

An
Motivgruppe
und Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft, Weinbau
und Forstwirtschaft

in Deutschland
und anderswo

Agrarphilatelie 150 Januar 2013

Jubiläumsheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

wenn Sie diese Ausgabe unseres Vierteljahresheftes in den Händen halten, werden wir uns auf das in den kommenden Tagen beginnende Jahr 2013 vorbereiten. Das Jahr 2012 hatte im Bereich der Philatelie viel zu bieten.

Großtauschtage und auch diverse Ausstellungen lockten viele Sammler und warteten mit interessantem Programm auf. Hervorheben möchte ich hierbei die Internationale Philatelistischen Literatur- Ausstellung (IPHLA) in der Gutenberg-Stadt Mainz.

In deren Rahmen führten wir unsere Jahreshauptversammlung 2012 durch, das zugehörige Protokoll finden Sie in dieser Ausgabe unseres Heftes. Für mich war diese Jahreshauptversammlung etwas besonderes, da ich diese diesmal nicht nur als „reines“ ArGe-Mitglied, sondern als Vorstands-Mitglied besuchte. Es freute mich, einige neue Mitglieder kennenzulernen, sowie „alte“ Bekannte wiederzusehen. Ich hoffe, nach und nach den Großteil unserer Mitglieder zu treffen und somit persönlich kennenzulernen.

Gelegenheit hierzu bietet sich zum Beispiel im Herbst bei der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen. Nicht nur bei Ausstellungen und Großtauschtagen in Deutschland bietet sich diese Gelegenheit, besuchen Sie doch mal Veranstaltungen in unseren Nachbarländern wie beispielsweise Luxemburg, Schweiz oder Frankreich. In Luxemburg empfehle ich den Großtauschtag in Ettelbrück, ganz besonders liegt mir aber der Besuch der EXPHIMO in Bad Mondorf am Herzen. Wie bereits an der Jahreshauptversammlung angesprochen, werden wir als ArGe an der EXPHIMO 2014 teilnehmen. Wir als Vorstand würden uns freuen, wenn wir uns nicht nur persönlich, sondern auch mit unseren Exponaten präsentieren und viele Exponat-Rahmen füllen.

Im Bereich der von ArGe-Mitgliedern präsentierten Exponate bei Wettbewerbsausstellungen

freut sich der Vorstand über eine wachsende Anzahl von Teilnehmern. Wir würden uns noch mehr freuen, wenbn wir auch neue Mitglieder begrüßen könnten. Der Themenbereich, den unsere Motivgruppe Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft abdeckt, ist riesig; sprechen Sie doch einmal Sammler anderer Arbeitsgemeinschaften an – ein Versuch ist es wert.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um mich nicht nur bei meinen Vorstandskollegen, sondern bei allen zu bedanken, die mich in meinem ersten Jahr in der Vorstandschaft der ArGe unterstützt haben.

Ich wünsche Ihnen allen einen guten Start in 2013 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.



Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

Die Umschlagmarken, nur eine Auswahl zum Thema „Wald“, sind von Peter Splett.
Wir möchten darauf hinweisen, daß wir in Heft 148 einen Artikel von Gerhard Blisse über die europaweite Ausgabe von Waldbriefmarken veröffentlicht hattn.

Inhaltsverzeichnis

Jahreshauptversammlung 2012 (Protokoll)	4
Jungsammler macht auf Marken neugierig	8
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	9
Die Akipflaume: Nationalfrucht in Jamaika	15
Vitaminreiche, marktreife Aroniabeeren	16
Plaggenesch – Boden des Jahres 2013	17
Geschichte der Kartoffel (Teil 17)	18
Von der Ähre zum Brot (Teil 6)	22
Wunderbare Welt des deutschen Weines	25
Pilze (Teil 7)	40
Neuheiten für Motivsammler unserer ArGe	48
Landwirtschaft aktuell	58
und zwischendurch noch mehr	

Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hilz, Horst Kaczmarczyk, Anja Janssen, Ulrich Oltersdorf, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Klaus Henseler, Hans-Peter Blume, Max Walter, Jens Petermann, Peter Splett

Redaktionsschluß:

Vor dem dritten Advent. In der zweiten Dezemberwoche. Nach den ersten Weihnachtseinkäufen (Mer schenke nur für die Kinder).

Noch ein Wort des Dankes: Ich danke allen unseren Autoren der „Agrarphilatelie“ ganz herzlich für ihre Mitarbeit im vergangenen Jahr, verbunden mit der Bitte, uns die Treue zu halten. Ohne Sie wäre unser Heft nicht so abwechslungsreich. kh

sierer Horst Kaczmarczyk für seine umfassende Arbeit für die Arbeitsgemeinschaft.

Tagesordnungspunkt 4: Bericht des /Geschäftsführers/Kassierers

Horst Kaczmarczyk berichtet über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur und weist auf die geordneten finanziellen Verhältnisse der ArGe hin.

Tagesordnungspunkt 5: Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Carlo Lonien und Horst Ferenczy am 3. November 2012 in Anwesenheit des Kassierers Horst Kaczmarczyk durchgeführt.

Die Kassenprüfer berichten, daß das vorgelegte Journalbuch sowie die Belege, davon insbesondere die Reisekostenabrechnungen und größere Ausgaben, geprüft wurden. Die Eintragungen wurden korrekt durchgeführt; die Belege waren vollständig vorhanden. Einnahmen und Ausgaben waren nachzuvollziehen.

Tagesordnungspunkt 6: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer

Auf Antrag von Stefan Hilz wird der Vorstand einschließlich Kassierer einstimmig entlastet.

Tagesordnungspunkt 7: Verschiedenes

Der Mitgliederbestand der ArGe beträgt aktuell 96 Mitglieder.

Die 150. Ausgabe des Mitteilungsheftes wird in Farbe erscheinen.

Die Vereinsauktion, die bis 2009 immer ein Erfolg war, muß eingestellt werden. Zu wenige Bieter aber auch Einlieferer haben sich beteiligt. Zum Rundsendedienst wird der Vorschlag unterbreitet diesen auf alle Sammelgebiete zu erweitern. Dann müßten aber mehr Mitglieder bereit sein sich als Einlieferer und Entnehmer zu beteiligen. In der Diskussion wird nach Alternativen gesucht. Im Ergebnis wird festgehalten, daß im Mitteilungsheft eine Plattform für Mitglieder, die Material abgeben möchten, gegen ein kleines Entgelt angeboten werden soll.

Für eine begleitende Ausstellung im Freilichtmuseum Bad Sobernheim werden Ausstellungsobjekte zu den Themen Bienen, Milch, Wein, Landwirtschaft, Backwaren etc. gesucht.

Jahreshauptversammlung 2012

Niederschrift über die Jahreshauptversammlung der Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V. am 3.11.2012 im Hotel Hof Ehrenfels in Mainz

Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 14.05 Uhr eröffnet die Vorsitzende Anja Janssen die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Sie stellt fest, daß frist- und formgerecht eingeladen wurde.

Die Niederschrift der Mitgliederversammlung 2011 wird genehmigt.

Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Stefan Hilz gewählt.

Tagesordnungspunkt 3: Jahresbericht des Vorstandes

Vorsitzende Anja Janssen gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Die mit viel Arbeitsaufwand verbundene Durchführung der Auktion hat zu wenig Resonanz gefunden. Es wird festgestellt, daß es immer schwieriger wird neues und gutes Material für die Auktion zu erhalten. Es ergeht der Appell an die Mitglieder, die Auktion mit entsprechendem Material zu bestücken. Der Rundsendedienst läuft sehr schleppend.

Die Jahreshauptversammlung 2013 wird am 26.10.2013 in Sindelfingen stattfinden. Die ArGe wird bei der Messe mit einem Informationsstand präsent sein. Für die Standbetreuung sollen sich interessierte Mitglieder melden. Die Arbeitsgemeinschaft wird 2015 an der EXPHIMO in Bad Mondorf (Luxemburg) teilnehmen. Die Mitglieder werden zu gegebener Zeit aufgefordert Exponate einzureichen.

Ein Dank geht an Klaus Henseler und die Autoren für das abwechslungsreiche und ansprechende Mitteilungsheft, Ludwig Bauer für die Betreuung des Rundsendedienstes, Manfred Geib für die Verwaltung des Schriftenarchivs sowie Geschäftsführer/Kas-

Siegfried Holstein stellt einen weiteren Band seines Kompendiums für Mykophilatelisten vor.
Ulrich Oltersdorf berichtet über die Internetauftritte www.agrarphilatelie.de und www.ernaehrungsdankwerkstatt.de.

Die Digitalisierung der Mitteilungshefte, soweit noch nicht erfolgt, wird sukzessive erfolgen. Oltersdorf ist bereit, weiteres Material zu den Arbeitsgemeinschaftsbereichen einzustellen.

Mit einem Dank für die rege Diskussion schließt Anja Janssen die Mitgliederversammlung um 15.30 Uhr.

Mainz, den 4. November 2012

Stefan Hilz	Anja Janssen
Protokollführer	1. Vorsitzende



Der Kongreß tagt. Von links um den Tisch herum: Stefan Hilz, Roger Thill, Jens Petermann, Anja Janssen, Siegfried Holstein, Ulrich Oltersdorf, Carlo Lonien, Horst Ferenczy und Fritz Muttray. Nicht abgebildet, weil hinter der Kamera: Horst Kaczmarczyk.



Abseits der Hauptversammlung.
Sollen die Männer doch über ihre gezackten Freunde reden. Wir haben Wichtigeres zu besprechen: Die Damen Holstein, Ferenczy und Kaczmarczyk.

Glückwünsche



Max Walter hat sich auch an einer Ausstellung beteiligt. Mehr dazu auf Seite 39.

Bei der Nationalen Briefmarkenausstellung in Stans (Stufe I) im vergangenen Jahr (4.–7. Oktober) hat unser Mitglied Koni Häne mit seinem Objekt „Wald- und Forstwirtschaft“ eine Groß-Gold-Medaille erhalten.

Workshops. Die Resonanz war besser als erwartet, und somit stand er als Referent vor 20 wissensdurstigen Nachwuchsphilatelisten. Die Neugier steigerte er besonders durch seinen Vortrag über die Entwicklungsgeschichte der Briefmarken. Nach dieser theoretischen Einführung waren die Teilnehmer schnell davon überzeugt, daß Briefmarken sammeln alles andere als „altmodisch und langweilig“ ist.

Besonderen Spaß brachte die Praxis. Vom Ablösen, über das Sortieren bis hin zum fachgerechten Einsortieren in das Album war alles dabei und wurde fleißig geübt. Damit die Neulinge das Gelernte zu Hause gleich ihren (Groß-) Eltern, Geschwistern und Freunden zeigen konnten, bekam jeder seine „Erstausstattung“ mit vielen Briefmarken, einem Album, einer Pinzette und einem Katalog. Zum Abschluß dieses lehr- und abwechslungsreichen Workshops durften die Teilnehmer schätzen, wie viele Briefmarken sich in einem zuvor von Jens befüllten Glasbehälter befinden. Die Kinder und Jugendlichen hatten hierbei ein glückliches Händchen bewiesen. Insgesamt 13 Gewinner gab es beim Schätzquiz. Die Gewinnerin erhielt den gesamten Inhalt des Schätzglases mit 652 Briefmarken, die weiteren 12 bekamen verschiedene Preise rund um das Thema „Briefmarkensammeln“.

Wir sind gespannt auf die folgenden Aktivitäten von Jens und werden sicherlich neues von ihm und seinen Aktionen lesen.

jp



Jungsammler macht auf Marken neugierig

Jens Petermann, 15-jähriges Mitglied des Briefmarkensammlervereins 1912 e.V. Kaiserslautern, hat sich etwas Besonderes einfallen lassen, um Kinder und Jugendliche von unserem Hobby zu begeistern.

In der Stadtbücherei Ramstein-Miesenbach veranstaltete er im März 2012 zwei Philatelie-





Tue Gutes und rede drüber. Gärtner sponsert solche Veranstaltungen

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Hausrindrasse: Spanisches Kampfrind

Als „Spanisches Kampfrind“ werden mehrere verschiedene iberische Rinderrassen bezeichnet. Das wichtigste Zuchtziel dieser Rassen ist eine besonders hohe Aggressivität. Die Stiere werden zu den Stierkämpfen eingesetzt.



„Dem spanischen Kampfrind wird, gemeinsam

ter- und Nackenregion auf. Die nach vorne geschwungenen Hörner sind denen der Auerochsen sehr ähnlich.



Kampfrinder werden speziell für den Einsatz in Stierkämpfen gezüchtet. Die Bullen erreichen ein Gewicht von 500 bis 650 kg, im Alter von fünf bis sechs Jahren werden sie zu den Kämpfen eingesetzt.



Die Tradition der Stierkämpfe in Spanien reicht bis in das 12. Jahrhundert zurück. Zunächst waren es die „Höhergestellten" der Gesellschaft, die auf Pferden reitend die Stiere bekämpften. Es war im Mittelalter nicht nur ein beliebter Sport, sondern diente auch in der militärischen Ausbildung zur Übung im Umgang mit der Lanze.



Von 1600 an konnten auch minderbemittelte Toreros zu Fuß gegen die Stiere kämpfen. Die wichtigsten Regeln des Stierkampfes wurden zu Beginn des 18. Jahrhunderts von Francisco Romero aufgestellt.

Im Jahre 1749 wurde in Spanien die erste Stierkampfarena gebaut, 1830 in Sevilla die erste Stierkampfschule gegründet.
Die Bedeutung der Stierkämpfe drückt sich auch in den durchgeführten Kongressen der Stierkämpfer aus, zum Beispiel im September 1957 in Barcelona.



Auf die einzelnen Abschnitte des Stierkampfes soll hier nicht weiter eingegangen werden.

Stierkämpfe werden nicht nur in Spanien, sondern auch in Portugal, Südfrankreich, Mexiko und Brasilien durchgeführt.



Es besteht kein Zweifel daran, daß Stierkämpfe eine Tierquälerei ist. Es gibt dazu viele pro und contra Meinungen. Nicht zu übersehen ist aber auch, daß hinter den Stierkämpfen eine nicht zu übersehende wirtschaftliche

mit einigen anderen ursprünglichen Rinderrassen, eine besondere phänotypische Nähe zum Auerochsen, der Stammform der meisten Hausrinder, attestiert.“





Kampfrinder sind vor allem in Spanien, Portugal, Südfrankreich und in Teilen Latein- und Südamerikas zu finden. Sie blicken auf eine lange Geschichte zurück. Eine erste Herde dieser Tiere ist bereits im 14. Jahrhundert durch Texte aus dem Königreich Navarra beschrieben.

Während des 18. Jahrhunderts wurde mit der systematischen Zucht kämpferischer Tiere begonnen.

In ihrem Aussehen ähneln die Kampfrinder noch recht stark der Wildform des Hausrindes, dem ausgerotteten Auerochsen – auch Ur genannt. Sie weisen eine athletische Körperform mit einer schlanken Taille, geschwungener Rückenlinie und einer stark ausgeprägten Schul-













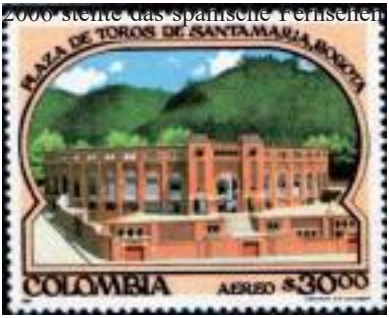
Macht steht, In Spanien arbeiten in über 1.000 Zuchtbetrieben etwa 70.000 Menschen an der Zucht von Kampfrindern.
Viele Proteste der Tierschützer und Gegner der Stierkämpfe führten dazu, daß die Kämpfe verboten wurden; in Portugal war der für den Stier tödlichen Teil des Kampfes seit 1928 verboten, das allerdings in der Stadt Barrancos im August 2002 wieder aufgehoben wurde.

In Südfrankreich und in den USA werden aufgrund der Proteste der Tierschützer „unblutige“ Stierkämpfe durchgeführt.






Thanks
Best regards
Rafael Molina
C. de Ciento, 358 pl.
Barcelona (España)
Ottensener Strasse 126
Alemania Occidental



2006 stellte das spanische Fernsehen die Direktübertragung von Stierkämpfen ein, nach einer „Spiegel-online“ Meldung vom 5.9.2012 werden diese jedoch wieder übertragen.

Die Stierkämpfe werden von April bis Oktober eines jeden Jahres durchgeführt. Nicht nur, daß die Stiere getötet werden, es erleiden auch viele Toreros zum Teil schwere Verletzungen. Dies macht den meisten Besuchern in keiner Weise etwas aus, es ist für sie ein ganz normales Ritual. So qualvoll ein Stierkampf auch sein mag – der Stier wird nach 20 Minuten getötet – ist dies doch kein Vergleich zu den brutalen und grausamen Kriegen, die Menschen gegen andere Menschen aus Habgier, politischen bzw. religiösen Gründen führen und an deren Folgen viele Millionen Menschen Jahre später noch leiden. Gegenwärtig gibt es dazu genügend Beispiele.



Verwendete Literatur:
Michel Kataloge Europa und Übersee
Wikipedia
Meyers Konversations-Lexikon, Band 15, Leipzig 1889

wird fortgesetzt

Ulrich Oltersdorf

Die Akipflaume: Nationalfrucht in Jamaika

Die für uns fast unbekannte Frucht hat in Jamaika so einen hohen Stellenwert, daß sie zur Nationalfrucht ernannt wurde.

Die Akipflaume *(Blighia sapida)* (auch Akee, Aki) ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Seifenbaumgewächse *(Sapindaceae)* gehört. Sie stammt ursprünglich aus dem tropischen Westafrika und gelangte im Zuge des Sklavenhandels zwischen Afrika in die Karibik. Heute wird sie in den tropischen und subtropischen Gebieten auf der ganzen Welt angebaut.

Der Gattungsname Blighia wurde William Bligh, dem Captain der HMS Bounty, zu Ehren gewählt, denn der brachte die Pflanze aus Jamaika nach England.



Die Akee gehört zur gleichen Unterfamilie Sapindoideae wie Litchi *(Litchi chinensis)* und der Longan *(Dimocarpus longan);* und darf nicht mit Acai verwechselt werden.

Der Akibaum ist immergrün und hat einen kurzen Stamm und dichte Baumkronen; er kann bis etwa 10 m hoch werden. Die Akiplaume ist nicht im Ganzen genießbar. Sondern nur der fleischige Samenmantel ist eßbar, die Samen sind giftig.



Die Frucht sollte sich von selbst geöffnet haben, sollte frisch und nicht überreif sein, denn unreife und überreife Früchte sind ebenfalls giftig. Die Giftigkeit (Erbrechen; Unterzuckerung) kommt von dem Stoff Hypoglycin A; darauf hat erst kürzlich (8.11.2012) die US-amerikanische Gesundheitsbehörde FDA wieder hingewiesen.



Die Akipflaume ist öl-und nährstoffreich, in dieser Hinsicht vergleichbar mit Avokado. Das Aki-Öl ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung vieler Jamaikaner. So zählt Akee und „Saltfish" (Kabeljau) zu den populären Gerichten der jamaikanischen Küche.

Briefmarken mit Akipflaumen gibt es in 12,5







Vitaminreiche, marktreife Aroniabeeren

Die verschiedenen Arten der Apfelbeeren (Aronia), die zur Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)* gehören stammen ursprünglich aus dem Osten Nordamerikas.

- Filzige Apfelbeere *(Aronia arbutifolia)*
- Schwarze Apfelbeere *(Aronia melanocarpa)* (Kahle Apfelbeere; Schwarze Eberesche
- pflaumenblättrige Apfelbeere *(Aronia x prunifolia)*
- Saskatoon-Beere *(Amelanchier alnifolia)* (erlenblättrige Felsenbirne, Saskatoon, Saskatunbeere, Apfelbeere). Eine traditionelle Frucht der Indianer Nordamerikas.

Aufgrund des hohen Flavonoid-, Folsäure, Vitamin-K- und Vitamin-C-Gehalt zählt die Aronia in Osteuropa zu den Heilpflanzen. Die obstbauliche Nutzung begann zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch den russischen Biologen und Obstzüchter Iwan Mitschurin, der die Aronia um 1910 mit anderen Obstsorten veredelt haben soll.



Seit wenigen Jahren sind sie auch auf den deutschen Markt angekommen; sie zählen zu den gesunden Superbeeren, und werden teilweise mit überzogenen Wirkungsversprechen zu teuer vermarktet. Die erbsengroßen, schwarzen Früchte, schmekken süß-säuerlich-herb, heidelbeerähnlich. Die Beeren werden entweder getrocknet (wie Rosinen) verwendet, oder durch Dampfentsaften als Saft getrunken, sowie als Marmeladen und Fruchtmark (Beigabe zu Fleischgerichten à la Preiselbeeren) genutzt.

Die „Schwarze Colorado-Beere“ *(Aronia melanocarpa)* ist eine häufige Sorte im deutschen Ertragsanbau (Plantagenwirtschaft), die in den 1970er Jahren in der DDR– via Polen und Rußland – begonnen hat.

Philatelistisch gibt es bisher nur ein Beispiel aus Kanada, nämlich die Darstellung der Saskatoon-Beere – im Rahmen der Serie Wildfrüchte. (Abb.) (Mi-Nr. 1313 – 5.8.1992)

Literaturhinweise: Wikipedia (engl - ackee)
und in der Ernährungsdenkwerkstatt (Akipflau-

Hans-Peter Blume

Plaggenesch – Boden des Jahres 2013

Zum Boden des Jahres 2013 wurde ein Grauer Plaggenesch (international: Plaggic Anthrosol) auf Vorschlag von Bodenkundlern aus Niedersachsen seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und des Bundesverbandes Boden (BVB) bestimmt. Er wurde am 5. Dezember 2012, dem internationalen Tag des Bodens, unter der Schirmherrschaft von



Ministerpräsident David McAllister, in der Berliner Landesvertretung Niedersachsens der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Plaggenesche sind vom Menschen geschaffene Auftragsböden. In Nordwestdeutschland und den Niederlanden wurden Plaggen (mehrere Dezimeter lange und breite, ca. 3 Zentimeter dicke Heide- oder Grassoden) als Einstreu im Stall genutzt und/oder direkt auf ortsnahem Acker als Dünger aufgetragen, wobei in Jahrhunderten bis zu 15 Dezimeter mächtige, humose Aufträge die Bodenfruchtbarkeit deutlich verbesserten. Die ältesten Plaggenesche wurden bereits während der Bronzezeit vor über 3000 Jahren auf den Nordfriesischen Inseln Sylt und Föhr geschaffen: Wir haben einen fossilen Plaggenesch zusammen mit Archäologen unter einem bronzezeitlichen Grabhügel gefunden. Das dargestellte Profil auf der Briefmarke zeigt 65 Zentimeter grauen, künstlichen Auftrag über einem schwarzbraunen B-Horizont gefolgt von einem rostfleckigem G-Horizont eines Podsol-Gleys. Das Foto des Grauen Plaggenesch auf dem Bloherfelder Anger in Oldenburg stammt von Frau Professor Luise Giani der Universität Oldenburg.

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 17

Jahren vergeblich versucht, Erdäpfel mit Baumäpfeln zu kreuzen. Auch Unsinn.

Nach 1730 beginnt der Kartoffelanbau in einzelnen Gebieten Rußlands. Im Siebenjährigen Krieg lernen russische Soldaten in Preußen die Kartoffeln kennen und bauen sie in verschiedene Gegenden des russischen Reiches an; man nannte die Knolle „Tartuffeln“, was deutlich auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist. 1765 ordnet die Regierung an, daß in ganz Rußland Kartoffeln angebaut werden müssen.

Japan und Korea

Die Kartoffeln in Japan wurden durch die ersten Holländer als Handelsware eingeführt. Nach der Vertreibung aller Ausländer in der Tokugawa-Zeit (1603–1867) wurde die Kartoffel jedoch weiterhin angebaut; von Japan aus verbreitete sich die Kartoffel schnell in

Rußland und die Sowjetunion

Zar Peter I. der Große von Rußland lernte bei seiner Studienreise nach Westeuropa neben Schiffbau auch die Kartoffel kennen. Er warb für das rückständige Reich Handwerker, Schiffbauer und Facharbeiter an – insbesondere aus Holland –, und diese brachten die Kartoffel mit, die dann in der Gegend um St. Petersburg angebaut wurde. Schon während seiner ersten Reise (1697–1698) schickte er aus Holland einen Sack Kartoffeln an seinen Feldmarschall Boris Scheremetjev, aber der Verbleib dieser Kartoffeln ist nicht bekannt.

Ein neuer Versuch des Zaren, die Kartoffel im ganzen Reich heimisch werden zu lassen, verzögerte sich um Jahrzehnte, weil die Einführung zufälligerweise mit einer Pest-Epidemie (1702) zusammenfiel und dies vom Bojarenadel und dem griechisch-orthodoxen Patriarchat der Kartoffel zugeschrieben wurde.

Die Altgläubigen waren der Kartoffel nicht wohlgesonnen: Die Kartoffel sei

> „die verbotene Frucht, welche die beiden ersten Menschen aßen; jeder, der die Kartoffeln ißt, ist Gott nicht gehorsam, verstößt gegen die Heilige Schrift und komme







Die Sowjetunion dokumentiert auf Briefmarken sog. moderne Feldwirtschaft und den Kartoffelanbau.



Zar Peter I. (1672 bis 1725) versucht, den Kartoffelanbau zu fördern;

Zarin Katharina II. (1729–1796) siedelte nach 1762 deutsche Bauern an der unteren Wolga und auf der Krim an. Mit den deutschen Bauern kamen auch die Kartoffeln, obwohl die Einwanderer für den Getreideanbau vorgesehen waren.



> niemals in das königliche Himmelsreich."

Die Kartoffel sei aus dem Körper der Sünderin und aus der Spucke des Teufels entstanden. Allen Christen sei deshalb verboten, die Kartoffel zu essen. So ein Unsinn. Doch: Der russische Biologe Mitschurin, der alle möglichen Pflanzen miteinander kreuzte, hatte in den 1930er

Ost-Asien, insbesondere in Korea und auf den vor China liegenden Inseln. In den 1940er Jahren nehmen die Japaner die Knolle mit auf die von ihnen besetzten Philippinen und lassen sie dort zur Verpflegung der einehiemischen Bevölkerung anbauen, denen sie den Reis wegnahmen zur Verpflegung ihrer Soldaten.
In Japan werden viele Pflanzen in Verbindung mit Sprichwörtern gebraucht. Eine mathematische Wendung wird z.B. im Zusammenhang mit Kartoffeln verwendet: „hachi ri han“, was »achteinhalb Meilen« bedeutet: Ein Kaufmann, der mit gerösteten Knollen handelt, hängt manchmal eine Fahne oder ein Schild auf, worauf „hachi ri han“ geschrieben ist. Die Eßkastanie heißt in Japan „kuri“; dieses Wort ist gleichbedeutend mit „neun Meilen“ (ku ri). Die Reklame des Kartoffelhändlers behauptet nun: Röstkastanien sind teuer, die Kartoffeln dagegen billig und schmecken trotzdem fast so gut wie die Kastanien, eben nur eine halbe Meile weniger.
1824 wird die Kartoffel im „Land der Morgenstille“ erstmals angebaut, weil ein Herr Kim (so heißen etwa zwanzig Prozent der Koreaner mit Familiennamen) die „Kamja“ (gesprochen Kamdscha) aus China – jedenfalls aus dem Norden – mitgebracht hat. 1910 führen die Japaner amerikanische Saatkartoffeln in das von ihnen beherrschte Protektorat Korea ein und pflanzen diese insbesondere in Nord-Korea; das führt dazu, daß bei der Teilung der Halbinsel 1945 die Südkoreaner eigene Kartoffelanbaugebiete aufbauen müssen, damit sie ihre gewohnte Nahrung erhalten.

Japanische Kartoffelfelder (sehen aus wie unsere!, obwohl ....)





Japanische Kinder zeichneten importierte Pflanzen:
Mais, Spargel, Melone und natürlich Kartoffeln .







Die Volksrepublik Korea ist das Land, das die meisten Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv ausgegeben hat.


조선우표
DPR KOREA
70원
조선우표 DPR KOREA
10원
조선우표
DPR KOREA
80원

Horst Kaczmarczyk

Von der Ähre zum Brot (Teil 6)

Ährennachlese



Die Ährennachlese war früher für arme Leute ein zusätzliches Brot; jetzt hat ihnen der Mähdrescher diese Arbeit abgenommen.



Die Säcke mit dem Getreide werden zur Mühle gebracht.



In den Großanbaugebieten sind spezielle Silos errichtet, um das Getreide zu lagern.







Auch mit Schiffen wird das Getreide aus den Anbaugebieten in die dicht bevölkerten Industriegebiete gebracht.









Auf spezialisierten Getreidebörsen wird das Getreide gehandelt.



In den Mühlen wird das Getreide zu Mehl gemahlen.











Windmühlen





Wassermühle

wird fortgesetzt

Stefan Hilz

Wunderbare Welt des deutschen Weines

Mit Wein kann man sich auf vielerlei Arten beschäftigen. Am geläufigsten ist es zweifelsohne den Wein einfach zu trinken. Einige betrachten große Weine als Wertanlage, andere wiederum schwören auf Wein als Lebenselixier. Und dann gibt es Menschen, die den Wein mit der Philatelie in Verbindung bringen. Wein und Philatelie - ein Thema, das bei näherer Betrachtung faszinierende Möglichkeiten bietet. Auf Briefmarken, in Stempeln und anderen postalischen Belegen finden sich zahlreiche Abbildungen, Hinweise und Darstellungen zum Wein und allem, was dazu gehört.

Daß Briefmarken auch ideale Träger von Werbung sein können, darauf wies schon Geheimrat von Bassermann-Jordan aus Deidesheim hin: „Gerade wer sich für Weinbau und Wein interessiert, muß hoffen, daß auch bei uns der edelste Zweig der vaterländischen Landwirtschaft möglichst häufig auch auf den alltäglich massenhaft verwendeten Briefmarken in Erscheinung treten möchte“.

Im Zuge der Eroberung germanischer Gebiete durch die Römer – diese hatten den Weinbau von den Griechen und Etruskern übernommen – erreichte der Weinbau vor etwa 2000 Jahren auch den deutschsprachigen Raum. Karl der Große regelte im 8. Jahrhundert den



Der Riesling ist die bedeutendste Rebsorte, die in den Deutschland angebaut wird.



Der römische Kaiser Probus (232–282) gilt in zahlreichen Weinbaugebieten nördlich der Alpen als derjenige, der dort den Weinbau eingeführt hat.

züchtung entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standardsorten, die heute den deutschen Weinbau im Wesentlichen ausmachen. 2011 betrug die deutsche Rebfläche 102.096 Hektar, dies entspricht gerade mal 1,3 Prozent der Weltweinfläche beziehungsweise 2,1 Prozent der europäischen Rebfläche. Das größte deutsche Anbaugebiet ist Rheinhessen mit rund 26.300 Hektar, gefolgt von der Pfalz mit rund 23 489 Hektar. Mit den Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer und Nahe ist somit Rheinland-Pfalz das größte weinbautreibende Bundesland. Die beiden kleinsten deutschen Anbaugebiete sind die Hessische Bergstraße mit 441 Hektar und Mittelrhein mit 459 Hektar.



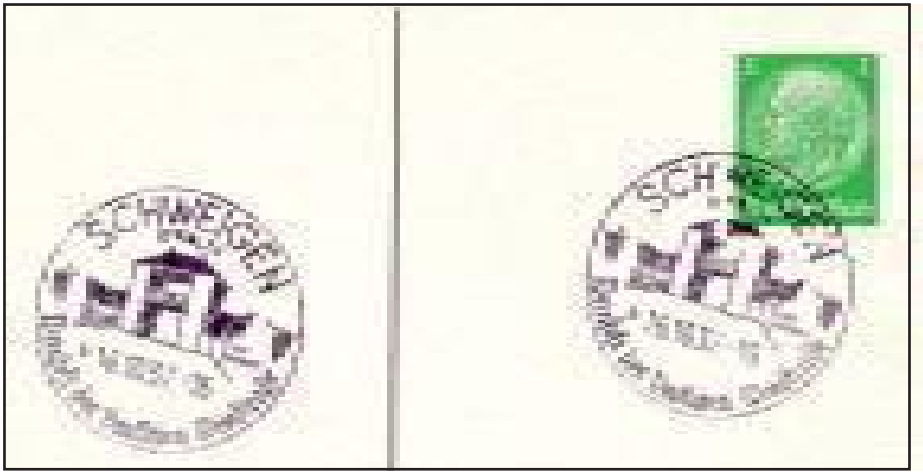
Der Binger Seilzug hat wesentlich zur Mechanisierung der Arbeiten in den Steillagenweinbergen beigetragen.



Der Deutsche Weinbauverband e.V. ist die Berufsorganisation der deutschen Winzer und vertritt die Gesamtinteressen seiner Mitglieder gegenüber internationalen und nationalen Institutionen sowie Organisationen im In- und Ausland.

Anbau der Reben, die Weinbereitung und auch den Verkauf. Die Klöster waren Zentren der Weinkultur und Wein ein Volksgetränk. Für das Mittelalter ist eine Ausbreitung des Weinbaus auf nahezu Gesamtdeutschland belegt. Nach 1500 nahm die Rebfläche aufgrund klimatischer Veränderungen, der Verbesserung der Bierherstellung und der Zunahme des Weinimports ständig ab.

Noch im vorletzten Jahrhundert stand in vielen Weinbergen der „gemischte Satz“, eine Kombination mehrerer Rebsorten. Im ausgehenden 19. Jahrhundert brachte die Reblauskatastrophe den Weinbau nahezu zum Erliegen. Viele gebietstypische Sorten verschwanden. Mit Pfropfreben auf resistenten amerikanischen Wurzeln – diese wurden später zwingend vorgeschrieben – wurde um die Jahrhundertwende ein Neuanfang gemacht. Durch die Reben-


Das Deutsche Weintor in Schweigen markiert den Beginn bzw. das Ende, der Deutschen Weinstraße, die seit 1935 die Pfalz durchzieht.



Der Weinfachhandel hat aufgrund seiner Fachberatung nach wie vor eine wichtige Bedeutung in der Reihe der Einkaufsstätten für Wein.

Weinen. Die Globalisierung hinterläßt auch in diesem Sektor deutliche Spuren. Deutschland ist derzeit der größte Weinimporteur der Welt. Die deutschen Winzer stehen demzufolge in einem harten Wettbewerb, in dem sie sich aber zunehmend mit ihren hervorragenden Qualitäten bewähren.

Die ist möglich, weil deutscher Wein sich durch seine Leichtigkeit, Spritzigkeit und Fruchtigkeit von Weinen aus anderen Ländern unterscheidet. Diese Eigenschaften deutscher Weine stehen in engem Zusammenhang mit den Klima- und Bodenverhältnissen. Die deutschen Weinanbaugebiete liegen im Südwesten und Süden Deutschlands, ergänzt durch Sachsen und Saale-Unstrut in den neuen Bundesländern. Seit 2004 gibt es auch Mecklenburger Landwein aus dem Anbaugebiet „Stargarder Land“, das aus der Gemeinde Schönbeck Ortsteil Rattey und der Stadt Burg Stargard im Landkreis Mecklenburg-Strelitz besteht. Ein Weinbaugebiet Schleswig-Holstein, in dem die Erzeugung von Schleswig-Holsteinischem Landwein zulässig ist, gibt es seit 2006. Räumlich geshen umfaßt das Anbaugebiet die Landkreise Nordfriesland mit den Gemeinden Sylt, Nieblum, Alkersum und Elisabeth-



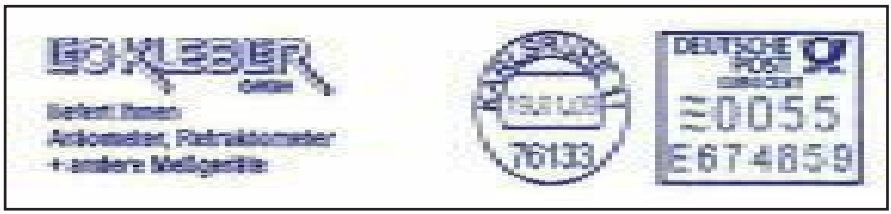
Das Weinetikett stellt für den Verbraucher eine wichtige Informationsgrundlage für den Kauf von Weinen dar.



Heute gibt es zahlreiche Flaschenformen, von denen die Schlegel-, Bordeaux- und Burgunderflasche mit die wichtigsten sind.

Der Pro-Kopf- Verbrauch von Wein und Sekt hat in den letzten Jahren in Deutschland weiter zugenommen und liegt jetzt durchschnittlich bei 24,1 Liter. Mit Blick auf die Aufmerksamkeit, die Wein bei den Verbrauchern und in den Medien genießt, fällt die Feststellung „Wein ist In“ leicht. Zudem hat ein Aspekt in den letzten Jahren verstärkt Eingang in die Weinwelt gefunden. „Weintrinker leben länger“, sagt der Ernährungswissenschaftler Dr. Nicolai Worm in seinem Buch „Täglich Wein“. Mit dieser These steht er nicht allein: Daß ein bis zwei Gläser Wein pro Tag nicht nur das Wohlbefinden erhöhen, sondern auch vor Krankheiten wie den gefürchteten Herzinfarkt schützen können, ist nicht nur eine historische Wahrheit, sondern auch durch moderne wissenschaftliche Untersuchungen mehrfach belegt. So ist die Herzinfarktrate, aber auch die der Gesamtsterblichkeit bei moderaten Weintrinkern niedriger als bei „Vielkonsumenten“, aber auch – und das ist das Erstaunliche – bei den Abstinenzlern.

Dennoch sollte Wein nicht – so nahe diese Schlußfolgerung auch liegt - als Medikament, sondern als Teil eines gesunden Lebensstils gesehen werden. Wer sich gesund ernährt, nicht raucht und sich genügend körperlich bewegt, dem kann das tägliche Glas Wein als Unterstützung für seine Gesundheit empfohlen werden.
Der deutsche Weinmarkt unterliegt ständig strukturellen Veränderungen. Neben der heimischen Weinproduktion hat Deutschland noch einen erheblichen Bedarf an importierten



Mit dem Refraktometer wird das Mostgewicht in Grad Oechsle bestimmt. Die Maßeinheit ist nach dem Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle benannt.



Die Weinkellereien sind ein wichtiges Glied in der Distribution für deutschen Wein.

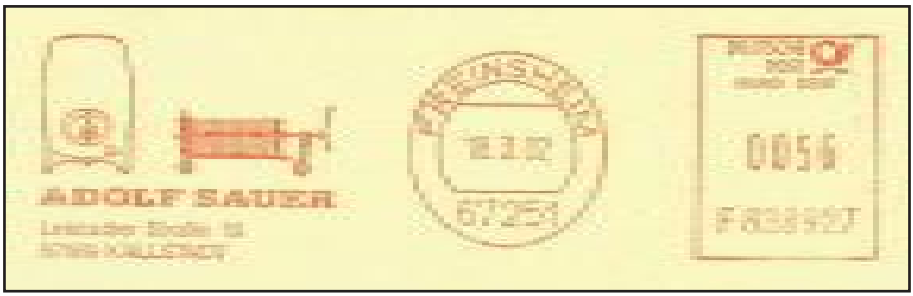
quantitativ und qualitativ stark variieren.

Weinbau wird in Deutschland auf sehr verschiedenen Bodenarten betrieben. Die Rebstandorte weisen in den verschiedenen Tiefen sehr unterschiedliche Bodenarten und Bodenformationen auf, die gemeinsam neben dem Klima für die unterschiedlichen Standortbedingungen verantwortlich sind. Nicht jede Bodenart eignet sich für jede Rebsorte. Bodenart und Verwitterungsgrad können auch Einfluß auf die Ausprägung einzelner Inhaltsstoffe in den Trauben sowie auf Duft und Geschmack des Weines haben. Die unterschiedlichen Bodenarten tragen somit dazu bei, daß deutsche Weine nicht „uniform“ sind und der Weinliebhaber eine Vielzahl unterschiedlicher Weine vorfindet.

Die besten Voraussetzungen für den Weinbau in Deutschland liefern süd- oder südwestexponierte Hänge in geschützten Tälern, wie am Rhein und dessen Nebenflüssen Ahr, Mosel, Nahe, Main und Neckar sowie an Elbe, Saale und Unstrut. Die Sonnenbestrahlung ist an den Hanglagen intensiver als in der Ebene. Zudem profitieren die Südhänge von einer längeren Sonnenscheindauer.



Bei den Flaschenverschlüssen ist der Naturkork trotz zunehmender Verwendung von Schraubverschlüssen, Glas- und Kunststoffstopfen ein unverzichtbares Element.



Zu der Grundausstattung eines jeden Weinkellers gehören Weintanks und Plattenfilter

Sophien-Koog, den Landkreis Rendsburg-Eckernförde mit den Gemeinden Westensee und Langwedel, den Landkreis Plön mit der Gemeinde Grebin sowie den Landkreis Ostholstein mit der Gemeinde Malente.

Deutschland zählt zu den nördlichsten Weinbauländern der Welt. Daß hier überhaupt Weinbau möglich ist, verdanken die deutschen Winzer in erster Linie dem warmen Golfstrom, der das Klima Westeuropas begünstigt. Die Sonne scheint während der Vegetationszeit in den deutschen Anbaugebieten wesentlich weniger lang als in den südlichen Weinbauländern. Die frostfreie Periode ist kürzer und die mittleren Monatstemperaturen liegen niedriger. Die Hauptmenge der Niederschläge fällt in Deutschland während der Sommermonate, während es in den südlichen Weinbauländern hauptsächlich im Frühjahr, Herbst und Winter regnet. Hierzulande nehmen die Regenfälle zur Zeit der Traubenreife ab, bei den südlichen Nachbarn steigen sie zur Erntezeit stark an. Diese Klimafaktoren haben für den deutschen Wein ganz spezielle Auswirkungen. Die insbesondere für Weißweine charakteristischen fruchtigen Säuren bilden und erhalten sich infolge der mäßig warmen Sommer, der günstigen Niederschlagsmengen während der Vegetationszeit und der langsam verlaufenden Beerenreife. Bei der starken Klimaabhängigkeit ist es leicht nachvollziehbar, daß die einzelnen Jahrgänge



Die ProWein in Düsseldorf hat sich als Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen etabliert und wird vom 24. bis 26. März 2013 mit mehr als 4.000 Aussteller aus rund 50 Nationenstattfinden.

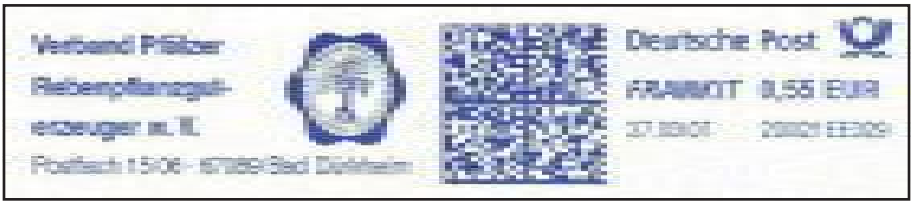


Ohne Amtliche Prüfnummer kann in Deutschland kein Qualitätswein in Verkehr gebracht werden. In Rheinland-Pfalz ist mit dieser Aufgabe die Landwirtschaftskammer mit ihren Weinbauämtern beauftragt.

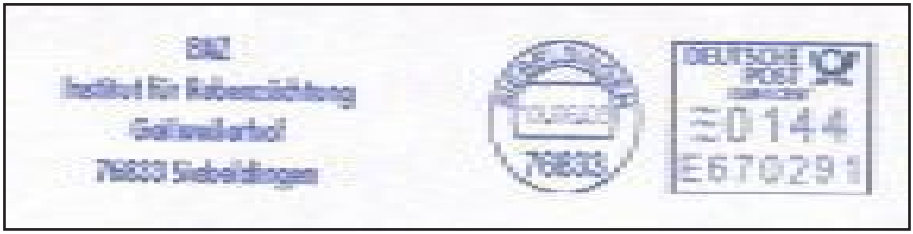
Für die Herstellung von Qualitätswein wird die deutsche Rebfläche in 13 bestimmte Anbaugebiete für Qualitätswein mit insgesamt 41 Bereichen, 162 Großlagen und 2 675 Einzellagen gegliedert. Daneben gibt es 26 Landweingebiete.

Bis der Wein in der Flasche ist und zum Verbraucher gelangt, sind viele Arbeitsgänge notwendig. Die Entwicklung neuer Methoden im Anbau und in der Kellertechnik während der letzen Jahrzehnte war für den Weinbau in den deutschen Anbaugebieten überlebensnotwendig. Zudem ist es dank intensiver Forschung seitdem gelungen, die Weinqualität ganz entscheidend zu verbessern.

Über das ganze Jahr fallen im Weinberg unterschiedliche Arbeiten für den Winzer an: die Reberziehung, der Rebschnitt, die Bodenpflege, die Laubarbeiten, die Ausdünnung und eine möglichst selektive Traubenlese. Bereits im Januar oder Februar wird mit dem Rebschnitt altes Holz entfernt. Mit diesem Arbeitsschritt werden der Ertrag und damit auch die spätere Weinqualität entsprechend beeinflußt. Anzahl und Länge der Fruchtruten mit ihren Trieben spielen dabei eine wichtige Rolle. Das abgeschnittene Rebholz wird meist unter Maschineneinsatz zerkleinert und in den Boden eingearbeitet und sorgt somit für eine natürliche



Spezielle ausgerichtete Betriebe produzieren in Deutschland pro Jahr rund 25 Millionen Pfropfreben, die für die Anlage neuer Weinberge benötigt werden.



Das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof verfolgt das Ziel, neue Rebsorten mit hoher Resistenz gegenüber Schaderregern der Rebe, witterungsbedingten Stressfaktoren und gleichzeitig hoher Weinqualität zu züchten.

Die deutsche Weinlandschaft ist geprägt von einer Rebsortenvielfalt, die von A wie Albalonga bis Z wie Zweigeltrebe reicht. Nahezu 100 Sorten sind zugelassen, große Marktbedeutung besitzen etwa zwei Dutzend Rebsorten, allen voran der Riesling und der Müller-Thurgau. Auf diese entfallen etwa 35 Prozent der Rebfläche. Bei den Rotweinsorten hat der Spätburgunderanbau mit 11,5 Prozent Anteil die größte Bedeutung. Rang zwei nimmt mit rund 8 Prozent zwischenzeitlich der Dornfelder ein, eine Rebsorte, die in der Gunst der Winzer und der Verbraucher gewachsen ist und in den letzten 25 Jahren stark im Anbau ausgedehnt wurde. Auch haben die Weltweinrebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot Einzug in den deutschen Weinbau gehalten, wenn auch flächenmäßig zusammen mit 842 Hektar in bescheidenem Umfang. Bei den weißen Rebsorten hat der Sauvignon blanc mit zwischenzeitlich 650 Hektar in Deutschland Einzug gehalten. Und noch weitere Entwicklungen haben stattgefunden: die Hinwendung zu den Burgundersorten und die Renaissance der klassischen Rebsorten. Deutschland ist immer noch ein Weißweinland, obwohl der Anteil des Rotweins zwischenzeitlich auf rund 36 Prozent gestiegen ist.



Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter e. V. VDP) stellt heute mit knapp 200 Weingütern die Avantgarde des deutschen Spitzenweines und hat mit seinen strengen Statuten und der Etablierung einer Klassifikation der deutschen Weinbergslagen eine Vorbildfunktion nicht nur in der deutschen Weinbranche übernommen.



In zahlreichen Weinbauorten in Deutschland wird über viele Jahrhunderte hinweg Weinbau betrieben; in Handwerbestempel weist die pfälzische Gemeinde Dirmstein auf ihren über 1200 Jahre alten Weinbau hin.

Auch im Juli bis Anfang August gibt es immer noch die Möglichkeit, Ertrag und Güte der Trauben zu beeinflussen. Durch Ausdünnen, das heißt durch Entfernen einiger der schon erbsengroßen Beeren, wird alle Kraft im Rebstock auf die verbleibenden Beeren gelenkt. Immer mehr Winzer wenden diese Methode an, um die Qualität zu steigern. Ab Mitte August reifen die Trauben deutlich heran. Der Zuckertransport aus den Blättern in die Beeren nimmt rasch zu, gleichzeitig verringert sich der Anteil der Säure.

Je nach Witterungsverlauf während des Sommers beginnt Mitte bis Ende September die Weinlese. Mit dem Refraktometer, einem optischen Instrument, oder auch einer Mostwaage, 1830 erfunden von dem Pforzheimer Physiker Oechsle, können die Winzer den Reifezustand der Trauben messen und den günstigsten Zeitpunkt für den Lesebeginn bestimmen. Der Beginn der Weinlese, den die Winzer in eigener Verantwortung festlegen, richtet sich nach den einzelnen Rebsorten und Lagen sowie nach dem Reifezustand der Trauben.

Wein ist – gesetzlich gesehen - das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. Die Rechtsgrundlage bildet das deutsche Weingesetz, dessen erster Vorläufer das Gesetz betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähn-



Weinbruderschaften verstehen sich als kulturelle Vereinigungen zur Pflege des Weingenusses. In der der Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften sind derzeit 50 Weinbruderschaften mit mehr als 6.500 Mitgliedern in Deutschland vereinigt.



Das Deutsche Weininstitut (DWI) ist die zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft.

Humusanreicherung des Bodens. Nach wie vor ist der Rebschnitt eine sehr aufwendige und intensive Handarbeit, die sich über mehrere Wochen hinzieht.

Im Frühjahr wird vor dem Austrieb der Rebstock durch Biegen und Binden in seiner Form stabilisiert, um eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit Nährstoffen zu gewährleisten. Mit mechanischer Bodenlockerung wird das natürliche Bodenleben angeregt, Einsaat von Begrünung oder selbst wachsende Pflanzen unterstützen die natürliche Aktivität des Bodens. Auch Nährstoffe werden in dieser Zeit in organischer oder in mineralischer Form in den Weinberg eingebracht. Bei der Düngung werden heute Kostenfaktoren und Umweltaspekte besonders berücksichtigt. Mit Hilfe moderner Analysemethoden lassen sich leicht Nährstoffmängel feststellen. Durch gezielte, genau auf den Bedarf abgestellte Düngung und Begrünung der Rebzeilen können Belastungen für das Grundwasser vermieden werden.

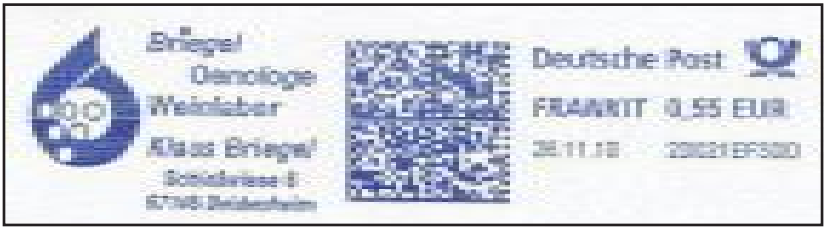
So wenig wie möglich, so viel wie nötig – lautet in einem modernen Winzerbetrieb heute auch die Devise beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zum Schutz gegen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten der Rebe. Schon bei der Rebveredlung, das ist die Pfropfung einer Rebsorte auf eine geeignete Unterlage, wird auf gesundes Pflanzengut geachtet. Damit vermeidet man von vornherein Krankheiten und Schäden an der Rebe. Nach der Rebenblüte im Juni, die durch Selbstbefruchtung die Fruchtbildung erfolgt und möglichst störungsfrei und von kurzer Dauer sein sollte, um Verrieselung, darunter versteht der Winzer das Verblühen ohne Befruchtung, oder ein Durchrieseln zu vermeiden, beginnt für den Winzer wieder eine intensive Arbeitsphase. Durch Ausbrechen oder Ausgeizen unerwünschter Triebe wird der Wuchs gefördert. Mitunter schneiden die Winzer auch Fruchtansätze weg, um den Ertrag zu mindern und um im Herbst besonders gute Qualitäten zu ernten.
In der Phase zwischen Juni und August wächst eine starke Laubwand im Weinberg heran, die durch Heften der Rebtriebe in Form gehalten wird. Eine gesunde, das heißt grüne Laubwand, ist für die Assimilation in den Blättern sehr wichtig. Trotzdem müssen durch den Laubschnitt Blätter entfernt werden, um die Lichteinwirkung auf die Trauben und die Durchlüftung zu verbessern. Der Laubschnitt im Juli/August, mit dem auch die Wuchshöhe reguliert wird, erfolgt heute in der Regel mechanisch.



Mit der Parole „Wein ist Volksgetränk!“ versuchte man 1935 den Konsum deutschen Weines anzuregen.

man sich dieser Methode der Anreicherung oder Chaptalisierung, um eine höhere Alkoholausbeute durch Zugabe von Zucker zu erreichen. Wie so vieles im Weinbereich ist dies gesetzlich geregelt. Bei diesem Arbeitsgang müssen bestimmte analytische Grenzwerte berücksichtigt werden. Der Höhe der Anreicherung und den damit verbundenen Alkohol-Volumenänderungen sind strenge Grenzen gesetzt. Das deutsche Weingesetz schränkt die EU-rechtlichen Möglichkeiten im Gegensatz zu anderen Anbauländern drastisch ein: die Anreicherung ist bei Qualitätsweinen mit Prädikat ausnahmslos verboten. Der Gärungsverlauf wird heute oft durch Kühlung oder Erwärmung gesteuert. Das hefetrübe, noch gärende Produkt bezeichnet man je nach Region auch als Federweißer, Bitzler, Rauscher oder Sauser, im Herbst ein äußerst beliebtes Getränk.

Nach Beendigung der Gärung wird der Hefetrub, der sich am Faß- oder Tankboden abgesetzt hat, vom Jungwein getrennt. Diesen Vorgang nennt man Abstich. Danach wird der Wein häufig geschwefelt, um Aldehyde, die den Weingeschmack beeinflussen könnten, zu binden und um den Wein vor Oxydation zu schützen. Vor allem bei Rotwein wird oft Wert auf den biologischen Säureabbau gelegt, bei dem unter Mitwirkung von Milchsäurebakterien die Apfelsäure im Wein reduziert wird. Die Restsüße eines Weines läßt sich durch Gärungsunterbrechung oder Zugabe von unvergorenem Traubenmost kurz vor der Abfüllung erreichen. Bei sehr hohen Qualitäten wie Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eiswein kommt es sehr häufig vor, daß der Zucker nicht vollständig vergärt und so auf natürliche Weise Restzucker im Wein erhalten bleibt.



Weinlabore unterstützen die Weinwirtschaft durch ihre hochqualifizierte Weinanalytik und Beratung in der Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte.



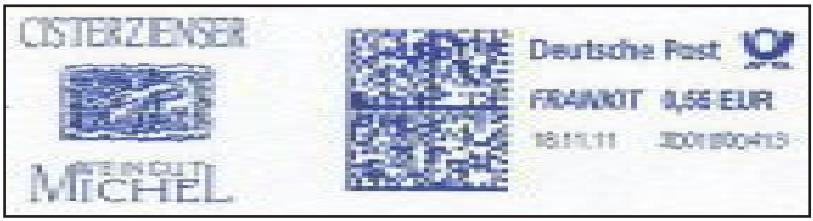
Seit rund 35 Jahren gibt es bei Wienbaubetrieben und Winzergenossenschaften in verstärktem Maße Winzersekt.

lichen Getränken aus dem Jahr 1892 war. Es gibt Landwein (= Weine mit geografischer Angabe) und Qualitäts- und Prädikatswein (= Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung). Innerhalb der Prädikate unterscheidet man Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Maßgeblich für die Einstufung ist das Mindestmostgewicht, das heißt der natürliche Zuckergehalt der Trauben, für das der Gesetzgeber unterschiedliche Werte vorgegeben hat. „Deutscher Wein" ohne Herkunftsbezeichnung ersetzt seit der EU-Weinrechtsänderung vom 1. August 2009 den Begriff „Tafelwein". Bei Weinen dieser Güteklasse dürfen neuerdings auch der Jahrgang sowie ausgewählte Rebsorten auf dem Etikett angegeben werden. Die Qualitätsanforderungen sind jedoch niedriger als die von Qualitäts- und Prädikatsweinen.

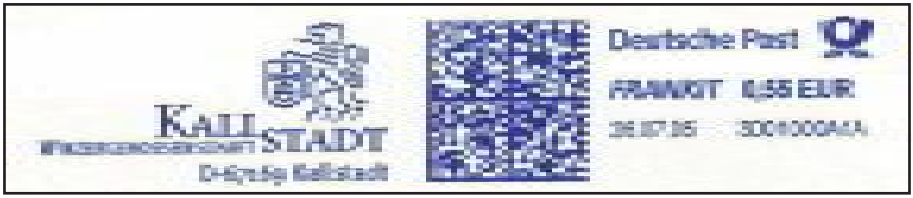
Bei der Weißweinbereitung werden die Trauben nach der Lese sofort schonend gepreßt oder entrappt, das heißt von Stielen und Stängeln befreit, gemaischt und entweder sofort oder nach kurzen Maischestandzeiten gepreßt. Die Maische ist der Fruchtbrei, der durch das Zerquetschen bzw. Mahlen der Trauben entsteht. Bei der Rotweinbereitung sind heute im Wesentlichen zwei Verfahren üblich. Bei der Maischegärung läßt man die Maische solange gären, bis ausreichend Farb- und Gerbstoffe gelöst sind und dann den abgepreßten roten Most endgültig vergären. Bei der thermischen Maischebehandlung, wird die Maische kurze Zeit erwärmt bzw. erhitzt, um die Farbstoffe zu lösen. Nach Abkühlung der Maische erfolgt die Kelterung und Vergärung des so gewonnenen roten Mostes. Viele Winzer arbeiten heute auch mit einer Kombination beider Verfahren bei der Rotweingewinnung. Wird die Maische aus roten Trauben sofort abgepreßt, ist das Ergebnis Roséwein oder der Weißherbst.

Nach Vorklären des Mostes auf natürliche Art durch Absetzen lassen, mit Hilfe eines Separators durch Zentrifugation oder eines speziellen Filters empfiehlt es sich, schon vor der Gärung bestimmte kellertechnische Behandlungen durchzuführen. Um die Moste sauber zu vergären, verläßt man sich heute zunehmend auf den Einsatz von speziellen Reinzuchthefen, die die Gärung in Gang bringen. Bei Tafel- und Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete ist eine Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung des Mostes hauptsächlich mit Saccharose zulässig. Auch in Frankreich und in anderen großen Weinbauländern bedient

Die Zeit der Lagerung eines Weines im Faß und nach der Abfüllung in der Flasche kann die Weinqualität und den Geschmack entscheidend beeinflussen. Unter dem Gesichtspunkt, daß Verbraucher heute vornehmlich junge und frische Wein bevorzugen, werden Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt. Bei Rotweinen und auch bei weißen Burgundersorten ist die Lagerung in kleinen, ungebrauchten Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, auch Barriquefässer genannt, in den letzten Jahren zunehmend populär geworden.
Die Flaschenfüllung erfolgt heute je nach Betriebsgröße mit halb- oder vollautomatischen Abfüllanlagen unterschiedlicher Größe und Kapazitätsleistung. Da der Wein danach einige Wochen zur Ruhe kommen sollte, lagern die Flaschen in temperierten Lagerräumen, bevor sie in den Versand gehen. Die Ausstattung durch Etikett und Kapsel wird je nach Betriebsstruktur direkt nach der Abfüllung oder später nach Bedarf vorgenommen.
Der Weinfreund kann in den unterschiedlichsten Einkaufsstätten seinen Wein kaufen. Rund 46 Prozent der von den privaten Haushalten gekauften Weine werden schon bei den Discountern erworben, die ihre Vormachtstellung im Weinhandel immer weiter ausbauen. Weitere bedeutende Einkaufsstätten sind der Lebensmitteleinzelhandel, Getränkemärkte, Fachhandelsgeschäfte sowie die Winzergenossenschaften und Weingüter.
So abwechslungsreich die vielfältigen Arbeiten in einem Winzerjahr sind, so vielschichtig kann die thematische Vielfalt sein, die sich in dem Sammelgebiet Wein ergibt. Die Kulturgeschichte des Weines, die Darstellung des Weinbaues in Deutschland, in Europa und der Welt, die Vielfalt der Rebsorten, die Erzeugung und Vermarktung des Weines, Weinmessen, bedeutende Personen aus dem Weinbau oder auch die „Weinheiligen“ sind nur einige Themen, die sich mit den zahlreich vorhanden Briefmarken, Stempeln und Ganzsachen dokumentieren lassen. Und was gibt es Schöneres als seinem Hobby bei einem guten Glas nachzugehen.
Bei einem Sammelgebiet, das solch eine interessante Vielfalt bietet, ist der Austausch mit Gleichgesinnten äußerst förderlich. Solche Sammler können sich in der Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft-Weinbau – Forsten“ wiederfinden. Diese hat rund 100 Mitglieder haupt-



Viele Weingüter in den deutschen Weinanbaugebieten wie beispielsweise das Cisterzienser-Weingut Michel in Dittelsheim-Heßloch vermarkten ihre Weine und Sekte direkt an den Verbraucher.



Seit über 100 Jahren gibt es in allen deutschen Anbaugebieten Winzergenossenschaften, die die Traubenaus den Weinbergen der Mitglieder verarbeiten und den daraus erzeugten Wein vermarkten.

sächlich in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern, von denen sich einige dem Thema Wein widmen. Ein vierteljährlich erscheinendes Mitteilungsheft, von Mitgliedern gestaltet, informiert über das Sammelgebiet; ein Rundsendedienst und eine vereinsinterne Auktion fördern den Austausch von Belegen untereinander.

Wer ist's? Das war eine Frage im Freitagsrätsel der FAZ im Dezember.

Der ist zum Liebhaber internationaler Markenproduktion abgestempelt worden, behält es aber für sich?

Herr Max Walter hat im Mai 2012 in Löhne zum Thema „100 Jahre Zigarrenindustrie in Löhne" insgesamt 5 seiner Sammlungen (Vom Tabak zum Rauchgenuß, ... und seine Folgen, Firmenlochungen der Tabakindustrie und Landwirtschaft, Historische Rechnungen, Rauchen und Gesundheit) auf 26 Rahmen ausgestellt. Außerdem beteiligte sich an dieser Ausstellung des „Briefmarkenvereins Löhne" Carlo Lonien mit 5 Rahmen. Beide Sammlungen fanden eine starke Beachtung.



Siegfried Holstein



Pilze (Teil 6)

Riesenkeulen, Korallen und Glucken im Walde

Die Herkuleskeule *(Clavariadelphus pistillaris)* hat nichts mit der brudermörderischen Waffe des Kain gemein; die volkstümliche Namensgebung dieses Riesenkeulenschwamms ist abgeleitet von Herakles, dem Held, der heroische Taten vollbrachte. Seine imposante Größe und sein freundliches Aussehen – er wächst meist gesellig ausschließlich in Laubwäldern auf kalkhaltigen Böden und reckt sich bis zu einem Viertelmeter in die Höhe – hat ihm bei Naturfreunden eine besondere Aufmerksamkeit eingebracht. Kulinarisch sind die Riesenkeulen allerdings uninteressant, die Herkuleskeule schmeckt bitter und ihr naher Verwandter die Abgestutzte Keule *(Clavariadelphus truncatus)* ausgesprochen süß. Lediglich in Amerika serviert man diesen Pilz in Fett gebacken als Kompott. Bei uns in Deutschland stehen beide Arten unter Schutz.

Der Abgestutzten Keule werden nach erfolgversprechenden Versuchen an Mäusen medizinisch interessante Eigenschaften zugesprochen. Dafür verantwortlich scheint die aus ihr isolierte Clavarinsäure zu sein, die Tumorwachstum behindert und antibiotisch gegen Bakterien wie eitererregende Kokken und auch Salmonellen eingesetzt werden kann.

Wie Korallen der uns bekannten Riffe der Weltmeere oder in Meeresaquarien wachsen auch Korallenpilze auf dem Waldboden, nicht zu verwechseln mit den Pilzkorallen, die wiederum nur im Wasser vorkommen. In älteren Pizbüchern sind die Korallenpilze als Ziegenbärte bezeichnet. Da findet man zum Beispiel für die Dreifarbige Koralle *(Ramaria formosa)* die Bezeichnung Schöner Ziegenbart und je nach Gebiet und Mundart noch eine ganze Fülle anderer volkstümlicher Namen wie Bocksbart, Wolfstatze, Himmelvaterhand, Bitterkoralle, Händeschwamm, Fingerling, Karviol und Löwenschwamm. Alle diese Namen stehen in irgendeiner









Beziehung zu seinem Aussehen und seinen Eigenschaften. Sein Habitus ähnelt einem Blumenkohl, bei dem aus einem weißen Strunk lachsrosa gefärbte stark verzweigte Äste mit zitronengelblichen Spitzen entspringen. Er ist bitter im Geschmack und giftig, denn er ruft Verdauungsbeschwerden mit schmerzhaften Durchfällen hervor.

Zu den jung eßbaren Korallenpilzen gehören die Rötliche Koralle *(Ramaria botrytis),* die Goldgelbe Koralle *(Ramaria aurea)* und die Gelbliche Koralle (Ramaria flavescens). Der Pilzsammler muß aber wissen, daß ältere Korallen bald ihre typischen Farben verlieren und dann nur noch mikroskopisch zu trennen sind. Wer also einem „Bauchweh" sicher aus dem Wege gehen will, der verzichtet auf den Verzehr von Korallenpilzen, deren Arten fast alle auf der Roten Liste stehen.

In Nadelwäldern an den Füßen lebender Bäume oder auch an Stümpfen, vorwiegend von Kiefern finden wir den Krausen Ziegenbart oder heute geläufiger als Krause Glucke *(Sparassis crispa)* bezeichnet. Die oft beträchtliche Größe, es sind Funde mit einen Pilzdurchmesser von 60 cm und einem Gewicht von bis zu 14 kg beschrieben, haben ihm den volkstümlichen Namen „Pilzkönig" eingebracht. Dazu hat sicherlich auch sein weitverbreiteter Ruf als vorzüglicher Speisepilz beigetragen. Aus einem 2-5 cm dicken fleischigen Strunk aus der Erde entspringen zahlreiche blättchenartige plattgedrückte Äste, die vielfach gewunden und unregelmäßig verschlungen sind. Ihre Enden sind wellig-kraus oder gelappt, oft umgeschlagen. Der komplette Fruchtkörper, weißlich, später gelblich und im Alter bräunlich sieht einem großen Badeschwamm ähnlich. Als Wurzelparasit und Saprophyt entspringt der den Fruchtkörper tragende Strunk der Glucke einem Baumwurzelstrang, so daß es sich lohnt, den Fundplatz kenntlich zu machen und auf weiteres Sammlerglück an gleicher Stelle in den Folgejahren zu hoffen.
Zwei Nachteile hat dieser ergiebige köstliche Edelpilz allerdings auch: sein Fleisch ist sehr leicht zerbrechlich und er ist nur mühsam zu reinigen. Der überall anhaftende Sand läßt sich am besten unter fließendem Wasser entfernen, wenn man den Pilz vorher in dicke Scheiben schneidet und diese kurz in heißes Wasser taucht.
Neben der Krausen Glucke kommt in unseren Breiten auch noch die Breitblättrige Glucke (Sparassis brevipes) an Eichen, Rotbuchen und Weißtannen, seltener an Fichten vor. Sie hat weniger gekräuselte, mehr grob-blattartig-wellige bis fächerförmige Äste. Außerdem ist sie nicht so schmackhaft wie ihre Schwester die Krause.

Literaturquellen:
Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag Köln,1983
Die Pilze unserer Heimat, Gramberg, Eugen; Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig, 1913

			GS 005	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
~~ze~~	~~Bulgarien~~	~~1.5.1992~~	~~5 + 95 CT~~	~~U 1260-2 BUL Z 1992~~		
			GS 002 BP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze						
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 020	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 024 Bl		Ramaria	formosa Dreifarbige o. Schöne
Koralle						
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2261 ELS 005	Clavaria	fragilis	Wurmförmige Keule
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2260 ELS 004	Ramaria	sp.	Koralle
Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK		
			004 MBl	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK		
			004 LF	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Frankreich	15.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 1979		
			AER 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	GB - Schottland (Staffa)		1982	25 p	SST 002	Ramaria ignicolor Feuerfarbene
Koralle						
Guinea	26.12.2001	2250 FG	3457A+B			
			GUI 111	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Honduras	7.4.1995	2 L	1274 HON 018	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917JUG 008	Ramaria	pallida	Blasse Koralle o. Bauchwehkoralle
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917 JUG 1999			
			MK 004	Ramaria	pallida	Blasse Koralle o. Bauchwehkoralle
Komoren	25.1.1999	1500 F	1488, Bl 394			
			KOM 072 Bl	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Komoren	2008	750 F	nicht katalog.			

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003 FDC 001	Ramaria	eumorpha	Nichtverfärbende Fichten-Koralle
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF001	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003 MK 001	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (span. Post)	30.4.1996	60 (PTA)	247 ANS011	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Andorra (span. Post)	30.4.1996	1440 (PTA)	247 ANS 011 KB		Ramaria	aurea Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Antigua (Barbuda Mail)	25.1.1993	6 $	1452, Bl 201 ABM 024 Bl	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Antigua und Barbuda	18.5.1992	6 $	1645, Bl 234 AUB 024 Bl	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Äquatorialguinea	1997	400 FCFA	1836 AEQ 007	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Benin	2003	750 F	nicht katalog. BEN V 025	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Bhutan	29.12.1999	100 NU	2089, Bl 414 BHU 052 Bl	Ramaria	grandis	noch unbenannt
Bulgarien	15.3.1990	5 CT	U 1150-2 GS 002	Ramaria	botrytis	BUL-Z 1990 Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentatze
Bulgarien	21.4.1990	5 CT	U 1154 BUL-Z 1990 GS 013	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentatze
Bulgarien	8.2.1991	25 + 5 CT	U 1211-2 BUL-Z 1991			

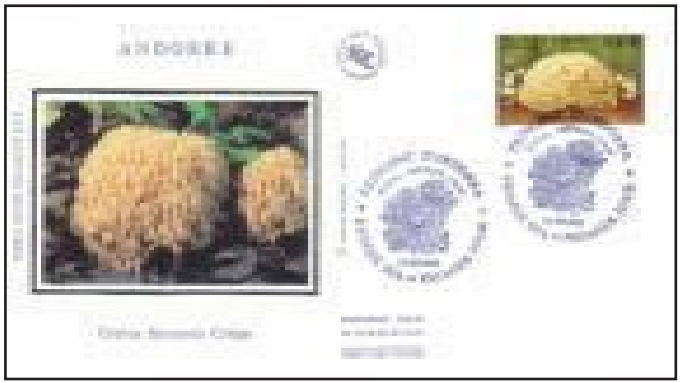
Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
			AER 002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527 KON 2002			
			MK 002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1935			
			KOS 031	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	300 (W)	Bl 643			
			KOS 035 Bl	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1935 KOS 1997			
			FDC 003	Ramaria	flava	NM-Z Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	1500 (W)	1935 KOS 1997			
			MH 003	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Liberia	1.3.2007	xxx xxx	5242 - 5245 KB			
			LIB 067-070 KB	Clavaria	fumosa	Rauchgraue Keule
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	1629 LUX 006	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	1629 LUX 2004			
			MK 002	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Madagaskar	1999		3500 FMG MAD			
			V-N,Z 013 Bl	Sparassis	sp.	Glucke
Madagaskar	1999		3500 FMG MAD V-N,			
			Z 014 Bl	Sparassis	sp.	Glucke
Madagaskar	1999		3500 FMG MAD V-N,			
			Z 015 Bl	Sparassis	sp.	Glucke
Malaysia	18.1.1995	1 RM	552 MLY 004	Ramaria	sp.	Koralle
Malediven	14.5.1992	10 Rf	1734 MLD 017	Clavaria	zollingeri	Amethystfarbige Keule

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
			KOM V 010	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Komoren	2008	750 F	nicht katalog.			
			KOM V 016	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Komoren	2008	750 F	nicht katalog.		
			KOM V 013	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Komoren	1998	400 fc.	1396			
			KOM 028	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Kongo (Brazzaville)	2005	750 F	5			
			KOB V 001	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Kongo - Zaire	22.1.1979	100 k	604			
			KOZ 008	Ramaria	moelleriana	Moeller´s-Koralle
Kongo - Zaire	29.10.1993	10 Mill. Z	1074			
			KOZ 019	Ramaria	moelleriana	Moeller´s-Koralle
Korea - Nord	26.2.1991	40 Ch	3189			
			KON 024	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Korea - Nord	26.2.1991	40 Ch	3189		
			KON 024 PD	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527		
			KON 043	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527			
			KON 043 PD	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527			
			KON 043	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527KON 2002			

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Rumänien	1994	30 L	RUM 1994			
			Cod. 049 GSP	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
San Marino	18.9.1992		1517			
			SMA 008	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Sao Tomé und Príncipe	25.5.1993	2000 Db	1398 - Bl 297			
			STP 046 Bl	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Schweden	7.10.1978	1,15 (Kr)	1043			
			SWD 006	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Slowakische Republik		17.9.1997	xxx xxx	289-291 - Bl 9	
			>SLK 004 Bl<	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Slowakische Republik	17.9.1997	xxx xxx	289-291 - Bl 9			
			>SLK 004 Bl<	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Somaliland - Republik	1999	1500 Sl	nicht katalog.			
			SOL V 006	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Togo	09.6.1986	70 F	1966			
			TOG 001	Ramaria	moelleriana	Moeller´s-Koralle
Tschad	20.7.1998	475 F	1728			
			TSC 032	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentatze
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	4247 UNG 014	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentatze
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	4247			
			UNG 014 SP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentatze
Weißrußland	18.8.2010	1000 (R)	832 WRL 017	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	10000 (R)	832			

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Neuseeland	6.3.2002	2 $	1978 A NSL 006	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 $	1978 A NSL			
			006 ZD LF	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 $	1978 A			
			NSL 006 PHD	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Niger	15.1.1991	xxx xxx	>NGR 010 BI<	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Österreich	2006		55 ( )			
			OES 014 PM	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Österreich	2006		55 ( )			
			OES 021 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Österreich	2007		55 ( )			
			OES 028 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Papua-Neuguinea	21.6.1995	1 K	753 PAN 004	Ramaria	zippelii	noch unbenannt
Polen	30.6.1980	8 Zl	2697 POL 013	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002a	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	20.8.1992	1,10 L	RUM 1992			
			SBU 007	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	5.6.1993	25 L	RUM 1993			
			SBU 027	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	1996	70 L	RUM 1996			
			Cod. 097 GSP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärentat-
ze	Rumänien	1993	25 L	U 1574 RUM 1993		
			Cod. 088 GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Rumänien	1993	25 L	U 1574a RUM 1993			
			Cod. 088a GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
			WRL 017 KB	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	1000 (R)	832 WRL 2010			
			MK 005	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	500 (R)	829 WRL 014	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	5000 (R)	829			
			WRL 014 KB	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	500 (R)	829 WRL 2010			
			MK 002	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 003 SP	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 1999			
			MK 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 1999			





wird fortgesetzt

Roger Thill



Neuheiten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Äthiopien	20.12.2011	1899-1906	Kaffeezubereitung, Heilpflanzen
Aitutaki	8.4.2011	818, Bl. 89	Pfingstrosen
Alandinseln	4.6.2012	359-360	Libellen, Blaugrüne Mosaikjunfer, Blutrote Heidelibelle
Algerien	16.11.2011	1673	El Hamra, Einheimische Schafrassen
Algerien	16.11.2011	1674-1678	Zierpflanzen, -blumen, Ouled Djellal
Algerien	28.3.2012	1684-1685	Landschnecken
Angola	31.8.2011	1853-1856	Paeonia broteri u.a.
Angola	31.8.2011	Block 134	Paeonia officinalis salmonea
Aruba	1.11.2011	621-630	Schmetterlinge
Australien	20.3.2012	3712-3716	Landwirtschaft: Milchkühe, Ananas, Weinberg, Sonnenblumen, Apfel
Belgien	14.1.2012	4240 = Block 165	Belg. Trappistenbiere, Achel der Abtei Achelse Kluis
Belgien		4241-4245	Käsesorten, Chimay der Abtei Notre-Dame de Scoumont, Chimay
Belgien	11.2.2012	Block 166	Europa-Tourismus, u.a. Bier, Pommes Frites, Eis
Belgien	14.4.2012	4276-4285 MKH	Haustiere u.a. Meerschweinchen, Pony, Hamster
Belgien	23.6.2012	4300-4301	Schmetterlinge, Großer Kohlweißl. Echt. Schwalbens.
Bolivien	12.12.2011	1853	Int. Jahr d Wälder, Paranußbaum, Bertholletia excelsa
Bolivien		1854	Honduras Mahagoni, Swietenia macrophylla
Bolivien	16.12.2011	1855-1858	Einheim. Küche
Bolivien	19.12.2011	1859-1860	Kokakultur, Nutzung d. Kokablätter, Anbaufläche
Bosnien-H.	7.6.2012	591-600	Blumen
Brasilien	3.10.2011	3931-3934	Schätze d Natur, Sämling, Setzling, Jungbaum, Krone
Brasilien		Block 155	Schätze d Natur, Sämling, Setzling, Jungbaum, Krone

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Brasilien	25.11.2011	3363	Azurblaurabe, Cyanocorax caeruleus
Brasilien		3364	Brasilianische Araukarie, Araucaria angustifolia
Deutschland	12.7.2012	2944	Fürst-Pückler Park, Bad Muskau
Deutschland	2.7.2012	2799	Honigbiene, Apis mellifera
Deutschland	13.9.2012	2953	Ferien in Deutschland, Herbstferien
Bulgarien	16.3.2012	5025-5026	Blumen
Bulgarien	14.6.2012	5043	Stachelige Pflanzen: Sonnenwend-Flockenblume
Bulgarien		5044-5046	Distel (u.a.) Mariendistel, Silybum marianum
Burkina Faso	12.10.2011	1946-1948	Hausgeflügel: Ente, Pute, Huhn
Burundi	13.7.2009	1930-1938	Schmetterlinge
Burundi	1.12.2011	1998-2001	Bienen
Burundi		Block 154	Bienen
Burundi	1.12.2011	2061-2065	Einheimische Frösche
Burundi		Block 162	Einheimische Frösche
Burundi	1.12.2011	2118-2121	Schmetterlinge
Burundi		Block 162	Schmetterlinge
China - VR	20.3.2012	4334-4335	Blutseidenschwanz, Bombycilla japonica + Taube
China-Taiwan	12.1.2012	3657-3660	Früchte: Actinidia callosa
China-Taiwan	10.2.2012	3661-3662	Valentinstag: Rosen - riechen nach Parfum
China-Taiwan		Block 166	Valentinstag: Rosen Block
China-Taiwan	09.3.2012	3664-3667	Bockkäfer
Cook-Inseln	08.4.2011	Block 227-228	Pfingstrosen
Cook-Inseln	25.10.2011	1716-1717	Frangipani, Plumeria rubra, Gewöhnliche Eierfliege
Cook-Inseln	12.10.2010	85-87	Dienstmarken, Tagetes Patular cultivar
Costa Rica	24.8.2011	Block 44	Naturschutzgebiet Bosque Eterno de los Ninos,
Curaçao	11.9.2011	47-56	Kuchen, u.a. Mandel-,Apfel-, Blaubeer-,Zitronen
Curaçao	11.11.2011	61-67	Diverse Gerichte: Gewürzkuchen, Serie Weihnachten
Curaçao	11.12.2012	Block 4	Gemüse, u.a. Kürbisse, Pepperoni, Zwiebeln, Mais
Dänemark	16.1.2012	603-604	Rauschbeere, Vaccinum uliginosum
Dänemark	16.1.2012	604	Grönländischer Porst, Ledum groenlandicum
Dänemark	1.6.2012	1705-1708	Gastronomie, Smorrebrod
Dänemark	1.6.2012	1709-1712	wie 1705-1708 aus MKH, Belegte Brote nach dän.Art
Deutschland	2.5.2012	2932	Umweltschutz, Abfall ist Rohstoff, Konservendose
Ecuador	19.5.2011	3285-3288	Chinarindenbaum, und andere Bäume
Ecuador	1.9.2011	3311-3314	Blüten, Passionsblume, Passiflora, Affenkakao
Ecuador	11.10.2011	3343+44	aus 3342-3349 Exportland, Schokolade + Holz
Ecuador	1.9.2011	3367-3370	Blüten, Barnadesia spinosa, Bixa orellana, Espeletia

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ecuador	17.5.2012	3373	50 Jahre Banco de Machala, Büschel unreifer
England	25.4.2012	32-33	Freimarken, Landeswahrzeichen:Eiche
Fidschi	12.7.2011	1314-1317	Roter Jasminbaum, Plumeria rubra, Blüten
Fidschi	15.8.2011	1322-1323	Blühende Zweige des Granatapfels, Punica grana-
tum			
Finnland	5.3.2012	2166 aus Block 72	Dreilappiges Leberblümchen-Hepatica
Finnland		2167	Frühlingsplatterbse, Orobus vernus
Finnland		2168-2171	u.a. Kleiner Gelbstern, Gagea minima
Finnland	5.3.2012	2173 aus 72-75	Sektgläser mit Früchten auch Grußmarkenserie,
Finnland	7.5.2012	2183	Nationalpark Bottnischer Meerbusen
Finnland	7.5.2012	2187-2188	Einjährige Sonnenblume, Helianthus annuus
Frankreich	30.3.2012	5307-5318	aus MKH,: diverse Nutztpflanzen
Frankreich	13.4.2012	5319	Tourismus, Stadtansicht von Epernay, Weinberge
Frankreich	16.9.2012	Block 194	Parkbauten, Teich, Staatlicher Park von Saint-Cloud
Frankreich	30.3.2012	5402-5413	Erbsen aus MKH Grünes Gemüse für die 'Grüne Post'
Frankreich	18.5.2012	Automatenmarke 94	
			Mädchen mit Blumenkorb, Almhütte, Kuh
Franz.-Polynes.	8.3.2012	1182	Einheimische Blumen: Prächtiger Ingwer,
Franz.-Polynes	1183	Ananas-Ingwer, Tapeinochilus ananassae	
Franz.-Polynes	184	Rotblühende Alpinie, Alpinia purpurata	
Franz.-Polynes	1185-1187	Zitwer, Curcuma zedoaria, Kurkuma,	
Franz.-Polynes	1186-1187	Kurkuma, Curcuma longa, Alpinia sp.	
Georgien	11.4.2012	604-607	Blumen: Margerite, Nelke, Rose, Flieder
Großbritannien	24.2.2012	Automaten. 27	Walisisches Bergschaf
Großbritannien		28–32	diverse Schafsarten
Großbritannien	24.7.2012	Automaten. 33	Berkshire-Schwein
Großbritannien		34-36	diverse Schweinearten
Iran	2011	32043207	Blühende Mandelbäume und andere Bäume
Irland	1.7.2012	2029 aus 28-29	Freimarken, Grasfrosch, Rana temporaria
Island	22.3.2012	1357-1358	Park von Akureyri und Hallar-Garten, Reykjavik
Isle of Man	8.8.2012	1792-1797	Bienen und Hummeln
Italien	24.3.2012	3507-3521	Made in Italy, Ita. DOCG-Weine, Aglianico del Vulture S.
Italien	17.4.2012	3526	Flasche Balsamessig, Holzfässer, Etikett, Made in Italy
Japan	22.11.2011	5854-5855	Erntedankfest, Hühner, Tomaten, Getreide, Obstbäume,
Japan	1.3.2012	5891-5900	Blumen, Veilchen, Rose, Hartriegel, Mohn, Traubenhya
Japan	27.3.2012	5921-5927	100. Jahrestag der Schenkung v Zierkirschenbäumen
Japan	24.4.2011	5946	150. Geburtstag von Tomitaro Makino, Jap. Schneeball
Japan		5947-5950	Kröterlilie, Tricyrtis hirta, Phedimus aizoon, Hoteiran

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Jersey	8.5.2012	1634-1639	Schmetterlinge
Jersey	8.5.2012	Block 100	Schmetterlinge
Jersey	3.7.2012	1648	75 Jahre Trees for Life, Purpurmagnolie, Magnolia camp.
Jersey		1649	Sumpfzypresse, Taxodium distichum
Jersey		1650	Nelkenkirsche, Prunus 'pink perfection'
Jersey		1651	Ginko, Ginkgo biloba
Jersey		1652	Japanische Blütenkrische, Prunus jamasakura
Jersey		1653	Ahornblättrige Platane, Patanux x hispanica
Jersey	2.8.2012	1658 aus 54-1661	Grußmarken: Sektgläser
Jersey		1659 aus 54-1661	Freesie
Jersey	14.8.2012	16621667	Seltene Vögel: Kleinspecht, Dendrocopos minor
Jersey		Block 101	Seltene Vögel
Kanada	1.3.2012	Block 155	Taglilien, Hemeocallis sp.
Kanada	1.3.2012	2807-2808	Taglilien, Hemeocallis sp. Selbstklebend, MKH
Kanada	1.3.2012	2809-2810	Taglilien, Hemeocallis sp, Rollen, selbstklebend
Kasachstan	14.12.2011	729-736	Vögel, Amsel, Kohlmeise, Saatkrähe, Elster u.a.
Kasachstan	20.6.2012	745-746	Langohrigel (Hemiechinus auritus), Südl. Weißbrustigel
Kenia	25.3.2010	845-848	Ostafrikanische Gesellschaft für Naturgeschichte
Kenia	2010	850-874	Zentrum f Physiologie und Oekologie d. Insekten,Käfer
Kirgisien	14.1.2012	690A-701A	Chinesische Tierkreiszeichen, u.a. Shwein, Ratte, Rind
Kirgisien	24.3.2012	706	Sonnenblumen, Helianthus sp.
Kolumbien	31.8.2011	Block 80	Internationales Jahr d. Waldes, Goldtrompetenbaum
Kongo,Kinshasa		9.1.2012	2064-2067 Käfer und Blüten
Kongo,Kinshasa			Block 406-409 idm
Kongo,Kinshasa		9.1.2012	2070-2071 Orchideen
Kongo,Kinshasa			Block 412-413 idem
Korea-Nord	5.6.2011	5737	Taedonggang-Fruchtplantage, Aepfel, Prod a.Äpfeln
Korea-Nord	30.7.2011	Block 814	Internat. Jahr des Waldes, Birken, Pilze, Tannen u.a.
Korea-Nord	30.7.2011	5777-5778	Int. Ausstellung China 2011, Blühende Kamelien
Korea-Nord	25.1.2012	5851-5854	Schmetterlinge
Korea-Nord	27.1.2012	5856 aus 5855-5860	Nahrungsmittel
Korea-Nord	22.3.2012	5877	Tulpen
Korea-Nord	30.4.2012	5907-5909	Rosen
Korea-Süd	9.3.2012	2867	Ginseng, Panax ginseng
Korea-Süd		2868	Kaffee, Coffea arabica
Kosovo	21.11.2011	207-208	Einheimische Hühnerrassen, Kosova-Longcrower-Hahn
Kosovo	9.3.2012	216-218	Schmetterlinge
Kosovo	9.3.2012	Block 20	Schmetterlinge

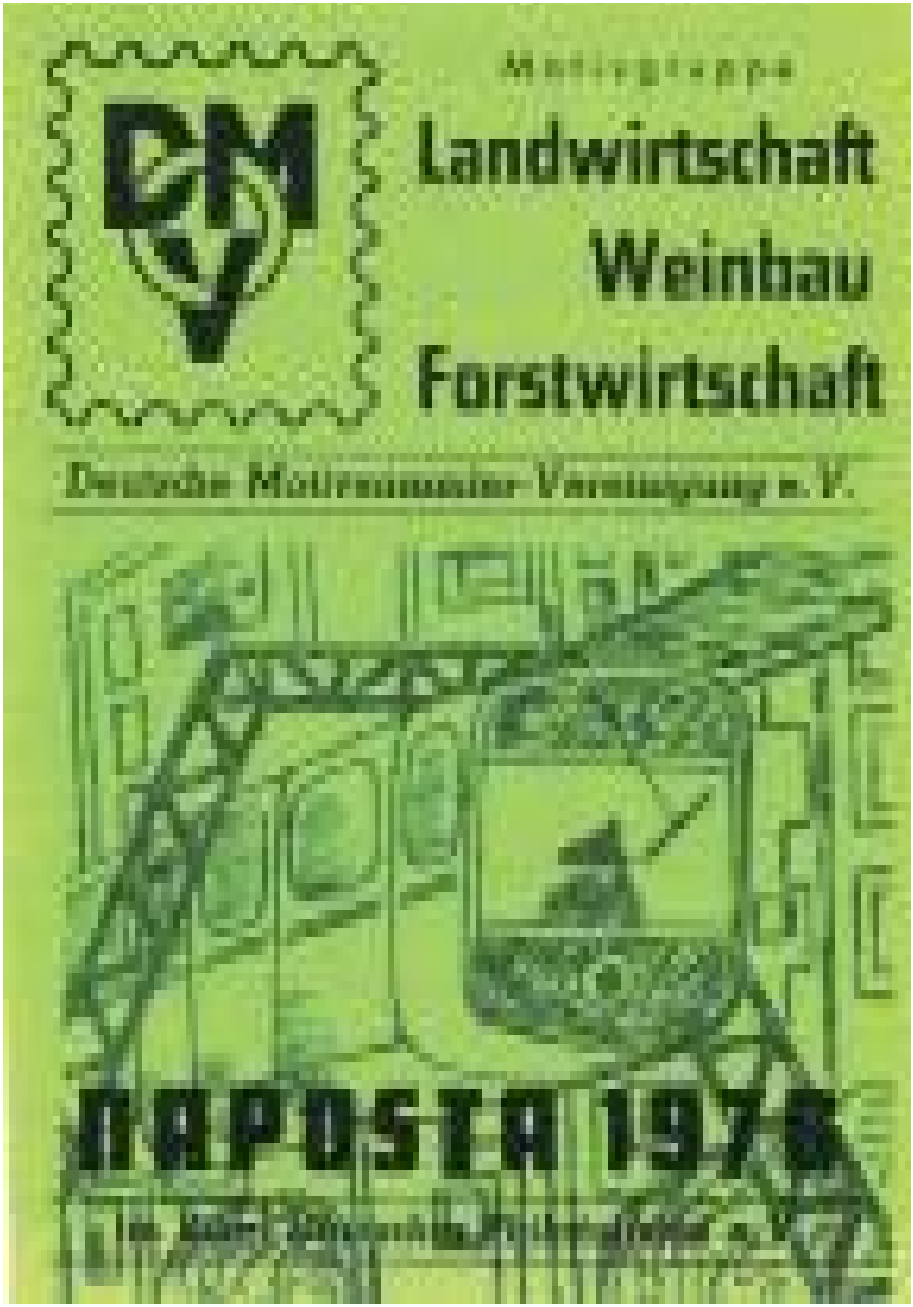
Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kroatien	15.3.2012	1025	Schneeglöckchen, Galanthus nivalis
Kroatien		1026	Stängellose Schlüsselblume, Primula vulgaris
Kroatien		1027	Frühlingskrokus, Crocus vernus
Kuba	15.2.2011	5483-5484	Jahr des Kaninchens
Kuba	6.6.2011	5491	Flora u. Fauna, Wasseranolis, Seerose
Kuba		5492	Westliche Honigbiene, Apis mellifera, Bidens alba
Kuba		5493-5496	Lycorea ceres dementer, Schmetterling, Euphorbia hel. Kuba-Laubfrosch, Silberreiher, Schnecke
Kuba		Block 284	Rautenkrokodil, Croccodylus rhomb. Coccoloba uvifera
Lettland	14.4.2012	831-833	Zoologischer Garten, u.a. Laubfrosch, Pzewalski Pferd
Lettland	16.6.2012	836-837	Vögel: Rauchschwalbe und Stieglitz
Liechtenstein	14.6.2012	1628	Pfälzer Hütte
Liechtenstein	14.6.2012	1633-1635	Dahlie, Pfingstrose, Zinnie, Gartenblumen, selbskl.
Litauen	17.3.2012	1100-1101	Gerandete Wasserspinne, Rote Röhrenspinne
Madagaskar	16.2.2011	2658-2561	Physena sessiliflora, Pentachlaena latifolia, Rhopalocarpus similis, Asteropeia amblyocarpa
Malta	3.4.2012	1704 aus 03-1710	Grußmarken, Flasche mit Sektkühler, Sektgläser
Marshall-Inseln	28.5.2011	2766-2777	Leben im Garten, Stiefmütterchen, Marienkäfer,
Marshall-Inseln	7.7.2011	2790 aus 89-2794	Freimarken, Landesmotive, Tiaréblüten
Marshall-Inseln		2792 aus 89-2794	Kokospalmen und -nuß
Marshall-Inseln		2793 aus 89-2794	Karolinen-Fruchttaube, Ducula oceanica
Marshall-Inseln	10.1.2012	2876-2884	Rhododendren
Marshall-Inseln	27.2.2012	2903 aus 03-2907	Freimarken, Orchideenblüten
Marshall-Inseln		2906 aus 03-2907	Hibiskusblüten
Marshall-Inseln	8.4.2012	2920-2923	Kokosfasergewinnung und -verarbeitung
Marshall-Inseln	23.4.2012	2926 aus 24-2943	Robert Boyle, irischer Naturforscher
Marshall-Inseln		2939 aus 24-2943	Gregor Mendel, österr. Augustinerprior
Marshall-Inseln		2940 aus 24-2943	John Dalton, englischer Naturforscher
Marshall-Inseln		2941 aus 24-2943	Carl von Linné, schwedischer Naturforsch.
Mauritius	19.12.2011	1108-1111	Teezweig, Teepflückerinnen, Teebeutel, Aufgießen
Mauritius	25.6.2012	1116-1119	100 Jahre Mauritischer Verein für Pferderennsport
Mauritius		Block 32	Idem
Moldawien	21.6.2012	799-802	Taubenrassen, Jucator de Chisinau,Baljti,Basarabean
Moldawien	10.8.2012	805-808	Zuchtrosen, Mildred Scheel, Friesia, Priscilla, Caribia
Namibia	23.3.2011	Block 75	Frösche, Nasenriedfr., Rennrosch, Tandy-Sandfr.,
Riedfr.	Namibia	21.6.2011	1384-1386 Aloe gariepenis, variegata,striata
karasbergensis	Namibia	30.9.2011	1390-1394 Grasarten: u.a. Natalgras, Feder-

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Fingergras			
Namibia	28.10.2011	1395	Grußmarken, Freilebende Pferde in der Nambiwüste
Neukaledonien	3.8.2012	1594 aus 91-94	Tourismus, Kuhirten
Neukaledonien	3.8.2012	1595	Endemische Pflanzen, Amborella trichopoda
Neuseeland	1.2.2012	2881	Filzbehaarter Eisenholzbaum, Metrosideros excelsa
Neuseeland		2882-2885	einheimische Pflanzen, u.a. Keulenlilie, Kowhaibaum
Neuseeland	8.6.2012	Block 290	Indonesia 2012, Bäume
Niederlande	21.6.2012	2970 aus 69-78	
			Madurodam: Windmühle beim Freilichtmuseeum
Niederlande	2971 aus 69-78	Madurodam: Käsemarkt, Alkmaar	
Niederlande	2973 aus 69-78	Madurodam: Blumenfelder, Provinz Südholland	Niederlande
16.7.2012	3000-3009	Seasons Fotografien, Ahorn und diverse Blumen	
Niuafo'ou	20.4.2012	445-456	Schmetterlinge
Norfolk Inseln	14.10.2011	1134-1137	Blüten, Protea, Plumerai, Keulenlilie, Orchidee
Norwegen	21.2.2012	1774	Meine Marke- Pfingstrose, Paeonia sp.
Penrhyn	8.4.2011	636	Pfingstrosen
Penrhyn		Block 97	Pfingstrosen
Peru	19.7.2011	2528	Maxillaria pyhalae, Orchidee
Peru	25.8.2011	2583-2586	
		aus Block 72	diverse Gerichte
Peru	11.10.2011	2597-2598	Hist. Wildbaumwolle, Kapseln Gossypium arbadense
Peru	10.11.2011	2607	Preisgekrönter Bio-Kaffee, Anstoßen mit Kaffeetassen
Philippinen	15.12.2011	4599-4602	Endemische Frösche
Philippinen		Block 300	Endemische Frösche
Polen	9.3.2012	4550-4552	Ostern, Lamm, Osterei, Osterhase + Blumen
Rarotonga	11.4.2012	43-46	Schnecken
Rumänien	3.5.2012	6621-6623	Weintraube, Apfel, Tomaten, Knoblauch, Äpfel, Paprika
Rumänien		Block 531	Gesunde Ernährung
Salomoninseln	30.6.2010	1418-1421	Gemüse: Violette Bohnen, Tomaten, Aubergine,
Kürbis	Salomoninseln	4.8.2010	1422-1431 Orchideen, Bangkok 2010
Salomoninseln	5.6.2012	1446-1450	Orchideen
Salomoninseln	5.6.2012	1451-1455	Schmetterlinge
Salomoninseln	5.6.2012	1511-1515	Fledermäuse
Schottland	25.4.2012	113-114	Freimarken, Landeswahrzeichen: Distel
Schweden	21.3.2012	2881-2884	Hühnerrassen, u.a. Hedemora-Huhn, Blomme-Huhn
Schweden	10.5.2012	2889	Steinbrech, Veilchen, Schlüsselblume u Katzenpfötchen
Schweden	10.5.2012	2890-2893	Blumen: u.a. Echte Schlüsselblume, Primula veris
Schweden		2893	Gemeines Katzenpfötchen, Antennaria dioicia

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Schweiz	6.9.2012	Block 50	Braunes Langohr, Plecolus auritus
Schweiz	6.9.2012	2265	Holzschnitte, Pestwurz
Schweiz		2266	Gräser
Schweiz		2267	Triptychon Schwarzwasser
Serbien	1.6.2012	466	Europäischer Naturschutz: Schwarzkiefer, Pinus nigra
Serbien		467	Griechischer Ahorn, Acer heldreichii
Serbische Rep.	26.4.2012	563a-564a	Europa, Nationalpark Tara - Berg
Serbische Rep.	29.5.2012	568-569	Sandsteinpyramiden + Janjske otoke
Serbische Rep.	13.6.2012	572-575	Bäume: Flora, Eiche, quercus sp., Esche, Linde,
Slowenien	30.3.2012	955-957	Fleischmanns Pastinak, Pastinaka sativa var. Fleischm.
Slowenien		Block 61	Hladniks Scopolie, Scopolia carniolica f. hladrikiana
Slowenien	25.5.2012	Block 64	Slowenische Naturparks, Moore, Sumpfwiesen Wälder
Südafrika	20.4.2012	2117 aus 14-21	Nationalsymbole, Breitblättrige Steineiber,
Südafrika	18.5.2012	2122-2131	Bäume und Pflanzen Zier- und Heilpflanzen,
Syrien	22.6.2011	2366-2370	Oleander, Nerium oleander, Int. Blumenausstellung Maiglöckchen, Convallaria majalis, Seerose, Dahlie
Togo	15.11.2010	3634-3637	Pferdesport
Togo		Block 537	Pferdesport
Togo	15.2.2011	3804-3807	Naturkatastrophen u. selt Pflanzen, Iris, Tacca, Raffesia
Togo		Block 571	Titanenwurz, Dionaea, Waldbrand u.a.
Togo	15.2.2011	3819-3822	Schädig. d Insekten d sauren Regen, abgestorb Wälder
Togo		Block 574	Weinstockkäfer, Schröter, Räderwanze, Pantherkäfer
Togo	15.2.2011	3824-3827	Auswirkungen der Pestizide auf die Umwelt
Togo		Block 575	bei den Tieren
Togo	15.3.2011	3899-3902	Schmetterlinge
Togo		Block 590	Schmetterlinge
Togo	15.3.2011	3984-3985	Int. Jahr der Wälder, Waldbrände, u.a. Hallimasch
Togo		Block 607	Idem
Togo	20.6.2011	4059-4062	Int. Jahr der Fledermäuse
Togo		Block 622	idem
Togo	20.6.2011	4064-6067	Kirschblüte in Japan
Togo		Block 623	idem
Togo	20.6.2011	4093-4098	Ernährungs- u Landwirtschaftsorganisation FAO - Reis
Togo	20.6.2011	Block 628	Frau beim Worfeln, Weizen, Triticum compostium
Togo	28.9.2011	4112-4115	Früchte: Mango, Papaya, Guave, Ananas
Togo	28.9.2011	Block 631	Obstbanane
Togo	28.9.2011	4117-4120	Blüten und Schmetterlinge
Togo	28.9.2011	Block 632	idem

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tschech.Rep.	5.9.2012	Block 47	Orchideen
Tunesien	28.6.2011	1769-1770	Anis, Knoblauch, Zitronenverbene, Rosmarin
Tunesien	12.5.2012	1784-1786	Biologische Landwirtschaft, Erdbeeren, Honig, Blumen
Türkei	2.5.2012	299-303	Blumen
Ukraine	25.6.2012	1254	Freimarken Bäume, Silberweide, Salix alba
Ukraine		1255	Bergahorn, Acer pseudoplatanus
Ukraine	18.4.2012	Block 98	Haustiere u.a. Hahn, Kaninchen, Pferd, Ziege, Gänse
Ungarn	9.5.2011	Block 347	Besuche, u.a. Paprika, Weintrauben
Ungarn	9.5.2012	5564	Ungarische Weichsel
Ungarn	9.5.2012	5565	Kecsker Aprikose
USA	20.1.2012	4795	Baltimore-Schmetterling, Euphydryas phaeton
USA	23.1.2012	4807-4811	Bonsai, Schwarzkiefer, Azalee, Wacholder, Ahorn
Usbekistan	5.6.2012	1007-1010	Seltene Pflanzen: Hedysarum angrenicum
Usbekistan	5.6.2012	Block 62	Scorzonera ungei + Spirostegia bucharica
Vanuatu	7.2.2011	1455-1458	Blumen der Gruppe der Ingwerartigen, Zingibrerales
Vanuatu	22.2.2011	1459-1462	Libellen
Vanuatu	22.2.2011	Block 72	Libellen
Ver. Arab. Emir.	26.12.2011	1065-1070	Plantago amplexicaulis, Rumes vsicarius, Launaea mucronata, Calligomum comosum u.a.
Vietnam	15.5.2012	3613-3614	Frangipani, Rote F. Plumeria rubra + Duftende F.
Wales	25.4.2012	112-113	Freimarken, Landeswahrzeichen: Narzisse
Weißrußland	3.5.2012	917	Gewöhnlicher Tüpfelfarn, Polydodium vulgare
Weißrußland	3.5.2012	918	Gemeiner Schwimmfarn, Salvinia natans
Weißrußland	20.6.2012	920-921	Langohrigel Südl. Weißbrustigel
Weißrußland	26.7.2012	926	Eurasische Wirtschaftsgem. u.a. Getreide, Mähdre-
scher	Zypern	2.5.2012	1235 Königsjasmin, Jasminum grandiflorum
Zypern	2.5.2012	Block 37	Königsjasmin, Jasminum grandiflorum, riecht nJasmin

Auf der nebenstehenden Seite dieses Jubiläumsheftes ist die Titelseite unseres ersten Heftes abgebildet. Der Umfang dieses Heftes vom 25. März 1976 betrug 10 Seiten Text mit Beiträgen von Claus Spengler (Leiter der Motivgruppe) und Hans-Jürgen Berger (Redaktion). Beide sind zwischenzeitlich aus der ArGe ausgeschieden. Von den ersten Mitgliedern ist noch Claude Demaret Mitglied unserer ArGe. Das Titelblatt des Heftes zeigt eine Nachzeichnung der Marke „75 Jahre Wuppertaler Schwebebahn“ der Deutschen Bundespost und verweist auf die NAPOSTA 1976.


Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft
Deutsche Motivsammler-Vereinigung e. V.
NAPOSTA 1978

Landwirtschaft aktuell



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Auch in 53111 Bonn wird ein Weihnachtsmarkt durchgeführt.Der ovale Stempel zeigt das Fürstenbergische Palais, einen Weihnachtsbaum und fünf Sterne.
Wer diesen Stempel in seine Sammlung aufnehmen will, muß entweder zum Bonner Münsterplatz gehen oder einen Schreibebrief an die Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, in 53253 Bonn, schicken.



Ein schlichter Weihnachtsmarkt macht's nicht mehr: Es muß international sein. Deshalb ist es vielleicht auch erklärlich, daß der Weihnachtsmarkt bereits am 22. November angefangen hat. Besucher werden ausdrücklich aufgefordert, mit dem Auto anzureisen. Früher (als alles noch besser war) begann ein Weihnachtsmarkt erst zum 1. Advent und man ging zu Fuß hin. Keine Sorge: Die Glühweinverkäufer arbeiten mit der Polizei zusammen, also wird der Führerschein nach Alkoholgenuß nicht abgenommen!!!



50 Jahre Welthungerhilfe. 50 Jahre und nicht weniger Not in der Welt! Das ist der Anlaß für diesen Stempel mit einer Getreideähre. Vielleicht könnte man ja ein paar Millionen von der Bankenhilfe in die notleidenden Länder umleiten – das würde doch Sinn machen.
Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, in 53253 Bonn.

In Frankfurt am Main findet auf dem Römerberg der Frankfurter Weihnachtsmarkt statt.
Veranstalter ist die Tourismus + Congress GmbH.
Die Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, in 92627 Weiden, liefert den Stempel zu den üblichen Bedingungen aus.





Die Dohle ist/war der Vogel des Jahres 2012. Im Stempel trägt die Dohle einen Fußring. In 74405 Gaildorf veranstaltete der BSV Gaildorf einen Großtauschtag, für den die Deutsche Post AG einen Stempel zur Verfügung stellte. Die Dohle hat am dortigen Schloß einen Brutplatz.
Wer den Dohlenstempel haben möchte, muß sich an die Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden, wenden.

Die Deutsche Post AG und alle Dresdner nehmen teil am Dresdener Striezelmarkt; der 578. Markt dieser Art findet vom 28. November bis 24. Dezember statt und zwar am Eingangsbereich zum Altmarkt. Die Post ist aber nur am 24. Dezember zum Striezeln, pardon zum Stempeln da. Das Rezept des ungemein dickmachende Striezels ist 530 Jahre alt und stammt aus dem Erzgebirge. Ein dazu passender Stempel – wie abgebildet – stammt aus 92627 Weiden.





Augsburg macht einen Christkindlesmarkt am Rathausplatz. Dazu gibt es einen Stempel, den »Briefmarken Bauer« am Moritzplatz beschafft hat. Gezeigt werden im ovalen Stempel Marktbuden vor dem Rathaus (ich sage nur: Glühwein und Lebkuchen), ein Tannenbaum und eine Zirbelnuß (aus dem Wappen von Ausgburg). Wer den Stempel in seine Sammlung aufnehmen möchte, muß sich entweder in die drittgrößte Stadt Bayerns begeben oder an die Post in Weiden schreiben.

Für Text und Kommentare verantwortlich: Klaus Hense-

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 150 / Januar 2013 / Auflage 150 Exemplare.

Weihnachten vorbei, Neujahr verweht. Das nächste Heft kommt um Ostern. Da würde ich gern mindestens einen Artikel zum Thema Häsinnen, hilfsweise Hühner, abdrucken.

Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

ich hoffe, daß das Jahr 2013 für Sie und Ihre Angehörigen gut begonnen hat und sich Ihre Wünsche erfüllen mögen.

Für die Arbeitsgemeinschaft wünsche ich mir, daß sich noch mehr Mitglieder aktiv in die ArGe einbringen.

Auf unserer Jahreshauptversammlung im vergangenen Jahr in Mainz mußte ich mitteilen, daß wir unsere Vereinsauktion wegen geringer Beteiligung einstellen werden. Vorgeschlagen wurde, den Rundsendedienst auf alle Sammelgebiete der Arbeitsgemeinschaft zu erweitern, Voraussetzung dafür ist aber, daß sich mehr Mitglieder als bisher daran beteiligen. Denkbar ist auch eine Plattform im Mitteilungsheft, die Material abgeben möchten.

Wir bitten um Ihre Meinungen, Vorschläge oder Anregungen. Herr Ludwig Bauer und/oder ich sind die Ansprechpartner und warten auf Ihr (neudeutsch) feedback. Da fällt mir ein: Der Vorstand und Klaus Henseler als Verantwortlicher für die „Agrarphilatelie" würden sich freuen, wenn wir wegen des Inhalts unserer Hefte auch einmal ein feedback bekämen. Machen wir es richtig?

Unser erstes farbiges Mitteilungsheft ist gut angekommen, und so werden die nächsten Hefte ebenfalls in Farbe gedruckt. Unsere Kassenlage kann die höheren Druckkosten auffangen.

Traditionell werden wir wieder in auf der Briefmarkenmesse Sindelfingen vom 24. Oktober bis 26. Oktober 2013 vertreten sein. Unseren Infostand müssen wir – wenn wir denn für unsere ArGe werben wollen – drei Tage besetzen (wenn wir nichts tun, wird unsere Mitgliederzahl weiter sinken und sinken und sinken – und so richtig gut kann ich das nicht finden!). Da wäre es sehr, sehr hilfreich, wenn sich für den einen oder anderen Tag stundenweise Mitglieder unserer Motivgruppe zur Verfügung stellen würden. Ich bitte Sie, diesen Termin vorzumerken.

Ich wünsche Ihnen und mir (und meiner Eva) einen sonnigen Frühling und verbleibe

Ihr

Horst Kaczmarzyk

Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen.

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier sind fast alle bisher erschienenen Hefte als PDF-Datei eingepflegt.

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Kommunikation und Information

Nach jeder Heft-Ausgabe wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet. Etwa 20 Mitglieder machen von dieser Möglichkeit Gebrauch. Die Internetanschrift wird natürlich nur für diesen Zweck genutzt und ist im übrigen für andere Teilnehmer an diesem „Rundsendedienst“ nicht erkennbar.

Die Häschen auf den Umschlagseiten hat uns freundlicherweise Herr Ernst Krondorfer jun. aus St. Peter an der Au zugesandt. Sie stammen überwiegend aus einem Exponat „Osterhasen“, das Herr Reinhard Wagner aus Gaflenz bei Waidhofen/Ybbs zusammengestellt hat. Vermittelt hat dies unser Sammlerfreund Adolf Bläumauer aus Waidhofen an der Ybbs.

Inhaltsverzeichnis

Ohne OsterhasInnen ist alles Nichts!	64
Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (2)	66
Von der Ähre zum Brot (Teil 7 und Schluß)	78
Boden des Jahres: Plaggenesch	81
Der Wildapfel – eine hölzige Rarität	82
Der Holzapfel	87
Ensete ist ein Grundnahrungsmittel	89
Wein und Kastanien	90
Über Tabak	92
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (1)	94
Rinder und ihre Bedeutung für die Landwirtschaft	101
Fleischiges Blatt	107
Brasilianische Mythen und Legenden	109
Pilzneuheiten	111
Neuheiten (Landwirtschaft allgemein)	114
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	118

Mitarbeiter dieses (farbigen) Heftes:

Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Adolf Bläumauer, Ernst Krondorfer, Reinhard Wagner, Uwe Kraus, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold, Roger Thill

Redaktionsschluß:

Es war alles gemacht, getan, geschrieben, zusammengefügt Mitte März 2013. Auf ein Neues. Da werden wieder Pilze vorgestellt und im Juli kommen die Kartoffeln erneut hervor. Nebenbei: Australien zeigt: Lunch in the Harbour.



Klaus Henseler

Ohne OsterhasInnen ist alles Nichts!

Der Feldhase *(Lepus europaeus),* der in seiner reinen Art und als Osterhase auf den Umschlagseiten abgebildet ist, legt keine Eier. Wirklich nicht. Es ist ein Säugetier aus der Familie der Hasen (Leporidae). Diese Art besiedelt offene und halboffene Landschaften. Das natürliche Verbreitungsgebiet umfaßt weite Teile der südwestlichen Paläarktis (also von Spanien bis Sibirien); doch kommt die Art heute auf fast allen Kontinenten vor (und in Australien sind die Hasenartigen sogar eine Plage). Der Feldhase ist der größte Hasenartige Europas. Die Kopf-Rumpf-Länge beträgt 422–680 mm, die Schwanzlänge 62–133 mm, die Länge der Hinterfüße 93–185 mm und die Ohrlänge 85–129 mm. Ausgewachsene Tiere wiegen 2,5–6,4 kg. Den Winter mag das wärmeliebende Tier nicht, doch um Ostern, wenn vom Eise befreit die Seen und Bäche sind, wärmt die Sonne das bräunliche Fell – dann hoppelt er wieder übers Feld. Wir kennen das Tier fast nur noch von den Erzählungen unserer Altvorderen, denn der Feldhase ist auf der Roten Liste und in freier Wildbahn nur höchst selten zu sehen. Aufgrund der starken Intensivierung der Landwirtschaft ist der Bestand des Feldhasen in vielen Regionen Europas rückläufig. Er hat viele Feinde, und deshalb ist er in der Lage, sein Blickfeld auf 190 Grad zu weiten. Zuweilen duckt sich Meister Lampe mit braunglänzenden Augen und flinkem Geläuf in der Sasse.

Der Hase (und damit ist auch die weibliche Form Häsin gemeint) ist seit Olims Zeiten in unseren Gegenden ein heiliges Tier, das besonders geschützt werden mußte, zugleich aber auch als heidnisches Symbol bekämpft wurde. Der Hase war das heilige Tier der germanischen Fruchtbarkeitsgöttin Ostara. In Griechenland schmückte sich die Liebesgöttin Aphrodite mit dem zuweilen schnellen und hakenschlagenden Tier, und die Römerinnen sollten oder wollten eine Portion Hasenmagen essen, wenn sie schwanger werden wollten.

Das Ei ist das Symbol für Leben und Fruchtbarkeit und Auferstehung. Papst Zacharias bezeichnete 751 in einen Brief an den Germanenmissionar Bonifatius den Hasen als unrein und verbot den Verzehr. Da ging's wohl mehr gegen die heidnischen Rituale. Einige frühe bemalte Ostereier zeigen das Dreihasenbild – eine Darstellung von drei Hasen mit insgesamt drei Ohren, doch hat jeder Hase zwei Ohren. Dies ist heute ein bekanntes Symbol für die Dreieinigkeit. Eventuell könnte man von dieser Darstellung auf den Hasen als Eierlieferant gekommen sein.

Bekanntlich bemalt der Hase mit seiner großen Familie zu Ostern Eier, deren Herkunft jedoch unklar ist und wahrscheinlich als Hehlergut erworben wird. 1638 wird die Geschichte vom eierbringen Osterhasen im Saarland erstmals urkundlich genannt. 1682 schrieb der Heidelberger Georg Franck von Franckenau in seiner Dissertation „De ovis paschalibus – von Oster-Eyern",

daß es zumindest im Elsaß Haseneier gäbe. Im 17. Jahrhundert wurde den Kindern erzählt, es sei der „Stoppelhopser", der zu Ostern die Eier bringe und sie verstecke, auf daß die Knaben und Mägdelein sie suchen sollten zum Ergötzen der Erwachsenen. Doch war das wohl ein wenig anders: Im Mittelalter war das Geld knapp war und die Geldwirtschaft noch nicht weitverbreitet und Scheckkarten gab es nirgendwo; da zahlte man Pacht und Zins zumeist in Naturalien. Und einer der beiden großen „Steuertermine" war Ostern – die Zeit der ersten Eierschwemme und zugleich die der schmackhaften Frühjahrshasen. Wegen der Bedeutung dieses Termins hat der Hase alle anderen Eierbringer wie Kranich und Storch, wie Kuckuck und Osterfuchs (und in Böhmen der Hahn!) verdrängt.

Durch deutschsprachige Auswanderer wurde der Osterhase auch außerhalb Europas verbreitet. Insbesondere in den USA hat er eine gewisse Popularität gewonnen. Im Englischen überwiegt dabei die Bezeichnung „Easter Bunny". In Australien wird seit den 1970er Jahren dem „Easter Bunny" ein „Easter Bilby" zur Seite gestellt. Damit soll auf die – nicht zuletzt durch Ausbreitung der europäischen Kaninchen – bedrohte Tierart „Großer Kaninchennasenbeutler" („Bilby") hingewiesen werden.

Der Feldhase ist überwiegend dämmerungs- und nachtaktiv, vor allem am Anfang der Fortpflanzungszeit im Spätwinter und im Frühjahr aber auch tagaktiv. Die Tiere sind außerhalb der Paarungszeit Einzelgänger und ruhen am Tag in Sasse genannten, flachen, meist gut gedeckten Mulden. Bei Gefahr „drücken" sie sich bewegungslos an den Boden und ergreifen erst im letzten Moment die Flucht. Feldhasen erreichen dabei über kurze Distanz Geschwindigkeiten bis zu 70 km pro Stunde und springen bis zu 2 m hoch. Die Tiere können auch gut schwimmen. Feldhasen ernähren sich ausschließlich pflanzlich. Sie fressen grüne Pflanzenteile, aber auch Knollen (Kartoffeln!), Wurzeln und Getreide sowie vor allem im Winter die Rinde junger Bäume.

Seit den 1960er Jahren nimmt der Bestand in vielen Teilen Europas stark ab. Als Hauptgrund gilt die starke Intensivierung der Landwirtschaft, insbesondere der massive Einsatz von Dünger und Pestiziden sowie der intensive Maschineneinsatz. Maisanbau soll sich besonders negativ auswirken. Schwindende Saum-, Kraut- und Staudenfluren und eine Reduzierung der Brachflächen um fast drei Viertel innerhalb der letzten zehn Jahre sind bedeutende Faktoren des Bestandrückgangs. Im Jahr 2011 lebten in Deutschland durchschnittlich zwölf Hasen pro Quadratkilometer, wobei regional starke Unterschiede vorlagen. Die niedrigsten Bestände finden sich im Osten Deutschlands mit durchschnittlich nur fünf Tieren, wogegen in Niedersachsen und in der Umgebung von Cuxhaven sowie in Schleswig-Holstein durchschnittlich 26 Feldhasen pro Quadratkilometer anzutreffen sind. Insgesamt hoppeln 2011 ungefähr vier Millionen Feldhasen durch Deutschland, von denen im Jagdjahr 2010/11 nur noch exakt 367.300 gezählte Hasen den Jäger-Tod fanden.

Quelle: Wikipedia und andere Quellen im Internet sowie E. Krondorfer.

Hans-Peter Blume

Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (2)

Von der Preußischen zur Deutschen Gartenbau-Gesellschaft

Im Jahre 1909 änderte der Verein seinen Namen gemäß seiner Mitgliederstruktur in Deutsche Gartenbaugesellschaft. Ab 1880 separierten sich Tochtergesellschaften für bestimmte Pflanzen: u. a. 1883 der Verein der Rosenfreunde (①), 1892 die Deutsche Dendrologische (Baumkunde) Gesellschaft (⑧), 1892 die Deutsche Kakteen Gesellschaft (⑦), 1897 die Deutsche Dahlien Fuchsien Gladiolen Gesellschaft (③④⑤), 1935 die Deutsche Rhododendron Gesellschaft (②) und auch die Orchideen-Gesellschaft (⑥). Um 1930 wurde (nach Verzicht auf den schwedischen Thron) Graf Lennart Bernadotte (1909–2004) (⑨) als Erbe der Insel Mainau im Bodensee (10) Mitglied der Gesellschaft, verwandelte die Insel in ein Gartenparadies und war ab 1955 ihr Präsident, ab 1982 dessen Frau (⑨). Auf seine Initiative geht der Wettbewerb „Unser Dorf soll schöner werden“ zurück.



① Rose



② Rhododendron



③ Dahlie

④ Fuchsie



⑤ Gladiole





⑥ Orchidee Knabenkraut



(10) Insel Mainau 1936

⑧ Eiche



⑨ Graf und Gräfin Bernadotte (keine Marke!)



(10) Insel Mainau 1936 (Rückseite)



⑦ Kaktee

Gartenbau-Ausstellungen und Tagungen unter dem Hakenkreuz

Während der Inflationszeit und im Dritten Reich gingen die Aktivitäten der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft stark zurück, zunächst aus finanziellen Gründen und später aus ideologischen Gründen. Gartenschauen, Kleingärtnertage, Gartenbaukongresse wurden in den 1930er Jahren seitens des Reichsnährstandes (einer NS-Organisation) mit der jeweiligen Kommune bzw. den jeweiligen Ortsvereinen veranstaltet. Reichsgartenschauen wurden politisch als für Bürger einerseits wegen des Schaffens von Erholungsmöglichkeiten durchaus unterstützt, z. B. dadurch, daß der Reichsarbeitsdienst für Erdarbeiten eingesetzt wurde, den seit 1935 im NS-Regime alle männlichen Jugendlichen zwischen 18 und 25 Jahren 6 Monate zu leisten hatten (weibliche Jugendliche freiwillig). Andererseits wurden vor allem die Reichsgartenschauen 1936 in Dresden (①), 1938 in Essen (②) und 1939 in Stuttgart (③) mit großem Pomp und der üblichen NS-Propaganda eröffnet. Beim blut- und bodenverbundenen deutschen Garten (④) des Nationalsozialismus spielte Bodenständigkeit eine wichtige Rolle: Heimische Pflanzen wurden gefordert, fremdländische*) als undeutsch verfemt.

*) Anm. d. Redakt.: Vergessen wollte man, daß die Kartoffel auch nicht von den Germanen gezüchtet worden war.

① Karte der Gartenschau 1936 in Dresden. Der Poststempel (Posthorn) zeigt, daß neben Pflanzen (Tulpen) auch Briefmarken ausgestellt wurden (siehe Stempeltext).





④ Reichskleingärten in Chemnitz 1937



③ Marke zur Gartenschau 1939 in Stuttgart (Wappen-Pferd) mit großen Säulen der Partei, kleine Blüten der Schau.



② Gartenschau 1938 in Essen



⑤ 12. Internationaler (Erdball) Gartenbaukongreß (Rose) in Berlin 1938

Gartenbau-Ausstellungen in der DDR

In der Sowjet-Zone fand bereits 1948 eine Gartenbau Ausstellung in Markkleeberg bei Leipzig statt (①), um Bürger in schwerer Zeit aufzumuntern und über Möglichkeiten der Selbstversorgung mit Blumen, Gemüse und Früchten zu unterrichten. 1961 fand eine Internationale Garten-

bauausstellung der sozialistischen Länder (IGA) in Erfurt statt, an der westdeutsche Aussteller nicht teilnehmen durften und westdeutsche Besucher unerwünscht waren. Erschienen ist ein Blumensatz (②). Später fehlte die Beschränkung auf sozialistische Länder; Blumenmotive blieben aber (③④).



④ IGA Erfurt 1979





③ IGA Erfurt 1966

② Gartenbauausstellung in Erfurt 1961



① Gartenbauausstellung in Markleeberg 1948



Städtisches Grün durch Garten schauen am Beispiel Stuttgarts

Gartenschauen dienen oft der Weiterentwicklung städtischer Parkanlagen. Das soll am Beispiel Stuttgarts gezeigt werden.

Für die Reichsgartenschau 1939 wurden auf dem Killesberg aufgelassene Steinbrüche mit trokkenen Böden aus Kalkstein (①) und Sandstein und dichten Böden aus Tonstein in eine hügelige Parklandschaft umgeformt. Die Säulen der Briefmarke zeigen das Monumentale der Nazis, während der Stempel mit dem Spaten zeigt, daß auch repräsentative Kleingärten angelegt wurden.

Auch die erste west Deutsche Gartenschau war 1950 auf dem Killesberg (②) nach Schließen der Bombentrichter des Krieges. Für die Deutsche Gartenschau 1958 (③) wurden die Parkanlagen erweitert 1961 erfolgte eine Bundesgartenschau im oberen und mittleren Teil des Schloßgartens (④) mit vielen Böden aus Bauschutt (⑤). 1977 lag die Schau im Tal des unteren Schloßgartens (⑥), wobei die Wilhelma (⑦), der Zoo nebst Aquarium, einbezogen wurde.



① Reichsgartenschau 1939

① Reichsgartenschau 1939
Ausschnitt der Rückseite
der Karte



② Deutsche Gartenschau 1950



④ Bundesgartenschau 1961



⑦ Wilhelma Stuttgart

③ Deutsche Gartenschau 1958





⑤ Boden aus Bauschutt



⑥ Gartenschau 1977

Gartenbau-Ausstellungen in Hamburg Berlin Rostock Oranienburg

Gartenbauausstellungen dienen nicht nur dazu, Besuchern etwas für eine bestimmte Zeit zu bieten: Sie werden auch dazu genutzt, bleibende Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten zu schaffen. In Hamburg hat es nach der Ausstellung 1897 weitere Ergänzungen des Freizeitparks Planten und Blomen gegeben: 1934 für die Niederdeutsche Gartenschau, 1953, 1963 und 1973 für 3 Internationale Gartenschauen. Die Erholungsfunktionen von Planten und Blomen wurden verbessert und die präsentierte Pflanzenwelt internationaler gestaltet. Die Post gab für die Schau 1963 einen Satz Marken mit blühenden Pflanzen heraus (①). In Berlin wurden für eine Bundesgartenschau 1985 (②) im Süden der Stadt Ackerflächen zu einem Park gestaltet, der auch trockene und nasse Flächen mit Spontanvegetation enthält. Für eine Bundesgartenschau 2003 in Rostock (③) wurde am Hafen aus alten Gewerbeflächen ein Park mit trockenen und feuchten Wiesen nebst kleinen Gewässern geschaffen



① Schachbrettblume

④ Oranienburg in Brandenburg hat den Garten der Patronin Luise von Oranien im Rahmen der Landesgartenschau 2009 rekonstruiert. Marke sowie Stempel mit Portrait von Luise der Landesgartenschau Oranienburg.



Rückseite der Postkarte

Die schon mehrmals (im Zusammenhang mit der Kartoffel) gezeigte Marke der Luise.



② Gartenschau 1985



③ Gartenbauausstellung Rostock 2003

Gartenbau-Ausstellung in Koblenz 2011

Die letzte deutsche Bundesgartenschau fand im Jahr 2011 als erste Bundesgartenschau von Rheinland-Pfalz in Koblenz statt. Austragungsstätten waren erstens das Plateau vor der Feste Breitstein (①) oben links, zweitens die Rheinanlagen mit Kaiserin Auguste Denkmal (①) vorne links und der rekonstruierte Lenne-Park hinter dem Schloß, und drittens ein Blumenhof um das Deutsche Eck (①) rechts an Rhein-Mosel-Mündung (①) Mitte ①. Aufgelassene Weinberge, Streuobstwiesen und Trockenbiotope wurden in einen Landschaftspark umgewandelt.



② Stempel der Gartenschau



2. Die ab 1856 von der späteren Kaiserin Auguste (3) gewünschten Grünanlagen wurden ebenso rekonstruiert wie die von Peter Lenne entworfenen Parkanlagen.

3. Hinter dem Denkmal mit Kaiser Wilhelm zu Pferde (①) wurden Blumenrabatten für die Gartenschau (②) angelegt.



① Karte von Koblenz am 28. Februar 1900 nach Priesstewitz in Sachsen.



③ Stempel zu Ehren von Kaiserin Auguste, die auch Mentorin der Deutschen Gartenbaugesellschaft war, auf der Pflanzenkarte der Gesellschaft (②③)

Literatur zu „Von der preußischen Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen“

Blume, H.-P. (2011): Böden philatelistisch dokumentieren. Briefmarkenspiegel, Heft 6: 32–33

Deutsche Gartenbau-Gesellschaft 1822 im Internet

Edition Rieger (1998): Brandenburgs Kurfürsten – Preußens Könige.

Das Taschenlexikon. Rieger, Berlin

Gartenflora; Organ der Preußischen/später der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft (DGG); ab 1880–1922

Henseler, K. (2001): Die Kartoffel auf der Briefmarke. A. Rauschenplat, Cuxhaven

Mader, G. (2006): Geschichte der Gartenkunst – Streifzüge durch vier Jahrtausende. E. Ulmer, Stuttgart

Mainau Inselpost 2008: Mythos Garten

Senator Bau- u. Wohnungswesen Berlin (West), Hg. (1971): Berlin und die DGG

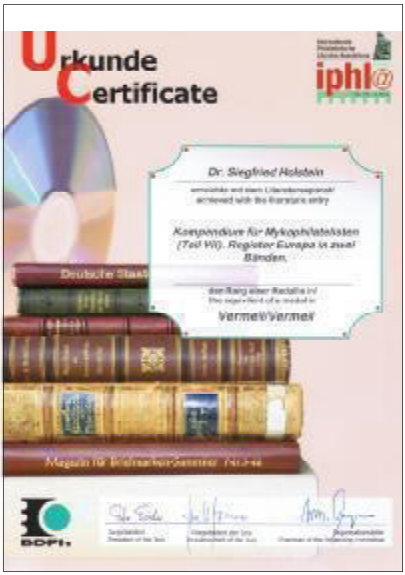
Timmler, F., Zempernick, B. (1978): Der Berliner Botanische Garten. Berlin Forum 78; Presse- u. Informationsamt Berlin

Verhandl. des Vereins der Beförderung des Gartenbaues in den Preuß. Staaten. 1824–1840

Wikipedia dt.: Reichsgartenschau 1939

Wikipedia dt.: Bundesgartenschauen

Wikipedia dt.: Bundesgartenschau 2011



So kann man die Urkunde für unseren Sammlerfreund Siegfried Holstein doch viel besser lesen!

Bei dieser Gelegenheit darf darauf hingewiesen werden, daß jeder Sammler von Briefmarken mit Pilzen das

„Kompendium für Mykophilatelisten“

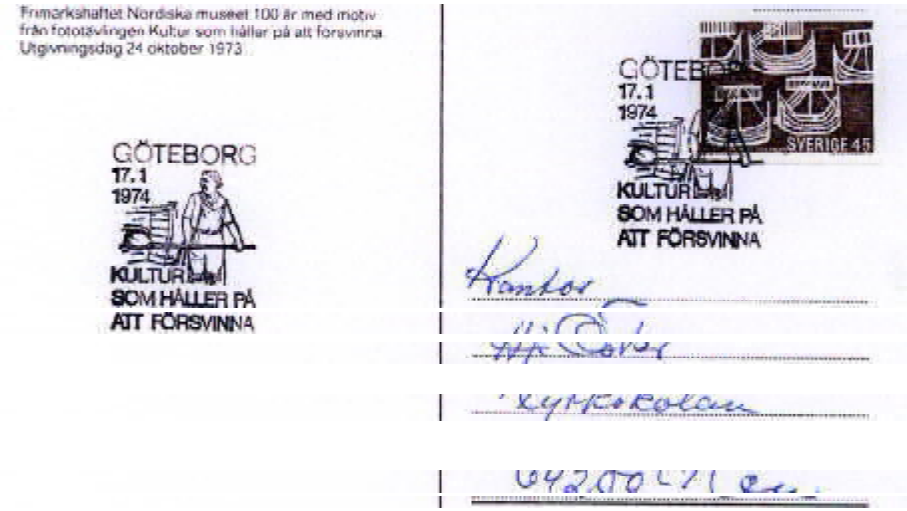
Band VII bei Dr. Siegfried Holstein
Telefon 035795 42169 oder per
EMail: holstein-med@gmx.de
zum Preis von 100 Euro erwerben kann.

Teil 8 in zwei Bänden ist zum Preis von 72 Euro auch schon verfügbar. Er enthält die postalischen Objekte mit Pilzen Nord- und Mittelamerikas, der Karibik und Südamerikas.

Horst Kaczmarczyk

Von der Ähre zum Brot (Teil 7 und Schluß)

Das Bäckerhandwerk macht aus dem Mehl unser täglich Brot.









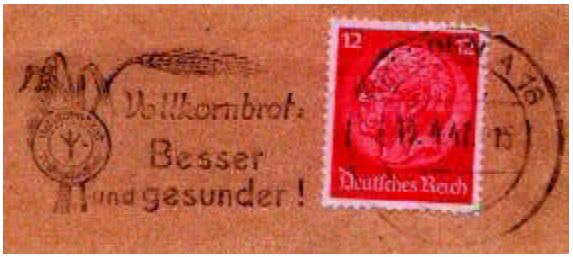






Im Oktober jeden Jahres ist der „Tag des Brots“









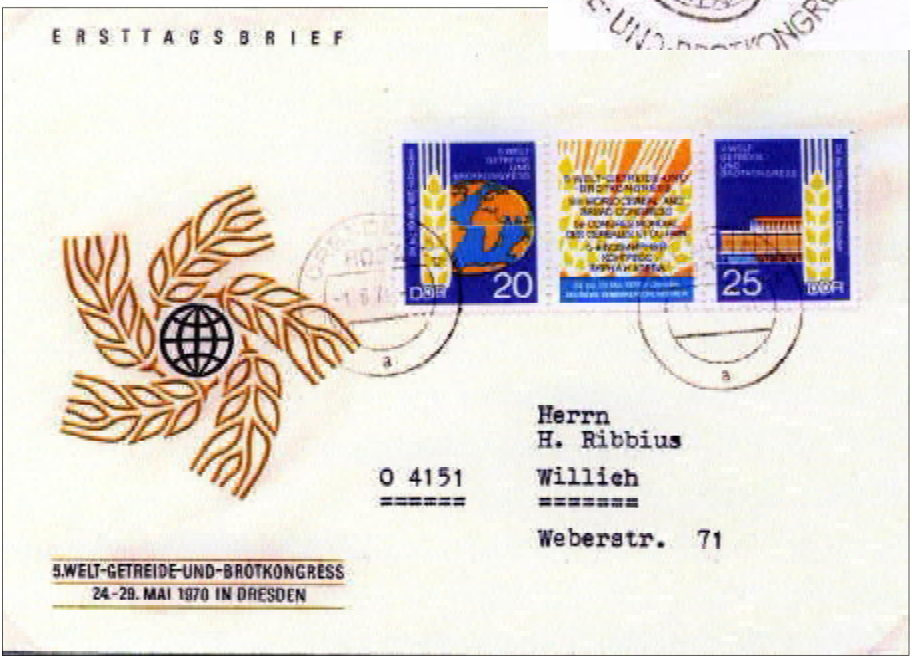








Besondere Kongresse behandeln
die weltweiten Probleme, welche mit Getreide
und Brot zusammenhängen.



Bodes des Jahres: Plaggenesch



Der vorstehende Briefumschlag und/oder die personalisierte Briefmarke zum „Boden des Jahres" 2013 (siehe Heft 150, Seite 17 ff.) kann bei unserem Sammlerfreund Dr. Hans-Peter Blume (Schlieffenallee 28, 24105 Kiel oder hblume@soils.uni-kiel.de) bezogen werden: Die Marke kostet 2 Euro, der Briefumschlag (ohne Marke) 60 Cent, jeweils zuzüglich Porto von 1 Euro. Interessenten mögen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ 21050170, IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT-BIC: NOLADE21KIE überweisen.

Das Letzte

In einem Modekatalog (Frühjahr/Sommer 2013) gefunden und hier zitiert, weil es irgendwie zur Landwirtschaft gehört: „Twinset … Enthält nichttextile Teile tierischen Ursprungs (Perlmuttknöpfe)."

Jetzt wird's aber Zeit, auch beim Verkauf eines Gürtels einen wegweisenden (gesprochen: weckweisenden) Hinweis anzubringen, denn hier werden gewißlich ebenfalls Teile tierischen Ursprungs verwendet. Als Außerirdischer von der Vega muß man eindeutig gewarnt werden.

Koni Häne

Baum des Jahres 2013

Der Wildapfel – eine hölzige Rarität

Mit dem Wild- oder Holzapfel *(Malus sylvestris)* wurde vom verantwortlichen Kuratorium eine äußerst rare und vom Aussterben bedrohte Baumart für 2013 auserwählt. Diese selten im Wald, oder an Waldrändern anzutreffenden Wildobstart wurde seit geraumer Zeit, und vor allem aus forstlicher Sicht, wenig bis keine Beachtung geschenkt. Höchste Zeit, etwas dagegen zu unternehmen, dem Wildapfel Anerkennung zu verschaffen und ihn entsprechend zu fördern, um ihn bei uns so wieder vermehrt zum Blühen zu bringen.

Steckbrief

Wildäpfel gehören zur Familie der Rosengewächse und sind mit rund 20 Arten über fast ganz Europa, Westasien und in Nordamerika vertreten. Im Volksmund sind sie auch als Holzapfel bekannt. Der einheimische Wildapfel bevorzugt nährstoffreiche, etwas feuchte Standorte und ist in Ausnahmefällen bis gegen 1300 m ü. M. anzutreffen.

Auf dem kurzen, häufig gekrümmten und gewundenen Baumstamm wächst eine schirmförmige, breite Krone mit sperrigen und meist mit abstehenden Dornen versehenen Ästen. Oft wachsen sie auch strauchförmig. Als Baum kann der Wildapfel 5–10 m hoch werden, und er wird höchstens 100 Jahre alt. Seine in der Jugend hellrotbraune, später graubraune, dünne Rinde ist rissig und aufgeschuppt.



Blühender Wildholzapfel



Stilisierter Wildholzapfel

Die Ende April bis Mitte Mai blühenden, fast kreisrunden und wohlriechenden Doldentrauben sind in der Anzahl eher spärlich. Die Blüten sind innen weiß und außen hellrosa. Die im Gegensatz zum Kulturapfel auf der Unterseite wenig bis gar nicht behaarten, wechselständigen, oben zugespitzten Blätter sind oval und 4–10 cm lang und bis 5 cm breit und am Rand kerbig gesägt. Die 2– 4 cm großen, kurzstieligen, rundlichen Scheinfrüchte (Äpfel) sind gelblichgrün und auf der Sonnenseite leicht rotwangig. Die gerbstoffreichen Äpfelchen schmecken sauer. Nachdem ein Frost darüber gegangen ist, sind sie genießbar und können zu Gelee verarbeitet werden.



Prärie-Holzapfel

Verwendung und ökologische Bedeutung

Das im Splint rötlichweiße, im Kern rotbraune, feinfaserige, jedoch meist drehwüchsige Holz fand wegen seiner Härte Verwendung bei Drechslern und Tischlern. Diese kreierten daraus Zahnräder für Uhren, Göpelwerke (Tretmühlen) sowie Schrauben. Die äußerst selten anfallenden schönen Stämmchen wurden jeweils gedämpft, zu Furnieren geschnitten und daraus Möbel angefertigt. Im Mittelalter dienten die sauren Früchte zur Konservierung von Speisen und zum Würzen von Salaten.



Unterirdische Mühlen, Col-de-Roches NE



Fledermaus im Baumgeäst

Das während Jahrzehnten als nutzlos betrachtete Gehölz wurde im Wald und in der Landwirtschaft oft abgeschnitten oder gar ausgehackt. Inzwischen hat ein Umdenken stattgefunden, und die ökologische Bedeutung dieser Wildobstart wurde erkannt. Mit seiner dichten Verästelung dient der Wildapfel vielen Kleintieren als Versteck. Besonders Höhlenbrüter schätzen die relativ häufig auftretenden Stammhöhlen und –löcher als Brutstätte, so beispielweise



Steinkauz auf Mausjagd



Dachs auf Futtersuche

der Steinkauz. Aus den gleichen Grund schätzen ihn auch Fledermäuse als Tagesquartier. Die Früchte dienen zahlreichen Tieren als Nahrung. Den Jägern ist diese Baumart als zusätzliches Wildfutter willkommen.

Kulturgeschichte und Name

Unbestritten kann der Apfel auf eine lange und geschichtsträchtige Zeit zurückblicken. Allerdings beim Zitat „Der Apfel, den Frau Eva brach, uns herzog alles Ungemach" kommen Zweifel auf ob des oft zitierten Apfels vom „Baum der Erkenntnis". Denn im Paradiesbericht ist lediglich von einer Frucht die Rede - nicht von einem Apfel! Ein anderer, nicht weniger bekannter Apfel dürfte da schon eher der Realität entsprechen, nämlich derjenige des sagenumworbenen Apfelschusses mit Tell's Armbrust.



Streifband nach New York; Frankatur 25 Rappen

Klarheit zur Existenz des Apfels belegen Funde aus der Jungsteinzeit, wo in prähistorischen Siedlungen verkohlte Apfelreste ausgemacht werden konnten. Es wird angenommen, daß Siedler vor etwa 6000 Jahren mit der Kultivierung des Wildapfels begannen. Allerdings konnte bis heute nicht mit Sicherheit belegt werden, daß unser Kulturapfel vom europäischen Wildapfel abstammt. Genetische Untersuchungen deuten eher darauf hin, daß der Kulturapfel ein Kreuzungsprodukt aus südwestasiatischen Wildäpfeln ist.

Im Verlauf der Zeit wurde die althochdeutsche Bezeichnung für den Apfelbaum von „aful", „afil" oder „afful" in „apholtra" oder „affaltra" abgeleitet. Letzteres setzt sich aus dem keltischen „afal" (Apfel) und „tra" (Baum) zusammen. Ortschaften wie beispielsweise „Apfeldorf", „Apfelbach" und „Apolda" sowie Orts- als auch Geschlechtsnamen wie „Affeltrangen" und „Affeltranger" oder „Affoltern" und „Affolter" zeugen von der engen Verbundenheit der Landsleute mit dem Apfelbaum.





Seit Jahrhunderten mit Erfolg gezüchtete Kulturäpfel erfreuen unseren Gaumen.





Im Juli 1945 verausgabte die Stadt Apolda als Lokalpost mit dieser Darstellung zum Wiederaufbau ihr Stadtwappen. Pfeil: 5-Pf.-Wert geschnitten in Mischfrankatur mit normal gezähnten 6- und 8-Pfennig-Wert (wobei alle auf diesem Beleg einen nach unten gebogenen, punktierten Untergrund aufweisen, dies im Gegensatz zur oben erläuterten Einzelausgabe).







Ortschaften, die ihren Namen dem Apfel verdanken.

Zudem begegnen wir dem Apfel in verschiedenen Sprichwörtern: „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“ oder „In den sauren Apfel beißen“. Der wohl bekannteste, die Gesundheit betreffende Spruch ist „An apple a day keeps the Doctor away“. Die unterschiedlichsten Bedeutungen haben die folgenden aus Kombinationen mit „Apfel“ hervorgegangenen Wortbildungen: „Augapfel“, „Zankapfel“, „Apfelschimmel“, „Erdapfel“ (Kartoffel), „Liebesapfel“ (Tomate), „Frauenapfel“ (Busen) oder „Kienapfel“ (Föhrenzapfen). Weil angeblich der Bissen des Apfels in Adams Hals stecken blieb, entstand der Adamsapfel.

Der Wildapfel in der Schweiz

Gemäß Angaben des Schweizerischen Landesforstinventar gedeihen in unseren Wäldern, an Waldrändern und Hecken, sowie entlang von Bächen und Flußläufen rund 36'000 Wildapfelbäume mit 12 cm und mehr BHD (Stammdurchmesser auf 1,30 m). Dazu dürften noch einige Tausend Jungbäume aus Naturverjüngung sowie während den letzten 10 Jahren (vor allem im Kanton Basel) anläßlich von Aufforstungskampagnen gepflanzte Bäumchen dazukommen.



Die Förderung von Wildobstbäumen ist wichtig.

An der Eidgenössischen Forschungsanstalt WSL in Birmensdorf ZH werden jährlich einige hundert Wildapfelbäumchen nachge-

zogen. Für deren Saatgewinnung werden jedes Jahr 50–150 kg Früchte geerntet. Mit lediglich 0,5 Prozent ist die daraus erhaltene Samenausbeute äußerst gering und dementsprechend trotz 1.000.– Franken pro Kilo sehr begehrt.

Ausblick

Diese seltene Baumart bedarf dringend unserer Unterstützung. Wir haben dazu verschiedene Möglichkeiten, sei es als Forstmann mittels Förderung in unsern Wäldern und Auen, als Landwirt und Landschaftsgärtner in unserer Kulturlandschaft und als Gartenfreund in unseren Wohngebieten, wo wir in diesem Jahr einen oder mehrere Wildäpfel pflanzen können.

Quellen:

- Kuratorium Baum des Jahres
- Unsere einheimischen Nutzhölzer (Paul Guggenheim)
- Mythos Baum (Doris Laudert, Burkart Anton, WSL: Angaben per E-Mail
- LFI3 Band: Brändli U. -B. (Red.) 2010; Schweizerisches Landesforstinventar. Ergebnisse der dritten Erhebung 2004—2006. Birmensdorf. Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL. Bern Bundesamt für Umwelt, BAFU. 312 S.

Kann in der *Agrarphilatelie* im selben Heft über ein Thema – hier Baum des Jahres 2013 – von zwei Autoren geschrieben werden? Ich denke: Das kann man. Denn diese beiden Artikel ergänzen sich.

Ulrich Oltersdorf

Baum des Jahres 2013

Der Holzapfel

Der Holzapfel *(Malus sylvestris),* auch Europäischer Wildapfel genannt, zählt zur Gattung der Äpfel *(Malus)* in der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*. Er ist vielleicht die heimische Stammform des Kulturapfels, doch das wird noch wissenschaftlich diskutiert. Man neigt dazu daß unsere Kulturäpfel eher vom asiatischen Wildapfel *(Malus sieversii)* abstammen, ein Indiz dafür ist die rötliche Farbe der Äpfel.

Es erweist sich als sehr schwer, den Holzapfel von verwilderten Formen der Kulturäpfel zu unterscheiden. Es ist sogar umstritten, ob es *Malus sylvestris* überhaupt noch gibt, oder ob es sich beim Holzapfel nur um eine mehr oder weniger wild nahe Form des Kulturapfels handelt.



Er zählt zu den sommergrünen Laubbäumen; meist wächst er als Strauch (3–4 m hoch), er kann als Baum Kronenhöhen von bis zu 10 m erreichen. Im April bis Mai erscheinen die rosa-weißen Blüten des Holzapfels an den verdornten kahlen Ästen. Die kugeligen Früchte sind klein (2–4 cm Durchmesser) gelbgrün mit roter Backe, schmecken herb sauer und holzig.

Die ältesten Apfelfunde auf deutschem Siedlungsgebiet stammen aus einer 6.000 Jahre alten Bandkeramikersiedlung bei Heilbronn. Weitere Funde wurden in den Pfahlbauten am Bodensee, der Schweiz und Österreich entdeckt.



Das natürliche Verbreitungsgebiet des Holzapfels reicht von Europa bis nach Vorderasien, wobei die Süd- und Ostgrenze des Verbreitungsgebietes nicht sicher bestimmbar ist. Er bevorzugt Flußauen und Standorte im Gebiet der Nässegrenze des Waldes. Da diese natürlichen Standorte durch menschliche Eingriffe stark zurückgegangen sind, und der Holzapfel konkurrenzschwach ist und auch nicht sehr alt wird (weniger als 100 Jahre), ist er in seinem Bestand bedroht.

Wirtschaftlich ist der Holzapfel unbedeutend; auch die Verwendung der Früchte ist stark begrenzt. Die Äpfel (gekocht) können für Gelees genutzt werden und bei der Obstbrandherstellung eingesetzt werden. Als Trockenobst verzehrt, und daraus (bzw. getrockneten Schalen) können herb-fruchtige, sehr vitaminreiche Tees aufgegossen werden. In der Naturheilkunde dienen sie als Mittel gegen Fieber und Erkältung.

Das Holz hat einen interessanten, rötlich-braunen Kerns, und ist bei Kunsttischlern hoch begehrt.

In der Wildapfelsammlung des Institutes für Züchtungsforschung in Pillnitz (bei Dresden) stehen einige echte *Malus sylvestris*-Bäume. Im Osterzgebirge, das den Beinamen „Holzäppelgebirge" trägt, wurden die Reste der verbliebenen echten Holzäpfel in einem Projekt zur Sortenrettung aufgesucht, geschützt und vermehrt.

Holzapfel ist ein bekannter Familienname in Deutschland (Namensverbreitung – 2823 - Geogen-online; 31.1.2013) (1046. Stelle; Häufungen in Kreisen Osterode/Harz; Regen; Werra-Meissner);

es gibt die Grafschaft Holzappel in Nordrhein-Westfalen und in Hessen die Gemeinde Holzappel.



Und der Holzapfel erscheint auch in der Philatelie. Auf Briefmarken sind nicht europäische Holzapfel-Arten dokumentiert, doch nahe Verwandte und zwar in

- Algerien (MiNr. 718–721) 9.2.1978, Obstbaumblüten - Holzapfel *(Malus communis)*
- USA (MiNr. 975–978) 16.1.1969 Verschönerung Amerikas. Blühende Holzapfelbäume am Landstraßenrand (Anm. Man muß es glauben, daß dies Holzäpfel darstellen)
- USA (MiNr. 2938–42) 19.3.1998, Blüten von Bäumen. Prärie-Holzapfel *(Malus ioensis)*

Ulrich Oltersdorf

Ensete ist ein Grundnahrungsmittel

In Äthiopien dient die Ensete vielen Volksgruppen als wichtige Nutzpflanze, die in vielfältiger Weise verwendet wird. Sie zählt zu den Bananengewächsen *(Musaceae);* es gibt ca zehn verschiedene Arten; sie tragen jedoch keine eßbaren Früchte.

Als Faserpflanze zur Herstellung von Seilen, Matten, Säcken (Abessinische Faserbanane). Hinsichtlich der Ernährung haben die verschiedenen Ensete-Varietäten ein sehr hohes Ertragspotential; aus dem Scheinstamm und dessen verdickter Basis werden stärkehaltige Speisen zubereitet.











Ensete ist ein Beispiel von Nahrungspflanzen, die bei uns unbekannt und fremd sind, sie werden deshalb auch wenig erforscht, obwohl sie für viele Millionen Menschen (die allerdings für uns fremd sind), im Ernährungs- bzw. Lebensmittelpunkt stehen.

Die Äthiopische Post hat am 3.8.1994 eine Briefmarkenserie herausgegeben, die die Ensete darstellt (MiNr. 1477 bis 1481): Rote Zierbanane *(Ensete ventricosum),* Hütte, Jungpflanzen, Ernte der Frucht, Staude, Verarbeitung der Frucht (Speisen; essende Menschen)

Informationen einschl. Literaturangaben zu Ensete in der Ernährungsdenkwerkstatt.

Johannes Kohnen

Ein Blick auf die pfälzische Kulturlandschaft

Wein und Kastanien

Ohne den Wein und die Kastanien ist die pfälzische Kulturlandschaft undenkbar.

Einen besonders schönen Blick auf diese Landschaft gewinnt man vom Hügel des Hambacher Schlosses aus, der dem Haardtgebirge leicht vorgelagert ist. Schon im 19. Jahrhundert schwärmte der Hambacher Pfarrer Franz Xaver Remling von dieser Landschaft: „Von dem schattigen Gebüsche der Eichen und Buchen, der Föhren und Birken, der Linden und Kastanien welches zunächst den Schloßberg umkränzet, bis zum fernen, bläulichen Ringe des jenseitigen Gebirges, ist stufenweise die mannigfaltigste Schönheit ausgebreitet. Am Fuße der Hügel bis weit in die Ebene hinab leuchten die Reben mit ihren süßn Früchten; nur schmale Wiesenmatten unterbrechen ihre Marken.“ (Seite 3, Franz Xaver Remling, Die Maxburg bei Hambach). Remling steht natür-



lich mit dieser Begeisterung nicht alleine da. Sie spiegelt sich z.B. in patriotischen Reden auf dem Hambacher Fest wider. Dabei dient die Herausstellung der Schönheit der Landschaft als rhetorisches Kontrastmittel zur Charakterisierung des elenden Zustands des Vaterlands. In der Rede Siebenpfeiffers, des Initiators des Hambacher Festes, heißt es: „So weit von diesem erhabenen Punkte der Blick reicht, dehnt sich aus das herrliche Rheintal, jener beneidete Garten, auf den die Natur alle Fülle des Segens ausgeschüttet; aber das deutsche Vaterland liegt verödet." (Seite 33 f, Das Nationalfest der Deutschen zu Hambach. Unter Mitwirkung eines Redaktions-Ausschusses beschrieben von J. G. A. Wirth, Neustadt a/H. 1832, Nachdruck der Original-Ausgabe 1981, Neustadt an der Weinstraße). Eine reichhaltige Pfalzliteratur gibt von dieser Begeisterung Zeugnis und die vielen Touristen, die das Hambacher Schloß besuchen, schauen voller Bewunderung in die Weite der pfälzischen Landschaft. Weinberge soweit das Auge reicht. Die Deutsche Weinstraße erstreckt sich parallel zum Haardtgebirge, dem Ostrand des Pfälzer Waldes, in dem wir einen reichen Bestand von Kastanienbäumen finden.

Das Hambacher Schloß, auch Maxburg genannt nach dem bayerischen Kronprinzen Maximilian – die Pfalz gehörte seit dem Wiener Kongreß zum Königreich Bayern – ist von Wein und Kastanien umgeben, so wundert es nicht, daß es im Mittelalter „Kestenburg" hieß, also auf Hochdeutsch „Kastanienburg". Die Pfälzer sprechen von der „Keschdeburg". Ein Name, der sich aus der Landschaft erklärt. Mit Keschde sind natürlich die Edelkastanien gemeint, die Eßkastanien. Sie passen wunderbar zum „Federweißen" und zur Pfälzer Küche. So bekommt der Pfälzer Saumagen mit Kastanien kombiniert noch eine zusätzliche Geschmacksnote.

„Käschde und Wein gedeihen also nicht nur nebeneinander, sondern sie reifen auch zusammen und wenn die Wingerte einen guten Behang haben, dann gibt`s auch viele Kastanien. So entstanden die altpfälzischen Sprichwörter: „ei un Keschde gehn minanner" oder „Wanns Keschde gebt, gebt`s aach Woi". (Oskar Sommer, Edelkastanien – um das Jahr 1550 gepflanzt, in: Pfälzer Heimat 35, Heft 1, 1984, Seite 37).

Das „Zusammengehen" von Wein und Kastanien währt bereits sehr lange: „auch schon die Römer nutzten die Eßkastanien als Nahrungsmittel für Mensch und Vieh und das Kastanienholz für den



Weinbau.“ So heißt es in dem Flyer für Touristen „Der Pälzer Keschdeweg“, (hg. Büros für Tourismus entlang der Deutschen Weinstraße, April 2011). Der Weg führt von Hauenstein im Süden der Pfalz bis nach Neustadt an der Weinstraße (Hauptstrecke 51,5 km). Nicht nur die zahlreichen Weinfeste sondern auch etliche „Kastanienveranstaltungen“ bieten den Einheimischen und Touristen Abwechslung, Genuß und Erholung.

Sicher sind Kastanien „Zeichen des Herbstes“, doch auch die Zeit der Blüte hat ihren besonderen Reiz. Die Luft ist erfüllt von einem betörenden Duft. Dicht, schwer, süßlich-herb, kräftig, etwas bitter breitet er sich an den Hängen des Haardtgebirges aus. So strömen gleichsam Weingeruch und Kastanienblütenduft am Ostrand des Pfälzer Waldes zusammen und versetzen die menschlichen Riechorgane in nicht alltägliche Erregung.

Subjektive Eindrücke, Sinneswahrnehmungen, die sich nur annähernd in Worte fassen lassen. Doch immer wieder wurde und wird es versucht. Nun, die Pfälzer Landschaft hat es verdient.

Neben solchen subjektiven Eindrücken hier noch ein paar nüchterne Zahlen: Der Anteil der Eßkastanie an den Baumarten im Naturpark Pfälzerwald beträgt 1 % (2008). Er hat sich gegenüber 1959 nicht verändert. (Quelle: Klaus Meyer/Zentralstelle der Forstverwaltung, in: Die Rheinpfalz – Nr. 14, 17. Januar 2009, Kraftquelle für den Sitzmenschen, Vor 50 Jahren wurde der Naturpark Pfälzerwald aus der Taufe gehoben: Vom Freiluft-Sanatorium zum Nachhaltigkeits-Laboratorium, von Jürgen Müller).



Für die Zukunft ist wohl eine Steigerung dieses Anteils möglich, wenn man dem Naturschutzbund Deutschland glauben darf. „Der Naturschutzbund Deutschland (NABU) hat die Eßkastanie erst kürzlich in seine 30 Tier- und Pflanzenarten umfassende Liste „Arten im Klimawandel“ aufgenommen (http: //www.nabu.de/themen/klimawandel/publikationen/10257.html), wonach prognostiziert wird, daß sie sich aufgrund der zunehmenden Sommertrockenheit in Zukunft weiter ausbreiten wird.“ (zitiert aus Bochumer Botanischer Verein e.V., http: www.botanik-bochum.de/html/pflanzenbilder/Eßkastanie.htm; abgerufen am 17.11.2012.)

Diese positive Prognose könnte allerdings auch einen Dämpfer erhalten, wenn sich die Entwicklung der aktuellen Kastanienkrankheit weiter fortsetzt. „Mindestens seit der Römerzeit gedeiht die Edelkastanie in der Pfalz. Doch seit einigen Jahren werden immer mehr dieser Bäume von einem lebensbedrohlichen Pilz befallen. Schnelle Erfolge in dem Bemühen, die als ´Rindenkrebs`

bezeichnete Krankheit einzudämmen, sind kaum zu erwarten, wie gestern bei einer Tagung in Edenkoben deutlich wurde.“ (Die Rheinpfalz, Nr. 254, 31.10. 2012, Zäher Kampf gegen Rindenkrebs, Erkenntnisse zu Kastanienkrankheit vorgestellt). Es ist zu wünschen, daß trotz der großen Schwierigkeiten bei der Bekämpfung der Krankheit, nachhaltige Erfolge erzielt werden können.



Für die Kulturlandschaft Pfalz wäre es ein gewaltiger Verlust, wenn die Kastanien aus dem Landschaftsbild verschwinden würden. Wein und Kastanien könnten dann nicht mehr „zusammen gehen“ und eine Burg wie die „Kestenburg“ würde dann nur noch ein Erinnerungsort für eine untergegangene Kastanientradition sein. Heute steht die Burg inmitten von Kastanien und Wein, wie es bereits seit Jahrhunderten der Fall ist. Möge uns diese Kulturlandschaft erhalten bleiben! Das kann nicht nur ein frommer Wunsch sein, sondern der Erhalt dieser Landschaft stellt eine wichtige und bleibende politische Aufgabe dar. Schon auf dem Hambacher Fest wurde sie mit einbezogen in die politischen Diskussionen, wie oben kurz erwähnt. Das geschichtliche Erbe des Hambacher Festes bekommt insofern heute in Zeiten des Klimawandels und der Umweltkatastrophen eine weitere Dimension. An der Kestenburg läßt sich auch gut demonstrieren, daß Naturschutz und Denkmalschutz zusammengehören und auf diese Weise wesentlich teilhaben an einem ganzheitlichen Schutz einer Kulturlandschaft. Der Name der Burg erklärt sich eben aus der sie umgebenden Natur, die von dem Kastanienbestand geprägt ist. So stellt die Burg – abgesehen von ihrer politischen Bedeutung – ein steinernes Denkmal für diese Natur dar.

Über Tabak

Wir werden in den nächsten Heften das Exponat unseres Sammlerfreundes Max Walter „Firmenlochungen in Sammlung Tabak“ nach und nach vorstellen. Die ersten 6 Seiten finden Sie auf den folgenden Seiten. Dazu wird es (ab dem nächsten Heft) von mir Bemerkungen zum Tabak bzw. zur Tabakgeschichte geben. Schließlich habe ich das Rauchen nach mehr als 50 Jahren vor mehr als 12 Monaten aufgegeben und bin daher Fachmann fürs Rauchen und für das Gegenteil. ☺☺

Klaus Henseler

Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (1)

Durch den Bericht von Herrn Dr. H. Brückbauer im Mitgliedsheft Nr. 82 vom Juli 1996 über Firmenlochungen zum Thema „Wein“ wurde mein Interesse für dieses Sammelgebiet geweckt. Vorher war für mich Sinn und Zweck der Lochungen nicht bekannt. Meinen ersten Beleg bekam ich von einem Sammlerfreund geschenkt, mit der abwertenden Bemerkung „Die Marke ist halt gelocht“. Es war ein Beleg der bekannten Zigarettenfabrik „Yenidze“ in Dresden. Seither habe ich solch einen Beleg nie mehr entdeckt.

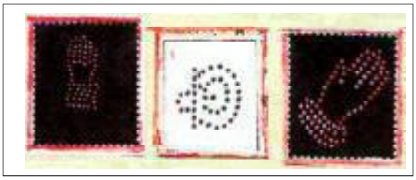
Inzwischen habe ich eine Liste mit etwa 90 Firmen zusammengestellt, davon befinden sich etwa 50 Belege in meinem Exponat. Es gibt kein anderes Sammelgebiet unserer Arbeitsgemeinschaft, in dem so viele Lochungen eingesetzt wurden. Das hängt vermutlich damit zusammen, daß früher viele sehr kleine Zigarren- und Zigarettenfabriken bestanden, die neben der Heimarbeit auch Betriebsstätten mit vielen Beschäftigten unterhielten.

Das Sammelgebiet ist zur Zeit bei vielen Sammlern sehr beliebt. Danken möchte ich vor allem meinem langjährigen sammlerfreund Carlo Lonien aus Luxemburg für die Bereitstellung von Kopien aus seiner Sammlung.

Firmenlochungen von der Tabakindustrie

Lochungen von Briefmarken wurden zu Schutz vor Mißbrauch der Portokasse von Firmen durchgeführt. Diese Marken wurden lange Zeit als völlig wertlos angesehen und gelten heute als wunderbares Sammelgut für den Motivsammler, welches nicht viele haben, besonders als Beleg für „Nachweis“. Die Lochungen sind Firmeninitialen, Monogramme und Symbole. Vielfach wurden die Marken auch gefaltet, damit das Lochen schneller ging. Bei waagerechter Faltung war dann die Lochung „kopfstehend“, bei senkrechter Faltung „seitenverkehrt“ oder „spiegelbildlich“.

Heute werden die Lochungen auch „Perfins“ nach dem englischen „PERForated INitials“ genannt. Lochungen sind auf Briefen, Post-, Paket und Nachnahmekarten verwendet worden.



Verschiedene Bild-PERFIN-Muster.
Der Phantasie der Hersteller waren
keine Grenzen gesetzt.


Kaiserliches General-Postamt.

Die Lochungen wurden in Deutschland 1876 vom „Kaiserlichen General Postamt“ zugelassen. In Folge verschiedener Ausschweifungen wurden diese Firmenlochungen (nach 90 Jahren des Einsatzes) ab 1. Januar 1966 von der Post in Deutschland verboten.
Firmenlochungen haben aber auch durch die Einführung der Absenderfreistempel im Jahr 1920 durch den Weltkongreß in Madrid an bedeutung verloren.

Gelochte Postwertzeichen Nr. 178/1965

Von der Lochung von Postwertzeichen zur Eigentumskennzeichnung wird nur noch in so geringem Umfang Gebrauch gemacht, daß kein Bedarf für die Beibehaltung des Verfahrens besteht. Alle Firmen, die z.Z. noch gelochte Postwertzeichen verwenden, sind verständigt worden, daß gelochte Postwertzeichen vom 1. Januar 1966 an nicht mehr zum Freimachen von Postsendungen verwendet werden dürfen. Die allgemeine Genehmigung, Postwertzeichen zur Eigentumskennzeichnung zu lochen, wird gleichzeitig mit sofortiger Wirkung zurückgezogen.

ZF 6 2040-0 AmtsblNr. 31 vom 20. März 1965

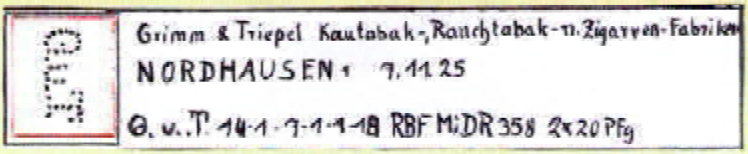

1. Kautabakfabriken
Grimm & Triepel
Nordhausen a. H.
Tabac
Grimm & Triepel
Kautabakfabriken
Nordhausen a. H.
Fernsprecher Nr. 146
Telegramm-Anschrift: „Kautabak".
Postscheck-Konto: Erfurt 9085.
Drucksachenkarte.
GRIMM & TRIEPEL KAU-TABAK gegr. 1849
NORDHAUSEN 1-5 13.3.25
5 Pf

1. Kautabakfabriken

Grimm & Triepel
Kautabakfabriken
Nordhausen a. H.

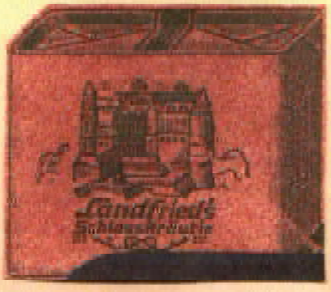




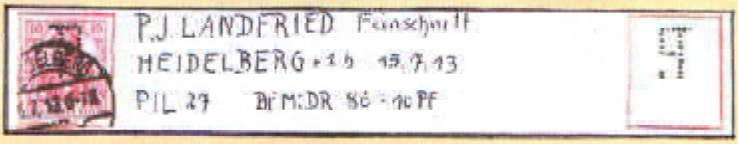


2. Schnupf-, Rauch-Kautabak und Zigarettenfabrik

P. J. LANDFRIED
Heidelberg.

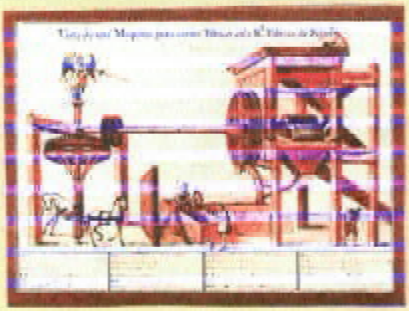






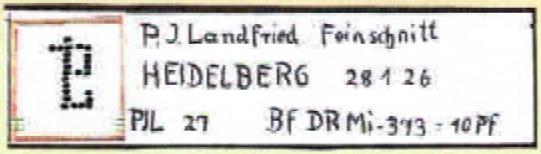
2. Schnupf-, Rauch-Kautabak und Zigarettenfabrik

P. J. Landfried, Heidelberg.









2. Schnupf-, Rauch-Kautabak und Zigarettenfabrik

Joseph Doms
Ratibor
Gegründet 1811
Schnupftabak-, Rauchtabak-, Kautabak- und Zigaretten-Fabriken



Schnupftabakdose zur Erinnerung an den Frieden von Hubertusburg, mit dem 1763 der Siebenjährige Krieg – für Preußen erfolgreich – beendet wurde





Joseph Doms
Ratibor
Gegründet 1811
Schnupftabak-, Rauchtabak-, Kautabak- und Zigaretten-Fabriken

Herrn
Heinrich Siverding
Horstmar/Westf.
Bez Münster

Joseph Doms Schnupf-, Rauch-, Kautabak u. Zigarettenfabriken
RATIBOR 1 C 4.10.34
JD 8-12 Kt Mi 484 · 6 Pf

(wird fortgesetzt)

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Hausrindrasse: Zebu

Das Zebu oder auch Buckelrind genannt (Bos primigenius indicus) ist im Bereich des indischen Subkontinentes domestiziert worden.

Ist man früher davon ausgegangen, alle Hausrinder stammen von dem im eurasischem Raum lebenden Ur oder Auerochsen ab, so geht man in neueren Forschungen davon aus, das die Zebus von einer bereits frühzeitigen ausgestorbenen indischen Form des Auerochsen (bos primigenius namandicus) abstammen.

Nach der Auffassung mancher Experten könnte es die Urform der Zebus neben dem Ur auch als eine eigene Art (Bos indicus) geben haben.

Das Wort Zebu wurde von dem tibetanischen Wort „zeu" bzw. „zeba" abgeleitet und bedeutet soviel wie „Buckel". Der Buckel ist auch das typische Merkmal der Zebus.

Dieser Buckel ist weder ein Fettpolster – ähnlich wie bei den Kamelen – oder Knochenfortsatz, sondern besteht aus marmoriertem Muskelfleisch. Dieses wird als Delikatesse von den Kennern sehr geschätzt.





Zebus werden vor allem in subtropischen und tropischen Klimabereichen gehalten. Sie sind sehr gut hitzeverträglich, sind anspruchslos und haben eine hohe Krankheitsresistenz.



Allerdings sind die Zebus züchterisch nicht so gut bearbeitet wie die europäischen („taurinen") Rinder.

Die ursprünglichen Zeburassen wachsen langsamer als die







taurinen Rinderrassen, geben wesentlich weniger Milch und haben auch eine niedrigere Mastleistung.

Anderseits sind sie durch ihre große Beweglichkeit und leichten Gängigkeit sehr gute Arbeitstiere, sowohl vor dem Wagen als auch vor dem Pflug.

Heute sind Buckelrinder nicht nur in Asien, sondern auch in Afrika, Australien und Amerika zu finden. Neben den Wasserbüffeln sind sie die wichtigsten Haustiere in den Tropen.



In Europa sind nur wenige Zebus zu finden, meist dann nur Zwergzebus. Charakteristisch für die Zebus ist ihr schlanker hochbeinige Wuchs, die langgestreckte schmale Schädelform, die gut entwickelte Wamme und die meist großen Hängeohren. Die Farben variieren zwischen schwarz und weiß, am häufigsten ist grau, aber auch rote und rotgescheckte Schläge kommen vor.

Form und Stellung der Homer sind bei den einzelnen Rassen unterschiedlich.



Seit dem 20. Jahrhundert werden einerseits Zebus in taurine Rassen eingekreuzt, um deren Hitzeverträglichkeit und Krankheitsresistenz zu erhöhen, anderseits werden taurine oder Hochleistungsrassen in die Zebus eingekreuzt, um deren Milch- und Fleischleistung zu erhöhen.

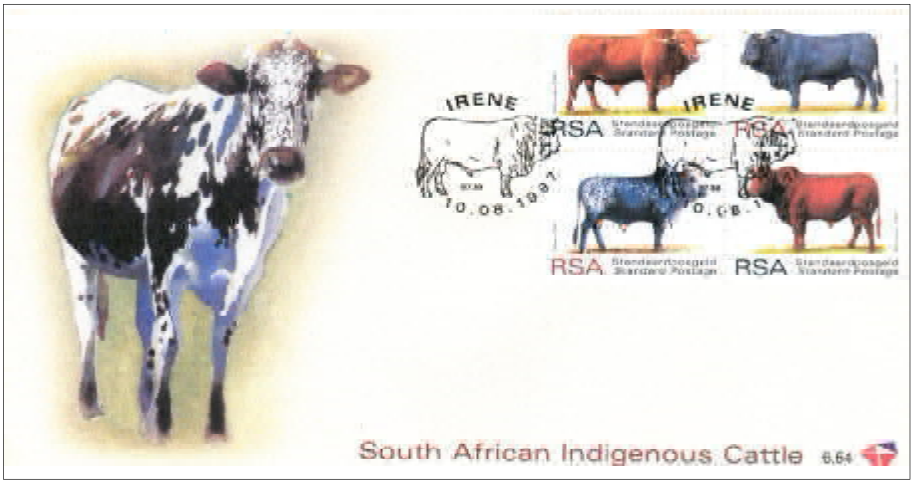
















Besonders in Afrika aber auch in Süd- und Mittelamerika sowie in den USA entstanden somit viele neue Rassen.





Reine Zeburassen sind z. B.:
Brahman, Gir, Guzerat, Nelore, Rotes Sindh-Rind, Philippinen-Rind, Tharparkar, Vechur-Rind und Zwergzebu.





Zeburassen, die auf Kreuzungen mit Hausrindrassen entstanden sind, sind z. B. Santa-Gertrudis, Brangus, Zentral-ebenen-Gelbvieh (China), Tswana-Rind und Watussi-Rind.

Zeburasse: Brahman

Diese Rasse ist in etwa 60 Ländern der Tropen und Subtropen sowie auch den USA verbreitet.

Sie wurde aus vier verschiedenen indischen Rassen (Kankrej, Nelore, Gir und Krishna Valleys) gezüchtet.

Brahmanrinder sind sehr anpassungsfähig, gut hitzeverträglich, krankheitsresistent und anspruchslos. Bedingt durch ihre starke Haut sind sie unempfindlich gegen Fliegen, Zecken und Moskitos.







Die Farben schwanken von weiß, silbergrau bis zum kräftigen Rot.

Sie sind großrahmige, gut bemuskelte Fleischrinder mit hohen täglichen Zunahmen und einer guten Fleischqualität, dabei erbringen sie aber auch eine gute Milchleistung. Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe (Schulterhöhe) bis 150 cm und ein Gewicht bis 1100 kg, die Kühe 140 cm und 700 kg.

Auf Madagaskar und in Südostasien werden sie auch als Zugtiere eingesetzt.

Seit 1924 besteht für diese Rasse ein Zuchtverband, die Zuchtrichtung und Selektion ist konsequent auf Fleischleistung ausgerichtet.

Brahmans werden zur Veredlung auch in andere Rassen eingekreuzt.













(Zebu wird fortgesetzt)

Uwe Kraus

Fleischiges Blatt

Zeitungen dienten oft nicht nur dazu, Fleisch einzuwickeln. Die Fleischer und ihre Berufskollegen unterhalten seit mehr als einem Jahrhundert auch eigene Fachblätter. Am 1. Januar 1893 – vor mehr als 120 Jahren – erschien die erste Ausgabe der „Wiener Fleischhauer- und Fleischselcher-Zeitung".

Georg Hütter übernahm damals die Redaktion dieses Fachblattes. Das Spektrum der Berichterstattung reichte von Artikeln über die täglichen Sorgen mit den Tierlieferungen su den einzelnen Regionen der Monarchie und Nöten im Fleischergewerbe bis zu Marktberichten wie vom Wiener Schlachtviehmarkt im 3. Bezirk. Dieser Zentralviehmarkt für den Verkauf von lebendem Großhornvieh und geschlachtetem Kleinvieh entstand 1879–1884, vor dessen Eingang die noch heute erhaltene Sandsteingruppe „Stiere" von Anton Schmidgruber errichtet wurde.

Die Mitglieder des Vereins der Fleischhauer- und Fleischselchermeister machte sich über ihr Organ auch 1895 Luft über Pläne, statt in Wien in Bratislava einen Exportviehmarkt zu errichten. Sie machten via Zeitung Druck gegen die Errichtung eines Konkurrenzmarktes. Doch auch der St. Marxer Auslandsschlachthof entstand erst 1916/17 und wurde 1920–1922 erweitert. Für den Druck und Versand war rund 20 Jahre vor dem Zweiten Weltkrieg und nach der Neugründung 1946 die Mechitaristen-Buch- und Kunstdruckerei zuständig. „Durch ihre saubere Arbeit hat sie die Werbe- und Durchschlagskraft der Österreichischen Fleischhauer- und Fleischselcher-Zeitung verstärkt", hieß es in einer Festschrift des Österreichischen Wirtschaftsverlag, in dem die Zeitung ab 1946 erschien. Bis zu ihrem Verbot mit der Ausgabe 38/1938 gab sie der österreichische Gewerbeverlag heraus.



Die (armenischen) Mechitaristen in Wien gründeten 1805 ihr Kloster und 1811 ihre Druckerei.



Macau 2002: Ein chinesischer Fleischer bei der Arbeit







Oben: Fleischer bei der Arbeit
Rechts: Fleischers Weidenröschen
Links: Fleischermeisterin und Bettlerin

Die „Österreichische Fleischhauer- und Fleischselcher-Zeitung, offizielles Organ der Fleischhauer- und Fleischselcher-Innungen" hat eine illustre Namensgeschichte. Einst hieß sie „Allgemeine Fleischhauer- und Fleischselcherzeitung", von 1939 bis 1945 ging sie im Zuge der Gleichschaltung der Presse nach dem „Anschluß" in der Deutschen Fleischer-Zeitung auf. Nach dem Krieg wurde sie mit dem alten Titel und als „Österreichische Fleischer-Zeitung – offizielles Organ der Bundesinnung der Fleischer, der Landesinnungen und der ihnen angeschlossenen Berufsgruppen" fortgeführt.

Ab 2007 führte man dem Trend folgend als Beilage die „GrillZeit" ein.

Nach 1945 spielte die Zeitung auch in der Sowjetischen Besatzungszone eine Rolle: Die deutsche Verwaltung für Volksbildung in der SBZ setzte sie als zu sperrende Einzelzeitschrift auf die Liste der auszusondernden Literatur.


Österreichische
Fleischhauer- und Fleischselcher-Zeitung.

Blutrot
– wie denn sonst? –
der Umschlag der
Fleischhauer- und
Fleischselcher-Zeitung.

Peter Splett

Brasilianische Mythen und Legenden

2012 wurden in Brasilien im Rahmen der Briefmarkenserie „Amerika – Mythen und Legenden“ zwei Marken über brasilianischen Mythen ausgegeben, die sich um die Frucht Guaraná und das Wurzelgemüse Mandioca ranken.



Guaraná



Der Sage nach tauchte im Amazonasgebiet vor langer Zeit bei dem durch ständige kriegerische Auseinandersetzungen geschwächten Stamm der Sateré-Mawé-Indios ein geheimnisvoller Fremder auf, der eine auch von den eigenen Stammeskriegern umworbenen junge Frau schwängerte. Der danach geborene Junge hatte ungewöhnlich große Augen.

Wundersamerweise unterblieben mit der Geburt des Knaben die bisherigen Angriffe der feindlich gesinnten Apiaká-Indios und die Sateré-Mawés erlebten eine Zeit der Ruhe und des Wohlergehens. Da sie glaubten, dies hänge mit der Gegenwart des Jungen zusammen, wurde er sorgsam beschützt und bewacht. Doch eines Tages überlistete der böse Geist Jurapari (nach einer anderen Version der Schamane der Apiakás) die Bewacher in Gestalt einer Schlange und tötete den Jungen. Als die Sateré-Mawés darauf in große Trauer verfielen, wiesen die Götter den Schamanen des Stammes an, die Augen des toten Jungen auszulösen und zu begraben. Nachdem die



Stelle 4 Monate lang von den Tränen des ganzen Stammens bewässert war, wuchs daraus eine Pflanze, deren Früchte deutlich an die Augen des Jungen erinnern. Vor allem aber verlieh das aus dem Fruchtsaft gewonnene Getränk den Kriegern neue Kräfte.



Heute ist Guaraná, eine Art Limonade, wegen seiner belebenden Wirkung ein in Brasilien überaus beliebtes Getränk und konnte als Exportware inzwischen auch in anderen Ländern, Deutschland eingeschlossen, viele Freunde gewinnen.

Mandioca

Die Struktur dieser Legende ähnelt der des Guaraná. Bei einem in der Region von Santarém in Pará lebendem Indianerstamm schwängerte einst eben-falls ein geheimnisvoller Fremder die junge Tochter des Häuptlings. Obgleich sie ihre Unschuld beteuerte, bestraft sie der in seiner Ehre gekränkte Vater hart und beabsichtigte sogar, sie der Schande wegen zu töten. Doch dann erschien ihm im Traum ein weißer Mann, der die Unschuld des Mädchens bestätigte; sie hätte sich tatsächlich mit niemandem eingelassen. Als sie nach neun Monaten ein hellhäutiges und überaus hübsches Mädchen – Mani – zur Welt brachte, gewann das Kind sogleich die Zuneigung des ganzen Stammes. Doch das Mädchen starb aus unerklärlichen Gründen schon binnen Jahresfrist. Es wurde im Haus der Mutter begraben. Diese trauerte nach Stammessitte täglich am Grab und benetzte es mit ihren Tränen, bis nach einiger Zeit an dieser Stelle eine bislang unbekannte Pflanze keimte, aufblühte und fruktifizierte. Die berauschende Wirkung der Früchte bei den sie verzehrenden Vögeln steigerte den Aberglauben der Indios an die geheimnisvolle Pflanze. Als die Erde aufbrach, gruben sie nach und glaubten, in den dicken Wurzelknollen den Körper von Mani zu erkennen. Sie aßen davon und lernten so, Mandioca als Nahrung zu nutzen.





Heute ist Mandioca (Maniok, auch Kassava) in Brasilien und von den portugiesischen Kolonisatoren in anderen tropischen Ländern verbreitet ein wichtiges und vielseitig nutzbares Nahrungsmittel.

Quelle:
Edital 13/2012
Internet: http://pt.wikipedia.org/wiki/ Mandioca

Roger Thill



Pilzneuheiten

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4890	Tylopilus potamogeton
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4891	Amanita campinaranae
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4892	Cantharelus atratus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4893	Tylopilus orsonianus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4894	Boletus ananas
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2$	4895	Amanita craseoderma
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50$	4896	Amanita cyanopus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50$	4897	Phyllobolites miniatus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50$	4898	Chroogomphus jamaicensis
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50$	4899	Coltricia montagnei
Antigua & Barbuda	9.5.2011	6$	Block 679	Austroboletus rosrupii
Antigua & Barbuda	9.5.2011	6$	Block 680	Austroboletus festivus
China-Taiwan	23.3.2012	5$	3668	Amanita rubrovolvata
China-Taiwan	23.3.2012	5$	3669	Entoloma murraii
China-Taiwan	23.3.2012	12$	3670	Geastrum sessile
China-Taiwan	23.3.2012	12$	3671	Clavulinopsis miyabeana
China-Taiwan	23.3.2012	34$	Block 167	Nr. 3668–3671 Clavulinopsis miyabeana
Ecuador	8.6.2011	0,75$	3293	Baumpilz
Estland	30.8.2012	0,45	735	Kegelhütiger Knollenblätterpilz – A. virosa
Grenada Carriacou	16.12.2012	2$	4725	Coltriciella navispora
&Petite Martinique	16.12.2012	2$	4726	Tylopilus rufonigricans
Grenada Carriacou	16.12.2012	2$	4727	Chroogomphus ritilus
Grenada Carriacou	16.12.2012	2$	4728	Entoloma rugosostriatum
Grenada Carriacou	16.12.2012	2$	4729	Xerocomus amazonicus
Grenada Carriacou	16.12.2012	2$	4730	Coltricia oblectabilis
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50$	4731	Tylopilus exiguus
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50$	4732	Mycena acicula
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50$	4733	Panaeolus papilionaceus
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50$	4734	Chroogomphus ochraceus
Grenada Carriacou	16.12.2012	6$	Block 654	Amanita calochroa
Grenada Carriacou	16.12.2012	6$	Block 655	Psilocybe cubensis

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Guinea	10.5.2011	5.000 Fr	8269	Berkeley + Suillus samonocicolor
Guinea	10.5.2011	5.000 Fr	8270	Linné + Chlorophyllum molybdites
Guinea	10.5.2011	10.000 Fr	8271	Eichler + Clathrus ruber
Guinea	10.5.2011	10.000 Fr	8272	de Tournefort + Cantharellus lateritius
Guinea	10.5.2011	40.000 Fr	Block 1935	de Candolle + Armillaria gallica
Guinea	2.12.2011	5.000 Fr	8858	Rotfußröhrling – Boletus chrysenteron
Guinea	2.12.2011	15.000 Fr	8859	Schwarzhütiger Steinpilz – Boletus aereus
Guinea	2.12.2011	20.000 Fr	8860	Trompetenpfifferling – Craterellus tubaeformis
Guinea	30.8.2012	15.000 Fr	9257	Alexander Fleming + Seitlinge
Guinea	30.8.2012	20.000 Fr	9258	Louis Pasteur + Hunde
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5159	Russula ochroleuca, Ockertäubling
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5160	Amanita vaginata – Grauer Scheidenstreifling
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5161	Amanita rubescens – Perlpilz
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5162	Macrolepiota procera – Riesenschirmling
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5163	Russula emetica – Kirschroter Speitäubling
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5164	Laccaria amethystea – Violetter Lacktrichterlg
Guinea-Bissau	9.11.2010	3.400 Fr	Block 885	Lepista nebularis– Nebelkappe
Island	1.11.2012	B- 50 gr	1374	Boletus edulis – Steinpilz
Kirgisien	12.11.2011	16,00 S	677 A	Agraricus sp. – Champignon
Kirgisien	12.11.2011	28,00 S	678 A	Pleurotus sp. – Seitling
Kirgisien	12.11.2011	42,00 S	679 A	Marasmius oreades – Nelkenschwindling
Kirgisien	12.11.2011	72,00 S	680 A	Lycoperdon sp. – Stäubling
Kongo-Kinshasa	9.1.2012	375 Fr	2072 A	Amanita phalloides – Grün.Knollenblätterp.
Kongo-Kinshasa	9.11.2012	375 Fr	2073 A	aus 2072–2075
				Omphalotus olearius – Oelbaum.
Marshall Inseln	23.4.2012	45 C	2941	aus 2924–2943
				Carl von Linné aus Forscher und Gelehrte
Neukaledonien	23.6.2011	110 Fr	1556	Podoserpula miranda – Entdeck. neue Pilzart
Nevis	24.3.2010	25 C	2415	Psilocybe guilartensis
Nevis	24.3.2010	80 C	2416	Alboleptonia flavifolia
Nevis	24.3.2010	1 $	2417	Agaricus sp.
Nevis	24.3.2010	5 $	2418	Psilocybe caerulescens
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2419	Psilocybe portoricensis
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2420	Boletus ruborculus
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2421	Psilocybe plutonia – 1 Pilz
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2422	Alboleptonia largentii
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2423	Psilocybe plutonia – 3 Pilze

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2424	Collybia aurea
Peru	24.8.2010	6,00 S	2463	Suillus luteus – Butterröhrling
Peru	24.8.2010	6,00 S	2464	Pleurotus cornucopia – Rillstieliger Seitling
Polen	31.8.2012	1,55 Zl	4579	Russula virescens – Grüngefeldert. Täubling
Polen	31.8.2012	1,95 Zl	4580	Morchella esculenta – Speisemorche
Polen	31.8.2012	3 Zl	4581	Macrolepiota procera – Riesenschirmling
Polen	31.8.2012	4,15 Zl	4582	Armillaria ostoyae – Dunkler Hallimasch
Spanien	6.9.2012	0,51	4719	Entoloma lividum– Riesenrötling
Spanien	6.9.2012	0,51	4718	Calocybe gambosa – Maipilz
Spanien	6.9.2012	0,51	4719	Amanita verna – Frühlingsknollenblätterpilz
Togo	15.2.2011	750 Fr	3799	Cattenom + Amanita muscaria, Fliegenpilz
Togo	15.2.2011	750 Fr	3780	Brokdorf + Coprinus comatus – Schopftintling
Togo	15.2.2011	750 Fr	3781	Kalinin + Gomphus floccosus – Wolliger Pfifferling.
Togo	15.2.2011	750 Fr	3782	Beznau + Amanita phalloides – Grüner Knoll.
Togo	15.2.2011	3.000 Fr	Block 570	Tschernobyl – Coprinus micaceus– Glimmertint.
Togo	15.3.2011	750 Fr	3964	Psilocybe wassonii – Robert Gordon Wasson
Togo	15.3.2011	750 Fr	3965	Psilocybe cubensis – Kahlkopf
Togo	15.3.2011	750 Fr	3966	Psilocybe zapotecorum– Zapotekenkahlkopf
Togo	15.3.2011	750 Fr	3967	Psilocybe mixaeesis
Togo	15.3.2011	3.000 Fr	Block 603	Psilocybe caerulescens
Togo	15.3.2011	750 Fr	3986 aus 3984–3987	Armillaria mellea – Internat. Jahr der Wälder
Togo	28.12.2011	950 Fr	4309 aus 4309–4314	Alexander von Humboldt
Togo	30.3.2012	750 Fr	4403	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Togo	30.3.2012	750 Fr	4404	Morchella sp. – Morchel
Togo	30.3.2012	750 Fr	4405	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Togo	30.3.2012	750 Fr	4406	Russula sp. – Täubling
Togo	30.3.2012	3.000 Fr	Block 697	Cortinarius torvus – Wohlriechend. Gürtelfuß
Tschad	4.9.2012	500 Fr	2535	Sarcoscypha coccinea – Zinnob. Kelchbecherling
Tschad Insekten	4.9.2012	500 Fr	2536	Amanita caessarena – Kaiserling +
Tschad	4.9.2012	500 Fr	2537	Armillaria gallica– Fleischfarbener Hallimasch
Tschad	4.9.2012	500 Fr	2538	Amanita jacksoni + Eugaster spinulosa
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2539	Boletus edulis–Steinpilz + Insekten

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2540	Marasmius rotula – Halsbandschwindling
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2541	Cystodermella cinnabarina + Wanderheuschrecke
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2542	Lysurus periphragmoides + Ameisenjungfer
Zentrafrikanische R.	20.12.2011	650 Fr	2978 aus 2978–2981	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentrafrikanische R.	20.12.2011	2400 Fr	Block 708	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3116	William Murril, Falscher Pfifferling, C. aurantiacus
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3117	Fred Jay Seaver, Stropharia virdula, Grünspanträ.
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3118	Arthur H.R. Buller – Amanita citrina, Gelber Kn.

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aegypten	5.6.2011	1932	Int. Tag der Umwelt, Baum aus Händen mit Konsumartikeln
Andorra, frz.	14.9.2012	749–750	Berg-Hauswurz und Spanische Edeldistel
Aruba	21.2.2012	641–644	Ziegen
Aserbaidschan	5.11.2012	Block 119–120	Geflügel, u.a. Gans, Truthahn, Haushuhn, Perlhuhn
Australien	26.6.2012	3757–3760	Landwirtschaft: Rinder,Apfelsinen, Zuckerrohr, Wollschafe
Australien	26.6.2012	3761–3764	idem, selbstklebend
Australien	24.7.2012	3775–3779	Photowettbewerb, Schafe, Taube mit Pomme frite
Australien	18.9.2012	3802–3806	Landstraßen, 3804: Weinberge am Margaret River,
Australien	25.9.2012	3812–3814	Naturlandschaften
Australien	25.9.2012	3815–3816	Naturlandschaften, Folienblätter, selbsklebend
Bangladesch	14.6.2012	1088–1091	Schmetterlinge – Indonesia 2012

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bangladesch	5.7.2012	1107	Nationale Aufforstungskampagne –Städtisches Grün
Belgien	16.9.2012	4314–4323	MKH Laub, Ahon, Birke, Buche, Maulbeere, Eberesche usw
Bergkarabach	16.5.2012	69–70	Europa, der Wald
Bolivien	1.5.2012	1866 aus 66–69	Berufe: Erntearbeiter für Zuckerrohr
Bosnien & Herz.	22.5.2012	Block 27	Mythen und Flora, Hainbuche – Kroatische Post (Mostar)
Bosnien & Herz.	1.11.2011	327–330	Naturschutz, Nordluchs
Bosnien & Herz.	1.11.2011	331–332	Flora, Granatapfel und Feige
Bosnien & Herz.	1.11.2012	350–351	Flora, Vogelkirsche
BRD	6.12.2012	2968–2969	Kuhschelle und Prachtkerze
BRD	7.2.2013	2980–2982	Blühende Bäume: Linde, Vogelkirsche, Weiße Roßkastanie
Bulgarien	18.10.2012	Block 362	Naturschutzgebiet Parangalica, Wildkatze und Rila-Primel
Bulgarien	28.10.2012	5065–5068	Pferderassen: Andalusier, Araber, Tinker und Haflinger
Bulgarien	28.11.2012	5072	Int. Jahr d. Chemie, Korb m. Rosenblüten, Parfümherstellung
China-Taiwan	12.7.2012	Block 169	Bienen und Wespen
China-Taiwan	25.7.2012	Block 170	Farne, Polystichum, Bolbitis, Adiantum, Asplenium
China-Taiwan	12.9.2012	Block 171	Teesorten u.a. Baohzong, Tieguanyin, Maokong
China-Taiwan	28.9.2012	3720–3739	Grußmarken, Blumen, u.a. Hibiscus, Salvia, Zinnie, Tagetes
Costa Rica	24.8.2012	1788	Nationalpark Manuel Antonio, Halbinsel Punta Catedral, Wald
Curaçao	12.6.2012	97–100	Tropische Früchte: Melonen, Ananas, Bananen, Mangos
Dänemark	5.9.2012	1714–1716	Herbstblumen: Seifenkraut, Skabiosen-Flockenblume
Franz.-Polynes.	27.6.2012	1195	Traditionnelle Ernte der Früchte verwildeter Orangenbäme
Franz.-Polynes.	22.8.2012	1197	Grapefruitzweig mit Blüten und Früchten
Franz.-Polynes.	17.10.2012	1207–1208	Tiere, 1208: Verwilderte Pferde auf Ua Huka
Grönland	7.5.2012	617–618	Moderne Landwirtschaft, Gemüseanbau und Viehhaltung
Großbritannien	28.9.2012	40–45	Automatenmarken, Nutztiere, Rinder
Guernsey	27.9.2012	Block 61	Narzisse „Floral Guernsey“
Guernsey	27.9.2012	1394–1399	20 Jahre „Floral Guernsey Festival“
Guernsey-Alder.	25.7.2012	446–451 Bl.30	Schmetterlinge
Guinea	2.12.2011	8864–8866	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	28.7.2011	5424–5427	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	28.7.2011	5429–5432	Schmetterlinge, Philanippon
Guinea-Bissau	28.7.2011	5439–5442	75. Todestag von A. L. de Jussieu, Schmetterlinge,Pflanzen
Guinea-Bissau	28.7.2011	Bl. 935–936	idem
Guinea-Bissau	3.9.2011	5542–5545	Orchideen
Guinea-Bissau	3.9.2011	5546–5549	Schmetterlinge
Irak	6.5.2012	1869–1872	Sonnenblumen, Gardenien, Löwenmaul, Nelken
Irak	6.5.2012	Block 134	Blumenstrauß

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Irak	6.5.2012	1873–1876	Zinnien, Anemonen, Rosen, Chrysanthemen
Isle of Man	8.8.2012	1798–1799	MKH Seidenbiene und Filzbiene
Italien	28.9.2012	3555–3556	Botanischer Garten Rom und Catania
Japan	25.5.2012	5961–5970	Aufforstungskampagne, u.a. Kampferbaum, Fächerahorn,
Japan	7.6.2012	5991–6000	Blumen, Glyzinie, Maiglöckchen, Hortensie, Sonnenblume
Japan	29.6.2012	6028–6037	Klb Tempel und Gärten von Hiaizumi, Präfektur Iwate
Jersey	8.1.2013	1695–1700	Natur im Winter u.a. Kamelie, Mäusedorn, Schneeglöckchen,
Kokos Inseln	2.8.2012	488–491	Schmetterlinge
Korea-Süd	5.4.2012	2871–2874	Alte Bäume, Zelkove, Orange, Kirschbäume, Schneebaumhain
Korea-Süd	20.6.2012	2887–2890	Sehenswürdigkeiten, 2888 Schafe in Daegwallyeong
Kroatien	18.9.2012	1049–1052	Hummelschwärmer, Hemaris croatica
Liechtenstein	4.10.2012	1651	Schmetterlinge, selbstklebend
Luxemburg	4.12.2012	1956–1959	Alte Handwerksberufe, Bäuerin (Kartoffel), Marktfrau
Madeira	21.9.2012	318–321	Levadas auf Madeira
Madeira	21.9.2012	Block 53–54	Levadas auf Madeira, Cedros Und Furado
Mexiko	29.4.2011	3637–3639	50. Jahre Staatliche Saatgutinspektion und -zertifizierung
Mexiko	5.8.2011	3650	Int. Jahr des Wälder – Wald in Ciudad Victoria
Mexiko	18.10.2011	3675–>Bl.98	Alfonso Luis Herrera, Biologe, Pflanzengesundheitsforsch.
Mexiko	18.10.2011	3676–>Bl.98	Ausrottung der Maul- und Klauenseuche vor über 50 J.
Mexiko	18.10.2011	3677–>Bl.98	Dieter Enkerlin, Insektenforscher
Mexiko	18.10.2011	3678–>Bl.98	Ueberwachung von Schlachthäusern und Gemüseanbau
Mexiko	18.10.2011	3679–>Bl.98	Kontrolle der Ein- und Ausfuhr
Mexiko	18.10.2011	3680–>Bl.98	Forschung und Entwicklung
Montenegro	16.3.2012	293–294	Flora: Brennessel (Urtica), Weintrauben d. Rebsorte Vranac
Neukaledonien	25.9.2012	Block 48	50 Jahre Tier- und Landschaftspark Michel Corbasson
Niederlande	13.8.2012	3010–3015	Niederländische Rinderrassen, Klbg und MKH
Oesterreich	14.9.2012	3017	Wildtiere und Jagd – Rotfuchs-Vulpes vulpes
Oesterreich	22.9.2012	3019	50 Jahre Alpenzoo Insbruck, Steinbock, Capra ibex
Oesterreich	6.12.2012	Block 71	Zeitgenössische Kunst, Ameisen
Oesterreich	19.10.2012	3033	Weinglas mit Weinblatt und Rebe, Windmühle von Retz
Oesterreich	17.11.2012	3039	Weißwein- und Rotweinglas, Gutskellerei Lenz Moser
Polen	10.10.2012	4585	10. Todestag von Piotr – Gimpel und Pusteblumen
Portugal	25.9.2012	3759–3766	Portugiesische Wurst- und Schinkensorten
Portugal	25.9.2012	Block 338	Schinken aus Melgaço, Vinhais und Barroso + Schweine
Rumänien	19.10.2012	6656–6657	Bergfauna, Rothirsch und Iberiensteinbock + Block 544
Rumänien	7.12.2012	6663–6666	Junge Wildtiere, Braunbär,Reh, Rotfuchs, Wolf + Block 546
Singapur	12.11.2011	2057–61 Bl.160	Internationale Orchideen-Konferenz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Singapur	12.3.2012	2074–2075	Leben am Teich, Sumpflieb und Wassersalat
Singapur	22.3.2012	2077–2086	Stauseen
Singapur	18.4.2012	2087–2090	Marktstände: Gemüse, Fisch, Obst, Fleisch
Singapur	28.6.2012	2096–2097	Gardens by the Bay, Gewächshäuser, Parklandschaften
Slowakei	12.10.2012	Block 40	Nationalpark Niedere Tatra, Gamsheide, Kies-Steinbrech
Slowenien	28.9.2012	966–968	Stein-, Acker- Veränderliche-Hummel
Slowenien	28.9.2012	Block 65	Helle Erdhummel– Bombus lucorum
Slowenien	23.11.2012	981–982	Regionale Küche, Krainer Wurst + Röstkartoffeln
Spanien	19.10.2012	4735–4736	Bergfauna, Rothirsch, Iberiensteinbock – gem. mit Rumänien
Syrien	29.12.2011	2387	Tag des Baumes, Oelbaum, Olea europaea
Togo	30.3.2012	4408–11 Bl.4412	Pfingstrosen
Togo	30.3.2012	4423–26 Bl.4427	Schmetterlinge
Ukraine	1.9.2011	Block 99	Sommer, Studentenblume, Stockrose, Walderbeere, Sauerk.
Ukraine	4.10.2012	Block 101	200 Jahre botanischer Garen in Nikita, Jalta
Ukraine	9.11.2012	Block 102	Windmühlen
Ukraine	14.12.2012	Block 104	Amphibien, Kröten, Frösche, Gelbbauchunke
Uruguay	21.9.2011	3185	Jahr der Wälder, Espinillo, Acacia caven
Ver. Arab. Emi.	17.7.2012	1084–85 Bl. 69	Dattelfest in der Oase Liwa, Phoenix dactylifera
Weihnachts-Ins.	1.5.2012	725–729	Farne, Tectaria devexa, Asplen. listeri, Bolbitis heteroclita
Zypern	3.10.2012	1241–1245	Die Ameise und die Heuschrecke + MKH



Eine Bildpostkarte aus Tschechien: Abgebildet sind die vier Figuren aus der „Kult-Comic-Zeitschrift“ „Ctyrlístek“. Es handelt sich um das Schweinchen Bobík, dessen Freundin Fifinka, dem Hasen Pinda und dem Drachen Myspulín.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Natürlich ist der Stempel eiförmig, denn Ostereistedt mit der PLZ 27404 hat auch ein Osterhasenbüro – hoffentlich auch ein separates Büro für den Bürgermeister. Kinder sollen an Hanni Hase schreiben. Zu sehen sind im Stempel möhrenfressende Langohrhasen und ein paar bemalte Eier. Hanni Hase wohnt Am Waldrand 17 in 27404 Ostereistedt. Den Stempel erhält man in 10770 Berlin, Uhlandstraße 85, Postfach 10717.

Zerbst führte am 16. Februar 2013 die 48. Kulturfesttage durch. Seit 800 Jahren wird hier Gemüse angebaut. Ganz sicher ist: Kartoffeln, die im Stempelbild aufgeführt werden, sind hier noch nicht im 13. Jahrhundert angebaut worden. Veranstalter ist der Briefmarkenverein Zerbst-Anhalt e.V. Den Stempel bekommt man in der Berliner Uhlandstraße.





Laufende Lasagne vor einer Kutsche? Starkes Fleisch! Im Verkehrsmuseum Dresden wird am 23. März die Ausstellung „Als Pferdestärken noch starke Pferde waren“ eröffnet. Den Stempel, den jeder Italienliebhaber haben muß, findet man in 92627 Weiden in der Franz-Zebisch-Straße 15 (92637 Weiden) und am 23. und 24. März 2013 im Verkehrsmuseum.



Eine Gartenschau in Sigmaringen.
Vom 11. Mai bis 15. September 2013. Der Stempel wird zeitversetzt (warum denn das?) vom 1. März bis 30. August verwendet. Man kann ihn sich beschaffen bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Allmendstraße 3 in 72770 Reutlingen. Das liegt ein paar Kilometer entfernt vom Ort der Gartenschau – sehr ungewöhnlich.



Die Briefmarkensammler von Herzberg sind Gast bei der Schützengesellschaft in Herzberg am Harz und führen einen Tauschtag anläßlich des 475jährigen Bestehens derselbigen durch. Die Gaststätte Artemis stellt ihre Räumlichkeiten zur Verfügung. Wer nicht hinfahren will, aber den Stempel trotzdem benötigt, kann ihn bei der Deutschen Post AG in 10770 Berlin, Uhlandstraße 85, Postfach 10717 bestellen. Im Stempelbild wird das Herzberger Schloß gezeigt – die Schützen schießen die Scheiben ein.



50 Jahre besteht der Kneipp-Landesverband Nordrhein-Westfalen. Der Sonderstempel zeigt Symbole für die fünf Säulen der Kneippschen Lehre. Die fünf Säulen der Briefmarkensammler sind: auch Wasser (wenn wir die Gestempelten ablösen! – sonst nicht!), wenig Bewegung, eine gewissen Ordnung für unsere Schätze, die Heilpflanze *Gummi arabicum* und bei Ausstellungsbesuchen Bockwurst mit Brot. Den Stempel (entspricht nicht der Feng-shui-Lehre) gibt es in 53253 Bonn bei der Sonderstempelstelle.



Der Briefmarken-Münzensammler-Verein Poing e.V. führt seinen ersten Großtauschtag durch. Veranstaltet wird dies im Pfarrheim „Pater Rupert Mayer“ in der Gebrüder-Asam-Straße. Mit Hinweis auf den Wildpark Poing (hört sich wie ein Sesselname von IKEA an!) wird ein Luchs gezeigt. Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG 92627 Weiden in der Franz-Zebisch-Straße 15 (92637 Weiden) und vor Ort.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 151 / April 2013 / Auflage 150 Exemplare.
Das nächste Heft kommt im Juli 2013. Wieder mit interessanten Themen, denke ich. Natürlich wäre es schön, wenn Sie als Leser sich auch einmal äußern würden über Themen, die wir im Heft behandeln sollten. Wirklich.

Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

wenn Sie diese Ausgabe unseres Vierteljahresheftes in den Händen halten, ist die erste Hälfte des Jahres 2013 bereits vergangen.

Das Frühjahr 2013 wartete mit diversen Großtauschtagen auf. Während die Sammlerinnen und Sammler ihr Material über die Wintermonate hinweg sortierten, konnte das dabei ausgesuchte doppelte Material auf den Großtauschtagen veräußert oder getauscht werden. Natürlich dienten die Veranstaltungen auch dazu die Fehllisten zu komprimieren und das ein oder andere gesuchte Stück zu erwerben.

Vielleicht nutzen auch einige die Wintermonate um sich mit einem Themengebiet auseinanderzusetzen und diverse Exponate für Wettbewerbsausstellungen oder Werbeschauen zu gestalten oder bestehende Exponate umzubauen. Hierzu kommt mir ein Zitat von Eberhard Cölle in den Sinn, welches ich in seinem Beitrag im „Briefmarken Spiegel" über den Volksaufstand am 17. Juni 1953 in der ehemaligen DDR gelesen habe:

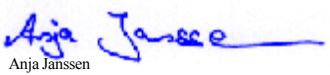
> „Philatelie spiegelt Zeitgeschichte auf besondere Weise. Es ist immer wieder faszinierend, wie es uns Sammlern gelingt, mit Marken, Stempeln und Belegen geschichtliche Abläufe mit postalischen Mitteln darzustellen. Philatelie zeigt und erklärt das Leben des Menschen auf diesem Planeten und erleichtert das Verständnis für das Wesentliche."

Auch wenn sich der Autor in seinem Artikel auf die geschichtlichen Abläufe bezieht, kann das Zitat ebenso auf die thematische Philatelie übertragen werden. Als Leiterin einer Jugendgruppe bin ich immer wieder fasziniert, wie sich junge Sammlerinnen und Sammler mit Themen beschäftigen und diese in einem Exponat verarbeiten.

Ich bin mit der Philatelie aufgewachsen und bekam von klein auf mit, daß es bei unserem gemeinsamen Hobby um mehr als „nur" um Briefmarken (sammeln) geht. Auf philatelistischen Veranstaltungen wie beispielsweise Großtauschtagen und Ausstellungen lassen sich neue Bekanntschaften schließen, alte Bekannte und Sammlerfreunde treffen sowie Tauschpartner finden.

Gelegenheit hierzu bietet sich zum Beispiel im Herbst beim 113. Deutschen Philatelistentag in Heidenheim mit Neuwahl des BDPh-Vorstandes am Wochenende des 11.–13. Oktober 2013 sowie auf der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen vom 24.–26. Oktober 2013. Hinweisen möchte ich auch auf eine besondere Veranstaltung der Deutschen Philatelistenjugend, die deutsche Mannschaftsmeisterschaft junger Briefmarkenfreunde (DMM), welche in diesem Jahr, ausgerichtet von der Jugendgruppe Speyer, vom 27.–29. September mit dem Thema „Welterbe“ in Speyer stattfindet. Hierzu wünsche ich unserem jüngsten ArGe-Mitglied Jens Petermann, welcher an der DMM teilnimmt, viel Erfolg.

Ihnen allen ein gutes zweites Halbjahr 2013 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.



Anja Janssen

Das ist nicht fair.

Unsere Arbeitsgemeinschaft wird von Mitgliedern geführt, die das ehrenamtlich und teilweise auch neben ihren beruflichen Tätigkeiten leisten. Die Autoren unserer „Agrarphilatelie“ erhalten für ihre Artikel kein Zeilenhonorar und schreiben ebenfalls ehrenamtlich. Der größte Kostenblock unserer ArGe ist diese Vierteljahreszeitschrift. Und der Versand durch unseren Geschäftsführer – das können Sie glauben – ist eine Mordsarbeit und kostet richtig Geld. Wäre es da nicht angemessen, wenn die Mitglieder für diesen Service ihren Mitgliedsbeitrag pünktlich und ohne Mahnung zahlen? Es ist nicht fair, sich darauf zu verlassen, daß eine Mahnung kommt, wenn der Mitgliedsbeitrag fällig ist. (kh)

Das Letzte

Guinea-Bissau hat am 27. September 2011 eine Marke (Michel-Nr. 5715) und einen Block (995) aus-geben lassen, der in der Michel-Rundschau 4/2013 Plus (Seite 31) unter der Bezeichnung „Einander genetisch ähnliche Tiere“ läuft. Es handelt sich bei diesen Tieren um einen Gangesgavial und einen Zaunkönig. Man lernt nie aus, gell?

Der Umschlag zeigt Marken der Modernen Privatpost (RegioPost Pfalz, Post Modern, Paketeria-Post, RegioMail, PIN Sachsen, Nordkurier, Prosa Driket-Post!) mit einem Bezug zum Thema Wein. Stefan Hilz hat sie zur Verfügung gestellt.

Inhaltsverzeichnis

Die Wunderbeere macht Saures süß	124
Die Karambole ist die Sternfrucht	125
Die Bergamotte gibt den Duft für das „Kölnische Wasser“	127
Marienkäfer	128
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	129
Geschichten um den Tabak	134
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 2)	136
A festa da Uva – das Weinfest in Brasilien	141
Geschichte der Kartoffel (Teil 18)	145
Pilze (Teil 7): Giftige Trichterlinge und Rißpilze	150
Doryphorus – auch Kartoffelkäfer genannt	159
Die Tomate (Lycopersicon Lypopersicum)	160
Weinserie der RegioMail Heilbronn	161
Eine Lokomotive namens Kartoffelkäfer	166
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 1)	168
Schädling: Acherontia atropos Males	172
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	173
Landwirtschaft gestempelt	175

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Peter Splett, Karlheinz Wittig, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold, Anja Janssen, Stefan Hilz, Horst Ferenczy

Redaktionsschluß:



Es war mit dem 25. Juni ein später Redaktionsschluß, was nicht mit dem Hochwasser zu tun hatte, obwohl der Schlamm aus Ostelbien jetzt in der Cuxhavener Grimmershörnbucht anschwemmt.

Ulrich Oltersdorf

Die Wunderbeere macht Saures süß

Die Wunderbeere (Mirakelfrucht) (Synsepalum dulcificum) gehört zur Familie der Sapotengewächse *(Sapotaceae)* und stammt aus westafrikanischen Küstenregionen. Sie ist ein immergrüner kleiner Baum oder Strauch, der bis bis zu 4,5 Metern hochwerden kann. Er besitzt dichtes Laubwerk aus länglich-ovalen Laubblättern. Die Beeren sind purpurrot und einsamige; kirschgroß jedoch länglich (2–3cm).

Die Beere enthält den Stoff Miraculin (ein Glycoprotein), der die Geschmackswahrnehmung drastisch ändert, so werden durch Miraculin (bzw. die Wunderbeeren) saure und scharfe Speisen plötzlich süß; die Wirkung hält für etwa 30 Minuten an. Aufgrund dieser Tatsache erfreut sich der Genuß der Wunderbeere in den USA zunehmend großer Beliebtheit.

Es gibt natürlich versuche, das Miraculin als Zuckererersatzstoff (Süßstoff) zu vermarkten. Es gibt dabei noch technische Schwierigkeiten; wie z.B. die bisher unzureichende Stabilität und Haltbarkeit und der metallische Nebengeschmack. Dazu kommen wirtschaftliche Hindernisse; so wird vermutet, daß sich die Zuckerindustrie gegen eine solche Konkurrenz wehrt, analog wie beim jahrelangen Ringen um die Zulassung des Stevia-Süßstoffs, die erst 2011 erfolgte.

Diese Wunderbeere wird auch philatelistisch gewürdigt; und zwar in
- China Taiwan (Mi-Nr. 3657–3660) 12.1.2012. Freimarken: Früchte – *Synsepalum dulcificum* (Abb.)
- Elfenbeinküste (Mi-Nr. 1196f) 10.7.1998 – endemische Pflanzen – *Synsepalum aubrevilles* (Abb.)
- Komoren (Mi-Nr. 2430–2471, Block 527) 2009 (der Briefmarkensatz nennt sich Säugetiere – darunter befinden sich auch Pflanzen, Gewürze und *Synsepalum dulcificium* – Mi-Nr. 2459)





Informationsquellen – Wikipedia und Ernährungsdenkwerkstatt

Die Karambole ist die Sternfrucht

Die Karambole = Sternfrucht *(Averrhoa carambola)* (auch Karambola, Baumstachelbeere genannt), gehört zur Gattung der Gurkenbäume *(Averrhoa)* und der Familie der Sauerkleegewächse *(Oxalidaceae)*. Es sind kleinwüchsige Sträucher und Bäume (bis 10 m hoch). Sie stammen aus Südostasien, werden jedoch weltweit in den Tropen und Subtropen kultiviert.

Die Früchte sind bernsteingelb, etwa 10 cm lang, 5 cm dick und haben 4–5 Rippen; wenn sie quer angeschnitten werden erhält man sternförmige Scheiben.

Das saftige Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich, würzig. Die Karambolen können frisch verzehrt werden; und auch als Saft, Gelee, Konfitüren und in Eis (Sorbets) genutzt werden. Gut geeignet in Fruchtsalaten und Fruchtsaftmischungen. In Asien werden sie auch sauer eingelegt (Mixed Pickles), in Indien auch gebraten. Sie schmecken nicht nur gut, sondern sind gut zur Dekoration von Speisen geeignet.

Karambolen sind gut transportfähig; nennenswerte Einfuhren nach Deutschland sind seit 1975 registriert; sie stammen aus Brasilien, Israel, Malaysia, Thailand u.a. Ländern. Vor einigen Jahrzehnten noch sehr exotisch (also selten), so sind jetzt in jeder Obstabteilung eines besseren Supermarktes erhältlich.

Karambolen enthalten viel Vitamin C, Karotin (Antioxidantien); und Mineralstoffe (Calcium, Eisen, Magnesium) und (als Sauerkleegewächs) relativ viel Oxalsäure (Risiko: Nierensteine). Es werden ähnliche wie bei Grapefruits Wechselwirkungen mit manchen Arzneimitteln beobachtet.

Auf Briefmarken erschien die dekorative Sternfrucht bisher in folgenden Ländern:
- Bangladesh (Mi-Nr. 334–339, 16.7.1990) Früchte: Karambole (Abb.)
- Barbados (Mi-Nr. 1188–1203, 7.2.2011) Früchte: Sternfrucht (Averrhoa carambola) (Mi-Nr. 1196) (Abb.)
- China Taiwan (Mi-Nr. 1623-1626, 5.7.1985) Früchte: Karambole (Mi-Nr. 1625) (Abb.)
- Franz.Polynesien (Mi-Nr. 788–799, 24.6.1999) einheimische Früchte: Karambole (Abb.)
- Guinea (Mi-Nr. 5573–5580, Block 1529, 25.5.1998) Säugetiere und Früchte: u.a. Karambole
- Guyana (Mi-Nr. 468–471, 18.11.1974) Weihnachten: Pflanzen und Früchte; Karambole (Mi-Nr. 469)









- Indonesien (Mi-Nr. 2194–2197, 1.8.2002) Früchte: Karambole (Abb.)
- Israel (Mi-Nr. 1394–1396, 25.6.1996) Früchte u.a.: Karambole (Abb.)
- Malaysia (Mi-Nr. 330–337, 5.6.1986/2000) Früchte: Karambole (Abb.)
- Malaysia (Mi-Nr. 1354–1355, 2005) Früchte: Karambole (Abb.)
- Nevis (Mi-Nr. 1197–1210, 9.3.1998/22.3.2000) Früchte: Karambole
- Salomoninseln (Mi-Nr. 881–885, Block 41, 5.4.1995) Welternährungsorganisation (FAO): Früchte – Karambole (Mi-Nr. 885) (Abb.)
- Samoa (Mi-Nr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1981) Sternfrucht (Mi-Nr. 517)
- Singapur (Mi-Nr. 701–704, Block 30, 1.10.1993) Briefmarkenausstellung Bangkok '93: einheimische Früchte – Karambole (Abb.)









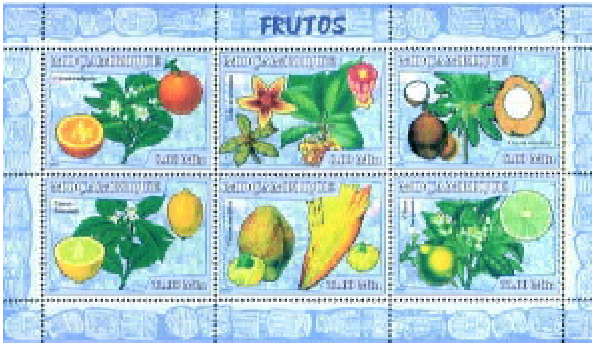


- St.Christopher St.Kitts (Mi-Nr. 977–987, 16.10.1993) Früchte – Karambole (Mi-Nr. 984)
- Sao Tome & Principe (Mi-Nr. 3761–3771, Block 668, 2008) Zusammenarbeit mit China, u.a. Karambole (Mi-Nr. 3766)
- USA (MiNr. 4357–4361, 25.4.2008) Tropische Früchte (Abb.)

Die Bergamotte gibt den Duft für das „Kölnische Wasser"

Die Bergamotte-Sorten *(Citrus bergamia)* gehören zu der der Gattung der Zitruspflanzen, die als Hybride aus Zitronatzitrone *(Citrus medica)* und Bitterorange *(Citrus × aurantium)* entstanden sind. Die Bergamotte wird vor allem wegen der enthaltenen Duftstoffe (Parfümrohstoff) angebaut. Sie verleiht dem „Kölnischen Wassers" seinen charakteristischen Duft. Sie wird kommerziell nur entlang eines schmalen, etwa einhundert Kilometer langen Küstenstreifens in Kalabrien (an der "Stiefelspitze" Italiens) angebaut. Es gibt auch die Nutzung für Lebensmittelaroma, z.B. bei Bonbons; Aromatisierung von Tees, Säften, Marmeladen und Alkoholika.

So ist die Bergamotte als Frucht selten sichtbar, doch ihr Aroma verbreitet. Es gibt eine Darstellung auf Briefmarken in einem Block aus Mocambique (Mi-Nr. 2894–2921, 27.10.2007) (Block Zitronenfrüchte) (Abb.).



Weitere Informationen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt nachzulesen.

Marienkäfer



Die Siebenpunkt-Marienkäfer, die von uns Gärtnern als Vertilger der Blattläuse geliebt werden, sind in Gefahr! Sie werden verdrängt von den asiatischen Harlekin-Marienkäfern. Diese haben auch schwarze Punkte auf ihren Flügeln, die jedoch unregelmäßig und unterschiedlich groß sind und sogar die ganze Körperfläche bedecken können. Der deutsche Marienkäfer hat dagegen immer sieben Punkte. Alle Marienkäfer sind Raubtiere und fressen neben den Blattläusen auch andere Marienkäfer. Sie fressen also auch den Harlekin-Marienkäfer. Unglücklicherweise beherbergt der Harlekin-Marienkäfer in seiner Körperhöhle als Parasiten pilzähnliche Mikrosporidien aus der Gattung Nosema. Beim Harlekinkäfer lagern sie als inaktive Sporen. Im Darm eines einheimischen Marienkäfers schleudern die Sporen ihren im Innern aufgewickelten Polfaden hervor und verschaffen sich dadurch Zutritt zu den Darmzellen, in denen sie sich dann ungehemmt vermehren und letztlich den Siebenpunkt-Marienkäfer töten. Problematisch ist übrigens auch, daß der eingeschleppte Käfer *(Harmonia axyridis)* sich auch an Pflanzen vergreift, wenn keine anderen Insekten oder Insekteneier den Mittagstisch füllen. Eine beliebte Ersatznahrung ist die Weintraube. Da kann es denn auch passieren, daß sie in die Maische gelangen und mit ihren bitteren Alkaloiden und antibakteriellen Peptiden den Geschmack des Weins beeinflussen. (kh)

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen



Der Gir

ist ein Zweinutzungsrind (Milch und Fleisch). Aufgrund seiner guten Leistungen wird er zur Verbesserung anderer Rassen (z. B. Red Sindhi, Sahiwal) bzw. auch zur Züchtung neuer Rassen (z. B. Brahman) eingesetzt. Er besitzt ein ruhiges Temperament und ist eine der wichtigsten Zeburassen in Indien.



Kankrej-Rinder

sind großrahmige Tiere, sie werden seit über 3.000 Jahren als Zug- und Lastochsen sowie als Fleischlieferant genutzt. In Brasilien wurde aus dieser Rasse das Guzerat-Rind gezüchtet.



Nelore-Rinder

sind sehr widerstandsfähig und unempfindlich gegen Krankheiten. Durch ihre dicke Haut haben Insekten wenige Chancen. Die Tiere haben einen ausgesprochenen großen Höcker.



Azaouak-Rinder

Das Verbreitungsgebiet dieser Rinder ist Westafrika. Blutgruppenuntersuchungen haben ergeben, daß sich diese Rinder serologisch eindeutig von den europäischen (taurinen) Rassen abgrenzen.



Sahiwal:

Das Verbreitungsgebiet dieser Zebus ist Pakistan, Indien, Australien und Afrika. Es ist eine typische Zweinutzungsrasse – Milch und Fleisch, mit der besten Milchleistung der Zebus in Südasien (ca. 2.000 kg/Jahr bei 5 Prozent Fett). Sahiwal-Rinder sind anspruchslos,



gut hitzeverträglich und anpassungsfähig. Als Arbeitstiere nicht geeignet, da zu langsam und schwerfällig.

Durch die Kreuzung bodenständiger Zeburassen in Südamerika mit Brahman entstand die Rasse Braford. Sie sind ausgesprochene Fleischrinder.



Zeburassen,
die aus Kreuzung mit Hausrindrassen entstanden sind:

Die Rasse Santa Gertrudis

ist beginnend um 1925 (Bestätigung als Rasse 1940) in Texas durch die Kreuzung von Brahman und Shorthorn (3/8 Zebu- und 5/8 Hausrindblut) gezüchtet worden. Sie ist vorwiegend ein Fleischrind und unempfindlich gegen Hitze und Dürre. Aufgrund dieser Eigenschaften hat sie bereits ein großes Verbreitungsgebiet in den USA, Mittel- und Südamerika (etwa 45 Länder) erreicht.



Tswana-Rinder

sind hauptsächlich in Botswana aber auch in Südafrika zu finden. Sie sind aus der Kreuzung von Zebus mit Hausrindern entstanden. Mit ihrer zunehmenden Zahl verdrängen sie andere Rinderrassen in diesem Gebiet.









Charbray

ist eine Fleischrindzeburasse, die entstanden ist aus der Kreuzung von Zebu (1/4) und Charolais (3/4 Blutanteil).



Watussi oder Ankolerind

Watussi sind ein typischer Vertreter der Hybridrassen. Sie wurden bereits vor etwa 5.000 Jahren gezüchtet durch die Kreuzung von Zebus mit dem altägyptischen Langhomrind.
Ihre Züchter sind die in Ruanda und Burundi lebenden Tutsi.





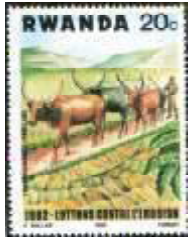
Leicht zu erkennen sind sie durch ihre gewaltigen lyraformigen Homer, die an der Basis einen Umfang bis zu einem halben Meter haben können. Die Selektion erfolgte ausschließlich auf die Hornentwicklung.

Bullen erreichen eine Schulterhöhe von 125 cm, eine Länge von 160 cm und ein Gewicht von 300 bis 500 kg. Die Kühe sind kleiner und leichter. Verbreitet sind sie in Ost- und Südostafrika.

Watussirinder brauchen relativ wenig Tränkwasser, sie produzieren auch keine feuchten Kuhfladen wie alle anderen Rinder, sondern kleine trockene und harte Knödel, die als Brennstoff genutzt werden.



Neben der Nutzung der Milch, des Blutes – durch Aderlaß aus der Halsvene, des Urins zur Reinigung und Körperpflege, als Zug-, Trag- und Reittier werden die Watussirinder vorwiegend als Kult- und Statustiere gehalten. Oftmals dienen sie auch Zahlungsmittel und Mitgift bei Hochzeiten. Watussirinder werden grundsätzlich aufgrund der Tradition nicht geschlachtet.





Weitere Zeburassen sind:



Toronke



Kuba-Zebu



Gobra



Kangayam



Hallikar



Touareg

Zeburasse Peul-Sambourou







Vache



Macina



Kaarta

Maure





Verwendete Literatur:
Michel Kataloge Europa und Übersee
Wikipedia
Schwark u. a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder
Schiering: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

PS: Auch Zebus können kämpfen



Klaus Henseler

Geschichten um den Tabak

Der Seemann Rodríguez de Jerez aus Aquamente, von Columbus auf Tobago ins Landesinnere geschickt, entdeckte in dem Ort Gibara als erster Europäer den Genuß von Tabak. Die „Schornsteinmänner" – so erzählte Rodríguez dem Columbus – würden ein braunes Rohr in der Hand tragen, das an einem Ende brannte. Das andere Ende würden sie in den Mund stecken, kurz daraus trinken, wonach viel Rauch aus dem halb geöffneten Mund und den Nasenlöchern entströmte. Rodríguez war wohl der erste europäische Raucher. Zurückgekehrt in seine Heimat soll ihn die Inquisition, die einen Menschen, dem der Rauch aus Mund und Nase kam, nur als vom Teufel besessen betrachten konnte, für einige Jahre ins Gefängnis gesteckt haben – eine Bestrafung, die im heutigen Kalifornien für Raucher ernsthaft erörtert wurde. Von den spanischen Missionaren wurde Tabak als „stinkendes, lasterhaftes Teufelsgift" verdammt.

Tabak, „mit denen sich die Eingeborenen ihren Gebräuchen gemäß beräuchern" hielt Columbus für ein Kraut, das nicht zu vermarkten sein werde. Da hatte wer sich aber gründlich vertan.

Die ersten englischen Siedler in Virginia waren recht bald auf die Idee gekommen, einen kleinen Teil ihrer Felder mit Tabak zu bepflanzen. Der erste, der dies in großem Stil betrieb, war der Engländer John Rolfe. Dieser war im Jahr 1610 nach Jamestown gekommen. Ein paar Jahre





Landung von Columbus und Landung der Mayflower-Pilger

später lernte er Pocahontas (1596–1617), die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten.







Die hübsche, aber wohl „liederliche" Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen. Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte.



Bereits mit seiner dritten Ernte (1614) verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner „Prinzessin" nach England zu reisen, wo – in dem feuchtkalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte. Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern der so gewinnträchtige Tabakanbau.

Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptanbauprodukte gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am florierenden Tabakshandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar untersagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.



Raucher

3. Bruyere-Holz- und Tonpfeifen-Fabrik

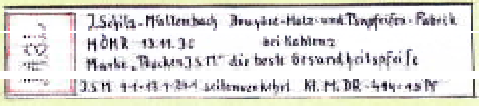
J. Schilz-Müllenbach

Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (2)





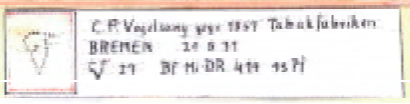


4. Tabakfabriken

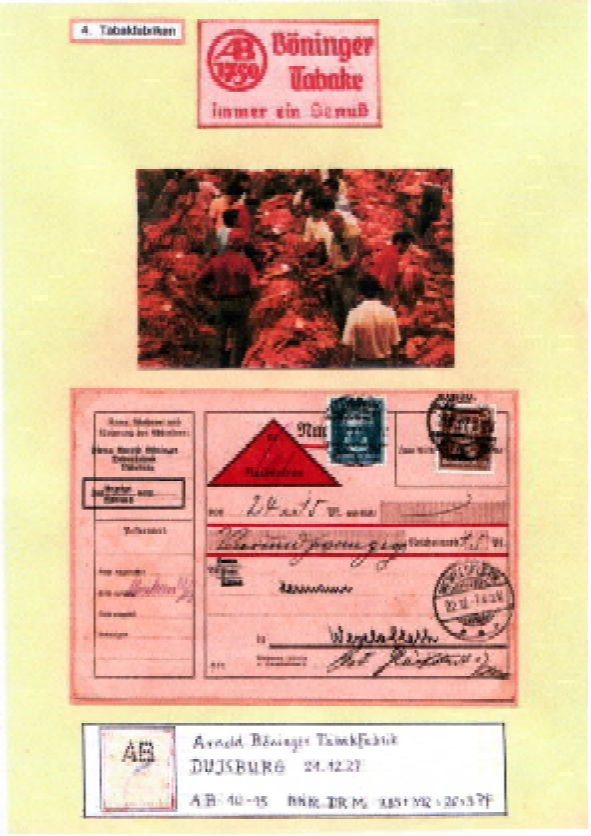
C. F. Vogelsang
Tabakfabriken
BREMEN, gegr. 1857

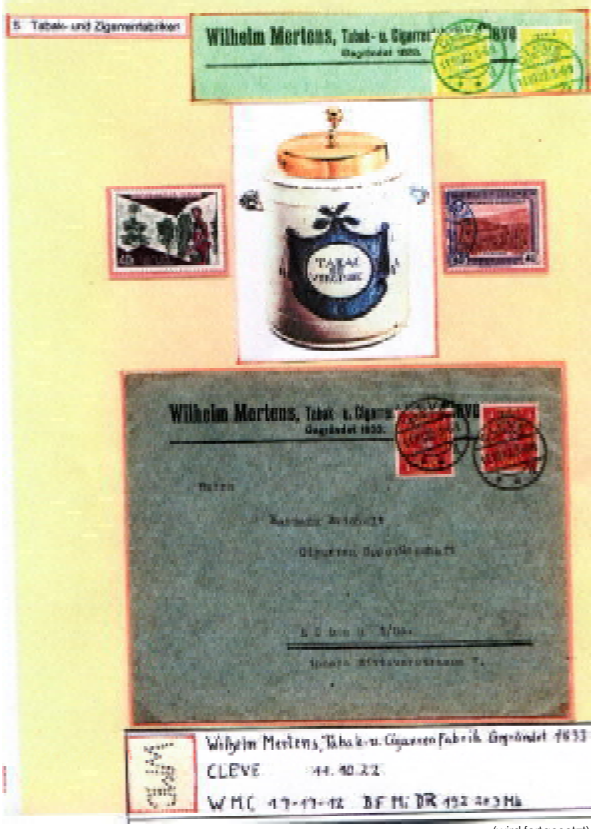







4. Tabakfabriken
Althenstädt & Backhaus
Nordstädt
Tabak-Fabrik
Nordhausen.
Nachnahme
Althenstädt & Backhaus Nordstädt Tabak-Fabrik
NORDHAUSEN


4. Tabakfabriken
AB 1750
Böninger Tabake
immer ein Genuß
Arnold Böninger Tabakfabrik
DUISBURG



(wird fortgesetzt)

Peter Splett und Karlheinz Wittig

A festa da Uva – das Weinfest in Brasilien

A Festa da Uva in Caxias (Rio Grande do Sul) ist in Verbindung mit einer Agrar- oder Industriemesse, neben dem noch größeren Oktoberfest in Blumenau, eines der bekanntesten Volksfeste zumindest im Süden des Landes. 1931 eingeführt, entwickelte es sich zu einer bedeutenden Touristenattraktionen der Region (Abb. 1). Allerdings gibt es ähnliche Weinfeste inzwischen auch in anderen Orten.

Zum Weinfest am 18. Februar 1933 hatte die Fluggesellschaft VARIG, damals noch bemüht, sich einen Namen zu machen, einen Sonderflug (zugleich Erstflug) angekündigt. Dazu wurden von der VARIG und anderen Seiten Sonderumschläge aufgelegt, die in Caxias mit einem besonderen farbigen Cachet bei der Ankunft versehen werden sollten.

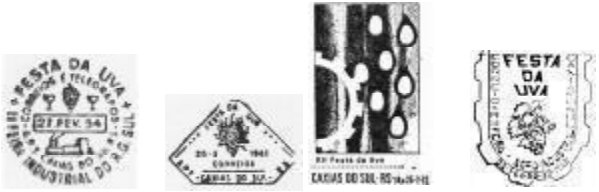




Aber der Wettergott hatte es mit den Veranstaltern nicht gut gemeint. Es zog ein gefährliches Unwetter auf, so daß das Flugzeug der VARIG nicht landen konnte. Was tun? Die Besatzung warf den oder die Postbeutel ab und flog nach Porto Alegre zurück.

Immerhin, die Briefe waren in Caxias angekommen und erhielten rückseitig den Ankunftstempel der Post vom 19 FEV 33 (Abb. 2). Zusätzlich wurde auf der Vorderseite einer von zwei verschiedenen roten Cachets gestempelt, gelegentlich auch beide zusammen: Ein kleiner Zweikreisstempel mit „Festa da Uva / Caxias / FEV 1933“ (ohne Tag – Abb. 3) und ein fünfzeiliger Rechteckstempel „Correio Aério Comemorativo / da Festa da Uva / 18 – 2 – 1933 / Porto Alegre – Caxias / R. Grande do Sul“ (Abb. 4).

Die Stadt Caxias (korrekt Caxias so Sul; heute 436.000 Einwohner) geht auf italienische Einwanderer, zumeist Bauern aus dem Veneto, später auch aus der Lombardei, dem Trentino und anderen Regionen, zurück, die sich ab 1875 in einer Campo dos Bugres genannten Gegend niedergelassen hatten. Wenig später wurde das Siedlungszentrum von Campo dos Bugres in Colônia de Caxias umbenannt, 1890 zum Munizip und 1910 zur Stadt erhoben.



Mehrere Sonderstmepl von Caxias do Sul

Aus der Verarbeitung und Vermarktung von Überschüssen der anfänglichen Subsistenzlandwirtschaft (vor allem Weizen, Mais und Wein) und der Ansiedlung von Industrie entwickelte sich die heutige lebendige und noch immer italienisch geprägte Industriestadt.

Was aber hat es mit dem Wein in Brasilien auf sich?

Die Reben kamen mit den portugiesischen Kolonisten im 16. Jahrhundert. Ins Land. Die ersten Rebstöcke wurden von Martin Afonso de Souza mitgebracht, der sie in seiner Kapitanie São Vicente anpflanzte. Es ist anzunehmen, daß es aus Spanien und Portugal stammende Rebsorten zur Erzeugung von Wein waren. Der Anbau dehnte sich auch auf andere Regionen aus, doch um 1789 hat ein von der Kolonialmacht Portugal erlassenes Dekret das Pflanzen und die Pflege von Weinstöcken einschließlich der Erzeugung und Vermarktung von Wein verboten. Dennoch blieb der Weinbau bis Ende des 19. Jahrhunderts für den Eigenbedarf erhalten und entwickelte sich seit Anfang des 20. Jahrhunderts auf Initiative der ab 1875 in Südbrasilien siedelnden italienischen Einwanderer zu einer kommerziellen Tätigkeit.

Grundlage für die Entwicklung des brasilianischen Weinbaus waren Rebstöcke amerikanischer Herkunft, denn europäische Rebsorten hatten trotz aller zu Begin des kommerziellen Weinbaus unternommenen Anstrengungen vor allem aufgrund von Pilzkrankheiten (Mehltau und Athracnose)



Mehrere Sonderstempel von Jundiai in São Paulo





Sonderstempel von Fernaz de Vasconselos in São Paule

keinen Erfolg. Erst mit dem Aufkommen von effektiven synthetischen Fungiziden zu Anfang des 20. Jahrhunderts gewannen europäische Reborten in Rio Grande do Sul sowie – insbesondere mit der Traube „Italia“ – in São Paulo an Boden.

Noch bis in die 60er Jahre beschränkte sich der Weinbau auf Regionen im Süden und Südosten und hielt sich an die mit dem gemäßigten Klima verbundenen Gegebenheiten mit jährlichem Vegetationszyklus und niedrige Temperaturen in den Wintermonaten. Doch dann wurde er mit der Rebsorte „Italia“ erfolgreich in die semiaride Region des Rio São Francisco übertragen. Das war der Beginn des Weinbaus in tropischen Regionen Brasiliens. In Folgejahren breitete er sich – stets auf der Grundlage der Italia-Rebe – rasch weiter aus: in den 70er Jahren mit Schwerpunkt im nördlichen Paraná, in den 80er Jahren mit Schwerpunkt im Nordosten von São Paulo sowie im nördlichen Minas Gerais. Ab 1990 entstanden noch weitere Anbauzentren, wobei sich einige mehr auf die Erzeugung von Tafeltrauben und andere auf die von Wein konzentrierten.

Die Weinanbaufläche umfaßt inzwischen rund 77.000 ha mit Weingütern im äußersten Süden des Landes bis hinauf in Äquatornähe. In Abhängigkeit von den natürlichen Gegebenheiten gibt es Gebiete mit für temperierte Zonen charakteristischem Weinbau, also mit Winterruhe, dann Gebiete in subtropischen Regionen mit zwei Ernten und Gebiete tropischen Weinbaus mit ständigem Rebschnitt und jährlich zweieinhalb bis dreimaliger Lese.

Die Erzeugung von Trauben erreicht eine Größenordnung von 1,2 Mio. t/Jahr. Davon sind 45 Prozent für die Produktion von Wein, Saft und Derivaten bestimmt und 55 Prozent für die Vermarktung als Tafeltrauben. Die Verarbeitung von Trauben ergibt 77 Prozent Tafelwein und 9 Prozent Traubensaft, beides auf der Basis ursprünglich amerikanischer Rebsorten. Etwa 13 Prozent sind jedoch Qualitätsweine auf der Grundlage europäischer Rebsorten vitis vinifera.



Sonderstempel von Videira in Santa Catarina

Der Großteil dieser Erzeugnisse ist für den heimischen Markt bestimmt. Das – nach Volumen – wichtigste Exportprodukt ist Traubensaft (15 Prozent). Von den Tafeltrauben gehen um 5 Prozent, von den erzeugten Weinen weniger als 1 Prozent in den Export.

Doch mittlerweile entdeckt die Welt den brasilianischen Wein. Brasilien hat außerordentliche Kapazitäten für die Erzeugung von Qualitätswein entwickelt. Gegenwärtig gilt das Land als eine der weltweit besten Regionen für die Erzeugung von für Schaumwein bestimmten Trauben. Brasilien exportiert heute Wein in 22 Länder, darunter vor allem USA, Deutschland, England und Tschechien.



Interessante Informationen zum heimischen Weinbau generell und zu den einzelnen Anbauregionen sowie statistische Daten bietet das Brasilianische Weininstitut (Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN) auf seiner homepage unter www.ibravin.org.br

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 18

350 Jahre Kartoffelanbau in Bayern

1645 soll ein niederländischer Offizier aus Brabant die Kartoffeln nach Roßbach, einem Ort im Grenzgebiet Sudetenland und Böhmen, gebracht haben:

> „Der Sage nach hatte in Böhmen ein einquartierter niederländischer Offizier in der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts in einer dortigen Stadt von der Nützlichkeit des Baues der Kartoffel gesprochen, was man ihm jedoch nicht glauben wollte. Um die Richtigkeit seiner Angabe darzuthun, ließ er deßhalb aus seinem Vaterlande eine Partie Kartoffeln kommen und schenkte sie einem Edelmann in Böhmen, der sie auf seine Felder stecken ließ.“

Der niederländische Offizier mochte wohl nicht auf die Aardappel verzichten, aber zeitgenössische Belege gibt es über diese Roßbacher Anpflanzung nicht.

1647 soll die Kartoffel in Pilgramsreuth in Oberfranken von dem Bauern Hanns Rogler erstmals (in Deutschland) feldmäßig angepflanzt worden sein.

Am Ende des 17. Jahrhunderts sind – wie aus Protokollen über Streitereien wegen des Zehnten, einer Steuerabgabe, hervorgeht – bereits auf mehr als fünfhundert Feldern am Dorf Pilgramsreuth

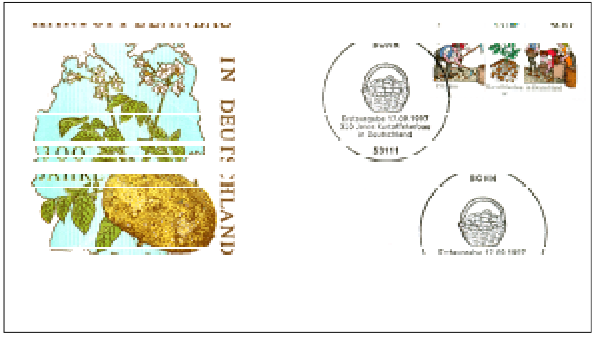
Kartoffeln angebaut, die einen Ertrag von dreizehnhundert Zentnern jährlich erbracht haben sollen. Rogler soll nach den Aussagen von Nachbarn die Kartoffel in Roßbach bei einem Verwandtenbesuch kennengelernt und in seine Heimat zurückgebracht haben; es wird berichtet, daß er sie dort sah, sie ihm gekocht vorgesetzt wurden und ihm die neue Frucht schmeckte. Wieder zu Hause in Pilgramsreuth soll er sie ins Erdreich seines Gartens gedrückt und somit angepflanzt haben.

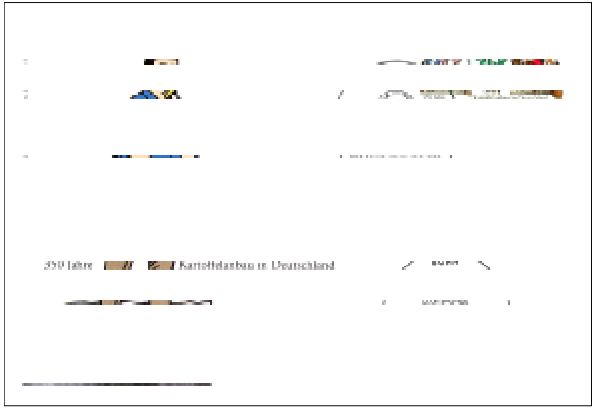




Die am 17. September 1997 von der Deutschen Bundespost herausgegebene Sonder-Briefmarke „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschlands“ löste bereits anläßlich ihrer Ankündigung eine öffentliche Diskussion aus: In der Tat ist die Begründung des Bundesministeriums für Post und Telekommunikation (so hieß diese Behörde früher einmal) unrichtig, da bereits – zum Beispiel – Carolus Clusius 1588 in Frankfurt und Johannes Oberndorffer 1621 in Regensburg die Kartoffel in ihren botanisch-medizinischen Gärten anpflanzten.

Max Wirsing, ein Heimatforscher aus Pilgramsreuth, regte die Ausgabe dieser Gedenkbriefmarke an.







Kartoffelanbau in Deutschland

Der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien und schenkte ihr 1650 (aber nur auf Lebenszeit) das „Amt Bötzow mit allen dazugehörigen Dörfern und Mühlen, Triften und Weiden, Seen und Teichen".

Sie ließ ein Schloß im holländischen Stil bauen (das 1652 den Namen Oranienburg erhielt), Häuser errichten und Wege anlegen. Meiereien und Imkereien entstehen und Gärten und Anlagen; Bauern aus Brabant kamen und mit ihnen die Abscheu vor dem bei Berlin weitverbreiteten Müßiggang. Eine ertragreiche Landwirtschaft nach holländischem Bild wurde geschaffen. Gemüseanbau, Baum- und Blütenzucht wurden betrieben.

Selbstverständlich werden von den Bauern aus Brabant Kartoffeln – als Nahrung – gepflanzt und ebenfalls von Luise Henriette – als „Blume" und zur Zierde der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Brandenburg. Die für achtzig Taler aus Holland gekauften Saatkartoffeln bildeten die Grundlage für den Kartoffelanbau nördlich von Berlin. Diese Saatkartoffeln wurden außerdem in dem von den Holländer Michel Hanff gestalteten Lustgarten Berlins angepflanzt, der zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses war.

1720 verordnet der erste preußische König, Friedrich Wilhelm I., den Anbau der Kartoffel als Folge einer verheerenden Mißernte bei Getreide. Die Berlin-Brandenburger waren weder von den Kartoffeln, die sie nicht kannten, noch von den vielen Fremden, die sie nicht mochten, begeistert. Widerspenstigen Bauern wurde deshalb mit dem Abschneiden von Nasen und Ohren gedroht.





Der Große Kurfürst und Luise Henriette von Oranien brachten die ersten Kartoffeln nach Berlin und in die Mark Brandenburg – als Zierpflanze. Man kann die schöne Luise nicht oft genug zeigen, denn sie hat dazu beigetragen, daß in Deutschland die Hungersnöten beendet wurden.





In einem Stich des Malers Wilhelm Knackfuß wird die kurfürstliche Familie gezeigt, die die im Lustgarten vor dem Berliner Schloß blühenden Kartoffel bewundern. Es ist nicht vorgesehen, daß vor dem Berliner Schloß, das ja bekanntlich wieder erbaut werden soll (so ein Quatsch!) Kartoffeln gepflanzt werden.





Dürers „Marktbauern" aus dem Jahr 1517 zeigen einen Korb, in dem ganz sicher keine Kartoffeln liegen, da diese erst in den 1530er Jahren in Südamerika entdeckt wurden, aber es ist anzunehmen, daß es sich hier um die Süßkartoffeln handelt, denn im Raum Erlangen und Nürnberg ist die Bezeichnung „Patake", abgeleitet von „Batate" – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde. Frankreichs Genießer sagen immer noch Erdäpfel – oder so ähnlich.



(wird fortgesetzt)

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 7)

Giftige Trichterlinge und Rißpilze

Die Pilzernte war reichlich, denn die vermeintlichen Mehlräslinge, weiße Lamellenpilze, standen in sogenannten Hexenringen und auch in Streifen in großer Anzahl an einer feuchten vergrasten Stelle am Rande eines Mischwaldes.

Die Pilze rochen angenehm obstartig mit einem Hauch nach Anis, der sich bei der Zubereitung verlor und waren wohlschmeckend mild.

Aber dann, nach etwa 30 Minuten ging es los: neben allgemeinem Unwohlsein kommt es bei den Pilzverzehrern zu Angstzuständen, Schweißausbrüchen mit Schüttelfrost und auffällig starkem Speichelfluß. Es folgen krampfartige Bauchschmerzen, regelrechte Koliken mit Erbrechen und es treten Sehstörungen in Form von Augenflimmern mit Doppelbildern auf, die typische Symptomatik einer Muscarin-Vergiftung wie sie auch der Fliegenpilz hervorruft. Auffällig sind weiterhin verengte Pupillen, extrem langsamer Puls und ein plötzlicher Blutdruckabfall.

Es war also zu einer verhängnisvollen Verwechselung des Mehlräslings *(Clitopilus prunulus)* mit dem Bleiweißen Trichterling *(Clitocybe phyllophila)* gekommen. Eine weitere weiße hochgiftige Trichterlingsart ist der Rinnigbereifte Gift-Trichterling *(Clitocybe rivulosa),* dessen Unterscheidung zum eßbaren Mehlräsling zuverlässig oft nur mikroskopisch möglich ist. Der Trichterling hat elliptische, glatte, farblose und der Mehlpilz spindeförmige, rosafarbene Sporen mit 6 Längsrippen.















Also in allen ihren Teilen weiße oder weißliche Lamellenpilze gehören nicht in den Kochtopf oder in die Pfanne. Die Verwechselung mit giftigen Trichterlingen ist vorprogrammiert.

Ein ganz ungewöhnlicher Giftpilz ist der Ölbaumtrichterling *(Omphalotus illudens)*, denn er kann im Dunkeln blaugrün fluoreszieren. Deshalb wird er auch trivial Leuchtender Ölbaumpilz genannt. Er wächst nur in wärmeren Gebieten, vorzugsweise an alten Olivenbäumen im Mittelmeergebiet, aber auch in Südwestdeutschland büschelig am Grunde von wild wachsenden Obstbäumen. Sein Aussehen ähnelt sehr dem uns allen bekannten Pfifferling, mit dem er auch ge-













legentlich von unerfahrenen Pilzsammlern verwechselt wird. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist, daß er immer an Holz wächst, wo gegen der Pfifferling sein Myzel im Boden ausbreitet.

Die Rißpilze bilden mit über 500 Arten weltweit eine überaus umfängliche Gruppe von meist kleinen bis mittelgroßen Pilzen, die selbst von Mykologen sehr schwer bestimmbar sind. Es sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze, die in Symbiose mit Laub- und Nadelbäumen leben. Allein in Europa sind bisher etwa 125 verschiedene Arten nachgewiesen. Die Hüte sind weißlich bis grau, ocker oder braun, größtenteils radialrissig – daher auch der Trivialname Rißpilze –, kegelig oder





gebuckelt, faserig oder schuppig und nur selten etwas schleimig. Die Lamellen sind olivgrau, graubraun, jung auch weißlich und im Alter dunkelocker. Am zylindrischen Stiel sind sie tief ausgebuchtet bis angeheftet und bei den rötenden Arten, wie dem in unseren Breiten vorkommenden Ziegelroten Rißpilz *(Inocybe erubescens),* rötlich gefleckt mit weißlichen Flöckchen an den Schneiden.

Was die Genußfähigkeit von Rißpilzen anbelangt, kann man guten Gewissens behaupten, daß sie durch ihren mehr oder weniger hohen Gehalt an Muscarin alle giftig bis sogar gefährlich giftig sind. Vom Ziegelroten Rißpilz reichen 100–300 g Frischpilze aus, den Tod herbei zu führen. Andere Rißpilze enthalten zusätzlich sogar psychotrope Substanzen wie Psilocybin oder Aeruginascin und können so Halluzinationen auslösen. Eine anfängliche Euphorie endet dann häufig in Angstzuständen mit Panikattacken und kann chronisch psychische Probleme bereiten; es manifestieren sich Depressionen und Phobien.



Deshalb gilt generell, daß man kleine bis mittelgroße Pilze mit den oben angegebenen Merkmalen nicht für Speisezwecke verwenden sollte.

Literaturquellen:
Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
Giftpilze, Baier,J. u. Vancura, B., Werner Dausien Verlag, Hanau

Auszug von bisher weltweit emittierten postalischen Objekten mit giftigen Trichterlingen und Rißpilzen

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Pilzname (trivial)	
Bhutan	29.	12.	1999	20	NU	2086	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling	
Guyana	1.	12.	2003	20	$	7590	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling	
Turks- u. Caicos-Inseln	6.	7.	2000	50	c	1511	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling	
Guinea	6.	11.	2006	7500	FG	4256A+B	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Guinea	6.	11.	2006	30000	FG	4256A+B	KB Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	Guinea
6.	11.	2006		7500	FG	4256A+B	BI 973 Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	Guinea-
Bissau	15.	5.	1985	7	P	846	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Guyana	1.	12.	2003	20	$	7591	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Korea - Nord	23.	11.	1986	10	Ch	2791	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Kuba	15.	12.	2005	75	(C)	4771	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Mauretanien	5.	11.	2000	50	um	1060a	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Mauretanien	5.	11.	2000	50	um	1060b	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Rumänien	9.	6.	1993	10	L	xxx	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Sankt Vincent	23.	2.	1998	1,1	$	4327	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling	
Sao Tomé und Príncipe	1.	7.	2009	100000		Db	4124 - BI 704	Clitocybe	gibba Ockerbrauner Trichterling	
Niger	2.	12.	1999	1000	F	1733	Clitocybe	lateritia	Ziegelroter Trichterling	
Grenada (Grenadinen)	4.	9.	1997	75	c	2614	Clitocybe	metachroa	Staubfüßiger Trichterling	
Liberia	1.	7.	1998	40	c	2069	Clitocybe	metachroa	Staubfüßiger Trichterling	
Guinea-Bissau	15.	12.	2004	400	F	2739	Clitocybe	nivea	Pfifferlings-Trichterling	
Großbritannien (Gibraltar)	15.	9.		200330	p	1055	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Großbritannien (Gibraltar)	15.	9.		200360	p	1055	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Komoren	25.	1.	1999	375	F	1669	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Sambia	1.	7.	1998	900	K	852	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Sao Tomé und Príncipe	1.	7.	2009	13000	Db	4120	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Lesotho	29.	6.	2001	4	M	1779	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling	
Guinea	8.	11.	1999	300	F	2526	Clitocybe	phyllophila	Bleiweißer Trichterling	

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Pilzname (trivial)	
Guinea	8.	11.	1999	1800	F	2526	Clitocybe	phyllophila	Bleiweißer Trichterling	
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	40	(Pf)	1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	50x 40	(Pf)	1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	Ghana
30.	7.	1993		60	c	1856	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Guinea-Bissau	1.	4.	2001	350	F	1579	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Komoren	25.	1.	1999	150	F	1475	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Rumänien	15.	8.	1994	15	L	xxx	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Rumänien			1994	30	L	xxx	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Rumänien			1993	25	L	U 1578	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Rumänien			1993	25	L	U 1578a	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	
Sierra Leone	30.	10.	2000	1000	Le	3714	Inocybe	adaequata	Weinrötlicher Rißpilz	
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	30	(Pf)	1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	50x 30	(Pf)	1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	Dominica
10.	1.	2005		2	$	3641	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Kambodscha	30.	3.	1989	0,8	R	1049	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Kuba	15.	2.	1988	10	(C)	3160	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien			1993	25	L	U 1581	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien			1993	25	L	U 1581a	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien	5.	8.	1994	350	L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien	15.	8.	1994	15	L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien	25.	8.	1994	350	L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien	24.	10.	1994	350	L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien			1994	30	L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Rumänien	19.	5.	1999	350	L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Sambia	9.	9.	2002	2500	K	1415	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Sierra Leone	30.	10.	2000	1000	Le	3712	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Pilzname (trivial)
Tschechoslowakei	5.	9.	1989	5,5	(Kcs)	3017, 3021	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Ungarn	30.	12.	1986	2	Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Ungarn	30.	12.	1986	2	Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Zentralafrikanische Rep.	26.	7.	2001	600	F	2763	Inocybe	fuscodisca	noch unbenannt
Großbritannien (Jersey)	13.	9.	2005	41	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.	9.	2005	82	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.	9.	2005	410	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.	9.	2005	2,87	P	1200-1205	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Guyana	6.	5.	1999	60	$	6539	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Dominica	18.	4.	1994	65	c	1826	Inocybe	littoralis	noch unbenannt
Burundi	8.	11.	2004	650	F	1872	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Dominica	2.	3.	1998	15	c	2472	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Komoren			1998	400	fc.	1401	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.	7.	1997	150	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.	7.	1997	300	(W)	Bl 641	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.	7.	1997	150	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.	7.	1997	1500	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Sao Tomé und Príncipe	4.	2.	2008	10000	Db	3408	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Dominica	10.	1.	2005	6	$	3642 - Bl 505	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Uganda	24.	6.	1996	2500	(Sh)	1702 - Bl 255	Inocybe	sororia	Täuschender Rißpilz
Antigua und Barbuda	26.	3.	2001	1,65	$	3421	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Dominica	2.	3.	1998	10	c	2471	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.	1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.	1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.	1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	15.	1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Plizname (trivial)
Gambia	30.	9.	1994	5	D	1967	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ghana	9.	7.	1997	400	c	2530	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Grenada	4.	9.	1997	6	$	3602 - Bl 476	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Guyana	28.	6.	1993	500	$	4142 - Bl 270	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Guyana	15.	5.	1996	60	$	5531	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Kambodscha	20.	3.	2000	900	R	2063	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Moldawien	5.	9.	1996	0,10	L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Mosambik	24.	9.	1999	35000	MT	1501 A+B - Bl 34 A+B		Omphalotus	illudensÖlbaumtrichterling
Mosambik	17.	6.	2002	35000	MT	2371 - Bl 140	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Nevis	15.	5.	2001	5	$	1700 - Bl 202	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Palau	15.	2.	2007	1	$	2619	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien			1993	29	L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien			1994	30	L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien			1996	70	L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Sambia	9.	9.	2002	2500	K	1410	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Sao Tomé und Príncipe	30.	7.	2009	100000	Db	4230 - Bl 730		Omphalotus	illudensÖlbaumtrichterling
Sierra Leone	31.	12.	1990	175	Le	1582	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	17.	11.	1986	7	PTA	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	17.	11.	1986	7	PTA	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	12.	11.	1990	20	(Pta)	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Tansania	18.	6.	1993	500	(Sh)	1502 - Bl 219	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Tansania	27.	11.	1998	250	(Sh)	3092	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Togo	16.	11.	1995	200	F	2343	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Uganda	14.	8.	1989	15	(Sh)	668	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ungarn	30.	12.	1986	4	Ft	3875 A+B	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ungarn	30.	12.	1986	4	Ft	3875 A+B	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling

Klaus Henseler

Doryphorus – auch Kartoffelkäfer genannt

Der französische Volksmund bezeichnete die deutschen Soldaten, die zu Zehntausenden nach dem Sieg über Frankreich durch das Land zogen, als »Doryphores«. Sie waren bepackt mit schweren Paketen vom Gare de l'Est in den Heimaturlaub, ihr Gepäck war mit Damenwäsche gefüllt, mit Pariser Spezialitäten aller Art und mit Luxusgütern. Es handelte sich jeweils nur um kleine Einkäufe, doch schadeten sie der französischen Volkswirtschaft erheblich.

Offiziell durften sich deutsche Soldaten jeweils 50 Reichsmark im Monat aus der Heimat überweisen lassen. Zu Weihnachten konnten 200 Reichsmark geschickt werden. Bezahlt wurden die Einkäufe in Frankreich (und in anderen besetzten Ländern) mit Reichskreditkassenscheinen, die von den Verkäufern in die jeweilige Landeswährung umgetauscht wurden; damit wurden die Inflation im besetzten Land in Gang gesetzt, nicht jedoch im Deutschen Reich.

Ursprünglich gab es für die Soldaten eine Vorschrift, nach der nur soviel in den Heimaturlaub mitgenommen werden durfte, was ohne zusätzlicher Tragriemen transportiert werden konnte. Im Oktober 1940 hob Göring die bis dahin formal bestehenden Beschränkungen auf; auch die Gewichtsbeschränkung bei Feldpostpäckchen wurde aufgehoben. Im übrigen wurden Feldpostpäckchen geschickt. Mit dem »Schlepperlaß« ermunterten Hitler und Göring zum »organisierten vergnüglichen und höchst privaten Beutezug quer durch Europa und fegten damit die bis dahin bestehenden Restriktionen« weg.

Deutsches Reich 1942 und 1944

Deutsche Soldaten auf der Reise in die Heimat.
Opa hat auch später von Paris geschwärmt.

Horst Ferenczy

Die Tomate *(Lycopersicon Lypopersicum)*

Das auch als Liebesapfel genannte Fruchtgemüse gehört zu den Nachtschattengewächsen (Solanaceae). Unter den pflanzlichen Erwerbungen aus der neuen Welt nimmt die Tomate eine bedeutende Stellung ein.







Ihr indianischer Name „Tumatle" ist zur heutigen Bezeichnung geworden. Seit Jahrhunderten kultivierten die Indianer Mexicos und Perus die Tomate. Vermutlich ist die Pflanze schon bald nach der Entdeckung Amerikas nach Europa gekommen, doch gerieten ihre damals etwas bitter schmeckenden Früchte in den Verdacht der Giftigkeit. Aus diesem Grund wurden die Tomatenpflanzen sehr lange nur zur Zierde gehalten.

In Deutschland führten sie sich erst um die Wende zum 20. Jahrhundert ein. Heute ist die Tomate eine Weltwirtschaftspflanze, wobei die USA und Italien die Hauptproduktionsländer sind.

Für den Anbau muss es ausreichend warm sein. Die aus den Tropen stammende Tomate erfriert bei 0° C. Der Nährwert der Frucht beruht vor allem auf dem Gehalt an Vitaminen (B_1, B_2 und C) sowie an Mineralstoffen. Das im grünen Zustand vorkommende giftige Alkaloid Solanin schwindet während der Reife. Ätherische Öle und organische Säuren bewirken den typischen Geschmack.

Neben dem Rohverzehr dienen die Früchte der Gewinnung von Tomatenmark, Ketchup und Tomatensaft (in Mischung mit anderen Gemüsesäften). Auch Tomatenpulver wird durch Sprühtrocknung erzeugt.



Außerdem werden heute rundliche und eiförmige Sorten angebaut, so die Kirsch- und Baumtomate. Vom heutigen Speisezettel ist die hervorragende Frucht nicht mehr wegzudenken.

Quelle: Nutzpflanzenkunde / Thieme Verlag

Stefan Hilz

Weinserie der RegioMail Heilbronn

Zehn verschiedene Rebsorten zeigt die Weinserie der RegioMail Heilbronn. Die selbstklebenden Marken zu 55 Cent wurden am 1. Februar 2013 verausgabt und sind im 10er-Block erhältlich. Die Serie zeigt je zur Hälfte Weißwein- und Rotweinsorten. Die RegioMail GmbH in Heilbronn ist eine Tochtergesellschaft des Medienunternehmens Heilbronner Stimme GmbH & Co. KG. Im Einzelnen sind dies bei den weißen Rebsorten Chardonnay, Kerner, Riesling, Sauvignon blanc und Silvaner sowie bei den roten Rebsorten Acolon, Cabernet Mitos, Lemberger, Muskat Trollinger und Trollinger. Bei der Rebsortenauswahl wurde offensichtlich auch der Bedeutung der einzelnen Rebsorten für das Anbaugebiet Württemberg Rechnung getragen.

Das Weinbaugebiet Württemberg liegt im Süden Deutschlands. Es erstreckt sich zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am württembergischen Ufer des Bodensees in Kressbronn gehört ebenfalls dazu, und auch die Weinlagen am bayerischen Bodenseeufer bei Lindau sind weingeographisch Württemberg angegliedert. Das Anbaugebiet



gliedert sich in 9 Bereiche, 17 Großlagen und 210 Einzellagen auf. Da der Charakter eines Weines bekanntlich nicht allein von Wetter und Kellermeister geprägt wird, sondern auch der Boden eine entscheidende Rolle spielt, kann nahezu jeder Ort mit ganz typischen Tropfen aufwarten. Ursache dafür sind stark wechselnde geologische Verhältnisse - vom schweren Gipskeuper über Löss, Muschelkalk und Sandstein bis zum Vulkanstein.

Unter Deutschlands großen Weinbaugebieten belegt Württemberg mit 11359 ha (2012) Platz vier. Unter den deutschen Weinbauregionen ist es das einzige Gebiet, das mehr Rotwein als Weißwein produziert. 70,6 Prozent der Rebfläche sind mit Rotweinrebsorten und 29,4 Prozent mit Weißweinrebsorten bestockt. Zu den gängigsten Rebsorten zählen neben der schwäbischen Spezialität Trollinger bei den Roten Schwarzriesling, Lemberger und Spätburgunder sowie als Spezialitäten Samtrot und Frühburgunder (Clevner). Bei den weißen Gewächsen sind es vor allem Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Grauburgunder und Kerner.

Übersicht: Rebsortenstruktur des Anbaugebiets Württemberg 2012

Anbaugebiet Württemberg	ha	%		ha	%
Weiße Keltertraubensorten	3336	29,4	Rote Keltertraubensorten	8023	70,6
Riesling	2096	18,5	Trollinger	2316	20,4
Müller-Thurgau	325	2,9	Limberger	1653	14,6
Kerner	309	2,7	Müllerrebe	1571	13,8
Grauburgunder	139	1,2	Spätburgunder	1295	11,4
Silvaner	106	0,9	Dornfelder	330	2,9
Weißburgunder	101	0,9	Acolon	219	1,9
Traminer	60	0,5	Portugieser	158	1,4
Chardonnay	55	0,5	Muskat-Trollinger	83	0,7
Sauvignon blanc	52	0,5	Regent	58	0,5
Gelber Muskateller	50	0,4	Blauer Zweigelt	58	0,5
			Merlot	46	0,4
Sonst.weiße Rebsorten	43	0,4	Cabernet Dorsa	40	0,4
			Cabernet Mitos	30	0,3
			Heroldrebe	20	0,2
			Sonstige rote Rebsorten	146	1,3

Nahezu 140 Rebsorten werden in Deutschland angepflanzt; große Marktbedeutung besitzen etwa zwei Dutzend davon. Der Trend zu roten Rebsorten war in allen Anbaugebieten über die letzten zwanzig Jahre unverkennbar und hat nun wohl seinen Höhepunkt überschritten. Zwischenzeitlich ist eine Hinwendung zu den weißen und roten Burgundersorten und die Renaissance der klassischen Rebsorten auszumachen.

Zu den Rebsorten der Weinserie der RegioMail Heilbronn:

Trollinger

Der Trollinger, auch Blauer Trollinger, ist mit 2316 Hektar, was 20,4 Prozent der württembergischen Rebfläche entspricht, die wichtigste Rebsorte. Der Name ist vermutlich aus „Tirolinger“ entstanden, da die zugrundeliegende Traube die Südtiroler Rebsorte Vernatsch ist. Der Trollinger wurde schon von den Römern an den Rhein gebracht, von wo aus sie sich auch ins Neckartal weiterverbreitet hat. Trollinger ist eine sehr spät reifende Rebsorte und braucht daher allerbeste Lagen, dort kann Trollinger bei nachlässiger Regulierung beeindruckende Mengen akzeptabler Qualitäten produzieren. Die Remstalkellerei beschreibt die Trollinger-Weine als hellrot, fruchtig, leicht, die den unbeschwerten Schluck zum Ende des anstrengenden Tagwerks bieten und jedes Vesper zur richtigen Mahlzeit ergänzen. Der Trollinger ist der Inbegriff des schwäbischen Viertele-



Weines – und damit Ausdruck einer bodenständigen Weinkultur (Anmerkung der Red.: ... und des Viertelesmeisters, der zum Frühstück die Werkstatt verläßt, um ein Viertele zu trinken).

Lemberger

Mit 1.653 Hektar hat der Lemberger eine relativ große Bedeutung für Württemberg. Der eigentliche Name ist Blaufränkisch. Dies ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte, die in Österreich Sorte erstmals im 18. Jahrhundert nachweisbar war. Danach erst tauchte sie in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger auf. Durch die internationale ampelographische Kommission (gegründet 1873 in Wien) wurde 1875 europaweit der Name Blaufränkisch festgelegt.

Acolon

Acolon, der mit 219 Hekatra eine beachtliche Ausdehnung in Württemberg erreicht hat, ist eine noch junge rote Rebsorte, die 1971 von Bernd Hill von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Rebsorten Lemberger (Blaufränkisch) und Dornfelder gekreuzt wurde und die Zuchtnummer We 71-816-102. Erst 2002 erhielt die Rebsorte vom Bundessortenamt die Zulassung und den Sortenschutz als Neuzüchtung. Acolon reift recht früh, erreicht eine hohe Farbintensität und beachtliche Mostgewichte. Neben feinen Fruchtaromen weisen die Weine eine gute Struktur und Länge, aber meist nur eine dezente Gerbstoffnote auf. Teilweise erfolgt der Ausbau im Barriquefass.

Muskat-Trollinger

Eine württembergische Spezialität ist der Muskat-Trollinger: Sie ist eine sehr spät reifende Rotwein-Rebsorte mit großen Beeren, die bereits 1836 erwähnt wurde. Früher wurde sie als Spielart oder Abkömmling des Trollinger (vielleicht durch eine zufällige Kreuzung mit dem Muskateller) angesehen. Muskat-Trollinger gilt aber heute als eigenständige Sorte und wird ebenso wie der Trollinger hauptsächlich in Württemberg, dort auf einer Rebfläche von 83 Hektar, angebaut.

Cabernet Mitos

Cabernet Mitos, lediglich auf einer Fläche von 30 Hektar in Württemberg angebaut, ist wie der Acolon eine Weinsberger Neuzüchtung. Aufgrund seiner späten Reife bevorzugt er die besten Standorte. Die Rebsorte verfügt über eine gute Winterhärte und ist zum Ausbau im Barrique geeignet. Sie wird gerne als Cuvée-Partner von klassischen roten Rebsorten eingesetzt. Cabernet Mitos ist nach neuesten aus der Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und Teinturier du Cher entstanden. Die ursprünglichen Angaben der Züchter Bernhard Schleip und Bernd Hill, es handele sich um eine Kreuzung von Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, konnten in der Zwischenzeit durch eine DNA-Analyse widerlegt werden.

Riesling

Der Riesling ist zweifelsohne die wichtigste deutsche Rebsorte mit einer Rebfläche von 22837 Hektar (2012). In Württemberg ist er mit 2096 Hektar die bedeutendste weiße Rebsorte. Wie keine andere Rebsorte repräsentiert er die deutsche Weinkultur. Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw.1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

Kerner

Der Kerner steht in Baden-Württemberg noch auf einer Rebfläche von 309 Hektar. Bei der Züchtung an der Außenstelle Lauffen am Neckar der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, die ihren Sitz in Weinsberg hat, wurden 1929 roter Trollinger und weißer Riesling durch den Rebzüchter August Herold gekreuzt. Daher sprach man zu Beginn von "weißem Herold", später wurde die Rebsorte mit Bezug auf den schwäbischen Dichter Justinus Kerner, der in Weinsberg gelebt hatte, in Kerner umbenannt. 1969 erhielt die Rebsorte den Sortenschutz. Kerner hat in allen deutschen Weinbaugebieten Bedeutung erlangt, besonders feinfruchtig wird er in Württemberg um Heilbronn.

Silvaner

106 Hektar Silvaner gibt es noch in Württemberg. Jahrelang hatten Wissenschaftler über den Ursprung der Rebsorte gerätselt. Stammt sie aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name auf eine römische Abkunft schließen. Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Silvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“ ist. Damit scheint seine Herkunft aus der Alpenregion gesichert zu sein. Am 5. April 1659 beauftragte Johann Georg Körner, Gräflich Castell'scher Amtmann, den Boten Michel Saueracker 25 Fechser Silvaner aus dem nahen Obereisenheim zu holen. Sie kosteten mit 8 Schilling und 3½ Pfennig doppelt so viel als die gängigen Sorten. Am Mittwoch nach Ostern, dem 6. April, wurden sie in der Lage Schlossberg in Castell gepflanzt. Das ist die erste belegte Pflanzung in Franken und in Deutschland.

Chardonnay

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten und besetzt weltweit eine Anbaufläche, die nahezu der des Rieslings entspricht. In Deutschland erfolgte die Zulassung erst im Jahr 1991. Ihr Anbau nimmt auch in Deutschland langsam, aber beständig zu. So sind auch bis heute 55 Hektar Chardonnay in Württemberg gepflanzt worden.

Sauvignon blanc

Ebenfalls ein „Weltbürger" unter den Rebsorten ist der Sauvignon blanc. Die Rebsorte hat ihr hauptsächliches Verbreitungszentrum im Südwesten Frankreichs, wo sie im Jahre 1710 erstmals urkundlich erwähnt wurde. In Deutschland wächst der Sauvignon blanc zwischenzeitlich auf 734 Hektar, wovon sich 52 Hektar in Württemberg befinden. Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.

Quellen: www.weinbauverband-wuerttemberg.de, www.destatis.de, www.deutscheweine.de, www.wikipedia.de

Klaus Henseler

Eine Lokomotive namens Kartoffelkäfer

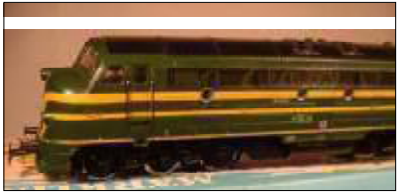
Die Lokomotive mit dem von Eisenbahn-Fans gegebenen Spitznamen „Kartoffelkäfer" war in Luxemburg, Norwegen, Dänemark, Belgien, Schweden und Ungarn eingesetzt. Die Eisenbahn-Puristen bezeichnen nur die Loks der CFL-Reihe 1600 als „Kartoffelkäfer". Weitere Exemplare sind nach ihrer Ausmusterung durch die Staatsbahnen bei privaten Bahnen (Nibueiei) in Deutschland, Norwegen und Italien unterwegs. Die Maschinen werden vielfach als NOHAB („Nydqvist och Holm Aktiebolag") bezeichnet. Ursprünglich wurde die Lokomotive von General Motors in den USA entwickelt. Als Antriebsaggregat diente ein langsam laufender im Jahr 1936 entwickelter Zweitakt-Dieselmotor.

Der „Kartoffelkäfer stammt von der für Australien entwickelten Version F7 bzw. FP7. Die Clyde Engineering in Granville/New South Wales schuf auf Basis der FP7 eine Zweirichtungslokomotive, die sich nach vergleichsweise geringen Anpassungen auch für europäische Betriebs-bedingungen eignete. Die NOHAB war seit 1949 Lizenz-nehmer von General Motors und fertigte insgesamt 159 Lokomotiven der so bezeichneten Type AA16; weitere 44 Exemplare entstanden zwischen 1955 und 1957 im belgischen La Croyère bei der „Anglo-Franco-Belge" für Belgien und Luxemburg. 1957 bis 1961 lieferte Henschel (Kassel) insgesamt 121 Lizenzbauten nach Ägypten.

Die Lok ist zum Inbegriff der klassischen US-Diesellok geworden und wird in der englischsprachigen Fachliteratur als „F-Units" bezeichnet. In den Jahren 1939 bis 1945 wurden insgesamt 1096 Einheiten der Type FT in den USA produziert. Das „F" steht für „freight", das „T" für „Twenty-Seven hundred horsepowers"), rund 1370 PS. Die Lok entsprach schon bei der Auslieferung in Europa nicht mehr dem Stand der Technik. Dennoch entschieden sich die Bahnverwaltungen für diese Lokomotiven mit veralteter Dieselelektrik.

Die Lokomotive erhielt den Ehrentitel „Europalok" Die Bezeichnung „Kartoffelkäfer" entstand wegen des Anstriches der Luxemburger Lok.

Jahrzehntelang beherrschten belgische „Kartoffelkäfer" den Zugdienst auf der Athus-Meuse-Linie



Luxemburg 1966







USA 1999

Vorläufer-Modell des „Kartoffelkäfers" war die „F7", die mit mehr als 100 Meilen/h zwischen Chicago, Milwaukee, Minneapolis und St. Paul verkehrte und als „schnellster Zug in den USA" bezeichnet wurde. Der Anstrich dieser US-Lokomotive „Hiawatha" wurde 1938 von Otto Kuhler entworfen.



Horst Kaczmarcyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)

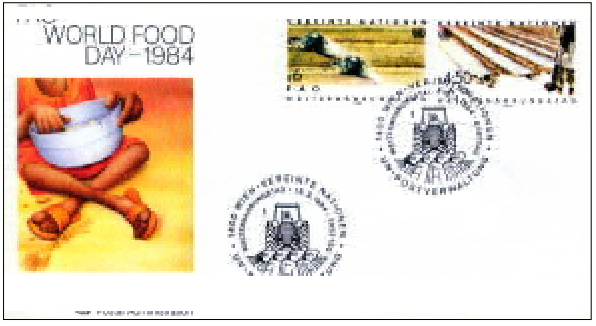
Der Mensch und die menschliche Gesellschaft ändern sich in einem steten Fluß. Über Jahrtausende der Entwicklungsgeschichte entnahmen die Menschen ihrer Umwelt weniger, als die Natur wieder hervorbrachte. Das Gleichgewicht Mensch und Natur war noch in Ordnung. Das ist heute anders geworden.

















Durch den Bevölkerungszuwachs, durch mangelnde materielle und finanzielle Mittel ist es den wirtschaftlich ärmsten Ländern kaum möglich, den Hunger, die hohe Sterblichkeit und den Raubbau an den Naturvorkommen zu verhindern. *Und kritisch angemerkt: Wollen die Regierenden wirklich, daß es den Armen besser geht?*









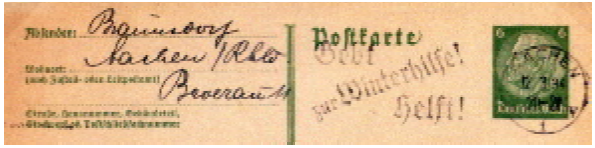
Die (fast) rücksichtslose Ausbeutung der Naturvorräte (neudeutsch: Ressourcen) ist Ursache für umweltrelevante Folgen bei den Menschen. Unterernährung, Analphabetentum, Aids herrschen auf der Armutsseite. Profit ist die ausschließliche Meßlatte für die Wirtschaft. *Es sei hier nur auf die Fabriken in Bangladesch verwiesen. Und auf die Folgen der Brandrodung in Indonesien für die Menschen. Und auf die Bekämpfung von Aids im südlichen Afrika.*





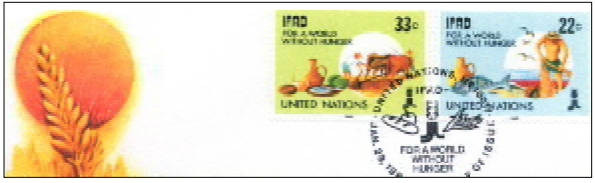








Die steigende Bevölkerungsdichte, Rodungen, Gewinnsucht der Kolonialisten (über Jahrhunderte praktiziert und nicht endend) ergibt das heutige Ergebnis in den Hungergegenden unserer Welt. Private, nationale und internationale Organisationen versuchen, dieses Elend zu mindern. *Doch: Solange das herrschende Wirtschaftssystem so ist, wie es ist, sind das nur Tropfen auf einem heißen Stein. Sie verflüchtigen sich.*





Anmerkung: Die *kursiv geschriebenen Texte* sind nicht von Horst Kaczmarczyk, sondern von mir,
Klaus Henseler, denn der Heilige Zorn packt mich, wenn ich daran denke, wie meine Generation für die nächste sorgt.

(wird fortgesetzt)

Klaus Henseler

Schädling: *Acherontia atropos* Males

Man bekommt den imposanten Totenkopfschwärmer nur selten zu Gesicht, da er – im Unterschied zu den meisten andern Schwärmern auch die typischen Schwärmerblumen kaum besucht. Dagegen ist bekannt, daß er Honig aus Bienenstöcken saugt!

Da die Raupen vor allem am Kraut der Kartoffel fressen, wurden früher bei der manuellen Kartoffelernte die Raupen oft gefunden. Für die Raupe charakteristisch ist das gelbe Horn, vor allem da die restliche Färbung der Raupe sehr variabel ist (es gibt auch bräunliche Varianten). Noch häufiger als die Raupe fand man früher bei der manuellen Kartoffelernte die großen (mehr als daumengroß!) Puppen. Aus diesen Puppen schlüpfen meist noch im gleichen Jahr die Falter, welche aber angesicht des fortgeschrittenen Jahres nicht mehr zur Fortpflanzung gelangen und eingehen. Das Vorkommen dieses Wanderfalter bei uns beruht also einzig auf der jährlichen Einwanderung im Frühsommer aus südlichen Ländern!

Der Falter war früher gut an die extensive Agrarwirtschaft angepaßt, hat aber mit den modernen Anbaumethoden sicherlich Probleme. Die eingewanderten Falter kann man – sehr selten – im Sommer antreffen, die Falter, die sich bei uns entwickelt haben, von Ende August bis Anfang November.

Die Raupe ist unverwechselbar, vor allem wegen des gelben Horns. Auch der Falter ist durch die deutliche Totenkopfzeichnung eigentlich nicht zu verwechseln.

Die Familie der Schwärmer spielt eine besondere Rolle unter den Nachtfaltern. Es sind meist sehr große Falter mit dickem Körper, die oft kolibriartig im Schwirrflug vor Blüten stehend beobachtet werden (trifft jedoch auf den Totenkopfschwärmer kaum zu). Wenn man geeignete

Puppe



Raupe



Pflanzen (Geißblatt, Nachtkerzen, Seifenkraut, Phlox) im Garten hat, bekommt man sie am ehesten zu Gesicht. Häufiger als die Falter findet man die großen Raupen, die meist am Körperende eine Art Stachel (völlig ungefährlich!) haben. Namensherkunft: Atropos, die Unwandelbare, ist eine von drei Parzen, und zwar diejenige, welche den von den beiden anderen (Clotho und Lachesis) gesponnenen Faden unerbittlich abschneidet, sobald das Schicksal befiehlt, Atropos ist die Todbringende, sie wird in der griechischen Kunst gewöhnlich als eine alte Frau (Mütterchen) mit einer Schere abgebildet. Verbreitung: Madagaskar, südliches Afrika und Europa; einige wenige Arten sind auch in Asien zu finden.









Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bundesrep. D	7.2.2013	2986	Blühende Bäume, Linde
Alderney	20.2.2013	465-470	Einheimische Käfer, Maikäfer, Baltthornkäfer u.a
Argentinen	19.3.2011	3394	Int. Jahr der Wälder
Argentinen	24.9.2011	3423-3424	Endemische Orchideen
Argentinen	29.10.2011	3431-3436	Schweinerassen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Armenien	28.12.2012	819-820	Pferdespringer, Wildschaf
Belgien	6.10.2012	Block 169	Landschaften, Strohballen, Biergläser, Rinder
Belgien	27.10.2012	4338	Kleiner Schillerfalter, Apatura ilia
Brasilien	5.8.2012	4029-4032	Heilpflanzen
Bundesrep. D	7.2.2013	MKH 93	idem - selbsklebend
Burkina Faso	7.11.2011	1949-1951	Gemüseanbau, Zwieben, Weisskraut, Rüben
Cuba	20.3.2012	5566-5567	Alejandro Robaina, Tabakpflanzer
Estland	7.3.2013	757	Vogel des Jahres, Rebhuhn, Perdix perdix
Falklandinseln	14.12.2012	1192-1195	Krähenbeere, Schuppensauerklee u.a.
Färoyar	25.2.2013	775	Lämmer, Sepac, Frühling
Finnland	21.1.2013	2215	Orchidee, Coilostylis parkinsoniana
Finnland	8.3.2013	2227-2229	Gartenbrombeeren, Stachelbeere, R. Johannisb.
Finnland	8.3.2013	2230	Grussmarke, Rosen
Frankreich	4.1.2013	5481-5492	Tiere des chinesischen Kalenders
Frankreich	23.2.2013	5523	Internat. Landwirtschaftsmesse, Nutztiere
Gambia	11.10.2011	6542-6551	Afrikanische Orchideen
Gambia	11.10.2011	Block 825-826	Afrikanische Orchideen
Guinea-Bissau	27.9.2011	Block 964	200. Geb. von Ludwig Preiss
Guinea-Bissau	27.9.2011	5677-79, Bl.976	Gemälde mit Jagdmotiven
Guinea-Bissau	27.9.2011	5702 + Bl. 982	Pfingstrose, Paeonia lactiflora
Guinea-Bissau	27.9.2011	Block 991	Phaius tuberculosis, Orchidee
Guinea-Bissau	10.4.2012	5887-90, Bl.1040	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	25.5.2012	5982-95, Bl.1059	Bienen
Guinea-Bissau	25.5.2012	6027-30, Bl.1068	Ind. Gewürze, Kurkuma, Tamarinde, Ingwer
Guinea-Bissau	16.7.2012	6051-55, Bl.1073	Orchideen
Guinea-Bissau	10.9.2012	6182-85, Bl.1095	Raupen und Schmetterlinge
Guinea-Bissau	10.9.2012	6195-6198	Heilpflanzen, Thymain, Pfefferminze u.a.m.
Irak	3.12.2012	1892	Schöpfrad - Noria
Israel	5.2.2013	2322-2326	Freimarken, Gerberas-Zuchtformen
Israel	5.2.2013	89-90 Automatenm.	
			Gefährdete Blumen, Blumen, Iris mariae
Lettland	8.3.2012	860	Schwertlilie
Liberia	28.3.2011	5794-5805,	
		Bl.586	Jahr des Hasen, Tiere
Liberia	28.3.2011	5807	Kautschukgewinnung
Liberia	28.3.2011	5808	Hacken eines Reisfeldes
Liberia	28.3.2011	5809	Reisfeld

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Liberia	28.3.2011	5810	Kakaoernte
Liberia	28.3.2011	5811	Ellen Johnson Sirleaf bei Reisernte
Liberia	28.3.2011	5812	Gemüse und Obststand
Liberia	28.3.2011	5813	Reisernte
Liberia	30.6.2011	5894-5911	Kakaoexport, mit Duftstoffen versehen
Liberia	30.6.2011	5921-5924	Weltweiter Naturschutz, Afr. Hirschferkel
Liberia	5.8.2011	5693-98, Bl. 606	Schmetterlinge
Litauen	29.1.2013	Block 47	Rotfuchs, Bartmeise, Knabenkraut
Makedonien	18.9.2012	640-643	Fledermäuse
Monaco	16.1.2013	3120	Blumenstrauss mit Giesskanne
Montserrat	20.8.2012	1618-1621	Farne
Neukaledonien	8.11.2012	1601	Leben in der Mangrovenzone
Niger	1.3.2013	2021-2028,	
		Bl.145-146	Schmetterlinge
Oesterreich	7.1.2013	30-31 Automatenm.	
			Heckenrose + Blumenstrauss
Oesterreich	13.2.2013	3049	Treuebonusmarke, Sonnenblume
Oesterreich	20.2.2013	3050	Freimarke, Sonnenhut, Echinacea sp
Oesterreich	11.4.2013	3061	Gastronomie mit Tradition, Süssspeise
Rumänien	25.1.2013	6672-6677	
		+ Bl. 550	Blumen und Uhren
Russland	30.1.2013	1899-1902	Wildlebende Ziegenartige
Russland	4.3.2013	1914-1917	Sadebaum, Zwerglebensbaum, Lärche, Fichte
Schweden	10.1.2013	2921-2924	Insekten: Ritterwanze, Maikäfer u.a.
Schweiz	7.3.2013	2282	Appenzellerziege, Appenzeller Sennenhund
Schweiz	7.5.2013	2300-2301	Paprika- und Gemüselauchblüten
Slowenien	22.3.2013	994-996	Dattel, Feige, Japanische Wollmispel
Slowenien	22.3.2013	Block 67	Speierling, Sorbus domestica
Spanien	22.2.2013	4767	Staastbürgerliche Werte, u.a. 2 Aepfel
St Kitts	14.7.2011	1246-1255	
		Bl. 113-114	Blumen
Ukraine	17.10.2012	1215,1217,	
		1224 III	Freimarken Bäume
Ukraine	11.1.2013	1313	Weisse Maulbeere, Morus alba
Ungarn	5.2.2013	5598	Miklos Ujvaros, Botaniker, Kornblume
USA	30.11.2012	Block 65	100. Geburtstag Lady Bird Johnson, Blumen
Weißrußland	31.1.2013	939-940 Bl. 97	Astiger Rautenfarn, Blauracke

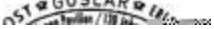


Hans-Peter Blume

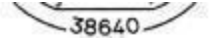
Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Geplant, doch nicht erfolgt! Die Lufthansa wollte von Düsseldorf nach Tokio eine Direktflugverbindung schaffen. Das sollte am 1. Juni 2013 geschehen. Dazu hat man einen Sonderstempel geschaffen, der aber: Kurzfristig wurde die Flugroute geändert, es gibt keine Non-Stop-Verbindung. Der Stempel, den es nicht gibt, zeigt die aufgehende Sonne hinter Bambus. Die Kraniche des Ibykus und der Lufthansa blieben am Boden.



Noch etwas Asiatisches. Die Deutsch-Koreanische Gesellschaft mit Sitz in Berlin feiert in diesem Jahr in der Kaiserpfalz Goslar den 130. Jahrestag der deutsch-koreanischesn Beziehungen. Da regierte hier Wilhelm eins und dort ein tributpflichtiger Vasallen-König von Chinas Gnaden. Was verbindet diese beiden Länder? Ja, richtig: die Kartoffel. Die koreanische Halbinsel ist berühmt für ihren großflächigen Kartoffelanbau. Abgebildet ist die „strahlende Glückseligkeit", ein Tempel in Seoul. Den Stempel hat die Berliner Sonderstempelstelle in der Uhlandstraße.





Vor mehr 250 Jahren stellte der kurfürstlich-sächsische Bergrat Johann Gottfried Borlach „uff dem Dürrenberge" fest, daß die dasige Solequelle auch für die Gesundheit genutzt werden kann. Der Hallesche Ganzsachensammlerverein veranstaltet aus diesem Anlaß eine Briefmarkenschau im Bürger- und Vereinshaus auf dem örtlichen Apothekerberg. Da und in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15, kann man den Stempel erhalten.





Das ist schon sehr geschickt vom Ersten Bürgermeister Olaf Scholz der Hansestadt Hamburg: einen heruntergekommenen (oder nie oben gewesenen) Stadtteil mit Hilfe einer Internationalen Gartenschau auf „Vordermann" zu bringen. Harburg ist der Stadtteil, der südlich von Hamburg liegt und nicht so richtig hamburgisch ist (im Vergleich zu Altona und Blankenese und der Reeperbahn). Frösche wie auf dem linken Stempel gibt es auf der größten Elbe-Insel Wilhelmsburg schon seit langem nicht mehr. Auf der Fahrt mit der Gartenschaubahn (rechter Stempel) erhält man einen guten Überblick über das Gelände (ist aber verbunden mit vielen Aahs und Oohs der begleitenden Damen; unsereiner interessiert sich ja mehr für Technik und Briefmarken!). Den Stempel erhält man am Veranstaltungsort (Postcontainer, Havenwelten (bremisch geschrieben) Bereich auf dem Gelände der igs, 21109 Hamburg oder bei der Deutschen Post AG, Uhlandstraße 85, 10717 Berlin.



Beim 8. Postkutschentreffen in Grillenburg wird auch der ersten sächsischen Postordnung aus dem Jahr 1713 gedacht. Grillenburg ist Stadtteil von Tharandt. Hier auf der Schloßwiese will die Post ein Zelt aufbauen, damit wir Sammler uns einen Stempel holen können. Wer nicht hinkommt, kann ihn bei der Deutschen Post AG, Ndl. Privatkunden, Sonderstempelstelle, 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15 abfordern.

100 Jahre fährt die Bahn-Landwirtschadft in München West. Das ist schon eine Jubiläumsveranstaltung wert. Veranstalter des Jubiläums ist die Stiftung Bahn-Sozialwerk und die Briefmarkensammler-Gemeinschaft München. Auf dem Stempel wird eine Dampflokomotive gezigt. Und ein Spaten, der wohl die Landwirtschaft symbolisieren soll. Dampflokomotiven gibt's (fast) nur noch bei Museumszügen und Spaten nur noch im Garten. Damit man die Maulwurfslöcher zubuddeln kann – erschlagen darf man ja damit nicht mehr die Rasenzerstörer. Wer den Stempel benötigt, bekommt ihn bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle, 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.





Am 6. Juli 2013 findet in Herford ein „Tag der Jugend" statt. Veranstalter ist der Stadtjugendring. „Ohne Jugendgruppe ist alles Käse" heißt es auf dem Stempel. Während des Reifevorgangs entsteht durch die Energiegewinnung von heterofermentativen Milchsäurebakterien aus der Lactose Milchsäure, Ethanol, Essigsäure und Kohlendioxid. Neben der Beeinflussung des Geschmacks durch die in diesem Prozeß gewonnenen Stoffwechselprodukte bilden sich die Löcher im Käse. So einfach ist das – lieber Herr Tucholsky. Die Löcher gibt es bei der Post Am Probsthof 94, 53121 Bonn.



Mannem über de Brick, auch Mannheim genannt, veranstaltet alljährlich einen Maimarkt (da werden mehr Kinder gemacht als umgebracht). Im Stempel wird der Mannheimer Rosengarten gezeigt: das ist das heutige Congress Center Rosengarten – an einem Ende der Quadratestadt. Veranstalter ist die Mannheimer Ausstellungs-GmbH. Den Stempel erhält man in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15



Lauf an der Pegnitz in Oberfranken. feierte sich am 29. Juni mit einem Altstadtfest. Die „Briefmarken- und Münzfreunde Lauf und Umgebung" haben einen Stempel anfertigen lassen: ein Kirchturm und ein Apfel; 600 Jahre gibt es „Vier Jahrmärkte". wer nicht da war, erhält den Stempel bei der Post in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.



Rund um die Burg Linn in Krefeld fand am 18. Mai 2013 der Flachsmarkt statt. Auf dem Stempel sind zu sehen ein Faßmacher und ein Schafscherer (in Fässern wurde alle Handelsgüter transportiert – Container wurden erst 1956 von dem Fuhrunternehmer Malcolm McLean aus den USA erfunden). Einen Stempel auf einer weiteren Art Handelsgutumhüllung (auch Briefumschlag genannt) können Sie beziehen bei der Deutschen Post, Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.





Im linken Stempel wird mitgeteilt, daß der Ostdeutsche Rosengarten 100 Jahre in Forst in der Lausitz besteht. Gezeigt wird der Kaskadenbrunnen und eine Rose. Die Veranstaltung fand am 29. Juni 2013 in der Mehrzweckhalle statt. Den Stempel gibt es noch einige Zeit in Weiden. Der rechte Stempel verweist auf die Deutsche Rosenschau in Forst in der niedersorbischen Lausitz, die vom 14. Juni bis 29. September 2013 stattfindet. Im Rosengarten finden Wasserspiele statt (das erklärt ein wenig die Stempelzeichnung). Da kann man noch hinfahren (liegt aber am Rande der bewohnten Welt); wer das nicht, aber den Stempel will, kann ihn in Weiden erhalten.



Die Stadtverwaltung Tirschenreuth macht vom 29. Mai bis 25. August eine Gartenschau, um den Touristen etwas Abwechslung zu bieten. Am Eingang des Gartenschaugeländes befindet sich ein Postzelt und dort hat's den Stempel. Oder in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.

Helgoland. Dieser Stempel ist ein absolutes Muß für jede Sammlung. Wird erteilt an der Hummerbude an der Landungsbrücke (und bei der Post in der Uhlandstraße 85, 10717 Berlin. John Montagu, 4. Earl of Sandwich (1718–1792), war ein leidenschaftlicher Spieler des einzigen in England erfundenen Kartenspiels Cribbage. Da er diese Beschäftigung nur ungern unterbrach, ernährte er sich häufig von zwei gerösteten Weißbrotscheiben, zwischen die ursprünglich nur Rindfleisch gelegt wurde. Diese Geschichte ist vermutlich nur eine Geschichte. Einige Inseln wurden von James Cook nach diesem Earl benannt. Er war nämlich als Erster Lord der Admiralität ziemlich beschäftigt; seine Amtstätigkeit war gekennzeichnet von Korruption und Unfähigkeit. Ach übrigens:Auf meine Frage an die Kurverwaltung der Insel, was denn der Earl mit Helgoland zu tun hätte, bekam ich die Antwort: *„NICHTS". Der Initiator dieser Aktion, Herr Mensendiek, erklärte mir, dass für die Durchführung eines Sonderstempelverkaufes unter dem Motto „ Englische Woche" der Earl ein gutes Motiv gibt. Ansonsten kennen die Helgoländer keinen Earl of Sandwich!*



Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 152 / Juli 2013 / Auflage 150 Exemplare.

Das nächste Heft muß aber besser laufen, wenn es im Oktober 2013 herauskommt: Diesmal wollte und wollte das Heft nicht voll werden. Nie wieder so viel Kartoffeln!

Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

das Jahr 2013 neigt sich dem Ende zu, es ist Herbstzeit. Sie halten das vierte farbige Heft unserer Arbeitsgemeinschaft mit vielen interessanten Artikeln in Ihren Händen.

In diesem Heft finden Sie wie üblich eine Zahlungsanweisung für den Jahresbeitrag 2014! Ich bitte Sie, entrichten Sie Ihren Beitrag so bald wie möglich.

In diesem Jahr findet unsere Jahreshauptversammlung am 26. Oktober 2013 wieder in Sindelfingen statt. Die formelle Einladung dazu finden Sie in diesem Heft auf der nächsten Seite. Sindelfingen heißt aber auch: wir haben einen Info-Stand, und dieser muß wie immer an drei Tagen besetzt werden. Deshalb meine Bitte um Unterstützung. Wo bleiben die Meldungen „ich werde für ein paar Stunden am Stand helfen“?

Der Vorstand bittet Sie, liebe Mitglieder, die Jahreshauptversammlung und unseren Info-Stand zahlreich zu besuchen, dies ist auch eine Wertschätzung für die Arbeit der Autoren, der Redaktion und der ehrenamtlichen Mitarbeiter.

Ich bin der Meinung, daß viele Mitglieder mit einem Artikel in unseren Heften zu noch mehr Vielfalt beitragen können. Schreiben Sie einen Beitrag: z.B. über eine Markenausgabe zu Ihrem Sammelgebiet, die Sie besonders schön finden oder über einen interessanten Beleg aus Ihrer Sammlung. In diesem Zusammenhang möchte ich auch auf Seite 17 in diesem Heft verweisen.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst, viel Freude bei Ihrem/unserem gemeinsamen Hobby. Wir sehen uns ins Sindelfingen (hoffe ich)

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2013

im September 2013

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 26. Oktober 2013 um 14.00 Uhr

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel „Mercure“ (Tagungssuite 6) neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse. Der Raum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert..

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstandes
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstandes einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Janssen Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Eine Granate mit Geschichte: Granatapfel	4
Sammlungsgebiete, die ich vermisse	16
Geschichten um den Tabak: Vorlesungen	17
Die ersten Raucher	18
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 3)	19
Geschichte der Kartoffel (Teil 19)	26
Die Afrikanische Kartoffel	29
Die Verschwendung der Ressourcen (Eine Ausstellungssammlung Teil 2)	31
Pilze (Teil 8: Satanspilz, Tintenschwamm und Teufelstabak)	36
Kompendium für Mykophilatelisten	43
100 Jahre Goldriesling in Sachsen	45
Rinderkrankheiten	46
Bernardino Ramazzini	50
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	50
Nutzpflanze: Dattel	53
Nutzpflanze: Gerste	55
Landwirtschaft gestempelt	57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Roger Thill und Stefan Hilz.



Redaktionsschluß

war am 12. September. Der Sommer zeigt sich noch von seiner warmen Seite. Wenn man die Spinnennetze sieht: Altherrensommer.

Ulrich Oltersdorf

Eine Granate mit Geschichte: Granatapfel

Der Granatapfel (*Punica Granatum* L.), auch Grenadine, Granate und in Österreich Magrant genannt, gehört zur Familie der Punicaceae (Granatapfelbaumgewächse). Sie enthalten viele Kerne = „Kernäpfel".

Ihre lange Geschichte beginnt in Persien, und zieht sich via China und Lateinamerika über den ganzen Globus. Nicht zuletzt durch ihre viele Samenkörner, sind sie Symbole für Fruchtbarkeit und Liebe. So gibt es viele Darstellungen in der Kunst und Namensgebungsfunktionen, z.B. in Bezug zur spanische Stadt Granada, aber auch die (Hand)Granate und der Edelstein Granat.

Der Granatapfelbaum ist immergrün, es gibt Strauchformen und der Baum erreicht Höhen von 5 bis 8 m. Die Früchte (eine Scheinbeere) erreichen den Umfang von großen Äpfeln, und können bis zu 500 g schwer werden. Es gibt verschiedene Sorten mit unterschiedlichen Größen und Färbungen, von gelblich braun bis dunkelrot. Sie haben lederartige feste Schalen, die älteren Früchte sind sogar hart. Die Frucht enthält Fächer bzw. Kammern (10–25) mit vielen Samenkernen, die eßbar sind.

Granatäpfel sind gut lager- und transportfähig. Im Mittelmeerraum, beispielsweise in Ägypten,







Spanien, Tunesien, Israel und der Türkei, wird der Granatapfel seit Jahrhunderten kultiviert und in den Monaten September bis Dezember geerntet. Durch Ernten in verschiedenen Klimazonen und den globalen Handel sind sie nun, wie so viele Früchte, ganzjährig für uns verfügbar. Anbaugebiete sind in Afghanistan, Iran, Spanien (Name der Provinz Granada; Wappen von Spanien mit Granatapfel), Italien; Israel; Kanarische Inseln; Madeira. Zypern, USA (Kalifornien), Brasilien usw.

Für Früchte haben Granatäpfel relativ geringe Vitamin C- und Mineralstoffgehalte; sie enthalten viele Fruchtsäuren und Gerbsäuren (Tannine) (verursachen den herben Geschmack), sowie Farbstoffe, wie Anthocyane: sie zählten zu den Färbepflanzen. Das Granatrot seines Fruchtfleisches ist ein Naturfarbstoff der Teppichfärber. So sollte man bei der Zubereitung von Granatäpfeln vorsichtig sein, es kann hartnäckige Flecken geben. Wenn die Frucht „mit Gewalt“ geöffnet wird kann sie „wie eine Granate“ zerplatzen.

Granatapfel schmeckt süß und sauer (erinnert an Johannisbeergeschmack). Die Frucht kann ausgelöffelt werden (bei jungen Früchten stören die Kerne kaum) (pur, oder mit Zitronensaft, Weinbrand, Rum, Eierlikör). Die Kerne in den Segmenten (deren gelbe Haut, die in den Schalen endet, ist nicht zum Verzehr geeignet), sind von rotem Fruchtfleisch umhüllt und beides ist schmackhaft.



Granatapfel kann auch äußerlich „geknetet“ werden, und dann kann Saft aus einem „Loch“ der Frucht ausgedrückt werden. Der Saft wird in Sorbet, Obstsalaten, Gelees und Getränken (Smoothies) verwendet. (Grenadinen)-Sirup ist sehr rot und ist somit eine in-









teressante Verwendung für Cocktails, z.B. den „Tequila Sunrise“ (Grenadinensirup und Sekt; Granatapfelsirup = Grenadine, mit Zucker eingekochter Saft). Granatfruchtfleisch (und Saft) findet Verwendung bei Wild- und Geflügelspeisen; z.B. Rezept Entenbrust mit Walnuß-Granatapfel-Sauce. In Indien wird der Granatapfel auch als Gewürz angebaut. Getrocknete Samen dienen auch als Dekoration.

Granatapfel wird auch als Heilmittel und ein Multi-Gesundheitstalent gegen Krebs, Blutdruck, Rheuma usw. „gehandelt“.

Weitere Informationen zur Kulturgeschichte: Granatäpfel wurden als Grabbeigabe in einer Grabkammer eines hohen ägyptischen Beamten aus der Zeit Ramses IV. gefunden. Der Granatapfel wurde nach der "Entdeckung" Amerikas auch nach Amerika verbracht. Im 16.Jahrhundert wurden in manchen höfischen, fürstlichen Gärten (z.B. Wiener Hofburg; Großer Garten in Hannover; Barockgärten) Granatapfel gezüchtet. Doch begannen bald Zitrusfruchtbäume den Granatapfel (auch in Südeuropa) zu verdrängen; und wurde in Deutschland zur Seltenheit. Nun ist er als exotische Frucht zurückgekehrt, und in Supermärkten zu erwerben.















Den lateinischen Namen Punica hat er bekommen, da die Phönizier (auch Punier genannt) diese Pflanze, zum Teil aus religiösen Gründen, verbreitet haben. So kam er ins römische Reich, wo er „getauft" (römischer Apfel) wurde. Aufgrund seiner zahlreichen Kerne wurde der Granatapfel als ein Symbol der Fruchtbarkeit angesehen.

„Die Spur des Granatapfels" … und die Sammlung von Heinz E. Hirscher nannte sich eine Ausstellung im Museum der Geschichte der Universität Hohenheim (15. Mai 2007 eröffnet), die die die mythische Spur der roten Köstlichkeit nachzeichnete. Im Informationsteil führte die Ausstellung zunächst in die botanische Verbreitung des kernigen Obstes ein und verfolgt dann seine symbolische Bedeutung in der Bibel, in der antiken Mythologie und in der christlichen Kunst. Der Granatapfel war in der Vergangenheit auch ein oft genutztes Heilmittel und eine wichtige Färbepflanze. Der renommierte Stuttgarter Künstler Heinz E. Hirscher hat einen großen Teil seines Lebens mit dem Sammeln von allem, was mit Granatäpfeln zu tun hat, verbracht. Aus seiner sehr umfangreichen Sammlung wurden einige wichtige und kuriose Stücke gezeigt: Wertvolle Antiquitäten, wie eine chinesische Paneele aus dem 18. Jahrhundert oder ein jüdisches Weihrauchgefäß in Granatapfel-Form, eine tibetanische Satteldecke mit Granatapfel-Muster und weitere Kleinode stehen neben Kunsthandwerklichem und Folkloristischem.











Der Granatapfel ist ein recht häufiges Briefmarkenmotiv, als Frucht, als Baum, und auch in der Kunst auf Briefmarken. Hier die Liste:

- Afghanistan (Mi-Nr. 565–574; Block 16, 16.10.1961) Afghanischer Roter Halbmond: Einheimische Früchte (I) (Abb.)
- Afghanistan (Mi-Nr. 1376–1382, 16.10.1984) Welternährungstag (Abb.)
- Ajman (Mi-Nr. 488–495, 25.12.1969) Weihnachten: Gemälde. Madonna mit Granatapfel
- Albanien (Mi-Nr. 912–917, 25.1.1965) Früchte (Abb.)
- Albanien (Mi-Nr. 1362–1367, 10.8.1969) Baumblüten (Abb.)
- Albanien (Mi-Nr. 2937–2940, Block 146, 17.5.2003) Früchte des Mittelmeerraumes.











- Algerien (Mi-Nr. 1500–1501, 25.10.2006) Nationaler Tag des Baumes (Abb.)
- Anguilla (Mi-Nr. 972–987, 30.4.1997) Einheimische Früchte (Abb.)
- Armenien (Mi-Nr. 477–478, 24.6.2003) Plakatkunst. (u.a. mit Motiv Granatapfel) (Abb.)
- Aserbaidschan (Mi-Nr. 478–481) 21.6.2000, Einheimische Früchte (Abb.)
- Aserbaidschan (Mi-Nr. 779–784, 15.12.2009) 100. Geburtstag von Settar Behlulzad (Abb.) (1909-1974), Maler. Stillleben mit Granatapfel
- Barbados (Mi-Nr. 1188–1203, 7.12.2011) Freimarken: Früchte (Abb.)
- Bermuda-Inseln (Mi-Nr. 650–665, 14.7.1994, 1.9.1998) Freimarken: Früchte.
- Bosnien-Herzegowina (Kroatische Post Mostar) (Mi-Nr. 331–332, 1.11.11) Flora: u.a. Granatapfel
- Bulgarien (Mi-Nr. 4055–4060, 8.7.1993) Früchte (Abb.)
- China Volksrepublik (Mi-Nr. 426–429, 1.1.1959) Scherenschnitte, u.a. Granatapfel
- China Volksrepublik (Mi-Nr. 4242–4243, 28.4.2011) Internationale Gartenbauausstellung, Maskottchen Granatapfel (Abb.)









- China Taiwan (Mi-Nr. 1032–1035, 14.8.1974) Chinesische Gemälde auf mondförmigen Seidenfächern. u.a. Granatäpfel (Abb.)
- China Taiwan (Mi-Nr. 1810–1812, Block 39, 5.5.1988) Blüten (II) (Abb.)
- China Taiwan (Mi-Nr. 2644–2647, 2.1.2001) Neujahrswünsche
- Dominica (Mi-Nr. 1887–1896, 26.7.1994) Internationale Briefmarkenausstellung PHILAKOREA '94, Seoul (II): Wandschirm aus der späten Chosn-Dynastie. u.a. mit Granatäpfel-Zeichnung











- Dschibuti (Mi-Nr. 321–324, 21.12.1981) Blüten.
- Estland (Mi-Nr. 394–395, Block 15, 27.2.2001) 175. Geburtstag von Johann Köler, Gemälde: „Eva mit Granatapfel“ (Abb.)
- Frankreich (Mi-Nr. 3248, 27.9.1997) Kunst, Stillleben von J.D.Chardin: „Weintrauben und Granatäpfel“ (Abb.)
- Fidschi-Inseln (Mi-Nr. 1322–1323, 15.8.2011) Granatapfel-Blütenzweig (Abb.) (FDC)
- Gambia (Mi-Nr. 5782–5786, Block 713, 16.7.2007) 50. Todestag von Qi Baishi, Gemälde u.a. mit Granatäpfel
- Georgien (Mi-Nr. 437–441, 23.7.2003) Früchte (Abb.)
- Grenada (Mi-Nr. 4653–4668, Block 638, 1.5.2001) Internationale Briefmarkenausstellung PHILANIPPON ’01, Tokio: Japanische Gemälde und Holzschnitte. u.a. mit Granatäpfel
- Guinea-Bissau (Mi-Nr. 5439–5444, Block 935, 28.7.2011) 75. Todestag von Antoine-Laurent de Jussieu (1911). Gemälde u.a. mit Granatapfel
- Guyana (Mi-Nr. 438–441, 19.4.1973) Ostern – Granatapfel
- Irak (Mi-Nr. 623–627, 21.8.1970) Früchte
- Israel (Mi-Nr. 1–9, 16.5.1948) Freimarken: Alte Münzen mit Darstellungen von Kultgegenständen aus dem Tempel und Früchten des Landes, u.a. Granatäpfel (Abb.),
- Israel (Mi-Nr. 184–186) 9.9.1959, Jüdische Festtage: Früchte (Abb.) (Satz)
- Israel (Mi-Nr. 1483–1484, Block 60, 13.5.1998) Blockausgabe: Internationale Briefmarkenausstellung ISRAEL ’98, Tel Aviv (IV) – Tempel von König Salomon in Jerusalem (958–586 v.Chr.). Granatapfel aus Elfenbein
- Israel (Mi-Nr. 1649–1660, 24.2.2002) Die Monate des Jahres (Abb.)











- Israel (Mi-Nr. 1661–1672, 24.2.2002) Die Monate des Jahres. selbstklebend
- Israel (Mi-Nr. 1924–1926, Block 75, 17.4.2007, 120 Jahre Siedlung Neve-Tzedek, Jaffa. (Abb.)
- Israel (Mi-Nr. 2033–2037, 17.2.2009) Freimarken: Früchte (Abb.) (Streifen Abb.)
- Israel (Mi-Nr. 2242–2244, 13.9.2011) Traditionelle Speisen zum jüdischen Neujahrsfest (Rosch ha-Schana) - u.a. Granatäpfel (Abb.)
- Italien (Mi-Nr. 3500, 19.11.2011) Weihnachten – Gemälde Madonna mit Granatapfel (Abb.)
- Italienisch-Tripolitanien (Mi-Nr. 245–225, 16.2.1935) 9. Mustermesse, Tripolis. u.a. Granatapfelbaum
- Jordanien (Mi-Nr. 774–779, April 1970) Blüten
- Jordanien (Mi-Nr. 1932–1936, 16.7.2007) Früchte
- Jugoslawien (Mi-Nr. 882–890, 25.5.1959) jugoslawische Flora (III)
- Jungferninseln (Mi-Nr. 1105–1111, 20.7.2004) Freimarken: Früchte
- Komoren (Mi-Nr. 2430–2471, Block 527, 5.9.2009) Säugetiere, dabei auch – sieh an, sieh an – Granatäpfel !!
- Korea-Süd (Mi-Nr. 1811, 1.10.1994) Freimarke: Kunstgegenstände. Kanne in Form von Granatäpfel (12 Jahr) (Mi-Nr. 1828) 11./20.3.1995 (Mi-Nr. 1860, 25.10.1995)
- Korea-Süd (Mi-Nr. 1864, 6.11.1995) Kunstgegenstände: Wasserspender in Granatapfelform















- Korea-Süd (Mi-Nr. 2393–2396, 25.2.2004) Färbepflanzen (III) (Abb.)
- Libanon (Mi-Nr. 797–780, Dez. 1962) Freimarken: Früchte (Abb.)
- Malta (Mi-Nr. 1492–1150, 16.4.2007) Früchte (Abb.)
- Monaco (Mi-Nr. 1907–1910, Block 42, 14.3.1989) Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten (VII), Granatapfel (Abb.)
- Mocambique (Mi-Nr. 2894–2921, Block 209, 10.12.2007) Pflanzen
- Montserrat (Mi-Nr. 1155–1117, 10.10.2001) Freimarken: Einheimische Früchte
- Montserrat (Mi-Nr. 1581–1588, 11.11.11) Internationale Briefmarkenausstellung CHINA 2011, Wuxi: Flora und Fauna Chinas (Abb.)
- Niederländische Antillen (Mi-Nr. 1391–1140, 31.8.2005) Früchte (Abb.)
- Österreich (Mi-Nr. 1307–1314, 26.9.1969) 200 Jahre Albertina; u.a. Gemälde Madonna mit dem Granatapfel (Abb.)



















- Palau-Inseln (Mi-Nr. 2283–2287, Block 170, 1.12.2003) Weihnachten: Gemälde.; Madonna mit dem Granatapfel
- Pitcairn (Mi-Nr. 214–221, 23.2.1982) Früchte (Abb.)
- Pitcairn (Mi-Nr. 580–583, Block 27, 6.4.2001) Tropische Früchte (Abb.)
- Rumänien (Mi-Nr. 2940–2945, 19.6.1971) Blütenpflanzen aus Botanischen Gärten Rumäniens (Abb.) (Satz)
- San Marino (Mi-Nr. 1031–1040, 11.7.1973) Obst (Abb.)
- Schweiz (Mi-Nr. 1527–1530, 17.5.1994) Pro Pateria: Volkskunst, u.a. Leinenstickerei, Granatapfel (Abb.)
- Singapur (Mi-Nr. 701–704, Block 30, 1.10.1993, Internationale Briefmarkenausstellung BANGKOK ’93: Einheimische Früchte (Abb.)
- Spanien (Mi-Nr. 2146–2150, 21.4.1975) Obstblüten und Früchte (Abb.)
- Spanien (Mi-Nr. 2253–2260, 29.9.1979) Stillleben von L. E. Menéndez, u.a. Granatäpfel (Abb.) (FDC)
- Surinam (Mi-Nr. 1005–1016, 12.1.1983) Blüten (Abb.)





– Surinam (Mi-Nr. 1335–1346, 5.10.1990) Blüten
– Surinam (Mi-Nr. 1722–1733, 29.2.2000) Früchte
– Syrien (Mi-Nr. 1274–1278, 21.8.1974) 14. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo: Früchte
– Syrien (Mi-Nr. 2148, 31.12.2003) Tag des Baumes (Abb.)
– Tadschikistan (Mi-Nr. 361–372, 19.3.2005) Freimarken: Obst (Abb.)
– Türkei (Mi-Nr. 2980–2298, 28.4.1993) Früchte (II) (Abb.)
– Türkei (Mi-Nr. 3348–3352, 25.7.2003) Freimarken: Obstblüten (Abb.)
– Türkisch-Zypern (Mi-Nr. 23–22, 29.12.1975) Europa: Gemälde, Madonna mit dem Granatapfel
– Türkisch-Zypern (Mi-Nr. 424–427, 26.4.1996) Freimarken: Landesmotive, u.a. Granatapfel
– Tunesien (Mi-Nr. 715–721, 20.3.1969) Ein heimische Pflanzen, u.a. Granatapfel (Abb.)
– Tunesien (Mi-Nr. 1736–1743, Block 45, 12.5.2010) Biologische Landwirtschaft, u.a. Granatapfel (Abb.)
– Tuvalu (Mi-Nr. 1214–1218, Block 124, 26.4.2005) Heilpflanzen, u.a. Granatapfel (Abb.)
– Uganda (Mi-Nr. 1816–1827, Block 270, 5.3.1997) Internationale Briefmarkenausstellung HONG KONG '97: Gemälde, u.a. Madonna mit Granatapfel









– Ungarn (Mi-Nr. 3718–3720, 21.12.1984) Wiedereröffnung des Jüdischen Museums, Budapest: Jüdisches Kunsthandwerk des 19. Jahrhunderts, u.a. Thorakrone mit Granatapfel (Abb.)
– USA (Mi-Nr. 4357–4360, 25.4.2008) Freimarken: Tropische Früchte (Abb.)
– USA (Mi-Nr. 4362–4366, 25.4.2008) Freimarken: Tropische Früchte, Rolle 27c - Granatapfel (Abb.)
– Usbekistan (Mi-Nr. 434–441, Block 32, 10.5.2002) Blütenpflanzen (Abb.)



Weitere Informationen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt nachzulesen.

Sammlungsgebiete, die ich vermisse

Wenn ich nicht mit den Kartoffeln und mit meinen Sammlungen aus dem Graphischen Gewerbe so ausgelastet wäre, dann würde ich eine Sammlung aufmachen mit Fischfang und Fischverarbeitung (nicht mit Zierfischen). Auch würde ich vielleicht beginnen, eine Sammlung Lebensmittel (Tee, Kaffee, Kakao, Nudeln, Speiseöle, Fette usw.) einschließlich Anbau solcher Pflanzen und Verarbeitung zusammenzustellen. Aber leider bin ich ausgelastet. Wären aber schöne Themen. kh

Klaus Henseler

Geschichten um den Tabak: Vorlesungen

In der Reihe der großen „Cigarren-Erfinder“, unterscheidet sich Julian Rivero, der Besitzer der Cigarrenfabrik El Figaro von den anderen in einem wesentlichen Punkt. Wahrscheinlich, weil seine Erfindung kein Produkt preist und weil man sie nicht verwenden konnte, um Verbindungen zu Cigarrenverkäufern zu knüpfen. Er brachte einen Redner in die Cigarrenfabrik.

Lange Zeit schon hatten sich die Arbeiter der kubanischen Cigarrenfabriken, die der Gewerkschaft angehörten, über die Eintönigkeit ihrer Arbeit und die daraus folgende Erschöpfung beschwert. Zwölf Stunden verbrachten sie am Arbeitsplatz ohne Erholung, ohne Möglichkeit zur Zerstreuung bei der Arbeit. Ihre Unzufriedenheit war so groß, daß es fast zu Boykotts und Streiks gekommen wäre. Julian Rivero stellte einen Stuhl in die Fabrikhalle und setzte einen Menschen darauf, der laut vorlas. Laut und ausdrucksvoll las er aus interessanten Büchern vor, erzählte den Arbeitern die neuesten Nachrichten, unterhielt und zerstreute die Arbeiter. Ihr Arbeitstag gestaltete sich nun angenehmer und sie begehrten nicht mehr auf, obwohl ihr Lohn um keinen Centavo stieg. Erst in den 1920er Jahren wurden systematisch Messungen der Arbeitszufriedenhheit durchgeführt.



Nach einiger Zeit übernahmen auch die anderen Besitzer und Leiter von Cigarrenfabriken diese Praxis. Viele schreiben die Erfindung des Vorlesens Jaime Partagás zu. Partagás hat aber diese Praxis erst ein Jahr später in seiner Fabrik eingeführt. Wahr ist, daß sein Vorleser nicht nur einen Stuhl bekam, sondern eine ganze Tribüne.

In den großen kubanischen Zigarrenfabriken ist es auch heute noch üblich, daß täglich Vorleser/innen kommen und den Arbeitern während der Arbeitszeit vorlesen. Vormittags aus Tageszeitungen, nachmittags aus Büchern – vorzugsweise aus Klassikern der Weltliteratur. Es heißt, daß zumindest zwei Zigarrenmarken- bzw. -sorten ihren Namen solchen Vorlesern verdanken und zwar die „Montecristo“ und die „Romeo y Julietta“, nach den zu Beginn des 20. Jahrhunderts beliebtesten beiden Büchern der Fabrikarbeiter in den Zigarrenfabriken. Unter Fidel Castro wurden statt „schöner“ Literatur die politischen Kommentare vorgelesen: Agitation und Propaganda – und keiner konnte weg! Auch in deutschen Cigarrenfabriken war bis zur Einführung der Heimarbeit (dazu später mehr) das Vorlesen in den Räumlichkeiten des Prinzipals üblich. Die Mitglieder der früheren Gewerkschaft der Tabakarbeiter zählten wegen ihrer durch das Vorlesen geförderte Allgemeinbildung zu den Aristokraten der Arbeiterbewegung; bereits 1848 gründete sich die erste überregionale Association der Cigarrenarbeiter Deutschlands.

Die ersten Raucher

Die erste überlieferte Erwähnung des Rauchens verdanken wir dem Griechen Herodot (um 490 bis 430 v. Chr.), vom Römer Cicero (106 v. Chr. bis 43 v.Chr.) als „Vater der Geschichtsschreibung“ bezeichnet. In seinem Werk über die Nachbarvölker der Griechen beschreibt Herodot eine Zeremonie der Massageten auf der Insel Araxes:

> „Sie setzten sich gemeinsam um ein Feuer, legten die Blätter einer unbekannten Pflanze auf die Glut. Wenn sie die verbrannten Blätter rochen, wurden sie trunken davon, wie die Griechen vom Wein. Je mehr sie hineinwarfen, desto trunkener wurden sie, bis sie aufsprangen, tanzten und sangen“.

Man kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgehen, daß die Massageten, die zu dem vorderasiatischen Reitervolk der Skyten gehörten, von der berauschenden Wirkung der *Cannabis sativa,* der Hanfpflanze, wußten, und in Rauch und Rausch ihre Feinde massakrierten. Die Tabakpflanze selbst oder dem Tabak verwandte Pflanzen waren bis zur Entdeckung Amerikas durch Columbus (1492) in der Alten Welt unbekannt.

Ähnliches wie Herodot von den Skyten berichtet der griechische Geograph Strabo (63 v.Chr. bis 20 n.Chr.) vom kleinasiatischen Volk der Mysier, die von Freund und Feind „Rauchesser“ genannt wurden. Die Liste kultischer und ritueller Handlungen, in denen Rauch aus verglimmenden trockenen Blüten bestimmter Pflanzen eine berauschende oder zumindest euphorisierende Wirkung auf Menschen ausübt, ließe sich fortsetzen: Rauch erzeugende Stoffe zu inhalieren, ist wohl so alt wie man die Spuren der Menschheitsgeschichte zurückverfolgen kann.

In Ozeanien (Palqui der Südsee-Insulaner) oder in Australien (dem Pituri der Aborigines) und natürlich in Amerika lassen sich solche Beispiele belegen. Überall, wo im Zeitalter der Entdeckungen Inseln oder Kontinente erobert wurden, fand man „rauchende“ Eingeborene.

Es sollten noch viele Jahrhunderte bis zur Entdeckung der Tabakpflanze durch die Europäer vergehen. Erst als das Zeitalter der Entdeckungen anbrach, in dem spanische und portugiesische Seefahrer in ihren kleinen Schiffen sich nicht fürchteten, über den Rand der damals bekannten Welt hinauszusegelten, begann der Aufstieg des Tabaks zum zweiten großen Genußmittel neben dem Alkohol. Dem Christoph Columbus (1451–1506) verdanken wir die Entdeckung des Tabaks.

„Ex okzidente fuma“, aus dem Westen kommt der Rauch, auf jeden Fall der des Tabaks. Dies kann man in Abwandlung des römischen Sprichworts „ex oriente lux“, aus dem Osten kommt das Licht, hier durchaus anbringen.

5. Tabak- und Zigarrenfabriken

August Philips & Söhne
Cigarren-u. Tabak-Fabrik

Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (3)



Drucksache.

An

Herrn

Hermann Eggers,

in Hilter,

Teutoburgerwald.

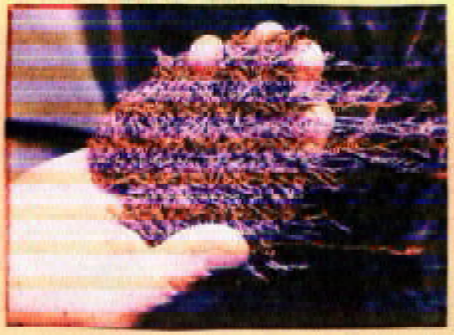
August Philips & Söhne
Cigarren-u. Tabak-Fabrik
Postscheckkonto 1129
Amt Frankfurt Main
Giro-Konto
Reichsbank-Nebenstelle Hanau

August Philips & Söhne Cigarren- und Tabak-Fabrik
HANAU 1 10.6.21
PS 14-14 kt DR Mi 141 · 10 PF

8. Zigarren- und Rauchtabak-Fabriken

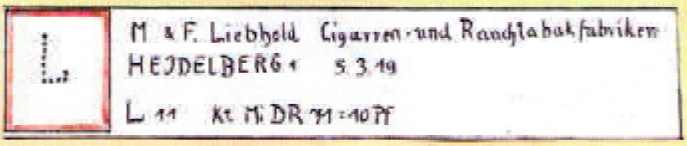










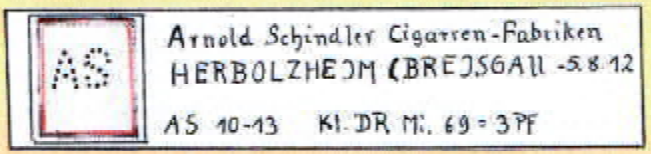


7. Zigarrenfabriken









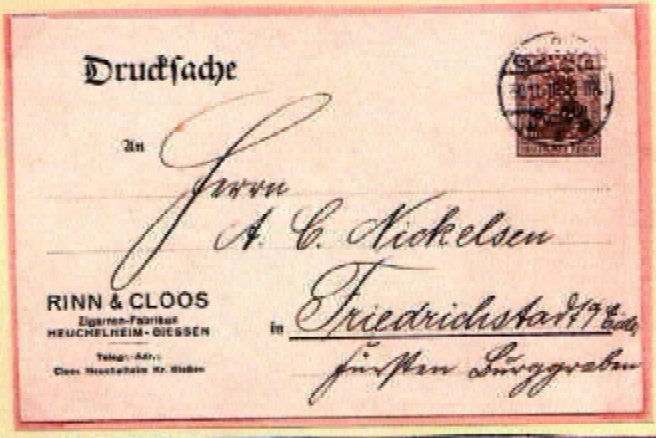
7. Zigarrenfabriken

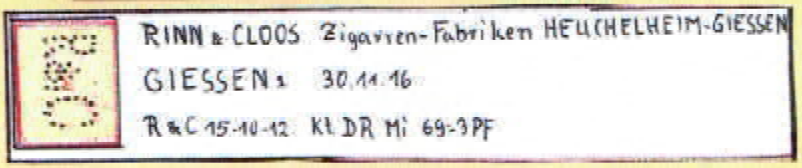


7. Zigarrenfabriken

RINN & CLOOS
Zigarren-Fabriken
HEUCHELHEIM - GIESSEN



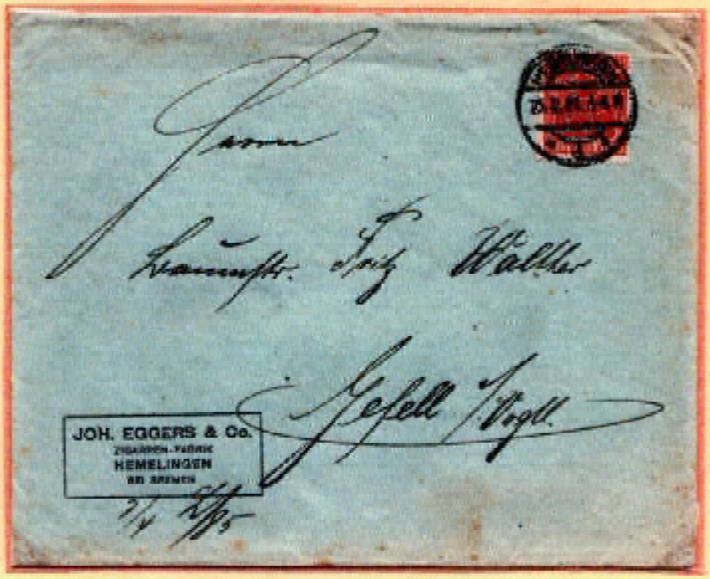




7. Zigarrenfabriken

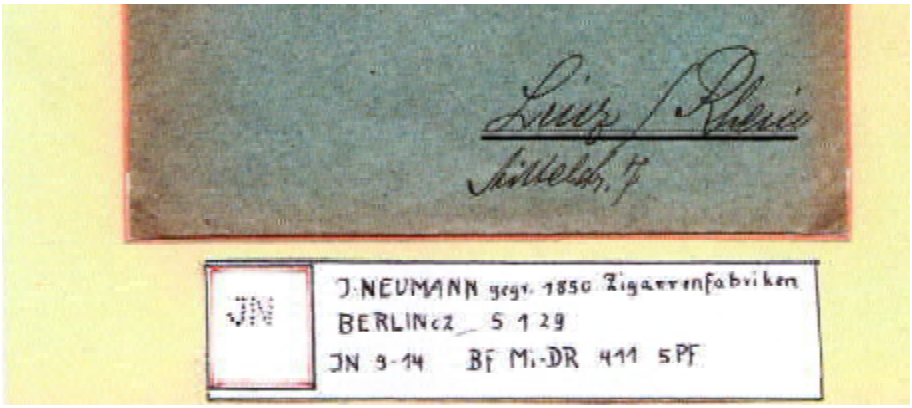
JOH. EGGERS & Co.
ZIGARREN-FABRIK
HEMELINGEN
BEI BREMEN





JOH. EGGERS & CO ZIGARREN-FABRIK BEI BREMEN
HEMELINGEN 25.2.21
E + Co 10-5-11-5 BF M. DR 141 : 10 PF





(wird fortgesetzt)

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 19

Friedrich der Große von Preußen

Mit einem Kartoffelbefehl von König Friedrich II. im Jahr 1746 wird erstmals der Kartoffelbau in Preußen befohlen, den Bauern im Domänenamt Biesenthal.

Kolonisten auf den königlichen Gütern im Oder-Bruch, einer sieben Meilen langen und etwa zwei Meilen breiten Niederung, wurde für zehn Jahre Befreiung von Abgaben und Freiheit von der Militärpflicht gewährt, und außerdem gab es noch eine Gratifikation für die Ansiedlung. Für diese neuen Lande ordnete Friedrich II. den Kartoffelanbau an.

Der König bemüht sich 1750 mit dem ersten von mehreren der sog. Kartoffelbefehle, die „Nudel" auf allen preußischen Äckern heimisch zu machen: Er droht Pächtern und Bauern an, die sich seiner Empfehlung widersetzen, daß ihnen nicht „die geringste Remission bey Mißwachs und anderen Unglücksfällen angedeihn werde". Vor den Rathäusern wurden Kartoffeln als Saatgut an die Bauern verteilt; Ratsdiener und Feldwächter kontrollierten Aussaat und Ernte, um die widerspenstigen Untertanen zum kontinuierlichen Knollenanbau zu zwingen. Doch die Bauern widersetzten sich der „ordre" aus Sanssouci; sie gruben die Kartoffeln wieder aus, die der König hatte pflanzen lassen, so daß dieser gezwungen war, die Felder von Soldaten und Ratsdienern bewachen zu lassen. 1756 und 1757 folgen für die Provinz Schlesien Anweisungen, „wie die Tartuffeln anzubauen und mit Nutzen zu gebrauchen sind".

Weitere Edikte zur „Beförderung des Kartoffelanbaus" wurden 1764 und 1765 erlassen, und stets wurde kostenlos Saatgut verteilt. 1768 wurde vom König verfügt, daß jeder Bauer in Schlesien wenigstens „½ Scheffel", ein Gärtner wenigstens „4 Metzen" Kartoffelknollen im Jahr auszulegen habe.



Dem König Friedrich II. von Preußen wird nachgesagt, er hätte entscheidenden Einfluß auf die Verbreitung der Kartoffel in Deutschland gehabt. Richtig ist jedoch, daß er selbst in seinen brandenburg-preußischen Gebieten nur mäßigen Erfolg mit der Nudel – so hieß die Kartoffel im östlichen Brandenburg und im Umkreis von Berlin – hatte. Im erobertem Schlesien konnte Friedrich II. erfolgreich den Knollenanbau fördern, da dort bereits seine Vorgängerin, die Österreicherin Maria Theresia, den Anbau der „Bramburi", der Brandenburger, angeordnet hatte.

Auf dem Feld der Knolle

In der Zeitschrift „Die Kartoffel“, Jahrgang 1932, steht eine gereimte Anbauanweisung für die Knolle, die auch heute noch beherzigt werden sollte:

„Willst Du beim Kartoffelbau
Reichlich ernten, dann vertrau
Meinem Rat und pflanze sie
Nicht zu spät und nicht zu früh!
Achte drauf, daß unkrautfrei
Und schön gar der Boden sei!
Stallmist dünge nie allein
Kali, Stickstoff muß hinein!
Oder nimm, fehlt dir der Mist,
Gründüngung, die billiger ist.
Aber besten Nutzen bringt,
wenn man Kali dazu düngt.
Setzt du die Kartoffeln dicht,
kann das Unkraut nicht ans Licht;
aber nimm die Reihen weit,
sonst tut dirs beim Häufeln leid.
Merk dir eins: an allen Orten
Wählt – wer klug – die neuesten Sorten.
Probe selber, bis du hast,
was für deinen Acker paßt.
Prüf' auf Krankheit und Bestand,
kaufe nur, was »anerkannt«.
Wirst du meinem Rat vertraun,
sollst du schöne Ernte schaun
Und, wer wohnet in der Stadt,
billige Kartoffeln hat!
Froh und satt wird jeder dann
Durch den tüchtigen Bauersmann.“

1940: Krieg in Frankreich: Der Mann im Feld, die Bäuerin auf dem Feld ①, 1880 wurde die „Jersey Royal“, eine besonders ertragreiche Kartoffelsorte, erstmalig angepflanzt l und geerntet ②③. Zwei fast identische Briefmarken von den Pitcairn Islands, auf denen die zur Zeit etwa 60 Nachkommen der Bounty-Meuterer leben: Die eine Briefmarke (1957) zeigt ein Feld vor dem Schulhaus ④, die andere (1958) zeigt ein Feld vor dem Haus des Lehrers ⑤



②

①





③

④



⑤



Kartoffeln müssen richtig gelagert werden

Die Kartoffel ist das am einfachsten zu lagernde vegetarische Nahrungsmittel der gemäßigten Klimazonen. Schon Caspar Bauhin schrieb 1613 über die Lagerung des Grüblingbaumes im „Neeuw Krëuterbuch“ von Jacob Theodor Bergzabern

> „Man grabt die Wurtzeln aus / damit sie in dem Winter nicht faulen / und stellet sie an ein warm Ort / andere behalten sie in einem mit trockenem Grund gefüllten Geschirr / und befehlen sie im Frühling wiederumb dem Erdreich.

Über die zweckmäßige Lagerung der Kartoffel hat die »Sunlicht Gesellschaft AG Mannheim« in der Schriftenreihe des »Sunlicht-Instituts für Haushaltskunde« in den 1920er Jahren zur Belehrung der deutschen Hausfrau Empfehlungen veröffentlicht:

> „Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter Einfluß von Licht das giftige Blattgrün. Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt.“

Für eine längere Lagerung sind die besten Kartoffeln gerade gut genug. In jedem Fall müssen die Kartoffeln nach einem Einkauf sofort aus dem handelsüblichen Plastiksack herausgenommen und in einem Stoffsack umgefüllt werden. Wichtig für die Lagerung ist auch, daß die Knollen eine unbeschädigte Schale und eine trockene Oberfläche (die Schale der Knolle ist ein Korkmantel, der die Austrocknung verhindert) aufweisen. Lagerkartoffeln sollen ferner vor zuviel Licht geschützt werden.

①



②



③



Die „Royal Jersey“ wird im Hafen von St. Helier auf Guernsey ① auf Schiffe umgeladen und nach England verbracht. Früher wurden Bücher und Kartoffeln in Fässern befördert, um die Transportschäden zu verringern; eine solche Fuhre wird auch auf dieser Marke von Jersey ② (in mehreren Jahren ausgegeben) gezeigt. Nach dem Ernten der Kartoffeln wird die Knolle auch im Fürstentum Liechtenstein vom Feld zur Landwirtschaftsgenossenschaft gefahren ③.

(wird fortgesetzt – neigt sich der Ernte zu)

Klaus Henseler

Die Afrikanische Kartoffel

Die African Potato wird in den südafrikanischen Boulevardzeitungen als Wunderpflanze bezeichnet. *Hypoxis hemerocallidea* (Afrikanisches Sternegras) ist eine Heilpflanze stammt aus Südafrika in der Hypoxidaceae Familie. Diese Pflanze ist das bekannteste Mitglied dieser Gattung.



Die Zulus nennen die Pflanze „inkomfe". Sie ist keine Kartoffel, da ihre unterirdischen Teile einer Knolle nicht ähneln. *Hypoxis hemerocallidea* Fisch.Mey. &Avé-Lall. (früher *Hypoxis Rooperi*) soll das Immunsystem stimulieren und damit das Wachstum bestimmter Arten von Krebs verlangsamen. Ferner soll der Extrakt der Pflanze Arthritis lindern und als Heilmittel für Erkältungen und Infektionen eingesetzt werden können. Die Zulus verwenden die Pflanze für die Behandlung von Schwindel und psychischen Störungen, doch gäbe es eine weitere Anzahl von Anwendungen (Heilung von Wunden, Linderung von Kopfschmerzen, als Abführmittel, Infektionen der Harnwege, Heilung von Hodentumoren).

In zwei Studien wurde der Verdacht geäußert, daß der Pflanzenextrakt für die Behandlung der benignen Prostatahyperplasie eingesetzt werden kann. Das „Wundermittel" gegen Allerlei wird in Südafrika als „African Potato Extract" in 750-ml-Literflaschen zum Preis von 10 Rand (0,77 Euro) verkauft, „dreimal täglich wie ein Brandy" zu nehmen. Außerdem wird der Extrakt in Kapselform vertrieben. Der Hersteller bezeichnet den Extrakt als Nahrungsergänzungsmittel (das erspart teure und langwierige Untersuchungen). Bisher liegt nur bruchstückhaftes Wissen über die Auswirkungen des Extrakts der Pflanze Hypoxis auf den menschlichen Körper vor. Deshalb gilt wie immer: ZuNebenwirkungenfragenSieIhrenArzt oderApotheker. Die Briefmarke, abgebildet auf Seite 3 („Page 3 Stamp"), ist in einem Satz von weiteren drei kommerziellen und medizinischen Pflanzen in Südafrika nebst einem FDC ausgegeben worden.





Horst Kaczmarczyk

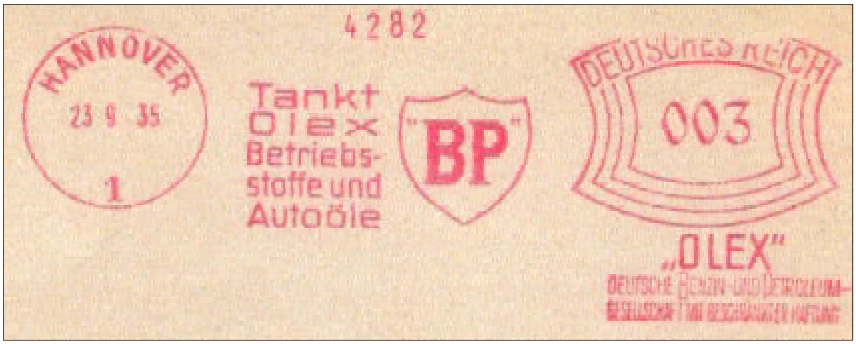
Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 2)

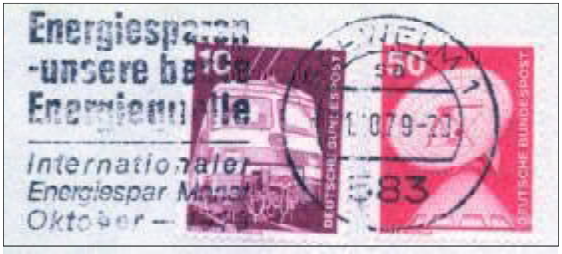
Die Technisierung und der Lebensstandard

Vom Ende des vorigen Jahrhunderts bis Anfang des Zweiten Weltkriegs nahm der technische Fortschritt einen enormen Aufschwung – ohne Beachtung der Umweltfolgeschäden.





Die wachsende Verbesserung der Lebensverhältnisse brachte kaum ernstgenommene Belastungen der Umwelt. Höherer Stromverbrauch, Belastung der Natur durch den Tourismus, Abfall in den Städten.













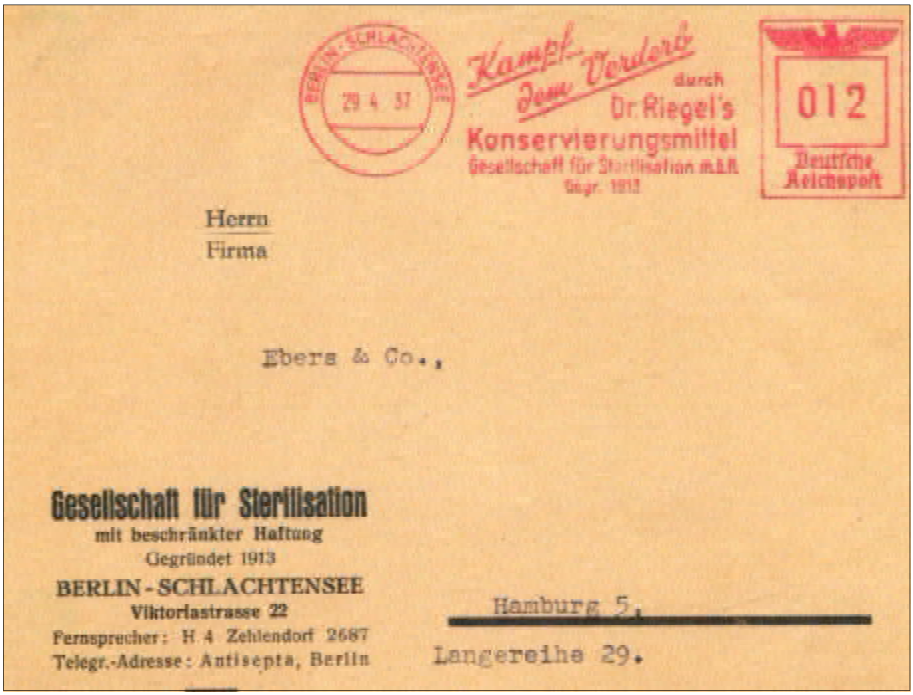


Auf Ausstellungen waren Sonderabteilungen für den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln eingerichtet, sammeln von Abfall sollte nicht der Umwelt wegen erfolgen, sondern war Vorbereitung des Kriegs.









Die Plünderung der Naturressourcen

Auf keinem Stück Land fehlen die Spuren der Menschen. Wir beuten sie unter der Erde aus. Wir verschmutzen das Wasser. Wir verpesten die Luft. Ackerland wird zu Betonpisten. Ohne die Natur zu fragen, schaffen wir uns eine (angeblich) bedürfnisgerechte Umwelt.






KÖRNYEZETVÉDELEM
80f
MAGYAR POSTA


Deutsche Bundespost
40
EUROPA


Eilsendung
Exprès
DDR
20
ZECHLINERHÜTTE
1991
250-JAHRFEIER


Where there is dust
there is danger!
18 XI 31



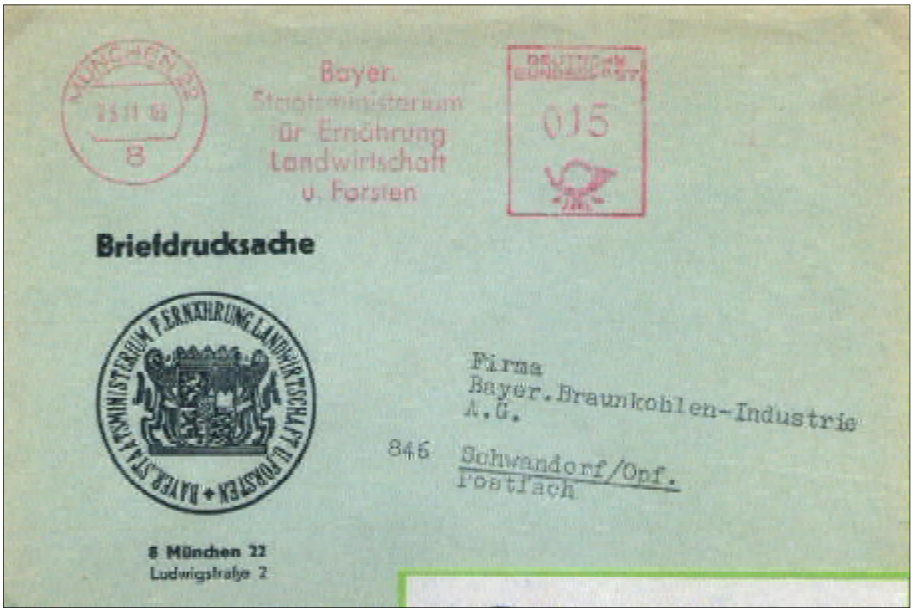

15n 28n ZAMBIA

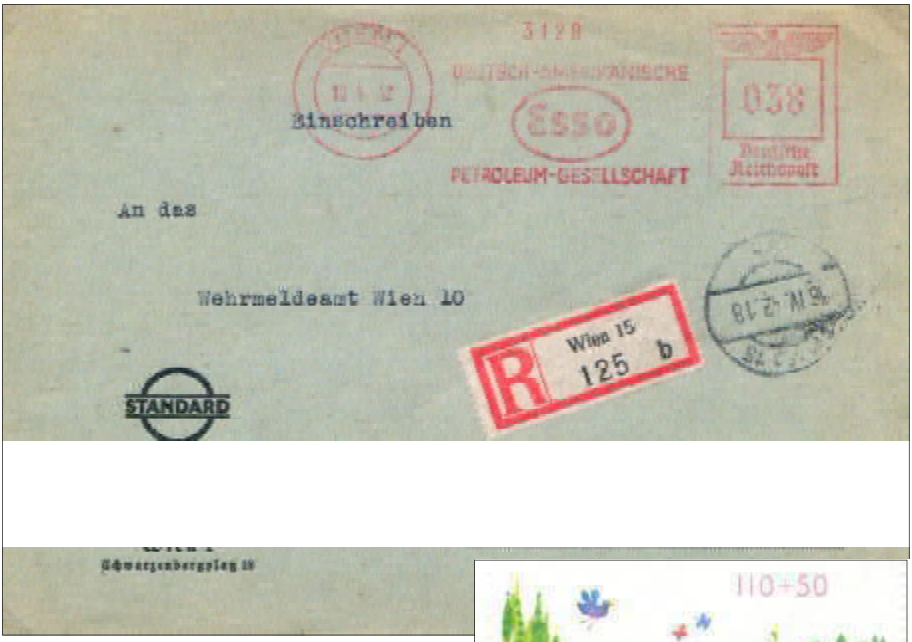

ECUADOR
1.30
AEREO


8k
NIGERIA
OIL INDUSTRY


ZÜRICH
22-23
I · IV
1941
BRIEFVERKEHR
MEHRANBAU
DIENT
R HEIMAT


3k
CEMENT
NIGERIA


MÜNCHEN 22
23.11.65
8
Bayer.
Staatsministerium
für Ernährung
Landwirtschaft
u. Forsten
015
Briefdrucksache
BAYER. STAATSMINISTERIUM F. ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT U. FORSTEN + MÜNCHEN
8 München 22
Ludwigstraße 2
Firma
Bayer. Braunkohlen-Industrie
A.G.
846 Schwandorf/Opf.
Postfach













(wird fortgesetzt)

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 8)

Satanspilz, Tintenschwamm und Teufelstabak

Unsere Vorfahren haben ihm diesen Namen verpaßt, Satanspilz *(Boletus satanas),* denn, wenn es einen Pilz mit „Röhrenfutter“ gibt, der den Röhrlings-Liebhabern das Fürchten lehrt, dann ist es dieser. Allerdings ist er als Einzelgänger nur sehr selten ausschließlich an kalkhaltigen Standorten anzutreffen und viele, die glauben ihn zu kennen, werden ihn nie erleben. Er ähnelt sehr einem Steinpilz und kommt in den unterschiedlichsten Erscheinungsformen vor. Unverkennbar ist sein grauweißer samtiger Hut mit warnenden karminroten Röhrenporen an der Unterseite. Dies hat ihm auch die volkstümlichen Bezeichnungen Blutroter Löcherschwamm und Blutpilz eingebracht. Sollte er sich doch einmal in ein Pilzgericht eingeschmuggelt haben, löst er Übelkeit mit Erbrechen, Durchfall und Bauchschmerzen aus, die klassische Symptomatik einer Magen-Darm-Grippe. Glücklicherweise ist diese Vergiftung nicht tödlich und die Verdauungsprobleme klingen relativ schnell wieder ab.



Der Mykologe Harald Othmar Lenz hat 1862 den Satanspilz als Erster sehr ausführlich beschrieben, auch, daß sein Fleisch an Schnittstellen stark blaut.

Die Vergiftungssymptome hat er im heroischen Selbstversuch unter Einbeziehung seiner Familie und Nachbarn selbst erfahren.







Vom Sommer bis in den Herbst hinein finden wir häufig auf Wiesen, an Mist- und nährstoffreichen Abfallplätzen unserer Zivilisation den Schopf-Tintling *(Coprinus comatus),* einen Tintenschwamm mit eigener Produktion.



Dieser Pilz ist leicht an seinem pozellanartigen Aussehen zu erkennen. Sein weißer, von Schuppen bedeckter Hut ist wie ein langgezogener Fingerhut über einen weißen Stiel gestülpt. In diesem Zustand, das heißt vor Aufschirmen des Hutes geerntet und ohne Lagerzeit zubereitet, ist er ein häufig verkannter delikater schmackhafter Speisepilz.

Mit Aufschirmen des Hutes wird er zum Tintenproduzent und verliert damit seinen Status als vorzüglicher Speisepilz. Der Hut beginnt sich vom Rand ausgehend zu verflüssigen, die dicht stehenden Lamellen nehmen zuerst eine rosa Färbung an, bevor sie durch Autolyse bedingt als











schwarze Tinte herabtropfen. Bei nur wenigen Pilzen vollzieht sich der Vorgang des Vergehens in so auffälliger Geschwindigkeit. Die schwarze Farbe der Flüssigkeit ist durch die Sporen der Pilzes bedingt und dient ihrer Verbreitung.

Der schwedische Mykologe Christian Hendrik Persoon hat in seiner 1818 veröffentlichten Abhandlung über Speisepilze diesen Schopf-Tintling wegen seiner eklatanten Verfallstrategie als „Hammerpilz" deklariert. Mit der Tinte hat er als Schreib- und Malflüssigkeit wie auch der französische Botaniker und Pilzmaler Bulliard experimentiert. Bei der starken Verbreitung dieser und anderer Tintlingsarten (wegen der Gewinnung der Tinte) lösen solche Experimente zum Beispiel zur Gestaltung von Glückwunschkarten sicherlich viel Freude aus.

Unter den Pilzarten mit den meisten volkstümlichen Namen schneidet der Kartoffelbovist (*Scleroderma citrinum)* beachtlich gut ab. Die kugelig knolligen kartoffelähnlichen Fruchtkörper mit ihrer harten, zähhäutigen, im Alter ledrig korkigen Oberfläche, die dicht mit Warzen oder abstehenden Schuppen bedeckt ist, haben zu allen Zeiten die Phantasie naturverbundener Menschen beschäftigt.

Nicht zuletzt hat auch die Entwicklung des Inhaltes der Fruchtkörper in diesen sogenannten Bauchpilzen dazu beigetragen. Die Innenmasse ist bei jungen Exemplaren festmarkig und weißlich, später schwarz-bläulich mit weißlichen Fasern und endlich locker-flockig graubraun. Erst nach der Reife platzt der Fruchtkörper auf und die Sporen entweichen mit einem gut hörbaren Geräusch, das dem Pilz unter anderem die vielfältigen Volksnamen einbrachte.

Die Franzosen nennen ihn vesse de loup, den Wolfsfurz. Im deutschen Schriftgut finden sich Puffgrummbeer, Pommeranzenschwamm, Schweinetrüffel, Fähenfurz, Hundeeier, Katzenfist, Deibelsmehlsack, Hundstrüffel, Krachbuff, Kugelbuff, und Teufelstabak.

Da der Kartoffelbovist aufgeschnitten widerlich scharf riecht , liegt es nahe, daß nur der Teufel in diesen greift, um eine Prise stinkenden Teufelstabak zu schnupfen, denn dem kann es ja nicht genug stinken.

Der Kartoffelbovist ist giftig. Daran ändert auch die Tatsache nichts, daß er noch Anfang des 20. Jahrhunderts in Deutschland, Österreich, Frankreich, Rußland und der Schweiz getrocknet als Saucenwürze empfohlen und in Trüffelwürsten als Beigabe verwendet wurde.

Auch heute noch treten aus Unkenntnis Verwechselungen mit Sommertrüffeln auf, die dann nach Verzehr der mutmaßlichen Trüffeln kolikartige Bauchschmerzen mit Übelkeit, Schweißausbruch und Blutdruckabfall bis zur Bewußtlosigkeit hervorrufen.





Literaturquellen:

Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.

Du Mont's Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag, Köln,1983.



Boletus satanas Lenz 1831 Satans-Röhrling, Satanspilz

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Algerien	14. 12. 1989	ALG 005	Afrika
Angola	23. 9. 1999	ANG 029	Afrika
Bulgarien	19. 3. 1991	BUL 028	Europa
Dänemark	16. 11. 1978	DAE 002	Europa
Deutsche Dem. Republik	19. 3. 1974	DDR 002	Europa
Grenada	1. 5. 2000	GRE 059	Amerika
Großbritannien	20. 1. 1998	GBR 002	Europa
Guyana	28. 6. 1993	GUY 027	Amerika
Guyana	6. 5. 1999	GUY 100	Amerika
Kambodscha	5. 10. 1997	KAB 011	Asien
Komoren	1998	KOM 027	Afrika
Komoren	25. 1. 1999	KOM 058	Afrika
Kuba	15. 2. 1988	KUB 001	Amerika
Lesotho	15. 6. 1998	LES 028 Bl	Afrika
Malediven	2. 1. 2001	MLD 042	Asien
Moldawien	23. 3. 1996	MOL 007	Europa
Rumänien	5. 8. 1994	RUM 021	Europa
Rußland	20. 8. 2003	RUF 001	Europa
Spanien	18. 2. 1994	SPA 005	Europa
Tansania	27. 11. 1998	TAN 036	Afrika
Vietnam (Soz. Republik)	21. 1. 1991	VSR 029	Asien



Coprinus comatus (O.F. Müll.) Pers.1797 Schopf-Tintling

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Afghanistan	5. 2. 1999	AFG 027	Asien
Angola	23. 9. 1999	ANG 010	Afrika
Angola	23. 9. 1999	ANG 026	Afrika
Argentinien	10. 10. 1992	ARG 005	Amerika
Australien	19. 8. 1981	AUS 002	Ozeanien
Botswana	2. 11. 1982	BOT 001	Afrika
Bulgarien	26. 2. 1987	BUL 020	Europa

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Dominica	3. 6. 1991	DOM 007	Amerika
Dominica	2. 3. 1998	DOM 045	Amerika
GB - Schottland (Bernera Insel)	1981	SBE 004	Europa
Ghana	2. 10. 1989	GHA 002	Afrika
Grenada	1. 5. 2000	GRE 069	Amerika
Grenada (Grenadinen)	12. 8. 2002	GRG 065	Amerika
Großbritannien (Jersey)	11. 1. 1994	GBJ 001	Europa
Großbritannien (Man)	1. 9. 1995	GBM 006 Bl	Europa
Guyana	28. 1. 1988	GUY 001	Amerika
Guyana	12. 10. 1990	GUY 010	Amerika
Guyana	12. 10. 1990	GUY 015 Bl	Amerika
Guyana	2. 4. 1997	GUY 069	Amerika
Guyana	6. 5. 1999	GUY 089	Amerika
Island	4. 2. 2000	ISL 004	Europa
Kambodscha	4. 4. 1985	KAK 006	Asien
Kambodscha	30. 3. 1989	KAK 013	Asien
Komoren	25. 1. 1999	KOM 041	Afrika
Komoren	25. 1. 1999	KOM 061	Afrika
Korea - Nord	10. 1. 1993	KON 027	Asien
Korea - Nord	5. 10. 2006	KON 057	Asien
Korea - Süd	31. 3. 1995	KOS 015	Asien
Korea - Süd	31. 3. 1995	KOS 019 Bl	Asien
Kuba	20. 6. 2002	KUB 018	Amerika
Laos	8. 4. 1985	LAO 003	Asien
Liberia	1. 7. 1998	LIB 003	Afrika
Malediven	31. 12. 1986	MLD 006	Asien
Malediven	2. 1. 2001	MLD 045	Asien
Mongolei	1. 1. 1964	MOG 001	Asien
Niederlande	1. 10. 2008	NIE 005	Europa
Niederlande	1. 10. 2008	NIE 010	Europa
Niger	3. 10. 1985	NGR 004	Afrika
Pakistan	1. 10. 2005	PAK 010	Asien
Rumänien	30. 7. 1958	RUM 006	Europa
Sankt Kitts	18. 9. 2001	STK 012	Amerika
Sankt Vincent	23. 2. 1998	STV 030	Amerika
Sao Tomé und Príncipe	30. 8. 1991	STP 029	Afrika



Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Sao Tomé und Príncipe	25. 5. 1993	STP 041	Afrika
Schweden	23. 8. 1996	SWD 011	Europa
Spanien	9. 2. 1995	SPA 009	Europa
Tansania	14. 12. 1996	TAN 019	Afrika
Tansania	18. 2. 1999	TAN 057	Afrika
Togo	15. 2. 2011	TOG 059	Afrika
Weißrußland	10. 9. 1998	WRL 005	Europa

Scleroderma citrinum (Pers) 1801 Dickschaliger Kartoffel-Hartbovist

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Honduras	7. 4. 1995	HON 019	Amerika
Kambodscha	20. 3. 2000	KAB 022	Asien
Komoren	1998	KOM 030	Afrika
Mali	10. 3. 1998	MLI 049	Afrika
Mali	10. 3. 1998	MLI 052	Afrika
Togo	16. 11. 1995	TOG 028	Afrika
Uganda	26. 11. 2001	UGD 033	Afrika

Siegfried Holstein

Kompendium für Mykophilatelisten

Mit dem jetzt fertig gestellten Teil IX, ebenfalls bestehend aus zwei Bänden, bin ich dem Ziel der aufwändigen Erarbeitung eines Weltregisters aller mir bekannten postalischen Objekte mit Pilzen oder zum Thema Mykologie ein wesentlichen Schritt näher gekommen. Nun liegt also auch das Register für Asiens, Australiens und Ozeaniens einschließlich der Antarktis vor. Dabei erhält jedes erfaßte Objekt im Unterschied zu den üblichen neutralen Katalognummern zum Beispiel nach Michel, Gibbon, Scott oder Yvert eine eigene, aussagekräftige Registriernummer.

Neben der chronologisch geordneten fortlaufenden Nummerierung enthält sie einen dreistelligen Länderschlüssel und einen Hinweis, um welchen philatelistischen Beleg es sich handelt. Außerdem läßt sie bei Pilzen im Nebenmotiv eine Aussage zur Kategorie oder zum Thema zu.

Die Angabe eines durchschnittlichen Händlerpreises in Deutschland für fast alle Objekte wurde beibehalten. Da die für den käuflichen Erwerb angegebenen Preise oft erheblich von bekannten Katalogpreisen abweichen, ist diese Angabe vor allem für Sammler, die eine Sammlung aufbauen und auch für Sammler, die ihre Sammlung veräußern möchten hilfreich.

Besonderen Wert habe ich neben der tabellarischen Erfassung auf die bildliche Darstellung fast aller postalischen Objekte in ausreichender Größe gelegt, wobei es für jede Abbildung in der Tabelle eine Angabe zu den Abmessungen im Original gibt.

Die Festlegungen für das gültige Binom der abgebildeten Pilzarten entsprechen dem derzeitigen Stand im Index Fungorum, die der trivialen Pilznamen erfolgten in Anlehnung an die im Abbildungsverzeichnis der Schwarzwälder Pilzlehrschau angegebenen. Neu ist die Angabe der Autoren zu den wissenschaftlichen Pilznamen.

Die Veröffentlichung weiterer Register-Bände, zum Beispiel Afrika betreffend, erfolgt im Jahre 2014. Der Bearbeitungsstand wird in der „www. Mykotek.de“ unter news ausgewiesen.

Ich bin mir nach wie vor bewußt, daß es bei einigen Sammlern noch etliche Belege geben wird, die ich einfach aus Unkenntnis ihrer Existenz nicht erfassen konnte, und deshalb bitte ich diese Sammlerfreunde, mich über meine e-mail „Holstein-med @gmx.de“ zu kontaktieren und mir diese Belege gegebenenfalls als Abbildung zur Vervollständigung zur Verfügung zu stellen. Außerdem bin ich für jeden konstruktiven Hinweis zur weiteren besseren Gestaltung dankbar.

Kompendium für Mykophilatelisten (Übersicht)

Teil	Titel	Preis	Status
1	Das Reich der Pilze	35,00 Euro	2. Auflage in Arbeit
2	Pilze überall	35,00 Euro	vergriffen
3	Pilze falsch – Pilze richtig	35,00 Euro	vergriffen
4	Fungei – Pilze – Champignons	33,00 Euro	vergriffen
5	Pilze – Lebensräume, Vorkommen und Speisewert	noch unkalkuliert	geplant
6	Pilzmotive Russische Förderation und Nachfolgestaaten der Sowjetunion	38,00 Euro	lieferbar
7	Register Europa in 2 Bänden	100,00 Euro	lieferbar
8	Register Amerika in 2 Bänden	72,00 Euro	lieferbar
9	Register Asien, Australien und Ozeanien in 2 Bänden	70,00 Euro	ab Oktober lieferbar
10	Register Afrika in 4 Bänden	noch unkalkuliert	in Arbeit

Stefan Hilz

100 Jahre Goldriesling in Sachsen

Der Goldriesling ist ein wahrlicher Exot unter den in Deutschland gepflanzten Rebsorten. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes über die Rebflächen 2012 wird er ausschließlich im Weinanbaugebiet Sachsen auf 24 Hektar gepflanzt. Am 17. April 2013 hat die PAKETERIA-POST, ein Service der Volksbank Raiffeisenbank Meißen Großenhain eG, eine Sonderbriefmarkenedition mit einem Schmuckbogen anläßlich des Jubiläumsjahres „100 Jahre Goldriesling in Sachsen“ und zu Ehren der „Sächsischen Weinkönigin 2012/2013“ verausgabt. Die Marken gibt es in einem Block mit einer Auflage von 500 Exemplaren sowie als selbstklebende Marken im 10er Bogen mit einer Markengröße von 44,8×30,8 mm. Die Auflage beträgt bei der Marke zu 50 C Sächsische Weinkönigin Katja Riedel 1.500 Bogen sowie bei der Marke zu 90 Cent Goldriesling 500 Bogen.

Anlaß für die Goldriesling-Marke ist ein Jubiläum: Im Jahr 1913 wurde die Rebsorte erstmals in Sachsen gepflanzt. Die Reben wurden aus Colmar im Elsaß bezogen. Dort liegt der Ursprung



dieser Rebsorte, wo sie 1893 von Christian Oberlin in Colmar aus den Sorten Riesling und Früher Malingre gezüchtet wurde. Die ursprünglichen Angaben des Züchters, es handele sich um eine Kreuzung von Riesling und Courtillier Musqué Précoce, konnten in der Zwischenzeit durch eine DNA-Analyse im Jahr 2007 widerlegt werden. Seine sehr hohe Winterfrosthärte erlaubt den Anbau von Goldriesling auch in Grenzlagen. Er ist nur gering krankheitsanfällig und nicht für leichte und flachgründige Böden geeignet. Da die Sorte spät im Frühjahr austreibt und trotzdem schon früh geerntet werden kann, eignet sie sich besonders für den sächsischen Weinbau. Er kann in der Regel acht Tage vor dem Müller-Thurgau geerntet werden und ist deshalb auch als Federweißer sehr beliebt.





Die Trauben des Goldriesling fallen durch eine helle, gelbliche Farbe auf. Das Bukett der Weine ist feinwürzig mit leichter Muskatnote. Die zumeist leichten aber charaktervollen Weine dieser Rebsorte sind gute Essensbegleiter, eignen sich als Grundwein zur sommerlichen Bowle oder dank der kräftigen Säure für eine Schorle. Der Goldriesling ist auch unter den Synonymnamen Franzosentraube, Gelbriesling, Goldmuskat, Riesling doré, Risling khativ und Risling zolotistyi bekannt.

Quellen: www.wikipedia.de; www.vr-meissen.de

Heinz Wienold

Rinderkrankheiten

Von den auf der Erde gehaltenen landwirtschaftlichen Nutztieren nehmen die Rinder im Umfang und der Bedeutung nach den ersten Platz ein. Heute leben weit über einer Milliarde Rinder auf der Erde, vorwiegend als Haustiere.
Menschen, Tiere und Pflanzen sind alle mehr oder wenig von Krankheiten bedroht, befallen bzw. geschädigt. Die Auswirkungen können dabei sehr unterschiedlich sein, von wenig beeinträchtigend bis zum totalen Verlust. Dieses trifft gleichermaßen natürlich auch auf die Rinder zu.

Eine der wichtigsten und wirtschaftlich schwerwiegendsten Krankheiten der Rinder war die

Rinderpest

Die Viruskrankheit stammt ursprünglich aus Asien. Nach den ersten Beschreibungen aus der Zeit etwa 1.800 v.Chr. lassen die Symptome schon auf die Rinderpest schließen. Während der Völkerwanderungen 376 bis 386 führten die Hunnen und später auch die Mongolen zu ihrer Versorgung Steppenrinder mit sich, damit schleppten sie auch die Rinderpestviren mit nach Europa.







Die erste präzise Beschreibung der Rinderpest verfaßte Bemardino Ramazzini von der Universität Padua im Jahre 1712.

> „Auf dieser Grundlage entwickelte der päpstliche Leibmedikus Giovanni Maria Lancisi im Auftrag von Papst Clemens XI. Bekämpfungsmaßnahmen, die er in seinem Buch „De hovillapeste“ von 1715 publizierte. Er führte die Keulung erkrankter Rinder ein und ließ die Tierkörper anschließend mit ungelöschtem Kalk vergraben. Zusätzlich verfügte er die Quarantäne befallener Bestände, ein Verbot von Tiertransporten und eine systematische Fleischbeschau.“ (Wikipedia)



Dennoch kam es immer wieder zu schweren und umfangreichen Seuchenausbrüchen. Allein in Europa fielen der Krankheit im 18. Jahrhundert etwa 200 Millionen Rinder zum Opfer. Dies hatte auch schwerwiegende Auswirkung auf die Bevölkerung, da dadurch große Hungersnöte die Folge waren. Infizieren können sich auch Büffel und Flußpferde.



In den 1960er Jahren wurde von dem Briten Walter Plowright der erste in breiten Umfang eingesetzte Impfstoff gegen die Rinderpest entwickelt. Nunmehr konnte neben den bisherigen Maßnahmen eine systematische und flächendeckende Impfung der Rinderbestände erfolgen.





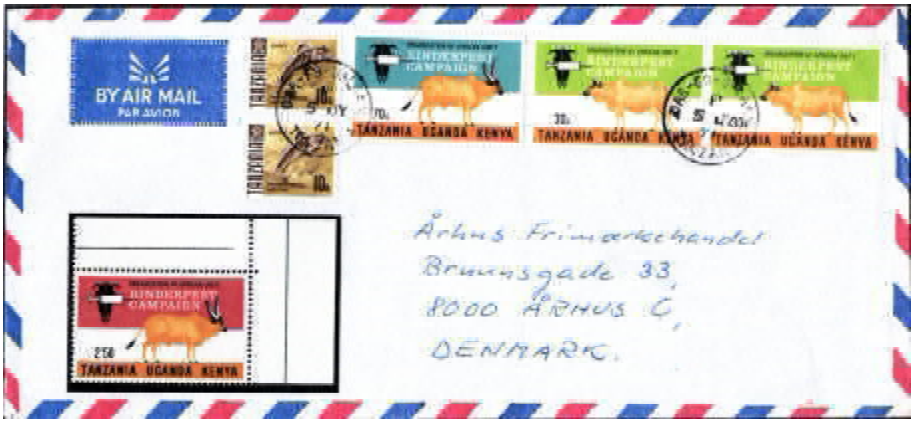


1994 begannen die „OIE“ (Weltorganisation für Tiergesundheit) und die „FAO“ (Emährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) eine globale Initiative zur Ausrottung der Rinderpest.

2007 verschweanden die letzten Rinderpestherde im Grenzgebiet zwischen Somalia, Äthiopien und Kenia.

In einer Erklärung der „FAO“ vom 28. Juni 2011 wurde die Rinderpest für ausgerottet erklärt.









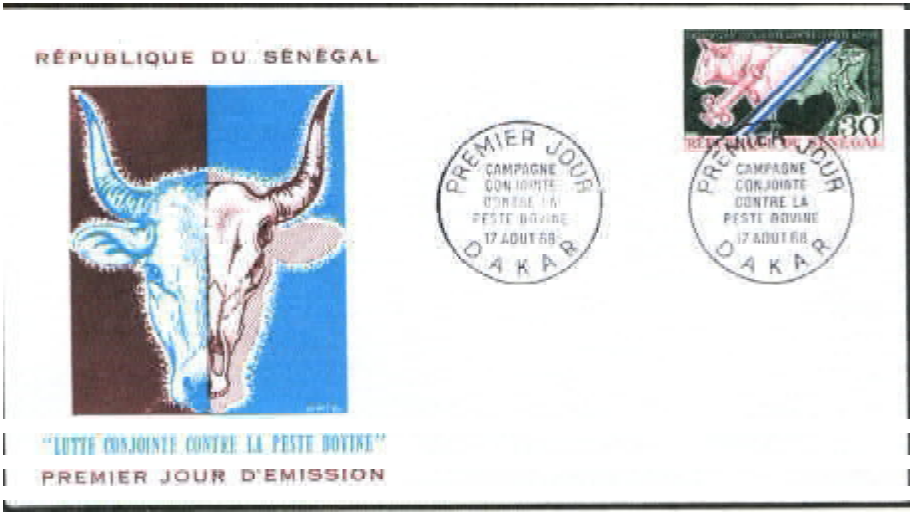












(wird fortgesetzt)

Klaus Henseler

Bernardino Ramazzini

(1633–1714) studierte in Parma Medizin. 1682 erhielt er einen Lehrstuhl für Medizin an der Universität von Modena. Ab 1700 war er an der Universität Padua. Im selben Jahr veröffentlichte er seine Schrift „De morbis artificum"; es war die erste geschlossene Darstellung wichtiger Krankheiten von über 50 Berufsgruppen. In dieser Schrift forderte er eine allgemeine gesundheitliche Vorsorge. Bernardino Ramazzini gilt als einer der Pioniere der Arbeitsmedizin.



Josephum Corona war der Drucker der Schrift „De morbis artificum" und in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts zudem als Buchhändler und Verleger in Padua und Venedig tätig. Eines seiner ersten Verlagswerke in Padua war 1707 „Dominici Guglielmini … Exercitatio de idearum vitiis correctione …". 1708 gab er „Historia Pelagiana; et Dissertatio de synodo V. Oecumenica". Anfang der 1720er Jahre verlegte er sein Geschäft nach Venedig; seine Officin befand sich hier in der Via Mercatori „sub signo praemii". Seine Tätigkeit als Verleger endete 1745.

Roger Thill



Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
BRD	1.7.2013	3017–3018	Wildes Deutschland, Wimbachtal, Priele
Algerien	29.9.2012	1701–1703	Weizensorten, Bousselam, Bachir, Hedba 03
Argentinien	29.9.2012	3472–3475	Volksfeste: Orangen-, Erdnuß-, Kälberfest, Kunsth.
Aruba	20.12.2012	695–706	Orchideen
Belgien	23.3.2013	4366–4367	Schmetterlinge
Belgien	23.3.2013	Block 173	Belgische Schokolade
Belgien	13.4.2013	4371 aus 4369–4378	Rysselberghe, Bild: Tee im Garten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Belgien	19.1.2013	4351–4352	Birkhuhn und Küstenseeschwalbe
Bolivien	6.11.2012	1913	75 Jahre Mentisan-Salbe, Salbe, Kräuter…
Bolivien	1.12.2012	1917–1919	Int. Jahr der Quinoa (2013), u.a. Ernte
Bolivien	28.5.2012	1878–1881	Haustiere: Hühner, Esel, Schaf, Meerschweinchen
Bolivien	18.9.2012	1897–1900	Einh. Küche, Hühnersuppe mit Reis, Schweinbr. Ua.
Bolivien	19.9.2012	1901–1904	Orchideen
Bosnien-Herzeg.	15.3.2013	Block 46	Brauner Grashüpfer und Zikade, Fauna
Brunei	24.12.2012	775–777, Bl. 44	Schmetterlinge
Brunei	28.2.2013	779-781, Bl. 45	Schmetterlinge
Bulgarien	22.5.2013	Block 372	Biosphärenreservat Mantaritza, Auerhuhn
Bulgarien	29.3.2013	5080 aus 5080-83	Grußmarken, Weinkiepe mit Zapfhahn
China-Taiwan	07.11.2012	3750–3753	Larvenroller, Bergwiesel, Buntmarder, Zibetkatze
China-Volksrep.	16.3.2013	4437–4448	Pfirsichblüten
Ecuador	29.8.2012	Block 215	Schmetterlinge aus dem Naturschutzgebiet
Ecuador	13.9.2012	3435–3438	Bauhandwerkskammer: Bambus, Holz, Lehm
Estland	6.6.2013	767	Wildtiere Estlands, Mauswiesel, Mustela nivalis
Färoer	29.4.2013	785–786	Wanderratte und Hausmaus
Frankreich	1.6.2013	5583–5592	Kleine Bäche werden Flüsse, die Loire
Frankreich	19.4.2013	ATM 107	Fledermausausstellung
Grenadinen-Bequia	5.9.2012	811–814, Block 82	Schmetterlinge
Grenadinen-Canouan	6.10.2011	195–201, Bl. 17-18	Schmetterlinge
Grenadinen-Canouan	26.10.2011	205–212, Bl. 19-20	Orchideen
Grenadinen-Canouan	14.11.2011	221–228, Bl. 21-22	Insekten + Spinnen: Biene, Schmetterlingsraupe ua.
Grenadinen-Mayreau	26.10.2011	135–140, Bl. 17-18	Orchideen
Grenadinen-Mayreau	27.10.2011	143–150, Bl. 19-20	Schmetterlinge
Grönland	11.6.2013	640–641	Moderne Landwirtschaft: Schafzucht, Ackerbau
Grönland	11.6.2013	642	Sepac, Tierwelt, Moschusochse
Grönland	11.6.2013	643–644	Blasentang und Gemeiner Wachholder
Großbritannien	10.7.2013	3487–3496	Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	10.7.2013	3497–3498	Schmetterlinge MH 0-353
Indien	19.10.2012	2674–2677	Lilie, Dahlie, Kapaster, Stiefmütterchen, Grußmark.
Indonesien	6.7.2012	3028–3029	Rindfleisch mit Reis - Trad. Küche
Irland	2.4.2013	2043–2046	Steinadler, Weißlippenhirsch, Stieglitz, Purpurseer.
Japan	23.8.2012	6099–6103	Naturschutz, Knirpsspitzmaus, Pfingsrose u.a.
Jemen	2012	424–427, Bl. 66	Jeminitischer Honig
Jersey	5.7.2013	1745–1750	Libellen
Kanada	4.3.2013	Block 170	Magnolien
Kanada	4.3.2013	MH 0–471	Magnolien, Gelbe Blüte
Kanada	4.3.2013	2946–2947	Magnolien, Gelbe und rosa-weiße Blüte, aus Rollen
Kongo	13.2.2012	2137A–2138A	Echte Vanille und Clusius-Enzian
Korea-Nord	14.12.2012	5948–5949 Bl. 853	Großer Panda
Liechtenstein	3.6.2013	1675–1678	Jungtiere der Alpenregion, u.a. Gämse, Mulmeltier
Liechtenstein	03.6.2013	1678–1681	Alpenblumen, Enzian, Vergißmeinnicht, A-rose
Litauen	06.4.2013	1130	Weißstorch, Ciconia ciconia
Madeira	17.5.2013	326–329	Bienenzucht
Madeira	17.5.2013	Block 56	Biene in Anflug auf Passionsblume
Madeira	17.5.2013	Block 57	Biene auf Blatt, Bienenhäuser
Makedonien	14.3.2013	650	Haustiere, Kaninchen
Malaysia	24.5.2012	1954–1955	Kleiner Knöterich, Pfefferminze
Malaysia	24.5.2012	Block 154	Kaffernlimette, Citrus hystrix
Malta	20.6.2013	1822–1823	Wildkaninchen und Hausrind
Mexiko	27.3.2012	3701	20 Jahre nat. Kommission für Bioethik
Moldawien	30.3.2013	823–828	Stachelb.-Heidelb.-Himb.-Sanddorn, Johannissbeere
Monaco	5.6.2013	3140	Monegassischer Dickmaulrüßler
Niederlande	17.6.2013	3116–3125	Windmühlen + MH 91
Oesterreich	13.6.2013	3080	Jugend-schützt die Umwelt, Person umarmt Baum
Oesterreich	21.6.2013	3081	20 Jahre Faitrade Oesterreich, Fairtrade-Produkte
Oesterreich	24.5.2013	3075	Weinglas, Weingarten mit Vogelscheuche
Palästina, Autonomiegeb.	6.6.2012	241–244	Weintrauben, Orangen, Bananen, Datteln
Papua NeuGuin.	10.4.2013	1884–1891	Wurzelgemüse, Süßkartoffel, Yams, Taro u.a.
Papua NeuGuin.	10.4.2013	Block 162	Eßbare Canna, Canna edulis
Papua NeuGuin.	24.5.2013	1893–1900, Bl. 163	Orchideen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Philippinen	14.12.2012	4679–4688	Gemälde jung. Künstler, Ueberbringung von Rosenst.
Rumänien	9.7.2013	6726–6729	Mufflon, Feldhase, Gemse, Forelle
Schweden	8.5.2013	2940	Kleingebäck, Plätzchen
Schweden	8.5.2013	2941–2944	MKH mit Plätzchen
Serbien	13.5.2013	503–504	Euro- Naturschutz, Buer bei der Feldarbeit,
Serbische Rep. SBOS		6.3.2013	591140 Jahre Brauerei von Banja Luka
Slowakei	26.4.2013	706	Windmühle in Holic
St. Vincent & Grenadinen		5.9.2012	7093-7096, Bl. 726 Schmetterlinge
Tchad	5.12.2012	2612–15, Bl.478-481	
			Schmetterlinge
Ukraine	24.4.2013	Block 106	u.a. Weinkeller von Massandra, Fässer, Trauben
Ukraine	30.4.2013	1331	Korb mit Kuchen, Eier, Zweige
Ungarn	9.4.2013	5619–5622	Hermelin, Zwergspitzmaus, Lurch, Gr. Mausohr
Ungarn	9.4.2013	Block 355	Nördlicher Weißbrustigel, Erinaceus roumanicus
Uruguay	25.4.2012	3236	150 Jahre schw. Auswandersiedlung Nueva Helvecia
Uruguay	25.5.2012	3238	100 Jahre baskischer Verein Euskal Erria, u.a. Eiche
Uruguay	5.10.2012	3250–3251	Zuckerrohr und Sonnenblume, Alt. Energieträger
USA	17.1.2013	4919–4922	Apfels.: Northern Spy, Golden D. Granny, Baldwin
USA	23.1.2013	4924	Papillo troilus
USA	5.4.2013	4953 BE–4962 BD	
			Gartenblumen, Phlox, Zinnie, Nelke, Aster, Primel u.a.
Usbekistan	25.9.2012	1025–1033	Achal-Tekkiner
Usbekistan	28.12.2012	1050–1053	Pinselkäfer, Uhu, Isabellbär u.a. Biospärenreservat
Usbekistan	28.12.2012	Block 65	Menzbiers Murmeltier
Vietnam	1.4.2013	3633–3635	Orchideen
Zypern	2.5.2013	1255 + Bl. 40	Oregano, Origanum vulgare

Nutzpflanze: Dattel

Die Echte Dattelpalme *(Phoenix dactylifera)* ist eine Pflanzenart der Gattung Dattelpalem in der Familie der Palmengewächse. Ihre Geschichte als Nutzpflanze läßt sich bis in die Archive von Mesoportamien nachweisen. Die Echte Dattelpalme erreicht Wuchshöhen von 15 bis 20 Meter. Die Basis der Wedel verbleibt am Stamm. Die Laubblätter sind Wedel; sie sind 3 bis 5 m lang

und haben etwa 30 cm lange und 2 cm breite Fiedern. Im unteren Bereich der Wedel sind Stacheln vorhanden.

Phoenix-Arten sind zweihäusig getrenntgeschlechtig. Die achselständigen Blütenstände sind einfach verzweigt mit einem großen Hochblatt. Die gestielten oder ungestielten Blüten sind eingeschlechtig und dreizählig. Die je drei Kelch- und Kronblätter sind untereinander verwachsen. Die Krone ist länger als der Kelch. Die männlichen Blüten enthalten meist drei Staubblätter, deren Staubfäden an ihrer Basis verwachsen sind. Die weiblichen Blüten enthalten drei freie Fruchtblätter und sechs verwachsene Staminodien. Die Narben sitzen ohne Griffel direkt auf den Fruchtblättern. Es werden fleischige, einsamige Beeren gebildet, die in großen traubigen Fruchtständen an der Palme hängen. Die ersten Datteln kann man nach 5 bis 6 Jahren ernten.







Ein großer Teil der Produktion verbleibt in den Ländern selbst und wird weiterverarbeitet. Die Produkte der Dattelproduktion sind neben den Früchten (frisch und getrocknet) Dattelöl, Dattelschnaps (und Essig). Man kann bei älteren Bäumen aus dem oberen Teil süßen Saft abzapfen (Lakmi), der dann gerne zu Palmwein vergoren wird. Die Blätter können zur Herstellung von Flechtwerk aller Art genutzt werden.

Simbabwe 2006
Dattelpflaume, Masuku, Marulanuß, Akamba, Natalorange und Keiapfel



Nutzpflanze: Gerste

Gerste *(Hordeum)* ist eine Grasgattung mit großem Formenreichtum, eine der ältesten europäischen und asiatischen Kulturpflanzen. Die Urkulturformen der Gerste in Ostasien gingen aus der sechszeiligen (Zahl der Körnerzeilen an den Ähren) Wildform hervor; aus Kreuzung mit der zweizeiligen Wildform entstanden zweizeilige Kulturformen. Beide umfassen je drei Gruppen.



Durch Kreuzungen können alle Zwischentypen erreicht werden. Die angebauten, fast durchweg einjährigen Formen der Saatgerste (Hordeum vulgare) haben häufig begrannte Ähren und sind Sommer- (Sommergerste) oder Winterfrucht (Wintergerste). Ferner gibt es unbegrannte Formen, die Nacktgersten. Wildgersten sind Mäusegersten *(Hordeum murinum)* an Wegrändern und Strandgersten *(Hordeum marinum)* an den Küsten. Im Norden wird vielfach und fälschlich von Strandhafer gesprochen.

Gerste eignet sich aufgrund kurzer Vegetationszeit und geringen Feuchtigkeitsbedarfs auch für Gebirgs- und nördliche Lagen. Gerste wird meist zur Schweinefütterung (geschrotet) und zur Bierherstellung (verarbeitet zu Malz) verwendet. Während die Futtergerste einen möglichst hohen Eiweißgehalt haben soll, wird bei der Braugerste ein hoher Stärke- und zugleich ein niedriger Eiweißgehalt gefordert.

In der Weltgetreideproduktion steht die Gerste nach Weizen, Mais und Reis an vierter Stelle.



San Marino 2002
Gerstenfeld

Äthiopien 2004





Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Wir. Zeigen. Den. Stempel. Aus. Magdeburg.
Die „Sammlergemeinschaft Bundeswehr/Nato-Philatelie“ (was es so alles gibt!) hat einen Sonderstempel anfertigen lassen. Gezeigt wird der „Dom zu Magdeburg St. Mauritius und Katharina“ und der lastentransportierende Hubschrauber CH53. Der Dom stammt als Kathedrale des Erzbistums Magdeburg aus dem Jahre 1207; hier liegt Otto I., der mit Otto von Guericke Namenspatron der Stadt ist. Hier entstand des Herrgotts Kanzlei (Kanzel), weil Albrecht von Brandenburg einen zu regen Ablaßhandel betrieb. Einen ganz anderen Zettel mit dem Stempel erhält man in 10717 Berlin, Uhlandstr. 85.



Aus Alzey kommen diesmal zwei Stempel: Anlaß ist das 75. Winzerfest, das am 20. September eröffnet wurde.
Der obere Stempel zeigt einen Trinker mit erhobenem Glas, vor ihm ein Faß und eine leere Kiste, in der wir üblicherweise die Flaschen transportieren. Der zweite Stempel zeigt das Wingertshäuschen Nr. 7, zu dem wir hinwandern. Da wird's wohl auch ein Glas Wein geben. Bekanntermaßen will der Weinberg den Wingert täglich sehen (andere sind nicht immer willkommen).
Beide Stempel kommen aus 53121 Bonn, Am Propsthof 94.

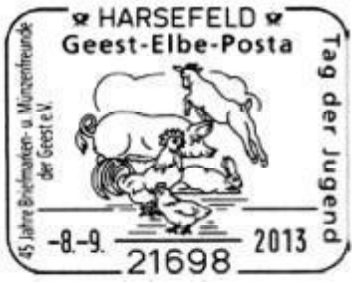




Die Familie Montgolfier betrieb mehrere Generationen lang bei Annecy eine Papiermühle, wo sie u.a. die Umhüllung für ihren Heißluftballon und das Fotopapier für Monsieur Niepce herstellten. Neu war mir, daß diese Familie auch mit Bier zu tun hatte, aber nun denn, sei es wie es sei. Der Briefmarken-Sammler-Verein Apolda hat einen Doppelbrennerstempel mit mehreren Umdrehungen anfertigen lassen. Diesen Stempel erhält man in 92637 Weiden (Franz-Zebisch-Straße 15).

Darauf kann man sich verlassen. Auf den Stempel zum Dürkheimer Wurstmarkt. Die Stadt wurde 778 als Turnesheim erstmals erwähnt und seitdem gibt es vermutlich den Wurstmarkt; mehrmals wurde die Stadt völlig zerstört, aber die Wurstkessel konnten immer gerettet werden. Wer keine Wurst, sondern den Stempel haben möchte, sollte an die Deutsche Post AG in 68309 Mannheim, Turbinenstraße 3–5, schreiben.





Die Geest (von „güst“, „gest“, „geist“ gleich trocken, unfruchtbar) bezeichnet einen Landschaftstyp im Norden der Republik, der durch Sandablagerungen (Endmoränen, Grundmoränen) während der Eiszeiten entstanden ist und höher liegen als die fruchtbarere Marsch. Hier wachsen Kiefern und Heidesträuche, diese Böden liefern Kartoffeln. Wer den Stempel geliefert haben will, schreibe an: 10717 Berlin (in der Streusandbüchse des Reiches) oder an Günther Borchers von den Briefmarken- und Münzenfreunden der Geest e.V., Gaußring 24 in 21644 Sauensiek. Der Stempel zeigt neben den bäuerlichen Viechern auch ein Einhorn.

Lichtenfels am Main. Hier an der Staustufe habe ich das erste Mal in meinem Leben geangelt: Aale, die dann noch eine Zeit lang in der Badewanne lebten und dann gebraten auf dem Teller von Tante und Onkel landeten. Eine reizende Stadt am Zonenrandgebiet. Häusler. Porzellanmacher, Korbflechterei, Stempelmacher auf dem Marktplatz. Sonst: Brief an 92637 Weiden schreiben.





Der Stempel zeigt NICHT Cuxhaven (wir haben keinen Leuchtturm, sondern eine Kugelbake am Ende der Elbe). Eine Möwe (heißen alle Emma) über Amrum wird im Stempel abgebildet. Es ist die waldreichste nordfriesische Insel („Geliebte des Blanken Hans"). Am Leuchtturm und am Kniepsand (15 km nur Sand, Sand, Sand) werden Strandkörbe vermietet. Kostenlos gibt's den Stempel in Berlin in der Uhlandstraße.



Das Rhön-UNESCO-Biosphärenreservat bietet in Oepfershausen in Thüringen Naturerlebnistage im „Schwarzen Schloß". Zwei adlige Familien beuteten die Bauern aus: die Auerochs auf einem Rittergut und dem späterem Schloß und das Geschlecht Herda, das auf der Blumenburg saß. Beide Familien stritten sich um die Vorherrschaft. Den Stempel gibt es in 92637 Weiden. Wenn man hingeht, kann man das Purpurknabenkraut, Orchidee des Jahres 2013, sehen, die in natura viel schöner schaut, gell.





75177 Pforzheim. 50 Jahre Deutsch-Französische Zusammenarbeit. Veranstalter einer Ausstellung ist die „Amicale Philatélique de Metz", die auf ihrem Stempel den Gallischen Hahn, eine Friedenstaube und den Bundesadler zeigt. Den Stempel gibt es in Weiden und bei Jean-Jacques Metz, 31 rue du Pré Frégoulle, in F-57070 Metz.



Weinberge mit der Burgruine Scharfenstein. Im Bürgerhaus „Haus des Gastes" in 65399 Kiedrich, veranstalten die „Briefmarkenfreunde Rheingau" am Tag der Briefmarke 2013 eine Ausstellung. Den Stempel dazu gibt es in Weiden.



1945: Der Krieg ist zu Ende, und die Siegermächte machen sich an eine Neuordnung Deutschlands. Doch Schwarzenberge im Erzgebirge wird von den Siegern übersehen (keiner war da!). In diesem Machtvakuum sammelt der Schwarzenberger Jude und Antifaschist Max Wolfram Gleichgesinnte um sich, die einen Aktionsausschuß gründen und die Verwaltung übernehmen, sie bilden eine Freiwilligen-Miliz und verhaften den alten Bürgermeister. Aus den Trümmern des Dritten Reiches entsteht für kurze Zeit eine kleine freie deutsche Republik. Am Tag der Sachsen wird wohl derer gedacht. Stefan Heym hat einen Roman darüber geschrieben. Wer den Stempel haben möchte, sollte an die Post in Weiden schreiben.

73550 Waldstetten veranstaltet die JUBRIA 2013, aus Anlaß des 30. Jahrestags der Gründung der „Jungen Briefmarkenfreunde" in Schwäbisch Gmünd. Ein Trecker Hanomag R 28 ist das Symbol für diesen Tag und wird auf dem Stempel abgebildet. Ansonsten gibt es den Stempel in Weiden.





Bei Walsrode gibt es den „Weltvogelpark". Am 8. August war der Tag der Jungen Briefmarkenfreunde, deren Landesring Niedersachsen in diesem Park wohl eine Ausstellung macht. Der Stempel zeigt den Stieglitz (*Carduelis carduelis*), auch Distelfink genannt; er ist Symbol für Ausdauer, Fruchtbarkeit und Beharrlichkeit sowie Passion und Opfertod. Wenn der geneigte Leser „Dudidelet" oder „dididit" hört, dann ist's der Stieglitz. Der Aggressionsruf besteht aus einem harten, schnarrenden „tschrr". Flügge Jungvögel betteln mit „di-wet-wet di-wet-wet" und dann müssen die Meisenködel gebracht werden.



Nun reiten sie wieder. Mehr will ich nimmer sagen über die Bietigheim-Bissingener Bürgerinnen und Bürger und ihrem Musical. Zwei Stempel hat's hier auf dem Pferdemarkt in der Ellentalsporthalle und in 92637 Weiden.

Für die Texte ist wie immer nicht unser Sf. Hans-Peter Blume verantwortlich.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 153 / Oktober 2013 / Auflage 150 Exemplare.

Das nächste Heft kommt dann wieder kurz vor oder nach Weihnachten. Das hängt auch davon ab, wann die hiermit erbetenen Artikel eintreffen. Lassen Sie mich nicht im Stich. Bitte, bitte.

Agrarphilatelie 154 · Januar 2014

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

mit dem Heft Nr. 154 der Agrarphilatelie läuten wir das Jahr 2014 ein. Der Vorstand wünscht Ihnen einen frohes und gesundes Neues Jahr. Mögen alle Ihre persönlichen Wünsche in Erfüllung gehen.

Wir waren wieder einmal mit einem Info-Stand auf der Internationalen Briefmarkenmesse Sindelfingen (allen Helfern vielen Dank) dabei. Unsere Jahreshauptversammlung wurde von 12 Mitgliedern besucht. Hier wurde beschlossen, daß wir keinen Info-Stand mehr auf dieser Messe besetzen. Alles andere zur JHV entnehmen Sie bitte dem Protokoll.

2015 besteht unsere ArGe 40 Jahre. Wie bekannt werden wir dieses Jubiläum im Rahmen der EXPHIMO in Luxemburg begehen. Bei unserem 25jährigen Jubiläum war unser Motto – „25 Jahre Arge: wir stellen 25 Sammlungen" aus. Es wäre vermessen zu sagen „40 Jahre ArGe gleich 40 Sammlungen" bringen wir nach Luxemburg. Es ist schwer vorauszusagen, wie viele Sammlungen wir zeigen können. Ausstellungssammlungen, Sammlungen der offenen Klasse, Ein-Rahmen-Sammlungen, Postkarten-Sammlungen usw.: alles ist gefragt.

Es wäre schön, wenn viele Mitglieder mit ihren Sammlungen nach Luxemburg kommen. Luxemburg ist eine Reise wert!

Natürlich bin ich bereit, für die Mitglieder, die nicht persönlich nach Luxemburg kommen können, ihre Sammlungen mitzunehmen und wieder zurückzusenden. Das Rückporto übernimmt die Arbeitsgemeinschaft**.**

Einen guten Start ins neue Jahr 2014 wünscht Ihnen von Herzen

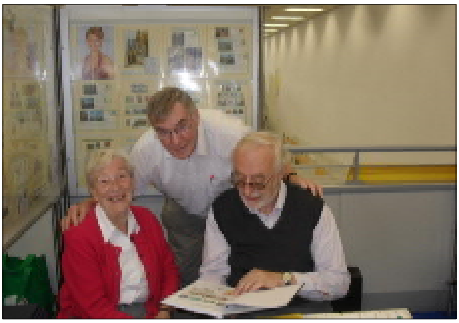
Ihr

Horst Kaczmarczyk

NS: Bitte notieren – 30. August 2014 Jahreshauptversammlung in 39340 Haldensleben

Sindelfinger Impressionen

Eva Kaczmarczyk, Siegfried Holstein und Ulrich Oltersdorf



Wenn man sich den ganzen lieben Tag über am Stand den Mund fußlig redet, dann darf man doch wohl abends mal einen Trollinger zu sich nehmen: Horst Ferenczy, Irmy Ferenczy, Hella Holstein, Eva Kaczmarczyk und Siegfried Holstein (Horst Kaczmarczyk ist der Fotograph und ist deshalb nicht am Tisch zu sehen – aber er war auch da!)



Von links nach rechts:
Carlo Lonien, Joos Wolff, Paul Faten,
Horst Ferenczy, Siegfried Holstein,
Max Walter, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf,
Anja Janssen, Jens Petermann,
Linus Lange und Horst Kaczmarczyk





Eva Kaczmarczyk und Irmy Ferenczy

Inhaltsverzeichnis

Sindelfinger Impressionen	2
Protokoll der Jahreshauptversammlung	4
Dit un dat	6
Obst liefernde Pflanzen	7
Wie der Tabak entdeckt wurde	9
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 4)	11
Geschichte der Kartoffel (Teil 20)	17
Die Aprikosen sind beliebt und auf einigen Briefmarken erhältlich	20
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 3 und Schluß)	27
Great Pacific Gabbage	32
Rigosole – Boden des Jahres 2014	33
DMM und Stiftungswettbewerb 2013 in der Domstadt erfolgreich	35
Rinderkrankheiten	36
Vom Sammeln der Kastanien (und Briefmarken)	46
Pilze (Teil 9) Herrenpilze und andere schmackhafte Röhrlinge	46
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	54
Landwirtschaft gestempelt	57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Linus Lange, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Roger Thill, Anja Janssen, Horst Ferenczy, Johannes Kohnen

Redaktionsschluß

Am Tag als der Xaver kam. Er tobte ums Haus, und das Wasser und die Gefahr stieg, daß sich die Grote Mandränke wiederholt.



Protokoll der Jahreshauptversammlung

der ArGe Landwirtschaft- Weinbau- Forstwirtschaft e.V. am 26.10.2013 im Hotel Mercure Sindelfingen

1. Begrüßung und Eröffnung

Um 14 Uhr eröffnete die Erste Vorsitzende Anja Janssen die Jahreshauptversammlung und begrüßte die anwesenden Mitglieder einschließlich des neuen Mitgliedes Herr Jos Wolff. Sie stellte fest, daß frist- und formgerecht eingeladen wurde und die Versammlung somit beschlußfähig ist.

2. Wahl des Protokollführers

Als Protokollführer hat sich Herr Linus Lange bereiterklärt, welchem Anja Janssen dafür dankt

3. Jahresbericht des Vorstandes

Verlesung des Jahresberichtes 2013 durch Anja Janssen:

- viele Mitglieder sind als Aussteller aktiv und erreichen sehr gute Bewertungen auf allen Ausstellungsrängen
- Vorbereitungen für EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf werden getroffen, Anja Janssen stellt sich vor, daß wir mindestens 20 ArGe-Exponate zeigen
- Öffentlichkeitsarbeit:
  Dank an Herrn Henseler für die Redaktion unserer Vierteljahreshefte Agrarphilatelie
  Dank an Herr Oltersdorf und Jens Petermann für die Gestaltung der Internetpräsenz
  Dank an die Autoren für die Literaturunterstützung wie die „Geschichte der Kartoffel“ und die „Mykothek“
- Dank an Horst Kaczmarczyk für seine Arbeit in der ArGe
- Glückwünsch an Jens Petermann, welcher bei der Deutschen Mannschaftsmeisterschaft junger Briefmarkenfreunde (DMM) Ende September 2013 in Speyer mit seinem Team den zweiten Platz erreicht hat.

4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers

Bericht des Kassierers Horst Kaczmarczyk mit Aufschlüsselung der Einnahmen und Ausgaben

- Rückgang der Mitglieder von 96 auf 92

– höhere Ausgaben durch Farbdruck der Hefte, der ausgeglichene Kassenbestand wird durch andersweitige Einsparungen erreicht.

5. Bericht der Kassenprüfer

Die Kasse wurde am 26.10.2013 geprüft. Die Prüfung ergab bei guter Übersicht die sachliche Richtigkeit. Die Ausgaben erfolgten im Interesse der Arbeitsgemeinschaft

6. Entlastung des Vorstandes einschl. Geschäftsführer/Kassierer

Antrag auf Entlastung durch Herr Ferenczy, welche im Anschluß einstimmig unter Enthaltung des Vorstands und Geschäftsführers erfolgte

7. Verschiedenes

– Horst Kaczmarczyk erläuterte den hohen Kostenblock, die Messepräsenz in Sindelfingen; dieser könnte eingespart werden, da die Publikumsresonanz fehlt und mit einem hohen personellen Aufwand verbunden ist
– Roger Thill verweist auf die gute Möglichkeit der ArGe-Präsenz im Rahmen der EXPHIMO in Bad Mondorf
– Vorschläge zur Jahreshauptversammlung 2014
  Multilaterale Briefmarkenausstellung in Rang 1 vom 29.–31. August 2014 in Haldensleben (Vorschlag von Siegfried Holstein)
  Kombinierte Rang 2/3-Wettbewerbsausstellung vom 18.–20. Juli 2014 in Würzburg-Lengfeld (Vorschlag von Horst Kaczmarczyk)
  Abstimmungen erfolgten sowohl zu dem Punkt, in Sindelfingen keinen Stand mehr zu besetzen wie auch zur Durchführung der Jahreshauptversammlung 2014 in Haldensleben; beide Anträge wurden einstimmig angenommen. Herr Holstein sorgt für weitere Informationen zur Ausstellung in Haldensleben und wird die Mitglieder in der Agrarphilatelie darüber informieren.
– Herr Thill gab die Anregung von Herrn Henseler weiter, Beiträge für die Vierteljahreshefte zu schreiben, um die Vielfalt der Themen zu erweitern
– Vorstellung der DVD mit den Scans der Vierteljahreshefte im PDF-Format durch Jens Petermann
– Herr Lange erinnerte nochmals an die Ausweitung des Rundsendedienstes auf alle Themen der ArGe und verband damit den Wunsch, daß sich viele Mitglieder als Einlieferer/Entnehmer bei Herrn Bauer melden sollen, um dieses wichtige Tauschmedium zu erhalten.

Das Protokoll schrieb Linus Lange

Dit un dat

Page Three stamp

Wegen der Jahreshauptversammlung an ungewohnter Stelle die Erklärung der Page Three stamp: Pitcairn zeigt die sog. Bounty-Bibel und ein Kartoffelfeld aus dem Jahr 1958. Von den insgesamt 27 Ansiedlern, die nach der berühmten Meuterei auf der Bounty auf Pitcairn landeten, blieb der Matrose John Adams Ende 1800 als einziger erwachsener Mann übrig, zusammen mit zehn Polynesierinnen und inzwischen 23 Kindern der ursprünglich neun Europäer. Der Seekadett Edward Young hatte kurz vor seinem Tod dem ungebildeten Adams anhand der Bounty-Bibel das Lesen beigebracht. Adams las nun täglich in der Bibel, begann ein gottesfürchtiges Leben, verbot den Alkohol und hielt regelmäßige Gottesdienste ab. Am 5. März 1829 starb er als angesehenes Oberhaupt der kleinen Gemeinde eines natürlichen Todes. Die Bounty-Bibel wird heute im Museum der Insel aufbewahrt. Das Kartoffelfeld vor dem Lehrerhaus bzw. dem Schulgebäude ist eine neuzeitliche Feldbearbeitung, denn zu Zeiten der Bounty-Meuterer wurden auf der Insel nur Yams und Taro angebaut. Haupteinnahmequelle der zu Großbritannien gehörenden Insel ist der Vertrieb der begehrten Briefmarken, die in Neuseeland gedruckt werden. Weiteres bei Wikipedia.

Titelseiten

An den Marken auf den Titelseiten hätte John Adams seine helle Freude gehabt: Getränke, die keinen Rausch verursachen.

Mitgliederveränderungen

Wir begrüßen als neues Mitglied unserer Arbeitsgemeinschaft Herrn Jos Wolf aus Luxemburg. Mögen Ihnen die Mitglieder unserer Motivgruppe bei Sammlungen und Exponaten hilfreich zur Seite stehen.

Aus der Arbeitsgemeinschaft sind ausgeschieden: Ladislav Paule (Nr. 15), Bernd Rolf (20), Albert Martin (103), Josef Pemler (124), Friedericke Märki (199) und Werner Schwarz (136).

Ein herzliches Dankeschön

Ich möchte an dieser Stelle allen wahrlich treuen Autoren unserer „Agrarphilatelie“ für ihre Mitarbeit an unserem Heft danken. Ohne ihre (Ihre) Artikel wäre es nicht möglich, das Heft so abwechslungsreich zu gestalten. Klaus Henseler

Horst Ferenczy

Obst liefernde Pflanzen

Obst ist ein Sammelbegriff für alle diejenigen Samen und Früchte kultivierter oder wildwachsender Pflanzen, die im allgemeinen roh genossen werden und von angenehmem, meist süßem oder säuerlichem Geschmack sind.

Sofern es sich um Samen handelt, sind sie auch wegen des Kaloriengehaltes sehr nahrhaft, während Früchte, deren Samen häufig nicht verzehrt werden, in der Regel ein Fruchtfleisch von hohem Wassergehalt und daher nur geringem Nährwert besitzen. Dank ihres Gehalts an Vitaminen und Mineralsalzen stellen sie aber nicht nur eine wichtige Ergänzung zur Nahrung dar, sondern regen mit ihren Geschmacksstoffen, Zucker und Fruchtsäuren den Appetit an und wirken auf Verdauung und Körperbefinden vorteilhaft ein.

Im Handel unterteilt man das Obst, oft entgegen der botanischen Definition, zumeist in Kernobst (Äpfel und Birnen), Steinobst (Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche), Beerenobst (Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren), Schalenobst (Haselnüsse, Walnüsse) und Wildobst (Heidelbeeren, Holunderbeeren, Schlehen). In meiner Darstellung soll jedoch botanisch-morphologischen Kriterien gefolgt werden.

Alles Beeren – oder doch nicht ?

Folgend werde ich Beeren nicht so wie wir sie im Alltag kennen bzw. bezeichnen, sondern wissenschaftlich gesehen, darstellen.

Unter dem Oberbegriff Obst liefernde Pflanzen befasse ich mich mit der Gruppe Fruchtobst, die sich in die Untergruppen Einzelfrüchte, Sammelfrüchte und Fruchtverbände gliedert.



Schlehdorn



Moosbeere



Preißelbeere





Mit einigen Briefmarken möchte ich zuerst die Untergruppe Einzelfrüchte, die aus zwei Abteilungen besteht, dokumentieren.





Heidelbeeren





Johannisbeere

Es handelt sich um Beeren und Steinfrüchte, hier vertreten durch den Schlehdorn, sowie weitere Prunus-Arten. Beeren sind Heidelbeeren, Preißelbeeren, Moosbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Rauschbeeren und Cranberries. Zur Abteilung Beeren gehören auch alle Citrusfrüchte, außerdem viele weitere Bereen: von der Avocado bis zur Weinrebe.

Zu der Untergruppe Sammelfrüchte gehören vier Abteilungen. Sammelbeeren beinhalten alle Annonengewächse. Sammelbalgfrüchte teilen sich in Apfelfrüchte und in Sorbus-Arten auf, zu denen die Vogelbeere zählt.





Vogelbeere



Brombeere



Als dritte Abteilung finden sich in meiner Vorstellung die Sammelsteinfrüchte wieder. Hier „beert“ es richtig, mit Himbeere, Brombeere und Moltebeere.







Himbeere

Nun noch Sammelnußfrüchte mit Erdbeere, Hagebutte und Mispel.

Als letztes stelle ich Ihnen die Untergruppe Fruchtverbände vor.





Erdbeere

Drei Abteilungen, bestehend aus Beerenfruchtverbände (Ananas), Steinfrucht-Verbände (Feige) und Nußfruchtverbände, wo die weiße und schwarze Maulbeere sowie die Brotfrucht heimisch sind.





Maulbeeren

So verzweigt sind Beeren in der Botanik versteckt.

Denken Sie doch beim nächsten Genuß von Beerenkompott darüber nach – Guten Appetit!

Quellen-Nachweis:
Nutzpflanzenkunde / Thieme Verlag

Wie der Tabak entdeckt wurde

Drei Wochen nach Ankunft der Schiffe vor der Insel Guanahani am 12. Oktober 1492 (heute Watling-Island, zu den Bahamas gehörend) stieß die Expedition auf zwei weitere Inseln. Aus dem Bordbuch des Columbus:

> »während wir zwischen den beiden Inseln, Santa Maria und der anderen großen, die ich San Fernandina nannte (heute Kuba), hindurchsegelten, trafen wir einen Mann allein auf einem Boot auf dem Weg nach Fernandina, der einige trockene Blätter mit sich führte, die er für sehr wertvoll hielt und wovon er mir welche schenkte, als er sich von uns verabschiedete.«

Zwei Begleiter von Columbus waren es, die den Tabak und seinen Gebrauch als erste Europäer kennengelernten. Luis de Torres als Dolmetscher (weil er arabisch, hebräisch und chaldäisch beherrschte) und der Matrose Rodrigo de Xeres wurden am 2. November 1492 auf der Insel Colba mit zwei indianischen Begleitern ausgeschickt, um den im Inneren der Insel herrschenden „morgenländischen Fürsten“ aufzusuchen und Freundschaft zu schließen, glaubte Columbus doch noch immer, den Seeweg nach Indien gefunden zu haben. Hier auf Cubagua, das indianische Wort für „Goldfundstätte“ (die Ureinwohner nannten die Insel auch Colba), begann die Ausbreitung des Tabaks über die ganze Welt; die nach der Trocknung goldgelben Blätter wurden für Verkäufer und Händler des Tabak zu Gold.

In seinem Tagebuch schreibt Columbus am 6. November 1492:

> „Luis de Torres berichtete mir von einem seltsamen Brauch der Indianer, den er mehrmals beobachten konnte: Sie wickeln getrocknete Kräuter in ein Blatt, rollen das Blatt und den Inhalt zusammen, entzünden diese Rolle, stecken sie in den Mund und stoßen dann ständig dichte Rauchwolken aus. Diese Rolle nennen sie tobaco. Ein seltsamer Brauch! Ich glaube, daß diese Art sich selber zu beräuchern, eine Art religiöse Handlung ist."

Und der Dominikanerpater Bartholoméo de Las Casas (1474–1566), der Einblick hatte in das originale Tagebuch des Columbus' und aus diesem Diurnal eine Beschreibung der Entdeckungsreise zusammenstellte, ergänzt diesen Bericht über die kleine Expedition:

> „Unterwegs begegneten sie vielen Männern und Frauen, die ein kleines Feuerchen mit sich führten, das in den Blättern eines Krautes glühte. Trockene Blätter dieses Krautes waren in ein ebenfalls trockenes Blatt gerollt, an einem Ende brannte die Glut, am anderen Ende sogen die Eingeborenen den Rauch ein, wobei sie den größten Genuß zu empfinden schienen. Diese Rauchrollen haben die Form einer kleinen Muskete und seien imstande, alle Müdigkeit zu vertreiben und werden von den Indianern [man meinte ja, in Indien gelandet zu sein] als Tabago bezeichnet."

Da die Spanier die indianischen Namensbezeichnungen für die Rauchrollen mit der für die Füllung aus getrockneten Blättern verwechselten, entstand zufällig der Name, unter der die Pflanze – oder besser, das aus ihr gewonnene Endprodukt – den Siegeszug rund um die Welt antrat: Tabaco – Tabak.

Als Kolumbus im März 1493 von den neuentdeckten »indischen« Inseln zurückkehrte und in Lissabon an Land ging, sandte er einen Rechenschaftsbericht an den Schatzmeister des spanischen Königspaares, das seine Expedition finanziert hatte. Darin bestätigte er, daß das von ihm gefundene Land allen Hoffnungen und Erwartungen, die man mit der ebenso wagemutigen wie kostspieligen Entdeckungsfahrt verbunden hatte, entsprach. Im April 1493 wird dieser Brief unter dem Titel »Epistola de insulis nuper inventis« in Barcelona gedruckt. Im selben Jahr erscheinen in Rom, Antwerpen, Paris und Basel lateinische Übersetzungen. In der Baseler Ausgabe traten zum Text erstmals Illustrationen hinzu. Die Holzschnitte, die vom Meister des Haintz Narr geschaffen wurden, geben die spanischen Karavellen recht genau wieder. 1494 kommt in Basel ein Nachdruck heraus. Die Briefmarke von Guinea zeigt ein Columbus-Schiff, das im Basler Druck einfarbig auf Seite 15 abgebildet ist; das Buch im Format 19,2×14,6 cm enthält 6 Holzschnitte, durchweg einfarbig.



Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (4)



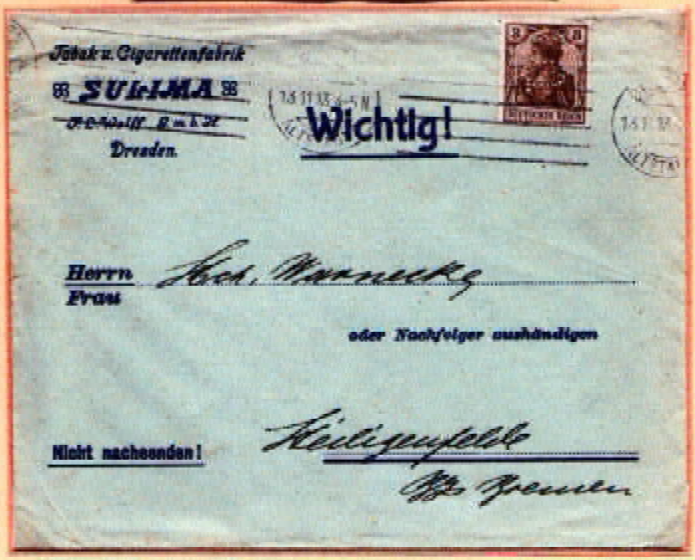
8. Tabak- und Zigarettenfabriken

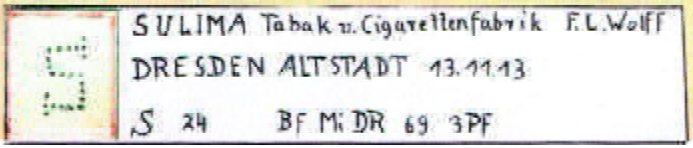
Tabak u. Cigarettenfabrik
SULIMA
F. L. WOLFF, G. m. b. H.









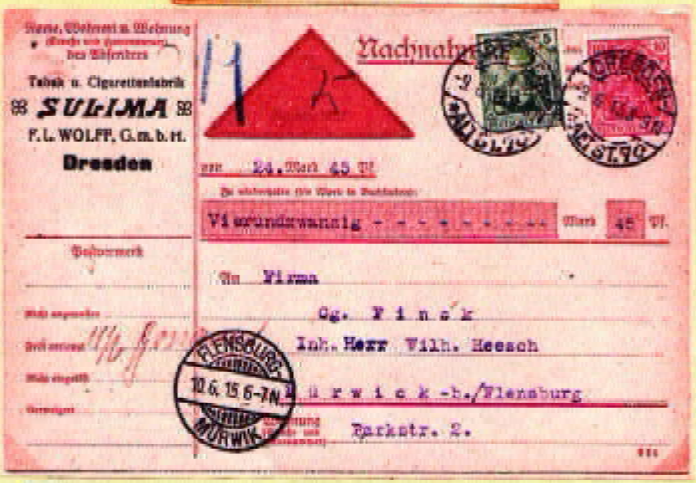


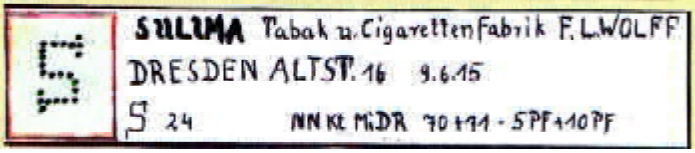
8. Tabak- und Zigarettenfabriken

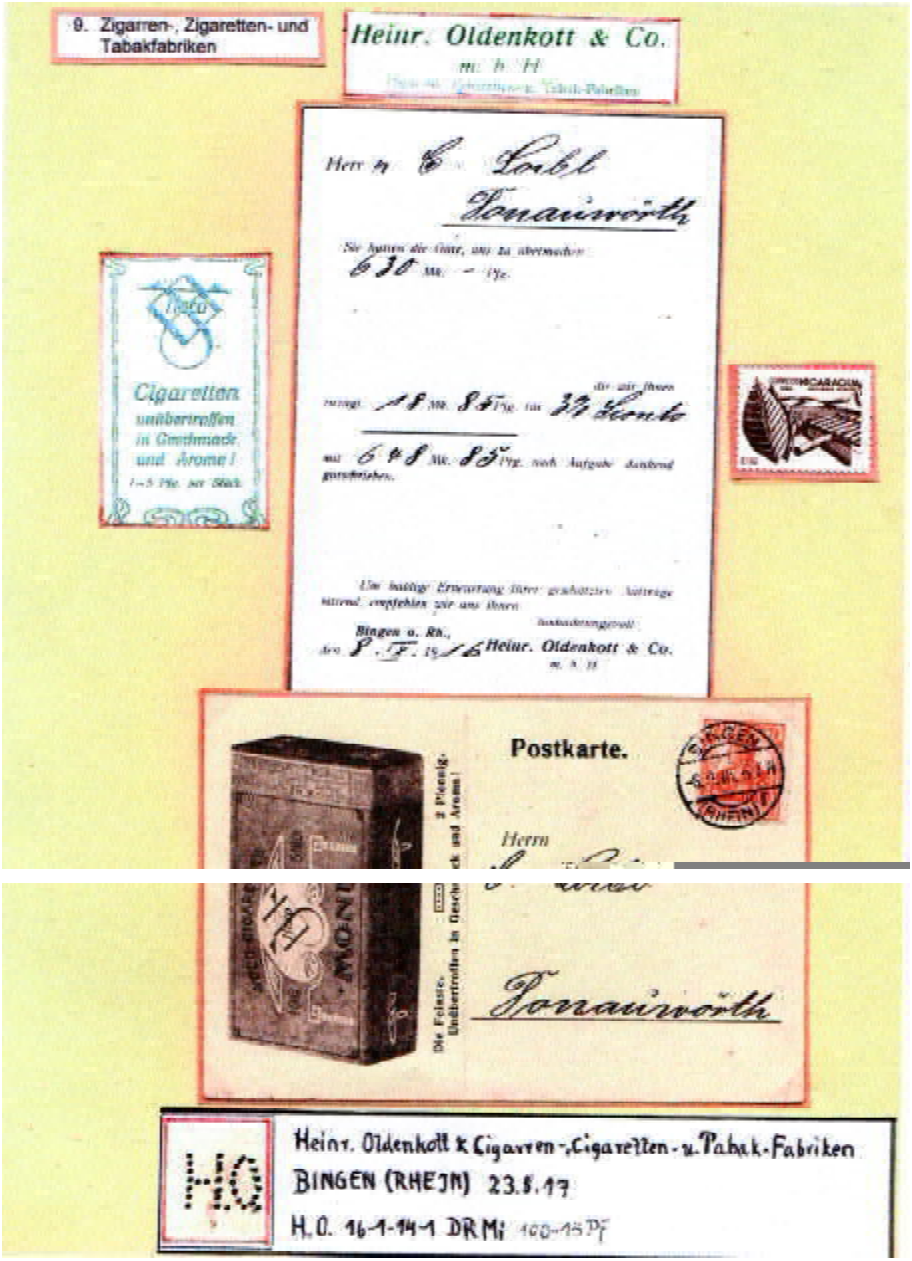
Tabak u. Cigarettenfabrik
SULIMA
F. L. WOLFF, G. m. b. H.



Eine der ältesten deutschen Darstellungen des Tabaks schuf der berühmte Augsburger Kupferstecher Lukas Kilian (1579–1637) nach einer Pflanze im Botanischen Garten des Bischofs von Eichstätt.






9. Zigarren-, Zigaretten- und Tabakfabriken
Heinr. Oldenkott & Co.
Cigaretten
unübertroffen
in Geschmack
und Aroma!
Postkarte.
Heinr. Oldenkott & Co. Cigarren-, Cigaretten- u. Tabak-Fabriken
BINGEN (RHEIN) 23.8.17

10. Zigarettenfabriken

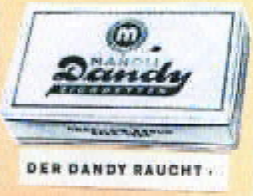
MANOLI
AKTIEN-GESELLSCHAFT
BERLIN SO 16











Das »Gibson-Girl«, von dem Zeichner Charles Dana Gibson erfunden, war Jahrzehnte der Wunschtraum des Backfischs und zugleich der Schwarm unserer Väter. Die nach ihr benannte Cigarette war die erfolgreichste Marke der 1894 gegründeten, 1924 mit Recontsma vereinigten Cigarettenfabrik »Manoli«, so genannt nach der Frau des Gründers Ilona M. (andelbaum), umgekehrt gelesen »Manoli«.

Einschreiben
-.-.-.-.-.-.-





An die

Gerichtsvollzieher-Verteilungsstelle
des Amtsgerichts

MANOLI
AKTIEN-GESELLSCHAFT
BERLIN SO 16
BUNGESTRASSE 22-24

R Berlin 16 241 i

Wiesbaden
-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-

MANOLI Zigarettenfabrik
BERLIN 16 24 6 25
Ø 20-5 RBF Mi-DR 417 2x30 PF



10. Zigarettenfabriken

A·M·Eckstein & Söhne Dresden·A·27





EIN KIND IHRER ZEIT:

die in den zwanziger Jahren herausgegebene Eckstein-Marke »Schatzi«. Leitbild einer Schatzin: der Paramount-Star Agnes Ayres.





Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 20

Kartoffeln und andere Gemüse

Fast alle Kartoffelsorten tragen heutzutage Frauennamen oder Frauennamen nachempfundene Bezeichnungen: Nicola, Leyla, Sieglinde, Cilena, Carola, Cosima, Desiré, Christa, Gloria, Clivia, Atica, Rosara, Irmgard, Arkula, Ukama, Nicola und Maja.

Anfang dieses Jahrhunderts trugen Kartoffelsorten schlichte Namen wie „Böhms Erfolg", „Wohltmann 31", „Vater Rhein", „Geheimrat Haas", „Hassia", „Hindenburg", „Industrie", „Imperator" und „Jubel".

Eine lange Liste von Kartoffelvarietäten waren zu kaufen: Fausts echte 6 Wochen Niere, Alberts frühe Holländische Samenkartoffel, Pariser Treibkartoffel, frühe feine Italiener, Prager frühe runde, Lange 6 Wochen Kartoffel mit rotem Kopfe, Echte graue Lerche, Hoheitskartoffel, Sächsische weißfleischige Zwiebel, Kreuz- und Netzkartoffel, Lercheneier, Holländer Blaublüte, Schwarze Salatniere, Tannenzapfen, Holländische Prinzeßkartoffeln, Riese von Marmont, Hamburger Blauauge, Kleine weiße Mandel, Zwickauer 40 knollige, Magnifix, Erektiflora, Schneeflocke, Kopsels weiße Rose, Comptions Surprise, Blaue Hummelshaier, Erste von Nassengrund, Schönheit von Hebron und noch etwa zwei Dutzend andere Sorten.

Ein Mitarbeiter beim Bundessortenamt erklärte zur Namengebung der Kartoffel:

> „Die Kartoffel ist wie eine schöne Frau, voller Probleme und Rätsel für uns Männer und darum attraktiv."

Die Kartoffelsorten sind in drei Kategorien bzw. Kochtypen einzuteilen:

- festkochend
  vor allem für Kartoffelsalat, Pell-, Schmor- und Bratkartoffeln bzw. geröhste Kartoffeln bzw. *B*rägele im alemannischen: Grenaille, Hansa, Nicola, Primura, Roserol, Sieglinde; festkochende Sorten platzen beim Kochen nicht, sind fein-körnig und meist feucht (speckig).
- vorwiegend festkochend
  für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln: Carola, Rosen-Desiré, Granola, Spunta, Grata, Quarta. Diese Kartoffelsorten springen beim Kochen nur wenig auf; sie sind mäßig feucht.

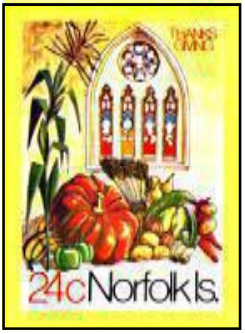
①





③

④





②

⑤



⑥



Bahamas – eine gute Adresse für Banken und Kartoffeln ①, Irland ②, Saudi-Arabien ③⑥, Benin ⑤ und ein Eindruck auf einen Briefumschlag ④ der Norfolks-Islands.

– mehligkochend
  Aula, Bintje, Maja und Prinzeß für Kartoffelpüree, Klöße, Eintöpfe, Salzkartoffeln und Suppen mit wenig Eigengeschmack. Diese Sorten sind eher trockener und springen beim Kochen stärker auf.

Festkochende Kartoffeln sind auf den Packungen grün gekennzeichnet, rot sind die vorwiegend festkochenden und die mehligen sind blau markiert.

Nur Pflanzen, die einen Platz in der Bundessortenliste gefunden haben, dürfen als Saatgut in den gewerblichen Verkehr gebracht werden. Inzwischen sind wieder einige alte und schmackhafte

Kartoffelsorten auf den Markt und damit an den kritischen Verbraucher gekommen. Da sich die Knolle bekanntlich aus der Knolle vermehrt, kann jeder Gartenbesitzer seine eigenen Kartoffeln züchten. Oder in der „chinesischen Kartoffelkiste“ auf dem Balkon die Knollen vermehren.

①



②



③





④



⑤



⑥



Fast kein Land ohne Knolle: Madeira ①, Eritrea ②, Thailand ③, Ghana ④, Volksrepublik Kongo ⑤ und St. Kitts ⑥

(wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Die Aprikosen sind beliebt und auf einigen Briefmarken erhältlich

Die Aprikose (*Prunus armeniaca*) (in Österreich Marille genannt) ist eine Steinfrucht und gehört wie Mandel, Pflaume, Schlehdorn u.a. zu den zu Rosengewächsen zählenden Gattung Prunus.

Die Aprikose ist ein Strauch oder kleiner Baum mit runder Krone und erreicht meist Wuchshöhen bis 6 Meter, selten auch bis 10 Meter.

Die Aprikosen-Früchte haben einen Durchmesser von 4–8 cm und sind fast kugelig, samtig behaart, hellgelb bis orangerot (bes. an der Sonnenseite) gefärbt.

Das Fruchtfleisch löst sich vom Steinkern, ist fest, süß-duftend und enthält relativ wenig Saft. Der Steinkern ist bauchig linsenförmig, leicht rau und bis zu 3 cm lang.

Die Blütezeit (in Europa) reicht von März bis April; Aprikosen sind frühe Blütler (Name lat. praecox – frühes Blühen); so beginnt auch die Erntezeit relativ früh. Einheimische Aprikosen gibt es von Mitte Juli bis Ende August. In der südlichen Mittelmeerregion werden die ersten Früchte bereits ab Ende Mai geerntet, die Hauptsaison endet im September.

Die Aprikosen haben eine lange Geschichte, die in China beginnt. Sie kamen über Persien und Armenien (Namenshintergrund – armeniaca, siehe Briefmarken aus Armenien) durch Alexander dem Großen nach Südeuropa, ins antike Griechenland und ins Römisches Reich. Dort wurden sie auch „goldene Sonneneier“ genannt. Weiter nördlich in Europa wurden sie erstmals im 16. Jahrhundert kultiviert. In Deutschland wuchsen sie erstmals 1565/67 im Lustgarten in Stuttgart.







Es gibt viele Aprikosen-Sorten, wie z.B. Albergen (Muskateller Aprikosen), Ananas-Marille, Bergeron, Frühe Rosenmarille,







Große Frühaprikose, Heidesheimer Frühe Königsaprikose, Marena, Mombacher Frühe, Niedersulzer Pfirsichmarille, Schmelzende von Gaweinstal, Ungarische Beste, Vinschger Marille.

Die Wachauer Marille ist keine eigene Sorte, stellt aber eine geschützte Ursprungsbezeichnung (EU) dar.

Aprikosen reifen nach der Ernte nicht nach, d.h. für Verbraucher: keine blassen Aprikosen kaufen. Sie sind recht gut zu transportieren; sind bei Zimmertemperatur einige Tage haltbar (im Kühlschrank etwas länger).

Aprikosen werden auch getrocknet (bei uns häufig aus der Türkei) und in Dosenkonserven angeboten.

Aprikosen werden frisch verzehrt; und finden Verwendung in Obstsalat; als Kuchenbelag, gekocht (poschiert) in süßen Sirup (süßen Wein); als Marmeladen; Zutat bei Schmorbraten; Lamm, Geflügel, Reisgerichte (z.B. in Pilaw mit Pinienkernen). Bekannte Rezepte aus Österreich sind Marillenknödel; die Marillenmarmelade in der Sachertorte. Sehr beliebt (und teuer) ist ebenfalls Marillenessig.

Ein Tip vom Sternekoch Vincent Klink aus Stuttgart: Nur reife Früchte kaufen, diese entkernen und halbieren. Mit Schnittstelle nach unten auf mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und über Nacht bei 50–60° stehen lassen, dann geht die Säure weg und es bleibt der dichte süßschwere Aprikosengeschmack .

Es gibt Aprikosen-/Marillenlikör und -Brandy; Apricot Brandy; Amaretto-Likör; Barack; Ratafia (katalanischer Kräuterlikör).







Aprikosenkerne (-samen) dienen als Mandelersatz; und zur Herstellung von Aprikosenkernöl. Aprikosensamen sind giftig, da sie ca. acht Prozent blausäureabspaltendes Amygdalin enthalten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung rät Verbrauchern deshalb, „nicht mehr als ein bis zwei bittere Aprikosenkerne zu verzehren bzw. ganz darauf zu verzichten“.



Die japanische Küche kennt eingelegte Aprikosen (Umeboshi), die über einen sehr langen Zeitraum genießbar bleiben.



Als Obst haben Aprikosen einen guten Nährwert, das betrifft besonders hinsichtlich Vitamin C, Vitamin A (Karotin), Kalcium und Eisen zu.

Weltweit sind die Hauptproduzenten (im Jahr 2011) die Türkei 676.138 Megatonnen (osttürkische Provinz Malatya; Oberlauf des Euphrat), gefolgt von Iran 452.988 Mt, Usbekistan 356.000 Mt, Algerien und an fünfter Stelle Italien 263.132 Mt. Die Anbaugebiete in Mittel-Europa sind dort, wo auch Wein angebaut wird; in Österreich, Ungarn und im Rheintal. In den Gebieten mit großer Aprikosen-Anbaudichte spielt der wirtschaftliche Aspekt des Tourismus eine große Rolle. Beispielhaft dafür steht die Wachau, mit Blütenfesten und Marillenfesten zur Erntezeit, z.B. in Krems an der Donau und in Spitz an der Donau (Marillenkirtag).









In China gilt die Aprikose als Symbol für ein junges Mädchen, aber auch für den Wunsch nach Kindern.

Aprikosen auf Briefmarken gibt es in folgenden Ländern

- Algerien (Mi.-Nr. 1085– 1087, 17.3.1993) Obstbaumblüten – (Mi.-Nr. 1716–1717, 3.3.2013) Obsterzeugung (Abb.)
- Armenien (Mi.-Nr. 579–588, 12.3.2007) Aprikosen (I) Armenische Aprikosensorten (Prunus armeniaca) – Yerevani (Abb.) – Ghevondi (Abb.) – Karmir Nakhijevanik (Abb.) – Deghin Nakhijevanik (Abb.) – Khosroveni karmir (Abb.)– Deghnanush vaghahas (Abb.) – Vaghahas vardaguyn (Abb.) – Karmreni (Abb.) – Sateni deghin (Abb.) – Voski (Abb.), (Mi.-Nr. 610, 6.7.2007) Aprikosen (II) (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 2374–78, 3.2.1975) Blüten von Obstbäumen (Abb.)
- Kanada (Mi.-Nr. 1405–1407, 25.2.1994, 27.31995) Freimarken: Obstbäume (Abb.)
- China Taiwan (Mi.-Nr. 804–806, 14.1.1971), (Mi.-Nr. 1792–1794, 4.2.1988) Blüten (I) (Abb.)
- Frankreich (Mi.-Nr. 4876–4899, Markenheftchen 62, 12.6.2010) Speisen der Regionen, u.a. Aprikosenspeise (Apricots rouges au miel) (Abb.)













- Italien (Sonderstempel – Aprikosenfest in Rotondella – sagra delle albiocche– am 12.6.2003, 3.7.2005, 22.7.2006, 7.7.2007) (Abb.)
- Japan (Mi.-Nr. 743–754, 30.1.+1.12.1961) 90 Jahre modernes Postwesen (I): Blumen. Aprikosenblüte (Mi.-Nr. 2932, 21.4.2000) 50 Jahre nationales Aufforstungsprogramm (Plum blossom), (Mi.-Nr. 2970–2971, 21.6.2000) Gipfelkonferenz der G8-Staaten, Okinawa und Kyushu (Abb.), (Mi.-Nr. 3031, 22.9.2000) 100 Jahre private Hochschulen für Frauen, (Mi– Nr.3063–3064, 27.10.2000) Präfekturmarken: Kanagawa (Abb.)
- Jemen-Nord (Arab. Republik) (Mi.-Nr. 560–561, 10.2.1967) Früchte
- Korea-Nord (Mi.-Nr. 1414–1418, 20.8.1975) Baum- und Strauchblüten (Mi.-Nr. 3913–3916, 4.3.1997) Aprikosen
- Korea-Süd (Mi.-Nr. 475, Block 200, 15.2.1965) Pflanzen (II) (Mi.-Nr. 913–914, Block 376; 30.3.1974) Früchte (I)
- Libanon (Mi.-Nr. 807–814, Dez 1962, 1963, Flugpostmarken) Früchte (Abb.)
- Macau (Mi.-Nr. 394–403, 22.9.1953) Freimarken: Blüten
- Monaco (Mi.-Nr. 2196–2199, Block 65, 15.10.1994) Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten (XII) (Abb.)









- Moldawien (Mi.-Nr. 669–672, 28.8.2009) Früchte (Abb.)
- Österreich (Mi.-Nr. 1223–1228, 25.11.1966) – einheimische Obstsorten (FDC, Stempel) (Mi.-Nr. 1444–1446, 18.4.1974) Wiener Internationale Gartenschau 1974 (Abb.) (Abb.)
- Pakistan (Mi.-Nr. 704–707, 1.10.1987) Tourismus: Karakorum-Hochstraße
- San Marino (Mi.-Nr. 1031–1040, 11.7.1973) Obst (Abb.)
- Slowenien (Mi.-Nr. 553–555, 5.7.2005) Einheimische Früchte – Aprikose; siehe Agrarphilatelie 2006, Seite 93
- Rumänien (Mi.-Nr. 5694–5697, 5.11.2002) Früchte (Abb.)
- St. Vincent (Mi.-Nr. 5980–5983, Block 628, 30.1.2004) Internationale Briefmarkenausstellung HONG KONG 2004: Gemälde von Ma Yuan.
- Syrien (Mi.-Nr. 1300–1304, 21.8.1975) 15. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo (Abb.) (Mi.-Nr. 2328, 25.12.2009) Tag des Baumes. (Abb.)
- Tadschikistan (Mi.-Nr. 577–578, 10.8.2011), Aprikosenblüten (Abb.)
- Türkei (Mi.-Nr. 2969–2972, 25.11.1992) Früchte (I)
- Tunesien (Mi.-Nr. 1454–1457, 5.7.2000) Obstbäume (Abb.)









- Ungarn (Mi.-Nr. 1387–1394, 11.9.1954) Landwirtschaftliche Ausstellung (Abb.) (Mi.-Nr. 2044–2051, 24.7.1964) Nationale Aprikosenausstellung, Szegedin. (Abb. 40 f, Abb. 60 f f, Abb., 1 Ft g, Abb. 1 Ft f, Abb. 1,50 Ft f, Abb. 1,70 Ft f, Abb. 2 Ft f, Abb. 2,60 Ft f, Abb. 3 Ft f) (Mi.-Nr. 2397, 25.4.1968) 600 Jahre Stadt Kecskemét, Rathaus, umgeben von Stadtwappen, Aprikose, Weintrauben und einem Kühlwagenzug (Ausfuhr von Früchten und dem Aprikosen-Brandy „Barack“) (Mi.-Nr. 3848–3853, 25.11.1986) Früchte (Mi.-Nr. 5564–5565, 9.5.2012) Obst (II) (Abb.)
- Vietnam (Mi.-Nr. 2747–2751, 10.1.1996) Freimarken: Blüten (Abb.)
- Zypern (Automatenmarken, Mi.-Nr. 11–12, 3.3.2005) einheimische Pflanzen (Mi.-Nr. 13–14, 2008) einheimische Pflanzen







Im nächsten Heft gibt’s Informationen zur Mispel



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3 und Schluß)

Das erste Erkennen der Umweltschäden

Ohne Natur kein Leben

Die alte Natur, die unseren Vorfahren genügte, ist uns heute zu einfallslos. Wir maßen uns an, die Natur nach unseren Wünchen zu gestalten.









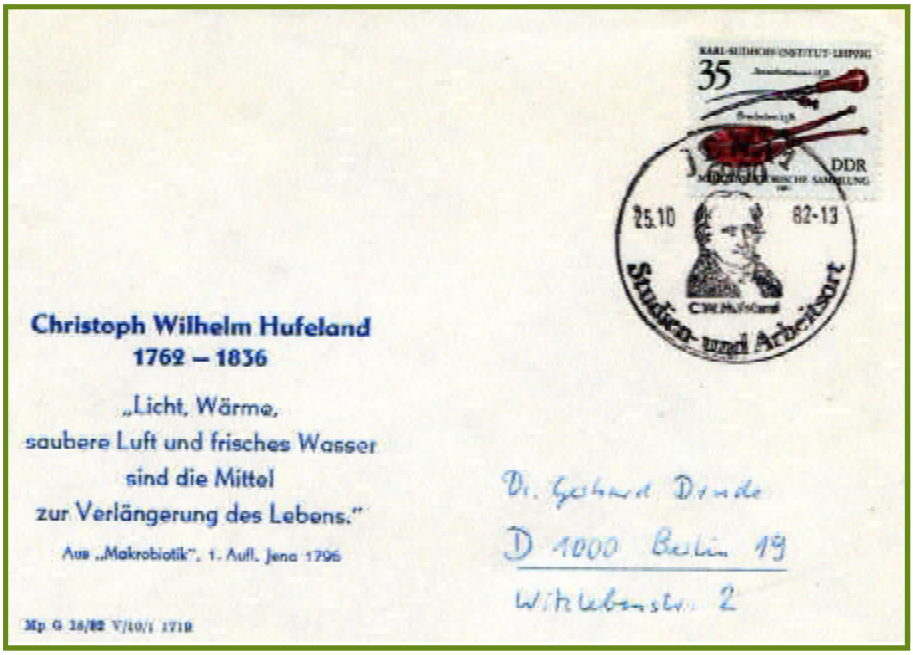






Für eine staubfreie Innenstadt Roms ordnete bereits Julius Caesar (100–44 v.Chr.) ein Wagenfahrverbot an. Luft, Licht und Sonne waren bereits für Robert Koch (1843–1910) und Christoph Wilhelm Hufeland (1762–1836) ein Umweltgesundheitsfaktor.





Der heutige Wald ist nicht mehr der Wald der Natur. Aber es gibt seit vielen Jahren den Versuch, Zonen der Ruhe zu erhalten. Hier sollen die Menschen die verschwenderische Artenfülle der Natur erleben.*)



*) Wir wollen nicht vergessen, daß ein Teil der „Renaturierung" oder der Naturbelassenheit des Waldes damit zusammenhängt, daß die staatlichen Stellen kein Geld (mehr) haben (wollen), um einmal die Waldwege zu fegen oder das Unterholz zu beseitigen. Das wird erst gemacht, wenn der Borkenkäfer den Privatwald bedroht. Und wenn am Straßenrand das Unkraut wächst und als Natur verklärt wird, dann ist das nicht die Erkenntnis, daß auch Kerbtiere einen Platz zum Schlafen benötigen. (Anmerkung von K.H.)




v. Zitzewitz
1
Berlin-Zehlendorf
(West-Berlin)

Unüberlegte Landschaftsgestaltung, Eingriffe in den natürlichen Lebensraum vieler Pflanzen und Tiere, richten beachtliche Schäden im Ökosystem der Natur an.









Great Pacific Gabbage

Plastikmüll in den Ozeanen ist ein internationales Umweltproblem. Plastikteile sammeln sich insbesondere in einigen Meeresdriftströmungswirbeln an und führen zu einer erheblichen Verdichtung in manchen Meeresregionen. Der Nordpazifikwirbel ist wohl die schlimmste Sammelstelle von Plastik und anderem Abfall; er trägt den Namen Great Pacific Garbage Patch (Großer Pazifikmüllfleck) eingebracht; 1997 wurde es erstmals beschrieben. In der Sargassosee gibt es einen weiteren großen Strudel. Also Vorsicht vor dem Aal, der nicht aus Steinhude kommt. In den Meeren treibender Plastikmüll wird durch Wellenbewegung und UV-Licht auf Dauer zerkleinert, wobei ein immer höherer Feinheitsgrad bis hin zur Pulverisierung erreicht werden kann. Bei einem hohen Feinheitsgrad wird das Plastikpulver von verschiedenen Meeresbewohnern und unter anderem auch von Plankton statt oder mit der Nahrung aufgenommen. Angefangen beim Plankton steigen die Plastikpartikel, an denen giftige und krebsverursachende Chemikalien wie DDT und Polychlorierte Biphenyle anlagern, in der Nahrungskette immer weiter auf. Auf diesem Weg gelangt der Plastikmüll mit den anlagernden Giftstoffen auch in die für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmittel. Der Müll besteht aus Plastiktüten, Einmalrasierern, CD-Hüllen, Eimern, Kabeltrommeln, Zahnbürsten, Feuerzeugen und anderen Gegenständen. Die Kunststoffe werden im Meer durch Gezeiten und die Wirkung der Wellen in immer kleinere Stücke zerteilt. So entstehen unter anderem 3–5 mm große sogenannte Pellets, die von Meerestieren mit Plankton verwechselt und aufgenommen werden. Noch kleinere Bruchstücke und freigesetzte Chemikalien werden auch von Planktonorganismen selbst aufgenommen und besiedelt. Es wird angenommen, daß Plastikmüll nicht nur an der Oberfläche schwimmt. Schätzungen zufolge sinken 70 Prozent auf den Meeresgrund. Damit kein Mißverständnis bestehenbleibt: Diese Plastikteile stammen nicht (nur) von den Passagieren auf Kreuzfahrtschiffen, denen versehentlich der Filter der Zigarette ins Wasser fällt, sondern auch von denen, die durch Wald und Flur laufen und dort das Papiertaschentuch fallenlassen. Denn wisse: Über den Regen kommt's in den Bach, in den Fluß, in das Meer, in den Magen der Qualle, in den Schlund des Herings, in die Dose mit der Tomatensoße, in unseren Magen und dann … Doch keiner will es gewesen sein.

KH + wiki



Hans-Peter Blume

Rigosole – Boden des Jahres 2014

Zum Boden des Jahres 2014 wurden Rigosole auf Vorschlag von Bodenkundlern aus Rheinland-Pfalz seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und des Bundesverbandes Boden (BVB) bestimmt. Sie wurden am 5. Dezember 2013, dem internationalen Tag des Bodens, unter Schirmherrin Eveline Lemke, Ministerin für Wirtschaft, Klimaschgutz, Energie und Landesplanung, in der Berliner Landesvertretung von Rheinland-Pfalz der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Rigosole sind vom Menschen tiefgründig durch Rigolen gelockerte Böden, die dem Weinbau dienen. Vor allem an Sonnhängen von Ahr, Mosel, Nahe, Rhein, Main, Elbe, Saale und Unstrut wird teils seit der Römischen Kaiserzeit Weinbau betrieben. Das dargestellte Profil, ein Pseudogley-Rigosol aus entkalktem Mergelzersatz mit Lößbeimengung, zeigt 40 cm dunkel graubraunen Oberboden über 45 cm ebenfalls rigolten, hell bis dunkel braunen, teilweise rostfleckigen Unterboden, über geschichtetes, rostfleckiges Gestein. Das Foto des Weinbergbodens von St. Martiner Baron, Edenkoben am Haardtrand, stammt von Stephan Sauer, Landesamt für Geologie und Bergbau in Mainz.

Wie in den vergangenen Jahren gibt es neben der Marke der Österreichischen Post auch einen Normalumschlag, auf dem die Marke „Boden des Jahres“ farbig dargestellt wird, und auf der Rückseite dessen Beschreibung in Deutsch und Englisch erfolgt. Aus diesem Anlaß wurde außerdem ein Langhüllenumschlag erstellt, auf dem die bereits erschienenen Marken mit den Böden der Jahre 2005–2013 und der Rigosol abgebildet und auf der Rückseite erläutert werden



Seit 10 Jahren werden am 5. Dezember, dem Tag des Bodens, von einem Kuratorium der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft, dem Bundesverband Boden und des Umweltbundesamtes ein Boden des Jahres der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Die Nominierung erfolgt auf Vorschlag interessierter Bodenkundler eines Bundeslandes. In dessen Berliner Vertretung werden unter der Schirmherrschaft eines Regierungsmitgliedes die Eigenschaften, Verbreitung, Bedeutung und Schutzwürdigkeit des Bodens seitens Monika Frielinghaus als Sprecherin des Kuratoriums und den Vorschlagenden erläutert. Das Layout der Briefmarken wurde von Gregor Baron, Berlin, erstellt.





Die Briefmarke und der dazugehörende Umschlag, die den Boden des Jahres 2014 abbilden, sind bei unserem Sammlerfreund Hans-Peter Blume zu erhalten. Die Marken kosten jeweils 2,00 Euro, der Umschlag kostet jeweils 50 Cent, zuzüglich 1 Euro Porto. Interessenten mögen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ 21050170 (IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT-BIC: NOLADE21KIE) überweisen.

Übersicht über die bisher ausgegebenen Marken:

Jahr	Name deutsch	Name international	Land	Briefmarken Nr.
2005	Schwarzerde	Chernozem	Sachs.-Anhalt/ Niedersachs.	8003298
2006	Fahlerde	Albeluvisol	Brandenburg	8007586
2007	Podsol	Podzol	Niedersachsen	8013148
2008	Braunerde	Cambisol	Österreich	8018191
2009	Kalkmarsch	Calcaric Fluvisol	Schleswig-Holstein	8022073
2010	Pararendzina/Trümmerschutt	Urbic Technosol	Berlin	8022587
2011	Auenboden/Vega	Fluvic Cambisol	Baden-Württembg.	8027956
2012	Niedermoor	Rheic Histosol	Brandenburg	8030771
2013	Plaggenesch	Plaggic Anthrosol	Niedersachsen	8103213
2014	Rigosol/Weinbergsboden	Hortic Anthrosol	Rheinland-Pfalz	

Anja Janssen

DMM und Stiftungswettbewerb 2013 in der Domstadt erfolgreich

Am Wochenende vom 27.–29. September fand im Georg-Friedrich-Kolb-Schulzentrum in Speyer die deutsche Mannschaftsmeisterschaft junger Briefmarkenfreunde (DMM) gemeinsam mit dem Stiftungswettbewerb und einer kombinierten Rang 2/3-Jugendausstellung statt, welche von der Jugendgruppe des BSV Speyer ausgerichtet wurde. Nicht nur die Jugendausstellung konnte sich mit jeweils 17 Exponaten in Rang 2 und 3 sehen lassen. Abgerundet wurde die Ausstellung durch die Exponate zum DMM-/Stiftungswettbewerbsthema „Welterbe".

Nach der Eröffnung am Samstagvormittag durch mich und den Oberbürgermeister der Stadt Speyer, Hansjörg Eger, folgten die vier weiteren Teile des Wettbewerbes. Teil 1 war durch das jeweilige, von den DMM- Teams, mitgebrachte Exponat schon geschafft. Nun ging es an Teil 2 des Wettbewerbs, die Exponatgestaltung. Nicht nur die Teams, sondern auch ihre Betreuer hatten die Aufgabe ein 4-Blatt-Exponat mit vorgegebenem „Welterbe"-Material zu gestalten. Bei der Stadtführung am Nachmittag konnte das Wissen für das thematische Quiz am Abend erweitert werden. Beim Philaquiz ging es mit dem Sammeln wertvoller Punkte weiter.



Heinz Wenz, Anja Janssen, Jens Petermann und Daniel Eger

Am Sonntag ging es in die letzte Runde: der Stationswettbewerb stand an. An sechs Stationen mußten unter anderem Marken im Katalog gefunden und Briefe/Belege mit ihren Besonderheiten beschrieben werden.

Um 11 Uhr war es dann soweit, es folgte nicht nur die Preisverleihung zur kombinierten Rang-Ausstellung, sondern auch zur

DMM. Heinz Wenz, Vorsitzender der Deutschen Philatelisten-Jugend e.V. nahm die Ehrung der Plätze vier und drei vor, dem Team Nordrhein-Westfalen und dem Team Sachsen-Anhalt.

Den Titel holte sich der deutsche Meister des vergangenen Jahres, das Team Südwest I (Gruppe Hambrücken). Das Team Südwest II, bestehend aus unserem ArGe-Mitglied Jens Petermann und Daniel Eger erreichte mit mir als Betreuerin den zweiten Platz. Ich bin sehr stolz auf diese Leistung und sage Jens an dieser Stelle – ich denke, hier kann ich für die gesamte Arbeitsgemeinschaft sprechen – nochmals herzlichen Glückwunsch und weiter so!

Heinz Wienold

Rinderkrankheiten

Maul- und Klauenseuche

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruskrankheit. Sie befällt Rinder und Schweine, aber auch andere Paarhufer wie Ziegen, Schafe, Rehe, auch Elefanten können sich infizieren. Pferde sind für die MKS nicht anfällig. In seltenen Fällen können auch die Menschen befallen werden, wobei der Krankheitsverlauf nur schwach ausgeprägt ist.





Die Erkrankung beginnt bei den infizierten Tieren mit Fieber und Freßunlust. Der Speichelfluß ist das erste typische Krankheitszeichen bei der MKS. In der Folge kommt es zu Blasenbildung an Zunge, Flotzmaul, Zitzen und Klauen, die nach ein bis zwei Tagen aufplatzen und den Tieren große Schmerzen verursachen.

Bei Komplikationen kommt es zum Ausschuhen (Ablösung des Klauenhoms), zu eitrigen Entzündungen der Herz- und Skelettmuskulatur bis hin zum Tod der Tiere.

Die MKS ist weltweit, mit Ausnahme von Neuseeland, verbreitet. Am stärksten ist sie heute noch in Afrika, Asien und Teilen von Südamerika zu finden. In Deutschland war 1988 die letzte Erkrankung registriert. Australien, die USA, Kanada, Mexiko und Chile gelten als MKS-frei.

Impfungen, Vernichtung der befallenen Bestände, Quarantäne und ein striktes Handelsverbot tragen zur Bekämpfung der MKS bei.

Friedrich Loeffler und Paul Frosch fanden 1897 als Erreger der MKS einen Virus. Das Virus wird in erster Linie durch Kontakt- und Schmierinfektionen übertragen, aber auch durch kontaminierte Viehtransportfahrzeuge, Futter sowie die Kleidung der Tierbetreuer.



Das Institut für Tierseuchenforschung auf der Insel Riems wurde nach Friedrich Loeffler benannt.

Parasiten

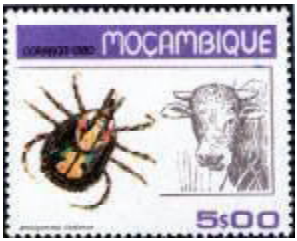
Nicht unbedeutend können die Schäden durch Parasitenbefall sein. Einerseits schwächen sie die Tiere durch Blutsaugen, schmarotzen im Darm bzw. Lunge, andererseits können sie dabei gefährliche Krankheitserreger übertragen.

Zecken sind sowohl bei den Wild- als auch den Hausrindem zu finden.

Die Rinder werden noch von einer Vielzahl von Krankheiten, die auch beträchtliche Schäden anrichten können, befallen, z. B. Bruellose, BSE, Leukose, Tuberkulose, Tollwut und weitere.







Leider habe ich dazu kein philatelistisches Material – und um dieses geht es ja auch in unserer Broschüre –, so daß ich hier auf deren Behandlung verzichten möchte.

Kranke und verletzte Tiere werden bei größeren Komplikationen sehr oft in speziell dafür eingerichteten Tierkliniken behandelt.



Eine generelle Maßnahme zur Verhinderung der Ausbreitung von Krankheiten ist die strikte Durchführung der Quarantäne. Diese kann darin bestehen, erkrankte Bestände einzugrenzen bzw. zugekaufte Tiere zunächst getrennt von den eigenen aufzustallen.





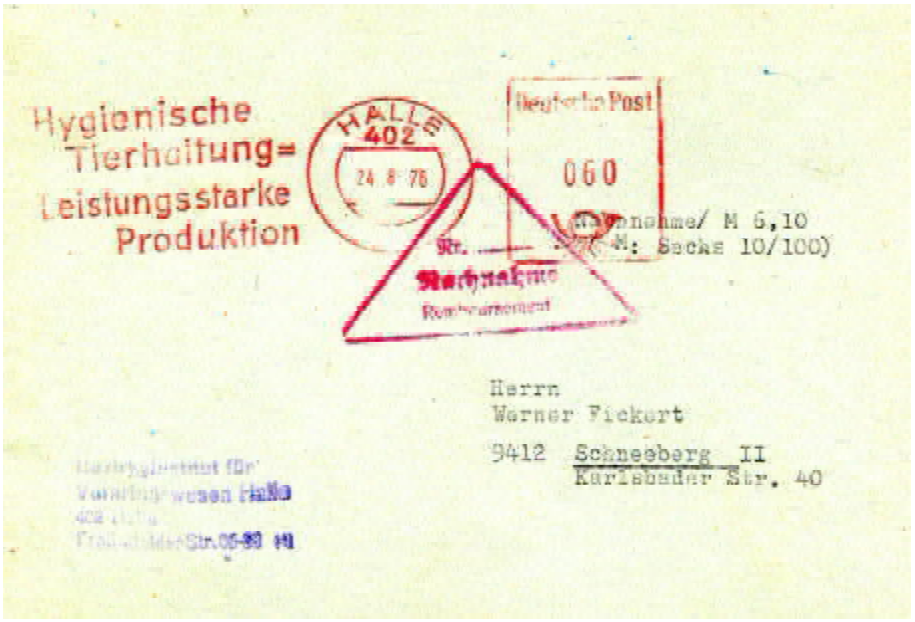
Quarantänemaßnahmen können aber auch in gesondert eingerichteten Stationen durchgeführt werden.





Gesunde Tierbestände ist das Ziel eines jeden Tierhalter – ob es das Hobby-Tier ist oder der Bestand in einer industriemäßigen Anlage. Eine artgerechte Haltung, optimale Fütterung, gesundheitliche Kontrollen und Überwachungen und eine zielgerichtete Zuchthygiene sind notwendige Voraussetzungen und Bedingungen.



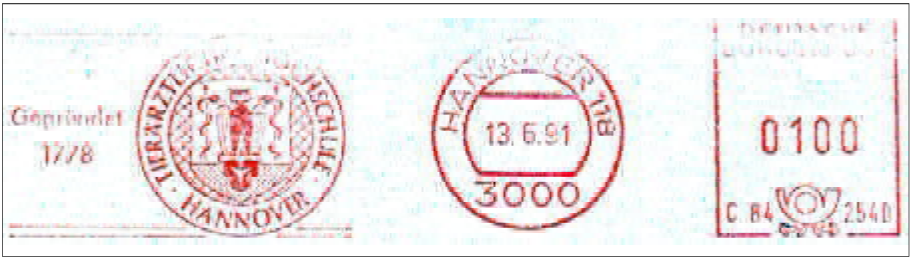


Tierärzte und Wissenschaftler forschen seit über 200 Jahren weltweit nach den Ursachen und Erregem von Krankheiten sowie an deren Verhütung und Bekämpfung.

Es begann eine Zeit der immer intensiveren Forschung mit der Einrichtung von Forschungslabors, Instituten, Schulen, Untersuchungsanstalten usw. Eine umfassende Aufstellung aller ist hier unmöglich, ich möchte deshalb nur einige Beispiele aufführen.



Professor P. C. Abildgaard gründete 1773 die Königliche Veterinärschulen in Christianshaven.



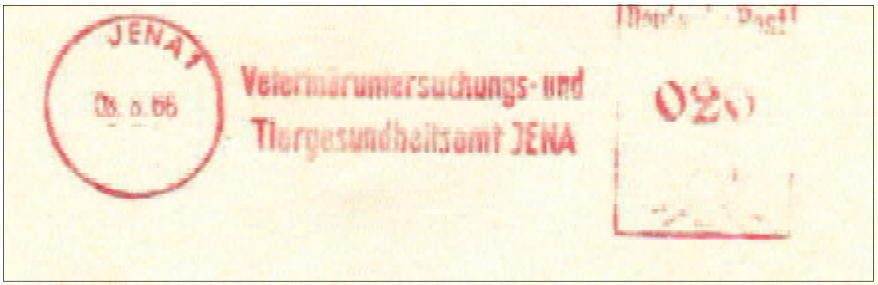
Die Tierärztliche Hochschule in Hannover wurde 1778 gegründet.



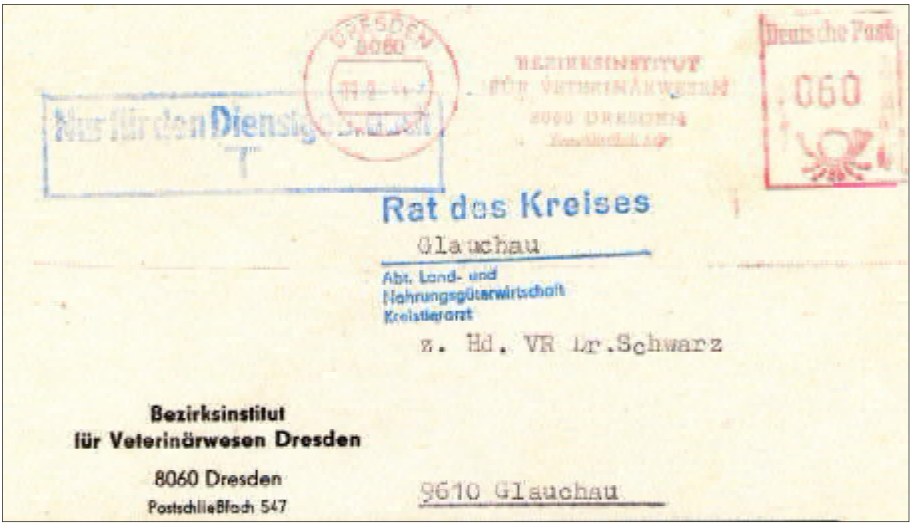


Zoologisch-Technisches Forschungszentrum in Sotuba

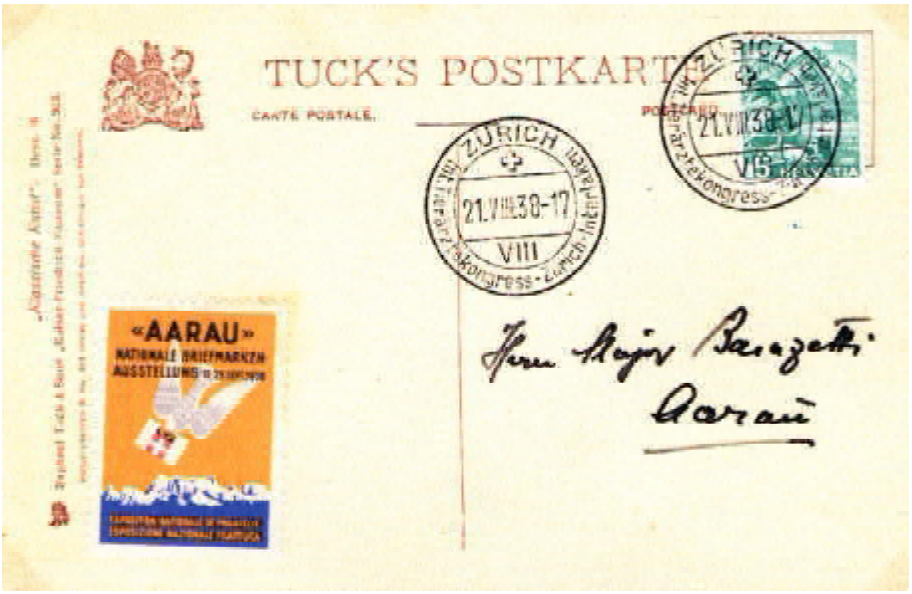






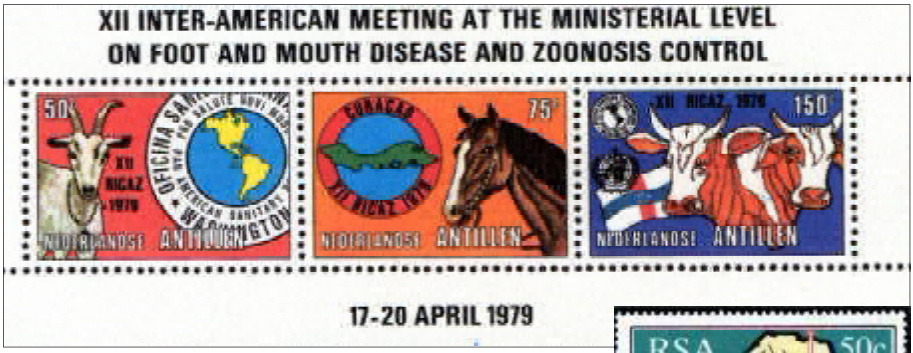


Verletzte Tiere können lokal behandelt werden. Bei ansteckenden Krankheiten (Seuchen) kann eine räumlich begrenzte Behandlung erfolgreich sein, entscheidende Wirkungen können nur durch eine internationale Zusammenarbeit erreicht werden. Die Erfolge bei der Bekämpfung und Ausrottung der Rinderpest sind ein eindeutiger Beweis dafür.





Vom 17. bis 20. April 1979 fand die XII. Interamerikanische Ministerkonferenz über Kontrollmöglichkeiten bei der Maul- und Klauenseuche und Zoonosen (Tierkrankheiten – auch auf den Menschen übertragbar) statt.

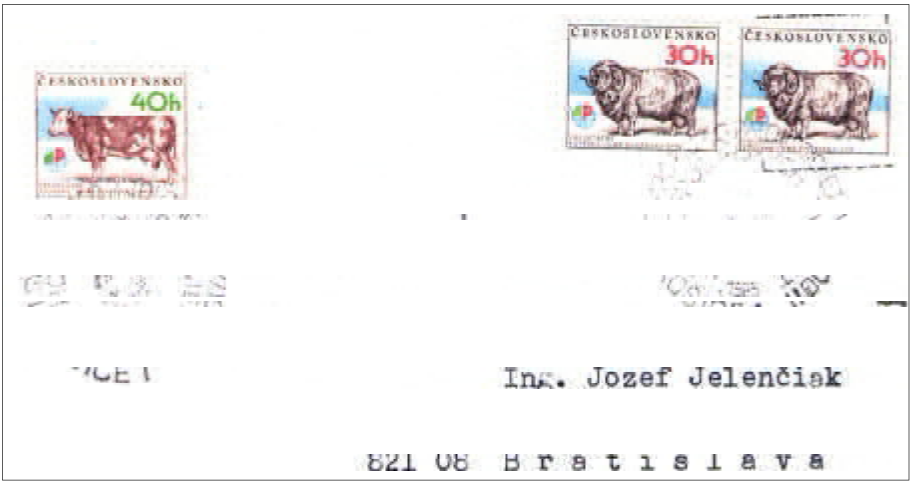




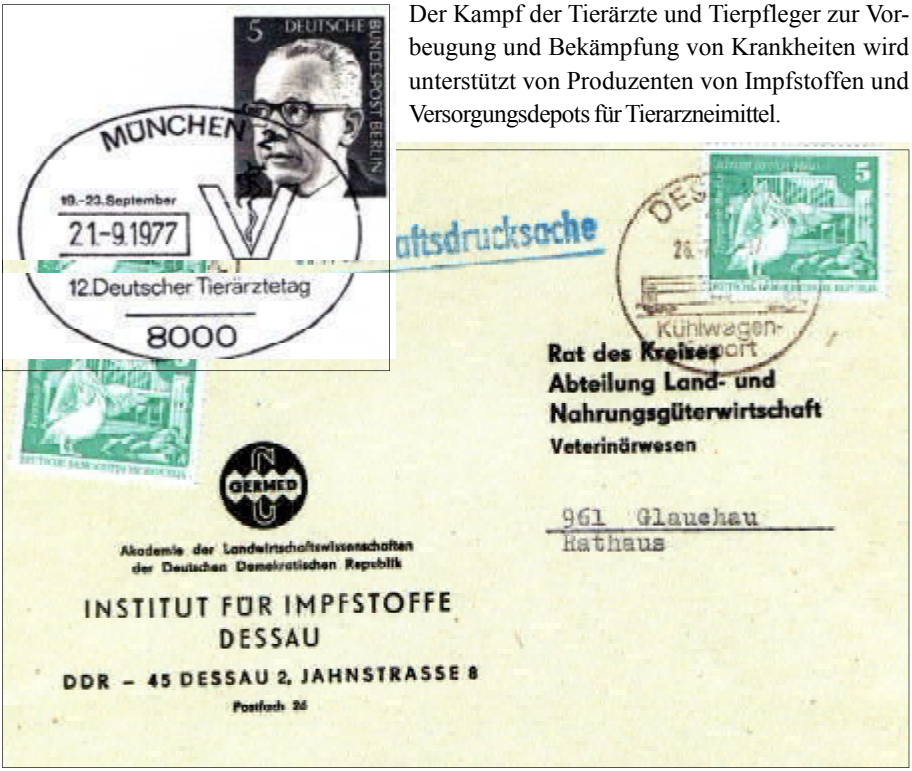
8. Arabischer Veterinär-Kongreß in Kairo



Kooperation der Veterinäre im Süden Afrikas



II. Internationales Symposium für pathologische Physiologie der Haustiere im November 1985 in Kosice.



Der Kampf der Tierärzte und Tierpfleger zur Vorbeugung und Bekämpfung von Krankheiten wird unterstützt von Produzenten von Impfstoffen und Versorgungsdepots für Tierarzneimittel.





Obwohl die Forschung immer weitere und bessere Ergebnisse erzielt, die Krankheitserreger sich aber auch den jeweils gegebenen Bedingungen anpassen, wird es einen ständigen Kampf um gesunde Tierbestände und hohe Produktion geben.

Verwendete Literatur:
Wikipedia und Michel-Kataloge

Johannes Kohnen

Vom Sammeln der Kastanien (und Briefmarken)

Im vergangenen Herbst beobachtete ich bei einem Spaziergang am Haardtgebirge (Ostrand des Pfälzer Waldes), wie eine Mutter ihrer kleinen Tochter beim Kastaniensammeln half. Die Stacheln der „Igel“ (die stachelige Fruchthülle der Kastanie) sind natürlich für das Kind ein Problem. Mit Hilfe von Tempotaschentüchern wird es gelöst. Da es offensichtlich nur darum geht, ein paar Kastanien mitzunehmen, reicht dieser Schutz. Verpackt in Tempos als Transportmittel können sie nicht mehr weh tun.









Wer sich zu einem umfangreicheren Kastaniensammeln aufmacht, was hier beim „Kastaniengürtel“ am Haardtgebirge kein Problem ist, sollte sich vorher überlegen, wie er mit den spitzen Stacheln zurecht kommen will. Für eine Handvoll reichen ein paar Tempos. Jedenfalls habe ich bei unseren Sammlerinnen keine schmerzverzerrten Gesichter und auch keine Schmerzensschreie wahrgenommen. Es war vielmehr etwas in ihren Mienen zu lesen, das von der Zufriedenheit eines erfolgreichen Beutezuges zeugte, so bescheiden er auch sein mochte. Ja, mir kam es so vor, als ob sie mit den „Kesten“ noch etwas vorhatten. Es blieb ihr kleines Geheimnis. Nun gehörten sie ihnen, gut verpackt, zuerst in den Händen, dann in der Manteltasche der Mutter. Doch es war klar, sie gehörten natürlich dem Kind, auch wenn der Transportweg über die Mutter ging.

In Zeiten fertig verpackter Lebensmittel stellt der „Zufallsfund“ aus der Natur und dann noch mit einer solchen merkwürdigen „Igelverpackung“ etwas in gewissem Sinne Abenteuerliches dar, das Sammler- und Jägerinstinkte weckt. So erlebte das Kind, daß es auch noch jenseits von Einkaufszentren in der Natur etwas zum Essen gibt. Und unversehens fühlt sich der Erwachsene in die Kindheit zurückver-



setzt, – in die Zeit der Sammler und Jäger. So bleibt vielleicht doch eine Naturverbundenheit bei uns Menschen, die trotz aller Naturzerstörung hoffentlich nicht verloren geht. Daß diese Naturverbundenheit nicht immer problemlos ist, wird an der kleinen Begebenheit der Kastaniensammlerinnen deutlich. Der „Igel" der Kastanie ist ein Zeichen dafür, daß sich ohne einen gewissen Schmerz das Leben nicht meistern läßt. Dies wußten auch schon unsere Vorfahren, die den „Kastanienigel" unter diesem Aspekt immer schon gesehen haben, wie die reichhaltige Literatur, die sich mit der Kastanie beschäftigt, belegt.

Was bei der Kastanie der „Igel", das sind bei der Briefmarke die Zähne. Da können die Philatelisten doch ein Lied von singen. Eine zu kühne Behauptung? In beiden Fällen ist jedenfalls beim Umgang mit den Sammelobjekten Vorsicht geboten, wenn auch aus unterschiedlichen Gründen.

Anmerkung von KH: Ja, man muß aufpassen, doch wenn einem eine Briefmarke auf den Kopf fällt, dann ist's anders, als wenn eine Kastanie (es war kein Apfel!) vom Baum der Newtonschen Gravitationskraft folgt.Und mit Verlaub, Herr Autor: Die Igel-Umhüllung der Kastanie ist (analog der Kartoffelschale) eine ideale Verpackung, die Freßfeinde fernhält und ökologisch abbaubar ist.



Siegfried Holstein

Pilze (Teil 9)

Herrenpilze und andere schmackhafte Röhrlinge

Für die Pilzsammler, die Pilze zum Verzehr einsammeln, sind die mit „Röhrenfutter" unter dem Hut von besonderer Bedeutung, denn da können sie kaum einen Fehler machen, wenn es darum geht, ob es sich um einen Speise- oder Giftpilz handelt. Bis auf ganz wenige Ausnahmen sind diese Pilze eßbar und bei den Ausnahmen handelt es sich im Wesentlichen um ungenießbare, aber in keinem Fall um tödlich giftige Pilze.







Der Steinpilz (*Boletus edulis*), der auf Grund seiner imposanten Größe, die er mit einem Hutdurchmesser von 25 cm erreichen kann, im Volksmund auch als Herrenpilz bezeichnet wird, ist einer der bekanntesten und begehrtesten Pilze überhaupt. Der lateinische Gattungsname *Boletus* heißt übersetzt bester Pilz und *edulis* steht lediglich als Artname für eßbar dabei. Wir finden in unseren Wäldern nämlich noch weitere schmackhafte Boletus-Arten, den Bronze-Röhrling oder Schwarzhütigen Steinpilz *(Boletus aereus*), den Sommersteinpilz *(Boletus reticulatus*) und den Kiefernsteinpilz *(Boletus pinophilus*). Während der Laie alle vier Arten unter der allgemeinen Bezeichnung Steinpilze einsammelt, denn so werden sie ja gehandelt, lassen sie sich sowohl morphologisch als auch vom Standort deutlich unterscheiden.

Der Steinpilz im engeren Sinne *Boletus edulis* wird auch Fichtensteinpilz genannt. Er wächst von Ende Juni bis Ende Oktober meist unter Fichten, aber auch im Mischwald auf sauren wie auf









kalkhaltigen Böden und hat einen intensiv braunen, zum Rand hin aufhellenden Hut. Seine Röhren sind jung weißlich bis cremefarben, beim Reifen gelb- bis olivgrünlich. Doch VORSICHT! vor einer Verwechselung mit dem vom Habitus täuschend ähnlich aussehenden bitteren Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus)* mit jung weißen, dann hellrosa bis fleischfarbenen Röhren. Der Pilz ist zwar nicht giftig, macht aber, wenn man auch nur ein kleines Exemplar in ein mittleres Gericht schneidet, dieses absolut ungenießbar. Deshalb Hände weg von Pilzzwergen, denn stattliche Exemplare sind durch die rosa Röhrenfarbe von den Herrenpilzen gut unterscheidbar.







Der Kiefernsteipilz (*Boletus pinophilus)* kommt zur gleichen Zeit wie der Fichtensteinpilz, aber wie der Name schon zeigt, vorrangig unter Kiefern vor. Er wächst mit ihnen in Symbiose und ist unter den edlen Steinpilzen wohl der seltenste. Deshalb wurde er auch als gefährdet auf die Rote Liste gesetzt.

Der Hut ist dunkel rotbraun, seltener auch leuchtend rot und bei jungen Exemplaren immer bereift. Sein Stiel ist beige bis rotbraun, vollständig weiß genetzt; er kann unförmig bauchig ausgeprägt sein. Wer den Kiefernsteinpilz an diesen Merkmalen erkennt, sollte ihn nicht für Speisezwecke einsammeln, sondern zur Verbreitung, sprich Vermehrung, stehen lassen.

Den Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus)* findet man schon Ende Mai und im Frühsommer. Er ist relativ häufig und kommt vor allem im Laub und Mischwald unter Eichen und Buchen in Gesellschaft mit Rotkappen vor. Ergiebige Ernten sind auch aus Parks und Landschaftsgärten möglich.







Sein Hut ist hell- bis mittelbraun, die Huthaut samtig bis filzig-schorfig und der Stiel ist blaßbräunlich und fast vollständig genetzt. Bei jungen Exemplaren sitzen die geschlossenen Hüte wie Sektkorken auf den dicken Stielen. Auch für sie gilt die hohe Verwechselungsgefahr mit dem Gallen-Röhrling.

Der bei uns seltene Bronze-Röhrling *(Boletus aereus*) ist eher in wärmebegünstigten Lagen anzutreffen und demzufolge besonders im Mittelmeerraum verbreitet. Dort kann er einen Hutdurchmesser von 30 cm erreichen. Sein Hut ist dunkel- oder sepiabraun bis fast schwarz gefärbt. Das Fleisch ist weiß, fest und im Gegensatz zum Sommersteinpilz meist madenfrei. Es hat einen exzellenten Geschmack.

Der Pilz wächst ausschließlich unter Laubbäumen, vorzugsweise unter Eichen und Eßkastanien.

Aber auch andere Arten aus der Gattung Boletus sind als Speisepilze begehrenswert. So z.B. der









oft verkannte Flockenstielige Hexen-Röhrling (*Boletus erythropus*). Bei flüchtigem Hinsehen ähnelt er einem Steinpilz, dann aber bei näherem Betrachten muß der ungeübte Sammler leider feststellen, daß der Pilz rote Röhren hat und bei Berührung und im Anschnitt sofort dunkelblau anläuft. Oh Schreck, der Pilz wird zertrampelt oder bleibt umgestoßen achtlos auf dem Waldboden zurück. Für Kenner von pilzlichen Gaumenfreuden ist er allerdings ein Geschenk des Himmels. Der so intensiv blau färbende Röhrling mit den typischen feinen roten Flöckchen am Stiel, am besten sieht man sie mit einer leicht vergrößernden Lupe, hat ein sehr schmackhaftes,



von Maden gemiedenes, festes Fleisch. Für den kulinarischen Genuß müssen die Pilze mindestens 12 Minuten scharf erhitzt werden, denn roh genossen sind sie giftig.





Das Pilzgericht verliert sehr früh bei der Zubereitung die blaue Farbe und nimmt beim Bratprozeß eine goldgelbe Färbung an.

Unbedingt zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang auch noch die Existenz des Netzstieligen Hexenpilzes (*Boletus luridus*). Makroskopisch unterscheidet er sich vom Flockenstieligen nur durch eine netzartige rote Stielzeichnung. Er löst, wenn man ihn mit gleichzeitigem Alkoholgenuß verzehrt, das sogenannte Antabus-Syndrom aus.

Der wohl häufigste Röhrling, der auf saurem Boden wächst ist die Marone (*Boletus badius)*. Wir finden den schmackhaften Maronen-Röhrling sowohl in Laub- als auch in Nadelwäldern volkstümlich als Braunkappe, Bräunling, Frauenschwamm, Tannenpilz, Eichenpilz, Graspilz oder Mooshedl bezeichnet.

Der kastanienbraune Hut des Pilzes hat eine feinfilzige Oberhaut, die bei feuchtem Wetter leicht schmierig wird. Das Fleisch ist blaß cremegelb und an Druckstellen blauend. Er ist ein guter Speisepilz, der sich als Massenpilz besonders für Mischpilzgerichte eignet. Solo verarbeitet kann er den Herrenpilzen nicht das Wasser reichen.

Ein ganz besonderes Steinpilzerlebnis kann uns Europäern bei einer Reise während der Regenzeit in die Tropen vergönnt sein, denn da wachsen Riesensteinpilze und mit der Art Kolossaler Riesen-Röhrling *(Phlebopus colossus)* wahre Giganten heran. Der Franzose Gilbert Bouriquet, Agronom auf Madagaskar, beschreibt diese riesigen Steinpilze folgendermaßen: „Sie haben einen braunen Hut, der einen Durchmesser von 60 cm erreichen kann. Bestimmte Exemplare wiegen über 6 kg. An der Ostküste finden wir sie auf leichten, sandigen Böden unter Kaffee- und Mangobäumen. Die dort ansässigen malaiischstämmigen Betsimisaraka bezeichnen sie als Oabe, was man mit ‚große Probleme' übersetzen kann, und halten sie für sehr giftig". Tatsächlich ist dieser Pilz schwer verdaulich und er hat einen für uns üblen Geschmack.





Jetzt wo der Teil I des Kompendiums für Mykophilatelisten mit dem Titel „Das Reich der Pilze“ total überarbeitet in 3 Bänden vorliegt, verzichte ich auf einen separaten Auszug der bisher weltweit emittierten Ausgaben wie in den vorhergehenden Teilen der Pilzreihe.

Interessant ist aber vielleicht, wie häufig die beschriebenen Arten bisher auf postalischen Objekten erschienen sind:

Boletus aereus Bull 1789	in 25 Ländern auf	43 Objekten
Boletus badius (Fr.) Fr. 1832	in 25	45
Boletus edulis Bull. 1783	in 76	266
Boletus erythropus Pers. 1796	in 30	86
Boletus luridus Schaeff. 1774	in 15	31
Boletus pinophilus Pilat & Dermek 1973	in 10	12
Boletus reticulatus Schaeff. 1774	in 14	19
Tylopilus felleus (Bull.) P.Karst. 1881	in 11	21
Phlebopus colossus (R.Heim) Singer 1936	in 3	9

Im Kompendium ist dann nachgewiesen in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

Literaturquellen:
Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
Du Mont’s Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag, Köln,1983.

Roger Thill

Landwirtschaft



Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
BRD	10.10.2013	3034	Freimarken, Tränendes Herz, Dicentra spectabilis
Aland	4.6.2013	377–378	Seeerosen
Algerien	11.12.2012	1706–1708	Kugelblume, Süßholz, Fieberklee
Algerien	3.3.2013	1716–1717	Aprikosen und Kirschen
Andorra, franz.	6.9.2013	763–764	Klatschmohn, Papaver rhoeas + Korallenpfingstrose, P. mascula

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Argentinien	22.12.2012	3478–3485	Fledertiere
Belgien	22.6.2013	4398–4402	Bäume zum 100 Jahre königliches Meteorologisches Institut von Belgien
Belgien	13.9.2013	4410 aus 6–10	Marienkäfer, Serie Grussmarken
Belgien	13.9.2013	4414	Sumpf-Calla – Calla palustris
Bolivien	24.1.2011	2–6	Gebührenmarken: Orangen, Mangos, Papayas, Avocado, Obstbanane
Bosnien & Herz.	25.9.2013	627–631	Salbei, Robinie, Löwenzahn, Sommerlinde, Besenheide
China - VR	1.6.2013	4478–4482	Kaulquappen suchen ihre Mutter
China-Taiwan	17.1.2013	3766–3769	Freimarken Früchte
China-Taiwan	31.1.2013	3770–3773	Traditionnelle Gerichte
China-Taiwan	5.3.2013	3776–3779	Getreide, Reis, Kolbenhirse, Mais, Weichwizen
China-Taiwan	17.4.2013	3791–3794	Freimarken Früchte
Dominikanische Rep.		18.10.2012	2307–2310 Orchideen
Ecuador	26.9.2012	3442–3443	A. von Humboldt, 125 Jahre Völkerfreundschaft mit Deutschland
Finnland	23.9.2013	2249	Coilostylis parkinsoniane, Orchidee
Guatemala	14.9.2011	1560–1561	Echter Kapokbaum, Lycaste skinneri, Orchidee
Guernsey	14.9.2013	1436	100 Jahre Garten- und Landwirtschaftausstellung: Traktor mit Heuwender
Guernsey	14.9.2013	1437	Gemüse: Tomaten, Möhren, Kohl
Guernsey	14.9.2013	1438	Brauereiwagen mit Shire-Horses
Guernsey	14.9.2013	1439	Guernsey-Kühe
Guernsey	14.9.2013	1440	Dampftraktor
Guernsey	14.9.2013	1441	Traditionnelle Heuernte
Guyana	30.5.2012	8276–8279	Schmetterlinge
Guyana	30.5.2012	Block 847–848	Schmetterlinge
Guyana	28.8.2012	8302–8305	Orchideen + Block 853
Guyana	9.7.1985	1394–1400	Orchideen
Irland	1.8.2013	ATM 47 aus 43–50	Kreuzkröte – Epidalea calamita
Island	12.9.2013	1403	Isländische Siedlerziege
Israel	3.3.2013	2339–2341	Freimarken Gerberas
Italien	18.10.2013	3628–3642	Italienische DOCG Weine u.a. Bardolino, Morellino, Ramandolo, Montep.
Japan	3.12.2012	6242–6251	Blumen, Kamelie, Ume, Alpenveilchen, Nieswurz, Amur-Adonisröschen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	23.1.2013	6257–6266	Zeichentrickfilme: Heidi, Lamm, Bergütte
Japan	8.2.2013	6277–6286	Nelken, Tulpe, Kirsche, Gerbera, Vergissmeinnicht
Japan	22.3.2013	6322–6323	Kirschblütenfest
Japan	16.4.2013	6334–6343	Japanische Alpen in der Präfektur Toyama
Japan	24.4.2013	6354–6363	Blumen, Lilien, Flieder, Clematis, Scheinkalla, Taglilie
Japan	23.5.2013	6369–6373	Naturschutz: Zobel, Primel, Meretrix lusoria, Erithacus, Neolucanus
Japan	24.5.2013	6374–6383	Aufforstungskampagne: Kirsche, Eibe, Birne, Kaki u.a.m.
Japan	14.6.2013	6396–6400	Block 235: Herbslaub, Reispflanzungsfest, Zitronen,
Jersey	20.9.2013	1763–1768	250 Jahre Zucht vont Jersey-Rindern
Kanada	12.12.2012	ATM 1	Herbstliches Ahornlaub
Kirgisien	9.3.2013	Block 63	Walnusswald von Arstanbap: Nüsse am Baum, Marmelade, Korb mit N.
Kirgisien	28.3.2013	741	Reiterwettkampf Jorgo Salisch
Kongo	22.10.2012	2162–2165	Schmetterlinge und ihre Raupen + Block 504–507
Kuwait	26.5.2013	ATM 92	Geflecktes Sandröschen, Tuberaria guttata
Luxemburg	24.9.2013	1981–1982	Ortsansichten an der Mosel, Weinberge, auf Folienblatt
Mayreau	15.11.2011	196–203	Schmetterlinge
Mayreau	15.11.2011	Bl. 20–21	Schmetterlinge
Mayreau	7.12.2011	206–213	Insekten: Libellen, Heuschrecken, Bockkäfer u.a.m.
Mayreau	7.12.2011	Block 22–23	Insekten
Mayreau	16.12.2011	216–223	Orchideen
Mayreau	16.12.2011	Block 24–25	Orchideen
Mexiko	1.6.2012	3711–3712	Pozole, u.a. Mais + Hibiskusgetränk, Mais, Kassava
Mexiko	5.7.2012	3174	Welt-Nichtrauchertag, ausgedrückte Zigarette
Moçambique	30.8.2011	4833–4838	Schmetterlinge , Block 493
Moçambique	30.8.2011	4868–4873	Bienenfresser + Block 498
Moçambique	30.8.2011	4910–4915	Einheimische Eulen + block 504
Moçambique	30.8.2011	4938–4943	Einheimische Hasen + Block 508
Moçambique	30.8.2011	4945–4950	Einheimische Fledertiere + Block 509
Moçambique	30.12.2011	5309–5314	Bäume: Apfel, Weissdorn, Birke, Pappel, Rosskastanie, Hainbuche
Moçambique	30.12.2011	5407–5412	100. Todestag J. D. Hooker, Darwin, Fitch + block 576
Moçambique	30.4.2012	5656–5663	Seltene Schmetterlinge + Block 617
Moçambique	30.4.2012	5674–7581	Huftiere: Esel, Gazelle, Hirsch, Moorarantilope, Tahr, Anoa, Damgazelle

(wird im nächsten Heft fortgesetzt)



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Himmelpforten an der Niederelbe. Da gibt es alljährlich eine Kinderweihnachtspostfiliale. In der Villa von Issendorf am Christkindplatz in der Poststraße. Wenn man auf der B74 von Cuxhaven nach Hamburg fährt, kommt man durch Himmelpforten. Dieses Dorf zieht sich hin, zieht sich hin, nimmt kein Ende, hört überhaupt nicht auf. Und hat einen festen Stammplatz für den Straßenphotographen. Auf dem Stempel ist zu lesen: 51 Jahre. In der Erläuterung heißt es jedoch „50 Jahre"; der Bildzusatz: „Christkind läutet beim Weihnachtsmann". Ist ja schlimmer als in 10717 Berlin in der Uhlandstraße 85, wo's den Stempel gibt.

Das ist ein schöner Stempel vom Frankfurter Weihnachtsmarkt am Römerberg. In der Mitte die „Alte Oper", die der spätere Oberbürgermeister „Dynamit-Rudi" mal sprengen wollte. Vermutlich wird am hiesigen Markt kein Glühwein ausgeschenkt, sondern Äppelwoi im „Gerippten" oder im Bembel, denn die Ranken verweisen auf das in Südhessen übliche Getränk. Stempelfundstelle: Weiden.





Nur ganz kurz: Stempel vom Striezelmontag (der ja ursprünglich ein Fleischmarkt war) vor Weihnachten gibt es in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.

31137 Himmelsthür in Hildesheim zeigt auf einem ovalen Stempel eine geöffnete Himmelstür mit einem mittigen Engel und links-rechts zwei Kindern für die Kinderweihnachtspost. Es gibt sogar eine Anschrift für den Weihnachtsmann: 31137 Himmelsthür; den Stempel sollte man da aber nicht bestellen, sondern bei der Sonderstempelstelle Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.





Es ist zum Erbarmen. Der Barmstedter Weihnachtsmarkt fand neben der „Postbude“ statt: vom 29. November bis 1. Dezember. Das lohnte ja fast nicht, die Buden aufzustellen. Hier im Fernen Norden werden die Geschenke mit dem Elchschlitten gebracht und unter dem Weihnachtsbaum aufgestellt, darunter liegt auch auf einem Kissen ein Stempel. Alternativ: Sonderstempelstelle, 10717 Berlin, Uhlandstraße 85.



Nach Nürnberg mit der Kutsche zum Christkindlmarkt, wo neben dem „Schönen Brunnen“ am Hauptmarkt die Post steht. Aber ich warne: da ist es immer so eng, daß man aufpassen muß, den Glühwein nicht zu verschütten. Zu erhalten ist der Stempel auch bei der Sonderstempelstelle in der Franz-Zebisch-Straße 15 in 92637 Weiden. Da diese Straße immer wieder genannt wird, habe ich nachgesehen: wer war dieser Zebisch? Franz Josef Zebisch, so der volle Name des SPD-Genossen (1920–1988), war ab 1935 im Werk Weiden der Deutschen Tafelglas AG (DETAG) tätig. Wie (fast) alle Bayern war er im Zweiten Weltkrieg bei der Marine (bis 1951 in Kriegsgefangenschaft). Dann wieder bei der DETAG als Glas-Obersortierer, später Facharbeiter, dann Betriebsratsvorsitzender und Mitglied im Aufsichtsrat. Er war u.a. im Rat der Stadt Weiden und im SPD-Landesvorstand Bayern. Er wurde 1965 über die Landesliste Bundestagsabgeordnete (damals noch im Alten Wasserwerk). Als die Sozialdemokraten die Sitzplätze im Plenum des Bundestags noch nach dem Alphabet – A vorne, Z hinten – verteilten, soll sich Zebisch beim Fraktionsvorsitzenden beschwert haben, nun schon wieder Hinterbänkler zu sein. Herbert Wehner entgegnete, wenn er weiter vorne sitzen wolle, solle er sich halt in „Genosse A ...“ umbenennen.



Ganz reizende Stadt, in der der Briefmarkensammler-Verein Kevelaer e.V. aus Anlaß des „Tags der Briefmarke" einen Stempel hat machen lassen. Kevelaer, so steht's auf diesem, sei die „Stadt des Krippenbaus" (man lernt nie aus). Den Stempel gab es am 23. November im Konzert- und Bühnenhaus der Stadt. Und es gibt ihn noch bei der Sonderstempelstelle Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.



Der Adventskranz wurde 1839 von dem evangelisch-lutherischen Theologen und Erzieher Johann Hinrich Wichern (1808–1881) wegen der quengelnden Kinder im evangelischen Norddeutschland eingeführt. Ab 1925 ist er auch in katholischen Gegenden aufgehängt (erstmals im Hillgen Kölle) und wie wir heute wissen: in Limburg mußte wegen des evangelischen Adventskranzes ein teurer Umbau vorgenommen werden. Der Erzählung nach nahm der Hamburger Wichern sich einiger Kinder an, die in großer Armut lebten. Er zog mit ihnen in das Haus der Familie Rauhe, ein altes Bauernhaus, und betreute sie dort. Da die Kinder während der Ankunftszeit immer fragten, wann denn endlich Weihnachten sei, baute er 1839 aus einem alten Wagenrad einen Holzkranz mit 20 kleinen roten und vier großen weißen Kerzen als Kalender. Aus dem traditionellen Wichernschen Adventskranz hat sich der Adventskranz mit vier Kerzen entwickelt. Seit etwa 1860 wird der Adventskranz aus Tannengrün gefertigt. Nachzulesen bei wikipedia. Zum Stempel: In Essen fand heuer der 41. Internationale Weihnachtsmarkt statt, den die Essen Marketing GmbH veranstaltet. Am Kennedyplatz war eine Postbude. Aber das Fest ist vorbei, doch den Stempel gibt es noch im Probsthof in Bonn.

Ich mußte diesen Stempel abbilden, lieber Horst: Du warst ja sicher da – am Weihnachtsmarkt vor dem Rathaus –, wo der Barmer Weihnachtsmarkt stattfand. Veranstalter war Dein Briefmarkenhändler (Briefmarken Klamra) aus der Concordienstraße, man kommt fast mit der Schwebebahn hin! Falls dieser den Stempel nicht mehr haben sollte, dann bestelle ihn doch einfach in Bonn am Probsthof. Übrigens: Barmen kommt ja etymologisch vom Erdhaufen her, wo die dornigen Brombeeren wachsen.



Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 154 / Januar 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft erscheint im April: Wieder mit Tabaklochungen, Kartoffeln, Pilzen und weiteren interessanten Themen. Abwarten, mitmachen – oder sich (angenehm) überraschen lassen.

Agrarphilatelie 155 · April 2014

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...

Werte Sammlerfreunde!

Während den Wintermonaten hat man normalerweise mehr Muße für die Philatelie. Ich hoffe, daß auch Ihr die Zeit gefunden hattet, um Eure Sammlungen umzugestalten, zu erweitern oder möglicherweise den Mut hattet, eine neue Sammlung aufzubauen.

Es muß ja keine Wettbewerbssammlung sein, auch personalisierte Werke haben ihre Daseinsberechtigung. Es soll dem Sammler und den Ausstellungsbesuchern eine Freude bereiten.

Die Exphimo 2014 in Bad Mondorf rückt mit riesigen Schritten an. 2014 ist nicht unser Ziel, doch 2015 ist es wieder soweit. Die ArGe wird zum wiederholten Male in Luxemburg vertreten sein. Hohe Ziele haben wir uns in Sindelfingen zum Jubiläum gesteckt, und ich bin überzeugt, daß wir diese erreichen können. Es ist nicht verboten, zwei oder mehr Sammlungen auszustellen. Es dürfen 1-Rahmen-Sammlungen, Maximumkarten oder offene Klasse zum Thema der ArGe Landwirtschaft-Wein-Forsten ausgestellt werden.

Es stehen noch genügend Börsen und Ausstellungen auf dem Programm, so daß man die Möglichkeit hat, weiteres Material aufzutreiben. Und für weniger Reisefreudige gibt es ja auch noch das Internet, wo so manche Schnäppchen zu machen sind.

Punkto Reisefreudigkeit: ein „Mega Event“ (heute muß man ja anscheinend solche Begriffe verwenden) ist unser Jahrestreffen mit Jahreshauptversammlung anläßlich der Briefmarkenausstellung in Haldensleben am 30. August 2014. Es ist Sommer, daher kann man dies möglicherweise mit einem Kurzurlaub verbinden, den Alltagsstress vergessen, einige angenehme Tage mit Familie und Freunden verbringen. Einige Mitglieder haben sich bereits angemeldet. Und DU?

In dem Sinn wünsche ich Euch allen einen angenehmen Frühlingsanfang und würde mich auf ein Wiedersehen in Haldensleben oder anläßlich einer anderen Veranstaltung freuen.

Euer

Roger Thill

Haldensleben ist eine Reise wert

Haldensleben ist eine Kreisstadt im Landkreis Börde in Sachsen-Anhalt. Durch Haldensleben hindurch fließt der Fluß Ohre. 966 wird Haldensleben erstmals erwähnt. Es taucht als „hahaldeslevo“ in einer Urkunde auf, in der Kaiser Otto I. einen gewissen Mamaco mit der Grafschaft Haldensleben belehnt. Die Stadt wurde 1181 nach langer Belagerung durch Erzbischof Wichmann von Magdeburg zerstört. 1223 begann der Wiederaufbau der Stadt Neuhaldensleben. In Althaldensleben wurde 1228 ein Zisterzienserkloster gegründet, eine Stiftung durch den Erzbischof Albrecht I. von Käfernburg. Seit 1680 war Neuhaldensleben direkt dem brandenburg-preußischen Herzogtum Magdeburg unterstellt; zu Napoleons Zeiten gehörte die Stadt zum Königreich Westfalen unter „König Lustig“ Jérôme. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde die Keramikindustrie und der Landmaschinenbau gegründet, und es wurde eine Zuckerfabrik errichtet. Nach dem Wiener Kongreß ging die Stadt wieder an Preußen. Haldensleben bietet eine historische Altstadt mit mittelalterlichem Stadtkern und einer fast vollständig erhaltener Stadtmauer, mit Türmen aus dem 13. Jahrhundert und dem Rathaus, vor dem sich der Haldensleber Roland befindet. Weitere Sehenswürdigkeiten sind das Kühnsche Haus aus dem Jahr 1592 und weitere historische Fachwerkbauten. Das Templerhaus war im 13. und 14. Jahrhundert Stadthof der Tempelritter. Das älteste Bauwerk der Stadt ist der Bülstringer Torturm, welcher zwischen 1240 und 1269 errichtet wurde. Darüber hinaus bemerkenswert sind: die St.-Marien-Kirche (13. Jahrhundert), das Kreismuseum mit Teilnachlaß der Brüder Grimm in der Grimm-Ausstellung Haldensleben, die Synagoge Haldensleben (1822) und das Grüttefiensches Haus, die Schinkel-Simultan-Kirche Althaldensleben, das als Schule genutzte ehemalige Zisterzienserinnenkloster Althaldensleben, der Landschaftspark Althadelsleben-Hundisburg mit seltenen Pflanzenarten, das größtes Großsteingräberfeld Nordeuropas mit zahlreichen Megalithanlagen im Forst, das Barockschloß und noch einige weitere Sehenswürdigkeiten. Wir Sammler treffen uns da, weil auch eine Briefmarkenausstellung stattfindet. Kommet zu hauf.

Nachgefragt: Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Page-Three-stamp zeigt Ba Wan, das aus einem klebrigen Teig aus Süßkartoffeln, Reismehl, Tapioka und Kartoffelstärke hergestellt wird. Schweinefleisch, Pilze, getrocknete Bambussprossen und anderen Zutaten werden in die Knolle gestopft. Ba Wan, das in Changhua und Hsinchu gemacht wird, gilt als die beliebteste Zubereitungsart in China.

Die Umschlagseiten zeigen Fischfang und Nutzfische. Zusammenstellung: Klaus Henseler

Inhaltsverzeichnis

Haldensleben ist einen Besuch wert	2
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 4)	4
Geschichten um den Tabak	7
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 4)	9
Vorleser beim Zigarrenrollen in Kuba	13
Die Mispel: ein fast vergessenes Kernobst	14
Anis – Heilpflanze des Jahres 2014	16
Geschichte der Kartoffel (Teil 21)	19
Dicke Bretter gebohrt	23
Loki Schmidt und die Blume des Jahres	24
Sätze für die Ewigkeit: Beim Briefmarkenhändler	28
Pilze (Teil 10): Champignons und Riesenschirmpilze	28
Rinder. Milch: Gewinnung, Transport und Verarbeitung	34
Baum des Jahres 2014: Die Traubeneiche	43
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	51
Pilzneuheiten	56
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume (Kiel), Klaus Henseler (Cuxhaven), Max Walter (Neuried), Ulrich Oltersdorf (Stuttgart), Siegfried Holstein (Königsbrück), Roger Thill (Mamer in Luxemburg), Uwe Kraus (Halberstadt), Heinz Wienold (Crimmitschau), Horst Kaczmarczyk (Wuppertal) und Koni Häne (Oberwil-Lieli in der Schweiz)



Redaktionsschluß

Anfang März war dieses Heft fertig. Draußen scheint die wärmende Sonne.



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 4 und noch lange nicht Schluß)

Konservativer Natur- und Umweltschutz

war Erhaltung und Schutz der heimatlichen Natur, Pflege des Brauchtums der Reghion und Förderung des Tourismus.





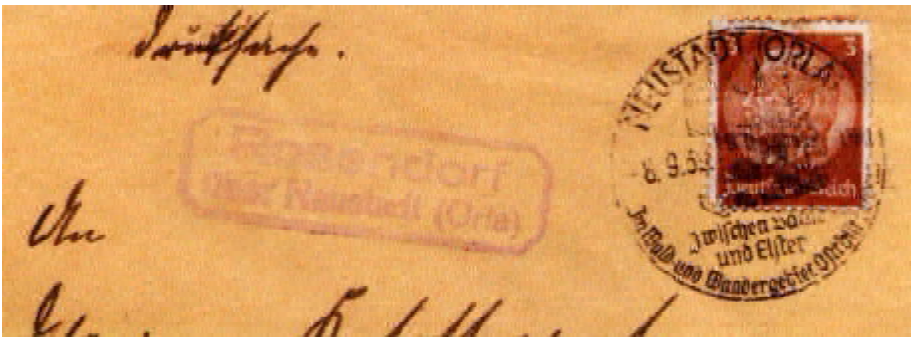


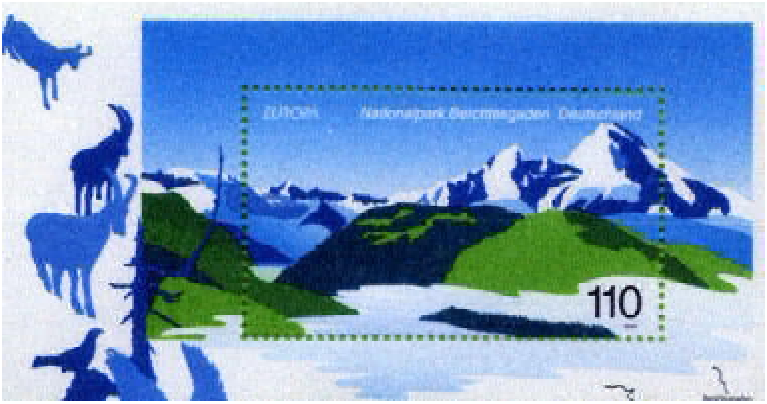


Die Natur gibt Gesundheit, Wohlstand und Schönheit, schützen wir sie für uns sowie für unsere Nachkommen.



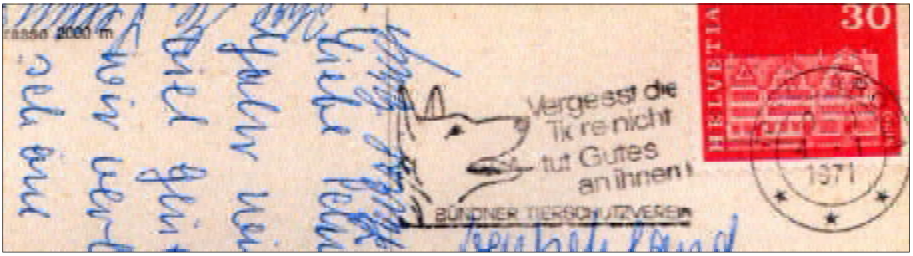


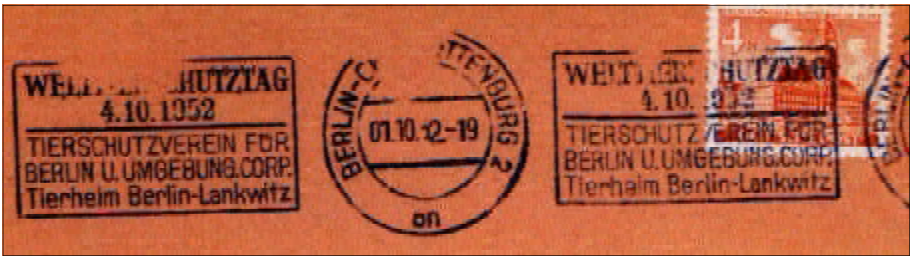




Seit über 100 Jahren bestehen Tierschutzvereine. Ihre Aufgabe war schon damals die Erhaltung der Lebensräume, der Artenschutz und der Kampf gegen Tierqäulerei.









(Artikelreihe wird fortgesetzt)

Geschichten um den Tabak

Die Indianer Nordamerikas bevorzugten die Pfeife, um Petum, so nannten sie ihren Tabak, zu genießen. Manitu – Herr des Lebens – hatte ihnen das Rauchen gelehrt und auch, aus einem besonderen roten Stein Pfeifen zu schnitzen. Nachdem er selber vor den Indianern seine Pfeife angezündet und den Rauch zu den Wohnungen der vier mächtigen Winde geblasen hatte, habe er die Worte gesprochen:

> „Dieser Stein ist rot und ist euer Fleisch und gehört euch allen. Verfertigt aus ihm Pfeifen des Friedens und raucht daraus. Und wo einer die Friedenspfeife raucht, muß der Tomahawk ruhen."

Die nordamerikanischen Indianer müssen gespürt haben, daß eine Art überirdische Macht in dem narkotisierenden Rauch des Tabaks und seinem starkem Duft herrschte. Kehrten sie müde und erschöpft von der Jagd auf den Büffel oder dem Kampf heim, so atmeten sie begierig den Rauch, in dem die Götter ihnen erquickende Ruhe sandten.

Wohl recht schnell müssen die Matrosen der spanischen Schiffe Gefallen am Tabakgenuß gefunden haben. War es anfänglich nur die Neugier, so muß doch das erste Raucherlebnis sie recht schnell auf den Geschmack gebracht haben. Für die Seeleute, die wochenlang nur fauliges Wasser kannten, steinharten Schiffszwieback essen mußten und madigen Speck als Nahrung zur Verfügung hatten, brachte der Tabakrauch ein neuartiges Vergnügen, das sie schnell annahmen.

Mit den Schiffen, die die Konquistadoren in der Folgezeit mit geraubten Schätzen über den Ozean in ihr Heimatland sandten, gelangten auch die ersten Tabakpflanzen und Tabakblätter nach Europa. Der spanische König Philipp II. (1556–1598) hatte sich neben lebenden Eingeborenen aus Amerika auch eine Mustersammlung von Pflanzen und Tieren bringen lassen. Doch Adel und Geistlichkeit fanden anfänglich wenig Geschmack am Genuß des heidnischen Räucher-

krautes. Die hohen Herren fühlten sich nicht bewogen, den Matrosen und Abenteurern nachzueifern, die paffend auf den Straßen Madrids herumlungerten.

Viel interessanter fand man es, das exotische Nachtschattengewächs, das wunderschöne Blüten ausbrachte, als Kuriosum in den Gärten zu ziehen, so auch im Park des königlichen Palast in Madrid. Erst ein fataler Umstand sollte schon bald die Aufmerksamkeit größerer Kreise auf den Tabak lenken. Von der vierten Fahrt unter Kolumbus von Übersee heimgekehrt, hatten Matrosen, die unter den Indiofrauen sehr freizügige Gespielinnen gefunden hatten, eine bisher unbekannte Krankheit mit nach Hause gebracht. Trotz der strengen Moralgesetze der Kirche breitete sich die Lustseuche recht schnell aus und war binnen weniger Jahrzehnte in ganz Europa gegenwärtig; stets erhielt eine Bezeichnung, die als Herkunft auf das jeweilige Nachbarland verwies. Gegen das Leiden, in der Medizin später als Syphilis oder „Lues venerea“ bezeichnet, gab es bis in das 20. Jahrhundert kein Gegenmittel.

Soldaten, die an der Eroberung des Aztekenreiches in Mexiko (1519–1521) unter dem Konquistador Hernan Cortés (1485–1547) teilgenommen hatten, wollten von Indios erfahren haben, daß Tabak das einzige Heilmittel gegen jene Krankheit sei. Schönste Hoffnungen wurden wach. Ärzte und Apotheker verlangten nach der indianischen Pflanze aus den königlichen Lustgärten, die ihnen die wohltätige Wunderkur gegen die in der Spätphase der Erkrankung meist tödliche Syphilis ermöglichen sollte. Die Hoffnungen wurden jedoch enttäuscht: Nicht einmal das wiederholte Einpinseln mit einer Tabaktinktur und mit Kopaivabalsam, Carl von Linné war hierauf spezialisiert, half dauerhaft gegen die Krankheit. Das neue „Medikament“ erwies sich als unwirksam.



So wurden die tabakrauchenden Indianer dargestellt (Theodor de Bry, 1590)

Ausstellung

Max Walter hat anläßlich des Museumsfestes im Juni 2013 im „Oberrheinischen Tabakmuseum Mahlberg“ insgesamt 45 Rahmen (540 Blatt) mit seinen Tabaksammlungen ausgestellt. Die Ausstellung war bis Anfang Oktober zu sehen. Es war die dritte große Ausstellung, die unser Mitglied seit Oktober 2010 und Mai 2012 ausgerichtet hatte.

Max Walter

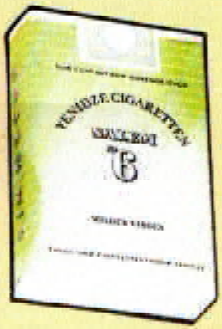
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (4)



10. Zigarettenfabriken

Orientalische
Tabak- und Cigarettenfabrik
„YENIDZE"
Inhaber: HUGO ZIETZ, G. m. b. H.
DRESDEN-A. 8.







Orientalische
Tabak- und Cigarettenfabrik
„YENIDZE"
Inhaber: HUGO ZIETZ, G. m. b. H.
DRESDEN-A. 8.

DRESDEN-ALTST. 28.3.28

Ausstellung
Die Technische Stadt
Jahresschau
Dresden 1928
Mai–Okt.

Firma

entgegenzunehmen beim Amtsgerichte

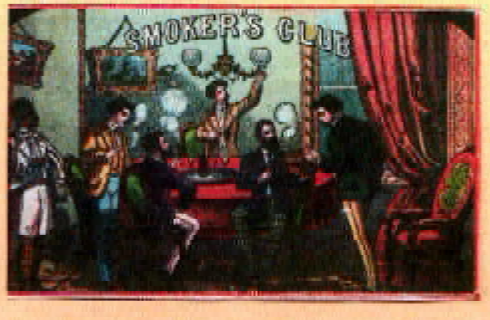
zu [illegible].



YENIDZE Orientalische Tabak u. Zigaretten Fabrik
Inh. HUGO ZIETZ
DRESDEN ALTST. 5 28 3 28
23 BF Mi. DR 391 15 Pf

10. Zigarettenfabriken

Waldorf-Astoria Zigare
Aktiengesellschaft St



Waldorf-Astoria Zigare
Aktiengesellschaft St

An den

Verwalter des Flüreorgenmts, Zuffenhausen
Herrn G. K a s e n w a d e l ,

Z u f f e n h a u s e n .

Waldorf-Astoria Zigarettenfabrik
STUTTGART Postamt 16.AUG.22
WA·19·14·33 Kt M. DR 104 = 2·75 Tf. 1.50M

AW

10. Zigarettenfabriken



(wird fortgesetzt)

Zwei Postkarten von Max Walter

Vorleser beim Zigarrenrollen in Kuba





Ulrich Oltersdorf

Die Mispel: ein fast vergessenes Kernobst

Die Mispel *(Mespilus germanica)* oder Echte Mispel ist eine Pflanzenart der Kernobstgewächse *(Pyrinae)* in der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*.

Der Mispelbaum ist kleinwüchsig (< 5 m hoch), sommergrün und krummstämmig mit breiter Krone und er trägt eßbare Früchte. Es gibt eine Reihe von Mespilus-Variäten. Sie gedeihen am besten im milden Klima und erreichen ein Alter von 70 Jahren und mehr.

Die Art war im Mittelalter in Süd- und Mitteleuropa weit verbreitet, im 17. und 18. Jahrhundert auch in England, und wurde bereits früh kultiviert. So haben sich weitere Namen ergeben: Deutsche Mispel, Mispelche, Asperl, Aschperln, Hespelein, Dürgen, Dörrlitzen, Dürrlitzen, Hundsärsch.

Die japanische Wollmispel *(Loquat)* ist eine andere Frucht.

Heute hat die Mispel in Europa als Obstbaum keine Bedeutung mehr, ist aber in mehreren









Gebieten verwildert. Intensiv bewirtschaftete Plantagen gibt es noch in einigen Ländern Südwestasiens, so in Aserbaidschan.

Die Früchte werden gegen Ende Oktober Anfang November reif. Sie sind dann bräunlich und haben die Form einer abgeflachten Kugel mit den deutlich erkennbaren Kelchblättern an der Spitze. Die Kulturformen haben einen Durchmesser von 3 bis 6 cm. Als Samen werden fünf Kerne gebildet, die vom fleischigen Gewebe umschlossen bleiben.

Die Früchte der Mispel sind nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung eßbar und haben einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack. Sie können dann auch zu Marmelade oder Gelee verarbeitet werden. Durch das Lagern werden Tannine und Fruchtsäuren abgebaut, der Zuckergehalt steigt und die Früchte werden mürbe, sonst sind sie hart und entzündungshemmend.

Aufgrund ihrer harntreibenden und adstringierenden Wirkung wurden die Früchte volksmedizinisch eingesetzt. Unreife Früchte haben einen Tannin-Gehalt von etwa 2,6 % und wurden mit Blättern und Borke zum Gerben genutzt. Auch können sie zum Verringern der Trübung von Wein, Apfel- und Birnenmost verwendet werden, da das Tannin das Ausflocken von Proteinen bewirkt.

Das Mispelholz wird als Feuerholz und zur Herstellung von Holzkohle genutzt, und es eignet sich für die Kunsttischlerei, zum Drechseln und für Intarsien.

Die Blüte der Mispel ist als Geldernsche im Wappen der Stadt Geldern und anderer Städte des Herzogtums Geldern zu finden. So führt auch die Stadt Viersen drei silberne Mispelblüten im blauen Schild als Stadtwappen.

Die Mispel (engl. medlar) wird in zwei Stücken von William Shakespeare erwähnt, und zwar in „Wie es euch gefällt“ und „Romeo und Julia“.

Im Saarland bezeichnet man die Mispelfrüchte aufgrund ihres optischen Erscheinungsbildes umgangssprtachlich auch als „Hundsärsch“. Die älteste bekannte Mispel des Saarlandes steht in der Gartenanlage des Kulturlandschaftszentrums Haus Lochfeld in Mandelbachtal.

Bisher gibt es die Mispel auf Briefmarken in den folgenden Ländern:

- Albanien (Mi-Nr. 912–917, 25.1.1965 Früchte (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 3260–3264, 5.5.1984) Früchte
- Niederlande (Mi.-Nr. 164–166, 17.12.1925) „Voor het Kind“: Provinzwappen und -symbole (I). Mispelblume – Gelderland
- Zypern (Mi.-Nr.1076–1078, 15.6.2006) Früchte. (Abb.)

Anis – Heilpflanze des Jahres 2014

Anis (*Pimpinella anisum*) ist eine Pflanzenart in der Familie der Doldenblütler *(Apiaceae)*. Der Name geht auf das griechische Wort für Dill zurück, mit dem der Anis verwechselt wurde. Es wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet.

Aufgrund der ähnlichen Zusammensetzung des ätherischen Öls hat der Echte Sternaris *(Illicum verum)* einen ähnlichen Geschmack, sieht aber anders aus und ist nicht näher mit dem echten Anis verwandt.

Die Anispflanze wächst als einjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von etwa 10 bis 60 cm. Die Pfahlwurzel ist dünn. Der aufrechte, stark verzweigte Stängel ist leicht behaart. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch. Die Stängelblätter sind ein- bis zweifach fiederteilig, die Ränder der Fiederblättchen sind gesägt.

Die Blüten stehen in 7 bis 15 meist zwölfstrahligen, zusammengesetzten doldigen Blütenständen (Doppeldolden) zusammen. Die Doppeldolden haben einen Durchmesser von 1,5 bis 6 cm. Die Blütezeit reicht von Juni bis September.



Ursprünglich im östlichen Mittelmeerraum beheimatet, wird Anis heute weltweit in Gebieten mit gemäßigtem Klima angebaut. Hauptanbaugebiet ist Südrußland.

Die Heil- und Gewürzpflanze zählt zu den ältesten der Welt überhaupt. Ausgrabungen auf Santorin ergaben, daß die Verwendung von





Anis im 16. Jahrhundert v. Chr. allgemein üblich war, und die alten Kreter würzten ihre Weine neben Koriander, Wacholder, Dost auch mit Anis. Schon im 7. Jahrhundert v. Chr. betrieben Athen und Korinth einen lebhaften Handel mit Duftölen, in denen auch der Anisduft eine Rolle spielte. Pythagoras von Samos bezeichnete um 550 v.Chr. mit Anis gewürztes Brot als köstliche Delikatesse. Bei den Römern hielt der Anis Einzug in die Feinbäckereien; Kuchen, die bei hohen Festlichkeiten gereicht wurden, waren mit Anis-Früchten gewürzt. So berichtet Vergil von Aniskeksen. Bei Ausgrabungen im römischen Kolosseum entdeckte man Anisfrüchte, die die Zuschauer der Gladiatorenkämpfe zwischen den Sitzreihen verloren hatten.

Im Mittelalter wurde die Pflanze auch nördlich der Alpen angebaut, vor allem in Klöstergärten, obwohl hier das Klima nicht verläßlich genug war, um die Früchte in jedem Sommer ausreifen zu lassen. Damals lagen die Hauptanbaugebiete in der Gegend um Erfurt, Magdeburg und Mühlhausen. Dort brachten es Anisöl-Brenner zu Wohlstand.

In der westlichen Küche wird Anis heute vor allem in Brot und Backwaren verwendet. Hauptsächlich wird Anis jedoch Spirituosen und Likören beigemischt, wie etwa Sambuca, Raki, Ouzo, Arak, Absinth, Pastis, Aguardiente, Chinchon und Anisette .

Daneben spielt Anis eine Rolle bei der Herstellung von Süßwaren. So werden beispielsweise im kleinen französischen Dorf Flavigny-sur-Ozerain (Département Côte-d'Or) die berühmten Anis-de-Flavigny-Bonbons hergestellt. In Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz und Ungarn kennt man mit einem Model geformte Plätzchen, die Springerle oder Anisbrötchen genannt werden.

Das Aroma wird von Anethol bestimmt, das mit 90 % der Hauptbestandteil des ätherischen Öls ist. Pflanzen mit sehr ähnlichem Aroma sind Fenchel (der den Anis in Asien vollständig ersetzt), der Sternanis und die heutzutage selten verwendete Süßdolde *(Myrrhis odorata)*.

Anis wird seit langem sowohl in der Küche als auch in der Duftindustrie verwendet.

Ein heißer Aufguß von Anis wird aufgrund seiner schleimlösenden Wirkung als Hustenmittel benutzt. Anis regt die Drüsen des Magen-Darm-Traktes an. Anistee wird daher – oft auch mit Fenchel und Kümmel gemischt – bei Verdauungsbeschwerden, Blähungen, Koliken und Krämp-

fen eingesetzt. Für Anistee überbrüht man 1 Teelöffel Anis mit 1 Tasse kochendem Wasser und läßt die Mischung 10 Minuten ziehen. Da die ätherischen Öle teilweise über die Lungen wieder ausgeschieden werden, findet Anis auch in vielen Hustentees Verwendung.



Das aus den Früchten *(Anisi fructus)* durch Destillation gewonnene Anisöl wird gegen Ungeziefer – oder in fetten Ölen und Salbengrundlagen eingearbeitet, volksmedizinisch zu reizenden Einreibungen – eingesetzt. Auch eine Anregung der Milchsekretion bei stillenden Frauen wird beschrieben.

Der Aniskringel ist eine sehr alte Opferspeise, die in Norddeutschland bei Gildegelagen, Erntefesten, beim Ringreiten und Frühlingsfesten ins süße Bier – oder noch früher in Met – eingebrockt wurde. Auch an ihrem Hochzeitstag teilte die Braut dieses Gebäck an bevorzugte Gäste aus. Wenn sie aus der Kirche kam, setzte sie sich vor „dat Hörnschapp“ (Eckschrank). Jede Frau, die ihr ein Geschenk machte, bekam dafür aus einer zinnernen Schale einen Löffel voll süßem Bier mit eingebrockten Kringeln.

Anis galt in vielen ländlichen Gebieten als Aphrodisiakum. Im Herbst, wenn man sich nach der Feldarbeit wieder häuslichen Pflichten zuwandte, bereiteten die Frauen und Mädchen ihren Männern anishaltige Getränke. Am 30. November (Andreastag) sollte er besonders zauberkräftig sein. In Böhmen hieß dieser Tag Anischtag.

Gemäß dem Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens spielte Anis auch eine Rolle bei der Eingewöhnung von Tauben: Gekauften Tauben gab man Anis, um sie an den Schlag zu fesseln (so in Thüringen). In anderen Gegenden buk man an bestimmten Tagen Anisbrote und fütterte damit vier Wochen lang die Tauben, damit sie recht gedeihen sollten. Andernorts bestrichen Bauern ihren Taubenschlag auch mit Anisöl, um Tauben an den neuen Schlag zu gewöhnen.

Anis galt als Schutz vor schlechten Träumen und bösen Blicken. Im Universal Herbal von 1820 ist zu lesen: Anis hilft vor allem bei Bauchgrimmen, für das Kinder besonders anfällig sind.

Anis und Sternanis sind auf folgenden Briefmarken abgebildet:

- Malaysia (Mi.-Nr. 1832–1844, 28.3.2011) Gewürze. Anis *(Pimpinella anisum)* (Abb.)
- Montserrat (Mi.-Nr. 1539–1544, 15.3.2011) Heilpflanzen. Sternanis *(Illicium verum),* Anis *(Pimpinella anisum)* (Abb.)
- Singapur (Mi.-Nr. 2021–2025; 15.7.2011), Gewürze in der einheimischen Küche. Anis *(Pimpinella anisum)*, Echter Sternanis *(Illicium verum)* (Abb.)

– Türkisch-Zypern (Mi.-Nr. 601–604, 9.7.2004), Einheimische Pflanzen, Bibernelle *(Pimpinella cypria)*
– Tunesien (Mi.-Nr. 1769–1772, 28.6.2011), Gewürzpflanzen. Anis *(Pimpinella anisum)* (Abb.)

Informationsquellen:
Wikipedia und Ernährungsdenkwerkstatt

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 21

St. Helena und Tristan da Cunha

Schon der englische Weltumsegler Thomas Cavendish versuchte auf St. Helena Gemüse anzubauen und holte zu diesem Zweck Süßkartoffeln aus Brasilien. Gouverneur Dutton von der „East India Company" begann 1659 mit dem Anbau von Maniok, Yams, Kartoffeln, Bohnen, Orangen und Zitronen. Der Franzose Sieur de Rennefort stellt jedoch bei seinem Besuch 1666 keinen nennenswerten Kartoffelanbau fest. 1671 sind jedoch die Kartoffeln in großen Mengen vorhanden, wie ein weiterer Besucher, Edward Barlow, später berichtet. 1703 hat sich auf den Inseln eine Abart der *solanum tuberosum* ausgebreitet. Ratten (von englischen Schiffen) und Ziegen (mitgebracht von Portugiesen) fressen sich satt an *battatas* und *potatoes*.



Kapitän Patten zog 1791 mit seiner Familie und seiner Mannschaft nach Tristan da Cunha und baute dort Gemüse an zur Verpflegung vorbeikommender Walfänger; aber schon nach sieben Monaten wird der Kartoffelanbau wieder aufgegeben. Zwischen 1810 und 1815 wurde erneut ein Versuch unternommen, die Kartoffel und andere Gemüse auf Tristan da Cunha heimisch zu machen und dieses an vorbeifahrende Clipper zu verkaufen. 1816 ließ sich William Glass nebst Frau und Kindern dauerhaft auf der Insel nieder und versorgte mit Kartoffeln Napoleon und dessen kleinen Hofstaat, Amerika-Segler und Walfänger. Seit diesem Zeitpunkt beherrscht Kartoffelanbau die Wirtschaft des Eilandes.

Die Briefmarke mit dem Pinguin ist weltweit einmalig: Die heute etwa dreihundert Einwohner können im Postamt von „Edinburg of the Seven Seas" mit der Abgabe von vier Kartoffeln diese Briefmarke erwerben und dann damit einen Brief frankieren.



②



④



③

①



Die schon 1506 von dem Portugiesen Tristão d'Acunha entdeckte (und wieder vergessene) Inselgruppe wurde 1673 von dem Engländer Thomas Cavendish ① wiedergefunden. Berühmt wurde St. Helena durch Napoleon, der seine letzten Lebensjahre auf dieser Insel verbrachte; er und sein Gefolge wohnten im Longwood House, das zuvor als Pferdestall und Scheune diente; auf einer baumlosen Hochebene waren sie Wind, Sonne und der Ennui schutzlos ausgeliefert. Die Briefmarke mit dem Pinguin ③ ist vermutlich nur für Briefmarkensammler hergestellt worden, denn bei dreihundert Einwohnern muß man ja keine Briefe schreiben und vorher erst noch vier Kartoffeln ausbuddeln und zum Postamt bringen, um diese Briefmarke zu erwerben. Denn eine andere Briefmarke von Tristan da Cunha ② zeigt, daß die ganze Insel nur aus Kartoffelfeldern besteht – was soll der Postmaster dann mit den potatoes machen? Die Pinguin-Marke wurde auch als Marke auf Marke (2006 und 2008) genutzt ④. Sie wird ferner im Internet zuweilen auch als Marken-Entwurf angeboten.

Die Kartoffel ist eine Staude

Die Kartoffel, mit lateinischem Namen *Solanum tuberosum esculentum,* ist eine Staude mit meist unterbrochenen Blättern; die Fiederblättchen sind abwechselnd groß und klein bis sehr klein mit einer eiförmig zugespitzten bis herzförmigen Form. Beim Betrachten der Kartoffel sieht man an einem Ende etwas vertieft einen kleinen Ansatz; es ist das Nabelende, entgegengesetzt liegt das Kronenende, um welche die Augen enger gedrängt angeordnet sind.

Der Blütenstand besteht normalerweise aus zwei Wickeln; die Blüten tragen eine radförmig ausgebreitete fünfzählige Blumenkrone, die weiß, rosa, violett oder blau ist. Die Staubbeutel der fünf Staubblätter stehen kegelförmig um den Griffel herum; die Öffnung der Staubbeutel erfolgt durch Poren an der Spitze. Aus dem Kegel ragt oben der Griffel mit der kopfigen Narbe heraus. Der Fruchtknoten setzt sich aus zwei verwachsenen Fruchtblättern zusammen, die schräg in der Blüte stehen. Er entwickelt sich zu einer Beere, die noch im reifen Zustand grün bleibt.

Die der vegetativen (ungeschlechtlichen) Vermehrung dienenden Knollen entstehen an unterirdischen Sprossen, den Stolonen, nicht an den Wurzeln. Das, was wir üblicherweise als Kartoffel bezeichnen, sind auslaufende Verdickungen unterirdisch wachsender Stengel; die Stolone entspringen in den „Achseln“ der Niederblätter; die Kartoffel ist eine Sproßknolle. An den Abbruchstellen oder Narben dieser Niederblätter bilden sich die sogenannten Augen (Achselknospen); die Augen der Knollen sind eingesenkte Seitenknospen.

Die Vegetationsdauer der Kartoffel ist stark sortenbezogen und beträgt zwischen neunzig und mehr als einhundertundfünfzig Tagen.

①





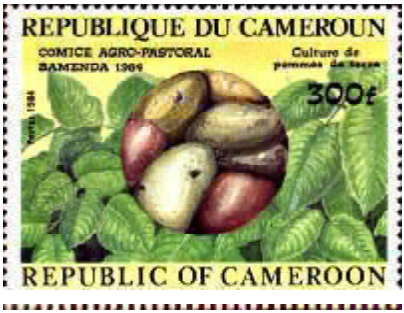
②

1740 werden auf Jersey ① (vorherige Seite) erstmals Kartoffeln eingeführt und entwickeln sich von da an zu einem wichtigen Wirtschaftsgut. 1884 wird Kamerun in Afrika ④ eine deutsche Kolonie (bis zum Ersten Weltkrieg) und im Gefolge der Pickelhaube kommen auch die Kartoffeln, aber nur bis 1914, und erst in den 1940er Jahren pflanzen Engländer die Kartoffeln erneut an. 1911 wird die italienische Invasionsarmee in Libyen ②③ (später »Republik der Volksmassen« genannt) bereits von den Kartoffeln erwartet.

③



④



Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs

Die Kartoffel gehört zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*), die wiederum gehören zur Familie der Röhrenblütler und umfassen rund 2300 Arten in fünfundachtzig Gattungen, vorwiegend in den Tropen und Subtropen und in Amerika (rund vierzig Gattungen).

Zur Kartoffel zählen acht Kulturarten und einhundertsechzig Wildpflanzen. Zu jeder Kultur-Pflanzenart gehören eine oder mehrere nah verwandte, korrespondierende Wildformen, die innerhalb oder außerhalb der Kulturpflanzenbestände vorkommen. „Unkraut“-formen gibt es gleichfalls

von der Kartoffel. Zwischen den jeweiligen Wildkrautformen und den Kulturpflanzen besteht freie Kreuzbarkeit, da sie von gemeinsamen Vorfahren ausgehen. Die in Europa üblicherweise angebaute Kultur-Kartoffel gehört zur Art *Solanum tuberosum subspecie tuberosum* oder zur *solanum tuberosum subspecie andigena* (aus den peruanischen Anden) so die formelle Einordnung.

Die *solanum tuberosum andigenum* aus dem nördlichen Andengebiet hat meist eine rote Schale und weißes Fleisch; die Blüte ist dunkelblau oder rotviolett. Die *solanum tuberosum tuberosum* hat gelbes Fleisch; die Blüten sind hellviolett oder weiß. Diese Sorte ist für den Anbau in Mitteleuropa besser geeignet, da ihre chilenische Heimat mehr den klimatischen Verhältnissen in Europa entspricht.

1669 schreibt der Schweizer Daniel Rhagorius in seinem „Erneuerter Pflantz-Garten oder Grundlicher Bericht, Obst-, Kraut- und Weingärten mit Lust und Nutz anzustellen", die Kartoffel sei mit „groben hohen Stängeln ... mehr beschwärlich als angenehm", woraus erkennbar ist, daß die Hertöffeln damals noch keine Staudengewächse waren, sondern einen bis zu zwei Meter hohen Stamm wie ein Baum besaßen.





Das westafrikanische Äquatorialguinea, ein Land in der Größe Brandenburgs und neben dem ehemalig deutschen Kamerun, stellt 1976 die *Solanum tuberosum* wie auch Gloxinien und Passionsblumen unter Naturschutz.





Algerien zeigt Nahrungspflanzen, darunter die *Kalkas firenji*, die Wurzel der Fremden. Die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein zeigen gesunde Ernährung, bestehend aus *Hördöffel* bzw. *Gummeli*, Zwiebeln, Möhren, Salat und Äpfel

(wird fortgesetzt)

Uwe Kraus

Dicke Bretter gebohrt

Am 5. Dezember 1887 erschien die erste Ausgabe des „Holz. Schweizer Centralblatt für Holzbearbeitung, Holzhandel und Holzkultur“. Weil das Jahr beinahe um war, wurde auch im nächsten Jahr der Jahrgang der Zeitung als erster angegeben. Darum feierte die „Schweizer Holzzeitung“, wie die Publikation mittlerweile heißt, erst 2013 das 125jährige Jubiläum. Gründer der Zeitung war Walter Senn-Holdinghausen, der am 20. Juni 1913 verstarb.

Als Journalist bei der „Neuen Zürcher Zeitung“ berichtete er unter anderem 1878 von der Weltausstellung in Paris. Das Erlebnis sollte prägend sein, denn einerseits fanden Senns Berichte eine große Beachtung, andererseits kam er in Kontakt mit der Industrie, die ihn faszinierte. Als St. Galler interessierte er sich insbesondere für die Textilindustrie, deshalb gründete er die „Industrie und Stickerei-Zeitung“, die bald allerdings der Verband übernahm, und etwas später die „Industrie-Zeitung“. Sein nächstes Medienprojekt war die „Illustrierte Handwerker-Zeitung“. Gegen Ende des Jahres 1887 gründete er die „Schweizer Holzzeitung“, der er den Titel „Holz. Schweizer Centralblatt für Holzbearbeitung, Holzhandel und Holzkultur“ gab. Auf der Titelseite nannte er



sich damals Walter Senn-Barbieux. Diesen Namen änderte er nach seiner Hochzeit mit Emilie Holdinghausen in Walter Senn-Holdinghausen.

1883 gründete er in Rüschlikon bei Zürich eine Buchdruckerei und bezog mit seiner Familie in derselben Gemeinde ein Haus am See, später fand er mit seiner Buchdruckerei und dem Fachblätter-Verlag im Bleicherweg 38 von Zürich eine Heimstatt. Nicht immer war seine verlegerische Tätigkeit von Erfolg gekrönt, so mußte er etwa eine „Zeitschrift für Alpinisten" bald wieder einstellen. Insgesamt operierte er aber wirtschaftlich sehr erfolgreich; als er starb, war er nicht nur geachtet, sondern auch wohlhabend.

Neben der „Schweizer Holzzeitung" war vor allem das „Bau-Blatt" (heute „Baublatt") für das Prosperieren seines Verlagshauses verantwortlich. Die „Schweizer Holzzeitung" ist heute das bedeutendste verbandsunabhängige Branchenperiodikum in der Schweiz, das die gesamte Wertschöpfungskette von Holz umfaßt. Sie informiert als Dachpublikation der Schweizer Holzwirtschaft in 21 Ausgaben pro Jahr Fach- und Führungskräfte aus allen Branchenbereichen. Dazu bietet die „Schweizer Holzzeitung" wissenschaftlich fundierte sowie redaktionell recherchierte Hintergrundinformationen über alle wichtigen Entwicklungen und Innovationen. Die Druckauflage lag zum 125. Zeitungsjubiläum bei 7.500 Exemplaren.

Nachgefragt: Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Hans-Peter Blume

Loki Schmidt und die Blume des Jahres

Loki Schmidt gründete eine Stiftung zum Wohle gefährdeter Pflanzen, die seit 1980 die Blume des Jahres verkündet und auf ihre Gefährdung hinweist.

Hannelore „Loki" Schmidt wurde 1919 als Tochter des Werft-Elektrikers Hermann Glaser in Hamburg geboren. Sie begeisterte sich bereits früh für die Hobby-Malereien ihres Vaters, z. B. einer Heidelandschaft, und fuhr mit diesem per Fahrrad nach Worpswede bei Bremen, um die malerische Moorlandschaft und die dortige Künstlerkolonie kennen zu lernen. Während der 1930er Jahre besuchte sie wie auch Helmut Schmidt die musisch ausgerichtete Lichtwarkschule und spielte in deren Orchester Geige und Bratsche. Nach dem Abitur studierte sie Pädagogik. Von 1940 bis 1972 arbeitete sie als Grund- und Realschullehrerin in Hamburg. Im Jahre 1942 heiratete sie den späteren Bundeskanzler Helmut Schmidt. Sie haben eine Tochter.

Während der Kanzlerzeit ihres Mannes zwischen 1974 und 1982 nahm sie in Bonn und auf Staatsreisen als Ehefrau protokollarische Aufgaben wahr und begann gleichzeitig, sich für den Pflanzen- und Naturschutz zu engagieren. 1976 gründete sie ein Kuratorium zum Schutze gefährdeter Pflanzen. Auch war sie zeitweise in Hamburg Deputierte der Behörde für Bezirksangelegenheiten, Naturschutz und Umweltgestaltung. Parallel dazu begleitete sie Wissenschaftler vor allem der Max-Planck-Gesellschaft auf Forschungsreisen zu Naturlandschaften in Kenia, den Galapagosinseln, Ecuador, Malaysia, Nordborneo sowie Brasilien und beschrieb dort die natürlichen Pflanzengesellschaften vieler Standorte.

Das Kuratorium zum Schutze gefährdeter Pflanzen entwickelte sich später zur Stiftung Natur und Pflanzen bzw. Loki-Schmidt-Stiftung, die die Öffentlichkeit für den Schutz natürlicher Pflanzenarten zu sensibilisieren versucht und Areale mit gefährdeten Pflanzenarten pachtet oder kauft. So wurde neben dem Wochenendhaus der Schmidts am Brahmsee in Schleswig-Holstein 6 ha Ackerland gekauft, damit sich durch die selbständige Ansiedlung natürlich vorkommender Pflanzen darauf schließlich ein „Urwald“ entwickelt.

Die Stiftung vergibt seit 1977 auch die Loki-Schmidt-Silber-Pflanze (eine aus Silber bestehende stilisierte Pflanze) als Teil eines Preises an Personen oder Institutionen für besondere Leistungen im Natur- und Umweltschutz. Außerdem verkündet sie seit 1979 im Oktober jeden Jahres die Blume des (jeweils nächsten) Jahres. Damit soll die Öffentlichkeit über den ökologischen Wert von Wildblumen und ihrer Lebensräume aufgeklärt werden und zum besseren Schutz der nominierten Art beigetragen werden.

Die erste Blume war

– 1980 Lungen-Enzian *(Gentiana pneumonanthe),* der auf Flachmooren und feuchten Heiden wächst. Erschien am 8.12.1966 auf einer Briefmarke der DDR.



1980



1981



1982



1983



1985 1986 1987 1988

Weitere Blütenpflanzen des Jahres wurden auch auf Briefmarken abgebildet, so

– 1981 Gelbe Narzisse oder Osterglocke *(Narcissus pseudonarcissus),* die auf feuchten Wiesen oder in lichten, feuchten Wäldern wächst. Erschien am 19.5.2009 auf einer Marke Großbritanniens.
– 1982 Rotes Waldvögelein *(Cephalanthera rubra)*, das auf kalkhaltigen Böden lichter Wälder wächst. Erschien am 18.12.1966 auf einer Marke der DDR.
– 1983 Wilde Tulpe *(Tulipa sylvestris),* die in feuchten, nährstoffreichen Wäldern oder an aufgegebenen Weinbergen wächst. Erschien am 15.9.1958 auf einer Marke Griechenlands.
– 1985 Wald-Akelei *(Aquilegia vulgaris),* die an steinigen Kalkhängen wächst. Erschien am 26.4.1963 auf einer Marke der Deutschen Post.
– 1986 Arnika *(Arnica montana),* wächst auf wechseltrockenen, sauren Moorwiesen. Erschien im Jahre 2003 auf einer Marke der Schweiz.
– 1987 Stranddistel *(Eryngium maritimum)* wächst auf küstennahen Dünen der Nord- und Ostsee. Erschien am 26.4.1963 auf einer Marke der Deutschen Post.



1992 1993 1994 1995



1996



1997



1999

– 1988 Drachenwurz bzw. Schlangenkraut *(Calla palustris),* wächst in Bruchwäldern und Waldsümpfen Süd- und Ostdeutschlands. Erschien am 6.4.1982 auf einer Marke der DDR.
– 1992 Rundblättriger Sonnentau *(Drosera rotundifolia),* wächst auf sauren, nassen Hochmooren. Erschien am 12.9.1992 auf einer Marke Frankreichs.
– 1993 Schachbrettblume *(Fritillaria meleagris)* wächst auf feuchten Wiesen. Erschien am 24.10.1985 auf einer Marke Ungarns.
– 1994 Breitblättriges Knabenkraut *(Dactylorhiza majalis*) wächst auf salzhaltigen Strandwiesen der Küste. Erschien am 15.4.1969 auf einer Marke der DDR.
– 1995 Trollblume *(Trollius europaeus),* wächst auf moorigen Wiesen von Bergregionen. Erschien am 15.10.1975 auf einer Marke der Deutschen Post.
– 1996 Kuhschelle bzw. Echte Küchenschelle (Pulsatilla vulgaris), wächst an kalkhaltigen Trockenhängen. Erschien am 15.04.1958 auf einer Marke Austrias.
– 1997 Silberdistel *(Carlina acaulis),* wächst auf Halbtrockenrasen lichter Wälder. Erschien am 14.4.1957 auf einer Marke der DDR.



2003



2010



2013

– 1999 Sumpfdotterblume *(Caltha palustris),* wächst auf nassen Wiesen. Erschien am 13.10.1977 auf einer Marke von Berlin West.
– 2003 Kornrade *(Agrostima carthago)* ist ein typisches Acker-Wildkraut. Erschien am 9.10.1980 auf einer Marke der Deutschen Post.
– 2010 Sibirische Schwertlilie *(Iris sibirica)* wächst auf Sumpfwiesen und Niedermooren. Erschien am 14.6.1967 auf einer Marke in Polen.
– 2013 Leberblümchen *(Hepatica nobilis*) wächst in krautreichen Laubwäldern kalkhaltiger Böden. Erschien am 12.10.1978 auf einer Marke der Deutschen Post.
– 2014 Schwanenblume *(Butomus umbellatus)*. Wächst im Röhricht stehender bis schwach fließender Gewässer. Erschien am 30.4.1984 auf einer Marke Rumäniens.

Für die Porzellanfirma Rosenthal hat Loki Schmidt für 12 Wandteller die Entwürfe mit geschützten Blütenpflanzen gemalt. Loki Schmidt wurde für ihr Engagement seitens der Hansestadt Hamburg im Jahre 2009 zur Ehrenbürgerin ernannt. Sie starb am 21.10.2010 in Hamburg.

Literatur
Loki Schmidt, Reinhold Beckmann (2008): Erzähl doch mal von früher. Hoffmann & Campe, Hamburg
Loki Schmidt (2010): Auf dem roten Teppich und fest auf der Erde Im Gespräch mit Dieter Buhl. 5. Aufl.; Hoffmann & Campe, Hamburg
Loki Schmidt, Reiner Lehberger (2010): Auf eine Kaffee mit Loki Schmidt. Hoffmann & Campe, Hamburg

Sätze für die Ewigkeit:

Beim Briefmarkenhändler

Haben Sie die auch gestempelt?

Bitte, nur eine Marke mit oberen Eckrand.

Die alten Marken aus Österreich haben alle einen Falz.

Haben Sie Block 57 von den Niederländischen Antillen?

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 10)

Champignons und Riesenschirmpilze – einfach köstlich

Egerlinge ist die ältere Bezeichnung für Champignons. Sie leitet sich aus dem Lateinischen agaricus ab, von Pilzen, die besonders häufig in der Landschaft Agaria in Samatien, der heutigen Ukraine vorkamen und die schon von Plinius und Galen erwähnt sind. Der Name Champignon hat sich bei uns erst nach dem Dreißijährigen Krieg eingebürgert. Er ist der französischen Sprache entlehnt, in der Champignon generell einen Pilz bezeichnet. Einheimische Pilzkundige sprechen heute besser vom Eger- oder Angerling. Mundartlich wird der Feld- oder Wiesen-Egerling auch Wiesenschwamm, Pappeljung, Kuckenmucken und Wildes Ehegartel genannt.

Von allen Speisepilzarten sind wohl die Champignons am Besten bekannt. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, daß allein in Deutschland mehr als 60.000 Tonnen der Art Zweisporiger Egerling (*Agaricus bisporus*) im Kulturanbau produziert werden und auf Märkten in den Handel gelangen. Der Kulturanbau geht auf die Franzosen zurück. Schon am Hofe Ludwig XIV., Mitte des 17. Jahrhunderts, baute man in dunklen Kellern und Gewölben auf Substrat, das vorwiegend aus Pferdemist bestand, Champignons an. Damit hatte man sie zu jeder Jahreszeit ausreichend als Delikatesse zur Verfügung.









In der freien Natur ist die Gattung der Egerlinge sehr reichhaltig. MOSER gibt für Europa 60 Arten an und weltweit sollen es nach AINSWORTH-BISBY sogar 200 sein.

In unseren Breiten finden wir den Wiesen- oder Feld-Egerling (*Agaricus campestris*) am häufigsten. Er besticht durch sein rein weißes Aussehen der anfangs kugeligen Hüte, die aufgeschirmt einen Durchmesser von 15 cm erreichen können. Von April bis Oktober ist er vorwiegend auf genutzten Viehweiden präsent und nach einem heftigen Sommergewitter kann er dort in prächtigen Hexenringen über Nacht aus dem Weiderasen schießen. Seine weißen Hüte im grünen Gras machen uns das Sammeln besonders leicht. Man beachte aber, daß die Blätter an der Hutunterseite in keinem Entwicklungsstadium im Gegensatz zu den weißen Knollenblätterpilzen weiß sind. Die Lamellen des Wiesen-Egerlings sind anfangs rosa, später fleischrot und später im ausgewachsenen Zustand sogar schwarz.

Ein weiterer häufiger hervorragender Speisepilz ist der Anis- oder Schaf-Egerling *(Agaricus*





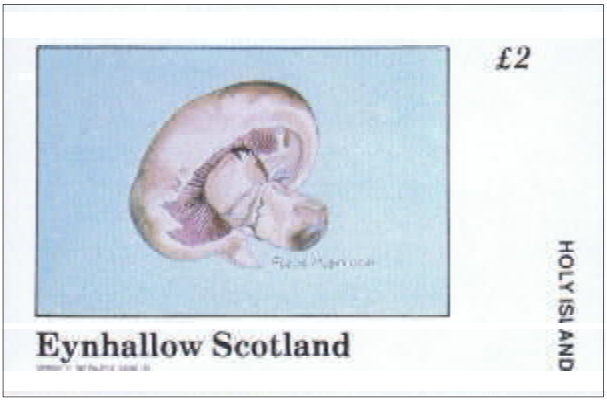


arvensis). Er kommt zu gleicher Zeit wie der Wiesen-Egerling in gleichen Biotopen, vorzugsweise aber auch in Garten- und Parkanlagen vor. Die Hüte färben sich im Alter gelblich und sein Fleisch an Druck- und Schnittstellen hellgelb. Die Farbe der Blätter wechselt je nach Entwicklungsstufe von gelblichweiß über gräulich zu schokoladenbraun bis schwärzlich. Sein Stiel trägt häufig nicht nur einen Ring, sondern eine Manschette. Der frische Pilz riecht angenehm nach Anis. Bei der Zubereitung verliert sich der Anisgeruch allerdings.



Eine dritte, eher seltenere Champignonart, der Karbol-Egerling (*Agaricus xanthodermus*) ist deshalb von Bedeutung, weil er der giftige Doppelgänger des Anis-Egerlings ist. Er sieht ihm täuschend zum Verwechseln ähnlich. Ihn verrät jedoch sein ausgeprägter Geruch nach Karbol (Phenol), indem man ein Stückchen Hut zwischen den Fingern zerreibt und daran riecht. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist das Gelbwerden an Druck- und Schnittstellen. Es ist wesentlich intensiver als beim Anis-Egerling. Der Karbol-Egerling ist nicht tödlich giftig, ruft aber nach Verzehr heftige Verdauungsbeschwerden hervor.





Zur Familie der Champignonverwandten gehört auch einer der spektakulärsten Pilze für den Sammler und Genießer von Edelpilzen, ein Riesenschirmpilz, der Parasol *(Macrolepiota procera*). Er ist ein wahres Wald- und Wiesenwunder, denn er steht wie ein aufgespannter Schirm oft allein, selten in Gruppen in lichten Laub- und Mischwäldern. aber auch auf Wiesen und an Waldrändern. Gesellt man sich zu ihm, lädt er zum Träumen ein und nicht zuletzt hat man von da, wo er steht, oft einen schönen Ausblick ins Land. In jungem Zustand ist der Hut noch geschlossen wie ein Paukenschlegel, später erst breitet er sich von sparrigen Schuppen besetzt schirmartig aus. Er kann einen Durchmesser von 30 cm erreichen. Noch imposanter ist der knollige, genatterte Stiel, der die beachtliche Höhe von 40 cm erreichen kann. Anfangs ist der Hut durch eine Haut mit dem Stiel verbunden, die später aufreißt und einen verschiebbaren Ring am Stiel zurück läßt. Das Fleisch des Hutes ist wie die Lamellen weiß und schmeckt nußartig, sollte aber roh nicht gegessen werden. Gourmets panieren die Hüte wie Schnitzel und sind davon überzeugt, daß es kaum etwas Köstlicheres aus Wald und Flur gibt.







Und nun zum Schluß noch etwas Statistik: Wie häufig sind Champignons und Riesenschirmpilze bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert?

	in Ländern	auf Objekten
Agaricus andrewii	1	1
Agaricus arvensis	15	25
Agaricus augustus	11	15
Agaricus bernardii	2	2
Agaricus bingensis	2	2
Agaricus bisporus	17	32
Agaricus bitorquis	4	6
Agaricus campestris	45	83
Agaricus capellarius	1	1
Agaricus dulcidulus	2	2
Agaricus heterocystis	2	
Agaricus hondensis	1	1
Agaricus langei	2	2
Agaricus moelleri	5	7
Agaricus phaeolepidotus	1	1
Agaricus rufoaurantiacus	1	2
Agaricus semotus	2	6
Agaricus sylvycola	4	4
Agaricus sylvaticus	11	17
Agaricus subedulis	1	3
Agaricus subrufescens	1	1
Agaricus subrutilescens	1	1
Agaricus urinascens	1	1
Agericus xanthodermus	11	15
Macrolepiota africana	1	1
Macrolepiota albuminosa	1	2
Macrolepiota excoriata	4	5
Macrolepiota imbricate	1	2
Macrolepiota mastoidea	1	1
Macrolepiota procera	58	162
Macrolepiota zeyheri	2	6

Im Kompendium für Mykophilatelisten Teil I in 3 Bänden, 2. Auflage, ist angegeben, in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

Literaturquellen:
Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
Du Mont's Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag, Köln,1983.
Pilze suchen, ein Vergnügen, Portisch, Traudi & Hugo; Buchverlage Kremayer.& Scheriau/ Orac, Wien, 2003

Heinz Wienold

Milch: Gewinnung, Transport und Verarbeitung

Die Milch ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel



Mit der Domestizierung der Rinder, Pferde, Kamele, Ziegen, Schafe ... nutzte der Mensch diese Tiere auf verschiedenste Art und Weise – als Arbeitstiere, Milch-, Fleisch- und Dunglieferant, für Kultzwecke. So ist zum Beispiel die Gewinnung der Milch von Rindern seit etwa 5 000 Jahren v. Chr. bekannt.

Die Milch anderer Haustiere (Ziege, Pferd ...) wird ebenfalls genutzt, jedoch hat die Kuhmilch die dominierende Stellung inne.

Wie wird sie gewonnen?

Produziert wird die Milch in den Eutern der Kühe. Die einfachste und ursprünglichste Form der Gewinnung ist das Saugen der Kälber am Euter.







Typisch beim Säugen ist die verkehrt parallele Stellung von Kalb und Kuh, bei der das Muttertier gleichzeitig die Schnüffelkontrolle durchführen kann.



Was die Kälber können, kann auch der Mensch!





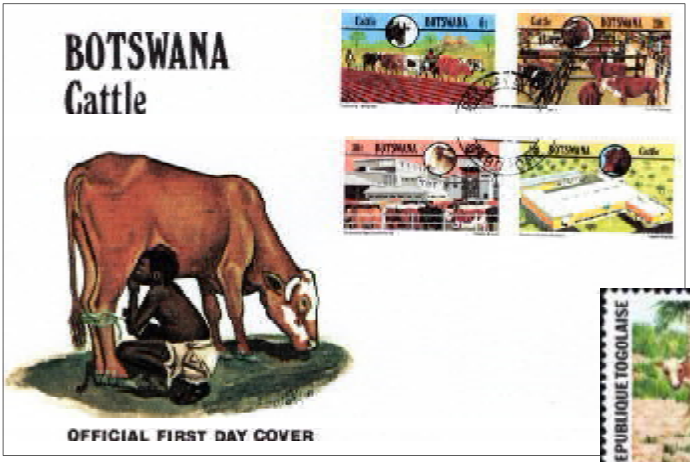
Um die Milch für die menschliche Ernährung gewinnen zu können, wurde sie von Hand ermolken. Diese Form hat sich über Tausende von Jahren erhalten und wird heute nur noch ganz selten (in Einzeltierhaltung, zu Prüfzwecken oder bei Euterkrankheiten) angewandt. Zum maschinellen Melken komme ich später noch.

Zu den wichtigsten Arbeitsgeräten zählen der Eimer und der Melkschemel.









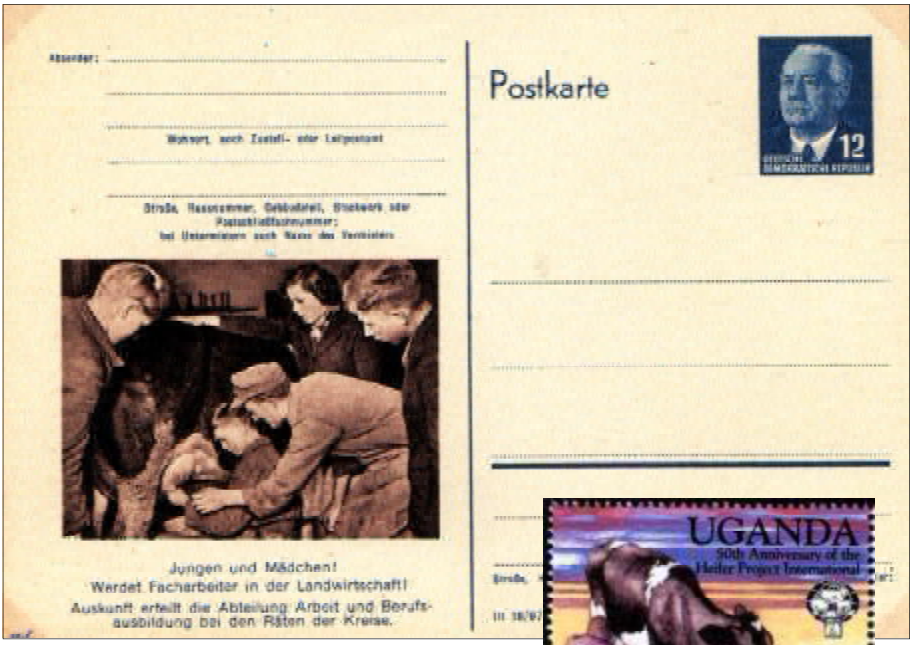


Das Handmelken ist eine schwere und anstrengende Arbeit – besonders beansprucht werden die Hände und Unterarme. Die Melker, die in bäuerlichen Großbetrieben arbeiteten, hatten deshalb auch ein höheres Ansehen.

Die richtige Melktechnik will erlernt sein.*)



*) Anmerkung von K.H.: In Schleswig-Holstein wurden die „Meiereimädchen“ aus Schweden geholt. 1823 heißt es: „Ein Mädchen, das fast zu nichts zu gebrauchen ist, kann, wenn es nur körperliche Kräfte hat, hier noch immer gebraucht werden.“


Absender:
Postkarte
12
Jungen und Mädchen!
Werdet Facharbeiter in der Landwirtschaft!
Auskunft erteilt die Abteilung Arbeit und Berufsausbildung bei den Räten der Kreise.
UGANDA
50th Anniversary of the Heifer Project International
100/-


MARIEHAMN
25.3.86
FÖRSTA DAGEN
ÅLAND
2,20
FÖRSTA DAGEN
LANTBRUKSUNDERVISNINGEN 100 ÅR • FDC

Mechanisierte Milchgewinnung

Das Handmelken ist eine harte Arbeit und erfordert einen hohen Zeitaufwand in der Milchwirtschaft. Findige Köpfe haben bereits 1864 in Philadelphia die erste Melkmaschine gebaut. Eine praktische Wirksamkeit wurde jedoch zu diesem Zeitpunkt noch nicht erreicht.

Erst um die Jahrhundertwende (1900) wurden die heute noch gültigen Grundprinzipien des maschinellen Melkens technisch verwirklicht. Die Verbreitung des maschinellen Melkens setzte jedoch in größerem Umfang erst nach dem Ersten Weltkrieg ein und in den einzelnen Ländern unterschiedlich schnell.

In Ländern, in denen die Milchproduktion eine große Bedeutung hatte, setzte sich der technische Fortschritt auch schneller durch, um den hohen Arbeitsaufwand zu senken und die Arbeitsproduktivität zu steigern. So wurde bereits 1915 in Neuseeland der erste Fischgrätenmelkstand eingesetzt.

Der zunehmende Konzentrationsgrad der Kuhbestände zwingt immer mehr zum Einsatz einer komplexen Melktechnik und zur Automatisierung von ganzen Arbeitsabschnitten.

Das Grundprinzip des maschinellen Milchentzuges ist der Wechsel eines Druck- und Saugtaktes an den Strichen des Euters. Die Melktechnik muß so arbeiten, daß die Kühe das Melken einer-



seits als angenehm empfinden und andemseits einen hohen Wirkungsgrad haben, da der Milchfluß nur begrenzte Zeit erfolgt, das Euter aber auch ausgemolken sein muß.

Die einfachsten Formen der Melkmaschinen sind die Kannenmelkanlagen. Hier wird die Milch in eine wie für den Transport übliche Kanne gemolken.





Die Melkanlage wird bei jeder Kuh an die zentrale Vakuumleitung angeschlossen. Diese Anlagen sind auch mobil anwendbar, wenn die Tiere gleich auf der Weide gemolken werden sollen. In Kleinstbetrieben finden sie ebenfalls Anwendung.

Bei den Rohrmelkanlagen wird die Milch nicht erst in eine Kanne gemolken, sondern gleich über ein zentrales Rohrnetz in größere Tanks.



Beim Einsatz von Kannen- und Rohrmelkanlagen werden die Tiere an ihrem Standplatz gemolken. Mit der zunehmenden Größe der Produktionseinheiten (Ställe) gewinnen separate Melkstände immer mehr an Bedeutung. Diese bringen zugleich folgende Vorteile:

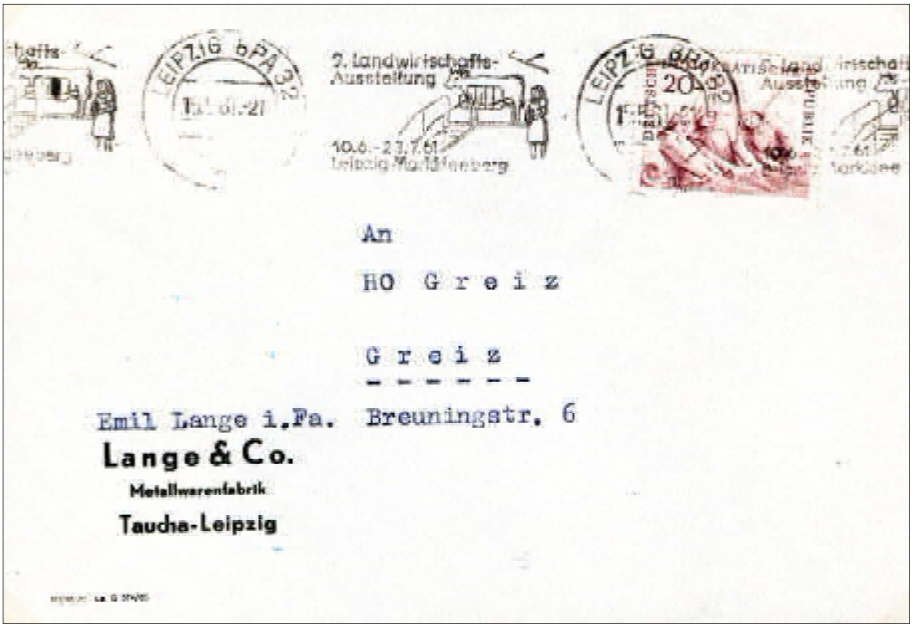




- Ein stabileres Vakuum für den Melkvorgang
- Ökonomisch günstigere Automatisierung einzelner Arbeitsgänge
- Erzeugung einer qualitativ hochwertigen Milch infolge der Trennung der Milchgewinnung vom Stall
- Höhere Auslastung der Wirtschaftsgüter
- Höherer Komfort am Arbeitsplatz für die Melker durch die Arbeit in aufrechter Haltung

Bei den Melkständen unterscheidet man drei Grundformen:

1. Tandemmelkstände (die Tiere stehen hintereinander)



2. Fischgrätenmelkstände (die Tiere stehen schräg nebeneinander)



3. Karussellmelkstände (die Tiere stehen schräg auf einem sich drehenden Melkstand)



Melkkarussell M 693-40

Die Karussellmelkstände eignen sich besonders für hohe Tierkonzentrationen (ab 800 laktierenden Kühen) und bieten noch folgende Vorteile:

- Einsatz einer vollmechanisierten melktechnischen Ausrüstung
- Eine programmgesteuerte Reinigung und Desinfektion
- Eine automatischen Standreinigung
- Eine für jede Kuh leistungsgerechte Zufütterung von Konzentratfutter

Eine moderne und effektive Milchwirtschaft ist heute ohne den Einsatz von Computern nicht mehr möglich.



Um Kühe, die ganztägig auf den Weiden verbleiben, regelmäßig melken zu können, wurden spezielle Weidemelkstände gebaut. Diese waren meist transportabel. Ihre Bedeutung ist jedoch rückläufig.



Verwendete Literatur:
Michel-Kataloge
Schiering, Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer
Kleine Enzyklopädie Land Forst Garten 1958
Schwark u.a.. Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Erinnerung. Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Koni Häne

Baum des Jahres 2014: Die Traubeneiche

„Die Eiche“, ob in jungen Jahren schlank und rank, ausgewachsen als stattlicher Baum oder im Alter mit dickem Stamm und knorriger Krone mit unförmigen Ästen, ist allen bestens bekannt. Aber welche, auf den ersten Blick gleichaussehenden Eiche ist es nun: Ist es die Stiel- oder die Traubeneiche? Mit der Wahl zum Baum des Jahres 2014 versucht das verantwortliche Kuratorium uns die Traubeneiche näher zu bringen.

Vorkommen

Weltweit sind gegen 600 zur Familie der Buchengewächsen gehörenden Eichenarten bekannt. In Europa kennen wir deren 27. In der Schweiz ist die Traubeneiche mit 1,5% (Stieleiche 0,7%) aller Baumarten vertreten. Des weiteren wachsen bei uns die Flaum-, Zerr- sowie Rot- und Sumpfeiche (letztere wurden aus Amerika eingeführt). Eichen sind meist Pflahlwurzler.

Die Trauben- oder Wintereiche *(Quercus petraea)* kommt in Süd- und Nordeuropa bis Südwestrußland vor und ist nicht so weit im östlichen Europa anzutreffen wie die Stiel- oder Sommereiche *(Quercus robur)*. In wärmeren Lagen auf trockenen bis frischen, tiefgründigen Standorten bis etwa 1500 m ü.M. fühlt sich die Traubeneiche wohl. Im Gegensatz dazu bevorzugt die Stieleiche wechselfeuchte, staunasse Standorte, wie beispielsweise Auen.



Die immergrüne Steineiche *(Quercus ilex)* ist von Portugal bis zur Türkei sowie in Marokko und Tunesien beheimatet.



Die Roteiche *(Quercus rubra)* wurde um 1700 aus Nordamerika eingeführt. Darum heißt sie bei uns auch „Amerikanische Spitzeiche“.



Baum, Blätter, Früchte

Aussehen

Eichen sehen, je nach Standort, unterschiedlich aus. In geschlossenen Beständen von Wirtschaftswäldern wölbt sich nach einem langen, meist geraden und oft astfreien, mit einer graubraun und gleichmäßig tief längsrissigen Rinde versehenen Stamm eine hohe und gewölbte Krone. Solche Eichen können bis 40 m hoch werden, wobei die Traubeneiche in Sachen Höhe meist die Nase vorn hat. In Parkanlagen werden Eichen nicht ganz so hoch und haben eine breitere Krone. Eindrücklich präsentieren sich Eichenbäume in Waldlichtungen oder freistehend im Gelände. Mit einer Höhe von 20 bis 30 m und einem bis 3 m dicken Stamm und mit einer breiten weit ausladenden und mit knorrigen Ästen versehenen Krone prägen sie das Landschaftsbild.

Eichen können ein Alter von 600 bis 1.000 Jahre erreichen, wobei die Stieleiche etwas älter werden kann als die Traubeneiche. Mit geschätzten 1.500 Jahren halten die „Femeiche" in Erle bei Raesfeld (Deutschland) sowie eine Stieleiche im schwedischen Norra Kwill den Altersrekord. Letztere hat einen Stammumfang von 14,80 m. Die schweizweit älteste ist mit über 600 Jahren eine Traubeneiche. Sie steht in Felsberg GR und hat einen Stammumfang von 7,20 m.



Breite, weit ausladende, mit knorrigen Ästen versehene Krone einer freistehenden mit stattlichem Stamm versehene Stieleiche.

Blüten, Blätter, Früchte

Eichen sind einhäusig, das heißt, die männlichen und die weiblichen Blüten sind zwar getrennt voneinander aber auf dem gleichen Baum. Sie blühen jeweils ab Mitte April, wobei die Traubeneiche rund zwei Wochen später blüht; deshalb ist sie weniger Spätfrost gefährdeter als die Stieleiche. Beide Eichenarten blühen allerdings erst ab einem Alter von 50 bis 60 Jahren.



Wie die hängenden, männlichen Blütenkätzchen bei dieser stilisierten Marke dargestellt, sind bei der Stiel- als auch bei der Traubeneiche langgestielt und von gelblich bis rötlicher Farbe.

Als sicherstes Merkmal lassen sich die beiden Eichenarten anhand ihrer Früchte, den im September bis Oktober reifenden Eicheln, unterscheiden. Die nur kurze Zeit keimfähigen Eicheln wiegen etwa drei Gramm. Bei der Stieleiche sind ein bis drei walzenförmige Eicheln an einem langen Stiel, die Blätter sind jedoch kurz gestielt mit dem Zweig verbunden.





Bei der Traubeneiche sind die Früchte „traubenartig“ angeordnet; die wechselständigen Blätter weisen einen 1 bis 3 cm langen Stiel auf.

Bei der Traubeneiche ist es gerade umgekehrt: Die zwei bis sechs etwas kleineren Eicheln sind traubenartig angeordnet und stiellos mit dem Zweig verbunden. Die 8–12 cm langen und 5–7 cm breiten Blätter der Traubeneiche sind wechselständig angeordnet und haben einen 1–3 cm langen Blattstiel. Oft verbleiben die Blätter über den Winter an den Ästen und werden erst gegen den Frühling abgeworfen; deshalb auch der Name „Wintereiche“.







Die 1 bis 3 walzenförmigen Eicheln sind bei der Stieleiche an einem langen Stiel; die stiellosen Blätter sind direkt mit dem Zweig verbunden.

Nutzung

Das ringporige, hell- bis dunkelbraune Kernholz der Traubeneiche ist zur Furnierholzherstellung sehr begehrt und wird bis zu 10.000/m³ Franken gehandelt. Eichenholz ist hart, zäh und äußerst dauerhaft. Deshalb findet es Verwendung als Bauholz innen als auch im Freien sowie im Wasserbau, als Schwellen oder als Pfähle. Für den Schiffsbau war die Eiche, „The father of ships“, so begehrt, daß sie gebietsweise fast ausgerottet wurde. Nicht verwunderlich, wurden doch für eine Fregatte (dreimastiges Kriegsschiff) etwa 2.000 Eichenstämme benötigt!



Zur Lagerung und Geschmacksverbesserung von Wein, Cognac, Sherry und Whisky ist das gut zu bearbeitende Holz seit etwa 1000 v. Chr. zum Faß- oder Barriquebau beliebt.



In westlichen Mittelmeerländern wird die Korkeiche zur Gewinnung von Kork angebaut. Die Borke (äußere Schicht der Rinde) kann im Turnus von 8 bis 12 Jahren geerntet werden.

Während Jahrhunderten war der Nutzen der Eichenwälder wegen den Früchten und der Rinde wichtiger als die Holznutzung. Mittels Lohhecken wurde die Traubeneiche als Niederwald bewirtschaftet, wobei im 20-Jahresrhythmus die Stämme geringelt, die Rinde abgeschält und getrocknet wurde. Die daraus gewonnenen Gerbstoffe, mit einem Anteil von 8–20% Gerbsäure versehene Rinde, diente zum Gerben und Färben von Tierfellen.

Waldbaumfrüchte, speziell Eicheln, waren als wichtigstes Schweinefutter sehr geschätzt, denn sie erzeugten kerniges Fleisch und Speck mit wohlschmeckendem Geschmack. „Auf den Eichen wachsen die besten Schinken“ hieß es in einem Roman aus dem 17. Jahrhundert. Orte, wo Schweine auf Weiden und Wäldern gemästet wurden, dem Acherum, unterlag strengen Gesetzen und der Wert der Eichenwälder wurde nach der Anzahl der dort zu weidenden Schweinen berechnet.

Jüngste Forschungsergebnisse zeigen, daß bereits Steinzeitmenschen, um über den Winter versorgt zu sein, im großen Stil Eicheln gesammelt und gelagert haben. Trotz erschwerter Verdauung wegen den Gerbstoffen und den Tannin dienten in Hungersnöten und während Kriegsjahren die 38% Stärke sowie Öl, Zucker und Eiweiß beinhaltenden Eicheln den Menschen als Nahrungsmittel, indem Getreidemehl mit Eichelmehl „gestreckt“ wurde. Noch im letzten Jahrhundert dienten Eicheln als Kaffeeersatz. Mit dem großflächigen Anbau der Kartoffel verlor die Eichelmast an Bedeutung. Die Schweine wurden vermehrt mit Kartoffelabfällen gefüttert.

Name

Im deutschsprachigen/germanischen Raum ist die Herkunft zur Namensgebung der Eiche ähnlich: „eih“, „eik“ (althochdeutsch), „ac“ (angelsächsisch), „ek“ (altfriesisch), „Eke“ und „Eike“ (Niederdeutsch) sowie „Ache“, „Aich“ und „Oache“ (Schweiz und Bayern). Viele Orts- und Flurnamen erinnern an die Existenz dieser eindrücklichen Baumart: Eich, Eichwald, Eichtal, Eichberg, Eichholz, Eichenmühle, Eichenlohe, Eien, Eybach, Schöneich, Chêne, Chêney; aber

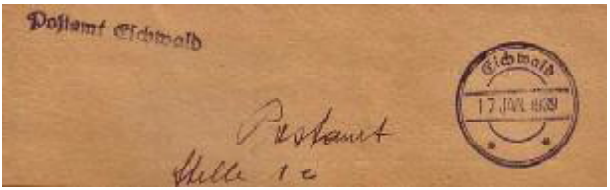
auch „Hard“, was „offener Eichenwald“ bedeutet. Zudem leiten sich verschiedene Familiennamen von der Eiche ab: Eicher, Eichler, Eichinger, Eichenberger, Eichenroth, Eichmann und natürlich der allseits bekannte Lyriker und Schriftsteller Freiherr von Eichendorff. Auch Tiere profitieren von der Eiche, wie ihre Namen zeigen: Eichhörnchen (Eicker), Eichenbock, Eichenwickler, Eichenprachtkäfer, Eichengallwespe, Eichenprozeßspinner, Eichelwurm sowie der jeden Herbst für seinen Wintervorrat bis zu 11 Kilo Eicheln sammelnde Eichelhäher. Eichen-Rotkappe und Eichhase sind Pilze.



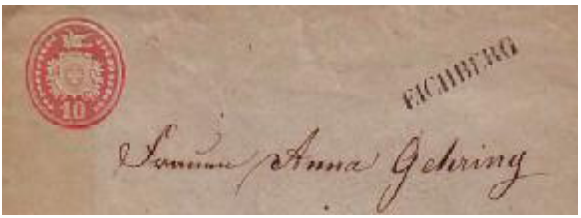




Schöneich ist auch ein Familienname.







Viele Ortsnamen erinnern an das Vorkommen von Eichen.

Die 25 bis 32 mm großen Raupen des Eichenprozessionsspinner ernähren sich nachts in Gruppen von 20 – 30 Individuen ausgiebig von Eichenblättern.

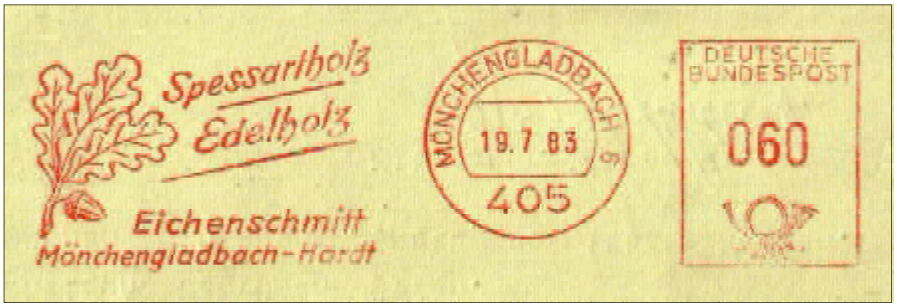


Anmerkung von K.H.: An der richtigen Aussprache des „Oachkatzlschwoaf“ erkennt man den gebürtigen und geborenen Bayern!

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Aus waldbaulicher Sicht zählen die lichtbedürftigen Eichen, mit einer (heutigen) Umtriebszeit von 160 bis 200 Jahren, bezüglich Bewirtschaftung zu den schwierigeren Baumarten. Da sie frostempfindlich, in der Jugend durch Schneedruck und Wildverbiß gefährdet und Klebeäste bildend sind, benötigen sie eine sehr intensive Pflege. Die Redeweise „Es braucht Glück, daß eine kleine Eiche groß wird“ sagt alles!

Stattliche Eichenwälder sind eine Augenweide, nicht nur für Forstleute. Im Spessart, wo angeblich bereits Karl der Große gejagt haben soll, gedeiht wohl einer der prächtigsten Traubeneichen-Wälder Europas.



Begehrtes Eichenholz aus dem Spessart.



Ein weiterer, geschichtsträchtiger ist der Colbert-Eichenwald bei Tronçais. Zur Sicherung der Marine soll Jean-Baptiste Colbert auf Geheiß von Ludwig XIV. diesen Wald gepflanzt haben. Weil später aber die Schiffe aus Stahl gebaut wurden, erübrigte sich das dafür vorgesehene Eichenholz.

Bei uns sind die auf dem Seerücken des Bodensee wachsenden Güttinger-Eichen wegen ihrer hervorragenden Holzqualität bekannt. Kurios mutet die Geschichte des bei Murten gelegenen Galmwald-Eichenwaldes an. Dieser ursprünglich im Besitz von Bern und Freiburg bestehende Wald fiel 1811

Geschichtsträchtiger Wald von Trançais (Forêt domaniale de Tronçais) mit über 330 Jahre alten Traubeneichen.

an den Kanton Freiburg. Die damals an diese Waldungen anstoßenden fünf Gemeinden verzichteten auf die Beanspruchung ihrer Waldteile. In der Folge wurde dieser rund 255 ha umfassende Forst zum Staatswald und bildet deshalb heute eine eigene Gemeinde – die einzige der Schweiz, die nur aus Wald besteht und keine Einwohner hat! Vertreter dieser geographischen, nicht politischen Gemeinde ist der Forstkreisingenieur. Um das wertvolle Erbgut des vor allem mit Traubeneichen bestockten Galmwaldes zu erhalten, wurde 1993 ein 26,3 ha umfassendes Gen-Reservat eingerichtet.

Die ökologische Bedeutung der Eiche, ob lebend oder als Totholz, ist beeindruckend; denn auf keiner andern Baumart leben mehr Insektenarten. Gemäß wissenschaftlichen Untersuchungen profitieren etwa 400 Schmetterlingsarten, Dutzende Zweiflügler und Hautflügler, über 100 Borken-, Bock- sowie Prachtkäferarten, viele weitere Insekten, Vogelarten und Säugetiere von dieser Baumart. Zudem bieten alte Eichen verschiedenen Flechtenarten ideale Lebensbedingungen, speziell der vom Aussterben bedrohten Eichen-Stabflechte.







Der 30–50 mm große Eichenbock ernährt sich vom Saftfluß der Eiche und bohrt als Larve 15–50 cm lange, fingerdicke Gänge bis ins Kernholz.

Mythologie, Symbolik und Heilkunde

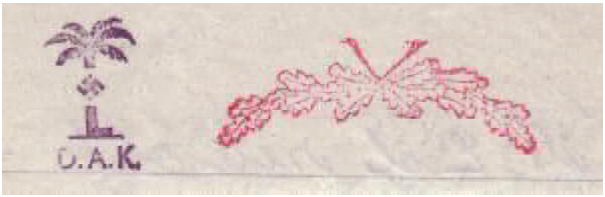
Seit jeher gilt die Eiche als Sinnbild für Kraft und Stärke, als Baum des Orakels und der Gerechtigkeit und wurde von vielen Völkern verehrt. Der in dieser Beziehung wohl bekannteste Baum war die Donar-Eiche der Germanen bei Geisslar (Deutschland). Laut Überlieferung soll der christliche Missionar Bonifatius im Jahr 723 diese Eiche gefällt und somit dem heidnischen Eichkult ein Ende gesetzt haben. Eine ähnliche Überlieferung gibt es auch aus der Schweiz; eine den heidnischen Göttern geweihte Eiche wuchs einst in Disentis. Im 8. Jahrhundert wurde sie durch den Mönch Sigisbert gefällt. An dieser Stelle steht heute das berühmte Benediktinerkloster.

Als Symbol und Zeichen des Sieges und Heldentums tauchte Eichenlaub erstmals im Deutschen Nachbarland auf dem Eisernen Kreuz 1813 auf. Später fand es Verwendung als Verzierung der

Siegermedaillen bei der Turnerbewegung, im Emblem der Nationalsozialistischen Arbeiterpartei sowie als Eichenkranz während der unrühmlichen Zeit des Dritten Reiches.

Links: Lagerpostmarke „Oflag“ (Offiziersgefangenenlager), Waldenburg (D) von 1945.
Rechts: Briefbogen vom 11.Okt. 1942 mit Palmenstempel der 12. Batterie des Deutsch Afrika Korps, Art. Rgt. 2 sowie rotem Eichenblattstempel.





Noch heute schmücken Eichenlaub und Eicheln in Deutschland die Rangabzeichen höherer Offiziere und von Forstpersonal. Auch deutsche Münzen, vom Kaiserreich ab 1871 über die gute, alte Deutsche Mark bis zum heutigen Euro, sind mit Eicheln oder Eichenlaub verziert.

Medizinische Bedeutung

Für die Heilkunde ist speziell die (junge) Eichenrinde von Bedeutung. Die bis zu 20% Gerbstoff enthaltende Rinde hilft bei der Heilung verschiedener Krankheiten. Absude helfen in Sitzbädern gegen Hämorrhoiden, Mastdarmfisteln und Gebärmutterentzündungen oder wirken als Gurgelwasser gegen geschwollene Mandeln, entzündetes Zahnfleisch, Angina und Mundgeruch. Tee aus Eichenrinde wirkt heilend bei Erkrankungen der Magen- und Darmschleimhaut sowie bei Durchfall.

Abschließend noch einige Zitate:

- „Ein Kerl wie eine Eiche“.
- „Stark wie eine Deutsche Eiche“.
- „Wer grüne Eichenblätter trägt, der liebt mit fester, steter Treue“.
- „Auch eine blinde Sau findet eine Eichel“.
- „Treibt die Eiche vor der Esche, hält der Sommer große Wäsche, treibt die Esche vor der Eiche, hält der Sommer große Bleiche“.
- „Fallen die Eicheln vor Michaeli (29. September) ab, so steigt der Sommer früh ins Grab“.
- „Eiche die weiche, Fichte die flüchte, Buche die suche“.

Letzteres Zitat sollte bei Gewittern nicht angewendet werden, denn grundsätzlich ist man unter keinem Baum vor Blitzschlag sicher!

Wenn Du eine Eiche pflanzest, denke weder an Dich, noch an Deine Kinder oder Enkel – denke an die Zukunft!



Abarten:
links Eichel am Blatt und rechts Eichel am Stiel.
In der Stadt Berlin ist alles möglich.

Quellen:
Kuratorium Baum des Jahres; Mythos Baum (Doris Laudert); Das Geheimnis der Bäume (G. und M. Haerkötter); Forstgeschichte (Franz Xaver Erni); Baumriesen der Schweiz (Michel Brunner); Wikipedia; Ausstellungsblatt „Offene Klasse“
Für den Speziallisten: Auch Eichen können fehlerhaft sein! Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Roger Thill

Landwirtschaft
Neuheiten

Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	20.9.2013	382	Tiere: Tagfauenauge
Albanien	30.10.2013	3431–3433	Flora: Blaustern, Berberitze, Tulpe
Algerien	5.8.2013	1730–1731	Blumen: Petunien und Nelken
Aruba	18.1.2013	707–718	Schmetterlinge
Australien	5.2.2013	3879–3884	Grußmarken, u.a. Eukalyptusblätter, Rosen, Orchideen
Australien	23.4.2013	3933–3937	Botanische Gärten
Australien	10.5.2013	3946–3947	Rennpferd Plack Cavia

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Azoen	9.10.2013	Block 53–54	Bienenzucht
Azoren	9.10.2013	587–590	Bienenzucht
Belgien	13.9.2013	4408–4410	Grußmarken: Hufeisen, Vierblättriger Klee, Marienkäfer
Belgien	13.9.2013	4414	Freimarke für Traueranzeigen: Sumpf-Calla
Bosnien-Herzeg.	25.9.2013	627–631	Salbei, Robinie, Löwenzahn, Sommerlinde, Besenheide
Bosnien-Herzeg.	14.9.2013	33	Zuschlagsmarken: Rotes Kreuz, Baum und Strahlen
Botswana	1.1.2011	941–944	Blüten von Windengewächsen
Botswana	30.04.2012	5747–5732	Seltene Käfer: Crotchiella, Cicindela, Xyloteles, Polyphylla
Bulgarien	26.10.2013	Block 379	Orchideen
Bulgarien	27.10.2013	Block 380	Neugepflanzte Kastanie
Burundi	31.08.2012	2535–2538	Seltene Insekten und seltene Pflanzen + Block 231
Burundi	31.08.2012	2540–2543	Seltene Schmetterlinge + Block 232
Deutschland	5.12.2013	3046	Kaiserkrone, Fritillaria imperialis
Deutschland	2.1.2014	3047–3048	Tierbabies: Rotfuchs und Europäischer Igel
Deutschland	2.1.2014	3052	Unesco-Welterbe: Alte Buchewälder Deutschlands
Deutschland	2.1.2014	3053–3054	Tierbabies: Rotfuchs und Europäischer Igel
Deutschland	6.2.2014	3059–3060	Flußaue im Odertal, Teufelstisch im Pfälzerwald
Finnland	23.08.2013	2249	Coilostylis parkinsoniana: Orchidee
Finnland	9.9.2013	Block 79	Anzeichen des Herbstes, u.a. Parkbank, Apfelernte
Frankreich	25.10.2013	5707–5718	Grußmarken, u.a. Tee zu zweit, Lebensbaum, Zitrus
Franz.-Polynes.	26.04.2013	1219–1221	Persische Limette, Eidechse, Braunbrusschilfffink
Franz.-Polynes.	2.5.2013	1222–1227	Ananas, Mango, Banane, Kosnuß, Papaya, Wassermelone
Franz.-Polynes.	12.08.2013	1234	Großblütiger Jasmin
Guernsey	14.9.2013		Traktor mit Heuwender
Guernsey	14.9.2013	1437	Gemüse: Tomaten, Paprika u.a.
Guernsey	14.9.2013	1438	Brauereiwagen mit Shire-Horses
Guernsey	14.9.2013	1439	Guernsey-Kühe
Guernsey	14.9.2013	1440	Dampftraktor
Guernsey	14.9.2013	1441	Traditionelle Heuernte
Guernsey	13.11.2013	1442–1447	Waldreben: Klematis-Züchtunen von Raymond Evison
Guinea-Bissau	25.3.2013	6530–6534	Blumen: Lilium, Anemone, Rose, u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2013	6560–6564	Schmetterlinge und ihre Raupen
Guinea-Bissau	20.5.2013	6658–662	Orchideen – Block 1169
Irland	7.11.2013	51–52	Automatenmarken: Stechpalme und Rotkehlchen
Israel	1.10.2013	2378	Freimarke: Gerbera-Zuchtform
Italien	18.10.2013	3628–3642	Italienische DOCG-Weine
Japan	23.7.2013	6452–6466	u.a. Winde, Tomaten, Auberginen, Gurken, Maiskolben

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	30.8.2013	6502–6511	Kaki, Chingen, Kastanie, Süßkartoffel, Birne, Apfel,Rübe
Japan	3.9.2013	6512–6521	Blumen: u.a. Rose, Dahlie, Tagblume, Hahnenkamm
Japan	24.4.2013	6354–6363	Blumen: Lilie, Flieder, Clematis, Flieder, Scheinkalla
Japan	24.5.2013	6374–6383	Aufforstungskampagne: Eiche, Lilie, Blütenkirsche u.a.
Jersey	27.11.2013	1778–1785	Genüsse: Glühwein, Nüsse, Weihnachtstorte u.a.
Kambodscha	19.9.2013	2550–2553	Reisanbau
Kambodscha	19.9.2013	Block 322	Reisernte
Kirgisien	9.3.2013	735–740	Walnußwald Arstanbap:Nüsse, Marmelade, Landschaft
Kirgisien	9.3.2013	Block 63	idem
Korea-Nord	15.4.2013	5984–5987	Gartenblumen: Zinnie, Brandschopf, Dahlie u.a.
Korea-Nord	22.5.2013	592–5995	Eulen
Korea-Nord	12.06.2013	6002–6004	Bienen
Kuba	22.5.2012	5579–5586	Naturgeschichtliches Museum: Schmetterlinge
Lettland	2.1.2014	882–887	Freimarken: Narzisse, Krokus, Stiefmütterchen u.a.
Liechtenstein	13.11.2013	1700	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Luxemburg	3.12.3013	1992–1995	Handwerksberufe: u.a. Müller, Brenner, Stellmacher
Moldawien	13.9.2013	849	Weintrauben der Rebsorte Muscat Timpuriu
Moldawien	5.7.2013	838–841	Schmetterlinge im Museum Volkskunde Naturgeschichte
Moldawien	13.9.2013	849	Weintrauben der Rebsorte Muscat Timpuriu
Montenegro	15.3.2013	316–327	Apollofalter und Gelbe Skabiose
Montenegro	21.5.2013	332	Naturschutz: Olivenbaum, Olea europaea
Montenegro	15.3.2013	326–327	Apollofalter + Gelbe Skabiose
Montenegro	21.5.2013	331	Naturschutz: Oivenbaum
Namibia	5.4.2013	1435–1439	Käfer: u.a. Acmaedera, Brachycerus, Pachnoda
Namibia	12.7.2013	Block 83	Eselskarrenfahrt durch die Savanne
Neukaledonien	9.9.2013	1626	Endemische Pflanze: Ixoa margaretae
Neukaledonien	9.9.2013	Block 49	Endemische Orchideen
Pakistan	13.8.2012	1413–1416	Rosen
Paraguay	22.8.2012	5161	Trompetenbaum, Handroanthus heptaphyllus
Paraguay	29.11.2012	5168	Zedrachbaum, Melia azedarach, Radio Nanduti
Paraguay	27.12.2012	5175–5179	Alternative Energieträger, Jatropha curcas, Strohballen
Paraguay	27.12.2012	Block 495	Alternative Energieträger, Jatropha curcas, Strohballen
Polen	29.11.2013	4654–4657	Wespenspinne, Mauer-Tapezierspinne, Röhrenspinne
Polen	30.9.2013	4637–4640	Marienkäfer, Grashüpfer, Tagpfauenauge, Waldameise
Polen	18.10.2013	4642–4645	Brauner Bär, Hirschkäfer, Honigbiene, Schwalbenschwanz
Polen	18.10.2013	4646	455 Jahre Polnische Post: Baumscheibe
Polen	18.7.2013	4618	Kaschubische Erdbeere und Stickerei
Polen	30.9.2013	4637–4640	7.Marienkäfer, Grashüpfer, Tagpfauenauge, Waldameise

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Polen	18.10.2013	4642–4645	Brauner Bär, Hirschkäfer, Honigbiene, Schwalbenschwanz
Polen	18.10.2013	4646	Baumscheibe, 455 Jahre polnische Post
Portugal	23.9.2013	3880–3883	Bienenzucht
Portugal	23.9.2013	Block 351–352	Bestäubung + Biene auf einer Blume, Imker
Portugal	23.9.2013	3880–3883	Bienenzucht: Waben, Imker, Bienstock Bestäubung
Portugal	23.9.2013	Block 351–352	Bestäubung + Biene auf einer Blume - Imker
Rumänien	12.11.2013	6762–6765	Rosen auf Gemälden einheimischer Maler
Rumänien	4.10.2013	6752	Wassermühle aus der Gegend von Hunedoara
Rumänien	25.10.2013	6754–6757	Alpenmurmeltier, Dreizehenspecht, Luchs, Wisent
Rumänien	4.10.2013	6752	Wassermühle aus der Gegend von Hunedoara
Schweden	14.11.2013	2959–2963	Weihnachten: Rentier, Rotkehlchen, Rotfuch, Braunbären
Schweden	22.8.2013	2949–2953	Haustierbabies, Kälber, Lämmer, Ziegen, Enten, Ferkel
Schweden	22.8.2013	2945–2948	MKH Dahlien
Schweiz	14.11.2013	2317–2320	Weihnachten: Fuchs, Reh, Eule, Eichhörnchen
Schweiz	5.9.2013	2309–2312	Huhn, Kuh, Schaf und Schwein, Tiere auf dem Bauernhof
Schweiz	5.9.2013	2306–2308	Renaturierung von Bächen, Flüssen und Seen
Serbien	14.06.2013	514–517	Orchideen
Serbien	30.8.2013	518–521	50 Jahre Ljubicevo-Reiterspiele in Pozarevac
Serbische Rep.	14.9.2012	31	Zwangszuschlagsmarke:Sonnenblume, Helianthus
Serbische Rep.	20.9.2013	603–606	Fledermäuse: u.a. Hufeisennase, Mausohr, Langflügel.
Serbische Rep.	14.9.2013	33	Baum, Strahlen, Woche der Tuberkulosenbekämpfung
Singapur	13.7.2013	2160–2163	Unsere Stadt in einem Garten
Singapur	13.7.2013	Block 192	Unsere Stadt in einem Garten
Singapur	20.3.2013	2142–2143	am Teich, Lasia spinosa + Nymphoides indica + MKH 69
Sint Maarten	28.4.2011	8–11 + Block 1	Pfingstrosen
Sint Maarten	1.06.2011	13–18	Schmetterlinge
Sint Maarten	24.8.2011	19–30	Blumen
Sint Maarten	06.10.2011	34,35,37,40	Agraulis vanillae, Mango, Kokosnuß, Flammenbaum
Sint Maarten	15.11.2011	48 aus 47–48	Monarchfalter, Danaus plexippus
Sint Maarten	29.2.2012	55–66	Schmetterlinge
Sint Maarten	4.4.2012	67–76	Blumen
Sint Maarten	13.06.2012	91 aus 91–92	Flammenbaum, Delonix regia
Slowenien	27.9.2013	Block 71	Slow. Naturparks, Apfelbaum im Regionalp. Kozjansko
Slowenien	22.11.2013	1037–1038	Reg. Küche: Bohnen-Skruklji, Sauerkraut, Gänsebraten
Spanien	11.7.2013	4805	Hände mit Bohnen, 700 Jahre Privilegien f.d. Val D'aran
Sri Lanka	10.3.2012	1885–1886	Pfingstrosen auf chinesischem Gemälde
Südafrika	1.7.2013	2199–2208	100 Jahre botanischer Garten Kirstenbosch
Südafrika	20.3.2012	2182–2186	Internationales Jahr der Wasserkooperation

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Südafrika	10.5.2013	2187–2196	Schmetterlinge
Südafrika	20.3.2013	2182–2186	Internationales Jahr der Wasserkooperation
Südafrika	10.5.2013	2187–2896	Schmetterlinge
Suriname	20.4.2011	2472–2475	Pfingstrosen
Suriname	20.4.2011	Block 111	Pfingstrosen
Suriname	25.5.2011	2489–2500	Orchideen
Suriname	14.9.2011	2507–2508	Azaleen
Suriname	21.3.2012	2559–2566	Blumen, u.a. Anemone, Amaryllis, Dahia, Wiedelia
Suriname	16.1.2013	2620–2622	Schmetterlinge
Suriname	16.1.2013	Block 115	Schmetterlinge
Tadschikistan	25.10.2012	601–608	Insekten u. Gartenblumen: Schmetterlinge, Rosen u.a.
Tadschikistan	22.4.2013	617–620	Weltweiter Naturschutz: Altaiwiesel
Tchad	5.12.2012	2628–2629	Schmetterlinge und ihre Raupen
Thailand	29.7.2013	3312–3315	Eulen
Tschad	5.12.2012	2628–2629	Block 496–497: Schmetterlinge und ihre Raupen u.a.
Tschech. Rep.	18.9.2013	784–785	Schlumetzer Pferdezucht
Tschech.Rep.	4.9.2013	Block 51	Natur der Region Karlsteijn, Essigrose, Drachenkopf,
Türkei	16.8.2013	4051–4054	Regionale Küche des inneren Anatolien
Türkisch-Zypern	8.7.2013	776–778	Gottesanbeterin, Wiedhopf, Zypern-Gamander
Ukraine	14.10.2013	Block 114	Herbst: Vogelbeere, Wassermelon, Dahlie, Steinpilz
Ukraine	22.10.2013	1364	Freimarke: Bäume-Birne - Pyrus communis
Ukraine	5.11.2013	1366	Freimarke: Bäume-Sanddorn-Hippophae rhamnoides
Ukraine	20.8.2013	Block 110	Brot, Laib, Kalatsch, Hochzeitsbrot, Roggenbrot, Bubliki
Ukraine	24.8.2013	1351	Kürbisse, Gemälde von Jewdokim Woloschinow
Ungarn	8.10.2013	5669–5661	Grußmarken: Rosen
Union Island	16.12.2011	Block 35–36	Spinnen und Insekten
Union Island	16.12.2011	611–614	Orchideen
Union Island	16.12.2011	Block 37–38	Orchideen
Union Island	16.12.2011	629–636	Schmetterlinge
Union Island	16.12.2011	Block 39–40	Schmetterlinge
Union Island	16.12.2011	601–608	Spinnen und Insekten
Uruguay	22.2.2013	3294–3301	Landwirt, Scherer, Imker, Erntearbeiterin, Viehtreiberin
USA	9.8.2013	4996	Freimarke: Rotluchs, Lynx rufus
USA	10.10.2013	5007	Weihnachten: Weihnachtsstern-Euphorbia pulcherrima
USA	9.8.2013	4996	Rotfuchs, Lynx rufus: Freimarke
USA	10.10.2013	5007	Weihnachtsstern, Euphorbia pulcherrima
Usbekistan	17.06.2013	1062–1063	Cousinia platystegia - Diospyros lotus:Seltene Blumen
Weihnachtsinsel	18.06.2013	763–766	Sträucher: Colubrina, Abutilon, Urena, Indigofera hirsuata

Roger Thill



Pilzneuheiten

Land	Ausgabedat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Antigua & Barbuda	9.5.20011	2 $	4890–4897	Tylopilus potamogeton, Amanita campinaranae, Cantharelus atratus, Tylopilus orsonianus, Boletus ananas, Amanita craseoderma, Amanita cyanopus, Phyllobolites miniatus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50 $	4898–4899	Chroogomphus jamaicen., Coltricia mont.
Antigua & Barbuda	9.5.2011	6 $	Block 679	Austroboletus rosrupii
			Block 680	Austroboletus festivus
China-Taiwan	23.3.2012	5 $	3668	Amanita rubrovolvata
			3669	Entoloma murraii
China-Taiwan	23.3.2012	12 $	3670	Geastrum sessile
			3671	Clavulinopsis miyabeana
China-Taiwan	23.3.2012	34 $	Block 167	Nr. 3668-3671
Ecuador	8.6.2011	0,75 $	3293 aus 3289-334	Baumpilz
Estland	30.8.2012	0,45	735	Kegelhütiger Knollenblätterpilz - A. virosa
Grenada Carriacou	16.12.2012	2 $	4725	Coltriciella navispora
& Petite Martinique			4726	Tylopilus rufonigricans
			4727	Chroogomphus ritilus
			4728	Entoloma rugosostriatum
			4729	Xerocomus amazonicus
			4730	Coltricia oblectabilis
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50 $	4731	Tylopilus exiguus
			4732	Mycena acicula
			4733	Panaeolus papilionaceus
			4734	Chroogomphus ochraceus
Grenada Carriacou	16.12.2012	6 $	Block 654	Amanita calochroa
Grenada Carriacou	16.12.2012	6 $	Block 655	Psilocybe cubensis
Guinea	10.5.2011	5.000 Fr	8269	Berkeley + Suillus samonocicolor
			8270	Von Linné + Chlorophyllum molybdites
Guinea	10.5.2011	10.000 Fr	8271	Eichler + Clathrus ruber
		r	8272	de Tournefort + Cantharellus lateritius
Guinea	10.5.2011	40.000 Fr	Block 1935	de Candolle + Armillaria gallica
Guinea	2.12.2011	5.000 Fr	8858	Rotfußröhrling - Boletus chrysenteron Guinea

Land	Ausgabedat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
2.12.2011	15.000 Fr	8859		Schwarzhütiger Steinpilz - Boletus aereus Guinea
2.12.2011	20.000 Fr	8860		Trompetenpfifferl., Craterellus tubaeformis Guinea
30.8.2012	15.000 Fr	9257 aus	9256-9258	Alexander Fleming + Seitlinge Guinea
30.8.2012	20.000 Fr	9258 aus	9256-9258	Louis Pasteur + Hunde
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5159	Russula ochroleuca, Ockertäubling
			5160	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifl
			5161	Amanita rubescens- Perlpilz
			5162	Macrolepiota procera - Riesenschirmling
			5163	Russula emetica - Kirschroter Speitäubling
			5164	Laccaria amethystea - Violetter Lacktrichterling
Guinea-Bissau	9.11.2010	3.400 Fr	Block 885	Lepista nebularis- Nebelkappe
Island	1.11.2012	B- 50 gr	1374	Boletus edulis - Steinpilz
Kirgisien	12.11.2011	16,00 S	677 A	Agraricus sp. - Champignon
Kirgisien	12.11.2011	28,00 S	678 A	Pleurotus sp.- Seitling
Kirgisien	12.11.2011	42,00 S	679 A	Marasmius oreades - Nelkenschwindling
Kirgisien	12.11.2011	72,00 S	680 A	Lycoperdon sp. - Stäubling
Kongo-Kinshasa	9.1.2012	375 Fr.	2072 A	Amanita phalloides - Grüner Knollenblätterpilz
			2073 A	Omphalotus olearius - Oelbaumpilz
Marshall Inseln	23.4.2012	45 C	2941	Carl von Linné aus Forscher und Gelehrte
Neukaledonien	23.6.2011	110 Fr	1556	Podoserpula miranda,Entdeckung neue Pilzart
Nevis	24.3.2010	25 C	2415	Psilocybe guilartensis
Nevis	24.3.2010	80 C	2416	Alboleptonia flavifolia
Nevis	24.3.2010	1 $	2417	Agaricus sp.
Nevis	24.3.2010	5 $	2418	Psilocybe caerulescens
Nevis	24.3.2010	1,50 $	2419	Psilocybe portoricensis
			2420	Boletus ruborculus
			2421	Psilocybe plutonia - 1 Pilz
			2422	Alboleptonia largentii
			2423	Psilocybe plutonia - 3 Pilze
			2424	Collybia aurea
Peru	24.8.2010	6,00 S	2463	Suillus luteus - Butterröhrling
			2464	Pleurotus cornucopia - Rillstieliger Seitling
Polen	31.8.2012	1,55 Zl	4579	Russula virescens - Grüngefelderter Täubling
Polen	31.8.2012	1,95 Zl	4580	Morchella esculenta - Speisemorche
Polen	31.8.2012	3 Zl	4581	Macrolepiota procera - Riesenschirmling
Polen	31.8.2012	4,15 Zl	4582	Armillaria ostoyae - Dunkler Hallimasch
Spanien	6.9.2012	0,51	4718–4719	Entoloma lividum- Riesenrötling,
				Calocybe gambosa - Maipilz,
				Amanita verna - Frühlingsknollenblätterpilz

Land	Ausgabedat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Togo	15.2.2011	750 Fr	3799	Cattenom + Amanita muscaria, Fliegenpilz
			3780	Brokdorf + Coprinus comatus - Schopftintling
			3781	Kalinin + Gomphus floccosus - Wolliger Pfifferl.
			3782	Beznau + Amanita phalloides - Grüner Knoll.
Togo	15.2.2011	3.000 Fr.	Block 570	Tschernobyl - Coprinus micaceus- Glimmertint.
Togo	15.3.2011	750 Fr	3964	Psilocybe wassonii - Robert Gordon Wasson
			3965	Psilocybe cubensis - Kahlkopf
			3966	Psilocybe zapotecorum- Zapotekenkahlkopf
			3967	Psilocybe mixaeesis
Togo	15.3.2011	3.000 Fr.	Block 603	Psilocybe caerulescens
Togo	15.3.2011	750 Fr	3986	Armillaria mellea - Internat. Jahr der Wälder
Togo	28.12.2011	950 Fr	4309	Alexander von Humboldt
Togo	30.3.2012	750 Fr	4403	Amanita muscaria - Fliegenpilz
			4404	Morchella sp.- Morchel
			4405	Cantharellus cibarius - Pfifferling
			4406	Russula sp.- Täubling
Togo	30.3.2012	3.000 Fr.	Block 697	Cortinarius torvus - Wohlriechender Gürtelfuß
Tschad	4.9.2012	500 Fr	2535	Sarcoscypha coccinea - Zinnob.Kelchbecherl.
			2536	Amanita caessarena - Kaiserling + Insekten
			2537	Armillaria gallica- Fleischfarbener Hallimasch
			2538	Amanita jacksoni + Eugaster spinulosa
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2539	Boletus edulis-Steinpilz + Insekten
			2540	Marasmius rotula - Halsbandschwindling
			2541	Cystodermella cinnabarina,Wanderheuschrecke
			2542	Lysurus periphragmoides + Ameisenjungfer
Zentrafrikanische R.	20.12.2011	650 Fr	2978	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentrafrikanische R.	20.12.2011	2400 Fr.	Block 708	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3116	William Murril, Falscher Pfifferling, C. aurantiacus
			3117	Fred Jay Seaver, Stropharia virdula, Grünspanträ.
			3118	Arthur H.R. Buller - Amanita citrina, Gelber Kn.
Zentralafrika	27.12.2011	2.700 Fr.	Block 737	Disie Maude Wakefield, Lactarius vellereus
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3122	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zypern	3.10.2012		1241-1245	MKH-Deckel Die Ameise u. d. Heuschrecke

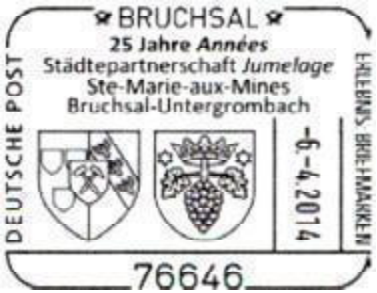
Bitte nicht vergessen: Mitgliedsbeitrag für die ArGe und den BdPh überweisen.



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Die Briefmarkengilde Bruchsal & Umgebung e.V. veranstaltet(e) am 6. April 2014 einen Tauschtag in der Sporthalle im Sportzentrum. Außerdem findet das Jubiläum der 25jährigen Städtepartnerschaft dieser beiden Orte statt. Gezeigt wird in dem rechteckigen Stempel das Wappen Ste.-Marie-aux-Mines und das Wappen von Untergrombach. Den Stempel erhält man in der Franz-Zebisch-Straße Nr. 15 in 92637 Weiden.

Vom 25. April bis zum 5. Oktober 2014 findet in der Großen Kreisstadt Deggendorf eine „Donaugartenschau" mit insgesamt 164 Veranstaltungen statt, darunter auch eine Briefmarkenpräsentation. Den abgebildeten Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, in der Waldkirchener Straße 18 in 84030 Landshut.





In Schwedt/Oder nimmt die Deutsche Post Philatelie an einer Briefmarkenpräsentation im Nationalpark „Unteres Odertal" teil. Von diesem Nationalpark wurde auch eine Briefmarke ausgegeben. Hier brüten mehr als 161 Vogelarten, darunter See-, Fisch- und Schreiadler. Er ist Deutschlands einziger Auennationalpark und zugleich das erste grenzüberschreitende Großschutzgebiet mit Polen. Die Briefmarken usw. werden gezeigt im Schloß Criewen. Dem Stempel erhielt man am 7. Februar 2014 dortselbst oder jetzt noch in der Uhlandstraße 85 in 10717 Berlin.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 155 / April 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft kommt im Mittelsommer aus Cuxhaven (vom nördlichen Rand der bewohnten Welt), nicht aus Mittelerde. Merke: Nur ein Mitglied der ArGe wohnt noch näher am Nordpol.

Agrarphilatelie 156 · Juli 2014

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

ich darf Sie sehr, sehr herzlich im Namen des Vorstands zu unserer Jahreshauptversammlung 2014, bei der wir auch wieder Vorstandswahlen vornehmen, nach Haldensleben einladen.

Vom 29. bis 31. August findet dort außerdem die Multilaterale Briefmarkenausstellung 2014 mit Literaturklasse unter dem Patronat der AIJP im Rang 1 statt. Am Ausstellungswochenende feiern zudem die Haldensleber ihr Altstadtfest.

Nach Magdeburg ist es nicht weit, und in Haldensleben und Umgebung gibt es viel zu sehen. Im April-Heft 2014 hatten wir ja bereits auf einige Sehenswürdigkeiten verwiesen.

Die Jahreshauptversammlung findet am Sonnabend, dem 30.August 2014, ab 14.00 Uhr, im Waldhotel „Alte Ziegelei“ (www.waldhotel-alteziegelei.de) statt; die Einladung finden Sie auf der nächsten Seite. Am Abend nach der Jahreshauptversammlung ist an gleicher Stelle ein Zusammentreffen mit Partnern angesagt. Auch einige Autoren unserer „Agrarphilatelie“ haben ihr Kommen zugesagt. Die Waldgaststätte liegt in einem Naturschutzgebiet an der B 245.

Es gibt also auch für Sie mehrere und gute Gründe, nach Haldensleben zu kommen. Ich hoffe jedenfalls, daß viele Mitglieder teilnehmen.

Es ist Sommer, für viele Reisezeit. Wo immer Ihre Reise hingeht, ich wünsche Ihnen dazu das passende Wetter und vergessen Sie nicht, Freunden und Bekannten mindestens eine Postkarte zu schicken (das wird im SMS- und Mail-Zeitalter viel zu selten gemacht!).

Bleiben oder werden Sie gesund,
auf ein Wiedersehen in Haldensleben

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2014

im Juli 2014

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 26. August 2014 um 14.00 Uhr

im Gesellschaftsraum der Waldgaststätte „Alte Ziegelei“, Klausort 1–3, in 39340 Haldensleben, statt. Der Gesellschaftsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Aussprache über die Berichte
8. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
9. Wahlen
   - 9.1. Bestellung des Wahlleiters
   - 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder
10. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Janssen | Roger Thill | Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Der Schrecken des Fichtenwaldes: *ips typographus*	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 22)	5
Geschichten um den Tabak	7
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 5)	8
Bono de Racionamiento por Patatas y Tabaco	13
Ein Gruß vom Bayernverband	13
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 5)	14
Von der Jungpflanze bis auf den Teller	18
Der Spitzwegerich	21
Drei tropische Baumarten und ihre Brotfrüchte	23
Watten und Marschen der Küste	42
Pilze (Teil 11)	45
Pilzneuheiten	50
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	53
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Anja Janssen, Siegfried Holstein, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk



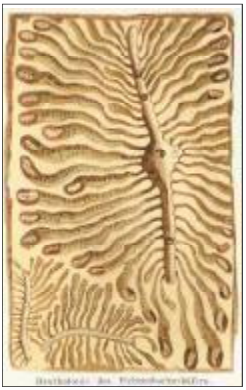
Redaktionsschluß

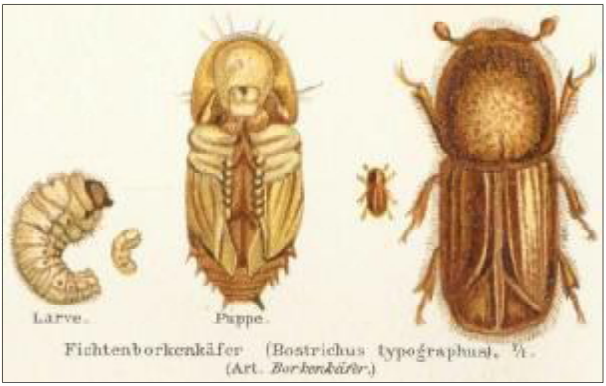
Erst Mitte Juni war’s fertig. Schnell, schnell zur Druckerei.

Der Schrecken des Fichtenwaldes: *ips typographus*

Der Borkenkäfer – das war für frühere Förstergenerationen der „größte Feind unseres Volkswaldes“. Mit dem Borkenkäfer ist meist der Buchdrucker *(Ips typographus)* gemeint, eine von über hundert Borkenkäferarten in Mitteleuropa. Das fünf Millimeter lange, schwarzbraune Insekt gehört zu jedem Fichtenwald, wo es kranke und geschwächte Fichten befällt. Der Buchdrucker ist ein wählerischer Kostgänger, denn er verschmäht andere Baumarten. Nach Sturmwürfen vermehrt sich der kleine Kerl massenhaft. Das riesige Angebot gefällter Fichten lockt alle Käfer aus der Umgebung an. Zu Beginn einer solchen Entwicklung sind die Bedingungen für den Buchdrucker ideal: Bleibt die Witterung trocken und warm, vermehren sich die Käfer über mehrere Generationen hinweg rasend schnell. Schon nach ein bis maximal drei Jahren ist die Rinde der liegenden Stämme ausgetrocknet. Die Käfer suchen sich dann neue Brutmöglichkeiten und befallen meist freistehende Fichten am Rande der Sturmflächen, die unter der plötzlichen Sonneneinstrahlung leiden. Fast gleichzeitig entstehen aber auch mitten im Wald Gruppen von befallenen Fichten, sogenannte Käfernester. Als Lockspeise des Buchdruckers diente vielleicht ein einzelner umgestürzter Stamm. Die Natur reguliert derartige Entwicklungen von sich aus. Einerseits konkurrieren die Borkenkäfer untereinander, das Brutmaterial wird knapp. Andererseits verringern räuberische Käfer, parasitische Wespen, Spechte sowie der Harzfluß der sturmgebeutelten Bäume ihre Überlebensrate. Jeder Waldbestand erholt sich eines Tages von einer Borken-







käferattacke, auch wenn dies dem Menschen oft zu lange dauert. Vor allem regenreiche, kühle Perioden stärken die Widerstandskraft der Bäume. In Nationalparks ist es erlaubt, solchen Entwicklungen Raum zu lassen. Befallen die Käfer jedoch nadelholzreiche Wirtschaftswälder, ist der Konflikt mit den Waldbesitzern nicht mehr zu vermeiden. Je mehr Fichtenbestände jedoch in Laub oder Mischwälder umgewandelt werden, desto mehr werden auch die Borkenkäferschäden zurückgehen.

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 22

Die Waldenser bringen die Kartoffel nach Süddeutschland

Der Waldenser Theologe und Kaufmann Antoine Seignoret, ein Barbe, aus Piemont nimmt 1710 rote Kartoffeln, sog. englische potatoes, aus Nürnberg und Augsburg mit ins Württembergische und pflanzt sie dort an. Nach einer anderen Lesart soll die Kartoffel 1701 aus Italien zu dem Waldenser-Oberen Henry Arnauld gebracht worden, der die Knolle in seinem Garten in Schönberg bei Maulbronn anpflanzte und anschließend in allen deutschen Kolonien der Waldenser verteilt haben soll. Die Waldenser waren bibelfest, innovativ und nicht dem Zwang der Drei-Felder-Wirtschaft unterworfen, die an anderen Stellen den Kartoffelanbau stark behinderte.

Wappen der Waldenser auf einer italienischen Briefmarke: Abbitte für mehrhundertjährige Verfolgung.

Nach dem Westfälischen Frieden 1649 werden Hunderttausende Waldenser und Hussiten aus Böhmen verjagt; wenn es dort zu diesem Zeitpunkt bereits Kartoffelanbau – in den Gärten – gegeben hat, so werden diese Flüchtlinge diese so einfach anzubauende und gleichzeitig sättigende Feldfrucht auf ihrer Flucht mitgenommen und damit zur Verbreitung der Knolle im nördlichen Europa beigetragen haben. Ein Jahr später werden aus der Schweiz die Mennoniten verjagt; sie gehen ins nahe Elsaß, was dazu führt, daß sich in den Tälern der Vogesen die Kartoffel stark ausbreitet 1654 beginnt eine neue Vertreibung von Waldenser aus Piemont und aus Savoyen, die 1660 ihren Höhepunkt findet; diesmal gehen die Flüchtlinge in die Pfalz und beginnen dort den Kartoffelbau; in den Vogesen, in der Pfalz und im Rhein-Neckar-Gebiet bilden sich zwischen 1650 und 1700 Innovationsinseln für die neue Pflanze.



Die Kartoffel wurde vielfach „Waldenser Knolle“ genannt. Den Wert dieser „welschen Knolle“ erkannten die süddeutschen Bauern zunächst nicht.



Ein Stempel auf einem Brief (verkleinert) des Jahres 1809 aus Baden – keine Briefmarke, da diese erst noch erfunden werden muß (1834 durch James Chalmers bzw. 1835 durch Lovrenc Kosir vorgeschlagen). Von den sog. Baden-Philatelisten wird dieser Stempel wegen seiner ovalen Form „Kartoffel“ genannt. Nur wenige Briefe mit diesem Stempel haben die Zeiten überdauert.

Kartoffelforschung

Wissenschaftler der Universität Edinburgh unter Leitung des Biologen Tony Trewavas haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen gekreuzt; die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – acht „Kontrollpflanzen“ pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburgher versuchen auch, gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. In späteren Entwicklungen soll versucht werden, den Kartoffeln auch Lesen und Schreiben beizubringen.

Das Kartoffel-Forschungszentrum in Lima hat 4.500 Kartoffelsorten in vitro, im Reagenzglas, und Samen von elfhundert Kartoffel-Wildarten-Sorten; die im „Centro Internacionale de la papa“ liegenden Süßkartoffelsorten umfassen 5.000 Sorten. Das Institut ist eine internationale Einrichtung, die auch von der Bundesrepublik finanziell unterstützt wurde; als deren Unterstützung aus Kostengründen (!) ausblieb, wurde auch der einzige deutscher Kartoffelforscher entlassen.



Eine Leuchtqualle für die Kartoffel? ①



③



②



④



1972 wurde das Kartoffelforschungs-Institut in Lima ② gegründet. Die DDR zahlte Fördergelder, das wiedervereinigte Deutschland stellte die Zahlungen ein, der einzige deutsche Forscher wurde daraufhin entlassen.
Das »Indian Agricultural Research Institute« unter Leitung von Prof. Dr. R. B. Singh feierte 1985 den 50. Jahrestag der indischen Kartoffel-Forschung ③.
Die Mitarbeiter des Nahrungsmittel-Institut ④ in El Salvador betreiben Forschung an allen Nahrungsmittelpflanzen.

Geschichten um den Tabak



1535 kommt Tabak erstmals nach Europa, und Fernández de Oviedo berichtet empört, daß dies bei den Indianern „eine besonders schädliche Sitte“ sei, aber der Tabakrauch galt als ein Wundermittel gegen Pest (half nicht) und Zahnweh (half zuweilen). Die ersten Tabakpflanzen wurden von John Hawkins nach Europa gebracht.

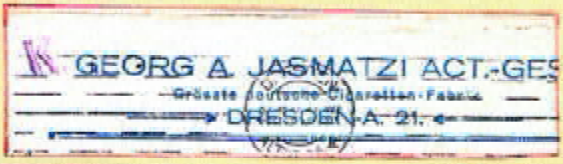
Tabak wurde (wie die Kartoffel) bis weit ins 20. Jahrhundert als Heilmittel angesehen gegen Arthritis, Wunden, Kopf- und Zahnschmerzen und schlechtem Atem (!). Tabak wurde zu einem Tee gekocht und auch in Pillen gedreht. Nicolás Monardes beschrieb 1577 dessen Heilkraft in seinem Buch „Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt“.



Max Walter

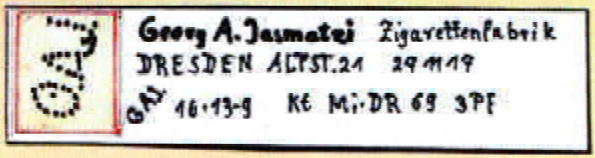
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 5)

10. Zigarettenfabriken










G. Zuban
München


G. ZUBAN
Tabak & Cigaretten
Fabrik
München

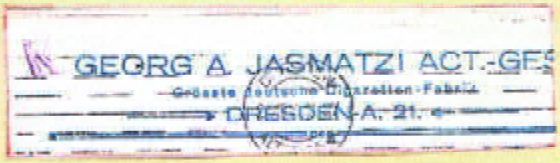

ZUBLER


G. Zuban
München
14210
Herrn
Johann V o g l
Handlung
H o h e n f e l s /O/Pfalz
G. Zuban Zigarettenfabrik
MUENCHEN 25 30.OKT 26
Z 14 BF DR M. 3.57 + 10 PF

10. Zigarettenfabriken



10. Zigarettenfabriken









(Fortsetzung folgt)

Bono de Racionamiento por Patatas y Tabaco

Im Bürgerkrieg in Spanien







Ein Gruß vom Bayernverband





Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Die Staaten der Welt erkennen die Gefahr

1. Die UNO-Konferenz für eine saubere Umwelt

Unter dem Motto „Es gibt nur eine Erde“ wurde 1972 in Stockholm die erste UNO-Конференz zu diesem Thema durchgeführt.















Diese Konferenz beschloß umfangreiche Maßnahmen und eine weltweite Aufklärungsarbeit und legte den 5. Juni als jährlichen internationalen Umwelttag fest.

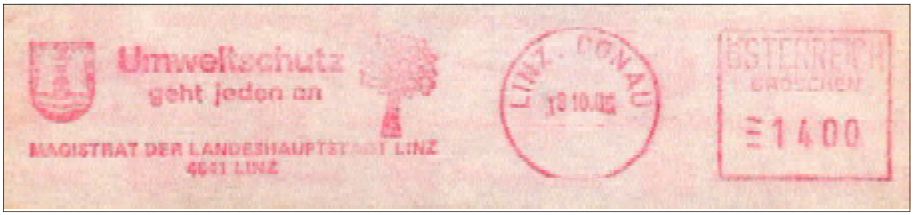


Auf der UNO-Konferenz in Stockholm wurde empfohlen, auf allen europäischen Konferenzen das Thema „Umwelt“ in die Tagesordnung mit aufzunehmen. Auch der 1949 gegründete (inzwischen) ehemalige „RGW“ (Rat für Gegenseitige Wirtschaftshilfe: UdSSR, Polen, Rumänien, Bulgarien, Ungarn und die Tschechoslowakei und ab 1950 auch die DDR) in Osteuropa hatte einen Arbeitskreis „Natur und Umwelt“.





Ausdruck des Bemühens war der Umweltgipfel 1992 in Brasilien. Es wurde eine Bilanz der 20jährigen Arbeit gezogen und weitere Aufgaben beschlossen, die der Zerstörung unserer Lebensgrundlagen Einhalt gebieten (sollen). Auf dieser UN-Konferenz für „Umwelt und Entwicklung“ in Rio de Janeiro 1992 trafen sich Vertreter aus 178 Ländern, um über Fragen zu Umwelt und Entwicklung im 21. Jahrhundert zu beraten. In Rio wurde das Konzept der nachhaldtigen Entwicklung als internationales Leitbild anerkannt. Dahinter stand die Erkenntnis, daß wirtschaftliche Effizienz, soziale Gerechtigkeit und die Sicherung der natürlichen Lebensgrundlagen gleichwertige überlebenswichtige Interessen sind, die sich gegenseitig ergänzen. Das zentrale Ergebnis der Konferenz ist die „Agenda 21“.









(Die Präsentation wird mit „Europäische Organisationen und ihre Umweltprogramme“ fortgesetzt)

Anja Janssen

Von der Jungpflanze bis auf den Teller

Die wenigsten Endverbraucher stellen sich beim Gemüsekauf die Frage der „Vorgeschichte“ der Ware. Bis die diversen Salate, der Blumenkohl, die Kohlrabi, die Karotten, die Radies, die Bundzwiebel, um hier nur einige Beispiele zu nennen, in der Auslage zu finden sind, haben sie schon einige „Stationen“ hinter sich. Ich arbeite in der Abteilung Qualitätssicherung bei der Pfalzmarkt eG in Mutterstadt, einer Erzeugergenossenschaft und möchte Ihnen mit diesem Artikel einen kleinen Einblick in den Bereich Gemüse geben.

Beginnen wir bei den Jungpflanzen. Es gibt hier die Möglichkeit, diese als Betrieb selbst zu ziehen oder diese Aufgabe in externe Hände zu geben. In beiden Fällen ist eine gute und vorausschauende Planung wichtig. Gehen wir davon aus, ein Betrieb läßt die Jungpflanzen aufziehen: spätestens im Oktober/November des Vorjahres muß er nicht nur die Kulturen, sondern auch die Sorten, den Anbauumfang (Hektar), den zeitlichen Rahmen (in welcher Kalenderwoche sollen wie viele Jungpflanzen gepflanzt werden?) und den Züchter festlegen und diese Informationen an seinen Dienstleister weiterleiten, damit dieser seine Arbeit beginnen kann. Im Idealfall steht das gewünschte Saatgut in benötigter Menge zur Verfügung.

Gehen wir nun in das Jahr der Ernte. Im Frühjahr müssen nicht nur die Felder und Maschinen für die Pflanzungen vorbereitet werden, der Betrieb muß sich ebenso Gedanken über Saisonarbeitskräfte (SAK) machen. Wie viele Saisonarbeiter benötige ich für die anfänglichen Arbeiten? Wie viele benötige ich über die Saison hinweg? Wann benötige ich sie? In vielen Fällen sind die „Stamm-Saisonarbeiter" innerhalb von 8 bis 10 Tagen verfügbar.





Nun kann der Betrieb mit den Pflanzungen beginnen. Nach der Pflanzung, aber nicht unmittelbar danach, werden je nach Befallsdruck bzw. vorbeugend Kulturmaßnahmen durchgeführt. Damit ist aber nicht nur der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln gemeint. Um beispielsweise Wildkräuter zu bekämpfen, kommen Geräte wie der Striegel oder die Hacke zum Einsatz. Steht die Ernte des Gemüses bevor, werden so genannte Rückstandsproben gezogen und analysiert. Hierbei geht es um noch verbliebene Rückstände (Wirkstoffe) von Pflanzenschutzmitteln. Jeder Händler (wir sagen Endkunde) wie Aldi, Lidl, Edeka, Edeka Regionalmarke Unsere Heimat, Kaufland, Globus usw. hat unterschiedliche Anforderungen bezüglich der Wirkstoffanzahl bzw. der Rückstands-höchstmenge. Somit kann es passieren, daß Gemüse nicht an diesen Endkunden verkauft werden darf, da die von ihm vorgegebene Rückstandshöchstmenge um 0,01 überschritten ist. Wir sprechen hier von Werten mit der Einheit Milligramm Wirkstoff pro Kilogramm Gemüse! Nach passender Rückstandsprobe erhält der Erzeugerbetrieb vom Großmarkt die Bestellung, wobei der Kunde die Vorgaben macht. Diese Vorgaben beziehen sich auf die Art und Sorte der Verpackung (Karton oder Plastikkiste und Ausführung), Etikettierung, Stückzahl/Gewicht in der Verpackung und Produktspezifikation. Nach dem Eingang der Bestellung holt der Erzeugerbetrieb das Leergut auf dem Großmarkt ab. Nun beginnt die Ernte durch die Arbeitskräfte auf dem Betrieb. Da die Kunden sieben Tage die Woche bestellen, erfolgt die Ernte bei jedem Wetter, egal ob Regen, Wind oder Sonnenschein. Nach der Ernte wird die Ware auf dem Großmarkt angeliefert.



Nachdem die Ware in das Warenwirtschaftssystem eingebucht ist und der Erzeuger seinen Lieferschein erhalten hat, erfolgt direkt nach dem Abladen die Qualitätskontrolle durch einen der Qualitätsprüfer. Meine Kollegen und ich prüfen die Ware sowohl hinsichtlich der Produktqualität, den Kennzeichnungs-

vorgaben, wie auch nach Kundenspezifikation. Bei Blumenkohl kann diese beispielsweise lauten: weiß, fest, gesund, kurzer Strunk, ohne Druckstellen und 14–18 cm Durchmesser, wenn 6 Stück in der Kiste, 12–16 cm, wenn 8 Stück in der Kiste sind. Im Falle von Abweichungen halten die Prüfer Rücksprache mit dem Verkäufer. Dieser entscheidet, ob die Ware, trotz der Abweichungen verladen oder zurückgewiesen wird.



Entspricht die Ware den Anforderungen, kann sie vom Handelskunden am Großmarkt abgeholt werden und somit in den Handel gelangen. Hier angelangt steht die Ware nun zum Kauf durch den Verbraucher bereit.

Wenn ich persönlich durch die Gemüseabteilungen laufe, muß ich sehr oft den Kopf schütteln. Der Endkunde, damit ist hier der Handel gemeint, gibt den Erzeugern unserer Genossenschaft sehr strenge Vorgaben bezüglich der Produktspezifikation. Entspricht die Ware nicht dieser Spezifikation, wird sie schon bei kleinen Mängeln zurückgewiesen. Ich muß aber oft feststellen, daß die Ware im Laden nicht mehr den eigenen Vorgaben entspricht, da sie schon länger liegt. Fälschlicherweise denken viele Endverbraucher bei diesem Anblick: „die Erzeuger liefern keine Qualität, für die ich bereit bin, einen angemessenen Preis zu zahlen“. Deshalb hier mein Tipp: wenn Sie an der Kiste oder am Packstück ein Etikett finden, schauen sie auf die so genannte Losnummer (L). Diese gibt Ihnen Aufschluß über den Anlieferungstag der Ware, hier ein Beispiel mit L2001: Kalenderwoche 20, Tag 01 (Montag), in den Filialen von Aldi Süd ist diese jedoch umgedreht L0120.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen den „Weg“ des Gemüses in den Handel etwas näher bringen. Achten Sie beim nächsten Gemüsekauf einmal mehr auf die Ware – jetzt, wo Sie wissen, wie’s geht.

Page-Three-stamp

zeigt eine libysche Marke, die in diesem Jahr 2014 – gemeinsam mit fünf anderen Gemüsearten – ausgegeben wurde.

Ulrich Oltersdorf

Der Spitzwegerich

Die Arzneipflanze des Jahres 2014

Der Spitzwegerich *(Plantago lanceolata)*, auch Spießkraut, Lungenblattl oder Schlangenzunge genannt, ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Wegerichgewächse *(Plantaginaceae)* gehört. Das Wort Wegerich entstammt dem Althochdeutschen von wega = Weg und rih = König.

Der Spitzwegerich ist eine ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 5 bis 50 Zentimetern erreicht. Die reichverzweigte Wurzel kann bis zu 60 cm in die Tiefe reichen. Die in einer grundständigen Rosette stehenden Laubblätter sind ungestielt. Die Blütezeit reicht von Mai bis September.

Ursprünglich in Europa heimisch, ist der Spitzwegerich inzwischen weltweit verbreitet. Er kommt häufig in Fettwiesen, an Wegen, in Äckern und auch in Parkrasen vor. Man kann Spitzwegerich leicht selbst sammeln, sollte aber beachten, daß sie nicht mit Autoabgasen oder Agrarchemikalien belastet sind.

Der Spitzwegerich ist wohl eine der bekanntesten Heilpflanzen. Er wurde nun zur Arzneipflanze des Jahres 2014 ernannt.

Bereits die Germanen nutzten ihn als Heilpflanze und bezeichneten ihn als Läkeblad – Heilblatt. Dioskurides, Themison und Plinius erwähnten den Spitzwegerich bereits vor 2000 Jahren schriftlich und lobpreisten seine Heilkräfte. In den darauf folgenden Jahrhunderten gab es kaum einen Kräuterkundigen, der nicht um die wohltuende Wirkung des Spitzwegerichs wußte. So Hildegard von Bingen, Albertus Magnus und Hieronymus Bock. Dieser schrieb: „Es mögen die wundarztet des wegerichs gar ubel entrahten, zu dem wöllen die Phisici und ire köch, die Apotheker, wegerich auch nit emperen, ich geschweig, das beihnahe kaum ein Mensch ist, der da nit wisse wozu wegerich gut sei. Das sieht man in täglicher übung und erfahrung." (aus Heilpflanzenkatalog im Internet)



Der Spitzwegerich enthält Iridoidglycoside wie Aucubin, Catalpol, Asperulosid, Schleimstoffe, Gerbstoffe, Kieselsäure, Saponin. Er ist reiz-









mildernd und leicht hustenlösend. Er wird gegen Katarrhe der Luftwege und entzündliche Veränderungen der Mund- und Rachenschleimhaut eingesetzt. Die Wirksamkeit ist hier sowohl durch die einhüllende Wirkung der Schleimstoffe als auch durch die adstringierende Wirkung der Gerbstoffe sowie durch die antibakterielle Wirkung der Abbauprodukte der Iridoide (Aucubigenin aus Aucubin) zurückzuführen. Ferner kann sie äußerlich bei entzündlichen Veränderungen der Haut, beispielsweise bei Insektenstichen, Brennnesseln, Neurodermitis verwendet werden oder auch bei sonstigen Entzündungen oder kleinen offenen Wunden.

Gerade bei Wespenstichen oder Bienenstichen kann man schnell Spitzwegerich zerdrücken und den Saft auf die Einstichstelle reiben. Es entsteht keine Schwellung und auch die Schmerzen kann man dadurch umgehen. Da Wegerich fast überall zu finden ist, ist er oft die Notfallhilfe der ersten Wahl.

Innerlich angewendet ist der Spitzwegerich-Saft in Milch genommen ein blutreinigendes Mittel. Dazu nimmt man täglich 2 bis 3 Eßlöffel. Darüber hinaus ist Spitzwegerich-Saft ein vorzügliches Mittel zur Behandlung von Lungen- und Darmverschleimung, Schwindsucht, inneren Blutungen, Durchfall und Schüttelfrost.

Zur Herstellung von Teeaufgüssen werden die Blätter oder das ganze Kraut gesammelt und getrocknet (die Drogenbezeichnung lautet für die Blätter: Folia Plantaginis lanceolatae und für das Kraut: Herba Plantaginis lanceolatae). Für Spitzwegerichsaft preßt man die frischen Blätter aus. Für Spitzwegerichsirup kocht man die Blätter und Blüten zusammen mit Zucker und/oder Honig. Im österreichischen Arzneibuch (ÖAB) ist auch eine Rezeptur für Spitzwegerichsirup (Sirupus Plantaginis, Plantaginis sirupus) aufgelistet, wobei die Spitzwegerichblätter (Folium Plantaginis, Plantaginis laceolatae folium) mit heißem Gereinigten Wasser (Aqua purificata) übergossen und ausgezogen werden; danach wird der wässrige Spitzwegerichauszug mit Rohrzucker (Saccharosum, Saccharum) zum Sirup verkocht und am Ende wird der Sirup noch mit einer alkoholischen Lösung von Parabenen konserviert. Der Bedarf der pharmazeutischen Industrie an der Droge ist hoch und wird im Wesentlichen aus umfangreichen Kulturbeständen gedeckt. Die pulverisierte Droge ist auch Bestand-

teil von Salben. Da das natürliche Antibiotikum bei der Teezubereitung oft zerstört wird, ist es sicherer, Preßsäfte aus der Apotheke einzusetzen. Gekochte oder frischgekaute Spitzwegerich-Wurzel ist hilfreich bei Zahnschmerzen.

In Mangelzeiten nach den beiden Weltkriegen und während der Weltwirtschaftskrise war Salat aus wildwachsendem Spitzwegerich ein beliebter Ersatz für unerschwingliches oder nicht erhältliches Grünzeug. In der modernen Küche wird Spitzwegerich wiederbelebt und zwar als Würze für Kohl, Spinat und Pesto-Variationen.

In den bekannten Schweizer Ricola Husten-Kräuternbonbons ist Spitzwegerich enthalten.

Auf Briefmarken gibt es ihn (und seine Verwandten) in:
- Albanien (Mi.Nr. 2229, 32, 20.8.1984) Pflanzen. Breit-Wegerich *(Plantago major)* (Abb.)
- Dänemark Färöer (Mi.Nr. 48 – 52, 17.3.1980) Feldblumen. Strandwegerich *(Plantago maritima)* (Abb.); (Mi.Nr. 211–214, 4.2.1991). Durch Menschen verbreitete Pflanzen und Tiere (Anthropochoren). Spitz-Wegerich *(Plantago lanceolata)* (Abb.)
- Mongolei (Mi.Nr. 3422–3428, 15.6.2002) Pflanzen. Wegerich *(Plantago sp.)*
- Pakistan (Mi.Nr. 1060, 20.12.1999) Heilpflanzen (VII) *Plantago ispagula*
- Finnland (Mi.Nr. 610–613, Block 28, 6.3.2002) Blockausgabe: 200. Geburtstag von Elias Lönnrot. Breitwegerich *(Plantago major)* (Abb.)
- Vereinigte Arabische Emirate (Mi.Nr. 1065–1070, 26.12.2011) Flora. *Plantago amplexicaulis* (Abb.)

Ulrich Oltersdorf

Drei tropische Baumarten und ihre Brotfrüchte

Die in ihrer tropischen Heimat bekannten Bäume sind uns eher fremd, doch in der globalen Welt kommen sie uns näher. Hier sollen diese Bäume und ihre „Brotfrüchte“ zusammen vorgestellt werden, da wir diese oft verwechseln, obwohl sie sich deutlich unterscheiden. Es sind:

- Der typisch afrikanische Affenbrotbaum – der Baobab – ist ein Malvengewächs.
- Der Brotfruchtbaum und seine Verwandten – der Jackfruchtbaum – sind Maulbeergewächse.
- Der Johannisbrotbaum ist eine Hülsenfrucht *(Fabaceae)*.

In ihrer Heimat spielen sie eine wichtige Rolle, so gibt es viele Darstellungen auf Briefmarken.













Affenbrotbaum

Der Affenbrotbaum *(Adansonia digitata)* gehört zur Familie der Malvengewächse (Malvaceae). Sein Vorkommen beschränkt sich auf die Steppengebiete Australiens und Afrikas, dort heißt er Baobab. Er wurde z.B. durch arabische Händler in anderen Regionen eingeführt, so gibt es den Baobab auch in Arabien und Indien. Er gehört zu den bekanntesten und charakteristischsten Bäumen des tropischen Afrika.

Der Affenbrotbaum zeichnet sich durch einen relativ kurzen, extrem dicken Stamm aus. Bei einer Höhe von 20 Metern, kann der Stammdurchmesser fast 10 Meter sein. Er wird bis zu 800 Jahre alt. Aufgrund seines Aussehens ranken sich mehrere Legenden um den Affenbrotbaum. Nach einer in Afrika weit verbreiteten Vorstellung riß der Teufel den Baum aus und steckte ihn anschließend mit den Zweigen zuerst in den Boden, so daß die Wurzeln nun in die Luft ragen. Die an Stielen herunterhängenden Früchte erreichen eine Länge zwischen 25–40 cm. Sie verfärben sich während des Reifungsprozesses von grün über gelb in ein Graubraun.

Das auch für den Menschen eßbare Fruchtfleisch ist weiß, und reich an Calcium und den Vitaminen C und B. Aufgrund des Vitamin C-Gehalts schmeckt es säuerlich. Im Fruchtfleisch eingebettet sind die Samen der Früchte, die gleichfalls eßbar sind. Sie sind haselnußgroß, nierenförmig und sehr fettreich.

Das getrocknete Fruchtfleisch wird nach Entfernung der Samen und Fasern entweder unverarbeitet gegessen oder in Milch oder Breie gemischt. Es kann außerdem zu Bier vergoren werden. Aus den fettreichen Samen gewinnt man durch Pressen ein Öl. Das Samenpulver dient zum Andicken von Suppen. Die Samen werden auch geröstet gegessen oder fermentiert als Gewürz verwendet.

Blätter des Affenbrotbaums werden als Gemüse genutzt (3,8 g Eiweiß; 50 mg Vitamin C pro 100 g); sie werden wie Spinat zubereitet. Sie können getrocknet und pulverisiert werden. In

Nigeria werden die Blätter als kuka bezeichnet. Kuka-Suppe ist eine für dieses Land typische Spezialität.

Die Wurzeln werden in Westafrika während der Hungerzeit gekocht und gegessen. Die San, Bewohner der Kalahari-Wüste, zapfen direkt den Wasservorrat der Bäume an, um ihren Flüssigkeitsbedarf zu decken. In der afrikanischen Volksmedizin findet nahezu jeder Teil des Affenbrotbaums Verwendung. So werden die Früchte beispielsweise gegen Infektionen und Krankheiten wie Pocken und Masern eingesetzt. Die Blätter werden bei Erkrankungen wie Ruhr, Diarrhöe, Koliken und Magen-Darm-Entzündungen eingenommen. Die Samen finden Verwendung als Herzmittel, bei Zahnschmerzen, Leberinfektionen und Malaria-Erkrankungen.

Die Höhlungen des Baumes werden als Speicher für Getreide und Wasser verwendet, aber auch als Stall, Kühlraum, Wohnung, usw. Die Rinde findet als Dachbedeckung Verwendung.

Der Baum liefert darüber hinaus Material für Kleidung, Halsschmuck, Schnüre und Seile, Netze, Matten, Hüte, Tabletts, Kisten, Körbe und Papier. Verwendet werden dafür die Fasern des inneren Bastes, die sehr dauerhaft und kräftig sind. Der Pollen ergibt vermischt mit Wasser einen Klebstoff. Aus der Asche verschiedener Baumteile werden Seifen hergestellt. In Ostafrika wird ein roter Farbstoff produziert.

Forstwirtschaftlich wird der Affenbrotbaum dagegen nicht genutzt. Aufgrund seiner Elastizität ist das Holz nur schwer zu bearbeiten und es verrottet schnell.

Die kommerzielle Nutzung des Baobabs besteht hauptsächlich auf die Herstellung von Fruchtsäften und Süßwaren, sowie Korbwaren für den Tourismus.

Ähnlich der Rolle, die früher Linden und Eichen im mittel-























europäischen Dorfleben innehatten, spielt der Affenbrotbaum im afrikanischen Leben eine große Rolle; es gibt „heilige" Baobab-Bäume. An zentral gelegenen Bäumen finden in vielen Dörfern Märkte, Verhandlungen und sonstige soziale Ereignisse statt. In der modernen westafrikanischen Literatur steht der Baobab häufig als ein Symbol des traditionellen afrikanischen Lebens und der unberührten, ewigen Natur.

Der Affenbrotbaum ist auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

– Angola Mi.Nr. 1654–1655, Block 98, 7.12.2001 – Handweberei. Kappe aus Fasern des Affenbrotbaumes (Abb.); Mi.Nr. 1724–1727, Block 109, 17.8.2004 – Nutzpflanzen – Affenbrotbaum(frucht) (Abb.)
– Antigua und Barbuda Mi.Nr. 4538–4552, 1.10.2007 – Flora, u.a. Affenbrotbaum
– Australien Mi.Nr. 2479–2483, 8.8.2005 – Einheimische Bäume. u.a. Australischer Affenbrotbaum (Adansonia gregorii) (Abb.)
– Barbados Mi.Nr. 1095–1109, 20.7.2005 – Bäume und ihre Blüten, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 1173–1176, 11.1.2010 – 100 Jahre Queen's Park – u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
– Betschuanaland Mi.Nr. 82–93, 12.12.1932 – Freimarken: König Georg V. und Landschaft. u.a. mit Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 101–111, 1.4.1938 – Freimarken: König Georg VI. und Landschaft; Mi.Nr. 129 bis 140, 3.1.1955 – Königin Elisabeth II. und Landschaft. (Abb.); Mi.Nr. 155–168, 2.10.1961 – Vögel und Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
– Botswana Mi.Nr. 43–46, Block 1, 30.9.1968 – Eröffnung des Nationalmuseums und der Kunstgalerie, Gaborone. Affenbrotbäume; Gemälde von Thomas Baines; Mi.Nr. 570–573, 26.9.1994 – Umweltschutz: Makgadikgadi-Pfanne. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 615–618, 04.11.1996 – Weihnachten: Affenbrotbaum. Bäume mit Laub, Kahl, Früchte (Abb.); Mi.Nr. 658–661, 23.3.1998 – Tourismus (I) u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 678–681, 26.4.1999 – Tourismus (II) – u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 874–878, 28.3.2008 – Gewinner eines Künstlerwettbewerbs. u.a. Affenbrotbaum von Philip Huebsch (Abb.)
– Burkina Faso Mi.Nr. 1766–1769, 23.2.2000 – Einheimische Obstbäume, u.a. Frucht des Affenbrotbaumes
– Dominica Mi.Nr. 3817–3825; Block 528); 11.4.2007 – Blumen, u.a. Affenbrotbaum
– Elfenbeinküste Mi.Nr. 841, 17.11.1984 – Blüten des Affenbrotbaumes

– Französisch Äquatorial-Afrika Mi.Nr. 281–283, 10.2.1947 – Flugpostmarken: Einheimische Bilder. u.a. Dorf und Affenbrotbaum
– Französisch Westafrika Mi.Nr. 67–69, 20.9.1954 – Freimarken, u.a. Baobabbaum (Abb.)
– Gambia Mi.Nr. 1038–1049, 14.6.1990 – Freimarken: Reichtum und Vielfalt des Landes, u.a. Landstraße mit Bus und Baobabbaum; Mi.Nr. 4680–4686. Block 599; 1.7.2002 – Internationales Jahr des Öko-Tourismus. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 6036–6045, Block 774, 31.12. 2008 – Blüten aus aller Welt, u.a. Affenbrotbaum
– Guinea-Bissau Mi.Nr. 4930–4933, Block 828; 10.8.2010 – Flaggen u.a. mit Affenbrotbaum
– Italienisch-Eritrea Mi.Nr. 204–213, 1.12.1933 – Freimarken: Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
– Italienisch-Somaliland – Mi.Nr. 233–242, 1936 – Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 321–325, 1956/1959. Freimarken: Flora – u.a. Affenbrotbaumblüten
– Komoren – Portomarken Mi.Nr. 6–17, 19.11. 1977 – Fauna und Flora, u.a. Affenbrotbaumblüten
– Liberia Mi.Nr. 4361–4374, Block 443; 15.9. 2001 – Wunderland Afrika, u.a. Affenbrotbaum mit Elefant
– Madagaskar Mi.Nr. 421, 30.6.1952 – Freimarke: Fauna, Flora und Sehenswürdigkeiten. Straße von Morondava mit Affenbrotbäumen *(Adansonia grandidieri)* (Abb.); Mi-Nr. 1307 bis 1308, 20.6.1991 – Bäume, u.a. *Adansonia fony* (Abb.)
– Mali Mi.Nr. 2063–2066; 30.4.1998 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum
– Malawi Mi.Nr. 613–616, 21.3.1993 – Tropische Früchte, u.a. Affenbrotbaum



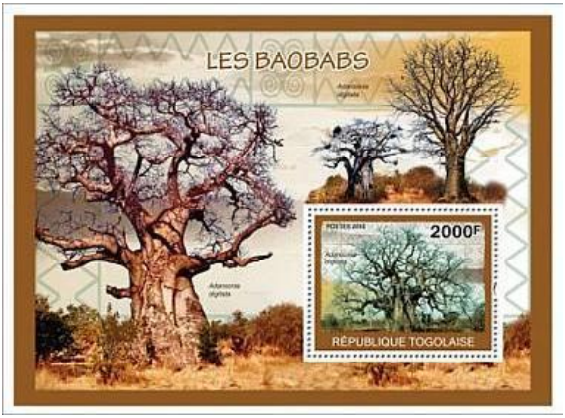








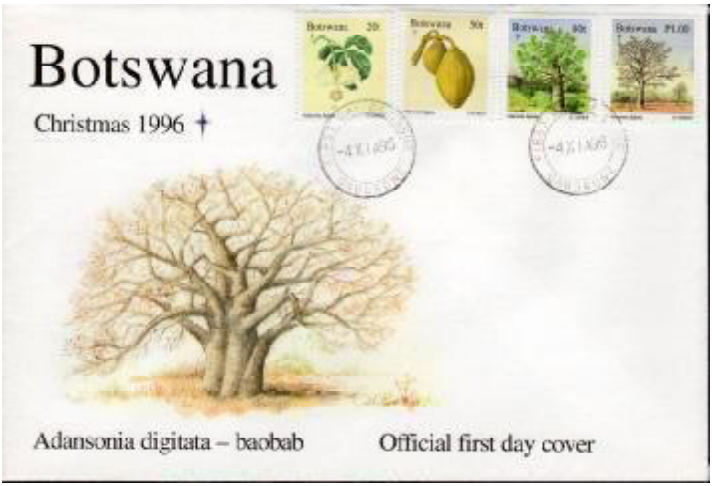
- Mauretanien Mi.Nr. 308–312, 15.5.1967 – Freimarken: Nutzpflanzen, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 326–330, 4.12.1967 – Freimarken: Einheimische Früchte, u.a. Früchte des Affenbrotbaumes (Abb.); Mi.Nr. 1149–52, 28.11.2005 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum
- Mauritius Mi.Nr. 409–410, 26.2.1976 – Zentralafrikanische Dürre, u.a. Affenbrotbaum
- Mayotte – Mi.Nr.70, 5.6.1999 – Affenbrotbaum.
- Mocambique Mi.Nr. 2894–2921, Block 209; 10.12.2007 – Pflanzen, u.a. Affenbrotbaum
- Namibia Mi.Nr. 1213–1224, 15.2.2007 – Freimarken: Biologischer Reichtum, u.a. Elefant unter Affenbrotbaum (Abb.)
- Nigeria Mi.Nr. 71–83, 1.9.1953 – Freimarken: Landesmotive, u.a. Viehherde unter Affenbrotbaum (Abb.)
- Niger Mi.Nr. 953–955, 19.8. 1985 – geschützte Bäume, zweimal ein Boabab; Mi.Nr. 2012, 4.6.2010 – Baobab (Abb.)
- Rhodesien Mi.Nr. 66–69; 6.9.1967 – Naturschutz, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- San Marino Mi.Nr. 1188 bis 1197; 25.10.1979 – Umweltschutz, u.a. Affenbrotbaum und Elefant











- Sambia Mi.Nr. 39–50, 16.1.1968 – Freimarken in Dezimalwährung, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 586–589, 29.11.1991 – Blühende Bäume, u.a. Adansonia digitata (Affenbrotbaum)
- Senegal Mi.Nr. 338–341, 19.11.1966 – Pflanzen. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 701-02, 08.6.1979 – Internationale Briefmarkenausstellung PHILEXAFRIQUE '79, Libreville, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 751, 19.9.1981, 4. Internationale Messe, Dakar, u.a. Menschen unter einem Affenbrotbaum; Mi.Nr. 2002–2005, 20.12.2002 – Internationales Jahr des Öko-Tourismus, u.a. heiliger Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 2170–2171, 15.9.2010 – SOS-Kinderdörfer, Tanz um Dorfbaum (Abb.), Dienstmarken Mi.Nr. 9–16, 1.12.1966 – Affenbrotbaum (schmale Wertziffern) (Abb.); Mi.Nr. 17 aus 1969; mit Aufdruck, Mi.Nr. 18; MiNr. 19–20, 21, 22–25, 28–30
- Somalia Mi.Nr. 266–269, 5.9.1978 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum











- Südafrika Mi.Nr. 287–299, 31.5.1961/1963. Freimarken, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 492–499, Block 4, 20.4.1976 – 100. Geburtstag von Erich Mayer, u.a. Gemälde Hütte unter einem Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 962–966; 30.6.1995 –Tourismus (V), u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 1155–1158, 4.9.1990 – Nationale Woche des Baumes, u.a. *Adansonia digitata* (Abb.) Mi.Nr. 1413–1414, 1.10.2001 – Grußmarken, Weihnachten (I), weihnachtlich geschmückter Baobab; Mi.Nr. 1635–1640, 26.4.2005 – Orden und Ehrenzeichen der Republik, u.a. Baobab-Orden; Mi.Nr. 1911–1914, 12.3.2010 – Internationales Jahr der Biodiversität, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- Südafrika, Venda Mi.Nr. 62–65, 17.9.1982 – Bäume, u.a. *Adansonia digitata*
- Süd-Rhodesien Mi.Nr. 80–93, 31.8.1953 – Freimarken: Königin Elisabeth II, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- Südwestafrika Mi.Nr. 664–667, Block 11; 1.2.1990 – Blüten; u.a. *Adansonia digita,* Blüten und Früchte
- Sudan Mi.Nr. 564–77,Block 6; 15.7.2003 – Freimarken: Einheimische Motive, u.a. Affenbrotbaum
- Togo Mi.Nr. 3394–98, Block 490; 15.6.2010 – Affenbrotbaum. (Abb.) (Abb.)
- Vereinte Nationen Genf Mi.Nr. 198–199; 10.5.1991 – 1 Jahr Unabhängigkeit Namibias, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)

Brotfruchtbaum

Der Brotfruchtbaum *(Artocarpus altilis*) ist ein tropischer, immergrüner Baum, der zur Gattung der Maulbeergewächse *(Moraceae)* gehört, wie die Jackfrucht *(Artocarpus heterophyllu*s) s.u.; weitere verwandte Brotfruchtbaumarten sind:

- *Artocarpus camansi* – Brotnuß/breadnut (stammt aus Neuguinea; dort und in den Philippinen auch verzehrt)
- *Artocarpus integer* – Cempedak/Cempedakbaum (aus Malaysia)
- Afrikanische Brotfrucht – Treculia

Der Brotfruchtbaum ist ursprünglich in Polynesien beheimatet gewesen. Er wurde vermutlich bereits im 12. Jahrhundert durch Menschen verbreitet. Die berühmte Meuterei auf der Bounty







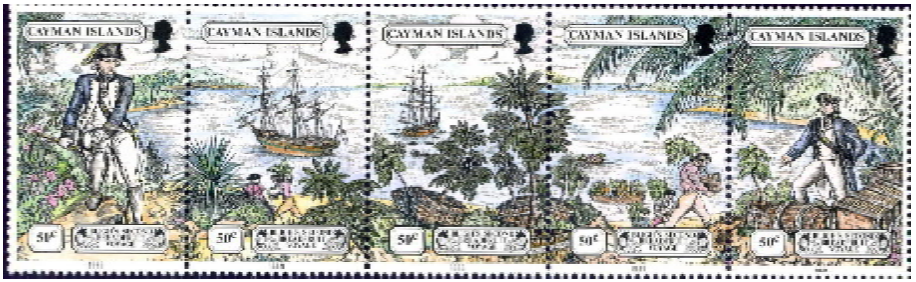
war durch die Brotfrucht bedingt: Leutnant William Bligh bekam 1787 von König Georg III. den Auftrag, Stecklinge des Brotfruchtbaums von Tahiti zu den Westindischen Inseln (Jamaica) zu bringen. Sie sollten als preiswertes Nahrungsmittel für die Sklaven auf den dortigen Zuckerrohrplantagen dienen. Heute wird er in Asien, Afrika, auf Hawaii, in Mittelamerika, Brasilien und in der Karibik als Nutzpflanze angebaut.

Der Brotfruchtbaum ist ein mittelgroßer und breitkroniger Baum, der bis zu 20 Meter hoch wachsen kann. Der Durchmesser des graubraunen Stammes erreicht 60–100 cm.

Die Pflanze führt einen hautreizenden, milchigen Saft. Aus diesem Grund werden die Früchte oft durch Abbrechen mit langen Stangen geerntet. Es können drei Ernten im Jahr erfolgen (mit jeweils bis zu 50 Fruchtständen). Der Baum bleibt bis zu 70 Jahre ertragreich.

Die großen grünen Brotfrüchte werden bis zu 2 kg schwer; botanisch sind es Fruchtverbände, die weißes Fruchtfleisch haben , das vor allem in Asien als Grundnahrungsmittel dient. Die Früchte sind Zucker- und Stärkehaltig (bis zu 22 %) und enthalten nur 1–2 % Eiweiß.

Als Lebensmittel wird die Brotfrucht vor allem in Polynesien, der Karibik, in Südindien und Sri Lanka verwendet. Sie wird noch grün geerntet, nach der Reife ist sie goldgelb und hat dann einen strengen, süßen Geschmack. Gekochte unreife Früchte werden als Gemüse oder Mus verzehrt. Die Verwendung ist ähnlich vielfältig wie bei Kartoffeln; man kann sie nach den gleichen Rezepten frittieren, zu Salaten verarbeiten etc. Reife Früchte fallen von den Bäumen; bei Vollreife ist die Frucht auch roh eßbar. Bei Überreife beginnen sie nach Schweißfüßen zu stinken.









Das Fruchtfleisch kann getrocknet und zu Mehl gemahlen werden. Die Frucht enthält 16 bis 24 kastaniengroße Nußfrüchte (ähneln Maronen), deren stärkehaltiger Samen nach dem Rösten zu Mehl gemahlen wird. Aus diesen Mehlen lassen sich Brote backen.

Der Brotfruchtbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Äquatorial-Guinea Mi.Nr. 2020–23, 21.9.2007 – Bäume und Sträucher, u.a. Brotfruchtbaum *(Artocarpus communis)*
- Aitutaki Mi.Nr. 648–53, Block 72; 03.7.1989 – 200. Jahrestag der Entdeckung von Aitutaki durch William Bligh, u.a. Brotfruchtbaum *(A. communis)* (Abb.)
- Antigua & Barbuda – Mi.Nr. 719–36, 11.7.1983 – Freimarken: Früchte, Blüten, Wappen; u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
- Bahamas Mi.Nr. 318–32, 27.4.1971/1978 – Freimarken, u.a. Brotfrüchte (Abb.)
- Bangladesch – Mi.Nr. 800-02, 15.6.2002 – Nationale Aufforstungskampagne, u.a. Brotfrucht
- Brunei Mi.Nr. 365–68, 31.10.1987 – Einheimische Früchte (I) u.a. Brotfrucht *(Artocarpus odoratissima)*
- Dominica Mi.Nr. 730–47, 1.12.1981 – Blumen und Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.)












- Fidschi-Inseln Mi.Nr. 1006-09, 20.6.2002 – Einheimische Früchte (Abb.)
- Französisch-Polynesien Mi.Nr. 15, 03.1.1959 – Freimarke: Brotfrucht. (Abb.); Mi.Nr. 67, 15.6.1967 – 50 Jahre Gesellschaft für Meeresforschung, u.a. Brotfrucht-Stößel aus vulkanischem Gestein, Stil der Marquesas-Inseln; Mi.Nr. 568 –570, 7.11.1990 – Polynesische Sagen, u.a. Die Sage vom Uru (Brotfruchtbaum); Mi.Nr. 728–30, 16.4.1997 – Pflanzenmotive auf Tifaifai (tahitische Tagesdecken), u.a. Uru (Brotfrucht); Mi.Nr. 802-03, 21.7.1999 – Einheimische Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1–15 Dienstmarken; 09.6.1977/ 21.9.1984 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Gabun Mi.Nr. 34–45 Portomarken, 10.12.1962 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Grenada/Grenadinen Mi.Nr. 3035–51, 1.2.2000 – Jahrtausendwende (III): Erforschung der Meere, u.a. Brotfrüchte
- Jamaika Mi.Nr. 161–76, 1956 – Freimarken: Königin Elisabeth II., Landesdarstellungen, u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
- Kaiman-Inseln Mi.Nr. 589–92, 20.5.1987 – Früchte, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 618–622, 24.5.1989 – Zweite Seereise von Kapitän William Bligh in die Südsee (1791–1793), u.a. Matrosen verladen Brotfruchtbaum (Abb.)
- Kambodscha Mi.Nr. 806–812, 4.10. 1986 – Früchte u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Kamerun Mi.Nr. 506–514, 10.5.1967 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht – *Artocarpus integer* – Cempedak (Abb.)













- Laos Mi.Nr. 240–243, 03.10.1968 – Früchte, u.a. Brotbaum *(Artocarpus integra)* (Cempedak) (Abb.)
- Malaysia Mi.Nr. 1376–80, 28.3.2006 – Einheimische Früchte (III) – Pedalai *(Artocarpus sericicarpus)*
- Malediven Mi.Nr. 964–70, 30.12.1981 – Welternährungstag, u.a. Brotbaumfrucht; Mi.Nr. 1315–17, Block 146; 30.7.1988 – 10 Jahre Internationaler Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung, u.a. Brotfrüchte
- Marshall-Inseln – Mi.Nr. 334–37, 15.12.1990 – Brotfruchtverarbeitung (Abb.); Mi.Nr. 484–87,15.9.1993 – Leben im 19. Jahrhundert, u.a. Frau mit Brotfrüchten und Kochstelle (Abb.); Mi.Nr. 1784–95, 22.7.2004 – Kulturfestival, u.a. Frau mit Brotfrüchten
- Mayotte Mi.Nr. 172, 12.3.2005 – Brotfruchtbaum (Abb.)
- Mikronesien Mi.Nr. 154–71, 18.11.1989 – Internationale Briefmarkenausstellung WORLD STAMP EXPO '89, Washington, Brotfrucht
- Montserrat Mi.Nr. 1095–99 und Block 82, 5.7.1999 – Einheimische Früchte, u.a. Brotfrüchte; Mi.Nr. 1481–85, 30.10.2009 – Bäume, Brotfruchtbaum (Abb.)
- Nigeria Mi.Nr. 723–26, 15.1.2001 – Einheimische Früchte, u.a. Afrikanische Brotfrucht (Treculia africana) (Abb.)
- Niuafo´ou-Insel Mi.Nr. 123–134 und Block 7, 28.4.1989 – Blockausgabe: 200 Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty", u.a. Brotfruchtpflanze
- Norfolk-Insel Mi.Nr. 945–49, 4.5.2006 – 150. Jahrestag der Evakuierung der Bevölkerung Pitcairns und Übersiedlung nach Norfolk (I): Geschichte der Besiedlung Pitcairns. u.a. Besatzung der HMS „Bounty" beim Sammeln von Brotfrüchten auf Tahiti (1788)
- Palau-Inseln Mi.Nr. 1864–1877, Block 132; 29.12.2000 – Einheimische Flora und Fauna, u.a. Flughund mit Brotfrucht









- Philippinen Mi.Nr. 3860–3867, Block 233, 28.12.2006 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Pitcairn Mi.Nr. 97–109, 17.9.1969/1971 – Freimarken: Ansichten, Gegenstände der „Bounty“, u.a. junge Brotfruchtbäume in Töpfen (Abb.); Mi.Nr. 328–333, Block 10, 20.2.1989, 20. Febr. Blockausgabe: 200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“; 200 Jahre Besiedlung der Pitcairn-Inseln (I), u.a. Die Mannschaft sammelt Brotfruchtpflanzen in der Matavai-Bay, Tahiti; Kapitän Bligh mit Brotfruchtpflanzen in der Kapitänskajüte (Abb.); Mi.Nr. 334 bis 341, Block 11; 28.4.1989 – Blockausgabe: 200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“; 200 Jahre Besiedlung der Pitcairn-Inseln, u.a. Die Brotfruchtpflanzen werden über Bord geworfen; Mi.Nr. 404-407, 07.12.1992 – 175. Todestag von William Bligh, u.a. am Deck der „Bounty", Brotfruchtpflanzen
- Salomoninseln Mi.Nr. 59–71, 1.2.1939/1951 – Freimarken: König Georg VI. und Landesmotive, u.a. Brotfruchtbaum
- Samoa Mi.Nr. 170–173, 15.2.1968 – Entwicklung der einheimischen Landwirtschaft, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1984 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Sri Lanka Mi.Nr. 567–569, Block 17, 27.11.1981 – Erhaltung der Wälder, u.a. Indischer Brotfruchtbaum *(Artocarpus integra)* (Abb.)
- St. Lucia Mi.Nr. 1237–1250, 05.12.2005 – Früchte u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Sao Tomé und Principe Mi.Nr. 352–361, Block 1, 1.10.1948 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht *(Artocarpus incisa)* Mi.Nr. 744–750, 31.12.1981- Welternährungstag (FAO), u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1826–1831, Block 382, 1.8.1998 – Kongreß der Postunternehmen portugiesischsprachiger Länder: Typische Speisen, u.a. gekochte Bananen und Brotfrüchte; Mi.Nr. 4717–4724, Block 803, 1.12.2010 – Gemüse und heimische Küche, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 5116–5150, Block 883, 10.5.2013 – Säugetiere, u.a. Brotfruchtbaum *(Artocarpus rigidus)*
- Tokelau-Inseln Mi.Nr. 111–16, 26.6.1985 – Bäume, u.a. Brotfruchtbaum







– Tonga Mi.Nr. 38–52, Juni 1897/1934. Freimarken, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1069–1073, Block 14, 28.4.1989 – 200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“, u.a. Karte der Inseln Tofua und Kao, Brotfruchtpflanze
– St. Vincent Mi.Nr. 199–202, 23.3.1965 – 200 Jahre Botanische Gärten auf St. Vincent, u.a. Zweig eines Brotfruchtbaumes (Abb.) , Kapitän Blighs Segelschiff „Providence“; Mi.Nr. 205–219; 16.8.1965/1968 – Freimarken: Königin Elisabeth II. und landestypische Motive, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 312–315, 16.5.1972 – Obstbäume, u.a. Brotfruchtbaum *(Artocarpus incisus);* Mi-Nr.323–324, 20.11.1972 – Silberhochzeit von Königin Elisabeth, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 2625–2628, 24.1.1994 – Brotfruchtbaum *(Artocarpus communis)* – Pflanzen eines Setzlings – Kapitän Bligh bringt Pflanzen – Die Brotfrucht – Zweig des Brotfruchtbaumes; Mi.Nr. 6047–60, 25.10.2004 – 25 Jahre Unabhängigkeit, u.a. Brotfrucht
– Vanuatu Mi.Nr. 1163–1166, 31.7.2002 – Aufforstung, u.a. Mädchen mit Setzling des Brotfruchtbaumes (Artocarpus communis)
– Wallis- und Futuna-Inseln Mi.Nr. 497, 23.1.1986 – Welternährungsorganisation (FAO) – Brotfruchtbaum; Mi.Nr. 602, 2.9.1991 – Tradition (IV) – Brotfruchtpflücker (Abb.); Mi.Nr. 684–686, 24.10.1995 – Einheimische Nutzpflanzen (I), u.a. Brotfruchtbaum; Mi.Nr. 801–804, 22.8.2001 – Kinderzeichnungen: Einheimische Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 870–873, 22.4.2004 – Nutzpflanze, u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
– Westsahara (Demokratische Arabische Republik Sahara, DARS, OCC R.A.S.D.; nicht anerkannte Briefmarken; u.a. 1990 Kolumbus entdeckt Amerika – dabei auch Brotfrucht (Abb.)







Jackfruchtbaum

Der Jackfruchtbaum *(Artocarpus heterophyllus)* ist als Maulbeergewächse mit den Brotfruchtbäumen verwandt.

Kultiviert wird der Jackfruchtbaum in allen tropischen Gebieten der Welt. Seine Heimat liegt in Indien, wo er bis in Höhenlagen von 1100 Metern vorkommt.

Die Frucht wird Jackfrucht, auch Jackbaumfrucht, Jakobsfrucht und im brasilianischen Portugiesisch Jaca genannt. Jackfrüchte wachsen am Stamm, sind unterschiedlich groß und von einer anfangs gelblich-grünlichen bis gelben, bei Reife gelblich-braunen, harten noppigen Schalen. Die Sammelfrüchte (Steinfruchtverband) sind größer als die Brotfrüchte; sie können 30–100 cm lang werden, einen Durchmesser von 15–50 cm haben und um die 10–15 kg wiegen. Sie enthalten viele schmal-elliptischen Steinfrüchten (3 cm Länge; 1,5–2 cm Durchmesser). Die Samen sind mit einem festen gelblichen Fruchtfleisch umhüllt, welches bei Reife der Frucht einen intensiv süßlichen Geschmack besitzt. Beim Aufschneiden der Jackfrucht sondert der innere Teil ein extrem klebriges milchiges Sekret ab, das sich kaum mit Wasser und Seife, jedoch mit Öl oder anderen Lösungsmitteln von der Haut lösen läßt. Die Frucht entwickelt bei Reife einen unangenehm süßlichen Geruch und verdirbt dann auch schnell.

Die Jackfrucht zählt in vielen Ländern Asiens zu den Grundnahrungsmitteln. Das „Brot des kleinen Mannes“ erinnert geschmacklich leicht an Bananen und ist vielseitig verwendbar.

Das Fleisch unreifer Früchte läßt sich würfeln, in Streifen schneiden und wie Hähnchenbrust für Curry- und Wokgerichte verwenden. Sogar gegrillt und im Chutney ist die Jackfrucht ein Genuß. Reife Früchte schmecken im Obstsalat, im Fruchtpüree, im Gelee oder in einem erfrischenden Sorbet mit Limette und Minze.















Die in großer Zahl in der Frucht vorhandenen weißlichen Samenkerne sind eßbar und haben ein maronenähnliches Aroma. Sie werden in einigen Ländern roh, gekocht oder getrocknet verspeist. Sie lassen sich wie Bohnen kochen und sind geröstet und leicht gesalzen eine leckere Knabberei.

Die Jackfrucht ist reich an positiven Inhaltsstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Stärke und Vitamin C. Die Kerne enthalten B-Vitamine, Magnesium und Eisen.

Das Holz des Jackfruchtbaumes ist mittelhart, witterungsbeständig, termitenresistent und läßt sich gut polieren. Es wird als Möbelholz sehr geschätzt und zu Musikinstrumenten verarbeitet In Südindien gilt der Baum als heilig und als Wohnort der hinduistischen Göttin Kali.
Der Jackfruchtbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Bangladesch Mi.Nr. 22–35: 30.4.1973l/1975. Freimarken: Bilder aus Bangladesch, u.a. Jackfruchtbaum (Abb.); Mi.Nr. 59–69, Jan./Nov. 1976 – Freimarken: Bilder aus Bangladesch, u.a. Jackfruchtbaum; Mi.Nr. 334–339,16.7.1990 – Früchte, u.a. Jackfrucht *(Artocarpus heterophyllus)* (Abb.)
- Fidschi-Inseln Mi.Nr. 1006–1009, 20.6.2002 – Einheimische Früchte, u.a. Jackfrucht, Brotfrucht (Abb.)
- Mayotte Mi.Nr. 106–107, 22.9.2001 – Flora, u.a. Jackfrucht (Abb.); Mi.Nr. 138, 16.11.2002 – Jackfruchtbaum *(Artocarpus heterophyllus)* mit Früchten (Abb.)
- Sao Tomé und Principe Mi.Nr. 3761–3771, Block 668, 2008 – 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China, u.a. Jackfrucht
- Singapur Mi.Nr. 192–204, 30.9.1973 – Freimarken: Blumen und Früchte, u.a. *Artocarpus heterophyllus* (Abb.)
- Thailand Mi.Nr. 2207–2210, Block 173, 4.10.2003 – Internationale Briefwoche, u.a. Jackfruit (Abb.)

Johannisbrotbaum

Der Johannisbrotbaum bzw. in Österreich Bockshörndlbaum (Ceratonia siliqua), auch Karubenbaum oder Karobbaum genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae).

Diese Art kommt im Mittelmeerraum und Vorderasien vor. Der Johannisbrotbaum ist ein äußerst hitze- und trockenresistenter, immergrüner Baum, der Wuchshöhen von 10 bis 20 m erreicht. Der Stamm ist kräftig und die Äste sind gespreizt, wodurch er mit seiner ausladenden, halbkugeligen Krone einen Umkreis von 12 bis 15 m Durchmesser beschatten kann. Der Baum ist sehr anspruchslos. Die ledrigen, paarig gefiederten Laubblätter sind 10 bis 20 cm lang; sie verhindern, daß gespeichertes Wasser schnell verdunstet; so genügen jährliche Niederschläge von 350 bis 550 mm. Wie die meisten Hülsenfrüchtler gehen die Wurzelknöllchen des Johannisbrotbaums eine Symbiose mit stickstofffixierenden Bakterien (Rhizobium) ein und tragen dadurch zur Fruchtbarkeit des Bodens bei.

Weil er empfindlich auf Frost reagiert, ist er selten in Höhen über 500 Meter zu finden.

Um die Entstehung des deutschen Namens ranken sich zwei Legenden: zum einen soll der Johanniterorden an der Verbreitung des Baumes beteiligt gewesen sein, zum anderen soll Johannes der Täufer sich von den Früchten des Baums während seines Aufenthaltes in der Wüste ernährt haben.

Schon seit dem 19. Jahrhundert wurde Johannisbrotmehl als Ersatz für Kakao und zur Herstellung von Alkohol und anderen zuckerhaltigen Produkten verarbeitet. Im 20. Jahrhundert begann die industrielle Verarbeitung der Früchte als Kaffeeersatz und Tierfutter.

Die Blütenstände wachsen auch direkt aus Stamm und Ästen. Es werden grünliche und später schokoladenbraune, 10–30 cm lang 1–3cm breite Hülsenfrüchte gebildet. Sie werden nach knapp einem Jahr reif und können über Monate am Baum hängen bleiben.







Das Fruchtfleisch, Carob genannt, ist anfangs weich und aromatisch-süß, wird später hart und ist dann lange haltbar (alte Namen Bockshorn und Soodbrot). Die großen Schoten werden durch schlagen mit Stöcken gegen die Zweige geerntet, damit zu Boden fallen. Das vorzeitige Abschlagen der Früchte ist notwendig, da diese sonst erst überreif vom Baum fallen und durch die oft zwischenzeitlich erfolgte rasche Feuchtigkeitsaufnahme sehr fäulnisanfällig wären. Der Einsatz von Vibrationsmaschinen ist nicht möglich. Die Erntekosten machen etwa ein Drittel der gesamten Produktionskosten aus. Der Ertrag liegt im jahrzehntelangen Mittel bei durchschnittlich rund 75 kg je Baum. Ein Arbeiter kann an einem Tag 250 bis 280 kg Früchte ernten.

Die nahrhafte Hülsenfrucht wird frisch oder getrocknet verzehrt, zu Saft (Kaftan) gepreßt, zu Sirup verarbeitet oder zu alkoholischen Getränken vergoren. Auch der Kaftanhonig wird aus dem Johannisbrot gewonnen.

Das Fruchtfleisch wird zu Carobpulver vermahlen, das Kakaopulver ähnlich, aber nicht so bitter ist. Die Frsüchte werden grob zerkleinert, geröstet und zu Johannisbrotmehl vermahlen. Der Zuckergehalt und das spezielle fruchtig-karamellige Aroma des Pulvers erinnern geschmacklich an Kakao; es ist aber sehr fettarm und frei von anregenden Substanzen wie Koffein oder Theobromin. Das ballaststoffreiche, fettarme Pulver schmeckt süß und enthält Vitamin A, B, Calcium und Eisen, es ist ein diätetisches Lebensmittel und für Kinder geeignet. Carobpulver kann Kakaopulver in allen Funktionen ersetzen. Es eignet sich für Marmorkuchen genauso wie für Mousse, Pudding oder Milchmixgetränke. Hauptsächlich in Bio-Märkten ist ein Nougat-ähnlicher Aufstrich erhältlich, der ca. 20 % Carobpulver enthält.

Überwiegend wird Carob jedoch heute als Tierfutter verwertet.

Die extrem harten, glänzenden Samen (Carubin) (in jeder Hülse sind 10–15 Stück; 8–10 mm lang, 7–8 mm breit, 3–5 mm dick) werden zu Johannisbrotkernmehl vermahlen; dieses ist weiß bis leicht beige und geschmacksneutral. Es enthält Polysaccharide, die Ballaststoff-Wirkung haben. Das Mehl quillt mit Wasser, ähnlich dem Guarkernmehl; es kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünfmal so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung. Johannisbrotkernmehl ist als Verdickungsmittel (Carubin) (E 410) in der EU uneingeschränkt (auch für Bio-Produkte) als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es kommt in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Für diätetische Zwecke dient Johannisbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot.

Akute Verdauungsstörungen, Durchfallerkrankungen, Erbrechen, Colitis und Zöliakie sind Anwendungsgebiete für Diätprodukte aus dem Samenmehl. Außerdem unterstützt es die Behandlung von hohen Cholesterinspiegel, Diabetes mellitus und Fettsucht. Johannisbrotkernmehl wirkt







bei einer Überdosierung leicht abführend und vergrößert durch sein Quellvermögen den Darminhalt. Es behindert geringfügig die Eiweißverdauung und kann in Einzelfällen Allergien auslösen.

Das Holz ist widerstandsfähig gegen Verrottung an der Luft und im Boden und eignet sich deswegen auch zur Herstellung von Zäunen, Parkett und Türen. Wegen seiner Härte und Bruchfestigkeit kann es auch zur Fertigung von Werkzeugstielen und Wanderstöcken verwendet werden. Außerdem wird es zur Herstellung von langsam brennender Holzkohle benutzt.

Die Agrarproduktionsmenge der Johannisbrot-Frucht und von Kernmehl liegen bei etwa 330.000 Tonnen pro Jahr. Spanien (besonders die Regionen Valencia und Katalonien sowie die Balearen) ist 40.000 MT die Nr.1; gefolgt von Portugal, Griechenland, Marokko und Zypern. Die Hauptabnehmer sind die Nahrungsmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie (Tablettierhilfsmittel) und neuerdings Bio- und Naturproduktehersteller.

Die Früchte des Johannisbrotbaumes werden in Portugal zur Herstellung von Likör mit 18 % und Schnaps mit 54 % Alkoholgehalt verarbeitet (Morango).

Die Erhaltung und Anpflanzung von Johannisbrotbäumen ist aus ökologischen Gründen wünschenswert, denn sie schützen den Boden, liefern Futter und Lebensraum für Tiere und erhalten den Charakter der Landschaft sowie traditionelle Arbeitsplätze. Obstbauern schätzen die tiefen Wurzeln der Johannisbrotbäume, weil dadurch Plantagen vor Sturmschäden geschützt werden. Auch bei der Aufforstung von Küstengebieten, die von Erosion oder Austrocknung bedroht sind, leistet der Johannisbrotbaum durch seine Genügsamkeit gute Dienste und wirft sogar Gewinn ab.

Der Johannisbrotbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

– Algerien Mi.Nr. 1650–1653, 26.1.2011 – Bäume, u.a. Johannisbrotbaum *(Ceratonia siliqua)* (Abb.)
– Monaco Mi.Nr. 2332, 19.12.1996 – Einheimische Pflanzen *(C.siliqua)* (Abb.)

– Tunesien Mi.Nr. 1454–1457, 5.7.2000 – Obstbäume, u.a. Johannisbrotbaum *(Ceratonia siliqua)* (Abb.)
– Zypern -Mi.Nr. 164–178, 1.8.1955 – Freimarken: Geschichte und Gegenwart, u.a. Johannisbrot *(Ceratonia siliqua)* (Abb.)
– Türkisch-Zypern Mi.Nr. 29–33, 28.6.1976 – Freimarken: Früchte, u.a. Johannisbrot (Abb.); Mi.Nr. 120–121, 3.12.1982 – Gemälde, u.a. Johannisbrotsammler; Gemälde von Özden Nazim (Abb.)

Informationen Wikipedia und andere –
sie sind auf der Website im Internet aufgeführt.

Hans-Peter Blume

Bodenlandschaften Mitteleuropas:

Watten und Marschen der Küste

Die Marschenlandschaften der Nordseeküste Deutschlands, Dänemarks und der Niederlande sind flache fast ebene, durch Gräben untergliederte Landschaften mit intensiver landwirtschaftlicher Nutzung. Wälder treten nicht auf. Als Böden finden wir vor allem junge kalkhaltige, schluffreiche Kalkmarschen, und tonreiche, saure Knickmarschen[1]. Marschenlandschaften sind vor einer Meeresüberflutung ⑤ durch inzwischen über 8 Meter hohe Deiche ⑦⑧ geschützt.

Die Kalkmarschen ①a bestehen vor allem aus Glimmer-reichem Schluff; Tonminerale treten zurück, Grobsande, Kies und Steine sind nicht vorhanden. Das Bodenprofil läßt einen Wechsel von hellen, grobkörnigeren, und dunklen Feinschluff-Schichten erkennen ①. Rostflecken sind trotz Grundwaser im Unterboden kaum vorhanden. Der Oberboden dieses Ackerbodens enthält wenig Humus. Benachbarte Böden unter langjähriger Weidenutzung können aber tiefgründig humos sein und weisen dann einen Regenwurm-Besatz von über 200 Individuen je m^2 auf. Der Kalkgehalt der Böden von bis zu etwa 10 Prozent besteht teilweise aus zerkleinerten Schalen von Meeres Muscheln. Einzelne Ackerflächen sind durch Entwässerungsgräben voneinander getrennt. Überschüssiges Grundwasser wird bei Ebbe durch Deich-Tore ins Meer geleitet, wofür teilweise Pumpen erforderlich sind, die früher mit Windmühlen betrieben wurden ⑨.

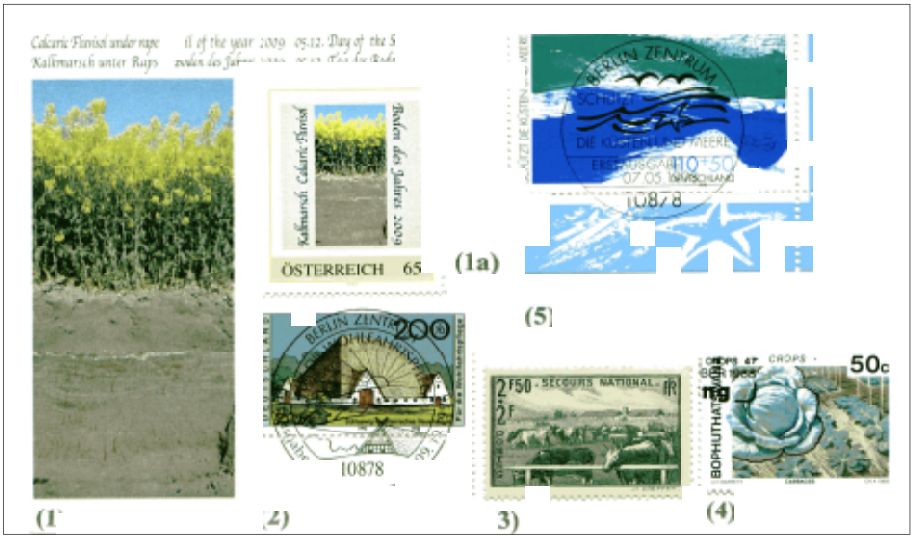
Kalkmarschen gehören mit Weizenerträgen von bis 15 t/ha wegen optimaler Wasser-, Sauerstoff- und Wärmeversorgung eines vom Meer geprägten, milden Klimas sowie beachtlicher

Nährstoffreserven zu den ertragreichsten Ackerböden der Erde. Dithmarschen ist dabei das größte Kohl-Anbaugebiet Deutschlands ④.

Knickmarschen (sind hingegen sehr tonig und können dann nicht gepflügt werden. Sie werden als Weide für die Rindermast genutzt. Sie sind z.T. mit pH-Werten unter 3 so stark versauert, daß sich den Boden gelb färbender Jarosit bzw. Maibolt gebildet hat. Knickmarschen sind mehrere 100 Jahre alt. Sie treten bis etwa 10 Meter unter dem Meeresspiegel in der Wilster-Marsch auf, der tiefsten Landposition Deutschlands.

Auf der Halbinsel Eiderstedt in Schleswig-Holstein wurden seit dem 16. Jahrhundert mit Schilf gedeckte Haubarge als mit über 15 m Höhe wohl weltweit höchste Bauernhäuser gebaut ②. In ihnen leben Mensch und Haustier unter einem Dach und auf dem mächtigen Boden wurden neben Getreide auch Heu und Stroh als Winterfutter der Weidetiere ③ gestapelt.

Watten und Salzwiesen befinden sich im Deich-Vorland. Die bis zu 10 km breiten, überwiegend sandigen Watten werden täglich zweimal von salzhaltigem Meereswasser überflutet ⑥a. In Nähe der Schutzdeiche befinden sich teilweise die etwas höher liegenden, nur weniger als 100mal überfluteten Salzwiesen. Deren Salz-Rohmarschen sind von verschiedenen Salz-liebenden Pflanzen bedeckt ⑥ von denen der Queller wasserseitig und das Andelgras landseitig meist dominieren. Die Rohmarschen enthalten neben Feinsand auch Schluff und Ton, weil mit der auflaufenden Flut zuerst die Sande und zuletzt die Tone sedimentieren. Seit Ende des 19. Jahrhundert werden durch Faschinen (künstliche Wände aus gestapelten Fichtenzweige) auflaufendes Gezeitenwasser



gebremst und die Sedimentation gefördert. Seit dem 11. Jh. wurde an der Nordsee-Küste Küstenschutz durch den Bau von Deichen betrieben, während davor Ortschaften und einzelne Gehöfte auf künstlich aufgeschüttete flache Hügel, den Warften, gebaut wurden. Seit dem 19. Jh. wurde bis in die 1960er Jahre bewußt durch Deichen Neuland gewonnen[3, 4]. Seit den 1980er Jahren gehören die Watten und Salzwiesen zum geschützten Nationalpark Wattenmeer[4].



Literatur

[1] Scheffer/Schachtschabel (2010): Lehrbuch der Bodenkunde. Wiley-VCH, Weinheim

[2] Ellenberg, H. (1990): Bauernhaus und Landschaft in ökologischer und historischer Sicht. Ulmer, Stuttgart

[3] Bakker, H. de (1978): Major Soils and Soil Regions in The Netherlands. Junk, The Hague

[4] NN (1998/99): Umweltatlas Wattenmeer; 1. Nordfriesisches und Dithmarscher Wattenmeer; 2. Wattenmeer zwischen Elb- und Emsmündung. Ulmer, Stuttgart.

Queller

(*Salicornia*) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Fuchsschwanzgewächse *(Amaranthaceae)*. Kennzeichnendes gemeinsames Merkmal ist ihr dickfleischiges Erscheinungsbild. Die Pflanzen sind eßbar und wohlschmeckend, wenn auch recht salzig. Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und ist unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat sehr geschätzt. Im „Naturschutzgebiet Küstenheiden" bei und vor Cuxhaven wächst der Queller, der mit Röhrkohl und Wiesenkümmel von den Einheimischen (zuweilen als Aborigines bezeichnet) im Wurster Land geerntet wird. (kh)

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 11)

Eßbare Ritterlinge und verwandte Arten

Die große Familie der Ritterlingsartigen (*Tricholomataceae*) umfaßt weltweit 107 Gattungen. Davon sind besonders erwähnenswert die Trichterlinge (*Clitocybe*), die Rötelritterlinge (*Lepista*), die Krempenritterlinge (*Leucopaxillus*), die Holzritterlinge (*Tricholomopsis*) und die Ritterlinge (*Tricholoma*), die der Familie den Namen gaben. Sie leben meist mit Laub- und Nadelbäumen in Symbiose und bilden mittelgroße bis große fleischige Fruchtkörper von gedrungenem Habitus. Die Hüte, mit etwas Fantasie betrachtet, nehmen zuweilen die Form eines Helmes oder einer Kappe an, und das haben sie dann gemeinsam mit den Rittern des Mittelalters. Als Blätterpilze sind ihre Lamellen meist ausgebuchtet oder abgerundet an den Stiel angewachsen. Sie bilden einen so genannten „Burggraben".

Der wohl bekannteste, aber in den letzten Jahren auch umstrittenste Ritterpilz ist der Kiefernwald-Grünling *(Tricholoma equestre)*. Bis vor wenigen Jahren wurde er in den Pilzbüchern noch als sehr guter, geschätzter Speisepilz beschrieben. Pilzliebhaber gaben ihm die volkstümlichen Namen Echter Ritterling, Grünreizker, Gelbreizker und Gänschen, die Franzosen nennen ihn sogar Chevalier, den Ritter.

In „Die Pilze unserer Heimat" von Eugen Gramberg aus dem Jahre 1913 ist zu lesen: „Der Grünling gehört zu den wohlschmeckendsten Speisepilzen, läßt sich vielseitig verwenden und ist, wo er häufig vorkommt, ein wichtiger Handelsartikel, wie in Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig und Danzig; er fehlt jedoch z.B. um München". Dagegen läßt sich aus „Das große Buch der Pilze" von Guillaume Eyssartier und Gilles Trimaille, 2010 erschienen, folgendes zitieren: „Erst seit jüngster Zeit ist klar, daß der Kiefernwald-Grünling ein schreckliches Geheimnis in sich birgt. Es besteht Gefahr im Verzug! Zwischen 1992 und 2000 verzeichnete die Giftnotrufzentrale von Bordeaux zwölf schwere Vergiftungen, von













denen drei tödlich endeten. Alle Opfer hatten den Kiefernwald-Grünling verzehrt, den sie seit Jahren immer beschwerdefrei genossen hatten, Zwei weitere tödliche Fälle, die eindeutig auf diesen Pilz zurückzuführen waren, wurden 2002 in Polen registriert. Die Nachricht schockierte Mykologen wie Pilzfreunde gleichermaßen. Die bis dahin bekannten Fälle von Vergiftungen mit Todesfolge in Frankreich waren stets auf eine Verwechselung des Kiefern-Grünlings mit einer seltenen Form des Knollenblätterpilzes zurückzuführen gewesen, die in den Dünen unter Kiefern wächst. Doch dieses Mal waren bisher völlig unbekannte Symptome aufgetreten. Das Gift greift offenbar massiv die Muskulatur an, wird als das Tricholoma-equestre-Syndrom oder Rhabdo-





myolose bezeichnet und führt zum Zerfall des quergestreiften Muskelgewebes – der Bewegungsapparat, Zwerchfell und Herz sind betroffen. Diese Symptome scheinen nur bei übermäßigem oder bei wiederholtem Verzehr des Grünlings aufzutreten – das heißt bei 150 Gramm oder mehr vom frischen Pilz oder nach 3 bis 6 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten. Seit 2004 ist der Verkauf des Kiefernwald-Grünlings in Frankreich, Deutschland und anderen Ländern verboten."

Als Pilzsachverständiger empfehle ich meinen ratsuchenden Pilzfreunden, diesen Pilz unbedingt zu meiden. Außerdem steht dieser Pilz in Deutschland auf der „Roten Liste" und darf ohnehin nicht gesammelt werden.

Ein weiterer, früher als wertvoller Speisepilz deklarierter Ritterlingsverwandter ist der Nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Er ist eine stattliche Erscheinung mit einem Hutdurchmesser bis zu 18 cm. Auf Grund seiner asch- bis rauchgrauen Hutfarbe wird er im Volksmund auch als Graukopf bezeichnet und sein Vorkommen bis in den Spätherbst brachte ihm in Bayern den Namen Herbstblattl ein. Er ist ziemlich häufig und siedelt sich vorzugsweise in Laubwäldern an. Dort steht er dann truppweise oder in Hexenringen in der Decke alten Laubes. Sein Fleisch ist faserig fest und verströmt einen eigenartigen durchdringend süßlichen Geruch. Bei älteren Exemplaren ist er unangenehm bis widerlich. Deshalb sind auch nur junge Fruchtkörper eßbar, vorausgesetzt, sie werden abgekocht und das Kochwasser wird weggeschüttet. Dennoch kann er gelegentlich bei manchen, vor allem älteren, Pilzfreunden leichte Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Vorsicht ist also angebracht, aber wer den Graukopf verträgt und ihn auch mag, dem sind üppige Pilzernten sowie Pilzmahlzeiten vorprogrammiert. Vor 100 Jahren gehörte er noch zu den beliebtesten Marktpilzen.

Aus der Gattung der Rötelritterlinge ist der Violette Rötelritterling (*Lepista nuda)* wohl die auffälligste Erscheinung. Seine Hüte sind anfangs polsterförmig gewölbt und können einen Durchmesser von über 12 cm erreichen. Der Hutrand ist jung eingerollt und später wellig verbogen. Die besondere Attraktion ist seine tintenviolette Färbung in allen seinen Teilen. Den Pilzunkundigen



hält allein diese intensive „giftige“ Farbe davon ab, ihn für Speisezwecke einzusammeln. Dabei ist er für Kenner ein guter ergiebiger Speisepilz mit schmackhaftem Fleisch. Seine violette Farbe verliert er übrigens beim Brat- oder Kochprozeß. Erwähnenswert ist noch, daß sein Verzehr eine blutdrucksenkende Wirkung haben soll. Er wächst mit Vorliebe in Fichtenwäldern, kommt aber auch in humusreichen Laubwäldern verbreitet vor. Auf Wiesen und Weiden dagegen findet man in Jahren mit feuchtem Spätherbst - stets außerhalb des Waldes - seinen Bruder, den Lilastiel-Rötelritterling (*Lepista personata*). Bei gleichem Habitus weist er die schöne violette Färbung nur noch an seinem dickfleischigen Stiel auf. Sein Hut ist blaßbraun oder blaß rötlich-braun und seine Lamellen sind weißlich. Sein Fleisch ist wegen seines milden Geschmacks und guter Verträglichkeit sehr geschätzt und vielseitig verwendbar. Bei entsprechender Wetterlage wächst der Pilz in solchen Massen, daß seine Eignung zum Einfrieren von besonderer Bedeutung ist.

Der mit Abstand größte Ritterlingsverwandte in Europa ist der Riesen-Krempenritterling (*Leucopaxillus giganteus)*. Er bringt Fruchtkörper mit einem Hutdurchmesser von 20 – 45 cm hervor und wächst auf Wiesen in Hexenringen*, die bis zu 40 m im Durchmesser haben können.







Wo die Pilze auf einer Wiese erscheinen, stirbt das Gras in ihrer Standortnähe ab. Verantwortlich dafür sind Abscheidungen antibiotischer Stoffe, namentlich Clitocybin durch das Mycel des Pilzes. Die Fruchtkörper sind weiß bis ockerlich, im ausgewachsenen Stadium trichterförmig mit wildlederartiger Oberfläche und mit herablaufenden Lamellen. Das Fleisch ist fest und riecht aromatisch. Auf Grund der Größe der Fruchtkörper zählt der Riesen-Krempenritterling zu den ergiebigsten Speisepilzen, die wir kennen.

Der Purpurfilzige Holzritterling (*Tricholomopsis rutilans)* ist einer der schönsten Pilze unserer Wälder. In seiner Jugend ist er mit einem prächtigen purpurrotem feinen Filz bedeckt. Seine Lamellen sind wie auch sein Fleisch leuchtend goldgelb. Dieser Ritterpilz wächst vorwiegend einzeln oder büschelig an morschen Nadelholzstümpfen. Er ist zwar eßbar, schmeckt aber muffig und deshalb sollten bestenfalls nur junge Exemplare in geringer Menge in einem Mischgericht verwendet werden. Eßbar bedeutet eben nicht in jedem Falle auch schmackhaft.

Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik: Ich habe 390 Objekte der beschriebenen Gattungen der Ritterlingsfamilie auf postalischen Objekten gefunden.

	Arten	auf Objekten
Clitocybe	13	73
Lepista	6	151
Leucopaxillus	4	13
Tricholoma	29	134
Tricholomopsis	1	19



Im Kompendium für Mykophilatelisten Teil I in 3 Bänden, 2. Auflage, ist nachgewiesen in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

Literaturquellen:
Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
Du Mont's Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag, Köln,1983.

* Als Hexenringe oder Feenringe werden halbrunde oder runde Wuchsbilder von Pilz-Fruchtkörpern bezeichnet, die dadurch entstehen, daß das Myzel eines Pilzes in alle Richtungen gleich schnell wächst.

Roger Thill



Pilzneuheiten

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Algerien	31.12.2013	15.00D	1741	50 J. Sonatrach – Felsmalereien mit u.a. Pilz
Algerien	31.12.2013	50.00D	Block 26	idem
Bulgarien	10.2.2014	0,10L	5129	Kiefern-Steinpilz, Boletus pinophilus
Bulgarien	10.2.2014	0,20L	5130	Spechttintling – Coprinus picacea
Bulgarien	10.2.2014	0,50L	5131	Gelber Knollenblätterpilz – Amanita citrina
Bulgarien	10.2.2014	1.00L	5132	Grüngefelderter Täubling – Russula virescens
Bulgarien	28.2.2014	0.60L	Block 382	Mi. 5129 + 5131 + Zierfeld Philakorea 2014
Bulgarien	28.2.2014	1,20L	Block 383	Mi. 5132 + 5130 + Zierfeld Philakorea 2014
Burundi	21.12.2012	1180F	2738	Perpilz – Amanita rubescens
Burundi	21.12.2012	1190F	2739	Spitzmorchel – Morchella conica
Burundi	21.12.2012	3000F	2740	Echter Pfifferling – Cantharellus cibarius
Burundi	21.12.2012	3000F	2741	Steinpilz – Boletus edulis
Burundi	21.12.2012	7500F	Block 272	Kaiserling – Amanita caesarea
Burundi	21.12.2012	1180F	2743	Riesenrötling – Entoloma sinuatum
Burundi	21.12.2012	1190F	2744	A. verna + A. muscaria
Burundi	21.12.2012	3000F	2745	Kirschroter Speitäubling – Russula emetica
Burundi	21.12.2012	3000F	2746	A. phalloides + Paxillus involutus
Burundi	21.12.2012	7500F	Block 273	Satanspilz – Boletus satanas
China-Taiwan	24.7.2013	5$	3813	Ramaria botrytis – Hahnenkamm
China-Taiwan	24.7.2013	5$	3814	Morchella elata – Hohe Morchel
China-Taiwan	24.7.2013	12$	3815	Gomphus floccosus -
China-Taiwan	24.7.2013	12$	3816	Aleuria aurantia – Orangeroter Becherling
China-Taiwan	24.7.2013	34$	Block 180	3813–3816
China-Taiwan	16.8.2013	5$	3823	Austernomelett aus Trad. Gerichte
Ecuador	26.9.2012	0,50$	3442–3443	Alexander von Humboldt
Estland	12.9.2013	0,45 Eur	772	Grün. Knollenblätterpilz – Amanita phalloides
Frankreich	20.9.2013	0,63 Eur	5874	Alexandre Yersin + Pasteur Inst. In Nha Trang
Frankreich	20.9.2013	0,95 Eur	5875	Alexandre Yersin + Pasteur Institut in Paris
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6097	Alexander Fleming
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6098	Rutenpilz Aseroe rubra
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6099	Penicillium notatum
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6100	Penicillium chrysogenum

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Guinea-Bissau	16.7.2012	3000F	Block 1082	Clathrus cancellatus
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5758	Agaricus subgibbosus + Armillaria robusta
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5759	Grünspanträuschling + Armillaria robusta
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5760	Waldchamp. - Psalliota sylvatica + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5761	Perlpilz - A. rubescens + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5762	Pfeffermilchl. - Lactarisu piperatus + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	3000F	Block 1015	Agaricus malleus
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5651	Wolliger Milchling - Lactarius vellereus
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5652	Grünling - Tricholoma equestre
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5653	Maronenröhrling - Boletus badius
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5654	Großer Schmierling - Gomphidius glutinosus
Guinea-Bissau	27.9.2011	2900F	Block 970	Grünblätt. Schwefelkopf - Hypholoma fasicul.
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6007	Pyrenäenmastiff - 190. Geburtstag. L. Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6008	Coonhound + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6009	Deutsche Kurzhaarbracke + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6010	Golden Retriever + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	3200F	Block 1064	Jagdhunde + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6017	Trichterchamp. - Agaricus infundibuliformis
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6018	Rauher Egerling - Agaricus hispidus
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6019	Rosenroter Gelbfuß - Gomphidius roseus
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6020	Europ. Goldblatt - Phylloporus pelletieri
Guinea-Bissau	25.5.2012	3300F	Block 1066	Großer Schmierling - Gomphidius glutinosus
Guyana	12.10.2011	150$	8222	Pseudotulostoma volvata
Guyana	12.10.2011	150$	8223	Inocybe ayagannae
Guyana	12.10.2011	150$	8224	Amanita perphaea
Guyana	12.10.2011	150$	8225	Entoloma olivaceocoloratum
Guyana	12.10.2011	150$	8226	Blauender Düngerl. - Panaeolus cyanescens
Guyana	12.10.2011	150$	8227	Tylopilus vinaceipallidus
Guyana	12.10.2011	225$	8228	Boletellus dicymbophilus
Guyana	12.10.2011	225$	8229	Inocybe epidendron
Guyana	12.10.2011	225$	8230	Tylopilus pakaraimensis
Guyana	12.10.2011	225$	8331	Amanita aurantiobrunnea
Guyana	12.10.2011	475$	Block 842	Craterellus excelsus
Guyana	12.10.2011	475$	Block 843	Amauroderma gusmanianum
Iran	5.3.2013	3000R	3303	Avicenna (Abu Ali al-Husain ibn Abdullah)
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2150	Pfadfinder + Ganoderma curtisii
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2151	Pf. + Volvar. bombycina, Wollig. Scheidling

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2152	2150 + goldfarben
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2153	2151 + goldfarben
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	Bl. 492-495	2150-2153	
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2231	Cantharellus floridulus
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2232	Amanita muscaia Fliegenpilz
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2233	Afroboletus luteolus
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2234	Violetter Keulenpilz - Clavulina amethystina
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2235	Cookeina tricholoma
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2236	Amanita masasienis
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2237	Parasol – Lepioto procera
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2238	Nebelkappe – Clitocybe neularis
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1091	Gemein Riesenschirml. – Macrolepiota procera
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1092	Königsröhrling – Boletus regius
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1093	Tuber Magnatum + T. Melannosporum
Liberia	28.3.2011	65$	5830	Steinpilz – Boletus edulis
Liberia	28.3.2011	65$	5831	Afrikan. Düngerling – Panaeolus africanus
Liberia	28.3.2011	65$	5832	Mehlräsling – Clitopilus prunulus
Liberia	28.3.2011	65$	5833	Wüsten-Tintlingstäubling – Podasis pistillaris
Liberia	28.3.2011	65$	5834	Perlpilz – Amanita rubescens
Liberia	28.3.2011	65$	5835	Glimmertintling – Coprinus micaceus
Liberia	28.3.2011	130$	Block 593	Amanita phalloides + Amanita pantherina
Mozambik	30.6.2011	26.00MT	4687	Penicillinmolekül + Alexander Fleming
Mozambik	30.6.2011	16.00MT	4688	Penicillium sp. + Alexander Fleming
Mozambik	30.6.2011	66.00MT	4689	Versorgung e. Verwundeten, Penicillinflasche
Mozambik	30.6.2011	92.00MT	4690	Labor, Petrischale mit Schimmelpilzkultur
Mozambik	30.6.2011	175.00MT	Block 471	Versorgung e. Verwund., Penicillintabletten
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5400	E.M. Fries + Zitzen-Haarschwindling
Mozambik	30.12.2011	66.00mT	5401	H.A. de Bary + Spitzkegeliger Kahlkopf
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5402	C.H. Peck + Gebänderter Haarschwindling
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5403	N.t. Patouillard + Inocybe patouillardii
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5404	M.J. Berkeley + Möhrentrüffel
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5405	K. Kalchbrenner-Brennender Stacheling
Mozambik	30.12.2011	175.00MT	Block 575	Lucien Quélet + Clavariadelphus truncatus
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6160	Lärchenschneckling-Hygrophorus lucorum
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6161	Flaschenstäubling - Lycoperdon perlatum
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6162	Birkenp. - Lecin scabrum, G.H. Cunningham
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6163	Mistpilz – Bolbitius psittacinus

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6164	Klebriger Hörnling – Calocera viscosa
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6165	Fleischfarbener Hallimasch Armillaria galica
Mozambik	30.12.2012	175.00MT	Block 690	Schwarzmündiger Flechtbecherling
Schweiz	6.3.2014	10 C	2338	Echter Pfifferling – Cantharellus cibarius
Schweiz	6.3.2014	15 C	2339	Mohrenkopf–Milchling – Lactarius lignyotus
Schweiz	6.3.2014	20 C	2340	Bläulich Korkstachel. – Hydnellum caeruleum
Schweiz	6.3.2014	50 C	2341	Gemein Strubbelkopfröhrl. – Strobilomyces str.
Surinam	16.2.2011	8.00$	2454	Apfeltäubling – Russula paludosa
Surinam	16.2.2011	10.00 $	2455	Goldfarb. Glimmerschüppl.-Phaeolepioto aurea
Tschad	4.9.2012	5000 F	A 2554 A	Lactarius gymnocarpides – goldfarben
Tschad	4.9.2012	5000 F	B 2554 A	Phallus indusiatus – Schleierdame, goldf.
Tschad	18.4.2013	800 F	2636–2637	Pfadfinder + Agaricus campestris
Tschad	18.4.2013	5000 F	2640	Pfadfinder + Pleurotus-tuber-regiu, Anna sp.
Tschad	18.4.2013	5000 F	2641	Pfadfinder + Leptotes pirithous + Käfer
Tschech. Rep.	20.1.2014	13 Kr	793	Ladislav Jirka + Nebenmotiv Pilze
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2926	Panterpilz Amanita pantherina
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2927	Grüner Knollenblätterp. – Amanita phalloides
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2928	Perlpilz Amanita rubescens
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2929	Steinpilz – Boletus edulis
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2930	Edelreizker – Lactarius deliciosus
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2931	Speisemorchel – Morchella esculenta
Uganda	4.11.2012	5000 Sh	Block 399	Laccaria amethystina + Coprinus micaceus
Vietnam	22.9.2013	2000 D	3651	Alex Yersin Pasteur Institut Paris
Vietnam	22.9.2013	18500 D	3652	Alex Yersin Pasteur Institut Nha Trang

Roger Thill

Landwirtschaft

Neuheiten



Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Agypten	5.6.2013	2501	Int Tag der Umweld, Hände stützen Weltkugel
Alderney	12.2.2014	490–495	Einheimische Marienkäfer + Block 34
Andorra - span.	3.2.2014	409–413	Wappen von Andorra
Armenien	18.6.2013	826	Weinbrandprodukt.: Cognacglas mit Weinbrand, Korb

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aserbaidschan	15.11.2013	Block 135	Hirsch, Reh, Luchs,Steinmarder
Bangladesch	5.06.2013	1124	Nationale Aufforstungskampagne: Baumpflanzung
Bangladesch	30.7.2013	1126–1129	Blumen: u.a. Mimosa, mesua, Dillenia, Wrigthia
Bangladesch	16.9.2013	1139	Int. Tag zum Schutz der Ozonschicht, Blumen
Belgien	25.1.2014	Block 180	Phantastische Flora, Titanenwurz, Ameisenpflanze u.a.
Belgien	15.2.2014	Block 181	Tiere d Waldes: Wildkaninchen, Rotfuchs, Luchs ua.
Bosnien-Herzeg.	9.10.2013	369	Ethnologisches Erbe: Holzpflug
Bosnien-Herzeg.	1.11.2013	372–373	Flora: Europäischer Zürgelbaum, Celtis australis
Bosnien-Herzeg.	1.11.2013	374–377	Fauna: Eurasischer Fischotter – Lutra lutra
Botswana	1.1.2012	968–973	Aufruf zum Wasser sparen
BRD	3.4.2014	3067	Umweltschutz
BRD	5.6.2014	3082	Akelei, Crimson Star – Aquilegia caerulea
BRD	5.6.2014	3087	Buchenwald
Brunei	12.12.2013	787–789	Schmetterlinge + Block 47
Bulgarien	14.3.2014	Block 384	Jahr des Pferdes
Burkina Faso	26.10.2012	1958–1959	Kochstellen: Herd + Fladenbrot, bzw Hirsebier
Burkina Faso	30.11.2012	1960–1963	Waldfrüchte: Jujub, Kaga, Karitébaum, Pflaumenbaum
Burkina Faso	13.12.2012	1964–1967	Dörflicher Alltag: u.a. Zerstoßen von Hirse Mühle
Burkina Faso	18.12.2012	1968/1969	Gefäße: Kürbisflasche und Irdener Wassertopf
Burkina Faso	19.9.2013	1970–1973	Umweltschutz: Pflanzen junger Bäume u.a.
Burundi	5.8.2013	3183–3186	Jahr des Pferdes + Block 361
Burundi	20.8.2013	3288–3291	Bienen und Blüten + Block 382
Burundi	15.10.2012	2640–2643	Block 252: Haustauben
Burundi	15.10.2012	2645–2648	Heimischer Kaffeeanbau + Block 253
Burundi	21.12.2012	2758–2765	Block 276–277: Afrikanische Schmetterlinge
Burundi	21.12.2012	2768–2771	Block 278: Bienen
Burundi	21.12.2012	2773–2776	Block 279: Afrikanische Libellen
China-Taiwan	11.6.2013	3803–3806	Heilkräuter: Pfefferminze, Rosmarin, Salbei, Beifuß
China-Taiwan	28.8.2013	3825–3828	Bockkäfer
Dominica	2.9.2013	4169–4172	Block 556, Hautflügler:u.a. Xylocopa, Sphex, Bombus.
Dominica	2.9.2013	4190–4193	Schmetterlinge:u.a. Battus, Junonia, Siproeta…
Elfenbeinküste	1.8.2013	1497–1500	Parasitische Pflanz.: u.a. Tapianthus, Tonningia, Ottelia
England	26.3.2014	37	Freimarke Landeswahrzeichen Eiche
Estland	31.1.2014	783	Jahr des Pferdes
Färoyar	26.2.2014	801	Weiche Rose, Rosa mollis
Fidschi	25.6.2012	1337–1340	Erneuerbare Energien – Solar, Wind, Wasser…

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Finnland	3.3.2014	2293–2295	Gartenobst: Birne, Apfel, Süßkirsche
Finnland	03.3.2014	2296–2300	Glückwünsche: u.a. Eichhörnchen, Erdbeere, Obst
Frankreich	04.1.2014	5748–5759	Dynamik, MKH, u.a. Schneckenhaus, Rosenblüte…
Frankreich	31.1.2014	5777	Block 242 Jahr des Pferdes
Frankreich	22.1.2014	5779–5790	Rinderrassen, MKH
Ghana	28.2.2012	4084–4093	Früchte und Gemüse: u.a. Zwiebel, Rübe, Ananas…
Grenada	28.11.2012	6503–6504	Chin. Mondkalender: Schaf und Pferd
Grenada	3.1.2013	6545–6548	Block 825 Schmetterlinge
Griechenland	3.10.2013	2731–2734	Die 4 Elemente: Erde, Wasser, Luft, Feuer
Grönland	20.1.2014	659	Rhodiola sp.
Großbritannien	4.2.2014	3564–3569	Arbeitspferde: Therapie, u.a. Brauerei-, Polizeipferde
Großbritannien	19.2.2014	65–70	Automatenmarken: Blumen, Primel, Hundsveilchen u.a.
Guernsey	8.1.2014	1455–1460	Jahr des Pferdes + Block 67
Guinea	13.4.2013	9737–9739	Pferde + Block 2209
Hongkong	11.1.2014	1855–1860	Jahr des Pferdes
Indien	10.5.2013	2763–2764	Wildesel: Kiang und Ghor Khar + Block 114
Indien	3.9.2013	2770–2781	Wildblumen: u.a. Chirta, Lavatera, Iris, Echinops…
Indonesien	5.11.2012	3046–3047	Tüpfelkuskus + Mangrove + Block 297
Irland	13.2.2014	2079	Hochzeits-und Valentinsgrußmarke: Rote Rose
Isle of Man	6.1.2014	Block 91	Natur im Winter, Stechpalme, Schneerose, Hundsrose
Isle of Man	16.4.2014	1946–1951	Block 93: 100 Jahre Southern District Agricult. Soc.
Italien	21.3.2014	3676–3681	Erneuerbare Energien – Solar, Wind, Wasser…
Japan	1.10.2013	6554–6563	400 Jahre Beziehungen mit Spanien, u.a. Geranie…
Kasachstan	4.10.2013	Block 53	Blumen: Tulipa, Papaver
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	2227–2230	Bienen und Blumen + Block 569–572
Kroatien	21.2.2014	1111–1114	Haustiere: u.a. Hausmeerschweinchen, Kaninchen
Kroatien	1.4.2014	Block 53	125 Jahre Botanischer Garten, Zagreb, Eingangstor
Kroatien	2.4.2014	1117	Geflochtener Hefekranz, verziert mit Olivenblättern
Kroatien	11.4.2014	1122–1124	Endemische Orchideen
Kuba	29.11.2012	5622–5627	Flora und Fauna: Eichhörnchen, Buntschnecke u.a.
Lettland	7.3.2014	898	Tulpe
Lettland	7.3.2014	899–902	Freimarken: Gänseblümchen, Tagetes, Maiglöckchen
Litauen	1.2.2014	Block 49	Jahr des Pferdes
Litauen	29.3.2014	1156–1157	Schleiereule und Sperlingskauz
Madeira	27.1.2014	332–336	Freimarken: Bestäubung, Storchschnabel, Pitanga u.a.
Makedonien	28.12.2013	678–679	Gemüse: Tomate und Aubergine
Marokko	7.5.2013	1810–1811	100 Jahre Amt für den Schutz der Gewässer u Wälder

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Mauritius	30.8.2013	1143–1145	Naturschutz: Hyophorbe, Oeniellea, Phedina
Montenegro	15.12.2013	342	Tag d Briefmarke: Rose mit gezähnten Blütenblättern
Montserrat	19.3.2013	1642–1657	Freimarken Schmetterlinge
Montserrat	17.3.2013	1663–1666	Jahr des Pferdes + Block 149
Neuseeland	7.2.2013	2993–2997	Farne + Block 304
Neuseeland	3.7.2013	3027–3031	Honigbienen + Block 314
Newis	28.11.2012	2713–2718	Schmetterlinge
Newis	28.11.2012	2730–2733	Block 322, Käfer, Lema et Stilodes
Niederlande	2.1.2014	3194–3208	NL-Ikonen: u.a. Windmühle, Gouda-Käse, Tulpe, Kuh.
Niederlande	27.1.2014	3209–3210	Keramiken: Rosendekor u Vogelhändlermotiv a Teller
Niederlande	22.4.2014	3229–3238	Orchideen aus dem Gerental
Niue	10.4.2013	1206–1209	Niue-Bläuling: Schmetterling
Norfolk Insel	19.10.2012	1149–1152	Sonnenscheinverein: u. a. Büffet, Kochbuch, Hände
Norwegen	2.1.2014	1835–1836	Rothirsch + Dachs
Oesterreich	7.2.2014	3119	Hundszahnlilie - Treuebonusmarke
Oesterreich	03.5.2014	3133	Weinregionen: Weinglas, Riesling-Traube
Oesterreich	20.3.2014	3127	Wiener Rose auf Porzellan
Oesterreich	16.5.2014	3135	Männl u weibliche Waldschnepfe, Wildtiere u. Jagd
Papua Neu Gui.	21.8.2013	1920–1927	Nutzung der Kokosnuß + Block 166
Rumänien	29.1.2014	6777–6780	Block 578: Blütenpflanzen der Halbwüste
Rumänien	24.3.2014	6803–6806	Enten: Stock- Reiher- Löffel- Krickente + Block 583
Rumänien	18.4.2014	6808–6811	Gesunde Ernährung: u.a. Kuchen, Wild, Käse Bl. 585
Rußland	14.3.2014	2027–2030	Feldblumen: u.a. Weidenröschen, Lupine, Wegwarte
Schottland	26.3.2014	118	Freimarke Landeswahrzeichen Distel
Schweiz	6.3.2014	2331–2333	100 Jahre Schweizerischer Nationalpark
Serbien	31.1.2014	539–540	Jahr des Pferdes
Serbische Rep.	25.2.2014	615–619	Schmetterlinge
Serbische Rep.	20.3.2014	620	Serbische Buche, Fagus moesiaca aurea serbica
Serbische Rep.	20.3.2014	621	Frauenhaarfarn – Adiantum capillus-veneris
Singapur	31.8.2013	2177–2181	Vogel, Schmetterling, Blatt, Libelle, Orchidee
Singapur	10.9.2013	2182–2184	Globalisierung: Lkw: Reis, Kaffee, Eier
Singapur	12.9.2013	2186–2187	Grauer Pfaufasan und Bankivahuhn
Singapur	16.10.2013	2188–2197	Aussterbende Gewerbe: ua.. Nußhändler, Milchmann
Singapur	16.10.2013	2198–2199	Aussterbende Gewerbe: Milchmann u Schuster MKH
Singapur	3.1.2014	2221–2223	Jahr des Pferdes + Block 198
Slovenien	31.1.2014	1045	Jahr des Pferdes
Slovenien	31.1.2014	Block 72	Treffen von H.E. von Kärnten mit den Bauern

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Spanien	6.2.2014	4682–4684	Windmühlen, Kornspeicher, Bauernhäuser
Spanien	23.1.2014	4851	Burgos, sp. Gastronomiehauptstadt u.a. Wein, Käse
St Kitts	12.12.2013	1320–1333	Schmetterlinge
St Kitts	26.8.2013	1339–1343	Orchidden + Block 133
St Vinc & Gren	28.11.2012	7110–7113	Blattkäfer, u.a. Kartoffel- Pappelblattkäfer u.a.Block 729
Swaziland	2.4.2012	824–827	Wanderheuschrecken
Tansania	15.11.2008	4587–4590	Botanische Gärten und pflanzenreiche Gebiete
Tansania	10.4.2009	4632	Pfingstrose
Tansania	30.6.2009	4633–4636	Schmetterlinge + Block 624 + 625
Tansania	15.3.2011	4786–4787	Jahr des Hasen
Tansania	15.4.2011	4795–4804	Heuschrecken + Block 643
Tansania	25.8.2011	4824–4833	Traditionelle Kornspeicher: u.a. Körbe, Bottich + Bl. 646
Tansania	20.11.2011	4834–4846	Afrikan Blumen + Block 648, Fingerhuge, Hyazinthe
Tansania	20.1.2012	4877–4884	Schmetterlinge + Block 650–651
Tansania	10.10.2012	4961–4972	Tiere des chinesischen Mondkalenders
Tansania	7.7.2013	4995–5010	Pflanzen und Blumen auf Gemälden
Tansania	7.7.2013	5011–5014	Afrikanische Insekten: ua.. Mondspinner, Libelle
Thailand	25.10.2013	4983–4986	Orchideen + Block 644
Thailand	25.10.2013	4898–4901	Schmetterlinge + Block 645
Tokelau	7.8.2013	437–440	Schmetterlinge
Tonga Niuafo'ou	20.4.2012	445–468	Schmetterlinge
Tonga Niuafo'ou	6.9.2013	515–538	Freimarken Schmetterlinge
Tunesien	25.3.3014	1825	Mittelmeerkost, u.a. Knoblauch, Tomaten, Oliven
Uganda	30.3.2012	2770–2773	Schmetterlinge + Block 371
Uganda	4.11.2012	2941–2944	Orchideen + Block 401
Ukraine	15.12.2013	Block 117–118	Tiere des chinesischen Mondkalenders
Ungarn	6.1.2014	Block 365	Jahr des Pferdes, Pferdegemälde
USA	27.1.2014	5041–5045	Freimarken Farne
Vietnam	12.9.2013	3648–3649	Bankivahuhn und Grauer Pfaufasan
Vietnam	1.12.2013	3655–3656	Jahr des Pferdes
Wales	26.3.2014	117	Freimarke Landeswahrzeichen Narzisse
Weißrußland	18.3.2014	1005	Int. Jahr der fam. Landwirtschaft – Familie mit Vieh
Zypern	30.3.2014	1270–1272	Der Ölbaum und seine Produkte

Die Titelseiten zeigen Pflüge auf Briefmarken, zusammengestellt von Horst Kaczmarczyk



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Der 54. Hessentag in Bensheim ist Anlaß für die Deutsche Post AG, einige ihrer Beamten dorthin zu schicken und einen Stempel anfertigen zu lassen, der dortselbst auf ordnungsgemäß frankierte Briefe gedrückt werden soll. Der Stempel zeigt eine Weintraube und ein säulengeschmücktes Haus. Damit hat es folgende Bewandtnis: Es handelt sich nicht um die Odenwaldschule, sondern um das sog. Kirchberghäuschen, einem Wahrzeichen der Stadt. 1840 kamen vermutlich nach dem reichlichen Genuß von Bergsträßer Wein die wohlgeborenen Herren Bürgermeister Taupel, Doktor Bernhard Krauß, Ritterwirt Werle und der Herr Baron von Rodenstein auf die Idee, auf dem damals kahlen Kirchberg ein Gebäude zu setzen, für das der Kreisbaumeister Mittermayer einen Entwurf zeichnete. Baubeginn war 1846, Einweihung unter Hinzuziehung von Ehrenjungfrauen erfolgte 1857 (da sage doch jemand noch etwas über die Fertigstellung des Berliner Flughafens!). Das Kirchberghäuschen entwickelte sich zum Lusthaus der Bensheimer Honoratioren. Da man dort wegen der fehlenden Küche weder Speis noch Trank genießen konnte, hängte man derweilen (bis 1906) nur ein rotes Licht aus, was den Damen den Weg wies. Den Stempel gibt's in Weiden.

Detmold? Da war doch was! Richtig: Hier wollten 2002 die Damen und Herren im Rat der Stadt ihre Sitzungsgelder kürzen (waren wohl etwas deppert?!), was ihnen aber verwehrt wurde. Und dann gibt es dort noch die Adlerwarte Berlebeck, die heuer 75 Jahre alt wird. Es handelt sich um die älteste und artenreichste Greifvogelwarte Europas. Dazu gibt der „Verein Detmolder Briefmarkenfreunde" einen Stempel heraus, dem man bei Gernot Vogel (nomen est omen) in 32756 Detmold, Emilienstraße 33a, oder bei der Deutschen Post AG in Bonn erhält.





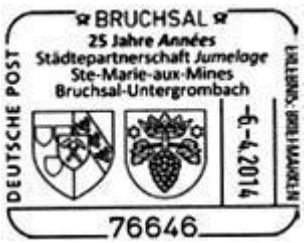
„Ein Brief sagt mehr als 1000 Pferde". Das ist das Motto der Stiftung Herzogtum Lauenburg, die am Stadthauptshof in Mölln residiert. Mit Tatütata ritten die Königlich-Dänischen Postreiter durch die ab 1816 dänischen Lande. Die Stadt im Herzogtum Lauenburg gehörte nur von 1816 bis 1864 zu Dänemark (ich sage nur Dübbelner Schanze!). Preußen herrschte hier kurzzeitig und tauschte das Gebiet mit Schwedisch-Vorpommern und Rügen und Nordfriesland mit Hannover; die Dithmarscher wurden nicht gefragt, wem sie denn den Zehnten liefern dürften, machten aber auch kein Lawei. Hier soll der wohl bei Braunschweig geborene Dyl Ulenspegel herkommen; deshalb nennt sich Mölln Eulenspiegelstadt und unterhält ein diesbezügliches Museum. War ehedem eine reiche Stadt an der Salzstraße von Lüneburg in den Norden Europas. Den Stempel gibt es auch in Berlin.



Eine Kastanie im Stempel. Anlaß für diesen Stempel ist die Ausgabe einer 20-Euro-Goldmünze aus der Goldmünzenserie „Deutscher Wald"; es handelt sich um ein Achtel einer Unze reines Gold, für das man 199 Euro zahlen darf. Kastanien und Stempel gibt es in Berlin in der Uhlandstraße, einer Querstraße des Ku'damms.
Kleines Einmaleins: 1 Achtel dieser Münze kostet als geprägtes Gold rund 200 Euro, 8 Achtel demnach 1.600 Euro. Andererseits, andererseits: eine Unze ungeprägtes Gold kostet bei der Sparkasse rund 1.250 Euro. Die Differenz muß man ideell betrachten!



Zum Vergleich: Die älteste „Kartoffelbriefmarke" kostet 25 Euro und bedeckt eine Fläche von etwa 12,50 mm². 1 Blatt unbedrucktes Papier DIN A 4 kostet im normalen Handelspack rund 0,789 Cent. Ohne die rote Farbe würde das Stückchen altes Papier aus Ingermanland (Mi.-Nr.13), mit dem man sonst nicht so viel anfangen könnte, 0,00016 Cent kosten. Oder: mehr als 120.000 Euro für eine DIN A4-Seite. Das ist aber nur eine grobe Rechnung. Da wäre die Münze richtig billig.



Die Briefmarken-Sammlergilde Bruchsal & Umgebung machte einen Tauschtag in der Sporthalle im Sportzentrum Schwetzinger Straße in Bruchsal. Daran beteiligte sich auch die Deutsche Post. Der Stempel zeigt die Wappen von Bruchsal-Untergrombach im Kraichgau und der Partnerstadt Ste-Marie-aux-Mines im Elsaß. Die historische Bedeutung der ehemals zweitgrößten Stadt im Oberelsaß Sainte-Marie-aux-Mines beruhte auf den dort vorhandenen Bodenschätzen. Den Stempel erhält man in Weiden.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 156 / Juli 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft der Agrarphilatelie kommt im Mittelsommer aus Cuxhaven, nicht aus Mittelerde. „Lustik, lustik en vendange encore lustik“: wir zeigen einen neuen Kartoffelkäfer.

Agrarphilatelie 157 · Oktober 2014

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wenn ich aus dem Fenster schaue, paßt das Wetter ganz und gar nicht zur aktuellen Anzeige auf meinem Kalender: Mitte September und das Herbstwetter hat uns schon wieder.

Regen und niedrige Temperaturen. Wenn ich dies aus beruflicher Sicht sehe, nachteilig für die Landwirte und Gärtner mit Gemüse- und Obstbaubetrieben. Die Arbeit wird aufgrund der nassen Böden erschwert, und es kommt zu zeitlichen Verzögerungen. Die niedrigen Temperaturen verlangsamen das Pflanzenwachstum. Trotzdem muß die Marktnachfrage zeitgerecht gedeckt werden, damit wir unser Essen täglich auf dem Tisch haben.

Dies war das Wetter aus meiner beruflichen Sicht. Nun zur privaten, zur Freizeit neben dem Beruf. Herbstwetter, Zeit sich wieder verstärkt unserem gemeinsamen Hobby zu widmen. Viele Großtauschtage und Vereine luden und laden zum stöbern und finden ein. Das Material, nach welchem man vielleicht schon länger auf der Suche war, wird nun einsortiert und bewundert.

Aber warum nur im eigenen Album bewundern und nicht auch andere an den schönen Stücken teilhaben lassen? Die beiden folgenden Jahreszeiten bieten sich an, um dies zu gestalten: ein Exponat, mit dem ich nicht nur mir persönlich, sondern auch anderen Sammlern eine Freude mache. Es müssen nicht gleich mehrere Rahmen sein, Ein-Rahmen-Exponate werden bei vielen Ausstellungen gerne angenommen.

Ein Exponat in den Bereichen unserer ArGe Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft. Was bietet sich da besser an als dies bei der EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf in Luxemburg das erste Mal zu präsentieren? Überlegen Sie es sich, anmelden können Sie sich und Ihr Exponat bis Jahresende bei Roger Thill.

Wir werden die EXPHIMO 2015, welche vom 23.–25. Mai 2015 stattfindet, nicht nur nutzen, um die Ausstellungen zu bestaunen, sondern auch für unsere Jahreshauptversammlung 2015. Die diesjährige Jahreshauptversammlung fand in Haldensleben statt. Ich habe mich sehr gefreut, nicht

nur bekannte, sondern auch neue Gesichter zu sehen. Das Protokoll der Versammlung finden Sie in dieser Ausgabe (ab Seite 4).

Ich freue mich, die Mitglieder unserer ArGe die kommenden drei Jahre weiterhin mit meinen Vorstandskollegen Horst Kaczmarczyk und Roger Thill mit besten Kräften zu unterstützen und zu begleiten. Natürlich freue ich mich nicht zuletzt auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Nun wünsche ich Ihnen weiterhin viel Spaß bei unserem Hobby und jetzt viel Freude beim Lesen dieser (wie nicht anders gewohnt) gelungenen Ausgabe.



Anja Janssen

Wein aus Wasser

Eckart von Hirschhausen (Ende August 2014): „Wir bewundern Jesus, daß er Wasser zu Wein verwandeln konnte. Ist es nicht mindestens so erstaunlich, daß unsere Nieren über Nacht aus dem ganzen Wein wieder Wasser machen können?“

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Titelseiten zeigen Gemüse. Zusammengestellt von Roger Thill.

Inhaltsverzeichnis

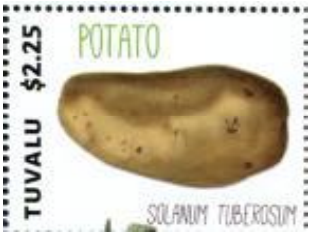
Jahreshauptversammlung am 30. August 2014	4
Über die Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie“	6
Bodenlandschaften Mitteleuropas	7
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 6)	10
Soylent Green	20
Pilze (Teil 12 Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen)	21
2014 „Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“	27
Die „Echte Feige“ und die „Kaktusfeige“	29
Geschichte der Kartoffel (Teil 23: Kartoffelkäfer)	43
Geschichten um den Tabak	48
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 7)	49
Verkaufsangebot: Allerlei	54
Neuheiten: Pilze	55
Postservice?	57
Nicht ganz zum Schluß, aber auch wichtig	57
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Anja Janssen, Siegfried Holstein, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk, Linus Lange

Redaktionsschluß:

23. September 2014. Draußen wird’s jetzt wieder kälter und windiger und unangenehmer: Sssommer bleibt Sssommer.



Jahreshauptversammlung am 30.8.2014

der ArGe Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V. am 30. August 2014 um 14 Uhr im Waldhotel Haldensleben

1. Begrüßung und Eröffnung
   Um 14 Uhr eröffnete die erste Vorsitzende Anja Janssen die Jahreshauptversammlung und begrüßte die anwesenden Mitglieder.

2. Wahl des Protokollführers
   Als Protokollführer wurde Herr Linus Lange bestimmt, welchem Anja Janssen für das Führen des Protokolls danke.

3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
   Anwesend sind 10 stimmberechtigte Mitglieder; die Einaldungen wurden fristgerecht versandt. Die Versammlung ist somit beschlußfähig.

4. Jahresbericht des Vorstands
   Verlesung des Jahresberichts durch Anja Janssen: Die Schwerpunkte der Arbeit der ArGe seien die Ausstellungstätigkeit und die Öffentlichkeitsarbeit („Agrarphilatelie“ und Internetpräsenz). Sie dankt den Herren Henseler und Oltersdorf für die geleistete Arbeit und den Mitgliedern, die Beiträge für die Mitgliederzeitschrift geliefert haben. Ein Dank gilt auch unserem jüngsten Mitglied Jens Petermann für seine aktive Ausstellungsarbeit und auch für seine wertvolle Arbeit bei der Internetpräsentation der ArGe. Die ArGe habe zum Zeitpunkt der diesjährigen Jahreshauptversammlung 80 Mitglieder.

5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers Horst Kaczmarczyk
   Er gibt eine detaillierte Darstellung der Einnahmen und Ausgaben. Die Einnahmen kommen hauptsächlich aus Mitgliedsbeiträgen und einem Zuschuß durch den BDPh. Er weist daraufhin, daß die Einnahmen aus Literaturverkauf wegen der guten Interpräsenz stark rückläufig seien. An Spenden seien der ArGe 164 Euro zugeflossen. Die Ausgaben entstehen insbesondere aus dem Farbdruck der „Agrarphilatelie“ nebst Versandkosten sowie Kosten für Präsentation auf Messen (Standmiete, Reisekostenbeteiligung usw.).

6. Bericht der Kassenprüfer
   Die Kasse wurde am 30.8.2014 durch die Herren Oltersdorf und Holstein geprüft. Die Prüfung ergab bei guter Übersicht die sachliche Richtigkeit. Alle Ausgaben erfolgten im Interesse der Arbeitsgemeinschaft.

7. Aussprache über die Berichte

Anmerkung von Linus Lange bezüglich der Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie“, welche von besserer Auflösungsdarstellung profitieren würden. Herr Henseler wird sich diesbezüglich mit der Druckerei in Verbindung setzen.

8. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer

Die Entlastung des Kassierers wurde von Herr Oltersdorf beantragt; die Entlastung des Geschäftsführers sowie die des Gesamtvorstandes erfolgte einstimmig.

9. Wahlen

9.1. Bestellung des Wahlleiters

9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder

Zum Wahlleiter wurde Herr Oltersdorf bestellt. Die Wahl erfolgte per Akklamation, eine geheime Wahl wurde von den Anwesenden nicht gewünscht. Der Vorstand wurde einstimmig gewählt. Zur 1. Vorsitzenden wurde Anja Janssen, zum 2. Vorsitzenden Roger Thill und zum Geschäftsführer/Kassierer Horst Kaczmarczyk gewählt.



Anläßlich der Mitgliederversammlung 2014 in Haldensleben trafen sich (von links nach rechts): Siegfried Holstein, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Anja Janssen, Horst Ferenczy, Linus Lange, Ulrich Oltersdorf, Bernd Frank und Adolf Bläumauer.

10. Verschiedenes

Klaus Henseler schlug vor, zu prüfen, ob die ArGe (und andere philatelistischen Vereine) als gemeinnützig anerkannt werden könnte; im Steuerrecht sei ausdrücklich festlegt, daß Briefmarkensammelvereine nicht gemeinnützig seien – aber der BDPh könnte doch einmal erneut einen Vorstoß unternehmen. Horst Kaczmarczyk erläuterte dazu, daß diese Möglichkeit bereits vor Jahren als aussichtslos erachtet wurde. Klaus Henseler regte an, einer der kommenden Ausgaben der „Agrarphilatelie" eine Karte beizulegen, um aktuelle Sammelgebiete sowie Adressenänderungen usw. zu erfragen. Horst Kaczmarcyk bittet auch über diesen Weg die Mitglieder, Adressenänderungen zu melden, um zukünftig Kosten für den Mehrversand der „Agrarphilatelie" zu reduzieren; der Postversand mache schon genug Ärger. Siegfried Holstein erläuterte die weitere Ausarbeitung des von ihm verrfaßten Pilzkompendiums (Teil Afrika), welches aktuell 17 Bände umfaßt. Roger Thill wies auf die Möglichkeit zur Ausstellungsbeteiligung zur EXPHIMO 2015 hin (Thematik, 1-Rahmen-Exponat, auch außer Wettbewerb) und bat um rege Beteilung seitens der ArGe-Mitglieder; Unterlagen zur Ausstellung können bei ihm angefordert werden, der Anmeldeschluß ist der 31. Dezember 2014. Die Mitglieder beschließen, die Jahreshauptversammlung 2015 im Rahmen der EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf/Luxemburg durchzuführen. Als Termin wird der Montagvormittag (Pfingsten) favorisiert.

Die Jahreshauptversammlung 2014 wurde um 15.40 Uhr mit einem Dank an die Anwesenden für ihre rege Teilnahme von Anja Janssen geschlossen.

Das Protokoll führte Linus Lange.

Über die Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie"

Zuweilen sind die Abbildungen zu einzelnen Artikel – wie man so sagt – suboptimal. Das ist bedauernswert, beklagenswert. Woran liegt's? Zu einigen Artikeln liefern die Autoren farbige Bilder als Fotokopie; diese werden von mir eingescannt mit den üblichen 300 dpi. Doch aus einer „schlechten" Vorlage kann man keinen guten Abdruck machen. Sorry. Denken Sie an Luthers Spruch über die Verzagtheit und die Fröhlichkeit. Ich denke, daß die Abbildungen in unserer „Agrarphilatelie" insgesamt aber doch so gut sind, daß man klar erkennen kann, was auf der Abbildung zu sehen ist. Im übrigen wird jedes Heft im Internet (www. ernaerungsdenkwerkstatt.de oder in einem Suchprogramm mit dem Stichwort „Agrarphilatelie") publiziert, und da kann man die Bilder besser erkennen. kh

Hans-Peter Blume

Bodenlandschaften Mitteleuropas

Rendzinen als Böden aus Kalk- oder Dolomit-Gestein

Rendzinen ①links sind Böden aus Kalkstein ⑫ (überwiegend $CaCO_3$) oder Dolomit ($CaMg[CO_3]2$): Der Anteil an Silicat-Mineralen beträgt oft weniger als 5 Prozent. Der Name Rendzina ist ein polnischer Bauernname, der das Rauschen der vielen Steine dieses Bodens am Streichblech der Pflugschar beschreibt. Ihr internationaler Name ist Rendzic Leptosol.

Eine typische Rendzina ①links besteht aus einem ca. 10 – 40 cm mächtigen, lockeren, humosen, krümeligen Oberboden (= Ah-Horizont), der festem, weiß gefärbtem Kalkstein auf sitzt. Der Ah-Horizont besteht aus dem silicatischen Lösungsrückstand des Kalksteins: Bei 5 Prozent Lösungsrückstand mußten 6 Meter Kalkstein gelöst werden, um 30 cm Boden entstehen zu lassen. Weiche Mergelgesteine enthalten meist mehr silicatischen Lösungsrückstand: Deren Böden werden als Mergelrendzinen bezeichnet.

Rendzinen haben sich im Flachland oder Bergland aus anstehendem Kalkstein gebildet, z.B. dem

①





②

④





③

⑤



⑥



⑦



⑧



Königsstuhl ② auf Rügen, der englischen Küste bei Dover ③ oder der Schleife der Saar ④ zwischen Mettlach und Merzig. In Mitteleuropa sind sie dabei oft mit Fahlerden (international Albeluvisols) ①[rechts] aus Mergel-

⑩





⑨



⑪

gestein vergesellschaftet. Die Postkarte ① wurde seitens der Polnischen Bodenkundlichen Gesellschaft herausgegeben: Deren eingedruckte Briefmarke war frankaturgültig; die Karte wurde mithin transportiert, aber bisweilen nicht abgestempelt.

Rendzinen besitzen meist nennenswerte Reserven an Nährstoffen. Von Natur aus stocken bei größerer Mächtigkeit prächtige Buchenwälder auf ihnen ⑦. Gering mächtige Rendzinen sind oft trockene Standorte, besonders dann, wenn Überschußwasser rasch im klüftigen Gestein versickert. Als naturnahe Pflanzenarten eines Trockenrasens, z. B. der Schwäbischen Alb, können dann u.a. Ragwurz *(Ophris insectiphera)* ⑤, die Orchidee Riemenzunge *(Himantoglossum)* ⑥, die Schneeweide *(Erica herbacia)* ⑧ und/oder Knabenkraut *(Orchis ustulata)* ⑨ beobachtet werden. Flachgründige Rendzinen werden in der Landwirtschaft als Wiese oder Weide genutzt, tiefgründige auch als Acker.

(12)



⑫



⑬



⑭



⑮



⑯

Im Hochgebirge wie den Bayerischen Kalkalpen ⑪ treten sehr flachgründige Syrosem-Rendzinen (international: Nudilithi-rendzic Leptosols) aus Kalkstein auf ⑩. Sie sind von verschiedenen Pionierpflanzen besiedelt, denen ein geringer Wurzelraum und wechseltrockene Wasserverhältnissen nichts ausmachen, wie dem Dolomiten-Fingerkraut *(Potentilla nitida)* ⑩, dem Silberwurz *(Dryas octopetala)* ⑬, dem Schweizer Mannsschild *(Androsace helvetica)* ⑮, dem Gegenblättrigem Steinbrech *(Saxifraga oppositifolia)* ⑯, oder dem auch auf Trockenrasen der Schwäbischen Alb vorkommenden Edelweiß *(Leontopodium alpinum)* ⑭.

Literatur

Scheffer/Schachtschabel (2002/2010): „Lehrbuch der Bodenkunde". 15./16. Aufl.; Spektrum Akadem. Verlag, Heidelberg

Schmeil-Fitschen (ed. K. Senghas, S. Seybold, 1993/2006): „Flora von Deutschland und angrenzender Länder". 89./93. Aufl., Quelle & Meyer, Wiebelsheim



Im Vordergrund dieser Ganzsache des „Kieler Philatelisten-Vereins von 1931 e.V." sind Buchen zu sehen, die auf den Kreidekalken stocken. Die Rügener Kalke sind relativ jung und daher kaum verfestigt. Sie wurden früher benutzt, um für die Schulen Schreibkreide für die Tafeln zu erstellen. H.-P. Blume



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 6)

3.2 Europäische Organisationen und ihre Umweltprogramme

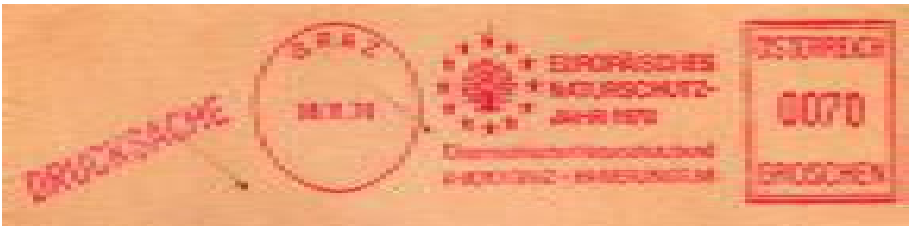
Der Europarat in Straßburg erklärte schon 1970 zum europäischen Naturschutzjahr. Die zweijährige Erfahrung konnte in die UNO-Konferenz 1972 eingebracht werden.



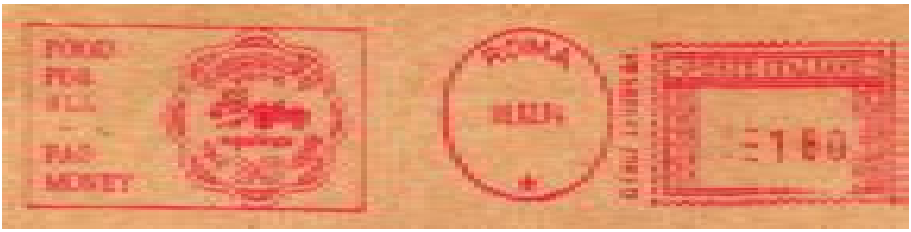








Die UNESCO, hier mit ihrem Programm „Mensch und Biosphäre“ und die FAO mit den Problemen der Ernährung arbeiten bereits langfristig an Umweltaufgaben.











In einer mehrtägigen Konferenz wurden die Aufgaben dieses Naturschutzjahres festgelegt. Einer der wichtigsten Punkte war die europaweite Enschränkung chemischer Mittel bei der Bearbeitung von Boden, Wald und Abwässern.

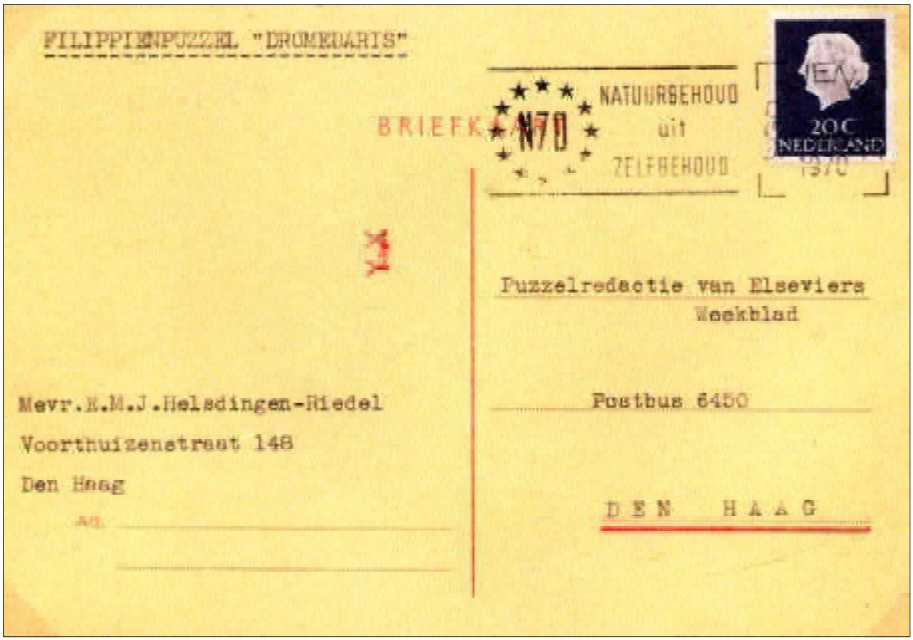












Unersetzliche Baudenkmäler – Meisterwerke des Handwerks aus vielen Jahrhunderten – zu erhalten, ist die Aufgabe des Denkmalschutzjahres.

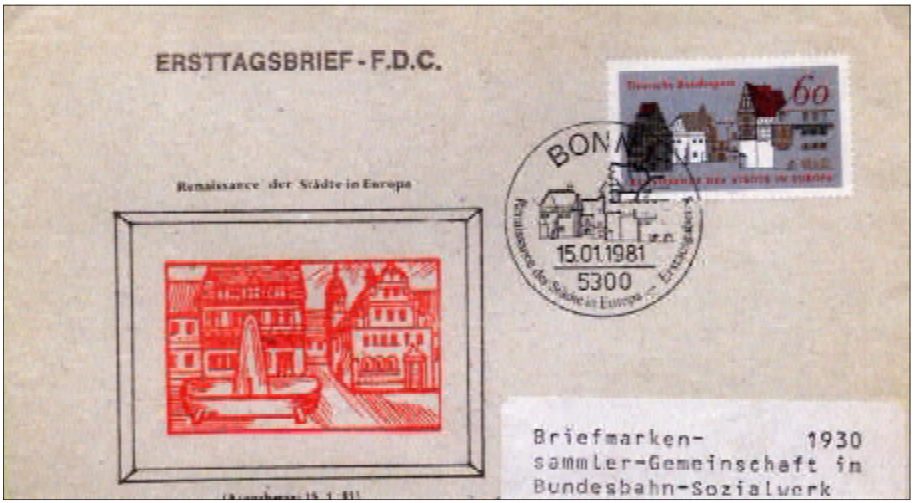








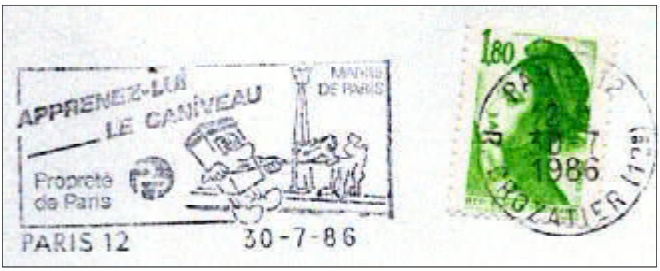




(wird fortgesetzt)

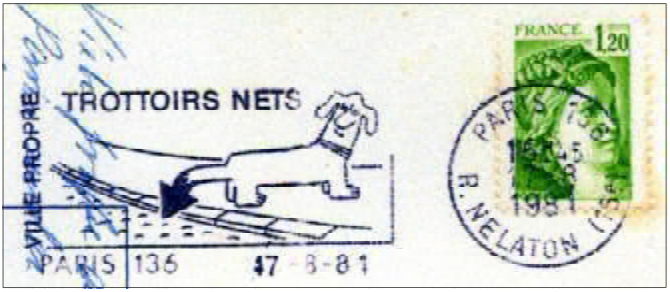
3.3. Umweltaufgaben der Kommunen und der Industrie

„Was haben Sie heute für die Sauerkeit ihrer Stadt getan?“ fragen die originellen französischen Werbestempel, die seit Jahren für die Sauberkeit werben.









Fast 600 kg Hausmüll pro Einwohner und Jahr, dazu noch zig Tonnen Industrieabfall ist die Umweltseite des Wohlstands. Eine Kostenintensive Aufgabe der Kommunen.



Ganzsachenkarten der UdSSR aus den Jahren 1929, 1930 und 1932: „Sammelt Altstoffe“.
Klassische Vorläuferkarten zu Umweltproblemen. Staatliche Aufrufe an alle, mitzumachen und Altstoffe (Schrott-Papier-Gummi-Lumpen usw.).
Für Abfälle zahlt der Staatshandel Geld.









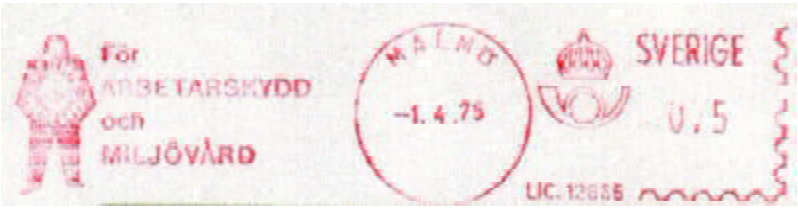




„Sammelt Altpapier – aus Alt mach Neu!“
Werbestempel der Niederlande 1943







„Arbeitsschutz ist auch Umweltschutz“ und „Menschenschutz am Arbeitsplatz“ sind die Aussagen der polnischen und schwedischen Werbestempel. An mehr als 35 Prozent der Arbeitsplätze erschweren Lärm, Hitze und Staub die Arbeit der Menschen.





Soylent Green

ist ein US-amerikanischer Science-Fiction-Film aus dem Jahr 1973. Mögliche Folgen exzessiver Nutzung endlicher Ressourcen, Umweltverschmutzung und Überbevölkerung werden in einem Zukunftsszenario thematisiert. Der Film gehört zu den ersten filmischen Ökodystopien, wurde 1973 gedreht und spielt im Jahr 2022, also in 8 Jahren (das ist nicht lange hin). Das Thema paßt zwischen einen Artikel zu Umweltthemen und einem Bericht über die Opfer der Carnivoren.

Der Film: In New York leben 40 Millionen Menschen. Es mangelt an Wasser, Nahrung und Wohnungen. Lediglich einige Politiker und reiche Bürger können sich sauberes Wasser und natürliche Lebensmittel leisten. Inmitten dieses Chaos' führen der Polizist Robert Thorn und sein älterer Mitbewohner Solomon Roth ein trostloses Dasein. Roth kennt noch die Welt mit Tieren und richtiger Nahrung: Gemüse und Fleisch statt „Soylent Rot" und „Soylent Gelb". Thorn wird angewiesen, einen Mord zu untersuchen. Er entdeckt, daß das Opfer für die Firma „Soylent" gearbeitet hat.

Dieses Unternehmen – eine Kombination aus Soy (Soya) und Lent(il) (Linse) – kontrolliert die Lebensmittelversorgung der halben Welt und vertreibt die künstlich hergestellten Nahrungsmittel „Soylent Rot" und „Soylent Gelb". Das neueste Produkt ist das weitaus schmack- und nahrhaftere „Soylent Grün", ein Konzentrat in Form grüner quadratischer Täfelchen, das angeblich aus Plankton hergestellt wird und reißenden Absatz findet. Infolge von Lieferengpässen am „Soylent-Grün-Tag", jeweils dienstags, kommt es regelmäßig zu Ausschreitungen der hungrigen Massen.

Thorn lernt bei seinen Ermittlungen einen Priester kennen. Der Ermordete hatte diesem kurz vor seinem Tod noch gebeichtet und ihn so in ein Geheimnis eingeweiht. Auf Nachfrage kann der Priester aber nur Andeutungen über eine „grausame Wahrheit" von sich geben. Kurz darauf wird auch der Priester ermordet. Auf Befehl des Gouverneurs wird Thorn angewiesen, die Ermittlungen einzustellen. Doch Thorn weigert sich, die daraus folgende Verantwortung zu übernehmen, und setzt die Nachforschungen fort. An einem „Soylent-Grün-Tag" wird auf ihn ein Anschlag verübt, der Attentäter verfehlt ihn jedoch und kommt selbst um. Thorn erfährt kurz vor dem Tod des Solomon Roth in einer Euthanasieklinik, daß die Ozeane (und damit das Plankton) schon lange tot seien. Er folgt dem Abtransport der Leiche bis zu einer Müllverwertungsanlage, wo die Leichen entsorgt werden. Thorn entdeckt hier, daß diese Anlage am anderen Ende „Soylent Grün" ausgibt. Er will nun die grausame Wahrheit „Soylent Green is people!" ans Licht zu bringen – doch wer interessiert sich schon für die Wahrheit, wenn's schmeckt und nährt?

Vorlage des Films war der Roman „New York 1999" von Harry Harrison. Eine Situation, wie sie der Film schildert, wird vermutlich noch nicht im Jahr 2022 eintreten (hoffe ich). kh + wikipedia

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 12)

Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen

Das Pilzjahr neigt sich nun schon seinem Ende zu, doch die kulinarische Faszination, die Pilze seit der Antike bei uns Menschen auslösen, ist bis heute ungebrochen. Pilze zum Verzehr sammeln wird von den leidenschaftlichen Sammlern als „Dritte Jagd" bezeichnet. Sie sehen in den Pilzen ihre Trophäen, die sie dann in hunderterlei Zubereitungsarten auf den Tisch bringen. Sie tischen sie warm auf oder auch kalt, in Soßen und Suppen, als Gemüse oder in Salaten, zu Fisch und Fleisch, in Pasteten und auf Pizzas und nicht zuletzt als schmackhaftes Mischgericht zu Kartoffelbrei. Die Koch- oder Bratzeit richtet sich nach der Konsistenz des Pilzes. Arten mit festem Fleisch brauchen etwas länger.

Pilze sollten frisch gesammelt von Schmutz und von Madenfraßstellen befreit und möglichst bald zubereitet werden. Außerdem vergewissere man sich noch einmal, ob die geputzten Pilze sicher bestimmbar sind. Bei geringstem Zweifel sondere man kritische Arten unbedingt aus. Um Freude am Pilzgenuß zu haben, ist jedes auch noch so geringes Risiko auszuschließen.

Zu den schmackhaften Pilzen ohne Röhren oder Lamellen gehören vorzugsweise Arten aus den Familien der Stachelinge, der Glucken, der Leistenpilze, der Gallert- und der Bauchpilze.

Ergiebig ist der Semmelstoppelpilz *(Hydnum repandum).* Er hat festes, weißes, eher sprödes angenehm duftendes Fleisch, das aber leicht bitter wird, wenn der Pilz zu alt oder ausgetrocknet ist. Seine Beliebtheit bei Sammlern läßt sich an der Vielzahl der volkstümlichen Namen messen, die ihm regional unterschiedlich gegeben wurden; zum Beispiel Semmelpilz, Woazrecherl, Aus-











geschweifter Stachelpilz, Blasser Hirschschwamm sowie in altfranzösischer Pilzliteratur, übersetzt auch Froschfuß und Wildschwein. Dasselbe gilt auch für den eßbaren Habichtspilz *(Sarcodon imbricatum),* der ebenfalls als Hirschschwamm, Habichtsstacheling, Hirschzunge, Hirschling und Rehfellchen bezeichnet wird. Der Habichtspilz ist durch seine robuste Struktur und einem mit braunen Schuppen bedeckten Hut, unter Nadelbäumen wachsend, gut zu bestimmen.

Ein weiterer beliebter Speisepilz, der Assoziationen an Haushühner auslöst, ist die Krause Glucke *(Sparassis crispa)* oder auch „Fette Henne" genannt. Der Fruchtkörper ist kissenförmig und erinnert in der Form an einen großen Naturschwamm. Noch treffender ist die weniger gebräuchliche Bezeichnung „Blumenkohlpilz", wobei der Fruchtkörper aus vielen Verästelungen besteht, die einem dicken Strunk entspringen und oberflächlich blumenkohlartige Strukturen annehmen. Das Gebilde kann bis zu mehreren Kilo schwer werden und erfordert, will man es zu Speisezwecken aufarbeiten, einen enormen Reinigungsaufwand. Zwischen den Verästelungen, so zu sagen im Inneren des „Schwammes" halten sich kleine bis kleinste Insekten auf und an Waldbodenbestandteilen mangelt es auch nicht. Doch wenn die Reinigung durch wiederholtes Spülen und wässern vollbracht ist, wird man bei entsprechender Zubereitung mit einem köstlichen Mahl belohnt.

Pfifferlinge *(Cantharellus cibarius)* sind wohl mit die bekanntesten Speisepilze. Das liegt zum Einen daran, daß es keinen giftigen Doppelgänger gibt, sie also leicht zu bestimmen sind und sie zudem auch noch einen unverwechselbaren kräftigen, würzigen angenehmen Geschmack haben. Doch was viele Pilzsammler nicht wissen, ist die Tatsache, daß die Pfifferlinge keine Lamellen, sondern an der Hutunterseite Leisten besitzen. Es sind dickliche, unregelmäßig gegabelte und untereinander durch feine Adern verbundene Leisten. Zu diesen Leistlingen gehört auch die Gattung Trompeten mit den Arten Trompetenpfifferling *(Craterellus tubaeformis)* und Totentrompete *(Craterellus cornucopioides).* Beide gehören geschmacklich zu den exzellentesten Speisepilzen







und kommen sehr verbreitet zum Teil massenhaft vor. Ihren Furcht einflößenden Namen hat die Totentrompete, weil sie im Herbst und zu Allerheiligen erscheint.



Ein allgemein bekannter Gallertpilz, der sich besonders in der chinesischen Küche großer Beliebtheit erfreut, ist der Black Fungus oder Mu-Err. Bei uns wächst er als Judasohr *(Auricularia auricula-judae)* ausschließlich an Holunder. Er läßt sich ausgezeichnet durch Trocknen konservieren. In dieser Form wird er auch im Handel angeboten. Wenn man ihn allerdings in warmem Wasser einweicht, gewinnt er seine elastische, gallertartige Konsistenz zurück und läßt sich wunderbar für Speisezwecke vielfältig einsetzen.

Das Judasohr verdankt den Namen seiner gemaserten, ohrläppchenähnlichen Form und der Tatsache, daß er stets auf Holunder wächst, denn nach der Bibel soll sich Judas Ischariot nach dem Verrat an Jesus an einem Holunderbusch erhängt haben.

Von den häufig vorkommenden Bovisten und Stäublingen, die in einschlägigen Pilzbüchern alle-



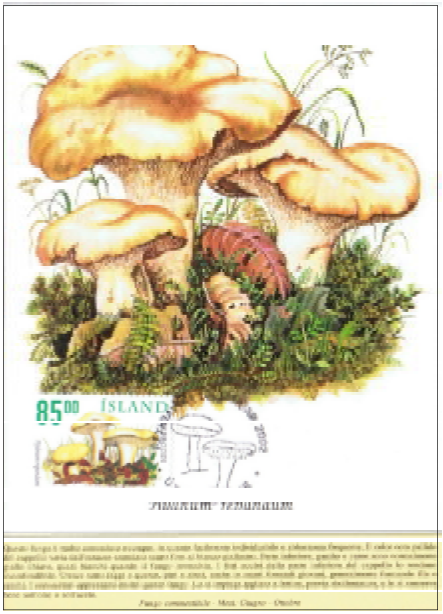


samt als bedingt eßbar deklariert sind, kann nur der Riesenbovist *(Clavatia gigantea)* als guter Speisepilz gelten. Bedingt eßbar ist auch dieser Bauchpilz insofern, daß die Sporenmasse im Inneren seines Fruchtkörpers noch jung sein und schneeweiß aussehen muß, bevor er zubereitet wird. In Würfel geschnitten und gedünstet oder wie ein Schnitzel in der Pfanne gebraten kann man aus ihm kulinarische Köstlichkeiten zaubern. Der Pilz ist außergewöhnlich in seiner Erscheinung. Er präsentiert sich als riesige weiße Kugel, die einen Durchmesser von 50 cm erreichen kann. Vorzugsweise wächst er auf gut gedüngten Wiesen und Weiden.

Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik:
Wie häufig sind die beschriebenen Pilzarten bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert*.

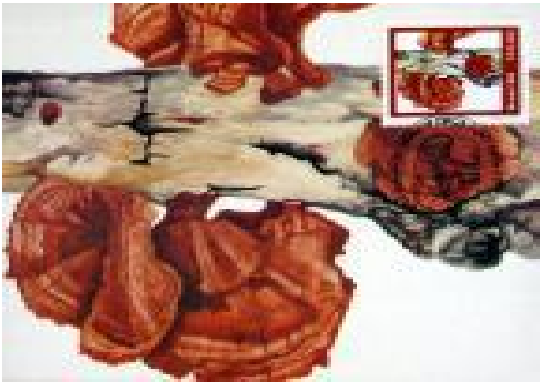
- 28 x Semmelstoppelpilz *(Hydnum repandum)*
- 24 x Habichtspiz *(Sarcodon imbricatum)*
- 16 x Krause Glucke *(Sparassis crispa)*
- 194 x Echter Pfifferling *(Cantharellus cibarius)*
- 12 x Trompetenpfifferling *(Craterellus tubaeformis)*
- 39 x Totentrompete *(Craterellus cornucopioides)*
- 11 x Judasohr *(Auricularia auricula-judae)*
- 15 x Riesenbovist *(Calvatia gigantea)*











*Im Kompendium für Mykophilatelisten Teil I in 3 Bänden, 2. Auflage, ist nachgewiesen in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

Literaturquelle.
Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag

Ulrich Oltersdorf

2014 „Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“



In unseren Breiten ist der Herbst die Erntezeit; früher war das eine spannende Zeit: Wie werden die Mühen der Bauern belohnt, wie fällt die Ernte aus? Wird sie für ein Jahr reichen? Es gab echte Erntedankfeste, heute gibt es Volks- und Oktoberfeste.

Der 16.Oktober im Jahr ist international der Welternährungstag, an diesem Tag wurde 1945 in Quebec/Kanada die Welternährungsorganisation FAO gegründet. Jedes Jahr steht dieser Tag unter einem bestimmten Motto. 2014 wird die Bedeutung der landwirtschaftlichen Familienbetriebe hervorgehoben und ihr Beitrag zur globalen Ernährungssicherung, der Verbesserung der Lebensbedingungen und der Armutsbekämpfung sowie dem Schutz der Umwelt und der Artenvielfalt im ländlichen Raum. Die Vereinten Nationen haben das Motto übernommen, und 2014 ist das „Internationalen Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“.

Es gibt weltweit etwa 500 Millionen landwirtschaftliche Familienbetriebe. Laut FAO-Angaben erzeugen sie mindestens 56 Prozent der Agrarproduktion weltweit. In den ärmsten Ländern tragen sie die Hauptlast. Das war früher in Deutschland ebenso, doch heute sind es nur noch weniger als 2 Prozent der Bevölkerung, die als Landwirt ihr Auskommen haben; die großen Agrarkonzerne beherrschen den Markt. Der bäuerliche Familienbetrieb ist eher ein idealisiertes Bild, vom typischen ländlichen Haushalt spricht kaum noch jemand.

Wer jedoch mehr ökologische, regionale, faire Lebensmittel zum Essen haben möchte, der muß das „Family Farming“ unterstützten. Ein großer Teil des weltweiten Wissens über Nachhaltigkeit stammt von Familienbetrieben. Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben und fortentwickelt wurde; Familienbetriebe tragen zur nachhaltigen Lösung für Ernährungssicherung bei.













Zur FAO und ihren Aktivitäten gibt es immer wieder weltweit Briefmarkenausgaben. So haben die Postverwaltungen der Vereinten Nationen am 21.August 2014 sechs Briefmarken zu dem Motto der landwirtschaftlichen Familienbetriebe herausgeben. (UN New York – UN Genf und UN Wien; sie sind noch nicht im Michel-Katalog registriert)

- Füllhorn: Familien bringen ihre Produkte auf lokalen Märkten (New York, Abb.)
- Aquakultur: Fischbauern züchten Fische (NY) (Abb.)
- Ernte: Dorfbewohner in Afrika ernten ihre Erzeugnisse (Genf, Abb.)
- Bauernhof: bäuerliche Familienbetriebe in nördlichen Klimaregionen (Genf, Abb.)
- Stroh und Getreide: indische Familie sammelt geerntetes Stroh und Getreide (Wien, Abb.)
- Terrassenfarm: asiatische Bauern mit Büffel und Terrassenfeldern (Wien, Abb.)
  (gemeinsamer Ersttagsbrief (Abb.) und FDC Genf (Abb.); Ersttagsstempel (Abb.)

Französisch Polynesien (Mi.Nr. 1254–55; 21.2.2014): Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft: Blumenpflege, Gemüsebau, landwirtschaftliche Produkte (Bananen, Mais, Tomaten u.a., siehe Abb. auf folgender Seite)













Weißrußland (Mi.Nr.1005; 18.3.2014): Internationales Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe: Familie mit ihrem Vieh (siehe nebenstehende Abb.)





In unserer website www. Agrarphilatelie. de wird das Thema regelmäßig aktualisiert. Dort sind auch Hinweise auf die vielen Welternährungstage in aller Welt und entsprechende Briefmarken angeführt.

Ulrich Oltersdorf

Die „Echte Feige“ und die „Kaktusfeige“

Die „Echte Feige“ *(Ficus carica)*

Feigen zählen zu den ältesten kultivierten Obstsorten der Menschen, vielleicht sind sie sogar die älteste.

Die Echte Feige *(Ficus carica)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Feigen *(Ficus)*. Sie wird im gesamten Mittelmeergebiet angebaut, die Türkei ist der Hauptproduzent. Ihre Früchte werden frisch, aber vor allem getrocknet (in Deutschland) verzehrt.

Der Ursprung der Feigen wird in Südwestasien (z.B. am Kaspischen Meer) vermutet, jedoch wird die Art seit der Antike im gesamten Mittelmeerraum kultiviert, wo sie auch vielfach verwildert ist. In wintermilden Regionen kann sie auch weitab ihrer Heimat gedeihen. Nördlich der Alpen gibt es vor allem in Weinbaugebieten Feigenbäume; selbst auf den dänischen Ostseeinseln und in Südengland wachsen Feigen. Neue Züchtungen sind auch frosthart bis zu minus 15 Grad Celsius.

Die Domestizierung der Feige setzte schon sehr früh ein und ist höchstwahrscheinlich sogar älter als der Ackerbau. In einem etwa 11.400 Jahre alten Haus bei Jericho wurden Überreste von bereits nicht mehr der Wildform entsprechenden Feigen gefunden. Alle antiken Hochkulturen kannten und nutzten die Feige.

Der Feigenbaum stellt geringe Ansprüche an den Boden, dieser sollte jedoch einigermaßen tiefgründig sein. Der Baum gedeiht auch in niederschlagsarmen Gebieten. Er braucht warme Sommer und milde Winter. Er wächst als sommergrüner und laubwerfender Strauch oder kleiner Baum mit einer Wuchshöhe von 3 bis zu 10 Metern. Die Krone ist bei alten Gewächsen sehr breit und ausladend, jedoch unregelmäßig und niedrig. Der Stamm ist oft knorrig, gedreht oder gebogen. Die reiche Verzweigung beginnt schon in geringer Höhe. Die Rinde ist glatt, hellgrau. Die ganze Pflanze führt Milchsaft.











Das Laub – die Feigenblätter – sind wechselständig an den Zweigen angeordnet. Der kräftige Blattstiel ist 2-8cm lang. Die Blätter sind 10-20cm lang und breit, und ei- bis herzförmig mit unregelmäßig gezackten Rändern, die dunkelgrüne Blattoberseite ist rauhaarig, die Unterseite ist heller.

Feigen sind einhäusig getrenntgeschlechtig, d. h. es gibt männliche und weibliche Blüten, die zusammen auf einem Pflanzenexemplar vorkommen. Die Bestäubung ist recht kompliziert, eine wesentliche Rolle haben die Feigenwespen.

In Feigenkulturen gibt es jährlich drei Blütenstände (bei Mittelmeerklima, in Mitteleuropa nur einmal). Es gibt drei Gruppen von Feigensorten:

- den „Smyrna-Typ“ *(smirniaca):* Nur nach Befruchtung reifen die Feigen. Zu dieser Gruppe gehören die wichtigen Sorten Sari Lob (Smyrna, Calimyrna), Kassaba und Bardacik.
- den „Adriatischer Typ“ *(hortensis):* Die Früchte entwickeln sich ohne Befruchtung, weshalb diese Sorten heute bevorzugt werden: Dottato und Trojano aus Italien, Fraga aus Spanien, Adriatic und Mission aus Kalifornien.
- „San-Pedro-Typ“ *(intermedia)* nimmt eine Zwischenstellung ein, da die erste Fruchtgeneration ohne, die zweite jedoch nur mit Bestäubung Früchte bildet. Diese Sorten sind kommerziell wenig bedeutend.

Die Feigenfrucht ist ein Steinfruchtverband (mit vielen kleinen Kernen), der birnen- bis kugelförmig ist, und grün bis dunkelviolett gefärbt ist. Die Schalendicke variiert ebenfalls nach Sorte. So sind die türkischen Feigen eher dünnschalig, die in Griechenland eher dickschalig.









Die frischen reifen Früchte enthalten etwa 80 % Wasser, und etwa 1,3 % Protein, 0,5 % Fett, 12,9 % Kohlenhydrate (Zucker), etwa 4,5 % Ballaststoffe und 0,7 % Mineralstoffe, besonders Calcium und Eisen. Ihr Anteil an Vitamin B_1 ist erwähnenswert.

Die Bäume werden je nach Sorte, Boden und Niederschlag in Dichten von 80 bis 1.200 Bäumen je Hektar gepflanzt. In niederschlagsarmen Gebieten sind die Pflanzungen nicht so dicht. Die Wuchshöhe der Bäume in Kultur wird zur Erleichterung der Bearbeitung meist deutlich unter der potentiell möglichen Größe (10 m) gehalten.

Die Bäume können bereits im zweiten Jahr nach der Pflanzung Früchte tragen. Vollertrag tritt nach fünf bis acht Jahren ein und hält rund 50 Jahre an. Auf guten Standorten beträgt der Jahresertrag 15 bis 20 Tonnen Frischfrucht pro Jahr und ha, das ergibt rund fünf bis sieben Tonnen Trockenfrucht. Ein Einzelbaum liefert im Jahr 80 bis 100 Kilogramm frische Feigen.

Der kommerzielle Anbau von Feigen beschränkt sich hauptsächlich auf den Mittelmeerraum, und die jährliche Ernte beträgt rund 1,5 Millionen Tonnen Frischfeigen.

Erntemengen 2012 (in Tonnen Frischfrucht) (FAO 2014)

Türkei	280.000	Syrien	41.224
Ägypten	171.062	USA	35.076
Algerien	110.058	Brasilien	28.010
Marokko	102.694	Albanien	27.255
Iran	78.000	Tunesien	25.000

In geringerem Maße wird sie auch in Südafrika, Australien, Neuseeland, China, Chile, Mexiko und Kalifornien angebaut.

Die meisten Feigen werden getrocknet. Dies geschieht an der Sonne oder in Heißluftöfen. Der





Wassergehalt wird dabei auf 33 bis 18 % gesenkt, der Zuckeranteil steigt auf rund 60 %. Die im Handel erhältlichen Rollen entstehen, indem man die getrockneten Feigen unter heißem Wasserdampf preßt. Feigen für das Trocknen werden voll reif geerntet, wenn der Wassergehalt der Früchte am Baum bereits um 30 bis 50 % gesunken ist. Sie werden von Hand geerntet, von den Bäumen geschlagen oder maschinell geerntet.

Feigen für den Frischverzehr werden vor der Vollreife von Hand geerntet, damit sie für den Transport noch fest genug sind und auf dem Markt die optimale Reife haben. Da die frischen Feigen relativ rasch in Gärung übergehen, werden sie vor allem in den Anbauländern verzehrt.



Feigen werden wie Obst allgemein verwendet, als ganze Frucht verzehrt, als Marmeladen, Desserts, Beilagen, usw. Aus dem Saft reifer Feigen wird auch ein Dessertwein hergestellt. In Spanien und Portugal stellt man „Feigenkäse" her, aus reifen Feigen, Hasel-, Pinienkernen, Mandeln, Pistazien und Gewürzen.

Geröstete Feigen werden auch zu Feigenkaffee verarbeitet (Ersatzkaffee). Historische Firmen sind z.B. die Feigenkaffeefabrik Andre Hofer, Salzburg und der Imperial Feigenkaffee, München.

Im Handel werden die Feigen meist nicht unter den Sortennamen gehandelt, sondern nach der Herkunft benannt: Smyrna-Feigen (Türkei, besonders Mäander-Tal), Bari-Feigen (Provinz Puglia, Italien), Fraga-Feigen (Provinz Huelva, Spanien), Calamata-Feigen (Peloponnes, Griechenland), Bougie-Feigen (Algerien).

In der Volksmedizin wird die weiße Milch, die austritt, wenn man die Blätter von den Zweigen bricht, zur Linderung bei Insektenstichen und zur Beseitigung von Warzen angewendet.





Im 13. und 15. Jahrhundert galt Feigenholz als hervorragend geeignet zur Herstellung von Holztafeln für die Malerei.

Als alte Kulturpflanze gibt es viele Verbindungen der Feige zu den Kulturen der Menschen. So wurden sowohl im antiken Griechenland als auch bei den Römern Götter aus Feigenholz geschnitzt.







Die Feige ist die erste namentlich erwähnte Pflanze in der Bibel, und auch die einzige namentlich erwähnte des Garten Eden. Nachdem Adam und Eva vom Baum der Erkenntnis gegessen hatten, wurden sie sich ihrer Nacktheit bewußt: Sie hefteten Feigenblätter zusammen und machten sich einen Schurz (Genesis 3:7). Von daher stammt die Metapher „Feigenblatt" für schamhafte Verhüllung. Die Feige ist der klassische Fruchtbaum der Bibel, wird sie doch 38mal erwähnt gegenüber vier Erwähnungen des Apfels. Im Allgemeinen steht die Feige im Alten Testament für Frieden und Wohlstand.

Die Feigen sind fachlich in der EDW beschrieben und auch bei Wikipedia.

Die Feigenbäume und ihre Früchte sind auf Briefmarken folgender Länder zu finden.





Echte Feigen und Feigenbäume

- Albanien (Mi.-Nr. 2937–2940, Block 146; 17.5.2003) Blockausgabe: Früchte des Mittelmeerraumes. Echte Feige (Abb.)
- Aserbaidschan (Mi.-Nr. 478-481; 21.6.2000) Einheimische Früchte. Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
- Barbados (Mi.-Nr. 399-402, Block 8; 17.12.1975) 350 Jahre Besiedlung. Feigenbaum und Früchte (Abb.)
- Bermuda-Inseln (Mi.-Nr. 650-654, 14.7.1994/1.9.1998) Freimarken: Früchte. Feige *(Ficus carica)* I = ohne Jahreszahl, II = mit Jahreszahl 1998 (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (Mi.-Nr. 395–399; 1.9.2005) Freimarken: Obst. Echte Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
- Bosnien-Herzegowina (Kroatische Post Mostar) (Mi.-Nr.331–332; 1.11.2011) Flora. Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
- Brasilien (Mi.-Nr. 3629–3638, 23.7.2009) Obstsorten. Echte Feige *(Ficus carica)* (Abb.)



– Bulgarien (Mi.-Nr. 4055–4060; 8.7.1993) Früchte. Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
– Griechenland (Mi.-Nr. 596–602; 1.7.1953) Freimarken: Landesprodukte. Feigen (Abb.)
– Guyana (Mi.-Nr. 4751–4774; 4.8.1994) Biblische Geschichte (II): Ruth. Gewänder und Feigenbaum
– Israel (Mi.-Nr. 73-76; 3.9.1952) Jüdische Festtage. Feige *(Ficus carica)* (Abb.), (Mi.-Nr.167-70; 27.8.1958) Jüdische Festtage: Getreide und Früchte. Feigen *(Ficus carica)* (Abb.)
– Jemen-Nord (Arab. Republik) (Mi.-Nr. 551–560; 10.2.1967) Früchte. Feige *(Ficus carica)* (Mi.-Nr. 28–30, Portomarken; 10.2.1967) Früchte. Feigen (Abb.)
– Jordanien (Mi.-Nr. 1834–1837, Block 104; 27.12.2004) Blockausgabe: Mosaiken. Details des Mosaikfußbodens in der Lot-und-Prokop-Kirche, Berg Nebo (6. Jh.) Feigenernte (Mi.-Nr. 1932 bis 1936; 16.7.2007); Früchte. Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
– Libanon (Mi.-Nr. 97–98; Dez 1962) Freimarken: Früchte. Feige *(Ficus carica)* (Abb. 1/Abb. 5)
– Malta (Mi.-Nr. 1492–1507; 16.4.2007) Früchte. Echte Feige *(Ficus carica)* (Abb.) und Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)*
– Monaco (Mi.-Nr. 1597–1600, Block 24; 9.11.193) Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten (II). Zweig eines Feigenbaumes *(Ficus carica)* im Frühling, Sommer, Herbst, Winter (Abb.)
– Nevis (Mi.-Nr. 462–466, Block 17; 11.3.1987) 200. Jahrestag der Hochzeit von Lord Horatio Nelson und Frances Nisbet. Feigenbaumkirche
– Peru (Mi.-Nr. 387–396; 1.7.1938) Freimarken: Landesmotive. Regierungspalast mit dem historischen Feigenbaum (Abb.)
– St. Kitts-Nevis (Mi.-Nr. 392–395; 6.5.1980) Internationale Briefmarkenausstellung London 1980; 175. Todestag von Lord Nelson. Feigenbaum-Kirche







– Schweiz (Mi.-Nr. 1890–1891; 7.9.2004) Schweizer Produkte mit Tradition (I): Käse – Einheimische Käsesorten – dabei auch eine Feige abgebildet (Abb.)
– Slowenien (Mi.Nr. 994–996); 22.3.2013) Flora: Obstsorten. Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
– Südafrika, Bophuthatswana (Mi.-Nr. 120–123; 23.3.1984) Ostern: Die Leidensgeschichte Jesu Christi (IV).Jesus und der Feigenbaum – Jesus verflucht den Feigenbaum
– Syrien (Mi.-Nr. 1274–1278; 21.8.1974) 14. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo: Früchte. Feige (Abb.), (Mi.-Nr. 2029; 29.4.1999) Tag des Baumes. Feigenbaum (Abb.)
– Tansania (Mi.-Nr. 5021–5027, Block 661; 26.8.2013) Afrikanische Früchte. Feige
– Türkei (Mi.-Nr. 1019–1028; 20.8.1938) Internationale Mustermesse in Izmir. Feigenbaum *(Ficus carica)* (Abb.) (Mi.-Nr. 2311–2316; 10.12.193) Freimarken: Exportprodukte. Feige (Abb.)
– Türkisch-Zypern (Mi.-Nr. 791–794; 10.3.2014) Kulturprojekt „Der einzige Zeuge war der Cümbez“. Künstlerische Darbietungen unter dem Feigenbaum „Cümbez“ in Famagusta
– Tunesien (Mi.-Nr. 1720–1723, Block 43; 5.6.2009) Früchte. Echte Feige *(Ficus carica)* (Abb.)







Verwandte Feigen-Arten

– Botswana (Mi.-Nr. 669–672; 30.11.1998) Weihnachten: Einheimische Feigenarten. *Ficus ingens* (Abb.); Ficus pygmaea (Abb.); *Ficus abutilifolia* (Abb.), Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Abb.)
– Indonesien (Mi.-Nr. 2853–2863; 5.11.2010) Flora und Fauna der Provinzen (III) *Ficus minahassae* (Feige) (Abb.)
– Kap Verde (Mi.-Nr. 792–793; 9.6.2001) Bäume. Eselsfeige *(Ficus sycomorus var. gnaphalocarpa)*
– Malaysia (Mi.-Nr. 1281–1285, Block 91; 11.12.2004) Heilpflanzen Malaysia Mistelfeige *(Ficus deltoidea)* (Abb.)
– Namibia (Mi.-Nr. 1028–1031; 16.8.2000) Einheimische Obstbäume. Eselsfeige *(Ficus sycomorus)*





– St. Vincent (Mi.-Nr. 4568–4601, Block 482; 12.4.1999) Tiere und Pflanzen aus aller Welt. Würgfeige *(Ficus sp)*
– El Salvador (Mi.-Nr. 1486–1488; 13.12.1983) Umweltschutz. Feigenbaum *(Ficus pertusa)*
– Somalia (Mi.-Nr. 266–269; 5.9.1978) Bäume. Eselsfeige *(Ficus sycomorus)*
– Spanien (Mi.-Nr. 3883–3884; 3.10.2003) Bäume (IV). Magnolienblatt-Feigenbaum *(Ficus macrophylla)* (Abb.)
– Südafrika, Bophuthatswana (Mi.-Nr. 257–260; 24.1.1991) Eßbare Wildfrüchte. Büschelfeigenbaum *(Ficus sycomorus)*
– Swaziland (Mi.-Nr. 660–663; 23.4.1996) Pflanzen und Früchte. Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Mi.-Nr. 777–789; 23.1. 2007) Freimarken: Bäume. Kapfeige *(Ficus sur)* (Abb.)
– USA (Mi.-Nr. 4807–4811; 23.1.2012) Freimarken: Bonsai. Bengalische Feige (Abb.)
– Vietnam (Mi.-Nr. 3333–3336; 1.7.2004) Vietnamesische Bonsais – Internationale Briefmarkenausstellung „World Stamp Championship“, Singapur. *Ficus pilosa* (Abb.) Feigenwespe
– Kenia (Mi.-Nr. 851–950; 16.11.2011) 40 Jahre Internationales Zentrum für Physiologie und Ökologie der Insekten (ICIPE), Nairobi. (100 Marken!!!) davon eine: Feigenwespe *(Blastophaga psenes)*







Kaktusfeigen – Früchte des Feigenkaktus *Opuntia ficus-indica*

Die *Opuntia ficus-indica* gehört zur Familie der Kakteengewächsen (Cactaceae). Deren Früchte sind eßbar und sie sehen den Feigen ähnlich; so werden sie Kaktusfeigen genannt, andere Namen sind Distelfeigen, Feigenopuntien, Indische Feigen, Kaktusbirnen, Nopal, Stachelfeigen und Tunas.



Opuntia ficus-indica wächst strauchig oder baumartig und erreicht Wuchshöhen zwischen 1 bis 6 Metern. Die Dornen sind unauffällig und fehlen oft ganz. Die Blüten stehen endständig am Sproß, sind gelb bis rot und haben einen Durchmesser von 5 bis 10 Zentimeter. Die eiförmigen bis länglichen, grünen, orangen oder roten Früchte sind 6 bis 10 Zentimeter lang.

Opuntia ficus-indica stammt vermutlich aus Mexiko. Die Art ist in Südamerika, Australien und im Mittelmeergebiet verwildert. Die Erstbeschreibung als *Cactus ficus-indica* wurde 1753 von Carl von Linné vorgenommen.



Die Hauptanbaugebiete liegen in Mexiko (75% der Welternte), Italien (etwa 10%), danach folgen Chile, Südafrika, Israel, USA und Ägypten. Die besten Kaktusfeigen kommen aus Sizilien, Spanien und der Türkei.

Verzehrt wird das Innere der Frucht mit den ebenfalls eßbaren Kernen. Das, je nach Sorte, gelborange bis rote Fruchtfleisch hat einen süß-säuerlichen Geschmack. Die Farbe zeigt nicht sicher den Reifegrad an. Die Frucht kann man wahlweise roh, und verarbeitet verzehren; es gibt Saft, Nektar, Püree, Konfitüre, Gelee, Dosenfrüchte, tiefgekühlte Früchte, Saftkonzentrat, sprühgetrocknetes Fruchtpulver; und auch Likör Bajtra (in Malta).



Bei uns weitgehend unbekannt ist der Verzehr von Feigenkaktus-Kladodien (Stammsegmente; „Blätter“) als Gemüse. Solche jungen „Blätter“ sind vor allem in Lateinamerika ein wichtiges traditionelles Nahrungsmittel, das besonders in Trockenzeiten der Nahrungssicherung dient („Brot der Armen“). In der der mexikanischen Küche zählen sie zu den üblichen Lebensmitteln.



Der Zuckergehalt der Kaktusfeigen liegt zwischen 9–14%; der Vitamin C Gehalt bei 20–40 mg/100g; nennenswert ist auch der Anteil



an Thiamin und Niacin, sowie wichtige bioaktive Stoffe (Xanthine; Betalaine).

Die Früchte sind relativ haltbar (z.B. bei Raumtemperatur eine Woche; im Kühlschrank länger). Der Verzehr erfordert Übung, Vorsicht vor den Stacheln; sie werden geschält oder halbiert und ausgelöffelt. Die geschälten Kaktusfeigen können (als Alternative zu Melonen) mit rohem Schinken serviert werden.



In den USA genießt die Kaktusfeige („prickly pear“) durch die Latino-Küche (Tex-Mex) einen gewissen Kultstatus.

Der Feigenkaktus ist ein beliebter „Wohnort“ für die Cochenille-Läuse und diese liefern einen roten (Lebensmittel) Farbstoff (E 120 Karmin); so kann das Rot der Lippenstifte aus Läuseeiern stammen. Übrigens: Das „Echte Karmin“ ist auch in fast jedem sog. Fleischsalat (auch Italienischer Salat genannt) enthalten.



Schließlich noch eine Kuriosität; es gibt Berichte darüber, daß Opuntienstacheln früher als Grammophon-Nadeln genutzt wurden.



Die Quellen dieser Informationen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt dokumentiert, und bei Wikipedia. Es gab im Heft 50 (Juli 1988; S. 4 f) der Mitgliederzeitschrift den Beitrag von H. Gruber: Obst von Kakteen.



Die Postanstalten folgender Länder haben Briefmarken des Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* sowie ihrer Früchte, den Kaktusfeigen, ausgegeben:



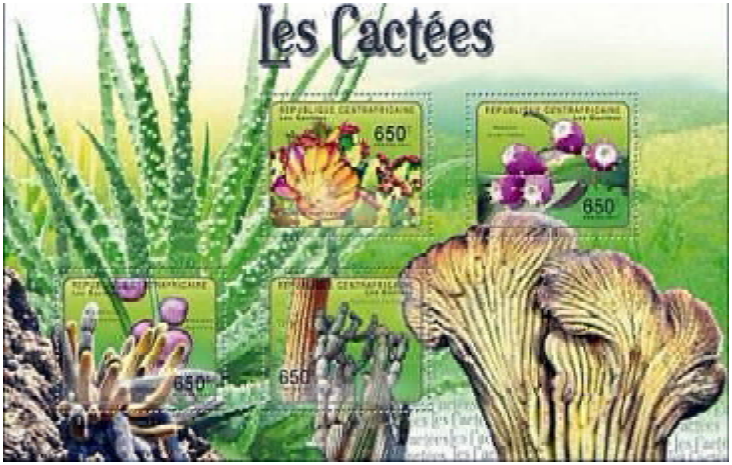
- Ägypten (Mi.-Nr. 1765; 20.3.1993): Neujahr. Feigenkaktus (Abb.)
- Albanien (Mi.-Nr. 1612–1619; 25.3.1973): Kakteen. u.a. Feigenkaktus (Abb.)
- Algerien (Mi.-Nr. 517–520; 18.1.1969): Feigenopuntie *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.); (Mi.-Nr. 606–609; 19.5.1973); Freimarken: Blumen. Feigenopuntie *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.)
- Ascension (Mi.-Nr. 425–428; 29.1.1987): Obst. Kaktusfeige *(Opuntia sp.)* (Abb.); (Mi.-Nr. 1076–1081; 7.9.2009): Neophyten.Gewöhnlicher Feigenkaktus *(Opuntia vulgaris)*
- Bahamas (Mi.-Nr. 1041–1044; 7.9.2009): Einheimische Heilpflanzen (I). Feigenkaktus *(Opuntia sp.)*
- Bermuda-Inseln (Mi.-Nr. 659–664; 6.10.1994/01.9.1998): Freimarken: Früchte. Kaktusfeige (Opuntia dillenii) I = ohne Jahreszahl, II = mit Jahreszahl 1998 (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 2946–2950; 4.11.1980): Kakteen Feigenkaktus *(Opuntia bisponosa)* (Abb.)
- Burundi (Mi.-Nr. 2748–2752, Block 274; 21.12.2012): Sukkulente Pflanzen und afrikanische Tiere. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)*
- Dschibuti (Mi.-Nr. 253–257; 18.6.1979): Blüten. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Ecuador (Mi.-Nr. 2421–2440; 3.9.1999): 40 Jahre Charles-Darwin-Stiftung zum Schutz der Galapagos-Inseln. Galapagos-Feigenkaktus *(Opuntia galapageia)*
- Ifni (Mi.-Nr. 254–257; 1.6.1967): Kinderhilfe: Einheimische Flora. Feigenkaktus *(Opuntia sp.)* (Abb.)
- Israel (Mi.-Nr. 2145–2159; 21.11.2010 und Mi.-Nr. 2160–2174; 21.11.2010): 50 Jahre internationaler Verband der Animationsfilmschaffenden (ASIFA). Mann reicht einem Mädchen eine Kaktusfeige (Zeichentricksequenz) (Abb.)







- Italienisch-Tripolitanien (Mi.-Nr. 163–176; 8.3.1932): 6. Mustermesse, Tripolis. Indischer Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)*
- Libyen (Mi.-Nr. 193–196; 2.9.1965): Blumen. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.); (Mi.-Nr. 950–955; 1.11.1981): Früchte. Kaktusfeigen
- Malta (Mi.-Nr. 1492–1507; 16.4.2007): Früchte. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* + Echte Feige *(Ficus carica)* (Abb.)
- Mexiko (Mi.-Nr. 1980–1981; 21.2.1986): Mexikanische Flora (V). Meist dornenloser Feigenkaktus (Nopalea coccinellifera) (Abb.)
- Mocambique (Mi.-Nr. 5316–5322, Block 563; 30.12.2011): Sukkulenten und Reptilien. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.)
- Monaco (Mi.-Nr. 2054–2057, Block 53; 7.3.1992): Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten (X); Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica):* Im Frühling (Abb.), im Sommer (Abb.), im Herbst (Abb.), im Winter (Abb.); (Mi.-Nr. 2414–2417; 03.8.1998): Freimarken: Sukkulenten aus dem Exotischen Garten von Monaco; Feigenkaktus *(Opuntia dejecta)* (Abb.)
- Montserrat (Mi.-Nr. 1023–; 30.3.1998): Heilpflanzen. Feigendistel *(Opuntia tuna)*
- Niederländische Antillen (Mi.-Nr. 43–44, 17.5.1955): Jugendwohlfahrt: Blüten. Feigenkaktus *(Opuntia schumannii)* (Abb.)









- Portugal Madeira (Mi.-Nr. 153–155; 21.2.1992): Freimarken: Subtropische Früchte und Pflanzen. Kaktusfeige (Opuntia tuna) (Abb.)
- Ruanda (Mi.-Nr. 1465–1468, Block 114; 2.2.1995): Einheimische Pflanzen. Feigenkaktus *(Opuntia sp.)*
- Rumänien (Mi.-Nr. 2020–2022; 15.9.1961): 100 Jahre Botanischer Garten, Bukarest. Feigenkaktus *(Opuntla vulgaris)* (Abb.)
- St. Vincent Grenadinen (Mi.-Nr. 240–244; 5.4.1982): Feigenkaktus. Früchte des Feigenkaktus
- Senegal (Mi.-Nr. 358–355; 24.6.1967): Pflanzen. Feigenkaktus *(Opuntia engelmannii)* (Abb.)
- Südafrika, Ciskei (Mi.-Nr. 179–178; 29.11.1990): Eßbare Wildfrüchte. Kaktusfeigen *(Opuntia ficus-indica)* in verschiedenen Entwicklungsstadien (Abb., Abb., Abb.); Kaktusfeigenverkäuferin (Abb.) (FDC)



- Surinam (Mi.-Nr. 1114–1119, 09.1.1985): Kakteen. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)*
- Tunesien (Mi.-Nr. 1736–1743, Block 45; 12.5.2010): Biologische Landwirtschaft. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.)
- Ungarn (Mi.-Nr. 2164–2167; 11.10.1965): Blumen der botanischen Gärten. Feigenkaktus *(Opuntia rhodantha)* Vatikan Kolumbus 500 Jahre (Abb.)
- Vatikanstadt (Mi.-Nr. 1064–1069, 15.9.1992): Pflanzen aus Amerika, u.a. *Opuntia* (Abb.)
- Zentralafrikanische Republik (Mi.-Nr. 2963–2967, Block 705; 20.12.2011): Sukkulente Pflanzen. Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* (Abb.)
- Zypern (Mi.-Nr. 1076–1078; 15.6.2006): Früchte. Odr. Echter Feigenkaktus *(Opuntia ficus-barbarica)* (Abb.)

















Ein wichtiger Hinweis:
Die Abbildungen der Marken entsprechen nicht der tatsächlichen Größe.

Eine letzte Bemerkung zur Feige und zum Schluß:

Als Feigenhand (auch Neidfeige, „jemandem den dicken Daumen zeigen“, Fingerfeige oder „jemandem die Feige zeigen“, mano in fica, mano fico, ital. far la fica) bezeichnet man eine Geste mit der Hand, bei der der Daumen zwischen Zeige- und Mittelfinger geklemmt wird. Die heutige Bedeutung dieser Geste ist in West- und Mitteleuropa sowie in China sehr vulgär. Näheres bei wikipedia. kh

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 23



Kartoffelkäfer

Der Colorado-Käfer *(Leptinotarsa decemlineata say)* – bei uns als Kartoffelkäfer bezeichnet – ist etwa ein Zentimeter groß mit je fünf schwarzen Längsstreifen auf dem gelben Untergrund der Deckflügel. Die Weibchen legen auf der Blattunterseite der Kartoffelstaude in einem Sommer bis zu fünfzehnhundert Eier (in zwei bis fünf Generationen). Die gelblich-rötlichen Larven sind die sehr gefräßigen eigentlichen Schädlinge und vernichten innerhalb kürzester Zeit das Blattwerk ganzer Kartoffelfelder.

1823 wurde der Colorado-Käfer erstmals in den Rocky Mountain entdeckt; der Käfer lebte von wildwachsenden Nachtschattengewächsen und wechselte auf die Kartoffelfelder der ersten Siedler.

1853 wurden in Nebraska die ersten großen Schäden festgestellt. Bereits zwei Jahre später überflog der Käfer den Missouri und erreichte ein weiteres Jahr später Kansas; die nächsten Stationen waren Iowa, Minnesota und Missouri. 1866 gelangt der Käfer mit Kartoffellieferungen über den Missouri und nach Wisconsin und Kentucky. In den nächsten fünf Jahren erreichte er Indiana, kommt über den Michigan-See nach Michigan und Ohio. 1871 mußten die Käfer in Kanada, in New York und Pennsylvania von den Kartoffelstauden abgepflückt werden. Drei Jahre später, 1874, waren zwischen vierzigtausend und fünfzigtausend Quadratmeilen an der Atlantikküste befallen. In diesem Jahr kommt der Käfer auch nach Europa, und 1877 befällt der Colorado-Käfer erstmals in







Deutschland, in Mühlheim am Rhein, die Knollen. Man nimmt an, daß die Larven oder Eier in Erdbrocken von aus Amerika eingeführten Kartoffel saßen, die sich hier zum vollen Käfer ausbildeten. Seitdem gehört der Kartoffelkäfer zum Schädlingsbestand in Europa.











Merkwürdige Kartoffelkäfer auf den Komoren!







Tansania und Mozambik (1999) zeigen einen Kartoffelkäfer auf einer Marke, der auf einer *Iris ensata* krabbelt. Das ist sehr ungewöhnlich, denn das ist eine japanische Sumpf-Schwertlilie, die in Ostasien beheimatet ist und es lieber etwas feuchter hat. Der zweite Name *Iris japones* ist auch nicht zielführend. Der Coloradokäfer bevorzugt andere Pflanzen, z.B. Kartoffeln.



Franz Kafka in „Die Verwandlung“: „Als Gregor Samsa eines Morgens aus unruhigen Träumen erwachte, fand er sich in seinem bett zu einem ungeheueren Ungeziefer verwandelt. Besonders oben an der Decke hing er gern. Ein leichtes Schwingen ging durch den Körper und in der fast glücklichen Zerstreutheit, in der sich Gregor oben befand, konnte es geschehen, daß er zu seiner eigenen Überraschung sich losließ und auf den Boden klatschte.“ Kafka spricht nur von Käfer!



Die eigenartige Mutation der Kartoffel-Käfer soll nicht verborgen bleiben: Der *Leptinotarsa decemlineata* aus dem afrikanischen Benin soll wohl – in freier Gestaltung – die *Larve* des Kartoffelkäfers zeigen, die in diesem Entwicklungsstadium schwarze Punkte auf rötlicher Haut (siehe Seite 33) zeigt und sich später zu einem Schädling mit zehn gelb-schwarzen Streifen auf den Flügeln verändert.



Sechs bei Käfern.







Die Lokomotive mit dem von Eisenbahn-Fans gegebenen Spitznamen »Kartoffelkäfer« war in Luxemburg, Norwegen, Dänemark, Belgien, Schweden und Ungarn eingesetzt. Die Eisenbahn-Puristen bezeichnen nur die Loks der CFL-Reihe 1600 als „Kartoffelkäfer“. Weitere Exemplare sind nach ihrer Ausmusterung durch die Staatsbahnen bei privaten Bahnen (Nibueiei) in Deutschland, Norwegen und Italien unterwegs. Die Maschinen werden vielfach als NOHAB (Nydqvist och Holm Aktiebolag) bezeichnet. Ursprünglich wurde die Lokomotive von General Motors in den USA entwickelt. Als Antriebsaggregat diente ein langsam laufender im Jahr 1936 entwickelter Zweitakt-Dieselmotor.

Der Kartoffelkäfer im Krieg

Während des Zweiten Weltkrieges gehörte es zur vornehmsten Aufgabe der Hitler-Jugend (wie es in einem Aufruf des „Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes des Reichsnährstandes“ hieß),

> „diese schwarzgelbe Gefahr aufzufinden und zu vernichten. Hier seid ihr die Soldaten ... so verläßt sich das deutsche Volk auch auf Euch im Kampfe um das wichtigste deutsche Nahrungsmittel, die Kartoffel.“

In der Nazi-Propaganda wurde während des Zweiten Weltkrieges fälschlicherweise behauptet, die Alliierten Streitkräfte hätten Kartoffelkäfer aus Flugzeugen abgeworfen und so über Deutschland verteilt, um die Ernährungsbasis, den deutschen Reichsnährstand, zu zerstören.

Der Kartoffelkäfer kam während des Zweiten Weltkrieg weder von deutscher Seite noch von alliierter Seite zum Einsatz als biologisches Kampfmittel, obwohl deutsche Forscher noch 1943 bei Speyer Abwurfversuche mit 14.000 Käfern und zu einem späteren Zeitpunkt mit 10.000 Holzmodellen (!) durchführten. Hitler hatte ausdrücklich den Kartoffelkäfer-Einsatz verboten. 1944 wollten forsche Wissenschaftler und Generäle über Großbritannien Käfer abwerfen, aber die Ernte war in England schon vorbei und 1945 der Krieg.

Einige der neuen Herren in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) mußten 1947 nicht umlernen, als sie behaupteten, die amerikanischen Imperialisten würden Kartoffelkäfer auf Sachsen und Thüringen abwerfen, damit der Sozialismus siecht und nicht siegt. Richtig ist, daß in den Jahren 1944 bis 1948 in Deutschland eine überdurchschnittliche Anzahl von Kartoffelkäfern auftraten, da während des Krieges und danach die übliche Schädlingsbekämpfung unterblieb; nur Kinder konnten verpflichtet werden, Käfer und Larven von den Blättern abzusammeln.

Bis 1945 wurde der Kartoffelkäfer bekämpft, dann – in der Sowjetischen Besatzungszone – mußte nur noch auf ihn geachtet werden. Nur in Frankfurt (Oder) wurde ein runder Stempel benutzt.





Ein dunkles Kapitel



Deutsches Reich 1944



Deutsches Reich 1942

Der französische Volksmund bezeichnete die deutschen Soldaten, die zu Zehntausenden nach dem Sieg über Frankreich durch das Land zogen, als „Doryphores“. Sie waren bepackt mit schweren Paketen vom Gare de l'Est in den Heimaturlaub, ihr Gepäck war mit Damenwäsche gefüllt, mit Pariser Spezialitäten aller Art und mit Luxusgütern. Es handelte sich jeweils nur um kleine Einkäufe, doch schadeten sie der französischen Volkswirtschaft erheblich.

Offiziell durften sich deutsche Soldaten jeweils 50 Reichsmark im Monat aus der Heimat überweisen lassen. Zu Weihnachten konnten 200 Reichsmark geschickt werden. Bezahlt wurden die Einkäufe in Frankreich (und in anderen besetzten Ländern) mit Reichskreditkassenscheinen, die von den Verkäufern in die jeweilige Landeswährung umgetauscht wurden; damit wurden die Inflation im besetzten Land in Gang gesetzt, nicht jedoch im Deutschen Reich.

Ursprünglich gab es für die Soldaten eine Vorschrift, nach der nur soviel in den Heimaturlaub mitgenommen werden durfte, was ohne zusätzlicher Tragriemen transportiert werden konnte. Im Oktober 1940 hob Göring die bis dahin formal bestehenden Beschränkungen auf; auch die Gewichtsbeschränkung bei Feldpostpäckchen wurde aufgehoben. Im übrigen wurden Feldpostpäckchen geschickt. Mit dem „Schlepperlaß“ ermunterten Hitler und Göring zum „organisierten vergnüglichen und höchst privaten Beutezug quer durch Europa und fegten damit die bis dahin bestehenden Restriktionen“ weg. Die beiden briefmarken zeigen „Feldpostmarken“.

Übersicht über Kartoffelkäfer auf Briefmarken

Benin-Dahomey	2000	1247	Rumänien	1955	1539
Burkina Faso	2002	1849	Sharjah	1972	1300-1304
Bernera Island	2002 ohne Mi.- Nr		Somalia	1999	Block 61
Guinea	2011	8561	St. Vincent & Gren.	2012	7113
Komoren	2009	2095	Tansania	1998	2927
Komoren	2009	2102	Türkei	1982	2614
Mozambik	1999	nach Block 33			
Österreich	1967	1243	Tschechische Rep.	2013	771 (Kafka)
Österreich	um 2007	persMarke	USA	1954	679 (Exped. Lewis)
Rumänien	1956	1587	USA	2004	624 (Exped. Lewis)

Geschichten um den Tabak

Seine rapide Ausbreitung über den Erdball verdankt die Tabakpflanze einem Alkoloid, dem „Nikotin“, das sie in ihren Wurzeln produziert und in den Blättern speichert. Entdeckt wurde das Nikotin von den Heidelberger Chemikern K.L.Reimann und W.H. Posselt im Jahr 1828 als toxisch wirksames Hauptalkaloid des Tabaks mit der chemischen Formel (C_{10} H_{14} N_2) Das Nikotin wirkt in erster Linie auf das vegetative Nervensystem, also auf Nerven, die nicht unserem Willen unterworfen sind. Neben dem Nikotin enthält die Tabakpflanze weitere Stoffe mit toxischer Wirkung, so Kohlenoxyd, Ammoniak, Pyridinbasen und Zyanverbindungen.

Der Tabakgenuß ruft eine ganze Reihe körperlicher Reaktionen hervor: Pulsfrequenz und Blutdruck erhöhen sich, die Darmtätigkeit (bis zum Durchfall) steigert sich, und außerdem hat Tabak bzw. Nikotin vasomotorische Auswirkungen. Hiermit hängt zugleich eine Reihe komplexer seelischer Vorgänge zusammen, die durch das Nikotin ausgelöst werden.

Fast alle damaligen Botaniker, zumeist Ärzte und Apotheker, beschäftigten sich mit dem Tabak, schon bald glaubte man in Form von Extrakten, Tinkturen, Aufgüssen, Pillen und Pulvern, Klistieren und Salben aus dem »mexikanischen Silberkraut, auch Tabak genannt«, ein Allheilmittel gegen eine Vielzahl von Krankheiten gefunden zu haben. Übrigens gab es Tabak zunächst nur bei den Apothekern, die das »Teufelszeuch« in homöopathischen Dosen vertrieben – genoß er doch bei den Ärzten als Heilmittel gegen vielerlei Beschwerden ein sehr hohes Ansehen.

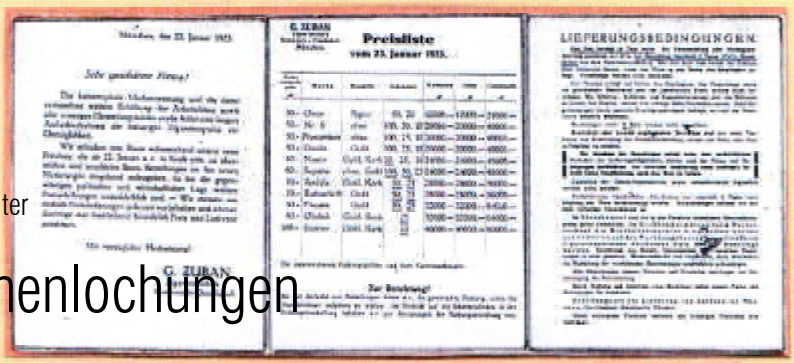
Heute wissen wir, daß die Verwendung des Tabaks in der Medizin eines der vielen Irrwege war, die in der menschlichen Geistesgeschichte beschritten wurden. Doch das Bemühen um die Werte der Pflanze führte zu wachsender Erkenntnis ihrer wahren Eigenschaften. Vom Tabak als Medikament zum Tabak als Genußmittel war es nur ein kleiner Schritt.



Karl von Linné war einer der ersten Ärzte, der die im schwedischen Adel weit verbreitete „welsche Krankheit“ mit Tabaktinktur und Kopaivabalsam zu heilen versuchte.

10. Zigarettenfabriken





Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 7)



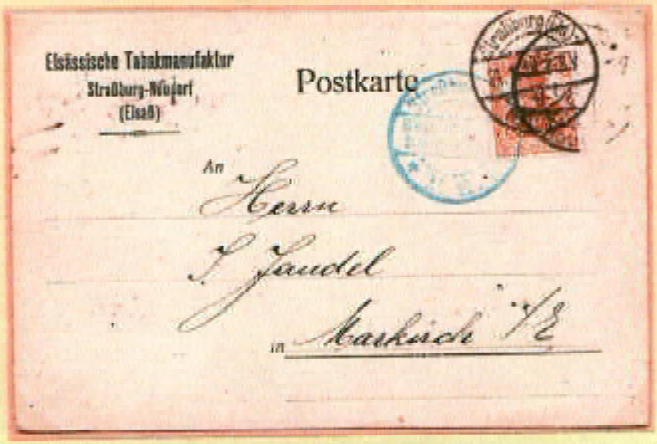


10. Zigarettenfabriken

Elsässische Tabakmanufaktur
Straßburg-Neudorf
(Elsaß)







„Eine einfache menschliche Geste
Wenn sich unsere Faust löst
Wenn sich unsere Sehnen ausbreiten „
Goldmann



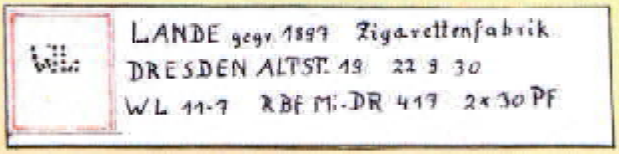
Elsässische Tabakmanufaktur
Straßburg (Els.) Neudorf 21.1.18
Hand 81 Kl. Mi. DR 35-9½ Pf

10. Zigarettenfabriken









10. Zigarettenfabriken



10. Zigarettenfabriken

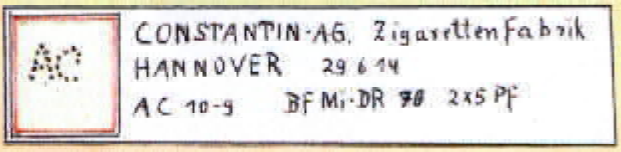




Die Zigarette ist das vollkommene Urbild eines vollkommenen Genusses, auserlesen und lässt unbefriedigt zurück. Was kann man mehr verlangen?

Oskar Wilde





wird fortgesetzt

Verkaufsangebot: Allerlei

Unter Sammlerfreund Carlo Lonien in Luxemburg löst einige seiner Sammlungen bzw. Teilsammlungen auf. Sie befinden sich teils in Alben und teils auf Ausstellungsblttern montiert. Wer daran Interesse hat, möge sich an Herrn Lonien wenden: lonienca@pt.lu

La Croix Bleue (Tierschutz)	collection 60 feuilles + matériel (en français)
	60 Blätter montiert + Material (auf französisch)
Flore et Faune menacées (Bedrohte Flora und Fauna)	Maxima; 250 feuilles montées+ matériel;
	250 Blätter montiert + Material (auf französisch)
Von der Rebe zum Wein	Maxima
	collection 60 feuilles + matériel (en allemand)
	60 Blätter montiert + Materiel (auf deutsch)
Trauben und Wein i d Philatelie	collection 130 feuilles + beaucoup de matériel (en allemand)
	130 Blätter montiert + viel Material (auf deutsch)
Fruits, Obst, Früchte	Material
Fraises, Erdbeeren	Material
Fleurs, Blumen	Material
Animaux, Tiere	Material
Chiens, Hunde	Material
Chats, Katzen	Material
Dinosaures, Dinosaurier	Material
Rapaces, Greifvögel	Material
Moulins a Vent, Windmühlen	Material
Ponts, Brücken Matériel	Material
Champignons, Pilze	Material
Carneval, Karneval	Material
Comtes, Märchen	Material
Journée du Timbre (Tag der Briefmarke)	
	Material aus Belgien, Frankreich, Luxemburg, Österreich und Deutschland

Page-Three-stamp

zeigt eine Kartoffel auf Tuvalu: das ist die Insel, die nach dem bisherigen Stand der Erkenntnis als ersten Land der Erde (vermutlich) überspült werden wird, wenn der Meeresspiegel weiter steigt. Zur Marke auf einem Block gehört auch ein Rezept.

Roger Thill

Neuheiten Pilze



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Aland	8.5.2014	392	Nesselblättrige Glockenblume
Bermuda	21.11.2013	1069–6072	Einheimische Zuchtrosen
Bosnien u. Herz.	9.5.2014	Block 49	Paeonia offcinalis, Pfingstrose
Bulgarien	12.5.2014	Block 387	Europäischer Baum des Jahres – Feldulme
Bulgarien	20.5.2014	5161	Atomkraftwerk + Klatschmohn
Dänemark	2.1.2014	1766–1777	Apfelbaum, Schwein, Schweinefleisch mit Äpfeln
Dänemark	2.1.2014	1768–1769	Schachtelblume, Kleine Traubenhyazinthe
Estland	2.5.2014	793	Schmetterling – Tagfauenauge
Estland	30.5.2014	796	Braunbrustigel
Frankreich	24.5.2014	5842–5851	Rotes Kreuz: u.a. Rosen, Tulpen, Lilien, Nelken u.a.m.
Frankreich	14.6.2014	5869–5870	
		+ Bl. 252	Benjamin Rabier, Kaninchen, Ei, schlüpfende Gans
Irland	22.5.2014	2092–2093	
		+ Bl. 93	Gartenfestival Bloom 2014
Irland	12.6.2014	2094–2095	
		+ Bl. 94	Weltblumenausstellung World Flower Show
Island	8.5.2014	1431–1432	Parks
Island	7.11.2013	1634–1635	Imkerei: Imker, Honiggläser, Honigbienen
Israel	11.2.2014	2392	Freimarke: Rote Gerbera
Israel	8.4.2014	2402	Landschaft mit Radfahrern und Weintraube
Israel	1.1.2014	96–98	Automatenmarken: Marder, Dachs, Tigeriltis
Italien	14.5.2014	3693	50 Jahre Nuß-Nougat-Creme Nutella
Jamaika	6.12.2013	1181–1184	Weihnachten: Kaktus, Talipot-Palme
Japan	7.11.2013	6617–6631	Winter: 6627,29 + 31: Rotweingl.-Sektg.-Cocktailglas
Jersey	6.5.2014	1803–1808 + Bl. 114	1. Weltkrieg – Klatschmohn
Jordanien	18.9.2014	2184–2188	Zitrusfr.: Kumquats, Mandarinen, Zitronen, Pomelos
Kirgisien	14.12.2013	765–768	Kapernstrauch, Eisenhut, Sanddorn, Lakritze
Korea Nord	28.8.2013	6023–6024	
		Bl. 869	Pferde, Shire- Orlow-Traber, Englisches Vollblut
Korea Nord	25.9.2013	6029–6032	Die 4 Jahreszeiten
Laos	22.4.2013	2230–2233 + Bl. 249	Seidengewinnung
Liechtenstein	2.6.2014	1718–1720	Schwertlilie, Sumpf-Herzblatt, Fieberklee

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Moçambique	20.2.2013	6284–6287 + Bl.708	Orchideen
Moçambique	25.6.2013	6647–6650 + Bl. 769	Orchideen und Schmetterlinge
Moçambique	25.6.2013	6652–6655 + Bl. 770	Bienen
Moçambique	25.5.2013	6657–6660 + Bl. 771	Frösche und Schnecken
Moldawien	5.4.2014	865	Ostern: Lamm, Ostereier, Narzissen, Weidenruten
Moldawien	13.5.2014	869	Bessarabiendeutsche mit Dreschmaschine
Monaco	14.6.2014	3192	Königs-Protea – Protea cynaroides
Monaco	14.6.2014	3193	30 Jahre Fürstin G. P. Rosarium – Rosenstrauß
Nevis	25.4.2013	2759–2762 + Bl. 324	Hautflügler
Nevis	3.6.2013	2776–2779	
		+ Bl. 327	Zitrone, Kaki, Mirabelle, Orange, Pfirsich
Norwegen	22.1.2014	1838	Berglemming – Lemmus lemmus
Oesterreich	29.4.2014	Block 81	Comicmarken Puzzle – Biene Maja
Philippinen	25.1.2013	4690–4691	Schutz des Tamaraus, Bubalus mindorensis
Philippinen	13.2.2013	4694–4697 + Bl. 306	Kannenpflanzen – Nepenthes
Polen	18.5.2014	4678	70 J. Schlacht Monte Cassino – Mohnblüte
Sao Tomé et Principe		30.3.2011	3828–4829 + Bl. 827 Orchideen
Sao Tomé et Principe		30.3.2011	4830–4831 + Bl. 828 Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe		30.3.2011	4897–4900 Pfingstrosen
Sao Tomé et Principe		30.3.2011	4905–4908 Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe		10.5.2013	5061–5064 + Bl. 872 Honigbiene
Sao Tomé et Principe		10.5.2013	5066–5073 Block 873–874 Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe		15.8.2013	5176–5179 + Bl. 895 Orchideen
Slowenien	28.3.2014	1054–1056	
		+ Bl. 73	Weinr., Refosco-R, Vitovska-Grganja-R, Zametovka-R.
Spanien	24.4.2014	Block 251	Gastronomie: Ajoblanco (Knoblauch-Mandel Suppe)
Spanien	24.4.2014	Block 252	Gastronomie: Mandarinenblüte- +Frucht, Ib. Schinken
St Pierre et Miquelon		07.11.2013	1186–1187 Landschaften: Feldarbeit mit Pferden
Syrien	20.6.2012	2392–2396	Int. Blumenausst.: Dahlie, Hortensie, Taglilie u.a.m.
Syrien	31.12.2012	2410	Tag des Baumes: Kirschbaum
USA	10.2.2014	5050	Scheckenfalter – Speyeria cybele
USA	14.2.2014	5052–5055	Amaryllis, Alpenveilchen, Weihn.-Narcisse,-Kaktus
USA	6.3.2014	5059–5063	Freimarken Farne
Weißrußland	14.5.2014	Block 114	Biotope – Hochmoor, Birkhuh, Waldkiefer
Zentralafrika	25.4.2012	3617–3620 + Bl. 939	Orchideen
Zentralafrika	25.4.2012	3622–3625 + Bl. 940	Schmetterlinge
Zentralafrika	25.4.2012	3632–3635 + Bl. 942	Eulen

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Zentralafrika	25.4.2012	3662–3665 + Bl. 948	Bienenfresser und Bienen
Zentralafrika	25.3.2013	4201–4204 + Bl. 1054	Araberpferde
Zentralafrika	10.6.2013	4241–4244 + Bl. 1062	Bienen und Päonienblüten
Zentralafrika	10.6.2013	4306–4309 + Bl. 1075	Schmetterlinge
Zentralafrika	20.5.2014	4615–4618 + Bl. 1136	Schmetterlinge
Zentralafrika	20.5.2014	4645–4648 + Bl. 1142	Eulen
Zentralafrika	20.5.2014	4685–4688 + Bl. 1150	Schmetterlinge

Postservice?

Ich habe in diesem Jahr viermal bei niederländischen Briefmarkenhändlern gekauft. Ich habe die bezahlte Ware nur einmal erhalten. Der letzte Verkäufer erklärte als Begründung für die Nichtlieferung, er hätte die Ware abgeschickt, aber TNT arbeite nicht mehr mit der Deutschen Post zusammen, sondern mit den diversen regionalen Zustelldiensten, und deshalb könne es schon vorkommen, daß die Ware auf dem „Postweg" abhandenkomme. Ich habe unter diesen Umständen für mich entschieden, nicht einmal dann Kartoffeln aus den Niederlanden zu kaufen, wenn diese im Discounter vor mir liegen. Shit happens. kh

philaphil

Viele Briefmarkensammler sind philaphil und pflegen ihre Kauzigkeit ohne Rücksicht auf Gummierung.

Nicht ganz zum Schluß, aber auch wichtig

Liebe Anja,
wir gratulieren Dir ganz herzlich zu Deiner Hochzeit und wünschen Dir und Deinem Ehemann alles Gute und ganz viel Glück für die gemeinsame Zukunft.

Deine Sammlerfreunde
aus der Landwirtschaft





Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Es gilt die alte Frage: „Warum können Schweine nicht Fahrradfahren?“ Antwort: „Na, weil sie keinen Daumen zum Klingeln haben.“ In Netphen ist das anders: Da können dieselbigen sogar bergauf radeln. Hier fand in der Mitte des Monats August ein Jubiläum aus Anlaß des 775. Gründungstages der Stadt fest: „Zwischen Keiler und Meiler“ heißt es. Im Originalwappen ist’s ein schwatter Keiler mit roter Zunge, der unter dem nassauischen Löwen nach links springt. Zum „Meiler“ fand ich nur den Hinweis, daß es hier eine Köhlerei gab, die im Heimatmuseum vorgestellt wird. Bereits in der La-Têne-Zeit lebten hier erste Siedler. Hier war Nassauer Land, das von Napoleon dem Großherzogtum Berg zugeschlagen wurde. 1813 herrschten hier wieder die Oranier. Und 1816 kamen die Preußen, die sich auf Henriette von Oranien berufen konnten (das ist die mit den Kartoffeln in Oranienburg). Den Stempel gibt es in Bonn.

„A Horse! A Horse! My kingdom for a horse!“ In Bietigheim-Bissingen an der Enz in Stuttgarts Nähe würde Richard III. auf dem Pferdemarkt weniger zahlen müssen. Im Internet sieht man Bilder vom Pferdekopfnebel im Sternbild Orion; von der Erde ist der etwa 3 Lichtjahre große Nebel ungefähr 1.500 Lichtjahre entfernt. Ach, wie relativ kleinteilig ist doch das Leben als Briefmarkensammler. Näher dran wäre die Deutsche Post AG., bei der man in 92627 Weiden den Stempel erhalten kann. Der Pferdekopf (aus der Skulptur „Turm der grauen Pferde“) verdeckt das Wahrzeichen der Stadt, den Bietigheimer Eisenbahnviadukt, zwischen 1851 und 1853 von Karl Etzel im Stil eines römischen Aquädukts errichtet wurde.





Der Sommer- und Winterkurort Oberwiesenthal am Fuß des Fichtelbergs ist Deutschlands höchstgelegene Stadt und seit 75 Jahren mit der Postkutsche erreichbar. Hier übte der „Floh vom Fichtelberg“ auf der Schanze für seine drei Olympia- und für weitere Siege. In der Karlsbader Straße 3 („K3“) befindet sich das Heimatmuseum nebst Stadtbibliothek. Wegen dieser 75 Jahre finden im „Königlich Sächsischen Forstamt“ (habe ich was verpaßt?) Feierlichkeiten statt. Und dazu hat die Deutsche Post AG bei Müller in Nürnberg einen Stempel anfertigen lassen, den man „vor Ort“ (bis zum 19. Jahrhundert war hier auch Bergbau) und in Weiden erhalten kann. Den Oberwiesenthaler „Schwibbogen“ als Teil der örzgebirschen Volkskunst erhält man anderswo.

Über den Schäferlauf in Markgröningen vor den Toren Stuttgarts haben wir schon mehrmals berichtet. Alljährlich kommt ein neuer Stempel heraus. Zu erwähnen ist, daß in „Margt Grieningen“ Hans Reinhart (genannt Johannes Grienynger) geboren wurde, der in Straßburg den Bestseller„Ein kurtzweilig Lesen von Dyl Ulenspiegel ...“ und 1485 die zehnte deutsche Bibel druckte sowie 1509 den Reisebericht „Americus Vespucius zu Lißbon“ nebst einen Nachdruck der berühmten Landkarte von Martin Waldseemüller publizierte; laut Wikipedia trug Reinhart damit maßgeblich zur Etablierung der Kontinentbezeichnung „Amerika“ (wo die Kartoffel herkommt) bei. Den Stempel mit dem Schäferstündchen gibt es beim „Philatelistischen Club Markgröningen“ (Walter Marchart, Porschestraße 9 in Markgröningen) und bei der Post in 92637 Weiden.



In 29683 Fallingbostel findet die 12. niedersächsische Sammlerbörse statt; Veranstalter ist der Verband Niedersächsische Philatelisten. Den Stempel, um es vorab zu sagen, bekommt man in der Berliner Uhlandstraße. Gorben wird für den Serengetipark mit Giraffe, Löwe und Affe, der heuer 40 Jahre besteht – nicht der Affe, der Park! Daß es den Originalpark in Kenia noch gibt, haben wir der dort sehr verbreiteten Tsetse-Fliege zu verdanken: die deutschen und britischen Kolonialherren wollten sich nicht mit der Schlafkrankheit infizieren und machten deshalb einen großen Bogen um das „endlose Land“, das nicht sterben darf. Auf der website des Parks wird auf die „Wiege der Menschheit“ und der Olduvai-Schlucht verwiesen und damit auf Lucy. In Fallingbostel gibt es keine Tsetse-Fliegen, außerhalb des Parks, der bei Hodenhagen liegt, laufen die Heidschnucken, die die Löwen zum Fressen gern hätten haben.



Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen-Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 156 / Oktober 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Weihnachten steht vor der Tür. Heft 157 wird im Januar verschickt. Auf Page Three – so viel soll schon verraten werden – werden wir einen Kartoffelmarkt in den USA zeigen.

Agrarphilatelie 158 · Januar 2015

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

ein herzliches Willkommen im Jahr 2015 verbunden mit den besten Wünschen für gute Gesundheit, persönliches Wohlergehen, Erfolg für Sie und Ihre Familie.

Jahreswechsel sind immer Anlaß Bilanz über das vergangene Jahr zu ziehen und einen Blick in das vor uns liegende zu wagen.

2014 hatten wir unsere Jahreshauptversammlung in Haldensleben auf der Vorstandswahlen anstanden. Der alte Vorstand ist der Neue, Sie brauchen sich an keine neuen Gesichter gewöhnen. Lediglich sollten Sie unsere Erste Vorsitzende mit Frau Stähler, vormals Janssen, ansprechen.

Mit unserer „Agrarphilatelie“ Nr. 155 April 2014 haben wir uns am CG AWARD 2014 des Auktionshauses Gärtner beteiligt. Unter 49 Bewerbern haben wir den 24. Platz belegt. Dies ist unter Berücksichtigung der internationaler Beteiligung ein erfreuliches Ergebnis. Auch der BDPh war mit der „philatelie“ dabei.

Unsere nächste Jahreshauptversammlung findet, wie bekannt, in Luxemburg auf der EXPHIMO 2015 statt. Wir wollen unsere 40 Jahre Arbeitsgemeinschaft „LANDWIRTSCHAFT-WEIN-BAU-FORSTWIRTSCHAFT“ wie das 25. Jubiläum wieder in Luxemburg feiern. Mitglieder, die nicht persönlich ihre Sammlung(en) nach Luxemburg bringen können, biete ich an, mir ihre Sammlungen zuzusenden; ich werde diese mitnehmen und nach der EXPHIMO zurück senden.

Sollten Sie Ihre Anmeldung noch nicht abgesandt haben, bitte sofort nachholen!

Ende November 2014 sind in unsere ArGe 88 Mitglieder. Ein neues Mitglied ist in diesem Jahr unserer ArGe beigetreten. Zwei Mitglieder haben ihrem Beitrag leider 2 bzw. 3 Jahre aus unbekannten Gründen nicht gezahlt; wir werden diese Mitglieder noch einmal bitten, ihren Beitrag zu zahlen, widrigenfalls müssen wir sie ausschließen.

Deutsche ArGe-Mitglieder sollten Mitglied im BDPh sein. Dies geschieht in der Regel über einen Ortsverein. Mitglieder, die in keinem Ortsverein sind, können über die ArGe Mitglied im BDPh werden. Der Beitrag beträgt dann 45 Euro (25 ArGe + 20 BDPh). Sie erhalten dann die monat-

liche Zeitschrift „philatelie“ des BDPh und können in dieser zweimal jährlich eine Anzeige kostenlos schalten.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins Neue Jahr und – bitte vormerken – wir treffen uns vom 23. Mai bis 25. Mai 2015 bei der EXPHIMO in Bad Mondorf im schönen Luxemburg, machen dort unsere Jahreshauptversammlung und uns zudem ein paar schöne Stunde und Tage. Wir sind nach 1988 – 1995 – 2001 – 2006 – 2015 das fünfte Mal dabei!

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte als PDF-Datei eingepflegt.

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

Ganz neu aufgenommen sind die Kartoffelbücher von Klaus Henseler:

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html bzw. ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

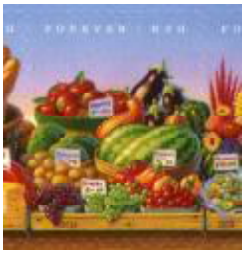
Die Schweinereien auf der Titelseiten lieferte uns Heinz Wienold

Inhaltsverzeichnis

Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 7)	4
Adam und Eva im Wald	12
Briefmarkenmotive als Sehübungen	13
Abfall und Schmutz (eine Ausstellungssammlung)	14
Forstkongresse und Tagungen in aller Welt	20
Jubiläum: Postwertzeichen Wuppertal e.V. von 1890	26
Die Heilpflanze des Jahres 2015: Johanniskraut gibt es auch für Philatelisten	27
Die asiatische Gewürzpflanze Perilla	30
Echter Baldrian in der Philatelie	33
Geschichte der Kartoffel (vorletzter Teil 24)	36
Einheitsgeschmack bei der Zigarette	43
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 8)	44
Rundschreiben des BDPh	49
Dank an die Autoren der Agrarphilatelie	49
Exphimo 2015 und 40 Jahre ArGe L–W–F	50
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	52
Nassauer	57
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Konrad Häne, Adolf Bläumauer, Rainer Flesch, Heinz Wienold, Alfred Schmidt



Redaktionsschluß

Rechtzeitig vor den Weihnachtseinkäufen – und damit meine ich nicht den Erwerb von Christstollen und Lebkuchen im Oktober.



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 7)

Umweltaufgaben der Kommunen und der Industrie

„Was haben Sie heute für die Sauerkeit ihrer Stadt getan?“ fragen die originellen französischen Werbestempel, die seit Jahren für die Sauberkeit werben.

Im Bereich der Industrieansiedlungen gibt es Arbeit, es wachsen deshalb die Bevölkerungszahlen – mit ihnen die Umweltbelastungen. Belastung des Wassers und der Luft sowie die Müllberge und die Verkehrsabgase sind eine Gefahr für Mensch und Natur.











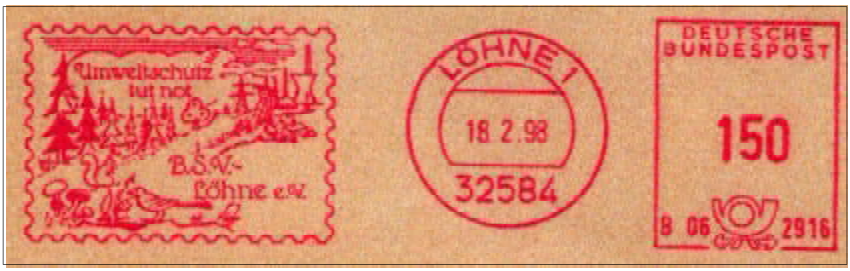


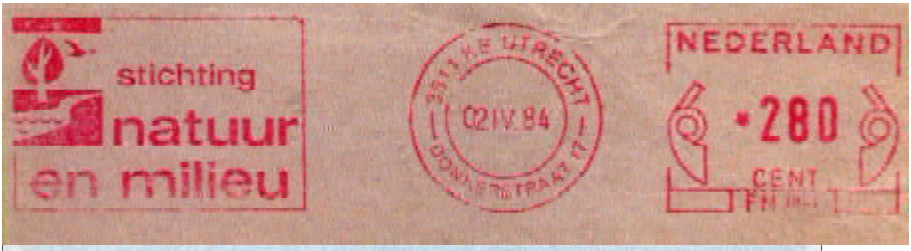


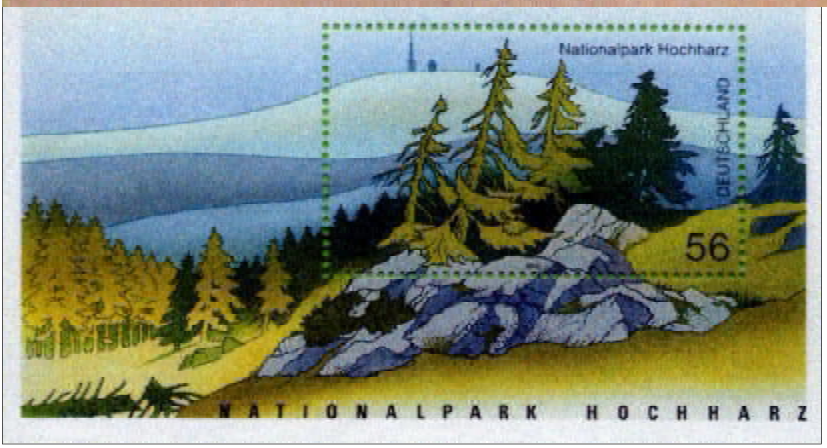
In einem langwierigen Prozeß beginnt sich die Erkenntnis durchzusetzen,
daß der Mensch ein Teil der Natur ist und auf Dauer nicht ohne sie existieren kann.
Diese Erkennis versuchen Kommunen und Industrie in Einklang zu bringen.








stichting
natuur
en milieu
3511 KE UTRECHT
02.IV.84
DONNERSTRAAT 17
NEDERLAND
280
CENT


Nationalpark Hochharz
DEUTSCHLAND
56
NATIONALPARK HOCHHARZ


Wald
und Wasser
Erholung für alle!
Forstamt Hilchenbach
Vormwalder Str. 9
HILCHENBACH 1
07.6.77
5912
DEUTSCHE
BUNDESPOST
050


40
DEUTSCHE BUNDESPOST
NEUNKIRCHEN SIEGERL
Wandern-Umwelt-Naturschutz
28.-5.1978
5908
Briefmarken-
10. Int. DREILÄNDERECK-
Ausstell.
VOLKSWANDERUNG


Herrn Island
Europa
18 Sept 1961
3d

Wir alle brauchen unsere Umwelt

Ohne Wasser kein Leben

Seit Bestehen der Erde ist Wasser mit den Menschen verbunden. Im Guten und im Bösen. Nutzbares Wasser bietet die Natur über und unter der Erde, für Menschen, Tier und Pflanzen.



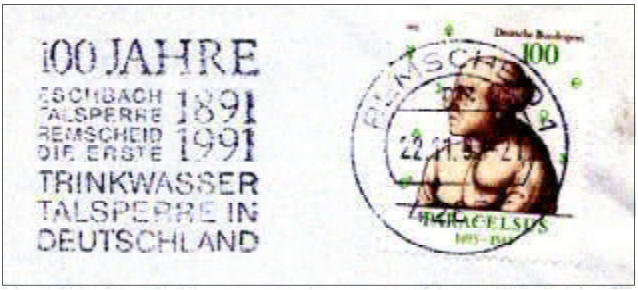














Nur ein Viertel der Weltbevölkerung hat ausreichend hygienisch einwandfreies Wasser. Für die übrigen drei Viertel der Menschen bildet Wasser einen Teil des täglichen „Überlebenskampfes“.

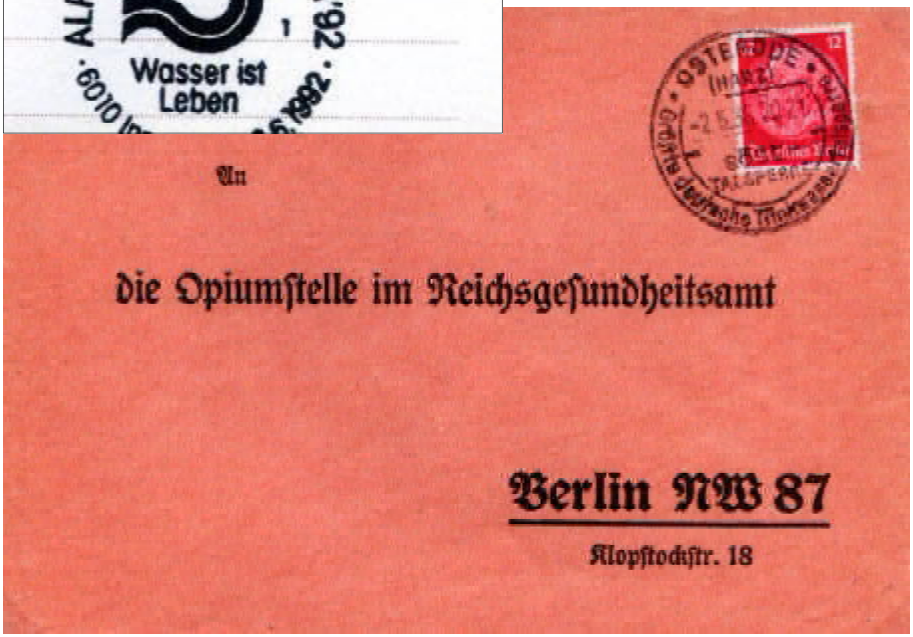












Die Vorräte an trinkbarem Wasser sind nicht unerschöpflich. Der Wasserverbrauch hat sich in den letzten 50 Jahren verzehnfacht, schneller als die Wasserproduktion durch die Natur.











Jahrzehntelang wurden Flüsse, Meere sowie Binnengewässer zu „Müllschlucker“ des Wohlstands. Abwässer, Öle, Chemikalien, Abfallstoffe und sonstiger Unrat belasten nicht nur die Gewässer, sondern auch die Trinkwasserversorgung.















(wird fortgesetzt)

Adam und Eva im Wald

Christian Egenolff aus Hadamar (Kreis Limburg) begann 1516 an der Universität Mainz zu studieren. Dann machte er eine Lehre als Schriftgießer und Buchdrucker in Mainz, wo er bei Johann Schöffer oder Peter Schöffer d.J. lernte. 1528 eröffnete er in Straßburg eine eigene Druckerei. Hier stellte Egenolff vorwiegend naturwissenschaftliche und medizinische Ratgeber her. Ende 1530 verlegte er die Werkstatt nach Frankfurt am Main. Er war in der Reichsstadt der erste Drucker mit einer eigenen Officin. Im Ratsprotokoll der Stadt heißt es, daß er zusage, „on besichtigung eyns erbarn raths nichts zu drucken". In Frankfurt stellte er insgesamt 420 Drucke her. Seine erste Officin hat er wahrscheinlich im Haus „zum Wiltberg" am Kornmarkt betrieben. 1533 will er umziehen und versucht, das Barfüßerkloster, die heutige Paulskirche, anzumieten, da sein Geschäft doch eine große „Sudeley" mit sich bringe und er deshalb umziehen müsse. Hier am Kornmarkt war das Zentrum des Frankfurter Buchhandels. Egenolff stellte Drucke her aus allen Gebieten: medizinische, anatomische, naturkundliche, astronomische und militärische Schriften, Länderbeschreibungen und Genealogien und – sehr gefragt – Ratgeber aller Art. Bei ihm erscheint 1544 die erste deutschsprachige Ausgabe des „Reineke Fuchs". Etwa die Hälfte seiner Drucke war jedoch in Latein. Er muß sehr erfolgreich gewesen sein, denn bei seinem Tod versteuerte die Witwe ein Vermögen von 16.000 Gulden. 1538–1544 unterhielt er eine Filiale in Marburg und war der offizielle Buchdrucker der dortigen Universität. 1539 hieß es in einem Colophon über ihn „Francfortianorum et Academiæ Marpurgensis typographus". Als bestallter Universitätsdrucker bekam er jährlich 50 Gulden und etliche Naturalien. Egenolff starb 1555 im Alter von 52 Jahren. Auf seinem Grabstein steht als sein Beruf „Calcographus".

Das Bücherzeichen zeigt Adam und Eva nach dem Sündenfall mit ihren Kindern; alle sind bekleidet. Eva nährt ihr jüngstes Kind. Im Hintergrund hüpfen Hase (Symbol der Fruchtbarkeit) und Hirsch (der aus dem Brunnen des Lebens getrunken hatte). Adam rodet den Wald und schleppt einen abgebrochenen Baumstamm. Unter Bäumen im Hintergrund ein sechstes Kind hinter dem Hirsch herlaufend. In der Genesis werden jedoch nur fünf Kinder des „first couple" genannt: Kain mit seiner Zwillingsschwester Lebuda, Abel und die Zwillingsschwester Kelimat und Seth, der Letztgeborene. Das Bild im Bücherzeichen stimmt nicht mit der Genesis überein: Abel war schon tot, als Seth geboren wurde, und Kain muß doch zu diesem Zeitpunkt schon im Land Not, jenseits von Eden, im Osten, gewesen sein.



Johannes Kohnen

Briefmarkenmotive als Sehübungen

Im Wochenmagazin der Rhein-Neckar-Zeitung (Ausgabe Nr. 113, 17./18. Mai 2014) las ich folgenden Text: „Wir werden jeden Tag mit Bildern bombardiert. Wir wissen nicht mehr, wie man sieht. Darum wollen wir an dieser Stelle auf ein Foto verzichten." Eine große, weiße, rechteckige Fläche mit dünner schwarzer Umrandung war über dem oben zitierten Text in der Zeitung zu sehen. Das an dieser Stelle übliche Bild fehlte. Die Zeitungsseite erinnerte mich irgendwie an Pressezensur. Hier jedoch war es eine Art „Selbstzensur" mit einem heilsamen Zweck: Wieder wirklich sehen, wahrnehmen lernen in der Flut der Bilder, Bildaskese sozusagen.

Und dann las ich noch auf derselben Magazinseite einen ernsten Text von dem libanesischen Künstler Rabih Mroué, der aus seiner geschundenen Heimat berichtet. Hier eine Stelle daraus, die sein Bildverständnis verdeutlicht: „Ich glaube, daß es zwei Arten von Bildern gibt: das Bild, das eine Anwesenheit signalisiert, und das, das eine Abwesenheit bestätigt. Wenn ich in meiner Arbeit Bilder benutze, sind es die der zweiten Kategorie: Bilder, die Abwesenheiten zeigen." Es fällt nicht schwer, sich vorzustellen, daß solche Abwesenheitsbilder aus dem Nahen Osten leicht zu einer Galerie von Bildern todernster Abwesenheiten zusammengestellt werden können. Das will ich hier gar nicht vertiefen.

Wenn ich bei unserer „Agrarphilatelie" bleibe, so finde ich dort auch Motive der Abwesenheit. Die Beiträge von Horst Kaczmarczyk etwa über „Die Verschwendung der Ressourcen" geben ein beredtes Zeugnis davon. Das ist nur ein Beispiel. Wer sich über seine Motivsammlung beugt und sich darin vertieft, der wird eine Fülle von Beispielen finden können, die zu einer Sammlung über Abwesenheitsmotive passen. Ausgestorbene Arten aus Pflanzen- und Tierreich. Historische Landschaftsmotive, die beim Vergleich mit der gegenwärtigen, realen Landschaft, auf die sie sich beziehen, deren Veränderungen verdeutlichen und dabei eventuell auch die „Verluste" im Landschaftsbild sichtbar machen können.

„Wir wissen nicht mehr, wie man sieht", hieß es oben. Eine Methode sich der Bilderflut des Fernsehens, des Internets etc. zu entziehen ist der Blick in eine Motivsammlung. Die Konzentration auf ein Motiv erfordert das Ausblenden der Bilderflut. Dadurch gewinnt das Einzelmotiv an Bedeutung und wird im Vergleich mit den verwandten Motiven eine weitere Bedeutung gewinnen. Vertiefungen der Erkenntnis stellen sich ein. Es ist wohl so ähnlich wie beim Reisen. Wer dabei von einer Sehenswürdigkeit zur anderen hetzt, um ja alles zu sehen und „mitzunehmen", der ist am Ende der Reise „geschafft" und hat im Grunde wenig gesehen. Wer jedoch mit Bedacht auswählt, der hat viel gesehen, was die Vorbeiströmenden gar nicht wahrgenommen haben.

Außerdem verändert sich das Sehen bei einem Liebhaberobjekt. Der Blick, der an den Motiven einer Sammlung „Gefallen findet“, der ruht darauf, hat eben Freude an einer Rose, die ihm dort auf der Marke entgegenblüht, läßt sich Zeit. Bei Motiven der Abwesenheit mag diese Freude am Schönen getrübt sein, jedoch können einem auch Motive des „Mangels“ gefallen, wenn sie künstlerisch ausdrucksstark oder zumindest ehrlich gestaltet sind. Eine „verwundete“ Landschaft, die man etwa aus Kindheitstagen noch als (relativ) heil vor Augen hat, kann sehr betroffen machen. Da hat der „Hingucker“ seinen Charakter völlig verändert.

Sicher gibt es auch für den Motivsammler „störende“ Abwesenheiten. Da fehlen doch noch etliche Marken in der Sammlung. Diese Lücken zu füllen, ist leider noch nicht gelungen. Vielleicht gelingt es bald. Geduld ist gefragt. Dann wünscht man sich eine Motivsammlung zusammenzustellen, hat die richtigen Ideen im Kopf, doch für die konkrete Zusammenstellung fehlen die entsprechenden Motive auf Marken. Fehlanzeige. Schade. Auch damit muß man leben. Vielleicht wird es in Zukunft entsprechende Motive geben. Und wer es gar nicht erwarten kann, der hat ja heutzutage die Möglichkeit etwas nachzuhelfen durch die Kreation persönlicher Marken. Das ist jedoch auch nicht jedermanns Sache. Wie auch immer man sein Motivsammeln gestalten mag, in erster Linie sollte es Freude machen.

Adolf Bläumauer

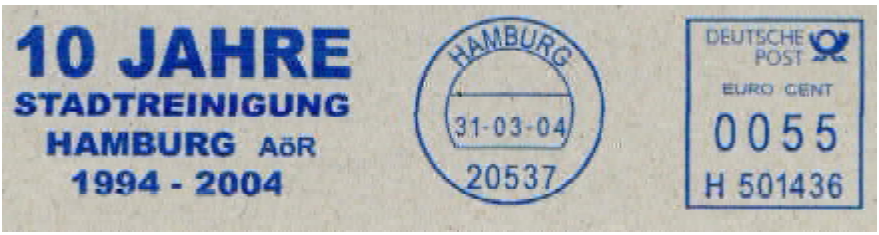
Abfall und Schmutz

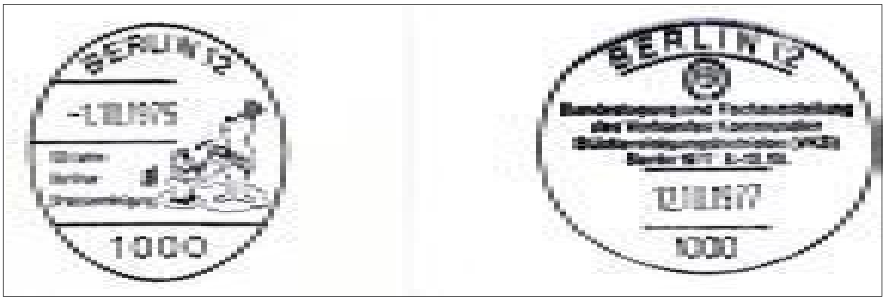
(Eine Ausstellungssammlung)

Halte deine Umgebung sauber!

Immer öfter erhebt sich in unserem vom Wirtschaftswachstum geprägtenZeitalter die Frage: „Wohin mit dem Abfall?“

Mit dem Wohlstand wachsen überproportional die Abfallmengen. Was tun wir dagegen?



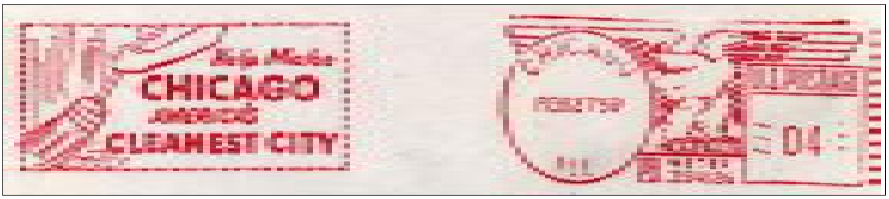


Die Schaffung einer neuen Bezeichnung: „Littering“ reicht nicht. „Littering“ stammt aus dem Englischen und man versteht darunter im weitesten Sinn das achtlose Wegwerfen von Abfällen aud Straßen, Plätzen und in der Natur. Dazu zählen illegale Müllablagerungen, Vandalismus, Farbschmierereien und Hundekot. „Gelitterter“ Abfall kann so klein wie ein Zigarettenstummel oder so groß wie ein Kühlschrank sein.

Jeder einzelne von uns ist gefordert, getreu nach dem alten Sprichwort. „Kehre vor der eigenen Türe!“

Leider sind viele Menschen immer noch der Ansicht: Mich betrifft das nicht, die anderen sind gemeint und mögen sich gefälligst an die Vorgaben halten!





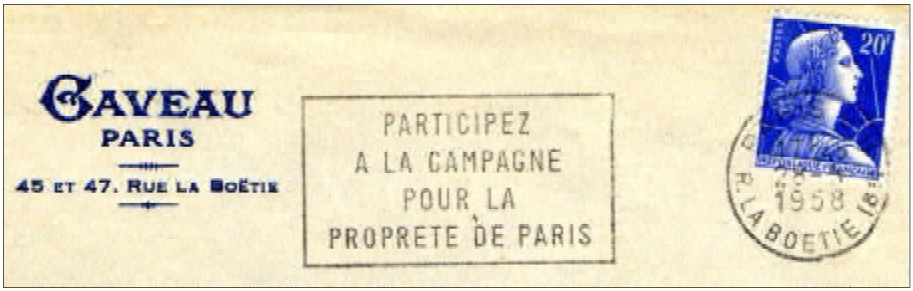




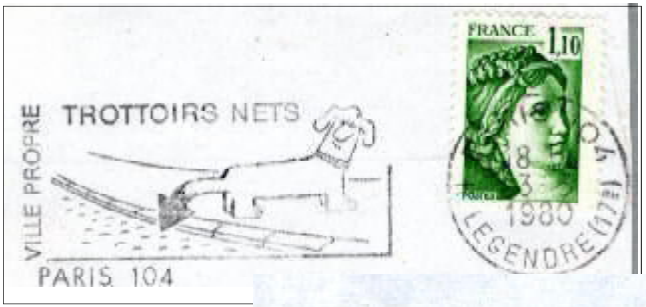
Die Kommunen organisieren nicht nur eine regelmäßige Entsorgung (mit ständig steigenden Kosten), sondern sind für die Reinigung und Sauberhaltung der öffentlichen Straßen und Plätze zuständig (soweit nicht an Private vergeben!). Abfalltonnen und Mistkübel werden zur freien Benutzung aufgestellt und für deren Verwendung geworben. Wunschdenken und Realität sind leider oft noch sehr verschieden.

Die Aufrufe zur Sauberkeit werden mehr und eindringlicher – die Entsorgungskosten steigen in ungeahnte (und nur mehr schwer finanzierbare) Höhen. Von der Konsumindustrie wird erzeugt und erzeugt und die Abfallberge werden höher und höher. Es genügt nicht, die Leerung und




GAVEAU
PARIS
45 ET 47, RUE LA BOÉTIE
PARTICIPEZ
A LA CAMPAGNE
POUR LA
PROPRETE DE PARIS
20F
1958
R. LA BOETIE (8e)


PARIS
16H15
16-4
1973
R. SINGER
0,30
GARDEZ VOTRE VILLE PROPRE


VILLE PROPRE
TROTTOIRS NETS
PARIS 104
FRANCE
1,10
1980
LEGENDRE (17e)


Gardez votre Ville....
PROPRE !
PARIS 10
29-1-80
FRANCE
1,10


APPRENEZ-LUI
LE CANIVEAU
MAIRIE DE PARIS
Propreté de Paris
PARIS 136
11-7-84
12 H
11-7
1984
R. NEUVE



Wartung der Abfallbehälter an Privatfirmen auszulagern, es sollte auch eine entsprechende nachdrückliche Kontrolle erfolgen. So passiert es leider des öfteren, daß gerade an den Sammelplätzen die Behälter überquellen und der Müll in einem wahren Misthaufen auf die Abfuhr warten.

Werbemäßig läßt sich der gute alte Handbesen noch immer gut vermarkten – dementsprechend oft wird er auch auf Briefmarken und Stempeln eingesetzt. In der Realität hat sich längst auch auf dem Reinigungssektor das Maschinenzeitalter begonnen.





Ein eigenes Kapitel sind die Hunde in der Stadt. Nicht nur in Paris hat man ein Problem damit (aber die schönsten Werbestempel!). Aber bei ca. ½ Million unserer vierbeinigen Freunde gibt es auch täglich ½ Million Hundstrümmerl – und die gehören entsorgt!



Verein für öffentliche Gesun

Einladung zur Versamm

am **Donnerstag den 13. Februar 1902**
im Saale des **„Goldenen Adlers“** p

Tagesordnung:

Vortrag des Herrn Branddirektors Wolfermann über:

Strassenreinigung und Müllbeseitigung.

Nichtmitglieder haben Zutritt; auch Damen sind willkommen.

Am 27. Februar wird Herr Dr. Goldschmidt einen Vortrag halten: „Ueber die Anschauungen des Volkes über Leben und Gesundheit.“ II. Teil.

Die Vorstandschaft.















Und wie halten es Sie mit dem Abfall?

Page-Three-Stamp Die USA hat im vergangenen Jahr vier selbstklebende Marken unter dem Titel „Farmers Market“ herausgegeben. Abgebildet sind typische landwirtschaftliche Produkte, wobei die einzelnen Gemüsearten über den Markenrand hinausgehen. Darunter sind auch Kartoffeln – und da nicht jeder Amerikaner weiß, wie die aussehen (man kennt ja nur diese ursprünglich aus Belgien stammenden Stäbchen), ist auch ein erklärendes Schild dabei. Recht so. Ach übrigens: Selbstklebende Briefmarken sind ein Gräuel, bestenfalls geeignet für Sammler von Prinzessin Diana oder Elvis, aber nicht für Sammler der Motive Pilze, Wein oder Kartoffeln!

Koni Häne

Forstkongresse und Tagungen in aller Welt

Um weltweit die Erhaltung und Pflege sowie des länger desto mehr des Schutzes bedürftigen Wälder zu gewährleisten, werden seit über 100 Jahren einschlägige Kongresse einberufen.

IUFRO

Der Internationale Verband Forstlicher Forschungsanstalten IUFRO (International Union of Forest Research Organisations) wurde 1890 in Eberswalde ins Leben gerufen. Die Forststadt Eberswalde ist Standort der 1830 gegründeten Bundesforstanstalt für Forst- und Holzwirtschaft.

Die IUFRO als einziges globales Netzwerk für die Zusammenarbeit der Forstwissenschaften vereint mehr als 15.000 Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen in über 700 Mitgliederorganisationen in rund 110 Ländern. Seit 1892 ist die 1885 ins Leben gerufene Centralanstalt für das forstliche Versuchswesen (die heutige Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL in Birmensdorf ZH) IUFRO-Mitglied.

Die Aufgaben der IUFRO bestehen vor allem in der Förderung der waldbezogenen Forschung sowie der Verbesserung zum Verständnis der ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte der Wälder. Seit 1995 (Tampere, Finnland) finden im 5-Jahresturnus Kongresse statt. Weitere folgten 2000 in Kuala Lumpur (Malaysia), 2005 in Brisbane (Australien), 2010 in Seoul (Korea) sowie 2014 in Salt Lake City (USA).





Markenheftchen anläßlich des 20. IUFRO Weltkongresses, der 1995 in Tampere, Finnland, stattfand.



Die vielseitige Briefmarkenausgabe anläßlich des 2000 in Kuala Lumpur durchgeführten 21. IUFRO Weltkongresses.



Sonderstempel zum IUFRO „Symposium of Population and Evolutionary Genetics of Forest Trees“ von 2002 in Stará Lesná, Slovakei.





Weltforstkongresse 1936 in Budapest sowie 1945 in Bogotá, Kolumbien

Weltforstkongresse

1926 wurde der erste Weltforstkongreß in Rom, der zweite 1936 in Budapest durchgeführt. Einige Verwirrung schaffte die mit vierjähriger Verspätung verausgabte Sondermarke von Kolumbien 1949, welche dem ersten Weltforstkongreß vom 12. Oktober 1945 in Bogota gewidmet war.

Der in den Analen als auch philatelistisch dritte Weltforstkongreß wurde vom 7.–20. Juli 1949 in Helsinki abgehalten. Die Sujets auf den entsprechenden Briefmarken weisen darauf hin, daß mit der Darstellung von Wald die Holzproduktion sowie mit der Abbildung der Zellulosefabrik von Saimaa die Holzverwendung damals im Vordergrund stand. Seit 1954 (New Delhi, Indien) finden die Weltforstkongresse alle sechs Jahre statt

Links: Das abgebildete stattliche Forstinstitut Dehra Dun, wo der 4. Weltforstkongreß 1954 stattfand, wurde 1861 errichtet. Rechts: Markenausgabe Seoul, Südkorea.







Beim 1949 in Helsinki durchgeführten Weltforstkongreß stand die Holzproduktion im Vordergrund.

Anläßlich des 1960 in Rom durchgeführten fünften Weltforstkongresses wurden in den USA, UdSSR, Gabun, Thailand, Formosa, Tunesien, Sudan sowie von der UNO reichlich Sondermarken verausgabt. Die dazu verwendeten Sujets waren vom stilisierten Baum, über den Wasserhaushalt, die Holznutzung und deren Transport und Verwendung bis hin zum urwüchsigen Föhrenwald in der Taiga recht unterschiedlich.



Mehrere Länder sowie die UNO verausgabten zum 5.Weltforstkongreß Briefmarken unterschiedlicher Sujets.



Die UdSSR zeigt urwüchsigen Föhrenwald auf einer perfekten Maxiumkarte.

Weitere Weltforstkongresse wurden an folgenden Orten durchgeführt: 1966 Madrid, 1972 Buenos Aires, 1978 Jakarta, 1985 Mexiko, 1991 Paris, 1997 Antalya, 2003 Quebec, 2009 Buenos Aires. Der nächste Kongreß wird 2015 im südafrikanischen Durban stattfinden.





Es folgten weitere Forstkongresse 1966 in Madrid und 1972 in Argentinien.



1985 in Mexiko mit verschiedenen Bäumen auf Dreierstreifen mit Tabs sowie 1991 in Paris mit entsprechendem Sonderstempel.



Die Themen der jüngsten Vergangenheit sowie der Gegenwart gingen und gehen eindeutig in Richtung Treibhauseffekt, Abholzung der Regenwälder sowie der Bevölkerungsexplosion.

Forstliche Tagungen

Nicht minder wichtig sind forstliche Tagungen von Ländern. Nebst internen Problemen werden an solchen Tagungen auch Internationale Kongresse vorbereitet.



Tagung des Ungarischen Forstvereins 1964 sowie diejenige des Deutschen Forstvereins 1968 in Nürnberg.



Quellen: Kosmos Wald- und Forstlexikon

125 Jahre

Postwertzeichen Wuppertal e.V. von 1890

Der älteste Briefmarkensommlerverein im Landesverband NRW feiert sein Jubiläum am 25. und 26. April 2015, 10.00 bis 16.00 Uhr in der Immanuelskirche, Sternstr. 73, von Eynern-Str.; 42275 Wuppertal.

Besuchen Sie unsere mit reichlich Aktivitäten ausgestattete Veranstaltung. Neben unserer Werbeschau haben wir als weitere Programmpunkte vorgesehen:

- Großtausch an beiden Tagen von 10°° bis 16°° Uhr im Kirchsaal,
- das „Erlebnisteam Briefmarken" erwartet Sie an beiden Tagen z.B. mit einem Sonderstempel zum Jubiläum und vielen Neuheiten,
- das bekannte Auktionshaus Felzmann erwartet Sie mit einem „Experten Event", hier können Sie Ihre Marken und Münzen schätzen lassen,
- Tombola mit attraktiven Preisen, u.a. 1 Wochenende für 2 Personen an die Mosel,
- Händlerstände mit den verschiedensten Sammelgebieten,
- Cafeteria mit Speisen und Getränken zu erschwinglichen Preisen,
- weitere Aktionen erwarten Sie.

Eintritt frei an allen Tagen

Der typische Biergeruch

An der Katholischen Universität von Leuven haben Kevin Verstrepen und Kollegen herausgefunden, daß der typische Biergeruch durch die Fruchtfliege Drosophila hervorgerufen wird. Die Fliegen ernähren sich (u.a.) von Bierhefe *(Saccharomyces cerevisiae)* und verbreiten im Gegenzug die Hefezellen, die sich an den Fliegenbeinen festgesetzt haben, wenn sie sich von Ort zu Ort bewegen. So genau wollten wir das nicht wissen.



Hefen essen mit Vorliebe und mit Appetit Kohlehydrate, die sie u.a. in Form von Zucker vorfinden. Dabei machen sie Bäuerchen und geben dabei CO_2 ab, was für den Teig gut ist. Und sie vermehren sich – wie ich neulich las: ohne Sex und lustlos!

Ulrich Oltersdorf)

Die Heilpflanze des Jahres 2015: Johanniskraut gibt es auch für Philatelisten

Das Echte Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (andere Bezeichnungen sind: Echtes Johanneskraut, Echt-Johanniskraut, Gewöhnliches Johanniskraut, Durchlöchertes Johanniskraut, Tüpfel-Johanniskraut, Tüpfel-Hartheu, Herrgottsblut) ist eine Pflanze aus der Familie der Hypericaceae (früher Hartheugewächse).

Schon die Germanen verehrten das Johanniskraut als Lichtbringer und Symbol für die Sonne. Geerntet wurde es zur Sommersonnenwende am 21. Juni, und zu Sonnenwendfeiern tragen Frauen und Mädchen Kränze aus Johanniskraut. Mit der Christianisierung verschob sich die rituelle Bedeutung auf Johannes den Täufer. Die Pflanzen blühen um den Johannistag (24. Juni) herum:

Es wird in der Pflanzenheilkunde verwendet und ist vom „Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde“ an der Universität Würzburg zur Heilpflanze des Jahres 2015 gekürt worden:

> „Bereits in der Antike wurden verschiedene Johanniskrautarten verwendet, vor allem bei Brandwunden, Ischias, Harnwegs- und Menstruationsbeschwerden. Heute wird der Extrakt unter anderem zur Behandlung von psychovegetativen Störungen, Angstzuständen und nervöser Unruhe sowie Depressionen eingesetzt.
> Johanniskrautöl, wegen seiner typischen Färbung auch „Rotöl“ genannt, kann innerlich und äußerlich genutzt werden, zum Beispiel bei Magen-Darmschleimhaut-Entzündungen oder bei Sonnenbrand und Muskelschmerzen (Myalgien).
> Die wichtigsten Wirkstoffe sind die rot färbenden Hypericine, die für die stimmungsaufhellende Wirkung ebenso zur Diskussionen







stehen wie Hyperforin (ein Phloroglucinderivat). Ebenso sind Xanthone und entzündungshemmende Flavonoide, adstringierende Gerbstoffe vom Catechintyp und ätherisches Öl enthalten. Verwendet werden nur die zur Blütezeit geernteten Triebspitzen. Reich an Wirkstoffen sind vor allem die Blütenknospen, die geöffneten Blüten und die noch grünen Kapseln. Der Anteil an Stängeln dagegen sollte möglichst gering sein.“ (aus der Pressemitteilung des Studienkreises vom 8. Oktober 2014).“





Das Echte Johanniskraut ist eine ausdauernde Pflanze mit stark verästelter, spindelförmiger, bis 50 cm Tiefe reichender Wurzel. Der 15 cm bis einen Meter hohe aufrechte Stängel ist durchgehend zweikantig und innen markig ausgefüllt (nicht hohl). Dadurch unterscheidet sich das Echte Johanniskraut von anderen Johanniskrautarten. Die Art tritt vorwiegend in größeren Gruppen auf, allerdings sind diese selten bestandsbildend.





Das Echte Johanniskraut ist die in Europa am weitesten verbreitete Art seiner Gattung und in Europa, Westasien und Nordafrika heimisch. In Ostasien, Nord- und Südamerika und in Australien ist es eingebürgert worden. Man findet es in tiefen bis mittleren Höhenlagen. Es wächst verbreitet in Gebüschsäumen, an Waldrändern, Wegen und Böschungen, in Magerwiesen und -rasen, in Ginster- und Heidekrautheiden, in Brachen und Waldverlichtungen oder auf Bahnschotter als Pionierpflanze. Aufgrund der Verwendung als Heilpflanze wird das echte Johanniskraut landwirtschaftlich angebaut. Gleichzeitig gilt es im übrigen landwirtschaftlichen Anbau als „Unkraut“.

Für die Produktion verschiedener Präparate auf Johanniskrautbasis werden Kultursorten des Johanniskrauts unter Feldbedingungen angebaut. Steigender Bedarf, der durch Wildsammlung nicht mehr gedeckt werden konnte, führte zu einer Ausweitung des Anbaus seit den 1990er Jahren. Die Art zählt zu den wichtigsten in Deutschland angebauten und verarbeiteten Arzneipflanzen. 1999 wurde Johanniskraut in Deutschland auf 630 Hektar angebaut, vor allem in Thüringen. Auch in Österreich (Waldviertel), Polen und Südamerika wird die Pflanze kultiviert.

Die Kultur erfolgt über zwei bis drei Jahre, geerntet wird ein- bis zweimal jährlich. Dabei werden die Knospen, Blüten und Zweigspitzen zur Blütezeit geerntet. Für Frischware wird das Kraut

von Hand oder mit einer Pflückmaschine geerntet. Zur Trocknung vorgesehenes Gut wird mit Spezialmaschinen oder umgebauten herkömmlichen Erntemaschinen (Mähdrescher, Feldhäcksler) eingebracht. Die Krauterträge schwanken stark und liegen zwischen 4 und 26 t Frischmasse pro Hektar. Dem Erntegut wird unmittelbar nach der Ernte bei 40–60 °C auf Satz-, Horden- oder Bandtrocknern das Wasser bis auf 10 % Restfeuchte entzogen.



Die oval-eiförmigen bis länglich-linealischen Blätter werden bis zu 3 cm lang und sind dicht mit durchsichtigen Öldrüsen besetzt. Der Blütenstand ist eine Trugdolde. Am Abend und beim Abblühen rollen sich die Blütenblätter an den Seiten in der Längsachse ein. Die getrockneten Blüten enthalten bis zu 1,4 % des roten Farbstoffes Hypericin. Die Hypericin-Aufnahme führt bei nicht pigmentierten (weißen) Weidetieren (Pferde, Schafe, Ziegen etc.) nach der Bestrahlung durch Sonnenlicht zu Hämolyseerscheinungen.





Die Wirksamkeit von Johanniskraut in der Therapie der Depression ist umstritten. Es gibt sowohl klinische Studien, die eine Wirksamkeit belegen, als auch solche, die keine Überlegenheit gegenüber Placebo zeigen. Das Institut für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen geht davon aus, daß Johanniskraut einen Effekt bei leichten Depressionen hat.



Johanniskraut-Arzneimittel sind im Allgemeinen gut verträglich, unerwünschte Nebenwirkungen sind gering oder treten selten auf. Es kann zu geringe Magen-Darm-Beschwerden, Kopfschmerzen, Erregung und Müdigkeit kommen und eine phototoxische Reaktion der Haut (Sonnenbrandneigung) hervorrufen, da Hypericin die Empfindlichkeit gegenüber UV-Licht erhöht (Photosensibilitätsreaktion).





Ende der 1990er Jahre wurde festgestellt, daß Johanniskraut zu einem verstärkten Abbau von anderen Wirkstoffen führt. Deshalb wurde das zuvor frei erhältliche Johanniskraut 2003 der Apothekenpflicht unterstellt. Beim Einsatz in Schwangerschaft und Stillzeit ist Vorsicht geboten.

Johanniskraut wurde in der Volksmedizin als Abtreibungsmittel genutzt; als Tee und Tinktur auch bei Menstruationsbeschwerden und pubertätsbedingten Verstimmungen verwendet.



Das „Rotöl" wird als Einreibemittel bei Hexenschuß, Gicht, Rheuma, zur Schmerzlinderung und Wundheilung nach Verrenkungen und Verstauchungen, bei Blutergüssen und Gürtelrose verwendet, kann aber auch innerlich angewandt werden. Auch werden Sonnenbrand und Verbrennungen gelindert. Das Rotöl gilt als nicht reizendes, „altes Öl". Man gewinnt es, indem man Johanniskrautblüten zwei Monate lang in kaltgepreßtes Oliven- oder Sonnenblumenöl einlegt, gelegentlich kräftig schüttelt und in der Sonne stehen läßt. Diesen Vorgang nennt man Mazeration.



Mit einem Ansatzschnaps aus Blüten und Kraut werden Einschlafstörungen und innere Unruhe behandelt.

Johanniskraut-Zubereitungen, wie z.B. das Johanniskrautöl („Rotöl"), sind auch vereinzelt in Nahrungsergänzungsmitteln zu finden. (Die Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt benannt).

Auf Briefmarken gibt es neben Echten Johanniskraut, auch einige andere Johanniskräuter (Hypericum-Arten) in folgenden Ländern:

- Äthiopien (MiNr. 495–499, 30.3.1965) Einheimische Blütenpflanzen: St. Johannis-Wurzel *(Hypericum lanceolatum)* (Abb.)
- Albanien (MiNr. 2229–2232, 20.8.1984) Pflanzen. Kelchhartheu *(Hypericum calycinum)* (Abb.)
- Armenien (MiNr. 452–453, 25.12.2001) Fauna und Flora (VII): Heilkräuter. Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (Abb.)
- Bulgarien (MiNr. 2963–2968, 22.1.1981) Heilpflanzen. Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (Abb.); (MiNr. 4761–4764; 28.7.2006) Flora: Blumen des Srandjha-Gebirges. Großblütiges Johanniskraut (*Hypericum calycinum)* (Abb.)
- Finnland (MiNr. 1256–1265, Block 13; 1.6.1994) Blockausgabe: Wiesenblumen. Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (Abb.)

– Großbritannien-Guernsey, Guernsey Alderney (MiNr. 65–81, 5.51994, 25.3.1998) - Freimarken: Fauna und Flora. *Hypericum linariifolium* (Abb.)



– Großbritannien-Jersey (MiNr. 1247–54, 26.9.2006) Freimarken: Wildblumen - Sumpf-Johanniskraut *(Hypericum elodes*) (Abb.); (MiNr. 1290–1297, 25.7.2007/2011) Freimarken: Wildblumen Blutjohanniskraut *(Hypericum androsaemum)* (Abb.)
– Guinea (MiNr. 3034–3045, 28.3.2001) Blütenpflanzen aus aller Welt. Richers Johanniskraut *(Hypericum richeri)*
– Jugoslawien (MiNr. 1034–1039, 25.5.1963) Jugoslawische Flora (V) Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (Abb.)



– Kongo (Kinshasa) (MiNr. 425–428, 24.5.1971) Einheimische Blumen. *Hypericum bequaertii* (Abb.)
– Korea-Süd (MiNr. 1881–1884, 22.4.1996) Wildblumen (VII) *Hypericum ascyron*
– Libyen (MiNr. 1067–1082, 1.1.1983) Blumen *Hypericum* (Abb.)
– Nevis (MiNr. 1627–1650, Block 193; 30.10.2000) Internationale Briefmarkenausstellung THE STAMP SHOW 2000, London: Zierpflanzen Johanniskraut
– Portugal Azoren (MiNr. 358–361, 16.6.1983) Freimarken: Blumen *Hypericum foliosum* (Abb.)



– Rumänien (MiNr. 3721–3726, 10.4.1980) Exotische Blumen aus dem Botanischen Garten, Bukarest Kelchiges Johanniskraut *(Hypericum calycinum)*
– Schweiz (MiNr. 1820–1826; 6.3.2003) Freimarken: Heilpflanzen Echtes Johanniskraut *(Hypericum perforatum)* (Abb.)
– Sowjetunion (MiNr. 2418–2425, 24.11.+13.12.1960) Blumen Johanniskraut *(Hypericum ascyron)* (Abb.)
– Spanien (MiNr. 2115–2119, 8.11.194)Flora (III) Johanniskraut *(Hypericum ericoides)* (Abb.)



– Tansania (MiNr. 2647–2660, Block 360; 19.5.1997) Blütenpflanzen aus Rußland Johanniskraut *(Hypericum perforatum)*; (MiNr. 3651–3676, Block 489, 15.11.1999) Blumen und Blüten aus aller Welt Johanniskraut *(Hypericum calycinum)*
– Thailand (MiNr. 1338–1341,Block 24; 15.11.1989) Neujahr: Blüten *Hypericum uralum* (Abb.)
– Türkei (MiNr. 3272–3276, 27.6.2001) Freimarken: Heilpflanzen Johanniskraut (*Hypericum perforatum)* (Abb.)
– Zaire (Untergebiet: Kongo-Kinshasa) (MiNr. 853–860, 28.5.1984) Blumen *Hypericum revolutum* (Abb.)

Ulrich Oltersdorf)

Die asiatische Gewürzpflanze Perilla

Die weltweiten Vernetzung und der Trend zu asiatischen Küchen führt dazu, daß die Perilla, die im südostasiatischen Raum verbreitet ist auch in manchen deutschen Gärten und Küchen zu finden ist.

Die Perilla *(Perilla frutescens),* auch Shiso (japanisch), Kkaennip (koreanisch), Sesamblatt oder ungenau Schwarznessel, irreführend auch Wilder Sesam genannt, gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae).* Ihre Blätter und Samen werden zu Würz- und Heilzwecken genutzt.

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet ist nicht bekannt, vermutlich sind es Bergketten in Indien und China. Perilla wird in Gärten kultiviert und wächst wild auf Brachland. Diese Pflanzenart gedeiht besonders in sonnigen oder halbschattigen Lagen, kann im Garten problemlos kultiviert werden (auch in Deutschland) und hat einen hohen Zierwert.

Es handelt sich um einjährige krautige Pflanzen, die in gemäßigten Klimata meist Wuchshöhen zwischen 30 cm und 60 cm erreichen, aber auch deutlich größer werden können. Die Pflanzen sind grün bis dunkelpurpur und kurz und rau bis zottig behaart. Die einfachen, breit ovalen bis rundlichen Laubblätter sind stark gezähnt und in eine kurze bis lange Spitze ausgezogen. Charakteristisch sind die end- und seitenständigen Blütenstände. Die fünf Kelchblätter sind glockenförmig verwachsen.

Aus den Samen der Pflanze wird das Perillaöl gewonnen sowie der Süßstoff Perillartin. Das aus den Samen durch Pressen gewonnene Öl wird in Ostasien als Speiseöl oder Gewürz verwendet, es hat einen hohen Linolen- und Linolsäuregehalt. Das Öl wird vor allem wegen seiner gesundheitlichen Wirkungen geschätzt. Weitere Inhaltsstoffe von Perilla sind Gerbstoffe sowie verschiedene Flavone und Anthocyanen. Das Kraut (Absud) wirkt krampflösend, abführend und schleimlösend sowie gegen Übelkeit und Erkältungen.

Neben ihren gesundheitlichen Wirkungen ist *Perilla frutescens* wegen ihres zitronenartigen, süßlichen Geschmacks aber auch eine interessante Bereicherung für die moderne Küche in Deutschland. Die Pflanze kann ähnlich vielfältig wie Basilikum verwendet werden: Gut geeignet ist Perilla zum Beispiel zur Zubereitung von Pesto, sie kann Salaten und Nudelsoßen zugegeben werden oder auch Süßspeisen und Mixgetränke wegen ihres zitronenartigen, minzigen, süßlichen Aromas mit neuen Geschmackseindrücken bereichern. Vor allem Perilla Red setzt zwischen Petersilie und Pfefferminze geschmacklich und auch optisch Akzente auf Tellern und in Töpfen.



Frische und eingelegte Blätter und Samen würzen japanische Gerichte wie Sushi, Tempura und Umeboshi. In der koreanischen Küche werden die Blätter (kaennip) frisch als Salat gegessen, oder man verwendet sie als Beilage, wofür sie in salzig-scharfe Gewürze eingelegt werden.

Zwischen den einzelnen Varietäten roter Shiso (Varietät Purpurascens) und grüner Shiso (Varietät Crispa) sind zum Teil deutliche Geschmacksunterschiede feststellbar. Der rote Shiso hat eine deutliche Anis und Minznote, wohingegen der grüne Shiso eine mehr nach Zitrone schmeckende Note aufweist.

Perillaöl, zählt zu den trocknenden Ölen und kann ähnlich wie Leinöl in der Technik eingesetzt werden.

Auf Briefmarken ist sie erstmals im Juni 2014 in China-Taiwan zu sehen – bisher ist kein weiteres Exemplar gefunden worden. Die Marke ist in einer Ausgabenserie (im abgebildeten Satz rechts oben) zusammen mit Basilikum, Fenchel und Lavendel erschienen, und bisher noch nicht im Michel-Katalog registriert.

Ulrich Oltersdorf)

Echter Baldrian in der Philatelie

Baldriane *(Valeriana*) sind eine Pflanzengattung aus der Unterfamilie der Baldriangewächse (Valerianoideae). Sie umfaßt etwa 150 bis 250 Pflanzenarten, darunter der Echte Baldrian *(Valeriana officinalis)*.

Baldriane sind mehrjährige, krautige Pflanzen und manchmal Sträucher wie *Valeriana microphylla* in den Anden. Mitteleuropäische Baldriane wachsen häufig an Weg- und Waldrändern und erreichen Wuchshöhen von 50 bis 100 Zentimeter. Die Gattung hat eine weite Verbreitung in den gemäßigten Zonen Europas, Asiens, Afrikas und Amerikas. Sie ist hauptsächlich in den Waldregionen Europas, zum Teil auch in Nordamerika und den Tropen Südamerikas verbreitet. Einige Baldrian-Arten und Sorten eignen sich als Zierpflanzen für Parks und Gärten.

Der medizinisch verwendete Echte Baldrian hat weiße bis rosafarbene, doldenartige Blütenstände und gefiederte Blätter.

Der botanische Name kommt von lat. valere = kräftig, gesund sein. Der deutsche Name stammt vom lateinischen ab und ist möglicherweise angelehnt an den Namen des nordischen Lichtgottes Balder (Baldur), Sohn des Odin und der Frigga.



Sämtliche Baldrian-Arten enthalten Alkaloide und vor allem ätherische Öle (Monoterpene und Sesquiterpene), die (nach der Trocknung) charakteristisch und für manche Menschen unangenehm riechen, da teilweise Zersetzung zu niederen Carbonsäuren wie Valeriansäure eintritt. Für die schlaffördernde und beruhigende Wirkung sind vor allem die Sesquiterpene verantwortlich.

Aus der Baldrianwurzel *(Radix valerianae)* können Trockenextrakte, aber auch ethanolische oder wässrige Auszüge (Baldriantinktur) hergestellt werden. Baldrian wird als mildes Beruhigungs- und Schlafmittel eingesetzt; im deutschsprachigen Raum sind zahlreiche baldrianhaltige Fertigpräparate im Handel, die häufig als traditionelles pflanzliches Arzneimittel zugelassen sind.



Die Wirksamkeit von Baldrianpräparaten im Vergleich zu Placebo bei der Behandlung der Schlaflosigkeit ist zwar erwiesen; die Wirkung ist jedoch eher als gering einzuschätzen.

Für den ebenfalls zulässigen, häufig propagierten Einsatz von Baldrianpräparaten bei der Behandlung von Angststörungen ergibt sich keine ausreichende Evidenz. Einige Studien bescheinigen einer Baldrian-Johanniskraut-Kombination jedoch eine gute Wirksamkeit bei Depressionen und Angstzuständen. Bei nervösen Herzbeschwerden kann Baldrian die Tagesbefindlichkeit (Konzentration, Leistungsfähigkeit) bessern. Wie bei allen Arzneimitteln können Interaktionen mit anderen Medikamenten auftreten.



Bei allen Zuständen von Nervosität, Schlaflosigkeit und vielen psychosomatisch bedingten Krankheiten kann Baldrian als Tee, Tinktur oder Pulver eingesetzt werden. Baldrian wird häufig mit anderen Arzneipflanzen wie Melisse, Hopfen oder Weißdorn kombiniert, da sich so gegenseitig verstärkende Effekte ergeben können.











Die Baldriane sind auf Briefmarken folgender Postanstalten zu finden:

- Dschibuti (MiNr. 667, 30.8.1998) Katzenstrauch *(Valeriana sp.),* Katzen (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr. 812–820, 25.5.1957) Jugoslawische Flora (II). u.a. Gemeiner Baldrian *(Valeriana officinale)*
- Liechtenstein (MiNr. 1116–1119, 5.9.1995) Heilpflanzen Echter Baldrian *(Valeriana officinalis)* (Abb.)
- Mongolei (MiNr. 1784–1790, 13.7.1986) Pflanzen, *Valeriana officinalis* (Abb.)
- Nepal (Mi-Nr. 393-396, 24.3.1980) Nepalesische Gewürze, Baldrian *(Valeriana jatamansi)* (Abb.)
- Polen (MiNr. 2706–2711, 15.8.1980) Heilpflanzen Gemeiner Baldrian *(Valeriana officinalis)* (Abb.)
- Schweiz (MiNr. 1820–1826, 6.3.2003/1.9.2005) Freimarken Heilpflanzen, Echter Baldrian *(Valeriana officinalis)* (Abb.)
- Slowenien (MiNr. 396–398, 22.5.2002) – Heilpflanzen ps) Echter Baldrian *(Valeriana officinalis)* (Abb.)
- Somalia (MiNr. 620/0623, 2.5.1997) Heilpflanzen Gebräuchlicher Baldrian *(Valeriana officinalis)* (Abb.)*)
- Tschechoslowakei (MiNr. 2023–2028; 20.9.1971) Internationaler Kongreß für die Geschichte der Pharmazie, Gemeiner Baldrian *(Valeriana officinalis);* Mörser mit Stößel (Abb.)



Die Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt benannt.

*) Dieses Land zeichnet sich dadurch aus, daß es hier vermutlich mehr Michel-Nummern als des Lesens kundige Einwohner gibt. Und in Anbetracht der dort marodierenden Shabab-Milizen kann man auch davon ausgehen, daß eine Art „europäischer Post" wohl nicht besteht. Handelt es sich daher um Briefmarken oder um bedruckte Sammelbildchen? (Anm. von kh)

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 24

Fish and chips

In Nordfrankreichs werden um 1870 die ersten pommes frites von Straßenhändlern verkauft, hergestellt in Öl aus Pferdefleisch, „serviert“ in einer Papiertüte. Zur gleichen Zeit entwickelt sich in England das fish-and-chips-Geschäft als bevorzugtes Nahrungsmittel der arbeitenden Bevölkerung (poor people). In Deutschland werden 1917 von der Firma Eckert (Pfanni in München, heute Unilever) erstmals getrocknete Kartoffelstreifen zur Verpflegung der Armee hergestellt.

Die Franzosen behaupten, sie hätten die „pommes frites“ erfunden; die Belgier begründen ihren Anspruch auf die Urheberschaft damit, daß die Kartoffeln in einer Form geschnitten seien, mit der die Bürger von Lüttich früher Fischchen imitieren wollten, die im Winter durch Kartoffeln ersetzt wurden. Die Einwohner von Namur und Dinant erheben den Anspruch für die ersten frites. In der Maas hätte man nur kleine Fische fangen können und selbst diese karge Aufbesserung der Arme-Leute-Kost sei im Winter unmöglich gewesen; deshalb würden seit altersher die Kartoffeln in Form von kleinen Fischen geschnitten, damit wenigstens die Illusion bliebe.



Ein belgischer Kartoffelhändler ①, der Knollen in die fritten-Bude bringt. Fish and chips ② sind im gesamten Einflußbereich Großbritanniens eine übliche Nahrung; in Neuseeland gilt dieses Schnellgericht als „Kiwiana“, also als einheimische Erfindung. Der kanadische Lebensmittelkonzern McCain ③ verzichtet seit 1999 auf gentechnisch veränderte Kartoffeln, denn: „Wir sind im Geschäft, um den Kunden zu geben, was sie wollen, nicht, was wir glauben, was sie haben sollten.“ Anders ausgedrückt: „Der Wurm muß dem Fisch schmecken, nicht dem Angler.“ Dazu sind die weiteren Marken sicherlich hilfreich.



②





③

①

















Sicher ist, daß die Belgier als erste auf die Idee kamen, die fritten sechseckig aus der Maschine zu pressen, weil dann das Fett besser aufgenommen wird. Kartoffelchips sind in den 1920er Jahren von Herman Lay in den USA erfunden worden.

Es ist nicht auszuschließen, daß die Bezeichnung „pommes frites" von Schloß „Pomfret" herrührt, dem Schloß, in dem nach Shakespeare Richard II. von Exton umgebracht wird. Die Bezeichnung kann aber auch von Preußens Friedrich II., vom „Alten Fritz", vom „Ollefritz", vom "Kartoffel-Fritz" herrühren. Das französische frit bedeutet gebacken, gebraten, aber auch erledigt, erschossen. Man schmeckt's zuweilen.

Die Frau und die Kartoffel

Jeremias Gotthelf 1848 in „Uli der Pächter":

> „Dann gibt es noch eine Menge Nebensachen, welche zugleich zufällig sind, Obst zum Beispiel und Erdspeisen, das heißt Speisen, die in der Erde wachsen: Erdäpfel, Kohl, Rüben usw., Hanf, Flachs, in unsren Gegenden auch Ölpflanzen, welche anderwärts zu den Hauptprodukten gehören. Je besser nun ein Gut bewirtschaftet wird und je besser namentlich die Frau ist, desto mehr wird auf diese Weise gleichsam so nebenbei gewonnen. Es wird gar manche Frau hoch gerühmt über ihr Geschick, aus der Stümpelten ein bedeutend Geld zu machen, indem sie alles zu Ehren zu ziehen weiß und es zu Nutzen bringen kann, während andere Weiber nichts zu machen wissen, das Entbehrliche weder bemerken noch an Mann zu bringen wissen, es brauchen, wenn und wie der Gebrauch es mit sich bringt, oder es sich selbst überlassen, wenn sie es nicht selbst brauchen können. Das sind die Weiber, denen das Denken eine Pein ist oder die ihre Gedanken allenthalben haben, nur nicht bei ihrem Hauswesen. Dies macht natürlich einem Mann einen bedeutenden Unterschied, ob seine Frau die Kleinigkeiten alle zu verwerten verstehe oder nicht. Auf größern Gütern kann es in die hundert Gulden gehen."

Adriano Sofri („Der Knoten und der Nagel“):

> „Bei allen bekannten primitiven Völkern ist das Jagen Sache des Mannes, das Sammeln Sache der Frau. In kleinen Gruppen, mit den Kindern auf den Schultern, einen Korb auf dem Kopf und einem angespitzten Holzpflock in der Hand graben die Frauen jeden Tag Wurzeln und Knollen aus, sammeln Grünzeug. Sie kennen die Pflanzenwelt bestens. Ein unbedeutendes grünes Blättchen ist das Indiz für eine nahrhafte Knolle.“















Drei Kartoffelforscher

Henri-Louis Duhamel du Monceau, geboren 1700, gestorben 1782 in Paris, nahm nach seinem Jura-Studium naturwissenschaftlichen Unterricht im „Jardin du Roi“. Duhamel gilt als Begründer der modernen Agronomie und der Forstwirtschaft in Frankreich. Er trug wesentlich zur Verbreitung neuer Kulturen wie der Kartoffel oder textiler Pflanzen bei.

Albrecht Daniel Thaer, geboren 1752 in Celle, gestorben 1828 Gut Möglin/Oderbruch, studierte Medizin und wurde kurfürstlicher Hofmedikus in Celle. Hier gründete er ein Mustergut, auf dem er neue landwirtschaftliche Methoden (Düngung, Fruchtfolge und Maschineneinsatz) ausprobierte. 1804 zog Thaer auf Einladung König Friedrich Wilhelms III. nach Preußen, erwarb das Rittergut Möglin im Oderbruch und gründete dort ein landwirtschaftliches „Institut“, das wesentlichen Anteil an der Steigerung des Kartoffelanbaus in Preußen hatte.

1920 gründete der Biologe Nikolai Ivanovitsch Vavilov (1887–1943) in St. Petersburg ein Pflanzenforschungsinstitut, das heute aus Geldmangel verrottet. In dem Kartoffelforschungs-Archiv lagern heute etwa 190 russische Knollenzüchtungen und rund 2.500 Wildkartoffeln; sie bilden einen einzigartigen Genpool, der für die Erforschung der Kartoffel-Krankheiten oder die Züchtung neuer Sorten einen unschätzbaren Wert darstellt. Eine in den 1920er Jahren durchgeführte Expedition unter Leitung Vavilov fand die Ursprünge unserer Kultur-Kartoffel im Gebiet um den Titicacasee; dieses Gebiet ist auch das Genzentrum der Kartoffel. Stalin ließ Vavilov ermorden, da seine Botanik im Widerspruch zur herrschenden Auffassung stand. Die Mitarbeiter des Vavilov-Instituts retten bei der Belagerung der Stadt durch die Wehrmacht 1942 unter Einsatz ihres Lebens die auf Instituts-Feldern gepflanzten Zuchtkartoffeln (hatte Vavilov aus Chile mitgebracht) und trotz der großen Hungersnot, bei der 14 von 31 Wissenschaftler starben, wurden alle Proben gerettet, so daß sich daraus alle fäulnisresistenten Kartoffeln im Land entwickeln konnten



①

Drei Forscher, die sich um die Kartoffel verdient gemacht haben:
Der Franzose Henri-Louis Duhamel du Monceau ①,
der Preuße Albrecht von Thaer ②
und der Russe Nikolai Ivanovitsch Vavilov ③.

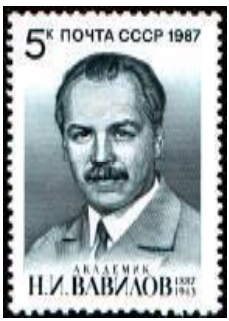


②











Die Kartoffel in der Kunst

Der Holländer Vincent van Gogh malt im April 1885 die „Kartoffelesser“, auf das er sich mit Hunderten von Skizzen, Zeichnungen und Ölstudien vorbereitete, um bewußt ein „gültiges“ Meisterwerk zu schaffen: Fünf „Kartoffelesser“ haben sich um einen Holztisch gruppiert; eine jüngere Frau hat eine Schüssel mit dampfenden Knollen vor sich und verteilt – mit fragendem Blick – die Kartoffeln. Eine Greisin kümmert sich um das Getränk (Malzkaffee), den sie in die bereitgestellten Schalen gießt. Drei Generationen unter einer Petroleumlampe, gemalte Armseligkeit des bäuerlichen Daseins. Das Licht, das alle Personen gleichermaßen mit flackerndem Glanz überzieht, macht die fünf Gestalten zur Einheit.

Die „Kartoffelesser“ zeigen, so die späteren Interpreten des Bildes, das Leben voller Mühsal, Plackerei und Ergebenheit in das Schicksal.

Weitere Bilder von van Gogh mit Kartoffelmotiv:
Kartoffelernte, Bauern beim Kartoffelsetzen, Kartoffelsetzen, Bäuerin beim Kartoffelschälen, Bäuerin vor einer Tür, kartoffelschälend, Vier Bauern beim Essen (erste Studie zu den Kartoffelessern), Bäuerin beim Kartoffelschälen, Bäuerin bei der Mahlzeit (vor sich eine Kartoffel), Die Kartoffelesser (anders gestaltet), Bauer und Bäuerin beim Kartoffelsetzen, Bäuerin am Herdfeuer sitzend (kartoffelschälend), Zwei Bäuerinnen beim Kartoffelgraben, Bäuerin beim Kartoffellesen, Bäuerin beim Kartoffellesen, Stilleben mit Gemüsekorb (mit austreibenden Kartoffeln), Stilleben mit Kartoffelkorb, Stilleben mit Kartoffeln in einer Schüssel, Stilleben mit Kohlköpfen, Kartoffelkorb und Blättern, Stilleben mit Kartoffeln in gelber Schale, Abendstunde (nach Millet) (Korb mit Kartoffeln), Pflug und Egge (nach Millet), Bauern beim Kartoffellesen.






3200 f
2011
République Centrafricaine
Vincent van Gogh
400 SH.SO
SOMALI REPUBLIC
700 SH.SO
SOMALI REPUBLIC
AMSTERDAM RAI
NEDERLANDSE ANTILLEN
550 ct
R P S E SHQIPERISE
VINCENT VAN GOGH 1853-1890
NICARAGUA € 0.25
Van Gogh
Vincent
Nuenen
€ 0,39
Nederland



„Kartoffelesser"-Marken gibt es in Nicaragua, Ghana, Albanien, Gabun, Gambia, Niederländische Äntillen, Niederlande, Somalia, Tschad und Zentralafrika

wird fortgesetzt mit Teil 25 und dann ist Schluß

Einheitsgeschmack bei der Zigarette

Dem Tabak werden viele Stoffe zugesetzt, um die Aufnahme des Nikotins und dessen Wirkung im Körper zu verstärken und somit das Suchtpotential zu erhöhen. Einige Stoffe haben die Eigenschaft, den Tabakrauch selbst für Kinder erträglich zu machen. Eine große Anzahl von Zusatzstoffen wird nach Angaben der Tabakkonzerne zur Geschmacksverbesserung, zum Feuchthalten, zum Konservieren, für eine bessere Verbrennung des Tabaks und der Ingredienzen und zum Zusammenhalt der Bestandteile eingesetzt. Die Tabaksverordnung regelt in Deutschland (und vergleichbar in anderen Ländern), welche Substanzen einer Zigarette zugesetzt werden dürfen. Im Internet werden die Zusatzstoffen und ihre Wirkungen publiziert. Doch: Vorsicht, als Raucher darf man nicht schreckhaft sein.

Neben der Erhöhung des suchtartigen Verlangens wird mit den Zusatzstoffen auch erreicht, daß eine bestimmte Zigarettenmarke unabhängig von der Jahresernte stets gleich schmeckt. Mit den Zusatzstoffen werden auch Tabake unterschiedlicher Herkunft in einen einheitlichen Geschmack „gezwungen". Ehrlicherweise soll auch darauf hingewiesen werden, daß viele andere Markenartikel aus dem Nahrungs- und Genußbereich durch Zusatzstoffe geschmacklich vereinheitlicht werden. Der Verbraucher ist daran gewöhnt, daß ein bestimmter Artikel stets identisch schmeckt. Hin und wieder kommt es jedoch vor, daß ein europaweiter oder weltweiter Einheitsgeschmack vom Verbraucher abgelehnt wird.

Beim Wein wissen und akzeptieren wir, daß jeder Jahrgang einer bestimmten Rebsorte anders schmeckt. Wir akzeptieren es, daß selbst Wein einer Rebsorte anders schmeckt, wenn sie in einer anderen Lage geerntet wurde. (kh)



Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 8)

10. Zigarettenfabriken

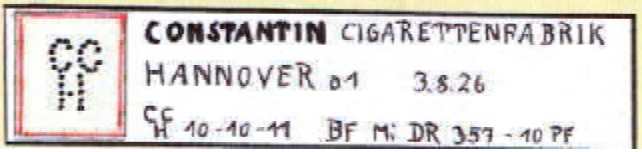
CIGARETTENFABRIK CONSTANTIN
HANNOVER·POSTFACH 7



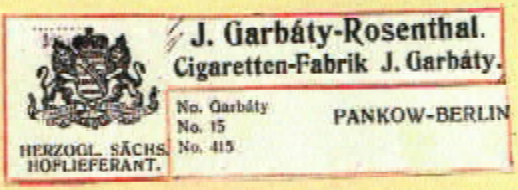






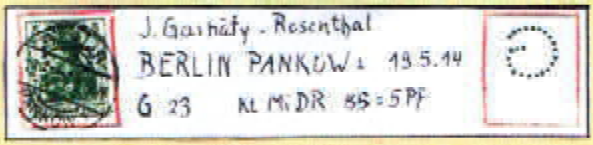


10. Zigarettenfabriken









10. Zigarettenfabriken

GARBÁTY







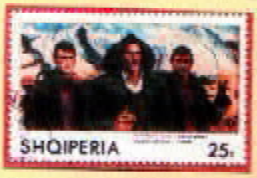
"Fumeurs sympas".



10. Zigarettenfabriken



Cigarettenfabrik A.BATSCHARI in Baden-Baden

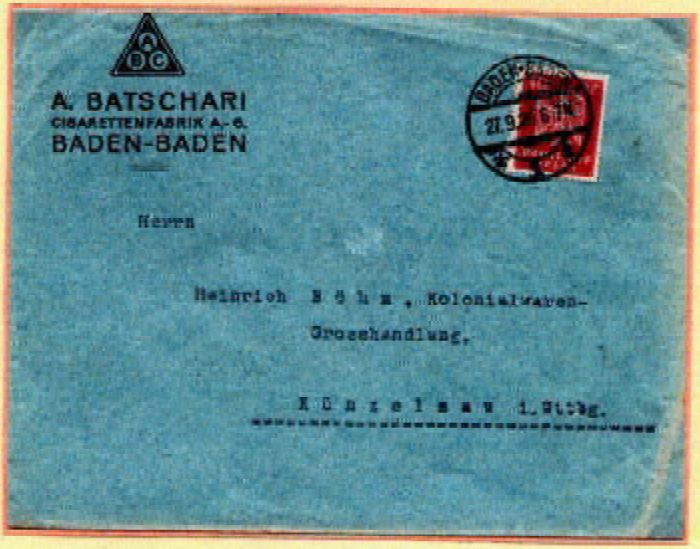


König Achmed Zogu wurde als Held gefeiert, weil er pro Tag nicht weniger als 240 Lungentorpedos inhalierte.





„Sehr schön, so ein Souper. Wenn man bloß nicht immer zwischen zwei Cigaretten etwas essen müßte!" lautet der Titel dieser Zeichnung aus dem Jahr 1926





Alfred Schmidt (Vizepräsident BDPh)

Rundschreiben an die ArGen November 2014 (Auszug)

Förderung von Sonderschriften der ArGen

Uns erreichen häufig Anfragen zur Förderung von Sonderveröffentlichungen der ArGen. Unklar ist oft, ob sich die ArGe an den BDPh oder an die Stiftung wenden soll. Daher informiere ich hiermit über die Fördermöglichkeiten.

Einmal jährlich kann eine ArGe eine Förderung für eine Sonderschrift erhalten. Dabei wird ein Sockelbetrag von 300 Euro sowie zusätzlich pro Mitglied ein Betrag von 2 Euro und für jedes Neumitglied des letzten Jahres 5 Euro gewährt. Der Höchstbetrag der Förderung beträgt 800 Euro. Voraussetzung ist vor Drucklegung die Einsendung des Antrages auf Formblatt an die Bundesstelle Forschung und Literatur zusammen mit zwei Preisangeboten. Nach erfolgtem Druck gehen 8 Exemplare an die Geschäftsstelle in Bonn zur Verteilung an philatelistische Bibliotheken, ein Exemplar nebst Rechnung an die Bundesstelle. Bei mehr als einer Sonderschrift pro Jahr entscheidet die Bundesstelle über eine neuerliche Förderung.

Alle Anträge, die über dem Höchstbetrag von 800 Euro liegen, werden ebenfalls an die Bundesstelle gesandt, vom Bundesstellenleiter geprüft und dem Kuratorium der Stiftung für Philatelie und Postgeschichte zur Entscheidung vorgelegt. Solche Anträge sind rechtzeitig einzureichen, da das Kuratorium nur zweimal jährlich tagt.

Nutzen Sie die Möglichkeiten der Förderung!

Ein Dank an die Autoren unserer „Agrarphilatelie“

Ganz herzlichen Dank für Ihre Mitarbeit an unserer Zeitschrift. Ohne die zuverlässige und regelmäßige „Belieferung“ mit Artikeln durch eine leider nur relativ kleine Anzahl von Autoren würde sich der 60seitige Umfang der „Agrarphilatelie“ vermindern müssen. Ich verbinde daher meinen aufrichtigen Dank an die Unterstützer mit der Bitte an weitere Mitglieder, hin und wieder einen Artikel zu geben. Wir haben in unserem Kreis – so weit ich es beurteilen kann – eine sehr große Bandbreite von Motivsammlungen, über die wir noch nie oder schon sehr lange nicht mehr gelesen haben. Ich würde mich freuen, wenn meine Bitte um Mitarbeit Früchte tragen würde (gleich welcher Art – von Baum, Strauch, ausgebuddelt oder aus Stall und Koppel).

Klaus Henseler

Roger Thill

Exphimo 2015

Die „Exphimo 2015“ rückt mit Riesenschritten näher. Noch haben recht wenige Mitglieder unserer ArGe ihre Sammlung zur Ausstellung angemeldet. Leider, leider, leider.

Wollten wir nicht mindestens 40 verschiedene Sammlungen ausstellen? Also, ran an das Ausstellungsformular, welches Sie unter www. philcolux.lu oder bei mir erhalten könnt. Wir wollen doch unser Ziel „40 +“ erreichen!

Es muß keine Wettbewerbssammlung sein, Einrahmen, Maximumkarten zum Thema tun es ebenfalls. Dabei sein ist Alles und wichtig für die ArGe Landwirtschaft–Weinbau–Forsten.

Für das Programm schlage ich vor:

Freitag, den 22. Mai:	15.00	Aufbau der Sammlungen
Samstag, den 23. Mai:	10.00	Feierliche Eröffnung der Ausstellung
		Nachmittag je nach Belieben
Sonntag, den 24. Mai:		Ausflug in Luxemburg, z.B. Diekirch mit Biermuseum
		sowie am Nachmittag Weinprobe an der Mosel?
Montag, den 25. Mai:	10.00	Jahreshauptversammlung
		der ArGe Landwirtschaft–Weinbau-Forstwirtschaft
	14.30–16.00:	Jurygespräch
	16.00:	Preisverteilung
		mit anschließendem Abbau der Sammlungen

Mehr Details können Sie im nächsten Heft der Agrarphilatelie lesen.

Was das Hotel anbelangt, habe ich Zimmer – auf Wunsch der Teilnehmer bei der Jahreshauptversammlung in Haldensleben – im „Hôtel de l’Esplanade“ in Remich reservieren lassen. Jeder möge sich selbst anmelden unter Verweis auf meinen Namen und „Exphimo 2015“.

Hier die Daten des Hotels:
„Hôtel de l’Esplanade“; 5, l’Esplanade; L-5533 Remich; Telefon: +352 23 66 91 71; Fax: +352 26 698 921; E-Mail: info at esplanade.lu bzw. www. esplanade.lu

Ich hoffe auf ein recht zahlreiches Erscheinen in Luxemburg zur „Exphimo“ und zur Jahreshauptversammlung unserer ArGe Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft.



EXPHIMO '15
Mondorf-les-Bains, 23 au 25 mai 2015
Salon Thématique Officiel de la FSPL

Thème:
"Agriculture - Viticulture - Sylviculture"



Mondorf-les-Bains "am Brill", vers 1907 et aujourd'hui

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Andorra, frz.Post	11.7.2014	776	Kunst, Pferde
Armenien	28.12.2013	873	Weinbau, Krug, Weintrauben, Weinberg Ararat
Belgien	6.9.2014	4478 (4476–4485)	Pfeife, der Verrat der Bilder, Gemälde v. Magritte
Bosn.-Herzeg.	14.9.2013	30	Zwangszuschlagmarke, Baum, Strahlen
Brasilien	5.6.2013	4089-4092	Ameisen
Brunei	14.9.2014	796-798, Block 49	Schmetterlinge
China- VR	25.10.2013	4537-4538	Hybrid-Reis, Reisblüte, Reisfeld, Schüssel mit gek.Reis
China-Taiwan	22.1.2014	3867-3870	Trad. Süßigkeitengeschenke, Reis-,Malzgebäck u.a.
Estland	19.7.2014	797	100 Jahre estn. Rinderzuchtbuch, Hausrind
Finnland	05.5.2014	2306	Nationalpark Linnansaari
Finnland	05.5.2014	2307-2312	Süßer Sommer, u.a. Gräser, Rapsfeld, Wald
Finnland	05.5.2014	2313	Veilchenstrauß
Frankreich	11.7.2014	5947	Kunst, Konservendosen, Gemälde von Fautrier
Frankreich	23.8.2014	5949–5956, Block 265	Weltreiterspiele, Normandie
Frankreich	6.9.2014	5958 (5958-5969)	Kunst der Renaissance: Garten Schloß Villandry
Franz.Polynes.	31.8.2014	1253	Chin. Neujahr, Pferde in polynes. Landschaft
Franz.Polynes.	21.2.2014	1254	Blumenpflege
Franz.Polynes.	21.2.2014	1255	Gemüsebau, landwirtschaftliche Produkte
Gibraltar	15.7.2014	1630-1636	Endemische Pflanzen, u.a. Steinbrech, Strandflieder
Griechenland	24.4.2014	2762	April, Ostereier in Blumenwiese, Schmetterlinge
Griechenland	24.4.2014	2763	Juli: Brotschaufeln, Brotschieber
Griechenland	24.4.2014	2764	Dezember: Kobolde fällen einen Baum
Griechenland	24.4.2014	2765	Januar: Granatapfel, Winterlandschaft
Griechenland	24.4.2014	2766	März: Ankunft der Schwalben
Griechenland	24.4.2014	2767	August: Wassermelone, Feigen, Zuckermelone
Griechenland	24.4.2014	2768	Juni: Getreidegarbe
Griechenland	24.4.2014	2669	November: Göttin Demeter, Hülsenfrüchte, Kerze
Griechenland	24.4.2014	2670	September: Weiße Trauben in Weidenkorb

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Griechenland	24.4.2014	2671	Mai: Bunter Blumenkranz
Griechenland	24.4.2014	2672	Februar: Karnevalsmaske
Griechenland	24.4.2014	2673	Oktober: Bauer beim Pflügen
Griechenland	24.4.2014	2774-2775	März und August, wie 2766 + 2767
Grönland	11.6.2014	672-673	Einheimische Landwirtschaft, Schafe
Großbritannien	28.7.2014	3628 (3628-363)	1. Weltkrieg, Klatschmohn
Großbritannien	17.9.2014	71-76	ATM, Blumen und Blüten, Hundsrose, Besenheide ua
Guatemala	13.1.2014	1590-1591	Guatemalatanne, lichter Tannenwald, Schuppe
Guatemala	4.3.2014	1593-1596	Trad. Küche, u.a. Kochbanane, Tomaten, Pute, Huhn
Guinea	13.4.2013	9773-9775	Pfadfinder und Schmetterlinge
Indonesien	15.1.2014	3107-3109, Block 306	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Irak	4.9.2013	1913-1919	Schmetterlinge
Irak	9.9.2013	1920-1923, Block142/43	Kamele
Irland	21.7.2014	2096	Rote Rose
Isle of Man	16.7.2014	1965	Scheerose, Helleborus niger
Italien	23.5.2014	3694-3696	Parks und Gärten, Minerva-G, Aetna, Furlo
Italien	5.6.2014	3702	Stachelschwein, Efeuranken, 75 Jahre Freundschaft
Japan	3.12.2013	6649-6658	Blumenpfelge
Jordanien	14.11.7709	2203-2207, Block 150	Pferde auf Gemälden
Jungferninseln	30.1.2014	1238-1245, Block 120	Antillenhaubenkolibri
Kasachstan	25.12.2013	829-834, Block 56	Vögel, u.a. Kiebitz, Trappe, Steppenadler
Kasachstan	27.12.2013	841	Freimarke, Saiga, Saiga tatarica
Kirgisien	15.2.2014	769	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Kolumbien	1.5.2012	2752-2753	Ginseng und Kaffeestrauch,
Korea Nord	20.1.2014	6059-6064	Gemüse, u.a. Melonen, Trauben, Senf, Paprika
Korea Süd	2.12.2013	2968-2971, Block 754	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Korea Nord	25.2.2014	6082	Reisgarbe, Trakoren und LKW
Liechtenstein	1.9.2014	1721	Linauer Bote, Kopf eines Saumpferds
Luxemburg	23.9.2014	2015–2016	Lebensraum Boden, ua.Maulwurf, Regenwurm

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Luxemburg	23.9.2014	2017–2019	Haferwurzel, Erbse, Gemeine Wegwarte
Makedonien	13.6.2014	704	Freimarke, Weiße Bohnen
Makedonien	20.6.2014	706	Freimarke, Blumenkohn
Makedonien	2.7.2014	708	Freimarke, Weißkohl
Malaysia	5.2.2013	2028 (2028–2030)	Weißbauchigel – Atelerix albieventris
Malaysia	14.1.2013	2014–2026, Block 166	Spechte, u.a. Weißbauchspecht, Mennigspecht Feuerrückenspecht
Malaysia	13.5.2013	2041–2045, Block 170	Wunder des malaysischen Waldes
Malaysia	13.5.2013	2046–2050, Block 171	Wunder des malaysischen Waldes
Malaysia	13.5.2013	2051–2055, Block 172	Wunder des malaysischen Waldes
Malaysia	25.7.2013	2061–2064	Saatpflanzen, u.a. Blockbohne, Goabohne
Malaysia	23.8.2013	Block 174	Nationalblumen v Malaysia, Singapur u Thailand
Malaysia	28.10.2014	2083–2085	Maracuja, Zimtapfel, Froschfrucht
Malaysia	27.1.2014	2100–2103	Pferde
Malaysia	27.1.2014	Block 178–179	Pferde
Malaysia	14.2.2014	2106–2108, Block 280	Rosen
Malta	27.6.2014	1854–1856	Flora, Ackergladiole, Königskerze, Kegelorchidee
Mexiko	5.11.2013	3788	40 Jahre staatliches Institut für Landwirtschaftliche Entwick.
Moldawien	16.8.2014	877–878	Schafsrassen: Karakul und Tigaie
Monako	21.7.2014	3196	Johannisbrotbaum, Ceratonia siliqua
Mongolei	15.2.2014	3890–3894	Blumen und Fauna, Lilium, Biene, Tulipa…
Montenegro	23.5.2014	353	Naturschutz, Pinien in Crna Poda
Montserrat	2.9.2013	1674 (1673–1676)	Kokospalme, cocos nucifera
Mozambik	25.6.2013	6782–6785, Block 796	Mosambikanische Küche
Mozambik	25.9.2013	6802–6085, Block 800	Schmetterlinge
Mozambik	25.9.2013	6817–6820, Block 803	Eulen
Mozambik	25.11.2013	6947–6950, Block 829	Insekten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Mozambik	30.4.2014	7240–7247,	
		Block 888/9	Schmetterlinge
Mozambik	30.4.2014	7250–7253,	
		Block 890	Bienen und Blumen
Mozambik	30.4.2014	7295–7302,	
		Block 899, Block 900:	Eulen
Mozambik	30.4.2014	7315–7318,	
		Block 903	Hasen
Mozambik	30.4.2014	7355–7385,	
		Block 911	Wölfe
Mozambik	30.4.2014	7360–7363,	
		Block 912	Luchse
Mozambik	30.4.2014	7380–7383,	
		Block 916	Amerikanische Pferderassen
Namibia	30.9.2013	1456–1460	Große Antilopen
Namibia	27.5.2014	1474–1477	Mittelgroße Antilopen
Nepal	29.7.2012	1049–1056	Biolgische Vielfalt, u.a. Rittersporn, Orchidee
Nepal	31.12.2013	1117–1120	Scheinbeere, Spargel, Enzian, Langer Pfeffer
Neukaledonien	3.2.2014	1643	Chin. Neujahr, Apfelschimmel
Neuseeland	8.1.2014	3085–3088,	
		Block 324	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Niederlande	27.1.2014	3209 A–3210 A	Keramiken, Rosenmotiv und Vogelhändler
Niederlande	24.2.2014	3221A–3222A	Keramiken, Zweimaster u Schmetterlinge a Milch
Niederlande	11.8.2014	3262–3271	Unesco Welterbe, u.a. Mühlenlandschaft
Oesterreich	22.8.2013	3159	Tag der Briefmarke, Sibirische Schwertlilien
Pakistan	1.7.2013	1453	Vogel: Rußbülbül
Philippinen	15.4.2013	4708–4711,	
		Block 307	Eßbare Nüsse und Samen, Kaschu, Pili, Erdnuß
Polen	18.7.2014	4689	Apfel aus Lacko
Polen	31.7.2014	Block 228	Bienenfresser, Merops apiaser
Portugla	26.6.2014	3950–3957	Parks und Gärten in Portugal
San Marino	05.6.2014	2593	Stachelschwein, Efeuranken, 75 Jahre Freundsch.
Sao Tomé Princ.	10.9.2013	5271–5274	Schmetterlinge und Blüten, Tulpe, Taglilie, Sonnenblume
Sao Tomé Princ.	10.9.2013	Block 914	Sonnenblume
Sao Tomé Princ.	10.9.2013	5301–5304	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sao Tomé Princ.	10.9.2013	Block 915	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Sao Tomé Princ.	10.12.2013	5426–5429	Eulen
Sao Tomé Princ.	10.12.2013	Block 945	Eulen
Schweden	21.8.2014	3003–3009, MKH	Beeren
Schweiz	4.9.2014	2359–2362	Mauswiesel, Alpenmurmeltier, Tannenhäher, Rothirsch
Senegal	2013	2208–2211	Früchte,u.a. Wüstendattel, Wassermelone, Kabafrucht
Serbien	22.5.2014	552–553	Europ. Naturschutz, Feldhase, Reh, Marder, Gemse
Serbien	30.6.2014	558–561	Fauna, Raubtiere, ua. Wildkatze, Rotfuchs, Wolf
Singapur	3.1.2014	2226	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Singapur	26.2.2014	2227–2230	Farne
Slowenien	30.5.2014	1058–1062	Einheim. Vögel, u.a. Schwalbe, Rohrdommel
Slowenien	30.5.2014	Block 74	Landschaftspark Kolpa, Fluß, Bäume
Slowenien	08.5.2014	72	Zwangszuschlagsmarke: Birkenstämme, Rotkehlchen
Slowenien	26.9.2014	1073–1075	Fledermäuse
Slowenien	26.9.2014	Block 77	Langflügelfledermaus, Minioptrus schreibersii
Thailand	05.12.2013	3381	Jasminum bhumibolianum
Thailand	1.1.2014	3384, Block 319	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Thailand	1.1.2014	3385–3396, Block 320	Tiere des chinesischen Mondkalenders
Thailand	15.2.2014	3408	Schomburgh–Hirsch, Rucervus schomburgki
Tonga	30.8.2012	1793–1800, Block 57	Sumpfohreule
Tristan d Cunha	18.6.2014	1170–1173	Endemische Finken
Tristan d Cunha	18.6.2014	Block 70	Endemische Finke
Tristan d Cunha	4.8.2014	1179–1182	1. Weltkrieg, u.a. Bauer mit Pflug auf dem Feld
Tschech Rep.	3.9.2014	812–815, Block 55	Naturschutzgebiet Beskiden, Tiere, Pflanzen
Tschech Rep.	15.10.2014	820	Grußmarke: Weinflasche, Blumenstrauß, Rosen
Türkei	05.6.2014	4117–4119, Block 117	Weltumweltschutztag, die Honigbiene
Türkei	9.7.2014	Block 118	Fliegenpilze und Hirschrudel
Ukraine	15.2.2014	941 VIII	Freimarke, Pfeife
Ukraine	29.5.2014	1416	Stillleben mit Schokoladenmischer, Gemälde
Ungarn	6.8.2014	5719–5720	Pflaumen und Erdbeeren

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ungarn	9.9.2014	5726–5729, Block 373	Einheim. Insekten, ua. Laufkäfer, Mosaikjungfer
Uno-New York	18.9.2014	1428	Global Education First Initiative, Wald
Uno-Wien	21.8.2014	840–841	Int. Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe
USA	05.4.2014	5068–5077	Singvögel, selbstklebend
USA	7.8.2014	5098–5101	Bauernmärkte, Backwaren, Eier, Obst, Blumen
Vietnam	1.4.2014	3658–3662	Ruderfrösche
Wallis Futuna	05.11.2013	1081–1082	Hyanzinthe und Jasminbaum
Wallis Futuna	18.2.2014	1088	Suka, Cyrtandra futunae
Weißrußland	25.7.2014	1021–1022	Invasive Pflanzen, Goldrute, Bärenklau
Weißrußland	22.8.2014	1023–1026, Block 115	Botanischer Garten Minsk, u.a. Dahlie, Rose, Lilie

Nassauer

In Heft 157 (Oktober 2014) konnten wir auf Seite 58 bei dem Stempel aus Netphen lesen, daß der Ort zum Herzogtum Nassau gehörte. Da wir mit unserer Agrarphilatelie auch Essensreste behandeln, soll hier auf den Begriff „Nassauer“ hingewiesen werden. Das Herzogtum verfügte über keine eigene Universität; deshalb schloß Wilhelm von Nassau-Weilburg 1817 mit dem Königreich Hannover einen Vertrag, wonach Nassauer Studenten in Göttingen studieren konnten. Hierzu richtete der Herzog einen Studienfonds ein, der Stipendien an seine Landeskinder vergab. Die Stipendiaten konnten bei einem Göttinger Vertragswirt kostenlos essen. Nutzte ein Nassauer Student dieses Angebot nicht, nahm häufig ein Fremder, Unbefugter, der sich als Nassauer ausgab, dessen Platz und das freie Mahl ein. Dadurch sind die studentischen Ausdrücke ‚nassauern‘ und ‚Nassauer‘ entstanden. Diese Begriffe beziehen sich also auf ungebetene Gäste, die für „umme“ auf Kosten und anstelle anderer, nämlich der Nassauer, gegessen und getrunken haben.

„Nassauer“ ist in dieser Bedeutung 1864 für Berlin bezeugt. Das Wort ist eine scherzhafte Umbildung des Berliner Begriffs „für nass“, der „umsonst“ bedeutet. Der berlinerische Begriff stammt aus dem Rotwelsch „nassen“, der sich aus dem westjiddischen „nossenen“ ableitet und „schenken“ bedeutet. Wer seinen Beitrag an die ArGe nicht zahlt, nassauert auch. wiki+kh



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Der „361. Zwiebelmarkt“ in Weimar fand auf dem Goetheplatz statt; nach dieser Zählung fand dieser Zwiebelmarkt auch während sämtlicher Kriege statt, was nicht anzunehmen ist. Jedes Jahr am zweiten Oktoberwochenende geht nichts mehr ohne Zwiebel: Auf dem Kuchen, in der Suppe, im Gesteck. Begonnen hat er als „Viehe- und Zippel-markt“. 1653 – 5 Jahre nach dem Ende des 30jährigen Kriegs – wurde dieser Herbstmarkt erstmals veranstaltet. Heute treten Gaukler auf (die hätten wir zu jener Zeit als Hexer verbrannt), Musik (wahrscheinlich viel zu laut) auf „Open-air-Bühnen“ und Knollenspezialitäten (damit sind keine Kartoffeln gemeint). Zudem: Eine Zwiebelmarktkönigin wird gewählt. Das ist echt diskriminierend, weil ein Mann sich dafür nicht bewerben dürfte. Nicht diskriminiert werden Philatelisten aller Geschlechter, die sich den Stempel in Weiden beschaffen möchten.

Tag des „Sterns von Bethlehem“ in der „Schloss-Stadt“ Hückeswagen (Regierungsbezirk Köln) anläßlich der Weihnachtsbriefmarkenausgabe 2014. Veranstalter ist der Bürgermeister Dietmar Persian. Wie ging noch die Geschichte? Da kommen drei Weise/Könige/Magier aus dem Morgenlande nach Bethlehem (Kleiner Namensscherz jetzt: aus Persien zu Persian?) Im Stempel sind zu sehen drei Dromedare (das sind die mit einem Höcker, die mit zwei Höckern heißen Kamele, deshalb ist das Werbetier der Cigarettenmarke Camel kein Kamel, sondern ein Dromedar). Aber: In der Beschreibung der Post zu diesem Stempel heißt es: „Stern von Bethlehem und die Heiligen Drei Könige auf Kamelen“. Haha. Den Stempel gibt’s in Bonn. Bei den Kamelen – oder so..





Der Verein für Briefmarkenkunde Koblenz erinnerte an das umfangreiche Wirken des „Gartenkünstlers" und Stadtplaners Peter Joseph Lenné „zu seinem 225. Geburtstag". Der preußische General-Gartendirektor (* 1789 Bonn, † 1866 Potsdam) wirkte ein halbes Jahrhundert als Landschaftsgestalter vor allem rund um Berlin und Potsdam (Sanssouci), aber auch in anderen deutschen Städten. Lenné blieb seiner rheinischen Heimat stets verbunden und gestaltete 1856–1861 die Kaiserin-Augusta-Anlagen und den Park des Kurfürstlichen Schlosses zu Koblenz. Zuvor hatte er an der Errichtung des Koblenzer Waisenhauses Kemperhof samt Gemüse- und Obstgarten mitgewirkt. Für den Großtauschtag am 16. November legte der Verein einen Sonderstempel mit dem Porträt des Landschaftsgestalters und einen Blancoumschlag mit Wertstempel „Kaiserkrone" und privatem Zudruck auf, der Lennés Büste in den Rheinanlagen zeigt. Der Umschlag ist auch ohne Wertstempel erhältlich. Belegbestellungen erhält man unter Telefonnummer 0261 5 14 08 oder per E-Mail hsteinle@t-online.de. (Rainer Flesch).



Über ein „Fest der Philatelie" ist zu berichten: Es fand statt anläßlich des „Bayerisch-Salzburgischen Briefmarkensammlertreffen Salzburg Bayern" am 9. November 2014 in Freilassing. Also nicht nur die Wiedervereinigung ist ein Anlaß zum Feiern – jedenfalls in Bayern. Dieses Bundesland hat ja das Grundgesetz nicht ratifiziert und damit unsere Verfassung nicht anerkannt. Herr Seehofer: Lassen Sie die Maut und verlassen Sie meinen Staat! Den Stempel könnte man sich auch zusenden lassen, wenn Weiden im Ausland liegen würde.



Auf einer Streuobstwiese in Gaildorf leben Grünspechte. Der Briefmarken-Sammler-Verein Gaildorf ehrte mit diesem Stempel bei seinem Tauschtag am 9. November 2014 den „Vogel des Jahres". Eine Streuobstwiese ist eine traditionelle Form des Obstbaus. Auf einer solchen Wiese, auch Bungert oder Bitz genannt, wachsen unterschiedliche Arten und Sorten an hochstämmigen Obstbäumen. NABU und LBV meinen, daß der Grünspecht zu den Glückspilzen gehört, denn sein Bestand steigt. Er ist sehr anpassungsfähig und erobert unsere Städte. Auf den Streuobstwiesen ist er zu Haus. NABU empfiehlt: Gärtnern Sie ohne Gift. Ob die Insekten, die der Grünspecht frißt, sich ebenfalls als sog. Glückspilze fühlen, ist nicht überliefert. Und was heißt schon Glückspilz? Vorname Sven? Glücksvogel wäre die richtige Bezeichnung. Für die Vogelliebhaber unter uns Philatelisten: den Stempel gibt es in Weiden.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen-Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 158 / Januar 2015 / Auflage 120 Exemplare.

Weihnachten abgehakt, Neujahr vorbei. Jetzt wird nicht mehr auf den Weihnachtsmann, sondern auf den Frühling gewartet. Faust: Vom Eise befreit sein werden Strom und Bäche und das Watt.

Agrarphilatelie 159 · April 2015

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

nur noch wenige Wochen trennen uns von der EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf mit dem Thema Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft. Der Vorstand hofft, daß viele Mitglieder die EXPHIMO besuchen. Wir hatten bekanntlich bereits vor drei Jahren beschlossen, unser 40jähriges Jubiläum mit einer Wettbewerbsausstellung in Bad Mondorf zu begehen.

Für Montag, den 25. Mai um 10.00 Uhr, laden wir hiermit zu unserer Jahreshauptversammlung, die in den Räumlichkeiten der Ausstellung stattfindet, ein.

Tagesordnungspunkte:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Schatzmeisters
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Schatzmeister
8. Verschiedenes

Ich hoffe, daß viele Mitglieder unsere Jahreshauptversammlung und die EXPHIMO besuchen. Noch ist es Zeit für Zimmerreservierung im Hotel Esplanada Remich (info@esplanade.lu). Nach den mir vorliegenden Informationen werde ich dort nicht alleine logieren und wünsche mir, daß noch einige Mitglieder dazu kommen.

Ich wünsche Ihnen eine gute Anreise zu unserer Jubiläumsveranstaltung und sage auf Wiedersehen in Bad Mondorf auf der EXPHIMO und Jahreshauptversammlung.

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Veränderungen zum 31. 12. 2014 in unserer Mitgliederdatei

Herr Mario Calpini aus Montreux (Schweiz) verstarb im vergangenen Jahr. Frau Elke Brandt aus Leinfelden-Echterdingen (Deutschland) und Herr Marcel Jaques aus Lausanne (Schweiz) sind bei uns ausgeschieden, da sie das Sammeln eingestellt haben. Herrn Rolf Hackelberg haben wir die Mitgliedschaft gekündigt, da er seinen Beitrag nicht gezahlt hat. Herr Horst Weigel ist von Rodenbach nach Münster verzogen.

Unsere Vorsitzende hat geheiratet, aus diesem Anlaß ihren Familiennamen geändert und auch umgezogen: nunmehr Anja Stähler, Auf der Brache 43, 67245 Lambsheim.

Als neues Mitglied begrüßen wir Frau Monika Müller in 07743 Jena (Leipziger Straße 65, Telefon 03641-61 61 24, EMail: mo-mu@gmx. de

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte als PDF-Datei eingepflegt.

Hier finden Sie auch die Kartoffelbücher von Klaus Henseler:

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
bzw.
ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.
Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Briefmarken auf den Umschlagsseiten lieferte Adolf Bläumauer.

Inhaltsverzeichnis

Geschichte der Kartoffel (Teil 25 und Schluß)	4
Die Schafgarbe in der Philatelie	6
Die Firma Langenbach in Worms	9
Wilhelm Busch und der Pfalzwein	12
2015 – Internationales Jahr der Böden	14
Die Kaiserkrone	16
Wie schaut's in unserer Luft aus?	20
Page-Three-Stamp und ein Hinweis auf chinesische Kartoffelförderung	25
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 8)	26
Rebsorten auf Briefmarken der BWPOST	37
Orientalische Wasserpfeifen oder Shishas	38
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak" (Teil 9)	39
Serienscheine und Notgeld mit Kartoffeln	43
Die Gemeine Wegwarte – Zichorie	48
Die Haferwurzel	51
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	54
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Stefan Hilz, Adolf Bläumauer, Horst Kaczmarczyk, Max Walter, Johannes Kohnen

Redaktionsschluß

Diesmal sehr früh: am 23. Februar 2015. Das muß mit dem schlechten Wetter zusammenhängen, das Deutschland heimsucht – da bleib ich am Kamin sitzen und vor dem Computer.



Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 25 & endlich Schluß

Pflanzen und Ernten mit Maschinen

Nur aufgrund der Fortschritte in der Agrarwirtschaft ist es seit dem Hochmittelalter gelungen, die beträchtlich angewachsene Bevölkerung in Stadt und Land mit genügend Nahrungsmitteln zu versorgen.

Bei den Ackerbaugeräten ist es insbesondere der Pflug, der im Rahmen der agrartechnischen Veränderungen eine vorrangige Stellung einnimmt. Der Pflug mit Rädern und schollenwendender Schar setzt sich in neuerschlossenen Anbauflächen durch und hier wiederum in den schweren Böden der Niederungszonen, denn die hakenförmigen Pfluggeräte rissen den Ackerboden nur auf und bereiteten ihn zur Einsaat nur unzulänglich vor. Ohne den neuen Pflug wäre es schwierig gewesen, die Kultivierung der nordalpinen Ebenen und der nassen, aber schweren fruchtbaren Marschenböden entlang der Flüsse voranzutreiben.

Eine Grundvoraussetzung für den Erfolg des Pfluges war eine verbesserte Zugkraft durch Rind und Pferd; hierfür mußte wiederum ein effektiveres Zuggeschirr in Form von Sielen und Kummeten erfunden werden. Bei der Entwicklung der Weidewirtschaft (als Folge der neuen Pflugschar) spielte die Sense eine sehr entscheidende Rolle, denn die traditionelle Winterfütterung durch Herbstlaub deckte nicht mehr den Bedarf an Futter.















Langfristig brachte das Pflügen jedoch auch Nachteile mit sich: Beim Pflügen in Herbst und Winter ist die Ackerkrume ungeschützt und wird leicht durch Wind und Regen abgetragen, was letztlich zu einer Verringerung der Fruchtbarkeit der Böden führt. Inzwischen weiß man, daß das Mulchverfahren, in dem die Krume nur an der Oberfläche gelockert wird, für viele Böden die gleichen Erträge erbringt.

Kartoffel-Allerlei

Es ist verwunderlich, daß die Kartoffel als eine unter der Erde wachsende Pflanze zur Beschreibung von Himmelskörpern herangezogen wird.

Der Asteroid *Er*os, der mit der Weltraumsonde Near erforscht wird, trägt den Namen „Kartoffelkopf". Bei allen Beschreibungen des 1,9 kg schweren Mars-Meteoriten ALH84001 wird darauf hingewiesen, daß er Größe und Form einer Kartoffel habe und deshalb eine „Weltraumkartoffel" sei. Auch der Planetoid 1997 XF11, der 2028 die Erde berühren soll, wird als kartoffelförmiges Gebilde bezeichnet. Der unregelmäßig geformte Mars-Mond Phobos wird gleichfalls mit einer Kartoffel verglichen („klein, kartoffelförmig und von Kratern übersät"), die dreizehn Kilometer lang und neun Kilometer breit ist.

1995 unternahm die NASA ein Experiment und schickte eine Kartoffel in den Weltraum, um festzustellen, wie sich Schwerelosigkeit auf Wachstum und Stärke auswirken würde und ob die Kartoffel auch in Schwerelosigkeit Knollen treibt. Prof. Tibbits von der University of Wisconsin meinte dazu, die Knolle sei ein hervorragend geeignetes Gewächs für die Weltraumbesiedlung, da sie wenig Abfall verursache.



Die *Rosa rugosa Thunberg (R. regeliana Linden et André)* ist besonders widerstandsfähig, ziemlich salzverträglich, aber kalkempfindlich und wasser-







bedürftig. Die rote „Kartoffelrose“ (1796 aus Japan eingeführt und in Europa verwildert) ist auch für Sandböden geeignet. Sie ist kräftig, sehr straff aufrecht, steif, etwa ein Meter hoch (alte Pflanzen bis zu zwei Meter), buschig dicht, breit, Triebe dick, dicht mit Stacheln und Borsten besetzt. Die weiße Varietät *Alba* (*R. rugosa alba*) [Ware] Rheder wurde erst 1876 eingeführt.

Der Mars-Meteorit sieht in der Tat wie eine Kartoffel aus, und ungeklärt sind noch immer die fossilen Spuren (*Phytophthora infestans*) auf diesem Steinbrocken. Die rote Kartoffelrose mit ihren Hagebutten (siehe Heft 160 Juli 2015!) wird vielfach als Zaunbepflanzung eingesetzt.

Damit schließt sich die Veröffentlichungsserie über die Kartoffel. Damit ist aber nicht ausgeschlossen, daß auch fürderhin über die Kartoffel berichtet wird.

Ulrich Oltersdorf

Die Schafgarbe in der Philatelie

Die Gemeine Schafgarbe *(Achillea millefolium)* ist eine Pflanzenart aus der Familie der Korbblütler *(Asteraceae)*. Sie wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet. Die Schafgarbe war 2004 die Heilpflanze des Jahres.

Scharfgarben sind ausdauernde, krautige oder halbstrauchige Pflanzen, die eine Wuchshöhe von sieben bis 100 Zentimetern erreichen. Die Wurzel ist dünn und waagrecht. Die Blätter sind zwei bis vierfach fiederteilig. Die Blütenstände bestehen aus zahlreichen Köpfchen, die doldenrispig angeordnet sind. Die Köpfchen haben eine becherförmige Hülle, die drei bis sechs Millimeter

lang ist, jedenfalls breiter als zwei Millimeter. Die Köpfchen besitzen Röhren- und Zungenblüten. Blütezeit ist meist von Mai bis Juni.



Die Gemeine Schafgarbe gehört zu den Wurzelkriechern und Pionierpflanzen. Sie gilt als Bodenfestiger und Nährstoffzeiger vor allem für stickstoffhaltige Böden. Als Standort werden Wiesen, (Schaf-)Weiden, Halbtrockenrasen, Acker- und Wegränder bevorzugt. In den Alpen steigt sie auf etwa 1900 m NN. Sie ist fast kosmopolitisch, d.h. weltweit, verbreitet. Nur in mediterranen Gebieten ist sie selten.

„Die weißen, doldenähnlichen Blüten haben frisch ein kampferartiges bis harziges Aroma, getrocknet sind sie kamilleähnlich mit Anis-Ton. Frische Schafgarbenblüten eignen sich vor allem für eine erfrischende Kräuterlimonade. Dafür läßt man eine gute Handvoll Blüten über Nacht zusammen mit einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Zucker in einem Liter Wasser ziehen“, so Wildkräuter- und Pflanzen-Expertin Helga Schmidt aus Köln. Da die frischen Blüten zum Essen zu zäh sind, verwendet man sie überwiegend getrocknet als Gewürz für Kräutersalz und Tomatengerichte. Wegen ihrer widerspenstigen Stiele empfiehlt Schmidt, die Schafgarbe beim Ernten mit einer Schere abzuschneiden. Nicht nur die getrockneten Blüten, sondern auch die Stängel und Blätter der Pflanze können gesammelt und als Tee aufgegossen werden.

Sowohl frische als auch getrocknete Schafgarbenblüten eignen sich darüber hinaus zum Ansetzen von selbstgemachten Kräuterlikören. Noch vor der Blüte im Frühjahr könne man auch die zarten Blättchen des Wildkrauts als Zutat zu Salaten, Soßen und Wildgemüsen sammeln. (zitiert aus aid aktuell vom 14.5.2008)



Als Arzneidroge werden oberirdische Teile der Gemeinen Schafgarbe wie Stängel, Blätter und die Blüten genutzt (Schafgarbenkraut, lat. *Millefolii herba;* Schafgarbenblüte, lat. *Millefolii flos).* Sie können als Aufguß oder als Frischpflanzenpresssaft verarbeitet werden. Zubereitungen aus Schafgarbenkraut wirken gallenflußanregend, antibakteriell (bei Blasen- und Nierenerkrankungen), zusammenziehend und krampflösend (z.B. bei Menstruationsbeschwerden). Innerlich wird Schafgarbenkraut vorwiegend bei Appetitlosigkeit und Verdauungsbeschwerden verwendet (Völlegefühl, krampfartigen Erscheinungen, Blähungen).



Äußerlich werden Schafgarbenauszüge aufgrund ihrer antibakteriellen und adstringierenden Wirkung bei Entzündungen, Wunden, Hämorrhoiden und zur Minderung übermäßiger Schweißbildung verwendet, eine Wirk-





samkeit ist nicht belegt. Gesichert gelten die Leber schützenden Eigenschaften.

Die Gemeine Schafgarbe enthält viele Inhaltsstoffe in sehr variablen Mengen, da es viele Arten gibt: ätherisches Öle wie Campher, α- und β-Pinen, und Sabinen, azulenogene Verbindungen, Flavonoide, Cumarine, Polyine, Kaffeesäurederivate usw.

In früheren Zeiten ist Schafgarbe zum Gelbfärben von Wolle verwendet worden. Dazu verwendete man getrocknete Blätter, Stängel und Blüten.

Die Schafgarbe wird schon in der antiken griechischen und römischen Medizin beschrieben, Der Gattungsname *Achillea* geht auf Achilles, den sagenhaften Helden des trojanischen Krieges zurück, der die Pflanze als Droge entdeckt und zur Wundheilung verwendet haben soll.

Die Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt, siehe auch Wikipedia.

Die Schafgarben auf Briefmarken sind in folgenden Postgebieten zu finden:

- Bosnien-Herzegowina (Kroatische Post Mostar) (Mi-Nr. 230, Block 15; 22.5.2008) Blockausgabe: Mythen und Flora. Schafgarbe *(Achillea sp.)* (Abb.)
- Jugoslawien (Mi-Nr. 1118–1123, 25.5.1965) Jugoslawische Flora (VI). Schafgarbe *(Achillea clypeolata)* (Abb.)
- Pakistan (Mi-Nr. 975, 25.11.1996) Heilpflanzen (IV) Schafgarbe *(Achillea millefolium)* (Abb.)
- Sao Tomé und Principe (Mi-Nr. 4236–4241, Block 732, 20.10.2009) Heilpflanzen: Schafgarbe *(Achillea millefolium)*
- Türkei (Mi-Nr. 3272–3276, 27.6.2001) Freimarken: Heilpflanzen, Schafgarbe *(Achillea millefolium)* (Abb.)
- Ungarn (Mi-Nr. 3405–3410; 25.1.1980) Bestäubung der Blumen: Gemeine Schafgarbe *(Achillea millefolium),* Immenkäfer *(Trichodes apiarius)* (Abb.)

Schaut auf diese Seite: www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de
(von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

Stefan Hilz

Die Firma Langenbach in Worms

1852 gründete Julius I. Langenbach, Sproß der einflußreichen Wormser Familie Langenbach, in seiner Heimatstadt Worms die Weinhandlung Langenbach. Aus dem kleinen Geschäft wurde im Laufe der nächsten Jahre schnell eine Kellerei mit eigenen Weinbergen an Rhein und Mosel, deren Ruf als Heimat erstklassiger Weine Langenbach rasch zum Hoflieferanten zahlreicher Adelshäuser in ganz Europa aufsteigen ließ. Kaum 80 Jahre später, im Jahre 1927, wurden aus Worms bereits über eine Million Flaschen Wein und Sekt in alle Welt verschickt.

Die frühen Erfolge und die gestiegene Nachfrage nach höchster Qualität ließen die Firma Langenbach im Jahre 1911 mit der Herstellung eigenen Sektes beginnen. Dabei kreierte die Wormser Kellerei unter der Leitung des renommierten Kellermeisters Henry A. Köhler Spitzen-Cuvées mit den traditionellen Bezeichnungen Weißlack und Goldlack, deren Namensursprung zurückgeht auf eine alte Qualitätsangabe im Rheingau. Demnach verschloß man im Rheingau Weinflaschen einst mit Siegellack, an dessen Farbe der Verbraucher die Qualitätsstufe erkennen konnte.





Seit 1992 gehört Langenbach als eigenständiges Unternehmen zur Firmengruppe Bernard-Massard aus Trier. Die Verwaltung und Sektherstellung zogen im Zuge dieser Übernahme vom Rhein an die Mosel. Heute ist die Langenbach & Co. GmbH ein eigenständiges Unternehmen innerhalb der Firmengruppe Bernard-Massard mit gastronomie-orientierter Vertriebsorganisation. 2002 durfte Langenbach sein 150jähriges Firmenjubiläum feiern. Das Sektangebot von Langenbach hat sich dem Zeitgeschmack entsprechend verändert – die hohen Qualitätsmaßstäbe des Traditionshauses gelten nach wie vor.

Die Abbildung in den Absenderfreistempeln zeigt die Fischerkrone als Firmenlogo. Der Sage nach wurde der Nibelungen-Schatz einst bei Worms versenkt. Die Fischkrone bezieht sich aufs Rheingold.

Als Wormser Unternehmen vermarktete Langenbach auch die Liebfraumilch. Inmitten der Wormser Weinlage Liebfrauenstift-Kirchenstück liegt die Liebfrauenkirche. Der berühmte Weinberg, der





die eigentliche Quelle der Liebfraumilch war, zählte einstmals zum kirchlichen Besitz des namensgebenden Kapuzinerklosters Liebfrauen-Stiftskirche. Im Zuge der napoleonischen Säkularisation wurden im Jahre 1808 die Rebflächen von Peter Joseph Valckenberg (1764–1837) gekauft und befinden sich noch immer zum Teil in Besitz seiner Nachkommen und Eigentümer des gleichnamigen Weingutes. Vom historischen Teil mit neun Hektar Rebfläche stammte der ursprünglich nur von hier produzierte berühmte Wein Liebfrauenmilch. Der geographisch eng begrenzte Begriff wurde dann auf alle Rheinweine ausgedehnt.



Quelle: www.langenbach-sekt.de, www.worms.de

Stefan Hilz

Wilhelm Busch und der Pfalzwein

Über Wilhelm Busch und seine Beziehung zum Pfälzer Wein gibt ein Beitrag Auskunft, der in der Fachzeitschrift „Das Weinblatt“ im Jahre 1938 veröffentlich wurde und nachfolgend wieder gegeben wird:

Zum Gedächtnis Wilhelm Buschs

Am 9. Januar vor dreißig Jahren starb der große deutsche Philosoph, Dichter und Künstler Wilhelm Busch, der wie wohl kein zweiter unter den deutschen Menschen, jungen und alten, Freude bereitet hat, der jeden von uns durch seinen reifen, abgeklärten Humor und die wundervollen Zeichnungen ureigensten Stils, manche Stunde vergoldete (Seine Bilderposse „Max und Moritz“ erreichte, nach der Bibel, die höchste Auflage unter allen deutschen Büchern). Der Schriftleiter des Weinblattes hatte sich an Herrn Geheimen Rat Dr. F. v. Bassermann-Jordan in Deidesheim gewandt und gebeten, ein paar Andeutungen über Wilhelm Busch’s Verhältnis zum Wein zu geben. (Daß Busch den Wein liebte, bewies ein geflügelt gewordenes Wort „Rotwein ist für alte Knaben Eine von den besten Gaben“.)

Aus Deidesheim gelangte da ein Brief an uns, den wir nachstehend im Wortlaut wiedergeben.

Zugleich bringen wir die Fotografie, von der im Briefe die Rede ist. Der Herr Geheime Rat schrieb an den Schriftleiter:

> „Auf Ihre Anfrage wegen Wilhelm Buschs Beziehungen zum Pfalzwein darf ich Ihnen Nachstehendes berichten:
> Mein Großvater Bassermann hatte, zunächst aus politischen Gründen, einen Verlag begründet. Ich verweise auf „Denkwürdigkeiten von Friedrich Daniel Bassermann 1811 bis 1855, Mitglied des Badischen Landtages, der Deutschen Nationalversammlung und





Wilhelm Busch
im Alter
bei einer Flasche
Deidesheimer
Kieselberg, 1905



des Reichsministeriums, Frankfurt a. M. 1926.“ Diesen Verlag hat sein Sohn Otto Bassermann übernommen und zunächst in Heidelberg, dann in München in durchaus unpolitischem Sinne weitergeführt. Durch persönliche Freundschaft mit Wilhelm Busch wurde er dessen Verleger. Nachdem Busch im Alter nach Mechtshausen bei Seesen in Braunschweig gezogen war, wo er am 9.1.1908 starb, schickte ihm mein Onkel Otto Bassermann von Zeit zu Zeit pfälzer Weine, die er von uns versenden ließ. Eine in meiner „Geschichte des Weinbaus“ abgebildete Fotografie aus jener Zeit zeigt Busch vor einer solchen Produzentenflasche mit kleinem Etikettchen und zugehörigen Römerglas sitzend. Diese Weinsendungen an Busch brachten meinen verewigten Bruder Ludwig , der sich stets das Ansehen des Pfalzweins besonders angelegen sein ließ, auf den Gedanken, ob nicht durch Busch veranlaßt werden könnte, einen kräftigen Vers zum Lob des Pfalzweins zu dichten, während in jener Zeit (es war vor dem Weingesetz von 1909!) andere Autoren bei ihren Weinhymen mit Vorliebe den Pfälzer Wein unterdrückten.

Die Anregung wurde über meinen Onkel an Busch geleitet, und da kam folgende Antwort (2 ½ Jahre vor Buschs Tod):

> Mechtshausen, 4. Oktober 1905.
> Lieber Basserman,
> Ja, mit der Reimerei ist’s so ‘ne eigene Sach. Ohne einen „Einfall“ möchte ich keine verüben, und Einfälle lassen sich bekanntlich nicht holen, wenn man sie grad wünscht, sondern sie müssen von selber kommen, wer weiß woher. Ebedem machten wohl

gute Tropfen eine „begeisternde“ Wirkung auf mich; das hat schon lange nachgelassen: Alle vierzehn Tage vielleicht leere ich mein halbes Fläschlein, lobe stillvergnügt den Pfälzer und freue mich, daß es in deutschen Landen solch vorzüglichen Wein gibt – aber laut darüber zu singen, das wage ich nicht mehr. Den Neffen bitte ich mich bestens zu empfehlen.

Leb wohl, lieber Bassermann.
Dein Alter Wilh. Busch.“

Wenn also auch Busch leider nicht mehr dazu kam, des Pfalzweins in Versen zu gedenken, so bilden doch für diesen die mitgeteilten Zeilen eine wertvolle Anerkennung von seiten des feinsinnnigen, humorvollen und philosophischen Mannes Wilhelm Busch.
Mit freundlichen Gruß
F. von Bassermann-Jordan



Hans Huckbein fand nach Genusses eines Fünfteles Rotwein aus der Pfalz im Briefmarken-Katalog die deutsche Michel-Nummer 282 (1958) und in Liechtenstein am Gutenberg die Michel-Nummer 1491 (2008) sowie die Marke von der CITIPOST Weserbergland (8.9.2014)

Quelle: Das Weinblatt, Verlag Meininger, 1938; Geschichte des Weinbaus, Friedrich von Bassermann-Jordan, Nachdruck als vierte Auflage, 1991, Pfälzische Verlagsanstalt, S. 1155

Hans-Peter Blume

2015 – Internationales Jahr der Böden

Die UNO hat (auf Anregung der International Union of Soil Science [IUSS], deren Präsident zur Zeit Professor Dr. Rainer Horn, Institut für Pflanzenernährung & Bodenkunde der Universität Kiel ist) auf ihrer 68. Generalversammlung in New York im Dezember 2013 den 5. Dezember zum Internationalen Tag der Böden und das Jahr 2015 zum Internationalen Jahr der Böden erklärt. Sie tat dieses unter dem Motto „Healthy Soils for Healthy Life“.

Die „Food and Agriculture Organization“ (FAO) der UNO in Rom sieht unsere Böden wegen wachsender Abholzung, Städte, nicht nachhaltiger Landnutzung und Management-Praktiken, Verschmutzung, Überweidung und Klimawandel in Gefahr. Notwendig seien die Förderung einer nachhaltigen Boden- und Flächenbewirtschaftung bei der Nahrungsmittelproduktion und damit bessere Lebensbedingungen auf dem Lande in einer gesunden Umwelt.

2015
International
Year of Soils

Ich hatte im Mai 2014 im Bulletin 124 der IUSS in Beiträgen „10 Years Soil of the Year“ und „2015 as Year of Soils“ dazu aufgerufen, die Postverwaltungen verschiedener Länder zu animieren, aus diesem Anlaß Briefmarken mit typischen Böden auszugeben. Nach meiner Kenntnis werden u.a. Island und Spanien dem folgen. Ich hoffe, daß die UNO selbst über ihre Ausgabestellen in New York, Genf und Wien Entsprechendes durchführt. Die Deutsche Post wurde bereits im Januar 2014 darum gebeten, was diese mit der Begründung ablehnte, sie bräuchte für eine derartige Aktion mindestens 2 Jahre Vorbereitungszeit. (KH: soviel zur flexiblen Privatwirtschaft)



Johannes Kohnen

Die Kaiserkrone

Wie schnell sind sie verblüht die Blumen? Sie bilden gewissermaßen ein schönes Symbol für die Vergänglichkeit des Lebens, vor allem auch für die Vergänglichkeit unseres menschlichen Lebens. Eine uralte Erfahrung. So heißt es schon beim Psalmisten: „Des Menschen Tage sind wie Gras, er blüht wie die Blume des Feldes. Fährt der Wind darüber, ist sie dahin; der Ort, wo sie stand, weiß von ihr nichts mehr." (Psalm 103, 15f.).

Jedoch stehen die Blumen nicht nur für das Vergehen. Sie stehen auch für das immer neue Aufblühen im Frühling, für Wachstum und sie können sogar Symbol für Menschenleben überdauernde Zeiträume werden, wie das Gedicht „Der alte Garten" von Eichendorff beispielhaft zeigt, dessen erste Strophe hier wiedergegeben sei:

Kaiserkron´ und Päonien rot,
Die müssen verzaubert sein,
Denn Vater und Mutter sind lange tot,
Was blühn sie hier so allein?

Es bleiben wohl (leise) Zweifel an der Dauerhaftigkeit der Blumen. Kann man es ihnen wirklich zutrauen, daß sie so lange natürlichen Bestand haben? Die müssen irgendwie „verzaubert" sein, daß sie noch lange nach dem Tod ihrer „Gärtner" blühen. Verzauberte Blumen, wie im Märchen. Daß von Blumen ein Zauber ausgehen kann – verzaubernde Blumen also –, dass sie uns verzaubern können, steht außer Frage. Die Kaiserkrone – das erste Wort, mit dem das Gedicht beginnt – hat viele Blumenliebhaber und Blumenliebhaberinnen verzaubert, auch das steht außer Frage und diese werden sich sicher darüber freuen, daß die Kaiserkrone nun auch in der Blumenserie der Deutschen Post ihren Zauber ausübt.

Für alle, die sich an der Kaiserkrone besonders erfreuen, hier noch ein paar weitere Informationen, die über die Grundinformationen, die die Post zur Marke (www.postofficeshop. de) veröffentlicht hat, hinausgehen.

Schauen wir zunächst noch mal kurz in ein anderes Werk von Eichendorff hinein. In seiner Novelle „Dichter und ihre Gesellen" finden sich weitere Kaiserkronen: „Fortunat wandte sich nun alleine in den Garten, wo er zu seinem Erstaunen ringsumher nur architektonische Formen altmodischer Gänge, hohe, feierliche Buchenalleen, Springbrunnen und künstliche Blumenbeete erblickte, von denen dunkelglühende Päonien und prächtige Kaiserkronen glänzten." Auch hier sehen wir wieder Kaiserkronen und Päonien vereint.

Ein Blick in alte Lexika kann sehr reizvoll sein. Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 2. Leipzig 1796, S. 1465: „Die Kaiserkrone, plur. die -n, eine Art der Kronblume, deren Blumentraube einen Blätterzopf hat, welcher ihr einige Ähnlichkeit mit der kaiserlichen Krone gibt; *Fritillaria Imperials L.* Königslilie. Sie ist in Persien einheimisch, und wird bey uns in den Gärten gebauet."

Im Damen Conversations Lexikon, Bd. 6, (o.O) 1836, S. 40 heißt es: „Kaiserkrone (Botanik), zu den Liliaceen gezählt, stammt aus Persien und ist eine bei uns sehr beliebte Frühlingsblume. Das ganze Geschlecht zeichnet sich durch Anstand und Schönheit der Blumen, aber nicht durch den Geruch aus. Aeußere Kennzeichen dieser Gattung sind: ein aufrechter Stengel, von unten bis über die Mitte dicht mit Blättern besetzt. Die Blumen stehen am Ende des Stengels, querförmig herabhängend, meist hochgelb oder ziegelroth, einen Blätterschopf über sich tragend. Diese bekannte Zierpflanze variirt mit gelben und gefüllten Blumen. Blumensprache: Prunksucht."

Ist die Kaiserkrone eine biblische Pflanze? Man hat sich jedenfalls darüber Gedanken gemacht. Im Allgemeinen Teutschen Garten-Magazin heißt es dazu: „Man will diese Blume auf herodischen Münzen abgebildet gefunden haben, woher die Meinung entstanden ist, daß sie die Lilie sey, deren Pracht im Evangelium gerühmt wird..." (S. 423, Allgemeines Teutsches Garten-Magazin oder gemeinnützige Beiträge für alle Theile des praktischen Gartenwesens. Sechster Jahrgang, XI Stück. November 1809. Weimar im Verlage des Landes – Industrie – Comptoirs.). Auch Gabriele Tergit berichtet in ihrer „Kleinen Kulturgeschichte der Blumen" von der Abbildung der Kaiserkrone auf diesen Münzen. „Sie war schon auf herodianischen Münzen abgebildet worden ...". (S. 74, Gabriele Tergit: Kaiserkron und Päonien rot, Kleine Kulturgeschichte der Blumen, München/Zürich 1963).



Im Matthäusevangelium heißt es ja: „Und was sorgt ihr euch um eure Kleidung? Lernt von den Lilien, die auf dem Feld wachsen: Sie arbeiten nicht und spinnen nicht. Doch Salomo war in all seiner Pracht nicht gekleidet wie eine von ihnen." (Mt 6, 28 f.) Nun, eine Kaiserkrone würde ja durchaus zur Pracht des Königs Salomo passen, zumal die Pflanze ja auch als Königslilie bezeichnet wird. Neuere Betrachtungsweisen kommen allerdings zu anderen Ergebnissen: „Die L. (Lilie) (griech. krinon) auf dem Feld (Mt 6,28; Lk 12,27) ist wohl die purpurrote Anemone (*Anemone coronaria*). Sie ist im Frühjahr überall im Mittelmeergebiet zu finden, in Palästina bes. häufig in der Scharonebene (vgl Hld 2,1)". (S. 995, Fritz Rienecker, Gerhard Maier, Lexikon zur Bibel, Wuppertal 5. aktulisierte Sonderausgabe der neu bearbeiteten Auflage 2005).

In einem ganz anderen Sinne könnte man nun die Kaiserkrone allerdings als eine biblische Pflanze betrachten. „Der Name Kaiserkrone geht auf die Kreuzigungsgeschichte zurück. Sie soll die

einzige Pflanze gewesen sein, die sich nicht bei der Kreuzigung Christi gebeugt hat. Aus Reue läßt sie nun die Blütenköpfe hängen.“ (www. helpster.de/kaiserkrone-pflege-der-pflanze-das-sollten-sie-beachten_88707#anleitung). Nun, in frommer Gesinnung mag diese prächtige Blume ein Beispiel des Stolzes sein, der ja nach Thomas von Aquin die schwerste Sünde ist, und uns zur Mahnung und Warnung dienen. Doch selbst in der Gestalt ihrer Reue mit hängenden Blütenköpfen bleibt sie eine prächtige Blume, die noch Hoffnung auf Vergebung ausstrahlt.

Daß man Bilder der Kaiserkrone im Internet findet, wundert nicht. Doch nicht nur in unserem modernen internationalen Kommunikationssystem taucht sie auf, sondern schon in einem frühen Vorgängersystem der Renaissancezeit.

Schauen wir dem Botaniker Ulisse Aldrovani (geb. 11. September 1522 in Bologna, gest. 4. Mai 1605 daselbst) über die Schulter. „Aldrovani, der in Bologna bei dem berühmten Gelehrten Luca Ghini studiert hatte, gehörte einem paneuropäischen Netzwerk an, einer Tauschbörse für Informationen, einem Internet des 16. Jahrhunderts, das all die Menschen miteinander verband, die an einem besseren Verständnis der natürlichen Welt interessiert waren. Durch Einführung einer methodischen Nomenklatur versuchten sie, Ordnung in diese Welt zu bringen. Dazu ergänzten sie die gewöhnlichen Namen durch ein System lateinischer Namen, auf das sie sich nach und nach einigten und das sie über den Kontakt mit Naturforschern in anderen Ländern stetig ausbauten – ein System, das universell verstanden wurde.“ (S. 25. Anna Pavord, Wie die Pflanzen zu ihren Namen kamen. Eine Kulturgeschichte der Botanik, Berlin 2008). Und in diesem Zusammenhang des Austausches kommt die Kaiserkrone nun wieder zu Ehren, denn Aldrovani schickte 1578 „dem Großherzog Francesco I. de´ Medici, der einen berühmten Garten in Pratolino hatte, die Zeichnung einer spektakulären Kaiserkrone (*Fritillaria imperialis)*, die gerade erst aus dem Osten nach Europa gelangt war.“ (S. 26, Pavord, Wie die Pflanzen zu ihren Namen kamen).



Dieser Weg der Kaiserkrone und vieler anderer Gartenblumen, vor allem der Tulpe, vom Osten nach Europa wird in der botanischen Literatur immer wieder erwähnt und beschrieben. In Europa angekommen waren die Sensationen perfekt. Da tat sich eine neue Welt auf mitten in der alten europäischen Gartenwelt, die nun schlagartig gewaltig bereichert wurde und die Augen der Menschen wurden groß und in ihre Nasen stiegen neue Düfte. „Diese heidnischen Blumen, die erste große Welle fremdländischer Pflanzen, die nach Westeuropa gelangten, waren schockierend in ihrer Pracht, ihrer maßlosen Farbigkeit, ihrem Charisma und Charme. Bis in die 1560er Jahre waren die meisten in europäischen Gärten wachsenden Blumen in Europa und der Mittelmeerregion heimisch: Ringelblumen, verschiedenfarbige Akeleien, Veilchen, ausgefallene Primelarten. Doch im April 1559 erstrahlte plötzlich im Garten eines reichen Ausgburger Silber-

schmieds unter einem grauen bayerischen Himmel das leuchtende Scharlachrot einer Tulpe. Ebenso spektakulär drängte in den 1570er Jahren die erste Kaiserkrone … ihren dicken, fleischigen Stängel durch die kahle Frühlingserde, um eine Blüte zu präsentieren, die schamlos und schändlich einzig dem Zweck der Betörung diente. An der Spitze ihres dicken Stängels bildete sie orangefarbene Glocken aus, die symmetrisch zu einem vollkommenen Kreis angeordnet waren. In der Mitte der Blüten hing der dicke fleischige Stempel wie ein Glockenklöppel herab. ´Am Grund jeder dieser Glocken`, schrieb der englische Pflanzenforscher John Gerard, ´befinden sich sechs Tropfen aus kristallklarem, glänzendem Wasser, im Geschmack dem Zucker und im Aussehen hellen Orientperlen ähnlich; nimmt man einen Tropfen fort, erscheint sogleich ein neuer.` Über den Glocken bildeten kleine grüne Blätter einen Schopf – eine Anordnung, die man bislang noch bei keiner europäischen Blume entdeckt hatte. Die Kaiserkrone war eine echte Attraktion und erregte Aufmerksamkeit.“ (S. 342 f, Pavod, Wie die Pflanzen zu ihrem Namen kamen).

Ja, sie war die Schönste im ganzen Land, wenn man John Parkinson glauben darf: „Ihre ‘stattliche Schönheit’ veranlaßte John Parkinson, sie im Pflanzenkatalog seines 1629 veröffentlichten „Paradisus“ an erster Stelle zu nennen, ‘um hier vor allen anderen Lilien aufzutreten’.“ Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang, daß sein »Paradisus« „das erste englischsprachige Werk“ war, „das sich mit der Schönheit der Blumen und nicht nur mit den Anwendungsgebieten der Kräuter befaßte.“ (S. 96 u. S. 103, Penelope Hobhouse, Illustrierte Geschichte der Gartenpflanzen vom alten Ägypten bis heute, Bern/München/Wien 1999).

Beim Zusammenspiel der Geschlechter spielen die Blumen bekanntermaßen eine nicht unbedeutende Rolle, wo es doch um soviel Schönheit geht. Ob die Kaiserkrone heutzutage dabei die ersten Plätze einnimmt, mag dahingestellt sein. Früher jedoch war das offensichtlich der Fall. In „dem berühmten Hauptwerk des Zeitalters der Galanterie, der Girlande der Julia, erklärte ein Dichter barockerweise: ‘Hätte Gustav Adolf von Schweden die Kaiserkrone errungen, dann hätte er sie Julia angeboten, und da er in eine Fritillaria verwandelt wurde, so überreichte er sie ihr unter dem Namen Kaiserkrone.’ Das war die Galanterie von 1640!“. (S. 74, Gabriele Tergit, Kaiserkorn und Päonien rot, Kleine Kulturgeschichte der Blumen, München/Zürich 1963).

Nach unserer kleinen geschichtlichen Betrachtung der Kaiserkrone kann man sich natürlich die Frage stellen, welche Rolle sie denn in der Gegenwart in unserer Kultur spielt. Wie groß ist das Interesse an dieser Blume? Individuelle Antworten gibt es sicher recht unterschiedliche. „Zum Grundverhalten gegenüber der Pflanze gehört auch die Beeinflußbarkeit des Menschen durch die sich wandelnde Blumenmode, die Faszination des Neuen wie das Beispiel der Edelpäonie und Kaiserkrone erwies. Frei von Utilitarismus gewinnen sie Freunde allein um ihrer Schönheit und Seltenheit willen. Solche Raritäten verlieren zwar bald ihre Exklusivität, leben jedoch, gewissermaßen als ‘gesunkenes Kulturgut’, weiter, bis sie, vergleichbar Gegenständen der Volkskunst,

wieder Seltenheitswert erlangen und neu begehrenswert erscheinen. Auch bei den Blumen gibt es ‘Volkslieder, Schlager und Evergrees’.“ (S. 297 f., Elisabeth Roth, Paeonie und Kaiserkrone, Zur Kulturgeschichte von Heilpflanze und Blume, S. 279– 302, in: Volkskultur und Geschichte, Festgabe für Josef Dünninger zum 65. Geburtstag, Hrsg. von Dieter Harmening, Gerhard Lutz, Bernhard Schemmel, Erich Wimmer, Berlin 1970).

Vielleicht kann die Briefmarke „Kaiserkrone“ ja etwas dazu beitragen, daß diese Blume neu begehrenswert erscheint. Und in diesen Tagen ist sie ja auch ein leuchtendes Beispiel dafür, daß sie als Kulturgut die kulturellen Räume Orient und Okzident verbindet. Sie hat ihre Wurzeln im Morgenland und Abendland und blüht in einem romantischen deutschen Gedicht, wie wir oben gesehen haben. Wer vermag hier noch zu trennen, was längst zusammengewachsen ist? Nur menschlicher Unverstand vermag das, dem keine Krone gebührt.

Adolf Bläumauer

Wie schaut’s in unserer Luft aus?

Noch vor 100 Jahren galt die Devise: Rauchende Schlote bedeuten Wohlstand! Rücksichtnahme auf die Umwelt war kein Thema. Einerseits mußten Maschinen mit möglichst geringen Kosten angetrieben werden, andererseits hatten die bei uns vorhandenen fossilen Brennstoffe die mächtige (und finanzstarke) Lobby der Kohlengrubenbesitzer hinter sich. Von der Industrie wurde kostensparend in die Atmosphäre entsorgt.

Mit Beginn der ersten zahmen Versuche, den Menschen eine Umweltverantwortung nahe zu bringen, wurde vor allem der sichtbaren Verschmutzung zu Leibe gerückt: Höhere Schlote wurden gebaut, die ersten Rauchfilter installiert und Luftgütemeßstellen eingerichtet. Die Ergebnisse waren so niederschmetternd, daß auch die Beschwichtigungspolitik der Industrie nicht mehr griff.





Luftverschmutzung kennt eben keine Landesgrenzen und jede auch noch so hoch in den Himmel geblasene Verunreinigung kommt irgendwo herunter. Dabei war anfangs vom unsichtbaren Mikrofeinstaub noch gar keine Rede! Die Gefahr durch diesen Feinstaub wird aber seit Jahrzehnten unterschätzt. Es sind vor allem die ultrafeinen Partikel (nicht größer als Zehntausendstel Millimeter), die so verheerend wirken, denn sie dringen in den Körper ein. Vorreiter der Erhebung sind Umweltorganisationen. Verursacher die üblichen Verdächtigen: LKW-Verkehr, Hausbrand, Industrie und Zigarettenraucher.



Nur ein Beispiel: Bei den heute nostalgisch so verklärten rauchenden und fauchenden Dampflokomotiven war das einzige Hindernis des Rauches und der gesamten Schadstoffe auf dem Weg ins Freie ein Funkenschutzgitter zur Vermeidung von Bränden entlang der Strecke (der Wirkungsgrad der verbrauchten Energie lag bei nur 3 Prozent).



Die ersten Maßnahmen sind reine Alibihandlungen, um die mahnenden Umweltschützer zu beruhigen bzw. mundtot zu machen und in der Öffentlichkeit als Phantasten und Protestierer hinzustellen. Erst als die Umweltschäden weithin sichtbar werden (saurer Regen, Waldsterben, Klimawandel) beginnt die Politik wirksame Maßnahmen zu setzen. Diverse Umweltkonferenzen und Tagungen geben auch der breiten Masse die



ersten Hinweise und nun (anfangs allerdings zaghaft) kommen die alternativen Energien gezielt zum Einsatz.

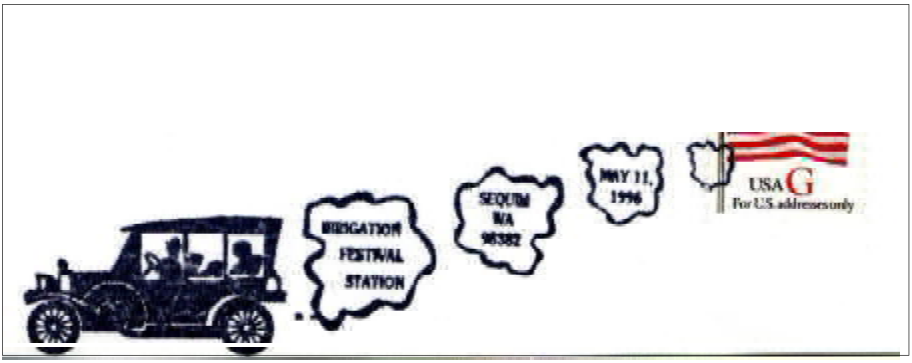
Vor allem die NGO leisten viel Aufklärungsarbeit. Die Industrie versteht es wieder meisterhaft, dem kleinen Mann die Schuld an der Misere zu geben: Die Autofahrer sind die großen Sünder!

Abgasmessungen und Katalysatoren werden ihm von Amts wegen oktroyiert und er darf für die Versäumnisse der Autohersteller zahlen. Was da hinten herauskommt (und das millionenfach) ist wahrhaftig alles andere als umweltfreundlich! Bleifrei und Kat heißen die neuen (teuren) Umweltwaffen. Warum hat man den bleifreien Treibstoff jahrzehntelang zurückgehalten?

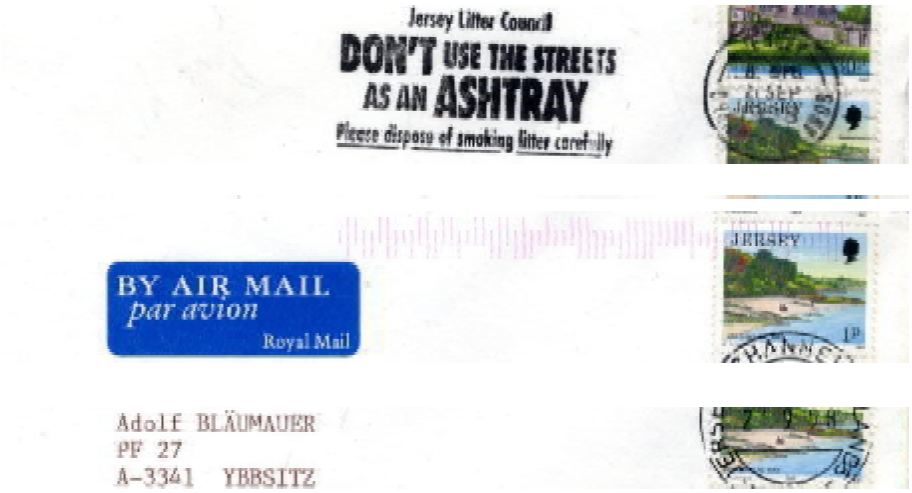
Ein besonderes Kapitel sind die Raucher. Noch vor einigen Jahrzehnten konnten sie unbehelligt tun und lassen was sie wollten (ohne Rücksicht auf Kinder und nichtrauchende Mitmenschen). Für die meisten Jugendlichen gehörte es einfach dazu, und die rauchenden Erwachsenen waren ein schlechtes Vorbild.

Die millionenschwere Tabakwerbung tat ein Übriges, Vater Staat kassierte hohe Steuern und schaute tatenlos zu. Die ersten, aus der Gesundheitsvorsorge kommenden Aufrufe wurden boykottiert, von der Zigarettenlobby lächerlich gemacht und ins „out" gestellt. Das kreierte Nichtraucher-Logo war zwar lieb anzuschauen, aber ob es als Gegenstück zum Marlboro-Mann auf die Zielgruppe der Raucher wirkte?





Als die ersten Rauchverbote in den Spitälern und dann in öffentlichen Gebäuden erlassen wurden schrien die Raucher gequält auf. Langsam aber begann sich der Gesundheitsgedanke und vor allem das Recht der Mitmenschen auf unverrauchte Luft durchzusetzen. Unsere Nachbarländer machen es vor, aber wie üblich hinkt Österreich etwas nach. Bestehende Richtlinien der EU und der WHO werden nur zögerlich und halbherzig umgesetzt. Hier im Eldorado der Tabakliebhaber





gibt es immer noch Raucher-Lokale und über eine Änderung reden und reden und reden unsere Politiker seit Jahren (Stand Feber/Februar 2015).

Leider war der markante Werbestempel der Insel Jersey nur 2 Monate in Verwendung: Das Problem der weggeworfenen Zigarettenkippen (auf wienerisch „Tschikk“) wird angeprangert





und damit auch gleichzeitig für „rauchfrei“ auf öffentlichen Plätzen geworben. Und wenn man die Reste ins Wasser entsorgt?

Kommt man mit dem nächsten Umweltgebot in Konflikt: „Haltet das Wasser rein!“

KH empfiehlt ein Buch für starke Nerven: Mojib Latif: „Das Ende der Ozeane“, Herder-Verlag 2014



Page-Three-stamp Am 17. November 1970 führte die englische Zeitung „Sun“ das Page-Three-Girl ein. Rupert Murdoch, der Medienmogul und Herr der Sonne, hat jetzt angeordnet, daß auf der dritten Seite nimmermehr eine Bartbusige gezeigt werden soll. In der „Agrarphilatelie“ werden wir aber weiterhin eine neue (oder neuentdeckte) Kartoffelmarke zeigen: Diesmal ist’s das Gemälde „La Recolté de pommes de terre“ von dem Impressionisten Camille Pissarro aus Niger (aus einem Block in Palettenform mit vier Marken). Ganz nett gemacht.

Wir wollen bei Gelegenheit der Kartoffelernte nicht vergessen, darauf hinzuweisen, daß die Staatsführung in China in Anbetracht der erwarteten Bevölkerungsvermehrung auch die Kartoffel vermehrt anbauen will. Die von den Preußen geschmähte Knolle dient im Reich der Mitte heute nur in geschnittener Form als „Beilage“ zu Reis, so wie wir den Rotkohl zur Kartoffel fügen. Andererseits, andererseits: jede vierte Knolle in der Welt wird heute in China angebaut. Das muß viel, viel mehr werden, denn im Jahr 2030 muß die Landwirtschaft in China mehr als 1,4 Milliarden Menschen ernähren und dafür 50 Millionen Tonnen mehr Nahrungsmittel als heute produzieren.



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 8)

4.2 Der Boden – unser Ernährer

Der Boden ist für den Menschen das wichtigste Produktionsmittel. Auf ihm wachsen 95 Prozent der notwendigen Nahrung, die der Mensch und das Tier benötigen.



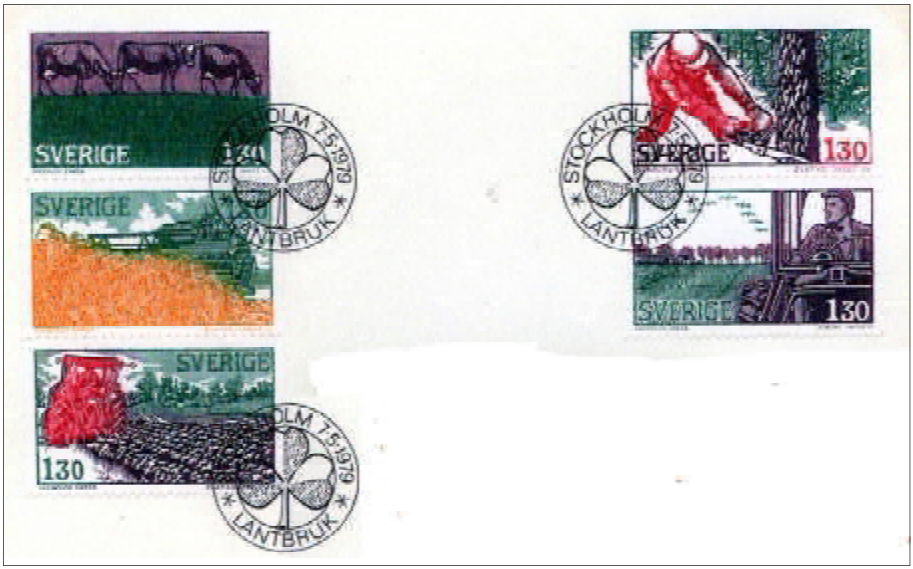




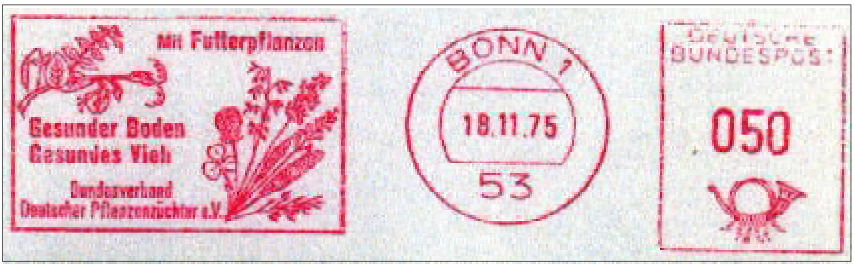








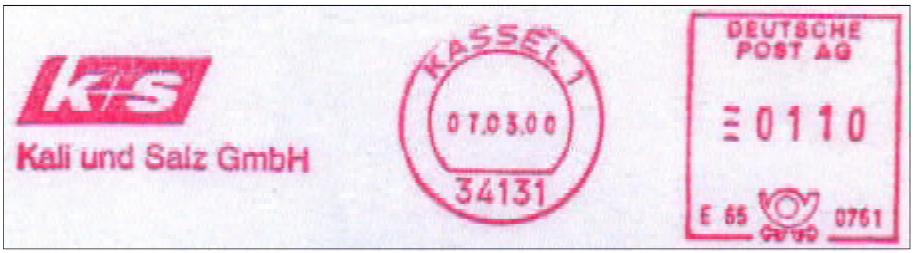
Werfen wir ein halbes Brot weg, dann kennen wir den Preis. Wir wissen aber nicht, was der Boden dafür zahlen muß, um ein halbes Brot wachsen zu lassen. Er opfert sauberes Wasser, nimmt Schmutz und Gifte in sich auf!







Die aufkommende Mechanisierung der Landwirtschaft brachte kaum beachtete Langzeitprobleme wie u.a. die Vernichtung der Brutstätten z.B. durch Kunstdüngung und chemische Pflanzenschutzmittel.











KH: Hier hoppelt ein einzelner Hase durch die bulgarischen Felder; es ist kein Karnickel (die sich lt. Papst Franziskus bekanntlich vermehren wie ...)

Der Boden gibt uns auch Kohle zum Heizen, Erze für die Industrie, sauberes Wasser und viele notwendigen Mineralien.













4,3 Lebensraum Wald

Mit ausgewogener Forstwirtschaft, Aufforstung, ausgeglichenen Wildbestand und weltweiter Aufklärung und Zusammenarbeit sollte der weiteren Zerstörung der großen und der heimischen Waldfläche Einhalt geboten werden.




JAHR DES WALDES 1985
S6
REPUBLIK ÖSTERREICH
SCHÜTZT DEN WALD!«


3.50 S
REPUBLIK ÖSTERREICH


REPUBLIQUE FRANCAISE
1000.000 Ha reboisé


50 JAHRE SCHUTZGEMEINSCHAFT DEUTSCHER
100
200
BONN
DEUTSCHLAND
DEUTSCHLAND


Erhaltet den Wald
er ist unentbehrlich
für uns alle!
Forstamt Minden
Bleichstrasse 8
MINDEN, WESTF.
20.3.79
4950
DEUTSCHE BUNDESPOST
230



Unkontrollierter Raubbau und Edelholzeinschlag sowie der „saure Regen“ als chemische Keule der Wohlstandsländer vernichteten in den letzten 80 Jahren 3 Milliarden Hektar Wald.



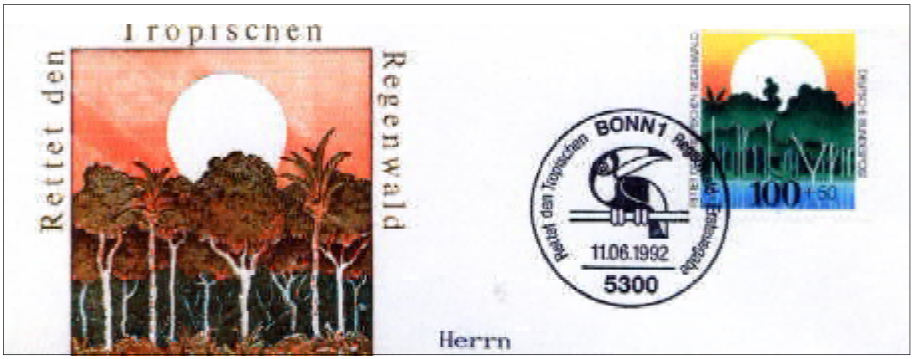








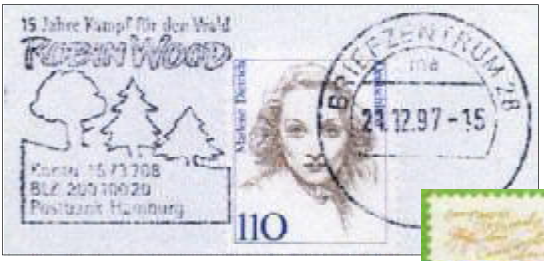






Wälder gehören zum größten Ökosystem der Erde. Sie bieten Lebensraum für die Tier- und Pflanzenwelt, sind Rohstoff- und Nahrungsquelle für die Menschen.







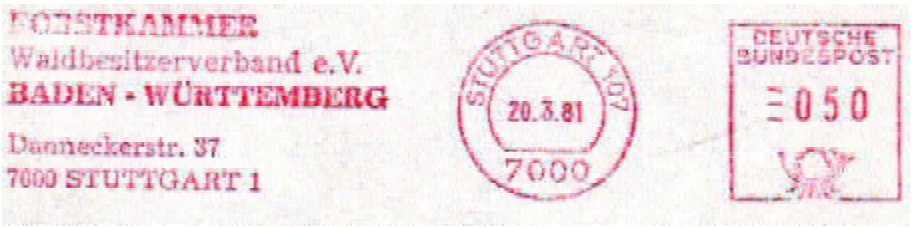








Im Wasserhaushalt der Natur spielt der Wald eine wichtige Rolle.
Ohne Eingriffe der Menschen regeneriert er sich seit Bestehen der Erde selbst.




FEUERSALAMANDER (SALAMANDRA SALAMANDRA)
20
DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK


SVERIGE


EUROPÄISCHES NATURSCHUTZJAHR 1970
S2
REPUBLIK ÖSTERREICH


HELVETIA
SCHÜTZT DEN WALD!
CONSERVEZ LA FORÊT!
20


ישראל


Forstdirektion
Stuttgart
Marienstr. 46 · Postfach 29 40
7000 Stuttgart 1
STUTTGART 1
05.5.81
7000
DEUTSCHE BUNDESPOST
060


GOTHA
28 8 35
1
Der Landrat des Landkreises Gotha
Besucht Thüringen
Das grüne Herz Deutschlands
012
Deutsches Reich


FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN
40
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN
50
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN
80
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN
1.50

Waldbrände, Dürrezeiten, Blitz und Unwetter sind natürliche Ereignisse, die von der Natur selbst ausgeglichen werden. Selbst örtliche Kriegsereignisse konnte der Wald bisher verkraften.











wird fortgesetzt

Stefan Hilz

Rebsorten auf Briefmarken der BWPOST

Fünf verschiedene Rebsorten zeigt die Briefmarkenausgabe der BWPOST Rems-Murr. Die selbstklebenden Marken wurden am 15. Oktober 2014 verausgabt und sind im 10er-Bogen erhältlich. Die Markengröße beträgt 44,8 mm x 30,8 mm. Zudem gibt es eine BWPOST-Ersttagsklappkarte „Remstal-Wein". Auf den Briefmarken abgebildet sind Riesling (44 C), Trollinger (55 C), Spätburgunder (85 C), Kerner (140 C) und Dornfelder (210 C). Bei der Rebsortenauswahl wurde offensichtlich auch der Bedeutung der einzelnen Rebsorten für die Region Rechnung getragen.

Der Rems-Murr-Kreis hat eine über 900 Jahre alte Weinbautradition. Weinberge gestalten die Landschaft, die Ortsbilder sind geprägt von Fachwerkhäusern und Keltern. Im Rems-Murr-Kreis wird auf 1263 ha Wein angebaut, wobei 67% der Fläche mit roten Weinsorten und 33% mit weißen Weinsorten bestockt sind.





Bei der BWPOST Rems-Murr GmbH handelt es sich um einen privaten Postdienstleister, der unter der Lizenznummer 1515 in der Liste „Wirksame regionale Lizenzen" der Bundesnetzagentur verzeichnet ist. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in 71332 Waiblingen, Anton-Schmidt-Straße 7.

Einer Pressemitteilung vom 02. Juli 2012 zur Gründung der BWPOST Rems-Murr ist zu entnehmen, daß die BWPOST GmbH & Co. KG, Stuttgart mit dem Zeitungsverlag Waiblin-







gen und dem privaten Postdienstleister BMS aus Waiblingen ein Gemeinschaftsunternehmen mit Sitz in Waiblingen, gründete. Die Partner erhielten am 13. Juni 2012 die Zustimmung des Bundeskartellamtes zur Gründung eines weiteren strategisch wichtigen Gemeinschaftsunternehmens.

BMS, das 2001 gegründet wurde, war bereits seit vielen Jahren der führende Postdienstleister im Landkreis Rems-Murr. Das Gemeinschaftsunternehmen tritt seit dem 1. Oktober 2012 unter der Firma BWPOST Rems-Murr GmbH im Markt auf. BWPOST hat in das Gemeinschaftsunternehmen etwa 150 regionale Kunden eingebracht, u.a. auch größere Kunden wie Städte, Amtsgerichte und Finanzämter. Der Zeitungsverlag Waiblingen ist der führende Mediendienstleister im Landkreis Rems-Murr und verfügt über eine langjährige logistische Erfahrung in der Zustellung.

Neben der Briefbeförderung bietet die BWPOST Rems-Murr auch Lettershop-Leistungen wie Planung und Realisation von Tagespost, Direktmarketingaktion, Rechnungslauf oder Mitgliederrundschreiben an.

Quelle: www.bundesnetzagentur.de, www.bwpost-rems-murr.de, www.rems-murr-kreis.de

Orientalische Wasserpfeifen oder Shishas

Die Wissenschaftlerin Tracey E. Barnett von der Universität Florida meint, der Tabak in der Wasserpfeife berge dieselben Gefahren wie der in Zigaretten. Das Wasser, mit dem die Wasserpfeife funktioniert, filtere die Giftstoffe nicht. Eine Shisha-Session dauere laut Weltgesundheitsorganisation etwa eine Stunde. Während dieser Zeit inhalierten die Raucher den Qualm von mindestens 100 Zigaretten. Die Nachrichtenagentur Reuters zitiert eine Studie, die im Urin von regelmäßigen Shisha-Rauchern ähnliche Mengen Nikotin nachgewiesen hat wie bei Rauchern, die etwa zehn Zigaretten pro Tag rauchen. In der aktuellen Fachliteratur werde der Shisha-Konsum in Verbindung gebracht mit Krankheiten wie chronischer Bronchitis, Lungenkrebs, Mundkrebs, Prostatakrebs, Herzkrankheiten und Komplikationen während der Schwangerschaft, heißt es weiter. (KH)

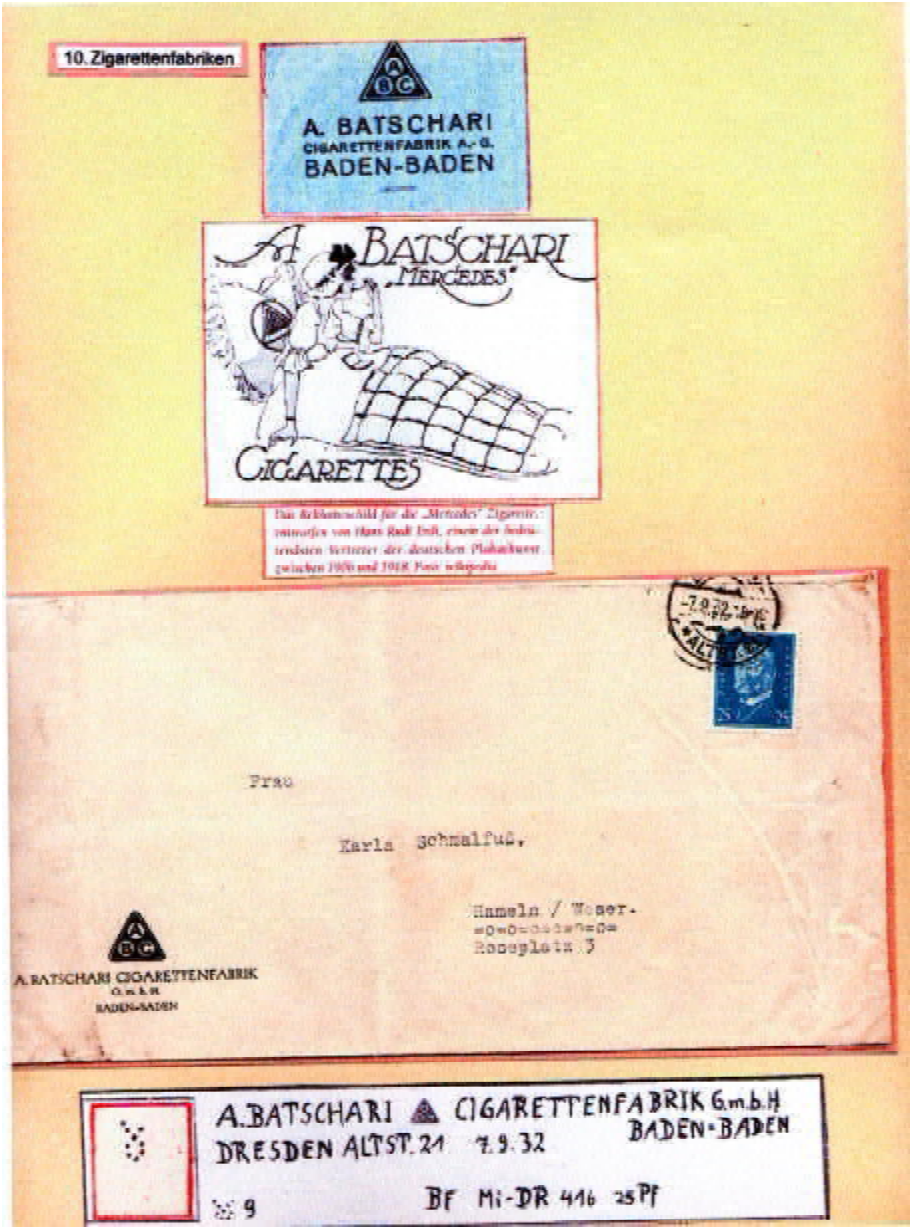
10. Zigarettenfabriken



Max Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 9)

10. Zigarettenfabriken

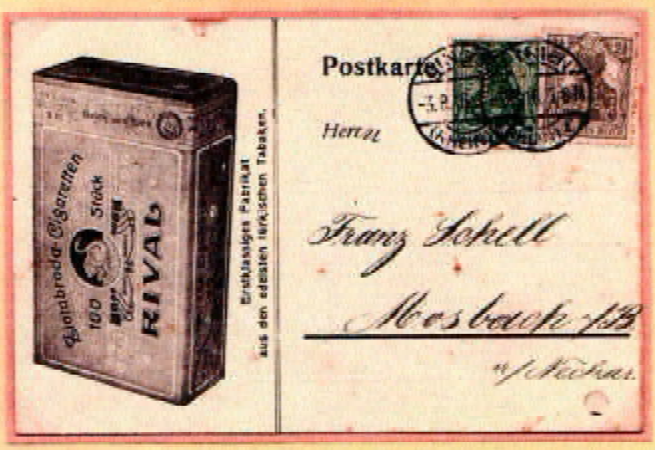


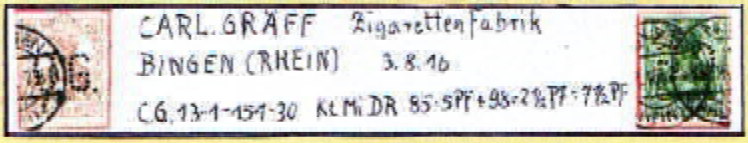
Das Reklameschild für die „Mercedes" Zigarette, entworfen von Hans Rudi Erdt, einem der bedeutendsten Vertreter der deutschen Plakatkunst zwischen 1906 und 1918. Foto: wikipedia

10. Zigarettenfabriken

CARL GRÄFF, Bingen a. Rh.,





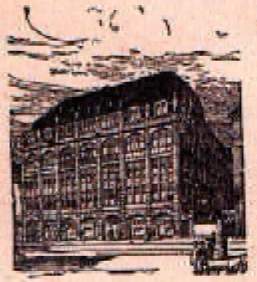


10. Zigarettenfabriken

Zigarettenfabrik Wallruth Comp. A.-G. Stuttgart
Fernsprecher 5281, 10228 · Postscheckkonto Stuttgart 5281



Zigarettenfabrik Wallruth Comp. A.-G. Stuttgart
Fernsprecher 5281, 10228 · Postscheckkonto Stuttgart 5281



Postkarte.

Herrn

Wilhelm Ullrich,
Tabakfabrikate
Blaubeuren.

Wallruth Comp. A.-G. Zigarettenfabrik
STUTTGART · BAHNHOF · 30 MAI 22
WC 5 · 13-16-11 · 34 kt M. DR 151 · 1¼ M

(wird fortgesetzt)

Klaus Henseler

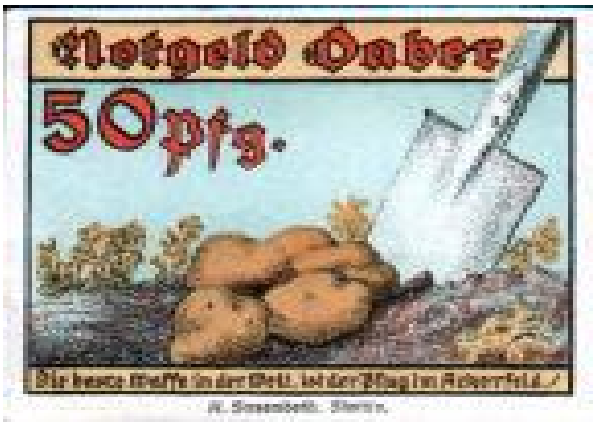
Serienscheine und Notgeld mit Kartoffeln

Im Jahr 1024 (während der Song-Dynastie 960–1127) wurde in der westchinesischen Stadt Chengdu erstmals Papiergeld ausgegeben. Es diente zur Finanzierung eines Kriegs, da Münzen wegen ihres Metallwerts von den Bürgern gehortet wurden. Marco Polo entdeckte 1276 auf einer seiner Reisen in China papierene Bestätigungen über Zahlungsverpflichtungen des kaiserlichen Hofs. 1402 wurde das Papiergeld in China wieder abgeschafft. In Europa wurde das erste Papiergeld 1483 in Spanien als Ersatz für fehlendes Münzgeld verwendet.

1609 schuf die Bank von Amsterdam sog. Buchgeld, das von vorhandenen Münzen gedeckt war und deshalb jahrzehntelang eingesetzt werden konnte. Durch den Fernhandel in Europa entwickelte sich insbesondere bei den großen Handelshäusern eine Form von Schuldscheinen als Vorläufer der Banknoten, die vielfach auf eine Person ausgestellt waren und jederzeit an bestimmten Stellen in Münzen umgetauscht werden konnten.

Am 16. Juli 1661 gab die Bank von Stockholm die ersten Banknoten heraus. In England genehmigte König William 1694 dem schottischen Kaufmann Paterson die Gründung der Bank von England und das Recht zur Ausgabe von (ursprünglich handgeschriebenen) Banknoten (im enge Sinne Schuldscheine, die bei dieser Bank eingelöst werden konnten).

John Law of Lauriston, ein durch Glücksspiel zum Millionär gewordener Finanztheoretiker aus Schottland, eröffnete 1716 in Versailles eine private Notenbank, die 1718 in die „Banque Royale“ umgewandelt wurde. Laws Geldpolitik (Schaffung von Papiergeld, das durch den Boden und durch Aktien an staatlichen Unternehmen, insbesondere dem Überseehandel, ge-









deckt wurde), hatte anfangs überwältigenden Erfolg. Ganz Frankreich wurde vom Spekulationsfieber ergriffen; die Besitzverhältnisse änderten sich zugunsten des Bürgertums. 1720 entstand jedoch eine Vertrauenskrise durch das inflationär ausgegebene Papiergeld. Die Bank und viele Bürger fallierten im neuen Markt. So funktioniert liberale Marktwirtschaft, gell?

Die Ausbreitung von bedrucktem Papier als Zahlungsmittel nahm im 19. Jahrhundert in allen Ländern zu; das hängt auch damit zusammen, daß die jeweiligen Herrscher dieses Papiergeld zwangsweise einführten, indem sie Steuerzahlungen nur noch in Form dieser Papiere akzeptierten. Bedrucktes Papier war im übrigen genauso werthaltig wie Münzen, die auch jederzeit durch Verringerung von Gold- oder Silberanteilen oder Verkleinerung des Umfangs verschlechtert werden konnten. Anfänglich bestand eine Deckungspflicht für die Banknoten; die ausgegebenen Noten mußten jederzeit durch Kurantmünzbestände oder Edelmetallbarren in voller Höhe abgesichert sein.

Schon sehr früh stellte sich heraus, daß die ausgegebenen Scheine nicht voll „gedeckt“ sein müßten, da der theoretische Fall einer vollständigen Einlösung des Papiergelds gegen Metallgeld nicht eintrat. Nachdem die Staatsbanken oder von der Regierung bestimmte Banken zusätzlich abgesichert wurden, daß im Notfall die Regierung die Rücknahmebedingungen änderte, konnte mehr oder weniger ungehindert Papiergeld ausgegeben werden. Staatsschulden sind also keine Erfindung der Neuzeit; schon im Deutschen Kaiserreich mußte die Reichsbank ihre Banknoten nur noch zu einem Drittel mit tatsächlich vorhandenem Gold absichern. Die Aufhebung der Golddeckungspflicht begann weltweit am Anfang des Ersten Weltkriegs. Da Papiergeld – bezogen auf den Nennwert – kostengünstig herstellbar ist und es oft weder durch vorhandenes Vermögen noch durch genügend erwerbbare Güter gedeckt ist, kann es leicht im Übermaß ausgegeben werden. Diese Situation ist insbesondere in der Finanzkrise 2008/2009 deutlich geworden.





Banknoten sind heute auf das (wohl leichtfertige) Vertrauen der Bürger in ihre Regierung und deren zumeist „staatliche" Zentralbank gegründet. Wenn die „offiziellen" Banknoten des Staats keinen Wert (mehr) haben oder rasch an Wert verlieren, entstehen alternative Zahlungsmittel.

Notgeld ist jedoch keine Erfindung der Neuzeit; bereits am Ende des 15. Jahrhunderts wurden bei der Belagerung der spanischen Festung Alhambra durch die Mauren sog. „Belagerungsscheine" hergestellt, die dem Handel innerhalb der Mauern dienten. 1575 wurden in der von Spaniern belagerten Stadt Leiden in den Niederlanden „Notmünzen", Prägung auf Papier statt auf Metall, ausgegeben. Ersatzgeld dieser Art entstand zum Beispiel auch in Mainz, als 1793 die Stadt von Franzosen besetzt, aber von royalistischen Truppen belagert wurde. Eine Einlösung solcher Scheine hing typischerweise vom Kriegsglück ab. Sofern die Belagerung erfolgreich war, konnte mit der Einlösung dieses Ersatzgelds wohl nicht mehr gerechnet werden.

Nach dem Ersten Weltkrieg, in dem u.a. die deutschen Bürger ihr „Gold in Eisen" umtauschen mußten und damit ihr Vermögen verloren, bestand auch wegen der instabilen politischen Lage die Notwendigkeit, anstelle der „gesetzlichen" Zahlungsmittel Ersatzgeld zu schaffen, das zwar nur begrenzt eingesetzt werden konnte, aber größeres Vertrauen bei den Verwendern, Bürger einer überschaubaren Gemeinde, genoß. Eine besonders große Menge von Notgeld wurde im Deutschen Reich ab 1916 und verstärkt nach dem Ersten Weltkrieg sowie während der Hyperinflation 1923 ausgegeben. Bereits während des Ersten Weltkriegs hatte die Mark etwa 50 Prozent ihres Werts verloren. Von 1916 bis 1919 war der Wert der Notgeldscheine nicht höher als 20 Mark, zumeist handelte es sich um leicht handelbare Pfennig-Beträge.

Ab 1921 nahm der aufgedruckte Nominalwert deutlich zu und gipfelte schließlich während der Hyperinflation in Summen, die sich im Billionenbereich bewegten und genauso „werthaltig" waren wie die offiziellen Banknoten. Das Horten von Silbermünzen (durch die Inflation war ihr Materialwert höher als der Nominalwert) und der Metallbedarf der Kriegsindustrie führten zu Kleingeldmangel. Städte, Gemeinden, Kreise und Privatfirmen sprangen in die Lücke und deckten den

Bedarf mit eigenen Ausgaben, für den Geldumlauf bestimmten „Verkehrsausgaben“. Im historischen Rückblick ist festzustellen, daß gerade in den Jahren 1918–1923 lokal geltende „Banknoten“ gedruckt wurden, die in diesem Umfang nicht für den Warenhandel erforderlich waren. Viele dieser „Notgeldscheine“ waren auch nicht für den Umlauf, sondern eigens für Sammler gedruckt. Im Unterschied zu echtem Notgeld werden diese bedruckten Papiere als „Serienscheine“ bezeichnet. Es war ein gutes Geschäft für die Drucker, die, wenn sie ehrlich waren, sogar auf ihren Scheinen eintrugen, daß ein solches Papier nicht eingelöst werden würde.

Eine besondere Situation stellt die deutsche Inflation dar, die schon 1914 begann und ihren Höhepunkt 1923 erreichte. Aufgrund des Versailler Vertrags war das Deutsche Reich verpflichtet, Reparationen zu leisten, die hinsichtlich des in einem Jahr an die Siegermächte (insbesondere Frankreich) abzuliefernden Betrags nicht mehr sinnvoll erfüllt werden konnten; eine kurzfristig wirkende Gegenmaßnahme war der immer weniger beschränkte Druck von Banknoten. Das, was das Deutsche Reich in ihren Kriegszielen formulierte, traf nun Deutschland nach dem verlorenen Krieg. Zwar waren die Reparationen in Fremdwährungen oder in Goldmark zu zahlen, die dafür nötigen Mittel besorgte sich der Staat aber über die (unkontrollierte) Vermehrung des eigenen Papiergelds. Im Oktober 1921 hatte die Mark noch ein Hundertstel ihres Werts vom August 1914, im Oktober 1922 nur etwa ein Tausendstel. Mit der Besetzung des Ruhrgebiets durch Frankreich und der darauf antwortenden Politik der Reichsregierung begann die Hyperinflation. Im November 1923 entsprach der offizielle Kurs für 1 US-Dollar 4,2 Billionen Mark. Im selben Monat wurde die Papiermark durch die Rentenmark abgelöst. Die am 15. November 1923 gültigen Scheine wurden noch bis Anfang 1925 als „Notgeld“ weiter verwendet; der Druck von Geld, zum Schluß im Rotationsverfahren und wegen des ununterbrochenen Wertverlusts ohne jegliche Sicherheitstechnik) wurde drastisch reduziert. Viele Städte entschlossen sich, eigenes Papiergeld – sog. Notgeld – zu schaffen.









Diese Inflation, in der die Arbeiter ihre Ketten behielten und das Bürgertum seine Spargelder verlor, hat nach dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland zu einer deutlichen Veränderung der finanzpolitischen Überlegungen geführt: Geldwertstabilität galt als eines der wichtigsten Ziel deutsche Geldpolitik. Die in verschiedenen Orten in den Jahren nach 2000 zuweilen wieder kursierenden Ersatzgeldscheine sind jedoch kein Anzeichen einer wiederkehrenden Inflation, sondern hängen wohl mit dem Rückgang von Aufträgen an Druckereien zusammen. Die Inflation aufgrund der letzten Finanzkrise und dem exorbitanten Anstieg der Staatsschulden liegt noch vor uns.

Seit einiger Zeit (am Anfang des 21. Jahrhundert) wird „befürchtet“, daß „die Bürger und Bürgerinnen“ ihr Geld nicht ausgeben und daher eine Deflation droht. Und aus dieser Deflation würde sich dann eine Stagnation entwickeln, und alles wird ganz schlimm. Deshalb versucht die Europäische Zentralbank, ihr Inflationsziel von zwei Prozent dadurch zu erreichen, daß sie Geld, Geld, Geld drucken läßt, den Leitzins auf Null drückt, Schrottpapiere aufkauft und den „einfachen“ Bürger irgendwann das alles bezahlen läßt.

Notgeld bzw. Serienscheine gibt es auch mit anderen Motiven aus der Landwirtschaft.





Ulrich Oltersdorf

Die Gemeine Wegwarte – Zichorie

Die Gemeine oder Gewöhnliche Wegwarte (*Cichorium intybus*), auch Zichorie genannt, wächst in Mitteleuropa häufig an Wegrändern. Sie ist nicht nur schön (2009 die Blume des Jahres) sondern zählt zu den gesunden Gemüsen mit nachgewiesenen Heilwirkungen (2005 das Gemüse des Jahres). Sie ist die Wildform der bekannten Gemüsekulturpflanzen Chicorée, Radicchio und die Wurzelzichorie. Sie gehört zur Familie der Korbblüter *(Asteraceae)* und zur Gattung der Wegwarten *(Cichorium)*.

Die Gemeine Wegwarte ist in Europa, Westasien und Nordwestafrika heimisch, daneben wurde sie in Afrika, Nord- und Südamerika eingeschleppt. In Mitteleuropa wächst sie in Weiden, Äckern, entlang von Wegen und Straßen. Sie gilt als eine Pionierpflanze und ist ein Tiefwurzler. In China und den USA wird die Pflanze kommerziell als Futterpflanze angebaut.

Die Gemeine Wegwarte ist eine ausdauernde, krautige Pflanze; die Wuchshöhen von 30 bis 140 cm erreicht. Sie besitzt eine tiefreichende Pfahlwurzel. Die Blütenköpfchen haben einen Durchmesser von 3 bis 5 cm sind himmelblau, selten auch weiß gefärbt; Blütezeit ist von Juni bis Oktober. Die auffälligen Blütenstände sind nur vormittags und jeweils nur für einen Tag geöffnet. Blüten drehen sich zur und mit der Sonne, schließen sich mittags („sunnenwirbel" – Hildegard von Bingen).

Diese Pflanzenart wird seit spätestens dem Mittelalter zur Arzneimittelherstellung genutzt. Paracelsus empfiehlt sie bereits als schweißtreibend, Kneipp bei Magen- Darm- und Lebererkrankungen. In der Pflanzenheilkunde wird sie zur Stimulierung und zur Heilung von Milz, Leber und Galle eingesetzt, wird aber auch zur allgemeinen Reinigung bei Hautkrankheiten und Ekzemen angewendet.

Volkstümliche Anwendungen umfassen Appetitanregung (ganze Pflanze), Stimulierung der Sekretion von Verdauungssäften und abführende Wirkungen. Bei der Appetit- und Verdauungsanregung dürften die bitteren









Guajanolide wirksam sein Sie wird zu den wichtigsten Pflanzenheilmitteln gezählt.



Blätter können als Salat gegessen werden; da Wegwarte winterhart ist, wird sie so besonders im Winter verwendet.

Die Wurzeln der Gemeine Wegwarte enthalten Inulin und verschiedene Bitterstoffe. Sie wurden geröstet und zunächst dem Bohnenkaffee zugesetzt, um diesem mehr Farbe und Bitterkeit zu verleihen.

Ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde sie auch allein als Kaffeegetränk („Ersatzkaffee“) verwendet. Als Erfinder des Zichorienkaffees, des „Muckefucks“, gelten der kurhannoversche Offizier Christian von Heine aus Holzminden und der Braunschweiger Gastwirt Christian Gottlieb Förster, die um 1769/70 Konzessionen für den Betrieb von Zichorienfabriken in Braunschweig und Berlin erhielten.

Friedrich der Große gilt als ein Förderer des Anbaus der Gemeinen Wegwarte. So war Mitte des 19.Jahrhunderts der Anbau der Wurzelzichorie weitverbreitet; heute spielt sie jedoch im Zusammenhang mit ihrer ursprünglichen Nutzung als Kaffeegetränk keine große wirtschaftliche Rolle mehr; das bekannteste Handelsprodukt mit einem Anteil an Wurzelzichorie unter seinen Inhaltsstoffen ist der Caro-Kaffee.

Gleichwohl erlebt ihr Anbau gegenwärtig eine Renaissance, da aus Wurzelzichorie der von der Lebensmittelindustrie vermehrt für sogenannten Functional Food eingesetzte, präbiotische Ballaststoff Inulin gewonnen wird.



Vor allem aus dem ausgehenden Mittelalter sind viele Mythen bekannt, die der Wegwarte unglaubliche Zauberkräfte, vor allem im Liebes-













zauber, zuschreiben. Sie soll den Träger der (nach einem bestimmten Ritus ausgegrabenen) Pflanze im Kampf unbesiegbar und allgemein unverwundbar machen. Fraglich ist jedoch, ob in der Wegwarte etwa eine reale Entsprechung des Symbols der Romantik, der „blauen Blume", gesehen werden kann, das diesem Roman des Novalis entstammt.

Der Heidedichter Hermann Löns widmet in seinem Band „Der kleine Rosengarten" der Wegwarte ein Gedicht.

„Wegwarte
Es steht eine Blume,
Wo der Wind weht den Staub,
Blau ist ihre Blüte,
Aber grau ist ihr Laub. ..."

Auf Briefmarken ist die Wegwarte in folgenden Ländern erschienen:

- Albanien (Mi-Nr. 1757–1764, 15.2.195): Blumen. Wegwarte (Abb.)
- Bulgarien (Mi-Nr. 3084–89, 10.4.1982) Heilpflanzen – Wegwarte (Abb.)
- Bundesrepublik Deutschland (Mi-Nr. 1202–1205, 12.4.194) Für die Jugend: Bestäuberinsekten Schwebfliege (*Chrysotoxum festivum),* Gemeine Wegwarte *(Cichorium intybus)* (Abb.)
- Gambia (Mi-Nr. 4238–4255, Block 541; 1.3.2001): Heilpflanzen aus aller Welt – Wegwarte
- Griechenland (Mi-Nr. 1731–1737, 8.12.1989): Feldblumen: Löwenzahn *(Taraxacum officinalis),* Wegwarte *(Cichorium intybus*) (auf einer Marke) (Abb.)
- Jugoslawien (Mi-Nr. 1420–1425, 25.5.1971): Blumen - Wegwarte (Abb.)
- Luxemburg (Mi-Nr. 2017–2019, 23.9.2014): Alte Gemüsesorten – Wegwarte (Abb.)
- Polen (Mi-Nr. 1781–1789, 5.9.1967): Wiesenblumen – Wegwarte (Abb.)
- Rumänien (Mi-Nr. 3285–3290; 15.8.1975): 12.Internationale Botaniker-Konferenz – Feldblumen – Wegwarte (Abb.)
- Rumänien (Mi-Nr. 6672–6677, Block 550; 25.1.2013): Blumen und Uhren – Wegwarte (Abb.)
- Rußland (Mi-Nr. 2027–2030, 14.3.2014): Feldblumen – vier Marken bilden eine Wiese mit u.a. Wegwarte (Abb.)
- Senegal (Mi-Nr. 2090–2093, 10.6.2006): Blüten – Wegwarte (Abb.)

– St. Pierre und Miquelon (Mi-Nr. 651, 10.3.1993): Fauna und Flora Zichorie *(Cichorium intybus)* (Abb.)
– Tschechoslowakei (Mi-Nr. 1471–1476, 15.6.1964): Blumen – Wegwarte (Abb.)
– Tschechoslowakei (Mi-Nr. 2023–2028, 20.9.1971): Internationaler Kongreß für die Geschichte der Pharmazie Wegwarte *(Cichorium intybus);* Destillierkolben (Abb.)

Die verwendeten Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Ulrich Oltersdorf

Die Haferwurzel

Im Mittelalter bekannt und später durch die Schwarzwurzel verdrängt.

Die Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*) (andere Namen: Habermark, Purpur-Bocksbart, Markwurzel, Milchwurzel, Weißwurzel, Austernpflanze – oyster plant) ist ein Gemüse, das bereits in der Antike bekannt war. Sie stammt aus dem Mittelmeerraum und gehört zur Familie der Korbblütler *(Asteraceae)*. Heute ist sie weitgehend unbekannt. Doch wird sie jetzt wieder entdeckt.

Die Haferwurzel ist eine ein- bis zweijährige Pflanze, die bis zu 30 Zentimeter lange Pfahlwurzeln bildet und 60 bis 120 cm hoch werden kann. Die Stängel tragen meist mehrere Blütenkörbe mit purpur-lila Zungenblüten. Die Blütezeit ist Juni und Juli.





Die Haferwurzel wird vorwiegend als Wurzelgemüse verwendet, aber auch die Blätter lassen sich als Salat (roh) oder wie Spinat (gegart) zubereiten. Die Blüten können zum Verzieren von Salaten oder Tellern verwendet werden. Die süßlich-nussig schmeckende, milchhaltige Wurzel, deren Geschmack an Austern erinnert (engl. Name „vegetable oyster"), ist sehr nahrhaft, was auch ein alemannisches Sprichwort besagt: „Habermark macht d' Bube stark". Die Pfahlwurzeln werden im Herbst des ersten Jahres geerntet. Sie sind frostunempfindlich können über den Winter eingemietet werden, und nach Bedarf entnommen werden. Leichter Frost macht die Wurzeln etwas süßer.

Die Haferwurzel wurde schon im 16. Jahrhundert in Mitteleuropa angebaut. Mit der Zeit wurde sie jedoch von der qualitativ hochwertigeren und ähnlich schmeckenden Schwarzwurzel beinahe vollständig verdrängt. Einen Anbau von nennenswertem Umfang gibt es heute nur in England.

Haferwurzeln können in der Küche ähnlich wie Schwarzwurzeln verwendet werden. Gekocht als Gemüsebeilage zu Fleischgerichten, als Einlage in Gemüsesuppen oder püriert als Haferwurzel-Cremesuppe. Ihr Vorteil ist: sie muß nicht unbedingt geschält werden, säubern unter Wasser mit der Bürste reicht. Will man sie jedoch schälen, dann gilt es zu beachten, daß wie bei der Schwarz-







wurzel Milchsaft austritt, der sich an der Luft braun verfärbt und Flecken auf Händen und Wurzelgemüse hinterläßt (Gummihandschuhe benutzen).



Die Haferwurzel ist kohlenhydratreich (18,6%) (Rohfaser 3,3%) ; enthält in 100g – 3,3g Eiweiß, und 0,2g Fett; 60mg Calcium; und bei den Vitaminen sind B2 und B6 zu nennen.

Die Blüte der Haferwurzel ziert die Briefmarke aus Luxemburg (Mi-Nr. 2017, 23.9.2014), weitere Erscheinungen wurden bisher nicht gefunden. Von den alten Gemüsesorten, die auf den luxemburgischen Briefmarken in Form ihrer schönen Blüten gezeigt werden, ist die Haferwurzel fast ganz in Vergessenheit geraten. Sie wird im folgenden Beitrag beschrieben, gefolgt von der Wegwarte. Zwei frühere Artikel in der Agrarphilatelie widmen sich den Erbsen: Gruber, J.: Hülsenfrüchte Heft 98 (Juli 2000, Seite 150 f.) und Henseler, K.: Nutzpflanzen: Erbsen Heft 130 (Januar 2008, Seite 40–41).

(Anm. Die Informationsquellen sind wie immer in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden)

Ausnahmsweise – weil hier sonst eine unschöne Lücke sein würde – soll Werbung für eine ganz andere Leidenschaft von Klaus Henseler gemacht werden: www.drucker-marken.de

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Äthiopien	26.8.2014	2935–3940	Landschaften des ostafr. Grabenbruchs (Salz)
Aland	5.11.2014	Block 14	Das Aland-Schaf, Schafe, Windmühle
Andorra, span.	15.9.2014	419	Intern. Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe – Tabak
Aruba	5.9.2013	751–760	Blüten, u.a. Passionsblume, Canna, Hibiskus, …
Aruba	12.11.2013	767–776	Naturphotographie, u.a. Kakteen, Biene, Esel
Ascension	4.8.2014	1250–1253	Klatschmohn, 1. Weltkrieg
Australien	13.8.2013	3997–4000	Fleischfressende Pflanzen
Australien	3.9.2013	4013–4015,	
		Block 173	Austr. Hühnerrassen
Australien	3.9.2013	4016,	
		MH 575	Australorp – Hühner
Bangladesch	5.6.2014	1142	Aufforstungskampagne, Frau pflanzt Baum
Bangladesch	4.8.2014	1144–1147,	
		Block 56	Philakorea, Blumen
Bergkarabach	28.12.2013	86–88	Stachelschwein, Fischotter, Manul
Bermuda	1.1.2014	1077–1081	Freimarken: Blühende Bäume und Sträucher
Bosn.Herzeg.	1.11.2014	396–397,	
		Block 33	Cattani-Lilie, Herzegowinische Christrose
Bosn.Herzeg.	1.11.2014	398–401	Pferd, Wildesel, Maulesel, Maultier
Brasilien	19.12.2013	Block 168	Buriti-Palme
Bundesrep.D.	4.12.2014	3114–3118	Freimarken Blumen, Pfingtrose, Kugelprimel u.a.m.
Bundesrep.D.	4.12.2014	3121	Pfingstrose, selbstklebend
Bundesrep.D	2.1.2015	3124–3125	Europäisches Eichhörnchen und Wildkatze
Bundesrep.D	2.1.2015	3126	Wildes Deutschland, Boddenlandschaft
Bulgarien	25.10.2014	5176–5181	
		Block 395	Seidenschwanz, Heckensänger, Mohrenlerche
Canouan	26.2.2014	307–314	
		Block 45–46	Orchideen
China V.R.	5.1.2014	4547	Jahr des Pferdes
China V.R.	1.3.2014	4554–4556	und
		Block 199	Pferdegemälde

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
China-Taiwan	20.2.2014	3871–3874,	
		Block 184	Swinhoefasan in der freien Natur
China-VR	28.5.2014	4573	Bambus + Zierfeld
China-VR	15.7.2014	4589–4592	Apfel, Pfirsisch, Granatapfel, Kumquat
Curaçao	13.12.2013	212–219	Käfer: Chlorocala, Amaurodes, Eudicella, Ranzania
Curaçao	31.1.2014	Block 14	Chinesisches Neujahr – Jahr des Pferdes
Dänemark	18.10.2014	1801–1803	Schneebeere, Preiselbeere, Feuerdorn
Dominikan. Rep.	28.5.2013	2333–2336	Spinnen, u.a.. Geißelspinne, Vogelspinne, Skorpion
Frankreich	11.07.2014	5947	Kunst, Konservendosen, Gemälde von Fautrier
Frankreich	23.8.2014	5949–5956,	
		Block 265	Weltreiterspiele, Normandie
Frankreich	6.9.2014	5958	
		aus 58–69	Kunst der Renaissance: Garten Schloß Villandry
Frankreich	1.10.2014	5983–5994	Der Geruchssinn: u.a. Käse, Kaffee, Brathuhn, Rose
Frankreich	6.11.2014	6025	80 Jahre Kornblume als Symbol Kriegsgeschädigten
Grenada	20.1.2014	6695–6703	
		Block 849	Blühende Pflanzen, u.a. Raps, Magnolie, Lilie…
Großbritannien	13.11.2014	77–80 ATM	Efeu, Mistel, Mäusedorn, Europäische Stechpalme
Guinea	31.5.2013	9785–9787	
		Block 2221	Käfer, u.a. Herkuleskäfer Nashornkäfer, Mönchs-Kotkäfer
Guinea	31.5.2015	9789–9791,	
		Block 2222	Ameisen u.a. Blutrote-Waldameise, Blattschneiderameise
Guinea	31.5.2013	9793–9798	Schmetterlinge + Blocks 2223– 2224
Guinea	31.5.2013	9805–9807,	
		Block 2226	Froschlurche, u.a. Knoblauchkröte, Wasserfrosch
Hongkong	9.10.2014	1929–1932,	
		Block 281	Freundschaft mit Malaysia, Lokale Gerichte
Isle of Man	16.7.2014	1965	Schneerose, *Helleborus nige*r
Israel	5.6.2014	2419	Grantatäpfel und Mangostanen
Israel	23.6.2014	2423–2426	Amphibien, Kröte, Salamder, Bandmolch …
Italien	23.5.2014	3694–3696	Parks und Gärten, Minerva-G, Aetna, Furlo
Italien	5.6.2014	3702	Stachelschwein, Efeuranken, 75 Jahre Freundschaft
Italien	22.11.2014	3735–3749	Made in Italie, DOCG Weine
Japan	3.12.2013	6649–6658	Blumenpfelge
Japan	6.2.2014	6694–6703	150 Jahre dipl. Bez. Schweiz: Naturansichten
Japan	3.3.2014	6704–6710	Freim. U.a. Schneehase, Kirsch-Aprikosenblüten…
Japan	3.3.2014	6711–6713	Freim. Glückwünsche: Fächer mit u.a. Aprikosenblüt.

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Japan	3.3.2014	6714	Freimarke für Beileidschreiben mit Blüten
Japan	30.5.2014	6796–6805	Aufforstungskampagne, u.a. Tulpen, Ahorn, Buche
Japan	4.6.2014	6821–6830	u.a. Kirsche, Paprika, Mais, Tomate, Gurke,Ume
Japan	26.6.2014	6856–6865	Unesco Welterbe, Fuji-san
Japan	23.7.2014	6875–6894	
		MKH	Briefeschreiben u.a. Kaninchen, Winde, Himbeeren
Kirgisien	31.5.2014	781–784	Heilkräuter, ua.. Huflattich, Asant, Ziziphora,…
Korea-Nord	15.4.2014	6094–6097	Orchideen, Geburtstag von Kim Il Sung
Korea-Nord	25.4.2014	6103	Int. Gartenbauausstellung: Rosen
Kosovo	12.6.2014	285–287	
		Block 30	Lilie, Illyrische Siegwurz, Tulpe, Pfingstrose
Kuba	15.1.2013	5634–5639	Orchiden
Kuba	13.3.2013	5670–5675	Haustiere, u.a. Taube, Kaninchen, Pferd
Marshall Inseln	28.9.2012	3003–3014	Feldhuhn, Birnbaum, Hühner, Gänse, Milchmädchen.
Moldawien	7.4.2014	883	
		aus 883–888	Weinbergschnecke aus Freimarken Fauna
Montserrat	12.12.2013	1691–1694	
		Block 155	Pflanzen u.a. Pfingstrose, Engelstrompete, Prunkwinde
Nevis	26.8.2013	2796–2801,	
		Block 331	u.a. Ananas, Papaya, Magnolie, Frangipani, Kamelie
Nevis	17.9.2013	2809–2812,	
		Block 333	u.a.Libelle, Grille, Kriebelmücke, Käfer
Norwegen	2.1.2015	1870–1871	Vögel: Blaumeise und Haubenmeise
Norwegen	2.1.2015	1872	Uhu, Bubo bubo
Oesterreich	7.1.2015	38–39 ATM	Magerwiesenmargerite und Crocus sp.
Oman	12.12.2012	714–723	
		Block 55–56	Araberpferde
Papua Neuginea		2.1.2014	2947–1954,
		Block 169	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Papua Neuginea		12.2.2014	1956–1957 Pferde – Marken mit Ueberdruck
Philippinen	31.1.2014	Block 317	Chinesisches Neujahr: Schlange, Pferd, Ziege
Philippinen	11.5.2014	4818–4821	Teresita Reyes: Obst, Gemüse, Fleisch, Fische
Portugal	29.9.2014	3983–9896	
		Block 367	Kaffee, Timor, Angola, Brasilien, Sao Tomé
Rumänien	29.8.2014	6860	
		aus 6855–6860	Cramposia- und Negru-Trauben, Dragasani

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Rumänien	5.9.2014	6861–6864	
		Block 602	Früchte u. Fauna; Eichhorn, Haselnüsse, Eicheln…
Rumänien	10.10.2014	6880–6883	Wildkatzen, u.a.Abessinierkatze
Samoa	8.1.2014	Block 86	Chinesisches Neujahr, Pferdeköpfe
Schweiz	13.11.2014	Block 57	Emmental, Bauernhof, Landschaft mit Berner Alpen
Schweiz	13.11.2014	2369	
		aus 66–69	Weihnachten, Gänsebraten, Kochtopf am Herd
Schweiz	13.11.2014	Block 58	Tag der Briefmarke, Reiterhof, Saignelégier
Spanien	20.10.2014	4922–4925	Geschütze Tierarten: u.a. Uhu. Fischotter, Adler
Spanien	7.11.2014	Block 262	Der kleine Esel Platero von Juan Ramon Jiménez
Sri Lanka	7.10.2012	1915–1918	Blumen: Enzian, Frangipani, Roseneibisch, Sonnenbl.
Sri Lanka	18.1.2013	1943–1944	Lotusblume und Kirschblüten
St. Lucia	8.4.2013	1307–1316	Libellen u. Kunstwerke
Thailand	10.7.2014	3429–3431,	
		Block 322	Amphibien
Türkisch-Zypern	19.9.2014	800–803	Obstbaumblüten: Apfel, Orangen, Zierquitte, Pfirsisch
Turks-Caicos Ins.	3.3.2014	1931–1936,	
		Block 251	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Turks-Caicos Ins.	3.11.2014	1951–1954	
		Block 255	Orchideen
Tuvalu	5.9.2012	1865–1868	
		Block 193	Käfer, u.a. Marienk., Furchenschwimmer, Leuchtk.
Ukraine	10.10.2014	1443–1446	Taubenrassen
Ukraine	19.12.2014	Block 125	Winter, U.a. Kohlmeis, Schneehase, Eichhörnchen
Ukraine	27.11.2014	1036–1039	Nalibokier Heide, u.a. Elch, Wolf, Bockkäfer, Falke
USA	29.9.2014	5113	Schnellpostmarke, Glade-Creek-Schrotmühle
Usbekistan	10.4.2014	1073–1074,	
		Block 68	Seltene Pflanzen, Delphinium, Dordalis, Juno
VAR	24.12.2013	1130–1133	
		Block 85	Traditionelle Kaffezubereitung
Weihnachtsinsel	7.1.2014	772–785,	
		Block 32–33	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Weihnachtsinsel	17.6.2014	788–791	Christmas Nationalpark, Wald, Feuchtgebiet,
Zimbawe	20.11.2012	993–998	
		Block 33	Ameisen u.a. Honigtopfa. Blattläuse, Termitenhügel
Zimbawe	11.3.2014	1009–1021,	
		Block 35	Rosen, Baumwolle, Tee, Tabak



Landwirtschaft gestempelt

Von Hans-Peter Blume ausgewählt



Die Münchner Philatelistenvereine veranstalteten einen Tauschtag im Kolpinghaus; die Bayerisch-Deutsche Post beteiligt sich mit einem Sonderstempel, auf dem der Neptunbrunnen im Alten Botanischen Garten gezeigt wird. Der Brunnen an der Elisenstraße wurde 1937 nach Plänen von Josef Wackerle und Oswald Bieber errichtet. Wikipedia bezeichnet ihn als „monumental“: das Bassin ist 30 Meter lang und 15 Meter breit. Gott Neptun mit Dreizack und Tunika über muskulösem Körper steht neben dem Roß, das ihn aus der Tiefe des Meeres nach oben gebracht hat. Um ihn herum Tritonen. Der römische Neptun entspricht dem griechischen Poseidon und ist der Gott des Meeres. In früheren Jahrhunderten wurde das graphische Gewerbe (da war ich vormals tätig!) auch als „neptunisches Gewerbe“ bezeichnet. Das verweist auf Johannes dem Täufer, dem Schutzheiligen der Drucker, kann aber auch damit zusammenhängen, daß unter den Buchdruckern große Geistesgestalten waren, aber auch große Säufer (meinte der Buchdrucker Benjamin Franklin)! Den Stempel gibt's in Weiden.

Der Mann ist 160 Jahre tot: Carl Friedrich Gauß (1777–1855). Das war ein Physiker, Astronom und Geodät, dem der König von Hannover den Titel »Mathematicorum Princip“ verlieh (auf einer Münze). Ein Geodät ist ein Wissenschaftler, der u.a. Ausmessung und Abbildung der Erdoberfläche beschreibt und die geometrische Figur der Erde (ist kartoffelförmig!) und ihres Schwerefeldes bestimmt. Wozu das denn wichtig ist? Na, ganz einfach: zum Beispiel für die Verlegung von Drähnrohren, was nun wieder für die Entwässerung von Landwirtschaftsflächen wichtig ist. Als junger Bursche entdeckte Gauß einige Eigenschaften der Primzahlverteilung. Wer mehr über die großen Mann Gauß wissen will, sollte „Die Vermessung der Welt“ von Daniel Kehlmann lesen. Ein geniales Buch, das Alexander von Humboldt und Gauß in fiktiven Biographien behandelt. Warum die „Briefmarken- und Münzfreunde der Geest e.V.“ in der Niedersachsenschänke in Fredenbeck einen Gaußstempel machen ließen, ist mit dem Veranstalter Günther Borchers, der im Gaußring in 21644 Sauersiek,wohnt, erklärbar.





Alle Jahre wieder: die (Internationale) Grüne Woche, erstmals 1926 in Berlin veranstaltet. Die traditionelle Wintertagung der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" wurde mit einer landwirtschaftlichen Ausstellung und Straßenverkauf verbunden. Bereits im ersten Jahr wurden 50.000 Besucher gezählt. Ihren Namen verdankt die Messe den damals häufig in grüne Lodenmäntel gekleideten Forst- und Landwirtschaftsbesuchern. Dadurch konnten die Ganoven sofort erkennen, wen sie als „Schlepper, Nepper, Bauernfänger" am Schlesischen Bahnhof im Osten Berlins begrüßen konnten. Und auch die Damen aus dem horizontalen Gewerbe kamen aus den Vororten in das Scheunenviertel der Hauptstadt, das geprägt war durch Armut, Prostitution und Kleinkriminalität und durch den Viehmarkt auf dem nahen Alexanderplatz. Hier entstand 1891 der erste Ringverein. Als ich das erste Mal auf der Grünen Woche war, genossen wir in Portionsdosen „Armanac mit Pflaume"an einem Stand aus Frankreich. War ein teurer Spaß. Billiger ist der Stempel zu haben: in der Berliner Uhlandstraße bei der Deutschen Post.



„Ein halber und goldgekrönter Stierkopf mit aufgerissenem Maul, silberne Zähnen und herausgestreckter roter Zunge, in Spitzen abgerissenem Halsfell und silbernen Hörnern und auf der anderen Hälfte des Wappens u.a. halbe rote Rose und ein goldener Adlerfang". Das ist die Wappenbeschreibung der Stadt Ludwigslust, in der aus Anlaß einer Sonderbriefmarke zum Schloß gleichen Namens ein Aktionstag am 1. Januar 2015 stattfand. Der Ort trägt den Beinamen „Das kleine Versailles des Nordens" (das andere Versailles des Nordens liegt in Belgien). Ich erinnere mich an diesen Ort nur mit einem gerwissen Schaudern, mußte man doch über die B5 hier durch, wenn man mit dem Auto von Hamburg nach Berlin wollte. Kopfsteinpflaster und Bahnschranke – da mußte man gaaanz gaaanz langsam heranfahren, denn dort stand die Staatsmacht und kassierte die gute alte DM (West) wegen zu zügigem Fahren. Das Schloß: Anfang der 1990er Jahre nur vergammelt, heute sehenswert. Protz der Herzöge von Mecklenburg-Schwerin ohne Ende, heute ein Standort des Staatlichen Museums Schwerin. In den prächtigen Räumen der ersten Etage des Schlosses werden Zeugnisse der höfischen Kunst und Wohnkultur des 18. und des frühen 19. Jahrhunderts präsentiert.

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 43, 67245 Lambsheim,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 159 / April 2015 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft kommt, wenn die Sonne wieder lächelt. Von Kit Williams, der 1984 sein Buch über Ambrosius dem Imker veröffentlichte, stammt die Feststellung: Zzzommer bleibt Zzzommer.

Agrarphilatelie 160 · Juli 2015

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Werte Mitglieder!

Die Exphimo 2015 ist bereits wieder Vergangenheit. So schnell vergeht die Zeit.

Es war erfreulich, daß einige unserer Mitglieder den Weg nach Bad Mondorf gefunden hatten, und ich denke, sie werden sich gerne an die Tage in Luxemburg erinnern. Ich möchte mich auf diesem Wege nochmals bei allen bedanken, die nach Luxemburg gekommen waren und die uns ihre schönen Sammlungen zeigten.

Die Eröffnung war sehr gut besucht; die Frau Kulturministerin des Großherzogtums beehrte uns mit ihrer Anwesenheit und lobte auch die kurze Ansprache unserer Vorsitzenden (siehe Seite 4 in diesem Heft). Wir hatten es zwar nicht geschafft, 40 verschiedene Sammlungen auszustellen, doch haben wir dieses Ziel mit 38 Ausstellungen aus unserer ArGe fast erreicht. Wir sind schon gut.

Beglückwünschen möchte ich an dieser Stelle die Siegerin der Spezialklasse Landwirtschaft–Weinbau–Forsten, unser neues Mitglied Frau Edith de Clercq, und den Sieger der Einrahmenklasse, Herr Adolf Bläumauer, der ebenfalls einige Sammlungen zur Schau gestellt hatte.

An der Jahreshauptversammlung nahmen 12 Personen teil, leider konnte unsere Vorsitzende, Frau Anja Stähler, berufsbedingt nicht teilnehmen. Einige andere Mitglieder ließen sich entschuldigen. Ab Seite 5 dieser „Agrarphilatelie“ ist das Protokoll der Jahreshauptversammlung, einige Bilder und eine Liste der Aussteller der Exphimo abgedruckt.

Ich bin stolz auf unsere ArGe und auf Euch alle; die ArGe lebt, lebt mit und durch Euch. Mein Wunsch zum jetzt schon vergangenen 40. Geburtstag war und ist, daß in Zukunft bitte viele Mitglieder weiter dem Sammeln treu bleiben, weiterhin Sammlungen aufbauen, und nicht nur Wettbewerbssammlungen, Beiträge schreiben, um unser Heft abwechslungsreich zu gestalten.

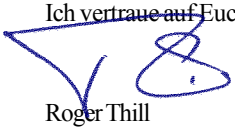
Bei der Eröffnungsveranstaltung der Exphimo habe ich einen Wunsch geäußert: Ich wünschte mir, daß wir als ArGe mehr mitarbeitende Sammler in unseren Reihen hätten – im Vorstand, als Kassierer, Geschäftsführer oder aktiver Beisitzer zur Entlastung der jetzigen Vorstandsmitglieder.

Sagen Sie bitte nicht: Der kann sich Vieles wünschen. Ich möchte nicht falsch verstanden werden, auf Horst Kaczmarzyk als Geschäftsführer unserer ArGe können wir wirklich stolz sein, doch würde er sich sicherlich sehr über etwas Entlastung freuen.

Wir werden versuchen, nächstes Jahr unsere Jahreshauptversammlung in Sindelfingen abzuhalten. Ob wir wieder einen Stand machen, hängt auch davon ab, ob sich vorher eine ausreichende Anzahl von „Standbesetzern" zusammengefunden haben. Es darf nicht sein, daß nur zwei oder drei Mitglieder drei Tage in der Halle sitzen müssen – das ist nicht fair. Wer ausstellt und in Sindelfingen ist, sollte auch einige Stunden für den Stand erübrigen können! Und: es macht übrigens auch Spaß, mit Besuchern über die Schwierigkeiten und Freuden des Sammelns zu reden.

Ich bin zuversichtlich, 40 Jahre haben wir geschafft. Ich denke, die „goldene 50" kriegen wir auch hin mit Euer aller Unterstützung und Mitarbeit.

Ich vertraue auf Euch



Roger Thill

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte als PDF-Datei eingepflegt.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html bzw. ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Max Willi Walter haben wir den Umschlag dieses Heftes zu verdanken.

Inhaltsverzeichnis

Ansprache zur Eröffnung der Ausstellung Exphimo	4
Protokoll der Jahreshauptversammlung 2015	5
Impressionen von der Exphimo	8
Aussteller auf der Exphimo	11
Eine erste Bereinigung der Mitgliederdatei	13
Hagebutte: eine Frucht von Wildrosenarten	14
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 9)	25
Page-Three-stamp	30
Ziertabak	30
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 10 und Schluß)	31
Wie laufen Kartoffelkäfer?	35
Der Wolf, das Rotkäppchen und wir (Teil 1)	35
Ein lieblich Mägdelein in Kiel (über das Siegel der Kieler Universität)	43
Nationalpark Gesäuse	44
Stiefmütterchen alias Sonnenblümchen	46
125 Jahre Botanischer Garten Wuppertal	47
Haltet das Wasser rein!	48
Buchbesprechung: „Das Ende der Ozeane“ von Mojib Latif	51
Hoch zu Roß: Tölzer Leonardifahrt	52
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	53
Landwirtschaft gestempelt	57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Max Willi Walter, Heinz Wienold, Adolf Bläumauer, Johannes Kohnen, Jürgen Dobiat, Roger Thill, Anja Stähler, Alfred Kunz

Redaktionsschluß

In der ersten Juni-Woche war’s geschafft. Ein besonderer Dank an diejenigen, die sich wegen des etwas frühen Redaktionsschlusses „überschlagen“ haben.



Anja Stähler

Ansprache zur Eröffnung der Ausstellung

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freunde der Philatelie,
liebe Freunde der Landwirtschaft,

heute ist ein besonderer Tag. Ich freue mich, stellvertretend für die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft an der Eröffnung der Exphimo 2015 teilzunehmen und ein paar Worte an Sie zu richten. Die Exphimo ist über Ländergrenzen hinweg bekannt und Anziehungspunkt für viele Sammler und Interessierte. Viele Freundschaften sind im Laufe der vergangenen Exphimo- Jahre entstanden. Das diesjährige Thema Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft spiegelt diese Verbindungen wider. Es ist ein Thema, womit jeder von uns in seinem Alltag in Berührung kommt. Schon morgens am Frühstückstisch haben wir es vor uns und sehen, was dieser wichtige Sektor für uns leistet. Das Thema paßt zu Luxemburg – es ist Luxemburg. Eine landwirtschaftlich genutzte Fläche von 130 000 Hektar spricht für sich – dies entspricht knapp der Hälfte der Fläche Luxemburgs. Die Produkte dieses Sektors sind vielfältig, wie wir Philatelisten. Die Landwirtschaft befindet sich in einem Wandlungsprozeß, es gibt immer weniger Betrieb, die einzelbetrieblichen Leistungen und Aktivitäten steigen. Auch dieser Sachverhalt läßt sich auf unser gemeinsames Hobby übertragen. Die Philatelisten werden weniger, nichtsdestotrotz gelingen solche erfolgreichen Veranstaltungen wie die Exphimo. Noch ein Beispiel zwischen der Landwirtschaft und der Philatelie: sie verbindet Generationen. Die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft feiert in diesem Jahr ihr 40jähriges Bestehen.

Rund 80 Mitglieder hat die Arbeitsgemeinschaft, und sie ist ein Beispiel dafür, daß generationsübergreifende Vereinsarbeit sehr gut funktionieren kann, dies auch über Ländergrenzen hinweg. In der Landwirtschaft wird im wahrsten Sinne des Wortes ständig „geackert“, dies ist auch für solch eine Veranstaltung nötig. Somit paßt es an dieser Stelle dem Organisationsteam danke zu sagen, die Mühen haben sich gelohnt. Drei Tage Exphimo 2015 – lassen Sie die Veranstaltung auf sich wirken. Schauen Sie sich die Exponate an, die Ihnen mit viel Liebe zum Detail die Landwirtschaft, den Weinbau und die Forstwirtschaft näher bringen. Den Ausstellern wünsche ich Erfolg für die Bewertungen und gute, fruchtbare Gespräche mit den Preisrichtern. Auch wenn die Bewertungen nicht so ausfallen wie Sie es sich vorgestellt haben – auf jede schlechte Ernte folgt eine gute.

Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit und sage im Namen der Arbeitsgemeinschaft „Herzlich willkommen bei der Exphimo 2015“.

Jahreshauptversammlung 2015

der Arbitsgemeinschaft Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft e.V. am 25. Mai 2015

Teilnehmer:

Adolf Bläumauer aus Österreich / Waidhofen a.d. Ybbs; Edith De Clercq aus Belgien / Wetteren; Paul Faten aus Luxemburg / Bascharage; Horst Ferenczy aus Deutschland / Taufkirchen; Bernd Frank aus Deutschland / Erdmannhausen; Harald Janssen aus Deutschland / Lingenfeld; Horst Kaczmarczyk aus Deutschland / Wuppertal; Alfred Kunz aus Österreich / Bruck a.d. Leitha; Carlo Lonien aus Luxemburg / Kayl; Maurizio Rocci aus Deutschland / Kirchheim; Roger Thill aus Luxemburg / Mamer; Max Willi Walter aus Deutschland / Neuried und Jos Wolff aus Luxemburg / Ehlange-sur-Mess.
Den Vorsitz führte Roger Thill als 2. Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft

Begrüßung und Eröffnung

- Roger Thill begrüßt alle anwesenden Mitglieder und bedankt sich bei ihnen für das Kommen; in speziellen werden begrüßt: Jos Wolff (Präsident des Luxemburgischen Verbandes sowie Ehrenpräsident der FIP) und Edith de Clercq, die am Tag davor Mitglied unserer ArGe wurde.
- Die 1. Vorsitzende, Frau Anja Stähler, läßt sich entschuldigen, da sie berufsbedingt nicht anwesend sein kann (doch war sie bei der Eröffnung der Ausstellung anwesend).
- Zum 40jährigen Bestandsjubiläum hatte der Veranstalter sich das Ziel gesteckt, 40 Ausstellungsobjekte vor Ort zu haben. Dies ist nicht ganz gelungen (nur 38), aber mit den ausgestellten Rahmen wurde die Erwartung weit übertroffen.

1. Wahl des Protokollführers:

Zum Protokollführer wird Herr Alfred Kunz aus Österreich gewählt.

2. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder:

Zu Sitzungsbeginn sind 12 stimmberechtigte Mitglieder anwesend.

3. Jahresbericht des Vorstands:

- Auszug aus der schriftlichen Mitteilung von Frau Anja Stähler:
- EXPHIMO für die ArGe sehr bedeutend, da sie über die Grenzen hinweg der Treffpunkt thematischer Sammler ist
- Der 40. Geburtstag der ArGe ist ein Grund mehr, sich hier zu treffen, um nicht nur
- 40 Jahre zu feiern! Darauf können wir stolz sein; nur aktiv kann etwas so lange überdauern und bewegt werden.

- Willy Serres zeigt die Retrospektiven der Exphimo 1988 – 1995 – 2001 – 2006
- Die ArGe steht nicht still, durch „lebendige" Mitteilungshefte und online ist sie immer aktiv /www. Agrarphilatelie. de). Dank an alle Mitglieder, die sich daran beteiligen!
- Dank auch an Horst Kaczmarczyk für die viele Arbeit und an Roger Thill, für die gute Zusammenarbeit.
- Die Sammlung von Klaus Henseler unter Mitarbeit der Herren Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk und Roger Thill, die in märchenhafter Darstellung die ArGe darstellt, ist ein weiterer Höhepunkt in dieser Ausstellung

4. Bericht des Schatzmeisters:
   - Der Schatzmeister, Herr Horst Kaczmarczyk, stellt die Einnahmen den Ausgaben des abgelaufenen Jahres gegenüber; trotz eines geringen Abganges ist die „Finanzielle Lage" noch gesund. Es wird daher derzeit keine Mitgliedsbeitrags-Erhöhung geben.
   - Einnahmen größtenteils: Mitgliedsbeiträge, Spenden
   - Ausgaben größtenteils: Druck- und Portokosten des Mitteilungsheftes
   - Bis spätestens 15. Jänner jedes laufenden Jahres ist der Mitgliedsbeitrag fällig. Durch rechtzeitige Zahlung können die Mitglieder dazu beitragen, daß diese noch „gesunde Finanzlage" länger so bleibt.

5. Bericht der Kassenprüfer:
   Die beiden Kassaprüfer (Horst Ferenczy und Walter Willi Max) haben die Unterlagen des Schatzmeisters geprüft und für in Ordnung befunden. Dank an den Schatzmeister für seine vorzügliche und gewissenhafte Arbeit!

6. Entlastung des Vorstandes einschließlich Schatzmeister:
   Von den anwesenden Mitgliedern wurde sowohl der Vorstand, als auch der Schatzmeister einstimmig (jeweils mit einer Stimmenthaltung – sie selbst) entlastet.

7. Verschiedenes:
   - Die derzeitigen Vorstandsmitglieder werden immer älter; ein Aufruf an alle, in der ArGe aktiver mitzuarbeiten, um den derzeitigen Vorstand zu entlasten bzw. Teile der Arbeit zu übernehmen mit Artikel im Mitteilungsblatt, um mehr Abwechslung zu bekommen und das Heft interessanter zu gestalten. Beiträge an: klaushenseler @aol. com . Bitte beachten Sie, daß Bilder mindestens eine Größe von 300 DPI haben müssen, um wiedergegeben werden zu können (je größer, umso schöner!)

   - „Rauhut"-Literaturpreis für Arbeitsgemeinschaften:
     Mit dem „Rauhut-Literatur-Preis" werden jährlich bis zu zwei Arbeitsgemeinschaften im BDPh e.V. geehrt, deren regelmäßig erscheinenden Rundbriefe/Forschungsberichte sich

im vorhergehenden Jahr durch besonders hochwertige Gestaltung und inhaltliche Ausprägung hervorgetan und qualifiziert haben. Die auszuzeichnenden Arbeitsgemeinschaften erhalten eine Urkunde, verbunden mit einem Geldpreis in Höhe von 1.500 Euro für den Erstplatzierten bzw. von 1.000 Euro für den Zweitplatzierten. Die Preisverleihung wird jeweils auf der Internationalen Briefmarken-börse Sindelfingen im Oktober durchgeführt.

– „Gärtner-Award für Literatur“ 2014:
Unsere ArGe hat unter den 97 Teilnehmern den 24. Rang belegt. Das zeigt, daß die Qualität der Mitteilungshefte sich in den obersten 25% befindet, und das ist super.

– Award des Landesverbandes NRW:
Award eingereicht, bis heute jedoch keine Mitteilung / nichts erhalten; Horst Kaczmarczyk wird hier nochmals nachfragen.

– Mitgliederbewegung
Im nächsten Heft der „Agrarphilatelie“ (Ausgabe 160) würde eine Umnummerierung von einigen Mitgliedern veröffentlicht; gegen Ende des Jahres ergehe dann eine neue Liste an alle (Grund dafür: „Löcher“ auffüllen)

– Veranstaltungen
„150 Jahre Botanischer Garten Wuppertal“ am 15./16. August 2015 – die ArGe wird sich mit 20 Ausstellungsrahmen beteiligen (Wunsch kommt von der Post)
– Jahreshauptversammlung 2016 – in Sindelfingen geplant
– Standbetreuung: Werbung ist ganz wichtig; Bitte unterstützen Sie die Vorstandsmitglieder bei der Standbetreuung – durch die direkte Ansprache des „Kunden“ können wir sicher ein paar Mitglieder gewinnen



Ein landwirtschaftlicher Gruß aus dem luxemburgischen Mondorf an einen Daheimgebliebenen. Die Stempelbeschreibung finden Sie auf Seite 59.

Impressionen von der Exphimo



Roger Thill bedankt sich bei unserer Vorsitzenden Anja Stähler für ihren Vortrag anläßlich der offiziellen Eröffnung der Ausstellung (siehe Seite 4). Traditionsgemäß erhält der oder die 1. Vorsitzende der teilnehmenden Arbeitsgemeinschaft die Ehrennadel der Philcolux.



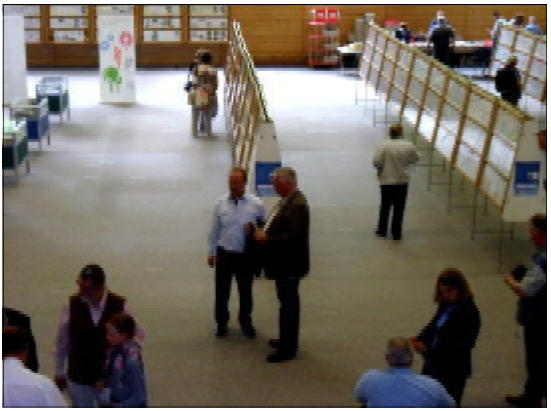
Monsieur le Président d'Association luxembourgoise de la Philatélie Thématique Roger Thill mit der luxemburgischen Weinkönigin Muriel und den Weinprinzessinnen Aline und Sophie – was sicherlich angenehmer anzuschauen ist als gezackte Papierstückchen auf Fehldrucke zu überprüfen.



Links: Es steckt eine Menge Arbeit drin, bis alles fertig ist.

Unten: Vor dem Ansturm der Besucher. Heute turnen keine Schüler, sondern Aussteller zeigen ihre Exponate.





Im Ausstellungssaal. Alles läuft. Ruhe nach den Anstrengungen. Jetzt kann nicht mehr viel schiefgehen. In der Bildmitte Roger Thill im entspannten Gespräch mit unserem Mitglied Alfred Kunz.

Fotos von Raymond Thill und Horst Kaczmarczyk. Unter www. philcolux. lu ist eine umfangreiche Fotogalerie veröffentlicht.



Stehend v.l.n.r.: Paul Faten, Max Willi Walter, Horst Ferenczy, Alfred Kunz, Adolf Bläumauer; Bernd Frank, Carlo Lonien. Sitzend v.l.n.r.: Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Jos Wolff, Edith de Clereq, Maurizio Rocci. Außerdem waren in Mondorf: Anja Stähler und Brigitte Nitzke.



Auf diesem Gruppenbild von Mitgliedern unserer ArGe sind auch die Damen vertreten: Vorn links Frau Ferenczy, dahinter Horst Ferenczy, gefolgt von Frau de Clercq, dann Maurizio Rocci und das Ehepaar Janssen. Vorn rechts Frau Kaczmarczyk, neben ihr Frau Walter (leider nicht alle identifiziert, Pardon)

Aussteller auf der Exphimo

Name	Vorname	Titel	Rahmen	Medaille
ArGe L-W-F		Wir sind die Arge Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V. im BDPh	1	
Bläumauer	Adolf	An der Froschlacke beginnt's	4	G-Vermeil
Bläumauer	Adolf	Abfall und Schmutz	außer Wettbewerb	
Bläumauer	Adolf	Biomasse Wasserkraft Wind Sonne (BiWaWiSo)	1	
Bläumauer	Adolf	Abfall und Schmutz	5	Gold
Bläumauer	Adolf	Most – Renaissance eines Getränkes (Jury: Beste Sammlung in Kategorie „Ein-Rahmen-Wettbewerb")	1	Gold
De Clercq	Edith	De bron van Chocolade – Cacao	4	Silber
De Clercq	Edith	Een passie voor koffie (Jury: Beste Sammlung in Kategorie L-W-F und Ehrenpreis der Gemeindeverwaltung)	3	
Ferency	Horst	Nutzpflanzen unserer Erde	1	Bronze
Grüner	Hermann	Heisse Getränke	1	Bronze
Grüner	Hermann	Süsses hat viele Quellen	1	Bronze
Grüner	Hermann	Vom Korn zum Brot	1	Bronze
Kaczmarczyk	Horst	Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen	4	Silber
Kaczmarczyk	Horst	Es gibt nur eine Erde	4	G-Silber
Kaczmarczyk	Horst	Die Marder-Arten Europas	1	Bronze
Kaczmarczyk	Horst	Wo die deutschen Weine wachsen	1	Silber
Kaczmarczyk	Horst	Drogen nein danke	außer Wettbewerb	
Kunz	Alfred	Wein-Geschichte, Kultur und Wirtschaft	außer Wettbewerb	
Lonien	Carlo	Thea sinensis / Thea assamica sowie deren Hybride	außer Wettbewerb	
Lonien	Carlo	Tabak…die Pflanze mit den sternförmigen Blüten…	außer Wettbewerb	
Lonien	Carlo	Geschichte und Siegeszug des Kaffees	außer Wettbewerb	
Nitzke	Brigitte	Der Natur auf der Spur / Unterwegs in Wald und Flur	außer Wettbewerb	
Reuter	Guy	Arbeitsgeräte und Maschinen in der Landwirtschaft	außer Wettbewerb	
Rocci	Maurizio	Wein, Zauber einer alten Tradition	5	G-Vermeil
Rocci	Maurizio	Die vielfältige Welt der Pilze	6	Vermeil
Stähler	Anja	Landwirtschaft – wir brauchen sie zum Leben	außer Wettbewerb	
Thill	Roger	Die geheimnisvolle Welt der Mykologie	außer Wettbewerb	
Thill	Roger	Giftnudeln und Pilzleckereien	außer Wettbewerb	

Name	Vorname	Titel		Rahmen
Walter	Max Willi	Firmenlochungen der Tabakindustrie	außer Wettbewerb	
Walter	Max Willi	Vom Tabak zum Rauchgenuss und seine Folgen	außer Wettbewerb	
Serres	Willy	Rétrospectives Exphimo 198, 1995, 2001, 2006 (Teilnahme der ArGe L-W-F an der Exphimo)	4	
Müller	Monika	Bedrohte Jäger – Wissenswertes über Großkatzen	7	G-Silber
Reviglio	Françoise	Le sel	5	Gold
Heiland	Manfred	Alltägliches auf europäischen Bauernhöfen / einst und jetzt	8	G-Vermeil
Wagner	Reinhard	Der Osterhas erzählt euch was	6	G-Vermeil
Zecchini	Pietro	Chapeu Bar (?)	2	
Dorlass	Jean-Paul	Tennis	1	Silber
Grund	Sylvie	Elefanten	1	Silber
Pesch	Marcel	Berühmte Persönlichkeiten auf luxemburgischen Briefmarken	1	Bronze
Dau	Karl-Heinz	Haie	2	Vermeil
Herr	Jean	Cetacea - CS1/2 (Jury: Beste Sammlung in Kategorie Allgem. Klasse)	5	
Jacob	Sylvie	Kampf um den runden Ball	4	Silber
Antunes	Maria	Trauben und Wein	außer Wettbewerb	
Antunes	Maria	Die luxemburger Mosel	außer Wettbewerb	
Bichel	Nelly	Der Hufschmied	außer Wettbewerb	
Roulling	Noel	Das jagdbare Wild unserer Wälder	außer Wettbewerb	
Gillander-Theisen	Mariette	Bühne frei für die Königin der Blumen	außer Wettbewerb	
Gille	Arlette	Von Eseln	außer Wettbewerb	
Gonderinger	Fernand	Plouen em 1900	außer Wettbewerb	
Graffé	Josy	Haus und Nutztiere aus aller Welt	außer Wettbewerb	
Heitmann	Werner	Erdbeeren – nicht nur zum Verzehr	außer Wettbewerb	
Jungblut	Aurélie	Pferde	außer Wettbewerb	
Lange	Wilhelm	Landtechnik gestern und heute	außer Wettbewerb	
Mathieu-Polfer	Nicole	L'agriculture hier et aujoud'hui	außer Wettbewerb	
Watgen	Tessy	Wildwachsende Wald- und Wiesenblumen	außer Wettbewerb	
Junge Briefmarkenfreunde Simeon-Hamm		Vom Korn zum Brot	außer Wettbewerb	
Junge Briefmarkenfreunde Simeon-Hamm		Oekosystem Wald	außer Wettbewerb	
Junge Briefmarkenfreunde Simeon-Hamm		Wein – ein edler Tropfen	außer Wettbewerb	
Junge Briefmarkenfreunde Simeon-Hamm		Forstwirtschaft – das Holz des Waldes und seine Verarbeitung und Nutzung	außer Wettbewerb	

Horst Kaczmarczyk

Eine erste Bereinigung der Mitgliederdatei

Ich möchte in der zweiten Jahreshälfte die gesamte Mitgliederdatei unserer Arbeitsgemeinschaft auf einen aktuellen Stand bringen. Dazu benötige ich Ihre Hilfe.

Warum das Ganze?

Erster Punkt: Die Bereinigung der Mitgliedsnummern ist erforderlich, um mir meine Arbeit etwas zu erleichtern.

Zweiter Punkt: Wir wollen die Zusammenarbeit innerhalb unserer Arbeitsgemeinschaft/Motivgruppe stärker fördern. Dazu ist es hilfreich, wenn die Informationen in der Mitgliederdatei möglichst vollständig und auf den neuesten Stand sind. Stimmen die von Ihnen früher angegebenen Sammlungsgebiete noch? Sind welche aufgegeben worden? Sind neue hinzugekommen? Stimmt Adresse, Telefon- und FAX-Nummer und/oder Internetanschrift (z.B. für die Zusendung des nach jeder Ausgabe aktualisierten Inhaltsverzeichnisses der „Agrarphilatelie“) noch? Nehmen Sie an Ausstellungen teil? Sind Sie noch Mitglied in anderen Arbeitsgemeinschaften (nur Briefmarken)?

Sie haben die Mitgliederdatei als Lose-Blatt-Sammlung vorzuliegen. Bitte überprüfen Sie Ihre hier aufgeführten Daten und falls Änderungen oder Zusatzinformationen nötig (oder gewünscht) sind, senden Sie mir das Blatt mit den geänderten Daten zu: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, oder per EMail: evhokaczy@t-online.de.

Eine erste Korrektur finden Sie nachstehend:

Alte Nr.		Neue Nr.	Alte Nr.		Neue Nr.
128	Hermann Grüner	8	166	Maurizio Rocci	66
129	Jacob Gubler	19	168	Cornelia Addicks	48
140	Gerhard Blisse	20	171	Max W. Walter	71
143	Dr. Hans-Peter Blume	23	177	Roberto Vitri	127
146	Dr. Alberto Gabrielli	26	179	G. M. Geelen	119
149	Roger Thill	49	190	Horst Hilgert	120
153	Claude Demaret	83	191	Peter Josef Bahles	91
154	Dr.Ulrich Oltersdorf	54	202	Alfred Kunz	2

Nach Bereinigung unser Datei erhalten Sie die aktualisierte Datei. Danke für Ihre Unterstützung.

Ulrich Oltersdorf

Hagebutte: eine Frucht von Wildrosenarten

Als Hagebutten (auch Hägen, Hiefe, Hiffen, Hiften, Rosenäpfel, Hetschhiven, Hetscherl, Hiven, Hetschepetsche) bezeichnet man die Früchte verschiedener Wildrosenarten, besonders der Apfel- *(Rosa rugosa),* Hunds- und Kartoffelrose *(Rosa canina).* Der Namensteil Hag- weist auf das Vorkommen der Pflanze an Hecken hin, während Butte dem alten Lautstand des süddeutschen „Butz", „Butzen" ('Verdickung') entspricht.







Die schmackhaften Hagebutten sind eine Sammelfrucht (viele kleine Nußkerne), sie werden als Obstsorte kultiviert. Sie gilt als „Vitaminbombe aus der heimischen Mutter Natur", vor allem wegen ihres hohen Vitamin C-Gehalts der je nach Art und Reifegrad – zwischen 400 und 5.000 mg pro 100 Gramm liegt und damit die Zitrone (ca 50 mg/100g) und auch Sanddorn (200 –1300 mg/100 g) übertrifft. Außerdem enthalten Hagebutten den roten Pflanzenfarbstoff Lycopin, der als Radikalfänger (Antioxidanz) wirkt, in hoher Konzentration, sowie reichlich Vitamin B_1 und B_2, Provitamin A sowie Mineralstoffen (Eisen, Magnesium, Natrium, Phosphor).

Je später man sie pflückt, desto süßer sind sie. Die Früchte bleiben oft den ganzen Winter am Strauch und sind meist auch noch im Frühling nach Durchfrieren problemlos genießbar (siehe z.B. Briefmarken aus Estland und Finnland). Die Früchte können zu Mus oder Konfitüre (Hagebuttenmark; Hägenmark) verarbeitet werden. Traditionell werden damit die fränkischen Krapfen gefüllt. Das Mark der Hagebutte, die im Süddeutschen auch „Hiffe" genannt wird, findet in der Küche vielseitige Verwendung. In Form von pikanten und süßen Saucen (sowie Chutneys) paßt es zu Fleisch- und Schmorgerichten, Wild, Gebäck und Nachspeisen. Aber auch zum Würzen von Wildgerichten eignen sich Hagebutten.



Hagebutten lassen sich auch zu Fruchtwein, Likör und Aufgu?getränken verarbeiten; da reiner Hagebuttentee nicht stark gefärbt ist, enthält die „Teemischung Hagebutte" meist einen Anteil Malve, besonders Hibiskus, als stark rotfärbende Komponente.

Hagebutten finden auch Verwendung als Heilpflanze und in kosmetischen Erzeugnissen (Öl aus Hagebutten-Kernen). Schon die heilkundige Äbtissin

Hildegard von Bingen beschrieb die süß-säuerlichen Früchte, die man im Mittelalter in Klostergärten anbaute. Der Tee aus den Hagebuttenschalen wurde damals bei Fieber und Infektionen verabreicht. Der Aufgu? aus den Hagebuttenkernen ist als Naturheilmittel gegen Steinleiden, Harnwegserkrankungen und Rheuma bekannt.



Frische Hagebutten kann man von September bis November am Wegesrand selbst ernten. Sie sind reif, wenn die Schale auf leichten Fingerdruck etwas nachgibt und sich die Früchte leicht pflücken lassen. Die Verarbeitung ist jedoch aufwändig, denn nicht nur Blütenansatz und Stil müssen entfernt werden, sondern auch die im Inneren der Fruchtkapsel sitzenden Samen (Nüßschen) mit ihren Härchen. Diese reizen nämlich Haut und Schleimhäute und sind vielen Älteren aus der Kindheit noch als „Juckpulver" bekannt. Zum Rohverzehr eignen sich Hagebutten daher nicht. Wer nicht „pulen" möchte, kann die Früchte mit wenig Wasser weich garen und das Mus durch ein Passiersieb mit sehr feiner Lochung streichen.



Das Lied „Ein Männlein steht im Walde" bezieht sich auf die Hagebutte.

Die Literaturquellen sind wie immer in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden, und auf Briefmarken findet man die Hagebutten (als Frucht und Blüten von *Rosa canina;* Hundesrose; Heckenrose) in folgenden Ländern:



- Andorra französische Post (Portomarken Mi.Nr. 53–62; 21.10.1985): Wilde Beeren: Hagebutte *(Rosa arvensis)*
- Bulgarien (Mi.Nr. 872–885, 30.10.1953): Bergblumen und Heilpflanzen: Hundsrose (Abb.)
- Bulgarien (Mi.Nr. 2963–68, 22.1.1963): Heilpflanzen: Hundsrose
- Deutsches Reich (Mi.Nr. 675–683, 18.11.1938): Winterhilfswerk: Denkmal in Wien + Heckenrose
- DDR (Mi.Nr. 757–761, 7.4.1960): einheimische Heilpflanzen: Hekkenrose (Abb.)
- DDR (Mi.Nr. 2287–2292, 10.1.1978): Arzneipflanzen: Hagebutten (Abb.)
- Estland (Mi.Nr. 474–475, 26.11.2003): Kohlmeise *(Parus major)* an verschneitem Hagebuttenzweig (Abb.)



- Finnland (Mi.Nr. 2132, 7.11.2011): Meine Marke. Hagebutte bei Frost (Abb.)








- Gibraltar (Mi.Nr. 1050–1053, 15.9.2003): Blumen: u.a. Hundsrose (Abb.)
- Griechenland (Mi.Nr. 1731–1737, 8.12.1989): Feldblumen: Heckenrose (Abb.)
- Großbritannien (Mi.Nr. 356, 7.5.1963): 100 Jahre 1.Internationale Postkonfenrenz in Berlin; Königin Elisabeth II., umrahmt von Heckenrosen
- Großbritannien (Mi.Nr. 378–381, 5.8.1964): 10.Internationaler Botanischer Kongreß: Hundsrose (Abb.)
- Großbritannien (Mi.Nr. 71–76, Automatenmarken; 17.9.2014): Blumen und Blüten im Sommer: Hundsrosen (Abb.)
- Isle of Man (Mi.Nr. 344–347, 9.12.1987): Wildblumen: Hundsrosen
- Isle of Man (Mi.Nr. 807–809, 26.4.1999): Blumen: Hundsrosen (Abb.)
- Isle of Man (Mi.Nr. 1908–1911, Block 91; 6.1.2014): Natur im Winter: Hundsrosen (Abb.)
- Irland (Mi.Nr. 1597–1604, 9.9.2004): Wildblumen: Hundsrosen (Abb.)
- Japan (Mi.Nr. 3800–3803, 26.4.2005): Präfekturmarke Hokkaido: Heckenrose
- Japan (Mi.Nr. 3891–3894, 22.8.2005): Präfekturmarke Hokkaido: Heckenrose (Abb.)
- Japan (Mi.Nr. 4216–4220, 1.5.2007): Regionalmarke Kanot: Heckenrose
- Japan (Mi.Nr. 5636–5645, 30.5.2011): Sehenswürdigkeiten: Hokkaido im Sommer: Heckenrosen (Abb.)
- Jugoslawien (Mi.Nr. 765–773, 24.9.1955): Jugoslawische Flora: Hundsrose (Abb.)









– Kanada (Dominion) (Mi.Nr. 1307–1313, 5.12.1992): Freimarken: Wildfrüchte: Hagebutte (Abb.)
– Kroatien (Mi.Nr. 687–689, 5.6.2004): Einheimische Heilpflanzen: Hundsrosen (Abb.)
– Kuba (Republik) (Mi.Nr. 1036–1041, 20.7.1965): Blumen: *rosa canina*
– Mongolei (Mi.Nr. 901–908, Block 37; 15.12.1974): Umweltschutz Blockausgabe: Rosen und Hagebutten (Abb.)
– Nicaragua (Mi.Nr. 2631–2636, 15.1.1986): Wildrosen: rosa canina
– Niederlande (Mi.Nr. 2785–2794, 17.8.2010): 100 Jahre Königlich Niederländischer Verein zum Schutz des Waldes: Hagebutten
– Niederlande (Mi.Nr. 3000–09, 16.7.2012): 20 Jahre Lifestyle-Magazin „Seasons“: Fotografien zum Thema „Die Jahreszeiten erleben“.Apfelrose, Hagebutte, Rosengeranie; von A. Roosenburg (Abb.)
– Niederlande (Mi.Nr. 3245–46, 19.12.1989): Heilpflanzen: Hundsrose
– Niederlande (Mi.Nr. 2361–68, 20.12.1964): Waldfrüchte: Hagebutte *(Rosa canina)* (Abb.)
– Niederlande (Mi.Nr. 4866–4871, 30.3.1993): Heilpflanzen: Hundsrose (Abb.)
– Norwegen (Mi.Nr. 825–826, 14.12.1980): Weihnachten: Rosengewächse: Hundsrose (Abb.)
– Österreich (Mi.Nr. 868–877, 14.5.1948): Anti-Tuberkulosen-Fonds: Hundsrose (Abb.)
– Österreich (Mi.Nr. 30–31 Automatenmarken, 7.1.2013): Blumen: Heckenrosen
– Polen (Mi.Nr. 2487–2494, 17.3.1977): Waldfrüchte Hagebutte *(Rosa canina)*
– Rumänien (Mi.Nr. 1814–1823, 25.11.1959): Einheimische Flora: Hundsrose
– San Marino (Mi.Nr. 567–576, 31.8.1957): Blumen: Hundsrose (Abb.)
– Schweden (Mi.Nr. 1219–1211, 10.2.1983): Früchte: Heckenrose (Abb.)
– Schweden (Mi.Nr. 1921–24, 2.1.1996): Freimarken: Winterbeeren Hagebutte *(Rosa dumalis)* (Abb.)
– Slowenien (Mi.Nr. 396–398, 22.5.2002): Heilpflanzen: Hundsrose (Abb.)

















- Sowjetunion (Mi.Nr. 2418–2425, 24.11.1960): Blumen: Hundsrose (Abb.)
- Syrien (Mi.Nr. 1274–1278, 21.8.1974): 14. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo: Früchte: Hagebutte (Abb.)
- Tansania (Mi.Nr. 2647–2660, Block 360; 19.5.1997): Blütenpflanzen aus Rußland: Hundsrose
- Tansania (Mi.Nr. 3703–3726, Block 493; 15.11.1999): Blumen: Heckenrose
- Tschechoslowakei (Mi.Nr. 1583–1589, 6.12.1965): Heilpflanzen Hundsrose (Abb.)
- Tschechoslowakei (Mi.Nr. 2023–2028, 20.9.1971): Internationaler Kongreß für die Geschichte der Pharmazie: Hundsrose, Drogengefäß (Abb.)
- Tunesien (Mi.Nr. 1564–1569, 25.9.2003): Tiere und Pflanzen (I): Hundsrose (als Streifen);
- Tunesien (Mi.Nr. 1570–1575, 25.9.2003): Tiere und Pflanzen (II): Hundsrose (einzelne Marken) (Abb.)



– Ukraine (Mi.Nr. 755, 25.11.2005): Blumen und Symbole: Heckenrose (Abb.)
– Ungarn (Mi.Nr. 3405–3410, 25.1.1980): Bestäubung von Blumen: Hundsrosen
– USA (Mi.Nr. 1532–1581, 14.4.1982): Vögel und Blumen der 50 Bundesstaaten: Georgia: Heckenrose



















Die Abbildungen entsprechen nicht den tatsächlichen Größen

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Transport der Milch

Die Milch ist ein hochwertiges, aber auch sehr empfindliches und leicht verderbliches Produkt.

Der sorgfältige Umgang damit, von der Gewinnung über Transport, Lagerung und Verarbeitung ist oberstes Gebot, um die Qualität dieses wichtigen Nahrungsmittels zu sichern und zu erhalten.

Der Eimer, der zum Melken der Kühe genutzt wird, diente in vielen Fällen zugleich als Transport- und Aufbewahrungsmittel und gleichzeitig auch zum Tränken der Kälber.











Unter einfachen Bedingungen dienten auch Behälter aus







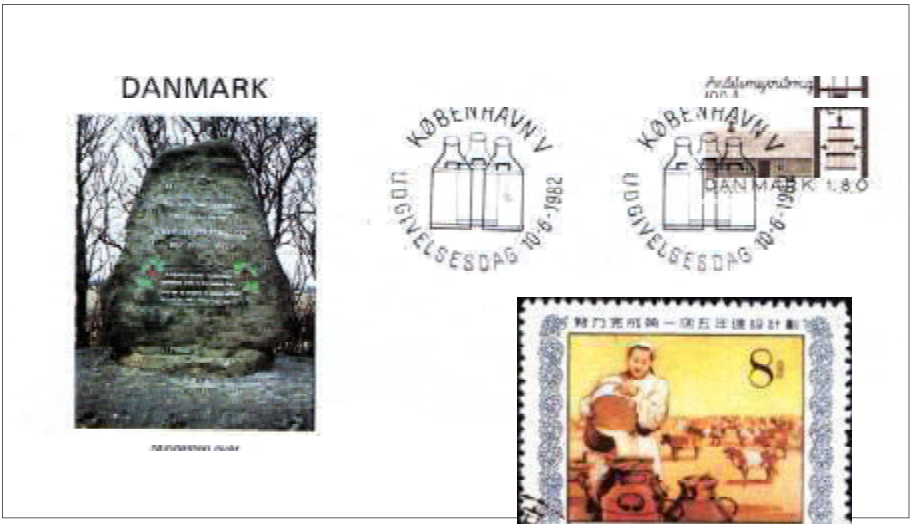
Links: Leder, Mitte: Keramik und rechts Flaschenkürbisse für den Transport von Milch

Der Transport der Milch in Kannen ist die traditionelle Form des Milchtransports, der sich aus der sozial-ökonomisch zersplitterten Landwirtschacht ergeben hat. Er ist durch hohen Materialeinsatz und große Kostenaufwendungen charakterisiert und wird zunehmend durch andere Transportformen ersetzt.





Milchtransportwagen in den USA um das Jahr 1900.



Im internationalen Maßstab wird der Milchtransport in Kannen in zunehmenden Maße durch den in Tanks ersetzt.







Die traditionelle Milchflasche für den Transport der Frisch- bzw. Trinkmilch wird aus arbeitsökonomischen und profitorientierten Interessen immer mehr von den umwelt**un**freundlichen Einwegepappkartons verdrängt.



(wird im nächsten Heft fortgesetzt mit den Themen Verwendung und Verarbeitung der Kuhmilch)



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 9)

4.4. Die Luft zum Leben

Mehr als 200 Arten von Schadstoffen werden in großen Mengen von der Industrie, dem Verkehr, der Kohleheizung und dem Luft- und Raumfahrtverkehr durch Verbrennung fossiler Brennstoffe in die Luft abgegeben.







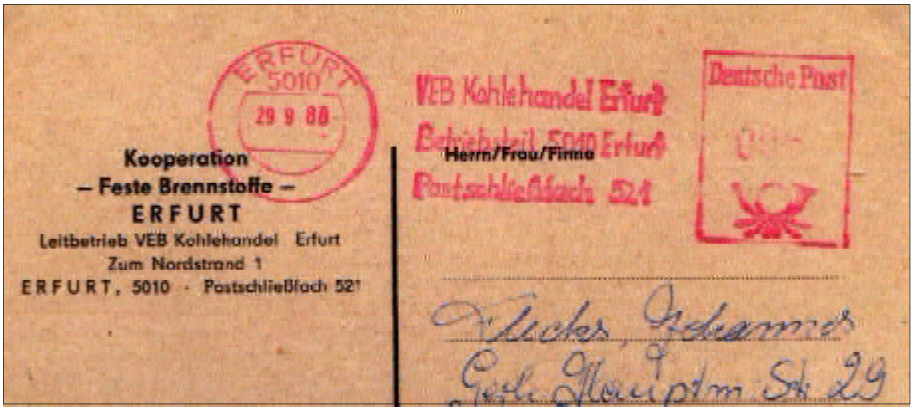




Allein die ehemaligen Ostblockstaaten haben jährlich über 90 Millionen Rohbraunkohle „verfeuert“. Sie produzierten damit 67 Prozent aller europäischen CO_2-Emissionen. Auch saubere Luft war echt „Mangelware“.



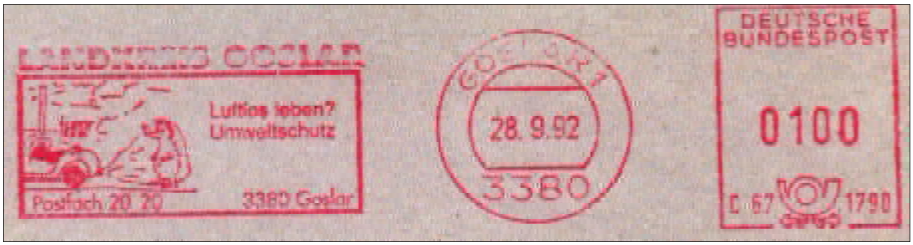




Die Luft ist für die Menschen, deren Tätigkeit, Gesundheit sowie für die Tier- und Pflanzenwelt in guter Qualität lebensnotwendig.









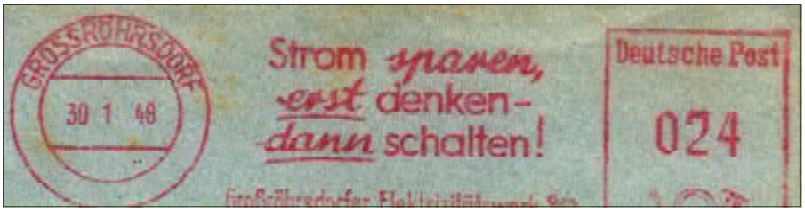




Der Verbrauch von großen Energiemengen wirkt sich negativ auf die Atmosphäre aus. Einsparung von Energie ergibt saubere Luft.



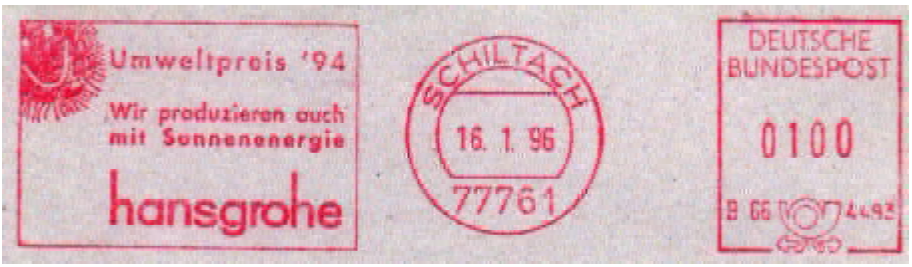




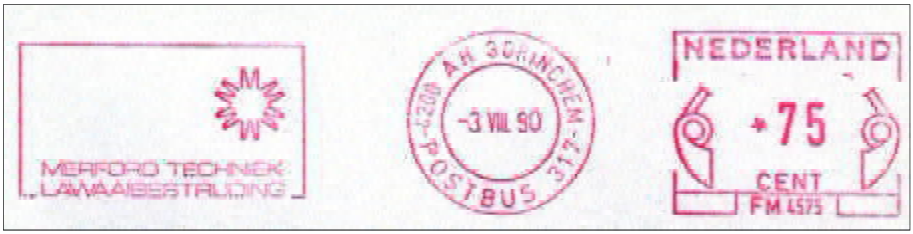


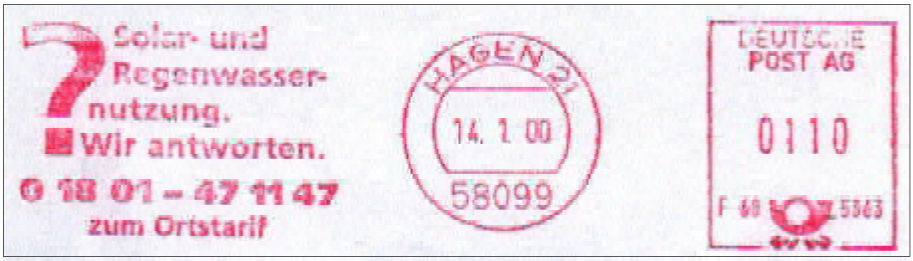


Regenerative Energiequellen – Wasser-, Wind- und Sonnenenergie – sind die luftfreundlichen Energieversorger der Zukunft.









(wird fortgesetzt)

Albert Einstein 1949

„Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr."

Page-Three-stamp

Moldawien erinnerte 2014 mit einer Briefmarke an die Einwanderung von Deutschen vor 200 Jahren nach Bessarabien, das heute zur Ukraine bzw. zu Moldawien gehört. Unter der Lupe bzw. auf der Bildschirm-Vergrößerung erkennt man, daß in den Säcken vor dem Wagen mit Getreide Kartoffeln enthalten sind. Deutsche ohne Kartoffeln? Das gab und gibt es nicht.

Zwischen 1814 und 1840 wanderten rund 9.000 Personen aus Baden, Württemberg, Elsaß, Bayern und Preußen in das damals russische Bessarabien aus. Zar Alexander I. privilegierte die Einwanderer mit Steuerfreiheit, Landschenkungen, zinslose Kredite, Religionsfreiheit und Freiheit vom Militärdienst. Nach dem Stalin-Hitler-Pakt von 1939 wurde Bessarabien durch die Sowjetunion besetzt; mit mehr als 90.000 Personen folgte fast die gesamte deutschstämmige Bevölkerung dem Aufruf zur Umsiedlung ins Deutsche Reich, wo sie erst einmal in Lagern untergebracht und ab 1942 im besetzten Polen angesiedelt wurden.

Bemerkenswert ist, daß die Einwanderer schon über einen motorisierten Trecker (rechts im Bild) verfügten – jedenfalls auf der Briefmarke. Den müssen die Württemberger 1816/17 mitgebracht haben, die vorher beim Daimler geschafft haben.

Ziertabak

Nicotiana alata ist eine Tabaksart. Andere Namen sind Jasmin-Tabak, Tanbaku und zuweilen auch persischer Tabak. *Nicotiana alata* wächst hauptsächlich als Zierpflanze. Die Blätter werden mit der Hand gebrochen und nicht wie »richtiger« Tabak gehackt. Diese mit etwa 50 cm relativ hohe Sorte des einjährigen Ziertabaks blüht reinweiß und duftet am Abend süß nach Vanille, was viele Nachtfalter anlockt. Die Blüten sind röhrenartig und öffnen sich am Ende in einem hübschen Stern. Die Pflanzen eignen sich sehr gut für niedrige bis mittelhohe Beetszenen und für größere Töpfe oder Kübel auf der Terrasse, wo man ihren Duft am Abend auch genießen kann. Es gibt Blütenfarben von Cremegrün über Weiß, Zartrosa, Pink, Lila, Violett und Rot. In Rumänien wird der Ziertabak auch »Königin der Nacht«, Regina noptii genannt.



Die rumänische Briefmarke ist Teil einer aus sechs Marken bestehende Pflanzenserie, die jeweils mit einem Buchstaben gekennzeichnet sind und das Wort „Timbre“ ergeben: „T“ Trandafir (Roda), „I“ Iris (Iris sibirica), „M“ Mac (Papaver rboeas), „B“ Beginia (Begonia x tuberhybrida), „R“ (Regina noptii) und „E“ Echinacea (Echinacea purpurea). Der für die Gestaltung von Briefmarken verantwortliche Postler ist Blumenliebhaber, der zudem die gar schönen Blüten der *Solanaceae* mag, wozu ja bekanntlich auch die Kartoffel gehört. kh



Max Willi Walter

Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 10 und Schluß)

10. Zigarettenfabriken

MASSARY
ZIGARETTENFABRIK
A. & B. SCHLOCHAUER, BERLIN S 42, RITTERSTRASSE 9/10



Reklame als Kunst der Übertreibung.

Aufmerksamkeit um jeden Preis.
Auch das Unwahrscheinlichste war gut genug, eine Pointe zu machen.
Natürlich hat niemand diesen Clown ernstgenommen.
Seit wann wollen auch Clowns ernstgenommen werden.
Aber gelacht hat man schon und sich gefreut über den Spaß über's und damit am Rauchen.

Heute, wo alles so viel ernster geworden ist, würde sicher der ein oder andere kommen und denken und sagen, man verführe die Menschen mit diesem Plakat zu Kettenrauchern. Doch dieses Plakat hat weder damals jemand zum Kettenraucher gemacht, noch tut es das heute.

Wir zeigen Ihnen das Plakat aus unserer tabakhistorischen Sammlung, weil es ein Zeitdokument ist, ein Kunstwerk der Werbung, das vielen von Ihnen viel leicht Freude machen wird.
Ob Sie nun Rauchen oder nicht.

MASSARY
ZIGARETTENFABRIK
A. & B. SCHLOCHAUER, BERLIN S 42, RITTERSTRASSE 9/10
AKTIENGESELLSCHAFT

Herrn

H. Perchland,

Lübeck,
Maiblumenstr. 4

MASSARY Zigarettenfabrik A. & B. SCHLOCHAUER Ritterstr. 9-10
BERLIN S42 23.9.25
MYZ 13-9-14 BF M. DR - 357: 10 Pfg

10. Zigarettenfabriken



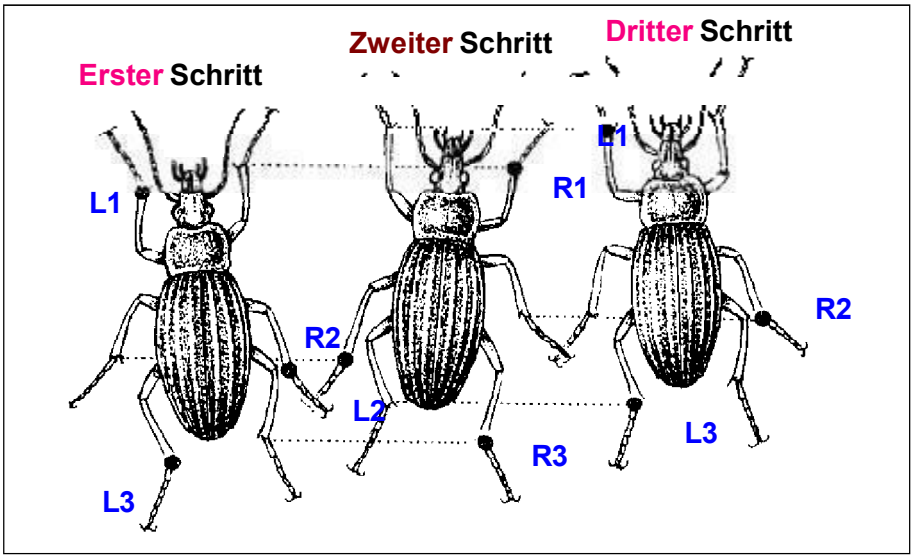


Diese Tabak-Vignette stammt aus einer Zeit, als alles viel besser war. Zumindest war der Tabak feiner und noch nicht zu einem mehr oder weniger internationalen Mischmasch verkommen.

Aber ungesund war er auch schon, gell?

Wie laufen Kartoffelkäfer?

Etwa drei Viertel aller heute lebenden Tierarten steht oder geht auf sechs Beinen. Es ist die Gliederfüßerklasse der Hexapoda (= Sechsfüßer) – die Insekten. Nicht nur ihre Anpassungsfähigkeit, sondern auch ihre geringe Größe hat zum Erfolg im Laufe der Entwicklungsgeschichte beigetragen. Die Insekten haben alle denkbaren Lebensräume erobert. Die sechs Beine entspringen an der Insektenbrust (Thorax), und zwar an jedem Segment ein Beinpaar. Wie alle Tiere verfügen auch die Insekten über angeborene Verhaltensmuster, die ein geordnetes Laufen ermöglichen. Im normalen Schritt heben drei der sechs Beine gleichzeitig vom Boden ab, das 1. und 3. einer Seite mit dem 2. der Gegenseite. Das bedeutet, daß auch der Kartoffelkäfer nicht umfällt, wie es sein würde, wenn er alle drei Beine auf einer Seite gleichzeitig anheben würde.



So schreitet ein Kartoffelkäfer

Werbung mit Rotkäppchen

Der auf der nächsten Seite beginnende Artikel „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“ ist die auszugsweise Wiedergabe einer Gemeinschaftsarbeit der vier Autoren. „Rotkäppchen“ wurde in diesem Jahr auf der „Exphimo“ in Mondorf mit 15 Blatt ausgestellt und soll für unsere Motivgruppe werben. Soll eine Werbung erfolgreich sein – so sagen es die Marketingleute – muß für und um das beworbene Produkt eine Geschichte erzählt werden. Da bietet sich also „Rotkäppchen“ an, die zu ihrer Großmutter geht und auf diesem Weg allerlei sieht, was mit Themen unserer Arbeitsgemeinschaft zusammenhängt. Grundsätzlich kann dieses Exponat von unseren Mitgliedern ausgeliehen und für Ausstellungen zur Verfügung gestellt werden.



Blatt 5 des Exponats

Klaus Henseler, Horst Kaczmarzyk, Ulrich Oltersdorf und Roger Thill

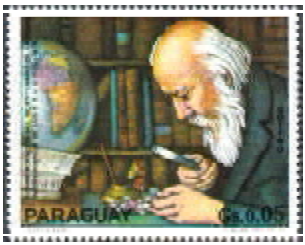
Der Wolf, das Rotkäppchen und wir (Teil 1)

Mit dieser Ausstellungssammlung,

die wir aus Anlaß unseres Jubiläums zusammengestellt haben, wollen wir zeigen, wie breit gefächert unsere Themen sind. Wie wir aus der Vergangenheit lernen, aktuell sind und Trends erkennen. Kurz: wir sind „up-to-date“, und bei uns dabei zu sein, ist einfach märchenhaft. Natürlich kennen wir das „alte“ Rotkäppchen mit dem Korb voll leckerer Speis und Trank. Das war einmal und kehrt nun wieder. Es wurde im Schwarzwald wieder entdeckt und hat durch die Begegnung mit einem Mitglied unserer Motivgruppe nun ebenfalls die Freude am Briefmarkensammeln entdeckt. So wird das Rotkäppchen von heute auf all ihren Wegen immer wieder daran erinnert, was sie auch schon auf Marken gesehen hat. Das konnte das alte Rotkäppchen natürlich nicht, denn zu jener Zeit gab es noch gar keine Briefmarken. Wir können nun das aktuelle Märchen vom Rotkäppchen mit dem Briefmarkenblick erzählen.

Vor nicht allzu langer Zeit

lebte in einem kleinen Dorf am Rande des Schwarzwalds ein kleines Mädchen. Das hieß Gisela und war zehn Jahre alt. Ihr Papa hatte eine kleine Landwirtschaft und baute Weizen, Kartoffeln und Kohl an. Auf dem Hof hatten sie auch einige Fremdenzimmer, denn der Schwarzwald ist ein begehrtes Urlaubsgebiet. Einmal war ein Gast da, der seine Briefmarkensammlung mit in den Urlaub genommen hatte. Neugierig fragte Gisela ihn: „Was macht's Du denn da? Kann ich das sehen?" Ja, sicher, er wolle ihr gern seine Briefmarken zeigen. Und so nimmt unsere Geschichte ihren Lauf.













Die Mama kümmerte sich um Haus und Hof

und um die Urlauber. In einem kleinen Garten hinter dem Haus war der Küchengarten, in dem Mohrrüben, Kürbis, Gurken, Bohnen, Erbsen, Gartenkräuter, ein Himbeerstrauch und noch vieles mehr wuchsen. Und auch Obstbäume waren da: ein Birnenbaum, Pflaumen und Kirschen. Und an dem großen Apfelbaum hatte Papa eine Schaukel angebracht. Das war Mamas Reich.







Auf dem Hof lebten einige Schweine,

die sich im Dreck wühlen durften und glücklich aussahen; sie wußten ja nicht, daß Papa im Winter immer eins schlachtete, um daraus Wurst zu machen. Und Ziegen waren auch da. Außerdem gab es gackernde Hühner und schnatternde Gänse und eine Truthahnfamilie. Um die mußte sich Gisela kümmern. Jeden Morgen ging sie mit einem Eimer Körner auf den Hof: „putt, putt, putt ...“ und schon kamen Hahn und Hühner angeflattert. Manchmal kamen auch andere Vögel, die sich hier ihr Futter suchten.





Gisela mußte der Mama auch im Garten helfen,

Unkraut zupfen, die Himbeeren pflücken, Erdbeeren sammeln, Erbsen ernten oder Brombeeren für den Nachtisch holen. Sonst hatte Gisela viel Zeit und tollte mit den Nachbarskindern durch Wald und Feld, spielte Jagen und Fangen und Verstecken. Weil sie dann immer völlig erhitzt nach Hause kam, hatte Papa ihr den Namen „Rotbäckchen“ gegeben.









Eines Tages sagte Mama zu ihr:

„Die Oma ist krank, und wir sollten ihr etwas zum Essen bringen. Ich habe schon einen Korb gerichtet, in dem Brot und eine Flasche Wein, Obst und auch ein Glas mit Marmelade liegen. Und ein Stück Kuchen ist auch dabei. Wirst Du ihr den Korb bringen?“ „Zu der Oma hinter dem Wald im Nachbardorf?“ Ja, zu der sollte Gisela gehen.





„Ja. Aber“, sagte die Mama,

„du mußt schnurstracks dahin gehen, und nicht zwischendurch noch mit den Nachbarskinder spielen. Und auch auf dem Weg sollst Du bleiben. Oma wartet schon auf Dich. Ach, und noch etwas: geh nicht mit Fremden, die Dir irgendetwas versprechen. Wirst Du folgsam sein?“ „Ja. Mama.“



Nun war es schon etwas herbstlich,

und deshalb mußte Gisela sich eine warme Jacke anziehen und eine Kappe aufsetzen. Und weil die Rot war, sagte Mama „Jetzt sieht mein Rotbäckchen aus wie ein Rotkäppchen! Los, ab, und komme sofort wieder zurück. Und grüße die Oma von mir und vom Papa.“



Rotkäppchen machte sich auf den Weg.

Jetzt sah es die Landschaft auch mit den Augen des Urlaubers. Es kam an Kartoffelfeldern vorbei (hatte Rotkäppchen auf einer Briefmarke gesehen) und sah die lila und gelbweiß blühenden Kräuter. Sie sah Maisfelder und am Rande der Weizenfelder wuchsen die blauen Kornblumen und die roten Mohnblüten leuchteten (die hatte sie auch auf Briefmarken erkannt). Einige wenige Mohnkapseln sah sie, aber die Mama hatte verboten, den Samen zu essen, weil der nämlich doof macht. Aber öffnen kann man die Kapseln schon, sieht ja die Mama nicht, und die kleinen schwarzen Körner kann man im Wind treiben lassen. Das ist lustig.













In der Ferne sah Rotkäppchen

die sanft ansteigenden Berge, auf denen in Reih und Glied die knorrigen Weinstöcke standen. Das kannte sie auch von ihren Briefmarken. ‘Wenn die Trauben reif sind’, dachte sie, ’gehe ich mir welche holen’.







Rotkäppchen sah auch Felder,

auf denen Trecker die Furchen zogen und sogar einen Bauern, der ein Pferd vor seinem Pflug gespannt hatte. Auf einer Wiese standen Rinder, deren Muhen es deutlich hören konnte. Es war so friedlich.









In der Sonne lagen einige Hasen.

Es war ja nun vor langer Zeit, von der diese Geschichte handelt. Da konnten die Tiere in Feld und Wald und die Menschen noch miteinander sprechen und waren gut Freund miteinander. Jedenfalls mit den meisten Tieren – und mit den meisten Menschen. So blieb das Rotkäppchen stehen und sagte zu den Hasen: „Hallo, ihr da, wie geht es euch denn?“ Ein schon grauhaariges Langohr antwortete: „Wir haben uns Mohrrüben geholt, sie gegessen und nun tanken wir hier Sonne und sind dick und duhn. Was will man im Leben mehr? Niemand hetzt uns, der Jäger jagt uns nimmer und auch die Hofhunde lassen uns in Ruhe. Wo willst du denn hin?“









„Ich will zur Oma.

Sie ist krank, und ich will ihr Essen bringen und etwas zu trinken. Sie kann ja nicht einkaufen gehen. Deshalb schickt mich die Mama zu ihr. Jetzt muß ich aber los. Macht's gut."



Rotkäppchen lief rasch weiter.

Da sah sie plötzlich einige Rehe, die still ästen und immer wieder den Kopf hoben, um zu sehen, ob jemand käme. Da war auch ein ganz junges dabei. Das war neugierig, und sprach deshalb das Rotkäppchen an: „Wer bist Du? Wo gehst Du hin? Was hast Du da im Korb?" Das Rotkäppchen antwortete: „Ich gehe zu meiner Oma, die ist krank, und ich will ihr was zu essen bringen und auch etwas Wein. Die Oma wohnt da hinter dem Wald. Da muß ich jetzt hin. Servus, liebes Kitz."









Als nun das Rotkäppchen so fürbaß ging,

kam ihr ein großer Hund entgegen. „Hey, wer bist du?“ fragte er. „Ich bin das Rotkäppchen und wohne dahinten „auf dem Bauernhof.“ „Und wo willst Du hin?“ „Zur Oma. Ich will ihr etwas zum Essen bringen, weil sie doch krank ist. Ich muß mich beeilen, damit sie nicht so lange wartet.“







Da meinte der große Hund,

„wenn Du es so eilig hast, dann komme doch mit mir. Ich kenne eine Abkürzung.“ „Nein, nein. Die Mama hat gesagt, ich soll nicht mit Fremden gehen, und dich kenne ich nicht. Was Mama sagt, will ich doch befolgen. Wer bist Du denn eigentlich? Ich kenne doch alle Hunde bei uns, aber dich habe ich noch nie gesehen.“



„Ich bin ja kein Hund.

Ich bin der Wolf. Ich wohne erst seit einigen Wochen hier. Ich komme aus einem fernen Land, wo man uns Wölfen nicht gut tut. Es stimmt, du kennst mich nicht. Und das ist richtig, wenn deine Mama sagt, du sollst nicht mit Fremden gehen. Aber ich darf doch mit dir gehen. Denn gehst du nicht einem Fremden, sondern der Fremde mit dir.“



„Das hat die Mama ja nicht verboten.“

Rotkäppchen sagte: „Das stimmt. Dann laß uns aber schnell gehen. Denn die Oma wartet auf mich.“ Sie nahm das Körbchen, das sie hingestellt hatte, wieder

hoch und ging weiter. Da sagte der Wolf: „Ich heiße Isegrim. Und wie heißt du?“ „Mein Papa nennt mich manchmal Rotbäckchen und meine Mama Rotkäppchen. Aber richtig heiße ich Gisela. Und meine Freunde sagen Gila zu mir.“ Nach einigen Minuten, in denen sie schweigend im Gespräch vertieft dahingingen, sagt der Wolf: „Ich muß hier jetzt abbiegen. Ich muß mir noch etwas zum Essen besorgen. Servus. Vielleicht sehen wir uns ja mal wieder.“



Nebenan sehen Sie: Der Wolf macht sich hübsch. Die Gefahr für unser Rotkäppchen wächst und wächst und wächst!

Wird Großmutter vom Wolf überrascht und was passiert dann? Wie wird's dem Rotkäppchen ergehen? Ist doch noch so jung! Werden wir Wolf und Förster beim Show-down während des High-noons im Wald sehen? Kommt es zum von den Grimms beschriebenen Kaiserschnitt?

Es wird hochdramatisch. Fortsetzung dieses unheimlichen Kriminalstücks folgt im nächsten Heft.

Ein lieblich Mägdelein in Kiel



In diesem Jahr ist eine Briefmarke ausgegeben worden, die das Bibliotheksgebäude der Universität Kiel und das Siegel der Universität mit einem Fräulein zeigt. 4 Jahre nach ihrer Gründung 1665 erließ Herzog und Namensgeber Christian Albrecht von Schleswig-Holstein-Gottorf, der als protestantischer Landesherr zugleich oberster Bischof war, die Anordnung, daß jeder Theologe, der im „echten Norden“ beschäftigt werden wolle, mindestens zwei Jahre in Kiel studiert haben müsse. Das Siegel der Universität wurde von dem Professor für Natur- und Völkerrecht Samuel Rachel entworfen, der zu den ersten 16 Professoren der Universität gehörte, an der 162 Studenten lernten – traumhafte Studienverhältnisse, denn heute sind rund 400 Professoren für 25.000 Studenten zuständig, was etwa 60 Studenten für einen Professor entspricht. Das Fräulein in Festtagskleidung wird als Christine bezeichnet und könnte die römische Göttin Abundantia sein, die die Personifikation des Überflusses ist. Es hält in der Hand ein Nesselblatt (Wappen des ehemaligen Herzogtums Holstein) mit Krone und den Buchstaben „C“ und „A“ (Abkürzungen für Christian Albrecht) sowie ein Füllhorn mit Getreideähren als Zeichen von Frieden und Wohlstand.

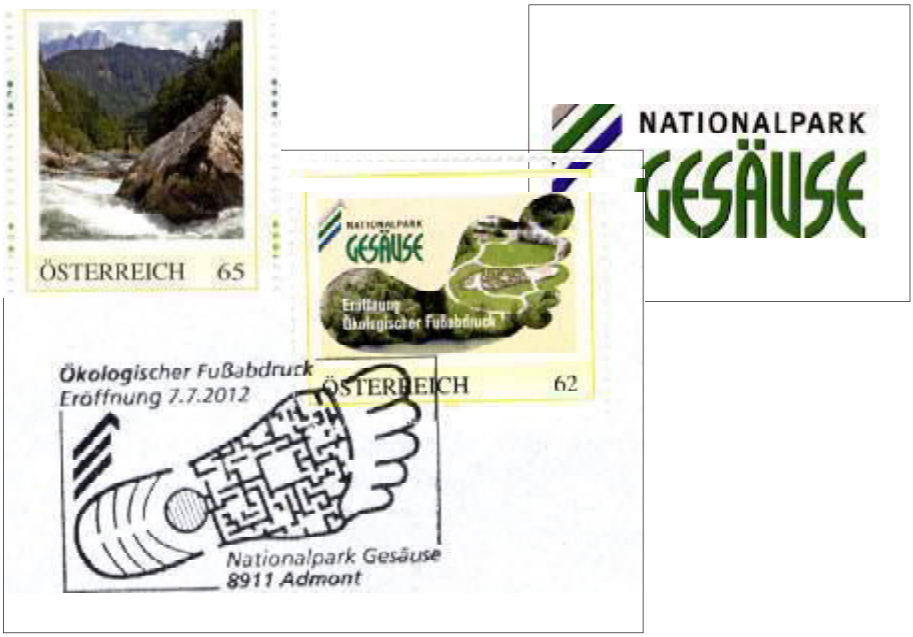
Adolf Bläumauer

„Nationalpark Gesäuse“

Österreichs jüngster Nationalpark befindet sich in der nördlichen Steiermark, einer der schönsten alpinen Regionen Österreichs. Die Enns hat sich von Admont bis Hieflau ein etwa 20 km langes Flußbett ins Gebirge geschnitten. Ein Tal mit bis zu 1000 Meter hohen senkrechten Felswänden von einem Fluß durchzogen – im Volksmund das „G’seis“; abgeleitet vom Sausen und Brausen des Wassers beim Passieren der Engstellen.

Bereits vor dem Ersten Weltkrieg gab es Vorschläge zur Schaffung eines Steirischen Naturschutzparks, aber es dauerte noch lange. 1977 wurde ein neuer Anlauf genommen und nach den üblichen Querelen mit der Jagd- und Fischereilobby sowie den angrenzenden Waldbesitzern war es dann 2002 soweit: der „Nationalpark Gesäuse“ mit einer Größe von über 11.000 Hektar wurde gegründet.

Die Landschaft besteht zur Hälfte aus Wald, etwa ein Drittel alpine Lebensräume (Fels, Schutthalden, alpine Rasen), der Rest ist Buschwald (Latschen), Almweiden und Wiesen.



Ein Highlight ist der 2012 geschaffene „begehbare Ökologische Fußabdruck“ mit einer Länge von 70 Meter und natürlich jeder Menge Info. Und: Philatelistisch belegbar. Beim Sonderpostamt zur Eröffnung wurde eine personalisierte Marke (Stückzahl: 60 !!!) aufgelegt und mitten in der Anlage wurde der Sonderstempel abgeschlagen.



Da Naturschutz und Ökologie noch immer nicht sehr gewinnbringend zu vermarkten sind kreieren die Tourismusmanager die Bezeichnung „Xeis“!

Übrigens: der auf der 16-Groschen-Marke (auf dem Briefumschlag) und auf dem Sonderstempel „100 Jahre Postamt Gstatterboden“ sowie beim auf dieser Seite abgebildeten Stempel betr. des PfadfinderInnenlagers sichtbare Felsgrat, ist – totale Schwindelfreiheit und Trittsicherheit bei fast 1.000 Meter Wandhöhe vorausgesetzt – ohne große Kletterei begehbar*).



*) Anmerkung von KH: auch von Piefkes von der Nordseeküste zu ersteigen.

Johannes Kohnen

Stiefmütterchen alias Sonnenblümchen

Blumen als Stimmungsbarometer

An den trüben Tagen des vergangenen Winters hielt sich die Sonne verborgen. Ihr Licht fehlte mir und vermutlich auch vielen Mitmenschen. Ich brauchte erst gar nicht zum Himmel hochzuschauen. Hochnebelgrau. Meine Gedanken nahmen keine Höhenflüge. Ein paar Schritte vors Haus. Wenigstens Luft schnappen! Da fiel mir beim Vorübergehen an einem fast leeren Blumenkübel ein kleiner gelber Fleck ins Auge. Ein gelbes Stiefmütterchen. Das ist alles, was an Sonne erinnert, dachte ich. Sieht etwas mitgenommen aus das Stiefmütterchen um diese Jahreszeit, doch immerhin hat es bei mir eine aufhellende Funktion erfüllt. Die Winterstimmung hat sich etwas gelichtet durch diesen sonnengelben Farbtupfer im allgemeinen Grau dieser Tage. Ein winterliches Sonnenblümchen möchte man fast sagen, dieses Stiefmütterchen. Nun, die Zeit ist vorgerückt und unsere Gärten haben sich wieder mit vielen Blumen gefüllt. Das gelbe Stiefmütterchen aus Wintertagen hat es immerhin hier in meine „Blütenlese“ geschafft und verdiente den Namen Sonnenblümchen, wenn auch botanisch nicht korrekt. Die Korrektur wird nun in der Philatelie wieder vorgenommen. Und die Blütenlese der Blumenmotivsammlung hebt die Stimmung ganzjährig, unabhängig von den Jahreszeiten. Mitten im Winter kann ich mir darin Sonnenblumen anschauen und vom Sommer träumen. Und selbst die etwas trüb geratenen Stiefmütterchen, wie hier auf den Marken der polnischen Post, lassen noch hoffen.















125 Jahre Botanischer Garten Wuppertal

Von vorausschauenden Stadtvätern der damals noch selbständigen Stadt Elberfeld wurde 1890 beschlossen, auf der 4.600 Quadratmeter großen Fläche des heutigen Rosengartens auf der Hardt (Parkanlage) einen botanischen Schulgarten anzulegen. Dieser Garten lieferte die Pflanzen und Pflanzenteile für den Biologieunterricht der Schulen und damit das Ausgangsmaterial, um das Verständnis für die Natur und die Pflanzenwelt bei den Schülerinnen und Schülern zu fördern.

Der botanische Schulgarten fand so großen Anklang, daß die ursprüngliche Fläche schon bald zu klein war. Deshalb wurde er in den Jahren 1908 bis 1910 nach Süden in das Gelände des ehemaligen Landsitzes des Textilfabrikanten Eller verlegt. Der 1820 gegründete Landsitz umfaßt das großräumige Landhaus mit Orangerie, das Wohn- und Betriebsgebäude und den 1838 umgebauten, mit 21,40 Meter Höhe weithin sichtbaren Elisenturm, der den optischen Mittelpunkt des heutigen Gartens bildet. Der Turm, der 1812 als Mühle erbaut wurde, erhielt seinen Namen nach Elise, der Gemahlin Friedrich Wilhelms IV. von Preußen. Er steht unter Denkmalschutz und wird für Trauungen und andere Feste genutzt.

Bei derzeit rund 25.000 gefährdeten und vom Aussterben bedrohten Arten gewinnt der Naturschutz zunehmend an Bedeutung. Im Botanischen Garten Wuppertal werden ca. 400 geschützte Arten kultiviert und vermehrt: z.B. Vertreter der Gattungen Cyclamen, Iris, Paeonia, Scilla, Moraea, Babiana, Gladiolus usw. Die Aufgaben eines Botanischen Gartens sind umfangreich und vielschichtig. Die wichtigsten für die Besucher sind: Das Näherbringen der Natur, die Vermittlung biologisch-botanischer Kenntnisse, das Aufzeigen von ökologischen Zusammenhängen sowie von Maßnahmen zum Schutze der Pflanzen.

Der Förderverein richtet jährlich im August das Sommerfest mit verschiedensten Aktivitäten aus. Die PHILAG Wuppertal e.V. hat sich schon häufiger in den letzten Jahren an diesem Fest beteiligt. Bereits im Jahr 2002 gab es einen Sonderstempel. In diesem Jahr zum 125jähigem Bestehen des Botanischen Gartens führt die PHILAG eine Briefmarkenschau mit Sonderpostamt und Sonderstempel durch. Passend zum Anlaß gibt es auch einen Schmuckumschlag, der für 1,50 Euro (blanko) bzw. 2,50 Euro (mit Sonderstempel zuadressiert) bei PHILAG Wuppertal e.V., Hans-Jürgen Dobiat, Friedrich-Tillmanns-Str. 6, 42277 Wuppertal (dobiat @ t-online. de) erhältlich ist. Der Schmuckumschlag zeigt eine Ansichtskarte aus den 1930er Jahren mit dem Elisenturm. Das Sommerfest und die Ausstellung finden am 15. und 16. August 2015 jeweils von 10 bis 16 Uhr im Botanischen Garten Elisenhöhe 1 in Wuppertal statt.

Die Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V." wird durch Horst Kaczmarczyk mit Exponaten vertreten sein. Der Sonderstempel ist auf Seite 59 zu sehen.

Adolf Bläumauer

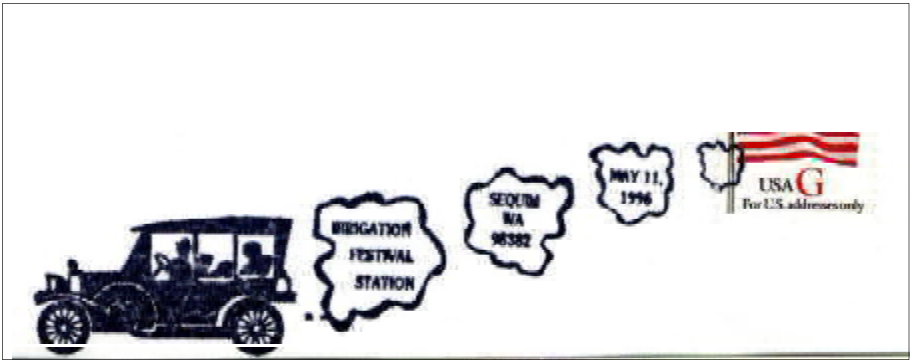
Haltet das Wasser rein!

Nur etwas über 2% des auf unserem Planeten vorhandenen Wasser ist Süßwasser. Doch: Mehr als 1 Milliarde Menschen (und es werden täglich mehr) haben keinen Zugang zu sauberem Wasser. Noch ist es für uns Mitteleuropäer selbstverständlich, daß Trinkwasser klar aus der Leitung fließt.

Aber wie behandeln wir diese kostbare Ressource? Das größte Süßwasser-Reservoir der Erde, der Baikalsee mit 23.000 km³ Inhalt (mehr als die Ostsee), ist nach Erhebungen diverser Umweltschutzorganisationen eine Kloake. Der so fortschrittliche Westen ist aber keinen Deut besser. Man wirbt für reines Wasser, aber es sind oft leere Schlagworte ohne nachhaltige Wirkung.

Vom kleinen Haushalt bis zum Großen wird versucht, kostengünstig (oft unter Umgehung einschlägiger Gesetze) den produzierten Dreck im und ins Wasser zu entsorgen, frei nach dem Motto: „... und weg ist der Dreck!“ Und mal ganz ehrlich: Haben Sie nicht auch schon etwas ins Wasser verschwinden lassen?






NEW YORK
SEP 7'61
N.Y.
U.S.POSTAGE
06


MINISTÈRE
DES
POSTES ET TÉLÉCOMMUNICATIONS
PARIS 07
20-6
1967
L'AIR DE PARIS.....
.....SANS FUMEE
CAMPAGNE CONTRE
LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE


LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO
Valores cívicos 2009
TARJETA
POSTAL
B
España
contra el
Cambio Climático
DESCO2NECTA
MADRID
28
15 ABR. 2010
CORREOS
Adolf Bläumauer
Sandgasse 4
3340 Waidhofen/Ybbs
AUSTRIA
REMITENTE



Es gibt immer mehr Kongresse und Tagungen, es werden Empfehlungen und Verordnungen beschlossen – doch wer hält sich daran bzw. wie wird die Einhaltung überprüft? Jeder Mensch produziert statistisch täglich 1,8 Liter Ausscheidungen, davon 350 Gramm Feststoffe mit etwa 90 Gramm organischer Substanz plus Stickstoff, Phosphor und Kalium. In der sogenannten zivilisierten Welt wird das mit etwa 50 Liter Wasser pro Person und Tag weggespült.

Wenn ein paar Buben ins Wasser pinkeln, geht die Welt nicht unter. Mit der wachsenden Bevölkerung wurde es ein gesundheitliches Problem. Eine für das Wasser unheilbringende Erfindung wurde gemacht: Das WC = Klosett mit Wasserspülung. Nach einer amerikanischen Studie zählt das WC zu den 100 wichtigsten Erfindungen der Menschheit. Doch: Derzeit (Verbrauch steigend) werden weltweit pro Tag 100 Milliarden Liter Wasser in oft bester Qualität durchs WC gejagt.



Ein anderes Kapitel. Das Meer – ein unerschöpfliches Auffangbecken? Aber in letzter Zeit tauchen Meldungen über Verschmutzungen nicht nur in Küstennähe auf. Wo doch die Entsorgung so kostengünstig ist – da kann man auf so Kleinigkeiten wie Umweltschutz und Wasserverschmutzung nicht achten, würde sich in den Bilanzen nicht gut machen! Haben Sie sich schon einmal gefragt Wo und Wie die leuchtenden, prunkvollen Kreuzfahrtschiffe ihren Abfall entsorgen?



Buchbesprechung: Das Ende der Ozeane

Mojib Latif, Professor an der Universität und Forscher am Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel, hat ein (jedenfalls für mich) erschreckendes Buch veröffentlicht: „Das Ende der Ozeane“ mit dem Untertitel „Warum wir ohne die Meere nicht überleben werden“. In acht Hauptartikeln beschreibt er die Meere – und unser Unwissen über Arten und Anzahl der Lebewesen im Meer. Er verweist ohne den vielfach anzutreffenden Alarmismus bei Umweltthemen auf die Vergiftung der Ozeane. „Unglücklicherweise“ hat er mich auch verunsichert: Das atomar verseuchte Wasser, das im japanischen Fukushima immer noch ins Meer fließt, verbreitet sich aufgrund der Meeresströmungen weltweit und ist jetzt an der Westküste Nordamerikas angekommen.

Nun wußte ich bereits von den „Müllinseln“ im Meer, aber es ist viel, viel schlimmer als ich bisher dachte. Latif hat bei mir auch in Erinnerung gerufen, daß der Lärm, den die Menschen durch die Ölbohrungen verursachen, inzwischen durch den Lärm ergänzt wird, den die Off-shore-Anlagen für die Windkrafträder verursachen. Und über die Ölverschmutzung und die (aktuell) verdreckten Strände durch Paraffin an Nordseeküsten wollen wir gar nicht mehr reden.

Sie erinnern sich: Die Dinosaurier sind nach rund 150 Millionen Jahren der Dominanz vor rund 65 Millionen Jahre auf der Erde plötzlich und (und aus uns unbekannten Gründen) ausgestorben. Die achtfüßigen Bärtierchen, die sechsbeinigen Ameisen und die vierbeinigen Feldmäuse, die die Menschheit überleben und vielleicht auch eine Hochkultur entwickeln werden, müssen sich nicht fragen, warum wir Zweibeiner ausstarben und warum es im Meer nur noch mutierte Einzeller gibt. kh

Hoch zu Roß: Tölzer Leonardifahrt

(H.-P.B.) Die Tölzer Leonhardifahrt führt Bauern und Bürger zu einer feierlichen Wallfahrt auf dem Höhen- oder Kalvarienberg in Bad Tölz zusammen. Sie ist ein besonderes Beispiel für ein echtes kirchliches (mit Bitte um Schutz und Segen für Hof und Stall) wie weltliches Hauptfest Im Isarwinkel in Bayern. Der Brauch ist von tiefer Religiosität und Freude erfüllt - ein Bekenntnis zur Tradition und zum erhaltenen Volkstum.

Das einzigartige Stadtbild von Tölz bietet im Schmuck der bayerischen und Tölzer Farben, unter dem Läuten der Kirchenglocken, mit den festlich geschmückten Wagen, den Klängen der Musikkapellen und dem Geklingel der blank geputzten Prachtgeschirre der Vierergespanne ein einmaliges farbenfrohes Erlebnis für Jung und Alt, für die Tölzer und für die zahlreichen Gäste aus nah und fern.



In ihrer Grundform einer Umkreisung stammen Umritt und Umfahrt aus uralter Zeit. Ihr Ursprung geht auf vorchristliche Vorbilder zurück, in denen das Pferd höheren Mächten geweiht war und als besonders gesegnet galt. Die Leonhardifahrt ist als volkstümlicher religiöser Brauch quellenmäßig bis ins 17. Jahrhundert zurückzuverfolgen. Die Tölzer Leonhardifahrt wurde früher wie in anderen Orten der Umgebung, z.B. in Dietramszell heute noch, durch einzelne Reiter ausgeführt. Sie hatte den mit einem hoch verehrten Kreuz geweihten Höhenberg zum Ziel. Im Jahre 1718 entstand an dieser Stelle eine Kapelle zu Ehren der Gottesmutter und des heiligen Leonhard und dann in unmittelbarer Nachbarschaft die eigenartige, dreigeteilte Kreuzkirche als Krönung des nunmehr „Kalvarienberg“ genannten Berges. Fortan war die Leonhardikapelle das Ziel der Leonhardireiter und -fahrer Betend kamen die Menschen herauf von allen Seiten, hielten in dreimaliger Umkreisung ihre Andacht, zogen wieder hinab zur Stadt und nach fröhlichem Festefeiern wieder heimwärts. Im Jahre 1856 lenkte der Ortspfarrer von Tölz, das früher regellose Umreiten und Umfahren der Kapelle in die würdigere Form einer geordneten, geschlossenen Wallfahrt aus der Stadt hinauf zum Kalvarienberg. Er begründete somit die heute weltberühmte Tölzer Leonhardifahrt.

Im Unterschied zu Ritten wie dem österlichen „Jutrowne jechanje“, wo nur die Männer hoch zu Roß Haus, Stall und Hof vertreten, ist bei der Tölzer Fahrt auch die Bäuerin neben dem Bauern, die Magd neben dem Knecht, also Mann und Frau samt den Kindern berechtigt, die Wallfahrt mitzumachen. Das ermöglicht der typische Truhenwagen, ein Glanzstück bodenständiger Kistler-(Schreiner-)Kunst, und der mit traditioneller Volkskunst prächtig ausgeschmückte so genannte Tafelwagen. (Ausgabetag war 3. November 2005 und dazu gibt ers einen Berliner Stempel)

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Algerien	4.4.2014	1751	Hand mit Sämling, Minensucher
Algerien	28.4.2014	1753–1755	Kaffeemühle, Zuckerhammer, Zuckerzange
Algerien	29.1.2014	1743–1745	Blumen, u.a. Acker-Ringelblume, Wald-Gänseblümchen
Antigua & Barb.	23.6.2014	5159–5164, 721/722	Echte Aloe, Aloe Vera
Armenien	23.9.2014	906–907	Nelke und Wiedhopf
Aruba	21.8.2014	Block 17–18	Schmetterlinge
Aruba	26.9.2014	833–840	Obst u.a. Papaya, Mango, Kaschu, Zwergbanane u.a.m.
Aserbaidschan	25.7.2014	1055–1058. Block 144	Rosen
Aserbaidschan	27.8.2014	Block 145	Schmetterlinge
Australien	14.1.2014	4054–4057	Einheimische Orchideen
Australien	14.1.2014	4058–4061	Einheimische Orchideen, selbstklebend, MKH
Australien	4.2.2014	4075–4076	Grußmarken, Rosenblüte
Australien	24.3.2014	4079–4085	Blumen der Teilstaaten und des Bundes
Australien	24.3.2014	4086–4089	idem aus MKH
Australien	15.4.2014	4095–4104	u.a. Rose, Sektgläser, wei?e Rosen + Ringe
Barbados	18.12.2014	1255–1258	Gärten: Gardenia, Hunte's, Glendale und Eusteen's
Barbados	18.12.2014	Block 54	Gardens of Barbados, Achteckige Tafeln mit Blüten
Belgien	3.10.2014	4492–4501	Schmetterlinge
Kap Verde	1.1.2012	1002–1007, Block 44	Naturschutzgebiet Cova auf Santo Antao
China-Taiwan	3.10.2014	Block 188	Intern. Briefmarkenausstellung Taipei, Blumen
China-Taiwan	27.3.2014	3880–3883	Früchte, Lycium chinese, Dianella ensifolia, u.a.
China–Taiwan	9.5.2014	3894	Schwanengans
China-Taiwan	11.6.2014	3895–3898	Heilkräuter: Fenchel, Perilla, Lavendel, Basilikum
Dänemark	2.1.2015	Block 58	Wattenmeer, u.a. Texelschaf
Dänemark	2.1.2015	1815–1817	1817 = Texelschaf, Marken auf Folienblatt
England	24.3.2015	38–39	Freimarken: Eiche und Tudor Rose
Estland	19.2.2015	816	Chin. Neujahr: Schaf
Finnland	19.1.2015	1352–2357, Block 85	Valentinstag, u.a. Tannen, Maus, Maulwurf, Walldbeeren
Finnland	2.3.2015	2374	Festlicher Blumenstrauß
Frankreich	3.1.2015	6045–6056	Handwerk, u.a. Glasbläser, Sattler, Hufschmied, Böttcher

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Frankreich	30.1.2015	6063,	
		Block 280	Chin. Neujahr: Ziege
Frankreich	21.2.2015	6077–6088	Französische Ziegenrassen
Franz. Polynes.	28.8.2014	1271	Honigerzeugung
Grenada	23.4.2014	6753–6760,	
		Block 861/862	Gartenblumen, u.a. Magnolie, Lilien, Geranie, Rose
Grenada	23.6.2014	6817–6825,	
		Block 872/873	Nachtfalter
Gren.- Mustique	5.5.2014	354–361,	
		Block 58–59	Enten
Gren.- Mustique	19.5.2015	366–373,	
		Block 60–61	Orchideen
Griechenland	18.12.2014	2803–2804	Werbeplakate: Nudeln und Butterkekse
Gro?britannien	28.1.2015	1508–1513,	
		Block 72	Chin. Neujahr: Ziegen
Gro?britannien	18.2.2015	3–8 ATM	u.a. Springfrosch, Eichhörnchen, Igel, Schleiereule
Island	19.2.2015	1452–1453	Tourismus, Gatastakkur-Felsen, Eldhraun-Lavalfeld
Isle of Man	2.1.2015	1994,	
		Block 102	Chin. Neujahr, Jahr des Schafes
Israel	16.12.2014	2443	Freundschaft mit Ecuador, Orchideen
Israel	10.2.2015	2453–2455	Winterblumen, Hundskamille, Schminkwurz, Anemone
Italien	19.2.2015	3769	Blumenausstellung Floranga 2015
Japan	12.9.2014	6078–6987	69. nat. Sportfest, Sport+Blumen, u.a. Hortensie
Jordanien	9.2.2014	2224–2228,	
		Block 151	Naturschutzgebiete, u.a. Oryx, Orchideen
Kanada	13.1.2014	Block 183	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Kanada	31.3.2014	Block 186	Jungtiere: Biber, Eulen, Schneeziege, Wapiti
Kanada	31.3.2014	3092	Schmetterlinge
Kanada	23.4.2014	Block 188	Rosen
Kanada	23.4.2014	3099–3100	Rosen aus MKH
Kanada	23.4.2014	3101–3102	Rosen aus Rollenmarken
Kanada	8.1.2015	3211,	
		Block 206	Chinesisches Jahr des Schafes
Kirgisien	19.11.2014	6–9	Fauna: Yak, Steinbock, Sakerfalke, Schneeleopard
Kolumbien	24.10.2012	2786	Verband der Oelpalmenpflanzer, FEDEPALMA
Kolumbien	29.4.2013	2797	Nationalpark Las Hermosas, Frailejon
Korea-Nord	17.7.2014	6123–6126	Heilpflanzen: Apfelbeere, Bocksdorn, Ginkgo, Weißdorn
Kuba	22.5.2013	5697–4704	Schmetterlinge
Lettland	9.1.2015	929–933	Blumen, u.a. Dahlie, Lilien, Ringelblume, Schneeglöck.

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Lettland	15.1.2015	934	Grüne Woche, Rind, Gras, Baumstämme
Lettland	6.03.2015	940	Sonnenblume, Helianthus annus
Liberia	27.9.2012	6147–6148	Hahn und Affen, Chinesische Kunst
Liberia	1.1.2013	6167–6172	Internationale Gartenbauausstellung
Liberia	8.1.2013	6182–6187,	
		Block 638	Afrikanische Blumen
Liechenstein	2.3.2015	1745	Europa Spielzeug: Ziege auf Zitrone Litauen
17.1.2015	1182–1183	Eurasischer Fischotter + Europäischer Nerz	
Luxemburg	3.3.2015	2035–2044	MKH, Apfel- und Birnensorten
Malaysia	9.10.2014	2134–2137	Trad. Speisen: Nasi Lemak, Satay, Eierwaffel, Poon Choi
Malaysia	5.11.2014	Block 186	Int. Briefmarkenausst.: Roseneibisch + Riesenafflesie
Marshall Inseln	22.2.2013	3099–3106	Kamelien
Mauritius	28.3.2014	1150–1152	Naturschutz, u.a. Libelle, Purgiernu?, R-Flughund
Moldawien	21.2.2015	895	
		aus 895–896	Blüh. Kirschbaumzweige, bloßgelegte Wurzeln
Monaco	21.1.2015	3216	Neptungras
Monaco	21.1.2015	3218	Prinzessin Antoionette Park, Beet + Anpflanzungen
Monaco	5.2.2015	3221	48. int. Wettbewerb für Blumenbinderei
Montserrat	24.6.2014	1721–1724.	
		Block 160	Gemüse, ua..Salat, Mais, Aubergine, Kohl
Montserrat	6.8.2014	1727–1730,	
		Block 161	Gemälde, Sonnenblumen, Frau im Garten
Neukaledonien	8.8.2014	Block 51	Unterholz der Minengebiete, u.a. Silbereich
Neukaledonien	7.10.2014	1657	Bonsaikultur
Niuafo'ou	6.1.2014	Block 49	Chin. Neujahr: Pferde
Nordirland	24.3.2015	121–122	Freimarken: Leinenstickerei und Schale aus Biskuitporz.
Österreich	7.3.2015	3199	Treuebonusmarke Kuhschelle
Österreich	7.3.2015	Block 85	Comicmarken-Puzzle, Osterhasen, Maulwurf
Palau	26.3.2012	3188–3193	
		Block 259	Nationales Kirschblütenfest
Palau	28.11.2012	3245–3248,	
		Block 272	Fleischfressende Pflanzen
Paraguay	19.8.2013	5181	25 Jahre parag-japan. Kulturzentr. Zierkirschblüten
Peru	24.10.2013	Block 83	Schmetterlinge
Philippinen	27.6.2014	4830–4833	Wasserpflanzen: Lotusblume, Seerose, Wasserhyazinthe
Philippinen	1.8.2014	4843–4846,	
		Block 325	Gemälde von Corazon Aquino: Blumen
Rumänien	20.2.2015	6930–6935	Blumenalphabet, u.a. Rose, Klatschmohn, Begonie

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Rußland	12.12.2014	2125	Neujahr, 3 Pferde in Farben der Nationalflagge
Schottland	24.3.2015	119–120	Freimarken: Distel und Tartan
Schweden	15.1.2015	3028	Ölmühle, aus 150. Geburtstag von Prinz Eugen
Schweden	26.3.2015	3042–3048	Bienenzucht, MKH 336
Schweiz	5.3.2015	2379–2382	Hund, Katze, Kaninchen, Hamster: Haustiere
Schweiz	5.3.2015	2388	Weltausstellung Mailand: Wasser Blätter, Erde
Serbien	17.11.2014	573–576	Fabeln, u.a. Hund, Fuchs, Raben, Hahn, Adler
Sierra Leone	25.7.2012	5636–5637	Hund, Schwein: Chinesische Kunst
Sierra Leone	7.8.2012	5700–5704	Afrikanische Bienen
Sierra Leone	28.11.2012	5727–5730, Block 685	Fleischfressende Pflanzen
Sint Maarten	8.4.2014	234–245	Blumen u.a. Costus, Cynara, Disa, Hibiscus, Tillandsia
Sint Maarten	20.8.2014	262–267	Obst u.a. Gartenerdbeere, Kulturapfel, Birne, Aprikose
Slovenjen	30.1.2015	1134	Chin. Neujahr: Jahr der Ziege
Spanien	28.1.2015	Block 263	Span. Gastronomie, Tapas, Weißwein, Käse, Paella
St. Vincent	6.2.2014	7269–7271, Block 763/764	Gartenblumen, u.a. Hibiscus, Iris, Strelizia, Tulpen
Tadschikistan	7.2.2014	651–654	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Tansania	26.4.2008	4560–4563, Block 618	Gewürze aus Sansibar, u.a. Nelken, Pfeffer, Vanille
Tonga	6.1.2014	Block 76	Chin. Neujahr: Pferde
Tschech Rep.	4.3.2015	840	Osterhase
Tunesien	11.6.2014	1830–1831	Nat. Tag der Sauberkeit und Umweltschutzes, Recycling
Tunesien	19.12.2014	1838–1841, Block 50	Schmetterlinge
Tuvalu	29.4.2013	1891–1898. Block 198/99	Blüten, u.a Alpinie, Roseneibisch, Tiaré, Hibiskus
Ungarn	19.2.2015	Block 377	Chinesisches Jahr der Ziege
Union Island	21.6.2014	751–758, Block 65–66	Orchideen
Uruguay	22.2.2013	3294–3302	Landarbeiter, u.a. Landwirt, Imker, Viehtreiber, Melkerin
Uruguay	26.7.2013	3310	Internationales Jahr der Quinoa
Uruguay	30.8.2013	3313–3316	Insekten, u.a. Westliche Honigbiene
USA	7.2.2015	5146	Chinesisches Neujahr: Schaf
USA	14.2.2015	5148–5149	Grußmarken: Rose und Tulpe
Vietnam	1.12.2014	3681–382	Chinesisches Neujahr der Ziege
Wales	24.3.2015	118–119	Freimarken: Narzisse u. Federbusch des Fürsten Wales
Weißrußland	10.12.2014	1040–1044	Wildtiere, u.a. Hase, Wolf, Marder, Nerz



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Der Hase, der hier abgebildet ist, ist ein Tier mit großen Ohren (wie die Ferengi oder Rotbäckchens Großmutter bei den Brüdern Grimm). Weil er schlau wie ein junger Briefmarkensammler ist, legt er sich nicht mit dem Fuchs oder den in der norddeutschen Tiefebene wildernden Wolf an. Rechtzeitig duckt er sich in der Sasse. Dort kann er den Füchsen Gute Nacht entbieten. Nachts kommt er heraus (wie die Zähne) und läßt sich als Attribut von Hermes und Merkur anbeten. Er vermehrt sich ohn' Unterlaß – fast wie Karnickel (ein anderes Tier, mit dem er aber häufig verwechselt wird). Er schläft mit offenen Augen und gilt des-halb als wachsam. Aufgrund einer gewissen schlechten Erfahrung läßt er sich nicht mehr mit Igeln ein. Durch die Verbindung mit Ostern wurde der Hase zum Symbol von Auferstehung und Wiedergeburt und versteckt Ostereier. Den Stempel sollte man nicht im Garten suchen, sondern in der Uhlandstraße.

100 Gramm Wolle kosten im Internet-Handel ab 3 Euro 90. Die meiste Wolle kommt vom Schaf, aber es gibt auch andere Säugetiere, die geschoren werden. Bis zur massenhaften Einführung von Baumwolle aus Indien nach Großbritannien bestand die Bekleidung zumeist aus Wolle. Deshalb waren gedruckte Bücher aus Papier so teuer. Und der Lordkanzler sitzt auf einem Wollsack (soll äußerst unbequem sein). Wir wollen hier nicht über das Goldene Vlies nachdenken, hinter dem die Griechen wie hinter dem Euro aus Deutschland her waren. Die Schur eines Schafes dauert zwischen 2 und 3 Minuten (für den geübten Scherer). Für die männlichen Leser dieses Berichts: Häkeln ist das mit dem Haken vorn (Nomen ist auch Omen), Stricken ist die Arbeit mit den spitzen Nadeln. Die Meisterschaft in Dortmund ist vorbei, aber den Stempel für die Schafssammler gibt es noch, und zwar in Weiden. Und dafür muß man wahrlich nicht lange stricken.





Der Nationalpark „Unteres Odertal“ feiert Anfang Juli dieses Jahres sein 20jähriges Bestehen. Der Nationalpark Unteres Odertal, ein Teilgebiet des „Internationalpark Unteres Odertal“, ist ein 1995 gegründeter Nationalpark. Er liegt im Nordosten Brandenburg, im Landkreis Uckermark. Gemeinsam mit dem angrenzenden polnischen Zehdener Landschaftspark „Cedynski Park Krajobrazowy“ bildet er ein deutsch-polnisches Landschaftsschutzgebiet. Auf beiden Seiten der Oder erstreckt es sich über rund 60 km Länge. Die Kernzone ist Teil des europäischen Wildnis-Schutzgebietes. Den Eulenstempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, An den Gehren 3, in 12529 Schönefeld.



Die junge Dame arbeitet an der Spindel, die auf dem Flachsmarkt rund um die Burg Linn aufgestellt ist. 40 Jahre alt ist der Flachsmarkt; das Burgfräulein war nicht von Anfang an dabei, war aber anmutig bei der Stempelausgabe zu Pfingsten dabei. Wer’s nicht nach Krefeld schafft, kann sich den Stempel von Weiden aus schicken lassen. Früher (war alles besser) waren in Krefeld und Umgebung blühende Landschaften mit Leinen und eine gleichfalls blühende Textil- und Leinölindustrie zu finden. Aus.



Hier fließt die Weiße Elster. Oelsnitz im Oerzgebirge im Vogtland ist eine Zipfelstadt. Hier in der Umgebung wurden die ersten Kartoffeln angebaut – ein Land mit armen Leuten. Und da findet heuer bis 11. Oktober eine Landesgartenschau statt. Heutzutage werden aber im Ort keine Hexen mehr verbrannt. Irgendwie hängt ja alles mit Allem zusammen. Also: Hexenverfolgung, Textil- und schlecht bezahlte Heimarbeit, erste Kartoffeln und 1927 der erste kommunistische Bürgermeister des Deutschen Reiches. Und: hier wurde bereits am 1. April 1933 Adolf Hitler Ehrenbürger, was er laut Wikipedia immer noch ist. Nie würde ich hier meinen Urlaub verbringen wollen! Den Stempel können Sie sich in 09116 Chemnitz, Winkelhoferstraße 11, bestellen.



Ich habe es zweimal lesen müssen: Dortmund wirbt mit dem Weinmuseum und der dortigen Weinpresse in Ehnen an der Mosel. Das verpflichtet die Dortmunder, an der Exphimo in Mondorf teilnehmen zu müssen. Wenn schon Borussen nach Luxemburg fahren, dann sollten Sie, lieber Leser, das auch tun. Schwerpunkt ist im Großherzogtum bekanntlich nicht das Dortmunder Bier, sondern die Landwirtschaft in Oasen. Sicherlich kann man dort auch eine Gelbe Wand sehen: Raps.

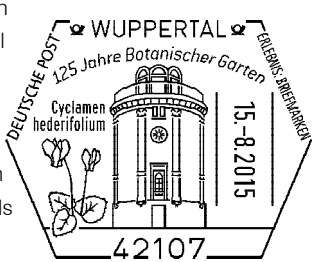


In Alzenau findet vom 22. Mai bis 16. August 2015 eine „Bayerische Gartenschau“ statt. Veranstalter ist der Briefmarkensammlerverein Alzenau e.V. Veranstaltungsort ist ein dortiges Gartenschaugelände bzw. das Foyer des Rathauses. Was der Stempel als Logo der Gartenschau darstellen soll, ist nicht überliefert. Sieht ein wenig bayerisch wirr aus – Bananen?, Kartoffeln?, Bumerang (War einmal ein Bumerang; War ein Weniges zu lang. Bumerang flog ein Stück, Aber kam nicht mehr zurück. Publikum – noch stundenlang – Wartete auf Bumerang). In Cuxhaven gibt es ein Ringelnatz-Museum, in Weiden gibt’s den Stempel.



Hier kommt der Stempel von der Exphimo 2015 in Munneref, die gleichzeitig in Bad Mondorf und in Mondorf-les-Bains stattfindet. Abgebildet ist eine Bäuerin mit Harke oder Rechen – das hängt davon ab, wo man wohnt: In Nord- und Mitteldeutschland wird Harke gesagt, im Süden und im Westen der Republik nennt man’s Rechen. Eine Harke hat auch einen kürzeren Stiel als ein Rechen (der lt. Wikipedia 2 Meter lang ist). Ich denke, daß wir hier einen Rechen sehen. Was auch immer: Am Stiel ist ein quer dazu angesetzter Stab, der „Holm“ heißt, an dem sich mehrere Zinken befinden. Ich nutze die Harke für die Birkenblätter vom Nachbarn, die jedes Jahr meinen Rasen bedecken. Der Stempel zeigt die mittelalte Bäuerin (die jungen tragen alle Jeans), die (strumpflos?, aber mit Kopftuch) in Pantinen stehend Heu zusammenfegt; da ich noch Ähren sehe, handelt es sich um die Nachlese (in Frankreich gibt es heute noch das ausdrückliche Recht, nach der Ernte die Ähren auf dem Feld zu lesen (im Film „Les glaneurs et la glaneuse“ dargestellt). Was man so alles aus einem Stempelbild herauslesen kann, Mannoman! Ich kann mich natürlich auch irren: Angeblich wird der Ortsname auf eine Nichte von Karl dem Großen namens Muomina zurückgeführt. Aus diesem Ort kommt Jean „John“ (Herkul) Grün, der einmal der stärkste Mann der Welt war. Ich erwarte eine Stellungnahme von Roger Thill!

Die Philag Wuppertal e.V. beteiligt sich am Jubiläum des Botanischen Gartens Wuppertal und hat aus diesem Anlaß einen Sonderstempel anfertigen lassen. Siehe dazu auch den Artikel auf Seite 47. Neben diesem Pflanzengarten finanziert Wuppertal auch noch ein Arboretum im Staatsforst Burgholz. Ganz schön viel Botanik hier. Und außerdem gibt es hier seit 1984 eine Herrenboutique und Schulden wie ein Major in Cuzxhaven. Deutschland weist lt. Wikipedia mehr als 100 Botanische Gärten und ähnliche Einrichtungen auf.



Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89; EMail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 160 /Juli 2015 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft wird Sie im Oktober erreichen: Mit dem Ende von „Rotkäppchen“, mit einem Artikel zum Rinderthema und anderen interessanten Themen.

Agrarphilatelie 161 · Oktober 2015

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,
der Sommer ist fast zu Ende und der Herbst steht in den Startlöchern. Hoffentlich gelingt es uns die letzten Spätsommertage bei schönem Wetter zu genießen.

Nun geht es für die Winzer in die „Hauptzeit“, die Weinlese steht an. Ruhiges Herbstwetter mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten wird von den Winzern gewünscht, um die besten Traubenqualitäten zu erzielen. Auch bei den Landwirten und Gärtnern mit Gemüse- und Obstbaubetrieben herrscht noch reges Treiben.

Wenn die Tage kürzer und die (letzten) Äcker gepflügt werden, beginnt für uns Philatelisten „unsere Zeit“. Nun haben wir etwas mehr Zeit, um uns wieder verstärkt unserem gemeinsamen Hobby zu widmen; bestimmt wurde bei Großtauschtagen oder online das ein oder andere lang gesuchte Material gefunden. Dies kann nun zur Sammlung hinzugefügt und bewundert werden.

Viele Sammler gestalten mit ihrem Material ein Exponat und stellen dieses aus, um damit nicht nur sich, sondern auch anderen damit eine Freude zu machen. Es müssen nicht immer die Exponate sein, die aus vielen Rahmen bestehen, die beeindrucken. Ein-Rahmen-Exponate erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Wie beeindruckend die „philatelistische“ Auseinandersetzung mit einem Thema in Form eines Exponates sein kann, haben die Aussteller bei der diesjährigen EXPHIMO in Bad Mondorf bewiesen. Die zahlreichen Besucher waren begeistert und interessiert. Ein gutes Feedback für die Exponate und unsere ArGe. Da kann ich nur sagen: weiter so!

Bei der Veranstaltung bekam ich positive Resonanz auf unsere Öffentlichkeitsarbeit. Das Lob galt sowohl der „Agrarphilatelie“ wie auch der Internetpräsenz. Seien Sie ein Teil davon, wir freuen uns über jeden Artikel.

Nun wünsche ich Ihnen weiterhin viel Spaß bei unserem Hobby und jetzt viel Freude beim Lesen dieser (wie nicht anders gewohnt) gelungenen Ausgabe.

Anja Stähler

Liebe Mitglieder,



diesem Heft liegt ein von Ihnen schnell auszufüllender Vordruck bei, der helfen soll, die Kommunikation zwischen uns Mitgliedern zu verbessern und meine Unterlagen zu vervollständigen. Ich bin mir sicher, daß unsere Mitgliederdatei nicht mehr auf den neuesten Stand ist.

Ich bitte Sie, diesen Vordruck auszufüllen und mir dann zuzusenden; selbstverständlich können Sie ihn auch als PDF-Datei an meine E-Mail-Anschrift schicken (evhokaczy@t-online.de). Im Frühjahr nächsten Jahres werden Sie dann eine neue und hoffentlich vollständige Übersicht über alle Mitglieder erhalten.

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind die Hefte 1–160 als PDF-Datei eingepflegt.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html bzw. ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Die Markenweine bzw. Weinmarken auf den Umschlagsseiten hat Horst Kaczmarczyk geliefert.

Inhaltsverzeichnis

Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 10)	4
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 17)	8
Zum Artikel über Rinder	21
Buttermädchen	22
Weil wir nun über Pinguine und Zoosole lesen	22
Zoosole	24
Der Feldahorn ist Baum des Jahres 2015	27
Erste Ankündigung wegen Jahreshauptversammlung 2016	31
Baumkuchen aus Salzwedel	32
Oxi und Oschi	33
Der Wolf, das Rotkäppchen und wir (Teil 2)	34
Heidelbeeren auf Briefmarken	41
Den Planeten ernähren, Energie für das Leben	49
Page-Three-stamp: Pfadfinder in Idaho	52
Zuweilen landen E-Mails im Spam	53
Ein Korb voller Eier, ein Sack Kartoffeln	54
Gehen wir noch mit der Zeit?	55
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	55
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Horst Kaczmarczyk, Max Walter, Johannes Kohnen, Heinz Wienold, Koni Häne, Roger Thill, Anja Stähler, als Gäste: Greser&Lenz



Redaktionsschluß

Mitte September war „Fofftein“. Das ermöglicht mir nun, zu den Pricken zu gehen, Treibsel zu sammeln und dann in Wremen Röhrkohl essen.



Horst Kaczmarczyk

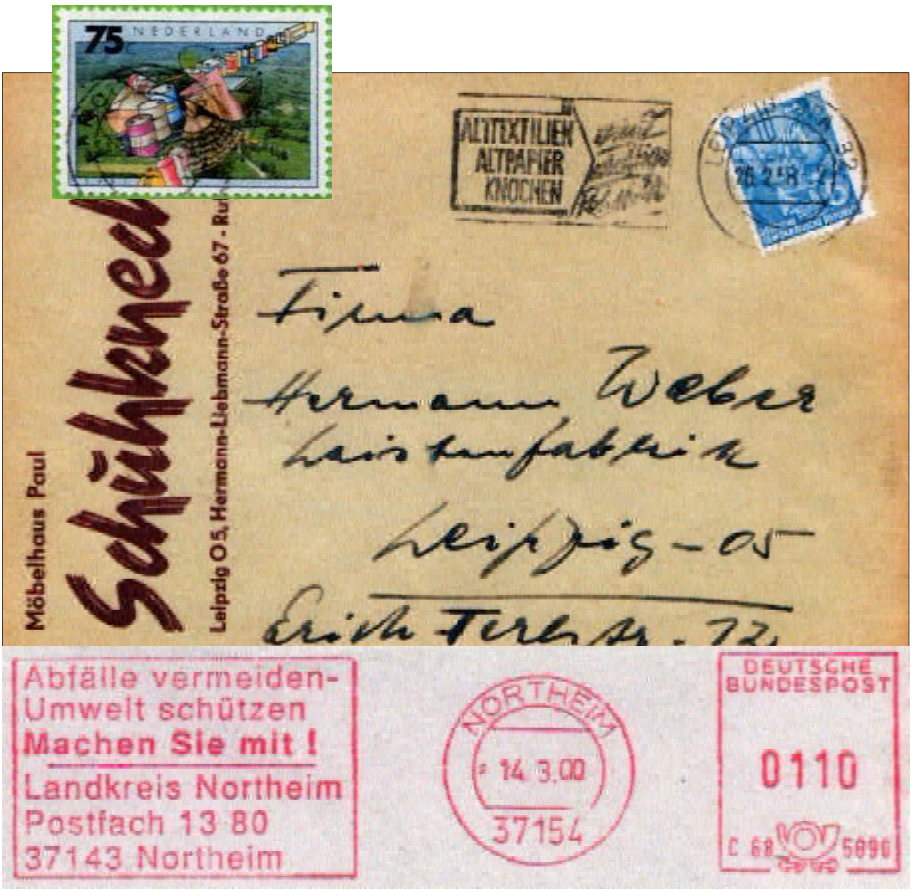
Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 10)

5. Die Geiseln des Wohlstands

5.1 Der Boden – die Müllkippe der Zivilisation

Stadtmüll – Dosen, Papier, Unrat aller Art – ist ein Umweltproblem. Ein noch größeres ist die „Entsorgung“ des Überflußmülls im Umfeld der Staädte und in die Natur.




Tag der Briefmarke 1994
BDPh
Der Ökomax rät:
Abfall vermeiden,
Abfall verwerten.
rband Mittelrhein im BDPh
ALTENKIRCHEN
Abfall vermeiden
der Umwelt zuliebe
30.10.1994
TAG DER BRIEFMARKE
57610
MITTELRHEIN
80
Postkarte
Frau
Eva Kaczmarczyk


München, Haus der Deutschen Kunst
Sepp Hilz Bäuerliche Trilogie: Die Mägde
ALTSTOFF IST ROHSTOFF
Sammelt Altpapier
6
6
REICH


Zum Durchhalten
Altstoffe sammeln
10 HELVETIA
ALTSTOFFE sind ROHSTOFFE
1259
19-20
10 JAHRE DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK
20
An die
Kammgarnspinnerei Meerane
AG. in Verwaltung

5.2. Lärm macht uns kaputt

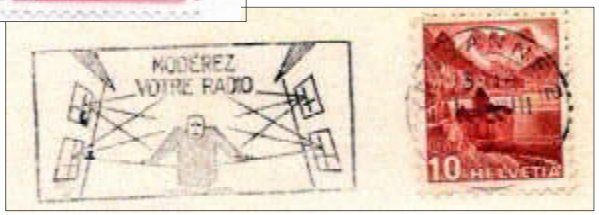
Die Art der Lärmquellen hat unterschiedliche Intensität. Verkehrs- und Fluglärm durch Beschallung und Industrielärm sind die Hauptverursacher.





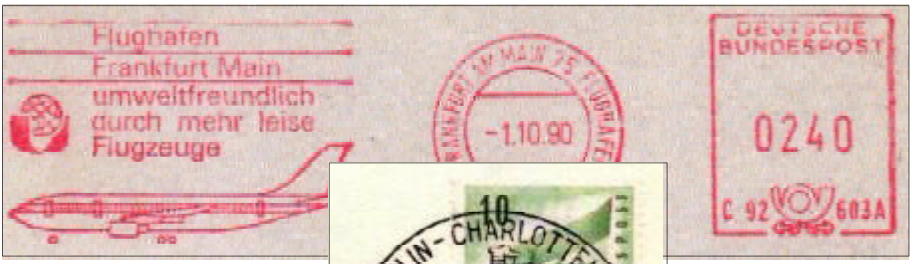
Der Lärm ist zu einer selbstverständlichen Begleiterscheinung der Zivilisation geworden. Er hat sich zu einem beachtlichen Umweltfaktor entwickelt. Starker Lärm beeinträchtigt langfristig die Gesundheit.





Der Lärmschutz ist heute fester Bestandteil jeder Industrie- und Verkehrsplanung.









(wird fortgesetzt)

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Verwendung und Verarbeitung der Kuhmilch



Den geringsten Aufwand in der Verarbeitung erfordert die ursprünglichste und natürlichste Verwendung der Milch, das Säugen der Kälber.

Dies findet man heute nur noch bei den Wildformen bzw. jetzt bei der modernen Form der Mutterkuhhaltung.



Bei der Mutterkuhhaltung bleiben die Tiere ganzjährig auf der Weide. Die Kühe haben vergleichsweise zu den intensiv gehaltenen Kühen eine geringere Milchleistung, die ausschließlich von den Kälbern auf dem natürlichen Saugvorgang genutzt wird.

Die Mutterkuhhaltung dient einerseits der Fleischproduktion, andererseits der Landschaftspflege.



In der modernen Rinderhaltung wird auch die erste Milch nach dem Abkalben (Kolostralmilch) an die Kälber verfüttert. Die Kolostralmilch ist nährstoffreicher als die normale Kuhmilch.

	Kolostralmilch	normale Milch
	in Prozent	in Prozent
Trockensubstanz	25,3	13,1
Eiweiß	17,6	3,1
Albumin-Globulin	13,4	0,5
Fett	3,6	4,0
Laktose	2,7	4,8





Früher – in Deutschland zum Teil noch bis in die Mitte des vergangenen Jahrhunderts sowie in einzelnen Betrieben auch heute noch – wurde und wird die Milch von den Bauern selbst verarbeitet und die Produkte auf dem Markt verkauft.

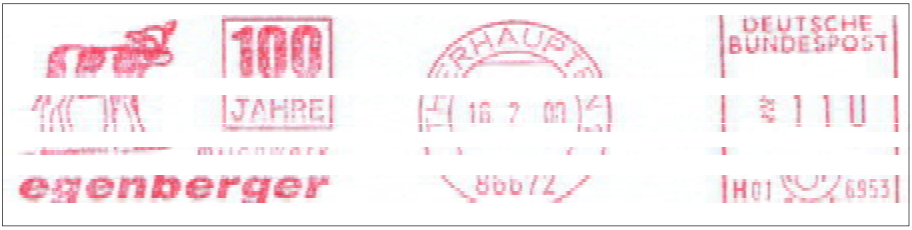




Mit steigender Konzentration der Produktion und Bildung größerer Betriebe (Rittergüter) sowie höherer Leistungsfähigkeit der Tiere war auch eine zentralisiertere und mechanisiertere Verarbeitung der Milch notwendig geworden. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden die ersten Molkereien, meistens auf der Basis von Genossenschaften.

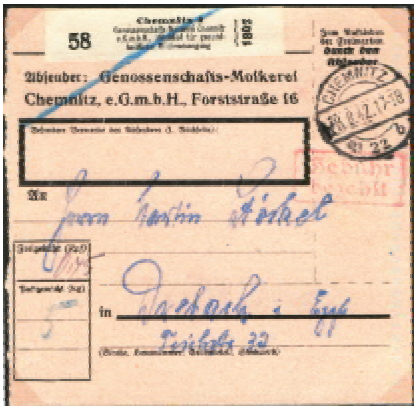


Am 10. Juni 1872 nahm die Molkerei in Hjedding als erste in Dänemark den Betrieb auf.



Mit zunehmender Industrialisierung sind aus den kleinen Molkereien des vergangenen Jahrhunderts heute große Industrieanlagen geworden.




58
Absender: Genossenschafts-Molkerei
Chemnitz, e.G.m.b.H., Forststraße 16
Zu
in


BOPHUTHATS


INDUSTRIA DEL LATTE
2
FIERA DELLA SOMALIA
معرض هوماليا الثامن
8th SOMALI EXHIBITION


INDULAC
la primera
industria
láctea
del país
indulac 45 VENEZUELA


MILCHWERKE
FULDA-
LAUTERBACH
020
VdgB Milchkombinat e.G. Glauchau
9611 Reinholdshain
Schulstr. 6
Dresdner Milchwerke
Milchwirtschaft Dresden
Telefon 22450

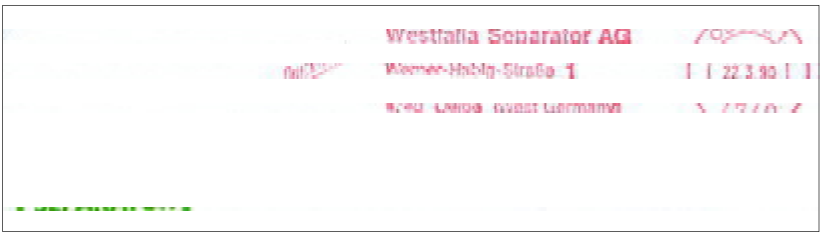
Über den Transport der Milch zur Molkerei war bereits in Heft 160 (Seite 20 ff.) berichtet worden.

In der Molkerei angekommen, wird die Rohmilch zunächst auf ihre Inhaltsstoffe untersucht, und zwar auf Fettgehalt, Eiweißgehalt, Keimzahl, Zellgehalt und Hemmstoffe. Nach diesen Inhaltsstoffen und der Menge erfolgt auch die Bezahlung der Landwirte.

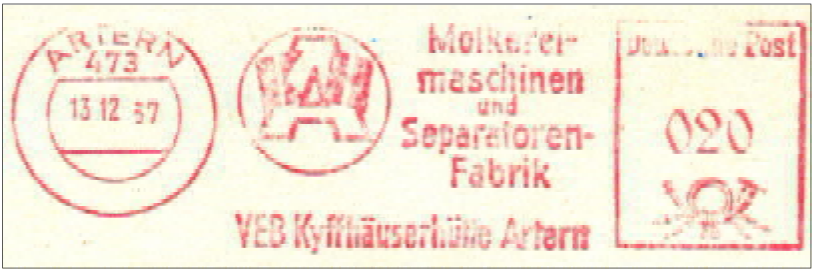
Als erster großer Behandlungsschritt erfolgt die Trennung des Fetts von der Flüssigkeit in speziellen Maschinen. Dies geschah anfangs mit Rahmreifern, jetzt aber mit den wesentlich leistungsfähigeren Separatoren (Zentrifugen).



In den Separatoren wird bei einer Geschwindigkeit von 5.500 bis 6.000 Umdrehungen/Minute die schwere Flüssigkeit nach außen gedrückt, der leichtere Rahm bleibt innen. Ebenso werden dabei grobe Verschmutzungen aus der Milch entfernt.




ARTERN
28 9 57
9816
AKRA
Fabrikate
für die Landwirtschaft
ZENIT
Separatoren
DEUTSCHES
024
REICH
Kyffhäuserhütte Artern


ARTERN
473
13 12 57
Molkerei-
maschinen
und
Separatoren-
Fabrik
VEB Kyffhäuserhütte Artern
020


ARTERN
24 12 57
Separatoren
für Molkereien
und Industrie
VEB Kyffhäuserhütte Artern
005
Drucksache


ARTERN
473
-5.-5.70-13
5

Nach dieser Trennungwird je nach Art der weiteren Verarbeitung die Milchflüssigkeit (Magermilch) wieder mit unterschiedlichen Anteilen Fett angereichert.

Ein weiterer Schritt ist die Wärmebehandlung der Milch bei einer Temperatur von etwa 75°C. Sie dient einerseits der Abtötung von krankheitserregenden Keimen sowie zur Verlängerung der Haltbarkeit der Produkte. Aus der so vorbereiteten und behandelten Milch werden nun die verschiedenen Produkte hergestellt.

Trinkmilch,

umgangssprachlich einfach „Milch“



Nach dem Separieren – Trennung des Rahms (Fett) von der übrigen Milchflüssigkeit (Magermilch) – wird für die Herstellung der Trinkmilch wieder Milchfett zugeführt, und zwar in verschiedenen Konzentrationen:

- 1,5 Prozent Fett — fettarme Trinkmilch, besonders geeignet für Übergewichtige
- 3,5 Prozent Fett — Vollmilch. Diese enthält mehr an fettlöslichen Vitamninen A, D, E und K und ist besonders für Kinder, ältere Menschen und Sportler geeignet.
- 3,8 Prozent Fett — Landmilch



Die Milch wird als pasteurisierte Frischmilch oder als haltbare (sterilisierte) H-Milch angeboten.

Mit der Homogenisierung der Milch wird erreicht, daß sich keine Rahmschicht (Haut) auf der Milch bildet.

Milch und Milcherzeiugnisse zählen in Europa, Nordamerika und Australien zu den Grundnahrungsmitteln.



NORDMILCH 27404 IE 8322321

Österreichische Volksmissio
Mödling bei Wien
Postfach 84

Herrn

fahre sicher — trinke MILCH

ERSTTAG

25. WELTMILCHTAG

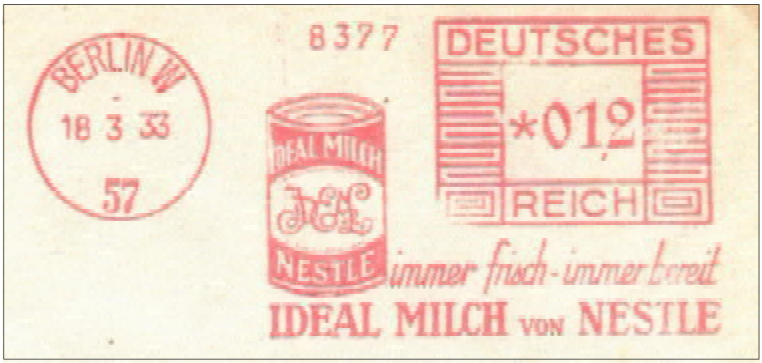
WELT MILCH TAG

1010

CORSO Official Souvenir Cover
Commemorating the

NEW ZEALAND 8c
CORSO

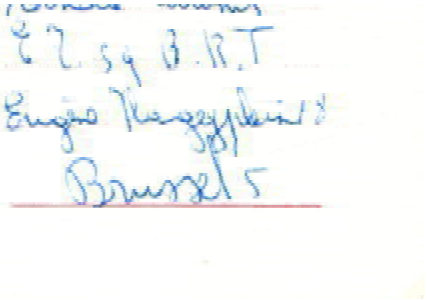
NEW ZEALAND 7c

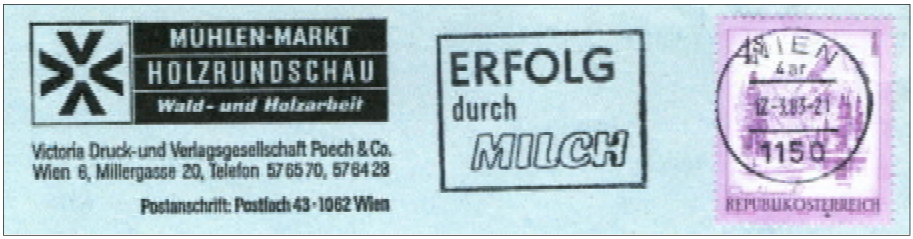

BERLIN W
18 3 33
57
8377
DEUTSCHES
*012
REICH
IDEAL MILCH
NESTLE
immer frisch-immer bereit
IDEAL MILCH VON NESTLE


ERFOLGREICH
ERFRISCHEND
Frohe
MILCH
WIEN
5s
1150


POSTKAART
BOEKENBEURS VOOR
VLAANDEREN-ANTWERPEN
STADSFEESTZAAL MEIR
CARTE POSTALE


YOGHOURT
NUTRELLA
Kracht
Gezondheid
Lang leven


B.I.R.T
Bruxelles



Sahne, Kondensmilch

Bei einem Fettgehalt von 10 Prozent und mehr spricht man von Sahne (süß bzw. sauer, je nach Verwendungszweck).

Kondensmilch (eingedickte Trinkmilch) wird ebenfalls mit unterschiedlichen Fettkonzentrationen (4,0 Prozent, 7,5 Prozent, 10,0 Prozent) produziert und kann außer als Kaffeeweißer noch für viele Getränkle und Speisen verwendet werden.







Butter

Buttern ist ein anderes Wort für kräftiges Schlagen und Rühren. Früher geschah das in hölzernen Butterfässern.







Heute werden dazu große Spezialmaschinen aus Edelstahl verwendet, in denen das Fett (das in Form kleiner Kügelchen in der Milch bzw. Sahne schwebt) so lange gerührt wird, bis sich große Butterkörnchen bilden.

Nach dem Buttern erfolgt die Trennung der Butterklümpchen von der restlichen Flüssigkeit, der Buttermilch (enthält noch etwa 0,5 Prozent Fett). Dieses Nebenprodukt der Butterherstellung wird ebenfalls im Handel angeboten.

Die Butterkörnchen werden anschließend so lange gknetet, bis eine weiche und gleichmäßige Massen entsteht.

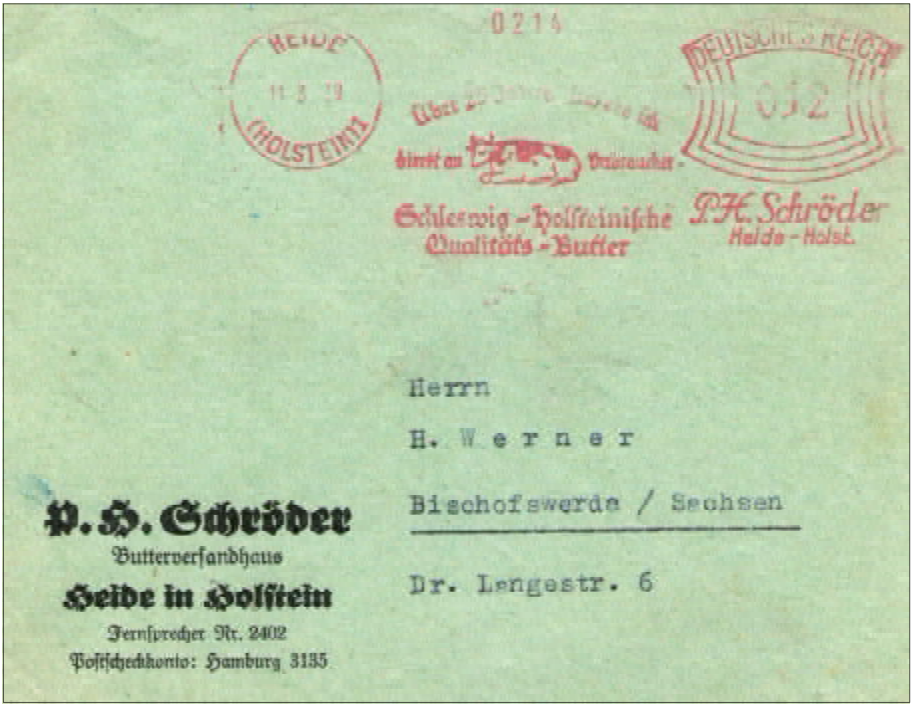


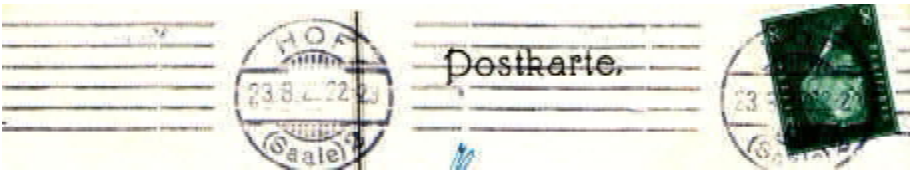


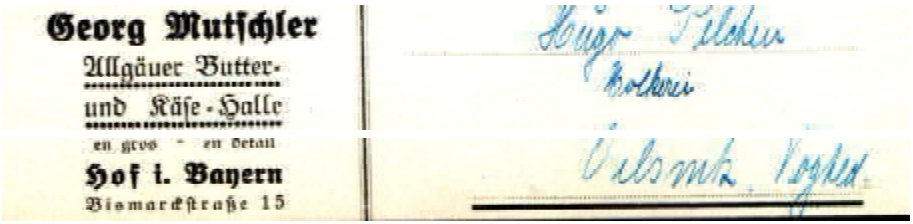


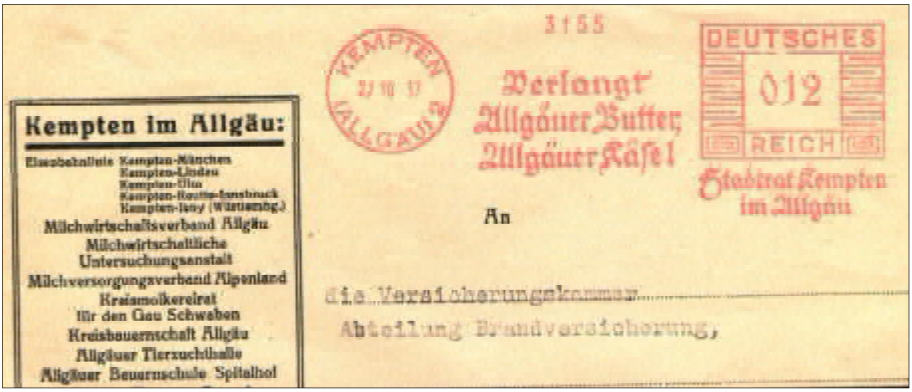
Anschließend erfolgt die Ausformung zu der üblichen 250-Gramm-Packung. Für Großabnehmer werden 25-kg-Blöcke geformt oder die Butter in Fässern gefüllt.



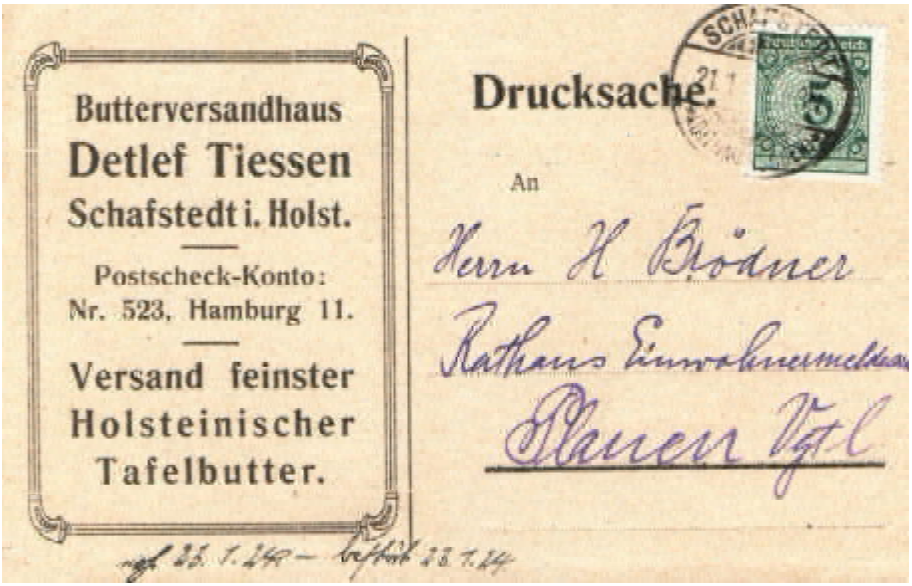

HEIDE
(HOLSTEIN)
0214
Schleswig-Holsteinische
Qualitäts-Butter
P.H. Schröder
Heide - Holst.
Herrn
H. Werner
Bischofswerda / Sachsen
Dr. Lengestr. 6
P. H. Schröder
Butterversandhaus
Heide in Holstein
Fernsprecher Nr. 2402
Postscheckkonto: Hamburg 3135


Postkarte.


Georg Mutschler
Allgäuer Butter-
und Käse-Halle
en gros en detail
Hof i. Bayern
Bismarckstraße 15


3155
KEMPTEN
ALLGÄU 2
Verlangt
Allgäuer Butter,
Allgäuer Käse!
DEUTSCHES
012
REICH
Stadtrat Kempten
im Allgäu
Kempten im Allgäu:
Eisenbahnlinie Kempten-München
Kempten-Lindau
Kempten-Ulm
Kempten-Reutte-Innsbruck
Kempten-Isny (Württemb.)
Milchwirtschaftsverband Allgäu
Milchwirtschaftliche
Untersuchungsanstalt
Milchversorgungsverband Alpenland
Kreismolkereirat
für den Gau Schwaben
Kreisbauernschaft Allgäu
Allgäuer Tierzuchthalle
Allgäuer Bauernschule Spitalhof
An
die Versicherungskammer
Abteilung Brandversicherung,


südwest
Butter
Naturkäse
natürlich und frisch
KARLSRUHE 21
11.10.78
75
DEUTSCHE
BUNDESPOST
030


Butterversandhaus
Detlef Tiessen
Schafstedt i. Holst.
Postscheck-Konto:
Nr. 523, Hamburg 11.
Versand feinster
Holsteinischer
Tafelbutter.
Drucksache.
An
Herrn H Brödner
Rathaus Einwohnermeldeamt
Plauen Vgtl



(wird fortgesetzt)

Zum Artikel über Rinder:

Präsident Charles de Gaulle soll über die Käsevielfalt in Frankreich gesagt haben: „Comment voulez-vous gouverner un pays qui a deux cent quarante-six variétés de fromage?“ bei Ernest Mignon (Constantin Melnik): „Les Mots du Général“, Fayard Paris 1962, Seite 34. DER SPIEGEL übersetzt: „Wie kann man ein Land regieren, in dem es 246 verschiedene Käsesorten gibt?“ (Ist auch nicht falsch) kh

Buttermädchen

Wegen der Hungersnöte vor der europaweiten Verbreitung der Kartoffeln kamen aus Schweden junge Frauen nach Schleswig-Holstein. Für die Anwerbung nach Deutscland etablierten sich Mittelsmänner im Auftrag deutscher „Gesindevermieter". In Dänemark wurden die Angeworbenen, Männer wie Frauen, zumeist im Hackfruchtbau („Rübenmädchen"), in Schleswig-Holstein in den Meiereien („Buttermädchen") eingesetzt. Manuelles Buttern erfordert körperliche Kraft und Fingerspitzengefühl. Gebuttert wurde in hölzerne Butterfässer, die seit Jahrhunderten in Gebrauch waren. Durch einen Deckel wurde eine lange, am unteren Ende mit einer durchlöcherten Platte versehene Holzstange geführt. Das „Buttermädchen" stand über den Butterbottichen und bewegte die Stange auf und ab, bis sie am Geräusch und an der Konsistenz der Masse erkannte, daß die Butter fertig war. Auch das Scheuern der hölzernen Eimer und der Butterfässer – mit Schachtelhalm – war eine körperlich schwere Arbeit. Die Bauernsöhne, die sich unter den Töchtern des Landes umsahen, achteten deshalb mehr auf Kraft als auf Schönheit (die bekanntlich schneller vergeht). Die angeworbenen schwedischen Mägde lernten fast nie die deutsche Sprache, weil sie diese für ihre Arbeit und für die wochenendlichen Tanzvergnügen und so auch nicht benötigten. kh

Klaus Henseler

Weil wir nun über Pinguine und Zoosole lesen

Am 7. Dezember 1937 kam mit dem deutschen Frachter „Anatolia" ein dreizehnköpfiges Expeditionsteam auf die Insel Tristan da Cunha. Unter ihnen befand sich der britische Meteorologe Allan B. Crawford. Mit dem Schiff kamen auch viele Briefe von Sammlern auf die Insel, die Crawford mit dem Post-Stempel „Tristan da Cunha" versah und an die „Zentrale Verteilerstelle" in London schickte, die die briefmarkenlosen Briefe akzeptierte. 1943 gründete er die erste Zeitschrift (The Tristan Times) der Inselgruppe. Die Kaufpreis für eine Ausgabe betrug „3 cigarettes or 4 large potaties". Im Oktober desselben Jahres verließ Crawford die Insel, kam aber am 8. Mai 1946 zurück und formulierte eine Petition für den Druck von Briefmarken, die von den 12 Mitgliedern des von Pfarrer Hadley organisierten Gemeinderates der Insel unterzeichnet wurde und mit dem Schiff „S.A.S. Transvaal" an den „South African Post Master General" in Kapstadt geschickt wurde, von dem die Petition abgelehnt wurde, da es nicht erforderlich sei, daß die Insel eigene Briefmarken verwende. Die Petition umfaßte auf sechs Seiten 33 Gründe für eigene Briefmarken. Auf einem Anhang waren die Zeichnungen von 9 geplanten Briefmarken und 5 gedruckten Marken wiedergegeben. Zeichnungen und Druck waren von Crawford erstellt.

1999 schreibt er in seinem Buch „Penguins, Potatoes & Postage Stamps“: „Before I left the mainland, I realized that for many years there was considerable demand from stamp collectors all over the world for postage stamps and letters from the world’s loneliest island. Why should I not develop this potential?... I therefore designed a set of postage stamps. I had little work in a peacetime weather headquarters and I found the department draughtsman, Sergeant Jimmy Brown, also had time on his hands. So the two of us worked together. I thought up the ideas and produced the rough designs, and he completed the artwork ... A problem was there was still no money on the island so we could not ‘sell’ our stamps! However, just as the islanders and sailors during World War II had bought their Tristan Times for potatoes and cigarettes, each stamp bore a local value expressed in potatoes. The values were based on four potatoes being equivalent to one penny ... We planned originally nine stamps ... (and) to portray the islander’s loyalty to the



Auf diesem Block (Tristan da Cunha 2015) sind die Entwürfe der Pinguin-Kartoffel-Marken aus dem Jahr 1946 abgebildet.

Royal family, we designed a tenth stamp showing HM The King sitting at the microphone broadcasting his annual Christmas message to the people of the Commonwealth ...“

Die vorgesehene Marke mit dem Pinguin entsprach mit 4 Kartoffeln bzw. 1 Penny dem Porto für eine Postkarte. Der Pinguin steht vor eine Silhouette von Tristan da Cunha. Gedruckt wurde sie am 8. April 1946 von Hortors Limited in Johannesburg in Bögen von 35 Marken (7x5). Die Marken waren durch Perforation trennbar; ursprünglich sollten 10.000 Marken hergestellt werden, doch der Druckauftrag wurde auf 20.000 Marken erhöht. Zuweilen werden diese Marken im Internet zum Kauf (bis zu 30 Pfund je Marke) angeboten.

Hans-Peter Blume

Zoosole

Zoosole sind Böden, die von Tieren gebildet oder durch Mischen bzw. Bioturbation tiefgründig verändert, mithin stark geprägt wurden[1,2]. Eine Bildung von Böden erfolgt durch bestimmte *Pinguinarten* und ggfs. auch durch Webervögel. Eine tiefgründige Mischung von Böden wird in Steppen durch Regenwürmer und bestimmte Nagetiere wie Hamster, Ziesel und Erdhörnchen verursacht, in Savannen durch Termiten und in bestimmten Wattböden der Meeresküsten durch Wattwürmer.



Abb. 1



Abb. 2 Pygoscelis adeliae

Zoosole durch Pinguine

In der Antarktis (Abb. 1) sind es Langschwanz-Pinguine, die in Jahrtausenden in großen Kolonien metertiefe Böden geschaffen haben [3–5]. Auf dem Kontinent und den vorgelagerten Inseln wie der King George Island wirken die Adéliepinguine (Abb. 2) und die Zügelpinguine (Abb. 4), auf subarktischen Inseln wie Macquarie-, Crozet- und Kerguelen-Insel sowie den Falklandinseln die Eselspinguine (Abb. 7) [6, 7]



Abb. 3
Pygoscelis adeliae

Die Tiere brüten auf eisfreien Küstensäumen in Kolonien (Abb. 6), die teilweise mehrere 100 Brutpaare umfassen. Die Männchen bauen aus 8–12 cm großen Steinen, die sie mit ihrem Schnabel transportieren, Nester (Abb. 2), in die die Weibchen nach der Hochzeit (Abb. 4) ein bis zwei Eier legen. Beim Brüten lösen sich die Partner ab, wobei der andere für Nahrung sorgt (Abb. 3), die überwiegend aus Garnelen (Abb. 8) des Meeres besteht. Nach dem Schlüpfen werden auch die Küken mit zerkleinerten Garnelen gefüttert (Abb. 5). Bei Temperaturen von z.T. unter dem Gefrierpunkt dürfen die Nester beim Brüten nicht verlassen werden, weil Raubmöwen (Abb. 9) sich gerne von Pinguin-Eiern und Küken ernähren. Nach Ende des Brut- und Aufzucht-Geschäfts ist das Nest randvoll mit Kot, Eierschalen, Federn und Küken-Leichen gefüllt. Dieses Gemisch besteht nach unseren Untersuchungen aus 30 % organischer Substanz mit einem C/N-Verhältnis unter 2, einem pH-Wert von 6.5 und einer Basensättigung von über 90 Prozent [5].



Abb. 4
Pygoscelis antarctica

Im Folgejahr werden neue Nester über den alten gebaut. Da die Adélie-Pinguine über Jahrhunderte an gleicher Stelle brüten, sind teilweise ein bis zwei Meter mächtige Böden entstanden. Nach unseren Untersuchungen [4,5] in der Umgebung der australischen Antarktis-Station „Casey“ der kontinentalen Antarktis bestehen diese Böden bzw. Zoosole überwiegend aus den Nestbau-Steinen, Sandkörnern (die die Pinguine wohl mit ihren Füßen vom Strand mit geschleppt haben) sowie Phosphaten, überwiegend Apatit neben etwas Strengit und Vivianit bei nur geringem Gehalt an organischer Substanz.



Abb. 5
Pygoscelis antarctica

Wir gehen davon aus, daß während des Brutgeschäfts die Pinguine die oberen dm so stark erwärmt haben, sodaß die eiweißreiche org. Substanz mikrobiell abgebaut wurde. Es enstand Salpeter- und Schwefelsäure, die mit den Kationen ausgewaschen wurden, mithin Phosphate zurückblieben. Ähnliches haben polnische Kollegen [3] und wir in Nähe der Station „Arctowski“ (Abb. 10) auf der King George Island festgestellt. Dort wurde wenig Apatit ermittelt, sondern neben Vivianit vor allem Variscit, Arctowskit, Taranakit und amorphes Al-Phosphat. Bis zu 80 Prozent der Tonfraktion bestand aus Phosphaten, die die Unterböden weiß färben. Langschwanz-Pinguine bilden mithin ganz besondere Zoosole. Diese Böden wurden nur in Höhen über 50 Meter festgestellt, d.h. abseits der direkten Küste, die heute lebende Pinguine nicht aufsuchen. Das ist wohl darauf zurück zu führen, daß infolge einer Schmelze eines Teils des antarktischen Eises während der letzten Jahrtausende sowohl der Kontinent als auch benachbarte Inseln „aufgeschwommen“ sind.

Der Lebensraum dieser Pinguine ist sehr eintönig: In „Casey“ wachsen neben Moosen nur Strauchflechten (Abb.11) und kleine Flechten auf Steinen, bei „Arctowski“ außerdem ein Gras.

Fe- und Al-Phosphate könnten wichtige Dünger der Landwirte für kalkreiche Böden sein: Seit den 1960er Jahren verbietet jedoch ein internationaler Vertrag die kommerzielle Nutzung der Antarktis.



Abb. 6



Abb. 7 Pygoscelis papua



Abb. 8
Euphausia superba



Abb. 9 Skuas


Abb. 10 Henryk Arctowski



Abb. 11 Usnea sphacelata



Abb. 12 Umbilicaria decussale ?



Abb. 13 Poa antarctica

Literatur

1 Blume, H.-P. (2011): Charles Darwin and the discovery of bioturbation in the year 1837. Annals of Agrarian Sci. 969–974; IUSS Bulletin 118: 10–13

2 Scheffer/Schachtschabel (2015): Soil Science. Springer, Heidelberg

3 Tatur, A., Myrcha, A., Niegodzisz, J. (1997): Formation of abandoned penguin rookery ecosystems in the maritime Antarctic. Polarbiology 17: 405–417

4 Blume, H.-P., Bölter, M. (1996): Wechselwirkungen zwischen Boden- und Vegetationsentwicklung in der kontinentalen Antarktis. Verhandl. Ges. f. Ökologie 25: 25–34

5 Beyer, L., Bölter, M. (ed., 2002): Geoecology of the ice free coastal landscapes. Springer, Heidelberg

6 Culik, B. (1995): Pinguine – die sympathischen Vögel im Frack. BLV, München

7 Shirihai, H. (2002): A complete guide to Antarctic wildlife. Alula Press, Degerby

Koni Häne

Der Feldahorn ist Baum des Jahres 2015

*I*m Vergleich zu seinen viel bekannteren, größeren Brüdern, dem Spitzahorn und dem Bergahorn, wächst der Feldahorn oder Massholder langsam und bleibt unscheinbar. Mit seiner knorrigen und oft strauchförmigen Wuchsart ist er eher an Waldrändern und in Städten als Hecke, Straßen-

oder Parkbaum als in dichten Waldbeständen anzutreffen. Dank seiner Anspruchslosigkeit bezüglich Standort wurde diese Baumart mit dem Titel „Baum des Jahres“ belohnt.

Vorkommen und Aussehen

Der Feldahorn (Acer campestre) hat von den weltweit mehr als 120 Ahornarten das größte Verbreitungsgebiet. Nebst in Amerika, Südwestasien und Nordafrika ist er auch in Europa fast überall anzutreffen. In der Schweiz wächst er am häufigsten in den Jurakantonen sowie im Unterwallis. Von Natur aus bevorzugt er nährstoffreiche, feuchte bis wechseltrockene, warme und kalkhaltige Standorte. Wegen seinen bescheidenen Standortsansprüchen und seinem langsamen Wuchs ist der Feldahorn speziell als Stadt-, Allee- sowie als Parkbaum oder, weil man ihn fast beliebig schneiden kann, auch als Hecke beliebt.

Der sowohl als mehrstämmiger Strauch wie auch einstämmig 15–20 Meter hoch wachsende Feldahorn kann 200–300 Jahre alt werden. Der häufig gekrümmt wachsende Stamm hat eine hellbraune, netzartig aufgerissene, korkige Rinde. Die Zweige des Feldahorns unterscheiden sich von den übrigen Ahornarten. Nicht selten wachsen sie kantig und zeigen braune Korkleisten, ähnlich der Korkeichen. Allerdings lohnt sich eine wirtschaftliche Ausbeutung des Korks nicht. Mit oder knapp nach dem Laubaustrieb wachsen die unscheinbaren, grüngelben Blüten in auf-



wärtsgerichteten Dolden. Im Vergleich zu seinen größeren Brüdern zeigt der Feldahorn wesentlich kleinere in fünf Lappen geteilte, lederartige Blätter. Sie wachsen gegenständig, sind 4–8 cm lang und 5–10 cm breit. Im Herbst färben sie sich goldgelb bis orange leuchtend und fallen oft erst im November ab. Im August/September kommen die geflügelten Spaltfrüchte mit zwei flachen Nüßchen zum Vorschein und sind nahezu waagrecht.

Beim Feldahorn sind die je 2,5–3 cm langen, geflügelten Früchte waagrecht und etwas kleiner als diejenigen der beiden Brüder.

Im Gegensatz zum Feldahorn sind die Samenflügel des Bergahorn spitzwinklig, diejenigen des Spitzahorn stumpfwinklig. Die Blätter beider Arten sind bis zu 16 cm breit.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Heute ist die waldbauliche Bedeutung des Feldahorn gering. Als die Produktion von Brennholz noch gefragt war, war diese Baumart wegen seiner guten Fähigkeit Stockausschläge zu bilden, im Nieder- als auch im Mittelwaldbetrieb sehr gefragt. Alle 10–30 Jahre wurden jeweils alle Laubgehölze auf den Stock gesetzt, also gänzlich abgesägt, um handliches Brennholz mit hohem Heizwert zu erhalten.

Die ökologische Bedeutung des kleinen Bruders des Berg- und Spitzahorns ist vielseitig. Mit seinem leicht abbaubaren Laub fördert er die Humusbildung des Bodens. Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und Vögeln bietet er hochwertigen Lebensraum.

Als Futterpflanze für die Raupen des Schillerfalters sowie die Samen für den Kernbeißer, ist der Feldahorn geschätzt. Sogar der Erdhummel tut sich an ihm gütlich.

Wegen seiner hohen Toleranz gegenüber Luftschadstoffen und Salz sowie der großen Verträglichkeit von Sommerhitze und Trockenheit ist der Feldahorn die bevorzugte Baumart entlang von Straßen und in städtischen Anlagen. Zudem ist er wegen seiner Pflegeleichtigkeit, speziell derjenigen der Schnittverträglichkeit, als Hecke beliebt.





Name und Verwendung

Der Feldahorn oder Massholder ist ein gutes Beispiel wo der Name auf verschiedene Verwendung- und

Nutzungsarten hinweist. Der althochdeutsche Name „mazzaltra“ leitet sich ab vom germanischen „mat“, was Speise bedeutet. Der Massholder war früher vor allem ein Speisebaum für Mensch und Tier. In der Nähe von Gehöften wurde er auf Weiden als Laubfutterbaum gepflanzt. Diese Bäume wurden geschneitelt und das Laub an Pferde, Schafe und Ziegen verfüttert. Der Futterwert entspricht mit einem Faktor von etwa 0.7 zur Heunahrung. In vielen Alpentälern kursierte noch im 19. Jahrhundert der Spruch „Einem Tier das Maß geben“.

Der Feldahorn wurde früher als Futterpflanze in der Nähe von Gehöften angepflanzt.

Während den Weltkriegen im vergangenen Jahrhundert sammelten die Menschen junge, Milchsaft führende Blätter, ließen sie in Bottichen vergären und stampften sie ein wie Sauerkraut. Zudem wurde aus den Blättern Tee (Sonnentee) zubereitet. Für die Zubereitung von Salat wurden frisch ausgetriebene Blätter gesammelt und fein gehackt. Dazu wurden die sich gleichzeitig entwickelnden jungen Blüten beigegemischt. Der Feldahornsalat schmeckt zu Beginn etwas sauer, im Verlauf des Kauens aber immer süßer.







Das schwere, harte und rötlichbraune Holz fand zur Herstellung von kleineren Gegenständen bei Drechslern Verwendung. Begehrt waren auch kunstvoll geschnitzte Pfeifenköpfe.

Eine weitere Ableitung von Massholder bezieht sich auf die spezielle Maserung des rötlichen Holzes, welches speziell von Drechslern geschätzt wurde. Der wissenschaftliche Name *Acer campestre* setzt sich aus den lateinischen Wörtern acer = scharf und campus = Feld zusammen. Folgende Orte leiten ihre Namen vom Feldahorn oder Maßholder ab: Maschwanden (im Kanton Zürich) entwickelte sich aus „Massewandon“ und „Maswanden“ (ab 1277) zu „Maschswanden (1361) bis hin zum heutigen Ortsnamen.

Der Zweikreisstempel (Stempelgruppe 173A) war ab 1.1.1906 im Gebrauch. Die Poststelle Maschwanden wurde am 1. September 2001 aufgehoben.

Maseltrangen (im Kanton Sankt Gallen) in der Linthebene hieß ins 8. und 9. Jahrhundert „mazaltrawangun“ und setzt sich zusammen aus „mazzaltra“ (Massholder) und „wang“ (Wiese); ein Ort an dem auf Wiesen und Weiden viele Feldahorne wuchsen. Die Poststelle Maseltrangen wurde bereits 1936 aufgehoben.



Ausblick

Ahorn ist nicht gleich Ahorn. Halten wir beim nächsten Spaziergang Ausschau nach demjenigen Ahorn mit den kantigen Ästen und den im Frühling grüngelben, aufrecht bis überhängenden Blütenständen. Und freuen wir uns schon jetzt auf die im Herbst leuchtend goldgelb verfärbten Blätter des Feldahorns, dem Baum des Jahres 2015.



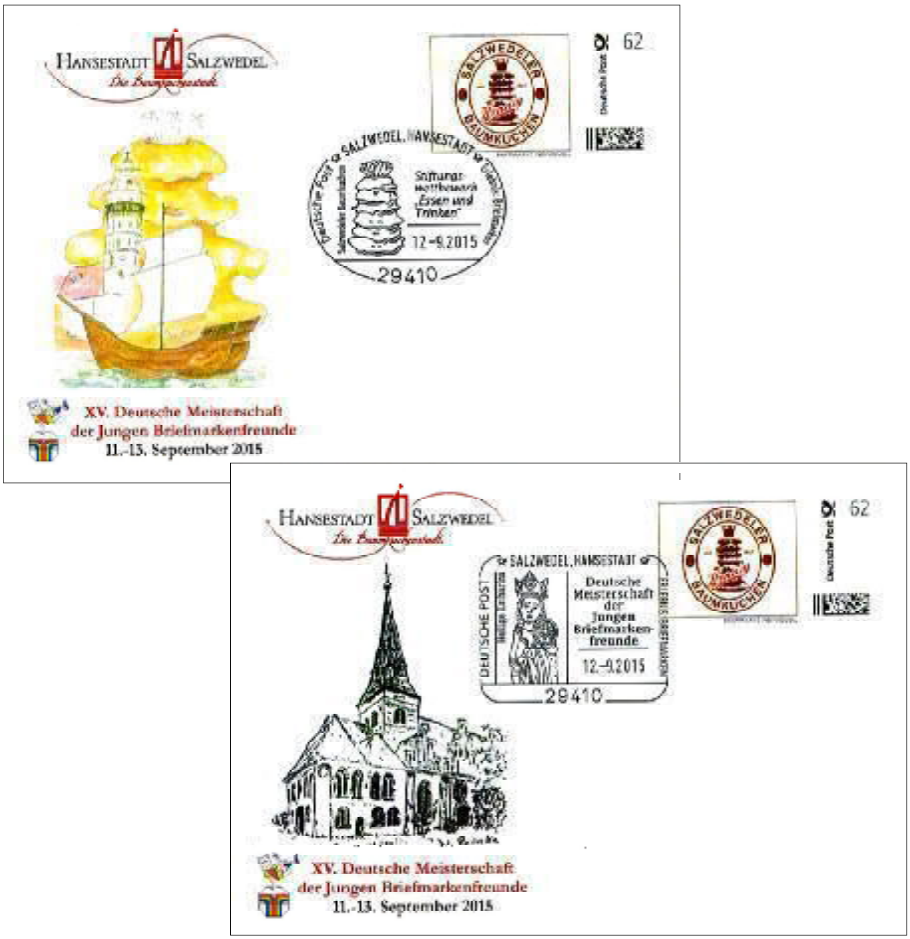
Quellen: Beyse, Rudolf: Unsere Baumarten; Wald und Holz 5/03
Stadler, Alois: Bauernhof – Gemeinde – Siedlung Maseltrangen
Poststellenchronik Schweiz 1849–2014
Wikipedia

Erste Ankündigung wegen Jahreshauptversammlung 2016

Die Messe AG Sindelfingen hat uns jetzt bestätigt, daß wir vom 27.–29. Oktober 2016 einen Info-Stand und am Samstag/Sonnabend, dem 29.Oktober 2016, einen Tagungsraum (ab 13.00 Uhr) zur Durchführung unserer Jahreshauptversammlung erhalten. So früh muß man sich melden.

Baumkuchen aus Salzwedel

Der Baumkuchen ist ein schichtweise aufgebauter und über offener Flamme gebackener Kuchen. Der „König der Kuchen“ wird auch Prügelkrapfen- oder Spießkuchen genannt. Die Bezeichnung Baumkuchen wurde erstmals 1682 in einem diätetischen Kochbuch von Johann Sigismund Elsholtz (1623–1688) verwendet, dem Leibarzt Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg. Elsholtz ist in einschlägigen Kreisen auch für sein Kartoffelrezept bekannt.



Der Umschlag kostet 1,00 Euro, die Marke individuell 2,50 Euro und falls noch ein Stempel „mit Postkutsche befördert“ drauf soll, nochmal 1,00 Euro. Wer Interesse hat kann sich bei bei unserer Vorsitzenden Anja Stähler melden.

OXI



Oxi und Oschi Als ich kürzlich mit meiner Frau am Cuxhavener Strand spazierenging und die Nordseewellen in der Grimmershörner Bucht hochschlugen, befragte mich meine Frau, ob „Kawenzmann" dasselbe sei wie „Oschi" (geschrieben OXI). „Nai" (ausgesprochen: Nee, was aber JA meint) antwortete ich „nur im Prinzip". OXI (gesprochen wie Oschi) meint anderes. Kawenzmann seien doch hier im Norden der Republik die große Schiffe versenkende Wellen, während Oschi allgemein große Dinge bezeichnet. Das käme sicherlich nicht aus Griechenland, aber Wikipedia würde vielleicht eine Antwort liefern.

Und in der Tat: „Oschi" kommt als „oschisuperlatus" aus Italien, was man mit „fette Pommes" übersetzen kann; glaubhaft ist das nicht, denn die Römer kannten keine Kartoffeln. Hier finden Sie einen Oschi – diesmal aus Finnland. kh

Kartoffelkäfer, flieg! / Der Vater ist in kritheland. / Die Mutter ist auf Tüffelland, / das Ackerland ist abgebrannt.



Kartoffeln sind die Nahrungsgrundlage der europäischen Völker. Sie werden geschädigt durch einen Käfer aus Nordamerika. Doch manchmal schmuggeln sich andere Käfer unter die europäischen Sterne.

Mit freundlicher Genehmigung von Greser&Lenz; veröffentlicht in der FAZ am 9. Juli 2015

Klaus Henseler, Horst Kaczmarzyk, Ulrich Oltersdorf und Roger Thill

Der Wolf, das Rotkäppchen und wir (Teil 2)

Was bisher geschah:

Rotkäppchen wird von ihrer Mama zur krank daniederliegenden Großmutter geschickt. Unterwegs trifft sie Hasen und Rehe und sieht landwirtschaftliche Tätigkeiten in einer bäuerlich geprägten Landschaft. Auf ihrem Weg trifft sie einen großen Hund, der sich als Isegrim vorstellt und der sie ein Stück des Weges begleitet. Der Hund schlägt sich in die Büsche.

Rotkäppchen ging nun allein weiter.

Ganz schnell war sie im Wald und ging hier einen kleinen Weg entlang. Es roch nach frischem Holz und nach Waldmeister. An einem Baumstamm sah sie ein Eichhörnchen klettern. Ein Igel huschte vorbei. Am Wegesrand wuchs ein Brombeerstrauch. 'Wenn ich der Oma ein paar Beeren mitbringe, wird sie sich aber freuen.' Dann sah sie noch einige Blumen, und die pflückte sie auch noch. ‚Die bringe ich auch der Oma, sagte sie zu sich. Gleich bin ich bei ihr.'













Und tatsächlich:

nach kurzer Zeit war sie an dem Haus, in dem die Oma wohnte. Sie wunderte sich, daß die Tür offen war. So war die Oma doch sonst nicht! „Hallo. Omi, hier ist Deine Gisela“. Sie stieß die Tür vollends auf. Irgendetwas war anders als sonst. Es war so schummrig, so daß sie kaum bis ans andere Ende des Zimmers sehen konnte, wo immer das Bett stand. Und die Oma sah sie auch nicht. So dunkel war’s. Ein Stimme krächzte: „Hallo, Rotkäppchen. Das ist ja eine Überraschung, daß du mich besuchen kommst.“ „Ja, Omi, ich bringe dir was zu essen. Brot und Käse und eine Flasche Wein, Obst und auch ein Glas mit Marmelade hat die Mama mir für dich gegeben. Und eine Suppe mit Klößen. Und ein Stück Kuchen ist auch dabei. Einen saftigen Schinken, den du so magst, habe ich auch dabei. Und Wurst. Und einen Pudding. Den hab’ ich gemacht.“



„Ach, Kind, das ist aber fein,

daß du den langen Weg gegangen bist, damit ich nicht hungere und verdurste. Stell’ ruhig alles auf den Tisch. Ich kann es mir dann ja holen. Mir geht es ja auch schon viel besser. Und Blumen hast Du mir auch gebracht? Das ist lieb. Stelle sie doch bitte in eine Vase und auf den Tisch.“



Rotkäppchen ging ans Bett.

Irgendwie sah die Oma anders aus als sonst. Das hatte Rotkäppchen noch nie gesehen, daß die Oma ein Kopftuch trug. Und das Gesicht sah so spitz aus. Die Stimme war auch anders. Sehr merkwürdig. Na ja, die Oma war ja krank, vielleicht hing das damit zusammen. Dann hörte Rotkäppchen: „Komm mir nicht zu nahe. Ich bin krank, und ich will dich nicht anstecken. Am besten ist, Du gehst gleich wieder nach Zuhause, Ich stehe dann auf und hole mir das Essen. Den Korb kannst du ja gleich wieder mitnehmen."







„Omi, wenn du so krank bist ...

das werde ich der Mama und dem Papa sagen. Und die werden sich dann drum kümmern. Ich gehe jetzt ganz schnell wieder nach Hause. Mama und Papa werden wissen, was zu tun ist. Omi, alles Gute. Ich komme nachher wieder." Und das Rotkäppchen ging zur Haustür und auf dem Weg nach Hause.





Als sie schon wieder im Wald war,

kam ihr eine Frau entgegen. Es war die Oma. „Oma, Omi, wieso bist du hier? Ich war doch eben bei dir zu Hause und habe mit dir gesprochen. Du bist doch krank. Du hast doch im Bett gelegen. Wo

kommst du her?“ „Ich war im Wald, ich bin ja wieder gesund. Ich habe Pilze gesammelt. Und wieso hast du mit mir schon gesprochen? Ich war doch hier im Wald! Komm, wir gehen schnell zu mir nach Hause. Was ist da los?“







Schnell gingen beide zu Omas kleinem Haus.

Die Tür stand offen. Und was sahen sie? Das Bett war unordentlich, das Kissen zerwühlt, die Bettdecke aufgeschlagen. Auf dem Tisch lag der Schinken und die Wurst. Alles andere war weg. „Hier war jemand!“ sagte Oma. „Aber jetzt . . . Und wo sind die lecker Sachen, die du mitgebracht hast?“ „Ich habe die alle auf den Tisch gelegt, Omi. Die sind weg. Nur der Schinken und die Wurst sind da.“













Beide rätselten noch,

wer da in Omis Bett gelegen hatte. Dann sagte Oma: „Du mußt aber gehen. Sonst machen sich Papa und Mama noch Sorgen, wo Du bleibst. Geh nur. Ich räume hier auf. Aber wo sind der Kuchen und die Marmelade und Brot und Käse geblieben?“





Rotkäppchen ging jetzt den Weg zurück.

Am Waldesrand wartete der große Hund. „Hallo, da bist du ja wieder“ sagte Rotkäppchen. Und der Wolf fragte: „Hey, wo warst du?“ „Ich war doch bei der Oma. Habe ich dir doch gesagt. Aber das war sehr komisch. Die Oma war nicht da. Sie war im Wald. Aber im Bett lag doch die Omi, und mit der hatte ich gesprochen! Ich habe die Marmelade und den Pudding und den Kuchen mit der Sahne dagelassen und habe auf dem Rückweg die Omi getroffen, die Pilze suchen war.“



Dann sah Rotkäppchen auf den großen Hund. „Du hast ja eine ganz rote Schnauze und an deinen Pfoten sind ja so weiße Flecken. Wo warst du denn? Das sieht ja aus wie Marmelade und Sahne!“







„Rotkäppchen. Ich muß dir gestehen“,



sagte der große Hund zerknirscht und sah dabei sehr, sehr schuldbewußt aus. „Ich lag bei deiner Oma im Bett. Als du mir vorhin gesagt hattest, daß du Kuchen und Marmelade und Brot und Käse zu deiner Oma bringen willst, da merkte, daß ich ganz großen Hunger hatte, und bin deshalb ganz schnell zu deiner Oma gelaufen. Die war nicht da. Und da habe ich mich in ihr Bett gelegt und auf dich gewartet. Ich hatte ja so großen Hunger. Und als du wieder gingst, bin ich aufgestanden und habe alles gegessen. Nur nicht den Schinken und die Wurst. Ich bin nämlich ein Vegetarier.“ „Was bist du, ein Wegelagerer?!“ „Nein, ein Vegetarier!“ „Was ist das?“ „Jemand, der kein Fleisch ißt. Weil das nicht so gesund ist.“

„Ach, du armer Wegelagerer Isegrim.“

„Nicht Wegelagerer, ich bin Vegetarier“, verbesserte der Wolf. „Wenn du so großen Hunger hattest, dann hättest du mir das doch sagen können. Die Omi hätte dir doch sicherlich was abgegeben“ setzte Rotkäppchen ihren Satz fort. „Man stiehlt doch nicht, sagt Papa immer. Bist du denn jetzt satt?“ fragte sie. „Sonst könntest du mit mir kommen. Papa wird dir sicherlich noch etwas zum Essen geben.“ „Nein. Ja, meine ich. Wenn ich mit dir gehen darf. Vielleicht könnte ich auch bei dir wohnen? Ich würde auch für das Essen arbeiten. Aufpassen, daß der Fuchs nicht die Hühner holt. Ich bin nämlich ein guter Wachwolf. Und der Fuchs ist kein Vegetarier wie ich. Natürlich nur, wenn Du es willst und deine Mama und dein Papa einverstanden sind!“







„Das ist eine gute Idee“,

sagte Rotkäppchen. „Jetzt laß uns ganz schnell nach Hause laufen, damit sich Mama und Papa nicht ängstigen. Und du kommst mit. Wirst du auch mit mir jagen spielen und verstecken, wenn du bei mir wohnst?“



„Ja, ja, das wird ganz toll!

Aber ich darf auch mal die Hühner jagen. Die wissen ja nicht, daß ich Vegetarier bin. Und die anderen Vögel.“ Und dann rannten Gisela, das Rotbäckchen, und der Wolf nach Hause. Die Hasen lagen immer noch in der Sonne – sie kannten den Wolf und hatten keine Angst vor ihm. Als Rotkäppchen auf den Hof ankam, flogen die dummen Hühner vor Schreck auf, und die Gänse schnatterten aufgeregt.



„Mama, Papa. ich bin wieder hier.

Seht mal, wen ich mitgebracht habe. Einen Wegelagerer. Der will den Fuchs verjagen und mit mir spielen. Ach, darf er hierbleiben? Sagt nicht nein!“ Mama stand staunend da und Papa auch. „Wen bringst du?“ „Isegrim den Wegelagerer. Der will mit mir hier wohnen und mit mir spielen. Und die Hühner jagen. Und den bösen Fuchs davon. Und unsere Geißlein bewachen.“

„Wer bist Du?“ fragte Mama den Wolf. „Ich heiße Isegrim, und ich bin kein Wegelagerer. Ich bin ein Vegetarier. Und ich habe Rotkäppchen unterwegs getroffen, und sie gefragt, ob ich mit ihr kommen darf. Sie hat ja gesagt. Deshalb bin ich jetzt hier und würde gern bei euch bleiben. Ich werde auch nie wieder böse sein und Essen stehlen.“

Papa blickte die Mama an

und sagte „Ja, wenn unser Rotbäckchen will, daß du hier bleibst, dann sagen wir natürlich auch, daß du bleiben darfst.“ Rotkäppchen blickte Isegrimm an: „Ich bin jetzt eine Wolfsbraut. Das ist toll.“ Und Isegrim antworte: „Und ich bin jetzt ein Brautwolf. Darf ich auch in deinem Bettchen schlafen?“



Und wenn sie nicht gestorben sind,

dann leben sie noch heute: Mama, Papa, das Rotbäckchen mit dem roten Käppchen und der Wolf, der ein Vegetarier ist und ganz lieb. Und Rotkäppchen sammelt jetzt Briefmarken mit Motiven aus der Landwirtschaft. Auch der Nachbarsjunge, Detlef, sammelt jetzt, aber nur die mit Hühnern. Später will er auch Gisela liebhaben.









So endet unser Märchen. Rotkäppchen ist natürlich Mitglied der Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

Ulrich Oltersdorf

Heidelbeeren auf Briefmarken

Heidelbeeren schmecken nicht nur vielen Menschen sehr gut, sie haben auch einen hohen Gehalt an Nähr- und bioaktiven Stoffen. Sie werden sogar zu den Heilpflanzen gezählt. Sie sind Superfrüchte mit Tradition in vielen Ländern Nord-Europas und Nordamerika. Jetzt wurden sie zur Frucht des Jahres 2015 gekürt. Am 1.Juli 2015 ist wieder der Internationale Tag der Früchte.



Da Heidelbeeren schon lange in ihren Wildformen, der heimischen Waldheidelbeere (*Vaccinium myrtillus*), gesammelt wurden, ist eine Vielzahl von regional unterschiedlichen Namen bekannt, wie Blaubeere, Schwarzbeere, Wildbeere, Waldbeere oder Bickbeere. Sie zählen zur Familie der Heidekrautgewächse (Erika – *Ericaceae)*

und der Gattung Vaccinium. Enge Verwandte sind die Preisel-, Rausch- und Moosbeeren (= Cranberries). Es gibt über 400 Vaccinium Arten.



Die Heidelbeeren sind beliebt, sie haben einen leicht säuerlichen Geschmack. Man kann sie einfach so essen wie sie sind, in Obstsalaten; als Zutat in Backwaren, Blaubeerkuchen, in Muffins, Pfannkuchen oder Torten; in Milchspeisen wie Quark oder Joghurt, Kompott oder Kaltschalen, getrocknet in Früchteriegeln oder als Müsli, verarbeitet als Gelees oder Konfitüren, als Grundlage für Säfte und Nektars allein oder in Mischung mit anderen Früchten. Ebenso gibt es Heidelbeer-Wein, -Likör und -Brand.

Früher wurden nur die Wildformen gesammelt, das war mühsam. Die Pioniere, die wildwachsende Heidelbeersträucher zu kultivieren, waren die nordamerikanische Pflanzenzüchterin Elizabeth Coleman White und der Botaniker Frederick V. Coville (um 1910). Der Botaniker Wilhelm Heermann aus Rinteln/Weser testete in den 1920er Jahren amerikanische Züchtungen auf ihre Anbaueignung in Deutschland. 1962 legte Wilhelm Dierking in der Lüneburger Heide (Gilten-



Nienhagen), erstmals außerhalb Amerikas, ein Versuchsfeld mit allen verfügbaren Sorten an. Dierking ist heute einer der größten Pflanzenzüchter Europas, diese Firma ist auch ein Pionier des Cranberry Anbaus. Die Heidelbeerkulturen passen wirtschaftlich gut zu Spargelbetriebe, durch Erdbeer- und Heidelbeeranbau werden die Erntezeiten verlängert und der Betrieb wird wirtschaftlicher.







Es gibt jetzt mehr als 100 Kulturheidelbersorten. Die dickfleischigen Kulturheidelbeeren (*Vaccinium corymbosum*) sind weißfleischig, während die Waldheidelbeere dunkelblaues bis schwarzes Fruchtfleisch hat. Von Juli bis September können Verbraucher frische Heidelbeeren aus Deutschland bekommen.

Die Weltproduktion an Heidelbeeren betrug 2012 rund 400.000 Tonnen; deutlich überwiegen die USA (214.708 t) und Kanada (121.780 t); in Europa sind Polen (11.251 t), Deutschland (8.843 t), Frankreich (8.161 t) und Litauen (2.500 t) zwar führend, doch weltweit ist dies ein bescheidener Anteil.











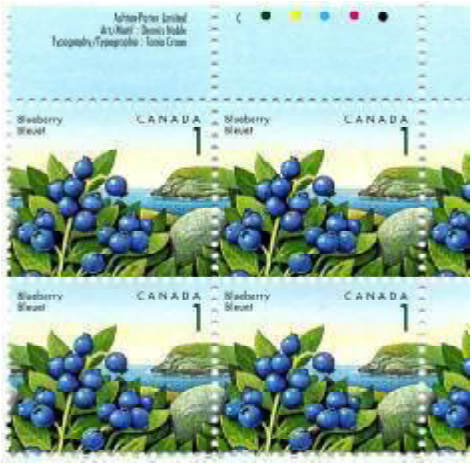


In Deutschland ist Niedersachsen das mit Abstand größte Heidelbeeranbaugebiet. 154 Betriebe bewirtschaften etwa 1.400 Hektar Plantagenfläche (Deutschland insgesamt: 389 Betriebe, 2.031 Hektar Plantagenfläche). Weitere Erzeuger sind in Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Bayern und Brandenburg zu finden. Rund 9 Prozent der deutschen Strauchbeerenernte stammen aus Betrieben mit vollständig ökologischer Erzeugung.

Das Ernten von hochbuschigen Kulturheidelbeeren ist zwar leichter geworden, als das Sammeln von Wildbeeren, doch immer noch mühsam. Es werden Erntemaschinen entwickelt, doch sammelt die menschliche Hand schonender. Die Nachfrage nach Erntehelfern kann durch Arbeitsmigranten abgedeckt werden. Doch gibt es auch bei der Heidelbeer-Ernte negative Beispiele über das schamlose Ausnutzen der wirtschaftlichen Ungleichheiten, um billige Sonderangebote







im Supermarkt anbieten zu können. Im Fall der Heidelbeeren gibt es Schilderungen über die schlechten Arbeitsbedingungen von angeheuerten Asiaten (Thailänder, Vietnamesen u.a.) in Schweden und Finnland.

Es gibt viele wissenschaftliche Studien, die die positiven gesundheitlichen Wirkungen der Heidelbeeren belegen, auch hier sind die wilden Beeren wirkungsvoller, als moderne Züchtungen. Sie enthalten viele Mineralien, wie Eisen, Kalzium und Kalium; viele Vitamine, wie Carotin, Vitamin C und E; sowie bioaktive Pflanzenfarbstoffe, sogenannte Anthocyane, die für die antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften verantwortlich sind. Zudem sollen Heidelbeeren unter anderem die Verdauung unterstützen und das Immunsystem stärken.

Es gibt also viele gute Gründe für den Genuß der Heidelbeeren. Umso mehr erstaunt, daß bisher in Deutschland der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch lediglich 100 Gramm im Jahr beträgt, in den Vereinigten Staaten sind es etwa 500 Gramm. Es bestehen auf dem hiesigen Markt noch deutliche Wachstumschancen.

In den traditionellen Heidelbeer-Erzeugungs-Regionen gibt es Heidelbeer- und Blaubeer-Feste; es werden auch Königinnen gekürt. Die Heidelbeeren sind auch in der Literatur und der Kunst zu finden; sicher kennen einige den Jazzschlager „Blueberry Hills“.



So ist es nicht verwunderlich, daß die Suche nach Heidelbeeren in der Philatelie zu einem guten Ertrag führt.





In unserer Mitgliederzeitschrift gab es bisher noch keinen Hauptartikel zu Heidelbeeren, doch Rolf Dombach hat Wildbeeren in der „Agrarphilatelie" Nr.136 Juli 2009, S.165f beschrieben und dazu zählen auch die Heidelbeeren.





Auf Briefmarken sind sie in einigen Ländern zu sehen. Zuerst sollen die Marken der deutschen Bundespost herausgehoben werden. Die Heidelbeere war eine der Duftmarken (Mi-Nr. 2769–2772; 2.1.2010 Wohlfahrtsmarken Obst) (Abb.); (Mi-Nr. 2606–2609, Block 71; 14.6.2007) Für die Jugend: 175. Geburtstag Wilhelm Busch. Hans Huckebein, der Unglückrabe stapft in den Heidelbeerkompott (Abb.); (Mi-Nr. 1505 bis 1509; 12.3.1991) Natur- und Umweltschutz: Pflanzen aus dem Rennsteiggarten, Oberhof (enthält die verwandte Preiselbeere *(Vaccinium vitis-idaea)*



- Alandinseln – Finnland (Automatenmarken; Mi-Nr. 14; 9.5.2003) Heidelbeeren (Abb.)
- Andorra französische Post (Mi-Nr. 591, 6.7.2002) Heidelbeere (Abb.)
- Andorra französische Post (Portomarken Mi-Nr. 53–62; 21.10.1985) Wilde Beeren. Heidelbeere *(Vaccinium myrtillus)* (Abb.)
- Chile (Mi-Nr. 1690, 1.12.1995) Fruchtexport; Heidelbeeren und andere Beeren
- Finnland (Mi-Nr. 499–501; 20.11.1958) Rotes Kreuz - Blaubeere (Abb.)
- Finnland (Mi-Nr. 1814, 24.8.2006) Freimarke: Beeren. (Ersttagbrief) Blaubeerkuchen (Abb.)











– Finnland (Mi-Nr. 2173, 5.3.2012) Grußmarken, u.a. Sektgläser + Früchte – auch Heidelbeeren (Abb.)

- Frankreich (Mi-Nr. 4247–4256, 28.4.2007) Urlaubsgrüße. Markenheftchen u.a. Heidelbeere (Abb.)
- Frankreich (Mi-Nr. 4648, 25.4.2009) Flora der Regionen, u.a. Rhone – Heidelbeere (Abb.)
- Frankreich Werbestempel Giromagny 26.9.1988 – Land des Wanderns und der Heidelbeeren
- Island (Mi-Nr. 1106–1107, 1.9.2005) Wildwachsende Beeren – Heidelbeere (Abb.)
- Island (Mi-Nr. 1175–1176, 20.9.2007) Wildwachsende Beeren (III) – Heidelbeere (Abb.)
- Italien Stempel 23010 Rasura (SO), 13. Sagra del Mirtillo (Heidelbeerfest), 1.8.2010 (Abb.)
- Jugoslawien (Mi.Nr. 882–890, 25.5.1959) jugoslawische Flora – Heidelbeere (Abb.)
- Kanada (Mi-Nr. 1307–1313, 5.8.1992) Freimarken: Wildfrüchte – Blaubeere (Abb.)
- Kanada (Mi-Nr. 2750, Block 146; 7.7.2011) Attraktionen am Straßenrand (III) „riesige Blaubeere" – Brief + Marke – Blueberry Capital of Canada – Oxford, NS; 3.12.2011 (Abb.)
- Lettland (Mi-Nr. 739–740, 6.9.2008) Flora des Waldbodens (II). Heidelbeere (Ersttagbrief – (Abb.)
- Liberia (Mi-Nr. 2127–2189, Block 186; 15.10.1998) Internationales Jahr des Ozeans. u.a. Heidelbeere (!?)
- Moldawien (Mi-Nr. 823–828, 30.3.2013) Einheimische Sträucher – Heidelbeere (Abb.)
- Norwegen (Mi-Nr. 1174–1175, 23.2.1995) Freimarken: Waldbeeren – Heidelbeeren (Abb.)
- Polen (Mi-Nr. 2487–2494, 17.3.1977) Waldfrüchte u.a. Heidelbeeren (Abb.)
- Rumänien (Mi-Nr. 2361–2368, 20.12.1964) Waldfrüchte, u.a. Heidelbeeren (Abb.)
- Rumänien (Mi-Nr. 4866–4871, 30.3.1993) Heilpflanzen, u.a. Heidelbeeren (Abb.)







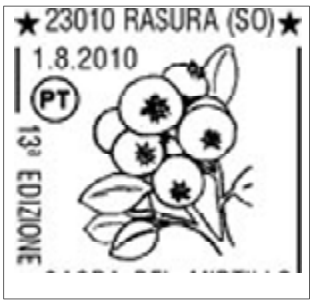


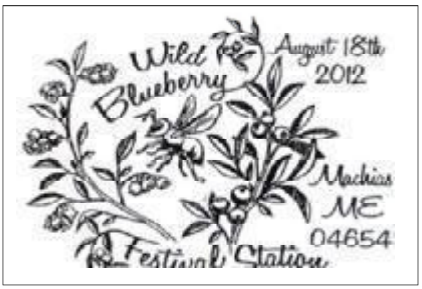


– San Marino (Mi-Nr. 1148, 19.10.1977) einige Heilpflanzen auf einer Marke – u.a. Heidelbeere (Abb.)
– Schweden (Mi-Nr. 994–998, 8.9.1977) Wilde Beeren – Blaubeeren (Abb.)
– Schweden (Mi-Nr. 2412–2415, 19.8.2004) Speisekammer des Waldes: Beeren und Pilze, u.a. Heidelbeere (Abb.)
– Slowakei (Mi-Nr. 375–377, Block 14; 14.9.2000) Blockausgabe: Waldbeeren, u.a. Heidelbeere (Abb.)
– Slowenien (Mi-Nr. 404–406, 19.7.2002) Freimarken: Einheimische Früchte – Heidelbeere *(Vaccinium myrtillus)* (Abb.)
– Sowjetunion (Mi-Nr. 2996–3000, 25.12.1964) Beeren, u.a. Heidelbeeren (Abb.)
– Sowjetunion (Mi-Nr. 5155–5159, 10.3.1982) Wildwachsende Beeren, u.a. Heidelbeeren (Abb.)
– Sowjetunion Brief Ganzsache Moskau 1965.5.23 (mit Marke 1964 s.o.)
– St. Pierre und Miquelon (Mi-Nr. 455–458, 20.10.1970) Einheimische Flora: Beeren, u.a. Heidelbeeren (Abb.)
– Tansania (Mi-Nr. 3745–3784, Block 497; 15.11.1999) Fauna und Flora aus aller Welt, u.a. Heidelbeeren
– USA (Mi-Nr. 3110–3113; 10.4.1999, 15.3.2000) Freimarken: Früchte, u.a. Heidelbeeren (Abb.)
– USA (Mi-Nr. 4632–4641, 1.9.2010) Amerikanische Naturlandschaften (XII): Regenwald auf Hawaii, u.a. Hawaii, Heidelbeere *(Vaccinium calycinum)*
– USA Stempel Machias, ME 04654, 18.8.2012 Blueberry Festival (Abb.)
– USA Stempel Austerlitz, NY 12107 – 30.7.2010 7th Blueberry Festival
– USA Stempel Paradise, MI 49768, 18./19.8.2010 – Wild Blueberry Festival
– Weißrußland (Mi-Nr. 514–528; 9./13.2.2004) Freimarken: Früchte, u.a. Heidelbeeren (Abb.)









Anmerkung: Die Marken entsprechen nicht immer der tatsächlichen Größe.

Ulrich Oltersdorf

Den Planeten ernähren, Energie für das Leben

Das Motto der Weltausstellung in Mailand (EXPO2015)

Die Weltausstellungen – Exposition Mondiale (EXPO) – gibt es seit 1851, die erste fand in London statt. Das war die Zeit der Blüte der Industrialisierung und es waren technische Leistungsschauen, eine Reihe von Ingenieur-Denkmälern früherer Ausstellungen sind Touristenattraktionen der jeweiligen Austragungsorten, wie z.B. der Eiffelturm in Paris (1889) oder das Atomium in Brüssel (1958). Die letzte Ausstellung in Deutschland war die EXPO2000 in Hannover. Heute erscheinen die EXPOs nicht mehr so einzigartig, es gibt sehr viele Großereignisse, die durch die globalen Kommunikationsnetze weltweit zu Hause erlebt werden können. Wer erinnert sich heute, 2015, an die letzte – die EXPO2012 – in Yeosu, Südkorea; sie hatte das Motto „Lebendiger Ozean, lebendige Küste".

Die Expo2015 (1.5.2015 bis 31.10.2015) findet in Mailand statt. Sie hat das Motto „Feeding the Planet, Energy for life" (Den Planeten ernähren, Energie für das Leben) und soll Technologie, Innovation, Kultur, Tradition und Kreativität mit den Themen Ernährung und Essen verbinden. Damit wird an frühere thematische Weltausstellungen angeknüpft, z.B. der EXPO2008 in Saragossa mit dem Thema Wasser und nachhaltige Entwicklung, und der EXPO2010 in Shanghai – „Better City, better life". Laut Programm der EXPO2015, soll das Grundrecht aller Menschen auf gesunde und ausreichende Ernährung, nicht als Leistungsschau, sondern als Diskussionsforum präsentiert werden. In der Realität ist es eine bunte unterhaltsame Schau, bei der es wie bei anderen internationalen Großereignissen um viel Geld geht, denn Ernährung ist ein riesiger





Weltmarkt. Und wie bei vielen internationalen Großereignissen, wie aktuell die Vergaben der Olympischen Spiele und der Fußballweltmeisterschaften, gab es in Mailand auch Hinweise auf Wirtschaftskriminalität mit Italien-spezifischen Zutaten wie Mafia und Berlusconi.



Es sind viele interessante Pavillons aufgebaut worden; die EXPOs sind Leistungsschaus für Architekten. 145 Länder nehmen teil; sie und drei große internationale Organisationen (UN, EU, Caricom) sowie einige Lebensmittelkonzerne (Coca Cola, Lindt-Schokolade, McDonald, Nestlé u.a.) haben Ausstellungshallen.

Es gibt ein nicht zu überschauendendes Programm, nicht nur auf dem eigentlichen Ausstellungsgelände, am Rande von Mailand, sondern auch in der Stadt. Die Welternährungsprobleme, wie Überernährung und Hunger, werden am Rande behandelt. Die meisten Länder weisen auf die Besonderheiten ihrer Eßkultur (Gourmetmesse-artig) und die Erfolge ihrer Landwirtschaft hin. Nur wenige Pavillons weisen auf die Ernährungsprobleme hin, dazu zählt auch der deutsche. Es wird versucht zukunftsweisende Hochtechnologien aus Deutschland und einfache Handlungsalternativen in Zusammenhang zu bringen; rund um breite Themenfelder wie Schutz von Wasser, Boden, Klima und Artenvielfalt.



Zu den Angeboten für die EXPO2015-Touristen in der Mailänder Innenstadt zählt z.B. Leonardo da Vincis restauriertes Abendmahl im Speisesaal des Dominikanerklosters Santa Maria delle Grazie in Mailand. Im Museum „Triennale di Milano" werden in der Ausstellung „Arts & Foods" mehr als 2.000 Gemälde und Ausstellungstücke zum Thema Ernährung in der bildenden Kunst gezeigt.



Fast alle Informationen sind im Internet zugänglich (www.Expo2015.org); jedes teilnehmende Land hat eine eigene Website, es gibt Ausstellungsjournale, und auch eine Datenbank mit 205.985 Rezepten aus 5.058 Quellen (zumeist food blogs) aus 106 Ländern (Stand: 20.6.2015).

Wie spiegelt sich diese EXPO der Ernährung in philatelistischen Belegen wider. Es sind nicht zu viele Länder; es wird auch nicht viel mehr dazu kommen, denn wir sind bereits mitten in der EXPO2015-Zeit.



Es gibt eine Briefmarke aus:

– Italien (Mi-Nr. 3548, 1.8.2012) EXPO-Logo (Abb.) und einen Block aus
– San Marino (Mi-Nr. 2621-23, Block73; 10.3.2015) (Weintraube, Olivenöl, Weizen) (Abb.).



Die weiteren Länder:

– Algerien (22.12.2014) zwei Marken (noch nicht im Michel-Katalog) (Abb.)
– China, Volksrepublik – eine Serie von Ganzsachen-Bildpostkarten (nur bei Internethändlern, wie delcampe, entdeckt, keine weitere Information dazu bekannt) (Abb.)



– Israel (14.4.2015) eine Marke (noch nicht im Michel-Katalog) (Abb.)
– Moldawien (26.5.2015) eine Marke (noch nicht im Michel-Katalog) (Abb.)
– Monaco (Mi-Nr. 3244; 5.3.2015) (Abb.)
– Polen (28.5.2015) ein Block mit Früchten (noch nicht im Michel-Katalog) (Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Stachelbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Apfel (Abb.)
– Schweiz (Mi-Nr. 2388, 5.3.2015) Symbole für Wasser, Wald, Boden (Abb.)
– Tschechische Republik (Mi-Nr. 841, Block 57; 28.3.2015) – EXPO-Signet + Abendmahl – Leonardo da Vinci (Abb.)









Page-three-stamp 1967 fand in Idaho, dem wichtigsten Kartoffelstaat in den USA, ein Jamboree statt, das auf diversen Briefmarken gewürdigt wurde. Aus diesem Anlaß gab Aden Mahra Staat 1967 einen Satz mit vier Briefmarken heraus, und – siehe da, sieh an – auf einer dieser Marken buddelt ein Pfadfinder eine Kartoffel aus. 1899 veröffentlichte der britische Kavallerieoffizier Robert Baden-Powell (1857–1941), der zu diesem Zeitpunkt in Afrika gegen die Aschanti kämpfte, für die britische Armee ein Buch mit dem Titel „Aids to Scouting", das unerwartet ein beliebtes Kinderbuch in Großbritannien wurde: die Kinder spielten Kundschafter. Pfadfinder behaupten, daß das Wort Jamboree aus einer afrikanischen Sprache komme und „friedliches Treffen aller Stämme" bedeute. Im normalen englischen Sprachgebrauch bezeichnet Jamboree eine exzessive Feier oder ein Gelage. 1907 organisierte Baden-Powell auf Brownsea Island in England ein erstes Zeltlager für in Uniform verkleidete Kinder. 1920 fand in der Londoner Olympia Arena das erste „World Scout Jamboree" statt. Seitdem treffen sich (grundsätzlich)

alle vier Jahre Boy Scouts zu internationalen Treffen. 1912 fand das erste Girl Scouts Treffen (im „Gem State“ Georgia) statt. Erinnert der Pfadfindergruß nicht auch an Spock? Im August 1907 fand in Stuttgart übrigens auch das erste Treffen der „Internationalen Verbindung Sozialistischer Jugendorganisationen“ (Socialist Youth International – SYI , heute IUSY: International Union of Socialist Youth) statt, die sich alle zwei Jahre zusammenfinden. Da geht’s lustiger zu, denn in den Camps sind Mädels und Buben zwar in getrennten Zelten untergebracht, aber …

Klaus Henseler

Zuweilen landen E-Mails im Spam

Es ist jetzt leider mehrmals geschehen, daß E-Mails an mich im sog. Spam-Ordner landeten und diese dadurch „fehlgeleitet wurden“. Was ist Spam? Warum Spam?

Als Spam für „Abfall“ werden E-Mails bezeichnet, die dem Empfänger unverlangt zugestellt werden und häufig werbenden, vielfach auch betrügerischen Inhalts (wie die berühmten Erbschaften aus Nigeria) enthalten. Gegen Spam-Mails kann man sich wehren, in dem man z.B. den Absender als „unerwünscht“ deklariert und damit (theoretisch) erreicht, daß E-Mails von diesem Absender schon beim Provider abgefangen werden. Das kann aber auch zu unerwünschten Kollateralschäden führen: Abgeblockt werden möglicherweise auch E-Mails, die man an sich haben will. Typische Spams sind die E-Mails über die Erbtante in Südamerika oder unversteuerte Gewinne aus Aktienspekulationen aus Hongkong, die man nach Zahlung einer kleinen Gebühr (nicht!) überwiesen bekommt.



Die von Monty Python besungene Konserve; aus Wikipedia: Qwerttyxp2000

Die von Monty Python besungene Konserve „SPAM“ (siehe bei wikipedia Begriff „Spam“) war ursprünglich ein Markenname für Dosenfleisch, der bereits 1936 entstanden ist aus *SP*iced h*AM,* fälschlicherweise auch *S*piced *P*ork *A*nd *M*eat genannt. Während der Rationierung im Zweiten Weltkrieg war dieses Konservenfleisch eines der wenigen Nahrungsmittel, die in Großbritannien überall und unbeschränkt erhältlich waren. Die Allgegenwärtigkeit dieses Fleisches, ähnlich wie unerwünschte E-Mails, förderte die Entwicklung des Begriffs. Als Synonym für eine unnötig häufige Verwendung und Wiederholung wurde der Begriff durch den Spam-Sketch der englischen Comedyserie „Monty Python’s Flying Circus“ geprägt: In einem Café besteht die Speisenkarte fast ausschließlich aus Gerichten mit *Spam*.

Klaus Henseler

Ein Korb voller Eier, ein Sack Kartoffeln

Pierre-Jules Boulanger, Président-directeur général beim Autokonzern Citroën, erteilte 1934 seinem Konstrukteur André Lefèbre den Auftrag, einen Kleinwagen zu entwickeln. Der Überlieferung nach definierte Boulanger diesen „Toute Petite Voiture“ (TPV):

> „Entwerfen Sie ein Auto, das Platz für zwei Bauern in Stiefeln und einen Zentner Kartoffeln oder ein Fäßchen Wein bietet, mindestens 60 km/h schnell ist und dabei nur drei Liter Benzin auf 100 km verbraucht. Außerdem soll es selbst schlechteste Wegstrecken bewältigen können und so einfach zu bedienen sein, daß selbst eine ungeübte Fahrerin problemlos mit ihm zurechtkommt. Es muß ausgesprochen gut gefedert sein, sodaß ein Korb voll mit Eiern eine Fahrt über holprige Feldwege unbeschadet übersteht. Und schließlich muß das neue Auto wesentlich billiger sein als unser Traction Avant. Auf das Aussehen des Wagens kommt es dabei überhaupt nicht an.“

1939 wurden die ersten 250 wassergekühlten Prototypen mit nur einem Frontscheinwerfer, nur einem Rücklicht, ohne Außenspiegel und ohne Winker gebaut. Auf eine Lackierung konnte wegen der Aluminiumhülle verzichtet werden. Auch einen Anlasser gab es nicht, denn Boulanger soll gesagt haben: „Das Auto ist für Bauern gedacht, und die sind alle verheiratet und haben eine Frau, die die Kurbel betätigen kann.“ Uns interessieren hier nur die Boulanger vorgegebenen Eigenschaften. Dieses Auto wurde in Deutschland als „de lelijke eend“ zum Enten-Kult, weil oder obwohl es, wie die Wochenzeitschrift „Le Canard enchaine“ (Die angekettete Ente) schrieb, nur „eine Konservendose, Modell freies Campen für vier Sardinen.“ war. „Deux Chevaux“ leitet sich nicht von zwei Pferden her (das Auto hatte immerhin 9 PS!), sondern vom damaligen Kfz-Steuersystem im Frankreich (Näheres wie immer bei wikipedia)

Die von Ford hergestellte „Tin Lizzy“ war immer schwarz. Die ab 1904 von der Daimler Manufacturing Company in Long Island City gebauten Autos der Marke Mercedes waren immer rot. Die in Deutschland gebauten Opel waren anfänglich alle grün lackiert und hießen deshalb „Laubfrosch“ und die Renaults gab’s nur in gelber Tünche. Die Autos von Citroën waren anfänglich nur in Blau.





Gehen wir noch mit der Zeit?

Es ist ja leider unstrittig, daß Briefmarkensammeln zur Zeit etwas aus der Zeit gefallen ist. Das wird sich wieder ändern. Und wenn nicht, ist's auch gut. Hauptsache, uns macht es Freude.

Druck und Versand unserer Agrarphilatelie kosten etwa 2.000 Euro im Jahr. Nun könnte man an den Versandkosten sparen, wenn das Heft für die Internetnutzer unter uns als elektronisches Heft herauskommt. Wir publizieren derzeit das jeweils aktuelle Heft (und frühere Ausgaben) auf der website der „Ernährungsdenkwerkstatt". Reicht das? Oder sollen wir auf diese elektronische Veröffentlichung verzichten? Sollen wir elektronisch weiterhin veröffentlichen, aber nicht mehr zeitnah? Fragen über Fragen. Wir hätten sehr, sehr gern Ihre Meinung: Die Adressen für Meinungsäußerungen finden Sie im Impressum auf der letzten Seite.

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Mi.-Nr.	Bezeichnung
Algerien	22.12.2014	1775–1776	Weltausstellung Mailand: Welternährung Hand, Ähren
Aland	10.4.2015	404	Pfirsischblättrige Glockenblume
Alderney	1.5.2015	526–531, Block 38	Einheimische Pflanzen und Tiere u.a. Igel, Distel
Andorra, span.	9.2.2015	424	Gämse
Antigua-Barb.	16.1.2015	5245	Freimarke: Julie-Mango
Antigua -Barb.	24.2.2015	5246, Block 737	Wüstenrose
Aruba	28.2.2015	854–863	Blumen u.a. Lupinus, Linum, Gentiana, Campanula
Belgien	21.3.2015	4543–4552	Tiere in Bewegung u.a. Graugans, Hermelin, Feldhase
Bermuda	18.12.2014	1082–1091	Rosen
Bermuda	15.1.2015	1092–1101	Pflanzen a. d. botanischen Garten Gouverneur Lefroy
Bosnien-Herzeg.	31.7.2014	645	Erneuerbare Energien, Windkrafträder
Bosnien-Herzeg.	31.7.2014	646	Naturschutzgebiete, Bijambare-Höhle

Land	Ausgabedat.	Mi.-Nr.	Bezeichnung
Bosnien-Herzeg.	10.9.2014	655	Einheimische Fauna – Höhlenassel
Bosnien-Herzeg.	27.2.2015	Block 51	Siebenpunkt Marienkäfer
Bulgarien	7.5.2015	Block 401	Fortwirtschaft: Förster, Bäume
Burundi	19.5.2014	3337–3340	Pflanzen und Käfer: Löwenohr, Rosenkäfer u.a.
Burundi	19.5.2014	3341–3344	Spinnen
Burundi	19.5.2014	3345–3348	Einheimische Schmetterlinge
Burundi	19.5.2014	3353–3346	Eulen
Burundi	19.5.2014	3357–3360	Bienen
Burundi	19.5.2014	3365–3368	Einheimische Schmetterlinge
Burundi	19.5.2014	3369–3372	Pflanzen und Schmetterlinge
Cabo Verde	9.10.2014	1029–1031	Maisanbau
China VR	5.1.2015	4647	Jahr des Schafes
China-Taiwan	28.1.2015	3956–3959	Hülsenfrüchte, u.a. Erdnuß, Sojabohne, Mungobohne
Curaçao	10.9.2014	273–278	Weltorchideenkonferenz
Dänemark	7.5.2015	1834–1835	Naturschutz: Rotwild, Windkraftanlange
Dominica	8.1.2014	4207–4212, Block 561	Jahr des Pferdes
Elfenbeinküste	10.3.2014	1504–1507, Block 188	Schmetterlinge
Elfenbeinküste	10.3.2014	1514–1517, Block 190	Froschlurche
Elfenbeinküste	10.3.2014	1534–1537, Block 194	Tauben
Elfenbeinküste	10.3.2014	1544–1547, Block 196	Kuckucke
Elfenbeinküste	10.3.2014	1559–1552, Block 197	Eulen
Finnland	2.3.2015	2374	Festlicher Blumenstrauß
Finnland	8.5.2015	2383–2384	Wildrose und Orchidee
Frankreich	2.5.2015	6127–6138	Blumensträuße auf Gemälden
Frankreich	29.5.2015	6150–6151, Block 289	Int. Kongreß der Rosenzüchterverbände: Rosen
Georgien	22.12.2014	633–636, Block 53	Die 4 Jahreszeiten – Baum
Grenada	3.11.2014	6844–6849, Block 873/874	Monarchfalter
Grenadinen	16.10.2013	4841–4844, Block 678	Fledermäuse

Land	Ausgabedat.	Mi.-Nr.	Bezeichnung
Grenadinen	20.1.2014	4884–4891,	
		Block 686/687	Schmetterlinge
Grenadinen	24.10.2014	4977–4984,	
		Block 703/704	Orchideen
Grenadinen	24.10.2014	4989–4998	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ziege
Grenadinen	3.11.2014	4999–5008,	
		Block 705/706	u.a. Birne, Apfel, Aubergine, Knoblauch, Tomate, Mango
Kroatien	15.4.2015	1172–1174	Einheimische Fauna, u.a. Reh, Fuchs, Schwein
Kuba	20.3.2014	5791–5796,	
		Block 310	Alejandro Robaina Pereda: Tabakpflanzer, Zigarren uam
Liberia	25.6.2013	6253–6258,	
		Block 648	Heilpflanzen, u.a. Rotbuschtee, Myrrhe, Eche Aloe
Liechtenstein	1.6.2015	1755–1757	Freimarken, Magerwiesenblumen
Liechtenstein	1.6.2015	1761–1764	Naturschutzgebiete: Schwabbrünnen
Madeira	16.4.2015	350–353,	
		Block 61–62	Blumenfest in Madeira
Makau	2.1.2015	8	Automatenmarken Jahr des Schafes
Malediven	1.4.2014	5148–5151,	
		Block 695	Schmetterlinge
Malediven	1.4.2014	5163–5166,	
		Block 698	Frösche
Malediven	1.4.2014	5178–5181,	
		Block 701	Eulen
Mikronesien	28.8.2012	2355–2358,	
		Block 223	Fleischfressende Pflanzen des pazifischen Raumes
Neukaledonien	6.11.2014	1660	Papilio montrouzieri – Schmetterling
Neukaledonien	7.11.2014	1661	Niaouli-Baum
Neukaledonien	7.11.2014	1662	Palmblattflechterei
Niederlande	28.4.2015	3342–3351	Flora u. Fauna des Naturschutzgebietes Naardermeer
Norfolk Inseln	29.9.2014	1206–1215	Zimmertanne, MKH selbstklebend
Norwegen	4.3.2015	1878	Wildlebende Tiere: Braunbär
Palau	17.9.2013	3343–3346,	
		Block 292	Schmetterlinge
Paraguay	17.9.2013	5206–5211,	
		Block 498/499	Blüten ua..Zitronen, Aguape, Korallenstrauch
Philippinen	24.11.2014	4885–4886,	
		Block 331	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ziege
Pitcairn	12.6.2014	907–912	Einheimische Pflanzen, u.a. Canna, Schraubenbaum
Polen	28.5.2015	Block 238	Expo 2015 Mailand: Apfel

Land	Ausgabedat.	Mi.-Nr.	Bezeichnung
Portugal	30.4.2015	4031–4034,	
		Block 374	Wiederansiedlung des Pardelluchses in Portugal
Rumänien	10.4.2015	6945–6948.	
		Block 622	Fauna in Naturschutzgebieten: Pelikane
Rumänien	10.4.2015	Block 623	Krauskopfpelikan
Salomonen	22.11.2013	2137–2140,	
		Block 209	Schmetterlinge und Orchideen
Salomonen	22.11.2013	2142–2145,	
		Block 210	Bienen und Blüten
Schweden	7.5.2015	3049–3050	Weltweiter Naturschutz, Rotwild, Windkraftanlage
Schweden	7.5.2015	3051–3056	Magnolie
Serbien	19.2.2015	589–590	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ziege
Simbabwe	3.6.2014	1013 aus 1013–1018	Verkehrsmittel: Eselsschlitten
Singapur	9.1.2014	2303–2305,	
		Block 206	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ziege
Slowenien	27.3.2015	1136–1138	Knabenkräuter
Slowenien	27.3.2015	Block 80	Purpur–Knabenkraut
Slowenien	29.5.2015	Block 81	Jahr des Bodens, Hände mit Keimling in Erde
Spanien	3.2.2015	4952 aus 4951–4954	Tabakspfeifen
St. Vincent u. G.	1.7.2014	7347–7354, Block 777/778	Orchideen
Suriname	13.3.2013	2635–2646	Blüten, u.a. Schmucklilie, Akelei, Silberbaum, Tulpe
Suriname	14.8.2014	2663–2670	Obst: u.a. Sauersack, Kakaschote, Papaya, Wasserm.
Türkei	19.1.2015	4150	Gegen die Brotverschwendung, Weizenähre, Brotlaib
Ungarn	24.3.2015	Block 378	Jugendphilatelie: Der Gänse-Matthias von M. Fazekas
Uruguay	8.11.2013	3333–3336	Exportprodukte: u.a. Trauben, Weinflasche, Rinder
Uruguay	31.1.2014	3347	Jahr des Pferdes
Uruguay	22.7.2014	3372	Nandu, Landschaft mit Tafelbergen
Uruguay	16.9.2014	3376–3379,	
		Block 119	Int. Jahr der landwirschaftlichen Familienbetriebe
USA	27.3.2015	5056–5063	Freimarken – Farne
USA	20.3.2015	5153–5156	Freimarken – Seerosen
USA	26.3.2015	5158 aus 5157–5161	Martin Ramirez: Eselsreiter
USA	18.5.2015	5171	Tag der vermissten Kinder, Vergißmeinnicht
USA	1.6.2015	5178	Ostlicher Tigerschwalbenschwanz
USA	1.6.2015	5181	Grußmarke: Tulpe
Weißrußland	1.4.2015	1058	Vogel des Jahres: Waldohreule – Asio otus
Weißrußland	29.5.2015	1063–1066,	
		Block 123	Botanischer Garten Minsk: u.a. Flieder, Rhododendron
Zypern	2.4.2015	1320–1322	Einheimische Gerichte: Bitterorangen, Kirschen



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



In Weiden in der Oberpfalz kann man bekanntlich viele Stempel bestellen. Das ist ein Anlaß, „Briefmarken aus Weiden – gestern und heute" mittels eines Stempels zu belegen. Für uns ist interessant, daß in diesem ovalen Stempel eine historische Postkutsche in der Weidener Altstadt, gezogen von zwei Pferden, abgebildet. Falls Sie diesen Sempel wollen, dann schreiben Sie an die Deutsche Post AG in 92627 Weiden. Möge der erbetene Stempel nicht mit der Postkutsche befördert werden.

Hier in Bayern entstand unter den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt 1516 die Regel, daß Bier nur aus Hopfen, Wasser, Hefe und Malz (ursprünglich Gerste) bestehen solle. Das von der Obrigkeit verliehene Recht (Braugerechtsame), Bier aus Getreide herzustellen, wurde im übrigen nach Mißernten oder in Teuerungszeiten häufig eingeschränkt. Mitnichten war 1516 das Geburtsdatum für das „Reinheitsgebot": das gibt es erst seit 1918. Die bayerischen Brauer erreichten in den 1950er Jahren, daß zuckerhaltiges Bier, sog. „Süßbier", nicht nach Bayern unter der Bezeichnung „Bier" importiert werden dürfe. Die Internationalisierung des Wettbewerbs führte dann zu einer Übernahme dieser bayerischen Bestimmung durch den Deutschen Brauerbund, um das aus dem Ausland eingeführte „Chemiebier" zu deklassieren. Das Kloster auf dem Weihenstephaner Berg wurde nach der Enteignung 1803 einem Schulfonds übertragen und Teile zu einem „Musterlandwirtschaftsbetrieb" mit Landwirtschaftsschule umgewidmet. Über mehrere Stationen wurde diese Schule dann zum „Wissenschaftszentrum für Ernährung, Landnutzung und Umwelt" der TU München gemacht. Aus der Klosterbrauerei ging die „Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan" hervor; die „Staatliche Molkerei Weihenstephan" wurde 2000 privatisiert und ist heute Tochtergesellschaft der Unternehmensgruppe Müller(-Milch). Den Stempel gibt es der Deutschen Post AG, Freisinger Allee 6, 85356 München-Flughafen.

UNIVERSITÄTSSTADT
FREISING
historisch - gastlich - jung

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89. eMail: evhokaczy@t-online.de. Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 161 /Oktober 2015 / Auflage 120 Exemplare.

Nach der Herausgabe ist vor der Herausgabe: Das nächste Heft kommt zum Jahreswechsel – wieder mit 60 Seiten Umfang. Das soll uns mal eine andere Motivgruppe nachmachen!

Agrarphilatelie 162 · Januar 2016

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

vor Ihnen liegt eine neue Ausgabe unserer „Agrarphilatelie“. Mit dem Mitteilungsheft 162, das erste des Jahres 2016, ist das letzte Jahr, in dem wir unser 40jähriges Bestehen feierten, Vergangenheit.

Jahreswechsel sind immer Anlaß für einen Rückblick und einen Blick in das vor uns liegende Jahr.

Unsere Jahreshauptversammlung fand im Rahmen der EXPHIMO in Bad Mondorf statt. Einen ausführlichen Bericht über EXPHIMO und Jahreshauptversammlung konnten Sie im Juli-Heft lesen. Die anwesenden Mitglieder und ihre Begleitung trafen sich jeden Abend im Esplanade/Remich zum Plausch mit gutem Essen und Trinken. Auch das gehört zu einem angemessenen Vereinsleben. Diese Abende werden mir lange in Erinnerung bleiben.

Der „Botanische Garten Wuppertal“, eine kleine Oase Natur, besteht 125 Jahre; meine Frau und ich sind regelmäßige Besucher – auch hier können wir entspannen. Im Jubiläumsjahr 2015 fanden im Garten mehrere Sonderveranstaltungen statt, unter anderem eine Briefmarkenschau mit einem Sonderpostamt am 15./16. August. Wir als Agrarphilatelisten beteiligten uns mit mehreren Sammlungen (20 Rahmen), unter anderem mit dem in den Heften 160 und 161 abgedruckten „Rotkäppchen“.

Im kommenden Mai (12.–14.) findet die 6. Deutsche Meisterschaft der Thematischen Philatelie in Essen statt. Sehenswert. Ich begegne hier immer alten Bekannten und Mitgliedern und würde mich freuen, wenn wir uns auch treffen. Ein Besuch dieser Ausstellung ist auch sonst sehr zu empfehlen.

Im Oktober (27.–29.) ist Sindelfingen angesagt: die 34. Internationale Briefmarken-Börse findet statt. Wir sind wieder mit einem Info-Stand dabei. Außerdem werden wir uns am Sonnabend/Samstag, dem 29. Oktober 2016, zu unserer Jahreshauptversammlung treffen. Im Namen des Vorstands bitte ich: „strömt zuhauf“. Bitte unbedingt in Ihr Notizbuch eintragen, damit Sie es nicht vergessen, zu kommen und … wer hilft stunden- und aushilfsweise an unserem Stand?

Sie beteiligen sich an Ausstellungen? Ja? Meinen Sie nicht, daß andere Mitglieder das wissen sollten? Weil diese auch ausstellen? Man sich vielleicht treffen könnte? Man vielleicht auch seinen

Scheffel nicht unters Licht stellen sollte? Wenn Sie mir vor der Ausstellung Ihre Teilnahme mitteilen, werden wir dies in der „Agrarphilatelie“ publizieren. Wir veröffentlichen, wenn Sie es wollen, auch die Bewertung Ihres Exponats (tue Gutes und rede drüber).

Für 2016 wünsche ich Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und Ihrer Familie alles Gute, viel Erfolg und Gesundheit. Bleiben oder werden Sie gesund.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Ach übrigens: Mit dem Oktoberheft erhielten Sie ein Formular, mit der Bitte, mir dieses zurückzusenden. Bis heute (Stand Ende November) habe ich leider, leider nur von weniger als der Hälfte unserer Mitglieder einen Rücklauf erhalten. Auf den Seiten 44/45 dieses Hefts haben wir den Vordruck abgedruckt.

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind die Hefte 1–162 als PDF-Datei eingepflegt.

Aufgenommen sind auch die Kartoffelbücher von Klaus Henseler.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
bzw.
ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Des Teufels Leibgericht besteht aus Fliegenpilzen; Roger Thill lieferte die Zutaten für die Titelseite.

Inhaltsverzeichnis

Die Stachelbeeren auf Briefmarken	4
Ist Infopost sammelwürdig?	6
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 11)	13
Dit und dat	22, 47, 56
Geburtstagsfreude der Sammler!	23
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 18)	23
Page-Three-stamp	33
Nationalpark Kalkalpen	34
Hortisole: Gartenböden	35
Die Armen in Schrebers Gärten	38
Nutrire il planeta, energia per la vita	41
Ausschneiden, ausfüllen, abschicken!	44
Mailänder Expo	47
Kartoffel-Kunst auf Briefmarken	48
Über den Kartoffelkäfer als Kriegswaffe	49
Kartoffelkäfer auf Briefmarke	51
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	52
Landwirtschaft gestempelt	57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Stefan Hilz, Johannes Kohnen, Heinz Wienold, Horst Kaczmarczyk, Jürgen Danne



Redaktionsschluß:

TGIR: Draußen weht ein kräftiger Wind – doch Sturm ist an der Nordseeküste erst, wenn die Schafe auf dem Deich keine Locken mehr haben.

Ulrich Oltersdorf

Die Stachelbeeren auf Briefmarken

Die Stachelbeere *(Ribes uva-crispa,* Syn.: *Ribes grossularia)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung Ribes innerhalb der Familie der Stachelbeergewächse *(Grossulariaceae),* der Johannisbeeren. Sie besitzt ein weites Verbreitungsgebiet in Eurasien und Nordafrika.



Die Stachelbeere ist ein sommergrüner Strauch, der Wuchshöhen von 60–100 cm und mehr erreicht. Die Blütezeit liegt in Mitteleuropa etwa im April bis Mai. Die hängende, meist anfangs behaarte und zuletzt kahle Beere kann bei einem Durchmesser von 1–3 cm länglich bis kugelig sein. Die Fruchtfarbe ist je nach Sorte grün, gelb bis purpurrot. Die Reifezeit der Früchte liegt bei uns im Juli und August. Die Stachelbeeren werden nur für den Frischverzehr reif geerntet. Für die industrielle Verarbeitung zu Kompott, Desserts und Kuchenbelag werden dagegen nicht voll ausgereifte, so genannte grünreife Früchte verwendet. Sie sind länger lagerfähig und nicht so druckempfindlich wie vollreife Stachelbeeren.



Die ursprünglich wahrscheinlich aus dem Himalayagebiet stammenden Stachelbeeren kommen heute in Europa wildwachsend in Gebüschen und an Waldrändern vor; sowie in Gebirgsregion des Mittelmeerraumes und Asiens (bis hin nach China). Sie wurden seit dem 14./15. Jahrhundert kultiviert (Klosterbeeren). Die Wildform *(Ribes uva-crispa* subsp. uva-crispa) unterscheidet sich von der Kulturform *(Ribes uva-crispa* subsp. grossularia) durch deutlich kleinere Früchte und eine weiche Behaarung, während die Gartenstachel-









beeren eher kahl sind. Die Bestäubung erfolgt durch Fliegen und Bienen. Die Ausbreitung der Samen erfolgt durch Tiere, hauptsächlich Vögel, welche die Beeren fressen.

Aus der Tradition heraus gibt es viele regionale Bezeichnungen; wie „Druscheln“ in der Pfalz, in Österreich „Ågrâsl“, „Ogrosl“, „Mei(t)schg(a)le“, „Mauchale“ oder „Mungatzen“, in der Schweiz „Chrosle“ oder „Chruselbeere“, in Rumänien werden sie von den Siebenbürger Sachsen „Ägrisch“ genannt.



Stachelbeerproduktion (in Tonnen, nach FAO-Statistik)

	1980	2000	2010
Welt	221.000	169.000	142.500
Deutschland	81.000	88.000	64.250
UdSSR/Rußland	67.000	35.000	48.000
Polen	37.000	28.500	14.200

Es gibt etwa 150 kultivierte Stachelbeersorten, mit Namen wie z.B. Achilles, Grüne Kugel, Hinnomaeki, Invicta, Pax. Remarka, Reverta, Rokula, Rolonda, Rote Triumph, Rote Eva und Xenia.



(rechts: Birnen)





Stachelbeeren ißt man roh mit oder ohne Zucker, sie sind sauer und enthalten viele kleine Kerne; verwendet werden sie für Obstkuchen, Gelees, Sorbets und Sirupen sowie in Chutneys und Fruchtsalaten. Gelegentlich werden sie auch als Garnierung zu Fleisch- oder Fischgerichten gegeben.









Stefan Hilz

Ist Infopost sammelwürdig?

Eine bei Sammlern oft vernachlässigte oder gar mißliebig betrachtete Sendungsart ist die Infopost. Bei der Frage, ob Infopost sammlungswürdig ist, scheiden sich die Geister. Die Einen lehnen es kategorisch ab solche Belege in ihre Sammlung aufzunehmen. Die Anderen sehen es als schöne Ergänzung insbesondere ihrer Motivsammlung an. Aus Sicht eines Motivsammlers bin ich sehr wohl der Meinung, daß Infopost sammelwürdig ist, genauso wie Entgeltvermerke oder sonstige Freimachungsarten. Von besonderem Interesse sind die Belege, die eine briefmarkenähnliche Darstellung zeigen. Unbestritten sind INFOPOST-Sendungen Massenware. Was allerdings für die Aufnahme in eine Sammlung spricht, ist die Tatsache, daß es sich um auf den Postweg gebrachte anlaßbezogene Sendungsstücke handelt, also in philatelistischen Kreisen hoch geschätzte „echt gelaufene“ Belege.

Entscheidend ist, was man selbst daraus macht. Für eine Motivsammlung bietet es sich geradezu an solche Belege im Ganzen oder als Ausschnitt aufzunehmen. Insbesondere Infopostbelege, die

eine motivbezogene Abbildung oder Schriftzug zeigen, sind von besonderem Interesse. Von dem Anspruch der Vollständigkeit sollte man sich lösen. Es ist ein Vorteil bei dieser Art Sammlung, nicht „komplett“ sein zu müssen.

Allerdings muß man sich entscheiden, wie man Infopostbelege sammelt; schließlich müssen sie untergebracht werden. Entscheidet man sich für einen Ausschnitt, gehen unter Umständen wertvolle Informationen wie Datum und Absender verloren. Gegebenenfalls wird das Eingangsdatum auf der Rückseite des Beleges vermerkt. Andererseits gibt es das altbekannte Problem große Umschläge in der Sammlung unterzubringen zu müssen. Meinerseits wird hierbei von Fall zu Fall entschieden; eine strikte Vorgabe gibt es nicht.

Was ist Infopost?

Infopost national bietet den Postkunden die Möglichkeit, adressierte Werbesendungen und Kataloge zu einem besonders günstigen Preis an Kunden zu schicken. Als INFOPOST können schriftliche Mitteilungen und Unterlagen oder Datenträger wie zum Beispiel CD/DVD versendet werden. Kostenlose Proben, Produktmuster und Werbeartikel sowie Fremdbeilagen (Sendungsteile anderer Absender) können mitversendet werden. Inhaltsgleiche Zahlungsaufforderungen (z.B. Rechnungen und Mahnungen) dürfen nach Beschluß der Bundesnetzagentur nicht als INFOPOST versendet werden. Verkaufswaren sind ebenfalls nicht zugelassen, hiervon ausgenommen sind Bücher (auch Hörbücher), Broschüren, Zeitungen und Zeitschriften.

Hinsichtlich der Sendungsinhalte gelten einige Kriterien. So müssen die Inhalte gleich sein bezüglich der Anzahl und Beschaffenheit und der Gestaltung der Umhüllung und im Format sowie der Anzahl und der Werte der verwendeten Postwertzeichen (nur in Verbindung mit Absenderstempelung und FRANKIERSERVICE).

Auch bei der Mindestmenge und Sortierung ist Einiges zu beachten. Erforderlich sind 4000 Sendungen, sortiert nach Postleitzahl in auf-/absteigender Reihenfolge bzw. 250 Sendungen, sortiert nach Leitregion (Übereinstimmung der ersten beiden Stellen der Postleitzahl) in auf-/absteigender Reihenfolge bzw. 50 Sendungen nach Leitbereich der Einlieferungsstelle (Sequenz von Postleitzahlen) der Einlieferungsstelle in auf-/absteigender Reihenfolge).

Ausführliche Informationen sowie Preise, Maße, Formen und Gewichte sind den diversen Infobroschüren (siehe www.deutschepost.de/de/i/infopost_national.html) zu entnehmen.

Aus Sammlersicht ist es interessant ein Blick auf die verschiedenen Möglichkeiten der Frankatur zu werfen. Die Versender können zwischen den Varianten wählen Frankiervermerk, Frankiermaschine, Absenderstempelung, Frankierservice und Plusbrief wählen.

1. Frankiervermerk

Der Frankiervermerk wird in der rechten oberen Ecke der Aufschriftseite angebracht. Wählbar ist ein Vermerk in beliebiger dunkler Farbe auf hellem Hintergrund nach folgendem Muster (siehe Abb. 1).



Abb. 1

Frankiervermerk auch mit Kundenmotiv
Zusätzlich zur Frankierwelle können unter bestimmten Voraussetzungen auch kundenindividuelle Motive in der Frankierzone angegeben werden (siehe Abb. 2).



Abb. 2

Verkürzter Frankiervermerk
Der verkürzte Frankiervermerk kann oberhalb der Anschrift auch an einer anderen Stelle in Anschriftennähe zweizeilig angebracht werden. Die Frankierzone (7 cm vom rechten und 4 cm vom oberen Rand) ist freizuhalten und darf nicht bedruckt werden (siehe Abb. 3).



Abb. 3

2. Frankiervermerk ZL (ZL = zusätzliche Leistung)

Die Frankierung der Sendungen mittels Frankiervermerk (ZL) in Verbindung mit Frankierwelle und verkürztem Frankiervermerk ist eine auf die INFOPOST zugeschnittene Alternative zur DV-Freimachung. Die Nutzung des Frankiervermerks (ZL) ist nicht genehmigungspflichtig (siehe Abb. 4).

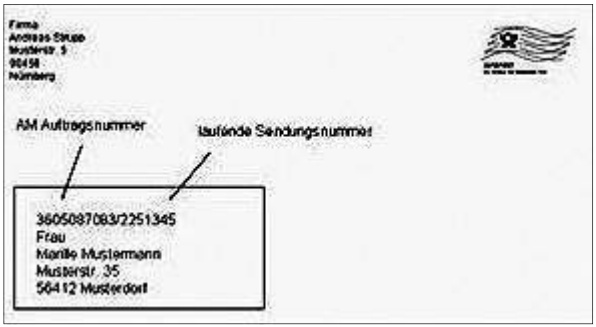


Abb. 4

3. Frankieren über Frankiermaschinen- und DV-Freimachung

Wenn eine Vereinbarung über die Frankierung mit einer Frankiermaschine abgeschlossen ist oder am DV-Freimachungsverfahren teilgenommen wird, können die Sendungen nach den folgenden Mustern frankiert werden (siehe Abb. 5, Abb. 6 und Abb. 7).



Abb. 5

4. Absenderstempelung

INFOPOST kann in bestimmten Fällen mit Briefmarken frankiert und durch einen Absenderstempel vor der Einlieferung entwertet werden. Voraussetzung ist eine Vereinbarung zur Teilnahme an der Absenderstempelung. Die Absenderstempelmaschine wird gekauft und bei der Post angemeldet. Die Briefmarken werden dann nach untenstehendem Muster entwertet (siehe Abb. 8).



Abb. 6

Abb. 7



5. Frankierservice

Gegen Entgelt übernimmt die Deutsche Post die Frankierung oder Absenderstempelung von INFOPOST (siehe Abb. 9).



Abb. 8

Abb. 9



6. Plusbrief

Für den Versand von INFOPOST Standard bietet die Post den PLUSBRIEF mit einer eingedruckten Briefmarke. Da der Stempel bereits mit abgedruckt ist, entfällt die Absenderstempelung (siehe Abb. 10).

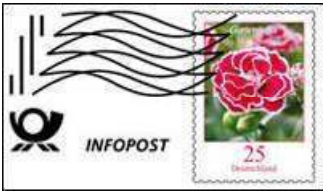
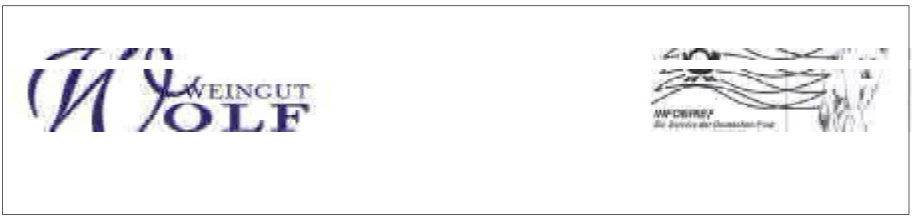


Abb. 10

Nachfolgend einige Beispiele für INFOPOST-Belege aus einer Motivsammlung Wein



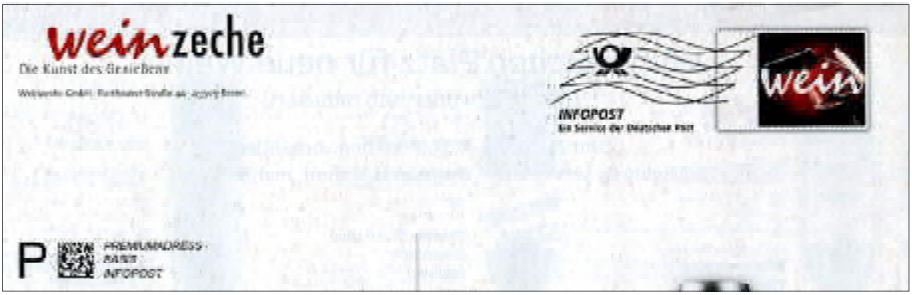
Infopostsendung des Weingutes Fitz-Ritter in Bad Dürkheim aus 2009 mit Frankiervermerk mit Kunden- motiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt das Gutsgebäude.



Infopostsendung des Weingutes Wolf in Bad Dürkheim-Ungstein aus 2012 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt einen Wolf.



Infopostsendung des Winzervereins Deidesheim aus 2009 mit Frankiervermerk mit Kündenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt neuen Wein in den typischen Pfälzer Dubbegläsern.



Infopostsendung des Weinhandelsunternehmens Weinzeche GmbH in Essen aus 2015 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt ein Weinglas mit Rotwein. Bei dem Ausschnitt handelt es sich um die Rückseite einer Broschüre mit dem Weinangebot.



Infopostsendung der Winzergenossenschaft Edenkoben aus 2013 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt ein Weinglas mit Schriftzug.



Infopostsendung der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr aus 2013 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt das historische Genossenschaftsgebäude.



Infopostsendung des Vereins Südliche Weinstraße e.V. in Landau 2011 mit Frankiervermerk mit Kunden- motiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt das Logo der Gemeinschaftswerbung Pfalzwein e.V.



Infopostsendung der Winzergenossenschaft Efringen-Kirchen aus 2010 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt eine Rotweintraube.



Infopostsendung der Winzergenossenschaft Efringen-Kirchen aus 2010 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt eine Sektflasche.



Infopostsendung der Winzergenossenschaft Efringen-Kirchen aus 2012 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt einen Weinberg im Frühjahr.



Infopostsendung des Weinhandelsunternehmens Wein & Vinos GmbH in Berlin aus 2015 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt das Firmenlogo.



Infopostsendung des Weingutes Karl Petgen in Nennig aus 2011 mit Frankiervermerk mit Kundenmotiv. Die markenähnliche Abbildung zeigt eine Weinflasche des Weingutes mit Weinglas.

Quelle: www.deutschepost.de



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 11)

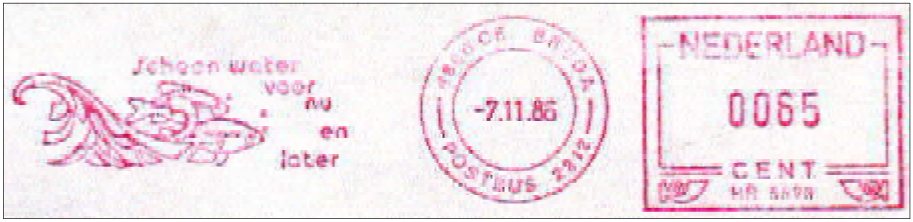
5. Die Geißeln des Wohlstands

5.3 Schrottberge werden zum Problem

Sehr große Gefahren gehen von ins Meer verkippten Sondermüll aus. Atomreaktoren aus Atom-U-Booten, Giftgasgranaten, versenkte Ölplattformen sowie Giftmüllverklappungen der Industrie. Besonders betroffen sind die Nordsee, die Ostsee und das Mittelmeer.







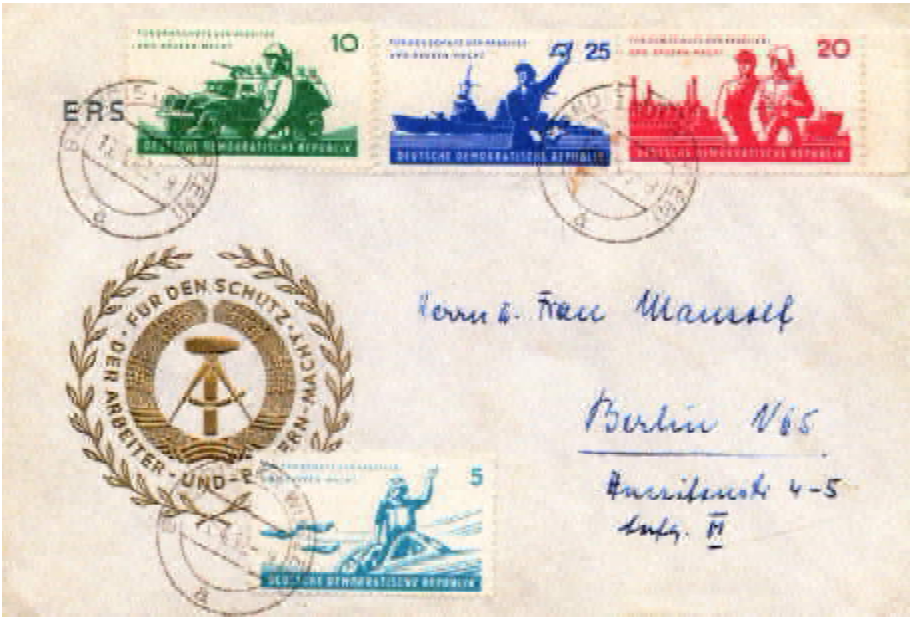




Pro Jahr werden allein in der EU etwa 9 Millionen alte Autos verschrottet. Unmengen von militärischem Schrott fallen durch Kriege und bei „Modernisierungen“ der Armee an.











5.4. Renommiersucht ist der Tod vieler Tierarten

Der Zoo war in seiner Entstehungszeit ein Familienvergügen. Das Betrachten der „wilden Tiere“ war eine Sensation. Damals dachte noch niemand daran, daß der Zoo der Zufluchtsort für die von den Menschen zum Aussterben verurteilte Tierarten wird.



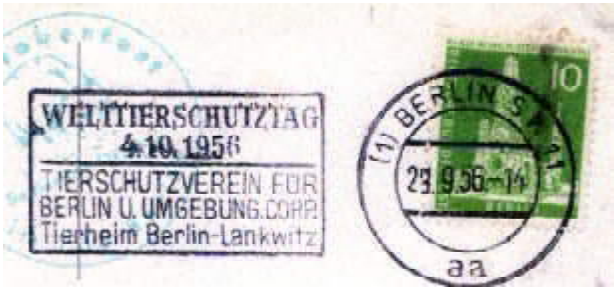








Der Profit und die Renommiersucht der „Wohlstandsgesellschaft“ sind die Hauptursachen für das Schlachten und Aussterben vieler Tierarten.















Die neue moderne Welt hat keinen Platz mehr für das Kleingetier in Feld, Wald und Flur. Auch wilde Tiere sind „überflüssig“, es sei denn, sie bringen Elfenbein, Felle oder Räucherschinken vom Band.




115315
50
50


République Démocratique
Postes 1982
3K


1978


25 PF
DEUTSCHE DEMOKRATISCHE


Postkarte
ERSTTAG
REPUBLIK ÖSTERREICH
S 4,50
Wien '90
INTERNATIONALE
MOTIV
BRIEFMARKEN-
AUSSTELLUNG
29.8.1990
1150 WIEN
Adolf Bläumauer
8932 Weißenbach /Enns

5.5. Die Chemie – Leistungssteigerung oder Fluch?

Die Produzenten wollen größere Erträge, jeder unnütze Halm, jedes unnütze Getier wird mit Pflanzenschutzmitteln vernichtet. Wozu noch gute Muttererde? Im Museum ist dafür noch Platz.

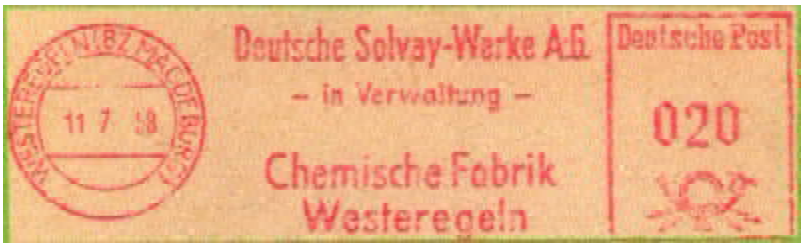


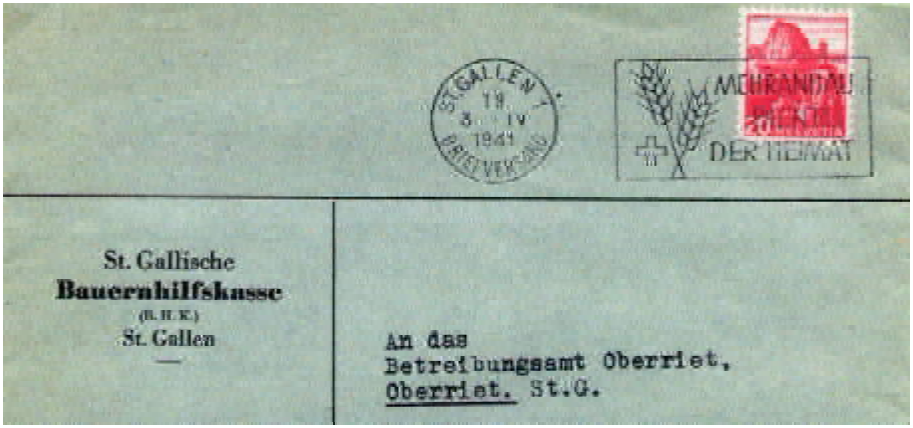














Die Kalidüngerindustrie nahm einen enormen Aufschwung. In der Praxis veränderte der Dünger das ökologische Gleichgewicht des Bodens. Über Umweltprobleme dachte damals noch niemand nach.

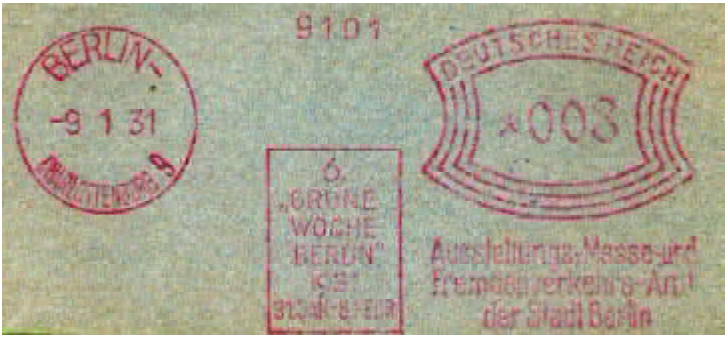


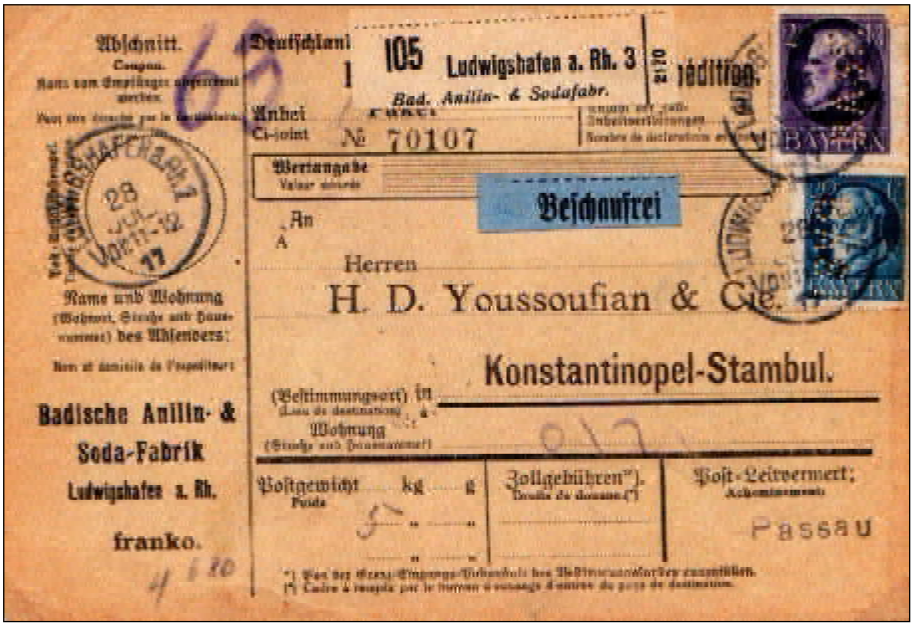




Auf der „Grünen Woche“ 1929 wurde die chemische Düngung als Zukunft für die landwirtschaftliche Produktionssteigerung bezeichnet.







(wird fortgesetzt)

Das paßt auch zu uns Briefmarkensammlern

Die Brüder Grimm schrieben 1813 in der Vorrede der von ihnen herausgegebenen Zeitschrift „Altdeutsche Wälder“: „Das Sammeln ... tut vor allem andern Not, weil in der Unruhe der Zeiten die einzelne Aufbewahrung nicht genug gesichert ist und die Tradition immer mehr einsiegt, wenigstens unvollständiger ... wird.“ kh

Deutschland erobern

In seinem neuen Film „Where to Invade Next“ empfiehlt der US-amerikanische Filmregisseur Michael Moore seinem Land u.a. Finnland (wegen des Schulsystems) und Frankreich wegen der Schulspeisung (nur zweimal im Jahr pommes frites, aber jeden Tag Blauschimmelkäse) zu erobern. Er rät seinem Präsidenten auch, Deutschland zu erobern: Die Arbeitnehmer werden so entspannt ausgebeutet, daß sie feierabends noch Lust auf ein Bierchen haben. So habe ich „Alemanya“ noch nie gesehen. kh

Johannes Kohnen

Geburtstagsfreude der Sammler!

In der Wochenendausgabe des „Mannheimer Morgen“ vom 2. Mai 2015 wurde sie gefeiert die Geburt der ersten Briefmarke. „Hoch soll sie kleben!“ an ihrem 175. Geburtstag. In dem Geburtstagsartikel von Thomas Olivier ging es jedoch weniger um den Klebstoff als vielmehr um die Markenmotive, neben den historischen – „One Penny Black“ und „Schwarzer Einser“ – vor allem um aktuelle Motive und deren Designer. Das Künstler-Ehepaar Sibylle und Fritz Haase und die Designerin Grit Fiedler wurden vorgestellt. Daß der Zeitungsartikel die Aufmerksamkeit auf die Motive lenkt, das freut selbstverständlich vor allem den Motivsammler. Die „Markenschauseiten“ sind natürlich nicht zu übersehen. Auch was nicht gleich jedem Betrachter in den Sinn kommt, wird behandelt: die penible Arbeit der Designer. Und hier kommen nun die Philatelisten ins Spiel. „Die Recherche sei die Hauptarbeit, bestätigt Kollege Haase. Selbst winzigste Fehler auf den Marken blieben nicht verborgen und könnten Ärger auslösen. ’Es gibt da richtige Spezialisten unter den Philatelisten.’“ Diese Einschätzung kann doch nur ein Ansporn sein, sich als Motiv-Detektiv zu betätigen. Lupenreine Wahrheitsfindung! Ohne reichlich Hintergrundwissen und die feine Nase wird es nicht gehen. Wenn man keinen Fehler findet, um so besser. Mehr Freude wird wahrscheinlich das Aufdecken eines Fehlers machen. So sind wir Menschen, oder? „Hoch soll sie kleben!“ – Hoch soll sie leben!

Also, doppelte Freude, einmal, daß es sie gibt, die Briefmarke und daß es sie auch schon mal mit Fehlern gibt, – wie könnte es auch anders sein bei einem menschlichen Werk? – die dann besonders präsentiert werden in der Fachliteratur. Da es bei aller Perfektionierung auch in der Zukunft Fehler geben wird, bleibt uns auch in Zukunft diese Entdeckerfreude erhalten, so wage ich mal zu behaupten. Es bleibt eine spannende Sache, das Briefmarkensammeln.

Heinz Wienold

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Käse

Käse ist ein festes Milcherzeugnis, das – bis auf wenige Ausnahmen – durch Gerinnen aus einem Eiweißanteil der Miilch, dem Kasein, gewonnen wird. Es ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und Milcherzeugnissen.

Der erste archäologische Nachweis der Käseherstellung stammt aus der Jungsteinzeit um 5500 v.Chr. in Kujawien im heutigen Polen. Die ältesten bildlichen und schriftlichen Darstellungen und Nachweise stammen aus Mesopotamien (in der Gegend des heutigen Irak) aus der Zeit von etwa 3000 v.Chr.

Käse wird somit schon seit Jahrhunderten gegessen. Er ist sehr nahrhaft und enthält alle wertvollen Bestandteile der Milch.



Käse ist besonders im westlichen-europäischen Kulturkreis verbreitet; in Afrika, Ostasien und Südamerika spielt er eine untergeordnete Rolle. Das Hauptgrund liegt wahrscheinlich in der weit verbreiteten Laktoseintoleranz der dortigen Bevölkerung.

Bedingt durch die unterschiedlichen Zubereitungen schätzt man weltweit über 5.000 verschiedene Käsesorten, wobei ein und dasselbe Produkt von Molkerei zu Molkerei verschieden sein kann und jeder Käse seine eigene Geschmacksnote hat.







Grundlage für die Einordnung der Käsesorten in Deutschland ist die „Deutsche Käseverordnung". Kriterium für die Einteilung ist der Wassergehalt der Käse.

Der Wassergehalt des Käses wird durch den Entzug von Molke aus der gesäuerten Milch (Dickete) eingestellt. Bei Hart-, Schnitt- und Weichkäse wird die Dickete mit einer Käseharfe zum Käsebruch kleingeschnitten. Je kleiner das Bruchkorn, umso mehr Molke wird abgeschieden und

umso höher ist die Trockenmasse. Anschließend wird für Hart- und Schnittkäse der Käsebruch zu Käselaibern geformt und gepreßt. Mit einem anschließenden Salzbad kann noch mehr Wasser entzogen werden.





Nach der „Deutschen Käseverordnung“ werden die Käse unterteilt in:

	Wassergehalt in Prozent	Beispiel
Hartkäse	<56	Parmesan
Schnittkäse	54–63	Edamer
Halbfester Schnittkäse	61–69	Butterkäse
Sauermilchkäse	60–73	Harzer Käse
Weichkäse	>67	Romadur, Feta
Frischkäse	>73	Speisequark

Diese Einteilung gilt nicht nur für Käse aus Kuhmilch, sondern auch für Ziegen- und Schafskäse.

Andere Länder – andere Sitten. So gibt es für die Einteilung der Käsesorten in anderen Ländern eigene Definitionen. In der Schweiz wird der Käse z.B. wie folgt eingeteilt:

		Beispiel
Frischkäse	ohne Reifezeit	Quark
Weichkäse	Reifezeit einige Wochen	Brie
Halbhartkäse	Reifezeit einige Monate	Appenzeller
Hartkäse	Reifezeit bis 1½ Jahr	Emmentaler
Extrahartkäse	Reifezeit mehrere Jahre	Hobelkäse

Käse werden aber auch nach dem Herstellungsverfahren und vor allem nach dem Fettgehalt unterschieden.

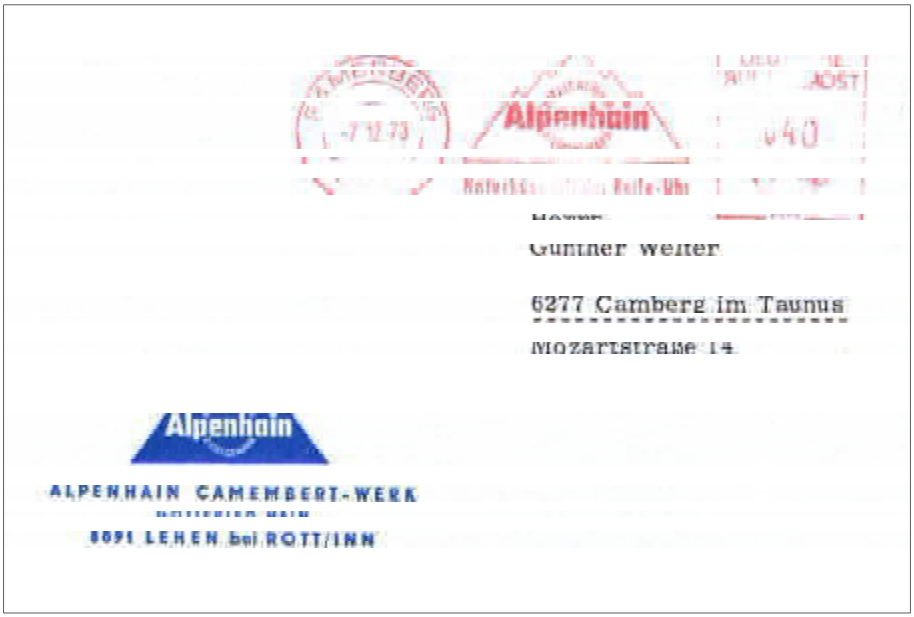
Da der Käse bei längerer Lagerzeit mehr oder weniger Wasser verliert, wird bei der Bestimmung des Fettgehalts das Verhältnis des Fetts in der Trockensubstanz zugrunde gelegt, da dieses Verhältnis auch bei größerem Wasserverlust konstant bleibt.

Speisequark/Frischkäse hat mit <3 Prozent den niedrigsten, Hartkäse mit >42 Prozent den höchsten Fettgehalt in der Trockensubstanz.







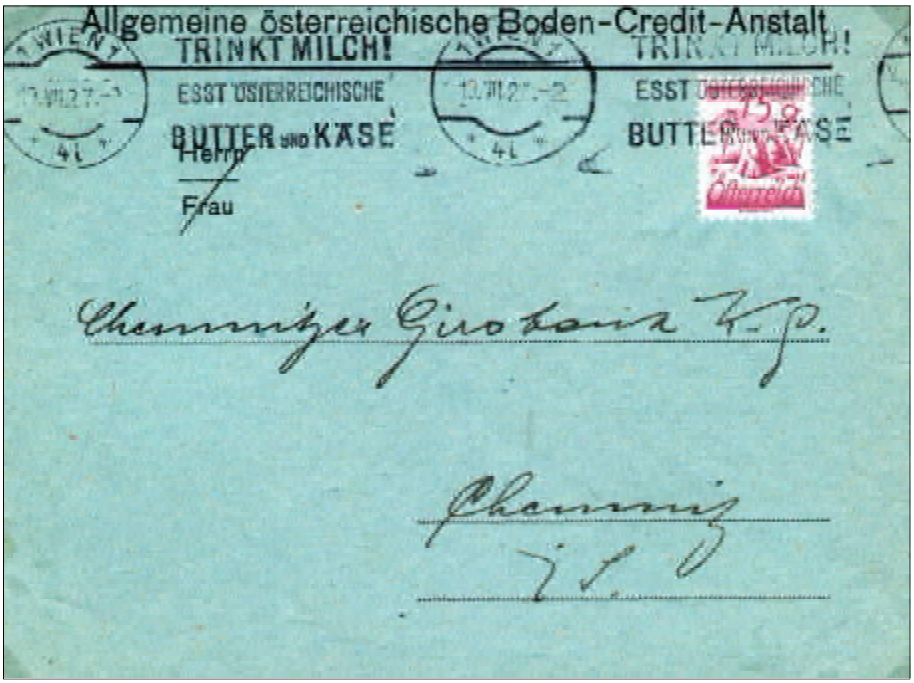


Camembert ist ein Weichkäse, Allgäuer Emmentaler zählt zu den Hartkäsen; dieser wurde bereits um 1200 in Klosterhandschriften erwähnt, ebenso wie Gouda und Edamer bereits im Jahr 1184 genannt und Appenzeller im Jahr 1282 beschrieben wurde.









Dauermilcherzeugnisse

Eine Form der Verarbeitung und Konservierung der Milch ist die Produktion von Milchpulver. Dabei wird der Milch (etwa 87 Prozent Wasser) das gesamte freie Wasser entzogen, so daß im Milchpulver nur noch etwa 3 Prozent Wasser verbleiben.

Für die Trocknung der Milch gibt es zwei Verfahren:

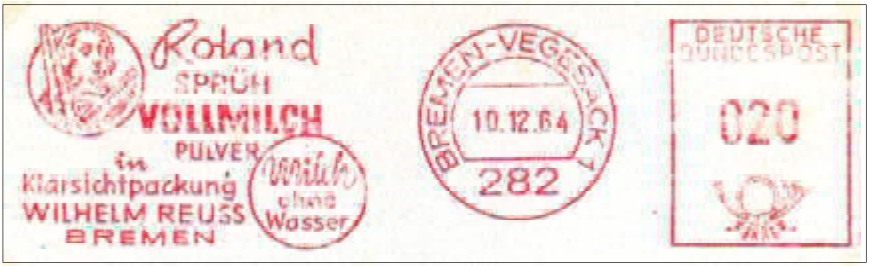
Walzentrocknung:

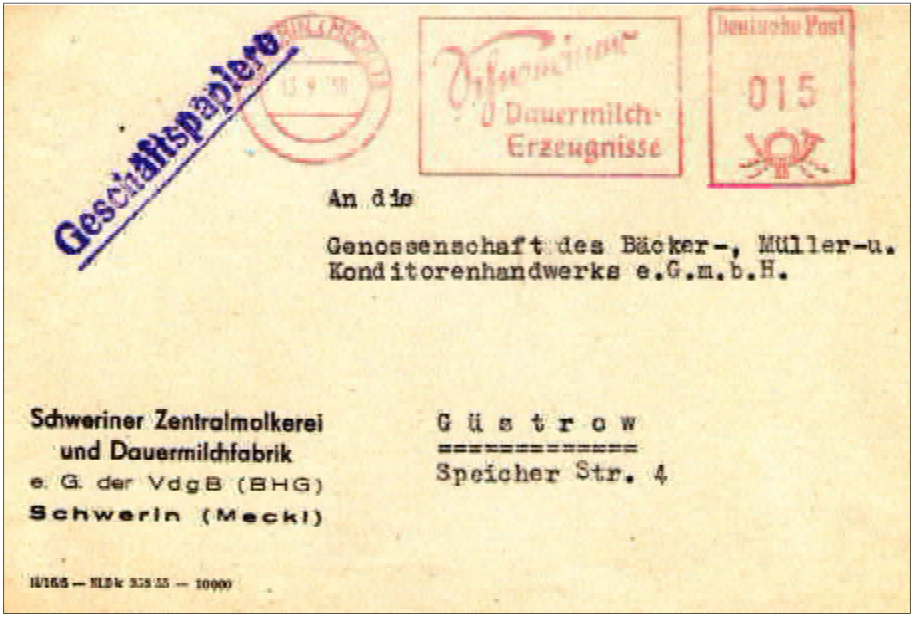
Bei der Walzentrocknung wird die Milch in einer dünnen Schicht auf rotierende und erhitzte Walzen aufgetragen und das getrocknete Milchpulver durch Messer abgeschabt. Bei diesem Verfahren ist die Milch jedoch größeren thermischen Belastungen ausgesetzt.

.

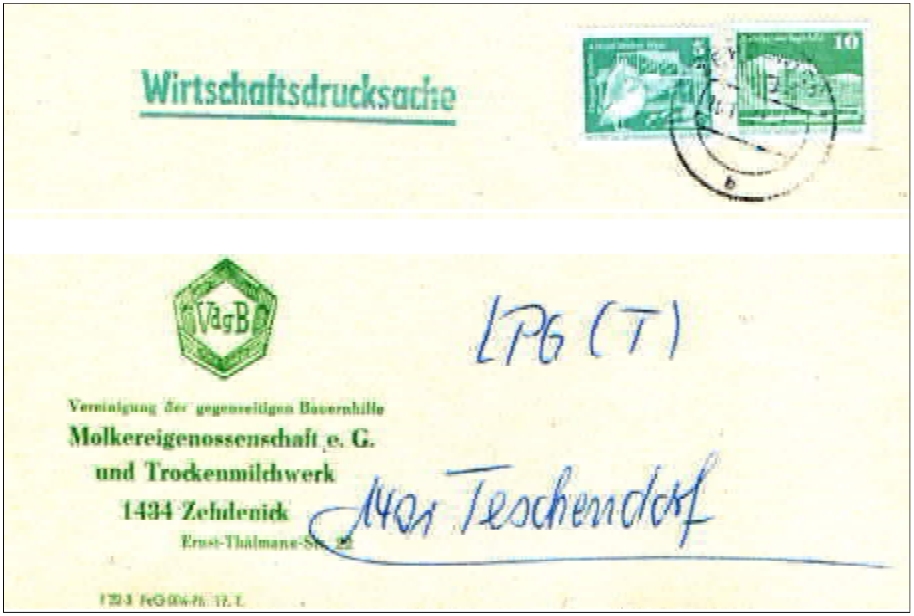
Sprühtrocknung:

Die bereits etwas eingedickte Milch wird in einem Sprühturm fein verteilt und mit Heißluft (150 bis 200 °C) im Gegenstrom getrocknet. Die Milch wird dabei nur auf 70–80 °C erwärmt. Dieses Verfahren findet allgemeine Anwendung.





Das so gewonnene Milchpulver hat einen Anteil von 26 Prozent Fett, 25 Prozent Eiweiß und 38 Prozent Milchzucker. Durch den Trocknungsprozeß geht jedoch ein gewisser Anteil von Vitaminen verloren.


Wirtschaftsdrucksache
10
VdgB
LPG (T)
Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe
Molkereigenossenschaft e. G.
und Trockenmilchwerk
1434 Zehdenick
Ernst-Thälmann-Str.
1403 Teschendorf


Wirtschaftsdrucksache
15
6712
26.01.83-12
Dauermilchwerk Triptis
Betrieb des Ostthüringer Maiszuchtkombinates
6712 Triptis
Puschkinstraße 12
VdgB Molkereigenossenschaft
9612 M e e r a n e
9611 Reinholdshain

Milchpulver ist bei sachgemäßer Lagerung lange haltbar, leicht zu transportieren und vor allem sehr vielseitig einsetzbar, kurz gesagt, ein wichtiger und wertvoller Rohstoff für die Nahrungs-, Genußmittel- und Pharmaindustrie.

Es läßt sich problemlos wieder mit Wasser verdünnen und zu den verschiedensten Produkten verarbeiten, z.B. in Säuglings- und Kindernahrung, Eiscreme und Schokolade.

Milchpulver ist weiterhin in vielen Fertiggerichten zu finden.











Page-Three-stamp Barbados – wie auch etliche andere Länder – gab 1975 eine Briefmarke aus, die das Erntedankfest zum Thema hat. Es ist ein Fest, auf dem christliche Gläubige nach der Ernte Gott für die Gaben der Ernte danken. Bei der Feier werden Feldfrüchte, Getreide und Obst dekorativ aufgestellt; in der Barbados-Marke werden auf einem Festkarren auch Kartoffel mitgeführt. In manchen Orten wird eine aus Getreide geflochtene „Erntekrone" gezeigt. Erntedankfeste werden auch in anderen Kulturkreisen gefeiert. In den USA ist der Thanksgiving Day Anlaß, einen Truthuhn zu schlachten und die Familie zu versammeln. Im Judentum wurde und wird das Schawuot, das Wochenfest, nach Beginn der Ernte und das Sukkot, das Laubhüttenfest (auch in Erinnerung an den Auszug aus Ägypten) im Herbst am Ende der Lese gefeiert. In England war der Erntedanktag „Michelmas" (von altenglisch „Sanct Michaeles masse") der Tag, an dem zum Beispiel Lehr- und Arbeitsverträge geschlossen und beendet wurden.

Adolf Bläumauer

Nationalpark Kalkalpen

Österreichs unbekanntester Nationalpark ist in Sichtweite des Nationalparks Gesäuse (Luftlinie etwa 10 km), aber durch die Landesgrenze Steiermark-Oberösterreich von diesem getrennt. Im Gegensatz zum benachbarten Gesäuse gibt es hier keine spektakulären Felswände, sondern dicht bewaldete Berge die nur selten an die 2.000 Höhenmeter herankommen. Hier ist das größte geschlossene Waldgebiet Österreichs, bei einer Naturpark-Größe von 210 km² sind 80 Prozent Wald. Außerdem ist hier eines der größten Bachsysteme der Ostalpen mit mehr als 200 km unverbauten Bachläufen und 800 Quellen beheimatet.



Aber auch über 120 geschützte Pflanzenarten gedeihen hier. Am bekanntesten der Gelbe Frauenschuh, am auffallendsten die Türkenbundlilie. Ob die Pläne, den Nationalpark nach Westen auf das Doppelte der derzeitigen Größe auszuweiten, je verwirklicht werden?

Der Nationalpark Kalkalpen ist also ein schönes Ausflugsziel für „Flachlandwanderer". Je nach Vorliebe läßt sich das Gebiet von unten erkunden oder, wer höher hinauf will, kann auf Wegen und Steigen wunderschöne Almen, bewirtschaftete Hütten und herrliche Ausblicke genießen.



Im vorigen Jahrhundert wollte man hier ein riesiges Wasserkraftwerk bauen, doch eine engagierte Bürgerbewegung konnte den Bau verhindern. Aus dieser Bewegung kam die Idee zur Errichtung eines Nationalparks, und es dauerte kaum zwei Jahrzehnte bis es 1997 soweit war.



Wie üblich kamen die Gegner aus der Jagd- und Forstwirtschaft. Bezeichnend, daß nach Gründung des Naturparks an die 500 Stück Rehwild abgeschossen werden mußten, da der Bestand künstlich so überhöht gehalten wurde. Die Naturpark-Verwaltung bemüht sich um die Wiederansiedlung von Luchsen, aber die Sterblichkeit der Jungtiere ist schon





von Natur aus sehr hoch. Und dann wurde ein aus der Schweiz zur Blutauffrischung eingeführtes Luchs-Männchen erschossen in der Gefriertruhe eines Tierpräparators gefunden. Soweit zum Thema: „Heger und Pfleger".





Hans-Peter Blume

Hortisole: Gartenböden

Der älteste mir bekannte Hortisol in Norddeutschland befindet sich im Garten des Burgklosters der Hansestadt Lübeck, dessen Bau im Jahre 1229 begonnen wurde. Der Boden weist einen 60 cm mächtigen, sehr dunkel-braunen, humosen, kalkhaltigen Oberboden mit 5 % größeren Ziegel-, Mörtel- und Holzkohlebrocken auf. Ausgangsgestein ist eine über 3 Meter mächtige Aufschüttung pleistozäner Talsande, die ebenfalls mit Ziegel-, Mörtel- und Holzkohlebrocken durchsetzt ist. Die oberen 60 cm wurden in den letzten Jahrhunderten regelmäßig umgegraben und mit kompostierten Küchenabfällen und sonstigen Abfällen gedüngt[1].

Hortisole sind Böden mit mindestens 40 cm mächtigem, humosem Oberboden mit der geschilderten Genese[2, 3]. International werden sie als Hortic Anthrosols mit einer Mindestmächtigkeit des humosen Oberbodens von 50 cm klassiert[4].

1784 gründete Christian Hirschfeld (1742–1792), Professor für Gartenkunst der Kieler Universität, eine Fruchtbaumschule zur Ausbildung seiner Studenten. Der dänische König verfügte als Landesherr, dass Hirschfeld möglichst jeden Pfarrer und Lehrer sowie interessierte Landwirte im Herzogtum Holstein zur Anlage eines Hausgartens anregt und ihnen dafür 80.000 angezogene Kirsch-, Pflaumen- und Apfelbäume zur Verfügung stellt[5]. Hirschfeld publizierte zur Beratung ein Handbuch der Fruchtbaumzucht sowie von 1782–1792 jährlich einen Gartenkalender[6].

Anfang des 19. Jahrhunderts wurden in Kappeln an der Schlei die ersten Armengärten geschaffen. Ähnliches erfolgte in Städten des heutigen Dänemark. Parallel dazu entstanden Kleingartenvereine, u.a. 1823 in Apenrade und 1892 in Kopenhagen, was 2008 seitens der Dänischen Post mit Briefmarken gewürdigt wurde: für Apenrade (Abb. 1) und für Kopenhagen (Abb. 2). Durch die Vereine werden die Parzellen verwaltet; es erfolgen Beratungen im Hinblick auf Bearbeitung, Düngung und Pflege des Gepflanzten und Gesäten. Häufig wird auch der Baumschnitt, der Kauf von Düngemitteln und das Erstellen von Gartenlauben (Abb. 1 und 2) organisiert. In Leipzig wurden 1832 auf Anregung des Mediziners Daniel Schreber (1808–1861) die ersten Armengärten angelegt. Sie wurden nach dessen Tod in Leipzig und andernorts als Schrebergärten bezeichnet.

Schreber- und Hausgärten dienten früher vor allem dem Anbau von Nahrungsmitteln wie Gemüse, Kartoffeln (Abb. 14) und Obst. Heute dienen sie in Deutschland insbesondere der Freizeitgestaltung. Es werden Zierrasen und Blumenbeete angelegt, Ziergehölze gepflanzt, sowie Sandkiste und Schaukel für die Kinder (Abb. 14) angelegt. Abb. 15 zeigt die Rückseite der vom schleswig-holsteinischen Landwirtschafts- und Umweltminister herausgegebenen Postkarte.

Im Folgenden sollen Baumbestand und Lebewelt am Beispiel eines typischen, ca. 1000 m^2 großen Gartens der Stadt Kiel geschildert werden, der sich in der Nähe von Hirschfelds früherer Fruchtbaumschule im Stadtteil Düsternbrook befindet. Der Garten wurde 1950 angelegt, ist mit mehreren Vogelbeer-Bäumen (Abb. 10 *Sorbus auguparia)* Eiben (Abb. 9 *Taxus baccata)* und Rhododendren bestockt. Er weist eine große Rasenfläche auf, außerdem Blumen-Rabatten, vor allem mit Rosen (Abb. 17). Der Boden wird extensiv gedüngt, aber regelmäßig gekalkt, um ein Versauern sowie Vermoosen des Rasens zu vermeiden.

Auch die Regenwürmer (Abb. 3) sollen damit gefördert werden, damit nicht nur unter den Blumenrabatten, sondern auch unter dem Rasen durch deren intensive Mischtätigkeit aus sandig-lehmigen Braunerden tiefgründig humose Hortisole entstehen. Auch Maulwürfe (Abb. 4) und Igel


DANMARK
5.50
DANMARK
6.50
Luxembourg
0.85
70
DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK
30
SVERIGE
10
20
DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK
DANMARK 7.75
ISLAND
120
L.3
SAN MARINO
REPUBLIQUE FRANCAISE
1,00
HETRE SAVARD
40
MAGYAR POSTA
22 USA
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16


HORIZONTERWEITERUNG
Schleswig-Holstein auf den Grund gehen
BODEN & ANDERE SCHÄTZE
SVERIGE 45
SVERIGE
17
18

(Abb. 5) leben im Boden; selbst Spitzmäuse (Abb. 8) sind aus dem benachbarten Düsternbrooker Gehölz eingewandert. Ab und an wird der Garten von Wildkaninchen besucht (Abb. 7). Zwei Amselpaare (Abb. 6) leben in einer bis zu 2 Meter hohen Buchenhecke. Das tun inzwischen auch drei bis vier Blaumeisen-Paare (Abb. 11), nachdem ihre Nistkasten-Gelege mehrfach durch Eichhörnchen (Abb. 18) oder Nachbars Katze ausgeraubt wurden. Neben den Maulwürfen ernähren sich auch die Amseln von Regenwürmern (Abb. 3)[7]. Sie hüpfen dazu auf dem Rasen, um den Würmern Regen vorzutäuschen. Aber auch Marienkäfer (Abb. 16) munden ihnen. Unterhalb eines Busches nahe der Hauswand nisten Zaunkönige (Abb. 13).

Die Motive der Briefmarken (Abb. 3 und Abb. 4) aus Luxemburg wurden von Kindern erstellt. Es handelt sich dabei um die prämierten, besten Bilder eines Mal-Wettbewerbs Luxemburger Schulen.

Literatur

1 Blume, H.-P., Aey, W., Fortmann, J., Fränzle, O. (1993): Böden des Lübecker Beckens und der Hansestadt Lübeck. Mitteilungen der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft 70: 181–206

2 AG Boden(2005): Bodenkundliche Kartieranleitung. S. 236

3 Blume et al. (2010): Scheffer/Schachtschabel - Lehrbuch der Bodenkunde. Spektrum V., Heidelberg; Kap. 7.5.5

4 WRB (2007): World Reference Base for Soil Resources. Dt. Ausgabe. Bundesanstalt für Geowissenschaften & Rohstoffe, Hannover; Anthrosole S. 57, 75

5 Blume, H.-P. (2013): Christian Hirschfeld – der Theoretiker der Gartenkunst als Professor in Kiel. Christiana Albertina 76: 41–46

6 Hirschfeld, C. (1788): Handbuch der Fruchtbaumzucht, 2 Teile, Braunschweig; (1782 bis 1790): Kleine Gartenbibliothek, Kiel

7 Nies, P. van (2015): Die Amsel (Turdus merula). Motivgruppe Ornithologie e.V., Rundbrief 143: 37–39

Klaus Henseler

Die Armen in Schrebers Gärten

Der Magistrat der Stadt Berlin begann Anfang des 19. Jahrhunderts „charakterlich geeigneten" Personen, deren „Tauglichkeit" auch daran gemessen wurde, ob sie den rechtmäßigen Erwerb der notwendigen Gartengeräte und Sämereien nachweisen konnten, „Armengärten" bzw. „Armen-



äcker" zu geben. Vor Berlin hatte Lübeck 1801, die Engländer etwa gegen 1810, die Städte Kiel 1830 und Leipzig 1832 Armengärten eingerichtet. Eine einheitliche Bedingung galt für alle diese Wohlfahrtseinrichtungen: die bedürftigen Familien mußten staatstreu sein. In Berlin konnte die jeweils etwa 300 qm große Parzelle jederzeit entschädigungslos entzogen werden, wenn sie nach Ansicht der eigens von der „Armenaufsicht" bestellte „Aufseher" vernachlässigt war oder wenn man der Person Diebstahl von Gartenfrüchte unterstellte oder wenn die Bewohner politisch mißliebig wurden. „Sozialisten" und Aufrührer hielt man fern!

Die Armengärten dienten vorrangig dem Anbau der wichtigsten Grundnahrungsmittel: Kartoffeln und Kohl, wobei die Knolle im Mittelpunkt stand.

In der deutschen Hauptstadt kursierte über die „charakterlich geeigneten" Personen der Spruch „In Berlin regiert der Kaiser, in den Lauben König Alkohol." Die Neigung, zur Flasche mit dem Selbstgebrannten zu greifen, soll in den sog. Unterschichten (etwa zwei Drittel der Kleingärtner waren Arbeiter) weit verbreitet gewesen sein, die Laubenpieper-Gemütlichkeit förderte darüber hinaus den Alkoholkonsum, der fidele und trinkfeste Kleingärtner soll außerhalb der Kirschblüte-Zeit der Schreck des Bürgers gewesen sein. Abgelehnt wurde das Leben in den Lauben-Kolonien noch Anfang der 1930er Jahre von der kommmunistischen Partei und von den Sozialdemokraten: „Wer auf der Laube gärtnert, fällt für die Parteiarbeit aus." In den 1990er Jahren rangierte unter den Gartenbesitzern an erster Stelle der Wunsch, daß im Garten „Ordnung" herrsche.





Wegen der jederzeit drohenden Gefahr der entschädigungslosen Enteignung wurden Strauchbeeren oder Obstbäume, die eine lange Pflegezeit benötigen und nicht sofort Früchte trugen, nicht angepflanzt.

In den Laubenkolonien wurden alle Gartenarbeiten von städtischen Bediensteten reglementiert, sie setzten die Termine aller Arbeiten fest und ordneten Pflanz- und Erntezeiten an. Die Aufseher (heute macht's der Nachbar) kontrollierten ferner, daß die Pflanzkartoffeln, die meist erst nach der Ernte zu bezahlen waren, nicht schon vorher auf dem Mittagstisch landeten.

1880 gab es in Berlin rund 2.000 Armengärten dieser Art. Aus diesen Armengärten entwickelten sich die Garten-

kolonien. Die in Berlin sehr beliebten Sommerfeste („Baumblüte in Werder“) erhielten bald die Bezeichnung „Laubenpieperfeste“, wobei sich das „pieper“auf die weit verbreitete Tuberkulose bezog, die u.a. durch unzureichende Ernährung in feuchten Wohnungen (Trockenwohner in den Mietshäusern) hervorgerufen wurde.

Bettina von Arnim beschreibt kritisch in „Dies Buch gehört dem König“ (angesprochen war Friedrich Wilhelm IV. von Preußen) die Zustände in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts:

> „Die Armenverwesung [verwaltung d.Red.] hat taube Ohren, sie läßt lange vergeblich sich anschreien vom Armen, was er ihr abringt, das Leben zu fristen, läßt ihn nur langsamer sterben. Die Armenverwesung spart die milden Spenden zum Kapital und legt es auf Zinsen. Die Armen sind Verschwender: Heute essen sie – morgen nicht – übermorgen essen sie wieder, und in den Zwischentagen geben sie dem noch ärmeren Nachbar, was sie sich abhungern. Kreuzweis wird durch die Stube ein Seil gespannt, in jeder Ecke haust eine Familie, wo die Seile sich kreuzen, steht ein Bett für den noch Ärmeren, den sie gemeinschaftlich pflegen.“

1924 schlägt der Gastwirtssohn und frühe Ökologe Gustav Nagel (1874–1952) aus Arendsee in der Altmark vor, Siedlungen mit höchstens 8.000 Einwohnern zu schaffen, in denen jede Familie ein einstöckiges Eigenheim erhält mit „for und hintergarten und draußen etwas akkerland“, damit Kartoffeln angepflanzt werden können. Nagel wurde als „Spinner“ abgetan und landete zeitweilig in der „Schutzhaft“ der Nazis.

Während der Nazi-Zeit wurden zur Vorbereitung des „Ernstfalls“, der ja auch eintrat, die Schrebergärten im Rahmen des Vierjahresplanes 1936–1940 verplant, um die Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln zu versorgen; die Gartennutzer auf kommunalen Äckern wurden verpflichtet, ihre Kartoffelernte abzuliefern; wer sich der „Erzeugungsschlacht“ nicht unterwarf, wurde in vielen Orten öffentlich angeprangert und der Sabotage an den Zielen der NS-Staatsführung beschuldigt.



Aus der aus Armut und Not geborenen Situation der „Armengärten“ entwickelte sich die Idylle „Haus mit Garten“, aus der Laubenkolonie die Gartenstadt-Idee mit Reihenhaus und vorgeschriebenem „guten Geschmack“, also leider Tropfsteinruinen, imi-



tierte „Vierwaldstätter Seen“ und Gartenzwerge. Das Amtsgericht Recklinghausen (Az: 9 II 65/95) urteilte, daß Gartenzwerge auch gegen den Beschluß einer Eigentümerversammlung auf einer als Sondereigentum genutzten Grünfläche aufgestellt werden dürfen, sofern sie vollständig und mit klassischer roter Zipfelmütze bekleidet seien; es handele sich nicht um einen Verstoß gegen den guten Geschmack, der Wohnwert werde dadurch nicht erheblich beeinträchtigt.

Im übrigen gilt in deutschen Kleingärten das „Drittel-Prinzip“: Ein Drittel der Fläche dürfen Haus und Terrasse einnehmen, ein Drittel Rasen, auf dem letzten Drittel aber muß angebaut werden: Wie schon früher sind’s Kartoffeln und Kohl. Neu ist der Trend, daß Bauern ihr Land in Kreise aufteilen; darin wie aus einer Torte „Kuchenstücke“ mit jeweils etwa 25 Quadratmeter Ackerland ausschneiden und an Vegetarier und Veganer aus der nahen Großstadt verpachten.

Auf einem zu Ehren des Mediziners Gottlieb Moritz Schreber (1808–1861) benannten Platz in Leipzig wurde 1864 ein erster kindgerechter Spiel- und Turnplatz eingerichtet; Initiator war der Leipziger Schuldirektor und Reformpädagoge Ernst Innozenz Hauschild (1808–1866), der seinen Verein nicht als Schul- oder Erziehungsverein bezeichnen wollte, sondern ihn nach Schreber-(splatz) benannte. Später wurde dieser Platz parzelliert und erste Armengärten entstanden. Weder Schreber noch Hauschild wurden durch Briefmarken geehrt.

Jürgen Danne

Nutrire il planeta, energia per la vita

Eine Ergänzung zur EXPO 2015 in Mailand

Zur EXPO 2015 hat Italien am 3. Juli 2015 eine weitere Marke zu 0,80 Euro mit dem lustigen Maskottchen der EXPO „Foody“ (Abb.) herausgegeben. Am selben Tag erschien auch ein Bogen zu 12 Euro mit 15 verschiedenen Marken, die sich vorwiegend mit dem Ausstellungsthema „Ernährung“ befas-





sen (Abb.). Leider gibt es für die Briefmarkensammler unter den Besuchern der EXPO kein Postamt auf dem Gelände.

Bei der im Artikel von Ulrich Oltersdorf im letzten Heft erwähnten „Marke“ von Moldau/Moldawien handelt es sich um eine Ganzsache (mit eingedrucktem Wertzeichen). Uruguay widmet der Weltausstellung in Mailand „nur“ einen Sonderstempel, der bei einer Briefmarken-Ausstellung am 26.



Mai 2015 abgeschlagen wurde. Interessant ist dieser Stempel sicher für manche unserer Mitglieder, weil er mit den Uruguay-Marken vom 8. November 2013, Mi.Nr. 3333–3336 – Export-Produkte des Landes: Wein und Fleisch – auf einem Umschlag kombiniert wurde (Abb.). Angeboten wurde der Umschlag auf der Internet-Plattform „Delcampe.net“ unter „Briefmarken“.

An die bislang einzige Weltausstellung in Deutschland, die EXPO 2000 in Hannover, möchte ich hier noch einmal erinnern: Vor nunmehr 15 Jahren hatten sich 180 Nationen, internationale Organisationen und große Firmen zur EXPO 2000 in Hannover angemeldet, ein Rekord bislang. Das Motto war: „Mensch, Natur und Technik, eine neue Welt entsteht“. Neben den vielen Länderpavillons, den erstmals auf einer EXPO durchgeführten „Weltweiten Projekten“ war besonders der 100.000 Quadratmeter (etwa 20 Fußballfelder!) große Themenpark mit 11 Einzelausstellungen bemerkenswert. Hier wurden z.B. in den Themenbereichen „Ernährung“, „Basic Needs“ und „Umwelt“ sowie „Gesundheit“ und „Energie“ interessante Zukuftskonzepte vorgestellt, die besonders für die Mitglieder unserer AG interessant waren.



Ganz neu erschienen ist ein Block des Iran mit 4 Marken zu 9000 R zur EXPO in Mailand, darunter eine Marke mit der Krokusblüte und den Samen des Safrans

Wer die EXPO 2000 damals versäumt hat, für den ein Hinweis: In Hannover gibt es seit 2002 auf dem EXPO-Gelände das 500 Quadratmeter große „EXPOSEEUM“, das Museum der Weltausstellung EXPO 2000 und anderer EXPO. Gezeigt werden Filme über die EXPO 2000, im Wechselturnus die etwa 400 Geschenke der Nationen an die Bundesrepublik, viele Originalteile und Fotos – auch von den anderen Weltausstellungen danach in Japan, China und Südkorea. Sogar von Mailand 2015 ist schon eine Vitrine eingerichtet. Interessenten sollen hier auf das ehrenamtlich mit großem Engagement geführte Museum (ein Besuch ist nur sonntags möglich) und auf die entsprechende webseite „www.exposeeum.de“ verwiesen werden.



Roger Thill hat bei der Weltausstellung im August 2015 in Singapur für sein Exponat „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ mit 80 Punkten Vermeil erhalten. Herzlichen Glückwunsch.

Ausschneiden, ausfüllen, abschicken!

Auf der Rückseite dieser Seite finden Sie zum Ausschneiden eine Seite für die Umfrage unter uns Mitgliedern.

Bitte,
füllen Sie diesen Fragenbogen aus und schicken Sie ihn alsbald an unseren Geschäftsführer:

Herrn Horst Kaczmarczyk,
Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal

Herzlichen Dank.

Ausfüllen, fotokopieren, E-Mail schreiben:

evhokaczy @t-online. de

Bitte ausgefüllt an Herrn Horst Kaczmarczyk, Mallack 29D, 42281 Wuppertal, schicken.

Vorname Nachname

Geburtsdatum Titel

Beruf oder früherer Beruf

Straße,Haus-Nummer

Postleitzahl und Ort Land

Telefon Telefax

E-Mail-Anschrift

Korrespondenzsprachen

Agrarphilatelie: Ich möchte sie als gedrucktes Exemplar ☐ über Internet ☐
bitte Zutreffendes ankreuzen

Sammelgebiete (Möglichst präzise: nicht „Landwirtschaft allgemein“, sondern „Trecker“, „Rinder“, „Getreide“, „Pilze“, „Wein“, „Kartoffeln“, „Umweltschutz“)

Sonstiges (ggf. Rückseite)

Mitgliedschaft in anderen Arbeitsgemeinschaften oder Motivgruppen

Mailänder Expo

Nach Angaben der Organisatoren der Mailänder Expo wurden 21,5 Millionen Besucher auf dem Expo-Gelände im Norden Mailands gezählt. Aus den Teilnahmeländern kamen 60 Staats- und Regierungschefs, die auch eine „Charta von Mailand" untrerschrieben, in der für alle Menschen Zugang zu ausreichender Versorgung an sicherer und gesunder Ernährung gefordert wird. Die Ressourcen müßten gerecht und rationell und effizient genutzt werden. Eine solche Unterschrift kostet nichts und ändert auch nichts an den Zuständen in der Welt.

Der deutsche Pavillon, gestaltet von der Messe Frankfurt, trug den Titel „Felder der Ideen", kostete 40 Millionen und gehörte damit zu den teueren Auftritten der teilnehmenden Nationen – wurde aber mit dem Ersten Preis für die Umsetzung des Themas zur Ernährung ausgezeichnet. Der Pavillon, angeblich 16.000 Besucher täglich, wird – wie die anderen Ausstellungsgebäude (ausgenommen der der Vereinten Nationen) – wieder abgebaut. Erhalten bleiben soll auch der italienische Pavillon mit einem künstlichen See und dem „Baum des Lebens". Insgesamt wurde rund 1 Milliarde für die Expo ausgegeben. „Natürlich" sind die Kosten nicht gedeckt, zumal deutlich weniger ausländische Besucher als erwartet kamen. Wer einmal in Mailand war und den dortigen Autoverkehr, die Taxis und so erlebt hat, kann das verstehen. kh

Marken, die in keiner Kartoffelsammlung fehlen sollten



Kartoffel-Kunst auf Briefmarken

Land	Ausg.-Jahr	Mi.-Nr.	Bezeichnung/Beschreibung
Ajman Manama	1972	Block 211A	Gemälde Vincent van Gogh: Auf dem Feld
Ajman Manama	1972	1977 u.1978	Gemälde Vincent van Gogh: Bäuerinnen beim Kartoffelsetzen und Bäuerin und Bauer beim KartoffelgrabenAlbanien
1990	2441-2443		Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser Ausschn.
Bhutan	1968	218, 222,226, 230	Gemälde Jean-Francois Millet: Angelusläuten
Dänem. Faröer	2005	534-542	Gemälde Jögvan Waagstein: Kartoffelfeld
Gabun	2011	nicht i Michel	Block: Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Gambia	1991	Block 136	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Gambia	1991	1281	Gemälde Vincent van Gogh: Stilleben mit Weißkohl und Kartoffeln
Ghana	1991	Block 177	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Grenada-Gren.	2015	nicht i Michel	Block: Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Jordanien	1974	915	Gemälde Jean-Francois Millet: Angelusläuten
Niederländ. Ant.	2002	1150-1154 und Block	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Nicaragua	1991	3120	Gemälde Vincent van Gogh: Bäuerin mit weißer Haube, Ausschnitt aus Kartoffelesser
Niederlande	2003	2074	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Niederlande	2013	nicht i Michel	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Niederlande	2013	nicht i Michel	Gemälde Vincent van Gogh: Bäuerin bei der Ernte
Niger	2014	Block 343	Gemälde Camille Pissarro: La récolte de pommes de terre
Somalia	2003	nicht i Michel	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Tschad	2013	nicht i Michel	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser
Zentralafrik.Rep	2011	Block 901	Gemälde Vincent van Gogh: Kartoffelesser





Klaus Henseler

Über den Kartoffelkäfer als Kriegswaffe

Bis zum Zweiten Weltkrieg konnte der Colorado-Käfer von den britischen Inseln ferngehalten werden; amerikanische Soldaten schleppten ihn dann jedoch auch nach England. Seit seiner Ankunft in Bordeaux (1922) als unbeabsichtigte „Beiladung“ gehört der Kartoffelkäfer zum Schädlingsbestand Europas. Während des letzten Krieges gehörte es zur vornehmsten Aufgabe der sog. Hitler-Jugend (wie es in einem Aufruf des „Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes des Reichsnährstands“ heißt),

> „dieſe ſchwarzgelbe Gefahr aufzufinden und zu vernichten. Hier ſeid ihr die Soldaten ... ſo verläßt ſich das deutſche Volk auch auf Euch im Kampfe um das wichtigſte deutſche Nahrungsmittel, die Kartoffel.“

In der Nazi-Propaganda wurde behauptet, die Alliierten Streitkräfte hätten während des Zweiten Weltkriegs Kartoffelkäfer aus Flugzeugen ausgeschüttet und damit über Deutschland verteilt, um den deutschen Reichsnährstand zu zerstören. Die Ernährungslage war während der gesamten Nazi-Zeit angespannt und die angestrebte Autarkie nie gewährleistet. Just zu diesem Zeitpunkt wurde entdeckt und propagiert in deutschen Landen, daß direkt unter der Schale von Obst und Kartoffeln die Kraft liege und man deshalb das Schälen tunlichst unterlassen solle.

Erhard Geißler in „Hitler und die Biowaffen“ hat zum Einsatz des Kartoffelkäfers im Zweiten Weltkrieg festgestellt, daß in Kruft bei Koblenz ein Forschungsinstitut zur Phytopathologie unter Leitung von Dr. Martin Schwartz bestand, das der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft zugeordnet war. Schwartz hatte schon als Mitarbeiter der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft am Kartoffelkäfer geforscht; auch seine Tochter Erika (1908–2006) war in den 1950er und 1960 Jahren in Mühlhausen und Klein-Machnow (DDR) als Käferforscher tätig; sie galt als Expertin für die Biologie des Käfers (ist doch schön, wenn die Tochter am gleichen Gegenstand forscht und Karriere macht).

In Frankreich bestand seit 1922 in Vert-le-Petit bei Paris ein Institut („Laboratoire de Prophylaxe“, Prouderie Nationale de Bouchet), in dem neben dem Einsatz von Bakterien u.a. auch Untersuchungen über die Verwendung von Kartoffelkäfern als Kampfmittel durchgeführt wurden (durch Abwerfen aus Flugzeugen); diese Idee wurde auch im Deutschen Reich verfolgt.







In einem Bericht des deutschen Geheimdiensts vom 23. Mai 1942 an das „Referat I H t" der deutschen Abwehr steht, daß 1941 die USA durch den „Chemical Warfare Service" der „Edgewood Arsenals" „ca. 15000" Kartoffelkäfer von Neufundland nach England überführt habe. In dem Bericht wird behauptet, daß der Abwurf „großer Mengen Kartoffelkäfer ... sehr bald bevorstehe". Es gibt jedoch – so Erhard Geißler – keinen Hinweis darauf, daß die USA in Edgewood oder anderswo in den USA den Kartoffelkäfer massenweise gezüchtet habe. Im Juni 1941 notiert Kliewe ein Konzept unter dem Titel „Infektion von Kartoffelfeldern durch Kartoffelkäfer", wobei er hier erwähnt, daß ein „Einsatz in diesem Jahr unmöglich [sei], da die Zucht einige Monate dauert". 1941 meinte Regierungsrat Dr. Bayer, „an Pflanzenschädlingen käme hauptsächlich der Kartoffelkäfer ... in frage." 1943 teilt dieser Dr. Bayer mit, daß die Abteilung Wissenschaft des Allgemeinen Wehrmachtsamtes die Massenzüchtung von Kartoffelkäfern aufgenommen habe und 1944 deren Einsatz möglich sei.

Im Juli 1943 teilte Dr. Bayer in einer Sitzung einer für biologische Kriegführung gegründeten Arbeitsgemeinschaft mit, daß „Abwurfversuche mit gefärbten Kartoffelkäfermännchen über ein bereits versuchtes Gebiet, z.B. in der Umgebung von Bordeaux, gemacht werden [sollen]. In dem Jahr seien noch 100.000 Käfer lieferbar." Am 24. September 1943 beabsichtigt das Wehrmachtsamt (nach Dr. Bayer), daß im „Oktober 1943 ein feldmäßiger Abwurfversuch mit Kartoffelkäfern bei Speyer vorgenommen" werden solle, wobei das Verhalten des Käfers in verschiedenen Höhen, bei wechselnder Temperatur usw. untersucht werden solle. Im Oktober 1943 teilt Bayer mit, daß der Versuch mit 14.000 Kartoffelkäfern stattgefunden habe. Zu einem späteren Zeitpunkt sei auch ein Versuch mit 100.000 gelb und schwarz bemalten Holzmodellen von Kartoffelkäfern durchgeführt wurde. Man glaubt es nicht ...



Dieses Los der Loteria brachte leider nicht den erhofften Erfolg.

Kartoffelkäfer auf Briefmarke

Land	Ausg.-Jahr	Mi.-Nr.	Erläuterung
Benin-Dahomey	2000	1247	
Burkina Faso	2002	1849	
Bundesrep. Deutschland			
Musiol Zustelldienst	2012 ?	ohne Michel Nr	
Schottland			
Bernera Island	2002	ohne Michel Nr.	
Guinea	2011	8561	
Komoren	2009	2095	
Komoren	2009	2102	
Mozambik	1999	1712	Japanische Iris mit Käfer
Mozambik	2000	Block 58	verschiedene Zierpflanzen
Österreich	um 2007	ohne Michel Nr.	Pers. Marke: „Wunderwelt der Tiere“
Österreich	1967	1243	
Rumänien	1956	1587	
Rumänien	1955	1539	
Sharjah	1972	1300-1304	
Somalia	1999	Block 61	
St. Vincent-Grenadinen	2012	7113	
Tschechische Republik	2014	771	Kafka: “Die Verwandlung“
Tansania	1998	2922-2947 (2927)	
Türkei	1982	2614	







Diese Warnung vor dem Kartoffelkäfer wurde 1949 in der Tschechoslowakei gestempelt. Absendestempel mit diesem Spruch (etwa „Beseitigt die Kartoffelkäfer“) oder ähnlichen Texten wurden bis 1955 verwendet.

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Albanien	19.12.2014	3476	
		aus 3474–3477	Hirtenstab aus Serie Historisches Kunsthandwerk
Andorra, span.	8.7.2015	429	Britische Teekultur, Pyrenäen
Belgien	9.5.2015	Block 193	Pflanzen oder Tiere? U.a. Kupferglucke, Gespenstsch.
Belgien	1.6.2015	4583	Krabbenfischen mit Pferden
Belgien	1.6.2015	4584	Löffelente
Belgien	2014/2015	ohne	eine Tüte mit pomme frites
Belgien	29.6.2015	4585–4594	Alte Obstsorten: u.a. Moosbeere, Maulbeere, Quitte…
Bosnien u. Herz.	22.5.2015	Block 35	Mythen und Flora: die Hanfpflanze
Bosnien u. Herz.	4.8.2015	669–671	Brombeere, Himbere, Schwarze Johannisbeere
Botswana	1.8.2014	992–997	Haustiere: Hund, Ziege, Rind, Esel, Huhn,Katze
Botswana	22.12.2014	1002–1005	Pflanzen als nat. Symbole: Bäume, Gräser
China-Taiwan	11.6.2015	4005–4008	Heilkräuter: Schnittlauch, Borretsch, Kresse, Kamille
Dominikan.Rep.	13.10.2014	2395–2398	Welternährungstag: u.a.Broccoli, Mais, Apfel
Dominikan.Rep.	20.11.2014	2411–2422	Schmetterlinge
Elfenbeinküste	10.3.2014	1559–62,	
		Block 199	Bienenfresser
Elfenbeinküste	10.3.2014	1624,	
		Block 212	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Finnland	11.9.2015	Block 89	Miniaturstadt der Tiere, u.a. Pferd, Schwan, Hasen
Frankreich	31.7.2015	6178–6189	Tieraugen, u.a.. Eule, Rotaugenfrosch, Haushahn
Frankreich	28.8.2015	6190–6201	Redewendungen: u.a. Stier, Bock, Pfau, Säue
Georgien	22.12.2014	662	Rauchschwalbe
Großbritannien	18.8.2015	3768–3773	Bienen
Großbritannien	18.8.2015	Block 95	Bienen, Schwänzeltanz, Bestäubung, Honig, Larven
Großbritannien	18.8.2015	3778	Bienen selbstklebend aus MKH
Guinea	15.9.2013	9958–9960,	
		Block 2264	Orchideen
Guinea	15.9.2013	9970–9942,	
		Block 2267	Eulen
Indien	30.1.2015	3961–63,	
		Block 127	Umweltschutzkampagne

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Indonesien	15.1.2014	Block 306b	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Irak	26.1.2014	1931–1935	Früchte: Aprikose, Granatapfel, Feige, Apfel, Wein
Irland	1.7.2015	2137–2139	Freimarken, u.a. Buntspecht, Rotfuchs, Fischotter
Irland	16.7.2015	2140–2143,	
		Block 96	Ein. Nahrungsmittel, u.a. Steaks, Käse, Haferbrei Island
10.9.2015	1470–1773	Bauwerke: Torfschuppen, Windmühle, Hof	
Island	10.9.2015	Block 63	Internationales Jahr des Boden
Israel	14.4.2015	2458	Gedenktag: Weizenähren, Adler u.a.
Israel	14.4.2015	1464	Weltausstellung Mailand: Säule aus Gemüse
Israel	16.6.2015	2467–2471	Gemüse: Karotte, Rotkohl, Kopfsalat, Zwiebel, Tomate
Israel	2.9.2015	2486–2491	Flüsse
Israel	23.6.2015	ATM 100–101	Marder
Israel	11.2.2015	ATM 103 –104	Fasanenartige
Israel	16.2.2015	ATM 106 –107	Fasanenartige
Italien	6.6.2015	3799	Kirschensorte Moretta di Vignola, Weinglas, Bäume
Italien	3.7.2015	3806–3820	Expo Mailand, u.a. Rote Beete, Weißkohl, Eichel
Japan	6.11.2014	7066–7073	Japanische Gastfreundschaft: Blumen und B-gebinde
Japan	20.11.2014	7098	
		aus 7094–7103	Erdbeerernte aus Erinnerungen in meinem Herzen
Japan	9.1.2015	7114–7133	Szenen aus Kinderbüchern Peter Rabbit
Japan	16.1.2015	7134–7143	Grußmarken: Frühling
Japan	2.2.2015	7154–7165	Natur in Japan, u.a. Fuchs, Serau, Kerrie,
Japan	23.2.2015	7166–7175	Gemüse und Obst: Weißkohl, Erbse, Mango, Spargel
Jersey	22.9.2015	1962–1967	Gartenblumen, u.a. Magnolie, Kamelie, Azalee
Kanada	11.12.2013	c3060	Nationale Symbole: Strohballen
Kanada	11.12.2013	G3060	Waldmurmeltier
Kanada	2.3.2015	Block 210	Stiefmütterchen,
		3226–339 aus Mkh bzw Rollenmarken	
Kirgisien	13.12.2014	Block 70	Baumwolle
Korea-Nord	5.1.2015	6166	Schafe
Korea-Nord	2.2.2015	6177–6178	Schafe
Korea-Süd	16.9.2014	3022	Int. Konferenz biologische Vielfalt, Frosch, Blume, Vögel
Kosovo	19.3.2015	303–305	Balkan Luchs
Kuba	21.4.2014	5803	20 Jahre Ministerium für W., T. und Umwelt
Kuba	26.5.2014	5817–5825	Schmetterlinge
Kuba	16.8.2014	5832–5837,	
		Block 312	Springpferde

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Lettland	8.8.2015	950–961	Tierkreiszeichen
Liberia	17.6.2014	6469–6471	Südkoreanische Küche: u.a. Gurken, Reis, Tofu
Liberia	23.6.2014	6473–6480	Afrikanische Orchideen
Liechtenstein	7.9.2015	1765–1772	Alte Obstsorten: Aepfel
Luxemburg	22.9.2015	2058–2060	Pastinake, Echter Sellerie, Rote Bete
Luxemburg	22.9.2015	2062–2064	Naturparks: Müllerthal, Obersauer, Our
Luxemburg	22.9.2015	2066	
		aus 2065–2067	
			Teedose aus Silber aus Nationalmuseeumausgabe
Madagaskar	00.00.2014	2678–2681,	
		Block 322	Tiere: u.a. Pferd, Zebu, Panda, Sifaka
Makedonien	21.4.2015	715–718	Tauben: Ringeltaube, Hohltaube, Felsent. Haustaube
Makedonien	2.7.2015	735	Karotte
Makedonien	15.7.2015	736	Mosche, schwarzer Tee mit frischer Minze
Malediven	14.10.2014	5400–5403,	
		Block 743	Orchideen
Malediven	14.10.2014	5425–5828,	
		Block 748	Schmetterlinge
Malediven	13.1.2015	5569–5572,	
		Block 776	Chinesisches Neujahr, Jahr der Ziege
Marshall Inseln	1.3.2014	3294–3303	Insekten, u.a. Buntkäfer, Honigbiene, Blattornkäfer
Marshall Inseln	7.7.2014	3360–3365	Große Bäume:
			Silberweide, Pappel, Eiche, Ahorn, Birke
Mikronesien	7.5.2013	2473,	
		Block 237	Lois Englberger, Früchte und Gemüse
Moldawien	15.8.2015	919–922	Gemälde, Felsen, Felder, Am Dorfrand, Landschaft
Montenegro	12.3.2015	369	Flamingos
Montenegro	13.5.2015	373	Naturschutz: Schlangenhautkiefer
Montserrat	20.7.2015	1769–1772,	
		Block 170	Rosen
Nevis	7.7.2014	2907–2917,	
		Block 345/6	Orchideen
Niederlande	20.7.2015	3366–3370	Wirtschaftsexperimente für Kinder, u.a. Zitrone, Ei
Niederlande	14.9.2015	3381–3390	Tierfotografien von Charlotte Dumas
Niger	1.7.2013	2278–2281,	
		Block 196	Orchideen und Schmetterlinge

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Niger	1.7.2015	2293–2296,	
		Block199	Chinesisches Neujahr, Jahr des Pferdes
Oesterreich	5.9.2015	3225	Weinregion Oesterreichs: Zweiglet-Traube
Palau	18.12.2013	3414–3419,	
		Block 299	Orchideen
Polen	26.6.2015	4775	Sonnenblumen
Polen	17.7.2015	4777	Käse aus der Region Korycin: EU-Siegel 'Geschützte..
Portugal	20.7.2015	4055–4059,	
		Block 380	Mittelmeerküche:
			Kartoffel in Portulaksuppe+ Caldeirada
Portugal	4.8.2015	4060–4061	Gregor Mendel, Erbse, Vererbungsgesetze
Portugal	1.9.2015	4065–4070	Heimische Früchte: Kastanie, Birne, Banane, Ananas
Rumänien	3.7.2015	6964–6967	Blumen aus bot. Gärten
Rumänien	24.7.2015	6970–6972	Pferde auf rumänischen Gemälden
Rumänien	7.8.2015	Block 634	Gesunde Ernährung: Heilpflanzen, ua. Kamille
Rußland	16.4.2015	2150–2153	Einheimische Flora, Kiefer, Wacholder, Spitzahorn..
Serbien	20.5.2015	608–609	Europäischer Naturschutz
Serbien	27.5.2015	610–613	Obstbäume: u.a. Quitte, Holzapfel, Pflaume, Kulturbirne
Serbische Rep.	28.8.2015	652–655	Kuh, Hausziege, Hausschaf, Hauspferd
Serbische Rep.	28.8.2015	656–658	Edelkastanie, Gemeine Hasel, Walnuß
Serbische Rep.	2.9.2015	Block 31	Weltmeisterschaft im Fliegenfischen: Forelle, Aesche
Serbische Rep.	3.9.2015	661–664	Vögel: Lerche, Stieglitz, Nachtigall, Amsel
Sint Maarten	10.12.2014	280–291	Schmetterlinge
Slowenien	25.9.2015	1159–1161,	
		Block 83	Nagetiere: Haselmaus, Murmeltier, Hamster, Biber
Slowenien	25.9.2015	1163	Trad. Frühstück: Apfel, Milch, Brot, Butter, Honig
Slowenien	25.9.2015	Block 84	Slowenische Naturparks – Fluß Ljubljanica
Solomon Islands	3.3.2014	2317–2320,	
		Block 245	Eulen
Solomon Islands	10.3.2014	2432–2435,	
		Block 268	Waldbrandbekämpfung aus der Luft
Solomon Islands	10.3.2014	2437–2440,	
		Block 269	Insekten, u.a. Hirschkäfer, Erdhummel, Feuerlibelle…
Spanien	4.6.2015	4984	Welternährungsprogramm: Weltkarte aus Samen
Spanien	26.6.2015	4986	Int. Jahr des Bodens, Obst und Gemüse, Weizenähre
Spanien	28.6.2015	4998 aus 4997–4998	
			Mittelmeerküche: Olivenbäume, Gemüse, Oliventröpfchen

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
St. Kitts	31.12.2014	1446–1453,	
		Block 147/148	Sonnenblumen
St. Pierre et Miq.	17.1.2015	1217	Schnäpperwaldsänger
Surinam	1.4.2014	2717–2728	Schmetterlinge
Surinam	31.12.2014	Block 120	Spottdrossel und Haubenwachel
Surinam	14.1.2015	2770–2781	Schmetterlinge
Surinam	11.2.2015	2782–2787	Früchte: Jackfrucht, Akipflaume, Grapefrucht u.a.
Surinam	18.3.2015	2788–2799	Vögel: Lerche, Stieglitz, Nachtigall, Amsel
Surinam	15.7.2015	2812–2823	Blüten
Surinam	10.11.2013	2679	
		aus 2679–2680	Nationale Einheit: Echter Kapokbaum
Swaziland	26.8.2000	606–617	Schmetterlinge, Freimarken Ergänzung
Thailand	14.11.2014	3440–3447	Neujahr: Blumen u.a. Rosen, Orchidee, Blumenstrauß
Tristan d.Cunha	8.4.2015	1189–1198	Kartoffelmarken
Tschech. Rep.	2.9.2015	Block 58	Eulen
Türkei	9.7.2015	Block 136	Naturschutzgebiete: Waldbach, Vogel, Frosch...
Turkmenistan	15.11.2014	314	
		aus 314–316	Achal-Tekkiner
Turks- u. Caicos	3.11.2014	1940–1947,	
		Block 253/254	Tierkreiszeichen, u.a. Stier
Turks- u. Caicos	3.11.2014	1957–1964,	
		Block 156/157	Orchideen
Turks- u. Caicos	24.11.2015	1969–1978	Chinesisches Jahr des Schafes
Ukraine	14.8.2015	1491–1494	Rinderrassen
Ungarn	7.8.2015	5785–5786	Blütenpflanzen: Schwertlile, Strauchpfingstrose
USA	11.7.2015	5183–5186	Wassermelone, Zuckermais, Tomate, Zuckermelone
Weißrußland	26.8.2015	1070–1073,	
		Block 125	Marienkäfer
Weißrußland	1.9.2015	1074–1077,	
		Block 126	Naturschutz: Perlziesel

Siehe auch die personalisierten österreichischen „Kartoffelmarken“ auf Seite 47

Nicht vergessen:

Haben Sie unserem Geschäftsführer den Vordruck mit ihren Daten zurückgeschickt?



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume (Text: Post AG und Klaus Henseler)

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Ich kann mich noch daran erinnern, wie eine Freundin von mir Protestplakate malte, als es um und gegen den sogenannten „Dienstleistungs-Donnerstag" ging, denn sie war Verkäuferin in einem kleinen Kaufhaus und sollte an solchen Tagen bis 20.00 Uhr arbeiten. Das war in den späten 1980er Jahren. Heute redet kein Mensch mehr über solche „normale" Arbeitszeiten – heute müssen es „verkaufsoffene Sonntage" sein. So einer fand aus Anlaß eines Bauernmarkts in Bitburg statt. John Maynard Keynes glaubte1930, daß in 100 Jahren nur noch etwa eine Arbeitszeit von wöchentlich 15 Stunden angemessen sein. Wolfgang Streeck, Direktor em. am Max-Planck-Institut für Gesellschaftsforschung in Köln, meint, daß demgegenüber Arbeitszeit und Arbeitsvolumen zunimmt; Arbeit dränge immer tiefer in das Nichtarbeitsleben ein. Familienstrukturen und Familienleben werden, so Streeck, den Erfordernissen der Erwerbsarbeit angepaßt, was er kritisiert. Die Leute gehen in dieser Brauereistadt auch sonntags wie besoffen dem Konsumrausch nach. Ohne Halt. Es gibt also Gründe, fürderhin nicht nach Bitburg zu fahren. Den Stempel gibt es, alternativ, in Weiden.



Der „Briefmarkensammlerverein Gaildorf e.V." veranstaltete im Oktober 2015 einen Tauschtag in der Limpurghalle, benannt nach dem Limpurger Land, südlich von Schwäbisch Hall. Der 49. Breitengrad, der die Grenze zwischen USA und Kanada markiert, verläuft direkt durch das Stadtgebiet. Auf dem Stempel wird auf den „Vogel des Jahres", den Habicht, verwiesen. Dieser Greifvogel wird von uns Bauern nicht gern gesehen, denn er raubt uns mit gedeckten Anflug die Hühner vom Hof und die Tauben vom Dach. Den „Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald" findet man im Rems-Murr-Kreis nordöstlich von Stuttgart, den Stempel in Weiden.



Das Nationalparkprogramm und damit das „Biosphärenreservat Rhön“ besteht heuer 25 Jahre. Aus diesem Grund fand im Kulturhaus Helmershausen eine Veranstaltung des „Meininger Briefmarkensammlervereins e.V.“ statt. Dazu gab es einen Sonderstempel, der (auch) einen Habicht *(Accipiter gentilis)* als Vogel des Jahres 2015 zeigt. Ausgewählt wurde der Vogel vom Naturschutzbund Deutschland und dem Landesbund für Vogelschutz in Bayern. Wie andere Greifvögel erobert in jüngster Zeit auch der Habicht urbane Zentren: Gesehen wurden Populationen in Hamburg, Köln, Saarbrücken, Kiew und (natürlich) im sexy Berlin. In Europa wurde er wegen seiner Vorliebe für Hühner und Tauben drtastisch verringert. In Großbritannien war er 1951 sogar ausgerottet (hier liebte er Füchse und störte die diesbezügliche Jagd). Im Jahr 2014 schätzte man den Bestand in Deutschland auf zwischen 11.500 und 16.500 Brutpaare, davon 100 in Berlin! Den Stempel gibt’s in 92627 Weiden in der Franz-Zebisch-Straße 15.

In Tübingen fand das Schokoladenfestival „chokolART“ statt. Schon zum 10. Mal trafen sich hier Chocolatiers aus verschiedenen Ländern, um dem Genuß der verarbeiteten Kakaobohne zu frönen. Vor etwa 3500 Jahre nutzten Olmeken erstmals die Früchte des Kakaobaums *(Theobroma cacao)*, vor etwa 1500 Jahren begannen die Mayas den Kakao zu trinken. Kakao war bei denen und später in Europa ein Getränk, das dem Adel vorbehalten war. Die große Bedeutung des Kakao ist auch daran zu erkennen, das Kakaobohnen bei Mayas und bei Azteken als Zahlungsmittel verwendet wurden. Die Azteken nannten das von Göttern gestiftete Getränk „xocolatl“, und die Spanier übernahmen diesen Namen. Die Mayas waren es, die die Kakaobohne mahlten und daraus ein Getränke machten, das sie u.a. mit Chilipfeffer anreicherten. Auf dem Stempel ist ein „Gôg“ (Mehrzahl Gôgen), ein Wingerter aus der Tübinger Unterstadt, abgebildet. Die Gôgen (ausgesprochen Goagen) bildeten über Jahrhunderte eine eigenständige Bevölkerungsgruppe im sonst stark von Universitätsangehörigen geprägten Tübingen. Als typisch für die Gôgen galten Armut, geringe Bildung, Sturheit, Fortschrittsfeindlichkeit und ein schwer verständlicher Dialekt. Mit dem Ende des Tübinger Weinanbaus in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts verschwand die klare Abgrenzung der Gôgen von den anderen Bevölkerungsteilen der Stadt. Wo der Begriff „Gôgen“ tatsächlich herkommt, ist nicht bekannt. In Weiden können Briefe mit dem Gôg gestempelt werden.



Natürlich gibt es wieder einen Stempel zum Strietzelmarkt. Der wird hier aber nicht gezeigt.
Nach Dresden kann/sollte man ja wegen der dortigen Gôgen (siehe die Typisierung oben) nicht mehr fahren. Ich, jedenfalls, boykottiere bis aus weiteres auch die Stollen aus diesem Tal der Ahnungslosen.



Nix da mit Schokolade. Nur mit Blumen. Hier macht das Postbank Finanzcenter Norderstedt eine Blumenausstellung mit der Schokoladen-Kosmee *(Cosmos atrosanguineus)*. Der Duft dieser Blume soll an Zartbitterschokolade erinnern und entfaltet sich bei warmem Sommerwetter in den späten Nachmittagsstunden – wird in Wikipedia fabuliert. Die Pflanze wird zuweilen als Schokoladenblume bezeichnet, unterscheidet sich aber von der echten Schokoladenblume *(Berlandiera lyrata)* vor allem durch ihre Blütenfarbe, die von einem dunkelvioletten Braunton bis dunkelrot variiert. Die Heimat der Kosmee ist Mexiko, wo auch der Kakao beheimatet ist. Der Stempel kommt aus der Uhlandstraße.



Im November 2015 fand im österreichischen Langenlois eine „Philatelistenweintaufe“ statt. Dazu gab es einen Sonderstempel, der eine Weintraube, ein stilisiertes Prüf-Attest und rechts eine Briefmarke mit dem heiligen Martin zeigt. Taufpate war der Obmann VÖB Dr. Werner Glavanovitz. Den Stempel gibt es beim BSV Langenlois, Herrn Werner Schweitzer, Klomserstraße 12/9 in 3500 Krems (Telefon: 0699-10 16 78 17).



Am 15. November vergangenen Jahres wurde in Koblenz ein Großtauschtag in der Karthause in Koblenz veranstaltet, der an die Reichsausstellung „Deutscher Wein“ erinnert, die hier 1925 stattfand. Ferner wird im Stempel auf den „Deutschen Weinbaukongreß“ verwiesen. Wer hat’s gemacht? Ja, richtig: die Römer. Die hatten hier eine Festung, die sie Confluentes, „Kastell bei den Zusammenfließenden“, nannten und den Weinbau einführten. Hier kam man über eine der ersten „deutschen“ Brücken, wenn man nach Xanten wollte. Da es in Germanien nicht so toll war mit dem Wetter und auch sonst langweilig mit Thusnelda und anderen Germaninnen, wurden die ersten Weinstöcke gesetzt. Viel später kamen die kaiserlichen Franzosen, die von den Russen verjagt wurden. Und dann wurde „Kowelenz“ preußisch. Regiert von und aus dem kaiserlichen Berlin, das alle antipreußischen Regungen untersagte. Um dem Zensor zu entgehen wurden Vereine gegründet. Im rheinischen Preußen wurden die Fasten-Feste ohne Fleisch (carne levare oder carne vale), aber mit dem carrus navalis gefeiert. Die Arbeit des Zensors war wohl auch der Anlaß, den „Verein für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V“ zu gründen und damit die Preußen zu ärgern. Den Stempel hat’s in Weiden, in der Franz-Zebisch-Straße.

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–3 53 93
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: henselerklaus@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 162 /Januar 2016 / Auflage 120 Exemplare.
Das nächste Heft kommt zu Ihnen, wenn die Sonne aufblüht und die Vegetation zu sprießen beginnt. Dann haben wir auch die Uhren wieder vorgestellt – und auch die Balkonmöbel.

Agrarphilatelie 163 · April 2016

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

der Meteorologische (1.3.) und der Kalendarische (20.3.) Frühlingsanfang liegen hinter uns, und ich hoffe, Sie sind gut durch den Winter (hatten wir überhaupt einen?) gekommen.

Bei uns im Bergischen Land ist heuer der Winter ausgeblieben. Dafür hatten wir hohe Temperaturen (bis 18°) und viel, viel Regen. Es kann, es muß jetzt besser werden. Nun ist formell der Frühling da, die Natur erwacht. Die Tage werden heller und länger.

Mit dem Oktoberheft 2015 hatte ich einen Vordruck versandt, in dem ich Sie um aktuelle Informationen für unsere Mitgliederübersicht bat. Im Januar haben wir den Vordruck außerdem in der „Agrarphilatelie“ abgedruckt. Leider haben einige Mitglieder den Vordruck immer noch nicht zurückgesandt, so daß ich die zugesagte Mitgliederliste nicht fertigstellen kann. Ich kann Ihnen daher nicht mitteilen, wann Sie eine neue Mitgliederliste erhalten. Das ist ärgerlich.

Der BDPh erhöht ab 2017 den Beitrag für alle Mitglieder um 3,– Euro. Für die ausländischen Mitglieder kommen noch 18,– Euro Portokosten dazu. Für unsere inländischen Mitglieder (ArGe + BDPh) bleibt der Beitrag bei 45,– Euro, der Beitrag für die ausländischen Mitglieder beträgt ab 2017 also 70,– Euro (30,– Euro ArGe + 40,– Euro BDPh). Wir haben unseren Beitrag seit gut 10 Jahren nicht erhöht, obwohl Porto und Druckkosten gestiegen sind und unser Heft seit einigen Jahren in Farbe gedruckt wird. Wir wollen dabei auch bleiben. Den Beitrag für den BDPh können wir nicht beeinflussen. Ich würde verstehen, wenn deshalb Mitglieder den BDPh (nicht unsere ArGe!) verlassen würden.

In Sindelfingen findet von 28. bis 30. Oktober 2016 die 1. ArGe-Literaturausstellung im Rang 1 statt. Wir haben uns mit unserer „Agrarphilatelie“ und mit „Rotkäppchen“ angemeldet. Über die Annahme entscheidet der Philatelistische Ausschuß! Wir sehen das als „Marketing-Aktion“.

Frühlingszeit ist auch Reisezeit. Ist doch eine gute Idee, Verwandten und Bekannten einen Gruß (habe ich das nicht schon mal geschrieben?) zu senden. Wir Philatelisten sammeln doch Belege/Karten. Vielleicht wartet ein Sammler (irgendwo) genau auf Ihre Karte mit sauberem Stempel, vielleicht landet Ihr Beleg dann in einer Sammlung. Sollten Sie eine Ausstellung mit Postamt und

Sonderstempel besuchen, dann sollten Sie auch einen Brief oder eine Karte an einen Sammlerfreund schicken.

Darf ich eine Bitte am Schluß an Sie formulieren? Bitte bleiben Sie uns treu und werben für die Arbeitsgemeinschaft in Ihrem örtlichen Briefmarkenverein auch neue Mitglieder, damit unsere Motivgruppe wachsen und noch lange bestehen und wirken kann.

Ein schönes und gesundes Frühjahr wünscht Ihnen

Ihr

Horst Kaczmarczyk



Wir begrä· en als neues Mitglied

Herrn Wilfried Fuchs, wohnhaft in 71254 Ditzingen. Herr Fuchs sammelt postalische Belege aus der thematischen Philatelie ßWeinüund (nomen est omen) ßvulpesüaller Art.

Herzlich willkommen. Muge ihm die Mitgliedschaft bei uns Freude bereiten.

Internet-Prosenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
bzw.
ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Die Marken auf den Umschlagsseiten hat uns Horst Kaczmarczyk zur Verfägung gestellt.

Inhaltsverzeichnis

Impressionen vom Besuch der EXPO2015	4
Kümmel: Arzneipflanze des Jahres 2016	8
Blumenkinder: Markenmotive illustrieren Geschichten	11
Page-Three-stamp (Frankreich: Choucroute)	13
Die Buriti-Palme *(Mauritia flexuosa)*	14
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 12)	17
Man kommt vom Hölzchen aufs Stöckchen	20
Der Boden des Jahres 2016 ist „Gley“	25
Der Weltraum – unendliche Welten: Der Kartoffelmond	26
Sand auf und Wasser für den Mars	27
Die Stachelbeeren auf Briefmarken (eine Liste)	27
Das Jahr des Ochsen oder Büffels (Rinder Teil 19)	28
Noch einige Marken zum Erntedank	37
Nationalpark Donau-Auen	38
Baum des Jahres 2016: Die Winterlinde	40
Deutscher Weinbaukongreß 1925 Koblenz	47
Kleine Akzidenzen: Nicht mehr als 400 Anschläge	50
Neuheiten: Landwirtschaft allgemein	52
Was kann uns noch erschüttern?	56
Landwirtschaft gestempelt	57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Koni Häne, Heinz Wienold, Roger Thill, Stefan Hilz, als Gast: Armin Eichenberger

Redaktionsschlu· :

Zum Ende des Februars war’s geschafft: Das Heft gefüllt. Und: Ich habe wohl keinen eingesandten Artikel vergessen (manchmal landen E-Mails im sog. Spam. Deshalb gibt es immer eine Bestätigung von mir – wenn nicht: Nachfragen).



Ulrich Oltersdorf

Impressionen vom Besuch der EXPO2015

Die Entdeckung einer Briefmarken-Serie von Angola

Der Besuch der Expo 2015 im Oktober 2015 in Mailand war ein ganz spezielles Erlebnis. Das Thema der Ausstellung – Motto „Feeding the Planet, Energy for life (Den Planeten ernähren, Energie für das Leben)“ war fachlich attraktiv. Es gab einige Briefmarken aus diesem Anlaß, die bereits in der Agrarphilatelie beschrieben wurde.

Für die Organisatoren und Mailand war die Expo ein voller Erfolg. An 183 Ausstellungstagen (1.5.–31.10.2015) besuchten mehr als 21 Millionen Menschen das Gelände, d.h. im Schnitt täglich 116.000. So war Geduld notwendig, das begann beim Einlaß mit Flughafen-ähnlichen Personenkontrollen, und ging weiter mit dem Warten vor den einzelnen Pavillons, teilweise waren 3 Stunden Wartezeiten angezeigt. Dank des AIJP-Presseausweises kam ich schneller voran.

Die einzelnen Länder präsentierten in Pavillons zu meist gastronomische und touristische Attraktionen, das galt besonders bei „exotischen“ Ländern. Die Angebote der Lebensmittel-Multis waren nicht zu übersehen, wie z.B. der rote Pavillon von Coca-Cola. Es gab jede Menge an verschiedenen Speisen, doch auch diese mußten „erstanden“ werden. Das philatelistische Angebot war dagegen äußerst mager.





Eine Entdeckung gab es, und zwar im Pavillon von Angola. Natürlich waren dort auch touristische Attraktionen des Landes zu sehen; doch Angola hatte ein EXPO-gerechtes Thema „Nahrung und Kultur: Erziehung zur Innovation".

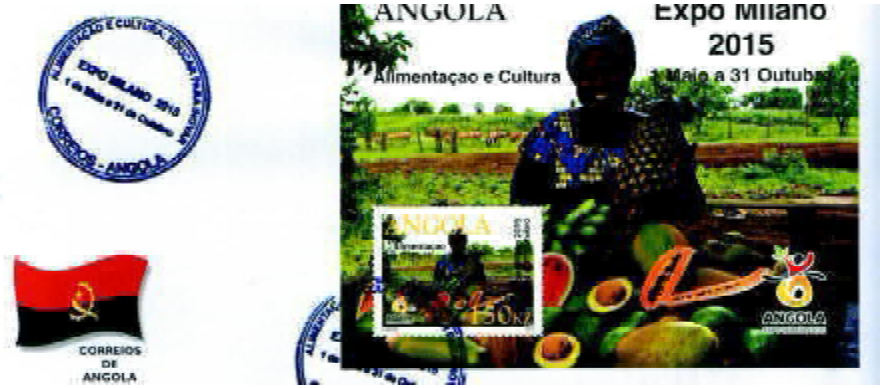
Zu erinnern ist, daß Angola auf eine jahrzehntelange Bürgerkriegszeit (1975–2002) zurückblickt, und entsprechende Entwicklungsdefizite zeigt. Potentielles Ackerland ist an vielen Stellen noch nicht von Minen geräumt. Die Zukunftspläne standen im Mittelpunkt. Das Ziel des Bildungsprogramms ist, auf allen Ebenen von Schulen bis zur Universität sowie der Erwachsenenbildung die Bedeutung der Ernährung bewußt zu machen. Das betrifft die einheimische Landwirtschaft und den internationalen Lebensmittelhandel. Innovationen sollen schwerpunktmäßig an traditionelle und regionale Erfahrungen anknüpfen. Die Ernährungsziele sind, gesunde und nachhaltige Ernährungsweisen zu erreichen. Dabei spielen Frauen traditionell in Erziehung, Hauswirtschaft und Nahrungszubereitung eine zentrale Rolle.

Die Innenarchitektur des Pavillons (Ausstellungsfläche etwa 2.000 m^2) orientierte sich am heiligen Affenbrotbaum der Angolaner (Baobab „'imbondeiro"). Auf drei Ebenen und der Dachterrasse (mit Gemüsegarten und Restaurant) wurden kulturelle Traditionen in Landwirtschaft, Ackerbau, Vieh- und Fischzucht präsentiert. Es gab vielen Beschreibungen von Ernährungsgewohnheiten

(z.B. Kochrezepte) der 18 angolanischen Provinzen; ebenso der Ernährungsziele (Ernährungspyramide für Angola) und Ernährungsprojekten. Am Stamm des Baobabs wurde die Rolle der Frauen visualisiert, sie haben eine herausragende Rolle für die angestrebte moderne Entwicklung und sind zugleich die Bewahrerinnen der angolanischen Traditionen. Es fehlte nicht an Hinweisen auf die Probleme der Globalisierung. Die beiden Restaurants boten einerseits traditionelle angolanische Speisen an, und im kleineren Rahmen auch „New Angolan Cuisine".

Es gab Raum für Ausstellungen mit Werken von zeitgenössischen angolanischen Künstlern. Selbstverständliche gab es einen „Shop", der Tee, Kaffee, Trockenfrüchten; Kunsthandwerk, Musik-CDs usw. anbot und auch einen Briefmarkenpräsentation-Set.

Angolanische Briefmarken werden von der privaten Agentur - Inter-Governmental Philatelic Corporation (IGPC) – www.igpc.com – „betreut"; sie bietet ihren Kunden (u.a. auch Kroatien, Österreich, Serbien) den kompletten Service an – von der Marktforschung, Briefmarkengestaltung und –produktion; über Werbung bis hin zum Vertrieb. So gib es seit einigen Jahren viele unseriöse Ausgaben von Angola. Im Michel-Katalog hört die Registrierung 2011 auf. Es ist davon auszugehen, daß viele Ausgaben nie in Angola waren, sondern ohne Umwege vom internationalen



Vertrieb direkt bei Sammlern landen. So wird es auch bei den EXPO-Briefmarken von Angola sein. Sie wurden in einem Präsentations-Paket für 20.– Euro verkauft: Dies enthielt folgendes: einen Briefmarkensatz mit 4 Ausgaben (Wertangabe: jeweils 100Kz) und einem BlockWertangabe 150 Kz).

- Zwiebel, Knoblauch, Chili-Paprika, Okra, Maniok, Süßkartoffeln, Süßholz (?) (Abb.)
- Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Okra (Abb.)
- Mais, Paprika-Gemüse, Tomaten, Kohlgemüse (Abb.)
- Speise: Teller mit Fleisch, Kloß, Gemüse (unbekanntes Rezept) (keine Information dazu gefunden) (Kürbis ?). Diese Briefmarken gab es ungestempelt und auf einem Ersttagsbrief (Abb. FDC Marken).
- Der Block (Abb.) – Bäuerin, Feld mit Papaya, Melonen, Kochbananen. Ananas, Avocado, Mango, Kokosnuß – wurde „postfrisch“ und als Ersttagsbrief verkauft (Abb. FDC Block). Die „Ersttagsbriefe“ haben ein Stempeldatum „1.Mai – 31.Oct. 2015“.

Im Internet gibt es keine Informationen aus Angola zu diesen Briefmarken (und früheren Ausgaben). Die aktuellen staatlichen Regierungs- bzw. Ministerium-Webseiten (http:// www. governo. gov.ao) verwenden die portugiesische Amtssprache; bisher gibt es keine Angebote in englischer Sprache; es wird angemerkt, dies sei im Aufbau.

Die philatelistische Ernte mag zwar kümmerlich sein. Sie regte jedoch an, Angola etwas näher kennen zu lernen, und in der Webseite der Agrarphilatelie gibt es jetzt eine Seite zu Angola und seinen thematischen Briefmarken.



Ulrich Oltersdorf

Kämmel: Arzneipflanze des Jahres 2016

Wiesenkümmel oder Gemeiner Kümmel *(Carum carvi),* ist eines der ältesten Gewürze. Er gehört zur Familie der Doldenblütler *(Apiaceae)* wie Anis, Koriander und Dill.

Kümmel stammt ursprünglich aus Europa und Asien. Man hat ihn in Ausgrabungen von Pfahlbauten gefunden, die sich auf 3000 v. Chr. zurückdatieren lassen.

Kümmel ist eine zweijährige Pflanze, die in gemäßigten Zonen Europas und Asiens wild auf Wiesen gedeihen. Allerdings wird bei wenig Erfahrung vom Sammeln abgeraten, da der Kümmel giftigen Doldenblütern wie der Hundspetersilie und dem Wiesenschierling zum Verwechseln ähnlich sieht.

Der Gemeine Kümmel wird hauptsächlich in Südfrankreich, Holland, England, Mitteldeutschland, Schweden, Rußland und Ägypten kommerziell angebaut.

Kümmel steht in fast jedem Gewürzregal und sollte auch in der Hausapotheke nicht fehlen. Es werden die getrockneten Kümmelfrüchte verwendet, die etwa 7 Prozent ätherische Öle enthalten. Er schmeckt leicht süßlich, sein Aroma erinnert an Anis mit einer gewissen Schärfe. Er verfeinert Gebäck, Brot, Sauerkraut, Kartoffel- und Kohlgerichte und macht deftige Eintöpfe bekömmlicher. Ein Klassiker ist Harzer Käse mit Zwiebelvinaigrette und Kümmel („Handkäs mit Musik“).

Beim Steak „Tilsiter Art“ wird das Fleisch mit Kümmel eingerieben und mit Aquavit flambiert. Eine Gewürzmischung, z.B. zum Einreiben von Entenbraten, ist gemahlener Kümmel mit Salz und Thymian.



Ganze Kümmelsamen entfalten ihr volles Aroma besser, wenn man sie kurz vor der Verwendung im Mörser leicht zerstößt. Sie sind besonders in der jüdischen, skandinavischen und osteuropäischen Küche beliebt und werden dort auch als Gewürz für Kuchen und Roggenbrot, Gulasch, Käse und geschmorte Äpfel verwendet.

Die Heilwirkungen des Kümmels sind seit der Antike bekannt. Schon der griechische Arzt Dioskurides (1. Jahrhundert n. Chr.) schreibt in seiner „Materia medica“, daß der Kümmel dem Magen gut tut, dem Darm hilft und einen „süßen, lieblichen Atem“ bereitet. Auch Hilde-

gard von Bingen empfiehlt den Kümmel bei schwerverdaulichen Speisen. In der Volksheilkunde wird Kümmel bis heute bei Katarrhen der Atemwege genutzt.



Der „Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde“ an der Universität Würzburg hat den Wiesenkümmel zur Arzneipflanze des Jahres 2016 gewählt. Kümmel fördert die Magensaftsekretion und die Durchblutung der Magen- und Darmschleimhaut, und vertreibt Blähungen, wirkt krampflösend und hemmt das Wachstum schädlicher Keime. Kümmel soll auch gegen Kater wirksam sein.

Linderung bei Reizdarmsyndrom schafft Kümmelöl. Rein äußerlich wird es im Säuglings- und Kleinkindalter bei Blähungen angewandt. Das reine Kümmelöl wird durch Wasserdampfdestillation aus den getrockneten Früchten gewonnen. Die klare, farblose bis gelbe Flüssigkeit enthält 60 Prozent Carvon, dem Hauptwirkstoff des Kümmels.

Die Zubereitung der Kümmelfrüchte als Tee ist milder, aber auch schwächer wirksam. Es werden ein bis zwei Teelöffel Kümmelfrüchte in einem Mörser kurz angestoßen, damit das ätherische Öl austreten kann. Danach mit einer Tasse heißem Wasser übergießen und abgedeckt zehn Minuten ziehen lassen.

Die Blätter des Kümmels haben einen milden Petersilien-Dill-Geschmack, der gut zu Suppen und Salaten paßt. Die jungen Blätter der Kümmelpflanze können als Salat zubereitet werden. In osteuropäischen Ländern kocht man die Wurzeln als Gemüse.

Ganzer Kümmel verliert bei sorgfältiger Lagerung über einen Zeitraum von bis zu vier Jahren kaum an Aroma und Qualität.



Die Kümmelsamen verleihen diversen Spirituosen einen charakteristischen Geschmack, z.B. dem skandinavischen Aquavit, dem norddeutschen Köm oder dem Wiener Kaiser-Kümmel. Es gibt auch Kümmel-Likör wie z. B. Allasch.

Die Redensart vom „Kümmeltürken“, stammt aus der Studentensprache. In Halle gab es eine Gegend, in der Kümmel angebaut wurde und die als trostlos galt; sie wurde Kümmeltürkei genannt. Studenten, die dort wohnten, wurden deshalb „Kümmeltürken“ genannt. Deutungen, bei einem „Kümmeltürken“ handle es sich um einen Menschen türkischer Herkunft, sind falsche Mutmaßungen, aber noch



verbreitet. „Kümmeltürke“ ist als Schimpfwort für Ausländer in Deutschland und Österreich noch gebräuchlich. In Berlin und Umgebung wird „Kümmeltürke“ in verstärkenden Vergleichen angewendet. So schuftet man zum Beispiel wie ein „Kümmeltürke“ oder man säuft wie ein „Kümmeltürke“. In diesem Zusammenhang ist „Kümmeltürke“ nicht abwertend gemeint.

Kümmel wird gelegentlich mit Kreuzkümmel verwechselt *(Cuminum cyminum),* auch Mutterkümmel, weißer Kümmel, römischer Kümmel, welscher Kümmel, Kumin oder Cumin. Es ist ein Gewürz, das aus getrockneten und gemahlenen Früchten eines asiatischen Doldenblütengewächses besteht. Die Bezeichnung „Kreuzkümmel“ leitet sich ab aus dem kreuzförmigen Blattstand der Pflanze und dem Kümmel sehr ähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte. Verwechslungen führen zu Überraschungen, da Cumin und Kümmel sehr unterschiedlich schmecken.

Der echte Schwarzkümmel *(Nigella sativa),* oft nur Schwarzkümmel genannt, ist eine Pflanzenart der Familie der Hahnenfußgewächse *(Ranunculaceae).* Er ist also nicht mit Kümmel und Kreuzkümmel verwandt. Die Pflanze hat viele verschiedene Namen – Gretl in der Stauden, Gretchen im Busch, Venushaarige, Braut in Haaren, Damaszener Schwarzkümmel, Damaszener Kümmel und Garten-Schwarzkümmel.



Es gibt Kümmel auf Briefmarken

- Äthiopien (MiNr.1435–1438, 10.6.1993) Gewürzpflanzen *(Carum carvi)* (Abb.)
- Deutschland Bundesrepublik Deutschland (MiNr. 949–952; 13.10.1977) Wohlfahrtsmarken: Wiesenblumen. Kümmel *(Carum carvi)* (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr. 1034–1039, 25.5.1963) Jugoslawische Flora (V) Kümmel *(Carum carvi)* (Abb.)

Andere Kümmelarten:

- Kreuzkümmel:
  Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986), Gewürzkräuter: Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)* (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068; 25.5.2012) Indische Gewürze. Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum)*
- Marokko (MiNr. 1452–1453, 29.3.2004) Flora: Damaszener Schwarzkümmel *(Nigella damascena)* (Abb.)

Johannes Kohnen

Blumenkinder: Markenmotive illustrieren Geschichten

Unsere Namen geben wir uns nicht selbst. Die Eltern haben sie für uns ausgesucht. „Wie soll das Kind heißen?“, fragt der Pfarrer bei der Taufe. Ja, wie soll es heißen? Diverse Überlegungen gehen der Namenswahl häufig voraus. So führt die Geburt eines Kindes zum Kopfzerbrechen über den passenden Namen und Kopfgeburten kommen dabei heraus. Doch es gibt auch verschlungene Wege aus der Welt der Träume, die zu den Namen der Kinder führen können. Eine fantasievolle Bilderwelt tut sich auf, eine Welt voller Symbole. In dieser Welt wachsen natürlich auch die Blumen und sprechen zu uns. Die menschliche Fantasie macht Geschichten daraus.

Eine solche Geschichte erzählt uns Ruth Schaumann, eine fast vergessene Dichterin – erwecken wir sie zum Leben! –, in ihrem poetischen Buch „Der singende Fisch“. Sie erzählt uns von einer guten Maurermeisterin, die während ihrer drei Schwangerschaften jeweils von bestimmten Blumen träumt, nämlich bei der ersten Schwangerschaft von der Kamille, bei der zweiten von der Erika und bei der dritten und letzten von der Amaryllis. Ihre erste Tochter nennt sie dem Traum entsprechend Kamille, ihre zweite Erika und ihre dritte Amaryllis. Kindernamen, die ihren Träumen erwachsen sind, Blumenkinder. Ein harmloses Spiel mit Namen und schönen Blumen könnte man denken. Doch bei Ruth Schaumann sind die Blumen Lebenssymbole, die Schicksalhaftes zeigen in ihrer Schönheit – und die Amaryllis wird gar zum Todessymbol. Die Blumen verbinden die Menschengenerationen, die Kinder, die ihre Namen tragen, bringen das deutlich zum Ausdruck.

Betreten wir den „Kindheitsgarten“ der Maurermeisterin, so wie sie ihn im Traum wahrnimmt: „Sie sah sich klein, einen Marienkäfer auf dem runden Arm, im heißen Sande am Gatter knien und die weißen Blüten der Kamillen mit den gelben Duftpolstern in ihr rotes Röckchen zupfen. Da kam ihr der Duft der bäuerischen Tee- und Balsamblume recht stark und heilsam in die spitzgewordene Nase, stärkte sie noch tagsüber in ihrem in der steinernen Stadt doppelt beschwerlichen Wandel, und da das Kind geboren war, nannte sie es aus Dankbarkeit und Heimsucht: Kamille.“ („Der singende Fisch“, Seite 34).
Beim zweiten Traum finden wir uns im „Biengarten ihres Vaters inmitten der blühenden Heide“. „Sie sah und hörte die Bienen gar so deutlich, noch deutlicher aber sah sie die kleinen rötlichen Blüten des Heidekrautes, die als Millionen und Billionen klarer Becherlein den Immen ihren in der Sonne gegorenen Honig kredenzten.“ Sie „atmete auch die honigschwangere Stille der kleinen verloren gegangenen Imkerei wieder und wieder, und als das zweite Mägdlein ihr im Arme lag, sprach sie: Gott segne dich, liebe Erika.“ (Seite 34 f)





Der dritte Traum weist der Maurermeisterin eine „seltsame Blume“, „auf deren Namen und Bedeutung sie gar nicht kommen konnte, bis sie begriff, es sei ihrer seligen Mutter Prunk- und Andachtsblume. Diese Blume hatte in einem glasierten Hafen am Fenster der niederen Bauernstube gestanden, im März einen mächtigen Schaft getrieben und gegen die Ostern riesige Blüten, wie aus Purpur und Frohlocken, oben am Schaft aufgetan. … Von dieser Blume träumte die städtisch, d.h. um einiges ungläubig gewordene Frau gar herzlich und schmerzlich, auf ihren Namen aber konnte sie nicht kommen, und erst als die Wehemutter ihr durch den Wald ihrer Schmerzen das dritte Mägdlein getragen brachte, sagte sie leise mit immer blasser werdenden Lippen: Amaryllis – und starb.“ (Seite 35)

Nach ihrem Tod muß die Maurermeisterin, vielmehr ihre Seele, noch eine Blumen-Retrospektive absolvieren: „Ihre arme Seele aber ward erst zu dem Kamillenflecken gerufen, dann in die bienensummende Heide, endlich in die Kühle der Heimatkapelle, wo die Amaryllis geblüht, erst von dort nahm sie Gott vor sich hin.“ (Seite 35)

Diese „städtisch, d.h.um einiges ungläubig gewordene Frau“ kann sich offensichtlich der Macht der Blumenträume nicht entziehen. Sie sind noch mächtig, denn ihre Bilder vergegenwärtigen eine untergegangene bäuerliche Welt, ihre Kindheitswelt auf dem Lande und wirken sich sogar heilsam aus. Die Kamille „stärkte sie noch tagsüber in ihrem in der steinernen Stadt doppelt beschwerlichen Wandel“, freilich im Traum. Und bei aller heilsamen Kraft der Träume bleibt doch auch wohl gleich wirksam die „Heimsucht“ nach einer nicht mehr vorhandenen heilen Welt der Kindheit. Der Verlust durchzieht diese Träume: „verloren gegangenen Imkerei“. Der Verlust ist schmerzlich.

Wie geriet die Maurermeisterin in diese verlustreiche Lebenslage? Bei der kurzen Schilderung der Maurerfamilie gibt Ruth Schaumann eine drastische Antwort: „Diesem dritten Maurer, der das, was sein Urahn fruchtbar gemacht hatte, nämlich die Erde, unfruchtbar machte, dieweil er ihre Fruchtbarkeit versteinerte und unter viereckigen Kästen begrub, führte das seltsam lächelnde Geschick eine Magd aus dem Dorfe seines Urvaters als Weib zu, und dieser Vereinigung entsprossen drei Töchter.“ (Seite 34) Der Fruchtbarkeit der bäuerlichen Welt wird hier die Unfruchtbarkeit der städtischen modernen Welt gegenübergestellt. Ob der Leser diese Gegenüberstellung mitmacht, das steht auf einem anderen Blatt. Vielleicht findet er sich ja mittlerweile in den „viereckigen Kästen“ gut zurecht oder er hat „geheime“ Fluchtwege entdeckt, die ihn zu diversen „Paradiesen“ führen.



Die Dichterin jedenfalls führt den Leser im Fortgang der Geschichte noch in eine himmlische Welt jenseits des Todes, in der die Blumenkinder nicht vergessen sind, im Gegenteil – und

wir, die wir noch auf der Erde leben, eine Erde, die verstärkt weiter zugemauert wird, wollen die Blumen weiterhin betrachten, uns daran freuen und dabei zu fantasievollen Geschichten anregen lassen. Mit der Roten Liste in der Hand wird uns dabei wohl sehr viel Fantasie abverlangt. Das „seltsam lächelnde Geschick“ mag uns dabei „helfen“ und hoffentlich auch noch den „Blumenkindern“ kommender Generationen.

Literatur: Ruth Schaumann ßDer singende Fischü, Berlin 1934.
Ruth Schaumann (1899Ä1975) war eine deutsche Lyrikerin, Schriftstellerin, Bildhauerin und Zeichnerin und wuchs als Tochter eines preu· ischen Offiziers in Hagenau auf. Mit 18 Jahren zog sie nach München, wo ihre ersten Gedichte erschienen, lernte den Beruf einer Modezeichnerin, begann ein Studium an der Kunstgewerbeschule und wurde 1921 zur Meisterschälerin von Josef Wackerle ernannt. 1923 wurde sie durch einen Aufsatz in der literarischen Monatsschrift *Hochland* bekannt. Schriftleiter war Friedrich Fuchs (1890Ä1948), den sie ein Jahr spoter heiratete. Fuchs war Gegner der Nazis, wurde deshalb 1935 entlassen und wurde Ä ein schuner Begriff fär Arbeitslosigkeit eines Akademikers Ä Privatgelehrter, der sich insbesondere mit Bettina von Arnim befa· te. Ruth Schaumanns känstlerische Arbeiten galten als ßentartetü; sie durfte aber weiterhin publizieren. Nach Ende des Krieges fertigte sie vorwiegend sakrale Kunst wie Altarbilder und Kirchenfenster. Au· erdem veruffentlichte sie zahlreiche Romane und Erzohlungen, teilweise mit eigenen Illustrationen. kh

Page-three-stamp

Die Marke aus dem Jahr 2005 zeigt als „typisches“ elsässisches Gericht „la choucroute“. Da fällt mir ein, daß ich vor vielen, vielen Jahren mit meinem in Grenoble gestrandeten Vater auf der Rückkehr nach Deutschland in ein berühmtes Restaurant in Obernai einkehrte. Mein Vater wollte ein Steak essen. „Mon Dieu, non, wie kann man nur. Du weißt doch, die Franzosen können mit Fleisch nicht umgehen. Hier mußt du Choucroute essen, das ist das hiesige Nationalgericht; was anderes kommt hier nicht auf den Teller.“ Widerstrebend gab mein Vater nach. Dann wollte er ein Bier zum Essen haben. „Ma fois, non, non, hier trinkt man jetzt nur *vin bourru;* was anderes kommt hier heute nicht auf den Tisch.“ Widerstrebend gab mein Vater auch hier nach. Und dann kamen die drei charakteristischen Würste: Wiener Würste, Montbeliard-Würste und *Saucisson Vaudois.* Dazu waren auf dem Teller: fetthaltiges Schweinefleisch (Schulterspeck und Schinken), ein Klacks Sauerkraut und eine Kartoffel. Wir stocherten ein wenig im Kraut – das war’s. Auch der abschließende Kaffee entsprach keinesfalls den Erwartungen. Die Weiterfahrt verlief schweigend und hungrig. Bei Freiburg hielten wir an einer Raststätte. Kaffee und Erdbeertorte mit Sahne. Alles war gut.

Armin Eichenberger

Die Buriti-Palme *(Mauritia flexuosa)*

Ende 2013 gab die brasilianische Post einen dekorativen, aus zwei Einzelmarken im Nennwert von je R$ 2,45, bestehenden Block heraus, der der Buriti-Palme gewidmet ist.

Die Buriti-Palmen sind große, einzelstämmige diözische (zweihäusige) Bäume mit handförmig geteilten Blättern. Der Stamm wird bei einem Durchmesser von 30 bis 50 cm bis zu 25 m hoch und trägt 10 bis 20 Blätter von bis zu 5 m Breite, der Blattstiel kann 9 m Länge erreichen. Die Blätter haben einen kreisförmigen Umriß und sind handförmig in 200 und mehr Segmente unterteilt. Die kugelförmigen oder länglichen, mit tiefroten Schuppen bedeckten Früchte – auf der oberen Briefmarke des Blockes erkennbar – sind bis zu 7,6 cm lang und wiegen 15 bis 20 g. Sie wachsen an den hängenden Fruchtständen in ganzen Trauben von 2 bis 3 m Länge.

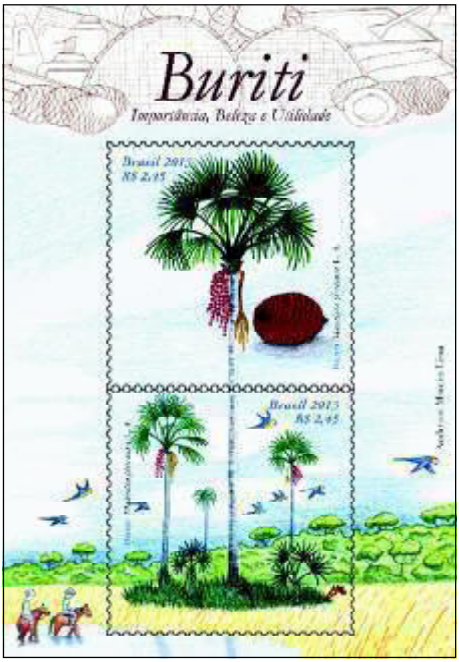
Die Früchte finden vielfältige Verwertung, sowohl kulinarisch, aber auch im medizinischen und industriellen Bereich. Das Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C und wird zu Fruchtsaft verarbeitet, oder findet Verwendung bei der Zubereitung von Süßspeisen, Speiseeis und alkoholischen Getränken, aber auch als Duftstoff in der Kosmetik. Das Mark liefert ein dem Sago ähnliches Stärkemehl. Die Fasern der jungen Blätter wiederum werden zu Seilen, Hängematten und anderen Gebrauchs- oder Ziergegenständen verarbeitet. Das Holz de Palme ist nur mäßig schwer und hart und darum unter abträglichen Verhältnissen auch nur wenig dauerhaft. Dennoch findet es in ländlichen Gegenden zum Bau von Hütten oder Schuppen sowie Umzäunungen Verwendung.

Die Buriti-Palme hat ein recht großes Verbreitungsgebiet im nördlichen Südamerika. Sie wächst immer an offenen Stellen, normalerweise entlang der Flüsse und Ströme, aber auch in Sumpfgebieten. In den Sümpfen des Flachlandes bildet sie ausgedehnte Bestände, in denen keine an-





dern Baumarten vorkommen. Die natürliche Verbreitung reicht in Brasilien von den Bundesstaaten Amazonas, Pará, Maranhão, Piauí, Tocantins, Bahia, über Minas Gerais und Goiás bis hinab nach São Paulo.



In Tradition und Bewußtsein der Bevölkerung hat die Buriti-Palme ihren festen Platz, wovon allein schon die zahlreichen regionalen Bezeichnungen dieses Baumes wie Miriti, Boriti, Muriti, Carandaíguaçu, Palmeirados Brejos und weitere zeugen. Auch findet sie sich vielfach in Musik und Poesie wieder. Das Erscheinungsbild des schönen, stattlichen Baumes ist so charakteristisch, daß „Buriti" in vielen Namen von Städten, Palästen, Parkanlagen oder Straßen vorkommt. Gern wird die dekorative Palme auch auf städtischen Grünflächen und entlang von Alleen und Straßen angepflanzt.

Die kleine Einzelmarke zeigt die Buriti-Palme in ihrer natürlichen Umgebung (hier Nationalpark Chapada dos Veadeiros im Bundesstaat Goiás) mit typischen Begleitpflanzen und dem dort heimischen Mähnenwolf.



Quellen: *Edital 22/2013, Wikipedia*
Der Artikel erschien in Heft 76 der Arbeitsgemeinschaft Brasilien e.V. im BDPh

Zu verkaufen:

1. 60 Blatt DIN A 4: ßHeilpflanzen Ä Gesundheit, die man pflücken kannü Promierung in Rang 3 im Jahr 2000 mit ßGoldü
2. 12 Blatt DIN A 4, 1-Rahmen-Wettbewerb: ßGewürze Ä Kostbarkeiten der Naturü Promierung in Rang 3 im Jahr 2009 mit ßRubinü

Angebote an:
Siegfried Kosidowksi, Stollenweg 18, 30453 Hannover, Telefon 0511- 40 99 05



Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung aus dem Jahr 2002 (Teil 12)

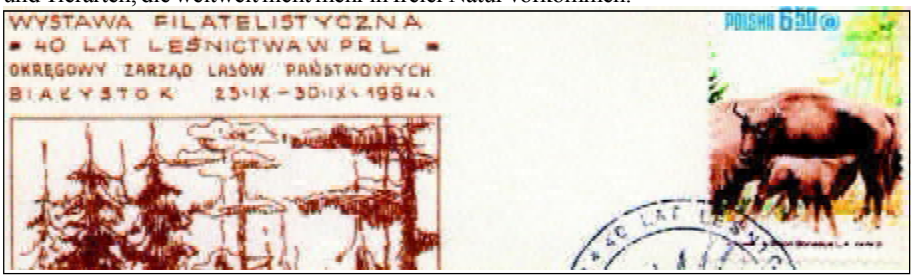
6. Die Aufgaben der Zukunft

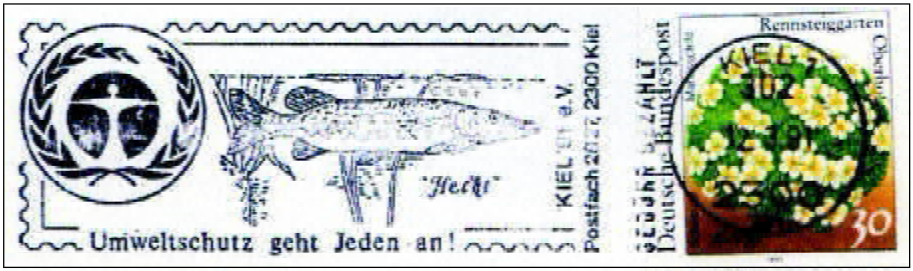
6.1.Aufklorung, Schulung, Information

Aufklärung beginnt bei der kleinsten Einheit: dem Haushalt, dem Garten in der Kommune.



Naturschutzgebiete, Reservate und Tierparks haben einen starken Anteil am Erhalt von Pflanzen und Tierarten, die weltweit nicht mehr in freier Natur vorkommen.





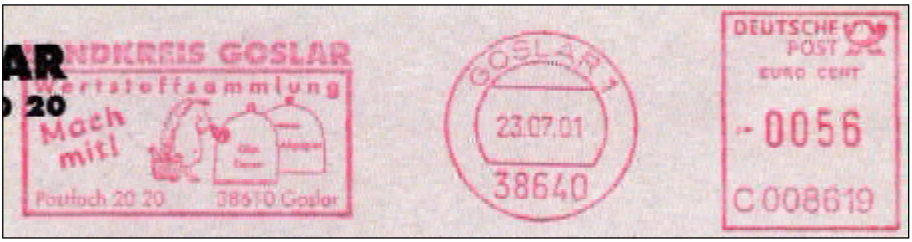




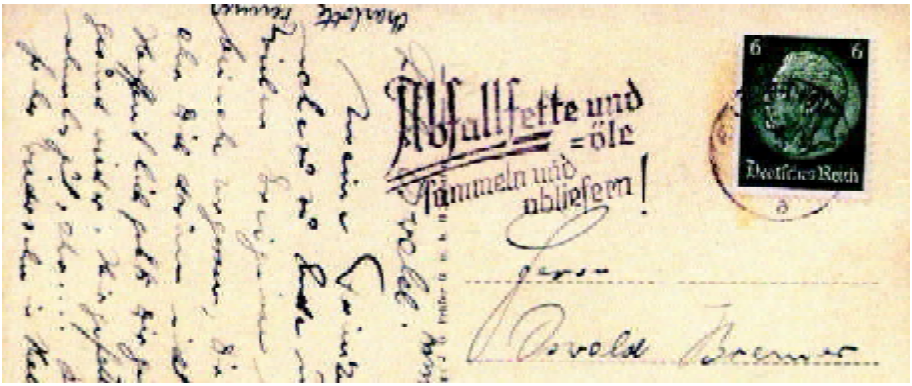
6.2 Das Zauberwort ßRecyclingü

Recycling ist auf dem Abfallsektor nach der Vermeidung von Abfall die sinnvollste Möglichkeit, Rohstoffe und Energie zu sparen.





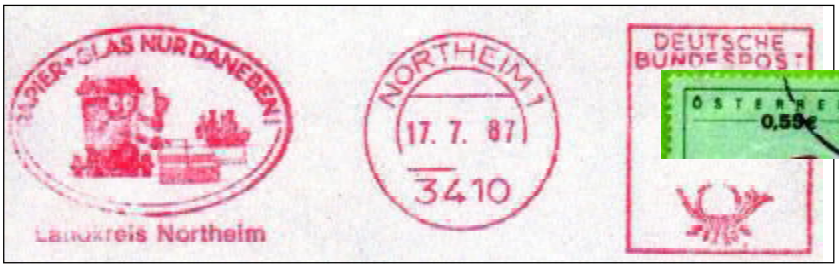


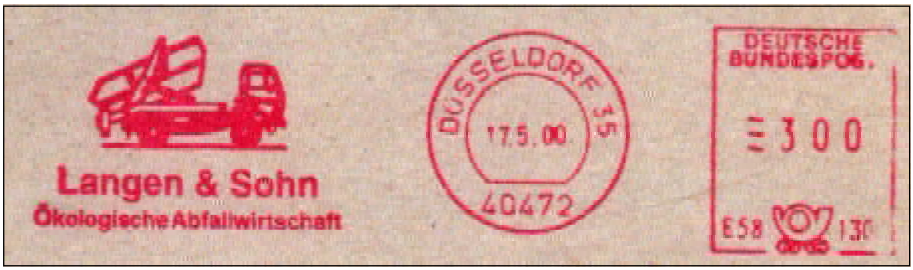


Höchste Verwendungsquoten haben Altpapier und Altglas. Hier liegt der Verwendungsfaktor bei mehr als 75 Prozent. Entsorgungsgesellschaften wie DSD (Duales System Holding GmbH & Co. KG) und SERO (Sekundär-Rohstofferfassung, heute ALBA) sind zentrale Verwerter.







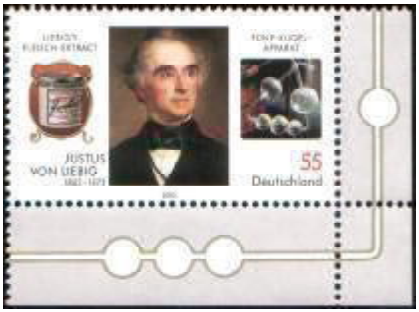


(Schlu· folgt)

Klaus Henseler

Man kommt vom Hulzchen aufs Stuckchen

Dem deutschen Chemiker Justus von Liebig (1803–1873) gelang es, durch Eindampfen von Rindfleisch einen Fleischextrakt zu entwickeln. 1862 gründete der in Südamerika tätige aus Hamburg stammende Eisenbahningenieur Heinrich Georg Giebert in Antwerpen unter dem Namen „Société des Fray Bentos Giebert & Cie“ eine Firma und stellte in Fray Bentos in Uruguay (weil die Rinder nur des Leders wegen geschlachtet wurden und das Fleisch keine Abnehmer fand) diesen Extrakt her. 1865 wurde die Firma in „Liebig's Extract of Meat Company“ umbenannt und der Hauptsitz der Firma nach London verlegt. Von dort wuchs die Firma zu einem weltbeherrschenden Unternehmen heran; Justus von Liebig konnte von diesem finanziellen Erfolg nicht profitieren, da ihm nur 100 Aktien gehörten. 1968 fusionierte „Liebig's“ mit „Brooke Bond & Company“, die insbesondere Tee verkaufte, zur „Brook Bond Liebig Ltd“. Das paßte, denn beide Unternehmen vergossen heißes Wasser – einmal mit Fettaugen und einmal ohne.



Ein kleiner Rückblick: „Brooke Bond“ wurde 1845 von Arthur Brooke (1845–1918) gegründet, der 1869 in Manchester ein Teegeschäft eröffnete. Brooke änderte seinen Firmennamen in „Brooke Bond“, womit er seine Verbundenheit mit den Verbrauchern ausdrücken wollte. Ab den 1870er Jahren entwickelte sich seine Firma zu einem weltweiten Verarbeiter und Großhändler von Tee. Zur bekanntesten Marke gehörte „Red Label“, die 1903 in Indien eingeführt wurde. 1911 eröffnete „Brooke Bond“ eine Fabrik zur Verpackung von Tee. 1903/04 wurde die Idee des Teebeutels (in Österreich: Teesackerl) in New York patentiert: Der Kaffee- und Teehändler Thomas Sullivan (1883–1938?) vertrieb dieses Produkt weltweit und sehr erfolgreich, obwohl böse Zungen behaupteten, es handele sich bei dem Inhalt dieser Beutel um den vom Tisch herabgefallenen und zusammengefegten Staub von Teeblättern. Nach 1930 vertrieb auch „Brooke Bonds“ Tee in Beuteln unter dem Namen „PG Tips“; dieser Tee wird zusammengemischt aus 12 bis 33 verschiedenen Teesorten (je nach Saison und Erntegebiet) und hat deshalb einen stets einheitlichen Geschmack. Ende der 1950er Jahre war „Brooke Bond“ die größte Tee-Handelsfirma der Welt mit einem Marktanteil in Großbritannien und Indien von jeweils rund einem Drittel.

Ich komme nun und unvermeidbar vom Hulzchen aufs Stuckchen.

Thomas Johnstone Lipton (1850–1931) gründete 1871 in Glasgow ein erstes Geschäft für den Verkauf von Lebensmitteln. In den 1880er Jahren betrieb er bereits rund 200 Geschäfte. 1890 kaufte Lipton Teeplantagen in Ceylon und verkaufte den ersten Tee unter seinem Namen. Zu jener Zeit bestimmten noch die Inhaber die Geschäftspolitik ihrer Firma, und deshalb konnte er die revolutionäre Idee, Tee mit geringen Verpackungs- und Transportkosten in Mengen zu einem (englischen) Pfund (454 Gramm), zu einem „half pound“ (227 g) und zu einem „quarter pound“ (113 g) verpacken zu lassen: „Direct from the tea gardens to the teapot.“ Weil wohl auch König Edward VII. (1841 bis 1910) diesen Tee mochte, wurde Lipton 1898 zum Ritter geschlagen und 1902 zum Baronet ernannt. Zwischen 1899 und 1930 forderte Sir Thomas fünfmal die amerikanischen Pokalinhaber des America's Cup im Namen des „Royal Ulster Yacht Club“ mit seinen Yachten Shamrock I bis Shamrock V heraus. Er gilt deshalb als „bester aller Verlierer“ und erhielt deshalb einen speziell geschaffenen Pokal. 1929,



man merke sich dieses Datum, schloß sich Liptons Firma mit anderen Händlern wie „Home & Colonial Stores“ zur „Allied Suppliers“ mit mehr als 3.000 Geschäften zusammen, die 1982 von „Argyll Foods plc“, der viertgrößten Supermarktkette Großbritanniens übernommen wurde. Ich will nicht näher eingehen auf die sonstigen Geschäfte und Unternehmen, die hiermit in Verbindung standen. 1987 übernahm „Safeway“, der drittgrößte Einzelhändler in den USA, „Argyll Food“.



1885 gründeten William Hesketh Lever (1851–1925) und sein Bruder James Darcy Lever (1854–1910) mit tatkräftiger Unterstützung des Chemikers William Hough Watson (1859–1934) in Nordwestengland unter dem Namen „Lever Brothers“ eine Seifenfabrik. William Hesketh Lever hatte vorher – so geht die Fama – aus einem Pferdekarren Seifenflocken seines Vaters („Levers' Honey Soap“) an englische Hausfrauen verhökert. Für die Herstellung der „Sunlight Soap“ verwendeten sie Palmöl statt ranzig werdenden Talg. 1895 wurde „Lifebuoy“ auf den englischen Markt gebracht: „Nothing better than in hot water“. Eine entscheidende Neuerung von „Lifebuoy“ war, daß diese Seife als Stück und nicht mehr lose als Flocken verkauft wurde. Wegen des Rohstoffs Palmöls wurden Plantagen in Südostasien gekauft. Na ja, wenn man schon Palmöl nach Europa schipperte, dann konnte man daraus auch „perlendes“ Fett machen, die als „beurre économique“ von dem französischen Chemiker Hippolyte



Mège Mouriès (1817–1880) als Mischung aus Milch, Wasser, Nierenfett und das später nicht mehr verwendete Lab bzw. zerstoßenen Kuheuter erfunden wurde. 1871, zwei Jahre nach der patentierten Erfindung, verkaufte er sein Patent dem niederländischen Butterhändler Jurgens.

Wenn man erst einen Stein umgedreht hat und nicht aufpa· t, landet man schnell im Lapidarium.

1871 gründete Simon van den Bergh (1819–1907), vormals Butter- und Talghändler in Nordbrabant, in Oss eine erste Fabrik für die „Kunstbutter"; 1888 wurde im Deutschen Reich in Kellen bei Bad Cleve eine weitere Fabrik erbaut, aus der Marken wie Sana, Sanella (eine Mandelmilch-Pflanzenbutter-Margarine), Schwan im Blauband, Clever Stolz (als Konkurrenzprodukt zu Benedikt Kleins Kölner Margarine Overstolz), Vitello und Rama („Die Rama-Post vom kleinen Coco") kamen. Sein Landsmann Antoon Jurgens (1805–1880) errichtete 1871 in Oss gleichfalls eine Margarinefabrik und in Goch bei Kleve eine weitere Fabrik zur Margarineherstellung; seine Butter und die Margarine (Solo) vertrieb er vorwiegend in England. 1927 fusionierten diese beiden Familienunternehmen in Rotterdam zur „Margarine Unie NV" und in London zur „Margarine Union".



1929/30 (Weltwirtschaftskrise) vereinigen sich die niederländische „Margarine Unie" und die britische „Lever Brothers Ltd" zu Unilever. Dieser Zusammenschluß, der auch die United Africa Company (die den westafrikanischen Handel kontrollierte) umfaßte, mit einem genial formulierten Vertrag, der die „ewige" Unabhängigkeit sichert und der noch heute unverändert gilt, stellte – auch als Folge der Weltwirtschaftskrise – die bis dahin weltweit größte Unternehmensfusion dar. 1928/29 wird der Zusammenschluß von 10 Unternehmen, darunter die des Seifensieders Johann Schicht (1855–1907) 1848 gegründete „Georg Schicht AG" (Kerzen, Margarine, Wasserglas, Stearin und Glycerin, Marken Ceres, Hirschseife: „Kaufe billige Rohware und verkaufe preiswerte Produkte guter Qualität") Teil der niederländischen Margarine Unie, die 1938 in die deutsche Firma integriert wurde. 1932 waren 69 Unternehmen im Besitz der deutschen Tochtergesellschaft. Unilever war vor langer, langer Zeit weltweit der größte Hersteller von Konsumgüterprodukten mit mehr als 300.000 Mitarbeitern (über 40.000 in Deutschland mit etwa 75 Fabriken) und über 1.600 Marken (heute 400) – im Besitz von Speditionen und Schubbooten, Fischfangschiffen, einer Restaurantkette, einer Lebensmittelhandelskette, Papier- und Kunststofffabriken, Eiskrem, Tiefkühlkost, Margarine,



Speiseöle, Fleisch- und Wurstwaren, Duft- und Geschmacksstoffe, Fertiggerichte, Seifen, Körperpflege- und Waschmittel, Zahnpasta, Parfüms, Marmelade, Fruchtsäfte, Kakao, Käse, Saucen, Chemiefirmen, Stearin, Glycerin und und. Bemerkenswert: Die Gründer ließen stets Fabriken an Wasserstraßen bauen. Üblicherweise äußere ich mich nicht zur Religionszugehörigkeit von Personen (weil nur selten bedeutsam), aber diesmal kennzeichnet es eine soziale Komponente des Unternehmens: Lever gehörte zur reformerischen Congregationalist Church und war Temperenzler (Unilever vertrieb keine Alkoholika), Befürworter des Frauenwahlrechts und Gegner der Sklaverei, Jurgens war katholisch, van den Bergh war orthodox-jüdisch und Schicht stammt aus Österreich. Von Lever (seit 1922 1st Viscount Leverhulme of the Western Isles in the Counties of Inverness and Ross and Cromarty) soll die Äußerung „I know half my advertising isn't working, I just don't know which half." stammen: dabei unterhielt er die damals weltgrößte Werbeagentur LINTAS.

Zurück zu Liebig und seinen Fettaugen. 1984 wurde „Brook Bond Liebig" von Unilever übernommen, die mit „Lipton" gleichfalls Tee vertrieb. Die Marke „Lipton Yellow Label" („be more tea") gibt es seit 1890, wird in rund 150 Ländern verkauft und bezeichnet sich mit 10 Prozent Weltmarktanteil als Nummer 1 auf dem Teemarkt; das gilt jedoch nicht für den deutschen Markt, auf dem Lipton nur – wie Spötter sagen – in homöopathischen Dosen zugeteilt wird. Seit 1992 wird gemeinsam mit PepsiCo „Lipton Eistee" verkauft.

Man kommt ja wirklich vom Hulzchen aufs Stuckchen. Dabei ging es urspränglich nur darum, die auf der nochsten Seite abgedruckte Anzeige äber Liebig-Alben etwas zu begränden bzw. zu erkloren.

Die ersten Liebigbilder erschienen um 1875 in Paris, als die „Liebig Extract" dort ein eigenes Werbebüro einrichtete. Die Bilder wurden zwar als Serien gedruckt, aber zumeist nur einzeln abgegeben. Ab etwa 1880 bestand eine Serie fast immer aus 6 Bildern im Format 105 bis 110 mal 70 mm. Bis etwa 1930 durfte der weiße gläserne Extrakttopf mit dem Schriftzug Liebigs auf den Bildern nicht fehlen. Unterstützt von eigens dafür angebotenen Sammelalben setzte um 1890 das systematische Sammeln der Bilder ein und führte hauptsächlich in den folgenden Jahren zu einer fast epidemischen Sammelleidenschaft. Das galt nicht nur für Liebigs Drucke, sondern auch



Raleigh fährt die Kartoffel in Irland ein.



Käche und Kochkunst: Braten der Martingans.

für Sammelbilder von Zigaretten- und Margarinefirmen (wie Homann in Dissen oder Sanella von der Margarine-Union in den 1950er Jahren mit vier „Reiseberichten“ in Sammelalben: Jürgen Hansen in „Afrika“, Konrad Pünneberg in „Mittel- und Südamerika“, Jim Bradley in „Australien und Neuseeland“ und Thomas Birkenfeld in „China Tibet Japan“. Auch ein Duft der weiten Welt.

Fleischextrakt war relativ teuer; deshalb wurden Liebig-Bilder vorwiegend vom städtischen Bürgertum gesammelt. Die Werbung mit den Bildern funktionierte hervorragend, wenn es auch zeitweilig für die Firma problematisch war, daß das Werbemittel, das in den Lebensmittelgeschäften nach Belieben abgegeben wurde, begehrter war als das Produkt selbst; um Sammelbilder zu bekommen, mußte man schon gute Beziehungen haben, sonst wurde daraus nichts: es gab nicht „automatisch“ ein Sammelbild, wenn man das damit verbundene Produkt kaufte, und umgekehrt konnte man ein Sammelbild erhalten, wenn Muttern eine gute Kundin war. Das Zugabeverbot nach dem UWG richtete sich insbesondere gegen die großen Konsumgüterhersteller und machte der Sammelleidenschaft in den 1950er Jahren ein grausames Ende (unverständlich jedenfalls für uns Kinder).

Bis zum Ersten Weltkrieg wurden die Bilder als „Ansporn zum stetigen Verbrauch“ als Chromolithographien gedruckt, anfangs ausschließlich in die dafür gerühmten Pariser Druckereien (wie die von Ferd. Champenois), ab etwa 1885 mehr und mehr in deutschen. Später setzte sich der Offsetdruck durch; nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Bilder überwiegend in Italien gedruckt. Nur wenige der entwerfenden Künstler sind namentlich bekannt. Die Bildserien beschäftigten sich später mit einer großen Vielfalt von geografischen, naturkundlichen sowie geschichtlichen Themen und vermittelten unterstützt durch erklärende Texte auf den Rückseiten und eine ansprechende Gestaltung Vorstellungen über die Welt außerhalb des eigenen Erfahrungshorizonts.

Jetzt will ich aber wirklich den Grund dieses Artikels ßsur le tapisübringen:

Zu verkaufen:

Zwei Liebig-Bilder-Sammelalben in guter Erhaltung mit Inhalt.

Im Sammelalbum 1 (blau) sind 40 Serien A 6 Bilder enthalten. Im Sammelalbum 2 (grän) sind 33 Serien A 6 Bilder, 6 Serien A 5 Bilder, 1 Serie A 5 Bilder und 1 Serie mit einem Bild enthalten.

Interessenten wenden sich bitte an
Herrn Horst Kaczmarczyk, Mallack 29D, 42281 Wuppertal,
E-Mail: evhokaczy @ t-online.de

Literatur: wikipedia und weitere Internet-Seiten
ßDer SPIEGELüHeft 40/1960, www.spiegel.de (ßDas Pfennig-Imperiumü)

Hans-Peter Blume

Der Boden des Jahres 2016 ist ßGleyü

Zum Boden des Jahres 2016 wurde auf Vorschlag von Bodenkundlern Schleswig-Holsteins durch die „Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft“ und den „Bundesverband Boden“ der Gley bestimmt.

Diese Entscheidung wurde am 5. Dezember, am „Internationalen Tag des Bodens“, 2015, im „Internationalen Jahr der Böden“, der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Schirmherr der Veranstaltung in Berlin war Dr. Robert Habeck, Minister für Energiewende, Landwirtschaft und Umwelt von Schleswig-Holstein.

Gleye sind durch hoch stehendes Grundwasser geprägt. Sie befinden sich in Senken, Niederungen oder Flußtälern. Im ganzjährig mit Grundwasser gefüllten Unterboden sind durch Sauerstoff-Mangel Eisen II / Eisen III-Mischoxide entstanden, die dem dargestellten, Gley aus Stein-haltigem Geschiebemergel eine blaugrüne Farbe geben. Ein Teil der im Grundwasser gelösten Eisen^{2+}-Ionen sind in Hohlräumen bei Verdunstung bzw. Wasser-verbrauch der Pflanzen mit aufsteigen-





dem Wasser nach oben gewandert und unterhalb des fast schwarz gefärbten, Humus-reichen Oberboden durch Sauerstoff (unter Mitwirkung von Mikroorganismen) als braun gefärbte Eisenoxide wieder ausgefällt. Die im Bild teilweise weiß gefärbten Steine sind auf der Briefmarke ebenfalls deutlich zu erkennen.

Landwirtschaftliche Nutzung von Gleyen ist problematisch. Durch Entwässerungsgräben oder Entwässerungsdränagen läßt sich der Grundwasserspiegel etwas absenken und ermöglicht dann eine Wiesennutzung zur Gewinnung von Grünfutter oder Grassilage als Futter für Milchkühe oder Jungvieh. In Auenlandschaften großer Flüsse wie z.B. dem Rhein Württembergs bei Schwetzingen dienen entwässerte feinsandig-schluffige Auenböden heute unter Acker dem Spargelbau, während benachbarte tonig-schluffige Auengleye als Grünland genutzt werden.

Die Briefmarke und der dazugehurende Umschlag, die den Boden des Jahres 2016 abbilden, sind bei unserem Sammlerfreund Hans-Peter Blume zu erhalten. Die Marken kosten jeweils 2,00 Euro, der Umschlag kostet jeweils 50 Cent, zuzäglich 1 Euro Porto. Mit Adresse und Marke versehene Briefe kunnen aus sterreich versandt werden. Bei Abnahme von mindestens 10 Marken gibt es eine Sonderregelung, die beim Autor (hblume @ soils.uni-kiel.de) erfragt werden kunnen. Interessenten mugen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Furde Sparkasse, BLZ 21050170 (IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT-BIC: NOLADE21KIE) äberweisen.

Der Weltraum, unendliche Weiten

ßWir schreiben das Jahr 2200. Dies sind die Abenteuer des Raumschiffs Enterprise, das ... fänf Jahre unterwegs ist, um fremde Planeten zu erforschen, neues Leben und neue Zivilisationen. Viele Kilometer von der Erde entfernt dringt die Enterprise zu einer Kartoffel vor, die nie ein Mensch zuvor gesehen hat: sie nennen sie Deimos.üSo sieht der Marsmond auch aus, nicht schrecklich, sondern wunderschun.





Sand auf und Wasser für den Mars*

Die Nasa-Sonde ßPhoenixü(am 4. August 2007 gestartet und am 25. Mai 2008 nahe der nurdlichen Polarregion des Mars [Vastitas Borealis] gelandet) sammelte mittels eines Greifarms, der bis zu einem halben Meter Tiefe buddeln konnte, Marssand ein und untersuchte ihn in ihrem Bordlabor. Im Labor wurde der Sand in einen kleinen Becher mit irdischem Wasser gefällt und umgerührt. Der mehrere 10 Meter mochtige Boden auf dem Roten Planeten ist in den oberen Metern mit roten Eisenoxyden angereichert. Das Eisen war im schwarz geforbten Gestein durch lusungschemische Verwitterung aus den wei· geforbten Bereichen herausgelust und durch kapillaren Wasseraufstieg oben mibrobiell oxydiert und angereichert. hnliche Buden auf der Erde existieren nur auf sehr alten Landbuden (Zentralafrika, Indien, Südost-Australien). Sie entstehen durch intensive Verwitterung bis 60 Meter Tiefe in mehreren Zehnmillionen Jahren. ßDer Boden ohnelt einem normalen Gartenbodenü sagte Samuel Kounaves von der University of Arizona, die das Projekt betreute. Man kunnte in ihm Spargel und Bohnen (und vermutlich auch Kartoffeln) anpflanzen: demnach ist der Rote Planet keineswegs lebensfeindlich. In der Probe des Marsbodens seien Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium oder Natrium enthalten. Der Boden hat einen pH-Wert von 8 bis 9 (fast zu hoch für die Knolle); auch ein hoher Salzgehalt wurde festgestellt. Die Marke aus dem Fürstentum Liechtenstein (shop.philatelie.li) wurde aus Anla· des ßYear of Soils 2015üausgegeben und kann für jeweils 1 Euro zuzälich Porto mit 11 anderen ßBodenü-Marken bei H.-P. Blume bestellt werden. (* der Titel eines Romans von Isaac Asimov)

Die Stachelbeeren auf Briefmarken

Im letzten Heft (Januar 2016) wurde über die Stachelbeere berichtet. Dazu gehurt Ä wie immer in den Artikeln von Ulrich Oltersdorf Ä eine bersicht über die Briefmarken, auf denen die Stachelbeere abgebildet ist. Diese bersicht hatte ich vergessen, mit abzudrucken. Ich bedaure das Versehen. Aber hier ist sie jetzt. kh

- Finnland (Mi.Nr. 2227–2229, 8.3.2013) Gartenbeeren, u.a. Stachelbeere *(Ribes uva-crispa)* (Abb.)
- Frankreich (Mi.Nr. 5307–5318, 30.3.2012) Grünes Obst für die „Grüne Post“, u.a. Stachelbeere *(Ribes uva.crispa)* (Abb.)
- Indien (Mi.Nr.1954–1957, Block 17; 7.4.2003) Heilpflanzen - u.a. Indische Stachelbeere (*Emblica officinalis)* (Abb.) – hier wegen des Namens mit aufgenommen, ist aber nicht mit Ribes-Stachelbeeren verwandt.

– Kroatien (Mi.Nr. 940–942, 16.03.2010) Obst, u.a. Stachelbeere *(Ribes uva-crispa)* (Abb.) (Erstagstempel – Zagreb) (Abb.)
– Moldawien (Mi.Nr. 823–828, 30.3.2013) Einheimischer Sträucher, u.a. Stachelbeere *(Ribes uva-crispa)* (Abb.)
– Mongolei (Mi.Nr. 490–487, 16.3.1968) Früchte, u.a. Satachelbeere (Abb.)
– Niederlande (Mi.Nr. 1720–1729, 8.6.1999) Niederländische Gemälde des 17. Jahrhunderts (I), u.a. Stachelbeeren von Adriaen Coorte (Abb.)
– Polen (28.5.2015) Block zur EXPO2015 Milano (Abb.)
– Polen (Mi.Nr. 4220–4223, Block168; 3.11.2005) Blockausgabe: Impressionistische Gemälde, u.a. Stachelbeersträucher; von Wladyslaw Podkowinski (1866–1895) (Abb.) (Block)
– Rumänien (Mi.Nr. 5567–5570, 12.4.2001) Beeren, Stachelbeere *(Ribes uva-ribes)* (Abb.)
– Schweden (Mi.Nr. 1767–1769, 25.3.1993) Freimarken: Beeren und Früchte: Stachelbeere *(Ribes uva-crispa)* und Birnen (Markenheft) (Abb., 4er Block)
– Usbekistan (Mi.Nr. 750–753, 30.7.2007) Beeren, u.a. Stachelbeere (Abb.)
– Weißrußland (Mi.Nr. 514–528, 9./13.2.2004) Freimarken: u.a. Früchte

Heinz Wienold

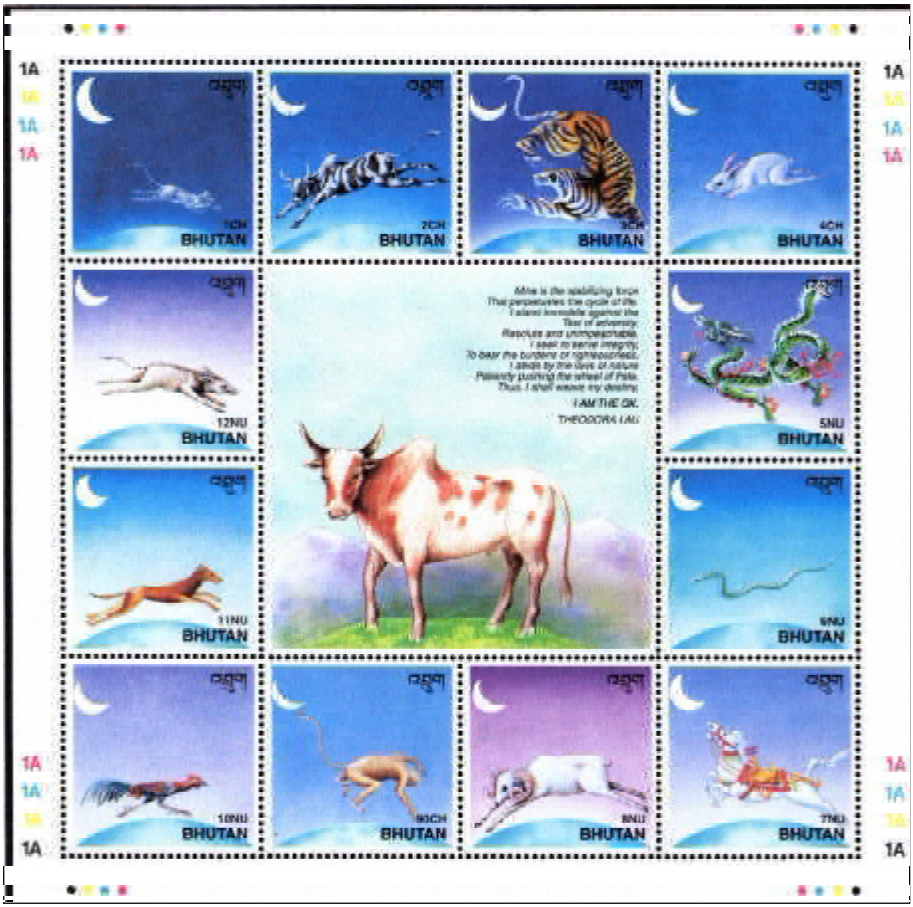
Das Jahr des Ochsen oder Bäffels

Die chinesische Astrologie ist 5000 Jahre alt und somit die älteste Zeitrechnung der Menschheit. Sie wurde von Kaiser Huang-Ti eingeführt.

Die chinesische Astrologie ist nicht wie die westliche nach der Sonne, sonderrn nach dem Mond ausgerichtet. Sie teilt sich in Zyklen auf. 60 Mondjahre sind ein ganzer Zyklus, der sich aus 5 Zyklen zu je 12 Mondjahren zusammensetzt. Ein Mondjahr besteht aus 12 Monaten zu je 29,5 Tagen. Das Mondjahr ist somit kürzer als ein Sonnenjahr, so daß alle 2,5 Jahre ein Schaltmonat eingefügt werden muß.

Die 12 Mondjahre eines Zyklus werden, so wie auch in westlichen Horsokopen , nach Tierzeichen benannt, jedoch ist ihre Bedeutung eine ganz andere.

Nach der Legende soll Buddha die Tiere zu sich gerufen haben, von denen 12 erschienen sind, zuerst die Ratte, dann Büffel, Tiger, Hase, Drache, die Schlange, das Pferd, die Ziege, der Affe, Hahn, Hund und zuletzt das Schwein. In dieser Reihenfolge läuft auch der 12jährige Rhythmus ab. Das Jahr des Ochsen (oder auch Büffels) ist somit das zweite eines jeden Zyklus.


1A
1CH
BHUTAN
2CH
BHUTAN
3CH
BHUTAN
4CH
BHUTAN
12NU
BHUTAN
I AM THE OX.
THEODORA LAU
5NU
BHUTAN
11NU
BHUTAN
6NU
BHUTAN
10NU
BHUTAN
9CH
BHUTAN
8NU
BHUTAN
7NU
BHUTAN


조선우표
70
조선민주주의인민공화국
Democratic People's Republic of Korea



In den westlichen Horoskopen spielen die Sterne und ihre Konstellation zueinander die grundlegende Rolle, in der chinesischen Astrologie sind dies die 5 Elemente Holz, Feuer, Metall, Wasser und Erde.

Nach alter Tradition wird das chinesische Neujahr im Januar/Februar zu Neumond gefeiert



Die letzten Jahre des Ochsen bzw. Büffels waren:

Datum	zugeordnetes Element
15.2.1961–4.2.1962	Metall
3.2.1973–22.2.21974	Wasser
20.2.1985–8.2.1986	Holz
7.2.1997–27.1.1998	Feuer
26.1.2009–13.2.2010	Erde
Das nächste Büffeljahr	
12.2.2021–31.1.2022	Metall









Ausgabe
der Volksrepublik China
zum Jahr des Ochsen 1985



Neujahrsgru· marken zum Jahr des Ochsen 1985,
ausgegeben von der Republik China (Taiwan)





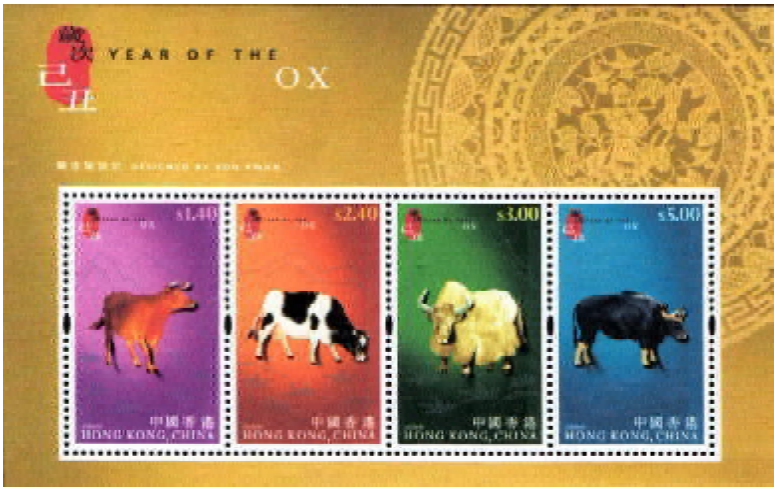
Menschern, die im Jahr des Ochsen/Büffels geboren sind, sollen fleißig, belastbar, geduldig, konsequent, verläßlich, treu und sehr auf Sicherheit bedacht sein. Freundschaft bedeutet ihnen sehr viel.

Ihr Lebensmotto: Voller Einsatz für Familie und Freunde mit ihrer ganzen Energie, zuverlässiger Weggefährte, Fleiß führt zum Erfolg.

Ihre negativen Seiten sind Mißtrauen, Hochmut, Verschlossenheit und Sturheit.



Weitere Ausgaben zum Jahr des Ochsen:







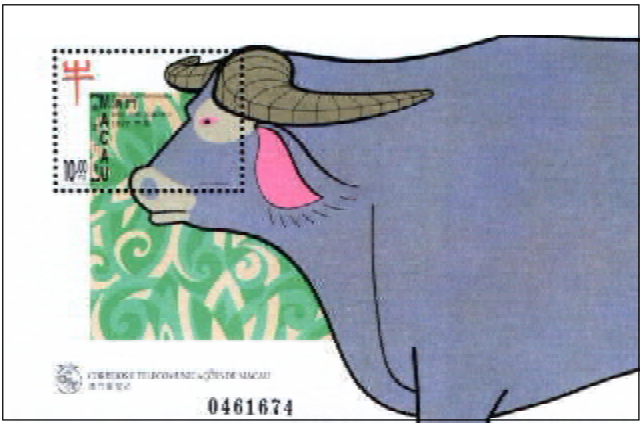


The Year of the Ox


多科勞群島
牛年
$2.00
TOKELAU
一九九七
YEAR OF THE OX
TOKELAU


JERSEY AT HONG KONG '97
JERSEY
澤西島
牛年
YEAR OF THE OX
Jersey


THE YEAR OF THE OX
1997
TONGA
60
60
TONGA
恭賀新禧
萬象更新
萬象更新
恭賀新禧
TONGA
80
T$2
TONGA
湯加・萬事如意

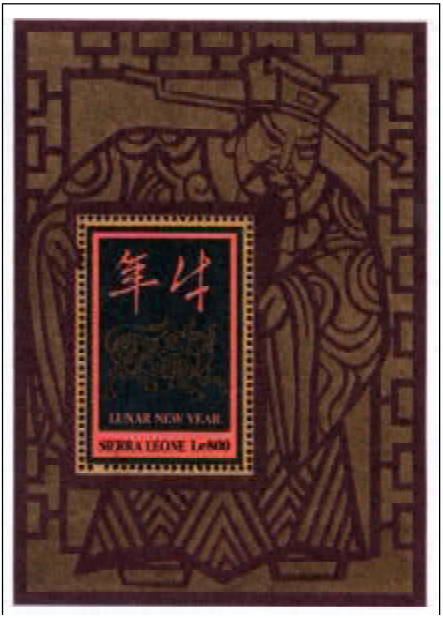

半
MACAU
0461674


HAPPY LUNAR NEW YEAR
UGANDA
UGANDA
UGANDA
UGANDA
牛年新禧


郵票


350
1300
350
1300
交通部郵政總局印行

Es ist natürlich jedes Menschen eigene Entscheidung, ob er auf die Konstellation der Sterne, auf die Wirkung des Mondes oder auf seine eigenen genetischen, körperlich und geistigen Stärken und Kräfte vertraut.



Der Artikel ist Teil 19 der Serie ßRinder und ihre Bedeutung für den Menschenü

Verwendete Literatur: Michel-Kataloge, wikipedia

Noch einige Marken zum Erntedank

(mit und ohne Kartoffeln)







Der polnische Au· enminister Witold Waszczykowski wärde diese Marken vielleicht als ein ßMix von Kulturen und Rassen, eine Welt aus Radfahrern und Vegetariern ...übezeichnen, der das Abendland bedroht.

Die Marken wurden von Heinz Wienhold zur Verfägung gestellt.

Adolf Bloumauer

Nationalpark Donau-Auen

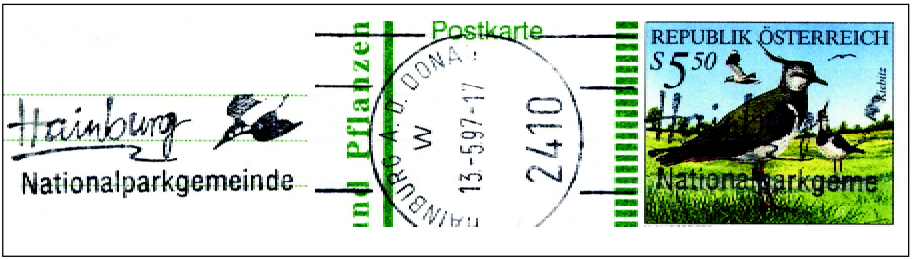
Das Donaudelta ist jedem Naturliebhaber ein Begriff, Flora und Fauna sind grandios. Relativ unbekannt ist das Augebiet der Donau im Osten Österreichs.

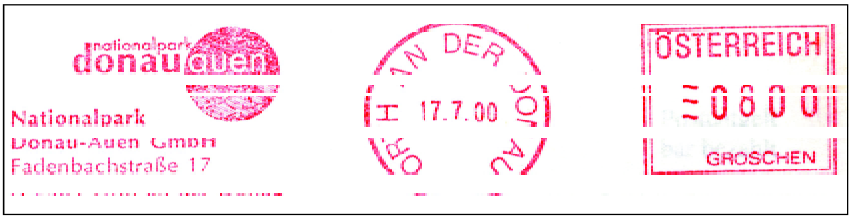
Beginnend in Wien mit der Lobau befindet sich entlang der Donau Richtung Osten auf einer Länge von 38 km der Nationalpark Donau-Auen. Die faszinierende Aulandschaft, meist am linken Ufer des Flusses, reicht bis zur slowakischen Grenze. Vor allem die alten Nebenarme prägen das Bild des Schutzgebietes. Rund um die Wasserarme wuchert dichter Auwald, der vielen Pflanzen und Tieren einen idealen Lebensraum bietet. Der Nationalpark hat eine Größe von 93 km² und besteht zu 62% aus Wald, 18% offenen Wasserflächen und 20% sonstigen Flächen.

Die Donau-Auen sind die größte zusammenhängende Aulandschaft Mitteleuropas. Unterschiedliche Wasserstände und Hochwasser prägen den Lebensrythmus dieser Gegend. Pegelschwankungen von bis zu 7 Metern schaffen einen sich ständig verändernden Lebensraum. Bis ins 19. Jahrhundert war die Donau unreguliert, doch als der Mensch begann, den Strom zu zähmen, wurde die Natur drastisch verändert. Es folgten massive Eingriffe durch forstwirtschaftliche Nutzung, viele Nebenarme sind abgetrennt und sind seither nur mehr bei Hochwasser geflutet.



In den 1950er Jahren begann der Ausbau einer nahezu lückenlosen Kette von Laufkraftwerken im österreichischen Teil der Donau. 1984 drohte mit





dem Bau des Kraftwerkes Hainburg die Zerstörung eines der letzten frei fließenden Donauabschnittes. Als Aufrufe und Proteste von Umwelt- und Naturschützern nichts bewirkten, kam es zu Winterbeginn bei widrigsten äußerlichen Bedingungen zur Besetzung der Hainburger Au durch Tausende Menschen. Es war die Geburtsstunde der „GRÜNEN“ in Österreich. Im Dezember lenkte die Regierung ein, der Wasserechtsbescheid wurde aufgehoben, ein Volksbegehren umgesetzt und 1996 der Nationalpark Donau-Auen offiziell eröffnet.

Der Nationalpark ist Schutzgebiet nach IUCN-Kategorie II*, Teile sind RAMSAR**-Gebiet. Der Erfolg stellt sich ein: Der ehemals gefährdete Eisvogel fühlt sich hier wieder wohl, der Graureiher findet genug Fische, der Biber darf nach 100 Jahren wieder Bäume anknabbern und die Sumpfschildkröte schwimmt durch die Gewässer der Donau-Auen.



* Das IUCN Protected Areas Categories System ist ein System der ßnternational Union for Conservation of Nature and Natural Resourcesü(IUCN), in das alle Schutzgebiete der Erde nach Schutzgebietsmanagement kategorisierbar sind (IUCN-Kategorie), und das als internationaler Vergleichsma· stab nationaler Klassen gilt. Die Kategorie II betrifft: Nationalparks, Schutzgebiete, die hauptsochlich zum Schutz von kosystemen und zu Erholungszwecken verwaltet werden. In Deutschland sind das Schleswig-Holsteinische Wattenmeer, das Hamburgische Wattenmeer und das Niedersochsische Wattenmeer (von Otterndorf/Cuxhaven bis zur niederlondischen Grenze) geschotztes Schutzgebiet.

** Die Ramsar-Konvention bezeichnet das bereinkommen äber Feuchtgebiete, insbesondere als Lebensraum fär Wasser- und Watvugel, von internationaler Bedeutung (Convention on Wetlands of International Importance especially as Waterfowl Habitat). Es ist ein vulkerrechtlicher Vertrag, dessen Ausarbeitung von der UNESCO angesto· en wurde. In Ramsar (Nord-Iran) wurde das bereinkommen 1971 unterzeichnet

Koni Hone

Baum des Jahres 2016: Die Winterlinde

Zum diesjährigen Baum des Jahres wurde die Winterlinde (Tilia cordata) ausgewählt. Ihrer Schwester, der Sommerlinde *(Tilia platyphyllos),* wurde diese Ehre bereits 1991 zuteil.

Die Linden, die Bäume der Gerechtigkeit und der Liebe, gelten bei uns als schönste, nützlichste und geschichtsträchtistge Laubbäume. Vieles haben die beiden Schwestern gemeinsam. Auf die wenigen botanischen Unterschiede zwischen Winterlinde und Sommerlinde wird hingewiesen.

Herkunft und Name

Die Anzahl der zu den Malvengewächsen *(Malvaceae)* gehörenden Lindenfamilie *(Tilioideae)* ist wissenschaftlich umstritten und wird weltweit mit 34 bis 50 Gattungen sowie 370 bis 450 Arten aufgeführt. Die bei uns bekannten Sommerlinde und Winterlinde gedeihen vom Atlantik, Mittel- und Nordeuropa bis zum Ural, über Zentralrußland bis Westsibirien. In der Schweiz kommt die Winterlinde häufiger vor als die Sommerlinde und bevorzugt vor allem geschützte Lagen im Mittelland und Föhntälern. An den ihr entsprechenden Standorten in den Voralpen und im Bergland, gedeiht sie bis etwa 1500 m. ü. M. Sie schätzt frische, nährstoff- und basenreiche, oft kalkhaltige bis mäßig steinige Böden. Größere Waldbestände dieser Baumart sind eher selten. Einer der bekanntesten, der Seerenwald zwischen Betlis und Quinten an den Südhängen des Walensees. Als Schattenspender beliebt sind die Linden als Park- und Alleebäume sowie als mächtige Einzelbäume an Dorfplätzen.

Der lateinische Name „Tilia“ gilt für beide Linden und wird abgeleitet vom griechischen „tilos“, gleichbedeutend wie Bast oder Faser, aber auch von „ptilon“ also Flügel, was sich auf das Aussehen des Blütendeckblattes bezieht. Zudem ist das Wort Linde verwandt mit dem lateinischen „lentus“, zu Deutsch „lind“ = weich, biegsam und zäh. Für beide bei uns gedeihenden Lindenarten sind zwei lateinische Namen bekannt. Die Winterlinde wird nebst *„ Tilia cordata“* auch als *„ Tilia parvifolia“* (kleinblättrig) bezeichnet. Die Sommerlinde *„ Tilia platyphyllos“* weist mit ihren zweiten lateinischen Namen *„ Tilia grandifolia“* (großblättrig) auf eine der wenigen morphologischen Unterschiede zu ihrer Schwester hin.

An das Linden-Vorkommen erinnern uns viele Flur-, Orts- und Regionalnamen: Linde, Linden, Schönlinde, Lindau, Linz, Limpach, Lindenbühl, Lindenegg, Lindenberg, Lindenwald, Lindenstadt oder Lindenholz. Von der französischen Bezeichnung „Tillend“ stammen die Ortsnamen Theil, Thy, Tilla sowie Tilly.







Tausende Flur-, Orts- und Regionalnamen erinnern uns an (schune) Linden.

Nebst Gasthäusern „Zur Linde“ oder „Zu den drei Linden“ kommen auch Familiennamen von dieser Baumart: Linné, Linde, Van der Linde, Lindner, Lindenmann, Lindelius und Tiliander.

Botanik

Freistehend sind beide Lindenarten wohlgeformte, stattliche Bäume mit kurzem, bis zu 3 m dickem Stamm mit einer von starken, knorrigen Ästen getragenen, tief herabreichenden, weitausladenden runden Krone.



Manch knorrige, vom Alter gezeichnete Linden erfreuen uns als Park- oder Dorflinden.

Im geschlossenen Waldbestand weisen sie meist auf einem langen, astfreien mit einer schwach borkigen, graugrünen Rinde versehenem Stamm eine hochangesetzte Krone aus.

Winterlinden werden bis 30 m, Sommerlinden bis 40 m hoch. Beide Arten können in Ausnahmefällen über 1000 Jahre alt werden. „Die Linde kommt 300 Jahre – steht 300 Jahre und vergeht 300 Jahre“ – so ein oft gelesenes Zitat.

Aus den im Frühjahr anschwellenden, hellbraunen, länglichen Knospen (Sommerlinde tiefrötlich und rundlich) wachsen bläulich grüne, schief-herzförmige 5 – 8 cm lang gestielte, nur unterseits behaarte Blätter (Sommerlinde stumpfgrün, beidseits behaarte, bis 15 cm große Blätter).



Blähende Winterlinden am ausgeprogt wachsenden, zungenfurmigen, bla· gränen Blätendeckblatt.

Die 5–11 gelblichen, an einer Dolde hängenden Blüten blühen Ende Juni bis Ende Juli (Sommerlinde 2–4 Einzelblüten, zwei Wochen früher blühen) und wachsen an einem zungenförmigen, blaßgrünen Tragblatt. Linden sind einhäusig (beide Geschlechter am gleichen Baum) und blühen und fruchten erst mit 20 bis 30 Jahren. Die kleinen, dunkelbraunen mit einer glatten, kaum kantigen Schale versehenen Kapselfrüchte sind zwischen den Fingern zerdrückbar (Sommerlinde meist nur drei, aber größere und kantigere Früchte, nicht zerdrückbar).



Kennzeichnend fär die Sommerlinde sind die meist zu drei vorhandenen Bläten und den daraus entstandenen Fruchtkapseln sowie der gru· eren, stumpfgränen und beidseits behaarten Blottern.



Das weißlich bis gelblich-rötliche, mit einem Seidenglanz versehene Lindenholz weist undeutliche Jahrringe auf. Das Holz der Winterlinde ist fester, härter, biegsamer und schwerer als dasjenige der Sommerlinde.

Waldbauliche- und ukologische Bedeutung

Im Mittelalter war die Linde wegen ihrem Wiederaustrieb, respektive der vegetativen Verjüngung aus Stockausschlag bei der Nieder- und Mittelwaldbewirtschaftung geschätzt. Danach verlor sie an Bedeutung. Ihr wurde wegen ihrer geringen Holznachfrage im Waldbau wenig bis keine Beachtung geschenkt. Vor wenigen Jahrzehnten wurde realisiert, daß sich Linden gut als Beimischung in Wertlaubholzbeständen eignen. Speziell die Winterlinde hat eine Vielzahl von waldbaulich günstigen Eigenschaften sowie hohe, ökologische Werte. Als Begleitbaumart zur Schaftpflege verschiedener Wertlaubhölzern (speziell der Eiche), ist sie, weil schattentolerant, sehr wertvoll und dienlich.

Seit alters her sind die Linden für Menschen, Tiere und Böden ein Segen. Die Menschen schätzen die Heilkräfte. Der würzig entströmende Duft der Blüten lockt zahlreiche Insekten an und bietet vor allem Bienen eine ausgezeichnete Weide.







Sprichwort: ßWo es Linden gibt, wird es auch an Bienen nicht fehlenü Zudem profitieren Spechte und Waldfledermouse als Bewohner von Baumhuhlen von alten, stattlichen Linden.

Die Waldböden werden durch das feingliedrige, tiefgehende Herzwurzelwerk dieser Baumart gefestigt. Das sich schnell, innert Jahresfrist zersetzende, viel Eiweiß und Kalk enthaltende Lindenlaub verbessert die Bodenqualität wie kaum eine andere Baumart.

Verwendung

Bereits den Pfahlbauern war die Linde bekannt. Sie nutzten die Vorteile des zähen, schlecht zerreißbaren Bastes (lebendes Gewebe zwischen Holz und Baumrinde) zum Binden von Werk-

zeugen und zum Flechten von Matten. Im Mittelalter wurden aus Bast Schnüre, Seile und Bogensehnen hergestellt. Wohl deshalb nannten die Meswaki-Indianer die Linde „Schnurbaum“. Bei unsern Großeltern war im Zusammenhang mit der Linde noch hie und da von „Bastholz“ die Rede.

Das Holz beider Lindenarten ist biegsam, leicht spalt- und gut bearbeitbar und deshalb von Drechslern und Holzbildhauern geschätzt. Im Mittelalter bekannt als „Lignum sacrum“ (heiliges Holz) war Lindenholz zum Schnitzen von religiösen Figuren und Altären äußerst begehrt.



Lindenholz war und ist begehrt als Schnitzholz. ßHeiligenholzü aus dem Mittelalter.



Heute findet es Verwendung bei Modellschreinern, Spielwaren-, Schuh- und Prothesenfabrikanten und Hutformern sowie zur Herstellung von Musikinstrumente, Kuckucksuhren, Flachpinsel, Schachfiguren und Zeichenkohle.



Und: vergessen wir nicht die Lindenbläten, welche uns dank flei· iger Bienen kustlichen Honig auf dem Frähstäckstisch ermuglichen. Fär die Herstellung von Bienenkurben wurde houfig Lindenbast verwendet.





Mythologie und Heilkunde

Ebenso bekannt, beliebt und verehrt wie die starke, mächtige Eiche ist ihr weibliches Gegenstück, die Linde, als Baum des Volkes. Noch heute erinnern alte Linden in Städten, Dörfern und Siedlungen an längst vergangene Zeiten. Sei dies als Dorf- oder Hoflinde, wo sie als Tanz-, Friedens- und Kommunikationsbaum (für amtliche Bekanntmachungen) Treffpunkt für Jung und Alt war.

Oder sei sie als Rechtsbaum (justicium sub tilia „gegeben unter der Linde"), wo früher geschlichtet, vermittelt sowie gerichtet und in Einzelfällen das Urteil gleich an einem starken Ast vollzogen wurde. Bei uns zählen die Murtener Linde (gepflanzt 1476) und die Linde von Linn (rtwa 670 Jahre alt) sowie die vielerorts landschaftsprägenden „Freiheitsbäume" auf Hügeln zu den geschichtsträchtigsten Bäumen. Weitere, in die Landschaft gepflanzte Einzelbäume hatten im Mittelalter eine wichtige, heute leider längst vergessene Funktion. Als Richts-, Markier- und Grenzlinden dienten sie als Orientierungshilfen.



Links: Markante Sommerlinde im Dorf von Schaan (FL). Mitte: Was hat wohl Ludwig IX., der Heilige und Kreuzfahrer, unter einem (Linden)Baum beschlossen? Rechts: Viele, einzelne Linden prägten die Landschaft rund um Theresienstadt im ehemaligen Nordbuhmen.

Bereits den Germanen galt die Linde als heiliger Baum und war der Göttin Freya (Göttin der Fruchtbarkeit, des Wohlstandes und der Liebe) geweiht. Dieser oft in der Nähe von Häusern gepflanzte Baum bot Schutz vor Blitzschlag, vor Hexen und bösen Geistern. Mit der Christianisierung in Europa wurden die Freya-Linden, nicht zuletzt wegen ihren herzförmigen Blättern, zu Marien-Linden.

Oder das unzählige Male inbrünstig gesungene „Am Brunnen vor dem Tore, da steht ein Lindenbaum …" von Wilhelm Müller (1794–1827) gedichtete und von Franz Schubert 1827 vertonte Lied.





Literarisch ist die Linde seit Jahrhunderten stark verankert. Legenden, wie beispielsweise die Siegfried-Sage, aber auch Lieder, speziell des Minnesongers Walther von der Vogelweide (1170 bis 1230), lobpreisten die Linden.



Treffend ou· erte sich der Reformator Martin Luther (1483Ä1546): ßUnter den Linden pflegen wir zu singen, trinken und tanzen und fruhlich zu sein, denn die Linde ist uns Friede- und Freudebaumü

Bezüglich heilende Wirkung der Lindenblüten wird kein Unterschied zwischen Sommer- und Winterlinde gemacht. Beide helfen bei einer Fülle von Krankheiten und Unpäßlichkeiten. Vor allem Blütentee verschafft „Lind-erung“ bei Erkältung und Grippe. Er ist fiebersenkend, schleimlösend, schweiß- und harntreibend. Bei Vergiftungen, Darmerkrankungen und zur Wundbehandlung ist Lindenholzkohle ein altbewährtes Hausmittel.



Bereits Hildegard von Bingen (1098 Ä 1179) erkannte die Heilwirkungen des Lindenbaumes. Doch erst ab den 1970er Jahren erlebte die ßHildegard-Medizinü einen wirtschaftlichen Aufschwung.

Ausblick

Freuen wir uns immer wieder auf die blühenden Bäume im Vorsommer und „laßt uns in die Linden gehen“, um uns einen Vorrat an Blüten anzulegen für durststillenden, kühlen Tee im Hochsommer, am besten unter dem schattenspendenden Kronendach einer Linde. Oder pflanzen wir bei Gelegenheit, sei es anläßlich eines Familienfestes oder eines Jubiläums im Dorfe, wiedermal eine Linde.

„Im Winde wehn die Lindenzweige von roten Knospen übersäumt.
Die Wiegen sind’s, worin der Frühling die schlimme Winterzeit verträumt.“
Theodor Storm (1817–1888)

Quellen: Unsere einheimischen Nutzhulzer (Paul Guggenheim); Unsere Baumarten; Wald und Holz 9/01 (Rudolf Beyse); Baumriesen der Schweiz (Michel Brunner); Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (Nr.2/1991); Wikipedia

Stefan Hilz

Deutscher Weinbaukongre· 1925 Koblenz

Eine späte philatelistische Würdigung erfahren der „32. Deutsche Weinbaukongreß“ und die „Reichsausstellung Deutscher Wein“, die 1925 in Koblenz stattfanden.

An diese Ereignisse erinnerte der Verein für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V. mit einem Sonderstempel, der am 15. November 2015 anläßlich des traditionellen Großtauschtages der Koblenzer Philatelisten im Einsatz war. Passend dazu gab es einen Sonderumschlag mit einer farbigen historischen Vignette und der Sondermarke „Marksburg“ als Werteindruck zu 62 Cent.

Ein Jahr nach Gründung des Deutschen Weinbauvereins (DWV) wurde bereits 1875 der erste Weinbaukongreß veranstaltet. Im November 2016 wird zusammen mit der Technologiemesse INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA der 62. Deutsche Weinbaukongreß durchgeführt. Die Weinbaukongresse dienten von Anfang an dem Wissenstransfer von Wissenschaft und Industrie zur Praxis, ebenso wie es heute noch in der Kombination mit der INTERVITIS INTERFRUCTA angelegt ist.

Koblenz war 1925 allerdings nicht das erste Mal Gastgeber eines Weinbaukongresses. 1879 fand der 5. Weinbaukongreß mit 118 Teilnehmern in der Stadt am Zusammenfluß von Rhein und Mosel statt. Näheres zu dem 32. Deutschen Weinbaukongreß findet man in der Festschrift „125 Jahre Deutscher Weinbauverband“. Dort heißt es:

„Im Jahre 1925 konnte vom 5. bis 8. September in Koblenz der 32. Deutsche Weinbaukongreß ausgerichtet werden. Die Veranstalter erlebten einen großen Zuspruch von weit über 1000 Kongreßteilnehmern. Viele nutzten die Gelegenheit, die seit vier Wochen laufende Reichsausstellung „Deutscher Wein“ zu besuchen. Sie war im Auftrage der Reichs-

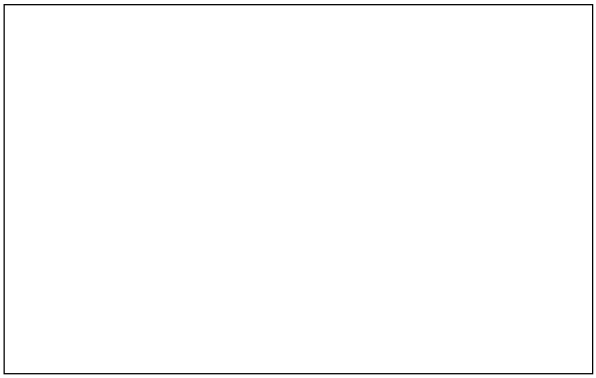


Abb. 1: Sonderumschlag des Vereins fär Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V. zum Gro· tauschtag am 15.11.2015

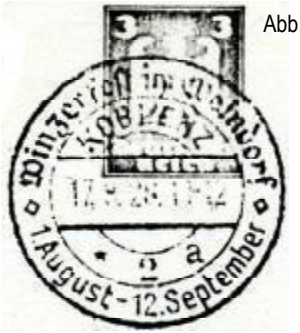


Abb. 2: Stempel vom 17.08.1928 mit Text ßWinzerfest im Weindorfü

regierung von einer eigens für diesen Zweck gegründeten GmbH organisiert worden.

Zu Beginn des Kongresses hielt der neu gegründete „Reichsausschuß für Reblausbekämpfung“, ein durch anerkannte Experten wesentlich erweiterter Arbeitskreis, seine erste Sitzung ab. Einen Höhepunkt des Kongresses bildete wie so oft die öffentliche Kongreßsitzung mit einem Vortrag von Regierungsrat Frhr. von Schorlemer zum Thema „Der Deutsche Wein und seine Stellung zu den anstehenden Handelsvertragsverhandlungen“. Dem Bericht zufolge hatte der Deutsche Weinbauverband alles versucht, die Ratifikation des deutsch-spanischen Handelsvertrages zu verhindern. Zu diesem Zweck wurde am 3. Februar 1925 ein parlamentarischer Abend im Reichstag in Berlin veranstaltet, um die Reichstagsabgeordneten über die Notlage des Weinbaus und die Konkurrenz der Auslandsweine zu überzeugen. Bei der Weinsteuer konnte eine geringfügige Senkung um 5 Prozent für zwei Jahre erreicht werden. Die Gemeindegetränkesteuer sollte nach einer Übergangszeit am 1. April 1927 gänzlich abgeschafft werden.

Für viele Teilnehmer war die Reichsausstellung „Deutscher Wein“, und hier der „Rheinische Abend“ im Weindorf, ein Erlebnis besonderer Art. Großen Anklang fand auch die Dampferfahrt auf der Mosel nach Winningen. Bei dem großartigen Empfang leerte der Vizepräsident August Frhr. Von Schorlemer den Willkommensbecher. Ein historischer Winzerfestzug krönte den Besuch in der Weinstadt an der Untermosel. Am 7. September folgte man zum Schluß des Kongresses einer Einladung der Sektkellereien der Firma Deinhard & Co. Zu einer Besichtigung. Mit großer Herzlichkeit wurden die Besucher von Herrn Wegeler empfangen. Der Besichtigung schloß sich eine Sektprobe an, die durch Darbietungen einer Musikkapelle einen schönen Abschluß fand.



Abb. 3: Sonderstempel vom 21.03.1999 mit Hinweis auf das Weindorf

Nicht im Stempelbild erwähnt, aber unbedingt zu erwähnen ist das „Weindorf“, der eigens zur Leistungsschau geschaffene Gebäudekomplex im Stil typischer Winzerhäuser am Koblenzer Rheinufer. Bereits in einem Stempel von 1928 wird ein „Weinfest im Weindorf“ erwähnt. Die



Abb. 4: Ansichtskarte des Weindorfes Koblenz aus dem Jahr 1925; auf der Rückseite mit einem Poststempel „Coblenz 06.09.1925“, also noch während der Reichsausstellung „Deutscher Wein“ verschickt

typischen Winzerhäuser des Weindorfes zeigt ein Sonderstempel, der am 21. März 1999 anläßlich des 61. Verbandstages des Philatelistenverein Mittelrhein im Einsatz war.

Das Weindorf präsentierte während der Reichsausstellung, die ein Teil der umfangreichen Feierlichkeiten zum 1000-jährigen Bestehen des Rheinlandes war, die besten Produkte aus der Region. Eigentlich sollte das Weindorf wieder abgerissen werden. Es erfreute sich jedoch bald großer Beliebtheit und blieb deshalb erhalten. Nach den Zerstörungen des Weltkrieges wiederaufgebaut und 1982 erweitert, bildet das Weindorf heute mit der benachbarten Rhein-Mosel-Halle ein Zentrum der Gastronomie und der Unterhaltung im Weltkulturerbe Mittelrhein. Der benachbarte winzige Weinberg mit etwa 750 Rebstöcken gehört zu den kleinsten Anbaugebieten Deutschlands. Als weitere Attraktion ist in Erinnerung „an alte Zeiten“ auch der Weinbrunnen inzwischen wieder aufgebaut, der jahrzehntelang verschollen war.

Quellen:
125 Jahre Deutscher Weinbauverband; Hg. Deutscher Weinbauverband, 1999;
www.jan1995.biz (Verein für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V.);
www.wikipedia.de



Nicht mehr als 400 Anschloge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser neuen Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die Bedingungen sind sehr einfach: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell ’mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Schreiben Sie sofort. Schieben Sie es nicht auf. In unserem Alter wird man vergeßlich.



Sehr, sehr herb-schmeckender Most.

Eine der berühmtesten Figuren in der Geschichte Nordamerikas ist John Chapman, der als ßJohn Appleseedüin Ohio bekannt war. Chapman eroberte am Ende des 18. Jahrhunderts den Westen der USA dadurch, da· er vor den ersten Siedlern in das ßfreieüLand zog und Apfelkerne sote. Chapman wartete dann nur noch auf die ersten Siedler und konnte denen dann seinen sehr herben Most verkaufen.

Auch die Kartoffel ist ein Lebewesen.



Im Nordosten Indiens befindet sich der Pilgerort Palitana. Hier leben Munche der indischen Jain-Religion. Fär die Jains hat jedes Lebewesen ein Recht auf Leben. Deshalb leben sie streng, ganz streng, vegan. Eier und Fleisch oder Fisch sind tabu, aber auch Kartoffeln, Zwiebeln oder Knoblauch und alle Gemäsesorten, die aus der Erde kommen. Solche Pflanzen werden bei der Ernte getutet, und das widerspricht ihrer Religionsauffassung.



Die Morgendommerung.

Der frähere sädkoreanische Prosident (1993Ä1998) Kim Young-san (1927Ä2015): ßDie Morgendommerung wird kommen, auch wenn der Hahn erdrosselt wird.ü Dieser neuseelondische Hahn sitzt seit 2009 auf einem Kartoffelpflug und macht (vermutlich) *cockadoodledoo,* denn das deutsche *kikeriki* ist ihm fremd.



Ein Kessel Buntes.

Man gebe 3 Rebhähner und einige Knochen in einen Kessel, fäge alle Krouter der elysischen Felder sowie Wasser hinzu und verschlie· e dann den Topf. Man koche diese Mischung, wobei das verkochte Wasser immer wieder ersetzt wird. Nach 12 Stunden erholt man das *restaurant.* Auch die ausgeteilte storkende (also restaurierende) Suppe wird immer wieder durch Wasser und (wenn s dem Gastronomen genehm ist) durch weitere Knochen und Krouter ergonzt. Man kann solche Suppe lange austeilen.

Heute, Kinder, wird s was geben.



Fliegenpilz und Geierfeder,
Pferdeschweif und Hammelleder,
Eichhornohren, Kullerauge,
alles rein in diese Lauge.

Alter Luffel, Brodeltopf,
gräne Grätze, Rattenkopf,
alles rein in das Gemisch,
Gutes kommt heut auf den Tisch.

Krutenbein und Unkenschleim,
Zauberspruch und Hexenreim,
Entenpopel, Affenfurz,
Hex und Mex ganz kurz.

Fertig ist das Hexenmahl,
får Zauberer und Räbezahl,
får Hexe und får buse Fee,
får Gnom und Geist Ä oh weh!



Eine Flasche Wein ergibt 1,5 Promille.

In Numeri 13:23 hei· t es äber die Räckkehr der Kundschafter: ßUnd sie (Caleb und Josua) kamen bis an den Bach Eskol. Dort schnitten sie eine Rebe mit einer Weintraube ab und trugen sie zu zweit auf einer Stange.üEin Mensch war zu jener Zeit etwa 165 cm gro· , die Traube auf dem Bild ist demnach etwa 90 cm gro· . Wieviel Liter Wein kunnte man daraus pressen?

Nicht nur am Sonntag gibt s Fleisch.



Der Schopf-Tintling ist ein fleischfressender Pilz: er erbeutet kleine Fadenwärmer mittels kleiner Fangorgane, deren dornige Auswächse ein Gift ausscheiden, das Nematoden unbeweglich macht. Und dann wird der Wurm vom Myzel, den fadenfurmigen Zellen des Pilzes, besiedelt und innerhalb weniger Tage ruck-zuck verdaut. Und dann lauert der Pilz wieder auf neue Opfer. Der *Coprinus comatus* wochst an Wegesrondern und houfig in gro· en Gruppen inmitten stodtischer Wohnsiedlungen. Vorsicht ist also bei den sonntoglichen Spaziergongen geboten.

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	3.9.2015	410Ä412	Jagdhunde: Eichhund, Rauhaardackel u.a.
Albanien	16.9.2015	3488Ä3490	Nationalparks, Boume, Wiesen, Bocher
Andorra, franz.	2.10.2015	794Ä795	Echter Tymian und Apollofalter
Armenien	29.1.2015	923Ä929	
		Block 65Ä66	Vergi· meinnicht Ä 100. Jahrestag des Genozids
Armenien	12.1.2015	Block 153	Jahr der Ziege
Aruba	30.6.2015	873Ä882	Schmetterlinge aus aller Welt
Aruba	28.8.2015	887Ä896	Afrikanischer Strau·
Australien	8.7.2014	4142 aus	
		4141Ä4142	Kaninchennasenbeutler, Besuch William, Kate
Australien	15.7.2014	4145Ä4154	Reitsport
Australien	22.7.2014	4155Ä4156	Cottesloe Beach, Pinie
Australien	19.8.2014	Block 219	Hist. Reklameschilder, u.a. Mehl, Kekse
Australien	2.9.2014	4177Ä4181	Oeffentliche Gorten
Australien	2.9.2014	4182Ä4186	Oeffentliche Gorten
Australien	23.9.2014	4187Ä4188 aus	
		4187Ä4192	Stechende Tiere: Deut. Wespe, Bulldoggenameise
Australien	1.10.2014	4199Ä4201	Naturlandschaften
Australien	7.10.2014	4204Ä4207	Pferderennbahnen
Bermuda	16.7.2015	1112Ä1117	Blähende Boume und Stroucher
Bermuda	16.7.2015	1118 aus	
		1118Ä1122	Gonsekiel aus 150 Jahre Briefmarken auf Bermuda
Bhutan	2.3.2014	2692Ä2704,	
		Block 519	Tiere des chinesischen Kalenders
Bhutan	10.5.2014	2716Ä2725,	
		Block 521	Flora und Faune, u.a. Blauschaf, Melasfoma
Bhutan	15.6.2014	2727Ä2736,	
		Block 522	Wildblumen, ua.. Primula, Barleria, Rosa
Bhutan	17.12.2014	Block 528Ä529	Schmetterlinge
Bhutan	19.2.2015	2793Ä2804,	
		Block 530	Jahr des Schafes, Tiere des chinesischen Kalenders

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bolivien	9.7.2013	1932Ä1935	Seltene Tiere: Hirch, Frosch, Schwertnase, Kondor
Bolivien	9.7.2013	1936Ä1939	Seltene Pflanzen: Cedrela, Soulenkaktur, Yareta
Bolivien	9.7.2013	1940	Int. Tag der Umwelt: Honde schätzen Baum
Bolivien	19.9.2013	1943	Verband der Auslandsbolivianer: Ameisen
Bosnien-Herzeg.	9.10.2015	674	Kinderwoche: Lebensbaum
Bosnien-Herzeg.	4.11.2015	679	Fliederstrau·
Brasilien	3.6.2014	4161Ä4162	int. Jahr der landwirtschaftlichen Familienbetriebe
Brasilien	12.9.2014	4174Ä4177	Nutzung des Goldgrases in Jalapao
Brasilien	14.3.2015	4198Ä4199	Weltkonferenz der V.N. Verhinderung Naturkatastr.
BRD	3.12.2015	3189Ä3191	Blumen: u.a. Fuchsie, Bienen-Ragwurz, Kosmee
BRD	3.12.2015	3197	Schokoladen-Kosmee, na· klebend
BRD	2.1.2016	3199	Alpendistel
BRD	2.1.2016	3203	Bayrischer Wald
BRD	2.1.2016	3204	Schwetzingen 1250 Jahre, u.a. Spargelstangen
BRD	11.2.2016	3207	Blumen: Madonnenlilie
BRD	11.2.2016	3208Ä3210	Rotkoppchen
BRD	11.2.2016	3215	Rotkoppchen im Wald, MKH + Folienstreifen
Bulgarien	23.10.2015	5225Ä5228, Block 406	Naturschutz: Eurasischer Wolf
Chile	7.4.2015	2513Ä2516	Schutz des Sädandenhirsches
Cura ao	19.5.2015	327Ä332	Sougetiere der Karibik u.a. Kaninchen, Tämmler
Dominik. Rep.	5.3.2015	2432	500 Jahre Univeritot, Felder + Emblem
Falkland Inseln	12.05.2015	1270Ä1273	Farbige Natur, u.a. Farn, Kästengreiskraut
Foruer	28.9.2015	Block 38	Wikingerzeit: u.a. Pferde
Foruer	28.9.2015	844Ä845	Weihnachten: Kamele und Esel u.a.
Fidschi	30.10.2013	1359Ä1362	Projekt zum Schutz und Erforschung der Mangroven
Finnland	8.11.2015	2418Ä2420	Gartengemäse, u.a. Tomaten, Koriander, Chili
Frankreich	13.11.2015	6315 und Block 318Ä319	Europ. Geflägelausstellung Ä Hohne Frankreichs
Frankreich	20.11.2015	6319	50 Jahre nat. Forstbehurde, Furster, Tiere, Wald
Franz. Polynes.	8.11.2014	1273	Freimarke Tiar bläte
Franz. Polynes.	8.11.2014	1274	Sonnenuntergang: palmenbestandendes Ufer
Franz. Polynes.	19.2.2015	1283	Jahr des Schafes: Wildziegen
Franz. Polynes.	1.7.2015	1287	Kaffee: Kaffee-kirschen, -zweig, -bohnen
Gro· britannien	16.11.2015	99Ä102 ATM	Tiere: Schneehase, Rotdrossel, Rotfuchs, Eichhurn.
Guinea	30.11.2013	10045Ä10123	Tiere aus aller Welt, u.a. Kofer, Bienen, Schmetterl.
Iran	5.3.2013	3304	Baum zum Tag des Baumes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Island	5.11.2015	1480 aus	
		1480Ä1482	Weihnachten: Kaffeetisch mit Plotzchen
Italien	10.10.2015	3837Ä3851	Italienische DOCG-Weine
Japan	10.4.2015	7199Ä7205	100 Jahre Hartriegelboume in Japan
Japan	15.05.2015	7247Ä7256	Aufforstungskampagne
Japan	29.05.2015	7257Ä7266	Jap. Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Jersey	15.10.2015	1968Ä1975	Jersey im Herbst: u.a. Baumallee, Waldweg
Jersey	9.11.2015	1976Ä1985	Freimarken: u.a. Jersey-Rind, Frähkartoffeln
Kirgisien	7.2.2015	811	Jahr des Schafes Ä Schaf
Kirgisien	21.2.2015	812Ä813A	Fettschwanzschaf, Merino
Korea-Nord	13.4.2015	Block 890	50 Jahre Imilsungia-Orchidee
Korea-Säd	12.3.2015	3062	Weltwasserforum
Korea-Säd	26.3.2015	Block 757	Gefohrdete Arten: Wolf
Korea-Säd	24.3.2015	3068Ä3069	Dip. Beziehungen mit Bolivien: Vugel
Kroatien-Mostar	15.10.2015	417	Int. Wandertag: Schuhabdräcke aus Gras
Kroatien-Mostar	16.10.2015	418	Welternohrungstag: trad. Gerichte
Kroatien-Mostar	1.11.2015	419Ä420	Flora: Aronstab, Elfen-Krokus
Kroatien-Mostar	1.11.2015	421Ä424	Fauna: Braunbor, Goldschakal, Rotfuchs, Wolf
Liechtenstein	16.11.2015	1785 aus	
		1785Ä1788	Weihnachten: es ist ein Ros entsprungen
Luxemburg	1.12.2015	2075Ä2078	Feldblumen: u.a. Margerite, Kornblume, Distel, Mohn
Macau	5.05.2015	1965Ä1968,	
		Block 254	Feuchtgebiete, u.a. Frosch, Libelle
Malediwen	25.05.2015	5795Ä5843	Tiere und Pflanzen: Eulen, Pilze, Orchideen
Malta	15.2.2015	1896Ä1898	Einheimische Flora: Ziegenbart, Anemone, Krummst.
Moldawien	25.9.2015	923Ä926,	
		Block 70	Vugel auf Baumosten, Feldlerche
Monaco	3.12.2015	3264	Färstin Gracia Rosengarten
Mongolei	28.12.2014	3932Ä3933	Jahr des Schafes
Mongolei	20.3.2015	3940	Wasser sparen Ä Wassertropfen, Blatt
Montserrat	30.9.2015	1778Ä1776,	
		Block 172	Bienen
Montserrat	30.11.2015	1788Ä1791,	
		Block 174	Kofer: Goliathus, Dynastes, Lucanus, Penthea u.a.
Namibia	27.7.2014	1486Ä1495	Kalahari-Wäste, ua. Gurrtaube, Wei· stamm,
Namibia	8.2.2015	Block 87	Sandwäste Namib: u.a. Boume in Soussuvlei
Namibia	15.05.2015	1506Ä1510	Bienenfresser

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Nepal	9.12.2014	Block 7Ä9	Schmetterlinge
Niederlande	2.11.2015	Block 162	Voor het Kind: Kücken, Ente, Gans, Schwein u.a.
Niederlande	24.11.2015	3424Ä3433	Weihnachtsmarken, u.a. Rotfuchs, Hirsch, Hasen
Norwegen	3.10.2015	1893Ä1896	Vugel: Eiderente, Bachstelze, Steinschmotzer
Oesterreich	8.11.2015	3238	Gastronomie: Rotes Haus mit Weinglas
Oman	8.1.2013	724Ä727	Tag der Umwelt: Blätenpflanzen
Oman	3.3.2013	730 aus	
		728Ä735	Kunsthandwerk: u.a. Teeservice
Pakistan	05.8.2014	1467	100 Jahre Schutz der Sahiwal-Rinderrasse
Pakistan	4.12.2014	1470	100. Geb. Norman E. Borlaug, Agrarwissenschaftler
Pakistan	23.12.2014	1480	Friedenstaube und Palmen
Peru	20.10.2014	Block 91	Boume: Mahagoni, Kapokbaum, Mesquitebaum, ..
Philippinen	3.3.2014	1987	Ruderfrosch, Int. Tag der wildlebenden Fauna/Flora
Philippinen	4.2.2015	4906Ä4915	Früchte: Banane, Mango, Ananas, Zimtapfel, Santol
Polen	15.9.2015	4788Ä4789	Blumen: Seerose + Rose
Polen	23.10.2015	Block 224	Eulen
Portugal	14.10.2015	4092Ä4095	Int. Jahr des Lichtes und des Bodens, ua. Gemäse
Rumonien	9.10.2015	6994Ä6997	Kunigliche Jagd: Wildschwein, Hasen, Boren, Rotw.
Schweden	12.11.2014	3078Ä3082	Boume im Winter
Serbien	5.10.2015	74	Zwangszuschlagsmarke: Woche des Kindes, Apfelb.
Serbien (Srpska)	23.9.2015	666Ä667	Europ. Naturschutz: Teichrose, Ruhricht-Brennessel
Sierra Leone	9.9.2013	5743Ä5746,	
		Block 688	Insekten Afrikas
Sierra Leone	9.9.2013	5774Ä5576,	
		Block 693	Int. Tag der Umwelt: Lebensmitte, Abfalleimer
Sierra Leone	25.11.2013	5809	Chinesisches Neujahr: Pferd
Sint Maarten	19.8.2015	323Ä332	Blumen: Seerose + Rose
Slovenjen	8.11.2015	1178Ä1179	Gastronomie: Teigtaschen, Schweinemagensalami
Spanien	25.9.2015	Block 271	Gastronomie: Paprikagericht, Miesmuscheln
Südgeorgien/Süd-Sandw.			
	14.10.2014	623Ä626	Ausrottung der eingefährten Rentiere
Tadschikistan	13.2.2015	663Ä684	Jahr des Schafes
Thailand	9.2.2015	3462 aus	
		3462Ä3463	Orangen, Chin. Neujahrsfest
Thailand	9.2.2015	3464	Valentinstag: Rose Prinzessin Sirindhorn
Tunesien	2.6.2015	1853Ä1854	Kragentappe, arabisches Pferd
Türkei	17.8.2015	Block 137	Regionale Küche

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tärkei	3.9.2015	4203Ä4206	Vergessene Handwerksberufe, u.a. Sattler
Tärkei	7.10.2015	Block 138	Wasser ist Leben
Ukraine	19.11.2015	1518	Freimarke: Gewuhnlicher Spindelstrauch
Ukraine	19.11.2015	1520Ä1522	Orchideen
Uruguay	19.2.2015	3406	Jahr des Schafes Ä Ziege
Usbekistan	15.6.2015	1119Ä1124, Block 74	Freimarken Flora
Usbekistan	21.8.2015	1126Ä1127, Block 75	Flora: Mandelbaum, Karde, Schmetterlingsblätler
Wallis u Futuna	21.5.2015	1115Ä1116	Orchideen
Wei· ru· land	16.10.2015		Amphibien: Laubfrosch, Grasfrosch, Rotbauchunke

Klaus Henseler

Was kann uns noch erschättern?



Als die erste *Pizze,* das erste *maccherono* und der erste *spaghetto* über die Alpen gebracht wurde, merkten wir, daß es außer Sauerkraut und Knödel noch andere exotische Gerichte gab. Nach dem Urlaub in Dubrovnik aßen wir *Cevapcici* in der Frankfurter Freßgass und bekamen mit der Rechnung einen *Sliwowitz* (auf Ähnliches waren deutsche Kneipiers nie gekommen) und verzichteten fortan auf *Äpplewoi* und *Handkäs*. Nach der Umwandlung vieler *Currywurst*-Buden in saubere Verkaufsstände für *Döner Kebab* bekamen wir nach dem Verzehr derselbigen keine Bauchschmerzen (wie es uns manchmal nach dem Genuß von angebratenen Hähnchen geschah). *Weißwürste* (nie nach 12 Uhr zuzeln!) und *Bayerischer Leberkäs* (darinnen wohl das letzte vom Metzger überfahrene Tier) bedrängten die *Königsberger Klopse* mit *Kapern* (ursprünglich aus Jordanien stammend und gegen Bernstein getauscht) und das *Eisbein*. Nun lernen wir vermutlich Neues hinzu. Wir haben die schwäbischen *Kutteln* und die *Maultaschen* als Bereicherung der nordischen Gastronomie empfunden. Da werden wir doch nicht vor dem syrischen Nationalgericht *Falafel* zurückschrecken. Wir sind ja auch nicht vor *Feta* zurückgezuckt.

(eine Marke Falafelüaus Syrien habe ich nicht gefunden)



Landwirtschaft gestempelt

Hans-Peter Blume (Text: Post AG und Klaus Henseler)

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Alle Jahre wieder kommt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern auch der Landmann im grünen Lodenmantel nach Berlin und besucht Rind und Schwein und Schaf und diesmal auch das Kamel (zweihuckrig!). Partnerland ist das Kunigreich Marokko. Im heurigen Stempel der ßnternationalen Grünen Woche Berlin 2016ü sehen wir deren Logo Ä zwei Getreideohren als Symbol der (deutschen) Landwirtschaft. Gezeigt wird daneben auch eine Teekanne als Symbol des Nationalgetronks der Maghrebiner. Das ßLand des Sonnenuntergangsü(wie die offizielle Bezeichnung lautet) ist uns vertraut: erstens wurden hier die ßusual suspectsü verhaftet, zweitens begann in Casablanca die wunderbare Freundschaft des Kneipenwirts Rick mit dem Kommandanten Louis und drittens klimperte Sam in ßRick s Caf ünoch einmal ßAs Time Goes Byüfär Ilsa Lund-L szl (das ist die Frau mit den blauen Augen). Dann gab es noch zwei Marokko-Krisen (1905/06 und 1911), in denen sich Kaiser Wilhelm II. aufplusterte. Nicht vergessen sein soll das von Phuniziern gegründete Tanger (Truman Capote: Die Stadt der Lumpen) mit der ehemals bestehenden ßnternationalen Zoneü, wo sich die Reichen der Welt (wie die Woolworth-Erbin und Dollarprinzessin Barbara Hutton) und die Kriminellen und die Flächtlinge aus Europa und alle, alle Spione trafen. Dann sind in diesem Land noch drei (nicht nur zwei) Exklaven (ein anderes Wort fär Kolonien) Spaniens: Mellilla, Ceuta und Pe n de V lez de la Gomera Ä die beiden ersten sind eine umzounte Anlaufstation fär Afrikaner, die in die EU wollen. Wenn der von Englondern im 18. Jahrhundert eingefährte (gräner) Tee (mit Minze und viel, viel Zucker) das Nationalgetronk der Marokkaner ist, dann ist Couscous (verklumpter Hartweizengries, der in einem Sieb äber einer Fleisch-Gemäse-Mischung gedänstet wird) ein Nationalgericht. Couscous ist vergleichbar mit einem Gericht, in dem alles, was die Läneburger Heide hervorbringt, verarbeitet wird. Das andere Nationalgericht wird mit Tajine bezeichnet, was die Art der Zubereitung beschreibt (die Tajine ist ein Tontopf, der äber ein Holzkohle-Feuer gestellt wird, charakteristisch ist sein spitz zulaufender Deckel: was unter diesem schmoren soll, ist den persunlichen Vorlieben des Hausmannes äberlassen). Den Stempel gibt es in der Berliner Uhlandstra· e.

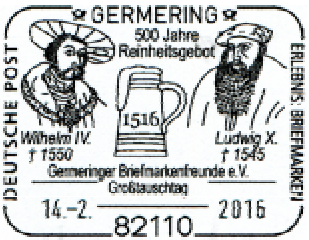


Karl I. Ludwig (1670Ä1680) war Pfalzgraf bei Rhein. 1668 lie· dieser Kurfärst der Pfalz erstmals im Schlo· garten von Schwetzingen Spargel anbauen. Er sei auch dafär belobigt, da· er das im Drei· igjohrigen Krieg arg zersturte Schlo· wieder aufbauen lie· , wobei er listigerweise den Bärgern Schwetzingens gestattete, die aufgelesenen Trämmerteile wie Steine, Hulzer und ßaltes Eisenwerkü bei den Einwohnern zur eigenen Verwendung behalten zu därfen. Das war 1656. Ein frähes Beispiel von Marktwirtschaft. Da haben die Bauern der Rheinebene gelernt, den auch bald au· erhalb des Schlo· gartens angebauten Spargel als besondere Spezialitot und deshalb hochpreisigst zu vermarkten. Aber: den hervorragenden Spargel aus Beelitz (sädlich von Berlin) lobte schon unser Goethe mit ßDer Spargel ist wahrlich der Kunig aller Gemäse; bedauerlich nur, da· seine Herrschaft so kurz wohrt.ü hnliche Worte sind von ihm äber den Schwetzinger Spargel nicht äberliefert Ä das sagt ja wohl alles. 1861 baute der Beelitzer Ackerbärger und Glasermeister Carl Friedrich Wilhelm Herrmann ein Gemäse an, das damals kaum jemand kannte. Beelitzer Spargel ist mehr als nur Gemäse; er ist zur rechten Zeit auch auf dem Berliner Gendarmenmarkt zu erhalten, wo die Jonickes schon in der xten Generation Kartoffeln verhukerten. Den Stempel wegen der ß1250 Jahre Schwetzingenü gab es in der Philatelie Weiden. Dazu gibt es eine Briefmarke, bei der darauf hingewiesen wird, da· gro· e Teile der ßSzenen aus Schwetzingenümit einem Copyright versehen sind. Also vorsichtig bei der Publikation.



Mir fehlen (fast) die Worte: ßWildes Deutschlandü steht auf den Rundstempeln, die zu einem Sonderpostwertzeichen (schunes Wort) zum Thema ßBayerischer Waldügehuren. Der ßBerlinerü Stempel zeigt (vermutlich) ein Weidenruschen, der ßBonnerü Stempel prosentiert ein Auerhuhn. Fräher (als alles noch besser war) gab es ein sog. Postministerium (richtig: Bundesministerium fär das Post- und Fernmeldewesen), spoter hie· es ßBundesministerium fär das Post- und Fernmeldewesenü und dann noch einmal anders und noch einmal in irgendetwas umgetauft und wurde zum 31. Dezember 1997 aufgelust. Immer in Bonn. Unverbrächliche Treue zum ehemaligen Bundeshauptdorf. Das ßGesetz zur Umsetzung des Beschlusses des Deutschen Bundestages vom 20. Juni 1991 zur Vollendung der Einheit Deutschlandsü regelte u.a., da· durch den Beitritt der DDR zur BRD auf gar keinem Fall die Anzahl der Beschoftigten im (quasi-)uffentlichen Dienst in Bonn geringer als in den alten und guten Zeiten werden därfe. Da aber nun ein Teil der Ministerialbeamten ins ungeliebte Berlin mu· te (es gibt nur einen Weinberg dort), zogen andere Behurden an den Rhein (wo es Weinberge zu hauf gab): an die Stelle der Rosinenbomber trat der Beamten-Shuttle. Zusotzlich gab es fär das Durfchen noch ein paar Milliarden. Das war fär die Bonner Verwaltung wie der Griff in den berähmten Honigtopf.

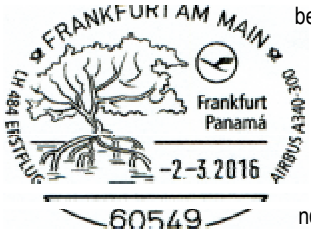




Wir haben im letzten Heft in dieser Rubrik über das Reinheitsgebot berichtet. Das reicht jetzt erst einmal. Dieser Stempel zeigt uns die Herren, die uns das bayerische Reinheitsgebot angeschafft haben. Es wäre natürlich nicht schlecht gewesen, wenn sie auch andere Nahrungsmittel einem Reinheitsgebot unterworfen hätten. Ich denke da an fleischliche Lebensmittel, die von Antibiotika frei sind oder ... wie wär's mit Getränken, deren Quellen nicht durch Gülle angereichert wurden. Na ja, man kann nicht alles haben. Abgebildet ist ein Krug, der gemeinhin als „Maß" (in Bayern mit kurzem „a" gesprochen) bezeichnet wird. „Eine Maß" entsprach ursprünglich 1,069 Liter und wurde mit dem metrischen System (in Bayern 1872 eingeführt) zu genau einem Liter, die in einem sog. Keferloher ausgeschenkt wurde; wie üblich wurde bei dieser Mengenverringerung der Preis aber beibehalten. Dabei ist ja noch nicht berücksichtigt, daß weder auf der Wiesn (das ist in München) noch auf der Wasen (das ist in Stuttgart) merkwürdigerweise in einem Maß gar kein Liter eingefüllt wird (belfern ist nicht zu empfehlen). Spannend ist für die Besucher und für die „Zenzis" (das ist nicht abwertend gemeint), die die Kräge bringen, wie hoch der Maßpreis ist. Warum? Na ja, ein Preis von zum Beispiel 9,50 Euro fährt natürlich zu einem Zahlpreis von 10 Euro, während ein Preis von 9,90 Euro auch nur 10 Euro erbringt. Und ein Preis von 10,10 Euro macht nur Ärger mit dem Wechselgeld. Am Preis für eine Maß kann man also erkennen, wie mitarbeiterfreundlich der Wasen- und Wiesn-Wirt ist.

Weil wir gerade über Geld gelesen haben: Haben Sie Ihren Jahresbeitrag schon gezahlt? Wir geben uns viel Mühe, Ihnen einen guten Service zu bieten. Das machen wir ehrenamtlich. Ist es da zu viel verlangt, wenn wir als „Gegenleistung" den Beitrag für die Mitgliedschaft in unserer und Ihrer Arbeitsgemeinschaft erbitten?

Mangroven sind bis zu 30 Meter hohe Bäume und Sträucher aus verschiedenen Pflanzenfamilien mit fast 70 Arten, die sich in besonderer Weise an die Lebensbedingungen der salzigen Küsten und brackigen Flußmündungen angepaßt haben. Mangroven brauchen ruhige Gezeitenküsten und wie die Korallenriffe sind sie wichtige „Landbildner", die an der Entstehung von Land direkt beteiligt sind. Optimale Bedingungen finden sich in brandungsgeschützten Lagen mit regelmäßiger Wasserversorgung. Früchte und Ableger der Mangroven sind ausnahmslos schwimmfähig und habe verschiedene Strategien entwickelt, um den Fortpflanzungserfolg sicherzustellen. Die Frucht keimt bereits am Baum und wächst dort zu einer zigarrenförmigen Jungpflanze von beachtlicher Größe heran, die bereits erste Wurzeln und Blätter entwickelt, bevor sie schließlich ins Wasser fällt, mit dem Wasser verdriftet und an einem geeigneten Ort wurzelt. Charakteristisch für die Mangrovensümpfe sind die dichten Wurzelgeflechte; die Sümpfe sind von zahlreichen marinen Lebensformen besiedelt. Ich ziehe ja gern Vergleiche mit meiner derzeitigen Heimat Cuxhaven: Hier sind vor und an der Küste nur zwei Lebensformen zu finden: Wattwürmer und Touristen. Im nächsten Heft (Juli 2016) werden Sie einen Artikel über Mangroven lesen.



Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–3 53 93
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschoftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: henselerklaus@aol.com

Druck:

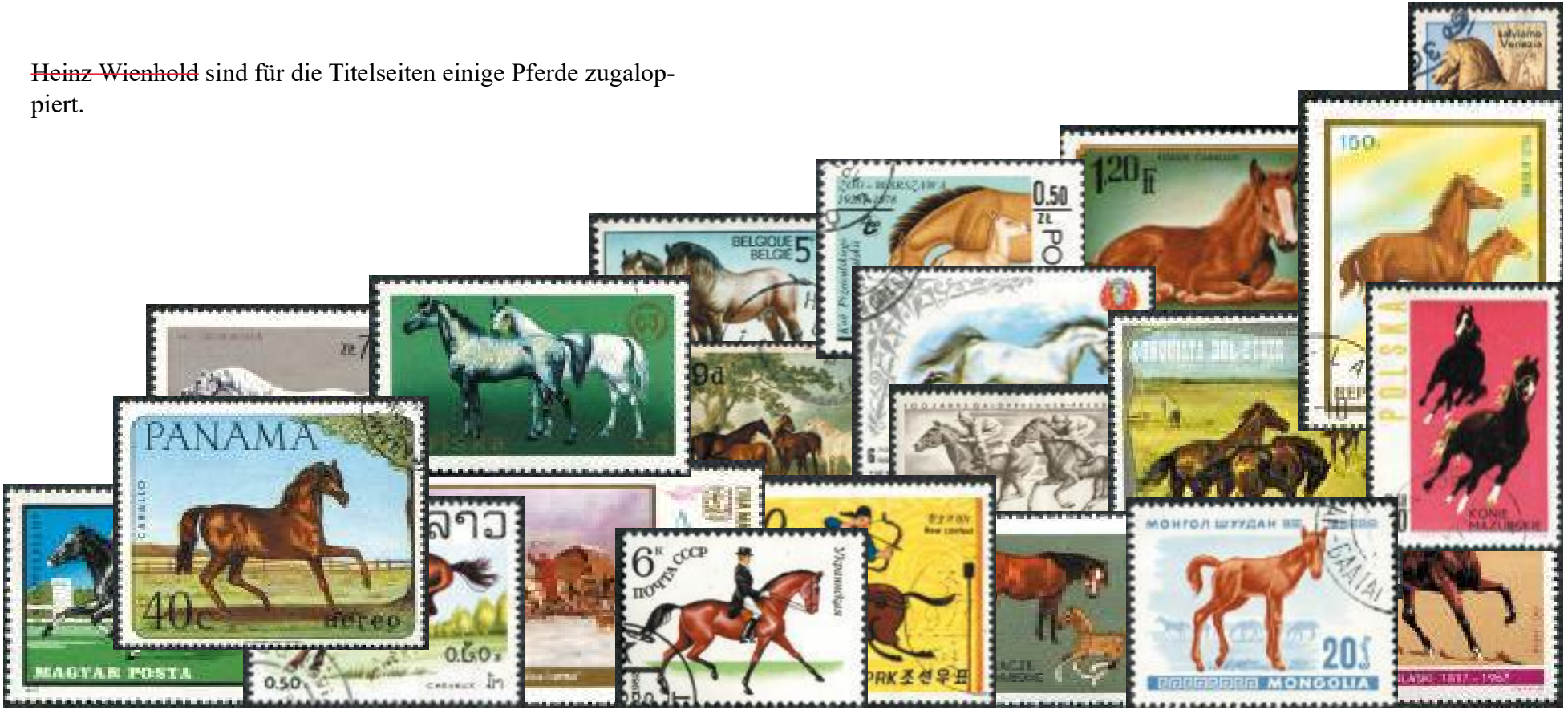
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 163 /April 2016 / Auflage 120 Exemplare.
Das nächste Heft kommt in der Mitte des Jahres. Ankündigen kann ich einen Artikel über „Watten und Marschen“, neue „Akzidenzen“, Fritten auf der Briefmarke und den Schluß der Umweltserie.

Agrarphilatelie 164 · Juli 2016

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

~~Heinz Wienhold~~ sind für die Titelseiten einige Pferde zugalop-piert.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

Sie dürfen sich, bitte, das vor Ihnen liegende Sommerheft der Agrarphilatelie genauer ansehen. Es müßte auffallen, daß Farbe, Druck und Bindung deutlich besser geworden sind: die Qualität der Hefte, mit ihren vielfältigen Artikeln und Abbildungen, erreicht meines Erachtens ein hohes Niveau. Die vielen „Kartoffelthemen“ (entschuldige, Klaus) sind durch eine breitere Themenwahl ergänzt worden. Das haben wir insbesondere neu gewonnenen Mitarbeitern an unseren Heften zu verdanken. Ohne unsere Autoren ist alles nichts. Dies mußte einmal gesagt werden.

Gleich nach meinem (Kur-)Urlaub besuchte ich am 14. Mai die 26. Internationale Briefmarken-Messe in Essen. Nach Aufgabe meiner Post mit den neuen Marken für den Sport, der passenden Ganzsache sowie der Europamarke zum Thema „Umwelt“ hatte ich ausreichend Zeit, mit einigen Sammlern, auch unserer ArGe, über die uns bewegende Themen zu sprechen. Übereinstimmend: so richtig zufrieden sind wir nicht mit dem BDPh und der Post, so richtig zufrieden sind wir immer noch mit unserer Sammelleidenschaft, so richtig zufrieden sind wir immer noch mit unseren Freunden, die gleich uns Briefmarken sammeln. Übereinstimmung herrschte, daß wir Briefmarken-sammler leider eine „aussterbende Rasse“ sind. Aber – so lange es uns noch Spaß macht ... Dazu paßt: einige waren der Meinung, daß an diesem Besuchstag der Messebesuch überschaubar war. Ich kann bestätigen, daß ich am Postschalter keine Warteschlangen erlebte – wie oft in früheren Jahren.

Zwei Händlerstände waren sehr gefragt, und es war nicht möglich, an diese Messestände zu kommen. Alle Plätze waren belegt: ob dies an der Serie in der Philatelie lag. Oder am Lockvogel-angebot „Jeder Beleg 1 Euro“ – jedenfalls wühlten viele Hände in den 1-Euro-Messekartons! Ich mochte mich nicht anstellen.

Vom 6. bis 10. Juni 2016 zeigte die „PHILAG Wuppertal“ im Barmer Rathaus eine Ausstellung zur Wuppertaler Postgeschichte. Da es fast vor meiner Haustür war, habe ich die ArGe vertreten und mit „Rotkäppchen“ (auf zwei Rahmen) Werbung für uns gemacht.

Die Deutsche Post mit ihrem Team Erlebnis Briefmarken war am 6. Juni zu Gast in Wuppertal mit dem Sonderstempel zu den neuen blauen „Schwebebahn-Wagen GTW 2015“. Aber fahren

wollten die Postler nicht mit diesen Wagen – das hängt aber nicht damit zusammen, daß es einige technische Probleme gab. Am 11. September 2016 zu „Tag des Offenen Denkmals“ ist die Deutsche Post mit einem Sonderstempel im Bahnhof Vohwinkel präsent. Auch wir werden, wenn möglich, dort präsent sein.

Vom 27.–29. Oktober 2016 sind wir wieder mit einem Info-Stand in Sindelfingen vertreten. Mein Dauerthema: Ich suche dafür wieder Mitglieder, die am Stand mithelfen. Und am Samstag, dem 29. Oktober 2016, laden wir zur Jahreshauptversammlung (Beginn um 14.00 Uhr): es wäre schön, Sie am Stand und bei der Versammlung zu treffen. Es gibt ‘was zu bereden.

In der Hoffnung, Ihnen mit dem Herbstheft im Oktober auch unsere neue Mitgliederdatei zusenden zu können,

wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer Agrarphilatelie,
neue Erkenntnisse (bleiben Sie ruhig und gelassen) und einen schönen Sommer

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz
von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift als PDF-Datei eingepflegt.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet. Können Sie auch haben, wenn Sie uns Ihre E-Mail-Anschriften zumailen.

Heinz Wienold sind für die Titelseiten einige Pferde zugaloppiert, und wir zeigen sie.

Inhaltsverzeichnis

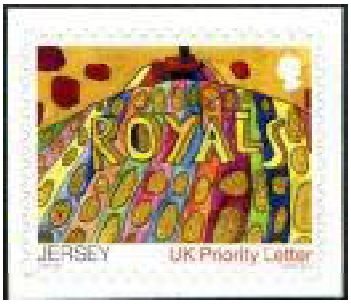
Wir gratulieren	4
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 13 und Schluß)	5
Das Pferd von Fuhrmann Herman	8
Für die Touristen würde man auch Kentauren anschirren	10
Page-Three-stamp (Jersey-Royal, Kartoffel)	11
Watten und Marschen Niederer Breiten	12
Hjallurin – Färöische Spezialitäten	15
Eine Bemerkung zu Hjallurin und zur Waljagd	18
Druckermarke mit Pegasus und Pflug	21
Nationalpark Neusiedler See	22
Nutzpflanzen sind unbekannt	24
Efeu – der immergrüne Kletterer	26
Rinder sind auch wertvolle Arbeitstiere (Rinder Teil 20)	30
Die Kichererbse *(Cicer arietinum)*	44
Pommes frites auf der Briefmarke	47
Speisen der Erde: ... und heute gibt es: Falafel	48
Kleine Akzidenzen (2. Lieferung)	49
Neuheiten: Landwirtschaft allgemein	53
Ein Katalog mit Stempeln für Pilzsammler	57
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Stefan Hilz, Hans-Peter Blume, Heinz Wienold, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Adolf Bläumauer, Roger Thill, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Jürgen Danne

Redaktionsschluß:

Der Mai war wettermäßig nicht berauschend – es rauschte vielmehr von oben; das verhinderte meine Spaziergänge im strandnahen „Bankenviertel“ wegen Nässe, und deshalb wurde das Heft etwas früher abgeschlossen. Auch gut.



Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können,

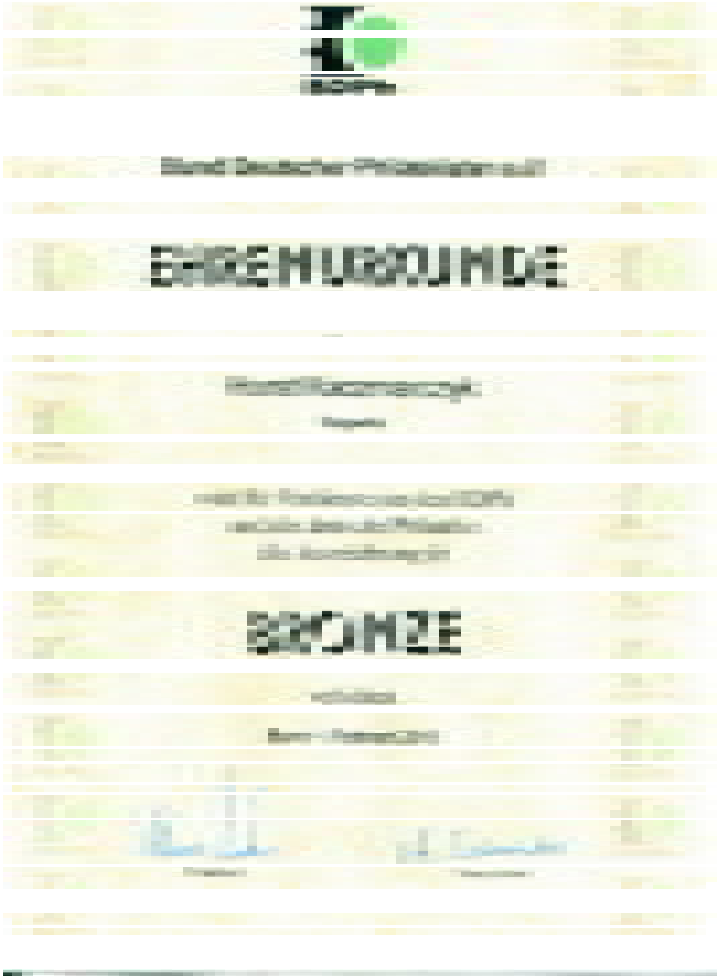
daß im Februar dieses Jahres unser Geschäftsführer Horst Kaczmarczyk eine Ehrenurkunde für Verdienste um den BDPh und die deutsche Philatelie erhielt.

It is a great pleasure to inform you that our general manager Horst Kaczmarczyk received a Certificate of Honour for Services to the BDPh and German Philately in February 2016.

Nous sommes heureux de vous informer que en Février de cette année, notre CEO Horst Kaczmarczyk a reçu un certificat d'honneur pour services rendus à la BDPh et Philatélie allemande.

Mir si frou, dass am Februar dëst Joer eis CEO Horst Kaczmarczyk engem Zertifikat Éirepromotioun ze informéieren scho fir Services un den BDPh an däitsch Philately.

Abbiamo il piacere di informarvi che nel febbraio di quest'anno il nostro CEO Horst Kaczmarczyk ha ricevuto un certificato d'onore per i Servizi alla BDPh e Filatelia tedesco.





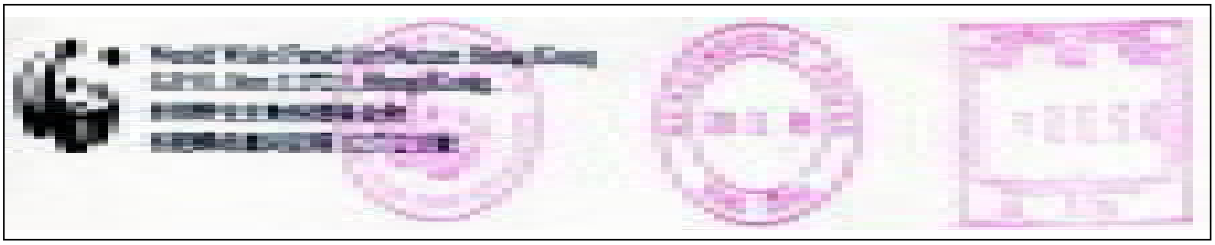
Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung aus dem Jahr 2002 (Teil 13 und Schluß)

6.3. Internationale Zusammenarbeit

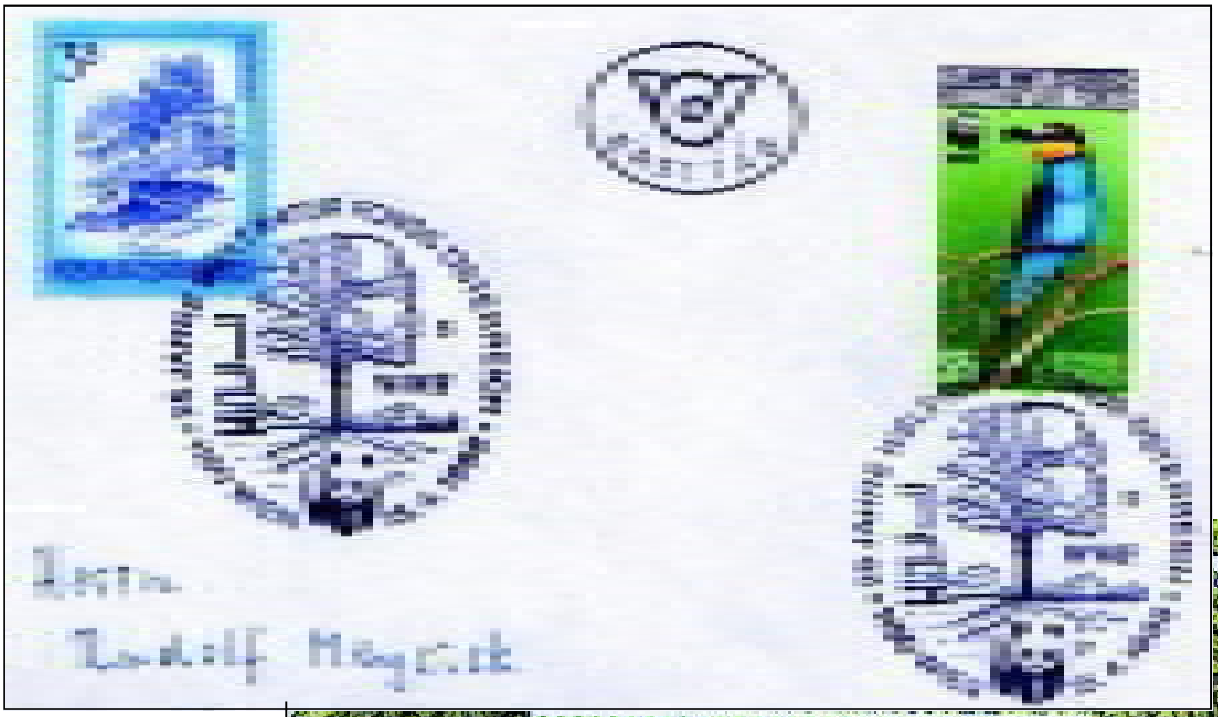
Der WWF-World Wildlife Fund besteht 25 Jahre. Seine Aufgabe ist die Koordinierung, Projektierung und Durchführung nationaler und internationaler Umweltprojekte mit dem Schwerpunkt aussterbende Tierarten.







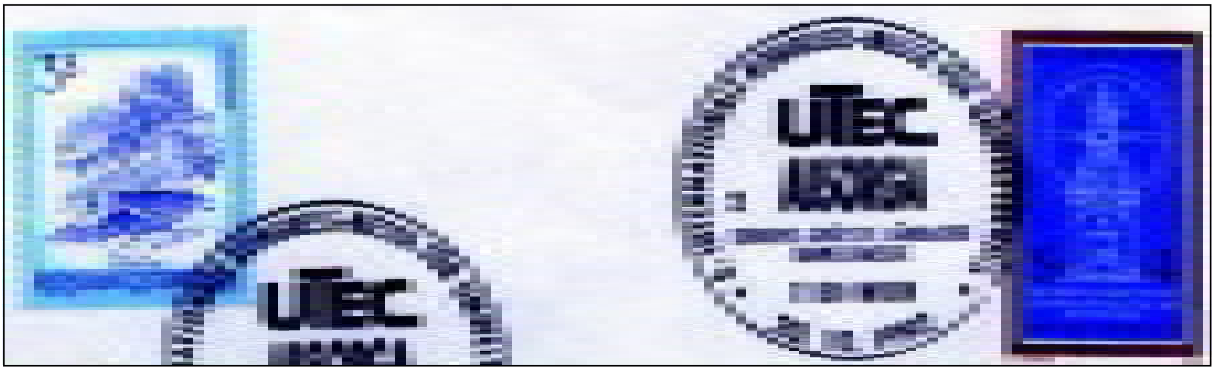
Die Kenntnisse der gegenwärtigen Umweltzerstörung veranlaßt Veranstalter internationaler Ausstellungen das Thema „Umweltzerstörung“ in den Mittelpunkt zu stellen.

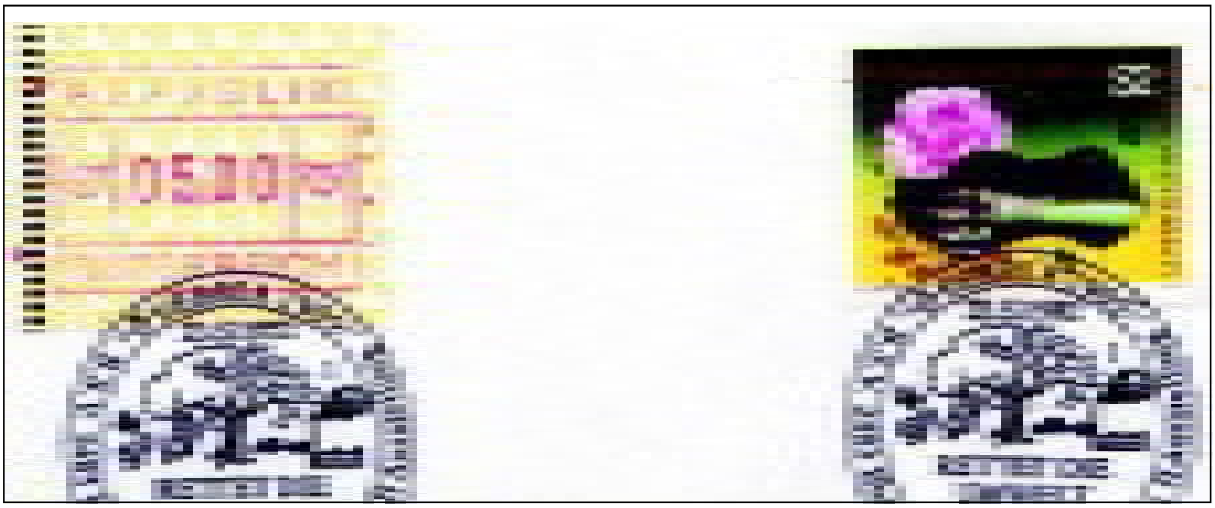












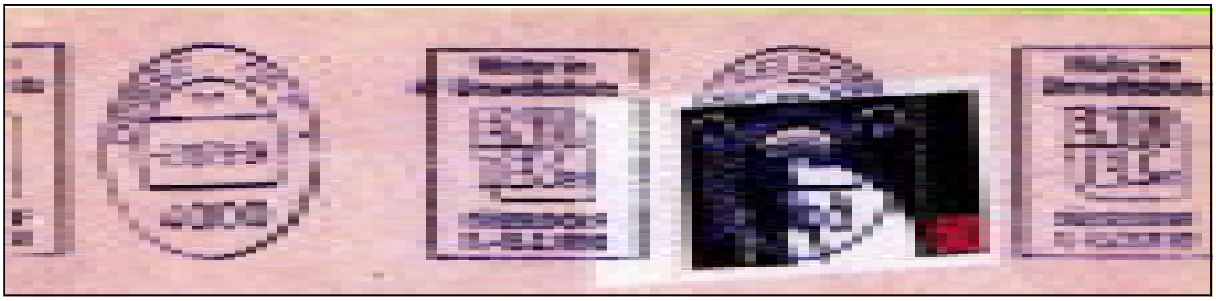
Im Pavillon der UdSSR zur Expo 1974 war eine Sonderschau zum Umweltschutz im Mittelpunkt.





Zum zwölften Mal berieten Experten der europäischen Großstädte über die Umweltprobleme in den Ballungszentren.





Hiermit ist diese Veröffentlichungsreihe beendet.

Klaus Henseler

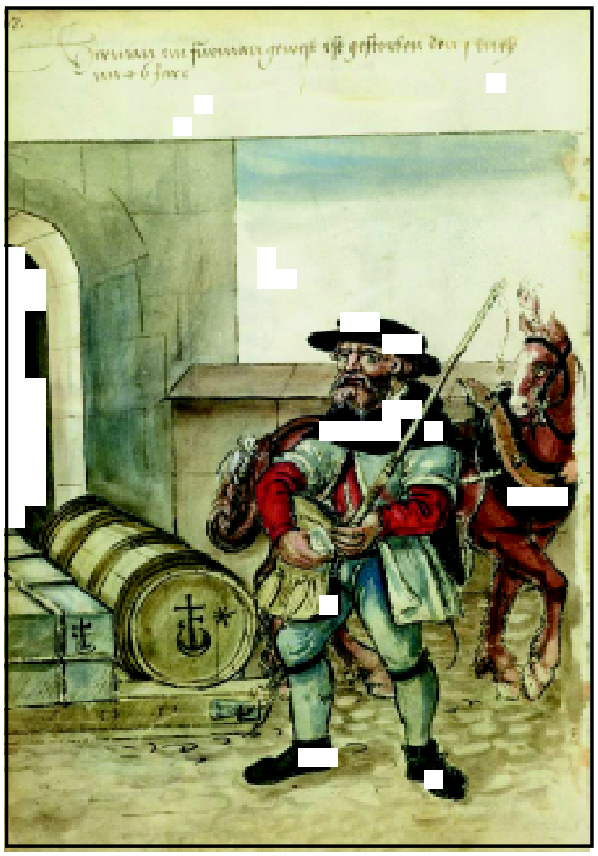
Das Pferd von Fuhrmann Herman

1388 gründete der Nürnberger Kaufmann Konrad Mendel d.Ä. mit 588 Gulden eine Stiftung – das „Zwölfbrüderhaus“; die gestiftete Summe hätte ausgereicht, um in Nürnberg drei große Stadthäuser zu kaufen. Außerdem überschrieb er dieser Stiftung die Rentenerträge aus Immobilien und Landbesitz und sicherte somit die langjährige Existenz.

Im „Zwölfbrüderhaus“ sollten „12 alte, kranke, aber nicht bettlägerige Männer, welche das Nürnberger Bürgerrecht besaßen und sich mit eigener Arbeit nicht mehr ernähren konnten“, aufgenommen werden; sie sollten nach dem Vorbild der Apostel leben und von Pflegern versorgt werden. Ausdrücklich durften Geistliche oder Ordensbrüder nicht aufgenommen werden. Wie aus den Beschreibungen zu den Brüdern hervorgeht, mußten Insassen, die nach ihrer Aufnahme pflegebedürftig wurden, das Haus nicht verlassen, sondern wurden bis zu ihrem Tod gepflegt.

Das von Konrad Mendel gestiftete Haus bestand aus drei Stockwerken mit Brunnen und Badehaus im Hof; die Zimmer für die Bewohner, Brüder genannt, waren ungefähr acht Quadratmeter groß. Die Brüder erhielten eine einheitliche und zu tragende Bekleidung (eine Kutte), zwei warme Mahlzeiten am Tag, viermal in der Woche Fleisch, zweimal am Tag je einen halben Liter Bier. Neben einem weiterhin untadeligen Lebenswandel wurde erwartet, daß sie die Gottesdienste besuchten (was für jeden anderen Bürger auch verpflichtend war), insbesondere die Messen in der Grabkapelle und die Gottesdienste in der Katharinenkirche. Für die Brüder wurden festgelegt, „zu hilff und zu troste seines vatters und seiner miter und seiner wirtin (Ehefrau) und seiner kint und geswistret vorfaren und nach kumen selen“ zu beten; kann ja nie schaden.

Die Brüder Mendel wendeten für ihre Stiftungen und für ihre Wohltätigkeit mindestens 16.000 Goldgulden auf. 1408 gehörten sie nicht mehr zu den reichsten Familien Nürnbergs.



Das „Hausbuch“ der Stiftung weist einen Umfang von insgesamt 857 Bildseiten mit 765 Handwerkerdarstellungen im Folioformat auf.

Wer mehr sehen will und über einen Internet-Anschluß verfügt, kann die Hausbücher unter „www. nuernberger-hausbuecher. de“ aufrufen.

Der Text auf dem nebenstehenden Bild lautet:
„Herman ein furman gewest ist gestorben den 1 mey im 46 Jahre“.
Beschrieben wird das Bild wie folgt:
„Herman steht in einem von einer Mauer abgegrenzten Bereich vor seinem Pferd und hält eine Peitsche in Händen. Vor dem Hauseingang liegt eine Palette mit einem großen Faß und einem verschnürten Kasten, die beide mit einer Handelsmarke versehen sind, zum Transport bereit.“

1501 wurde der Grundstein für das „Zwölfbrüderhaus“ gelegt, 1509/10 war der Bau neben dem (heute nicht mehr bestehenden) Katharinenkloster fertiggestellt. Aufgenommen wurden Handwerker, die ohne eigene Schuld in Not geraten waren. Die Anzahl der Bewohner des Hauses war in Anlehnung an die Zwölf Apostel auf 12 begrenzt. In der Stiftungsurkunde heißt es, die aufzunehmenden Brüder „sullen sein alt, kranck und arm, die sich mit eygner arbeyt und eygner hab furpas nit generen mügen“. Im übrigen mußten die Brüder einen tadellosen Ruf besitzen und nicht dauerhaft pflegebedürftig sein. Im Pflegefall mußte ein Bruder grundsätzlich zu seiner Familie zurückkehren, wurde aber weiterhin als Bruder geführt und von der Stiftung mit Nahrungsmitteln versorgt. Das bedeutet, daß die Stiftung sicherlich stets mehr als zwölf Brüder betreute.

Die Darstellungen zeigen die Brüder in ihrer vorgeschriebenen Brüderbekleidung vorwiegend in Ausübung ihres Handwerks bzw. des vorher ausgeübten Gewerbes, vielfach mit typisierenden Tätigkeiten, üblichen Werkzeugen, Werkstattausstattungen, Werkstoffen und Erzeugnissen. Jeweils hinzugefügt wurde ein handschriftlicher Text.

Leider wurde das „Zwölfbruderhaus“ wurde 1807 im Zuge des Verlusts der Reichsfreiheit Nürnbergs (15. September 1806) aufgehoben; Wie schon Curt Goetz feststellte: Napoleon ist an allem schuld. Man bedenke, über wie viele Jahrhunderte die Stiftung der Mendels bestand.

Für die Touristen würde man auch Kentauren anschirren.

Der französische Pferdehändler Nicolas Sauvage füllte eine Marktlücke in Paris, als er feststellte, daß sich nicht jeder Bürger dauerhaft eine Kutsche leisten konnte. Also reservierte er sich 1662 in der Rue de Saint Fiacre einen Stellplatz mit königlichem Privileg, auf dem Lohnkutscher warteten. In Wien tauchten die ersten dieser lizensierten Kutschen 1693 auf. Ich vermute, daß es zu diesem Zeitpunkt noch keine motorgetriebenen Fahrzeuge gab, so daß die Pferde nicht unter den heutigen Feinstaubbelastungen leiden mußten. In Berlin gibt es seit einiger Zeit auch Kutschfahrten. In der Werbung im Internet heißt es: „Romantisch und unvergeßlich sind unsere Kutschfahrten in Berlin.“ Da kommt Freude auf, wenn man als Besucher und Pferd (etwa 100 Tiere sind angespannt) durch die abgasgeschwängerte und durch Baustellen (Kanzler-U-Bahn) zerstörte „Prachtallee“ Unter den Linden und zum Brandenburger Tor zuckelt. Hier am Brandenburger Tor unter dem Mitteldurchbruch wurde der Hotelier Lorenz Adlon am Tag unserer Republikgründung am 9. November 1918 erstmals überfahren und 1921 beim zweiten Mal zu Tode gebracht wurde (das Mitteltor war für den Kaiser reserviert; Adlon hatte wohl vergessen, daß selbiger nicht da war



Odysseus hat noch nicht gewußt, daß man Fauna und Flora ehren soll.

und nun gewöhnlicher Bürger ihr Auto dort durchkutschierten). Sehr alte Berliner erinnern sich, daß im Hungerwinter 1919 vor Adlons Hotel ein Pferd zusammenbrach und von herbeigeeilter Bevölkerung an Ort und Stelle zerlegt wurde. Die Kaltblut-Stute „Bess“ brach 2008 auch vor dem Hotel zusammen, und sofort wurden von den Berlin-Touristen die Messer, pardon die Handys, gezückt. War ’n dolles Erlebnis. „... dennoch hat sich Bolle ganz köstlich amüsiert.“ Jetzt hat eine Bürgerinitiative 60.000 Unterschriften gegen diese Tierquälerei dem Regierenden Bürgermeister überreicht; dieses Stadtoberhaupt war einmal „printer’s devil“ – und ist jetzt verantwortlich für die „horse’s devils“. Für den steuerbringenden Tourismus würde die Berliner Regierung auch Kentauren anschirren lassen. Sogenannte Rikschafahrer (immerhin auf dem Fahrradsattel) gibt es ja auch schon auf Berliner Straßen. Schon Friedrich II. sprach von Berlin als „faul zeuch“, womit er vielleicht das gotische „fuls“, stinkend, modrig, meinte. Eher geht in Stuttgart die Feinstaubbelastung am Neckartor zurück als das die Berliner Schinderei aufhört. Aber „unsere“ Pferde haben es ja noch gut, auch wenn sie vor dem Adlon und nicht vor einer Apotheke zusammenbrechen. Alles ist relativ: In Bangkok müssen die lärmempfindlichen Elefanten am Tage und nachts inmitten von Krach, Umweltverschmutzung und Verkehrschaos leben und werden in den Rotlicht- und Touristenvierteln als Bettelelefanten mißbraucht („Ach, ist das niedlich“). Die Berliner Gäule können wenigstens (hoffentlich) nachts im Stall und nicht unter einer Autobahnbrücke ruhen. Merke: Das Leben ist für Pferde und für kleine Mädchen kein Ponyhof, auf dem ein „Glitzerzauberpinkpupspony“ lebt.



In Wien kann man noch auf eine Tradition verweisen; doch so grün ist’s in der Stadt auch nicht.

Page-Three-stamp

Die Schale der „Jersey Royal“ ist so zart, daß sie bei der Ernte vorsichtig wie ein rohes Ei behandelt wird. Die nierenförmigen Knollen mit fester wachsartiger Textur und leicht nussig cremig-süßem Geschmack sind auf dem britischen Festland sehr begehrt. Vielleicht liegt das Geheimnis dieser Kartoffelsorte darin, daß im November über die Kartoffelfelder „vraic“ gegeben wird, eine Schicht Seetang, die den Boden mit Nährstoffen versorgt und vor Schädlingsbefall schützt. Zwei Monate später werden die Knollen in die „côtils“ gepflanzt, steil abfallende Hänge, die man auf Jersey häufig findet. An den besten, nach Süden ausgerichteten, Hängen können bereits Ende März die ersten Kartoffeln geerntet werden, die Höchstpreise erzielen. Die Haupternte erfolgt im Mai und wird noch zum großen Teil mit der Hand getätigt. Dafür dürfen Kartoffeln nur dann als „Jersey Royal“ bezeichnet werden, wenn sie tatsächlich von der Insel stammen; wenn TTIP kommt, kommen dann die Jersey-Kartoffeln aus Idaho? Ein ähnlicher Kartoffel-Anbau erfolgt in der Bretagne mit der violetten Kartoffelsorte „Vitelotte“. Auch hier schützt Seetang die Kartoffelfelder vor den Unbilden der See und verbessert den Geschmack.

Hans-Peter Blume

Watten und Marschen Niederer Breiten[1,2,8]

Wattenküsten tropischer und subtropischer Meere sind im von den Gezeiten beeinflußten Bereich ähnlich den Wattenküsten der Gemäßigten Breiten aufgebaut[1,2] (Abb. 1). Die selten trocken fallenden Bereiche sind aber stärker mit Meeres-Tang bewachsen als bei uns. Es handelt sich dabei um teilweise meterlange, mehrzellige Algen, die am Gewässergrund haften und im Wasser schweben, weil ihnen Stützgewebe fehlt. Die wie gelocktes Haar erscheinende Braunalge *(Plocamium corallorhiza,* Abb. 3). Die Rotalge *(Gelidium amanzil,* Abb. 4) wächst im Bereich starker Meeresbrandung, die ihr infolge ihrer Feingliedrigkeit nichts ausmacht. Die kleine Braunalge *(Ecklonia biruncinata,* Abb. 5)ist bei Ebbe mit Wasser bedeckt. Die Grünalge *(Halimeda cuneata,* (Abb. 6) mit spitzwinklig verbreiterten, Kalk verkrusteten Sproß-Teilen wächst im flachen, sandigem Wattbereich.

Landseitig folgen anstelle der Salzwiesen der Gemäßigten Breiten auf Rohmarschen Mangrovenwälder bzw. immergrüne Gezeitenwälder, die sich durch Bäume mit Stelzwurzeln, Atemwurzeln, schwimmfähigen Früchten bzw. Samen mit langer Lebensdauer und Salzdrüsen auszeichnen[3] (siehe Briefmarken-Block [Abb. 7–10], der in Indien anläßlich der 6. Klima-Konferenz der UNO in Posen herauskam). Mangroven sind 2 bis 15 Meter hohe Bäume, die Stelzwurzeln besitzen, so daß sie bei Niedrigwasser quasi auf Stelzen stehen: *Rhizophora mucronata* (Abb. 7), *Sonneratia alba* (Abb. 8), *Bruguiera gymnorrhiza* (Abb. 10) und *Nypta fruticans* (Abb. 9). Sie treten im großflächigen Delta-Bereich des Ganges auf, dem ehemals größten Mangroven-Wald der Erde. Heute existieren in Indien, Bangladesh, Haiti (Abb. 16) und Indonesien (Abb. 17) noch 20 Mill. ha. Auch in den Everglades Floridas und dem Mississippi-Delta der USA blieben kleine Reste von Mangroven-Wäldern erhalten[4,5]. Die Wurzeln der Mangroven-Bäume sind bei Hoch- und Niedrigwasser gleichermaßen in der Lage, Sauerstoff aufzunehmen.

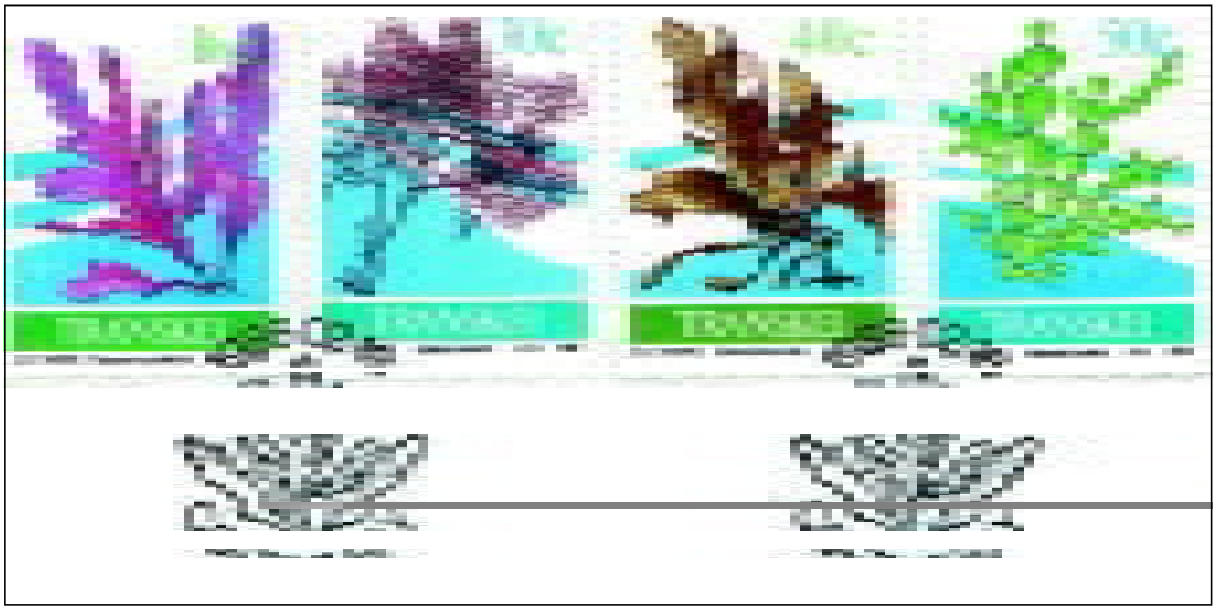


1



2

Zugleich können sie großenteils die bei der Aufnahme von Wasser mit aufgenommenen, für sie schädlichen Meeressalze über die Blätter wieder ausscheiden bzw. mit dem Blattfall während der Trockenzeit abstoßen. Manche Arten wachsen auf feinsandigen Böden, andere auf schluffigen und schluffigtonigen Böden. Oberhalb des nicht mehr täglich durch die Gezeiten überfluteten Bereichs der Watten-Küsten sind die Mangroven mit anderen, kaum salztoleran-



3 4 5 6

ten, aber ebenfalls viel Wasser benötigenden Baumarten sowie zunehmend artenreicher Krautvegetation vergesellschaftet.

Im Gezeitenbereich sandiger Küsten haben sich in den Tropen und Subtropen vor allem Südost-Asiens (Abb. 13) und Australiens (Abb. 14) Korallenriffe entwickelt. Korallen sind wie die Quallen Nesseltiere, und zwar Sechsstrahlige Blumentiere *(Zoantharia)*. Riffbildende Korallen sind überwiegend Steinkorallen *(Sceractinia),* die stabile Skelette aus Kalk ($CaCO_3$) ausbilden[6]. Sie bilden mit einzelligen Algen (Zooxanthellen) eine Symbiose. Diese erhalten Schutz, liefern durch Photosynthese Zucker als Nahrung und geben ihnen als Blau-, Grün- oder Rotalgen eine



7 8 9 10



11

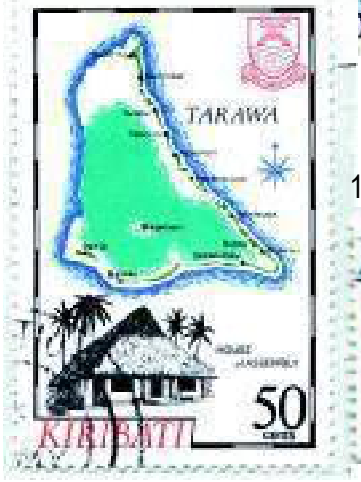


13

Abb. 12 ist eine Marke aus Liechtenstein [die marke.li], siehe Heft 162, Seite 28



16



15



17



14



unterschiedliche Farbe (Abb. 13, 14). Einzelne Polypen sind nur wenige Millimeter bis Zentimeter lang, von denen Tausende bis Millionen große Kolonien bilden. Die Kolonien bilden sich auf küstennahen Sanden, dehnen sich in Jahrhunderten zunehmend meerseitig aus und bilden an der Nordost-Küste Australiens das mehrere 100 Meter breite und über 100 Kilometer lange, Große Barrier-Riff, das als Folge eines Meeresspiegel-Anstiegs inzwischen teilweise über 100 Meter hoch ist. Es leben jeweils nur die oberen und randständigen Polypen, die sich auf Kalkröhren toter Polypen entwickeln. Da sie Sonnenlicht benötigen, erfordern sie äußerst klares, sauberes Wasser. Sie bieten anderen Organismen Lebensraum und Schutz, auch vielen Fischen (Abb. 13). Viele Inseln des Pazifiks haben sich aus toten Korallenkolonien gebildet, u.a. diejenigen von Kiribati (Abb. 15), deren Bewohner in mit Schilf gedeckten Häusern (Abb. 15) vom Fisch-

fang, der Landwirtschaft und vom Tourismus leben. Auch Vögel wie der Riff-Reiher *(Egretta sacra* [Abb. 2]) leben von Fischen.

Besonders in Süd- und Südost Asien wurden Mangrovenwälder gerodet und deren Böden unter landwirtschaftliche Nutzung genommen (Abb. 11), ohne Küstenschutz durch den Bau von Deichen zu betreiben. Sturmfluten zerstören daher immer wieder Häuser und Felder und fordern Tausende von Toten. Die genutzten Böden sind durch die episodischen Überflutungen versalzen und zudem oft stark versauert, weil bei deren Entwässerung Sulfatsaure Marschböden (Umbri-Gleyitidalic Fluvisols[9]) entstanden waren (Abb. 12)[7].

Literatur:

[1] Blume, H.-P., Fleige, H. (2015): Watten und Strände – Salzwiesen und Mangrovenwälder. Kap. 3.3.3.5 in Blume et al. (1995 ff): Handbuch der Bodenkunde; Willey-VCH, Weinheim

[2] Sackett, R. (1983): Seasides, TIME-LIFE, New York, USA; in German by J. Beneke: Meeresküsten; Time-Life Bücher, Amsterdam

[3] Giesen, W., Wulffraat, S. (2007): Mangrove guidebook for Southeast Asia. FAO, Rome, Italy

[4] Carr, A. (1973): Everglades of Florida; deutsch (1985 mit S. 172 Tropisches Grenzland). Time-Life, New York, Amsterdam

[5] Feibleman, P. (1973): The Missisippi-Delta. Deutsche Ausgabe (1987). Time-Life, New York, Amsterdam

[6] Loya, Y., Klein, R. (1998): Die Welt der Korallen. Jahr V., Hamburg

[7] Farrook, A. (2001): Assessment of environmental risk arising from Acid Sulfate Soils and their responces to crops grown in sulfar deficient soils. Theses, University of Dhaka, Bangladesh

[8] Scheffer/Schachtschabel (2010): Lehrbuch der Bodenkunde, 16. Aufl.; 7.5.2.3: Marschen und Watten. Spektrum Akad. V., Heidelberg

[9] WRB (2007): World Reference Base for Soil Resources (deutsche Ausgabe); S.. 59, 84 f; Fluvisole; S. 60, 85 f Gleysole

Hjallurin – Färöische Spezialitäten

Thema der diesjährigen gemeinsamen nordischen Briefmarkenausgabe ist die nordische Küche. Der färöische Beitrag zeigt traditionelle färöische Produkte, die in einem sogenannten „hjallur“ aufbewahrt werden.

Ein „hjallur“ ist die färöische Variante der Speisekammer mit Lattenwänden, die ganzjährig für eine gute Durchlüftung sorgen. Der luftdurchlässige Holzschuppen dient als Kühlraum und gleichzeitig zur Konservierung von Lebensmitteln.

Die Lage der Färöer mitten im Nordatlantik hatte schon immer eine entscheidende Bedeutung für die Lebensmittelkonservierung und damit für die färöische Küche. Die grasbewachsene, baumlose Landschaft konnte im Laufe der Jahrhunderte nicht zu einer besonders fortschrittlichen Landwirtschaft beitragen, und der Getreideanbau war schwierig. Es heißt sogar, es habe durchschnittlich alle drei Jahre eine Mißernte gegeben. Von einem gewissen Getreideimport war man daher immer abhängig, und in der letzten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts gab man den Anbau von Getreide schließlich ganz auf. Statt dessen entwickelte sich die Kartoffel nach ihrer Einführung Anfang des 19. Jahrhunderts zu einer wichtigen Feldfrucht. Zusammen mit gelegentlich angebauten Steckrüben und importiertem Getreide wurde sie zur Grundkomponente der färöischen Küche.

Auf der linken Seite der Briefmarke sind vier Hasen zu sehen, die zum Reifen aufgehängt wurden. Der Hase ist das einzige Landsäugetier, das Färinger bejagen. Er wurde Mitte des 19. Jahrhunderts zu eben diesem Zweck eingeführt und ist jetzt auf den meisten Inseln zu finden. Der Reproduktionszyklus des Hasen prädestiniert ihn als Jagdobjekt, denn er vermehrt sich dreimal jährlich. Jedes Jahr werden schätzungsweise etwa 7.000 Hasen erlegt.

Neben den Hasen sind vier sogenannte „grindalykkjur“ zu sehen, Fleisch vom Grindwal, das an der Luft trocknen soll. Der Grindwal hat auf den Färöern seit jeher eine sehr wichtige Rolle als Fleischlieferant gespielt. In frischem Zustand gekocht mit Speck gegessen zu werden wird Grindwalfleisch auch gepökelt und getrocknet. In abgehangenem Zustand (halbtrocken und leicht fermentiert) kann es ebenfalls gekocht werden, was besonders für Fleisch minderer Qualität, Rippen, Schulterstücke usw. gilt. Die luftgetrockneten „lykkjur“ auf dem Bild werden zusammen mit Walspeck gegessen, der entweder trocken oder in Salzlake gepökelt wird und als Delikatesse gilt.

Daneben hängen zwei „reipur“ mit Fischen zum Trocknen. Fische werden jeweils paarweise zu einem sogenannten „greipa“ zusammengebunden und zum Trocknen aufgehängt. In der ersten Zeit erfolgt eine gewisse Reifung und Fermentierung des Fischs, was ihm einen kräftigen Geschmack verleiht. In diesem ersten Stadium nennt man das Produkt „ræstur fiskur“, fermentierten Fisch, der gekocht serviert wird. Dazu gibt es entweder trocken oder naß gepökelten Walspeck, „sperdil“, eine Art Fettwurst aus Schafstalg im Darm, oder „garnatälg“. „Garnatälg“ besteht aus gereinigten Schafsdärmen, die man fermentieren läßt.

Nach einiger Zeit werden die Därme gemahlen und mit frischem Schafstalg vermischt. Das Ergebnis ist ein sehr kräftig schmeckender Talg, der geschmolzen über den gereiften Fisch und die Kartoffeln gegossen wird.

Wenn man den fermentierten Fisch noch länger hängen läßt, wird er zu Stockfisch. Dieser Trockenfisch ist sehr hart und muß vor dem Essen weichgeklopft werden. Als Beilage zum Stockfisch serviert man trocken oder naß gepökelten Walspeck oder Butter sowie Kartoffeln.

Einer der Grundsätze der traditionellen färöischen Küche ist die restlose Verwertung. Deshalb hängen auch „morur“ in unseren „hjallur“. „Morur“ sind die Eingeweide und Organe eines geschlachteten Schafs, die im Herbst Teil der traditionellen Kost sind. Von den zahllosen Gerichten, die aus diesen Zutaten zubereitet werden können, sollen hier nur zwei genannt werden. „Tätgalivur“ ist mit Schafstalg und meist auch mit Zwiebeln und Pfeffer gefüllte Schafsleber. „Blöðmarur“ ist eine Art Blutwurst aus Blut, Mehl, Talg und manchmal auch Rosinen, die in gereinigte Schafsmägen gefüllt wird. Talg und Schafsmägen sind in der Schüssel in der Mitte der Marke zu sehen.

Ein weiteres Beispiel dafür, daß alles restlos verwertet werden kann, sind die aud der Briefmarke abgebildeten Kabeljauköpfe – direkt über der Schüssel zu sehen. Wenn sie groß genug sind, sind Fischköpfe eine hervorragende Speise. Aus ihnen lassen sich „kjälkar“. Fischbäckchen, herausschneiden, die frisch oder gepökelt gebraten oder gekocht werden, sowie „lippur“, ein Teilstück, das aus der Zunge und dem fetten Fleisch unter dem Kinn besteht.

Die Briefmarke zeigt neben den „morur“ zwei Trottellummen hängen. Seevögel sind traditionell ebenfalls immer ein Teil der färöischen Küche gewesen. Am häufigsten werden Trottellummen, Alke, Papageitaucher und Eissturmvögel gegessen, auf der Insel Mykines ist auch der Baßtölpel ein geschätzter Speisevogel. Das Angebot an Vögeln ist jedoch begrenzt und schwankt im Laufe der Zeit. Für die Vogeljagd gibt es zudem sehr strenge Naturschutzauflagen.

Wenn die Schafe im Herbst geschlachtet werden, werden so gut wie alle Tiere zum Reifen und Trocknen aufgehängt. In der ersten Zeit erfolgt eine gewisse Fermentierung wie beim Fisch, doch die Trocknung erfolgt in drei Stadien. Nach Weihnachten erreicht das Fleisch ein Stadium, in dem man es „ræst“ nennt, also fermentiert und halbtrocken. „Ræst“ Fleisch hat einen typischen und strengen Geschmack (und Geruch). Es ist eine hochgeschätzte Delikatesse, die gebraten oder gekocht serviert wird, aber auch eine hervorragende Suppe ergibt.

Nachdem das Fleisch zwei weitere Monate abgehangen hat, ist es trocken und kann ohne weitere Zubereitung verzehrt werden. Getrocknetes Schaffleisch wird als Aufschnitt zu Schwarzbrot oder zum traditionellen ungesäuerten Brot „drylur“ gegessen. Das meiste Trockenfleisch wird in diesem







Zustand gegessen. Läßt man es jedoch ein ganzes Jahr lang trocknen, wird es zu „skerpikjøt“. „Skerpikjøt“ ist trockener und härter als das übliche Dörrfleisch.

Die drei Stadien von luftgetrocknetem Schaffleisch, „ræst kjøt“, „turt kjøt“ und „skerpikjøt“, gelten bei den meisten als die vorzüglichste Delikatesse der traditionellen färöischen Küche.

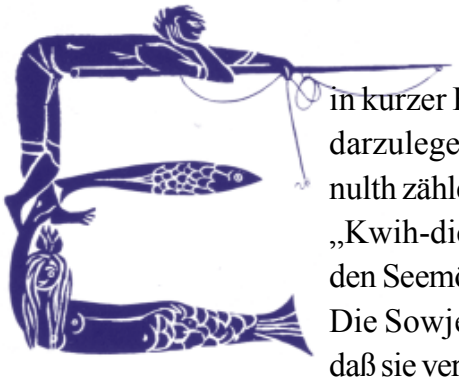
In den letzten Jahren hat sich bei den traditionellen Beilagen und der Zubereitung färöischer Spezialitäten einiges getan. Sterneköche haben mit den Speisen experimentiert, sie auf andere Art und Weise und mit ungewöhnlichen Zutaten zusammengestellt. Dies hat zu einer großen Auswahl ganz neuer Geschmackserlebnisse geführt, die auch Nichtfäringer ansprechen. Vor allem das Gourmetrestaurant „Koks“ in Törshavn ist bekannt für seine gelungene Fusionsküche und Kochkunst mit fermentierten Zutaten, aber leider für einen schnellen Besuch zu weit weg.

Es muß noch hinzugefügt werden, daß die fermentierten und getrockneten Nahrungsmittel sich nur aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit und des hohen Salzgehalts in der färöischen Luft herstellen lassen, die ein Verrotten der Produkte verhindern. In den letzten Jahren wurden u. a. Experimente zur Lufttrocknung von dänischem Schweineschinken und Käse durchgeführt, die sich als ziemlich vielversprechend erwiesen haben.

Eine Bemerkung zum Hjallurin und zur Waljagd

Der vorstehende Artikel basiert auf eine Werbemitteilung der „Postverk Føroya“, der Postverwaltung der Färöer-Inseln (auch Schafs-Inseln genannt), eingesandt von Roger Thill. Es geht für uns Sammler vorwiegend um eine Mahlzeit, in der Kartoffeln verwendet werden und um den „hjallur“. Mitnichten um den Walfang.

Walfang findet heute offiziell nur noch in Norwegen, Japan, Island, USA, Südkorea, Rußland, bei den Inuit und von den Färöern statt. In frühen Zeiten beteiligten sich sehr viel mehr Länder am Walfang. Verklärt wurde er durch er durch Herman Melvilles Roman „Moby-Dick; or, The Whale“ und dem besessenen Kapitän Ahab, gespielt von Gregory Peck. Seit 1948 besteht ein „Internationales Übereinkommen zur Regelung des Walfangs“; hier werden u.a. jährliche Fangquoten festgesetzt. Die Anpassungen der Quoten und Definition von Schutzzonen erfolgen durch die 1946 gegründete Internationale Walfangkommission (IWC).



in kurzer Blick auf die jagenden Länder soll helfen, die Problematik darzulegen. In den USA fangen nur die zum Stamm der Nuu-chah-nulth zählenden etwa 2.500 Makah-Indianer (diese nennen sich selbst „Kwih-dich-chuh-ahtx“, was „Das Volk, das an den Felsen und bei den Seemöwen lebt“ heißt) im US-Staat Washington heute noch Wale. Die Sowjetunion tötete nach dem Zweiten Weltkrieg so viele Wale, daß sie verantwortlich ist für den Bestandszusammenbruch des Buckelwals in den Gewässern um Australien. 1982 schloß sie sich dem Walfangverbot an; auf der Tschuktschen-Halbinsel wird (zulässig nach dem IWC) indigener Walfang mit alljährlich rund 140 Tiere betrieben. Südkorea ist derzeit aufgrund weltweiter Proteste nicht am Walfang beteiligt. Island jagt neben kommerziellen Walfang auch unter dem Vorzeichen des wissenschaftlichen Walfangs; dagegen protestierten Naturschützer und Touristenbetriebe. 30 Zwergwale und 9 Finnwale dürfen trotz Protesten vor den Küsten gefangen werden. Im Jahr 2014 wurden 137 Finnwale und 24 Zwergwale getötet. Die Inuit (früher als Eskimo bezeichnet) auf Grönland, in Alaska und im Norden Kanadas sind bis heute von einer Jagdkultur beherrscht. Als indigene Bevölkerung jagen und töten sie (zulässig nach dem IWC) Wale (und andere Tiere) aufgrund ihrer Subsistenzwirtschaft. Noch heute spielt die Jagd bei isolierten Gruppen, die fernab der Kleinstädte wohnen, eine wichtige Rolle.

In Japan werden (hauptsächlich) Zwergwale vom „Institute of Cetacean Research“ nach eigenen Angaben zu wissenschaftlichen Zwecken gejagt. Das wird als ein Vorwand für den kommerziellen Walfang angesehen, der jährlich mit mehr als 10 Millionen Dollar subventioniert wird. Japan ist das Land, das wegen des Walfangs am stärksten von internationalen Naturschützern bekämpft wird. Nehmen wir einmal an, daß der japanische Walfang tatsächlich zu Forschungszwecken erfolgt. Da tötet man Jahr für Jahr, jahrzehntelang, fast 1.000 Wale und untersucht sie „wissenschaftlich“ (lt. Wikipedia kostet in japanischen Kaufhäusern ein Kilogramm Walfleisch zwischen 10 und 20 Euro) und weiß immer noch nicht, wie Wale leben. Es ist unstrittig ein deftiges Armutszeugnis für Forschung und für die Wissenschaft Japans. Daraus schließe ich, daß auch andere Produkte Japans wohl nicht dem Stand der Technik (Stichwort: Airbag) und der Wissenschaft entsprechen und lasse daher die Finger von „Made in Japan“.

Der Walfang in Norwegen, das das Walfang-Moratorium ablehnt, spielt nur in einigen wenigen Regionen eine ökonomische Rolle. Der durchschnittliche Verbrauch von „hvalbiff“ in Norwegen ist gering. Der Walfang besitzt eine breite Unterstützung in der Bevölkerung und wird, solange es sich um die reichlich vorhandenen Zwergwale handelt, meist befürwortet. Im Jahr 2014 wurden 736 Zwergwale getötet. Die Waljagd ist ein Grund für Norwegen, nicht der EU beizutreten – denn diese erlaubt die Jagd auf Wale nur nach IWC-Regeln, und man würde die

einige hundert Leute zählenden Wähler verärgern. 2003 entdeckten Wissenschaftler aus Norwegen eine hohe Belastung von DDT und PCB im Walfleisch; schwangeren und stillenden Müttern wurde deshalb empfohlen, Wale zu meiden.





Island weigert sich, das Moratorium der IWC gegen kommerziellen Walfang anzuerkennen und tötet stattdessen weiterhin gefährdete Finnwale zu Exportzwecken sowie Zwergwale für die Inlandsnachfrage, auch als Angebot für Touristen, die bis zu 40 Prozent des Zwergwalfleischs konsumieren (Touristen werden in fernen Ländern ja nur selten vom Nachbarn beobachtet, können sich somit einer sozialen Kontrolle entziehen und zu Hause weiterhin nach Farben wählen).



Jetzt zu den Färöern: Die Jagd auf Grindwale nennt sich auf den Färöern Grindadráp. Für die meisten Färinger gehört es zu ihrer Geschichte und zum selbstverständlichen Nahrungserwerb auf subsistenzwirtschaftlicher Grundlage mit starken gesetzlichen Reglementierungen. Der männliche Grindwal (*Globicephala melas*) erreicht eine Länge von drei bis sechs, maximal bis zu acht Metern und ein Gewicht von maximal drei Tonnen. Weibliche Tiere sind mit einer maximalen Länge von 6 Metern etwas kleiner. Grindwale sind nur relativ selten in Küstennähe zu sehen. Im Bereich der Orkney- und Shetland-Inseln sowie der Färöer ziehen jedoch regelmäßig große „Schulen“ an den Küsten entlang. Täglich braucht ein Grindwal 50 Kilogramm Nahrung, die sich vor allem aus Kopffüßern sowie in viel geringerem Umfang aus Fischen zusammensetzt. Zumindest bei Neufundland und um die Färöer ist ihre Verbreitung jeweils eng an das Vorkommen der Tintenfischart *Todarodes sagittatus,* wahrscheinlich die wichtigste Nahrungsquelle für die Grindwale Europas darstellt. Um die Inseln werden jährlich etwa 1.000 Tiere getötet. Das sind nach Adam Riese also grob über die Fluke gepeilt etwa 7.000 Tonnen oder auf die Bevölkerung (etwa so viel wie in Cuxhaven ohne Touristen) 140 Kilogramm pro Jahr und etwa 300 Gramm pro Tag. Da muß man schon wie ein Wikinger einen robusten Magen haben. Ach, übrigens: Die Inseln gehören zwar irgendwie zu Dänemark, aber nicht zur Europäischen Union. (kh)

Quelle für die Zeichnung: Chris huh, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2130186; wikipedia und diverse andere Texte

Klaus Henseler

Druckermarke mit Pegasus und Pflug

Paolo Gherardo war 1543 bis 1560 Verleger und Buchhändler in Venedig. Er ließ bei zahlreichen Buchdruckern seine Werke herstellen. Unter den von ihm verlegten Drucken war 1557 auch das Decamerone („Il Decamerone con le richezze dell'Alunno") von Giovanni Boccaccio, in dem das hier abgebildete Bücherzeichen verwendet wurde. Zu den von ihm auch verlegten Autoren gehörten Dante, Petrarca, Bembo, Sannazaro und Ariost. Gherardo verlegte seine Bücher auch unter den Namen Paulo (Pavlo) Girardo, Paolo Gerardo, Paulus Girardus, Paulo Gherardo, Paulus Gerardus und Paulus Gherardus.



as Bücherzeichen zeigt in einem Oval, um das die Devise läuft, eine Ackerszene mit mehreren christlichen Symbolen und Attributen. Unter einem Sternenhimmel mit aufgehendem Mond ist eine weite Ackerbaulandschaft zu sehen. Pegasus zieht einen Pflug, der von Merkur mit der typischen geflügelten Kopfbedeckung geführt wird. Auf dem Pflug ist der als Caduceus (griech. Kerykeion) bezeichnete goldene Merkurstab gesteckt. Hinter Merkur mit Pegasus und Pflug steht ein Baum, an dem Zaumzeug hängt – ein Hinweis auf die Göttin Nemesis, deren Attribut u.a. das Zaumzeug ist. Der Pflug wurde früher als phallisches Symbol gedeutet und wird wohl im Kontext mit den anderen Bildteilen auch so gemeint sein. Im Vordergrund steht links auf einem Bein ein Storch, der nach dem Volksglauben die Seelen der Verstorbenen aufnimmt (obwohl er in der Bibel zu den »unreinen« Tieren gezählt wird); der Storch gilt als Schlangenfresser, als Feind des Bösen und Symbol des Guten. An einem abgebrochenen Ast an einem Baumstumpf vor ihm hängt als Symbol der Dreieinigkeit ein Winkelmaß, an dem ein Lot über einer Sanduhr pendelt. Die Sanduhr gehört zu den Memento-mori-Symbolen (Gedenke des Todes) und verweist auf die Vergänglichkeit und auf den Tod als Mahnung vor Sinneslust, Eitelkeiten und Putzsucht der Frauen. Dem Storch gegenüber steht ein Hund als Symbol der Treue und der Wachsamkeit. Die umlaufende Devise lautet: „NOCTE AGIT AD NORMAM SULCOS INCURVUS ARATOR."



Adolf Bläumauer

Nationalpark Neusiedler See

Der Neusiedler See ist in Österreich ein Synonym für Naturschutz. Nicht als Nationalpark, sondern hauptsächlich als Schutzgebiet für eine vielfältige Vogelwelt. Mit ein Grund: Der Boden rund um den See ist landwirtschaftlich nicht nutzbar und dient, bedingt durch die geringe Entfernung zur Hauptstadt, als Naherholungsgebiet für die Bevölkerung Wiens. In Österreich wird der See daher gerne (mit leicht spöttischem Unterton) als „Meer der Wiener" bezeichnet.

Der Neusiedler See liegt in einer abflußlosen Wanne zwischen den letzten Ausläufern der Ostalpen und der ungarischen Tiefebene. Umgeben wird der See von einem bis zu 5 km breiten Schilfgürtel. Östlich des Sees sind rund 45 Lacken – seichte, salzhaltige Gewässer – neben Steppen, Feldern und Wiesen das prägende Landschaftsbild.

4/5 des Sees liegen in Österreich, 1/5 befindet sich auf ungarischem Staatsgebiet, und auch der Nationalpark ist mit seinem ungarischen Gegenstück Fertö-Hanság staatsübergreifend. Österreichs Anteil beträgt 97 km² und besteht zu 27% aus Gewässer und Sumpf, 43% Schilf und 30% Wiesen. Der ungarische Teil hat eine Größe von 235 km².

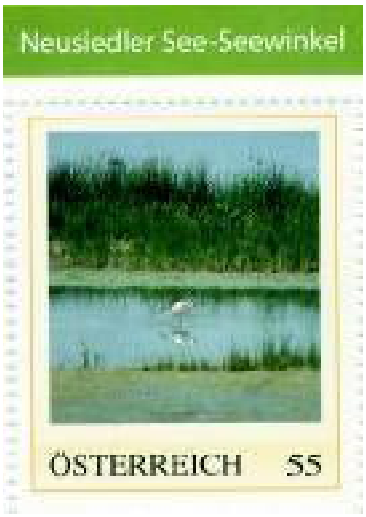
Die Region Neusiedler See/Fertö ist UNESCO-Weltkulturerbe, große Teile sind RAMSAR-Schutzgebiet (siehe Heft 163 April 2016).



Der See und die angrenzenden Salzlacken (die man sonst nur auf anderen Kontinenten findet) bilden einen für Mitteleuropa einzigartigen Naturraum, der einer ungeheuren Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren eine Heimat bietet. Im Nationalpark-Bereich sind über 340 Vogelarten nachweisbar, davon 150 Brutvögel.









Hier ist z.B. das größte Brutgebiet des Silberreihers mit über 700 Paaren. Aber auch einer der buntesten Vögel Europas, der Bienenfresser, brütet in einer Kolonie in den Lößabbrüchen von Neusiedl. Das trockene Klima mit 2.000 Sonnenstunden/Jahr wird nicht nur von der Tierwelt, sondern auch von Badegästen, Seglern und Surfern geschätzt.

Klimabedingt hat sich auch der Weinbau prächtig entwickelt. Entlang der Lacken des Seewinkels sowie am Rande des Schilfgürtels lassen sich entspannte Wanderungen unternehmen. Unentbehrliches Utensil für alle Vogelliebhaber: Ein Fernglas zur Vogelbeobachtung! Der Wasserhaushalt des Sees ist fast ausschließlich von Niederschlag und Verdunstung abhängig, es gibt keine größeren Flüsse, die Wasser in die Gegend bringen könnten. Durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge: 600 mm.



Doch leider hängt wie ein Damokles-Schwert eine Studie der Wiener Universität für Bodenkultur über dem See: Bedingt durch die globale Erwärmung droht die Austrocknung des Sees bis zum Jahr 2050. Ein Ereignis, das allerdings schon einige Male passiert ist, die letzte totale Austrocknung war von 1865–1871.





Johannes Kohnen

Nutzpflanzen sind unbekannt

Was mir eine Dozentenkollegin neulich mitteilte, das deckt sich auch mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen, die in einer SWR2 Impuls-Sendung im vergangenen Dezember im Radio zu hören waren: Schüler erkennen Nutzpflanzen nicht. Laut Kollegin waren die Schüler nicht in der Lage, ein paar Getreideprodukte aufzuzählen. Biologiedidaktiker fordern, Schülern wieder mehr über heimische Nutzpflanzen beizubringen. Nur 60% erkannten eine Maispflanze, so die Information im Radiogespräch mit dem Biologiedidaktiker Prof. Daniel Dreesmann von der Uni in Mainz.

Bei den Schülern fehle alltagsrelevantes Basiswissen: Viele Lebensmittel werden aus Nutzpflanzen hergestellt. Doch die fertigen Produkte im Supermarkt (Anmerkung von KH: In den USA sagen Schüler, daß Fischstäbchen Fische ohne Flossen seien) lassen die natürlichen Zusammenhänge kaum mehr erkennen. Das mangelnde Wissen lasse sich auf verschiedene Ursachen zurückführen: Eine Entfremdung von der Natur insgesamt, es wird weniger Freizeit in der Natur verbracht und in Schulbüchern werden Nutzpflanzen nicht mehr nennenswert erwähnt.



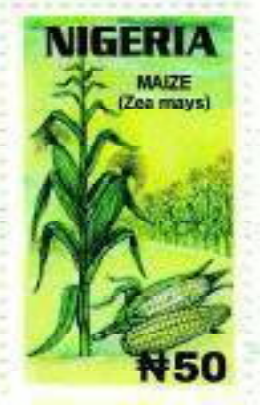
Es werde viel über nachwachsende Rohstoffe und ökologische Landwirtschaft diskutiert. Diskussionen, die an den Schülern nicht vorbeigehen dürfen. Ganz konkret könne man in einem Schulgarten über längere Zeiträume von der Aussaat bis zur Ernte landwirtschaftliche Produktionsprozesse vermitteln. Eine Überarbeitung von Lehrmaterial sei notwendig. Fazit: Schülerinnen und Schüler müssen wieder mehr über unsere Nutzpflanzen lernen!











Die Motivphilatelie bietet eine Menge von Anschauungsmaterial über die Nutzpflanzen. Auch dieses Material läßt sich in der Schule gut einsetzen, denke ich. Dabei lassen sich auch kulturgeschichtliche Zusammenhänge von Nutzpflanzen in vielfältiger Weise vermitteln.



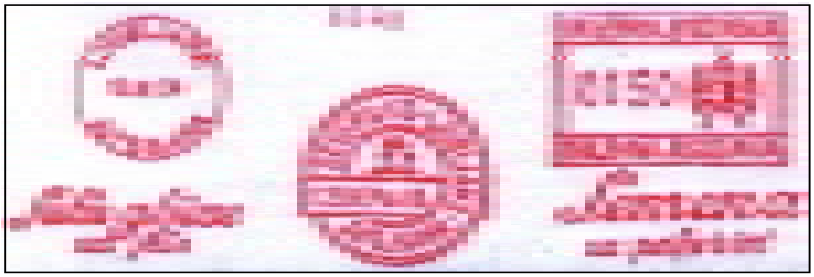


Zur Illustration dieses Artikels zeige ich eine kleine Auswahl von „unbekannten" Nutzpflanzen.

Ein Katalog mit Belegen für Pilzsammler

Unser Sammlerfreund Alberto Gabrielli hat jetzt seinen 2008 erstmals erschienenen Katalog über Absenderstempel mit Pilzmotiven überarbeitet: „Repertorio delle affrancanture meccaniche a tema Funghi". Insgesamt führt er 748 Belege auf. Der Katalog ist nur als CD verfügbar, also nur für Computerbesitzer geeignet. Er kostet 10 Euro. Gekauft werden kann er beim Auktionshaus Delcampe oder beim Autor: Via Vittorio Veneto 24, Italien 38122 Trento.
Bestellungen auch über E-Mail: albertogabrielli@hotmail.it.

verkleinerte Abbildung aus dem Katalog



Sie fehlen uns noch! Wollen Sie nicht unsere Umfrage beantworten?
Schicken Sie doch, bitte, unserem Geschäftsführer Horst Kaczmarczyk den Vordruck mit Ihren Daten zurück (falls noch nicht geschehen)

Koni Häne

Efeu – der immergrüne Kletterer

Wer kennt ihn nicht, den einerseits unermüdlichen Kletterer, anderseits den beliebten, breitflächigen Bodendecker – den immergrünen Efeu *(Hedera helix)*. Der Efeu wächst vielerorts, sei es an lebenden oder toten Bäumen, an Felsen, Mauern, Ruinen oder an Gebäudefassaden. Überall wo er gedeiht, bildet er einen nutzbaren Lebensraum für Kleintiere. Speziell für Vögel bedeutet er eine geschützte, vor Feinden sichere Brutstätte. Vor allem deshalb verdient der Efeu unsere besondere Beachtung und Schutz.

Steckbrief

Bis 1901 wurde der Efeu *(Hedera helix)* mit „ph" geschrieben. So dürfte „Epheu" vom althochdeutschen „phihouwi" abgeleitet worden sein, was „ewiges heu" bedeutete. Weitere, im deutschsprachigen Raum gebräuchliche Namen sind: Wintergrün, Baumlaub, Baumwürger, Mauerwinde, Ewig, Eppich oder das im englischen Sprachraum bekannte Ivye. Das lateinische „Hedera" stammt vom griechischen „hédra" ab und nimmt Bezug auf „festsitzen, anhaften auf Unterlage"; „helix" wird übersetzt mit „windend".

Der zu den Araliengewächsen gehörende Efeu kommt, ausgenommen das nördliche Skandinavien, praktisch in ganz Europa bis Südwestasien und teils in den USA vor. Er bevorzugt eher schattige Standorte mit lockeren, humusreichen Böden. Die mit Luft- oder Haftwurzeln versehene Kletterpflanze wächst an lebenden als auch an toten Bäumen 20–25 m hoch. An Gebäuden und an Mauern bevorzugt der Efeu nördlich-nordwestliche Wände um fächerartig emporzuwachsen. Er kann 200–500 Jahre alt werden. Der verholzte Stamm kann in Ausnahmefällen einen Durchmesser von bis zu einem Meter erreichen!

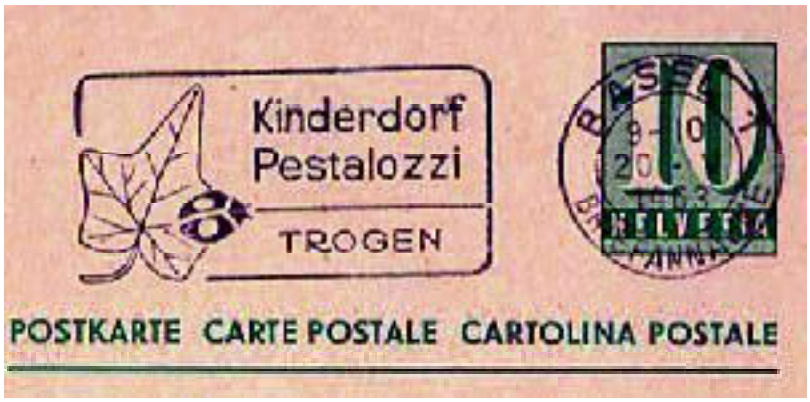




Vom Efeu bevorzugte Wuchsorte: Gebäude, Ruinen, Mauern und Bäume.

Der Spätblütler produziert seine faulig riechenden, grünlichen und halbkugeligen doldigen Blüten erstmals im Alter von 8 bis 10 Jahren. Sie öffnen sich jeweils erst im September/Oktober. Die in der Jugend dreizipfeligen, drei- bis fünflappigen, 5–10 cm langen, lederigen Blätter sind glänzend







Efeublätter für verschiedene Zwecke auf Werbeflaggen.

dunkelgrün und weißgrünlich geadert. Im Verlaufe des Winters verfärben sie sich rötlichbraun bis rostrot. Mit zunehmendem Alter werden die Blätter eiförmig.

Von Februar bis April entwickeln sich 8–10 mm große Früchte in Form von schwarzblauen Beeren. Diese beinhalten 3 bis 5 dreikantige, nierenförmige Samen.

Mythologie

Bei den Ägyptern galt der Efeu wegen seinen immergrünen Blättern und seiner Langlebigkeit als Symbol für die Ewigkeit. Dies galt auch bei den frühen Christen, welche ihre Toten auf Efeu betteten, um das Himmelreich zu gewinnen. Bei den alten Griechen wurde mit einem Efeukranz bei Feldherren, Dichtern und Olympiasiegern höchste Wertschätzung ausgedrückt. Neben der Weinrebe war der Efeu Attribut der Weingötter Dionysos und Bacchus.

In jüngerer Vergangenheit galt der Efeu im deutschen Nachbarland als Hochzeitspflanze. In der Matthiasnacht (24. Februar) streuten Mädchen Efeublätter in verschie-



In Gold gedruckte Neujahrsgrüße (1908) auf einem Efeublatt; als Sinnbild für Glück.

dene Brunnen. Schwammen die Blätter bis am Morgen zusammen, stand noch im selben Jahr eine Hochzeit an. Heute dienen die immergrünen Blätter zu Dekorationszwecken. Ein mit Efeu geschmückter Blumenstrauß bedeutet Verbundenheit und ist zugleich Sinnbild für Liebe und Treue.



Efeu zum Verzieren und schmücken.





Bischof Mant schrieb folgendes Gedicht über den Efeu:

„Beständig kriecht es durch den Wald mit langen, grünen Trieben.
An jedem Baume macht es halt, an manchem ist‘s geblieben.
Bis hochhinauf zum Wipfel fast mit ungezählten Sprossen,
hat es den Stamm und jeden Ast ins grüne Netz geschlossen.
Der Efeu ist’s! Sein Laub so blank zeigt vielerlei Gestalten.
Erst spät im Jahr wird sein Gerank den Blütenschmuck entfalten.“

Heilkunde



Hildegard von Bingen (1098–1179) schrieb dem Efeu eine kühlende Wirkung zu.

Bei starker Dosierung ist Efeu für Menschen und manche Tiere (speziell für Pferde, Hunde und Katzen) giftig. In der Antike galt der Efeu als grüne Apotheke und half als Schmerzmittel und bei Verbrennungen sowie bei Sonnenbrand.

Heute besorgt man sich Heilmittel auf Efeubasis am besten in Drogerien und Apotheken, weil nur bestimmte Inhaltsstoffe des Efeus mit andern Pflanzen gemischt werden können. Arzneien mit Efeu-Extrakten helfen, da schleim- und krampflösend bei angeschlagenen Bronchien und Keuchhusten.

Ökologische Bedeutung

Noch zu Beginn des vorherigen Jahrhunderts dienten bei langen, schneereichen Wintern die für Wiederkäuer wie Ziege und Schafe ungiftigen Efeublätter als Futterpflanze.

Weil der Efeu spät blüht, bietet er vielen Insekten, speziell Bienen, die Chance, noch an sonnigen Spätherbsttagen Nektar aufzunehmen. Viele Vögel, beispielsweise Zaunkönig, Sommergoldhähnchen oder Zilpzalp, finden im dichten Efeugeflecht geschützte Schlaf- und Nistplätze. Gegen Winterende sind die reifen Früchte auch für Amseln, Drosseln, Stare und Spechte eine wichtige Nahrungsquelle und helfen ihnen, die kalte Jahreszeit zu überstehen.



In jüngster Zeit wurde festgestellt, daß der an Hausfassaden hochgekletterte Efeu eine beachtliche Isolationswirkung hat und sich angeblich bis zu 30% der Heizkosten sparen lasse. Allerdings gilt es zu beachten, den Efeu nicht dort wachsen zu lassen, wo sein Wuchs und besonders seine Haftwurzeln, z. B. unter Schieferplatten, Schindeln oder Rollladenkästen, Schaden anrichten können.



Ziegen und Schafe schätzten den Efeu als Futterersatz.

Efeu sind keine Schmarotzer und schaden deshalb den Bäumen nicht, an denen sie hochklettern; im Gegenteil – die Stämme der „Gastbäume“ werden durch die Kletterpflanze vor zu starker Sonneneinstrahlung geschützt. Deshalb – sowie wegen seiner wertvollen, ökologischen Bedeutung – sollte der Efeu weder abgeschnitten noch durchtrennt werden. Er verdient den gleichen Schutz wie alte Bäume und muß zur Förderung der Artenvielfalt erhalten werden.



Von links nach rechts: Drossel, Zaunkönig, Amsel und Sommergoldhähnchen



Üppig mit Efeu überwachsene Garage Einfahrt – ein Paradies für Vögel und Insekten.

Quellen:
- Mythos Baum (Doris Laudert)
- Michael Machatschek (Österreichische Forstzeitung)
- Eva Bächli (Umwelt Aargau)

Heinz Wienold

Rinder sind auch wertvolle Arbeitstiere

(Teil 20 unserer Serie über „Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen“)

Rinder waren wichtiger Faktor für die Entwicklung der Produktivkräfte

Rinder sind sehr universell einsetz- und verwendbar. Sie liefern nicht nur Milch, Fleisch, Blut, Häute, Dung, Haare, Hörner ..., sondern waren und sind als geduldige und sensible Arbeitstiere für den Menschen und seiner Entwicklung von außerordentlichen Bedeutung.

Ohne dem Rind ist die Erfolgsgeschichte des Menschen undenkbar. Mit der Domestikation des Auerochsen (wahrscheinlich unabhängig in den Regionen Vorderasien und in Indien) war das Rind ein entscheidender Faktor in der Entwicklung des menschlichen Gemeinwesens und damit prägend auch für die Entstehung der verschiedenen Kulturen.

Waren es doch die Rinder, die den Menschen schwere körperliche Arbeit abnahmen und so zur Entwicklung der Produktivkräfte wesentlich beitrugen.













Die Nutzung des Rindes als Zugtier ist ab 5000 v.Chr. belegt.

Durch die Nutzung der Rinder als Arbeitstiere hatten die Menschen erst die Voraussetzung, in Gebiete vorzudringen, die sonst nicht möglich gewesen wären, z.B. in die Halbwüsten und Steppen Zentralasiens, in die Sahelzone, ins Hochgebirge der Alpen, der Pyrenäen und des Himalajas.

Der Einsatz der Rinder als Zugtiere machte den Ackerbau erst möglich, da dadurch vermehrt und effektiver Land als Ackerland genutzt werden konnte. Dies war auch eine Voraussetzung dafür, das Nomaden seßhaft wurden.

Wichtig und zugleich sehr unterschiedlich waren und sind die Zugvorrichtungen, mit denen die Rinder die jeweiligen Arbeitsgeräte in Bewegung setzen.

Gezogen wird mittels Zuggeschirre und Spannvorrichtung, mittels Seilen oder Ketten, die von der Tierart und deren Körperbau beeinflußt werden. Am häufigsten verwendet ist das Joch (Stirn-, Nacken-, Schulterjoch).







Das Joch besteht aus Holz (Eiche, Buche...), Eisen oder Holz mit Eisen verstärkt.

Es hat unterschiedliche Formen, ist meist etwas gebogen, läuft an den Enden spitz oder rund zu, mit Löchern oder Haken. Wichtig ist in jeden Fall, daß es gut gepolstert – mit Seegras, Leder – ist, damit es bei den Tieren keine Druckstellen gibt.



Leider sind bei den Darstellungen auf den Briefmarken diese Details meist nicht gut erkennbar.

Ein weiteres Zuggerät ist das Kumt, auch Kummet genannt. Es ist etwas oval gestaltet, unten offen, aber verschließbar, wird über den Kopf gesteckt und liegt auf den Schultern der Tiere an. Die Zugseile oder Stränge werden seitlich an Ringen befestigt.



Zum Einsatz als Arbeitstier kommen sowohl Stiere und Ochsen als auch Kühe. Der Anteil der Stiere ist jedoch gering, da sie durch ihr Temperament schwer zu beherrschen sind.

Werden Kühe zu Arbeitsleistungen herangezogen, wirkt sich dies negativ auf ihre Milchleistung aus.

Bevorzugt werden die Ochsen als Arbeitstiere genutzt. Sie sind weniger aggressiv, geduldiger und haben mehr Kraft als die Kühe. Im Alter von 3 bis 4 Jahren werden die Ochsen zur Arbeit abgerichtet. Bei ordnungsgemäßer Haltung und durchschnittlicher Belastung können sie ohne weiteres 10 Jahre eingesetzt werden. Die mögliche Arbeitsleistung wird natürlich auch von ihrer Größe beeinflußt.

In den tropischen und subtropischen Gebieten werden vor allem die Buckelrinder (Zebus) zur Arbeit genutzt, da diese hitzeverträglicher sind und eine höhere Resistenz gegenüber den Entoparasiten besitzen.



Hallikar

Allgemein bekannt ist, das Rinder auf Milch- und Fleischleistung gezüchtet werden, es gibt aber auch speziell als Arbeitstiere gezüchtete Rassen, z.B. Nagori und Hallikar.

Wo wurden und werden Rinder als Arbeitstiere eingesetzt?

Anspannung vor dem Pflug. Zuerst vorm Holzpflug













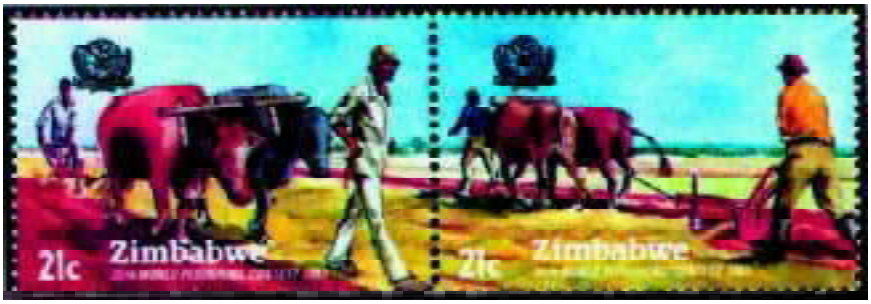




später vorm eisernen Pflug.











Die Anspannung kann bei allen Arbeitsarten einspännig (ein Tier), zweispännig (zwei Tiere) oder mehrspännig (zwei, vier, sechs ... Tiere) sein.





Probedruck der französischen Staatsdruckerei Paris
zur Mi.-Nr. Mali 1051

Bearbeitung des Bodens und Pflege der Kulturen









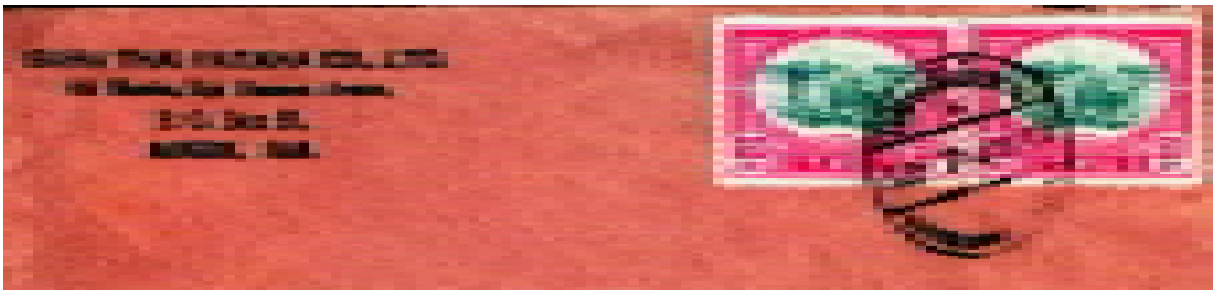


Eine besondere Rolle spielen die Rinder – hier vor allem der Wasserbüffel – im Reisanbau.

Die Mechanisierung in den Reisanbaugebieten ist noch auf sehr niedrigem Niveau, zum anderen richten die Wasserbüffel auf den Reisfeldern wesentlich weniger Schaden als Traktoren an.

Auf den typischen Terrassenfeldern ist der Wasserbüffel das ideale Arbeitsstier.





Anspannungen vor Schlitten





vor einachsigen Karren





Mehrspännig vor zweiachsigen Karren

Rinder können noch mehr als nur Lasten ziehen ...

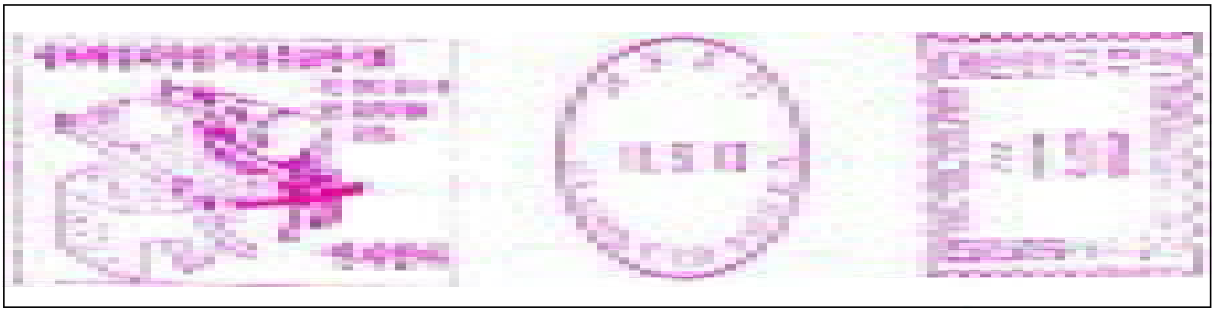
Aber nicht nur zum Transport von Lasten werden die Rinder genutzt, sondern auch zur Beförderung von Personen.

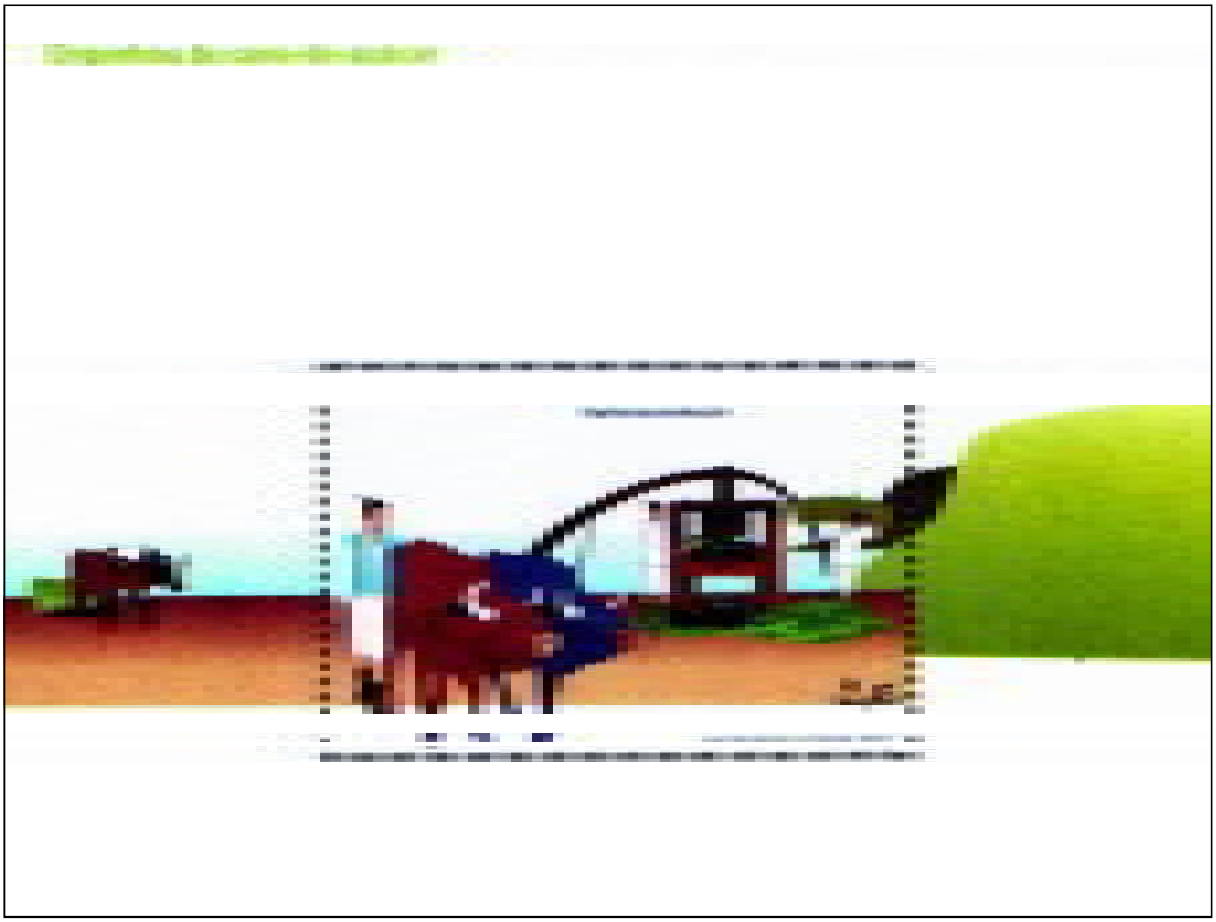




Ochsen sind geduldige Arbeitstiere und deshalb für eintönige Arbeiten besonders gut geeignet.

Zum Betreiben von Göpeln – Antrieb für Mühlen, Pumpen, Pressen usw. – werden sie vorrangig genutzt. Pferde sind auf Dauer für diese Arbeiten nicht geeignet.





Rinder können nicht nur ziehen, sie können auch Lasten tragen. Besonders in gebirgigen Gegenden ist das eine große Hilfe für die Menschen.







Wenn Rinder Lasten tragen können, so können sie auch Menschen tragen. Es sind wiederum die gebirgigen Gegenden, wo der Mensch das Rind, hier ist es vor allem das Yak, als Reittier nutzt.



Der friedliche, ruhige Wasserbüffel wird gern von Kindern zum Reiten genutzt, auch gleich einmal ein kleines Wettrennen veranstaltet.



Reiten auf Rindern (Stieren) war in der Antike olympische Disziplin.



Rinder werden nicht nur für schwere körperliche Arbeiten zur Entlastung des Menschen genutzt, sondern auch zu dessen Belustigung. Selbst im Zirkus müssen sie ihre Arbeit verrichten.

Sie können aber auch noch mehr, z.B. Getreide ausdreschen





oder auch Post befördern



oder Baumstämme

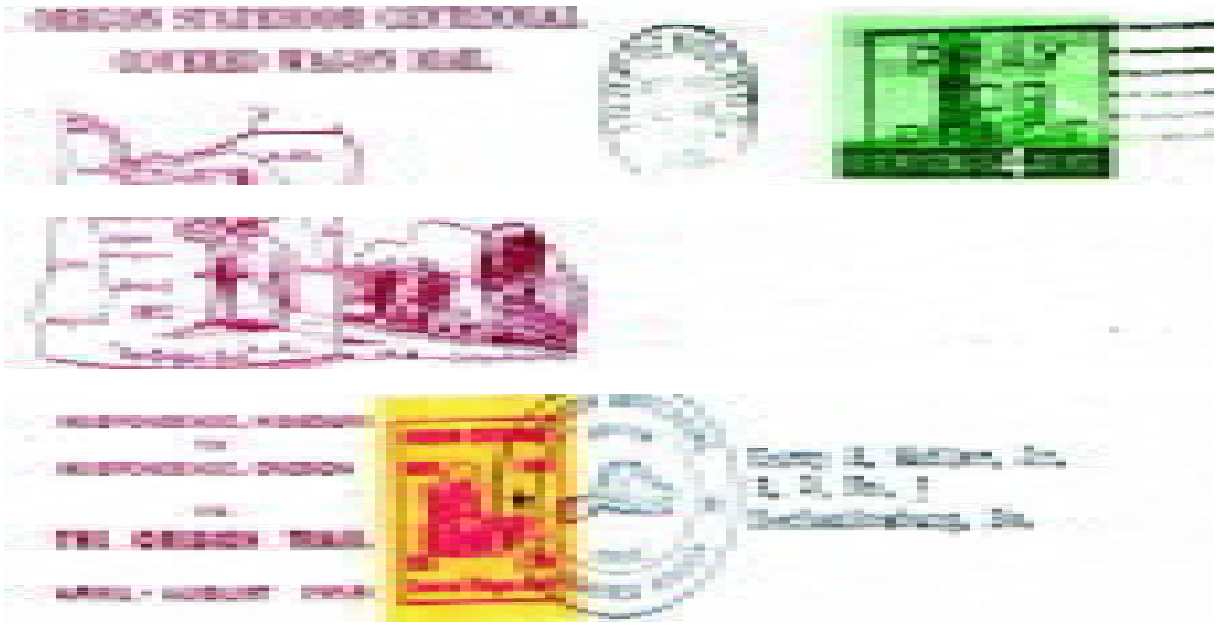


bzw. Weinfässer transportieren



Eine große Rolle spielten die Rinder auch bei der Besiedlung des nordamerikanischen Kontinents. Vor die mit ihrem Hab und Gut beladenen Planwagen spannten in vielen Fällen die Siedler ihre Rinder. Sie nutzten diese zunächst als Zugtiere, um sie dann am Ziel ihrer Reise auch für die Züchtung zu verwenden.







Bis um 1800 waren in Europa die Rinder – vor allem die Ochsen – noch das vorrangige Zugtier.

Anfang des 20. Jahrhunderts gab es Deutschland 3,4 Millionen Zugrinder, davon waren 2,4 Millionen Kühe. Die Anspannung der Kühe hatte – wie schon erwähnt – natürlich eine geringere Milchleistung der Tiere zur Folge.

Der Einsatz der Rinder wurde aber bereits zu diesem Zeitpunkt in zunehmenden Maße vom Pferd verdrängt.

Seit der voranschreitenden Technisierung im vergangenen Jahrhundert hat das Rind seine Bedeutung als Arbeitstier – außer für die Kleinbauern in den Tropen und Subtropen Afrikas und Asiens – verloren. Die Traktoren mit ihrer enormen Leistungskraft haben sie verdrängt. Sie sind bloß noch Produktionsgegenstände, Milch- und Fleischlieferanten, „Biomaschinen“!

Literatur:
Wikipedia; W. Lambert: „Unberührte Schönheit“;
L. Schiering: „Kühe. Liebenswerte Wiederkäuer“; Michel-Kataloge

Ulrich Oltersdorf

Die Kichererbse *(Cicer arietinum)*

Die Kichererbse ist eine traditionelle Nutzpflanze. Es gibt archäologische Funde, die belegen, daß sie bereits vor 8000 Jahren in Kleinasien angebaut wurde. Seit dem klassischen Altertum wird sie in Griechenland und Italien als Nutzpflanze angebaut. In Deutschland stammt ein Fund aus der Römerzeit. Hildegard von Bingen empfahl „Kicher" als leichte und angenehme Speise und als Mittel gegen Fieber.

Die Kichererbse zählt zu den Hülsenfrüchten *(Fabaceae),* sie ist aber keine nahe Verwandte der Erbse *(Pisum sativum)*. Der lateinische Name der Pflanze lautet cicer, daraus entstanden das althochdeutsche kihhira und schließlich die heutige Bezeichnung. (Anmerkung von KH: und in Berlin wurde vieles tschitscheringrün). Sie ist eine einjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen von bis zu 1 Meter erreicht. Sie werden in vielen subtropischen Gebieten der Erde angebaut. Sie stellen geringe Ansprüche an den Boden und kommen mit wenig Wasser aus. In den gemäßigten Klimazonen sind die Erträge wegen mangelnder Wärme nur gering.

Die Kichererbse wird im Wesentlichen zur Ernährung des Menschen angebaut. In Mexiko und Indien sind Kichererbsen nach wie vor ein wichtiges Grundnahrungsmittel. In der Küche finden besonders zwei Sorten Anwendung: die kleinen, runzeligen Samen aus Indien und die größeren



rundlichen, beige-gelben Samen aus dem Mittelmeerraum, die in Europa bekannter und verbreiteter sind. Sie dienen auch als Tierfutter. In Notzeiten werden sie geröstet als Kaffee-Ersatz verwendet.



In Deutschland war die Kichererbse schon fast vergessen, doch im Zuge des Trends zu vegetarischer Ernährung wird sie wiederentdeckt. Man kann sie fertig gekocht in Dosen oder als getrocknete Samen kaufen, ähnlich wie bei grünen Erbsen.

Die getrockneten Samen werden kalt eingeweicht (12 bis 24 Stunden und länger) und dann beispielsweise als Eintopf, Brühe oder Püree zubereitet.

Im Vorderen Orient und in Nordafrika werden Kichererbsen unter anderem geröstet und wie Nüsse verzehrt (z.B. in der Türkei als Leblebi). Aus gewürztem Kichererbsenbrei wird die im Nahen Osten und Nordafrika weitverbreitete Falafel (Libanon, Israel u.a.) hergestellt, die es auch in Deutschland an Imbißständen gibt. In der orientalischen Küche ist eine Paste unter anderem aus Kichererbsen und Sesam, genannt Hommos we Tahini oder auch nur kurz Hummus, sehr beliebt. Eine andere Zubereitung aus Kichererbsenmehl ist die italienische Farinata (Pfannkuchenart). Ferner kennt man in Spanien Speisen mit Kichererbsen, z.B. ist der Eintopf Cocido madrileño ein Nationalgericht und in Andalusien zusammen mit Shrimps als Tortillitas de camarones. In der Türkei ist landesweit auch ein Eintopf mit Fleisch verbreitet. In der Provence wird ein Gebäck aus einer Mischung aus Kichererbsen- und Weizenmehl hergestellt.

In Indien bereitet man aus jungen Kichererbsenpflanzen einen Salat oder verzehrt die gekochten Kichererbsen unter dem Namen Chana Masala. Auch Kichererbsenmehl findet in Verwendung, so im Ausbackteig für Pakora, in den süßen Kugeln namens Laddu, die unter anderem dem Gott Ganesha geopfert werden.

Kichererbsen enthalten viele Kohlenhydrate, kaum Fett, sind eiweißreich (etwa 20%) und haben 12% Nahrungsfasern (Ballaststoffe). Nennenswert sind die Gehalte an Vitamin B_1, B_6 und Folsäure, sowie Eisen,







Zink und Magnesium. Sie sind glutenfrei. Der Kohlenhydratspeicher ist nicht Stärke, sondern Raffinose, ein Dreifachzucker; dieser ist nicht leicht verdaulich und kann Blähungen verursachen.

Rohe „Kichererbsen" – korrekt wäre „Kichererbsensamen" – enthalten den unverdaulichen Giftstoff Phasin (Lektin), der durch Hitzeeinwirkung zersetzt wird. Kirchererbsen sollten daher nur gut durchgegart verzehrt werden.

Die Weltproduktion im Jahr 2013 betrug 13.102.000 Tonnen (FAOSTAT – chickpeas).

Indien	8.832.500 to/Jahr (2013)	Iran	295.000
Australien	813.300	Äthiopien	249.465
Pakistan	751.000	Mexiko	209.941
Türkei	506.000	Kanada	169.400
Myanmar	490.000	USA	157.351

Die Kichererbse wurde in der Agrarphilatelie bereits zweimal kurz beschrieben im Heft 98 (Juli 2000, Seite 150–161, Johann Gruber: Hülsenfrüchte) und im Heft 122 (April 2006, Seite 86, Henseler: Nutzpflanze Kichererbse). In beiden ist die bisher einzige Marke mit der Kichererbse als Pflanze aus Bulgarien Mi.-Nr. 4169 (31.7.95) (Abb.) genannt.

Es gibt drei Briefmarken auf denen Speisen abgebildet sind, bei denen Kirchererbsen ein Hauptbestandteil ist bzw. sein kann; es sind

– Falafel – auf einer Briefmarke aus
  – Israel (MiNr. 1563-–1565, 25.7.2000) Israelische Speisen, u.a. Falafel (Abb.)

– Kicherebseneintopf mit Birnen (Cozido de grao com peras) aus
  – Portugal (MiNr 4055–4058, 20.7.2015) Immaterielles UNESCO-Welterbe Mittelmeerküche (Abb.)
  – Bulgur-Pilav mit Kichererbsen (Nohutlu bulgur pilavi) (Abb.) aus Türkei (MiNr. 3595–3597, 20.6.2007) Türkische Speisen (Abb./ FDC-Abb.)

Sie sind in weiteren Beiträgen in der Agrarphilatelie beschrieben.

Die genutzten Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt (ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/ informationsquellen/publikationen.html) aufgeführt.
Siehe auch Seite 48

Pommes frites auf der Briefmarke

Land	Jahr	Mi.-Nr.	Beschreibung
Australien	1990	1195	Gastronomie Ungesunde Ernährung Pommes frites
Australien	2012	3778	Living Australia: Taube mit Pommes frites
Belgien	2012	Block 142	Visit Belgium mit pommes frites
Belgien	2006	3627	Pommes frites und Tomate-Crevetten
Belgien	2006	3635	Moules frites, Muscheln mit pommes frites
Belgien	2014	Bpost	Pommes frites auf Teller
Belgien	2015	ohne	Pommes frites in Tüte
Dänemark	2011	1658	Pommes frites
Frankreich	2010	4866-	Moules frites mit pommes frites
GB Großbritannien	2005	2330	Gastronomie: Fish and chips, pommes frites
Island	2005	1102	Gastronomie pommes frites und Fisch
Kanada	1999	1863	McCain Tiefkühlkost - pommes frites
Neuseeland	1994	1344-1353	pommes frites
Niederl.Antillen	2008	1671	Belgische Frituur, Verzehr von pommes frites
Österreich	2014	personal.	Letschoschnitzel mit pommes frites
Österreich	2014	Block, pers.	4 Gerichte, davon 2x mit pommes frites
Österreich	2014	personal.	Jägerschnitzel mit pommes frites
Peru	2011	Block 72	Peruanische Küche: Lomo Saltado mit pommes frites







Da heißt es doch in einer Zeitungsmeldung vom 1. April 2016, daß eine allseits bekannte Fast-food-Restaurantkette jetzt sog. „single frites“ herausgibt – einzeln eingewickelte knusprige pommes frites. Das conveniert, vielleicht.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… und heute gibt es: Falafel

Wir haben in diesem Heft (Seite 44) über die Kichererbse berichtet; dieser Bericht wird vervollständigt durch eine Information über Herstellung und Verzehr dieses vorderasiatischen Gerichts.

Die Falafel ist nicht nur ein Nationalgericht in Israel, also bei Juden beliebt, sondern auch Araber essen diese gerne; Falafel ist auch Nationalgericht in Syrien. Gemeinsame Vorlieben, zusammen essen was schmeckt, das hilft, friedlich zusammenzuleben – so sagt man.

Die Falafel gibt es auch in Deutschland, als Angebot besonders von arabisch-orientalischen Imbißbuden und Restaurants.

Die Falafel werden aus püriertem Bohnen und/oder Kichererbsen zubereitet. Dazu werden die Hülsenfrüchte zuerst eingeweicht und durch den Fleischwolf gedreht. Dann werden Petersilie, Korianderkraut, Knoblauch und Lauchzwiebeln fein gehackt und dazugegeben sowie etwas Backpulver und als Gewürze Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel. Je nach Rezept kann noch Dill, Cayennepfeffer oder Bulgur hinzukommen. Anschließend werden alle Zutaten noch einmal durch den Fleischwolf gedreht und zu einem Teig verknetet. Nach einer Ruhezeit werden aus dem Teig etwa walnußgroße Bällchen geformt, wofür es einen besonderen Falafellöffel oder Falafelportionierer gibt, und goldbraun frittiert. Serviert wird Falafel in der Regel mit Tahina (Sesamsauce) oder Hummus (Kichererbsenmus) und verschiedenen eingelegten oder gebratenen Gemüsen und Pita, einem dünnen Fladenbrot.

Als Imbiß „auf die Hand“ wird Falafel mit Gemüse oder Salat in einem aufgeklappten Fladenbrot oder als Wrap angeboten.



Die Artikel der „Speisen der Erde“ schreibt Ulrich Oltersdorf. (Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt)



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen sind sehr einfach: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell ’mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Schreiben Sie. Schieben Sie es nicht auf. In unserem Alter wird man vergeßlich. Grundsätzlich werden alle Einsendungen veröffentlicht.

Neue Erkenntnisse beim Marsch durch’s Watt nach Hamburg.



Redakteure des Magazins der „Süddeutschen Zeitung“ wanderten im April 2016 durch das Watt nach Hamburg (Bezirk Mitte) und wunderten sich. Über ihren Ausflug berichteten sie unter der Überschrift „Die drei großen Lügen der Wattwanderung“:

– 1. „Da gibt es viel Spannendes zu sehen“
– 2. „Wenn man sich an den Matsch gewöhnt hat, macht es richtig Spaß“ und
– 3. „Die Flecken gehen ganz leicht wieder raus.“

Im Naturschutzgebiet: Bei Ebbe kommt der Wattwurm hervor.



Natürlich glaubt jeder aufgeklärte Bürger, daß Ebbe und Flut irgendwie mit Sonne und Mond zusammenhängen. Andrea Cesalpino erklärte 1571 in „Quaestiones Peripatetica“ die Gezeiten durch die Erdbewegung – ähnlich dem Hin- und Herschwappen von Wasser in einem bewegten Eimer. Die Idee des „Schwappens in einem Gewässerbett“ ist nachvollziehbar, doch falsch: im Eimer bleibt das Wasser im Eimer (wenn der Beltz ka Loch hat, Liese), doch wenn im Niedersächsischen Wattenmeer die Ebbe kommt, ist das Wasser weg (futschikato perdu). Und der Wattwurm da: der ist verantwortlich für Ebbe und Flut. Diese Ringelwürmer leben unter dem Sandboden und saugen das Wasser in regelmäßigen Abständen auf, filtern es und geben es dann wieder ab – so ungefähr im Rhythmus von sechs Stunden. Alles kloar?

Hier gehört kein Beutel rein, denn Tee wird zelebriert.



2014 erwarb das MNHA Luxemburg eine seltene Teedose. Dieses prächtige Exemplar wird 2015 im Rahmen der Dauerausstellung „Von Mansfeld zum Design“ erstmals ausgestellt. Der aus Bayern stammende Johann Michael Kutzer (1700–1760) ließ sich 1729 in Luxemburg nieder und schuf dieses luxuriöse Werk hier vermutlich in seinen ersten Luxemburger Jahren. Die Teedose hat als besonderes Merkmal einen Deckel mit Doppelfunktion: sie weist eine schmale Öffnung für die genaue Dosierung des kostbaren Tees auf sowie eine größere, um die Dose zu reinigen und aufzufüllen. (cl)



Dieses Experiment sollten Sie wiederholen.

Bei einem Marmeladenbrot-Experiment von William R. Simpson vom Institut für Meereskunde in Arlington (Virginia) stellte sich heraus, daß 100 Prozent der Scheiben eines Kartoffelbrotes mit Orangenmarmelade und Sardinen auf die „gute“ Seite fiel; bei Weizenbrot mit Erdbeermarmelade fielen nur rund 90 Prozent mit der Marmeladenseite nach unten. Quod erat demonstrandum.

Markenblume. Blumenmarke.



Was soll man zu dieser herrlichen Blume noch sagen? Sie ist in unserem philatelistischen Garten gepflanzt und treibt seltsame Blüten, herrliche. So wird man mit Album und Pinzette zum Gärtner. (jk)
Und man muß nicht jäten, denn der Garten – so heißt es in einem Sprichwort – ist nicht für Esel, Kinder und Männer.



Kein Sex im Weinberg.

Kartoffelkäfer verursachen keine Schäden in den Weinbergen, dürfen aber Sex haben im Gegensatz zum Traubenwickler. Seit Jahren geht es diesem mit einem biologischen Mittel an den Kragen. Die Winzer hängen Pheromonampullen mit einem Duftstoff, der den weiblichen Sexuallockstoff imitiert, in den Weinbergen aus. Die männlichen Traubenwickler werden so verwirrt, daß sie nicht mehr zu den Weibchen finden und keine Begattung mehr stattfindet. Hoffentlich kommt da niemand auf den Gedanken, dies auf uns Menschen zu übertragen! (sh)

Die „Goldene Sau“ wäre auch vor Troja ein Hingucker.

1999 vom russischen Künstler Yury Selivanov als Kunst/Kitsch-Objekt gestaltet, „bewachte“ die 2,80 m hohe und 4,60 m lange „Goldene Sau“ aus Styropor den Themenpark „Ernährung“ der Weltausstellung EXPO 2000 in Hannover vom Juni bis Oktober 2000. Aufgestellt wurde es von den „Herrmannsdorfer Landwerkstätten“, um auf den übermäßigen Anteil von Fleisch bei der Ernährung und auf die damit verbundenen Umweltbelastungen hinzuweisen. Das goldene Schwein wurde nach der EXPO im Internet für 99 Euro ersteigert und mittels Kran im Vorgarten eines Hauses in der Cuxhavener Poststraße aufgestellt. (jd)





Warum Kompaßnadeln nach Nord zeigen.

Mona Harry kommt aus Ahrensburg, nördlich von Hamburg. Die 24jährige ist Kunst- und Philosophiestudentin und hat ein „Liebesgedicht“ an den Norden der Republik bei einem Poetryslam in Deggendorf vorgetragen. Darin heißt es: „Land zwischen den Meeren, / vor dem sich sogar die Bäume verneigen, / du bist der wahre Grund / warum Kompaßnadeln nach Norden zeigen.“ Besser kann man das doch nicht sagen. Solche schräg wachsenden Bäume heißen bei uns „Windflüchter“.

Awwer wu nix im Kopp is, do helft a de beschte Woi nix.“



Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) war ein vielseitiger Gelehrter, Menschenbeobachter, geistvoller Satiriker, Professor der Physik sowie Herausgeber und Autor des „Göttinger Taschenkalenders“ und ein Meister des Aphorismus. Er kam aus eigener Erfahrung zu der Schlußfolgerung: „Saufen schadet der Gesundheit, wie eigentlich jeder wissen sollte; maßvolles Genießen aber fördert selbige und die geistigen Kräfte.“ Daher, merkt auf, liebe Nichtpfälzer: „Wo aber nichts im Kopf ist, hilft auch der beste Wein nicht.“ (sh)

Es ist leider kein Aprilscherz.



Am 1. April 2016 wurde der 1952 gegründete Botanische Garten der Universität des Saarlandes geschlossen. So ist das Saarland das erste Bundesland ohne Botanischen Garten. Das Motiv der Universitätsbibliothek Saarbrücken stammt aus der Aufbruchszeit universitärer Aktivitäten an der Saar. Das Aus für den Botanischen Garten setzt nun leider ein entgegengesetztes Signal. (jk) Und Paris schweigt zu diesem Coup d’état.

Wenn die Mücken aussterben, dann ...

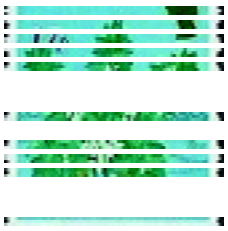
Mit der „Crispr Cas9“-Technologie könnte es gelingen, den Anopheles gentechnisch („gene drive“) eine Erbkrankheit einzupflanzen, die dafür sorgt, daß nur noch Männchen geboren werden. Zigtausende Menschen würden gerettet, wenn der Malaria-Virus ausstürbe. Aber, aber: Jede Mücke ist ein Teil des Ökosystems. Als Futter für Vögel und Fische. Ohne Insekten entstehen Landschaften ohne Vögel – „Silent Spring“. Deshalb sind bisher nur im Süden Floridas solche Mücken *(aedes aegypti)* freigesetzt worden. Die Natur ist kreativ – die Mücken vermehren sich dann in Parthenogenese.



Sagen Sie nicht „Bulle“ zu einem Polizisten.

Da hat jemand sprachhistorische Forschungen betrieben und darüber in der FAZ geschrieben. „Bulle“ als Bezeichnung für einen Polizisten wird erstmals in Berlin (wo sonst?) für die 1920er Jahren nachgewiesen. Eine Vorform des Wortes „Bulle“ war das jiddische „Balhochem“, was einen klugen oder (positiv gemeint) „ausgekochten“ Mann kennzeichnet. Das übernahmen die rotwelschsprechenden Gauner mit „Balchochem“. Gemeint war insbesondere die Kriminalpolizei, die einfallsreich die Schufte im Wedding fing. Ich rate dennoch ab, mit Verweis auf die Wortherkunft zur Polente „Bulle“ zu sagen.

So wird richtig gepflanzt: De fimo ad excelsa.



„Erst das Loch ausheben, dann Kompost rein, dann gießen, dann die Pflanze reinstellen, Kompost drum herum und etwas Dünger und dann noch einmal gießen.“ und „Nur weil man einen Busch kauft, heißt das nicht, daß der da auch sein will, wo man ihn hinstellt.“ Festgestellt und gesagt von Gabriella Pape von der Königlichen Gartenakademie Berlin.

Die Nibelungen und 24 Prozent der Roten sind Burgunder.

Wer kennt Clevner, Blauer Arbst, Bodenseetraube, Schwarzer Assmannshäuser, Samtrot, Schwarzer Burgunder oder Malterdinger – eigentlich jeder, den alle diese Rebsortennamen sind andere, teils alte Namen für den Blauen Spätburgunder. Verwenden dürfen die Winzer diese Synonyme nicht, denn die Rebsortenbezeichnung ist im deutschen Weinrecht geregelt. Neben dem Hauptnamen Blauer Spätburgunder dürfen nur die Bezeichnungen Spätburgunder, Pinot noir oder Pinot nero in der Weinbezeichnung verwendet werden. Macht nichts, denn über 90 Prozent der deutschen Weine aus dieser roten Rebsorte werden schlicht und einfach mit Spätburgunder bezeichnet. Den kennt jeder Weinfreund. (sh)



Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Australien	13.1.2015	4234–4239	Einheimische Tierwelt
Australien	13.1.2015	4240–4243	Koala
Australien	17.3.2015	4276–4279	Bäume, u.a. Eukalyptus, Flaschenbaum, Moonah
Bosnien-Herzeg.	24.11.2015	680	Ethnotourismus
Bosnien-Herzeg.	27.11.2015	669–672	Wassermühlen
Brasilien	22.5.2015	Block 173	Stachellose Bienen
Deutschland	1.3.3016	3217–3218	Tierbabys: Feldhase und Graugans
Deutschland	1.3.2016	3221	1250 Jahre Schwetzingen, u.a. Spargelstangen
Deutschland	7.4.2016	3225–3226	Moselschleife bei Kröv
Deutschland	7.4.2016	3229	500 Jahre Reinheitsgebot für Bier
Deutschland	2.5.2016	3232	
		aus 3232–3234	Blumen, Herzlichen Glückwunsch
Deutschland	2.5.2016	3232	
		aus 3232–3234	Blumen aus Grußmarken, Schreibanlässe
Bulgarien	6.11.2015	5235–5238	Bergblumen: Viola, Veronica, Papaver, Colchicum
Bulgarien	2.12.2015	5245	Geschmückter Baum, Tiere des Waldes
Dänemark	4.1.2016	1863–1864	Naturschutz: Rotwild, Windkraftanlage
Dänemark	31.3.2016	1870–1874	Tiere auf dem Bauernhof, u.a. Hahn, Pferd, Schaf
Ecuador	29.11.2012	3477–3482	Touristische Routen, u.a. Reis-, Kakao-, Zuckerstraße
Estland	2.2.2016	Block 40	Regenmoor, Moor von Tolkuse
Estland	17.2.2016	851	Vogel des Jahres, Kohlmeise
Finnland	22.1.2016	2422–2426	Valentinstag, MKH, Reh, Pferd, Katze, Hund, Eule
Finnland	26.2.2016	2429	Ostern, Kaninche, Korb mit bunten Ostereiern
Finnland	26.2.2016	2430	Blumen, MKH, Sibirische Schwertlilie
Finnland	26.2.2016	2431	Trauermarke, MKH, Landschaft im Nebel, Vogel
Finnland	26.2.2016	2432–2433	Nuuksio-Nationalpark, Hängebirke
Frankreich	29.1.2016	Block 321–323	Chinesisches Neujahr, die 12 Tierkreiszeichen
Frankreich	30.1.2016	6380–6391	Die 5 Sinne, Hören, u.a. Grille, Insekten
Frankreich	27.2.2016	6395–6406	Französische Hühnerrassen: Hähne
Franz.-Polynes.	1.8.2015	1288	Frau und Pflanzen
Grenad.St. Vinc.	2.2.2015	799–802	Farne

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Grenadinen v. Grenada	18.5.2015	5011–5018	Qi Baishi, u.a. Pfirsische, Hahn, Kücken, Frosch
Griechenland	14.12.2015	2868–2872	Spitzenprodukte: u.a. Kaffee, Honig, Gewürze
Island	18.2.2016	1486	Norden: Kulinarische Kultur: Käse, Fleisch, Feldsalat
Japan	23.7.2015	7304–7323	Tag des Briefeschreibens, u.a. Kürbisse, Stockrosen
Japan	31.7.2015	7328–7337	Blumen und Blumengebinde u.a. Rosen, Gerbera
Japan	31.8.2015	7432–7441	Gemüse, u.a. Pflaume, Olive, Feige, Lotuswurzel
Japan	4.9.2015	7442–7451	Grußmarken, u.a. Rosen, Taube, Huhn, Tasse
Japan	18.9.2015	7502–7511	Kinderbuchillustrationen: u.a. Schnecke, Blumen
Korea-Süd	3.6.2015	3084–3087	Flußlandschaften
Korea-Süd	13.8.2015	3095–3098	Internationale Bambusausstellung
Kosovo	18.9.2015	322–324	Gastronomie: Weinanbau im Kosovo
Kosovo	18.9.2015	Block 33	Frau bei Traubenlese
Kroatien	21.3.2016	1217–1219	Rosmarin, Lavendel und ital. Strohblume
Kuba	26.5.2015	5993–6000	Blüten Amerikas, u.a. Tabebuia, Cattleya
Lettland	19.2.2016	975	Ausgestopftes Birkhuhnpaar
Lettland	4.3.2016	976	Seerose
Liechtenstein	7.3.2016	1798–1802	Eiche, Trauerweide, Walnuß, Zitterpappel, H-Birke
Makedonien	14.10.2015	743–746	Einheimische Flora, u.a. Sandthymian, Ringelblume
Makedonien	8.12.2015	747	Weihnachten: Eicheln mit Laub
Malta	22.1.2016	1919–1921	Einheimische Flora, u.a. Affodill, Hundswurz, Ragwurz
Moldawien	1.3.2016	945–946	Schneeglöckchen und Kirschblüten
Monaco	5.2.2016	3278	Fürstin Gracia Rosengarten
Neukaledonien	20.2.2015	1664	Chinesisches Neujahr: Bergziege
Neukaledonien	19.3.2015	1665	Leprédour Klebsame
Neukaledonien	22.4.2015	1666	Salzgärten von Kô bei Poingam, Saline
Neukaledonien	20.7.2015	1676	Anbauzyklus der Purpuryams
Neukaledonien	5.11.2015	1686–1695	Blüten endemischer Pflanzen
Neuseeland	7.5.2014	3109	
		aus 3107–3114	Sektgläser / Grußmarken
Neuseeland	7.5.2014	3124–3125	Landschaften: Mount Taranaki, Pancake Rocks
Neuseeland	2.7.2014	3142–3159	Städtewahrzeichen, u.a. Kiwi, Hirsch, Brot
Neuseeland	3.9.2014	3175	Kind mit Kürbis
Neuseeland	3.9.2014	Block 3178	Kind mit gelben Rüben bzw mit Aepfeln
Neuseeland	14.1.2015	3202–3205	Chinesisches Neujahr: Schafe
Neuseeland	1.7.2015	3255–3272	Einh.Küche, u.a. Spargel, Zwiebel, Mausefalle

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Neuseeland	5.8.2015	3273–3278, Block 360–61	Unesco Welterbe
Niuafo'ou	22.5.2014	554–556	Freimarken Schmetterlinge
Niuafo'ou	5.1.2015	Block 53	Rotes bzw buntes Schaf, Chinesisches Neujahr [Offiziell war ab 19.Februar 2015 das Jahr der Ziege]
Niuafo'ou	1.9.2015	573–578, Bl. 56–63	Schmetterlinge
Niue	3.6.2015	1240–1243	Hibiskus, Parfümbaum, Seifenbaum, Keulenlilie
Oesterreich	19.2.2016	3250	Josef Ressel, Forstbeamter und Erfinder
Oesterreich	5.3.2016	3252	Treuebonusmarke Feuerlilie
Palästina	10.10.2015	340–341, Block 53	Feigen und Oliven
Palau	2.1.2015	3426–3431	Gemäde mit u.a. Landschaft, Roter Baum, Landbau
Palau	14.8.2014	3540–3543	Eulen
Palau	15.9.2014	3570–3577	Froschlurche
Palau	5.1.2015	3603–3608, Block 327	Taipei 2015: u.a. Ananas, Erdbeere, Heiderbeere
Philippinen	19.2.2015	Block 333	Chinesisches Neujahr: Pferd,Ziege,Affen
Philippinen	27.3.2015	4928–4936, Block 334	Libellen
Philippinen	12.5.2015	4951–4954, Block 339	Hibiskuszüchtungen
Philippinen	3.6.2015	4962–4963	Beziehungen zu Finnland: Braunbär + Tamarau
Pitcairn	26.8.2015	Block 69	Brotfruchtbaum
Polen	20.1.2016	4816	Kornblume
Polen	22.1.2016	4818	Teilbelaubter Baum
Rumänien	14.1.2016	7023–7026	Wilde Karde, Flockenblume, Kugeldistel, Hauhechel
Rußland	13.1.2016	2267	Regionale Küche: Okroschka-Suppe, u.a. Kartoffeln
Salomonen	30.11.2015	3401–3404, Bl. 460	Orchideen
Salomonen	30.11.2015	3406–3409, Bl. 461	Schmetterlinge
Salomonen	3.7.2014	2527–2530, Bl. 287	100. Jahrestag Aussterbens d. Wandertaube
Salomonen	25.8.2014	2597–2600, Bl. 301	Welt der Orchideen
Salomonen	28.11.2014	2802–2805, Bl. 342	Orchideen
Salomonen	28.11.2014	2812–2815, Bl. 344	Schmetterlinge
Salomonen	28.11.2014	2827–2830, Bl. 347	Eulen
Salomonen	28.11.2014	2832–2835, Bl. 348	Raubvögel, u.a. Steinadler, Gänsegeier, Mäusebussard
Salomonen	26.6.2015	3127–3130, Bl. 407	Eulen Australiens

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Salomonen	26.6.2015	3157–3160, Bl. 413	Pferde
Salomonen	26.6.2015	3162–3165, Bl. 414	Hauskatzen
Salomonen	3.9.2015	3192–3195, Bl. 420	Orchideen
Salomonen	3.9.2015	3202–3205, Bl. 422	Monarchen
Salomonen	3.9.2015	3207–3210, Bl. 423	Honigfresser
Salomonen	25.9.2015	3312–3315, Bl. 444	Eulen
Salomonen	25.9.2015	3317–3320, Bl. 445	Greifvögel
Samoa	15.9.2015	1255–1266, Block 99	Schmetterlinge
Schweden	17.3.2016	3104–3108	Zutaten für internationale Speisen
Schweden	17.3.2016	3109	Zutaten für traditionelle einheimische Speisen
Schweiz	3.3.2016	2434	150 Jahre Firma Nestlé, Henri Nestlé, Lebensmittel
Sierra Leone	2.4.2014	5850–5857	Weltweiter Naturschutz, Westlicher Bongo
Singapur	7.8.2015	2343–2344	Aufnahme der botanischen Gärtens Singapurs in Unesco-Liste
Singapur	18.9.2015	2354–2355, Block 217	Nachspeisen: Mango m. klebrigem Reis, Eiscreme
Syrien	1.1.2013	2432	Tag des Baumes, Orange
Tonga	5.1.2015	2018	Schaf mit Aehre, Chinesisches Neujahr
Tonga	5.1.2015	2019–2020, Block 84	Rotes bzw buntes Schaf, Chinesisches Neujahr
Tonga	1.9.2015	2044–2049, Block 89–96	Schmetterlinge
Türkei	31.12.2015	4231–4233	Haustiere: Angora-Kaninchen, -Ziege,-Katze
Türkei	15.1.2016	342–344	Dienstmarken: Blumen und Marmorierungen
Türk. Zypern	23.11.2015	820–823	Landestypische Produkte: Mandelpaste
Turkmenistan	25.12.2014	Block 45	Blumen, u.a. Glockenblume, Maiglöckchen, Tulpe
Tuvalu	23.4.2014	1990–1997	Gemüse, ua. Kohlrabi, Schalotte, Kartoffel, Fenchel
Tuvalu	23.4.2014	Block 212–213	idem
Tuvalu	2.3.2015	2103–2108, Block 234	Eßbare Früchte: Kokospalme, Papaya, Bananen
UN Genf	24.11.2015	937	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
UN New York	24.11.2015	1498	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
UN Wien	24.11.2015	900	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
Ungarn	22.1.2016	5810–5811	Grußmarken: Enzian, Klatschmohn
Ungarn	4.3.2016	5815	Ostern: Blumen
Uruguay	14.9.2001	2559	Feijoa

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
USA	17.1.2016	5215	Freimarke Birnen der Sorte Rote Anjou
USA	29.1.2016	5218–5227	Freimarken: Gartenblumen, Petunien, Ixia, Tulpen ...
USA	5.2.2016	5230	Chin. Neujahr: Pfingstrosen
Vatikanstadt	1.2.2016	1865 aus 1865–1866	Jesuskindfigur + Ähren und Trauben
Weißrußland	18.1.2016	1098	Nationale Küche: Kalduny. Kartoffel, Pilze
Weißrußland	28.1.2016	1099–1102	Botanischer Garten: Orchideen
Weißrußland	16.2.2016	1104–1107	Laufkäfer: Körnerwarze, Heidelaufkäfer u.a.
Zypern	10.3.2016	1342–1343	Korbflechten und Holzschnitzerei

Roger Thill

Ein Katalog mit Stempeln für Pilzsammler

Auf Seite 25 dieses Hefts veröffentlichen wir einen Hinweis auf den überarbeiteten Pilzkatalog auf CD (2. Auflage) unseres Mitglieds Alberto Gabrielli.

Zusätzlich zu eigenen Nachforschungen hat Alberto Gabrielli Informationen gesammelt im Pilzkatalog der Arge (von Frau Gerlinde Weber zusammengestellt), Dag Hansen aus Norwegen sowie der Pilzzeitung „Champignons, Philatélie & Cartophilie“ (Robert Duquenne, 60 rue du Château F-59570 Audignies – robduquenne@aol.com); diese Publikation erscheint vierteljährlich.

748 Stempel, 175 mehr als in der Erstausgabe von 2008. Als Pilzsammler kann ich mich immer nur wundern, daß es immer noch ‘Entdeckungen’ gibt, Stempel die bisher unbekannt waren, und dies nicht nur aus ‘exotischen’ Ländern. Sicherlich es gibt auch noch weitere ältere Stempel, von denen wir bis dato nichts wissen. Dies ist schon ein Argument, um sich den Katalog zu besorgen und seine Sammlung auf Vollständigkeit zu prüfen. Ich bin ebenfalls überzeugt, daß Herr Gabrielli sich über jede zusätzliche Information freuen wird. Die Abbildungen sind meist sehr gut, und Sammlerfreund Gabrielli gibt uns Informationen zu den Stempeln: Text- und Bildbeschreibung sowie Maschinentypangaben.

Kleiner Wermutstropfen: Alles ist in italienischer Sprache geschrieben, doch mit einem guten Übersetzungsprogramm im Internet, dürfte dieses Problem auch leicht lösbar sein.

Ich denke, die Investition lohnt sich für Pilzsammler, viele Informationen (142 Seiten) auf einer CD für nur 10 Euro beim Autor albertogabrielli@hotmail.it erhältlich.



Landwirtschaft gestempelt

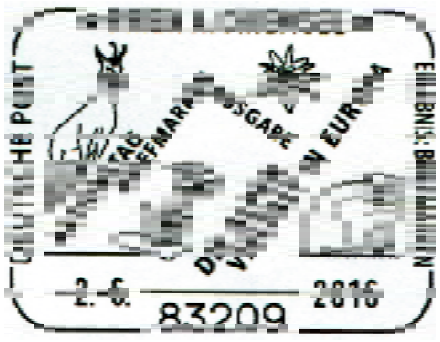
Hans-Peter Blume (Text: Post AG und Klaus Henseler)

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

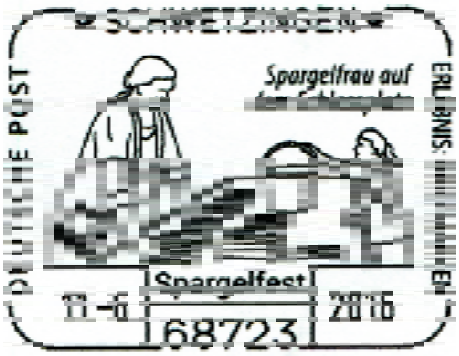


Der Stempel gehört in die Serie „Wildes Deutschland“ (wie Bayerischer Wald und Niedersächsisches Wattenmeer) und meint hier den „Nationalpark Sächsische Schweiz“. Gezeigt wird das Felsmassiv bei Rathen als eines der bekanntesten Naturdenkmäler. Mit „Schweiz“ sind Landschaftsformen gemeint, die an die Schweiz erinnern (sollen). Also keine Gebiete im nördlichen Niedersachsen – da ist’s so flach, daß man die Schwiegermutter schon lange vor ihren Besuch sehen kann. Doch, von Zeit zu Zeit seh ich die Alte gern, jedenfalls lieber als in ein Gebiet zu fahren, das von Italien aus gesehen (und nicht nur von dort), ganz rechts in Deutschland ist und – wie wir früher sagten – in einem Zipfel.

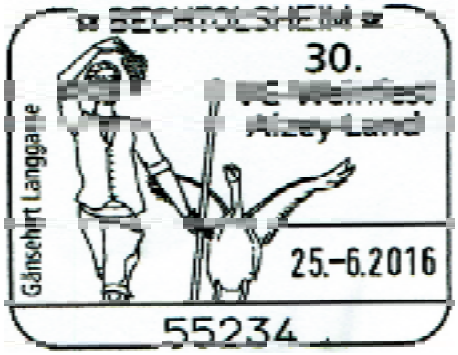
Die (oder müßte es heißen: Der Alpen ...) „Alpen Vielfalt in Europa“ sind das Thema dieses Stempels, den man in Weiden erhalten kann. Veranstaltungsort ist die Chiemseeschiffahrt und ihr Betreiber, die „Chiemsee Schiffahrt Ludwig Feßler AG“ in Prien. Abgebildet sind ein Steinbock (eine Tierart aus der Gattung der zur Zeit sehr häufig genannten Ziegen), ein Murmeltier (grüßt ewig), ein Enzian (immer blau) und ein Edelweiß (nomen est omen). Die Alpen werden auf zwei Tiere und zwei Pflanzen reduziert; natürlich kann man nicht die gesamte Fauna und Flora zeigen. Denn da gibt es noch die Gämse und die stets liebenswerten Trachten-Träger des Gamsbarts am Hut, die Alpenrose, der Alpenmohn (nicht in Rot), Birk-, Hasel- und Auer-Huhn und etliche Mäusearten. Dann haben wir die Almwiesen und die Bergwälder. Und es gibt dort Gegenden, wo sich Dachs und Geier Gute Nacht sagen. Aber das schönste am Chiemsee ist die Herreninsel nebst säkularisierten Kloster (es gibt noch die Frauen- und dazwischen für die Waisen aus dem Kloster die Krautinsel); hier hatte sich der Kini ein prächtiges Schloß bauen und einen sehr schönen Park anlegen lassen.



Über Spargel und Schwetzingen haben wir im April-Heft dieses Jahres bereits berichtet. Diesmals geht es bei dem Stempel um das Spargelfest am 11. Juni, das im Rahmen des Jubiläums „1250 Jahre Schwetzingen“ stattfindet. Abgebildet wird – so die Stempelbeschreibung – eine „Spargelfrau auf dem Schloßplatz“. Das ist eine Bronze-Skulptur, die der Bildhauer Franz-Werner Müller-Steinfurth schuf und die ein Herbert Brechel der Stadt schenkte.



Den Stempel gab es am 25 Juni beim Weinfest Alzey Land in Bechtholsheim oder bei der Sonderstempelstelle Bonn, Am Probsthof 94 in 5312 Bonn. Zum Markenbild fällt mir Einiges ein. Thema Gans: Gänsevater Konrad Lorenz, dumme Gans, Weihnachtsgans, polnische Gänse, Gänsemarsch. Und dann die kapitolinischen Gänse. Weil die Gänse die schlafenden Römer durch ihr Geschnatter weckten, so geht die Fama, gelang es den Galliern nicht, Rom zu erobern. Gänse wurden danach zum Markenzeichen der Göttin Juno. Die Gallier brachen ihren Eroberungskampf ab (kann natürlich auch an der schlechten Luft, mal aria, gelegen haben). Rom andererseits brauchte lange, um sich von diesem Gallier-Überfall zu erholen. Weil die Gänse ihren Erfolg verhinderten, beschlossen die rachsüchtigen Gallier, diese klugen Tiere durch eine bestimmte tierquälende Mastform (gavage) mittels eines Rohres im Hals zwangszuernähren, um die Gänsestopfleber (zur Tarnung als „Pâté de foie gras“ bezeichnet) zu erzeugen. Das wiederum führte zum Gallischen Krieg vorgeblich zur Befreiung der Gänse, den Caesar mit Ausnahme eines kleinen Dorfes im Norden des heutigen Frankreichs glorios gewann. Irgendwie so ist die Geschichte gewesen. Der Bube neben der Gans ist ein Gänsehirt. Die Brüder Grimm hatten die Parabel vom „Tod und dem Gänshirt“ in ihre erste Märchensammlung aufgenommen. Aber es gibt natürlich noch eine andere Geschichte über Gänsehirten. Bis in die 1960er Jahre, also bis vor etwa 50 Jahren, wurden in der Schweiz Waisen- und Scheidungskinder von den Behörden eingesammelt und öffentlich auf einem Verdingmarkt feilgeboten. Den Zuschlag bekam jene Familie, die am wenigsten Kostgeld verlangte. So wurden diese Kinder auf Bauernhöfen wie Leibeigene für Zwangsarbeit eingesetzt. Nun will ich hier nicht nur die Schweiz beschimpfen. In Deutschland gab es die „Schwabenkinder“, die bis 1921 in Oberschwaben unter ähnlichen Bedingungen vermarktet wurden. Wenn diese Kinder „Glück“ hatten, dann wurden sie erst Gänsehirt, ältere durften die Kühe von der Alm treiben und im Herbst – wir Schwaben wollten ja keine nutzlosen Esser auf dem Hof haben –, wurden sie ihren Eltern zurückgegeben (und vielfach auch nicht besser behandelt). Und wie war das im Irland, wo von der Kirche veranlaßt und organisíert Waisen und uneheliche Kinder nach Kanada als billigste Arbeiter auf Bauernhöfe verkauft wurden? Kommt da der Ausdruck kirchenversehrt her?



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–3 53 93
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: henselerklaus@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 164 /Juli 2016 / Auflage 120 Exemplare.

Das Herbstheft kommt im Oktober. Viel Mosel wird’s enthalten. Und dazu die üblichen Rubriken.

Agrarphilatelie 165 · Oktober 2016

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt



Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde!

Wenn Ihr diese Zeilen lest, dann ist für die meisten die Urlaubszeit vorbei und es geht mit frischem Elan in ein neues philatelistisches Jahr.

Voller Energie und Tatendrang seid Ihr sicherlich am Schreibtisch und dabei einen Beitrag zu eurem Thema zu schreiben, um unser Mitteilungsheft noch abwechslungsreicher zu gestalten. Es gibt so viele Themen innerhalb unserer Arge, und es würde mich persönlich freuen, auch Beiträge zu weniger Bekanntem zu lesen. Vielleicht entdeckt der eine oder andere noch seine literarischen Fähigkeiten?

Es mag aber auch sein, daß die Sammlungen wieder ausgegraben werden, und mit Hochdruck daran gearbeitet wird. Gut so, unser Redakteur ist erfreut über jede Meldung betreffend einer Ausstellungsbeteiligung. A propos Ausstellungsbeteilung: wie wäre es mit einem Rahmen mit einer neuen Sammlung zur Exphimo 2017 in Bad Mondorf? Informationen bei mir oder unter www.philcolux.lu. Die Arge hat sich ja schon öfters in Bad Mondorf gezeigt, doch auch als Einzelaussteller seid Ihr aufs Herzlichste willkommen. Der Winter kommt bestimmt! 15 Blatt sind schnell hergerichtet!

Nutzt auch die Zeit, um Ausstellungen zu besuchen, Euch zu inspirieren, neue Ideen zu gewinnen. Kleine und große Börsen laden ein, immer wieder kann man neues Material entdecken, im Internet ebenfalls, aber da fehlt die persönliche Note.

Und dann kommt eine Bitte – Sindelfingen naht, die Jahreshauptversammlung der ArGe ebenfalls (Einladung für Samstag, den 29.10. siehe Seite 4). Wir vom Vorstand erwarten Euch alle sehr zahlreich, zeigt Präsens und Stärke, bestärkt und verstärkt den Vorstand, nehmt den Mut und übernimmt einen Posten oder eine Aufgabe in der ArGe. Unterstützt unseren Schatzmeister, indem ihr umgehend (dann vergißt man es auch nicht) bitte den Jahresbeitrag 2017 überweist – Formular liegt bei – auf daß Horst Kaczmarczyk als Verwalter der Kasse keine, mit viel Arbeit verbundenen, Zahlungserinnerungen versenden muß.

Probiert mal am Stand anwesend zu sein, löst die Anwesenden ab, nicht daß sie müde Gelenke haben vom Rumsitzen, die „Standhalter“ möchten auch mal eine Pause für Speis und Trank haben, und Material für ihre Sammlungen benötigen sie auch. Also ran an den Stand, langweilig wird es nicht – wer wirbt das erste neue Mitglied? – man sieht bekannte Gesichter, man lernt neue Sammler kennen, man hat die Möglichkeit die Mitglieder persönlich kennenzulernen und Freundschaften aufzufrischen bzw. neue zu schließen. Auch wer keine „Standwache“ machen will oder kann: er ist dennoch herzlich willkommen. Kommt nach Sindelfingen, der Eintritt ist frei!

Einige unsere Mitglieder haben sich schon verabredet, sie bleiben einige Tage! Wir übernachten im „Hotel am Klostersee“. Beim gemütlichen gemeinsamen Abendessen in der Sindelfinger Innenstadt hat man reichlich Zeit zum Fachsimpeln, aber vor allem über Gott und die Welt zu diskutieren. Beim Frühstücksbüffet geht es dann weiter. Richtige Freundschaften, die über die Philatelie hinweggehen können sich bilden.

Drum sag ich jetzt mal einfach „Bleibt über Nacht in Sindelfingen, und es ergibt sich bestimmt die Möglichkeit eines sich Näherkennenlernens!“.

In dem Sinne: „Wir sehen uns in Sindelfingen – Sindelfingen ist immer eine Reise wert!“.

Euer

Roger Thill

Nachtrag und Verbesserung

Da habe ich, K.H., doch bei der letzten Ausgabe vergessen, einen unserer ständigen Autoren als Mitarbeiter des Heftes zu erwähnen. Das will ich hiermit nachholen: Der Artikel über den immergrünen Kletterer Efeu stammt von Koni Häne.

Immer mal was Neues.

Wir haben uns jetzt einen dieser neumodischen QR-Codes zugelegt. Damit kommen Sie direkt zur „Ernährungsdenkwerkstatt“ und damit zu Wissenswertem über Ernährung und zu unserer „Agrarphilatelie“.

Der Mensch lebt nicht von Brot allein.

Wir zeigen auf den Umschlagsseiten „Getreidemarken“ von Horst Kaczmarczyk.

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	4
Eine kleine Moselreise	5
Lúcuma – noch eine Superfrucht	15
Nationalpark Thayatal	16
Zur Titelseite dieses Hefts: Der Bauer Hertzog im Zwölfbruderhaus	18
Buchempfehlung: Ein Kaffee zum Mitholen, bitte	18
Ein Kaffee zum Mitholen, bitte	19
Die Moselschleife bei Kröv	24
Der sich um Abfall kümmernde Mensch	26
Ausstellungen und Erfolge I: „Journée Maximaphile“ in Echternach	27
Ausstellungen und Erfolge II: „Thematische Philatelie“ in Essen	27
Ausstellungen und Erfolge III: „Thematische Philatelie“ in Essen	28
Stadtluft macht frei – aber sie ist oft nicht gut für das freie Atmen	29
Page-Three-Stamp	30
Bekommen Sie Appetit ...	31
Über die Haltbarkeit von Lebensmitteln	32
Plinthosole und Ferralsole: Böden der feuchten Tropen	34
Pilze (Teil 13): Beachten Sie bei Dünnblättlern den Lamellenansatz	38
Kartoffeln auf dem Markt – eine Auswahl	43
Speisen der Erde: … und heute gibt es: Bindaetteok	45
Kleine Akzidenzen 3	46
Unsere Themen: Neue Marken mit Pilzmotiv	49
Unsere Themen: Neue Marken aus aller Welt	53
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Stefan Hilz, Jürgen Danne, Monika Müller, Siegfried Holstein; als Gast: Yvonne Treis

Redaktionsschluß:

Es wurde mit der Schlußredaktion etwas später als geplant: ich mußte erst noch die Zutaten für die „Speisen der Erde“ besorgen. Gar nicht so einfach – aber letztendlich geschafft. Und das Heft auch. Nun laß ich mir die japanische Kartoffel schmecken.



Einladung zur Jahreshauptversammlung 2016

im September 2016

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 29. Oktober 2016 um 14.00 Uhr

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel Mercure (siehe Info-Tafel) neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse. Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Horst Kaczmarczyk

Eine kleine Moselreise Teil 1

Eine Ausstellungssammlung

1966 machten meine Frau und ich unsere erste Bekanntschaft mit der Mosel und dem Riesling. Unser Ziel damals Bernkastel-Kues.



238 Kilometer fließt die Mosel von der deutsch-französischen Grenze bis zu ihrer Mündung in den Rhein in Koblenz. Die Mosel ist aus Sicht des Weinbaus einer der wichtigsten Flüsse Deutschlands. Der Riesling ist und bleibt der unnachahmliche, vorzüglichste, der König unter den Weißweinen der Welt. Die feinsten Tropfen kommen von der Mosel, Saar und Ruwer. Das Anbaugebiet Mosel – Saar – Ruwer beginnt an der Obermosel in Perl und endet in Koblenz.



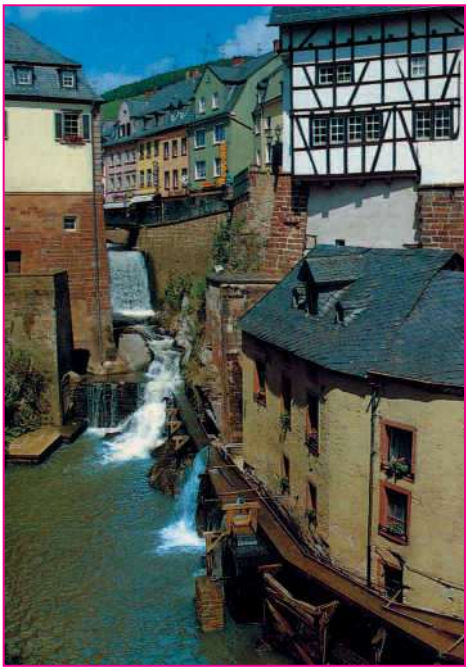
An der Obermosel wächst der Elbling, die älteste Rebsorte Deutschland, eine echte Rarität die vermutlich bereits von den Römern an die Mosel gebracht wurde.

Der Elbling von der Obermosel wird/wurde überwiegend für die Sektproduktion verwendet. In guten Weinjahren kann der Elbling spritzige, erfrischende Tischweine liefern.

Junge, innovative Winzer sind bestrebt eine Wiederbelebung dieser uralten Rebsorte wieder einen Platz im Weinsortiment zu geben.



Die größte Stadt im Bereich Saar ist Saarburg. Der Bereich erstreckt sich von Serrig bis Konz an der Mündung der Saar in die Mosel.







Trier und das Ruwertal:

Der Weinbau an der Ruwer beschränkt sich auf die letzten fünf Kilometer vor der Mündung in die Mosel.

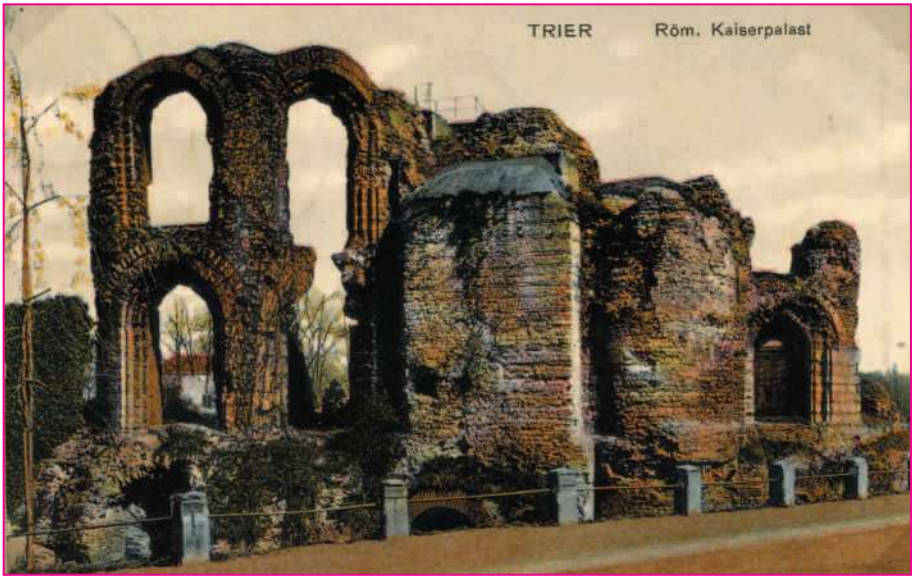


Trier: Berühmte Weingüter und namhafte Weinkellereien haben in Trier ihren Sitz. Ihre ausgedehnten Kelleranlagen unter Häusern und Straßen sind eine Stadt für sich. Es lohnt sich, auch dieses unterirdische Trier, das Reich der Kellermeister, kennen zu lernen.





In Trier, der ältesten Weinstadt Deutschlands, wo Rebstöcke weltbekannter Weingüter im Ertrag stehen, namhafte Weinkellereien ihren Sitz haben, treffen sich nicht nur Weinfreunde. In Trier sind auch zahlreiche Altertümer zu besichtigen und das nicht nur im Museum.







Die Mittelmosel:
Von Schweich bis Bernkastel-Kues.

Die tiefeingeschnittenen Flußtäler prägen hier wohl die schönste Weinlandschaft der Erde. Zwischen den schützenden Hängen von Hunsrück und Eifel wächst, auf teils schroffen Hängen, der Moselriesling. Ob in Schweich, Trittenheim, Neumagen, Piesport oder Mülheim, um nur einige Weinorte zu nennen, auf dem Weg nach Bernkastel begegnen wir Spuren der Römer.




NEUMAGEN A.D. MOSEL.
NEUMAGENER HELD
NEUMAGENER HENGELBERG
DHRONER LICHTENECK
DHRONER HOFBERG
DHRONER KANDEL
PIESPORTER BERG
Karlshauses
Aachen
KELLEREI UND KELTERHAUS
DER WEINGESELLSCHAFT DES KARLSHAUSES OSTER & CIE AACHEN
GESETZL. GESCHÜTZT.


DEUTSCHE BUNDESPOST
ABTEIKIRCHE
MARIA LAACH 1156-1956
20


DEUTSCHE BUNDESPOST
10
Zeppelin-Wein
1929


DEUTSCHE BUNDESPOST
40
16.11.78
5559


DEUTSCHE BUNDESPOST
Gesundheit durch Vorsorge gegen den Krebs
40
LONGUICH
12.-13.81-12
2. Wochenende August WEINFEST
5559



Mülheim:

Bekannt durch seine Qualitätsweine der Lage Sortnenlay; der meistgetrunkene Wein auf den Fahrten des Luftschiffes Graf Zeppelin. Mit diesem Slogan wirbt die 1952 von Mülheimer Winzern gegründete sog. Zeppelinwein-Werbegemeinschaft. Zwei Stempel von der Post in den Jahren 1951–1956 und 1959–1964 sind bekannt.





Bernkastel-Kues:

Neben der einzigartigen Schönheit der Wein-,Wald-, und Flußlandschaft überragt das mittelalterliche Stadtbild. Die exklusivste Weinlage der Mosel ist der = Bernkastler Doctor.

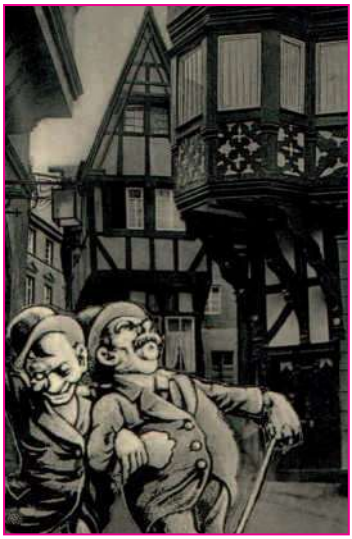






Bernkastel-Kues





Die Mittelmosel:

Von Bernkastel über Grah, Zeltingen, Erden, Urzig, Kinheim, Kröv, Wolf, Traben-Trarbach, Enkirch, Burg, Reil, Pünderich, Briedel, Zeil bis Bullay.

















Im nächsten Heft werden wir ausgenüchtert einen weiteren Teil der Moselreise vorstellen.

Ulrich Oltersdorf

Lúcuma – noch eine Superfrucht

Die Lúcuma-Frucht gilt als „Gold der Inka“ und wird seit kurzem als ein weiteres „Superfood“ in Deutschland angeboten. Die Anbieter von Lúcuma (getrocknet, als Pulver) preisen den Nährstoffgehalt so sehr, daß es fast wundersam erscheint, wie Menschen ohne Lúcuma überleben können.

Die Lúcuma *(Pouteria lucuma)* ist die subtropische Steinfrucht der Baumgattung Pouteria innerhalb der Familie der Sapotengewächse.

Die Lúcuma hat vor allem für Menschen in Peru bedeutend. Hier wurde sie bereits zu Zeiten der Inka als Heil- und Lebensmittel genutzt. Sie wurde bereits vor 2000 Jahren kultiviert, es gibt archäologischen Funde aus dieser Zeit, auf denen sie abgebildet ist. Früher galt sie als Fruchtbarkeitssymbol. Heute ist sie ein wichtiges Nahrungsmittel, vor allem für die ärmere, ländliche Bevölkerung.



Die Frucht wurde das erste Mal von einem Europäer im Jahr 1531 in Ecuador erwähnt. Lúcuma gedeiht in Höhenlagen von 1.000 bis 2.400, seltener auch bis 3.000 Metern. Neben Peru wächst die Frucht auch in Bolivien, Chile, Costa Rica und Ecuador sowie in asiatischen Ländern wie Laos, Philippinen (dort auch Teissa genannt) und Vietnam. Die Erntezeit ist in Peru von Oktober bis März, in Chile von Juni bis November.

Die Lúcumafrüchte sind rund bis oval und haben eine braungrüne bis gelbe Schale. Das Fruchtfleisch ist gelb und oft faserig. Es umschließt ein bis fünf Kerne. Das Fruchtfleisch ist trocken, mehlig und schmeckt sehr süß. Der Geschmack erinnert an Ahornaroma und Süßkartoffel. Das trockene Fruchtfleisch der Lúcuma erinnert in seiner Beschaffenheit an ein hart gekochtes Ei, deshalb wird sie auch als eggfruit bezeichnet.

In Peru wird sie üblicherweise als Geschmack für Saft, Milchshakes und vor allem für Eiscreme verwendet. Der Nachtisch „merengue con salsa de lúcuma“ (Schaumbebäck) ist in Chile sehr beliebt, ebenso der Käsekuchen „manjar con lúcuma“ .

Die Lúcuma ist wie viele Obstsorten nährstoffreich, zu erwähnen sind B-Vitamine, Karotin, Eisen, Calcium, Magnesium, bioaktive Phenole und Flavonoide.



Die Frucht kann gut getrocknet und dann zu Pulver vermahlen werden. Das Pulver ist bei richtiger Lagerung lange haltbar und behält dabei langzeitig sein Aroma. Lúcumapulver enthält im Vergleich zu anderen getrockneten Früchten (Apfel, Erdbeeren, Pfirsich, Blaubeeren) mehr Phenole und Flavonoide, doch nicht so viel mehr, daß es den „exotischen" Preis (z.B. etwa 50 Euro/kg) rechtfertigen würde.

Es gibt Lúcuma auf einer Briefmarke aus Peru: MiNr. 2077 (1. März 2006) (Abb.).

Eine Verwandte von ihr – die *Pouteria dominguensis* – ist auf einer Briefmarke der Dominikanische Republik (MiNr. 1945–1948, 13. Juli 1999) erschienen (Abb.).

Wie immer sind die Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.

Adolf Bläumauer

Nationalpark Thayatal

Fluß im Urwald. So muß es vor Jahrtausenden hier ausgesehen haben bevor der Mensch in die Natur eingegriffen hat. Majestätisch schlängelt sich durch dicht bewaldete Hügel in zahlreichen Mäandern in einer Länge von 26 km die Thaya, der Grenzfluß zwischen Österreich und Tschechien. Eine der schönsten, romantischsten und artenreichsten Tallandschaften. Kaum anderswo gibt es auf engstem Raum eine vergleichbare Vielfalt an Pflanzen und Tieren wie hier an der Thaya.



Der Nationalpark Thayatal ist mit 13 km² der kleinste Nationalpark Österreichs (90 Prozent Wald, der Rest Wiesen, Gewässer und Ufersaum). Trotzdem beherbergt der Park etwa die Hälfte der in Österreich vorkommenden Pflanzenarten. Das liegt am abwechslungsreichen geologischen Untergrund und daran, daß der Park an einer Klimascheide liegt. Die spektakulären, weiten Schlingen der Thaya erkennt man am besten vom Umlaufberg, dort dreht sie sich in zwei gegenläufigen, beinahe 360 Grad Drehungen fast zweimal um die eigene Achse.

Weiters: Der Nationalpark liegt staatsübergreifend in Österreich und Tschechien (Národni park Podjí) und ist daher ein Teil des Projektes „Das Grüne Band“.*)

Im Nationalpark liegt der Ort Hardegg, mit seinen 1300 Einwohnern die kleinste Stadt Österreichs. (Die Einwohnerzahl hat sich seit Kriegsende halbiert!) Hier befindet sich auch die Thayabrücke, auf der man zu Fuß oder mit dem Fahrrad nach Tschechien gelangt (Das Befahren des gesamten Nationalpark mit Fahrzeugen und Booten ist nicht gestattet).

Bedingt durch die dünne Besiedelung des angrenzenden Gebietes und die relativ schlechten Verkehrsanbindungen zu den Ballungszentren rund um Wien hält sich die Besucheranzahl in sehr bescheidenen Grenzen. Die Natur bedankt sich und so fühlen sich u.a. Fischotter, Eule und Schwarzstorch hier wohl, auch der Flußkrebs hat einen neuen Lebensraum gefunden.

*) „Das Grüne Band“ ist das größte und anspruchvollste Naturschutzprojekt Europas. Es soll das gemeinsame Naturerbe des Kontinents sichern, Europa verbinden und all das zusammenfügen, was durch Krieg gewaltsam getrennt wurde. Denn beinahe 40 Jahre verlief mitten durch Europa eine unüberwindliche Grenze: „Der Eiserne Vorhang“. 24 Länder arbeiten eng zusammen, die Koordination obliegt der Weltnaturschutzorganisation IUCN.

Quellen: Wikipedia; Nationalparks in Österreich (Öst. Post)











Zur Titelseite dieses Hefts

Der Bauer Hertzog im Zwölfbruderhaus



Vom Bauer Hans Hertzog werden seine typischen Arbeitsgeräte gezeigt: Heugabel, Sense, Sichel und Pflug. Er steht vor seinem Feld und stützt sich auf eine Heugabel. Gekleidet ist er mit engen Beinkleidern, Stulpenstiefeln, rotem Wams, Schal und Hut. Im Hintergrund pflügt ein weiterer Bauer ein Feld.

„Hans Hertzog Ein Pauer von Bainbach ist aus Fürbitt der Herrn Tucher und aus befelch der Herrn Eltern den 25. Novembr(is) A(nn)o 1605 ins 12 Brüederhaus kommen seines alters bey 70 Jarn, und ist hernacher den 15. Juny A(nn)o 1606 mit Todt angangen, hatt also in disem Allmusen gelebt 29 Wochen. D(em) G(ott) G(enad).“

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“

Eine Buchempfehlung von Roger Thill

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte

Kürzlich habe ich das Buch „Ein Kaffee zum Mitholen, bitte!“ von Yvonne Treis gelesen. Es handelt über die Mundart des Moselfränkischen, das ja auch seine Ausläufer nach Luxemburg hat. Es ist ein Buch zum Schmunzeln. Es behandelt aber auch viele Themen mit Bezug zu unserer Arbeitsgemeinschaft.

Daraufhin habe ich Frau Treis angeschrieben, mit der Bitte, einige Passagen des Buches in unserem Mitteilungsheft veröffentlichen zu dürfen. Nicht nur, daß Frau Treis spontan damit einverstanden war, nein, sie hat uns freundlicherweise die Texte so gekürzt und auf das Wesentliche zurückgeschrieben. Der Michel Verlag aus Ottweiler hat ebenfalls sein Einverständnis gegeben.

Ich jedenfalls kann das Buch (ISBN: 978-3-938381-47-2) nur weiterempfehlen als kurzweilige und interessante Lektüre zugleich. Es kann im Fachhandel oder per Internet erworben werden.

Auf den nächsten Seiten folgt ein erster Auszug aus dem Buch. Viel Vergnügen beim Lesen.

Yvonne Treis

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte

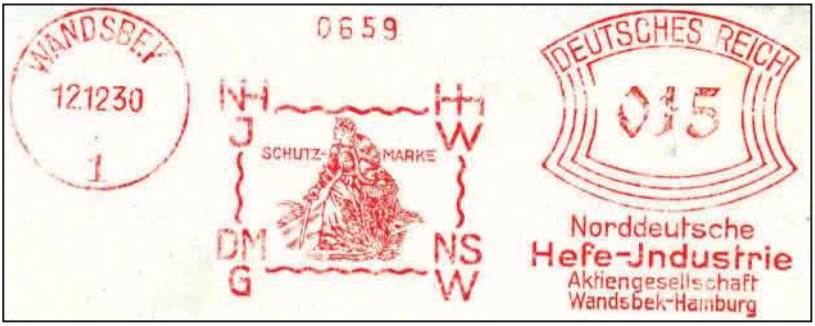
Süßschmiere und Schösschen zum Frühstück

Willkommen zum dialektalen Frühstück! Der Kaffee steht schon auf dem Tisch, was esse ich dazu? Ich öffne den Brotkasten und erstarre: Außer einem trockenen Stück „Flitt“ von vorgestern Abend und einem „Kieschtje“, das niemand wollte, nur gähnende Leere.



Also schnell zum Bäcker geflitzt und zwei „Brietscher“ gekauft, außerdem ein „Schässje“ für die Mittagspause und ein „Däalsche“ für den Nachmittagskaffee. Zuhause ist noch ein Glas „Zuckerschmeer“ auf. Oder mache ich mir lieber ein Brötchen mit „Bäaredräack“? Für Dialektforscher ist das Frühstück eine wahre Fundgrube für regionale Ausdrücke: Nehmen wir nur das Endstück vom Brot. Über ganz Deutschland verteilt gibt es dafür eine Unmenge an Bezeichnungen, und es macht Spaß, sich darüber zu unterhalten, wenn man mit Freunden und Bekannten in munterer Runde beisammen sitzt. Aus dem „Kieschtje“ (Krüstchen) wird dann nur einen Platz weiter ein Knäuschen, daraus dann ein Knäppchen oder beim Gegenüber ein Schäbbelchen.

Etwas weniger Variation gibt es in unserer Region beim Brötchen, das wir mit dem Hochdeutschen teilen. Doch schon ein bisschen moselaufwärts wird aus dem Brötchen ein Weck. […] Haben wir besonders viel Hunger, kaufen wir keine doppelten Brötchen oder – wie die Saarländer sagen – „Doppelweck“, sondern „Schässjer“ (Schösschen). Dieses Wort stößt außerhalb von Rheinland-Pfalz auf Unverständnis. […]









Beim Reinbeißen in meine „Schmeer“ (Schmiere) fällt mir ein, dass dieses Wort ja zwei Bedeutungen hat. „Schmeer“ ist erstens das geschmierte Brot und zweitens der Brotaufstrich. Was den Berlinern ihre „Stulle“ und den Sachsen ihre „Bemme“, ist den meisten Moselfranken ihre „Schmeer“. Die moselfränkische „Schmeer“ ist sogar eines der wenigen Wörter, die aus unserer Mundart in die Welt gewandert sind. Zusammen mit Hunsrücker Emigranten ist sie bis nach Südbrasilien gereist. Dort hat sie in der Schreibweise „Chimia“ als Übersetzung für Butterbrot und Marmelade Eingang in das regionale Portugiesisch gefunden.

Auf das moselfränkische Brot kommt „Süßschmiere“, „Zuckerschmiere“ oder einfach nur „Schmiere“, also Marmelade. Stopp, das stimmt jetzt nicht so ganz: Die Moselfranken in der Westeifel schmieren sich eigentümlicherweise „Gebääß“ (Gebeize) auf die Butter. Wirklich appetitlich klingt das für fremde Ohren nicht. Es schmeckt aber lecker, wenn man unter die Marmelade noch „Klatschkäse“ (Quark) schmiert.

Der wilde Vokaltanz der süßen Früchtchen

Jedes Jahr kann ich es kaum erwarten, daß die Beeren reif werden. Die erste Erdbeermarmelade und das erste Himbeermüsli sind immer ein Gedicht. Die süßen Früchtchen schmecken jedoch nicht nur köstlich; sie sind auch ein wundervolles Studienobjekt für die Mundartforschung.

Beginnen wir die Untersuchungen im Kreis Cochem- Zell und im Rhein-Hunsrück-Kreis mit der beliebtesten Beere, der Erdbeere. […] Die Wörter für Erdbeeren unterscheiden sich wenig von Dorf zu Dorf. Sie heißen eigentlich überall „Ärbere“ oder „Ärbele“. Diese roten Früchtchen sind so gesehen für Mundartforscher eher langweilig. Nur jenseits der Kreisgrenzen in der Gegend von Bernkastel finden wir noch einige besondere Erdbeernamen, die romanischen Ursprungs sind, so beispielsweise „Frääje“ in Zeltingen und „Frääjeln“



in Brauneberg, die mit den französischen Erdbeeren (fraises) verwandt sind.

Die Himbeere hat schon mehr zu bieten als die Erdbeere. Das „H“ am Wortanfang sparen wir uns meist, und danach tanzen die Vokale so richtig um die Wette: Die Himbeeren hören in Ellenz auf „Ämbere“ und in Illerich auf „Ämpele“. Anderswo heißen sie „Umbere“ (Weiler) oder „Ompere“ (Gillenbeuren). Damit nicht genug: Das ein oder andere Dorf sagt zu den köstlichen Beeren ganz einfach „Imbere“.



Diesen Vokaltanz können wir auch bei den Brombeeren beobachten. So werden in St. Aldegund „Pròòmere“ gepflückt, in Büchel „Präämele“ und in Kirchberg „Präämere“. Aus denen werden andernorts „Preemele“ (Gamlen) und „Praamele“ (Morshausen). Da fehlt eigentlich nur noch „Priimele“ – ach nein, das sind ja Schlüsselblumen. In der Bernkasteler Gegend finden wir wiederum französische Verwandte: Die Zeltinger „Mòòre“ und die Brauneberger „Mären“ verweisen auf die französischen Brombeeren (mûres). Einem ähnlichen Wechselspiel der Vokale wie die Brombeeren unterliegen die Stachelbeeren. Und zwar schon auf dem Weg von St. Aldegund („Krischele“) nach Zell-Kaimt („Kruschele“). Anderswo zwängt sich noch ein zusätzliches „n“ in die Wortmitte. So bekommen wir „Krienschele“ in Cochem, „Krinschele“



in Mörsdorf, „Kreenschele“ in Krastel und „Kränschele“ in Kirchberg. Mit der hochdeutschen „Stachelbeere“ haben diese Mundartwörter nichts mehr gemeinsam. Das liegt daran, daß „Krischel“ mit dem französischen Wort „groseille“ für Stachel- und Johannisbeere verwandt ist.

Die sprachlich faszinierendsten Beeren sind eindeutig die Johannisbeeren. An der Mosel und auf dem Hunsrück kommen sie noch ganz unspektakulär als verkappte Trauben, also als „Gehannstrouwen“, daher. Aber sobald man in die Eifel kommt, begegnen einem die eigenwilligsten Wörter. Die Beurener ernten „Maduune“, die Gillenbeurener „Hansmadoune“ und die Müllenbacher „Hansmertrauwen“. Die Krone der Johannisbeerenwörter gebühren jedoch den Illericher „Hanschlingele“! […]

Von Hochbeinern, Pitschziegen und Himmelstierchen

Endlich, der Frühling ist da! Die Sonne scheint, es ist länger hell, es grünt und blüht überall. Licht und Wärme locken aber auch wieder allerlei Plagegeister hervor. Mit denen wollen wir uns näher beschäftigen. Naht der Sommer, brummen die Stubenfliegen durch die Wohnung. Hochdeutschsprecher wundert's – aber wir machen keinen Unterschied zwischen Mücken und Fliegen. Beide sind für uns „Mécke“. Wir schlagen zwei „Mécke“ mit einer Klappe. Uns ärgert die „Méck“ an der Wand. Und vermutlich frißt auch der moselanische Teufel in der Not „Mécke“ statt Fliegen.

Manche Fliegen haben einen speziellen Namen: Die Schmeißfliege heißt vielerorts kurz „Schmäaz“. Die blutsaugende Bremse kennt man in Zeltingen und Umgebung als „Broochmann“. Kaum ist man an einem sonnigen Tag auf der Picknickdecke weggedöst, fällt eine Armee von kleinen sechsbeinigen Störenfrieden über den leckeren Obstsalat her. Ich nenne die Ameise „Säajòòmes“. In Kaisersesch heißt sie „Saaschòòmes“. Und so ähnlich sagt man in den meisten Dörfern an der Mosel und in der Eifel. Das zweiteilige Wort heißt wörtlich übersetzt „Piß-Ameise“. Der erste Wortteil „Saasch-“ bezieht sich auf die brennende Säure, die die Ameisen absondern oder – anders gesagt – „seichen“ (pissen). Nur östlich von Mayen spricht man von „Huumaazel“. Auf dem Hunsrück nennt man das Tierchen meist „Òòmetzel“.





Ameisen mögen Picknickfreunde nerven, doch den Hobbygärtner regen sie meist nicht auf. Dessen bestgehaßte Feinde sind schleimig und verfressen. In Pünderich fallen „Schläake“ über die zarten Salatpflänzchen her, während man in Gillenbeuren mit Schneckenkorn Jagd auf „Schnääle“ macht.



Am untersten Ende der Krabbeltier-Beliebtheitsskala rangieren die Zecken. In St. Aldegund kennt man sie unter dem Namen „Pétschgäas“ (Pitschziege), sonst wo meist – lokal ausgesprochen – als „Heckenbock“, „Heckenbutsch“ oder ganz harmlos „Heckentier“.

Natürlich gibt es auch sympathisches Kleingetier […] Das Marienkäferchen, das wegen seiner Arbeit als Läusevertilger als göttliches Geschenk betrachtet wurde, wird in Greimersburg „Herrgottsdeasche“ (Herrgottstierchen) und in Zell „Herrgottsengel“ genannt. In der Osteifel und in Luxemburg bezeichnet man es als „Himmelsdéierchen“ (Himmelstierchen).



Wenn der Frühling ein paar Wochen ins Land gegangen ist, sieht man nachts die kleinen Lichtpünktchen der „Gehannsfinkelscher“ (Johannisfünkchen) – dies ist die liebevolle Bezeichnung für die Glühwürmchen in St. Aldegund. Ihr Name zeigt an, wann sie auftauchen: um den Johannistag am 24. Juni.

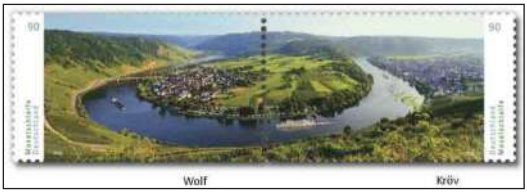
Moment mal! Hat da nicht was gesummt? Ich muß mir schleunigst eine „Méckefläatsch“ (Fliegenklatsche) besorgen ...

(Wird fortgesetzt)

Stefan Hilz

Die Moselschleife bei Kröv

In der Serie „Deutschlands schönste Panoramen“ verausgabte die Deutsche Post am 7. April 2016 zum Thema „Moselschleife“ zwei Sonderpostwertzeichen zu je 90 Cent als naßklebende Ausgabe. Die Marken zeigen die Moselschleife bei Kröv, Wolf und Traben-Trarbach. Entworfen und gestaltet wurden sie von Stefan Klein und Olaf Neumann, Iserlohn.



Die naßklebende Variante in der zeigt Zehnerbogengröße zeigt fünf mal zwei Postwertzeichen (als Zusammendruck nebeneinander in der jeweiligen Größe von 44,20x26,20 mm). Das Markenset umfaßt ebenfalls fünf mal zwei Postwertzeichen zusätzlich im Format 39x22,4 Millimeter selbstklebend, die allerdings ausgestanzt und somit kein Zusammendruck sind.

Die Mosel entspringt als „La Moselle“ in den französischen Vogesen, fließt an Trier vorbei, schlängelt sich mit zahlreichen Windungen durch Hunsrück und Eifel und mündet schließlich nach 544 Kilometern bei Koblenz in den Rhein. Die abgebildete Moselschleife bei Kröv ist eine der schönsten und bekanntesten.

Kröv

Der idyllische Weinort Kröv mit rund 2300 Einwohnern liegt an der Mittelmosel, wo der Fluß eine scharfe 180-Grad-Biegung macht. Der Ortsname leitet sich von dem ursprünglich galloromanischen croviacum ab, das später ein merowingisches Königsgut wurde. Die erste urkundliche Erwähnung des Orts erfolgte unter dem karolingischen König Lothar II. im Jahr 862. Kröv war Teil des Kröver Reichs, eines früheren Königsguts der Karolinger, das gewisse Privilegien bis zur Französischen Revolution behaupten konnte. Die Französische Revolution beendete die Existenz des Kröver Reichs. Der Ort gehörte bis 1814 zum französischen Departement de la Sarre, nach der endgültigen Niederlage Napoleons I. zu Preußen. Seit 1946 ist der Ort Teil des Landes Rheinland-Pfalz.

Kröv ist von Weinbergen umgeben, die überwiegend mit Riesling bestockt sind; in den flacheren Lagen werden außerdem Müller-Thurgau, Kerner und Dornfelder angebaut.



Die Kröver Rebfläche beträgt rund 170 ha. Die Weinberge gehören zur Großlage Kröver Nacktarsch, sicherlich wegen des Namens eine der bekanntesten Weinlagen Deutschlands. Als Einzellagen sind Burglay, Herrenberg, Kirchlay (40,0 ha), Letterlay (18,6 ha), Paradies (81,7 ha) und Steffensberg (15,4 ha) in die Weinbergsrolle eingetragen.

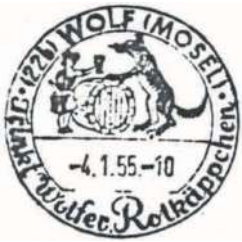
Hinsichtlich der Namensgebung Nacktarsch gibt es verschiedene Varianten. Es handelt sich wohl um eine Verballhornung des lateinischen „Nectarius“ beziehungsweise des keltischen „Nackas“. Beides bedeutet etwa „felsige Höhe“ und leitet sich aus der Tatsache ab, daß Hang im Herbst ohne Laub schlicht „nackt“ aussieht.

Eine volksetymologische Überlieferung berichtet von einem Kröver Kellermeister, der zwei Jungen den nackten Hintern versohlt haben soll, nachdem er sie dabei erwischt hatte, wie sie aus einem seiner Fässer Wein tranken. Andere Erklärungen führen den Namen der Weinlage auf Götz von Berlichingen oder auf eine angebliche Ähnlichkeit des Berges mit dem namensgebenden unbekleideten Körperteil zurück. An der Stelle, die zuerst „Nacktarsch“ genannt wurde, erfriert der Wein in manchen Jahren und die Reben wurden nackt entblättert. Somit weist die Bezeichnung „Kröver Nacktarsch“ auf die Anbaugrenze für Wein, damit auf die lange Reifezeit im Moselklima und endlich auf den besonderen Geschmack guter Moselweine hin.

Von Kröv aus führt eine Straße in Serpentinen aufwärts zu einer idyllischen Bergkapelle, die mitten in den Weinbergen liegt. Hier oben wird man mit einem wunderbaren Panoramen belohnt, das zu seinen Füßen liegt das Kröv am Beginn der engen Moselschleife zeigt. Der Fluß windet sich um den Traben-Trarbacher Stadtteil Wolf, ehe er Richtung Traben-Trarbach fließt.

Wolf

Wolf ist wie viele andere Orte der Mosel keltisch-römischen Ursprungs. Die Berghöhe hinter dem Ort diente bereits den Römern zum Betrieb eines Wachturmes. An gleicher Stelle wurde



um das Jahr 950 eine Bergkirche errichtet. Der noch heute zu sehende Ruinenturm stammt aus dem 12. Jahrhundert. Hauptattraktion von Wolf ist die Klosterruine der Liebfrauenkirche auf dem Göckelsberg. Das Gotteshaus, das im 13. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde, zählt zu den ältesten Pfarr- und Marienkirchen an der Mosel. Innerhalb der Großlage Schwarzlay befinden sich die Einzellagen (moselabwärts gesehen) Auf der Heide (<0,1 ha), Goldgrube (7,0 ha), Schatzgarten (22,1 ha), Klosterberg (12,5 ha) und Sonnenlay (4,7 ha).

Quelle: Stempel & Informationen – das Informationsblatt der Deutschen Post PHILATELIE Ausgabe 5 – 2016;
www. wikipedia. de; www. lwk-rlp. de

Anm. von KH.: Weil wir gerade beim Moselwein sind. Der polnische Journalist und Schriftsteller Andrzej Stasiuk (geb. 1960) schrieb 2006 in seinen „Fado Reiseskizzen“: „Eines Tages werden Zigeuner auf dem Champs Elysee ihr Lager aufschlagen; Bären aus Bulgarien auf dem Ku’damm ihre Kunststücke vorführen, halbwilde Ukrainer vor den Toren Mailands Kosakeneinheiten bilden, *während besoffene, betende Polen die Weinberge an Rhein und Mosel verwüsten, um dort wirkungsvolleren Schnaps zu produzieren.“*

Ulrich Oltersdorf

Der sich um Abfall kümmernde Mensch

Die Krönung der Schöpfung oder der Evolution? Ist das zum Glauben?

Die Evolution ist ein unaufhörlicher Prozeß. Arten entwickeln sich, neue Arten entstehen aus alten. Viele Mutationen führen in Sackgassen. Alte Arten sterben aus, wenn sie sich nicht anpassen. Es gibt viele illustrative Darstellungen, wie sich der Mensch von einem Vierfüßler zum aufrecht gehende (nicht unbedingt auch aufrecht denkenden) Wesen entwickelt hat. Unklar ist, wie es mit uns Menschen weitergeht. Zu viele Menschen leben im Überfluß und verbrauchen Ressourcen für Dinge, die sie eigentlich gar so recht brauchen. Wir schmeißen vieles weg; der ordentliche Mensch wirft es in die Tonne.



Betrachten wir die Briefmarke aus Serbien (Europamarken 2016 – Ökologie – Denken Sie grün – 9. Juni 2016), so scheint das Abfallentsorgen eine höhere Stufe der Evolution zu sein. Alles kommt hinein in die grüne Recycling-Tonne – auch der Mensch? Gibt es eine evolutionäre Stufe nach der Tonne? Mutiert der Mensch vielleicht zum *homo sapiens*, der nur so viel produziert, wie er benötigt und dem Abfall unbekannt sein wird? Oder können Gentechniker solche Arten züchten? Doch wollen wir das Aussterben der Abfallwirtschaft vorantreiben? Viele Fragen, keine Antworten. Ich glaube nicht an die aufgezeigte Entwicklung aus Serbien.

Zwei passende Hinweise:
Serie von Horst Kaczmarczyk: Die Verschwendung der Ressourcen. Agrarphilatelie – 13 Teile – letzter Teil in Agrarphilatelie Nr.164, Juli 2016
Europa stamps: Ecology in Europe – Think green. www. philately. com –18. Juni 2016

Ausstellungserfolg in Echternach

bis Anläßlich der 27. „Journée Maximaphile“ in Echternach vom 28.–29. Mai 2016 stellte Herr Roger Thill folgende Sammlungen aus: „Ile des Pyrénées“ (5 Rahmen) und wurde mit 82 Punkte, Großvermeil und Ehrenpreis der Stadt Echternach geehrt. Für sein Exponat „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (7 Rahmen) wurden ihm 74 Punkte und Groß-Silbe zuerkannt.

Mit 3 Rahmen stellte Herr Thill zudem außerhalb der Wettbewerbe „Do you know the Bailiwick of Guernsey“ und „Die Schafsinseln“ mit 3 Rahmen aus.

Ausstellungserfolg in Essen

Unser Mitglied Herr Wilfried Fuchs (Ditzingen) gewann bei den Deutschen Meisterschaften der Thematischen Meisterschaften in Essen 2016 mit seinem Exponat „Der Fuchs – und seine wechselvolle Beziehung zum Menschen“ den „Grand Prix“. Mit seinem Exponat „Wildtiere und Pflanzen“ wurde er außerdem Deutscher Meister. Eine Vizemeisterschaft erreichte er zudem in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere“ mit seinem Exponat „Die Erfolgsgeschichte des Weins – von der Rebe zum Genuss“.

Ausstellungserfolg in Essen

Unser Mitglied Frau Monika Müller aus Jena erhielt bei den „Deutschen Meisterschaften der hematischen Philatelie“ in Essen 2016 für ihr Exponat

„Bedrohte Jäger (Wissenswertes über Großkatzen)“

eine „Groß-Silber Medaille“ (Wildtiere und Pflanzen) und belegte damit den 2. Platz.

Frau Müller schreibt zu ihrem prämiierten Exponat

Die Tatsache, daß der Wert der Ökosysteme und der Biodiversität bisher ökonomisch nicht wahrgenommen werden, ist eine entscheidende Ursache der alarmierenden Zerstörung der Natur. Als Demonstrationsbeispiel für die Auswirkungen menschengemachter Umweltzerstörung, einschließlich Wilderei, dienen in dem Exponat die wildlebenden Großkatzen. Alle wildlebenden Großkatzen, Tiger, Löwe, Jaguar, Leopard, Schneeleopard und der Nebelparder sind bedrohte Arten!

Mein Exponat zeigt die Bedrohung, das Vorkommen, die Lebensweise und Maßnahmen zum Schutz aller noch vorkommender Großkatzen auf. Die Bedrohungen bestehen fast 100%ig durch den Menschen: Umweltveränderung, Wilderei und fehlender Artenschutz.

Zwischenzeitlich habe ich ein neues Exponat fast fertig. Der Arbeitstitel: „Wilde Verwandte der Hauskatze“. Außer den Hauskatzen ist jede wildlebende Klein- und Großkatzenart durch den Menschen, schrumpfende Lebensräume und veränderte Umweltbedingungen bedroht!

Dieses Objekt soll Wissenswertes über die scheuen und wenig sichtbaren kleinen Wildkatzen vermitteln und ihre Gefährdung aufzeigen. Ich habe noch keinen Ausstellungspaß beantragt, da mir der Titel im Wortlaut noch nicht gefällt. Vielleicht hat jemand aus unserer ArGe dazu einen schönen Einfall.

Ich suche noch Material zu diesem Exponat in Form von Absenderfreistempel, Werbestempel (z.B. Werbung für die Papierindustrie, Palmöl, Sojabohnen, oder Waffen aus Suhl, Fleischindustrie usw.), gelaufene Briefe mir entsprechender Marke und Stempel (bitte keine FDC), Fehldrucke von Markenbögen und Andruckkarten (also Probedrucke); Postkarten mit Ansichten von Wildkatzen benötige ich nicht. Vielleicht können Sie mir bei der Suche helfen.

Sie erreichen mich unter: E-Mail mo-mu @ gmx.de, und nennen Sie mir Ihren Preis.

Stadtluft macht frei – aber sie ist oft nicht gut für das freie Atmen

Anmerkungen von Ulrich Oltersdorf aus der „Feinstaubhauptstadt Deutschlands“

Das Leben in der Stadt gilt seit dem Mittelalter als freier als auf dem Land. Im Dorf ist die soziale Kontrolle stärker, die „Freigeister“ zieht es in die Stadt. Hier können jedoch auch böse Menschen untertauchen. Kurz: das Leben in der Stadt hat so seine Risiken. Gut ist es, die Gefahrenherde zu kennen, und entsprechende Orte zu meiden („no go“-area). Der Stadtmensch muß wissen, wo liegt was in der Luft.



Stuttgart wurde bekannt als Stadt zwischen Wald und Reben, des Fernsehturms und als Autostadt (Mercedes-Benz und Porsche).

In den letzten Jahren hat es Stuttgart geschafft, eine riskante Atmosphäre zu entwickeln. Autofahrer sind nicht nur durch „natürliche“ Staus in ihrer Freiheit beeinträchtigt, sondern durch Menschen-gemachten Staus, z.B. die immer währenden Stuttgart-21-Demonstrationen sind fast „weltberühmt“. Die Autofahrer der Stauhauptstadt nehmen dies jedoch nicht kampflos hin; sie bzw. ihre Fahrzeuge lassen so viel dreckige Luft ab, daß Stuttgart nun auch die Feinstaub-Hauptstadt Deutschlands ist.

Feinstaub ist so fein, daß man ihn mit bloßem Auge nicht sehen kann; selbst wenn es eine zeitgenössische Briefmarke gäbe, könnte man dies darauf nicht erkennen. Staub ist nicht nur hauswirtschaftlich gesehen ein Ärgernis, er war und ist gesundheitsgefährdend.





Die todesmutigen Raucher nehmen das in Kauf, manche Berufe sind bedingt durch Staublungen ausgestorben. Die Gefahren sind bekannt; es wird auch eifrig gemessen, sonst wüßte man es ja gar nicht, wo die dickste Luft ist. Bereits 1987 gibt es im Ernährungsministerium einen Hinweis: Umweltprobleme? Anruf Tag und Nacht. (Beispiel für den fleißigen Schwaben). Die Gefahren werden nicht kleiner, in dem der Staub so klein wird, daß er Feinstaub genannt werden kann. Es ist nicht Feinkost für die feinen Leute; in Stuttgart wohnen diese oben, dort ist die Luft reiner.

Bisher gibt es nur Appelle und Aufrufe: Laßt ab vom Autofahren. Ein Ablaß (höhere Steuern; City-Tax) in der Hauptstadt des Automobils, das geht gar nicht; das ist ja das Gegenteil von „Stadtluft macht frei". Und auch „Grüne" – immerhin ist der OB von Stuttgart einer und auch der MP des Ländles – wissen der Bürger ist „frei" in seiner Wahl. So wird Stuttgart „oben bleiben" in der Feinstaub-Bundesliga.

Noch zwei Werbehinweise: es gibt Stuttgarter Luft in Dosen in Souvenirläden für 4,95 (garantiert mit echtem Stuttgarter Feinstaub). Die Dose ist nicht zum Öffnen gedacht.

Und wer reine Luft atmen will, der kann dorthin fahren, wo die Luft rein ist; oder sich von dort Luft schicken lassen. Ein Angebot aus Kanada – www.vitalityair. com.

Page-Three-Stamp

Bereits unter dem ersten Shogun der Tokugawa-Periode, Ieyasu, wurde die Kartoffel in Japan als „Grundnahrungsmittel" eingeführt. Nicht nur endeten mit der Schlacht von Sekigahara (1600) die innerjapanischen Kämpfe, sondern es wurde auch das Christentum verboten und jeder Auslandkontakt unterbunden; hiervon ausgenommen war nur die holländische Kaufmannskolonie auf einer künstlichen Insel vor Nagasaki. Es ist daher als sicher anzunehmen, daß die Holländer für die Einfuhr der ersten Kartoffeln für diesen großflächigen Anbau sorgten. Die japanische Küche ist vor allem frisch und leicht. Japanische Restaurants in Deutschland sind selten Spitzenrestaurants. Der Kochmeister Tomoyuki Takada: „Wer in Japan nichts wird als Koch geht in den Westen. Falls er je einmal nach Japan zurückkommen will, wird er dort niemals einen Posten in einem guten Restaurants bekommen." Japan-Restaurants in Deutschland seien auf dem Niveau von Bahnhofsrestaurants – also nicht einmal „gutbürgerlich".

Jürgen Danne

Bekommen Sie Appetit ...

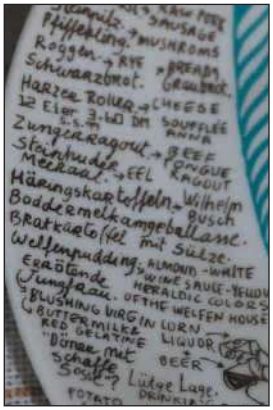
auf „Zungerragout“ (Hannoversches Zungenragout) oder auf „Häringskartoffeln“ oder gar auf einen „Döner mit schaffe Sosse“ (mit scharfer Soße)?

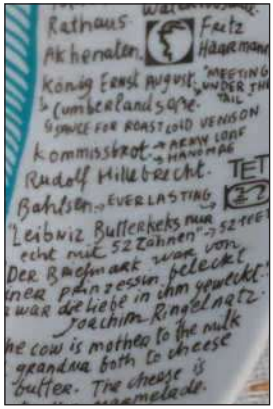
Ist schon lustig, was dem spanischen Künstler Antoni Miralda (geb. 1942 in Terrassa bei Barcelona – siehe wikipedia) im Themenpark „Ernährung“ der EXPO 2000 zur Ernährung in 24 Hauptstädten der Welt eingefallen ist. Die von ihm geschaffene Tellerserie nennt er „Cities, Tastes and Tongues“. Hannover ist wohl nur als Austragungsort der EXPO 2000 in diese erlauchte Rubrik der Weltstädte gerutscht. Es gibt vom Hannover-Teller eine „rotzungige“ und einen „blauzungige“ Ausführung, jeweils von Miranda mit einem stilisierten Stadtplan Hannovers versehen.

Dazu hat er in der jeweiligen Landessprache die ihm bekannten oder eher wohl ihm mitgeteilten typischen Landesgerichte oder Getränke festgehalten. Verständigungs- und Schreibfehler (siehe Überschrift) nicht ausgeschlossen. Vor Firmenreklame einschließlich Logo („Bahlen-Butterkeks TET, nur echt mit 52 Zähnen...“) war er auch nicht gefeit. Auf dem Hannover-Teller ist die bekannte „Hannoversche Lüttge Lage“ („Drinking Ritual“) aus gleichzeitigem Bier und Korn-Genuß eingetragen. Literarisch ist sogar Joachim Ringelnatz mit dem Anlecken einer Briefmarke vertreten. Unter Ernährung läßt sich dieses aber wohl eher nicht einordnen.

Die ganze Kollektion der „Ernährungsteller“, kann noch sonntags im EXPOSEEUM, dem Museum der EXPO 2000 und anderer Weltausstellungen, in Hannover auf der EXPO-Plaza 11 besichtigt werden.







Der Teller mit der „roten“ Zunge und eine Vergrößerung vom „blauen“ Teller.

Klaus Henseler

Über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

Schlachthöfe haben einen schlechten Ruf und der Geruch ist auch nicht jedem Parfüm vergleichbar. Und frühe Arbeitsbedingungen sind schon von Upton Sinclair im „Dschungel“ (1904/05) beschrieben worden. Da geht es auch und insbesondere um Konserven, die nicht immer einen guten Einfluß auf die Gesundheit haben.



Wie bei vielen anderen Angelegenheiten ist auch hier wieder Napoleon schuld: 1795 veranlaßt er ein Preisausschreiben für ein Verfahren, mit dem man Lebensmittel haltbar machen kann. Der Pariser Zuckerbäcker François Nicolas Appert erhält 1810 den Preis für „Die Kunst alle animalischen und vegetabilischen Substanzen nämlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Zugemüse, Kuchen – Arzneygewächse, Früchte, Sulzen, Säfte; ferner Bier, Kaffe, Thee u.s.w. in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigenthümlicher Würze mehrere Jahre zu erhalten.“ Solch lange Titel waren üblich. Appert nimmt für seine Methode luftdicht verschlossene Glasbehälter. Im selben Jahr kommt der britische Kaufmann Peter Durand auf die Idee, statt Glasflaschen Blechbüchsen einzusetzen und läßt sich diese Idee patentieren. 1813 wird die erste Konservenfabrik von dem englischen Ingenieur und Erfinder (u.a. eine Rotationsdruckmaschine) Bryan Donkin und John Hall gegründet. Bei Napoleon ging es darum, die Soldaten durch die mitgenommene Verpflegung vom damals üblichen Plündern abzuhalten – eine völlig neue Überlegung, denn wie heißt es doch so schön bei unserem Schiller und beim Kampf um die Fourage der Landstörzerin „Courage“: „Der Krieg ernährt den Krieg“.

Nun haben wir also die Konservendose aus Blech für die englischen Soldaten, aber wir müssen bis 1855 warten, um Hammer, Bajonett oder Messer wegzulegen und eine solche Büchse mit einem „Dosenöffner“ zu öffnen. Es ist eine Kunst, an den „Hering in Tomatensoße“ heranzukommen, ohne anschließend die Küche aufzuwischen. Wir danken hiermit dem britischen Erfinder Robert Yeates, dessen patentierter Dosenöffner heute noch verwendet wird.

Verschlossen wurden diese ersten Dosen dadurch, daß man einen Deckel mit Blei auflötete. Das war gar nicht gut, weil man dadurch eine Bleivergiftung nach dem Verzehr des Doseninhalts bekommen konnte. Es war ja gut gedacht von Sir John Franklin, als er 1845 seine Arktisexpedition startete und Lebensmittel für eine längere Reise mitnahm – in Dosen; unglücklicherweise fand er weder die Nordwestpassage noch überlebten er und seine Mann-

schaft die Bleivergiftung. Etliche Suchaktionen wurden ausgesandt; gefunden wurden angenagte Knochen, doch erst 2014 fand man die „Erebus“, eines der Schiffe der Expedition.

Heute werden Konservendosen nicht mehr zugelötet, sondern durch „Bördeln“ luftdicht verschlossen und damit eine Bleivergiftung verhindert. Doch es lauern noch immer die Listerien und der Botulismus.



Noch ein weiterer Hinweis zur Geschichte der Konservendose: 1887 wurde im Deutschen Reich festgelegt, daß Bohnen und Erbsen in Konservendosen nicht mehr durch Kupfer zu einem ansprechenden Äußeren gebracht werden dürften. Aber da die Welschen ihre Erbsen weiter grün färbten und damit bessere Verkäufe erzielten, wurde – wahrscheinlich mit dem Hinweis auf die gefährdeten Arbeitsplätze in Deutschland – die Kupfergrünung wieder zugelassen. Erst die Tiefkühlerbse (Birds Eye) brachte wieder echtes Grün auf den Tisch.



Man glaubt ja, daß durch die Bleirohre, durch die das römische Wasser floß, der Untergang des römischen Weltreichs befördert wurde. Wahnsinn und sinkende Geburtenrate in vielen römischen Patrizierfamilien können wahrscheinlich direkt auf die Bleivergiftungen zurückgeführt werden (Anmerkung: Bleirohre für Trinkwasser waren in vielen Berliner Mietshäusern noch bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht unüblich).



Angeblich hätten die Maori (vor der Einführung der Kartoffel) auf ihren Kriegszügen gegen benachbarte Stämme nie Lebensmittel mitgenommen: wenn sie gewannen, konnten sie die Besiegten essen, und andererseits war’s eh egal. Also keine mühselige Eindosung mit dem Risiko der Bleivergiftung. Soviel, Upton Sinclair, über den Dschungel auf Neuseeland und dem Frischfleisch sowie dessen zügige Verspeisung. Nichts für Vegetarier und schon gar nicht für Veganer. Ich verweise auch auf den Spam-Artikel in „Agrarphilatelie“ Heft 161, Seite 53.

Ich bin wieder einmal vom Hölzchen zum Stöckchen gekommen. Pardon und sorry.

Hans-Peter Blume

Plinthosole und Ferralsole:

Böden der feuchten Tropen

Auf alten Landoberflächen der Erde haben sich unter den intensiven Verwitterungsbedingungen der feuchten Tropen seit dem Tertiär mehrere 10er Meter tiefgründig verwitterte Böden gebildet[1-5, 9]. Diese befinden sich z.T. im tropischen Afrika (Marke 5), Nordaustralien (Marke 2) und im Amazonasbecken Südamerikas (Marke 8) unter Regenwald (Marke 3). In Indien (Marke 1) und SW-Australien (Marke 2) wurden sie unter heute trockenen, subtropischen Verhältnissen im Quartär teilweise erodiert.

Abb. 1 zeigt einen etwa 40 Meter mächtigen *Plinthosol* aus Granit, dessen obere 20 m vor allem aus Quarz und (aus Feldspat und Glimmer entstandenem) Kaolinit besteht. Die oberen 2 m sind verfestigter Plinthit aus Goethit und Hämatit, gefolgt von 10 m lockerem, weiß und rot geflecktem Horizont gleicher Zusammensetzung. Durch Austrag gelöster K-, Ca-, Mg- und Si-Ionen wurden Al, Ti und Fe angereichert, Fe^{2+}-Ionen auch durch kapillaren Aufstieg mit dem Wasser nebst Anreicherung überwiegend im Oberboden. In anderen Plinthisolen wurden anstelle Kaolinit Al-Oxide als Gibbsit angereichert und bilden dann bedeutsame Al-Lagerstätten.

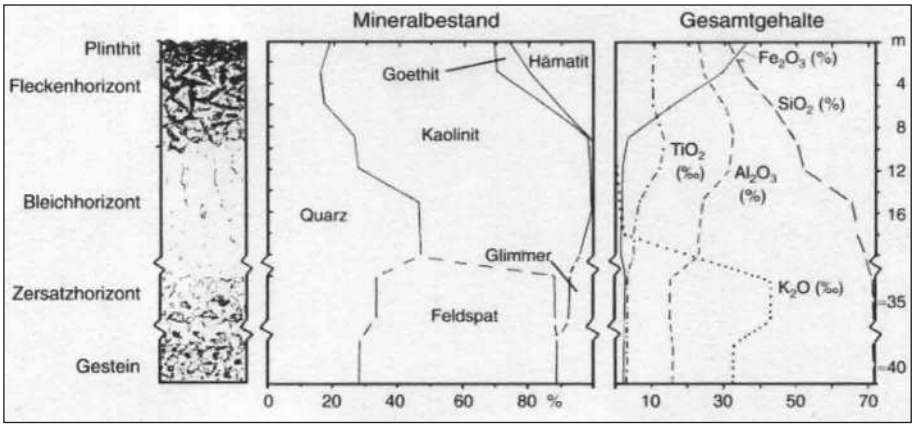


Abb. 1: Eigenschaften eines Petric Plinthosol aus Granit (als Inselberg); NO Bangalore, Indien; Plinthit- und Fleckenhorizont verfestigt (aus [3] Seite 284)

Abb. 2 (aus [7] Seite 51)zeigt den Schnitt einer Landschaft Australiens, die ursprünglich aus *Plinthosolen* bestand. Deren Horizonte wurden später unterschiedlich stark erodiert, sodaß

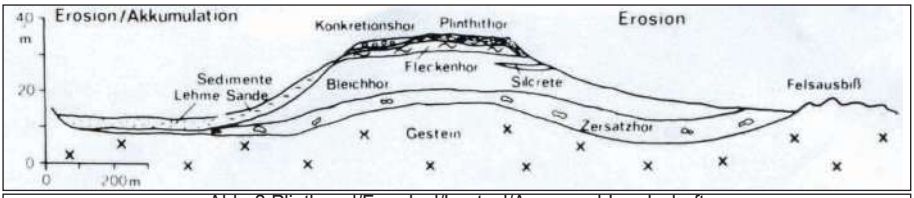


Abb. 2 Plinthosol/Ferralsol/Leptsol/Aerenosol-Landschaft
(Blume 1986 nach Erhebungen 1964 und von M. Mulcahy 1967)

heute neben *Plinthosolen* auch Ferralsole (Marke 1, 8), *Plinthic Arenosole* (links) sowie *Hyperskeletic, Lithic und Nudilithic Leptosole* (rechts) auftreten. Erosion hat mithin zu einem Nebeneinander verschiedener Bodenhorizonte sehr tiefgründig verwitterter *Plinthosole* geführt. Lediglich deren Ah-Horizonte sind oft jüngeren Datums, in Zentralafrika teilweise auch aus sedimentiertem Staub der Sahara entstanden.

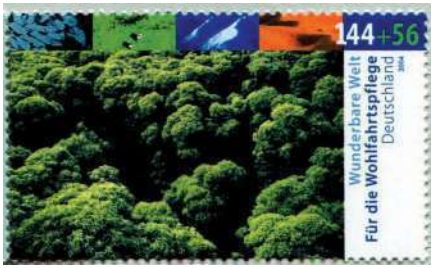


Marke 1



Marke 2

Ferralsole (nach US-Soil Taxonommy Oxisole[2]) sind oft nährstoffarme Standorte. Deren meist rote Farbe beruht auf Hämatit, einem roten Eisenoxid (Marke 1, 8). Hohe Fe- und/oder Al-Gehalte sind die Ursache für ein stabiles, erdiges Aggregatgefüge (= Pseudosand), das eine hohe Wasserleitfähigkeit und damit gute Luftverhältnisse gewährleist. Die Gehalte an verfügbarem Wasser sind aber selbst bei höheren Tongehalten oft nur mäßig[3]. Dem oft auf ihm in Südamerika, Nordaustralien und Afrika stockenden, üppigen, natürlichen Regenwald reicht aber das an Nährstoffen, was mit dem nahezu täglich fallenden Regen eingetragen wird.



Marke 3

Die Mehrzahl der *Ferralsole* wird in den Tropen in Form des Shifting Cultivation (Wander-



Marke 4



Marke 5



Marke 6

Feldbau) genutzt[7] (Marke 4). Dabei werden die Bäume kleiner Parzellen gerodet, um einige Jahre extensiv gärtnerisch oder ackerbaulich genutzt zu werden, dann unter vorläufiger Aufgabe durch eine andere Parzelle ersetzt, um nach Regeneration der Nährstoffverhältnisse erneut in Kultur genommen zu werden. U.a. in Südost-Brasilien existieren allerdings *Ferralsole* aus *Dunit* (einem *Ultrabasit* mit 97 % leicht verwitterbarem Olivin), der höhere Nährstoffgehalte aufweist[8], so daß Bananen kultiviert werden können (Marke 16).



Marke 7



Marke 8



Marke 9

Ferralsole unter natürlichem Wald dienen aber auch der Holzgewinnung für den Hausbrand (Marke 6) oder von Edelhölzern (Marke 7) zur Erstellung von Furnieren. Vor allem die steinigen Plinthosole dienen nach Rodung des Waldes auch einer extensiven Beweidung



Marke 10



Marke 11



Marke 12



Marke 13



Marke 14



Marke 15



Marke 16

mit Rindern wie in Nigeria (Marke 11), Kamerun (Marke 12) oder Kenia (Marke 13), wobei auch hübsche Blumen gepflückt werden können (Marke 14, *Chrysanthenum cinerarifolium).* In Kolumbien wird Kakao (Marke 10) auf Ferralsolen angebaut. Der Kaolinton der Ferralsole wird bisweilen auch zum Töpfern benutzt (Marke 15). Im Kongo kreist ein Kronenkranich (Marke 9, *Balearica pavonina).* Marke 8 ist eine archäologische Fundstätte mit Steinwerkzeugen der Ureinwohner im brasilianischen Urwald.


Roterde Ferralsol

1 World Reference Base for Soil Resources (2008): Ferralsole p. 62 + 82ff, Plinthosole p. 61 + 94f. FAO, Rome

2 Soil Survey Staff (1999):Soil Taxonomy – A Basic System of Soil Classification; p. 655ff Oxisols; Agriculture Handbook 436; Washington DC, USA

3 Scheffer/Schachtschabel (2010): Lehrbuch der Bodenkunde; 7.2.1.3 Ferralitisierung + Desilifizierung, 7.6.2 Ferralsole, 7.6.10 Plinthsole; Spektrum Akad. V., Heidelberg

4 Duchaufour, Ph. (1995): Pédologie. Masson, Paris; p. 239ff

5 Li Chingkwei, Sun Ou (1999): 4.3 Lateritic Red Earths

6 Mulcahy, M. (1967): Landscapes, , Laterites and Soils in South western Australia; in Landform Studies from Australia & New Guinea of J. Jennings & J. Mabbutt (Ed.), A.N.U. Press, Canberra

7 Caesar, K. (1986): Einführung in den tropischen + Subtropischen Pflanzenbau. DLG-V., Frankfurt/Main

8 Pfisterer, U. (1991): Bodengesellschaft aus Ultrabasit des südost-brasilianischen Regenwaldes. Schriftenr. 14, Inst. f. Pflanzenernähr. und Bodenkunde, Universität Kiel.

9 Driessen, P., Dudal, R. (Eds., 1991): The major Soils of the World; Ferralsols, Plinthosols.K. Wöhrman, Zuphen, The Netherlands

Der Artikel über „Plinthosole und Ferralsole“ ist dem im Herbst 2016 vom „Institut für Pflanzenernährung und Bodenkunde“ der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel herausgegebenen Buch „Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde“ von Hans-Peter Blume und Rainer Horn entnommen. Das Buch enthält etwa 100 Farbtafeln mit etwa 2.000 postalischen Belegen aus rund 100 Ländern.

Siegfried Holstein

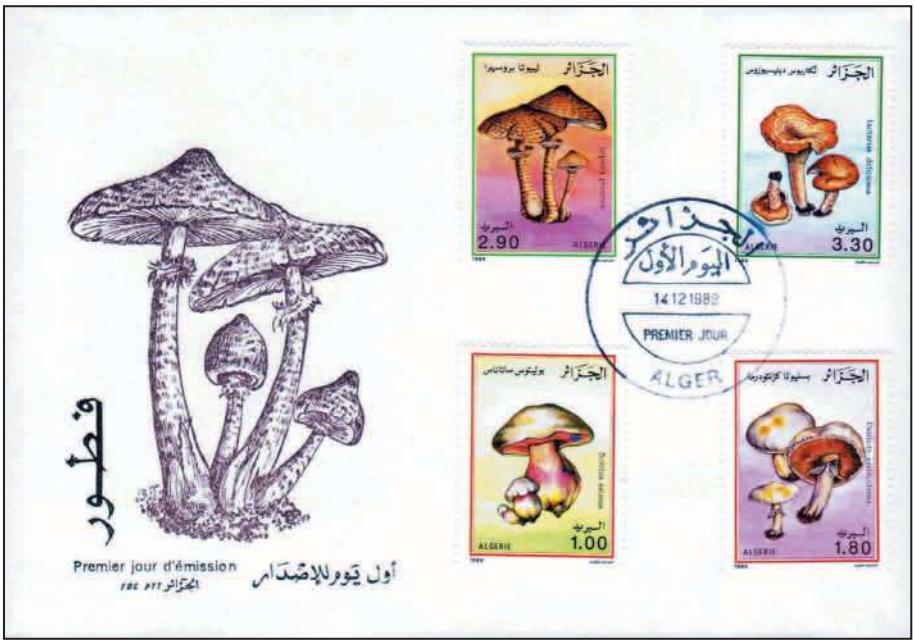
Pilze (Teil 13)

Beachten Sie bei Dünnblättlern den Lamellenansatz

Jedermann kennt Pilze, aber deswegen ist noch nicht jedermann Pilzkenner. Wie wird man also ein solcher?

Den ersten Anstoß geben meist erfahrene Pilzsammler auf Lehrwanderungen und in Pilzausstellungen. Des weiteren läßt sich die Mehrzahl der Pilze nach Pilzbüchern bestimmen bzw. stehen den Pilzinteressierten Pilzberatungsstellen zum Sich-Rat-holen zur Verfügung. Von den dort tätigen Pilzsachverständigen kann man sich die entscheidenden Merkmale eines Pilzes zeigen oder die eigene Bestimmung überprüfen lassen.

Gute farbliche Abbildungen sind zur Pilzbestimmung sehr zweckdienlich, man vergleicht seinen Pilzfund mit den Bildern von Farbtafeln und überprüft dann auf's Sorgfältigste, ob auch die dazugehörigen Beschreibungen mit den zu bestimmenden Pilzen übereinstimmen.

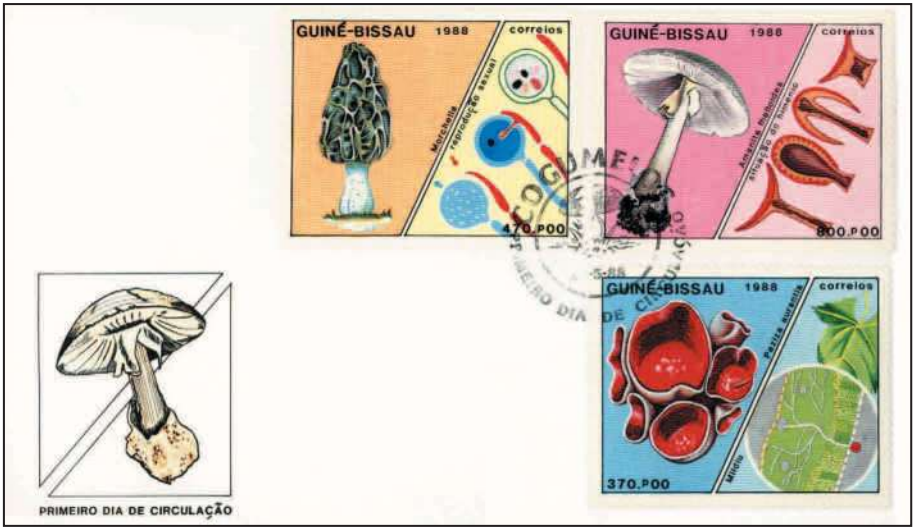




Bei kleinen Pilzen ist ein sehr kritisches Vorgehen erforderlich, denn ihre Darstellung in Pilzbüchern ist in der Regel sehr lückenhaft. Dies ist der Tatsache geschuldet, daß sie sehr Artenreich vorkommen und oft für Speisezwecke bedeutungslos sind.

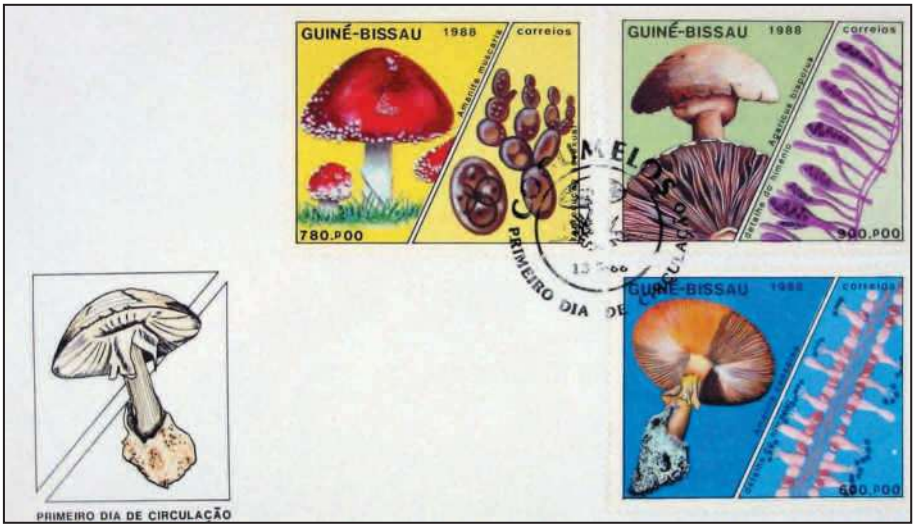
Wichtig ist die Gestalt des Pilzes. Sie läßt oft schon einmal erste Schlüsse auf die zugehörige Familie zu. Ferner ist festzustellen, ob es sich um einen Röhrling, einen Blätterpilz oder einen Pilz aus der formenreichen Gruppe der Nichtblätterpilze handelt. Für die meisten Pilzfreunde ist das eine Selbstverständlichkeit, jedoch zeigt sich in meiner Beratungspraxis, daß sich einige Sammler immer noch mehr von der Farbe als von der Hutunterseite des Pilzes zu seiner Identifizierung leiten lassen. Bei einem Blätterpilz ist dann zu prüfen, ob er zu den Dünnblättlern, den Wachsblättlern oder den Sprödblättlern gehört. Typische Wachsblättler sind die Schnecklinge, Ellerlinge und Saftlinge.

Zu den Sprödblättlern zählt man die Gattung der Täublinge mit ihren weit über 100 Arten in Mitteleuropa. Am schwierigsten ist die Bestimmung bei einem Dünnblättler. Hier ist die Art des Ansatzes der Blätter um den Stiel herum wegweisend. Reichen die Blätter nicht bis an den Stiel heran, d.h. stehen sie frei oder sind sie ausgebuchtet, so ist der Pilz bei den Freiblättlern zu suchen: den Schirmlingen, den Champignons, den Dachpilzen und den Scheidlingen. Beim Parasol und dem Halsbandschwindling ist z.B. eine auffällige Rinne



zwischen Stiel und Hutfleisch ausgebildet – ein so charakteristisches Kennzeichen, daß es kaum übersehen werden kann.

Viel komplizierter ist eine Bestimmung der Blätterpilze, bei denen die Lamellen den Stiel an mindestens einem Punkt berühren, d.h. angeheftet sind, dem Stiel ansitzen und angewachsen sind. Bei diesen Pilzen ist zusätzlich besonders darauf zu achten, wie die Hutoberfläche



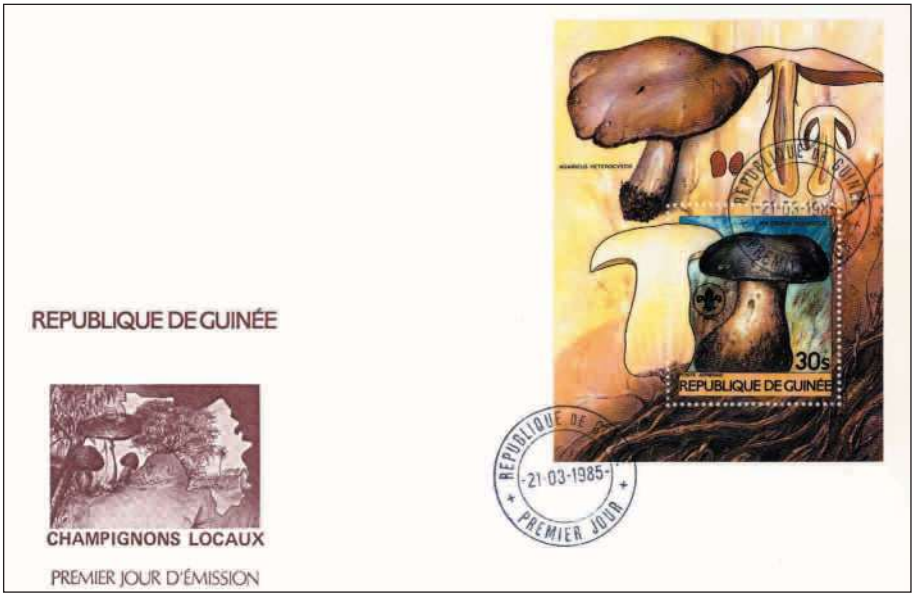
ausgebildet ist – sie kann glatt, warzig, samtig oder gefeldert sein –, ob sich am Stiel eine Manschette oder Scheide befindet und wie das Srielende aussieht: stumpf, spitz, knollig oder wie beim Wurzelrübling mit einer langen Wurzel versehen. Zur Pilzbestimmung gehört also unbedingt auch die Beurteilung des häufig „im Verborgenen“ sitzenden Stielendes.

Viele Pilzarten zeigen in ihrem Jugendzustand eine andere Form und Farbe als in der Reife. Sogenannte „Pilzknirpse“ sind deshalb oft nicht sicher bestimmbar. Aus diesem Grunde sollte man sie stehen und wachsen lassen.

Der Fruchtkörper des Violetten Rötelritterlings ist jung dunkelviolett, im Reifezustand hellviolett und im Alter sogar bräunlich. Ähnlich unterschiedlich können Pilze auch einerseits bei trockenem oder andererseits bei feuchtem Wetter aussehen.

Ein auffälliges Phänomen ist die Farbänderung des Fruchtfleisches bei Berührung, bei Verletzung oder nach dem Zerschneiden: Hexen-, Kornblumen und Maronenröhrlinge blauen, Waldchampignons, Edelreizker und Safranschirmpilze röten, und das Fleisch des weißen Giftchampignons verfärbt sich beim Anschneiden augenblicklich chromgelb.

Jeder Pilzfreund, der nach auffälligen Merkmalen bei einem ihm unbekannten Pilz sucht und sie zu deuten versteht, wird bei seiner Bestimmung nicht in die Irre gehen und erfolgreich



sein. Allerdings wird es ihm nicht immer gelingen, eine Art exakt festzustellen: es wäre auch falscher Ehrgeiz, jeden kleinen Pilz bestimmen zu wollen, das soll den Mykologen vorbehalten bleiben. Es gilt immer noch der Grundsatz: Sei mißtrauisch denen gegenüber, die behaupten, sie kennen alle Pilze. Iß nur die, die du selbst sicher als eßbare kennst.



Siegfried Holstein

Eine umfangreiche Sammlung für Mykophilatelisten

Leider ist mein Pilz- und Sammlerfreund Karl Vogl ganz plötzlich verstorben. Er hat mir bei der Erstellung der durchschnittlichen Händlerpreise für Pilzbriefmarken in meinem 16-bändigen Kompendium für Mykophilatelisten sehr geholfen. Und nun steht seine riesige Sammlung zur Disposition.

Ich habe mich seiner Frau gegenüber bereit erklärt, ihr bei der Veräußerung behilflich zu sein und mache hiermit allen Mykophilatelisten das Angebot, Marken, Blocks und Kleinbogen zum halben Händlerpreis oder noch weniger zu erwerben.

Sie erreichen mich unter Telefonnummer: 035795 4 21 69 oder per E-Mail: Holstein-med @ gmx.de

Kartoffeln auf dem Markt – eine Auswahl



Tschechoslowakei 1971



Singapur 1989



Volksrepublik Kongo 1976

Französisch Polynesien 2015





Gambia 1985



Kanada 1997



Großbritannien 1983

Nevis 1986



Australien 1997





Luxemburg 2012

Nord Korea 2008



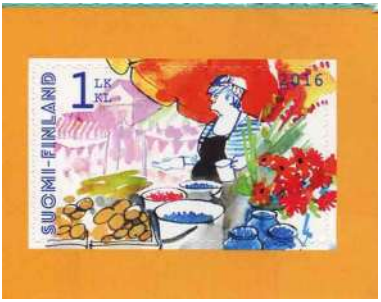
Malaysia 2010





Makedonien 2001

Griechenland besteht auf die Landesbezeichnung:
„The former Yugoslav Republic of Macedonia“



Finnland 2016

So urteilt ein mitschreibendes Mitglied

“Die kleinen Akzidenzen-‘Geschichtchen’
stellen eine echte Bereicherung der Zeitschrift dar. In diesem Zusammenhang können auch einzelne Marken gewürdigt und hervorgehoben werden aus der Fülle der Motive.”

Die Zutaten für die auf der nächsten Seite abgedruckte „Speise der Erde“:

Zutaten (für 6 Pfannkuchen): 1 Tasse trockene geschälte Mungbohnen, ¼ Tasse „süßer Reis“ (koreanisch: Chapssal), 2 Eßlöffel Sojasauce, 1 Eßlöffel Essig, 100 g Schweinehackfleisch, 100g Kimchi (koreanisches Sauerkraut), 100 g Adlerfarn (fernbrake, gosari), 150 g Mungbohnensprossen, 1 Ei, 4 grüne Zwiebeln (Frühlingszwiebeln) geschnitten, 2 Knoblauchzehen (zerkleinert), 2 Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, etwas gemahlener scharfer Pfeffer (Silgoch) und 2 Teelöffel Sesamöl.

Die Zutaten müssen Sie sich selbst besorgen. Den Text für die Rubrik „Speisen der Erde“ besorgt immer Ulrich Oltersdorf.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… und heute gibt es: Bindaetteok

Das ist eine Mungbohnen-Pfannkuchen-Spezialität aus Korea und weltweit verbreitet. Sie bestehen aus Mehl, Flüssigkeit (Wasser, Milch) und Eier. Auf einer nordkoreanischen Briefmarke (MiNr. 5356, 20. August 2008) (Abb.) ist ein spezieller Pfannkuchen abgebildet, der Bindaetteok. Die koreanischen Pfannkuchen heißen allgemein Jeon, und deren Grundzutaten Wasser, Mehl und Ei, werden mit verschiedenen weiteren Zutaten, wie Meeresfrüchten und Gemüse, Kimchi (einer koreanischen Art des Sauerkrauts, Milchsäuregärung) u.a., gemischt und in Öl gebraten. Bindaetteok ist eine traditionelle Speise, die bereits 1670 erwähnt wurde. Sie ist sehr populär. Hier wird als Mehl aus gemahlenen Mungbohnen verwendet. Zu dem Pfannkuchen essen die reichen Koreaner Fleisch, die armen fügen nur Saucen hinzu.



Die Briefmarke stammt aus dem undemokratischen Nord-Korea. Dieser „Schurkenstaat“ wird von vielen „guten“ Ländern boykottiert. Die Eßkultur ist weltweit viel älter als aktuelle politische Kulturen. Durch gemeinsames Essen, einer Form von Gastfreundschaft, könn(t)en Feindschaften abgebaut werden. Es gibt auf dem Campus der Universität Pittsburgh eine Imbißstation – das „Conflict Kitchen“: auf deren Speisekarte werden nur Gerichte aus den Ländern angeboten, die für die US-Politik die bösen Feinde sind bzw. waren wie Afghanistan, Iran, Kuba, Nordkorea und Venezuela (www. conflictkitchen. org.). Ein Rezeptbeispiel für Bindaetteok finden Sie in einem koreanischen Internet-Kochbuch (www. maangchi.com). Hier (und anderswo) finden Sie auch die Zutaten.

Wie werden die Pfannkuchen gemacht? Mungobohnen und süßen Reis gründlich mit kaltem Wasser waschen, und für 8 Stunden (übernacht) in Wasser einweichen. Danach wird die Bohnen-Reis-Mischung gemahlen, und mit etwas Wasser in einer Schüssel mit einem Mixer verrührt (1–2 Minuten) bis sie cremig wird. Dann werden Kimchi, Zwiebeln, Knoblauch, Adlerfarn, Mungbohnen-Sprossen, Schweinehack, Ei, Pfeffer, Salz und Sesamsalz hinzugefügt. Alles wird gut gemischt.

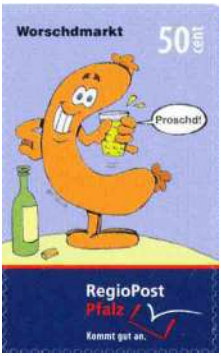
In einer Pfanne wird Pflanzenfett auf mittlere Stufe erhitzt, und es wird eine Portion der rohen Pfannkuchenmasse gebraten, 2–3 Minuten bis die Unterseite goldbraun wird, dann gedreht und nochmals 2 Minuten gebraten. Im folgenden werden die nächsten Pfannkuchen gebraten, bei Bedarf kann weiteres Pflanzenöl hinzugefügt werden.

Der Pfannkuchen wird ohne Verzug warm serviert, bei Bedarf kann mit schwarzem Pfeffer (Silgochu) nachgewürzt werden. Dazu wird ein Sojasaucen-Essig-Dipp serviert (neben dem Pfannkuchen, nicht darüber). Anm. von KH: Vorsicht beim Kauf von Marken aus Nordkorea.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen sind sehr einfach: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell ’mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Schreiben Sie. Schieben Sie es nicht auf. In unserem Alter wird man vergeßlich. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.



Isch riesch die Lewwerworscht so gern!

„Weck, Worscht und Woi“ sind trotz des Vegantrends nach wie vor vieler Pfälzer Leibspeise. Bei der „Worscht“ genießt die Lewwerworscht (hochdeutsch: Leberwurst) eine besondere Präferenz. Ihr zu Ehren gibt es sogar eine Pfälzer Hymne von den „Anonymen Giddarischden“. Voller Inbrunst wird bei den Konzerten mitgesungen: „Kumm schdoos mol uff moin Schatz, isch riesch die Lewwerworscht so gern. Isch kennt mich nur vun dir un moiner Lewwerworscht ernehrn.“ Schau mal auf You Tube! (sh)

Die Bienenvölker in Deutschland nehmen ab.

Da gibt es mancherlei Gründe. Wichtigster Grund des Bienen(völker)sterbens ist die Milbe *Varroa destructor*. Pilze, Viren und Düngung machen den Bienen zu schaffen. Weniger bekannt: Argentinien ist mit rund einem Drittel und 30.000 Tonnen Honigimport und einem Herstellungspreis von weniger als 1 Euro/kg unschlagbar billig, denn deutsche Imker haben einen mehr als doppelt so hohen Preis. Da importieren Verarbeiter doch lieber aus Argentinien (oder Mexiko) und der deutsche Imker gibt auf – zum Leidwesen der Obstbauern. Merke: Wenn ein gelbfarbiger Brummer auftaucht, dann ist’s eine Wespe, wenn braun – dann tänzelt eine Biene, wenn „**dick**“, dann schwirrt die Hummel ins Gebüsch und wenn groß, dann wird’s eine Hornisse sein.



So genau oder ungenau kann und will sich keiner erinnern.

In den 1880er Jahren wollte der König von Siam wissen, wo denn sein Reich anfängt und wo es aufhört. Also beauftragte er den englischen Landvermesser James McCarthy, tätig zu werden. In einem Dorf im Irgendwo erklärten ihm die Einheimischen, daß die Grenze zwischen dem Reich ihres Königs und



dem von König Thibaw Min zwischen zwei Bäumen verlaufe – aber welche beiden Bäume das seien, daran könnten sie sich leider, leider nicht erinnern. Der König hieß übrigens Chulalongkorn und nicht Yul Brunner. Paul Lincke widmete beim Berlinbesuch dem echten „Tschulalongkorn König von Siam" sein Charakterstück „Siamesische Wachtparade".



Als Philatelisten noch wünschen durften ...

begab es sich, daß zu einem solchen ein wunderschöne Fee (die sind immer wunderschön) kam. „Ei", sagte der Philatelist, „ei, da wünsche ich mir für meine Sammlung die Rote Mauritius. Die fehlt mir." „Null problemo" sagte die Fee und schwang ihren güldenen Zauberstab. „Hocus pocus fidibus. Schwuppdiwupp und hoppsassa. Hier hast du die Marke. Original geklebt und frisch gestrempelt von Lady Gomm." „Oh, ich danke dir, wie kann ich dir nur danken". „Da nich' für", antwortete die aus Hamburg stammende Fee und entschwand in einer glitzernden Wolke. Da ging ein sehr, sehr glücklicher Sammler in die Küche und berichtete seiner Frau von der Fee und von seinem Wunsch und dem nun endlich erfüllten Traum. „Ja, ja, Heini. Na schön gut. Bring doch mal den Mülleimer mit den Kartoffelschalen runter."

Am Hindukusch werden auch die Mohnfelder verteidigt.

Unter den Augen der internationalen Truppen blüht in Afghanistan der Anbau von Schlafmohn. Das Land wird wohl wieder um 90 Prozent der Weltproduktion liefern. Besonders der Anbau in den Gebieten des südlichen Taliban-Herzlands (wie Helmland) ist gewachsen. Als Afghanistan noch von den Taliban beherrscht wurde (bis 2001), war Mohn-Anbau verboten. Jetzt dient die Opium-Produktion den Terroristen zur Finanzierung von Waffenkäufen. Eine win-win-win-Situation: die Bauern erzielen Einnahmen, die Taliban erheben darauf Steuern, der Heroin-Markt wird versorgt. Alles gut? Großmutter erzählte immer „Mohn macht doof", womit sie aber taub meinte. Britische Soldaten verbrannten noch 2004 so viel Mohnfelder wie möglich, heute werden die Felder aufgrund der „Nichteinmischungspolitik" nur bewacht. „In Helmlands fields the poppies blow / Between the crosses, row on row. / That mark our place ..."



Komm, wir fahren nach Dornfeld!



Nach einer Flasche guten trockenen Dornfelders, sagt Schatzi zu seiner Mausi: „Komm, wir fahren nach Dornfeld und schauen mal, wo der Dornfelder herkommt!“ Schatzi hat aber Pech. Trotz intensivster Suche über Google Map findet er keinen Ort Dornfeld in Deutschland. Kein Wunder, denn die Rebsorte, die vor allem in der Pfalz und Rheinhessen angebaut wird, ist nach Immanuel August Ludwig Dornfeld benannt. Er war als Verwaltungsbeamter in 18 Städten und Gemeinden in Württemberg tätig, zudem Weingärtner und gilt als geistiger Vater und Hauptinitiator der Weinbauschule in Weinsberg. (sh)

Qu’ils mangent de la brioche ou de les pommes de terre?



Natürlich könnte man jetzt einwenden, daß die erste Hälfte dieses Satzes 1760 von Jean-Jacques Rousseau in seinen „Confessions“ einer (vermutlich) toskanischen Fürstin in den Mund gelegt wurde, aber Marie Antoinette hat sicherlich in ihrem österreichisch gefärbten Französisch so gedacht. Kopf ab und ohne Leiden, dachte sich der Docteur Joseph-Ignace Guillotin, denn „aprés nous de déluge“.

Schlange, Pferd, Schaf, Affe, Hahn, Hund, Schwein, Ratte ...

Büffel, Tiger, Hase, Drache und wieder Schlange, Pferd ... Die Zeit ist unüberschaubar. So machen sich die Menschen Kalender, um etwas Ordnung hineinzubringen. In China wurden die Monate durchnummeriert. Schon bald nannte man die zwölf abstrakten Abschnitte wegen ihres Bezugs zur



Landwirtschaft irdische Zweige. Sie erhielten demgemäß Namen von Tieren. Die Schlange inmitten von Zweigen. Flora und Fauna bilden gleichsam eine Einheit. Das Jahr der Schlange liegt schon hinter uns. Für die Leseunkundigen wurde jedem Tier eine Farbe zugeordnet. 2013 wurde es durch die nebenstehende Marke begrüßt. 2025 ist wieder ein Schlangejahr. (jk)

Blumen an einem utopischen Ort.



Gärten erinnern an paradiesische Zustände. Sie sind gleichsam utopische Orte in unserer von Konflikten, Terror und Kriegen zerrissenen Welt. Wikipedia entnehme ich, daß im “International Peace Garden” (auf der Grenze von Kanada und USA) auch Trümmer des World Trade Center platziert sind, die vom Anschlag des 11. September 2001 stammen. Seitdem könnte man viele weitere Trümmer dorthin bringen und Blumen der Trauer, des Abschieds, der Hilflosigkeit, jedoch auch der Liebe und vielleicht der Hoffnung. Gedenkmarken können uns nachdenklich machen. (jk)

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Estland	10.9.2015	0,55 Eur	837	Cortinarius rubellus, Spitzgebuckelter Rauhkopf
Finnland	6.11.2015	1 LK	Block 90	Pilzhocker aus Holz aus Block 90
Frankreich	2.10.2015	2,60 Eur	Block 304	100. Todestag von Jean-Henri Fabre
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10251	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10252	Lepiota procera – Parasol
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10253	Armillaria mellea – Hallimasch
Guinea	25.3.2014	40.000 Fr	10254	Boletus edulis – Steinpilz, 4 a Block 2338
Honduras	6.10.2014	8 L	1991	
			aus 1989–1996	Amanita caesarea – Kaiserling
Italien	31.10.2015	0,95 Eur	3863	Weiße und Schwarze Trüffel im Wald
Korea-Nord	28.3.2015	30 Won	6183	Pleurotus ostreatus – Austernseitling
Korea-Nord	28.3.2015	50 Won	6184	Agaricus bisporus, Zweisporiger Egerling
Korea-Nord	28.3.2015	70 Won	6185	Ganoderma lucidum, Glänzend. Lackporling
Korea-Nord	28.3.2015	110 Won	6186	Pleurotus eryngii, Brauner Kräuterseitling
Kuba	12.5.2013	65 C	5694	60. Jahrestag d. Kuba-Reise von Alex. Fleming
Kuba	22.10.2013	20 C	5748	
			aus 5747–5752	Alexander von Humboldt, aus Persönlichleitenserie
Litauen	13.2.2016	0,84 Eur	1211	Boletus radicans, Wurzelnder Bitter-Röhrling
Litauen	13.2.2016	0,84 Eur	1212	Gomphus clavatus – Schweinsohr
Malediven	14.10.2014	20 R	5395	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Malediven	14.10.2014	20 R	5396	Kuehneromyces mutabilis, Stockschwämmchen
Malediven	14.10.2014	20 R	5397	Macrolepiota procera – Riesenschirmling
Malediven	14.10.2014	20 R	5398	Boletus badius – Maronen-Röhrling
Malediven	14.10.2014	60 R	Block 742	Boletus edulis – Steinpilz
Malediven	15.12.2014	22 R	5440	Lactarius indigo aus Block 751 Eulen + Pilze
Malediven	15.12.2014	22 R	5441	Ganoderma lucidum – Glänzender Lackporling
Malediven	15.12.2014	22 R	5442	Coprinus atramentaria – Falten-Tintling
Malediven	15.12.2014	22 R	5443	Leucocoprinus birnbaumii, Gelb. Faltenschirmling

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Malediven	25.5.2015	22 R	5825	Leccinum aurantiacum, Laubwald Rotkappe
Malediven	25.5.2015	22 R	5826	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Malediven	25.5.2015	22 R	5827	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Malediven	25.5.2015	22 R	5828	Boletus edulis – Steinpilz
Malediven	25.5.2015	70 R	Block 827	Laetiporus sulphureus, Gem. Schwefelporling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2475	Psilocybe aucklandii – Auckland Kahlkopf
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2476	Entoloma hochstetteri – Blaukappe
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2477	Amanita citrina – Gelber Knollenblätterpilz
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2478	Agaricus bernardii – Salzwiesenegerling
Mikronesien	3.6.2013	3,50 $	Block 238	Panaelopus subbalteatus, Dunkelrandier Düngerling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2479	Psilocybe subaeruginosa
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2480	Gymnopilus luteofolius
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2481	Gymnopilus junonius – Beringter Flämmling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 $	2482	Panaeolus cyranescens, Blauend. Düngerling
Mikronesien	3.6.2013	3,50 $	Block 239	Weracoa novae-zelandiae
Niger	1.7.2013	750 Fr	2283	Gomphidius glutinosus, Großer Schmierling
Niger	1.7.2013	750 Fr	2286	Sarcodon imbricatum, Habichtspilz aus Eulen
Niger	1.7.2013	2500 Fr	Block 207	Louis Pasteur
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3062	Coprinus comatus – Schopftintling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3063	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3064	Lactarius volemus – Milchbrätling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3065	Boletus edulis – Steinpilz
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3066	Ramaria aurea – Goldgelbe Koralle
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3067	Hygrocybe punicea – Granatroter Saftling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3068	Craterellus tubaeformis, Trompetenpfifferling
Schweden	17.3.2016	1,80 SKR	3104	
			aus 3104–3108	Internationale Speisen, u.a. Zuchtchampignon
Salomonen	16.2.2013	6,00 $	1601	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	16.2.2013	6,00 $	1602	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	16.2.2013	6,00 $	1603	Amanita rubescens – Perlpilz
Salomonen	16.2.2013	6,00 $	1604	Phellodon confluens – Duftstacheling
Salomonen	16.2.2013	24,00 $	Block 114	Agaricus dulcidulus und Hydnellum concrescens

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Salomonen	22.11.2013	7,00 $	2132	Microporus xanthopus
Salomonen	22.11.2013	7,00 $	2133	Cortinarius archeri
Salomonen	22.11.2013	7,00 $	2134	Cortinarius rotundisporus
Salomonen	22.11.2013	7,00 $	2135	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	22.11.2013	35,00 $	Block 208	Dermocybe austroveneta
Salomonen	25.8.2014	7,00 $	2592	Armillaria mellea – Hallimasch
Salomonen	25.8.2014	7,00 $	2593	Pycnoporus cinnabarinus – Zinnoberrote Tramete
Salomonen	25.8.2014	7,00 $	2594	Boletus luridus – Netzstieliger Hexenröhrling
Salomonen	25.8.2014	7,00 $	2595	Coprinus comatus – Schopftintling
Salomonen	25.8.2014	7,00 $	Block 300	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Salomonen	28.11.2014	7,00 $	2797	Boletus edulis – Steinpilz
Salomonen	28.11.2014	7,00 $	2798	Leccinum versipelle – Birkenrotkappe
Salomonen	28.11.2014	7,00 $	2799	Russula aurora – Zinnobertäubling
Salomonen	28.11.2014	7,00 $	2800	Leccinum scabrum – Birkenpilz
Salomonen	28.11.2014	35,00 $	Block 341	Xerocomellus chrysenteron – Rotfußröhrling
Salomonen	26.6.2015	12,00 $	3097	Kuehneromyces mutabilis – Stockschwämmchen
Salomonen	26.6.2015	12,00 $	3098	Hygrocybe calyptriformis – Rosenroter Saftling
Salomonen	26.6.2015	12,00 $	3099	Omphalotus olearius – Oelbaumpilz
Salomonen	26.6.2015	12,00 $	3100	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Salomonen	26.6.2015	40,00 $	Block 401	Amanita flavoconia
Salomonen	25.9.2015	12,00 $	3297	Aleuria rhenana, Leuchtend. Wurzelbecherling
Salomonen	25.9.2015	12,00 $	3298	Anthracocphyllum archeri
Salomonen	25.9.2015	12,00 $	3299	Austropaxillus infundibuliformis
Salomonen	25.9.2015	12,00 $	3300	Boletus regius – Königsröhrling
Salomonen	25.9.2015	40,00 $	Block 441	Mycena interrupta – Elfensonnenschirm
Senegal	18.12.2013	25 Fr	2212	
			aus 2212–2215	Naturschutzgebiet Gueumbeul, u.a. Pilze
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5834	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5834	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5835	Laccaria amethystea – Violetter Lacktrichterlin
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5836	Boletus edulis – Steinpilz

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5837	Parasola plicatilis – Glimmeriger Scheibchentintling
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5838	Coprinus micaceus – Glimmertintling
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5839	Amanita pantherina – Pantherpilz
Slowenien	28.11.2014		A1087	
			aus 1087–1089	Fliegenpilze (Neujahr)
Spanien	2.7.2015	3,23 Eur	4998	
			aus 4997–4998	Mittelmeerküche, u.a. Pilze, Oliven, Gemüse
Surinam	15.1.2014	2,50 $	2687	Amanita pantherina – Pantherpilz
Surinam	15.1.2014	3,50 $	2688	Cystoderma granulosum
Surinam	15.1.2014	5,50 $	2689	Lactarius quietus – Eichemilchling
Surinam	15.1.2014	7,50 $	2690	Stropharia hornemannii, Üpiger Träuschling
Surinam	15.1.2014	9,50 $	2691	Russula foetens – Stinktäubling
Surinam	15.1.2014	11,50 $	2692	Tricholomopsis rutilans – Rötlicher Holzritterlin
Tadschikistan	13.6.2015	5,00 $	Block 72	Avicenna und Jurj Gagarin
Taiwan	10.9.2015	3,50 $	4018–4021	Korallen
Tschad	14.1.2014	550 Fr	2693, Block 561	Sir Alexander Fleming
Tschad	14.1.2014	550 Fr	2695	
			aus 2694–2695	Jean-Henri Fabre + Block 563
Türkei	5.6.2015	1,25 L	4182	Auricularia auricula-judae, Judasohr = Block 135
Türkei	5.6.2015	1,25 L	4183	Coprinopsis picacea – Spechttintling
Türkei	5.6.2015	2,50 L	4184	Morchella deliciosa – Speisemorchel
Türkei	5.6.2015	2,50 L	4185	Mucidula mucida – Porzellanpilz
Tuvalu	29.4.2013	1,20 $	1886	Boletus satanas – Satanspilz
Tuvalu	29.4.2013	1,20 $	1887	Coprinus comatus – Schopftintling
Tuvalu	29.4.2013	1,20 $	1888	Craterellus tubaeformis – Trompetenpfifferling
Tuvalu	29.4.2013	1,20 $	1889	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Tuvalu	29.4.2013	3.50 $	Block 197	Entoloma clypeatum. Schildrötling
Weißrußland	27.11.2014		1038	
			aus 1036–1039	Porlinge, Serie Nalibokier Heide
Weißrußland	18.1.2016		1098	Kalduny, gefüllte Teigtaschen (mit Pilzen)
Zimbabwe	20.11.2012	1 $	993–998, Block 33	Ameisen und Termiten

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Aitutaki, Cook Isl.	10.1.2010	Block 97	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Aitutaki, Cook Isl.	5.1.2015	Block 101	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Aland	9.5.2016	422–424	Heilpflanzen: Bilsenkraut, Fingerhut, Rainfarn
Aland	9.5.2016	425–426	Europa: Umweltbewußt leben
Andorra (franz.)	6.4.2016	804	Europa: Umweltbewußt leben
Argentinien	19.4.2014	3579–3582	Vulkane
Argentinien	29.9.2014	3586	
		aus 3586–3589	Volksfeste: Landwirtschaftsfest Esperanza
Argentinien	27.4.2015	3604 + 3606	
		aus 3604–3607	Volksfeste: Baumwollfest und Schokoladenfest
Australien	27.10.2015	4391–4395,	
		Block 288	Tiere im Krieg, u.a. Maultier, Hund, Pferd, Taube
Australien	27.10.2015	4396–4400	
		MH 663	Tiere im Krieg, MKH, selbstklebend
Australien	14.12.2015	4415–4418	Wildblumen: Isopogon, Mirbella, Eryngium u.a.
Azoren	9.5.2016	Block 61	Europa: Umweltbewußt leben
Azoren	16.5.2016	Block 63	Wandern auf Sao Miguel, Wiese, Wald, Berge
Deutschland	2.6.2016	3245	Umweltschutz, Die Alpen, Vielfalt in Europa
Deutschland	2.6.2016	3248	Wildes Deutschland, Sächsische Schweiz
Deutschland	2.6.2016	3251	Wildes Deutschland, Sächsische Schweiz, Folie
Bulgarien	26.4.2016	5253–5254,	
		Block 415	Europa: Umweltbewußt leben
Cook Islands	31.5.2013	1837–1842	Wildtiere aller Welt, u.a. Bison, Nordluchs
Cook Islands	2.9.2013	1850–1873	Freimarken: Gliederfüsser
Cook Islands	6.1.2014	1894–1917	Freimarken: Gliederfüsser
Cook Islands	12.9.2014	1990–1992	Gliederfüßer: Marienkäfer, Honigbiene, Eulenfalter
Cook Islands	28.11.2014	1893–2000,	
		Block 248	Weltweiter Naturschutz: Südseesumphuhn
Cook Islands	5.1.2015	Block 250	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Ecuador	16.12.2013	3538–3540	Internationales Jahr der Quinoa
Ecuador	11.8.2014	3592–3594	Bananenanbau, Schafszucht, Kakaoanbau
Estland	9.5.2016	861–862	Europa: Umweltbewußt leben

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Falklandinseln	13.1.2016	1296–1301	Raubvögel: u.a. Schleiereule, Wanderfalke, Bussard
Färoyar	26.4.2016	858	Nordische Eßkultur: u.a. Kartoffel, Hasen, Schaf
Färoyar	9.5.2016	859–860	Europa: Umweltbewußt leben
Finnland	6.5.2016	2439–2443	Scheunen
Finnland	6.5.2016	2448	
		aus 2444–48	Marktfrau verkauft Kartoffeln, Blumen und Blumen
Finnland	6.5.2016	2449	Europa: Umweltbewußt leben
Frankreich	8.5.2016	6439	Europa: Umweltbewußt leben
Frankreich	20.5.2016	6460	Seidenbiene
Frankreich	20.5.2016	Block 327–328	Wildbienen
Gibraltar	30.3.2016	1726–1727	Europa: Umweltbewußt leben
Großbritannien	21.6.2016	3893	
		aus 3893–3998	Klatschmohn, Serie der 1. Weltkrieg im Jahr 1916
Guernsey	6.5.2016	1560	Europa: Umweltbewußt leben
Guernsey	25.5.2016	1567–1570	Jahreszeiten u.a. Wald, Laubfärbung
Guernsey	25.5.2016	Block 78	Guernseykuh, Block New York 2016
Guinea	1.1.1988	2212	Int. Tag der Umweld, Nimba-Berge
Guinea	25.3.2014	10221	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Guinea	25.3.2014	10255–10257	Orchideen + Block 2339
Guinea	25.3.2014	10259–10261	Schmetterlinge + Block 2340
Indonesien	4.2.2015	3166–3168	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes, spring. Schafsbock
Indonesien	4.2.2015	Block 313–314	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Indonesien	8.8.2015	3204	Asean: Emblem, Reis
Irland	12.5.2016	2184–2185	Europa: Umweltbewußt leben
Island	28.4.2016	1493–1494	Europa: Umweltbewußt leben
Island	28.4.2016	1498–1501	Jahreszeiten u.a. Tulpe, Grashalm, Blatt, Schmetterling
Italien	11.4.2016	3890–3902	Made in Italy: DOCG Weine, Weinmesse in Verona
Italien	9.5.2016	3908–3909	Europa: Umweltbewußt leben
Kambodscha	8.8.2015	2562	Asean: Emblem, Reis
Kanada	1.3.2016	Block 231	Garten- und Waldhortensien
Kiribati	27.5.2015	Block 72	Schmetterlinge
Kyrgyz Expreß Post	18.12.2015	Block 4	Pferderassen
Laos	8.8.2015	2286, Block 252	Asean: Emblem, Reis
Lettland	9.5.2016	980–981	Europa: Umweltbewußt leben

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Lettland	20.5.2016	982–983	Einheimische Vögel: Sperlingskauz + Buntspecht
Liechtenstein	6.6.2016	1806–1813	Obstsorten Birnen
Liechtenstein	6.6.2016	1814–1817	Naturschutzgebiet Ruggeller Riet
Litauen	2.4.2016	1215	Eichenwald von Kaunas
Litauen	7.5.2016	1217–1218	Europa: Umweltbewußt leben
Luxemburg	10.5.2016	2090–2091	Europa: Umweltbewußt leben
Malta	9.5.2016	1927–1928	Europa: Umweltbewußt leben
Marshall Inseln	14.2.2015	3461–3465	Beerenobst: u.a. Himbeere, Heidelb. Erdb., Bromb.
Marshall Inseln	19.2.2015	3466–3469	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Marshall Inseln	9.10.2015	3552–3566	Säugetiere, u.a. Pampahirsch, Moschusochse
Mikronesien	9.7.2014	2609–2617	Früchte u.a. Erdbeere, Birne, Tomate, Weintraube
Mikronesien	20.10.2014	2675–2686	Schmetterlinge + Blocks 269–270
Mikronesien	24.11.2014	2705–2708	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Mikronesien	24.11.2014	2709	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes auf goldfarb. Papier
Moldawien	5.4.2016	948–949	Europa: Umweltbewußt leben
Moldawien	15.4.2016	951–956, Block 72	Wiesenblumen u.a. Papierblume, Kamille, Salbei
Moldawien	24.4.2016	957	Palmsonntag: Jesus reitet nach Jerusalem, u.a. Weiden
Monaco	29.4.2016	3293	Int. Wettbewerb für Blumenbinderei
Monaco	9.5.2016	3294	Europa: Umweltbewußt leben
Monaco	24.6.2016	3302	Die Jahreszeiten: Baum
Mongolei	4.12.2015	3953–3958	Pferderassen
Niederlande	29.3.2016	3447–3456	Postkartennetzwerk „Postcrossing“ u.a. Käse, Hirsche
Niederlande	25.4.2016	3457–3458	Europa: Umweltbewußt leben
Niederlande	23.5.2016	3475 aus 3473–3482	Mann zündet Zigarette an aus Serie Eye Love you
Norwegen	15.4.2016	1906–1907, Block 48	Eßkultur: Kaisergrnat und Rote-Bete-Risotto
Norwegen	9.5.2016	1912–1913	Europa: Umweltbewußt leben
Norwegen	10.6.2016	1916–1917	150 Jahre Wetterdienst – Blitze, Meereswelle, Baum
Oesterreich	12.5.2016	3268	Europa: Umweltbewußt leben
Penrhyn- Cook Islands	10.1.2014	Block 109	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Penrhyn-			
Cook Islands	5.1.2015	Block 113	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Polen	22.4.2016	4839	Mohn
Polen	9.5.2016	4840	Europa: Umweltbewußt leben
Polen	20.5.2016	4844–4845	Trickfilme: Hund sammelt Eier, Hühner
Polen	15.6.2016	Block 252	Wolken
Portugal Madeira	9.5.2016	Block 66	Europa: Umweltbewußt leben
Portugal	9.5.2016	Block 394	Europa: Umweltbewußt leben
Portugal	4.4.2016	98	
		aus 98–100	ATM Freimarken
			75 Jahre Liga Krebs: Obst und Gemüse
Rumänien	9.2.2016	7031–7034	Spechte + Block 650
Rumänien	8.3.2016	7043–7048,	
		Block 652	Blumenalphabet,
			u.a. Dach-Hauswurz, Dahie, Azalee
Rumänien	15.4.2016	7060–7063.	
		Block 663	Schmetterlinge
Rumänien	4.5.2016	Block 666	Europa: Umweltbewußt leben
Rumänien	20.5.2016	7072–7075,	
		Bl.669	Freilichtmuseeum Dimitrie Gusti, Bauernhäuser
Schweiz	12.5.2016	2440–2442	Bodensee
Schweiz	12.5.2016	2443–2444	Eröffnung des Gotthard-Basistunnels, Gebirge
Schweiz	12.5.2016	2446–2449	Nachtaktive Tiere, u.a. Kauz, Iges, Gartenschläfer
Schweiz	12.5.2016	2452–2453	Europa: Umweltbewußt leben
Serbien	16.3.2016	657–660	Weltweiter Naturschutz: Osterluzeifalter
Sint Maarten	16.9.2015	345–354	Schmetterlinge
Slowakei	5.5.2016	789	Europa: Umweltbewußt leben
Slowenien	25.3.2016	1187–1189,	
		Block 85	Amaryllisgewächse
Tadschikistan	18.4.2015	690–691	Vögel: Sperling und Adler
Tchad	1.1.2012	G2631–M2631	Kampf gegen die Ausbreitung der Wüsten
Tchad	1.1.2012	N2631–t2631	Rettung des Tschadsees
Thailand	18.9.2015	3512–3513,	
		Block 338	Nachspeisen, u.a. Reis, Mango, Eiscreme
Thailand	16.11.2015	3522–3523	Neujahr: Strauß in Vase, einzelne Blüten
Thailand	23.11.2015	3524–3535	Ingwergewächse
Togo	1.1.2011	4316	Traditioneller Getreidespeicher
Tschechische Rep.	27.4.2016	890	Schwalbenschwanz

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Tschechische Rep.	4.5.2016	891	Europa: Umweltbewußt leben
Ukraine	15.4.2016	1540	Europa: Umweltbewußt leben
Ungarn	6.5.2016	5821	Europa: Umweltbewußt leben
Ungarn	8.6.2016	5826–5827, Block 387	Pflanzenfossilien
Vatikan	10.5.2016	1873	Europa: Umweltbewußt leben
Vereinte Nationen	22.4.2016	1504–1513	Kampf gegen den Klimawandel
Vietnam	7.8.2015	3693	Asean: Emblem, Reis
Vietnam	14.10.2015	3695–3698	Kampf gegen den Klimawandel
Vietnam	20.10.2015	3699–3702, Block 164	Käfer
Weihnachts-Insel	8.1.2015	798–811, Block 36–38	Chin. Neujahr: Jahr der Ziege, u.a. Ziege, Ratte, Ochse
Weihnachts-Insel	3.2.2016	818–831, Block 41–43	Chin. Neujahr: Jahr des Affen, u.a.Affe, Hase, Pferd
Weihnachts-Insel	3.2.2016	833–842	Chinesische Tierkreiszeichen: u.a. Hund, Schwein
Weißrußland	17.3.2016	1108	Vogel des Jahres: Schellente
Weißrußland	5.4.2016	1109–1110, Block 134	Europa: Umweltbewußt leben
Weißrußland	12.5.2016	1113–1114	Steppen- und Steinadler

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift als PDF-Datei eingepflegt.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.



Neuheiten Stempel

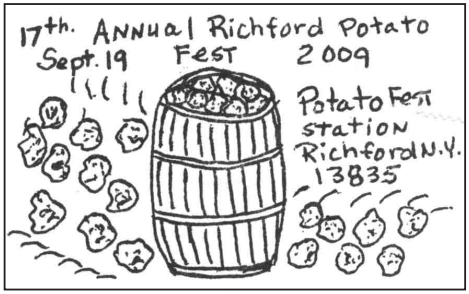
Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

Auf der Insel Föhr fanden im Juni „Briefmarkentage“ statt. Im Stempel wird die Wyker Windmühle gezeigt. Der Name Wyk kommt vermutlich von der alten dänischen Bezeichnung für Bucht her. Ich (KH) sage ja häufig, daß ich am Rande der bewohnten Welt leben würde, doch die fünftgrößte deutsche Insel Föhr ist noch viel, viel nördlicher. Nicht ganz so hoch wie Sylt, aber mit deutlich weniger Schickimicki. Hier wohnen mehr als 8.000 Einwohner, die stolz sind auf ihren Berg, der immerhin13,2 Meter über Normalnull hoch ist (bei Ebbe). Ursprünglich war Föhr keine Insel, sondern Teil des Festlands. Dann kam 1362 die „Grote Mandränke“ und machte aus der Halbinsel eine echte Insel; ob dies wirklich so und zu diesem Zeitpunkt war, ist unter Historikern strittig. Sicher ist, daß um diese Zeit die niedrigen Sommerdeiche mit Schutz vor der normalen Flut (erst wenn das Wasser 1,50 bis 2,00 Metern das Mittlere Hochwasser übersteigt, wird dies heute als Sturmflut definiert) durch höhere Deiche und geschützte Warften abgelöst wurden und damit auch fruchtbares Land gewonnen werden konnte. Die Windmühle ist eine sog. Galerieholländerwindmühle (was im Stempel nicht erkennbar ist) mit dem Namen „Venti amica“ (Freundin des Windes), die 1879 am Stadtrand von Wyk gebaut wurde. Die Bezeichnung Galeriemühle (ndl. stellingmolen) leitet sich von der umlaufenden Galerie ab, von der Flügel, Steert und Bremse bedient werden konnten. Die Sonderstempelstelle Brief in der Berliner Uhlandstraße bedient Sie mit dem Stempel.



Alljährlich findet in Richford (New York, USA) ein Kartoffelfest statt. Alljährlich kommt ein Zierstempel hinzu, ein jedes Mal anders gestaltet. Man könnte also eine Sammlung von Stempeln des Annual-Richford-Potato-Festivals begründen. Heuer war das 23. Festival am 17. September. Die Stempel auf Umschlägen werden bei Ebay oder Delcampe angeboten.



Als die Post noch staatlich war, gab es einen Briefträger, der sommers täglich mit einem Wattwagen von Cuxhaven nach Neuwerk fuhr, dort die Post für die etwa 40 Einwohner ablieferte und dann hoch auf dem gelben Wagen zurückfuhr. Dieser Postler war gerühmt für seine Photographien von Meer und Sand und Sonnenuntergängen. Das Bildmotiv auf dem Stempel der „Briefmarken- und Münzenfreunde Geest e.V." zeigt den Leuchtturm auf Neuwerk, einen Wattwagen (der in Echt Sitze für 11 Touristen bietet und 30 Euro für Hin- und Rückfahrt erfordert), und der Reiter verweist vermutlich auf das Duhner Wattrennen-Spektakel. Jetzt greife ich ein wenig in die Geschichtskiste. Neuwerk gehört seit 1286 teilweise bzw. zur Gänze und bis heute zu Hamburg, Bezirk Mitte. Ein erster Leuchtturm wurde 1310 als Wehrturm gebaut und diente als Schutz der Elbmündung vor Seeräubern (Klaus Störtebeker und Gödeke Michel waren erst später). Diese unzüchtigen und die Geschäfte der Pfeffersäcke störenden Gesellen saßen in Ritsebutle, gehörten zur Familie von Ritter Lappe, ließen am Strand von Duhnen Feuer flackern, lockten die Seefahrer damit auf Grund und nahmen sich nach althergebrachtem Recht (Jus naufragii) das „zufällig" gefundene Strandgut. Als die Lappes Neuwerk besetzen, waren es die Hamburger leid, belagerten deren Schloß Ritzebüttel, bis Lappe aufgab. Hamburg kaufte 1393 Schloß und Umgebung, setzte einen Amtmann ein, der letzte Lappe verzog nach Hamburg, bekam eine Rente, und dort starb die Familie aus. Deutschland ehrt auch in Cuxhaven seine verstorbenen Verbrecher: an die Lappes erinnert heute ein Platz in Cuxhaven und an Störtebeker, der gleichfalls dem damals noch nicht kodifizierten Seerecht nicht treu war, eine Straße. Neuwerk und die unbewohnte Nachbarinsel mit Vogelschutzgebiet Scharhörn liegen im Naturschutzpark Niedersächsisches Wattenmeer. Als das Kaiserreich unterging, wurde aus der *reichs*freien Stadt durch einen „Abschreibfehler" ein *rechts*freies Hamburg (1266 tauchte ein nachträglich angefertigter Frei- und Falschbrief von König Barbarossa auf, der Hamburger Rechte garantierte). Deshalb glaubt die Stadt, ihren giftigen Hafenschlick vor Scharhörn ablagern zu dürfen: an der „Tonne E3", 25 km nordwestlich von Scharhörn, wird das Ausgebuddelte ausgekippt (irreführend heißt das Verklappung) – Schleswig-Holstein und Hamburg haben schandhaft vereinbart, daß dort insgesamt 10 Millionen Kubikmeter verbracht werden dürfen. Hamburg zahlt dafür fünf Euro pro Tonne Trockengewicht an die Stiftung Nationalpark Schleswig-Holsteins! Wo ist das Problem? Das Meer ist doch sowieso Müllkippe – ein wenig Dreck mehr oder weniger spielt doch keine Rolle. Oder? Na jaaaa, der Dreck kommt zurück in die Elbmündung, also auch ins Naturschutzgebiet, nach Scharhörn, nach Neuwerk und an den Duhner Strand. Bekanntlich war Cuxhaven bis 1937 Teil der Hansestadt Hamburg (deswegen dürfte sich Cuxhaven doch auch Hansestadt nennen, nicht wahr?). Plötzlich und unerwartet heißt es, nicht der Hamburger Schlick, sondern die Ausbaggerung der Weser wegen der Zufahrt der großen Schiffe für den Hafen von Bremerhaven ist ursächlich für den Duhner Matsch. Schuld sei auch der sog. Steindamm, der die Fahrrinne der Elbe vom Strand trennt. Hamburg und Bremerhaven sind seit altersher Konkurrenten, und Cuxhaven orientiert sich immer noch nach Hamburg, obwohl von da nur Schlick zu erwarten ist. Das ist alles nicht so gut für Strand und Sand. Dann gab es noch einen weiteren Tatort mit Manfred Krug und Charles Brauer – aber das ist ein ganz anderer Krimi. Der endete immer gut.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44,
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: henselerklaus@aol.com oder klaushenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 165 /Oktober 2016 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft wird vermutlich wieder prall gefüllt sein. Dank den Autoren, die Anfang des kommenden Jahres auch noch die Artikel der anderen Mitarbeiter lesen können.

Agrarphilatelie 166 April 2017

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft Motivgruppe
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Sie finden Geschichten über Äpfel, Hortisole, über Rinder, Pilze, neue Akzidenzen und Listen

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

schon sehr früh im November war unser Januarheft 2017 druckreif, es fehlte nur noch das Vorwort. So saß ich nun vor einem leeren Blatt Papier und beginne zu schreiben.

Einen Jahresrückblick auf 2016 möchte ich mir ersparen. In Sindelfingen auf unserer Jahreshauptversammlung (siehe Protokoll, Seite 4) haben wir beschlossen, zukünftig auf einen Info-Stand zu verzichten.

Und wir haben in diesem Zusammenhang auch verabredet, unsere Jahreshauptversammlungen und Jahrestreffen an wechselnden Orten abhalten. Ich hoffe, daß dann Mitglieder zu uns kommen, denen Sindelfingen zu weit ist oder zu hektisch oder aus anderen Gründen nicht paßte. Im kommenden Jahr soll dies in Speyer (28. Oktober bis 1. November 2017) sein; Anlaß ist auch das Jubiläum des „BSV Speyer“, die das mit einer Rang-3-Ausstellung verbindet. Näheres erfahren Sie im Aprilheft.

An der 1. Literaturausstellung der Arbeitsgemeinschaften, deren Ergebnisse in Sindelfingen präsentiert wurden, hatten wir uns beteiligt. Wir sind ja bekanntermaßen immer unzufrieden mit den Bewertungen, aber nun reicht es: wir werden uns an solchen Wettbewerben nicht mehr beteiligen. Eingereicht hatten wir die „Agrarphilatelie“ und einen Sonderdruck von „Rotkäppchen“. Ich will nicht verhehlen, daß ich sehr, sehr enttäuscht bin über die Bewertung unserer „Werbebroschüre“ „Rotkäppchen“: 54 Gesamtpunkte von 100 möglichen. Für die „inhaltliche Bearbeitung“ haben wir 26 von 40 Punkten, für „Originalität, Bedeutung und Tiefe der Forschung/inhaltliche Qualität“ haben wir 18 von 40 Punkten erhalten; Frage dazu, verehrte Juroren: War es unoriginell, das Grimmsche „Rotkäppchen“ in einen Überblick über die Sammelmotive in unserer ArGe umzuschreiben und mit Briefmarken zu illustrieren? Noch ein Frage, verehrte Juroren: Wie hätte man die „inhaltliche Qualität“ eines Märchens verbessern können? Mit mehr sex and crime? Für die technische Gestaltung auf vorgegebenen 15 Blättern wurden uns 5 von 10 Punkten und für die Präsentation auch 5 von 10 Punkten zugewiesen. Ich würde mich freuen, wenn mir die Juroren erklären würden, was wir besser machen könnten. Denn siehe Seite 15: wir wollen Wiederholungstäter werden.

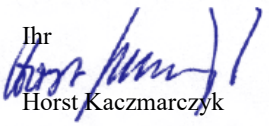
Nach unserem Treffen in Sindelfingen erreichte uns die Nachricht, daß unser Mitglied und Autor vieler Beiträge Stefan Hilz verstarb. Herr Hilz nahm häufig an unseren Versammlungen teil und half nicht nur am Infostand.

In Bad Mondorf soll in diesem Jahr erstmals die neue Ausstellungsklasse „Open Philately" als Pilotveranstaltung organisiert werden. Seit den 1990er Jahren wird in Skandinavien diese Ausstellungsklasse praktiziert; sie soll eine Chance für alle Sammler sein, ihr philatelistisches Material in einer persönlichen und kreativen Weise zu präsentieren. In der „Philatelie" vom Oktober 2016 ist ein diesbezüglicher Bericht veröffentlicht worden. Roger Thill wird im nächsten Heft einige Details erläutern.

Nur noch ein paar Tage bis zur Adventszeit und Weihnachten. So möchte ich Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünschen.

Für das kommende Jahr wünsche ich Ihnen viel Freude an unserem Hobby und Erfolge bei Wettbewerbsausstellungen (von denen wir hören möchten). Einen guten Start ins Jahr 2017, Ihnen und Ihrer Familie Glück und Gesundheit – das wünscht Ihnen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz
von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift als PDF-Datei eingepflegt.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Aus den Sammlungen von Heinz Wienhold haben wir diesmal Trecker gewählt.

Inhaltsverzeichnis

Sindelfingen 2016 Mitgliederversammlung	4
Stefan Hilz ist verstorben	5
Die Mungbohne in Indien alltäglich ...	6
Eine kleine Moselreise	8
Ein Projekt für alle	15
Ein Kaffee zum Mitholen, bitte (Teil2)	15
Das löst alle Nahrungsprobleme	19
Werbung mit der Natur	21
Page-Three-Stamp	23
Rhönschaf und Deutsches Sattelschwein	23
Nationalpark Hohe Tauern	27
Esslinger Weine auf Reisen	30
Buchempfehlungen	33
Es gibt viele Rinderrassen (Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen: Teil 21)	34
Pilze (Teil 14)	41
Garten – Theater: Pflanzen in Shakespeares Welt	45
Pflanzen in Shakespeares Werken	46
Pflanzen bei Shakespeare (1.Folge: Eibe)	48
… und heute gibt es bei Oltersdorfs: Feijoada	50
Kleine Akzidenzen 4	51
Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	53
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	54
Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Siegfried Holstein, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Stefan Hilz †, Heinz Wienold, als Gast: Yvonne Treis



Redaktionsschluß:

Ein paar Tage nach „Sindelfingen“ war Schluß mit Lustik, Pardon, mit der Redaktionsarbeit.

Sindelfingen 2016 Mitgliederversammlung

1. Begrüßung und Eröffnung

Herr Roger Thill, Zweiter Vorsitzender unserer ArGe, eröffnete die Versammlung.

2. Wahl des Protokollführers

Herr Klaus Henseler wurde von den Teilnehmern zum Protokollführer bestimmt.

3. Jahresbericht des Vorstands

Herr Thill verlas den Jahresbericht der erkrankten und deshalb verhinderten Vorsitzenden Frau Anja Stähler. In dem Bericht heißt es, daß unsere ArGe durch ihre Internationalität eine besondere Qualität aufweise, die sich auch dadurch auszeichne, daß die Mitglieder über Ländergrenzen hinweg an Ausstellungen teilnehmen und Freundschaften pflegen. Aber: Wie alle Vereine würde auch unser Verein am Mitgliederschwund leiden; Nachwuchssammler sind rar. „Die ArGe lebt von den Mitgliedern und entwickelt sich durch die Mitglieder." Sie sprach ihren besonderen Dank den Autoren der „Agrarphilatelie" und den Ausstellern aus, welche auch den Laien unser gemeinsames Sammelgebiet nahebringen sowie den „fleißigen Helfern" die unseren Stand in Sindelfingen betreuen. Ein besonderes Dankeschön gilt Horst und Eva, welche immer für die ArGe da sind.

4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers

Herr Horst Kaczmarczyk erinnerte daran, daß 2016 eine aktualisierte Mitgliederdatei erstellt werden konnte. Unerfreulich ist die „Zusammenarbeit" mit der Deutschen Post, bei der es bei Problemen (von der Post selbst verursacht) inzwischen keine festen Ansprechstellen mehr gibt. 2016 habe er auf mehreren Ausstellungen unsere ArGe vertreten (z.B. Essen, Wuppertal). Aktuell seien 82 Mitglieder in der ArGe, die mit ihrem Jahresbeitrag von rund 2.100 Euro fast die Kosten von 2.300 Euro decken. Die Rücklagen erlauben es, den Jahresbeitrag b.a.w. unverändert zu lassen. Vier Mitglieder gehören noch zu den Gründungsmitgliedern unserer ArGe: Herren Klaus Hermann, Ludwig Bauer, J. J. van Oss und Konrad Häne-Koller. Für ihre Treue und ihre Mitarbeit in der ArGe möchte er besonders danken. Herr Kaczmarczyk präsentierte dann noch die Altersstruktur der Mitglieder; unsere ältesten Mitglieder seien Herr Fritz Muttray und Herr J.J. van Oss.

5. und 6. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung des Vorstands

Herr Ulrich Oltersdorf erklärt, daß er mit Herrn Carlo Lonien die Kasse geprüft habe. Alles sei – wie immer – perfekt gewesen. Er beantrage daher die Entlastung des Schatzmeisters und des Vorstandes. Der Vorstand wird bei zwei Enthaltungen (Herren Thill und Kaczmarczyk) einstimmig entlastet.

7. Verschiedenes

a) Nach kurzer Diskussion wird beschlossen, an der Messe in Sindelfingen nicht mehr mit einem Stand der ArGe teilzunehmen. Aufwand und Ertrag stünden in keinem vernünftigen Verhältnis.

b) Die nächste Mitgliederversammlung (mit Wahlen) soll Ende Oktober 2017 in Speyer stattfinden.

c) Es soll Kontakt zu anderen Arbeitsgemeinschaften mit gemeinsamen/ähnlichen Themen und mit den „Jungen Briefmarkensammlern“ aufgenommen werden; wir wollen die „Agrarphilatelie“ an diese gleichfalls verschicken und anbieten, Artikel in ihren Mitgliederzeitschriften nachdrucken zu dürfen.

d) Die von Herrn Kaczmarczyk betreute Website des BdPh, in der die Artikel (Autor und Name) der „Agrarphilatelie“ aufgenommen werden, übernimmt ab Januar 2017 Herr Roger Thill.

e) Die Probleme mit der Deutschen Post werden dadurch gelöst, daß jetzt wegen angeblich unrichtigem Porto das verlangte Nachporto (ohne weitere Klärungsversuche) gezahlt wird.

Mit großer Bestürzung müssen wir Ihnen mitteilen, daß Herr

Stefan Hilz

am 23. Oktober 2016 verstorben ist.

Stefan Hilz hat über viele Jahre die Neuheitenliste für unsere Mitgliederzeitschrift aufbereitet. Von ihm stammen außerdem zahllose Artikel insbesondere über die süddeutschen Weine und die Organisationen der Weinbauern. Seine Informationen haben stets dazu beigetragen , daß selbst passionierte Weinliebhaber neue Erkenntnisse erlangten. Herr Hilz war der erste, der eine „Kleine Akzidenz“ einschickte. Selbst in den Pausen zwischen seinen vielen Therapien lieferte er sehr fundierte Beiträge für die „Agrarphilatelie“. Es war immer sehr angenehm, mit ihm ein Gespräch zu führen. Auch hier zeigte sich seine große Sachkenntnis über Wein und über Briefmarken mit Weinmotiv.

Wir werden ihn vermissen.

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk Klaus Henseler

Ulrich Oltersdorf

Die Mungbohne ist in Indien alltäglich ...

Die Mungbohne ist bei uns exotisch, in Indien ist sie alltäglich. Die Mungbohne *(Vigna radiata)* (Mungobohne, Jerusalembohne, Lunjabohne, indisch: Mung Dal) ist eine Pflanzenart aus der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler innerhalb der großen Familie der Hülsenfrüchte. Sie ist mit vielen Bohnen verwandt, insbesondere die Urdbohne *(Vigna mungo)* ist ihr zum verwechseln ähnlich.

Die Mungbohne wird seit einigen tausend Jahren in Indien angebaut und ist heute in ganz Südostasien verbreitet. Sie ist eine einjährige krautige Pflanze und wächst meist aufrecht, meist stark verzweigt und erreicht Wuchshöhen von 30 bis zu 150 cm; es gibt auch windende und halb kriechende Sorten. Die Stängel sind stark behaart mit braunen, steifen, ausgebreiteten Haaren. Meist entwickeln sich an einem Fruchtstand nur zwei Hülsenfrüchte. Die linear zylindrischen, rauh behaarten Hülsenfrüchte weisen eine Länge von 4 bis 10 cm und einen Durchmesser von etwa 0,5 cm auf. Die reifen Hülsenfrüchte färben sich dunkelbraun bis schwärzlich. Jede Hülsenfrucht enthält meist sieben bis zwanzig Samen. Die erbsengroßen Samen können fast rund und prall oder länglich bis quadratisch abgerundet sein; sie besitzen eine grüne, manchmal auch gelbe oder schwarze Farbe. Die Samen sind im Inneren gelb (die der Urdbohne sind weiß). Der charakteristische längliche Nabelfleck der Mungbohne ist 1,5 × 0,5 mm groß und eingezogen, in sich aber aufgewölbt. Das Tausendkorngewicht beträgt 20 bis 42 Gramm.

Indien ist der Hauptproduzent von Mungbohnen, deutlich weniger wird in Thailand und den Philippinen erzeugt. In internationalen Agrarstatistiken werden nur Bohnen insgesamt notiert. Eine Publikation aus Indien beziffert für 2011 die indische Bohnenproduktion auf insgesamt 14,8 Millionen Tonnen, davon sind 12% Mungbohnen.



Die Mungbohnen sind leichter verdaulich als die in Mitteleuropa verbreiteten Gartenbohnen und verursachen keine Blähungen. Sie haben allerdings auch deutlich weniger Eigengeschmack.



Man kann die frischen Hülsen essen und ebenfalls die getrockneten Bohnen, die auch vermahlen werden. Die Mungbohnen keimen leicht, sie können leicht mit Sojasprossen verwechselt werden. Diese Eigenschaft wird in vielen Haushalten dazu genutzt, die Keimlinge in speziellen Keimschalen selbst zu ziehen. Mungbohnenkeimlinge sind ein klassisches Wok-Gemüse, finden aber auch Verwendung in Salatmischungen.

Aus dem Mungbohnen-Mehl werden unter anderem die asiatischen Glasnudeln hergestellt.

In Indien ist die Mungbohne Grundnahrungsmittel und eine wichtige Proteinquelle. Sie wird zu Dal verarbeitet und als Snack gegessen. Hierzu werden die getrockneten Bohnen in Wasser eingeweicht, wieder getrocknet und anschließend in Öl frittiert.

Die getrocknete Mungbohne hat einen Kaloriengehalt von 275kcal/100g, 23% Eiweiß, 42% Kohlenhydrate, 17g Ballaststoffe, 1% Fett. Wie Bohnen im allgemeinen sind Mungbohnen an Lysin reich und ergänzen sich gut mit Getreide. Erwähnenswert sind die Gehalte an B-Vitaminen sowie an Magnesium, Calcium und Eisen.

Auf Briefmarken ist die Mungbohne erschienen in:

- China-Taiwan (MiNr. 3956–3959, 28. Januar 2015) Hülsenfrüchte. Erdnuss *(Arachis hypogaea)* Adzukibohne *(Vigna angularis)*, Sojabohne *(Glycine max)*, Mungbohne *(Vigna radiata)* (Abb.)
- Philippinen (MiNr. 4708–4715, Block 307; 15. April 2013) Eßbare Nüsse und Samen – u.a. Mungobohne (Abb.) – Streifen (Abb.)
- Aus Korea-Nord (MiNr. 5354–5357, 20. August 2008) gibt es die traditionelle Speise Mungbohnen-Pfannkuchen, über die ich im Heft 165 (Oktober 2016) „Speisen der Erde" berichtet habe.

Die Informationsquellen sind, wie gewohnt, in der Ernährungsdenkwerkstatt benannt.



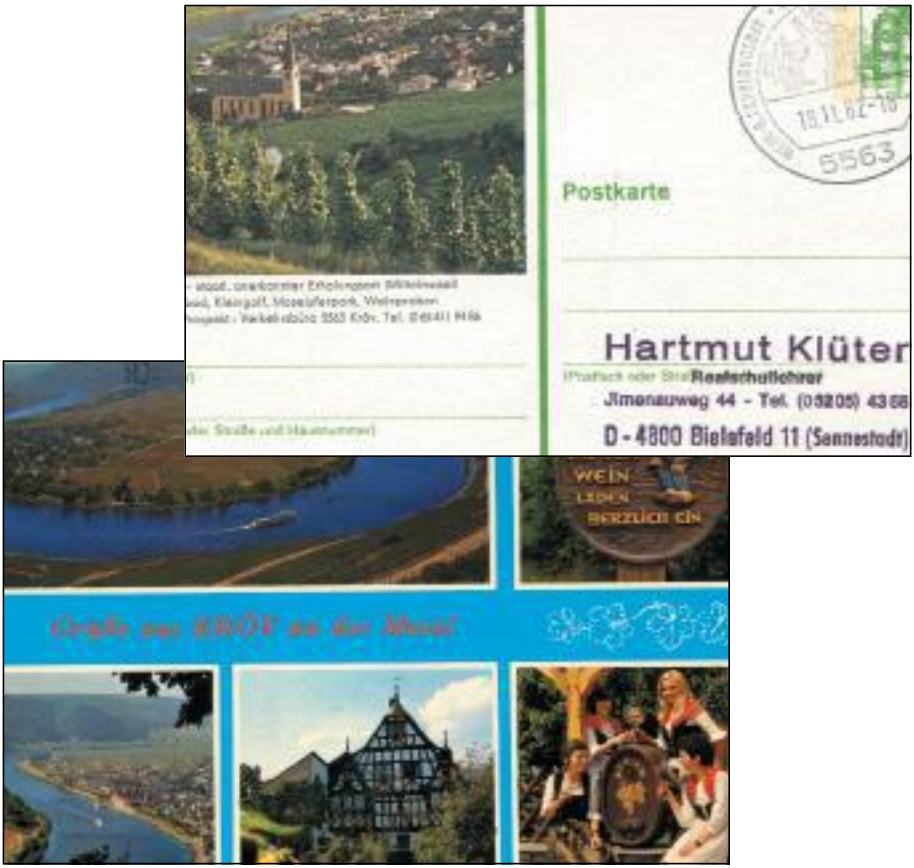
Horst Kaczmarczyk

Eine kleine Moselreise Teil 2

Eine Ausstellungssammlung

Weindorf Kröv

Mitten im windungsreichsten Teil des Mosellaufs, umgeben von rebenbewachsten Hängen liegt das gastliche Weindorf Kröv, 1971 auf einer unsere Moselreisen haben wir im Weingut G.Hermes Dietrich an einer Weinprobe teilgenommen. Bis heute sind wir halten wir dem Weingut Hermes, und das in der dritten Generation, die Treue. Von den sechs Lagenweinen ist der Kröver Steffesberg unser Favorit.



Kröver Nacktarsch (Großlage) gehört zweifellos zu den bekanntesten Weinen der Welt. Bei Weinfreunden beliebt ist der Mosel-Riesling mit seiner feinen Säure. Kröver Nacktarsch ist eine uralte, volkstümliche Lagebezeichnung in Kröv, die sich in Familienaufzeichnungen bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen läßt.



Reichsschanke zum „Ritter Götz". Zwei passionierte Weinfreunde aus Kröv, das Gastwirtsoriginal Junglen-Dick und der Amtsbürgermeister Ostler, haben viel zu Popularität des Nacktarsch-Weines beigetragen.



Über die Entstehung des Namens Kröver Nacktarsch gibt es mehrere Geschichten; eine davon und dies scheint die glaubwürdigste zu sein, ist im Buch „ Mosel"von Karl Christoffel nachzulesen.





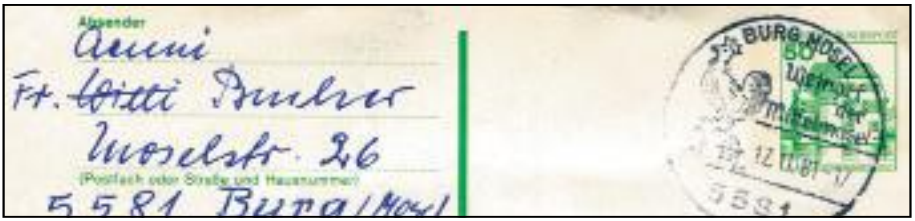
Traben-Trarbach: Zwei Sonderstempel Text in Frakturschrift (rechts) und in Antiquaschrift.







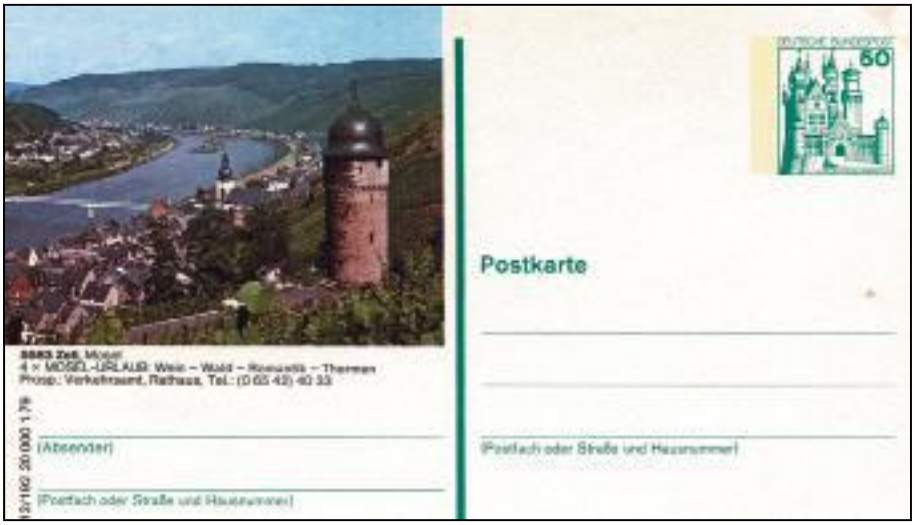
Auf dem Weg nach Zell über Enkirch–Burg–Reil–Pünderich–Briedel, mit ihren alten Ortskernen.



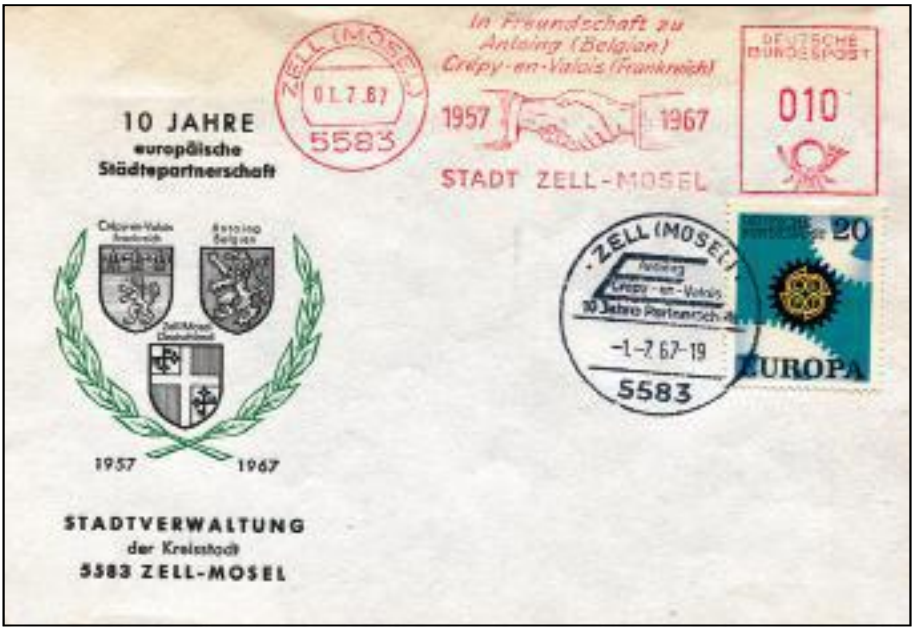




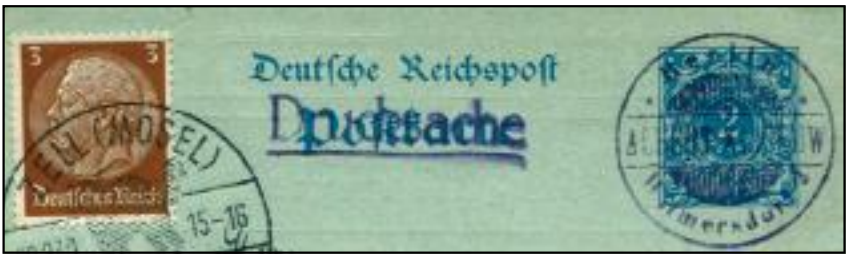
Zell mit den Stadtteilen Barl, Kait und Merl ist eine alte, traditionsreiche Winzerstadt an der engsten Schleife der Mosel mit seinen Rebstöcken, eine der Größten, wenn nicht sogar die Größte Weinbaugemeinde an der Mosel.







Die Katze aus Zell ist nicht die erste, die sich auf einem Moseletikett räkelt. Sie hatte schon Vorläufer. Die Schwarze Katze ist ein von der Weingemeinde erwählter und propagierter Phantasiename!







Bullay

Seine Einzellagen gehören zur Großlage Grafschaft.









Im nächsten Heft werden wir zur unteren Mosel von Bullay nach Cochem torkeln.

Ein Projekt für alle

Ulrich Oltersdorf (links) und Klaus Henseler sprechen in unserem „Kabäuschen“ auf der Sindelfinger Briefmarken-Börse über die Idee für „Hans im Glück“ – ein weiteres Märchen, das an das in der „Agrarphilatelie“ abgedruckte „Rotkäppchen“ anschließt. Es wird wieder eine gemeinsame Arbeit von Mitgliedern der Arbeitsgemeinschaft werden; es ist nicht zu unterschätzen, wenn an diesem Projekt möglichst viele Mitglieder mitmachen würden. Gesucht werden Briefmarken oder andere Belege, die zum Märchen passen: also ein Klumpen Gold, ein stolzer und ein vom Pferd gefallener Reiter, eine Kuh und ein Melkvorgang, ein Schwein, ein Metzger, Wurst, Schinken, eine Gans (unterm Arm oder so), ein Schleifstein und ein Scherenschleifer, ein Dorfbrunnen. Habe ich etwas vergessen? Wenn Sie eine solche Briefmarke oder einen anderen themen-bezogenen Beleg (übrig) haben oder sie uns als Scan schicken würden (an Klaus Henseler), dann wäre das sehr hilfreich. Aus Text und Marken werden wir ein Exponat machen und ausstellen. Außerdem werden wir „Hans im Glück“ in der „Agrarphilatelie“ (ab voraussichtlich Herbst 2017) veröffentlichen und für die Mitmacher einen Sonderdruck erstellen.



Yvonne Treis

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte (2. Teil)

Der moselfränkische Garten

Gärtnern liegt seit einigen Jahren schwer im Trend. Und Zeitschriften übers Landleben verkaufen sich wie geschnitten Brot. Hier in St. Aldegund verbringt man jede freie Minute im „Gòarde”, unten in Cochem jeden Moment im „Jòarde”. Die Zeitungen überschlagen sich mit Gartentipps, und das Gartenvirus hat auch dieses Buch infiziert.

Im moselfränkischen Gartenvokabular werden, was nicht verwundert, viele Wörter anders ausgesprochen als im Hochdeutschen. Die Möhren werden zu „Mórre" oder „Muhre". Zusammen mit „Erwes" (Erbsen) gehören sie in die Gemüsesuppe „Quer-doosch-dä-Gòarde", die samstags aufgetischt wird.

Der „Salat" wird fast bis zur Unkenntlichkeit entstellt – nicht nur durch gefräßige Schnecken, sondern auch durch die moselfränkische Zunge. In Briedern wandelt man ihn in „Zollòòt" und in St. Aldegund in „Zlòat" um. In Gillenbeuren heißt er kurz und schmerzlos „Schlòòt".

Viel interessanter als die Ausspracheunterschiede sind jedoch die Pflanzennamen, die ganz andere Wortstämme haben als im Hochdeutschen. Das beste Beispiel dafür sind die „Krómbere".

Während das hochdeutsche Wort Kartoffel ein Lehnwort aus dem Italienischen ist, haben unsere Vorfahren in Eifel und Hunsrück die Feldfrucht mit Birnen verglichen und als „Grundbirnen" umschrieben. Dieses hat sich dann im Laufe der Zeit zu „Krómbere", „Krumbiere", „Krumpern" oder in der Dauner Ecke sogar zu „Schrumpere" abgeschliffen. Ganz anders in Südwestdeutschland. Dort verknüpfte man die aus Südamerika gekommene Knolle mit Äpfeln und nannte sie deshalb „Erdäpfel".







Die moselfränkische Gurke heißt mancherorts „Kummer". Aber nicht weil sie ein bekümmertes oder gar kümmerliches Gartenprodukt wäre. Der Name geht vielmehr auf das französische Wort „concombre" für Gurke zurück. Dem Französischen sehr nahe sind noch die „Kumkummeren" in Ürzig.

Kohl heißt im ganzen moselfränkischen Gebiet „Kappes". Nur die kleinen Kohlsetzlinge nennen wir kurioserweise „Kielscher", also Köhlchen, und nicht etwa „Käppesjer". Eine Kohlsorte, der Grünkohl, trägt vielerorts einen speziellen Namen. In St. Aldegund spricht man von „Spruckele", in Cochem von „Kroosmoas", in Brauneberg von „Wontermous" (Wintermus). Spät im Jahr kann man außer Grünkohl oft auch noch „Bräatlauf" ernten. Dieses Wort für Porree ist wörtlich übersetzt Breitlauch.

Den verwandten Schnittlauch nennt man in der Vulkaneifel bis hinüber nach Ostbelgien merkwürdigerweise „Bratzel" – dieses Wort läßt sich zurückverfolgen bis zu einer in Mittellatein geschriebenen Landgüterverordnung Karls des Großen, wo der Schnittlauch „britlas" heißt. […]

Wenn Moselaner gipfeln, ohne Berge zu besteigen

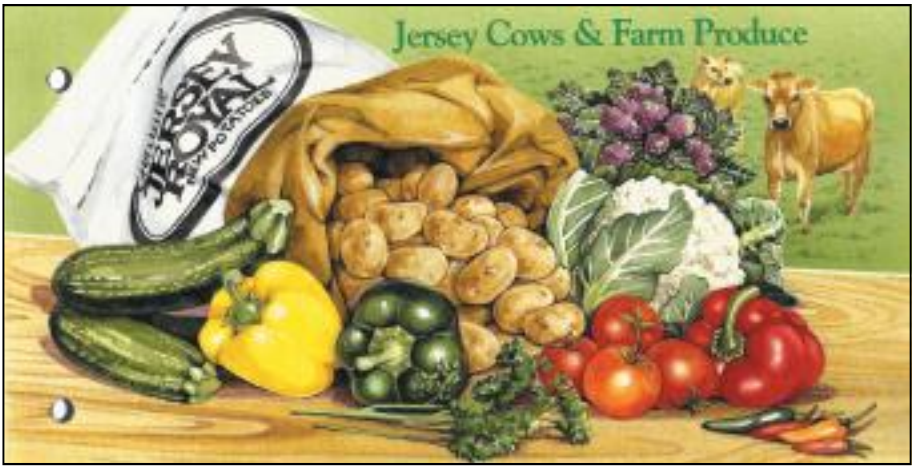
Am Wochenende hatten wir Besuch aus Kanada, das, nun ja, nicht gerade zu den großen Weinbaunationen gehört. Also eine prima Gelegenheit, für den Moselwein zu werben und – plopp! – eine Flasche Neefer Frauenberg zu entkorken. Den wundervollen Riesling im Mund, fiel mir auf, daß der Wein auch sprachlich gesehen etwas Faszinierendes hat. Rund um den Wingert hat sich nämlich ein eigenes Weinbergsvokabular entwickelt.

Das Arbeitsjahr im Wingert beginnt mit dem „Schnäire" (Schneiden) der Reben. Dann folgt das „Schäare" (Scheren) oder „Räawe" (Raffen) der abgeschnittenen Reben. Zwei Verben,

die sehr schön die kleinen aber feinen Unterschiede zwischen Dialekt und Hochdeutsch zeigen: Während das hochdeutsche „Scheren" vor allem für das Entfernen von Haaren verwendet wird, meinen wir in unserem Platt damit das Zusammenbringen von Reben, Dreck und ähnlichem Material auf einem Haufen. Das moselfränkische „Räawe" läßt sich auch nur ungenügend mit dem negativen „Raffen" übersetzen. Bei uns bedeutet „Räawe" ganz neutral „Aufheben". Bevor die Weinstöcke „gebunne", also die neuen Reben in einem Halbbogen gebunden werden, geht der Winzer „stécke". […] Er bringt wackelige oder schiefe Pfähle wieder ins Lot und rammt sie fest in den Boden ein.

Sind alle Weinberge gebunden, hat man sprichwörtlich den „Honn" (Hahn) gefangen – was ganz früher mit einem kleinen Festchen gefeiert wurde. Doch der Wein ist dann noch lange nicht in der Flasche. Dem Binden folgen die Bodenarbeiten: das „Öffzeeje" (Aufziehen) mit dem „Grubber" – einem Gerät zur Lockerung des Bodens. Für die Behandlung der Reben mit Spritzmitteln nimmt der Winzer seinen Düsenjäger raus. […]

Im Juni werden die aus dem Bogen neu wachsenden Reben mit Bast nach oben an den Pfahl gebunden. Diese Arbeit heißt „Häfte" (heften), und sie hat mit dem hochdeutschen „Heften" aus der Bürosprache gar nichts zu tun. Im nächsten Arbeitsschritt werden die unerwünschten Nebentriebe, die „Geeze" (Geize), herausgebrochen. So wie Tomatengärtner das auch tun. Wobei wir Geize nicht „brechen", sondern „plécke" (pflücken). „Plécke" ist überhaupt ein spannendes Wort: Es ersetzt nicht nur im Weinberg das hochdeutsche Wort „brechen". Auch Bleistifte können bei angestrengtem Schreiben „durchpflücken" und Antennen in der Waschstraße „abpflücken".





Im Sommer werden die Triebe, die über den Weinbergspfahl hinauswachsen, „gegippelt". So kann der Winzer auch „gipfeln", wenn er in flachen Lagen arbeitet und keinen Berg besteigt. Im Herbst endlich werden die Trauben „gelässe" (gelesen). Früher gab es danach noch einen letzten Arbeitsschritt, das „Klänne". Mit dem Verb „klänne", verwandt mit dem französischen „glaner" (nachlesen), war das Einsammeln der hängen gebliebenen Trauben gemeint. Unserem Gast aus Kanada blieben diese Feinheiten unserer Mundart leider verschlossen. Dafür schmeckte ihm der Riesling vom Neefer Frauenberg umso besser!

Wir danken Frau Yvonne Ries und ihrem Verlag für die Genehmigung des Abdrucks. Der geneigte Leser findet das Buch unter dem Titel „Ein Kaffe zum Mitholen, bitte!" (ISBN 978-3-938381-47-2)

Klaus Henseler

Das löst alle Nahrungsprobleme

Ich gestehe, ich bin ein Trekkie: für alle, die Science Fiction nicht kennen oder mögen: ich bin Fan von „Raumschiff Enterprise" und seinen einzelnen Folgen. Das ist die Serie mit Captain James T. Kirk und Scottie, der für die Technik zuständig, und dem Doktor, „Pille" genannt, und schließlich als weiterer Hauptfigur Spock (der mit den spitzen Ohren). Bei all den technischen Neuerungen, die (jedenfalls und leider nur in der Serie) im 24. Jahrhundert zum Standard der Raumflotte gehören, fasziniert mich insbesondere der Replikator. Dieses Gerät synthetisiert Materie zur Erzeugung von Gegenständen. Für Nahrungsmittel arbeitet ein Replikator mit Proteinmolekülen und texturierten Kohlenhydraten, die der Computer je nach programmierter Speise so anordnet, daß sie das gewünschte Mahl nachahmen.

Captain Jean-Luc Picard („Das nächste Jahrhundert") bestellt bei seinem Replikator stets „Tea, Earl Grey, Hot" und schon kommt das Getränk (im Glas). Commander Benjamin Sisko von „Deep Space Nine" kocht gern (sein Vater betreibt auf der Erde ein konventionelles Restaurant), hat keine besondere Essensvorlieben; mit Jadzia Dax ißt er in „Quarks Bar" die

„Andorianische Knollenwurzel" (ein Verweis auf die erdige Kartoffel), die für ihre reichhaltigen Kalorien bekannt ist. Und mit dem früheren Sternenflottenoffizier Michael Eddington zelebriert Sisco im Quark's mehrmals den im 24. Jahrhundert immer noch gefeierten Thanksgiving day; in einer späteren Episode der Serie essen sie in einem kleinen Raumschiff das Gericht „Eins-Null-Drei".



Oberhalb der Marken: Die Raumstation. In der oberen Reihe sind abgebildet: Jadzia Dax (ein sog. „Trill"), Benjamin Sisco (ein Mensch), Major Kira Nerys (von Bajor), in der unteren Reihe: der „Ferengi" Quark, der auf dem Promenadendeck ein Restaurant betreibt, Miles O'Brien (ein Mensch) und Julian Bashir (ein genetisch veränderter Mensch).

Für die Erzeugung dieses Gerichts reicht es, dem Replikator ein „einmal Gericht Eins Null Drei" zuzurufen und schon kommt Curryhuhn mit Reis und Karotten als Beilage. So geschehen in „Deep Space Nine" in der Episode „Glanz des Ruhms".

Genial, wenn man Curryhuhn mit Reis mag:
Zutaten: 600 g Hähnchenbrust, 250 g Karotten, 500 ml Gemüsebrühe, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Chilischote (rot), 2 EL Currypulver, 1 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten. Die Hähnchenbrust in daumengroße Stücke, Karotten in Scheiben, schneiden. Zwiebeln klein würfeln, Chili in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrustwürfel scharf in Öl anbraten, Karotten dazugeben und 2–3 Minuten mitbraten. Zwiebeln hinzugeben, Knoblauch dazu pressen. 2 Minuten. Mit Gemüsebrühe aufschütten und einkochen lassen. Das Curry und Crème fraîche unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das dauert etwa 15 Minuten zuzülich etwa 30 Minuten Backzeit. Da ist's doch viel einfacher, dem Replikator „Eins Null Drei" zuzurufen – und pronto ist das Essen da, in der richtigen Menge und gut gewärmt.



Die Auswahl der Gerichte aus dem Replikator ist theoretisch unbegrenzt und hängt nur von den Ideen und Kochkünsten des Programmierers ab. Es wird in der TV-Serie erläutert, daß ein Unterschied zwischen replizierten und frisch zubereiteten Speisen nicht erkannt werde; Geschmack, sagen slow-food-Freunde, muß nämlich erlernt werden – daran mangelt es heute schon. Der Replikator ist zudem in der Lage, seine Funktion umzukehren und Essensreste und Geschirr zu beseitigen und wieder als Rohmaterie und Rohmaterial zu speichern. Also nie wieder Küchenarbeit.

Johannes Kohnen

Werbung mit der Natur

Gerade in Zeiten von Umweltzerstörung dient die heile Natur in der Werbung in vielfältiger Weise als Sehnsüchte weckendes Gegenbild. Leib und Seele werden eins mit der Natur. So könnte es immer bleiben, und das die Harmonie Störende wird verdrängt. Doch



Urlaubsparadiese müssen dann doch schließlich wieder verlassen werden. Im Urlaub konnte ich barfuß auf einem schönen Naturboden laufen. Das war eine Wohltat für die Füße und den ganzen Menschen. Zurück in der Stadt brauche ich Einlagen in den Schuhen, um mir ein Mindestmaß an natürlicher Elastizität zu bewahren. Und nun verspricht mir die Werbung besondere Einlagen mit hoher Elastizität und Bequemlichkeit. Dazu eine „Marke" mit schöner Wiese und entspanntem Fuß darauf, um das Ganze zu unterstreichen: Du kannst dir den natürlichen Zustand durch unser Produkt in den Alltag holen. So das Versprechen. Nun, vielleicht hilft ja die Einlage in der Tat, um die Fußprobleme loszuwerden, eine bunte Blumenwiese wird sie mir jedoch nicht ersetzen können.

Für den Motivsammler stellt sich natürlich die Frage: Sind solche „Werbemarken" sammelwürdig? Natürlich läßt sich eine DIALOGPOST-Sammlung in vielfältiger Form aufbauen. Ein gewisser Reiz könnte auch darin bestehen, Naturmotive, die wir in unserer



ArGe sammeln, mit Naturmotiven aus dem Bereich DIALOGPOST zu vergleichen. Worin liegen dabei Unterschiede und Übereinstimmungen? In der DIALOGPOST sollen Kunden erreicht werden, die sollen dann möglichst bald die angebotenen Produkte erwerben, darin liegt das Ziel. Außerdem sollen die Kunden möglichst auf Dauer an das Unternehmen gebunden werden. Das ist der wesentlich praktische Zweck solcher Post.

Für einen Sammler kommen dabei ganz andere Dinge ins Spiel. Er kann z.B. aus einer über lange Zeiträume sich erstreckenden Sammlung von derartigen „Werbemarken" aus dem Bereich der Natur Veränderungen und Kontinuitäten des Einsatzes von Naturmotiven in der Werbung dokumentieren. So produziert die DIALOGPOST Belege des Zeitgeistes. Den in einen Dialog mit unseren Motivsammlungen zu bringen, kann doch nicht ganz verkehrt sein. Man kann ihn bejahen oder kritisch beäugen; und dies kann sich auch immer wieder wandeln. Das Markensammeln bleibt doch spannend.

Werbung mit der Natur, das ist natürlich ein weites Feld, das über Beispiele aus dem Bereich der DIALOGPOST hinaus geht. Hier nur ein Beispiel für PORTOCARD INDIVIDUELL. Erdbeermarmelade zum Frühstück mit einer guten Tasse Kaffee, das weckt doch positive Gefühle. Und die eigene Marmelade aus dem eigenen Garten könnte man doch auch auf einer „individuellen Briefmarke" unterbringen und dabei „Mitesser" anlocken, natürlich nur von der angenehmen Sorte. Ich kann mir nun durchaus vorstellen, daß es SammlerInnen gibt, die von Werbung auf Marken gar nichts halten, weil das „eigentlich nichts mehr mit Philatelie im klassischen Sinne" zu tun hat. Aber solche Werbeprodukte können vielleicht doch ein Einstieg sein für ein Gespräch über unser Hobby.

Ihr eigentliches Werbeziel wäre dann gleichsam umgelenkt zu einem neuen Produkt, nämlich dem Briefmarkensammeln. Werbung für Briefmarken eben.

Pferde in der Forstwirtschaft gesucht

Ich suche Belege, Briefe, Marken, Werbestempel usw. über Pferde in der Forstwirtschaft und die Maximumkarte von Venda (Homeland in Südafrika) von 1986.

Monika Müller: Telefon 03641-7 95 69 00,
E-Mail mo-mu @ gmx.de



Page-Three-Stamp. Die Briefmarke der Postnord (Zusammenschluß der dänischen und der schwedischen Post) zeigt „Nordische Eßkultur": Kartoffel, Spiegelei, Knäckebrot, Grevé (Käse nach Emmentaler Art), Lachs, Hering sowie Dorsch für den Lutefisk (Stockfisch) und Schnittlauch zur Dekoration. Wenn man über nordische Eßkultur schreibt, muß man zwei Gerichte erwähnen: erstens „Köttbullar mittlere Portion" (Fleischbällchen mit was dazu), das uns IKEA nahebrachte und zweitens Surströmming, eine Konserve. Das kann man mit saurer Ostseehering übersetzen; so etwas kennen wir ja von unserem Salzhering mit saurer Sahne und sauren Spreewaldgurken. Doch der schwedische Strömming wird ganz, gaaanz anders verarbeitet. Es ist auch eine Fischspeise aus Heringen, die in der Ostsee im Frühjahr gefangen und in Salzlake eingelegt werden, wo sie zu gären beginnen – also ein normaler Vorgang. Dann wird dieser Hering etwa Mitte Juli eingedost (siehe Heft 165) und gärt darinnen weiter und weiter und weiter, so daß sich Boden und Deckel der Konservendose wölben. Von nun an wird's gefährlich, denn das Öffnen der Dose ist mit einer explosionsartigen Verbreitung des „intensiv, faulig und stinkenden" Inhalts verbunden. Die Schweden wissen das und sind entsprechend vorsichtig. Der Verkauf dieser schwedischer Eßkultur in Dosen beginnt aufgrund einer königlich-schwedischen Direktive aus dem Jahr 1937 jeweils am dritten Donnerstag im August. Zum Surströmming gibt es Tunnbröd. Vielleicht paßt als Nachtisch noch einen Obstteller mit der Stachelfrucht Durian. Im Internet habe ich gelesen, daß wohl jedes Volk ein Gericht speist, daß von anderen Völkern weniger gemocht wird – z.B. die bei den Chinesen beliebten Schwalbennester.

Stefan Hilz †

Alte und gefährdete Nutztierrassen:

Rhönschaf und Deutsches Sattelschwein

Am 1. September 2016 hat die Deutsche Post AG einen Block zu dem Thema Alte Nutztierrassen herausgegeben. Der Block zeigt zwei Marken mit dem Rhönschaf zu 70 Cent und dem Sattelschwein zu 85 Cent. Der Entwurf der Postwertzeichen und der Ersttagstempel stammt von Carsten Wolff, Frankfurt am Main. Im Michel wird er Block unter der Nummer 81 sowie die Marken unter 3162 und 3163

Die Meininger Briefmarkenfreunde widmeten am 10.9.2016 der Thematik einen Aktionstag. Die Deutsche Post präsentierte den Sonderstempel zum Ersttag und den Sonderumschlag

zum Rhönschaf, die Briefmarkenfreunde zeigen ihre Sonderumschläge zum Ersttag und zum Sattelschwein.



Alte Nutztierrassen eignen sich bestens für eine nachhaltige, regionale und ökologische Viehwirtschaft. Sie verfügen über wertvolle Eigenschaften: sie sind langlebig, genügsam, fruchtbar, widerstandsfähig gegen Krankheiten und optimal angepaßt an ihre angestammte Umgebung. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) hat sich zum Ziel gesetzt ihren Bestand zu sichern und ihre Bedeutung zu fördern.

Rhönschaf

Das Rhönschaf ist eine landschaftstypische Schafrasse der Rhön. Kennzeichnend ist der schwarze bis hinter die Ohren unbewollte Kopf. Das Rhönschaf ist ein mittelgroßes bis großes, hochbeiniges und hornloses Schaf, das hervorragend an ein rauhes Mittelgebirgsklima angepaßt ist. Sein Fleisch gilt als zart, mild und würzig.

Es gilt als eine der ältesten Nutztierrassen Deutschlands. Sein ursprüngliches Verbreitungsgebiet sind die Mittelgebirgslagen der Rhön im Grenzgebiet zwischen Hessen, Bayern und Thüringen. 1844 schrieb man in Akten des Hochstiftes Fulda: „Das gewöhnliche Schaf des Rhönlandwirtes ist ein gemeines teutsches Schaf in einer eigenthümlichen Art, welches selbst im Ausland unter dem Namen ‚Rhönschaf' gekannt wird. Es ist gelb-weiß mit einem schwarzen Kopf ohne Hörner, trägt eine grobe, wenig gekräuselte, wenig elastische Wolle, ist von großem Körperbau, starkknochig und von großer Mastfähigkeit".

Ab Ende des 19. Jahrhunderts ging der Bestand des Rhönschafes jedoch schnell zurück, bis 1960 nur noch etwa 300 Tiere in Herdenbüchern eingetragen waren, danach setzte aber wieder eine Aufwärtstendenz ein. In der DDR wurde das Rhönschaf durch ein zentrales Zuchtprogramm systematisch zurückgedrängt, man erkannte später jedoch den Wert der Schafrasse und gründete eine Zuchtgemeinschaft. Bis ins Jahr 2003 wuchs der Bestand auf 202 Böcke und 6780 Mutterschafe an.

Das Rhönschaf wurde bereits 1991 von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) zur „Gefährdeten Nutztierrasse des Jahres" erklärt.



Deutsches Sattelschwein

Das Deutsche Sattelschwein ist eine Rasse des Hausschweins und war bereits 2006 die gefährdete Nutztierrasse des Jahres. Das Tier hat seinen Namen von seiner charakteristischen Färbung: Die schwarze Grundfarbe wird in der Mitte von einem hellen „Sattel" unterbrochen. Der Kopf mit den Schlappohren ist schwarz, ebenso der hintere Teil des Rumpfes. Der vordere Rumpf (Sattel) ist mehr oder weniger weiß. Die Anteile „schwarz" und „weiß" können variieren. An den Übergängen finden sich Säumungsstreifen mit weißen Haaren auf schwarzer Haut.



Die Sau wiegt etwa 300 kg und kann pro Jahr 22 Ferkel zur Welt bringen. Sattelschweine gelten als sehr gute Mütter, die auch unter ungünstigen Bedingungen im Freiland ihre Ferkel aufziehen. Die Landrasse ist weidetauglich, gilt als robust und besitzt eine hohe Fleischqualität. Da das Fleisch nicht so mager ist, wie von den Verbrauchern heute gewünscht, ist das Tier bei Bauern und Verarbeitern nicht mehr so beliebt.

Das Deutsche Sattelschwein wurde 1948 aus Zuchtbeständen des Angler Sattelschweins und des Schwäbisch-Hällischen Schweins in der sowjetischen Besatzungszone zu einer neuen Rasse zusammengefasst. Es zählt zu den Buntschweinen. In der DDR wurde die Kreuzung dann zur Rasse Deutsches Sattelschwein entwickelt und war anfänglich sehr verbreitet. Aufgrund des genetisch bedingten hohen Fettanteils wurde die gute Mutterrasse wirtschaftlich zusehends uninteressant.



Die in Schleswig-Holstein beheimatete Ursprungsrasse Angler Sattelschwein war nach der deutschen Wiedervereinigung bis auf wenige Sauen und einen Eber ausgestorben. Zuchttiere aus der aufgelösten Genreserve des ehemaligen Volkseigenen Gutes Hirschfeld verhalfen hier zur Blutauffrischung. Das in Schleswig-Holstein beheimatete Ursprungsrasse Angler Sattelschwein war nach der deutschen Wiedervereinigung bis auf wenige Sauen und einen Eber ausgestorben. Zuchttiere aus der aufgelösten Genreserve des ehemaligen Volkseigenen Gutes Hirschfeld verhalfen hier zur Blutauffrischung. Angler Sattelschwein ist inzwischen nur noch die regionale schleswig-holsteinische Bezeichnung des dort wieder vermehrt gezüchteten Deutschen Sattelschweines. Auch die in Baden-Württemberg beheimateten



Schwäbisch-Hällischen Landschweine sind mit den Deutschen Sattelschweinen sehr eng verwandt.

Laut website des Züchterverbandes gibt es derzeit Züchter in 10 Bundesländern. Es kommen immer wieder neue Züchter hinzu: es herrscht aber auch eine starke Fluktuation. Die Tiere werden zu 26% im Freiland, 36% im Stall mit Auslauf und zu 38% in der Stallhaltung gehalten. Die Vermarktung erfolgt zu 52% über Hofläden, Gaststätten, Lieferservice o.ä., zu 28% für den Eigenbedarf sowie zu 20% über Händler.

Das Deutsche Sattelschwein, heute vor allem in den ostdeutschen Bundesländern anzutreffen, gilt als anspruchslos, robust und fruchtbar mit guter Fleischqualität. Die Schweine eignen sich für alle Formen der extensiven Viehwirtschaft. Laut GEH ist der Bestand der Tiere extrem gefährdet.

Quelle: www.deutsches-sattelschwein.de; www.meininger-briefmarkenfreunde.de; www. philatelie.deutschepost.de; www.wikipedia.de

Adolf Bläumauer

Nationalpark Hohe Tauern

Österreichs ältester, größter, bekanntester und spektakulärster Nationalpark erstreckt sich über 3 Bundesländer (Kärnten, Salzburg, Tirol) mit einer Ausdehnung von über 100 km in Ost-West- und über 40 km in Nord-Süd-Richtung.

Bereits anfangs des 20. Jahrhunderts gab es die ersten Bestrebungen, die Region rund um den Großglockner unter Naturschutz zu stellen. Es war der Stuttgarter Verein „Naturschutzpark" der auf der Salzburger Tauernseite Land aufkaufte. 1918 erwarb dann der Österreichische





Alpenverein Gebiete in Kärnten, später in Tirol. Und auch jetzt in jüngster Vergangenheit wurde Grund dazugekauft. Aber es dauerte.

Im Naturschutzjahr 1970 trafen die 3 betroffenen Bundesländer eine Vereinbarung zur Errichtung eines Nationalparks. Erst 1981 wurde dann der 1. Teil des Parks in Kärnten gegründet. 1983 folgte Salzburg und 1992 unterzeichnete schließlich Osttirol und gab dem Nationalpark Hohe Tauern seine heutige Form.

Der Nationalpark hat eine Größe von ca. 185 km². Die Landschaft besteht zu

- 10 % Gletscher (jährlich stark zurückgehend)
- 40 % Schutt und Felsen
- 30 % Alpiner Rasen und Feuchtflächen
- 10 % Wald
- 10 % Gewässer, Latschen, Zwergsträucher.

Über 300 Dreitausender (darunter der Großglockner mit 3.798 Meter) liegen in dieser Region, ebenso ausgedehnte Gletscherfelder: 342 Gletscher mit rund 130 km² Gesamt fläche (leider rasant schwindend). Im Nationalpark finden aber auch 551 Bergseen mit einer Größe zwischen 35 m² und 27 ha ihren Platz.



Es wäre nicht Österreich, wenn nicht jedes der drei betroffenen Bundesländer für ihren Bereich eine eigene Verwaltung hätte.

Erschlossen wird der Nationalpark von der Großglockner-Hochalpenstraße (von Anfang Mai–Ende Oktober, die restliche Zeit ist Wintersperre mit Schneehöhen von zehn Metern und mehr). Die Panoramastraße quert mit einer Länge von 50 km den Nationalpark in Nord-Süd Richtung und überwindet die Alpen in einer Höhe von 2.576 m. Jährliche Besucherzahl etwa 300.000 (ein „Nichts" gegen Besucherzahlen amerikanischer Nationalparks). Der den Nationalpark quer durchschneidende Alpenhauptkamm bildet eine prägnante Klima- und Wetterscheide.



Flora und Fauna gelten als besonders vielfältig da durch die großen Höhenunterschiede und die Nord-Süd-Teilung verschiedene klimatische Bedingungen auf engem Raum zusammentreffen.

Der Nationalpark beherbergt ein Drittel aller in Österreich vorkommenden Pflanzenarten; an die 10.000 Tierarten sind im Nationalpark heimisch. Dies trotz extremer Bedingungen mit einem Winter, der an die acht Monate im Jahr dauert und markant kurzen Frühlingen und Herbsten. Aufgrund der Größe des Nationalparks ist nahezu die gesamte Alpenflora und -fauna vertreten.



Der Nationalpark Hohe Tauern ist für jedermann frei zugänglich: Verbotstafeln wird man nicht finden – im Vertrauen darauf, daß Natur und deren Schutz im Verantwortungsbewußtsein jedes einzelnen verankert sind.

Quellen:
wikipedia; Österr. Post: Nationalparks in Österreich

Stefan Hilz †

Esslinger Weine auf Reisen

Am 8. Mai 2016 gab die BWPost Esslingen, ein privates Postunternehmen, fünf Briefmarken heraus, auf denen Weine der Weingärtner Esslingen e.G. abgebildet sind. Zudem gab es in einer durchnummerierten Auflage von 100 Stück ein Erstausgabeblatt, auf dem die Weine beschrieben sind.

Der Esslinger Weinbau hat eine lange Tradition. Bereits 778 gab es in der Gegend Weingärten. Einst von den Römern mitgebracht, verweisen bereits mittelalterliche Quellen auf die Bekanntheit der Weine weit über die Stadt Esslingen hinaus. Von der Cella des Abtes Fulrad über dem Neckar bei Esslingen sind schließlich schon im 9. und 10. Jahrhundert ganze Fuhren*) Wein ins Ausland gebracht worden. 1486 erklärte der städtische Rat, daß das „Gewerbe der Stadt ganz auf Wein" beruhe. Im Spätmittelalter war Esslingen das Maß aller Weine. Wein wurde in „Esslinger Eimern" gehandelt: er beinhaltete etwa 300 Liter und war einst im ganzen Königreich Württemberg gebräuchlich.

Die Weingärtnergenossenschaft wurde im Jahr 1901 in Esslingen gegründet. 1970 kamen die Einzelgenossenschaften der Teilorte Mettingen, Sulzgries und Esslingen hinzu und der Standort der heutigen Kelter wurde gebaut. Bis dahin hatte jeder Ortsteil seine eigene Kelter betrieben. Heute beliefern rund 100 Mitglieder die Winzergenossenschaft. Die bewirtschaftete Fläche beträgt nach eigenen Angaben 72 ha, darunter 50% Steillagen. Produziert werden 65% Rotwein und 35% Weißwein. Unter den Rebsorten werden bei den Rotweinen 50% Trollinger, 14% Lemberger und 13% Spätburgunder; bei den Weißweinen 39% Riesling, 27% Müller-Thurgau und 13% Grauburgunder angebaut.

Nachfolgend die Beschreibung der Weine laut Ersttagsblatt:

Riesling Kabinett, Ebene 3



Gesunde Trauben und eine ausgewogene Erntemenge sind die Grundlage für diesen Riesling Kabinett Ebene 3. Durch schonendes Auspressen der Trauben und durch eine kühle Gärung entsteht eine sehr intensive Fruchtausprägung. Ein Riesling mit feinen Aromen von Weinbergpfirsich und grünen Äpfeln. Seine Spritzigkeit wird durch eine elegante Süße abgerundet.

Glockenspiel, Ebene 3



Vollreife und aromatische Müller-Thurgau-Trauben bilden die Grundlage für dieses feinwürzige und fruchtige Cuvee – so fein und elegant wie die Klänge des bekannten Glockenspiels am Esslinger Alten Rathaus.

Lemberger Weißherbst, Ebene 3



Ein kräftiger und dennoch erfrischender Wei ßherbst.
Er besticht durch sein harmonisches Spiel zwischen Säure und Aromen und dem Duft nach Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln und Brombeeren.

Zweigelt trocken, Stufe 8 im Eichenfaß gereift

Ausgewählte Weinberge, intensive Ertragsreduzierung sowie eine 14tägige Maischegärung sind Grundlage für diesen Zweigelt trocken. Danach reift er mehrere Monate im Eichenholzfaß. Er ist kräftig, facettenreich und feinfruchtig.

Spätburgunder Auslese, Keller 11



Durch gezielte Pflegemaßnahmen und einen geringen Ertrag erhalten wir beste Trauben für die Vinifizierung dieses edlen Spätburgunder. Er überzeugt durch seine elegante Aromenfülle, mild und rund, mit einem langen Abgang.



Erklärungsbedürftig sind auch die Zusatzbezeichnungen
Ebene3, Stufe 8 und Keller 11.

Darüber gibt die Website der Winzergenossenschaft Auskunft:

Ebene 3

Sympathie ist der Anfang, die Ebene auf der man sich kennenlernt und trifft. – Unkompliziert, unbeschwert und sympathisch. Die Zahl 3 ist ungerade, auffällig, selbstbewußt und dennoch leicht und unkompliziert. Das Etikett: Klar mit angenehmen Farben in Rot und Grün für die Trennung der Weinarten und



dem Ausdruck von Frucht und Leichtigkeit. Die Weine: Schmackhaft, etwas leichter, harmonisch und fruchtbetont. Perfekte Weine für den unkomplizierten Genuß sowie für Feste und Feierlichkeiten.

Stufe 8

Wir sind mit der Region, der Natur und unserem Handwerk verwurzelt. Unsere Arbeit in den Weinbergen erledigen wir mit Hingabe und Leidenschaft. – Stimmig und authentisch. Die Zahl 8 steht für Harmonie und Ausgewogenheit, Klarheit und Kraft. Das Etikett: Schlicht und stilvoll in einem Grau-Beige, welches die Mauersteine und die Erde der Weinberge, mit den teils terrassierten Steillagen, widerspiegelt. Die Weine: Stimmige Weine, facettenreich mit Körper und Präsenz – ehrlich, perfekt abgestimmt, in hervorragender Qualität. Restsüße Weine werden hier durch das Prädikat Spätlese gekennzeichnet.

Keller 11

Ehrgeiz ist der Antrieb, das Beste zu geben, immer daran zu arbeiten, das Optimale zu erreichen – Erlesen, kraftvoll und komplex. Die Zahl 11 unterstreicht durch ihren markanten Charakter den Ernst und die Zielstrebigkeit nach Qualität und Perfektion – die Einzigartigkeit der Primzahl! Das Etikett: Stilvoll und edel. Kräftiges Dunkelbraun auf edlem Papier mit goldenem Logo. Die Farbe symbolisiert die tiefgründigen Böden der Weinberge sowie das Holz der Fässer, in denen die Weine reifen. Die Weine: Gehaltvolle, komplexe Weine aus handverlesenen, reifen Trauben. Traditioneller Ausbau im Holzfaß oder Barrique auf internationalem Niveau. Restsüße Weine werden hier durch das Prädikat Auslese gekennzeichnet.



Quelle: www.esslingen.bwpost.net; www.weingaertner-esslingen.de; www.wikipedia.de

Eine Buchempfehlung

Das Buch, das ich Ihnen hier empfehle ist nur geringseitig und als Türstopper nicht zu verwenden. Aber der Inhalt ist schwergewichtig. Ich spreche von „Fred Pearce: „Die neuen Wilden" mit dem Untertitel „Wie es mit fremden Tieren und Pflanzen gelingt, die Natur zu retten." Pearce schreibt mit sehr vielen Bespielen über die gebietsfremden und eingewanderten oder eingeschleppten Tiere (Neozoen) und Pflanzen (Neophyten). Wir kennen alle das Beispiel der Kaninchen in Australien, das sich massenhaft verbreitete und Schaden anrichtete. Wir erfreuen uns am Rhododendron, der aus dem Himalaya kommt. Für den BUND sind die Neophyten wegen ihrer schnellen Verbreitung in „ökologischer, ökonomischer oder gesundheitlicher Hinsicht bedenklich." Auf der website des BUND werden die Kosten für die Beseitigung der Schäden, die durch diese Pflanzen verursacht werden, zwischen 9,6 und 12,7 Mrd. Euro pro Jahr geschätzt. Pearce hinterfragt solche Zahlen und mußte dabei feststellen, daß solche Kostenschätzungen vielfach nicht mit echtem Datenmaterial hinterlegt sind. Das ist der eine Punkt, der mir vorher nicht bewußt war (Glaube nur der Statistik ...). Der zweite Punkt von Pearce, an etlichen Beispielen vorgetragen, ist, daß viele Neophyten auf Gebieten siedeln, die von indigenen Pflanzen vorher verlassen wurden. Er nennt als Beispiel Giftmüllhalden in Großbritannien, die erst von Neophyten, dann wieder von einheimischen Pflanzen besiedelt wurden und die eine große Anzahl von Blütenbestäubern wie Schmetterlinge anlockten. Ein weiteres Bespiel ist das atomverseuchte Gebiet um Tschernobyl; da die Menschen wegzogen, sagen sich dort jetzt Fuchs und Has' und Luchs und Wolf dort nicht nur Gute Nacht, sondern haben sich mit vielen Pflanzen häuslich eingerichtet. Das Buch kostet weniger als 25 Euro und ist es wirklich wert. (KH)

Ein zweite Buchempfehlung

Es ist jetzt 200 Jahre her, daß im heutigen Indonesien der Vulkan Tambora ausbrach und weltweit zu einem später so genannten „Jahr ohne Sonne" führte. Die Aschewolken flogen bis zu 45 Kilometer hoch und verteilten sich auf der gesamten Nordhalbkugel. Sie verdunkelten die Sonne und Hungersnöte in Nordamerika, in Asien und in Europa waren die Folge. Die fehlende Sonne wirkte sich auf die Bevölkerungsentwicklung aus: so wanderten in den Jahren 1817 und danach aufgrund der Not viele Deutsche nach Amerika und nach Rußland (Neu-Rußland) aus. Auf die Staubwolken werden die besonderen Sonnenuntergangsbilder von William Turner zurückgeführt. In diesen Jahren begann man, den Rhein zu begradigen (von Basel nach Worms wurden aus 345 km nur noch 273 km), der Herr von Drais erfand die „Draisine", weil die Kutschpferde geschlachtet und Hafer für die Menschen gebraucht wurde (als Späterfolge kam Daimlers Auto) und der Straßenbau wurde revolutioniert durch die Macadamisierung. Nachzulesen ist das alles bei Wolfgang Behringer „Tambora und das Jahr ohne Sommer – wie ein Vulkan die Welt in die Krise stürzte". Auch ein lesenswertes Buch, und ich sage nur wehe, wehe, „El Niño" ist im 7. Jahr. (KH)

Heinz Wienold

Es gibt viele Rinderrassen



Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 21)

Es gibt noch soooo viele Rinderrassen. In den Nummern 146 bis 152 unserer „Agrarphilatelie“ hatte ich schon die am weitverbreitetsten, bekanntesten und leistungsfähigsten Rinderrassen vorgestellt. Aber es gibt noch viele, viele mehr.

Von den älteren und ursprünglichen Rinderrassen sind ebenso wie viele Wildtiere und Pflanzen vom Aussterben bedroht.

Nach Werner Lampert „Unberührte Schönheit Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“ sind bei der FAO 990 Rinderarten verzeichnet, 209 gelten bereits als ausgestorben und 490 Rinderarten als gefährdet.

Ich möchte in der Folge weitere Rassen vorstellen, auch solche, die in ihrer Existenz bedroht sind. Hoffentlich finden sich weitere interessierte Liebhaber für diese Rassen, um auch deren genetisches Potential, vor allem die Widerstandsfähigkeit und Genügsamkeit, für weitere Zuchten nutzen zu können.

Hausrindrasse: Kerry

Die Heimat der Kerry-Rinder ist Irland. Wenige Tiere sind in Großbritannien, den USA und Kanada zu finden.

Die Tiere sind durchweg schwarz gefärbt, kleinrahmig, eine Kuh wiegt nur 350 bis 400 kg. Kerrys sind eine alte Rasse und nach Meinung der Irländer, die erste Rasse, die auf Milchleistung gezüchtet wurde. Die Milchleistung je Kuh und Laktation von 3.000 bis 3.700 kg hält jedoch mit den modernen Hochleistungsrassen (10.000 und mehr kg Milch pro Kuh und Laktation) nicht mehr Stand. Die Kerrymilch ist jedoch gut geeignet für die Käseproduktion.



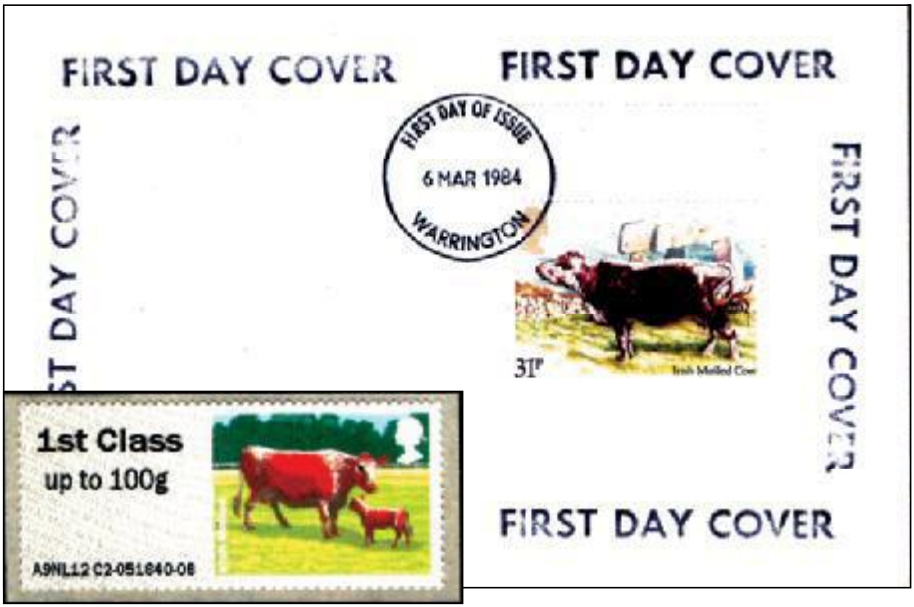
Die Kerry-Rinder sind eng verwandt mit dem Dexter-Rind. Gegenwärtig gibt es noch etwa 200 Tiere.

Diese Hausrind-Rasse ist leider auch vom Aussterben bedroht.

Hausrindrasse: Irish Moiled

Die Irish Moiled ist mit eine der ältesten Rinderrasse in Irland. Sie ist in Reinzucht (ohne Einkreuzung fremder Rassen) gezüchtet auf Milch und Fleisch.

Die Tiere haben eine mittlere Größe (etwa 650 kg Gewicht) und können auch schlechte Futterqualitäten gut verarbeiten. Die Farbe der Tiere ist von weiß mit roten Sprengeln bis vollständig rot, wobei ein weißer Strich auf dem Rücken kennzeichnend ist. Die Ohren sind in jeden Fall rot.



Irish Moiled haben keine Hörner (moiled = hornlos). Sie sind eine bedrohte Hausrindrasse. In den 1970er Jahren war der Bestand auf nur 30 Kühe geschrumpft, hat sich aber Dank interessierter Züchter und der guten Fleischqualität der Rinder wieder etwas erholt.

Hausrindrasse: Schottisches Hochlandrind

Die Heimat des Schottischen Hochlandrinds ist der Nordwesten Schottlands mit den vorgelagerten Inseln. Die rauhen klimatischen Verhältnisse und die kargen Bedingungen haben das Rind zu einem anspruchslosen und sehr widerstandsfähigen Tier geprägt. Das lange und dichte Fell gibt den Rindern selbst in den rauhesten Wintern genügend Schutz, selbst bei –45°C brauchen sie noch keinen Stall (Ergebnisse aus Kanada).







Schottische Hochlandrinder sind relativ klein, die Widerristhöhe beträgt bei den Bullen etwa 125 bis 130 cm und bei den Kühen 115 bis 120 cm. Die vorherrschende Fellfarbe ist rotbraun bis dunkelbraun, aber auch schwarz, gelb und weiß sind zu finden. In der Züchtung spielt die Fellfarbe keine Rolle.

Die Rasse zählt mit zu den ältesten Rinderrassen. Bereits seit dem 13.Jahrhundert sind die Tiere im Nordwesten Schottlands zu finden. Die Vorfahren sind die keltischen Ochsen.

Zuerst durch natürliche Selektion wird seit mehr als 170 Jahren die Rasse züchterisch bearbeitet. 1884 erfolgten die ersten Eintragungen der Tiere ins Herdbuch.Die Schottischen Hochlandrinder sind besonders gekennzeichnet durch die geschlechtsspezi fische Hornbildung. Die Bullen haben nach vorn gebogene, die Kühe größere, ausladende und nach oben gebogene Hörner. Typisch für die Rasse ist auch der Haarschopf zwischen den Augen.

Die internationale Bedeutung der Schottischen Hochlandrinder war sehr gering. Erste Interessenten fanden sich in Kanada. Erst in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts begannen Exporte nach Schweden, Dänemark, Niederlande und Frankreich. 1978 wurden die ersten Zuchttiere nach Deutschland importiert. Von Schleswig-Holstein über Bayern und Hessen verbreiteten sich die Schottischen Hochlandrinder über ganz Deutschland. Inzwischen hat sich der Be-



stand an Schottischen Hochlandrindern in Deutschland zum größten auf dem europäischen Kontinent entwickelt.

Die Organisation der Tierhalter in einem Zuchtverband ermöglicht den Züchtern eine systematische Weiterführung der züchterischen Bearbeitung der Rasse, sowie einen gezielten Erfahrungsaustausch zur Haltung, Fütterung und Vermarktung.

Da die Tiere sehr anspruchslos sind, eignen sie sich besonders gut für die Mutterkuhhaltung, die meist von Landwirten im Nebenerwerb betrieben wird, sowie auch für die Landschaftspflege auf kargen und nicht mehr landwirtschaftlich genutzten Flächen.

Hausrindrasse: Welsh Black oder Waliser Schwarzvieh

Die Rasse Welsh Black hat ihren Ursprung in Wales, im Südwesten der britischen Insel.

Wie aus dem Namen hervorgeht, sind die Tiere schwarz, sowohl mit als auch ohne Hörner. Ebenso wie bei den Aberdeen Angus gibt es hier auch Tiere mit roter Fellfärbung.

Die Welsh Black wurden ursprünglich in ihrem Heimatgebiet als Zweinutzungsrind – Milch und Fleisch – gezüchtet. Aufgrund ihres fein marmorierten Fleisches mit hohen Eigengeschmacksanteilen werden sie jetzt nur noch zur Fleischproduktion gehalten.

Die Tiere sind sehr anspruchslos und können das ganze Jahr im Freien gehalten werden und gute Verwerter des Grundfutters – Gras. Sie eignen sich deshalb auch sehr gut für die Mutterkuhhaltung.

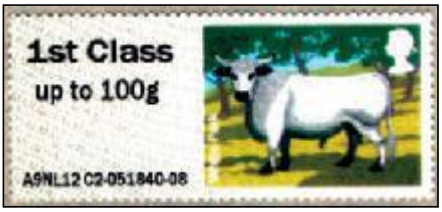


Welsh Black-Rinder sind jetzt nicht nur in Wales zu finden, sondern auch in den USA, Kanada, Neuseeland und in zunehmender Maße auch in Deutschland. Das Zuchtziel bei den Bullen ist eine Widerrist-

höhe von etwa 142 cm und ein Gewicht von 900 bis 1250 kg, die Kühe sind 10 cm kleiner und wiegen zwischen 650 und 800 kg.

Parkrind: White Park oder Weißes Parkrind

Das Weiße Parkrind ist eine Rasse ohne besondere Nutzungsrichtung. Es ist eine alte Rasse von natürlicher Schönheit.



In der Antike dienten weiße Rinder als Opfertiere, die Kelten verehrten sie als religiöse Symbole.

Die charakteristischen Eigenschaften entstanden ab dem 13.Jahrhundert durch Inzucht, da die Feudalherren in dieser Zeit begannen, ihre Grundstücke einzuzäunen. Sie schränkten somit den Lebensraum der Tiere in ihren Parks ein. Weiße Parkrinder sind robust, anspruchslos, krankheitsresistent und etwas menschenscheu. Sie leben halbwild in den Parks und können leicht aggressiv reagieren, auch gegen den Menschen.

Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe von 140 cm, die Kühe 130 cm, die Bullen erreichen ein Gewicht von 600 bis 700 kg, die Kühe 400 bis 450 kg. Die Weißen Parkrinder sind pigmentfrei, nur die Ohren, das Flotzmaul und die Augenringe sind schwarz.

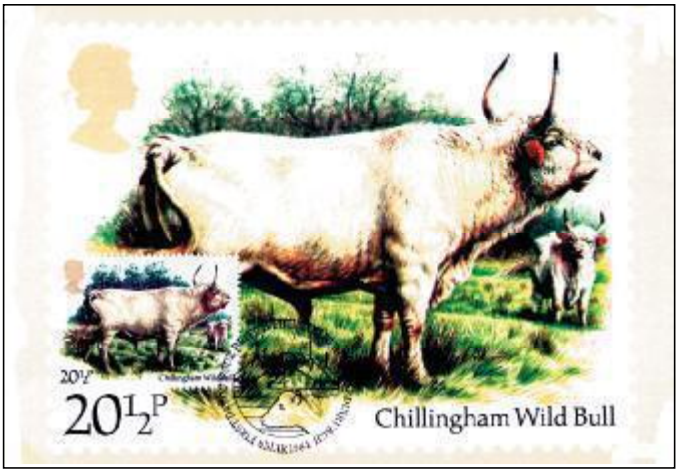
Bedeutungsvoll ist, daß Charles Darwin diese Rinder in seine Forschungen zur Evolutionstheorie einbezogen hat.

Die Weißen Parkrinder sind eine vom Aussterben bedrohte Rinderrasse. Gegenwärtig gibt es noch etwa 1.500 Zuchttiere, vorwiegend in Großbritannien sowie einige in Nordamerika, Dänemark, Deutschland und Australien. Es bleibt zu hoffen, daß es genügend Züchter gibt, die aus Interesse diese Rasse weiterzüchten und somit der Nachwelt erhalten.

Parkrind: Chillingham

Die Chillingham-Rinder sind mit dem Weißen Parkrind eng verwandt und haben auch einen annähernd gleichen Entwicklungsweg.

Sie leben seit dem 13.Jahrhundert wild in einen 1,5 km^2 großen eingezäunten Park des Schlosses Chillingham in Northumberland. Diese Abgeschlossenheit bewirkte eine extreme Inzucht, die die Herde aber gut geformt hat mit einem ausgeprägten Sozialverhalten. An-



geführt werden die Herde und die Kühe gedeckt vom „King Bull“, aber nur zwei Jahre, dann führt ein jüngerer Bulle die Herde weiter. So wird vermieden, daß ein Bulle seine Töchter deckt.

Die Tiere haben ein weißes Fell mit dunkler Pigmentierung, die Bullen sind nur 115 cm, die Kühe 110 cm groß, sie sind äußerst anspruchslos und widerstandsfähig.

Die Chillingham sind erst seit 1939 als eigenständige Rasse anerkannt, bis dahin wurden sie als White Park geführt.

Der Bestand liegt bei nur etwa 100 Tieren.

Hausrindrasse: Red Poll

Die Rasse Red Poll ist in England zu Beginn des 19.Jahrhunderts aus der Kreuzung von Norfolk Red- x Suffolk Dun-Rindern entstanden. In Großbritannien ist diese Rasse im Vergleich zu anderen relativ klein.

Die Farbe des Felles ist tiefrot, es ist kurz und glatt. Die Hornlosigkeit der Tiere wird dominant vererbt. Red Poll sind Zweinutzungsrinder Milch und Fleisch.

Die Tiere sind sehr hitzetolerant und werden deshalb auch in den Tropen und Subtropen gehalten und dort vor allem zur Verbesserung der Fleischqualität in andere Rassen eingekreuzt. Red Poll-Rinder sind auf allen Kontinenten zu finden.

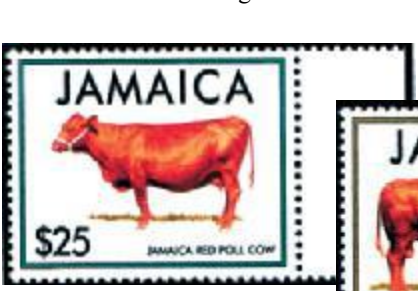








Besonders auf Jamaika wurden die Red Poll zur Herauszüchtung der Jamaica Red Poll – einer Fleischrasse – eingesetzt.







Hausrindrasse: Aberdeen Angus

Das ursprüngliche Zuchtgebiet der Aberdeen Angus ist der Nordosten von Schottland, die Grafschaften Aberdeen, Banff, Kincardine und Angus. Aberdeen Angus Rinder sind hornlos und einfarbig schwarz gefärbt, in den USA gibt es sie auch mit rotem Fell. Sie sind relativ kurzbeinig und haben dadurch nur eine Widerristhöhe von nur etwa 130 cm.



Die züchterische Bearbeitung der Rasse begann bereits Mitte des 19.Jahrhunderts. 1862 wurde das erste Herdbuch (Zuchtbuch) herausgegeben.

1878 wurden die ersten Herdbuchtiere in die USA exportiert, es folgten dann Kanada, Argentinien und Neuseeland. Der Anteil der Aberdeen Angus an den Fleischrindern betrug etwa 80 %. In Deutschland wird diese Rasse seit etwa 1920 gehalten.

Die Tiere wachsen sehr schnell und sind dadurch recht frühreif. Diese Schnellwüchsigkeit der Tiere bewirkt bei ausreichender und intensiver Fütterung jedoch ein sehr schnelles Verfetten des Fleisches, was einerseits den guten Geschmack bringt, anderseits ist der hohe Fettanteil nicht gewünscht.





Mitte der 1950ger Jahre begann man deshalb in der Bundesrepublik Deutschland mit der planmäßigen Einkreuzung von weiteren Rassen (Schwarzbuntes Niederungsvieh, Fleckvieh, Gelbvieh). Das so entstandene Deutsche Angusrind ist schnellwüchsig, anpassungsfähig, gutmütig, leichtkalbig und verwertet das Wirtschaftsfutter sehr gut. Es ist eine typische Fleischrasse und für die Weidehaltung (Mutterkuhhaltung) gut geeignet.

(wird fortgesetzt)

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 14)

Vorrat für pilzarme Monate im Jahr anlegen lohnt sich

Das Pilzwachstum vollzieht sich in sogenannten „Wellen“. Plötzlich, bei geeigneter Witterung sind Pilze in überreicher Fülle da, fehlen aber dann wieder ganz, um erneut schubweise zu erscheinen. Pilzfreunde mit Erfahrung wissen dies und stellen sich darauf ein, indem sie sie bei einem Massenanfall durch entsprechende Konservierungsmethoden haltbar machen und sich so eine Reserve für die pilzarme Zeit anlegen.

Die verbreitetste Methode zur Pilzkonservierung ist das Trocknen der Pilze. Dabei ist lediglich zu beachten, daß sich dazu Tintlinge, Milchlinge, Egerlinge, Scheidlinge, Dachpilze

und überhaupt durchgefeuchtete Pilze nicht eignen. Tintlinge nicht, weil sie sich während des Trocknungsprozesses durch Autolyse in eine unansehnliche schwarze Flüssigkeit auflösen würden; Milchlinge nicht, weil sie zwar ihre Schärfe verlieren, jedoch nach Wiederaufquellen strohig schmecken würden, und Egerlinge nicht, weil sie die unangenehme Eigenschaft besitzen, in getrocknetem Zustand bei nächster Gelegenheit Feuchtigkeit zu ziehen und deshalb verschimmeln würden.

Wer also Wert auf Qualität legt, trocknet deshalb nur festfleischige oder würzige Arten. Bedingung ist dabei immer, sie vor der Trocknung nicht mit Wasser in Berührung zu bringen, d.h. eine gründliche Reinigung schon vor Ort ist unbedingt notwendig. Besonders geeignet sind Röhrlinge, Morcheln, Nelkenschwindlinge, Frauentäublinge, Hallimasch und Klapperschwamm.

Bei den dünnfleischigen Arten wie dem Nelkenschwindling und dem Mousseron werden die Hüte im Ganzen getrocknet, bei wenigfleischigen Arten viertelt man die Hüte und bei kompakten Pilzen wird der Fruchtkörper in Scheiben zu höchstens 5 mm Stärke geschnitten, je dünner die Scheiben, um so schneller der Erfolg mit dieser Konservierungsmethode. Wer kein spezielles Dörr-Gerät besitzt, trocknet seine Pilze an sonnigen Tagen im Freien. Die Pilze werden auf speziell dafür vorgesehene Tabletts (Holzrahmen mit Gaze bespannt) ausgebreitet. Sie dürfen nicht übereinander liegen und werden von Zeit zu Zeit gewendet.



Erst wenn sie prasseldürr sind, darf man sie oder das aus ihnen bereitete Pilzpulver zur Aufbewahrung in Schraubgläser füllen. Diese überläßt man nun nicht sich selbst, sondern kontrolliert sie in Abständen auf Insektenbefall. Es kann nämlich durchaus sein, daß in den sorgfältig getrockneten Pilzscheiben Insektenpuppen verblieben sind oder daß die Pilzmücke beim Trocknungsvorgang Eier an das wertvolle Substrat gelegt hat und das erneute Schlüpfen von Maden alle Aufwendungen zunichte macht.



Noch ein paar Sätze zum Pilzpulver: Es kann aus sämtlichen Arten von Trockenpilzen, vorzugsweise aus Pilzen, die beim Trocknen sehr hart und beim Einweichen nicht wieder völlig weich werden wie zum Beispiel Pfifferlingen, Semmelstoppelpilzen und Habichtspilzen her-

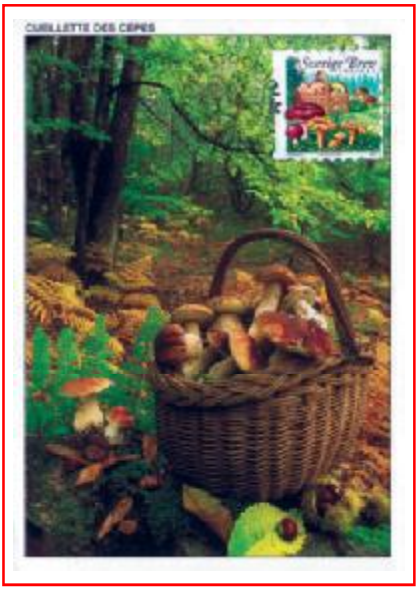




gestellt werden. Seine Vorteile liegen auf der Hand. Erstens ist es leichter verdaulich, zweitens setzt es vorzüglich Aromastoffe frei und drittens ist es ausgesprochen vielseitig verwendbar.

Zunehmend wieder verbreitet ist es, Pilze einzukochen. Dazu sind fast alle Speisepilze verwendbar. Es erfordert allerdings einganz sorgfältiges Vorgehen, weil sonst verdorbene





Pilze in Gläsern das Endergebnis der Mühe ist. Die grob geschnittenen Pilze werden bis zum oberen Rand in Gläser geschichtet (nicht drücken) und anschließend wird das Glas 3–5 cm hoch mit Wasser angefüllt. Als Einkochzeit genügen in der Regel 50 Min. bei 100 Grad Celsius. Nach 24 Stunden ist eine weitere 30-minütige Sterilisierung bei 100 Grad Celsius erforderlich. Pilze enthalten Keime, die erst bei dieser Nachsterilisierung vernichtet werden. Wichtig ist weiterhin, daß während dieser gesamten Prozedur die Bügel auf den Gläsern bleiben und die Gläser keiner Zugluft ausgesetzt werden.

Während das Einsalzen und Silieren heute bei uns im Gegensatz zu den Völkern in Rußland und der Mongolei in den Hintergrund getreten ist, gewinnt das Tiefgefrieren von Pilzen oder aus ihnen gefertigter Gerichte zunehmend an Bedeutung. Dazu sind nur ganz frisch gesammelte, einwandfreie Pilze verwendbar, die zuvor 5 Minuten in Salzwasser blanchiert wurden. Als Gefriergutbehälter sind die üblichen Quarkbecher und Margarinedosen sehr praktisch. So eingefrostete Pilze halten sich bei einer Lagertemperatur von minus 18 Grad bis zur nächsten Pilzsaison.

Marken, Blocks und Kleinbogen für Mykophilatelisten

Leider ist mein Pilz- und Sammlerfreund Karl Vogl ganz plötzlich verstorben. Er hat mir bei der Erstellung der durchschnittlichen Händlerpreise für Pilzbriefmarken in meinem 16-bändigen Kompendium für Mykophilatelisten sehr geholfen. Und nun steht seine riesige Sammlung zur Disposition. Ich will seiner Witwe bei der Veräußerung behilflich zu sein und mache hiermit in ihrem Auftrag allen Mykophilatelisten das Angebot, Marken, Blocks und Kleinbogen zum halben Händlerpreis oder noch weniger zu erwerben.
Zur Kontaktaufnahme meine Telefonnummer: 035795/42169 oder per Mail Holstein-med.gmx.de

Garten – Theater: Pflanzen in Shakespeares Welt

Der „Verband Botanischer Gärten e.V." stellt im Rahmen der „Woche der Botanischen Gärten 2016" Pflanzen aus, die in den Stücken von Shakespeare vorkommen. Anlaß ist das 400. Todesjahr des englischen Dichters. Dazu wurde ein kleiner Katalog (64 Seiten) ausgegeben, der einen hervorragenden Einblick in die Pflanzenwelt im elisabethanischen Zeitalters am Beispiel des „Herball or Generall Historie of Plantes" von John Gerard bietet. Im Katalog wird an diversen Beispielen gezeigt, wie schwer die Übersetzung und Zuordnung von Pflanzennamen mit längst vergessener Bedeutung ist. Ein trefflich Büchlein. Beispiele sind im Internet zu finden; dort findet man auch die Adresse für die Katalogbestellung (7 Euro + Porto).

Klaus Henseler

Pflanzen in Shakespeares Werken

Englands größter Dichter William Shakespeare nennt in seinen Theaterstücken etwa 120 Pflanzen: einheimische Wild- und Nutzpflanzen und einige exotische – wie die von dem Londoner Botaniker John Gerard im „Herball or Generall Historie of Plants" abgebildete Kartoffel. Shakespeare war im besten Sinne ein Volksdichter und Volksstücke-Schreiber, der dem Volk aufs Maul geschaut hat. Er nennt deshalb nur Pflanzen, die ein Besucher seines Theaters kannte oder von denen der gebildete Engländer gehört hatte.

Der Mediziner, Botaniker und Kräutersammler John Gerard (1545–1612) veröffentlichte 1597 einen Katalog von 1.039 in seinem Garten angebauten Pflanzen. Sein „Herball" war im 17. Jahrhundert ein weit verbreitetes Buch in England. Shakespeare wohnte nur wenige Häuser von Gerard entfernt, der ein eifriger Theatergänger gewesen sein soll und sicherlich seinen „Nachbarn" kannte, der wiederum vermutlich den Garten und die dort versammelten Blumen, Kräuter und Bäume besucht hatte.

In diesem Heft beginne ich eine Serie, die alle Bäume in Shakespeares Stücken, soweit auf Briefmarken abgebildet, kurz beschreiben wird. Geplant ist, in jedem Heft einen Baum zu erwähnen. Shakespeare wurde erstmals ins Deutsche übersetzt von Christoph Martin Wieland (1764). Bei Johann Friedrich Unger wurden zwischen 1797 und 1810 „Shakspeare's dramatische Werke", übersetzt von August Wilhelm Schlegel, gedruckt. Es bestehen erhebliche Unterschiede zwischen der englischen Originalfassung und den deutschen Übersetzungen von Wieland und Schlegel. Das mindert nicht die ungeheure Arbeit, die in diesen und anderen Übersetzungen steckt, die nun im Internet (z.B. zeno-org/Literatur) für jedermann zugänglich ist und die mir die Arbeit wesentlich erleichtert hat.

Für seine Historienstücke verwendete Shakespeare als wichtigste Quelle Raphael Holinsheds „Chronicle of England, Scotland and Ireland" (1587). Shakespeare, der die englische Sprache so stark beeinflußte wie Luther mit seiner Bibelübersetzung die deutsche, spielte in



The Swan 1595 The Rose 1592 The Globe 1599 The Hope 1613 The Globe 1614

seinen Stücken mit Worten und mit Doppelbedeutungen, die die damaligen Zuschauer verstanden, aber uns Heutigen auch wegen zwischenzeitlich untergegangener Wörter nicht mehr so eingängig sind.



Zur Popularisierung seiner Stücke trug die sog. „First Folio" bei, die unter dem Titel „Mr. William Shakespeares Comedies, Histories, & Tragedies" 1623, sieben Jahre nach seinem Tod, mit einer Buchrückenhöhe von etwa 40 cm erschien. Sie enthält insgesamt 36 Dramen von Shakespeare: 14 Comedies, 10 Histories und 12 Tragedies. Gedruckt wurde diese Ausgabe von Isaac Jaggard. Sie kostete 15 Schilling für das ungebundene Exemplar und 1 Pfund für eine gebundene Ausgabe. 234 Exemplare dieser „First Folio" sind noch vorhanden. Es gibt nicht weniger als 40 verschiedene Varianten dieser Ausgabe: Nach dem Abzug einer Seite, wurde davon Korrektur gelesen, aber weiter gedruckt. Wurden Fehler erkannt, korrigierte man sie, verwendete aber die bereits fertigen, fehlerhaften Seiten mit. So sind die entstandenen Bände jeweils eine Mischung korrigierter und unkorrigierter Seiten.

Daneben gab es immer wieder Raubdrucke der Stücke, obwohl der unerlaubte Nachdruck oder ein ungenehmigter Druck durch die „Stationer's Company" Geldbußen oder mit der Konfiszierung der Druckwerkstatt hart bestraft oder gar mit Berufsverbot sanktioniert wurde.



Kein einziges Manuskript ist erhalten geblieben. Das, was wir als Shakespeares Stücke heute lesen, ist vermutlich – sehr wahrscheinlich – nicht genau das, was die Zuschauer im Globe-Theater tatsächlich hörten. Es gab für die Schauspieler nur handschriftliche Texte, die auswendig gelernt wurden und sicherlich von Vorführung zu Vorführung variierten. Rund 29.000 verschiedene Wörter haben Experten in seinen Werken gezählt; sie leben vom ungeheuren Einfallsreichtum, von Anspielungen aller Art und vom Wortwitz des Autors und von einer großen Bandbreite an Kenntnis aus vielen Wissensgebieten. Shakespeare hat in seinen Stücken, Komödien und Sonetten neben den Pflanzen etliche sonstige Verweise auf unsere landwirtschaftlichen Themen wie Wald, Wiese, Feld, Acker, Bauern erwähnt.

PS: Das Logo, daß uns begleiten wird, zeigt das sog. Droeshout-Porträt Shakespeares und die stilisierten Symbole der roten Rose des Hauses Lancaster und der weißen Rose des Hauses York, deren Kämpfe um die Königskrone Shakespeare im Theater dramatisierte. Jeder Baum-Artikel wird mit einem deutschsprachigen Dichter zum Baum enden.

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

1. Folge



Eibe [yew] *(Taxus baccata)*

Die Eiben bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Eibengewächse *(Taxaceae)*. Die etwa zehn Arten sind hauptsächlich in den gemäßigten Gebieten der Nordhalbkugel verbreitet; in Europa ist die Europäische Eibe als einzige Art heimisch. Die meisten Eibenarten wie die Europäische Eibe enthalten sehr giftige Inhaltsstoffe wie Taxin B. Im Englisch von Shakespeare heißt die Eibe „yew", was in der Aussprache auch zu „jew" (Jude) oder „you" werden kann. Die Eibe wurde häufig auf Friedhöfen gepflanzt und das Holz ist giftig; so hat es eine doppelte Verbindung mit dem Tod. Insbesondere aus Eiben wurden die Langbogen



hergestellt, die englischen Soldaten deutliche Vorteile brachte; in nahezu allen entscheidenden Schlachten des Hundertjährigen Krieges unterlag das französische Heer, da dieses auf eine veraltete Taktik mit dem Schwergewicht auf den Ritter setzte (Heute noch auf stolzen Rossen, morgen schon vom Pferd geschossen). Mit Langbogen konnte weitergeschossen werden als mit anderen Bogen und ausgebildete Langbogenschützen konnten bis zu zehn Pfeile pro Minute über Reichweiten von bis zu 200 Meter abschießen.

Die Eibe wird bei Shakespeare in seinem Königsdrama „The Tragedy of King Richard the Second" (um 1595 entstanden) erwähnt. Im 3.Akt 2.Szene heißt es:

> „In stiff unwieldy arms against thy crown: The very beadsmen learn to bend their bows / Of double-fatal yew against thy state." (In steife Panzer wider deinen Thron; Selbst deine Pater lernen ihre Bogen / Von Eiben, doppelt tödlich, auf dich spannen. / Ja, Kunkelweiber führen rost'ge Piken).

Im 2.Akt (4.Szene) von „Twelfth night" („Was ihr wollt") wird ebenfalls die Eibe erwähnt:

> „Come away, come away, death, / And in sad cypress let me be laid; / Fly away, fly away breath; / I am slain by a fair cruel maid. / My shroud of white, stuck all with yew, / O, prepare it! / My part of death, no one so true / Did share it." ([Narr singt]: Komm herbei, komm herbei, Tod! / Und versenk' in Zypressen den Leib! / Laß mich frei, laß mich frei, Not! / Mich erschlägt ein holdseliges Weib. / Mit Rosmarin mein Leichenhemd, / O bestellt es! / Ob Lieb' ans Herz mir tödlich kömmt, / Treu' hält es.)

In „Titus Andronicus" (2.Akt 3.Szene) wird die Eibe auch genannt:

„No sooner had they told this hellish tale, / But straight they told me they would bind me here Unto the body of a dismal yew, / And leave me to this miserable death:" (Drauf, als sie kaum erzählt die Höllenmär, / Alsbald mich festzubinden drohten sie / An eines grausen Eibenbaumes Stamm, / Daß ich so schnödem Tod verfallen sei. / Dann schalten sie mich Ehebrecherin, / Verbuhlte Gotin, und die herbsten Worte, / Die je ein Ohr im bittern Schmähn vernahm:)



Ein weiterer Verweis auf die Eibe findet sich in „Romeo and Juliet"; im 5.Akt 3.Szene sagt Paris:

„Give me thy torch, boy: hence, and stand aloof: / Yet put it out, for I would not be seen. / Under yond yew-trees lay thee all along, / Holding thine ear close to the hollow ground;" (Gib mir die Fackel, Knab', und halt' dich fern. – / Nein, lisch sie aus: man soll mich hier nicht sehn. / Dort unter jenen Ulmen [Eibe] streck' dich hin, / Und leg' dein Ohr dicht an den hohlen Grund;)

Die dritte Hexe im „The Tragicall Historie of Hamlet, Prince of Denmarke" (4.Akt 1.Szene) spricht einen wahrhaft gewaltigen Zauberspruch, wofür Zutaten benötigt werden, die heutzutage bei EDEKA vermutlich nicht zu erhalten sein werden:



„Scale of dragon, tooth of wolf, / Witches' mummy, maw and gulf / Of the ravin'd salt-sea shark, / Root of hemlock digg'd i' the dark, / Liver of blaspheming Jew, / Gall of goat, and slips of yew / Silver'd in the moon's eclipse, / Nose of Turk and Tartar's lips" (Wolfeszahn und Kamm des Drachen, / Hexenmumie, Gaum und Rachen / Aus des Haifisch scharfem Schlund; / Schierlingswurz aus finsterm Grund; / Auch des Lästerjuden Lunge, / Türkennas' und Tartarzunge; / Eibenreis, vom Stamm gerissen / In des Mondes Finsternissen; / Hand des neugebornen Knaben, / Den die Metz' erwürgt im Graben, / Dich soll nun der Kessel haben. / Tigereingeweid' hinein, Und der Brei wird fertig sein.)

Zum Schluß ein Gedicht des Österreichers Georg Trakl (1887–1914), das er „An Mauern hin" titelte:

„Es geht ein alter Weg entlang / An wilden Gärten und einsamen Mauern. / Tausendjährige Eiben schauern / Im steigenden fallenden Windgesang."

(Fortsetzung folgt)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… und heute gibt es bei Oltersdorfs: Feijoada

Feijoada ist das Nationalgericht der Portugiesen, und auch in seinen ehemaligen Kolonien (z.B. Brasilien) erfreut es sich großer Beliebtheit. Die Speise aus Schwarzen Bohnen (portug. Feijoada) und Reis gibt es in vielen Abwandlungen besonders hinsichtlich der Fleischbeilagen. Die Grundzutaten (für 4–6 Personen) sind: 500 g Schwarze Bohnen und 400g Reis; 1 große Zwiebel, 6 Knoblauchzehen, 1 TL Kümmel, ½ TL Koriander; Lorbeerblätter, 1–2 Prisen Cayennepfeffer, gemahlener Pfeffer, Salz, Dörrfleisch, Räucherschinken, Würstchen (wie Chorizo, Cabanossi, usw.), zusammen 800 g.

Die Schwarzen Bohnen werden übernacht (mit reichlich Wasser bedeckt) eingeweicht und im frischen Wasser (gut bedeckt) bei mittlerer Hitze zum Kochen gebracht, bei schwacher Hitze 1–1,5 Stunden geköchelt, ab und zu umrühren. Die Bohnen sind dann noch nicht gar, sondern nur bißfest. Bis dahin werden keine Zutaten beigeben. Die Fleisch-/Wurst-Beilagen werden gewürfelt und in Olivenöl etwa 10 Minuten gebraten. Die Fleischmasse wird aus der Pfanne geholt, und die gehackten Zwiebeln und Knoblauch werden im verbleibenden Fett der Pfanne etwa 5 Minuten gebraten bis sie goldbraun und glasig werden. Nun werden die bereit gestellten Gewürze hinzugefügt und ein paar Minuten mit erhitzt. Der gesamte Inhalt der Pfanne wird in den Topf mit den Bohnen gekippt, dazu kommen die gebratenen Fleischstücke. Alles wird bei starker Hitze aufgekocht, danach wird geköchelt. Achtung: Das Wasser soll die Masse vollständig bedecken! Die Feijoada braucht noch etwa 1 Stunde Zeit zum Garen. Zwischenzeitlich wird der Reis separat gekocht. Die Feijoada wird in tiefen Tellern serviert: zur Bohnensuppe kommt der Reis, und man kann je nach Lust und Laune garnieren, z.B. mit Küchenkräuter oder geriebene Orangenschalen.

Noch eine Anmerkung des Ernährungswissenschaftlers. Die gleichzeitige Verwendung von Hülsenfrüchten und Getreide in einer Speise hat weltweit Tradition. Erst vor einigen Jahrzehnten hat die Wissenschaft festgestellt, daß damit eine ideale Ergänzung der Nährwerte erfolgt. Auch im Schwabenland gibt es solche eine Speise, nämlich Linsen und Spätzle. Ernährungsphysiologisch braucht man dazu keine Fleischzulagen; die Bohnen-Getreide-Mischung gibt den Menschen alles, was er an Nährstoffen braucht. Es sind die „Superfoods“ unserer Vorfahren.



Brasilien 1.6.1988, Mi 2874

Das Rezept ist von www. schwarzebohnen.de und mit eigener Erfahrung variiert.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen sind sehr einfach: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Alle Einsendungen werden veröffentlicht. Für die „Mitmacher" werden wir nach etwa 40 Seiten einen Zusammenfassung drucken lassen.



Es schmerzt, wenn die Kastanie fällt.

Sie stammen vom Kastanienbaum, der dort oben an der Zufahrt zur Garage steht. Sie rollen wie in jedem Herbst die abschüssige Einfahrt zur Tiefgarage hinunter. Nicht alle auf einmal natürlich, nach und nach, von Tag zu Tag, mal mehr mal weniger. Vielen von ihnen ereilt das gleiche Schicksal unten in der Garage. Dort werden sie überfahren von den Autos. Platt gefahren liegen sie auf dem grauen Betonboden, entstellt. Die nicht verunfallten Kastanien sammelt der Hausmeister ein, legt sie an die Haustüre für Tischschmuck oder zum Basteln. Es ist Herbst. (jk)

Die Schnurre vom Gewicht des Tabakrauchs.



Die erste Queen Elizabeth bot eine Wette an. Selbst der kluge Walter Raleigh könne nicht das Gewicht von Rauch bestimmen, denn – Luft könne man ja auch nicht wiegen (das erklärten jedenfalls die Lausmänner der wißbegierigen Kaiserin in dem Roman „... The Blazing World" der Duchesse of Newcastle, 1668). Sir Walter, etwas leichtsinnig, denn mit seiner Herrscherin sollte man nicht rechten, nahm die Wette an. Er legte eine Zigarre auf eine Waage und notierte das Gewicht. Dann rauchte er sie, streifte alle Asche sorgfältig in die Waagschale und legte am Ende auch den Zigarrenrest auf die Waage. Vom ersten Gewicht zog er das zweite ab und – voilà –, die Differenz war das Gewicht des Rauchs. Nebenbei: Das war ein früher Beweis für die Existenz der Quintessenz, das Wichtigste. Erklärt sich so, daß in manchem Viertel nur noch 2 Zentiliter, „Quintele" genannt, enthalten sind. Darinnen suchen die Schweizer das „fünfte Seiende", den Äther, das Betäubende.

Darwin: „Es ist wohl wunderbar, wenn wir uns überlegen,



daß die gesamte Masse des oberflächlichen Humus durch die Körper der Regenwürmer hindurch gegangen ist und alle paar Jahre wiederum durch sie hindurchgehen wird. Der Pflug ist einer der allersten und wertvollsten Erfindungen des Menschen, aber schon lange ehe er existierte, wurde das Land durch Regenwürmer regelmäßig gepflügt und wird fortdauernd noch immer gepflügt. Man kann wohl bezweifeln, ob es noch viele andere Tiere gibt, welche eine so bedeutungsvolle Rolle in der Geschichte der Erde gespielt haben wie diese niedrig organisierten Geschöpfe.“

Ohne Salpeter hätten wir keine handys und keinen Dünger.



Plinius d.Ä. (23 oder 24–79) schreibt in seiner „Naturalis historia” über die Entdeckung von Glas: Nach einem Schiffbruch hätte die Mannschaft ihre Ladung Salpeter an Land geschleppt und Kessel darauf gestellt, um sich Essen zu kochen. Durch die Hitze verband sich der flüssige Salpeter mit dem Sand zu einer transparenten Brühe und erkaltete. Ohne Glas gäbe es keine handys (na, auch gut), ohne Salpeter könnten wir Landwirte nur mit Kuh- oder Hühnergülle düngen – weniger gut.

Noch einmal zum Aussterben von Insekten.



Wir könnten gern und jederzeit auf bestimmte Tiere verzichten: Skorpione oder Spinnen, Läuse oder Motten – um nur vier Gliederfüßler zu nennen. Wenn diese Arthropoden plötzlich verschwänden, dann würde – so sagt der Insektenkundler Edward Wilson – ein wesentlicher Teil der Nahrungskette fehlen. Erst würden die meisten Säugetiere, dann Vögel und Reptilien aussterben; dann würden die Blütenpflanzen verschwinden, dann die Wälder. Andererseits würden sich Pilze explosionsartig ausbreiten, bevor sie dann ebenfalls einen schnellen Niedergang erleben. Für die Menschen wäre auch Schluß. Aus. Finito. Vorbei. Das Festland würde in den Zustand des frühen Paläozoikums zurückkehren. Kein handy mehr, keine BILD, keine Pokémon. Keine Skorpione oder Spinnen. Keine Kartoffeln. Friede, bis sich neues Leben aus dem Meer entwickelt.



Rosen in der Abendsonne.

Auf dem Weg zur Arbeit grüßen Rosen am Gartenzaun. Sie verdienen natürlich mehr Aufmerksamkeit als ich ihnen gerade schenken kann.
Die Bahn wartet nicht. Aber auf dem Heimweg lasse ich mir etwas Zeit für sie.
Rosen in der Abendsonne. (jk)

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Djibouti	5.5.2016	1024	Craterellus tubaeformis, Trompetenpfifferling
Djibouti	5.5.2016	1025	Tricholoma matsutake – Matsutake
Djibouti	5.5.2016	1026	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Djibouti	5.5.2016	1027	Stropharia rugosoannulata – Rotbr. Träuschling
Djibouti	5.5.2016	Block 208	Boletus edulis – Steinpilz
Estland	8.9.2016	871	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Finnland	9.9.2016	3461	Russula paludosa – Apfel-Täubling
Finnland	9.9.2016	3462	Tricholoma matsutake – Matsutake
Finnland	9.9.2016	3463	Craterellus cornucopioides, Herbsttrompete
Finnland	9.9.2016	3464	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Finnland	9.9.2016	3465	Lactarius deterrimus – Fichtenreizker
Griechenland	23.5.2016	2896–2898	
		Block103–105	2400 Geburtstag von Aristoteles
Kosovo	4.4.2016	342	
		aus Block 38	Leccinum scabrum, Gemeiner Birkenpilz
Kosovo	4.4.2016	343	
		aus Block 38	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Kosovo	4.4.2016	344	
		aus Block 38	Morchella esculenta – Speisemorchel
Kosovo	4.4.2016	345	
		aus Block 38	Boletus edulis – Steinpilz
Makedonien	10.5.2016	Block 31	Steinpilze im Blockrand (Europaausgabe)
Niger	20.12.2013	2530	Macrolepiota procera – Parasol
Niger	20.12.2013	2531	Sarcodon imbricatum – Habichtspilz
Niger	20.12.2016	2532	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Niger	20.12.2013	2533	Leccinum aurantiaca – Espenrotkappe
Niger	20.12.2013	Block 247	Boletus edulis – Steinpilz
Südafrika	7.9.2015	2400	
		aus 2396–2400	Weltkongreß Forstwirtsch., Tramete, Lepiota

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ägypten	1.1.2016	2567–2569	150 Jahre ägypt. Briefmarken, u.a. Esel, Kamel
Ägypten	26.6.2016	2573	Internat. Tag gegen Drogenmißbrauch
Äthiopien	14.6.2016	1967–1970	Wasserfälle
Albanien	9.7.2016	3522	Europa: umweltbewußt leben
Albanien	27.7.2016	3523–3525	Flora: Tulipa, Campanual, Solenanthus
Algerien	10.2.2016	1808–1809	Heilpflanzen: Wasserpfeffer, Wasserdost
Algerien	22.3.2016	1812	Internat. Tag des Wassers, Staudamm
Andorra span.	8.7.2016	441	Glas mit Champagner, Champagnerkorken
Armenien	28.12.2015	953–954	Eurasischer Luchs und Armenische Mehlbeere
Bosnien-Herzeg.	9.5.2016	Block 55	400.Todestag Cervantes: u.a Esel, Pferd, Windmühle
Bosnien-Herzeg.	9.5.2016	687–688	Europa: umweltbewußt leben
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	690	Flora: Halacsya sendtneri
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	Block 56	Fauna: Schmetterlinge auf Blumenwiese
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	693	405 Geb. Celebi: Reisender + Pferd
Botswana	22.7.2015	1014-1017 Block 47	Kaffernbüffel
Deutschland	6.10.2016	3265	Klimaschutz durch Elektromobilität
Deutschland	2.11.2016	3269	Weihnachten: Verkündigung an die Hirten
China – Taiwan	26.1.2016	4043–4046	Früchte: Atemoya, Papaya, Litschi, Jujube
Curaçao	24.9.2015	355–360	Hunde
Djibouti	5.5.2016	1029–32, Block 209	Orchideen
Djibouti	5.5.2016	1034–37, Block 210	Schmetterlinge
Ecuador	31.3.2016	3732–3739	Freimarken Frösche
Ecuador	31.3.2016	3740	Phylogenetischer Baum, Forschungsstadt Yachay
Estland	25.8.2016	870	Waldbirkenmaus
Finnland	9.9.2016	2452–2454	WWF: Ringelrobbe, Zwerglibelle, Zwerggans
Finnland	9.9.2016	2455–2460	Jedermannsrechte: u.a. Blumen, Preiselbeeren
Frankreich	30.7.2016	6500–6511	MKH Blumenmeer: u.a. Strelitzia, Lilie, Rose
Gibraltar	25.7.2016	1741–1745	200 Jahre Alemanda-Gärten
Grenada	18.5.2015	6984–6991	
		Block 883–884	Pferdegemälde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Griechenland	11.5.2016	2894–2895	Europa: umweltbewußt leben
Großbritannien	16.8.2016	3927–3934	Lancelot Brown: Englische Landschaftsgärten
Großbritannien	16.8.2016	3935–3936	Lancelot Brown: Engl.Landschaftsgärten MKH
Großbritannien	14.9.2016	112–117	ATM – Marienkäfer, selbstklebend
Guinea–Bissau	3.6.2013	6778–6781	
		Block 1189	Seltene Schmetterlinge
Guinea-Bissau	3.6.2013	6798–6801	
		Block 1193	Pferdedarstellungen
Guyana	3.4.2013	8562–64 Block 871	Internationaler Tag der Umwelt
Guyana	29.4.2013	8579–8590	Schmetterlinge
Guyana	10.10.2013	8660–65 Block 884	Chinesischer Neujahr des Pferdes
Guyana	23.12.2013	8703–06 Block 891	Katzen
Guyana	2.1.2014	8708–8709	Jahr des Pferdes
Guyana	26.2.2014	8731–8738	
		Block 892–893	Zuchtformen des Meerschweinchens
Guyana	10.3.2014	8783–8786	
		Block 901	Flamingos
Guyana	12.5.2014	8826–8831	
		Block 908	Philakorea 2014: Gartenpflanzen (Blumen)
Guyana	1.7.2014	8853–60	
		Block 909–910	Schmetterlinge
Guyana	3.11.2014	8935–8998	
		Block 919	Leuchtkäfer
Guyana	24.11.2014	8948–8951	
		Block 921	Jahr des Schafes
Indonesien	5.11.2015	Block 321	Beo und Elefant-Yamswurzel
Island	16.9.2016	1505–1506	Einheimische Pflanzen: Leimkraut
Israel	19.4.2016	2512	Frühling: Kinder auf Blumenwiese Schmetterlingen
Israel	19.4.2016	2514–2516	Märkte in Israel: Obst, Gemüse, Fisch, Kartoffeln
Israel	13.9.2016	2528	Herbst
Israel	13.9.2016	2529	Weißstörche – Freundschaft mit Bulgarien
Israel	13.9.2016	2530–2532	Fabeln: u.a. Fuchs, Weinberg, Rehier, Zeder
Israel	8.12.2015	109	ATM Wachtel
Italien	26.7.2016	3927	30 Jahre Slow Food Bewegung: Schnecke
Japan	20.11.2015	7625–7634	Gemüse und Obst: u.a. Möhre, Rettich, Brokkoli
Japan	24.11.2015	7635–7644	Speisen: u.a. Kastanienreis, Miso-Suppe, Tempura
Japan	1.4.2016	7758–7767	Jap. Gastfreundschaft: Blumen Blumengebinde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	20.5.2016	7854–7863	Gemüse und Obst: u.a. Ginko, Kartoffel, Kürbis
Jersey	22.9.2016	2059–2064, Block 147	Verbindung mit China: Wasservögel
Jersey	14.9.2016	17–22	ATM – Marienkäfer, Tatzenkäfer, Totenkäfer
Korea-Nord	30.10.2015	6247–6250	Weltweiter Naturschutz: Knutt
Korea-Nord	20.1.2016	Block 906	Fortschrittsymbole: mit Schaf, Ziege, Getreide
Korea-Nord	25.1.2016	6257	Wiederaufforstungskampagne: Aktivist Setzling
Korea-Nord	6.3.2016	6269–6271	Geflügel: Haushuhn, Höckergans, Strauß
Kosovo	9.5.2016	338–339	Europa: umweltbewußt leben
Kosovo	9.5.2016	Block 36	Europa: umweltbewußt leben
Kroatien Mostar	5.4.2016	428 + Block 36	Europa: umweltbewußt leben
Kroatien Mostar	12.5.2016	430	Römisches Postsystem: Postkutsche mit Pferd
Kroatien Mostar	22.5.2016	Block 57	Mythen und Flora: Die Kornelkirsche
Kroatien Mostar	5.6.2016	434	Weltumwelttag, Wecker, Erdkugel im Nest
Libyen	24.9.2012	3021–3025	Kinderzeichnung: u.a. Wildtiere, Blumen, Baum
Libyen	17.2.2013	3028–3030	Jahrestag Revolution: u.a. Tauben, Schmetterlinge
Libyen	17.6.2013	3041	Bekämpfung der Wüstenbildung: u.a. Sämling
Libyen	25.12.2013	3057	Wirbel um Weltkugel, Schmetterlinge
Libyen	24.2.2014	3063–3068	Gemüse: Knoblauch, Zweibeln, Tomaten, Kartoffel
Libyen	2.4.2014	3071–3076	Traditionnelle Küche: Bazin, Couscous
Libyen	1.11.2015	3101–3106	Blumen: u.a. Narzissen, Ragwurz, Lilie, Petunien
Libyen	31.12.2015	3113–3117	Früchte der Echten Dattelpalme, Freimarken
Litauen	6.8.2016	1222–1223	1223 Reiten: Olympische Sommerspiele
Luxemburg	13.9.2016	2095–2097	Gemüsesorten: Gurke, Gartenbohne, Luftzwiebel
Luxemburg	13.9.2016	2100–2101	Biodiversität: Specht a Baum, Wolf zwisch Birken
Makedonien	26.4.2016	750	Haustiere: Goldhamster
Makedonien	10.5.2016	755–756	
		Block 31	Europa: umweltbewußt leben
Makedonien	10.5.2016	758–761	MKH Europa: umweltbewußt leben
Malaysia	20.1.2015	2160–2162	
		Block 191	Heilpflanzen: Katzenbart, Rosell, Kalmegh
Malaysia	16.2.2015	2168–2170	
		Block 193–194	Haustiere: Höckergans, Wasserbüffel, Huhn
Mexiko	15.4.2015	3907	Truppentransport per Bahn, Reiter mit Trompete
Mexiko	22.10.2015	3939	Mexikanischer Präriehund
Mexiko	10.11.2015	3943	50 Jahre int. Hydrologischer Progr. der Unesco
Montenegro	19.4.2016	385	Kochscher Enzian
Montenegro	22.4.2016	386	Reduziere Kohlenstoffspur: ökolog.Fußabdruck

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Montenegro	9.5.2016	387 Block 18	Europa: umweltbewußt leben
Montenegro	27.5.2016	390	Naturschutz: Ali-Pascha-Quellen
Niederlande	15.8.2016	3490–3499	Einheimische Apfel- und Birnensorten, MKH
Niger	30.9.2013	2421–2424	
		Block 226	Bienen und Blüten
Niger	20.12.2013	2535–38 Block 248	Orchideen
Niger	20.12.2013	2590–93 Block 259	Windmühlen
Niger	25.4.2014	2646	Freimarke Kolbenhirse
Niger	10.9.2014	2897–2900	
		Block 323	Hauskatzen
Rumänien	1.6.2016	7077–7080	Märchenfiguren, u.a. Säckel mit 2 Groschen – Hahn
Rumänien	1.9.2016	7111–7122	Nationalpark Ceahlau: Tiere und Blumen
Schweden	25.8.2016	3124–3129	Leuchtende Herbstfarbe: Bäume m Herbstlaub
Schweden	25.8.2016	3132–3133	Vogelzeichnungen: Birkenzeisig + Wiedehopf
Serb. Rep.	6.4.2016	675–676	Freimarken Waldfrüchte: Schlehdorn u Brombeere
Serb. Rep.	25.4.2016	677–678	Europa: umweltbewußt leben
Serb. Rep.	16.5.2016	679–680	Europ. Naturschutz: Schwarzstorch, Strohblume
Simbabwe	9.12.2014	1027–1030	
		Block 36	Froschlurche
Spanien	18.7.2016	5086–5088	Geschützte Tierarten: Europäischer Nerz
St Kitts	8.8.2015	1526–33	
		Block 161–161	Eulen
St Vinc.Grenad	3.8.2015	7498–7502	
		Block 802	Fleischfresssende Pflanzen
Südafrika	7.9.2015	2396–2400	Weltkongreß für Forstwirtschaft
Thailand	8.2.2016	3554	Valentinstag: Rose Königin Sirikit
Tschech. Rep.	7.9.2016	Block 61	Zoologische Gärten: u.a. Prewalski-Pferd
Tschech. Rep.	7.9.2016	900	Freimarke Laubfrosch
Türkei	23.4.2016	4250–52 Block 146	Internationale Gartenausstellung u.a. Pfingstrose
Türkei	9.5.2016	4260–4261	Europa: umweltbewußt leben
Türkei	8.8.2016	Block 152	Region.Küche: u.a. Gänsebraten m Reis, Rührei
Türkei	25.7.2016	345–350	Dienstmarken: Blumenornamente
Ukraine	23.6.2016	1562 Block 137	u.a. Steppenmurmeltier, Pfingstrose
USA	30.6.2016	5287–5291	Leckereien a d Eisdiele: Eiersahne, Wurzelbier
Usbekistan	9.10.2016	1131–1132	Früchte: Quitte und Granatapfel
Vietnam	2.4.2016	3710–11 Block 166	Fischgiftbaum
Zypern	8.7.2016	1353–1354	Alte Brunnen auf Zypern



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

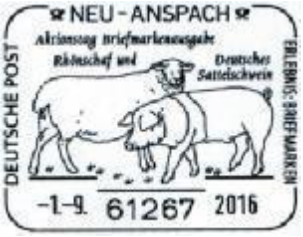


Die Fische waren schon lange unzufrieden, daß keine Ordnung in ihrem Reich herrschte. Keiner kehrte sich an den andern, schwamm rechts und links, wie es ihm einfiel, fuhr zwischen denen durch, die zusammenbleiben wollten, oder sperrte ihnen den Weg, und der Stärkere gab dem Schwächeren einen Schlag mit dem Schwanz, daß er weit wegfuhr, oder er verschlang ihn ohne weiteres. „Wie schön wäre es, wenn wir einen König hätten, der Recht und Gerechtigkeit bei uns übte," sagten sie und vereinigten sich, den zu ihrem Herrn zu wählen, der am schnellsten die Fluten durchstreichen und dem Schwachen Hilfe bringen könnte. Sie stellten sich also am Ufer in Reihe und Glied auf, und der Hecht gab mit dem Schwanz ein Zeichen, worauf sie alle zusammen aufbrachen. Wie ein Pfeil schoß der Hecht dahin und mit ihm der Hering, der Gründling, der Barsch, die Karpfe, und wie sie alle heißen. Auch die Scholle schwamm mit und hoffte das Ziel zu erreichen. Auf einmal ertönte der Ruf „der Hering ist vor! der Hering ist vor." „Wen is vör?" schrie verdrießlich die platte mißgünstige Scholle, die weit zurückgeblieben war, „wen is vör?" „Der Hering, der Hering," war die Antwort. „De nackte Hiering?" rief die Neidische, „de nackte Hiering?" Seit der Zeit steht der Scholle zur Strafe das Maul schief. Wenn Sie Ihrem Neid nachgehen wollen, dann wenden Sie sich doch, bitte sehr, an die „Jungen Briefmarkenfreunde" (Torsten Kuhlmann, Reinhold-Maier-Weg 1a in 25337 Elmshorn). Die Brüder Grimm werden Ihnen bei der Beschaffung des Stempels mit der Flynderen nicht helfen können.

Den Kabeljau gibt's im Fischgeschäft und als Stempel bei Herrn Manfred Baltuttis, Fahrlander Weg 65 in 13591 Berlin. Die „Jungen Briefmarkenfreunde" sind Schüler der Linden-Grundschule (Berlin-Staaken). In der Ostsee wird der Dorsch gefangen, was nur ein anderer Name des Kabeljaus ist. Das Tier wird bis zu 1,50 Meter groß und erreicht ein Gewicht von bis zu knapp 50 kg. Er gehört zu den gefährdeten Arten und ist deshalb auf der Roten Liste. Der Erste Kabeljaukrieg war 1958, der Zweite 1970 und 1974 der Dritte.









Drei Stempel zum selben Thema: „Alte und gefährdete Nutztierrassen": In der Mitte ein Stempel aus Anlaß des Aktionstags zur Erstausgabe der Briefmarken-Blockausgabe am 1. September 2016 betr. alte und gefährdete Nitztiere: Auf den Stempeln sind das Rhönschaf und das Deutsche Sattelschwein zu sehen; links ist im Stempel das Rhönschaf gezeigt. Veranstalter ist der Magistrat der Stadt Fulda („Büro Aktive Kernbereiche – City Marketing"). Rechts ist gleichfalls ein Rhönschaf im Ovalstempel abgebildet, ausgegeben vom Meininger Briefmarkensammelverein (Matthias Reichel, Wohnpark 3 in 98639 Rippershausen). In der Mitte tummeln sich Schwein und Schaf. Der mittlere und der rechte Stempel ist in Weiden, der linke in Berlin (Eresburgstraße 21, 12103 Berlin) zu erhalten. Das Rhönschaf ist gekennzeichnet durch den schwarzen, bis hinter die Ohren unbewollten Kopf (was man auf dem rechten Stempel sehen kann); sein Fleisch gilt als zart, mild und würzig. Das Nutztier war 1991 zum „Gefährdeten Nutztier des Jahres" gewählt. Rhönhilde heißt das Schaf, das aber nur rund 3 Jahre alt und zum Symboltier der Rhön wurde, obwohl es als Comicvieh unrichtigerweise schwarze Beine hatte. Das Deutsche Sattelschwein (auf dem mittleren Stempel) wurde 2006 zum „Gefährdeten Nutztier" bestimmt. Es ist ein schwarzes Tier mit einem hellen Mittelteil, der als Sattel bezeichnet wird. Die Sau, so heißt es bei Wikipedia, kann bis zu 300 kg wiegen – das haut den stärksten Eber um. Diese Schweinerasse wurde nach dem Zweiten Weltkrieg in der DDR aus einer Kreuzung des Angelner Sattelschwein (das ist oben in Schleswig-Holstein) und dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein (auch als Mohrenköpfle und nicht nach der Bausparkasse in Schwäbisch-Hall benannt) gezüchtet. Der württembergische König Wilhelm I. ließ 1820 chinesische Maskenschweine in sein Ländle einführen und mit seinen heimischen Sauen kreuzen. Das Schwein erhielt einen eigenen Namen und war anfänglich weit verbreitet, dann aber wegen des hohen Fettanteils aus deutschen Küchen vertrieben (wer mag schon Schwarten?). In diesem Jahr (2016) sind das Original Braunvieh, das Glanrind und das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind von der „Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.", als gefährdeteNutztiere benannt. Auf www.g-e-h.de finden Sie eine umfangreiche Übersicht über gefährdete Nutztiere in Deutschland.

Die „Jungen Briefmarkenfreunde Herford" liefern den Stempel (E-Mail: briefmarkenfreunde-herford @web.de). Wir wollen hier auf eine Erzählung aus dem Jahr 1897 hinweisen: Es ist die Geschichte von dem jungen Rechtsanwalt Jonathan Harker, der am Ende des 18. Jahrhunderts nach Siebenbürgen zu einem Grafen Dracula reist. Durchs dunkle Tann fährt die Kutsche, Wölfe heulen und geifern nach den Pferden. Doch Jonathan selbst müßte sich nicht fürchten, denn Wölfe griffen damals keine Menschen an und heute auch nicht.



Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 166/Januar 2017 / Auflage 120 Exemplare.
Angekündigt werden kann: Im April wird es wieder ein Heft geben. Sicher. Wieder mit interessanten Artikeln. 58 Seiten Spannung.

Agrarphilatelie 167 April 2017

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft Motivgruppe
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Sie finden Geschichten über Äpfel, Hortisole, über Rinder, Pilze, neue Akzidenzen und Listen

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder

Sie dürfen sich freuen, Sie halten die neue Ausgabe unserer „Agrarphilatelie“ in den Händen. Das Jahr 2017 ist zwar schon wieder ein paar Monate alt, wird aber philatelistisch bestimmt nicht langweilig.

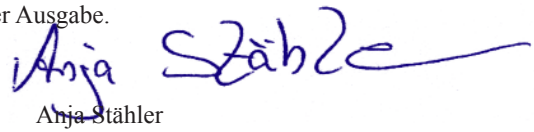
Einige Vereine und Sammlergemeinschaften bereiten sich auf große Veranstaltungen vor, damit meine ich nicht nur die solche wie die Messe in Sindelfingen. Mein Heimatverein, der BSV Speyer, steckt mitten in den Vorbereitungen für eine große Veranstaltung. Das Jahr 2017 ist Luther-Jahr: 500 Jahre Reformation. Dies nehmen wir in Speyer neben unserem 110-jährigen Vereinsjubiläum zum Anlaß, eine Rang-3-Ausstellung durchzuführen. Die Veranstaltung findet am Wochenende **30.September/1.Oktober 2017** in der Siedlungsschule **Speyer** statt.

In diesem Rahmen wird unsere diesjährige ArGe-Jahreshauptversammlung stattfinden. Detaillierte Informationen und die Einladung zur Hauptversammlung werden Sie in unserer Juli-Ausgabe erhalten. Ich freue mich schon jetzt darauf, Sie in der Domstadt begrüßen zu dürfen. Für die mitreisenden (und an Briefmarken weniger interessierten) Familienangehörigen werden wir ein gesondertes Programm machen. Einige Mitglieder werden sogar schon am Freitag anreisen. Bei der Suche nach einer Unterkunft/einem Hotel bin ich gerne behilflich. Sollten Sie ein Hotelzimmer benötigen, wenden Sie sich bitte an Harald Janssen, Tel. 06344–969 75 15.

In der Winterzeit hat man zumeist mehr Zeit, seine Sammlung(en) zu ordnen, zu erweitern oder sich dem Ausstellungsexponat zu widmen. Vielleicht haben Sie die trüben Tage sogar genutzt, ein neues Exponat zu gestalten. Bedenken Sie: Präsentationen von Ihnen mit Motiven aus unseren Themen sind auch immer Öffentlichkeitsarbeit und somit Werbung für unsere ArGe. Vielleicht lernen Sie auf Ausstellungen Philatelisten mit ähnlichen Sammelgebieten kennen, welche bis dato noch keine Berührungspunkte mit unserer ArGe hatten. Ich freue mich immer sehr, wenn ich von Horst Kaczmarczyk höre, daß wieder ein neues Mitglied in unserer ArGe eingetreten ist. Deshalb auch an dieser Stelle: ein herzliches Willkommen an Herrn Heinz Bürk (Uettligen/Schweiz) und Herrn Bashir Wared (München).

Auf der anderen Seite sehe ich die sinkenden Mitgliederzahlen in den Vereinen. Leider gibt es viele Philatelisten, die „lieber für sich zu Hause“ sammeln als in einen Verein einzutreten. Ich hoffe, daß die sinkenden Mitgliederzahlen in Vereinen (nicht nur der Briefmarkensammler) sowie das Vereinssterben auf ein geringeres Niveau fallen und einige in Vereine zurückkehren, die sie als junge Erwachsene verlassen haben. Wie Sie vielleicht wissen, sammle ich schon seit meiner Grundschulzeit; ich weiß auch deshalb, worüber ich schreibe. Man möge den Nachwuchs hegen und pflegen.

Trotz dieser Tatsachen wünsche ich Ihnen allen ein gutes und erfolgreiches Jahr 2017 sowie viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe.



Anja Stähler

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Horst Ferenczy

am 23. Februar 2017 im Alter von 68 Jahren verstorben ist.

Wir verlieren mit Horst Ferenczy ein sehr aktives Mitglied, das bei Messen und Ausstellungen unsere Arbeitsgemeinschaft repräsentierte und stets mithalf, unsere Gemeinschaft zu stärken.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie.
Wir werden ihn und seinen Rat vermissen.

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Schade, schade.

Im vergangenen Jahr sind Johann Brunner (Feldkirchen, Österreich), Walter Reutzel (Kefenrod, Deutschland) und Hugo Schumacher (Lüchingen, Schweiz) altersbedingt aus unserer Motivgruppe ausgetreten. Wir wünschen alles Gute und danken ihnen für ihre jahrelange Mitgliedschaft. Mögen ihre Sammlungen in gute Hände übergehen.

Aus den Sammlungen von Roger Thill sind die Pilze auf den Titelseiten.

Inhaltsverzeichnis

Schockschwerenot: 60 Hefte	4
Kunigunda war Köchin im Zwölfbrüderhaus	6
Page-three stamp	6
Eine kleine Moselreise	7
Ernährung wandelt sich und die Erde.	15
Teff: Grundnahrungsmittel aus Äthiopien	17
Erratum: Druckfehler sind immer Schreibfehler	18
Hans im Glück, die Gisela und wir: Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 1)	19
Nationalparks – die Anfänge	24
Eine Bemerkung zu städtisch-bürgerlichen Nutzgärten	26
Gartenboden ist der Boden des Jahres	27
Hier spricht der Mykophilatelist	29
Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 1)	35
Es gibt viele Rinderrassen (Teil 22)	39
Pflanzen bei Shakespeare (2. Folge)	46
Speisen der Erde (4): ...heute gibt es bei Oltersdorfs: Beschbarmak	49
Nicht mehr als 400 Anschläge: Kleine Akzidenzen (5)	50
Unsere Themen: Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	52
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	53
Schbeier ist eine Reise wert	57
Unsere Themen im Stempelbild	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Anja Stähler, als Gäste: Walter Baldus und Ursula Schäuble; wir nutzen wikipedia und andere Datenbanken



Redaktionsschluß:

Anfang März war finito, dann Korrektur gelesen (wer noch einen Fehler findet, darf ihn behalten), zum Drucker (husch, husch), fertige Hefte abholen, nach Wuppertal schicken und von dort in die ganze weite Welt. So einfach ist das.

Klaus Henseler

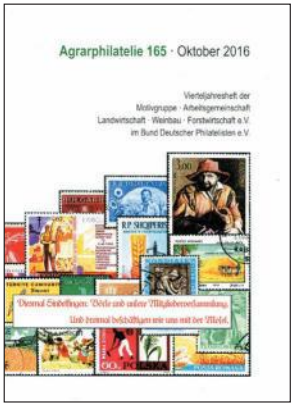
Schockschwerenot: 60 Hefte

Das ist jetzt das 60. Heft unserer Mitgliederzeitschrift, das an meinem PC seit Januar 2003 erstellt wurde. Mensch, Kinder, wie die Zeit vergeht.

Ich will hier an einige Ereignisse erinnern: Am Anfang war das Leben nur Schwarz, ab Heft 150 (Januar 2013) wurden wir farbig. Die Hefte 113 (Januar 2004) bis 120 (Oktober 2005) trugen den Zusatz „Mitteilungheft“, ab Heft 121 (Januar 2006) wurde mit der Bezeichnung „Vierteljahresheft“ darauf hingewiesen, daß wir viermal im Jahr herauskommen, und schließlich erhielt das Heft 143 erstmals den heutigen Titel „Agrarphilatelie“ – dabei sollten wir bleiben. Die heutige Titelgestaltung soll die „Wiedererkennung“ des Hefts erleichtern.







Seit 2003 haben wir vier verschiedene Druckereien (Copy-shop) für den Druck genutzt; Mitarbeiter der derzeitigen Officin (eine gemeinnützige Einrichtung) haben durch ihre Beratung dazu beigetragen, daß die „Agrarphilatelie“ jetzt so ist wie sie ist – weitere Verbesserungen der Satz- und Drucktechnik und in der Gestaltung sind nicht ausgeschlossen.

Sie finden jetzt einige „eye-catcher“: Bei mehreren Aufsätzen sind als „Signal“ erkennbare Vignetten „vorgeschaltet“; auch ohne solchen Hinweis werden seit Jahren Serien publiziert. Beispielhaft seien genannt die Listen mit neuen Marken, die themenbezogenen Stempel, die „Page three stamp“ (das „Page three girl“ der „Sun“ war immer oben ohne, meine Kartoffeln sind zumeist in Schale), die Pilze, die „Kleinen Akzidenzen“ (viel zu wenig Mitmacher!), „Nutzpflanzen“ und seit einigen Heften die „Speisen der Erde“. Die Themenvielfalt unserer Mitgliederzeitschrift kann man mit einem Blick in das Inhalts- und Stichwortverzeichnis nachvollziehen.













Unsere Motivgruppe hat unter nur vier Redakteuren (Claus Spengler, Hans-Jürgen Berger gemeinsam mit mehreren Fachredakteuren [Josef Muhsil, Egon Arnold, Konrad Häne, Arno Bederke und Manfred Hinkel], Gerlinde Weber und mir) seit ihrer Gründung 1978 Jahr für Jahr vier Hefte herausgebracht. Das ist eine ungeheure Leistung aller unserer Mitglieder, die an dem Heft im Laufe der Zeit mitschrieben und mitarbeiteten und immer noch Artikel liefern – gemessen an anderen Arbeitsgemeinschaften, die weder die kontinuierliche Anzahl an Heften pro Jahr noch deren Umfang erreichen: 240 Seiten.

Etwa alle 10 Jahre wollen wir es wissen: „Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist das interessanteste Heft im ganzen Land?“ Und der Zauberspiegel des BdPh antwortet:

„Ihr seid das Schönste hier im ganzen Land,
aber hinter Sindelfingens Pforten sind Juroren, die haben andere erkoren.
Doch will ich Euch sagen, Ihr Agrarphilatelisten müßt nicht klagen.
Denn bedenket bei allem, Eure Schrift muß dem Leser gefallen
und nicht den Juroren, den allwissenden Toren.“

Der „Agrarphilatelie“ wurden beim Literaturwettbewerb in Sindelfingen vergangenes Jahr 73 Punkte zugeteilt (vor 10 Jahren erhielten wir nur 71 Punkte – 2 Punkte für die Farbe?). Wir sollten künftig weder den Zauberspiegel noch andere Juroren befragen, selbst wenn die Aussicht auf 75 Punkte für die „Agrarphilatelie“ bestünde. Man wird demütig, wenn zwei Juroren insgesamt 93 Zeitschriften, websites, E-books und E-Journals inhaltlich, optisch und wie auch immer bewerten. Es schadet auch nicht, im „Leitfaden Bewertungsmerkmale“ zu lesen, denn jedes Exponat soll für sich bewertet und nicht mit anderen verglichen werden.

Was ist sonst noch aus Anlaß eines Schocks von Heften zu sagen: Mehr Autoren und weiterhin viele Themen sind wünschenswert. Zum Schluß: Bei einem Besuch im Chinesischen Staatszirkus sagte das „Nummern-Girl“ vor jeder einzelnen Darbietung: „Möge die Übung gelingen.“ In diesem Sinne möge das nächste Dutzend unserer „Agrarphilatelie“ gelingen.

Kunigunda war Köchin im Zwölfbrüderhaus.



Kunigunda Ruhrauf war Köchin im Zwölfbrüderhaus. Zu sehen sind ihre Arbeitsgeräte: Messer, Schneidebrett und Pfanne. Kunigunda steht an einem Tisch und schuppt mit einem Messer einen Fisch, wohl einen Karpfen, den sie über das Schneidebrett hält. Weiterhin stehen auf dem Tisch eine kupferne Pfanne und ein Korb mit verschiedenem Gemüse, darunter vermutlich Sellerie und Möhren und auch Pilze sind dabei. Doch Obacht: Viele Köche und -innen verderben den Brei.

Die Beschreibung oberhalb des Bildes lautet: „Anno 1780 den 20, Dec(embris) wurde Kunigunda Ruhraufin, Georg Ruhraufs, Burgers und Schellenmachers Wittwe, 50 Jahr alt, an die Stelle der Anna Susanna Wurmin, als eine Köchin an- und aufgenommen." Unterhalb des Bildnisses ist zu lesen: „Kam einiger Unrichtigkeit wegen aus dem Dienst, an Lichtmeß 1785."

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen, auch Zwölfbrüderbücher"

Page-three stamp

Der Alte Markt in Akkon, Jerusalem, befindet sich in Israel an der Hauptstrecke von Nord nach Süd. Während der Kreuzfahrerzeit in Jerusalem (1191–1291) führte die Straße als „Via Regis" vom Eingang des „Hospitals des Heiligen Johannes zu Jerusalem" des Johanniterordens zum Hafen. Auf dem Markt werden heute überwiegend landwirtschaftliche Produkte und Fisch sowie orientalische Gerichte, Duftstoffe und Gewürze verkauft. Der Markt ist die ganze Woche über ab 6.00 Uhr morgens geöffnet. Die Marke ist ein Ausschnitt aus einem Zusammendruck/Block; es wurden weitere zwei Zusammendrucke/Blocks ausgegeben, die auf den „Shuk Mahane Yehuda" in Jerusalem und auf einen Flohmarkt in Jaffa hinweisen.





Horst Kaczmarczyk

Eine kleine Moselreise Teil 3

Eine Ausstellungssammlung

Die untere Mosel

Von Bullay, Sankt Aldegund, Alf, Neff, Ediger-Eller, Nehren, Bruttig-Fankel bis Cochem.



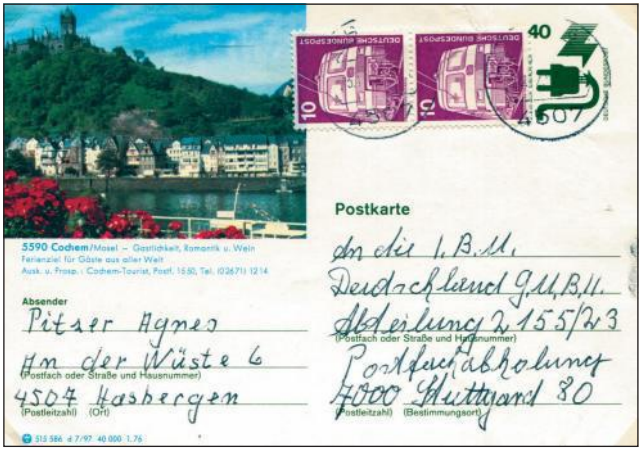






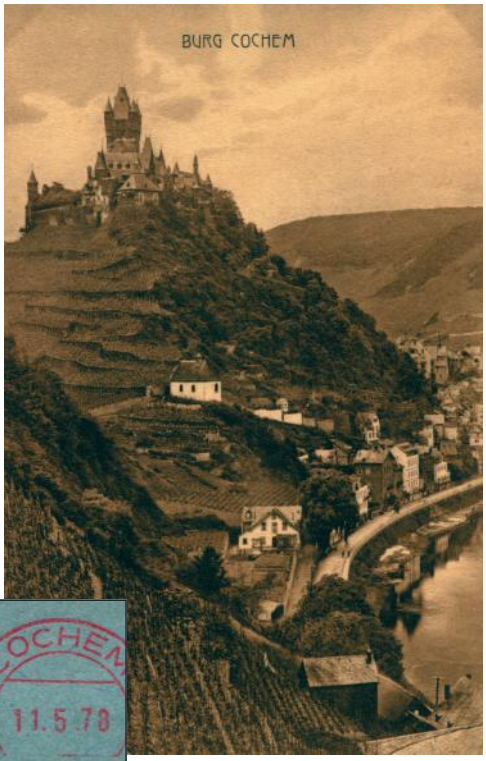
Cochem

Pulsierendes Moselstädtchen mit viel Fremdenverkehr. Die Stadt, deren Geschichte wahrscheinlich bis in keltische Zeit zurückreicht, wurde 1689 von den Franzosen fast völlig zerstört. Heute präsentiert die alte Weinstadt liebevoll restaurierte alte Gebäude.



Über Cochem in den Weinbergen liegt die Reichsburg. In den Jahren 1869–1877 nach den Plänen vor allem des Kölner Stadtbaumeisters Julius Raschdorff, wurde die Burg historisch neu aufgebaut.



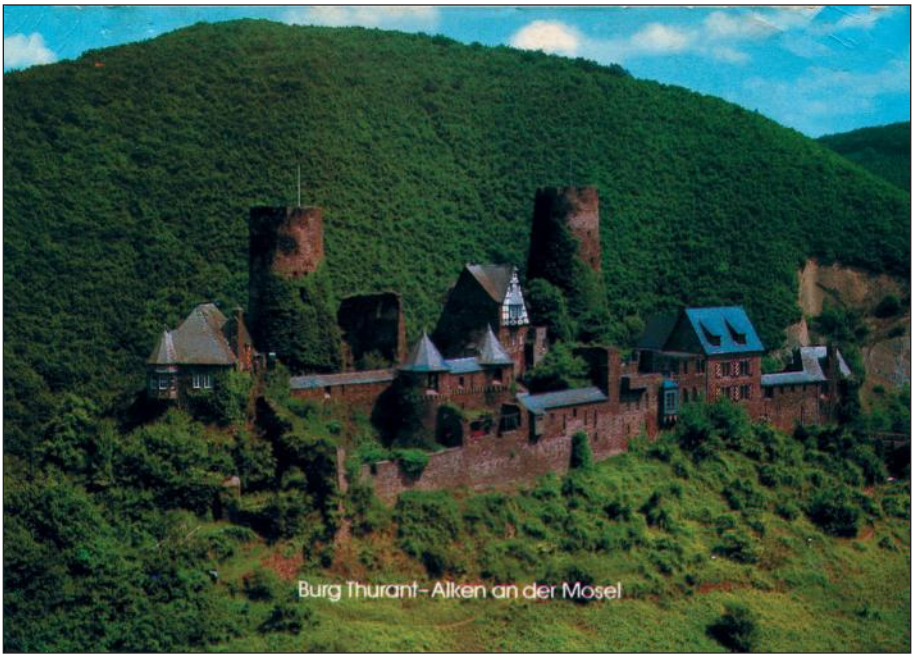




Die untere Mosel

Von Cochem, Klotten, Pommern, Hatzenport, Alken, Lehmen, Winningen bis Koblenz.




Burg Thurant - Alken an der Mosel


40 DEUTSCH
KLOTTE
Das Freie
25.9.75-17
5592


BUNDESPOST
DEUTSCH


KLOTT 50
Das Freie
5592


KOBLENZ 1
19 11 39
Grüfin v. Königsmarck'sche
Weinkellerei
003
Deutsche
Reichspost


Anfang November
Fest
des
Federweißen
MARTINIMARKT
WINNINGEN, MOSEL
-7 10.87
5406
DEUTSCHE
BUNDESPOST
000


5
H. ZILLE · 1875 · DROSCHKENKUTSCHER
ALKEN, MOSEL
BURG THURANT
Wein- und Erholungsort
DEUTSCHE BUNDESPOST BERLIN
-4-2.70-16
5401


BUNDESPOST
DEUTSCHE
preisgekrönte Qualitätsweine


4569
KOBLENZ
11.11.27
2
VW
DEUTSCHES REICH
005
Vereinigte Weingutsbesitzer
Koblenz



Koblenz an Rhein und Mosel

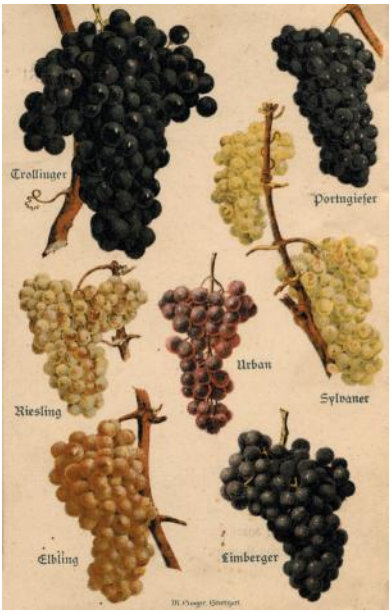
ist Sitz vieler namhafter Handelshäuser, die es sich zu Aufgabe gemacht haben, Rhein- und Moselwein zur vertreiben, aber auch als Sekt zu verarbeiten.





Am Deutschen Eck,

dem Zusammenfluß von Rhein und Mosel endet die Moselweinstraße. 1897 wurde hier ein Standbild Kaiser Wilhelms aufgestellt. Heute trägt der Sockel das Mahnmal der Deutschen Einheit.



An Mosel, Saar und Ruwer

ist der Riesling unbestritten die Rebsorte Nummer eins. Die Rotweinerzeugung spielte eine untergeordnete Rolle; heute besinnt man sich wieder auf die Tradition der Rotweinbereitung. An vielen Orten der Mosel werden Flächen mit roten Rebsorten bestockt.





Das ist der Schluß unserer Moselreise.

Seit dieser ersten Reise fahren wir mindestens einmal im Jahr an die Mosel und holen uns von dort unseren Wein. Anlaß für einen Weinkauf an der Mosel ist auch die regelmäßige Fahrt zur Exphimo in Luxemburg.

Ulrich Oltersdorf

Ernährung wandelt sich und die Erde

Anmerkungen zu neuen Lebensmitteln und Speisen aus fernen Ländern

Die Früchte der Erde ernähren Menschen und natürlich auch andere Lebewesen. Wir haben, das was wir (gerne) essen kultiviert. Je nach Region gibt es einzigartige Agrar- und Ernährungskulturen. Auf unseren einen Erde leben mittlerweile über sieben Milliarden Menschen. Alle müssen täglich (mehrmals) essen. Folglich verbrauchen wir Milliardenfach Pflanzen und Tiere, es sind unsere Mittel zum Leben.



Die Wiegen der Menschheit liegen außerhalb unserer europäischen Hochkultur. Menschen wandern seit Beginn an, nicht zum Vergnügen, sondern als Notwendigkeit, auf der Suche nach Nahrung und besseren Lebensbedingungen, meist aus Not und auch aus Neugier. Einzelne Forscher entdeckten Neuland, meist gab es dort schon Menschen, für die Entdecker waren es fremde. Die Geschichte der Völkerwanderungen hat viele Kapitel. Immer kam es zum Austausch der Kulturen. Unbekanntes, Fremdes, Neues hatte Zeit sich zu integrieren, zu vermischen. Unsere Sprachen, die Schriften, alle Kulturen sind ebenso wenig von reiner Herkunft wie wir Menschen. Wer denkt heute daran, daß vor 500 Jahren der Reformator Martin Luther noch keine Kartoffeln kannte, diese gab es jedoch schon lange in Südamerika und mußten erst von den europäischen Einwanderern neu „entdeckt“ werden. Heute ist Kartoffel was typisch Deutsches.



Die Wanderungen wurden mit der Zeit immer schneller; Lasttiere, Lastwagen, Schiffe und Flugzeuge befördern Eßwaren und Menschen rund um die Erde. Heute werden Nachrichten und Bilder durch digitale Medien in Echtzeit global verbreitet.



Es gibt kontinuierlich Menschen- (Touristen und Flüchtlinge) und Warenströme. So kommen wir immer schneller mit für uns exotische Lebensmittel und Speisen in Kontakt, die in einem fernen Land traditionell sind. Nach Karl Valentin ist der Fremde nur fremd in der Fremde.

Das Kennenlernen von exotischen Speisen wird als Marketingmittel eingesetzt. Wir haben gesättigte Märkte. Wir essen ja ins-







gesamt alle zu viel, und für Gesundheit und Umwelt wäre weniger mehr. Doch der Umsatz im Supermarkt und der Gastronomie muß (so wird behauptet) wachsen. Die Werbung hat das Ziel, satte Menschen mit Neuem zu reizen, den Appetit zu wecken. Der vorsichtige Umgang mit Fremden, der quasi angeboren ist, wird durch Werbung abgeschwächt. Die exotischen Lebensmittel sind alle super, eben: Superfoods. Keiner hat Angst vor fremden Genen, Unverträglichkeiten, Allergien. Dieses Konzept wird bei fremden Menschen nicht angewandt, sie sind doch auch super, wenn man weiß, wie sie zu behandeln sind.

In der Agrarphilatelie sind bereits viele fremde Obst- und Gemüsesorten sowie Speisen vorgestellt worden (siehe das auch im Internet veröffentlichte Stichwort- und Inhaltsverzeichnis der „Agrarphilatelie“).

Auf der nächsten Seite wird Teff, ein Grundnahrungsmittel aus einer der Wiegen der Menschheit (Äthiopien) vorgestellt. Teff wird gegenwärtig als Superfood bei uns vermarktet. In der Rubrik „Speisen der Erde“ wird in diesem Heft Beschbarmak, eine traditionelle Speise der Nomaden Zentralasiens, vorgestellt. Es ist einerseits schön, wenn wir Fremdes gerne aufnehmen.

Es ist schön, daß wir in jeder Großstadt praktisch kulinarische Weltreisen antreten können. Die Briefmarkenserie „Changing Tastes in Britain“ illustriert solche ernährungskulturellen Anpassungen. Anzumerken ist weiterhin, daß unser Ernährungskultur-Export häufig nur aus Fast Food und Softdrinks besteht („Coca Colasierung der Welt“)

Doch wir sollten die Kehrseiten nicht vergessen. Was jeder gerne ißt, wird massenhaft benötigt. Dazu werden entsprechende Ackerfläche, Betriebsmittel (Wasser) usw. verwendet. Und da alles preiswert sein soll, wird „gehandelt“, und beim freien Handel, gewinnt der Stärkste und Finanzkräftigste. Bei jedem exotischen Massenprodukt gibt es soziale und ökologische „Nebenwirkungen“. Wir könnten es auch anderes organisieren, doch das kostet für uns, würde aber den anderen helfen. Thesen für eine Reformation unseres Lebenswandels gibt es, doch es fehlt noch der „Reformator“.

Briefmarken: Großbritannien MiNr. 2326–2331, 23. August 2005: „Changing Taste in Britain“: Sushi (42p), Pasta (47p), pommes frites (60p), Äpfel (68p), Tee (First class) und Reis (Second class).

Ulrich Oltersdorf

Teff: Grundnahrungsmittel aus Äthiopien

Teff oder Zwerghirse *(Eragrostis tef)* ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Süßgräser *(Poaceae)*. Die Zwerghirse stammt aus dem Bergland von Äthiopien und wird dort bevorzugt in Höhen zwischen 1000 und 3000 Metern als Getreide angebaut. Diese Hirseart ist das wichtigste Getreide Äthiopiens, wo es zu Fladenbrot und Bier weiterverarbeitet und als Viehfutter verwendet wird.

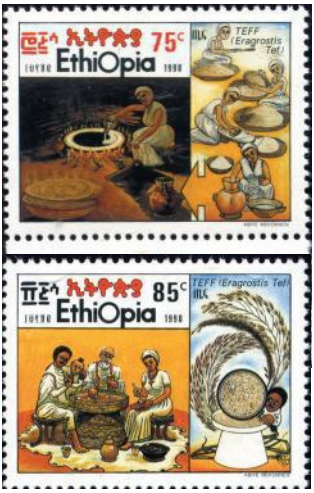
Teff wird auch in anderen tropischen und subtropischen Gebieten angebaut, wo sie auch häufig verwildert ist. Teff ist ein einjähriges, büschelig aufrecht wachsendes, 30 bis 100 Zentimeter hohes Gras. Der Blütenstand ist eine 10 bis 50 Zentimeter lange, zusammengezogene oder offene, häufig überhängende Rispe mit langen Rispenästchen. Die Ährchen stehen auf 4 bis 9 Millimeter langen schlanken, fadenförmigen Stielen.



Die Aussaat erfolgt meist in der Regenzeit. Die Pflanzen wachsen schnell und sind im Wasserbedarf genügsam. Teff wird etwa drei Monate nach der Aussaat geerntet. Die Samenkörner sind sehr klein (< 1 Millimeter Durchmesser, Tausendkornmasse von 0,35 bis 0,47 Gramm). Diese Eigenschaft macht Teff besonders geeignet für halbnomadische Lebensweisen, denn das Saatgut für große Flächen kann problemlos im Gepäck mitgeführt werden. In Äthiopien liegt der durchschnittliche Ertrag bei ungefähr 9 dt/ha. Die besten Sorten liefern bis knapp 30 dt/ha.

Teffsamen sind trotz ihrer geringen Größe das wichtigste Getreide Äthiopiens und werden gemahlen zu Brot oder Grütze verarbeitet. Es ist Grundlage für das äthiopische Nationalgericht Injera, ein pfannkuchenähnliches Fladenbrot, das zu Gemüse- und Fleischgerichten gegessen wird. Ebenso werden aus Teff Tella (eine Art Bier) und andere alkoholischer Getränke wie z. B. Katikalla hergestellt.

Das Stroh der Pflanzen ist ein geschätztes Viehfutter.



Seit einigen Jahren gibt es einen erfolgreichen Anbau aus Nachzüchtungen in den Niederlanden. In letzter Zeit wird Teff auch in Deutschland kultiviert. In Europa liegt der Ertrag zwischen 7–13 dt/ha, je nach klimatischem Verlauf des Jahres.

Nun wird es als ein neues Superfood vermarket. Teff ist wie viele Getreide nährstoffreich. 100 Gramm Teff enthalten etwa 365 kcal, 13,3 Gramm Eiweiß, 2,4 Gramm Fett, 73 Gramm Kohlenhydrate und gute Mengen an Mineralstoffen wie Eisen, Calcium, Magnesium sowie B-Vitamine. Teff ist glutenfrei – also eine Alternative für Weizenunverträgliche. Teff ist allerdings bei uns nicht billig: so kostet z.B. 1 Kilogramm 8,– € bei www. teff-shop.de.

Teff auf Briefmarken gibt es bisher exklusiv aus Äthiopien (MiNr.1380–1384 Äthiopien; 18.Mai 1990): „Anbau der Getreideart Teff *(Eragrostis tef)":* Aussaat (5 c) – Ernte (10 c) – Viehherde (20 c) – Essenszubereitung (75 c) – Familie beim Essen (85 c).

Bemerkenswert ist abschließend anzumerken, daß Äthiopien zu den Wiegen der Menschheit zählt und einige Lebens- und Genußmittel hervorgebracht hat; das bekannteste ist der Kaffee. Die bisherigen äthiopischen Briefmarkenmotive spiegeln gut das Nahrungsangebot des Landes wider, dies ist in der website der „Agrarphilatelie" nachzulesen. Die Ausgabenpolitik ist bisher konservativ: die neueste Michel-Nummer lautet 1974 im Jahr 2016; anders z.B. in Tanzania, Michel hat am 17. September 2013 bei Nr. 5045 und Block-Nr. 663 aufgehört zu katalogisieren.

Erratum: Druckfehler sind immer Schreibfehler

Mit einem Ries Papier bedeckt will ich gestehen: ich habe mich beim letzten Heft vertan: Auf der Titelseite des letzten Hefts stand gedruckt: „Agrarphilatelie 167 · Januar 2017". Richtig daran war die Monatsangabe, falsch war die Zahl „167", denn es war erst Heft „166". Wie kommt denn so etwas? Ich hatte die Trecker für das April-Heft vorgesehen und dann diese Marken auf Januar vorgezogen. Den Monat korrigierte ich, übersah dabei aber, daß ich auch die Nummer verändern muß. Naja, den Inhalt hat's nicht beeinflußt. Damit später nicht Heft 166 gesucht wird, trägt diese Ausgabe der „Agrarphilatelie" die Nummer 166 mit dem richtigen Datum „April 2017" Allens kloar? Den Fehler haben Sie gar nicht gemerkt?

Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Klaus Henseler,
Ursula Schäuble und Heinz Wienold

Hans im Glück, die Gisela und wir

Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 1)



Märchen sind sehr alt
und reichen weiter als alle anderen literarischen Formen

in der Menschheitsgeschichte zurück. Sie wurden mündlich überliefert. Eine Generation erzählte es der nächsten. Märchen sind keine nur europäische Kultureigenschaft, sondern sind in allen Kulturkreisen zu finden. Erst in der Neuzeit wurden sie schriftlich niedergelegt; die Brüder Jacob und Wilhelm Grimm begannen 1806 mit dem Sammeln alter, vorwiegend mündlich überlieferten Geschichten, die sie überarbeiteten, glätteten und teilweise neu formulierten; 1812 wurde eine erste Sammlung veröffentlicht, 1815 ein weiterer Band. ihre „Kinder- und Hausmärchen“ waren und sind in fast jedem Haushalt vertreten, früher kannte sie jedes Kind.



Die Handlungen der Märchen sind zeitlich und räumlich nicht festgelegt; sie sind nicht real, nutzen jedoch Alltagserfahrungen von Menschen und deren Wünsche ans Leben. In den Volksmärchen der bäuerlichen Welt erhält der siegreiche Held nicht unbedingt die Hand der holden Prinzessin oder einen Klumpen Gold als Belohnung für die Drachentötung, sondern ein reichliches und gutes Essen. Prototyp ist das Märchen vom Schlaraffenland. Das ist nicht nur eine deutsche Art, ein Märchen zu beenden: beim spanischen Märchen-Ende wird immer nach dem glücklich beendeten Aventure gegessen. Das besondere und charakteristische sind die vielen wundersamen Elemente, die in diese Erzählungen eingebaut sind. Sie haben zumeist ein offenes Ende, und „wenn sie nicht gestorben sind so leben sie noch heute“. Und zwar glücklich!



Das Sammeln und Jagen ist für Menschen überlebenswichtig ebenso das Tauschen. Das gibt es seit Jahrtausenden und so kann viel darüber berichtet werden, auch in Märchenform.

Es begab sich vor einiger Zeit, daß Menschen beobachtet wurden, die kleine Papierstückchen sammelten, die Briefmarken. Sie liebten dies gar sehr, und so wurden sie Philatelisten ge-



nannt. Sie kamen regelmäßig zusammen, um ihre Liebhaberei gemeinsam zu pflegen, sich über das Sammeln, Jagen und Tauschen der Marken Geschichten zu erzählen. Sie erzählten sich, wie wertvoll die Sammlung sei; die schönsten Stücke wurden ausgestellt und mit Preisen bedacht. Fast alle träumten von wundersamen Vermehrungen.

So kann das Grimmsche Märchen vom „Hans im Glück“ unter dem von uns gewählten Titel „Hans im Glück, die Gisela und wir“ als Sinnbild für das Briefmarkentauschen dienen.



Was wir daraus erstellt haben ist eine Gemeinschaftsarbeit von Mitgliedern der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft-Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“. „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“ war 2015 unser erster Streich; erstmals ausgestellt wurde es in Bad Mondorf und veröffentlicht in den Heften 160 und 161 der „Agrarphilatelie“. Wir zeigen, wie märchenhaft die thematische Philatelie ist: und wenn wir nicht aussterben – dann haben wir ewig Freude daran.



Hier kommt nun der erste Teil unseres neuen landwirtschaftliche Märchens. Wir hoffen, daß Ihnen neue Erkenntnisse erwachsen.

Hans hatte sieben Jahre in der Mühle seinem Herrn gedient,

da sprach er zu ihm „Herr, meine Zeit ist herum, nun wollte ich gerne wieder heim zu meiner Mutter, gebt mir meinen Lohn”. Der Müller antwortete: „Du hast mir treu und ehrlich gedient, wie der Dienst war, so soll der Lohn sein”, und gab ihm ein Stück Gold, das so groß wie der Kopf von Hans war. Da zog der Müllerbursche Hans seine beste Kluft an, nahm sein Felleisen, wickelte den Goldbatzen hinein, setzte ihn sich auf die Schulter, griff sich seinen







Stenz, grüßte die Frau Müllerin ehrerbietig und machte sich mit der Sonne im Rücken auf den Weg nach Haus.

Wie er so fürbaß ging, überholte ihn am dritten Tag ein Reiter,

der frisch und fröhlich trabte, sein Pferd zügelte und fragte: „Wohin des Wegs?" „I han sieba Jahre bei einem Müllr diend ond will jedzd wiedr hoim. Wenn i so oi schönes Bferd häd wie Ihr, noh wär i ganz hinne bei mainr Muadr." „Ja, was könntest du mir denn dafür geben?" „I hab' vom Müllr einen Klumba Gold erhalda, den könnde i Euch für des Bferd geba." „Weißt du was", sagte der Reiter, „wir wollen tauschen, ich gebe dir mein Pferd, und du gibst mir deinen Batzen."





„Von Herzen gern", sprach Hans, „abr i sag Euch, ihr müscht Euch damid schlebba." Der Reiter stieg ab, nahm den Batzen Gold und half dem Hans hinauf, gab ihm die Zügel fest in die Hände und sprach: „Wenn's nun recht geschwind soll gehen, so mußt du mit der Zunge schnalzen und hopp hopp rufen". Schnell verabschiedete sich der Reiter und Hans sprach zu sich 'D' Haubdsach' isch, i bin jedzd nore dahoam.'

Hans war seelenfroh, als er auf dem Pferde saß und so frank und frei dahin ritt. Am Nachmittag brannte die Sonne gar heiß und Hans sah vor sich ein Wäldchen. Da werde ich im Schatten rasten, dachte er sich. Und damit er schneller dahin kam, schnalzte er mit der Zunge und rief „Hopp hopp". Das Pferd setzte sich in starken Trab, und ehe sichs Hans versah, war er abgeworfen, und lag in einem Graben, der die Äcker von der Landstraße trennte.



Das Pferd wäre auch durchgegangen, wenn es nicht ein Bauer aufgehalten hätte, der des Weges kam und eine Kuh vor sich her trieb. Hans suchte seine Glieder zusammen und machte sich wieder auf die Beine. Hans war sich sicher, daß das Pferd ihn nicht mochte und mit Absicht abgeworfen hatte. Verbittert sprach er zu dem Bauer: „Es macht kleinen Spaß, das Reiten, zumal wenn man an so eine Mähre



gerät wie diese, die stößt und einen herab wirft, daß man den Hals brechen kann, ich setze mich nun und nimmermehr wieder drauf.

Da lob ich mir eure Kuh,

da kann einer mit Gemächlichkeit hinterher gehen und hat obendrein seine Milch, Butter und Käse jeden Tag gewiß. Was gäb ich darum, wenn ich so eine Kuh hätte!“ „Nun“, sprach der Bauer, „habt Ihr einen so großen Gefallen an der Kuh, so will ich diese Euch wohl gern für das Pferd vertauschen.“ Hans willigte mit tausend Freuden ein; er nahm sein Felleisen vom Sattel, suchte seinen Stenz und gab dem Bauer die Zügel in die Hand. Der Bauer schwang sich flugs aufs Pferd und ritt eilig davon.



Hans trieb seine Kuh ruhig vor sich her, wenn sie stehen blieb, stieß er sie mit seinem Stock und bedachte den glücklichen Handel. ‚D’ Haubdsach’ isch, hon i nur a Schdügg Brod, und daran wird mirs doch nicht fehlen, so kann ich, so oft mirs beliebt, Butter und Käse dazu essen; hab’ ich Durst, so melk ich meine Kuh und trinke Milch. Herz, was verlangst du mehr?‘



Im nächsten Dorf machte er an einem Gasthof Halt, aß in der großen Freude alles, was er bei sich hatte und ließ sich für seine letzten paar Heller ein halbes Glas Bier einschenken.

Die Hitze war drückender, je näher der Mittag kam; Hans befand sich auf einem Weg, neben dem links und rechts kein Baum wuchs, und kein Schatten war zu finden. Die Sonne brannte ganz heiß, so daß ihm vor Durst die Zunge am Gaumen klebte. „Dem Ding ist zu helfen“, dachte Hans,





„jetzt will ich meine Kuh melken und die frische Milch trinken.“ Er band sie an einen dürren Baum, und legte, da er keinen Eimer hatte, seine Ledermütze drunter. So sehr er

sich auch mühte, es kam kein Tropfen Milch zum Vorschein, denn auch melken muß gelernt sein. Und weil er sich ungeschickt anstellte, gab ihm das ungeduldige Tier mit einem der Hinterfüße einen solchen Schlag vor den Kopf, daß er zu Boden taumelte und eine Zeitlang sich gar nicht besinnen konnte, wo er war, und außerdem hatte er arge Kopfschmerzen.

Glücklicherweise kam gerade ein Metzger des Weges,

der auf einem Schubkarren ein junges Schwein liegen hatte. „Was ist das für ein Malheur!“ rief er und half dem Hans auf. Der erzählte, er sei der Hans, und sei von der Kuh getreten worden. Der Metzger reichte ihm seinen Beutel mit Wasser und sprach: „Da trink einmal, und erhol dich. Die Kuh will wohl keine Milch geben, das ist ein altes Tier, das höchstens noch zum Ziehen taugt oder zum Schlachten“.

„Ei, ei“, sprach Hans, „wer hätte das gedacht! Wenn man so ein Tier schlachtet, dann gibts gutes Fleisch! Doch ich mache mir aus dem Kuhfleisch nicht viel, es ist mir nicht saftig genug. Ja, wer so ein junges Schwein hätte! Das schmeckt anders, und dann hat man noch die Würste.“



„Höre, Hans“, sprach der Metzger, „du bist ein so netter Bursche, und hast so viel Sorgen, deshalb würde ich mit dir mein Schwein gegen deine Kuh tauschen. Dann kannst du auch schneller zu Hause sein.“

Hans dachte über diesen Vorschlag nicht lange nach und übergab dem Metzger die Kuh, ließ sich das Schweinchen vom Schubkarren losmachen und den Strick, woran es gebunden war, in die Hand geben.



Der Metzger zog nach Osten und Hans weiter nach Haus. Bei sich dachte er, d’ Haubdsach’ isch, i kann jedzd einen gudde Schweinsbrada han. Er hatte doch bisher großes Glück. Er war den schweren Batzen Gold losgeworden, das störrische Pferd und die dumme Kuh. Und jetzt hatte er Aussicht auf Leberwürste und Blutwürste und Speck und Schinken und eine anständige Haxe könnte er mit der Mama essen.

Hat Hans nicht bisher viel Glück gehabt? Vom Müller mit einem Goldklumpen belohnt, ein Pferd mit einem Hornvieh getauscht – das waren erfolgreiche Geschäfte ohne Ebay! Wird Hans das Schwein behalten und seiner Mama bringen? Wie wird die Story weitergehen? Wann ist klar: im nächsten Heft!

Adolf Bläumauer

Nationalparks – die Anfänge

Die Idee, eine besonders schützenswerte Landschaft insgesamt unter Schutz zustellen, entstand schon im frühen 19. Jahrhundert. Der Gedanke war, die Wunder der Natur zu bewahren, damit auch nachfolgende Generationen sich an ihnen erfreuen und sich hier erholen können.

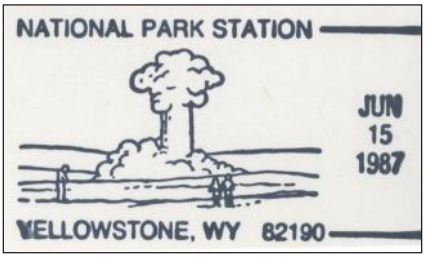


Kurz: Natur Natur sein lassen!

1864 wurde in Amerika auf Betreiben des Naturschützers John Muir (1838–1914) das erste Schutzgebiet definiert – im heutigen Yosemite-Nationalpark – sozusagen als Vorläufer des Nationalparksystems. Muir war Mitbegründer des Sierra Clubs, der ältesten Naturschutzorganisation der USA.

Der 1. offizielle Nationalpark wurde 1872 mit dem Yellowstone-Nationalpark ebenfalls in den USA gegründet. Heute umfaßt er etwa 9.000 km² vulkanische Landschaft und zieht jährlich ca. 4 Millionen Besucher an.

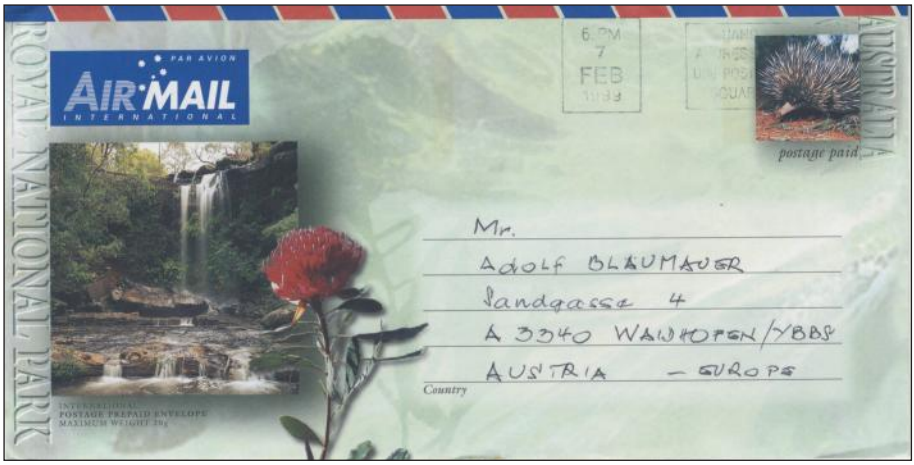




Bei den Trassierungsarbeiten für die Canadien Pacific Railway wurden heiße Quellen entdeckt. Allerdings konnte man sich über die Aufteilung des Schatzes in der Provinz Alberta nicht einigen; die kanadische Regierung löste das Problem, indem sie 1887 den „Banff National Park of Canada" gründete. Heutiges Problem ist der Konflikt Naturschutz – Massentourismus bei jährlich etwa 5 Millionen Besuchern.



Ohne Naturschutzgedanken wurde in Australien „The National Park" errichtet. Er wurde 1879 aus wirtschaftlichen Gründen installiert, nachdem auf dem Areal Kohlevorkommen



entdeckt wurden. Politisch einflußreiche Minenbesitzer fürchteten die Konkurrenz. So blieb vor den Toren der Millionenstadt Sydney ein Juwel größtenteils unberührter Natur erhalten. 1955 wurde er nach einem Besuch von Königin Elisabeth II. zum „Royal National Park" geadelt. Der Park im Süden Sydneys bietet Erholungsmöglichkeiten wie Barbecueplätze, Angeln, Vogelbeobachtungen und „whale watching". Inzwischen gibt es in Australien mehrere hundert Nationalparks. Der größte Teil von ihnen untersteht den Regierungen der jeweiligen Bundesstaaten.



Der ebenfalls 1887 gegründete „Tongariro-Nationalpark" ist dem Maorihäuptling Te Heuheu Tukino IV. (Horonuku) zu verdanken. In Sorge um die seinem Stamm heiligen Berge Tongariro, Ngauruhoe und Ruapehu bot er die Vulkane der britischen Krone zum Geschenk an. Der Häuptling fürchtete, daß die Grasfluren unter den Gipfeln als Weidefläche genutzt werden könnten. Im Gegenzug wurde das gesamte Gebiet (2630 ha) als Nationalpark unter Schutz gestellt. Bis heute ist die Fläche auf fast 80.000 ha angewachsen. Gut hundert Jahre nach der Gründung wurde der Tongariro National Park von der UNESCO sowohl zum Weltkultur- als auch zum Weltnaturerbe ernannt. Der Ruapehu stellt in der Film-Trilogie „Der Herr der Ringe" Mordor und die





Emyn Muil dar, und die fast perfekte Kegelform des Ngauruhoe bildete die Grundlage für den Schicksalsberg.

Doch wie schaut's in Mitteleuropa aus? In den Alpen waren die Schweizer die Ersten. Der Nationalpark im Engadin wurde 1914 gegründet und umfaßt 170 km².

1922 folgte Italien mit dem Nationalpark Gran Paradiso, der später grenzüberschreitend 1963 nach Frankreich erweitert wurde und dort als Parc national de la Vanoise im Hochgebirge der Alpen liegt.

In Deutschland dauerte es: Erst 1970 wurde der Nationalpark Bayrischer Wald gegründet.

Und Österreich folgte mit dem Nationalpark Hohe Tauern gar erst 1981.





Eine Bemerkung zu städtisch-bürgerlichen Nutzgärten

Der Berliner Magistrat übergab Anfang des 19. Jahrhunderts „charakterlich geeigneten" Personen sog. „Armengärten" bzw. „Armenäcker". Die jeweils etwa 300 qm große Parzelle konnte jederzeit entschädigungslos entzogen werden, wenn sie nach Ansicht der eigens von der „Armenaufsicht" bestellte „Aufseher" z.B. vernachlässigt war oder wenn die Bewohner politisch mißliebig wurden. Wegen der jederzeit drohenden Gefahr der entschädigungslosen Enteignung wurden Strauchbeeren oder Obstbäume, die eine lange Pflegezeit benötigen, nicht angepflanzt. In den „Armengärten" wurden alle Gartenarbeiten von städtischen Bediensteten reglementiert: sie setzen z.B. die Termine aller Arbeiten fest und ordneten Pflanz- und Erntezeiten an. 1880 gab es in Berlin rund 2000 Armengärten dieser Art. Aus diesen Armengärten entwickelten sich die von dem Leipziger Schuldirektor E. J. Hauschild als Schrebergärten bezeichneten Gartenkolonien. (kh)

Hans-Peter Blume

Gartenboden ist der Boden des Jahres

Schloß und Burggärten für herrschaftliche Ansprüche

Schon die hochmittelalterlichen Burgen besaßen zur Eigenversorgung der Burgherren Nutzgärten. Auf Flach- oder Hochbeeten wurden verschiedene Würz-, Duft- und Heilkräuter, Obst, Gemüse und Blumen gezogen. Die Standortbedingungen am Hang waren äußerst schwierig. Auf die meist flachgründigen und steinigen Böden wurden oft Mutterboden, Schutt und Mörtelresten aufgetragen, die Hänge wurden terrassiert. Im Laufe der Jahrhunderte konnten so Hortisole entstehen. Als sich zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert die kleinflächigen Burggärten zu großflächigen Schloßparks entwickelten, entstanden viele Schloßgärtnereien mit Küchengärten, in denen in Frühbeeten und Gewächshäusern vielerlei Kulturen angebaut wurden wie Rüben, Salat, Kresse und Spinat, Bohnen und Kürbis, Spargel, Artischocken und Melonen.

Städtisch-bürgerliche Nutzgärten – jede Ecke wird genutzt

In städtischen Siedlungen sind seit dem 12. und 13. Jahrhundert Nutzgärten verbreitet. Die ältesten lagen in der hochmittelalterlichen Kernbebauung, jüngere in den Stadterweiterungen innerhalb und außerhalb der Stadtmauern. Diese Gemüse- und Gewürzgärten waren sehr klein. Auf den nur wenige Jahrhunderte lang intensiv bewirtschafteten Flächen haben sich typische Hortisole entwickelt. In den Stadtkernen sind sie rar, da viel Boden abgetragen oder überbaut wurde. Dazu ist der Boden oft mit Brandschutt und Ziegelbruch, Zement- und Metallresten verunreinigt. In den Städten bestand die Düngung - anders als in den ländlichen Gebieten – zunächst aus flüssigen Fäkalien aus den Kloaken, organischem Haushaltsabfall und Herdasche, ab der Mitte des 19. Jahrhunderts aus Klärschlamm, Kompost und künstlichen Düngemitteln.





Urban Gardening: neuer Impuls für Nutzgärten in der Großstadt

Durch die zurzeit moderne Stadtgärtnerei werden meist ehemalige Brachflächen in Gartenland umgewandelt. Häufig ist der Boden dieser Innerstädtischen Flächen belastet. Bei bekannten Bodenbelastungen hat das Urban Gardening keinen Einfluß auf den Bodenaufbau, da in solchen Fällen in der Regel in Hochbeeten oder Pflanzboxen gegärtnert wird. Beim bodengestützten Pflanzenanbau werden in kurzer Zeit tiefgründig humose Böden durch Komposteintrag oder durch den Austausch von belasteten Böden durch gartenbaulich geeignete Substrate geschaffen.

Bodenschutz geht alle an!

Zu einem sorgsamen Umgang mit dem Boden gehört es, ihn als belebten Organismus zu verstehen. Das Bodenleben muß erhalten und gepflegt werden, damit der Boden fruchtbar bleibt. Wichtig ist, daß ausreichend organische Substanz zugegeben und übermäßige Anwendung von chemischen Stoffen (Mineraldünger. Pflanzenschutzmittel) vermieden wird. Gartenböden werden im innerstädtischen Raum zunehmend überbaut. Wertvolle Zeugnisse unserer Kulturgeschichte gehen damit verloren. In vielen Städten spielen Gartenarbeitsschulen und Schulgärten eine positive Rolle, um bereits Kindern und Jugendlichen den Werf von Böden und ihre Funktionen zu vermitteln. Besonders die Beschäftigung mit Gartenböden, die oft in Ballungsgebieten wie Oasen den einzigen Zugang zur knappen Ressource Boden innerhalb versiegelter Areale ermöglichen, trägt zur Wahrnehmung der Verantwortung für den Bodenschutz bei.

Interessenten können die Marken in einen Bogen mit 20 Marken bei der „Thüringer Landesanstalt für Umwelt und Geologie“ (E-Mail: stefanbrune @ tlug.thueringen.de) bestellen.

Der Flyer „Boden des Jahres Gartenboden 2017“ ist eine Gemeinschaftsaktion des Freistaats Thüringen, des „Kuratoriums Boden des Jahres“ und des „Umweltbundesamtes“.

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 15)

Saftlinge in verblüffender Farbvielfältigkeit

Die Saftlinge gehören der Gattung *Hygrocybe* an, abgeleitet vom griechischen *hygros* = feucht und *kybe* = Kopf mit dem Hinweis auf die wässrige Beschaffenheit ihres Hutfleisches. Von den etwa 150 weltweit nachgewiesenen Arten kommen etwa 50 davon in Europa vor.

Die Saftlinge, zu denen man auch die Ellerlinge zählt, sind meist ziemlich kleine, lebhaft rote bis gelbe, seltener braune, lilafarbene oder weiße Pilze. Es sind vorrangig Graslandbewohner, Sie kommen nur selten im Wald vor und deshalb bekommt der klassische Pilzsammler sie auch nur zufällig zu Gesicht. Eigentlich schade, denn ihre Farbenvielfalt ist verblüffend. Wie bunte Blumen sprenkeln diese Kleinode der Natur unsere Wiesen, Weiden, Trockenrasen und Torfmoore. Sie ernähren sich vorwiegend saprobiontisch als Humuszehrer und sind ein wichtiger ökologischer Indikator bei der Anwendung mineralischer Dünger in der industriellen Landwirtschaft. Dadurch kommt es zur Biotopzerstörung mit stark rückläufigem





Vorkommen vieler Arten dieser Pilzgattung. Somit sind sie auch als Speisepilze nicht in Betracht zu ziehen. Außerdem sind neuerdings einige Arten als leicht giftig erkannt worden.

Die Fruchtkörper der Hygrocyben sind klein bis mittelgroß und besitzen Lamellen. Sie sind dünnfleischig und von wässriger Beschaffenheit. Da sie mehr oder minder glasig erscheinen, spricht man auch von „Glasköpfen". Die Hüte sind kegelig bis konvex, z.T. auch stumpf oder spitz gebuckelt. Der Lamellenansatz ist uneinheitlich, man findet sowohl Arten mit herablaufenden, wie solche mit angehefteten, ausgebuchteten oder freien Blättern. Die Lamellen sind dicklich bis sehr dick, oft queradrig verbunden Die Stiele sind zylindrisch und trocken bis schleimig. Das Fleisch ist teilweise schwärzend oder rötend und mild im Geschmack. So viel zum „Steckbrief" dieser kleinen Naturwunder.



Der größte in unseren Breiten vorkommende Saftling wird umgangssprachlich auch als Größter Saftling und lateinisch als *Hygrocybe punicea* be-



zeichnet. Sein Hutdurchmesser kann 12 cm erreichen. Sein Hutfarbenspiel ist faszinierend von blut- bis scharlachrot, besonders in der Mitte gelbrot ausblassend und sein Stiel ist rotfaserig auf gelben bis rotgelben Grund. In früheren Pilzbüchern wird er noch als guter Speisepilz empfohlen, heute steht er wie auch die meisten anderen Saftlinge auf der Roten

Liste. Zwei weitere absolut schöne Pilzchen sind der Kirschrote und der Mennigrote Saftling, *H. coccinea* und *H. miniata.* Sie wachsen nicht selten gesellig, noch ziemlich häufig auf moosigen Wiesen, an Böschungen und Waldrändern und erwecken unsere Aufmerksamkeit auf einem herbstlichen Spaziergang oft unvermittelt durch ihr auffälliges Erscheinungsbild. Bitte, bitte stehen lassen!!!





Ein sehr verschiedenfarbiger kleiner Pilz der Herbstwiesen bei dem olivgrüne und blaugrüne Farbtöne vorherrschen ist der Papageigrüne Saftling *(H. psittacina)*. Der Hut kann neben den grünen Farbtönen auch gelbgrüne, gelbe und orangegelbe Stellen enthalten. In der Jugend sind diese Pilze von einer dicken grünen Schleimschicht überzogen.

Während Saftlinge in der Regel geruchlos sind, gibt es mit den Arten Honigsaftling *(H. reidii)* und Alkalischer Saftling *(H. nitrata)* auch Ausnahmen. Die eine Art riecht wie der Name es schon verrät angenehm nach Honig und die andere Art verbreitet einen stechenden Geruch nach Stickoxiden bzw. Salpetersäure. Den Honiggeruch kann man am besten feststellen, wenn man den Pilz eine Weile in einer verschlossenen Dose aufbewahrt hat.



Von den fragilen weißen Ellerlingen sind unbedingt noch der mancherorts häufig in Erlenbrüchen vorkommende Schnee-Ellerling (H, niveus) und der etwas seltenere Jungfernellerling (H. virgineus) zu nennen, der vorzugsweise im Gebirge bis Oktober auf feuchten Wiesen und Weiden wächst.

Übrigens wurde schon so mancher Sammler durch die Faszination, die diese kleinen Naturwunder in ihm auslösten, zu einem echten Pilzfreund.



Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 1)



Lateinisch heißt der Apfel „malus“ und das bedeutet zugleich „schlecht, böse, schlimm“. Trotz dieser Bedeutung gehört der Apfel zu den gesündesten Nahrungsmitteln und wird zum Beispiel bei Schlankheitsdiäten eingesetzt. Der Apfel (ahd. apful) stammt vermutlich von asiatischen Wildapfelsorten ab, die seit etwa 3000 Jahren in Europa veredelt wurden. Denn unveredelt ist der Apfel eine gar saure Frucht.

Im griechischen Mythos ist Dionysos der Schöpfer des Apfels. Er schenkte ihn der Liebesgöttin Aphrodite. Die Erdmutter Gaia schenkte Hera zur Hochzeit mit Zeus den goldenen Apfel, der später von den Hesperiden bewacht wird. In der keltischen Religion galt der Apfel als ein Symbol der Weisheit und des Wissens, und ihm wurde die Kraft zugeschrieben, ewige Jugend zu verleihen und den Tod zu überwinden. Das keltische Avalon, Apfelland bzw. Apfelgarten, ist dem biblischen Paradies vergleichbar; hier residierte König Arthur mit der Tafelrunde. Eris, antike Göttin der Zwietracht, warf den „Zankapfel“, der letztlich den Trojanischen Krieg entfesselte.



In der Schöpfungsgeschichte in der Bibel wird nicht vom Apfel, sondern von der Frucht vom Baum des Lebens und der Erkenntnis gesprochen. Der Apfel in der Hand Evas oder im Maul der Schlange verknüpft sich in der christlichen Kunst mit der Vorstellung vom Apfel als Weisheits- und Erkenntnissymbol, zugleich wird er auch zum Bild für Verführung und Sünde. In Kunstdarstellungen wird der Apfel in der Hand des Todes als dessen Herrschaftssymbol; in der Hand von Jesus oder Maria bedeutet der Apfel Sieg über Sünde und Tod und steht für die Herrschaft über Himmel und Erde. Vielleicht wurde der Apfel deshalb Symbol für die weltlichen Herrscher (Reichsapfel).



Als symbolisches Bild eines Menschen, trägt er oft den Aspekt der Verführung und Sündhaftigkeit, ihn zu pflücken und zu essen ist mit weiblich-schlangenhafter Verführungskraft, Sexualität, Bewußtseinsentwicklung und Vertreibung aus dem Paradies verbunden. Weibliche Brüste werden oft mit Äpfeln verglichen, die zuweilen Namen tragen. Man frage die vermeidliche Frau

Klum. Als ein Symbol, in dem sich, verstärkt durch die runde, ganzheitliche Form, Gegensätzliches vereinigt, bezieht er sich auf die dem Menschen innewohnenden guten und bösen Kräfte, die sich mit Liebe, Sexualität, Leben und Tod, Fruchtbarkeit, Erkenntnis, Macht und Zwietracht verknüpfen. Zusammengefaßt: Ein Apfel ist für mancherlei Zwecke zu nutzen.

Adam und Eva lebten in Eden und waren nach der Genesis

das erste Menschenpaar und Stammeltern aller Menschen, sofern diese nicht aus Afrika kamen und von Lucy abstammen. Gott ließ den einsamen „Menschen" Adam in einen tiefen



Schlaf fallen, entnahm ihm eine Rippe und schuf aus dieser die „Belebte" mit Namen Eva. Die wird von der Schlange überredet, entgegen dem Verbot Gottes vom „Baum der Erkenntnis von Gut und Böse" zu essen. Ob's sich um Feigen (die viertgenannte Frucht in der Bibel) handelt oder um einen Apfel ist zuweilen strittig. In der Malerei ist es immer ein Apfel wie hier bei Lucas Cranach d.Ä. Das Bild vom Apfel als verbotener Paradiesfrucht beruht darauf, daß in der lateinischen Sprache „malus" „Apfelbaum" bedeuten kann, aber auch „schlimm, böse". Die in dem Essen der verbotenen Frucht zum Ausdruck kommende Abkehr von Gottes Geboten gilt als Ungehorsam. Die Bestrafung, Vertreibung aus dem Paradies, hatte Folgen: erstens müssen wir im Schweiße unseres Angesichts arbeiten und zweitens wurde die Bekleidungsindustrie geschaffen.

Isaac Newton (1642–1726) war ein englischer Naturforscher.

In seiner „Philosophiae Naturalis Principia Mathematica" beschrieb er mit seinem Gravitationsgesetz die universelle Gravitation und formulierte Bewegungsgesetze, womit er den Grundstein für die klassische Mechanik legte. Mit Gottfried Wilhelm Leibniz stritt er sich über die Entwicklung der Infinitesimalrechnung. Für uns ist hier die Gravitationsgeschichte interessant. Also: Newton saß unter einem Apfelbaum, da fiel ein Apfel auf seinen Kopf. Klar,



alles fiel nach unten. Deshalb konnte ihm keine Kartoffel auf den Kopf fallen. Warum? Weil jeder Körper eine Anziehungskraft besitzt, und die stärkere Kraft zieht die schwächere an. Die Erde also den Apfel. Ganz einfach. Man muß es nur erkennen.



Schneewittchen war eine Königstochter.

Die Mama stirbt, Papa nimmt sich eine neue Frau, die ist auch sehr schön, aber eitel und böse. Sie kann es nicht ertragen, an Schönheit

übertroffen zu werden und will deshalb die Stieftochter ums Leben bringen. Ein Jäger wird beauftragt, der als Beweis des Todes Lunge und Leber vorlegen soll. Das arme Kind kann jedoch im Wald fliehen, Leber und Lunge werden vom Frischling genommen und gegessen (Tereus aß seinen Sohn Itys unwissend). Die Böse erfährt, daß Schneeweißchen doch noch lebt. Also als Händlerin verkleiden und zu den sieben Zwergen. Zwei Mordversuche schlagen fehl, aber dann: einen Apfel mit Gift vorbereiten und dem armen Kind geben. Erfolg. Schneeweißchen fällt um. Tot. Die Zwerge legen sie in einen Glassarg. Rettung durch einen Prinzen naht. Später. Weiter bei den Grimms.



Kinder mögen keine Tomaten, aber bei

angeknabberten apple(s) muß es immer der neueste sein. apple Inc. vertreibt von seinem Firmensitz in Kalifornien Computer, Smartphones und Unterhaltungselektronik sowie Betriebssysteme. Das Unternehmen trug maßgeblich zur Entwicklung von Personal Computern zum Massenprodukt bei. Bei der Einführung der graphischen Oberfläche und der Maus in den 1980er Jahren nahm Apple mit den Computern Lisa und Macintosh eine Vorreiterrolle ein. Mit dem iPod (2001), dem iPhone (2007) und dem iPad (2010) weitete Apple das Geschäft auf andere Produktbereiche aus. Es legte damit die Basis für den bis heute anhaltenden Boom der Märkte für Smartphones und Tabletcomputern. Apple wurde 1976 von Steve Jobs, Steve Wozniak und Ron Wayne gegründet und zählt zu den ersten Herstellern von Personal-Computern. Das Logo entwarf 1979 Rob Janoff. Der Biß aus dem Apfel (englisch: bite) war eine Anspielung auf die Maßeinheit der Computertechnik „Byte“ und sollte Wissenszuwachs symbolisieren: einen Biß vom Baum der Erkenntnis. Anhänger des Mac würden nie gar nie ein Personal Computer mit Windows-Betriebssystem nutzen. Da sei der apple von Newton davor.



Dieses hölzerne Pferd hinterließ keine Äpfel.

Die griechische Göttin der Zwietracht und des Streits Eris war’s, die auf der Hochzeit des Peleus und der Thetis, zu der sie nicht geladen war, einen güldenen Apfel mit der Widmung „der Schönsten“ in die Menge warf. Da läuten alle Glocken, da werden Weiber zu Hyänen. Aphrodite, Athene und Hera waren schlimmer als die Königin bei Schneewittchen. Hermes



führt die drei Streitenden zu Paris, und der entschied, daß Aphrodite die schönste aller Frauen sei – na ja, jedenfalls war die versprochene Bestechung die höchste: Helena, die Frau des Königs von Sparta Meleaos. Ihre Entführung durch Paris löste den Trojanischen Krieg aus. Hier abgebildet ist das berühmteste Pferd der Weltgeschichte, da Eris ob ihrer Schrumpelgestalt nicht abgebildet sein will. Askanios, Sohn des tapfersten Trojaners Aineias, ist der Gründer von Alba Longa und Vater von Romulus und Remus: also ist Rom wegen eines Apfels gegründet worden. Nebenbei: der Zwergplanet Eris führte zum Streit unter Astronomen über die Definition „Planet“ und zur Vertreibung Plutos aus dem Planetensystem: Mein Vater erklärt mir jeden Sonntag unsere neun Erdäpfel (?!)

Friedrich Schillers Apfelgeschichte vom Wilhelm Tell.

Die Geschichte vom Schweizer Nationalhelden und Attentäter Wilhelm Tell wird auf 1307 datiert. Tells Geschichte wird erstmals im „Weißen Buch von Sarnen“ erwähnt – mehr als 150 Jahre nach dem Armbrustschuß. Der habsburgische Landvogt Gessler verlangte, einen Hut zu grüßen, der Symbol seiner Herrschaft war. Tell verweigert sich; Gessler verlangt darob von diesem, einen Apfel vom Kopf des Sohnes Walter zu schießen. Das gelingt. Ein zweiter Schuß, für Gessler bestimmt, ist nicht erforderlich. Nach einigem Hinundher erschießt Tell den Gessler in der Hohlen Gasse. In mehreren europäischen Sagen taucht das Motiv vom „Apfelschuß“ auf. Immer soll dabei ein Mann im Auftrag eines Herren einen Apfel vom Kopf eines Kindes schießen. Der Apfelschuß dieser Art wird vom 12. bis 16. Jahrhundert über mindestens acht Helden erzählt.Die älteste Version der Sage wird über den dänischen Helden Toko und König Blauzahn überliefert.



Loki befreit im Falkengewand Freyas die Iduna.



Iduna (die Verjüngende) ist in der nordischen Mythologie die Göttin der Jugend und der Unsterblichkeit und verheiratet mit dem göttlichen Sänger Bragi. Sie ist die Hüterin der goldenen Äpfel, die den Göttern in Walhall die ewige Jugend und damit die Unsterblichkeit verleihen. Dem Riesen Thiazi gelingt es, Iduna und ihre goldenen Äpfel in seine Gewalt zu bringen. Die Göttern beginnen, zu altern. Loki, im Falkengewand der auf der Briefmarke abgebildeten Freyas gekleidet, befreit Iduna; er verwandelt sie in eine Nuß und bringt sie schnabelmäßig nach Asgard zurück, verfolgt von dem Riesen in Gestalt eines Adlers, dem die Flüchtenden nur um Haaresbreite entkommen.

Wencke Myhre: Beiß nicht gleich in jeden



Beiß nicht gleich in jeden Apfel,
er könnte sauer sein,
denn auf rote Apfelbäckchen
fällt man leicht herein.

Küß nicht jedes schöne Mädchen,
das kann gefährlich sein,
denn auf rote Apfelbäckchen
fällt man leicht herein.

Soviel diesmal zu Äpfeln in Mythen und Tüten, in Märchen und Legenden, auf Zeichnungen und Gemälden, im Himmel und auf Erden. Wir schälen im nächsten Heft weitere Äpfel.

Heinz Wienold

Es gibt viele Rinderrassen



Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 23)

Hausrindrasse: Ayrshire-Rind

Den Namen hat die Rinderrasse nach der Grafschaft Ayrshire in Schottland erhalten.

Die Tiere haben eine mittlere Größe, die Widerristhöhe bei Bullen beträgt etwa 140 cm, die Kühe sind 10 cm kleiner, das Gewicht der Bullen 850 kg, der Kühe 550 kg. Das Fell ist braun-weiß, selten auch schwarz-weiß gescheckt. Es gibt Tiere mit und ohne Hörner. Ayrshire sind eine Milchrasse, die gegenwärtig vorwiegend in Finnland und Kenia, aber auch in Neuseeland, Kanada und den USA gehalten wird.





In Großbritannien wird die Rasse bereits als gefährdete Haustierrasse eingestuft.

Hausrindrasse: Isländisches Rind

Wie der Name schon sagt, sind diese Rinder in Island zu finden.

Die Islandrinder sind ebenfalls eine Milchrasse. Auf der Insel leben gegenwärtig etwa 75.000 Tiere.

Sanga-Rinder (Sanga-Typ)

Die Sanga-Rinder sind entstanden durch die Kreuzung von buckellosen (taurinen) Rindern mit indischen Zebus. Der Buckel der Zebus ist klein bis nur andeutungsweise zu sehen, imposant sind die lyraförmigen Hörner der Tiere (von den Langhornrindern).







Entstanden ist die Rasse vor etwa 3.000 Jahren, wobei die Wissenschaftler heute noch unterschiedliche Thesen zur Entstehung der Rasse – wo und welche Rassen zuerst miteinander gekreuzt wurden – vertreten.

Eine These besagt, daß das Sanga-Rind in der (Ost-)Sahara entstanden ist, eine andere



spricht vom Horn Afrikas. Jedenfalls hat sich das Sanga-Rind relativ schnell bis Südafrika verbreitet.



Die eingekreuzten Zebus bewirkten eine höhere Toleranz der Sanga-Rinder gegenüber Hitze, Trockenheit und Krankheiten (Ausnahme: afrikanische Schlafkrankheit).

Nach Brehm sollen die Sanga-Rinder, die sich in den Jahrtausenden nicht wesentlich verändert haben, die schönste Rasse der Buckelrinder sein. Die Sanga-Rinder waren mit die am weitesten verbreitete Rasse in Afrika.

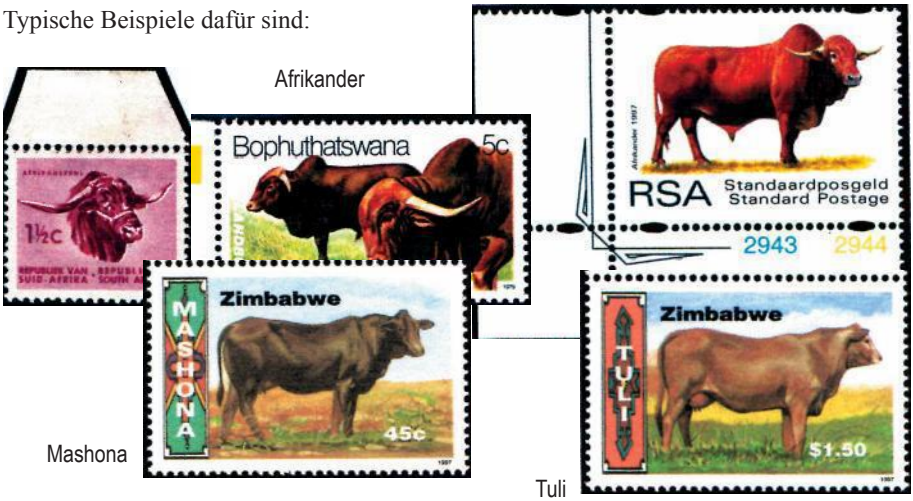
In der zweiten Hälfte des 19.Jahrhunderts brachten italienische Patres Rinder aus Europa nach Ostafrika und schleppten mit infizierten Rindern die Rinderpest nach Afrika ein. Das hatte katastrophale Folgen für die afrikanische Rinderhaltung. Rund 90 % der afrikanischen Rinder fielen der Rinderpest* zum Opfer. Nach der verheerenden Katastrophe wurden die Rinderbestände zunächst vorwiegend mit Zebus wieder aufgebaut.

Im südlichen Afrika gründeten sich Züchtergesellschaften mit dem Ziel, die verbliebenen Sanga-Bestände zu stabilisieren und durch die erneute Einkreuzung von Zebus weiter zu qualifizieren, insbesondere durch die Zuchtwahl eine höhere Fleischergiebigkeit der Tiere zu erreichen.

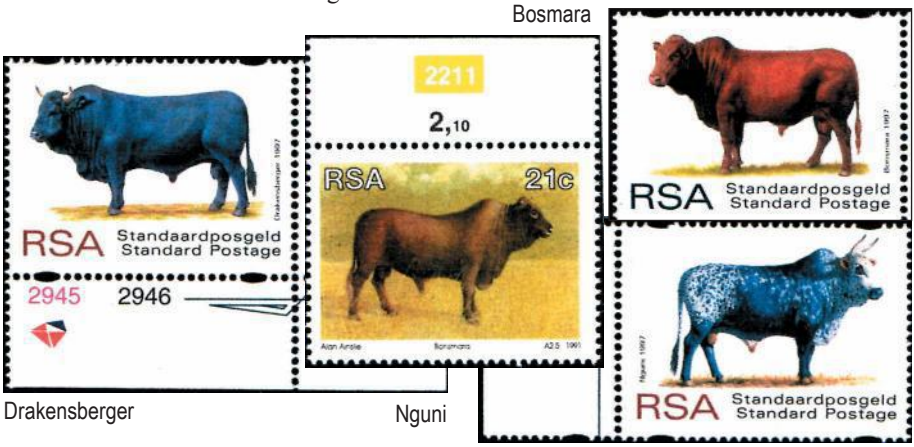


* Über die Rinderpest hatte ich im Heft 153 Oktober 2013 schon einmal berichtet. 1994 begannen die OIE (Weltorganisation für Tiergesundheit) und die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) eine globale Initiative zur Ausrottung der Rinderpest. In einer Erklärung der FAO vom 28. Juni 2011 wurde die Rinderpest für ausgerottet erklärt.

Typische Beispiele dafür sind:



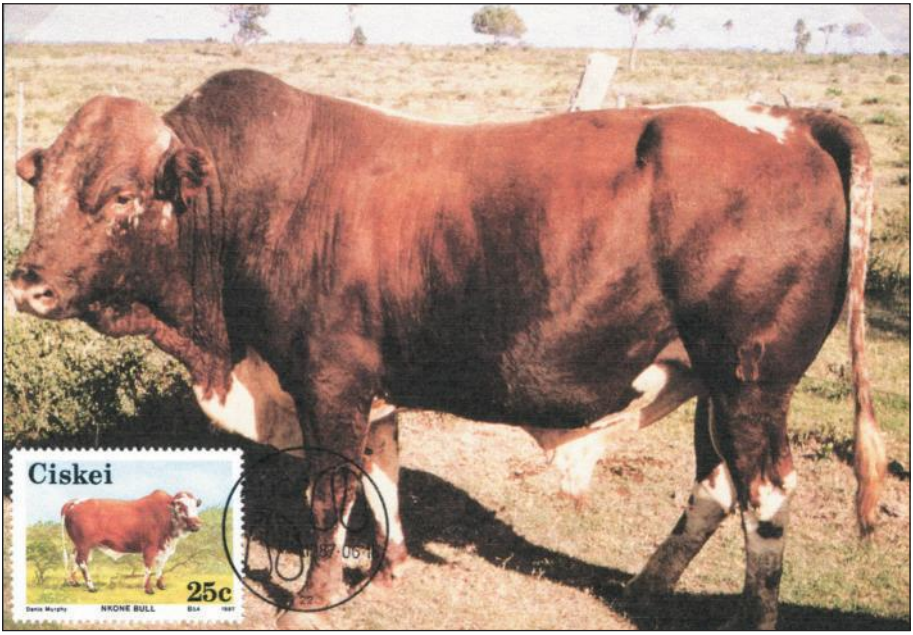
Sowie die weiteren Neuzüchtungen:

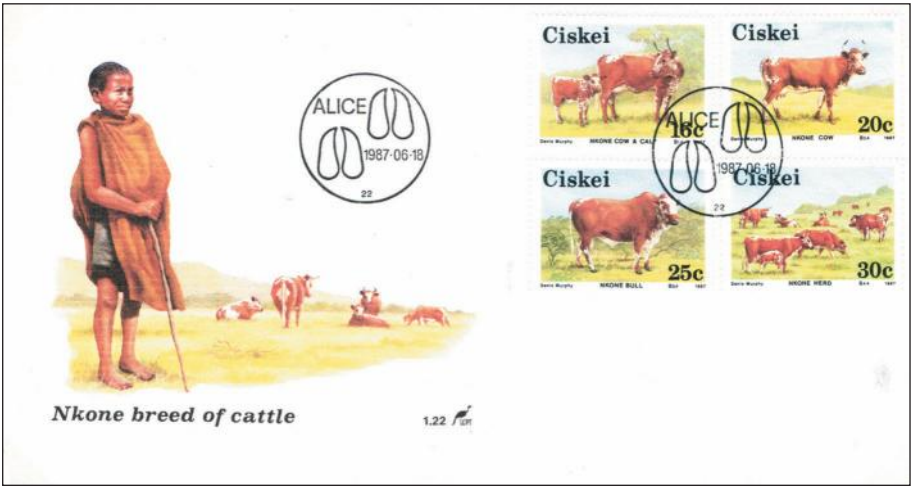


Bedingt durch das weite Verbreitungsgebiet der Sanga-Rinder sind viele Schläge (Unterarten) entstanden. Nach Alexander P. Haager sind heute 11 bekannt, z.B. Nguni. Ebenfalls zum Sanga-Typ gehören die Nkone-Rinder, die im Süden Afrikas verbreitet sind.

Baoulé-Rinder

Die Baoulé-Rinder sind der bekannteste Kreuzungstyp zwischen den N'Damaund Dwarf Shorthorn-Rindern (Buckelrind x taurines Rind) und gehören zum Sanga-Typ. Der Buckel des Zebus ist nur noch andeutungsweise zu sehen.





Ihr Verbreitungsgebiet ist die nördliche und zentrale Elfenbeinküste sowie im Südwesten von Burkina Faso, Die Tiere sind relativ klein, die Widerristhöhe der Bullen ist 100 bis 106 cm, der Kühe 90 bis 100 cm.



Baoule-Rinder sind sehr genügsam und den kargen Umweltbedingungen gut angepaßt. Aufgrund der geringen Milch- und Fleischleistung sind sie nicht besonders wirtschaftlich. Auch wenn sie wenig Fleisch je Tier auf die Waage bringen, so ist doch die Qualität des Fleisches sehr gefragt. Die Spätreife der Tiere wird durch eine hohe Fruchtbarkeit ausgeglichen.

Durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber der Tsetsefliege (Überträger der afrikanischen Schlafkrankheit) haben die Baoulé-Rinder für weitere Zuchten eine große Bedeutung. Gegenwärtig gibt es etwa eine halbe Million Tiere dieser Rasse.

Hausrindrasse: Ungarisches Steppenrind

Die Ungarischen Steppenrinder sind wahrscheinlich schon seit dem 9.Jahrhundert zunächst in Osteuropa und dann vor allem ab dem 14.Jahrhundert in Ungarn zu finden. Ihr Erscheinungsbild ist durch die Behornung majestätisch und eindrucksvoll. Sie sind genügsam, stark, robust, ausdauernd, langlebig und krankheitsresistent. Die Hörner sind weit ausladend und nach oben weisend, sie können bei den Bullen bis zu 90 cm lang werden, wurden züchterisch z.T. auch so bearbeitet.

Die Ungarischen Steppenrinder erreichen eine Widerristhöhe von 145 bis 155 cm und ein Gewicht von 800 bis 960 kg, die Kühe sind etwas kleiner und leichter. Das Fell der Tiere ist gräulich bis dunkelgrau, im Sommer heller, im Winter etwas dunkler. Die Kälber sind nach der Geburt rötlich-gelb, nach dem vierten bis sechsten Monat nehmen sie die graue Farbe wie die der älteren Tiere an.

Das Ungarische Steppenrind zählt zu den Podolischen* Rindern. Die Ungarischen Steppenrinder wurden wegen ihres Fleisches sehr geschätzt.

Im 14. und 15.Jahrhundert entwickelte sich Westeuropa schneller als die östlichen Länder. Der Bedarf an Fleisch in den sich entwickelnden Städten stieg relativ schnell an. In den östlichen Ländern wurde daraufhin die Rinderzucht vorangetrieben. Im 17.Jahrhundert

* Podolien ist eine ehemalige Region, die die heutige Südwestukraine, Moldawien und Ostrumänien bis in die Walachei umfaßte. Dieser Region, die eine Ausdehnung über 800.000 Quadratkilometer hatte, verdankt diese Rindergruppe ihren Überbegriff. Alle podolischen Rassen verbindet eine starke äußerliche Ähnlichkeit. Zu den Podolischen Rindern zählen Gruppen aus Italien und Istrien, aber auch die Steppenrinder aus dem Osten Europas. Die Podolischen Rinderrassen sind auch unter dem Einfluß von Zebus und wahrscheinlich auch durch den in den Karpaten lebenden Auerochsen entstanden.

wurden etwa 100.000 Rinder pro Jahr, vorwiegend Ungarische Steppenrinder, bis zu 1.500 km nach Mittel- und Westeuropa getrieben. Allein in Nürnberg wurden in dieser Zeit etwa 70.000 Tiere pro Jahr verkauft.

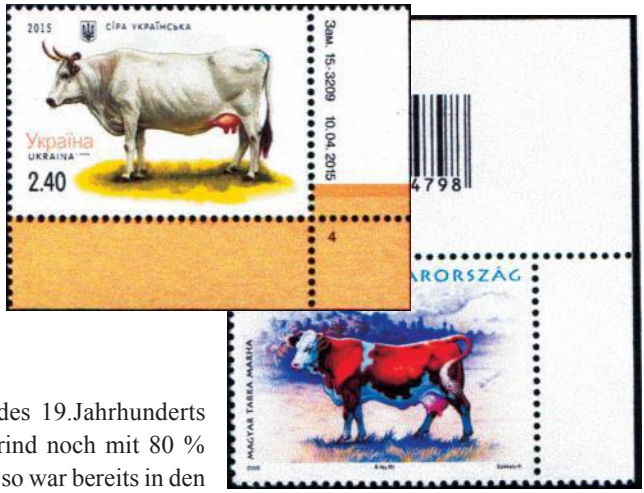
Die 1863 einsetzende Dürre verursachte die Vertrocknung der Weiden und löste den Niedergang der Züchtung des Ungarischen Steppenrinds aus. Die Rinder wurden nunmehr vorwiegend als Arbeitstiere, nicht nur in Ungarn, sondern auch in Österreich und Deutschland genutzt.

Im 20.Jahrhundert verlor es als Zugtier durch die fortschreitende Mechanisierung an Bedeutung. Durch die zu geringe Milchleistung von 1.000 bis 2.000 Liter pro Laktation – wenngleich der Fettgehalt mit 6 % recht hoch ist – wurde es durch leistungsstärkere Milchrassen verdrängt.

Das Ungarische Steppenrind ist eine vom Aussterben bedrohte Rinderrasse. Es gibt gegenwärtig nur noch etwa 6 000 Zuchttiere, die vorwiegend in Zoos und Nationalparks gehalten werden, z. B. im Nationalpark Hortobägy.

Ein naher Verwandter des Ungarischen Steppenrinds auf gleicher Ausgangsgrundlage ist das Ukrainische Graurind.

Mit den aus der Schweiz im 19.Jahrhundert importierten Simmentaler Bullen entstand im Wege der Verdrängungskreuzung aus dem Ungarischen Steppenrind das Ungarische Fleckvieh. Diese neu entstandene Rasse ist dem Simmentaler ähnlich, der Körperbau jedoch etwas kleiner.



Die Widerristhöhe der Bullen 142 cm, der Kühe 136 cm, das Gewicht der Bullen 900 bis 1.000 kg, der Kühe nur 600 bis 650 kg.

War in den 80er Jahren des 19.Jahrhunderts das Ungarischen Steppenrind noch mit 80 % die vorherrschende Rasse, so war bereits in den

30er Jahren des 20.Jahrhunderts das Ungarische Fleckvieh die vorherrschende Rasse in Ungarn, die dann durch Reinzucht und später durch weitere Einkreuzungen als Milch- und Fleischrasse weiter verbessert wurde.

Verwendete Literatur:
Michel Kataloge Europa und Übersee; Wikipedia; Schiering, Lutz: „Kühe – Liebenswürdige Wiederkäuer“; Werner Lampert: „Unberührte Schönheit Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“; Schwark u.a.: „Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder“; Dr. Frank G. Wörner: „Notizen zu weniger bekannten und ursprünglichen Rindern“; Alexander P. Haager: „Die Domestikation des Altägyptischen Langhornrindes in Afrika“; AMK Berlin, Katalog 2. Bundesschau Fleischrinder 1990

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

2. Folge



Birke [birch] *(Betula)*

Die Birken gehören zu den sehr schnell und hochwachsenden Gehölzen und können schon nach sechs Jahren Wuchshöhen von bis zu 7 Metern erreichen; ausgewachsen können sie bis zu 30 Meter, in Einzelfällen sogar noch höher werden. Sie wachsen mit einzelnen oder oft auch mit mehreren Stämmen. Einzelexemplare können ein Alter von bis zu 160 Jahren erreichen. Die Farbe der Borke reicht von fast Schwarz über Dunkel- und Hellbraun bis Weiß; sie ist anfangs glatt, später lösen sich dünne, oft papierartige Stücke ab. Viele Vogelarten sind auf Birken angewiesen, z.B. dienen dem Birkenzeisig und dem Birkhuhn Knospen und Samen der Birke als wichtige Winternahrung. Der Baum selbst ist Lebensraum für zahlreiche Pilze, Flechten und Moose sowie für Insekten und Säugetiere. Fast 100 Arten von Schmetterlingsraupen siedeln auf Birken.



Die Birke wird von Shakespeare in „Measure for Measure“ (Maß für Maß) genannt, eine Komödie, die zu den so-

genannten „Problemstücken“ Shakespeares zählt. Verfaßt wurde das Stück 1604 (1623 im First Folio erstmals gedruckt). Kurz der Inhalt des Stücks: Wien ist verlottert (damals schon?). Dem Herzog Vincentio sind die Gesetze in Wien zu oft übertreten worden. Deshalb setzt er einen Statthalter (Angelo) ein, der die bis dahin allzu liberal angewandten Gesetze durchsetzen soll. Vincentio verläßt scheinbar die Stadt, tatsächlich aber verkleidet er sich als Mönch, um Angelo bei seiner Amtsführung zu beobachten. Der vermeintlich gewissenhafte Angelo erweist sich rasch als zu schwach, um den Verlockungen der Macht zu widerstehen: für eine Nacht mit der Schwester eines wegen Unzucht zu Tode Verurteilten würde er diesen begnadigen. Ob das gutgeht, können/könnten Sie bei Shakespeare nachlesen.

John Gerarde nennt in seinem Herball diesen Baum in high Dutch: „Bier4ckenbaum“, in low Dutch: „Berckenboom“, in Italien „Betula“ (in Trient „Bedollo“) und in Frankreich „Bouleau“.



Im I.Akt 3.Szene äußert sich Herzog Vincentio über die Verhältnisse in Wien:
„Having bound up the threat’ning twigs of birch, / Only to stick it in their children’s sight / For terror, not to use, in time the rod / Becomes more mock’d than fear’d (Gleich einem alten Löwen in der Höhle, / Der nicht mehr raubt. Nun, wie ein schwacher Vater, / Der wohl die Birkenreiser drohend bindet / Und hängt sie auf zur Schau vor seinen Kindern, / Zum Schreck, nicht zum Gebrauch: bald wird die Rute / Verhöhnt mehr, als gescheut: so unsre Satzung).



Das Lustspiel „The Two Noble Kinsmen“ (Die beiden edlen Vettern) ist gemeinsam Shakespeare und John Fletcher um 1613/1614 verfaßt worden. Anfänglich ist an der Autorschaft von Shakespeare gezweifelt worden. Die Vorlage für dieses Stück stammt aus der„Erzählung des Ritters“ Chaucers „Canterbury Tales. Drucker war Thomas Cotes für den Buchhändler John Waterson „and are to be sold at the signe of the Crowne in Pauls Church-yard“. Erstmals gedruckt wurde das Stück im Jahr 1634 in einer Quarto-Ausgabe und dann 1679 in der zweiten Folio Ausgabe. Aufgeführt wurde das Stück „at the Blackfriers by the Kings Maiesties servants“.



Die beiden edlen Vettern und engen Freunde Palamon (in deutscher Übersetzung Palämon), Neffe des Königs Kreon von Theben, und Arcite, gleichfalls Neffe des Königs Kreon von Theben, sind nach



der Niederlage ihrer Heimatstadt Theben von den Athener eingekerkert worden. Vom Kerkerfenster aus sehen sie die Prinzessin Emilia, Schwägerin des Herzogs Theseus von Theben, und da beide in Liebe zu ihr entbrennen, wird aus ihrer Freundschaft erbitterte Rivalität. Arcite wird aus dem Gefangenschaft entlassen, aber aus Athen verbannt. In Verkleidung kehrt er jedoch zurück, um Emilia aufzusuchen und wird zu ihrem Gefolgsmann. Mittlerweile hat sich die Tochter des Kerkermeisters in Palamon verliebt und verhilft ihm zur Flucht, nach der er Arcite wieder begegnet. Um ihre Rivalität über Emilia beizulegen, beschließen sie ihre Teilnahme an einem öffentlichen Turnier. Arcite siegt im Kampf, wird dann aber vom Pferd abgeworfen und stirbt, so daß Palämon übrigbleibt und Emilia heiratet. Das Stück wird als „Lustspiel" bezeichnet, was Arcite wohl anders gesehen haben dürfte.

In dem Lustspiel „The Two Noble Kinsmen" (Die beiden edlen Vettern) wird die Birke erwahnt – und zwar wiederum als ein „Gerät", mit dem man als Pädagoge umzugehen weiß:

> „And I, that am the rectifier of all, / By title paedagogus, that let fall / the birch upon the breeches of the small ones" (Zu richt'gem Schluß, / Ich unsres Dorfs Pädagogus, / Der unsern Jungen zieht die Hosen stramm / Und auch die Alten kämmt mit seinem Kamm. / Heut aber leg' ich ab mein Birkenreis).



1768 dichtet Johann Wolfgang von Goethe in Leipzig „Die Nacht":

> „Gern verlaß ich diese Hütte, / Meiner Liebsten Aufenthalt, / Wandle mit verhülltem Tritte / Durch den ausgestorb'nen Wald. / Luna bricht die Nacht der Eichen, / Zephyrs melden ihren Lauf, / Und die Birken streu'n mit Neigen / Ihr den süß´ten Weihrauch auf."



Unser erster Heidedichter Hermann Löns (1866 bis 1914) – der zweite war Arno Schmidt (1914 bis 1979) – dichtete:

> „Alle Birken grünen in Moor und Heid'; / Jeder Brambusch leuchtet wie Gold. / Alle Heidlerchen jubeln vor Fröhlichkeit; / Jeder Birkhahn kollert und tollt."

(Fortsetzung folgt)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Beschbarmak

Der Name Beschbarmak, eine Nationalspeise in Kasachstan, Kirgisistan und Usbekistan, bedeutet übersetzt: Besch – fünf und barmak – Finger. Es ist eine jahrhunderte alte Speise von Nomaden in Zentralasien. Sie aßen Beschbarmak mit den Händen, da sie auf ihren langen Wanderungen keine Besteckutensilien mitnahmen. Heute ißt man es mit Besteck. Wie bei allen traditionellen Speisen gibt es viele verschiedene Variationen eines Grundrezepts.

Es besteht aus 1 Kilogramm Fleisch mit etwas Knochen (z.B. Geflügelkeulen – Huhn, Ente, Gans; und/oder Rindfleischstücke; auch Pferdefleisch) und 500 Gramm Bandnudeln (breite Beschbarmak-Nudeln, 18 Millimeter breit oder mehr; gibt es in russischen Lebensmittelläden); dazu 3 mittelgroße Zwiebeln; gewürzt mit gemahlenem schwarzen Pfeffer, frischen Kräutern (Dill, Petersilie), Salz.

Das Fleisch wird in reichlich gesalzenem Wasser gekocht, bis es gar und weich wird. Das Fleisch wird aus dem Topf genommen, zerkleinert und warm gehalten. In der Fleischbrühe werden die Nudeln gekocht, sie sollten al dente bleiben (nicht weichkochen).

Die geschälten Zwiebeln werden in dünne Halbkreise geschnitten und mit Pfeffer gewürzt. Kurz, bevor die Nudeln fertig sind, wird mit einer Schöpfkelle so viel Sud aus dem Nudeltopf auf die geschnittenen Zwiebeln gegeben, daß sie damit abgedeckt sind.

Die gegarten Nudeln werden abgesiebt (nicht mit kalten Wasser abschrecken) und gleich in den Topf zurückgegeben. Darauf kommen die Zwiebeln mit dem Sud und die gegarten Fleischstücke; und alles zusammen wird behutsam vermengt. Fertig. Man kann Beschbarmak mit frischen Kräuter bestreut servieren.



Die Briefmarke aus Kirgisistan (17. September 2016) zeigt Beschbarmak (noch nicht im Michel-Katalog).

PS von KH: Wer in Frankfurt am Main und Umgebung wohnt, kann (vielleicht) Beschbarmak im usbekischen Restaurant „Caravan“ (Wöllstädter Straße) kennenlernen.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.

Was kostet ein Bäcker-Brötchen?



1 Tonne Weizen kostet zwischen 150 Euro und 170 Euro; aus 1 Tonne Weizen kann der Bäcker zwischen 12.000 und 14.000 Brötchen backen, umgerechnet bedeutet dies: ein Brötchen aus europäischen Weizen enthält Getreide für etwa 1 Cent. Allerbeste Weizenqualität würde den Materialeinsatz für ein Brötchen um höchstens 1 Cent verteuern. Warum den Kunden verwöhnen, wenn's auch billiger geht? Und: was hat es mit den Mehltypen auf sich? Das ist einfach. Der Mehltyp gibt den Aschegehalt des Mehls in Milligramm bezogen auf 100 Gramm Mehl an. Um den Mehltyp zu ermitteln, werden 100 Gramm Mehl verbrannt, und die übrigbleibende Asche wird gewogen. Dieses Aschegewicht stimmt im wesentlichen mit dem ursprünglichen Mineralstoffgehalt dieses Mehls überein. Das Gewicht ist zugleich die Typennummer, je heller das Mehl desto niedriger die Typennummer. Bei Weizen ist die Typennummer zumeist 405.

Durch die Wälder, durch die Auen / Zog ich leichten Muts dahin ...

Waldromantik gehört zu unserer Kultur, wie auch immer man dazu stehen mag. Belächelt oder tief empfunden, je nach Lebenssituation und Zeitgeist. Und das Waldhorn liefert die entsprechenden Klänge dazu. Laut Ullstein Musik Lexikon das Lieblingsinstrument der Romantik: „Da das H[orn]. vor allem bei der Jagd geblasen wurde, trägt es bis heute den Beinamen Waldhorn." „C. M. von Weber zeichnete mit ihnen [den Waldhörnern] die Atmosphäre des Waldes, besonders im Freischütz. Damit war das H[orn] zu seiner Herkunft zurückgekehrt." Natürlich gibt es auch eine Posthorn-Romantik. Das brauche ich in unseren Kreisen nicht besonders zu betonen. (jk)



Da gibt es doch eine Nonprofit-Organisation



in den USA namens „Kitchen Community", gegründet von Kimbal Musk, die sich das Ziel gesetzt hat: „Gemeinsam essen" und durch die Förderung von Schulgärten. „Viele Kinder haben zwar mal eine Tomate gesehen – vielleicht in einem Comic –, aber bei einer Kartoffel wird es oft schwierig. Wenn die Kinder dann selbst Beete bepflanzen und unter dem bisschen Grün über der Erde plötzlich eine Karotte zum Vorschein kommt, ist das fast wie Zauberei." Falls Ihre Enkel nicht wissen, wie ein Tomate aussieht, die nicht als Ketchup auf dem Tisch kommt: Rechts unten auf der Marke ist eine zu sehen und davor – wie durch Hokuspokus – drei Möhren und dahinter zwei Kartoffeln. Wir wissen, daß in Selbstbedienungsrestaurants und in Schulkantinen Obst dann aufs Tablett kommt, wenn es am Anfang der Essensausgabe liegt. Nuts – Schubser nennt man das. Findet sich am Anfang der süße Pudding, dann wird dieser auf das Tablett gestellt – Obst hat dann keine Chance mehr.



Hanf kennt man als auch als Cannabis.

Erst kam das Verbot, Alkohol herzustellen, zu transportieren und zu verkaufen. 1920–1933 galt die Prohibition als „The Noble Experiment", das sein Ziel nicht erreichte. In der „Great Depression" wurde das Ausschankverbot noch unpopulärer und schließlich durch Präsident Hoover 1933 aufgehoben. Die Regierung verschärfte nach 1934 den Kampf gegen Hanf, das seit 1925 unter Drogenkontrolle gestellt war, zu Nutz und Frommen der heimischen Papier- und Chemieindustrie und der Waldbesitzer. Deshalb kam das Cannabis-Verbot; für die durch die Aufhebung der Prohibition arbeitslos gewordenen 2.300 „Prohibition Agents" wurde damit auch eine neue Aufgabe gefunden. Die Keeper in den speakeasys wurden arbeitslos. Die besten Taue für Segelschiffe waren aus russischem Hanf. 1940 wurde letztmalig in den USA aufgeknüpft (ein C.P. in Mississippi). Gab ja keinen Hanf mehr. Knastern ging auch nicht mehr.

Lachse, Aale und Forellen in der Wupper.



300.000 junge Lachse werden jedes Jahr in der Wupper ausgesetzt, aber gerade einmal zehn davon überleben. Inzwischen sind mit den Lachsen auch andere Arten zurückgekehrt. Die Wupper ist wieder zu einem wertvollen Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten geworden, nachdem sie bis in die 80er Jahre als nahezu fischfrei galt. Ursächlich dafür war die Verschmutzung des Gewässers, in das Unternehmen im Tal der Wupper länger als 150 Jahre auch giftige Stoffe entließen. Neue Klärwerke und Renaturierungsmaßnahmen am Fluß steigerten in den letzten Jahren kontinuierlich den Sauerstoffgehalt der Wupper. (hk)

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Guinea	20.10.2014	10662	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Guinea	20.10.2014	10663	Russula sp. – Täubling
Guinea	20.10.2014	10664	Agaricus bisporus – Zuchtchampignon
Guinea	20.10.2014	10665	Morchella rotunda – Rundmorchel
Guinea	20.10.2014	Block 12428	Boletus queletii – Glattstieliger Hexenröhrling
Guinea-Bissau	24.6.2013	6924	Gomphidius roseus- Rosenroter Gelbfuß
Guinea-Bissau	24.6.2013	6925	Morchella esculenta - Speisemorchel
Guinea-Bissau	24.6.2013	6926	Phaeolepiota aurea- Goldfarbener Glimmerschüppling
Guinea-Bissau	24.6.2013	6927	Hygrocybe coccinea – Kirschroter Saftling
Guinea-Bissau	24.6.2013	Block 1215	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Hongkong	20.11.2015	Block 299	Hong Kong 2015 Ausstellung: Pilze auf Pizza
Hongkong	23.11.2015	Block 300	Hong Kong 2015 Ausstellung: Pilze als Nebenmotiv
Malediven	23.5.2016	6340–6343	
		Block 928	Eulen und Pilze
Niger	13.10.2014	3025	Armillaria mellea – Honiggelber Hallimasch
Niger	13.10.2014	3026	Boletus erythropus – Flockenstieliger Hexenröhrling
Niger	13.10.2014	3027	Cantharellus cinnabarinus – Zinnoberroter Leistling
Niger	13.10.2014	3028	Leucocoprinus birnbaumii – Gelber Faltenschirmling
Niger	13.10.2014	Block 349	Amanita caesarea – Kaiserling

Nichts ist mehr wie früher!

Früher bekam ein Mitglied der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten e.V." einen „Rundbrief", und der Inhalt war mehr oder weniger gut kopiert. Heute kommt die farbige „Agrarphilatelie" ins Haus. Dafür verwenden wir rund zwei Drittel der Beiträge. Zur Erinnerung: Der Jahres-Beitrag beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V." beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich sehr freuen, wenn Sie den Beitrag, sofern für 2016 noch nicht geschehen, alsbald überweisen würden. Und dann jeweils zum Jahresanfang. Das wäre ganz toll.

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	12.8.2016	429	Jahreszeiten: Apfel, Baumkeimling, Blüte
Aland	11.11.2016	Block 15	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Andorra (franz.)	5.11.2016	810–811	Echter Lavendel und Pyrenäenschäferhund
Aruba	31.3.2016	923–926	Aruba-Kaninchenkauz
Aruba	29.4.2016	927–934	Schmetterlinge
Aruba	31.5.2016	935–939	Heilpflanzen, u.a. Aloe vera, Moringa oleifera
Aruba	29.7.2016	944–948	Gemüse: Bohne, Paprika, Gurke, Aubergine, Okra
Aruba	31.8.2016	949–956	Vögel u.a. Reiher, Ente, Scherenschnabel
Aruba	30.9.2016	957–964	Insekten u.a. Libelle, Ameise, Schabe, Biene, Wespe
Aserbaidschan	25.1.2016	1140–1141	Europa: umweltbewußt leben
Aserbaidschan	25.1.2016	Block 164	Europa: umweltbewußt leben
Aserbaidschan	12.5.2016	1159–1160	Adler
Australien	1.3.2016	4468–4472	Austr. Alphabet u.a. Gemüse, Wein
Barbados	18.11.2016	1289	
		und 1291	Pinehill-Molkerei und Blackbelly Schafe
Belgien	24.10.2016	4701–4710	Freimarken Blumen, u.a. Schwertlilie, Dahlie, Tulpe
Bermuda	18.8.2016	1129–1134	Blühende Bäume und Sträucher
Bermuda	18.8.2016	Block 25	Monarchfalter
Brasilien	15.6.2016	4381–4382	Ressourcenschonung: Wasser- und Stromverbrauch
Brasilien	21.6.2016	4383–4384	Pferderassen, dipl. Beziehungen mit Slowenien
Deutschland	9.2.2017	3282–3284	Die Bremer Stadmusikanten + MKH
Bulgarien	22.10.2016	Block 424	Britische Kurzhaar Katze
Cayman Islands	3.12.2015	1285, aus	
		1283–1286	25 Jahre Nationalmuseum: Kaffemühle
China V.R.	5.5.2016	4775–4780	Sonnenperioden, ua. Pfingstrosen, Webstuhl, Reis
China V.R.	23.7.2016	4810–4813	Früchte: Aprikose, Traube, Wassermelone, Litschi
China V.R.	9.8.2016	4816	Sonnenvogel
Frankreich	3.9.2016	6513–6524	Redewendungen: u.a. Hasen, Wolf, Truthahn
Frankreich	5.11.2016	6613	Wiederfreilegung des Flusses Bièvre, Flußauen
Grenada	21.12.2015	7193–7199,	
		Block 910–911	Eulen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Grönland	17.10.2016	735–736	Forschungsstation Zackenbg., u.a. Hermelin, Raubmöwe
Grönland	17.10.2016	737–739	Grönland im 2. Weltkrieg, ua.. Familie beim Teetrinken
Grönland	20.10.2016	13	
		aus 13–16	ATM: Jäger mit Hundeschlitten
Großbritannien	14.11.2016	118–121	ATM: Tiere im Winterschlaf: Igel, Haselmaus…
Guinea	1.9.2014	10407–10410,	
		Block 2377	Orchideen
Guinea	20.10.2014	10667–10670	
		Block 2429	Orchideen
Guinea	20.10.2014	10672–10675	
		Block 2430	Insekten u.a. Marienkäfer, Laternenträger
Guinea-Bissau	18.11.2013	6976–6979	
		Block 1222	Afrikanische Orchideen
Guinea-Bissau	18.11.2013	6981–6984	
		Block 1223	Eulen
Guinea-Bissau	10.12.2013	7006–7009	
		Block 1228	Hauskatzen
Hongkong	20.11.2015	Block 299	Symbole für Konsumartikel und Nahrungsmittel
Hongkong	23.11.2015	Block 300	Symbole für Konsumartikel und Nahrungsmittel
Irak	22.3.2016	1983–1986,	
		Block 148	Tiere des Bauernhofs: Kaninchen, Hühner, Tauben
Irak	13.7.2016	1994–1998	Gemälde mit Blumensträußen
Isle of Man	7.10.2016	2204–2208	Europa: umweltbewußt leben
Israel	13.11.2016	Block 92	Jerusalem 2016: Schiffe, Pfau, Pflanzen
Israel	1.1.2016	110–114	ATM: Aufnahme herrenloser Hunde
Italien	29.9.2016	3939	Cantuccini, Kekstüte, Firmenemblem
Italien	1.10.2016	3941	Südtiroler Speck, Alpenlandschaft im Dolomitengebiet
Italien	3.10.2016	3942	Schüssel mit Reis, Reisrispe, Firmenemblem, Fabrik
Italien	21.10.2016	3948	Tag der Philatelie: Südlicher Schwalbenschwanz
Italien	18.11.2016	3952	Bäuerin a. d. Abruzzen m. Weizengarben: De Cecco
Japan	3.6.2016	7876–7885	Aufforstungskampagne: Kastanie, Enzian, Eberesche
Japan	7.5.2016	7891–7937	Selbstverwaltung d. Präfekturen: u.a. Erdbeeren, Tulpen
Japan	15.7.2016	8001–8010	Jap. Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Japan	5.8.2016	8041–8060	Farben d. Alltags, u.a. Schwertlilie, Aubergine, Lauch
Japan	10.8.2016	8061–8070	Tag der Berge: u.a. Herzblume, Viola, Bläuling
Japan	9.9.2016	8135–8144	Blumen im Alltag
Japan	23.9.2016	8158–8167	Naturdenkmäler Kamikochi, u.a. Lilien, Rotkehlchen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	3.10.2016	8178–8187	Grußmarken u.a. Fuchs, Weintrauben, Hase, Elch
Kap Verde	1.10.2015	1035–1037	Gemüseanbau, Gemüsegericht, Bohnen aus Gartenbau
Kasachstan	7.11.2015	Block 73	Jahr des Schafes: Lamm
Kasachstan	8.4.2016	Block 75	Naturschutzgebiet Aksu-Zhabagly: Tulpe, Steinbock
Kasachstan	27.4.2016	Block 76	Zentralasiatische Owtscharka: Schafe, Hunde, Pferde
Kirgisistan	13.2.2016	Block 75	Blumen: Tulpen und Orchideen
Kirgisistan	29.7.2016	33–36, Block 11	Flora: Iris, Primula, Tulipa, Klatschmohn
Korea - Süd	12.8.2016	3144–3147	Sehenswürdigkeiten: Wanderwege
Kosovo	20.9.2016	353–355	Gastronomie: Aepfel, Birnen, Brombeeren
Liechtenstein	14.11.2016	1838	Chinesisches Neujahr: Hahn
Madeira	19.1.2015	345–349	u.a. Bolo de Caso, Levada mit Rotkehlchen
Malaysia	25.6.2015	2199–2201	Reiher und Dommeln
Malaysia	25.6.2015	Block 201	Zimtdommel
Malaysia	7.3.2016	2241–2246	Duftende Blumen
Malaysia	7.3.2016	Block 209	Gardenie, Block riecht nach Parfum
Malaysia	26.5.2016	Block 210	Flußschiffahrt in Sarawak: Floß
Mauretanien	11.5.2016	1229–1238	Küchenzubehör u.a. Herd, Zuckerdose, Teedose
Mauritius	15.9.2016	1168–1169	Waldwege
Mauritius	18.10.2016	1170–1173	Süßwasserpflanzen
Moldawien	27.9.2016	976–979	Kichererbse, Gartenbohne, Ackerbohne, Erbse
Niederlande	14.11.2016	3538–3548	Weihnachten, u.a. Lebkuchen, Sektgläser, Glühwein
Österreich	22.10.2016	3295	Wildtiere: Europäischer Dachs
Österreich	11.11.2016	3301	Weihnachten: Christbaumkugel u.a. Tiere, Pflanzen
Oman	14.12.2014	Block 66–73	Fauna u.a. Schmetterlinge, Gazelle, Vögel
Philipinen	10.12.2015	5024–5030	Früchte: Erdbeere, Javaapfel, Morang, Rambutan u.a.
Polen	20.10.2016	4871	Freimarke: Gewöhnliche Moosbeere
Portugal	22.7.2016	4160–4163	Alte Weinberge in Portugal, Pferde, Presse, Fässer
Portugal	22.7.2016	Block 400	Weinrebe mit Trauben
Portugal	24.10.2016	4204–4205	Spanischer Schopflavendel, arabisches Jasmin
Portugal	27.10.2016	4206–4211, Block 404	Historische Cafés
Portugal	31.10.2016	4213–4218	Konservenindustrie in Portugal: Fische, Kalamar, Aal
Rumänien	9.9.2016	7123–7126, Block 680	Fledermäuse
Rumänien	18.10.2016	7138–7143, Block 684	Sammlungen in Rumänien: Korkenzieher

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Rußland	27.10.2016	Block 237	100 Jahre Naturschutz Bargusin, Bargusin-Zobel
Rußland	14.11.2016	2383–2384	Traditionen des Teetrinkens
Schweden	10.11.2016	3135–3139	Weihnachten: Katze, Hase, Hund, Rentier, Fuchs
Schweden	10.11.2016	3140–3144	Nordlicht
Schweden	10.11.2016	3147–3151	MKH: Hirsche
Serbien	27.4.2016	663–666	Fauna: Biber, Kaiseradler, Gänsegeier, Fischotter
Serbien	9.5.2016	667–668	Europa: umweltbewußt leben
Serbien	26.5.2016	669–670	Europäischer Naturschutz
Serbien	18.10.2016	693–694	Flucht nach Ägypten u.a. Esel
Serbien	9.11.2016	699–702	Für die Kinder: Frosch liest Zeitung
Singapur	21.9.2016	2405–2408	Greifvögel: Haubenadler, Gleitaar, Brahminenweih
Slowenien	4.11.2016	1231–1232	Gastronomie: Tolminer Frika und Kobarider Strukji
Slowakei	7.10.2016	Block 48	Faulbaum, Dornfarn, Schwarzerle
Spanien	10.10.2016	5105–5107	Ländliche Architektur: Wassermühle, Landgut, Pferd
Tadschikistan	9.1.2016	719–722	Adler
Tadschikistan	23.5.2016	739	Nationale Küche, Plow, Obst
Tadschikistan	15.8.2016	742–745	Weltweiter Naturschutz: Rohrkatze
Togo	10.10.2012	4608–4919	Chinesische Tierkreiszeichen
Tschech. Rep.	12.10.2016	903	Landschaftsschutzgebiet Eisengebirge
Tschech. Rep.	12.10.2016	906	Bienenfresser
Tunesien	20.9.2016	Block 50	Nadelbäume: Aleppokiefer, Pinie + Früchte
Ukraine	27.9.2016	1572–1575	Gemüse: Tomate, Gurke, Aubergine, Paprika
Ukraine	11.11.2016	1591	Chinesisches Neujahr: Hahn
Ungarn	8.9.2016	5866	Baum des Jahres: Feldulme
USA	2.8.2016	5300–5319	Beliebte Haustiere, u.a. Hund, Hamster, Kaninchen
USA	4.8.2016	5320–5323	Singvögel im Winter
USA	12.8.2016	5324	Freimarke: Apfelsorte ‘Newtown Pippin’
USA	24.9.2016	5330	Freimarke: Cupido comyntas – Bläuling
USA	29.9.2016	4331–5334	Kürbislaternen
USA	1.10.2016	5335	Schwarzamerikanisches Kwanzaa-Fest: Frau mit Korb mit Gemüse
Usbekistan	15.1.2016	1136–1139, Block 77	Fauna: Rosenkäfer, Iltis, Forelle, Bienenfresser
Usbekistan	23.5.2016	1145–1146, Block 80	Flora: Kapernstrauch, Stechapfel, Pfingstrose
Usbekistan	23.5.2016	1148–1149, Block 81	Fauna: u.a. Europäische Schwarze Witwe

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
United Nat. Genf	24.10.2016	973–999	Ziele nachhaltiger Entwicklung u.a. Wasser, Klimaschutz
United Nat. NY	24.10.2016	1565–1581	Ziele nachhaltiger Entwicklung u.a. Wasser, Klimaschutz
United Nat.Wien	24.10.2016	938–954	Ziele nachhaltiger Entwicklung u.a. Wasser, Klimaschutz
Vatikanstaat	17.11.2016	1888	800 Jahre Dominikanerordern mit u.a. Hund mit Fackel-
Weißrußland	12.8.2016	Block 140	Imkerei: Imker und Honigbiene
Weißrußland	19.10.2016	Block 142	Schmetterlinge
Zentralafrik.Rep.	20.10.2014	4740–43, Block 1161	Orchideen

ist eine Reise wert!

Hier treffen sich Ende September Agrarphilatelisten. Kommet zu hauf. Ladies and Gentlemen: hier wird was los sein. Wirklich! Tolle Stadt





Unsere Themen im Stempelbild

Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Hier präsentieren wir einen Stempel der Deutschen Post anläßlich ihrer Teilnahme an der Briefmarkenmesse Noord. Bemerkenswert ist der Ort der Veranstaltung: Oosterzoom in Peize in den Niederlanden. Anlaß ist der Rodermarkt. Ausgegeben wurde dieser Stempel in Leer. Es wird ein Friesenpferd gezeigt; diese Pferde gehören zu den ältesten Pferderassen Europas, ursprünglich aus der Provinz Friesland. Es sind Pferde mit einem hoch angesetzten und meist sehr kräftigen Hals. Sie sind stämmig wie Friesenmädchen, die durch das Buttern kräftige Vorderarme entwickelt haben. Das Friesenpferd dagegen hat eine gut gewinkelte und bemuskelte Hinterhand und eine ausgeprägte Rippenwölbung. Friesen werden heute ausschließlich auf die Farbe des Raben (wie die Arbeiter im Veen nach getanener Arbeit) selektiert und sind daher meist reinerbig für diese Farbe. Die letzte braune Stute namens Patricia wurde 1928 in das „Friesch-Paarden Stamboek" in Drachten eingetragen. Der Friese darf keine weißen Abzeichen an Kopf oder Beinen haben, sondern soll rein schwarz sein (Fury war auch rabenschwarz, aber ein „American Saddle Horse"). Ein Stern auf der Stirn des Pferdes ist gestattet. Friesen haben oft üppiges Langhaar. Erkennbar sind sie am Kötenbehang (was ist das denn?) Die Selektion der Deckhengste gilt als eine der strengsten weltweit. Ein Photograph bezeichnet sie als „Frieslands schwarze Perlen" (Pferde in der Camargue sind weiße Perlen). Das Erscheinungsbild dieser Perlen hat sich seit dem 17.Jahrhundert kaum verändert. In den letzten Jahren wurden vermehrt überdurchschnittlich große Friesen gezüchtet; sie sind aber „grazil wie eine Gazelle", wenngleich sie auch ihrer Pferdekraft wegen als Brauereipferde („T is Heineken bier het meest getapt") eingesetzt werden. Die erste Erwähnung eines Friesenpferdes stammt aus der Römerzeit. Tacitus und Julius Cäsar erwähnen das Pferd; sie wurden von den Römern nach England exportiert. Damit ist jetzt Schluß, weil die Engländer im „Global Britain" nix mehr mit uns zu tun haben wollen und deshalb bekommen sie von uns auch keine Pferde mehr nicht (sorry, Your Majesty) – auch nicht für Büchsenfleisch. „De Rodermarktparade wordt traditioneel gehouden op de zaterdag voor de Rodermarkt. Deze parade zal bestaan uit schitterende versierde wagens afgewisseld door showbands. Zoals ieder jaar zullen weer vele duizenden mensen naar Roden komen om de parade te bekijken."



In Emden fand am 1. März 2017 der „Tag des Ottifanten“ statt. Das ist die an einen Elefanten erinnernde Comicfigur, die Otto Waalkes 1975 erstmals präsentierte. Ich habe diese Rüsseltiere immer mit Zirkus und Zoo und mit Mammutknochen und Münster identifiziert. Naturschützer haben erreicht, daß das Abschlachten dieser größten Landtiere wegen der Stoßzähne reduziert wurde. Sie erinnern sich an Bernhard Grzimek und Serengeti? Tierschützer schafften es nun, den Elefanten als Attraktion aus dem Zirkus zu verbannen. Am 21. Mai 2017 wird im „Nassau Memorial Coliseum“ in Uniondale bei New York das Zirkusunternehmen „Ringling Bros. and Barnum & Bailey“ die letzte Show stattfinden. Angefangen hat Phineas Taylor Barnum (1810–1891) im Jahr 1882 mit dem Kauf eines afrikanischen Elefantenbullen; seitdem wurden Elefanten in jedem Zirkus als Attraktion vorgeführt, besonders wenn sie mit ihrem Rüssel die schöne Dressurassistentin hoben oder sich auf den Mann mit der Peitsche setzten (oder so taten). Die derzeit 13 Elefanten von Barnum kommen auf den Gnadenhof, Barnum wird rüssellos. In Monaco werden beim Zirkusfestival wohl weiterhin Elefanten in der Manege ihre Kunststückchen vor Caroline vorführen. Aber der Elefant stirbt in Amerika nicht aus – zumindest nicht im Porzellanladen. Die Republikaner haben als Symbol einen blauen Elefanten (die Demokraten einen Esel). Erfunden hat diese Tiersymbole der aus Landau (bei Kallstadt: Trump-Vorfahren!) stammende Thomas Nast, der für „Harper’s Weekly“ zeichnete. Unseren Kindern bleibt der Ottifant. Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post, in der Eresburgstraße 21, 21103 Berlin.

Musik ist immer mit Geräusch verbunden. Zuweilen macht sie auch Angst. Dies nutzten die vier heimatlosen Tiere Esel, Hund, Katze und Hahn. Alle vier gelten berechtigt nicht als musikalisch. Die Brüder Grimm haben ihre Geschichte 1818 aufgezeichnet. Die vier Kreaturen waren ihren Besitzern infolge ihres Alters nicht mehr nützlich und sollten daher getötet werden; ein Tierheim gab es nicht und sie an einer Autobahnraststätte „vergessen“, war noch nicht möglich. Es gelingt den Tieren ihren ungetreuen Haltern zu entkommen, worauf sie sich zufällig treffen. Der Esel schlägt vor, nach Bremen zu gehen und dort in der Böttcherstraße, einer Fußgängerzone, als Straßenmusikanten zu betteln („sind ja auch schon andere da.“). Auf ihrem Weg müssen sie im düsteren Wald übernachten. Sie finden dort ein Haus, in dem Räuber wohnen, erschrecken diese und vertreiben sie mit lautem „Gesang“; an sich wollten sie nur im Warmen übernachten. Doch den Tieren gefällt das Haus so gut, daß sie nicht wieder fortwollen und dort bleiben; die Räuber sind weg. Den Bremern blieb die Katzenmusik, das Iiaaaa, das Kikeriki und das Wauwau erspart. Nicht erspart werden sollte den Haustiersammlern die Stempel, die es in Berlin gibt. Anlaß der Stempel ist der „Tag der Bremer Stadtmusikanten“ und der Tauschtag der „Jungen Briefmarkenfreunde Stockelsdorf“ bei Bad Schwartau in Schleswig-Holstein.





Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 01 14 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 166 / April 2017 / Auflage 120 Exemplare.
Mit dem nächsten Heft sind wir wieder in der richtigen Nummerierung und Datierung: Heft 168 Juli 2017. Also im Sommer. Dann ist das Wasser im Germanischen Meer wieder wärmer.

Agrarphilatelie 168 Juli 2017

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder

wie die Zeit rennt – schon wieder Juli. Nun sind wir schon in den Sommermonaten, in der Zeit, in dem unser gemeinsames Hobby bei einigen Sammlern in den Hintergrund rückt. Wir sind viel draußen unterwegs, genießen die Temperaturen und tanken Sonnenlicht.

Während wir im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse sitzen, kommt die Agrarphilatelie gerade recht. Vielleicht nehmen einige Hefte auch weite Strecken auf sich um am Urlaubsziel gelesen zu werden.

Auch wenn wir Sammler uns manchmal in der „passiven“ Phase befinden, welche ich persönlich gut kenne, tragen wir unsere Sammelleidenschaft immer mit. Oft gehen wir durch unseren Alltag oder sind in Urlaub, da sehen wir plötzlich etwas und denken uns: das wäre ein schönes Sammelgebiet – oder sogar so interessant, um es in einem Exponat darzustellen. Wenn ich mich mit meiner Jugendgruppe treffe, die Marken aus den Wühlkisten auf den Tischen ausbreite, bin ich oft erstaunt, welche „Geschichten“ von meinen Gruppenmitgliedern bereits in einer einzelnen Marke „gesehen“ werden. Philatelie regt die Phantasie an und verbindet.

Auch unsere ArGe verbindet und ich würde mich freuen, viele von Ihnen zu unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung in Speyer, im Rahmen des 110jährigen Bestehens meines Heimatvereins BSV Speyer zu begrüßen. Die Versammlung findet am Veranstaltungsort der Rang-3-Ausstellung, der Siedlungsschule in Speyer, statt.

Ein Festabend zum Jubiläum in großem Stil ist nicht geplant, jedoch veranstalten wir am Samstagabend ein gemeinsames Essen in lockerem Rahmen im Hotel „Pfälzer Hof“ in Römerberg-Mechtersheim. Sofern Sie daran teilnehmen möchten, melden Sie sich bitte bei Harald Janssen, Tel. 06344/9 69 75 15, janssenharald @ web.de, an.

Den bereits aktiven und zukünftigen Ausstellern wünsche ich weiterhin viel Erfolg, viel Phantasie, viel Kreativität und gutes Gelingen bei den Exponaten.

Allen Mitgliedern wünsche ich nun ein gutes zweites Halbjahr 2017 sowie viel Freude beim Lesen der interessanten Artikel dieser Ausgabe.



Nichts ist mehr wie früher!

Früher bekam ein Mitglied der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V." einen „Rundbrief", und der Inhalt war mehr oder weniger gut kopiert. Heute kommt die farbige „Agrarphilatelie" ins Haus. Dafür verwenden wir rund zwei Drittel der Beiträge. Zur Erinnerung: Der Jahres-Beitrag beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V." beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich sehr freuen, wenn Sie den Beitrag, sofern für 2016 noch nicht geschehen, alsbald überweisen würden. Und dann jeweils zum Jahresanfang. Das wäre ganz toll.

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie" als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Es steckt langes Sammeln von Horst Kaczmarczyk hinter Marken und Trauben auf den Umschlagseiten.

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Mitgliederversammlung	4
Zu den Umschlagsseiten: Frantz Weingartman war ein Winzer	5
Page-three stamp	5
Ein Kampf um Drogen: Alkohol (Teil 1)	6
Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 2)	11
Hans im Glück, die Gisela und wir (Teil 2)	13
Pflanzen bei Shakespeare: Wein (3. Folge)	17
Baum des Jahres 2017: Die Fichte	19
Müll im Meer, Plastik in der Nahrungskette	29
Warum die Tomate so ist wie sie schmeckt	31
Natur- und Umweltschutz, was bedeutet dies, wo fängt er an, was gehört dazu	33
Reformationsjubiläum nicht ohne die Bauern	34
Welt-Umweltschutz-Tag war am 5. Juni	37
Waldkindergärten	40
Artischocke: Gemüse und Heilpflanze	43
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 23): Bedrohte Haustierrassen	45
Speisen der Erde (5. Kostprobe): ... heute gibt es bei Oltersdorf: Qaqucc Mimli	50
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen 6)	51
Unser Thema: Neue Marken aus aller Welt (Landwirtschaft allgemein)	52
Buchempfehlung: „Alexander von Humboldt und die Erfindung der Natur“	57
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Roger Thill, Adolf Bläumauer, Johannes Kohnen, Anja Stähler, Koni Häne, Ulrich Oltersdorf, Brigitte Nitzke, als Gäste: Ursula Schäuble und Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Ende Mai konnte dieses Heft 168 abgeschlossen werden. Ich hatte (wie immer) Sorge, nicht genug Texte für das Heft zu bekommen. Tatsächlich liegen jedoch jetzt schon Artikel und zusätzlich Zusagen für das Oktober-Heft vor. Immer dieser Streß ;-) – völlig überflüssig.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2017

im Juni 2017

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 30. September 2017, ab 14.00 Uhr

in der „Siedlungsschule“, Birkenweg 10, 67346 Speyer

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Aussprache über die Berichte
8. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
9. Wahlen
   - 9.1. Bestellung des Wahlleiters
   - 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder
10. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Frantz Weingartman war ein Winzer.



Der Familienname von Frantz war zugleich ein Verweis auf seinen Beruf: Weingartmann oder Weingärtner. Frantz kam als 77. Bruder vor 1423 in das Zwölfbrüderhaus und verstarb 1425.

Der Text auf der Abbildung lautet: „Der lxxvii bruder der do starb hieß Frantz weingartman.“ Abgebildet ist Frantz in einem Weingarten, der von einem Weidenzaun abgetrennt ist. Er kappt mit einem sichelförmigen Winzermesser (Hippe, Rebmesser) die Weinreben. Einige von ihnen tragen noch Trauben.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen, auch Zwölfbrüderbücher”

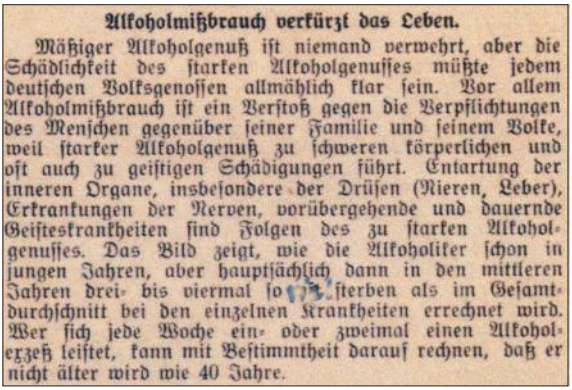
Page-three stamp Die Marke entstammt einem Block mit einem Gemälde von Ivan Kramskoy (1837–1887, „Christus in der Wüste“), einem weiteren von George Lucs (1867–1933, „Waffenstillstand Nacht“) sowie einer Marke mit einem Gemälde „Kartoffelernte zur Oktoberzeit“ (1879) des französischen Naturalisten Jules Bastien-Lepage (1848–1884). Als Sohn eines Großbauern aus Lothringen studierte Bastien-Lepage seit 1868 bei Alexandre Cabanel an der École des Beaux-Arts in Paris. Nach einer schweren Kriegsverletzung aus dem Deutsch-Französischen Krieg im Jahr 1870 kehrte er wieder in sein Heimatdorf zurück. In den Jahren 1879 bis 1882 unternahm er eine Reise durch England. Bereits schwer an Krebs erkrankt, unternahm er 36jährig im Jahr seines Todes noch eine Reise durch Algerien. Der ungummierte Block weist ein Format von 148x148 mm auf, die Briefmarke 45x64 mm auf; es ist – nach meinem Verständnis – also ein „Machwerk“. Unter dem Landesnamen Mozambik ist in diesem Jahr ein Block ausgegeben worden, bei der eine (von vier) Marke das berühmte Gemälde der „Kartoffelesser“ von Vincent van Gogh abbildet. Normalerweise würde ich diese Motiv„marke“ in meine Sammlung aufnehmen, aber was – zum heiligen Gabriel – hat Mozambik mit Vincent van Gogh und der Kartoffel zu tun? Und das zu einem Preis von über 10 Euro? Da hole ich mir lieber eine Tüte fish and chips.



Horst Kaczmarcyk

Ein Kampf um Drogen: Alkohol

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)



Alkoholmißbrauch verkürzt das Leben.

Mäßiger Alkoholgenuß ist niemand verwehrt, aber die Schädlichkeit des starken Alkoholgenusses müßte jedem deutschen Volksgenossen allmählich klar sein. Vor allem Alkoholmißbrauch ist ein Verstoß gegen die Verpflichtungen des Menschen gegenüber seiner Familie und seinem Volke, weil starker Alkoholgenuß zu schweren körperlichen und oft auch zu geistigen Schädigungen führt. Entartung der inneren Organe, insbesondere der Drüsen (Nieren, Leber), Erkrankungen der Nerven, vorübergehende und dauernde Geisteskrankheiten sind Folgen des zu starken Alkoholgenusses. Das Bild zeigt, wie die Alkoholiker schon in jungen Jahren, aber hauptsächlich dann in den mittleren Jahren drei- bis viermal so [illegible]sterben als im Gesamtdurchschnitt bei den einzelnen Krankheiten errechnet wird. Wer sich jede Woche ein- oder zweimal einen Alkoholexzeß leistet, kann mit Bestimmtheit darauf rechnen, daß er nicht älter wird wie 40 Jahre.







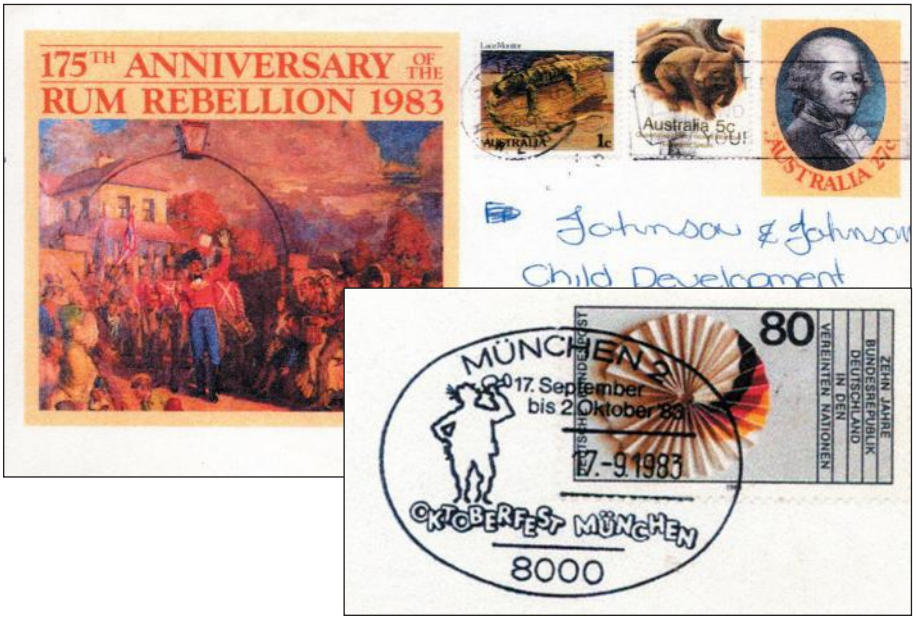




Die australische „Rum Puncheon Rebellion“ im Jahr 1808, richtete sich erfolgreich gegen ein Alkoholverbot. Auch Alkoholverbote in anderen Ländern konnten sich nicht behaupten. Der Genuß eines „kühlen Blondes“ und eines „Kurzen“ konnte nicht aufgehalten werden.







Die Produktion von „harten Sachen“ ist auch ein „hartes Geschäft“. Weltweit werden riesige Mengen von „Edelerzeugnissen“ angeboten, die auch verkauft werden müssen.





Es gibt viele Gelegenheiten zum Feiern. Dazu gehört Alkohol aller Art – mehr oder weniger. Aber zum Autofahren paßt kein Alkohol. Null Promille!









Die Werbung läßt den Konsumenten in dem Glauben, daß übermäßiges Trinken ein Zeichen von Stärke und Überlegenheit ist.







(wird fortgesetzt)

Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 2)

Im letzten Heft habe ich den ersten Teil besonderer Äpfel vorgestellt. Hier folgt ein zweiter Teil (von voraussichtlich fünf Teilen).

Der „Erdapfel“ von Martin Behaim in Nürnberg.



Nürnberg war um die Wende zum 16. Jahrhundert eine reiche Stadt, durch die sowohl die Handelsrouten von Süd nach Nord als auch von West nach Ost und umgekehrt liefen. Da konnte sich der Rat zur Mehrung des Wissens und des Wohlstands leisten, den aus Nürnberg stammenden und in portugiesischen Diensten stehenden Seefahrer Martin Behaim zu beauftragen, einen Globus zu konstruieren. Zuverlässig und richtig war dieser vom Nürnberger Rat als „Erdapfel“ bezeichnete Globus nicht, aber darauf kam es auch nicht an.

Die sicherste Verhütungsmethode ist ein Apfel,

müssen sich die chinesischen Bevölkerungspolitiker gedacht haben, als sie veranlaßten, daß als Werbung für die Ein-Kind-Ehe ein solcher und ein Fernsehbildschirm gezeigt wird. Die Apfel-Verhütungsmethode funktioniert nämlich besser, wenn das Ehepaar auch einen Fernseher besitzt und das gezeigte Programm spannend ist und von anderen Überlegungen ablenkt. Das ist keine neue Idee, denn bereits im 19.Jahrhundert hieß es in Wales: „Eat an apple on going to bed, and you’ll keep the noun from earning his bread.“ Wir können in Deutschland seit einiger Zeit festellen, daß das Fernsehprogramm nur noch aus langweiligen Wiederholungen besteht. Besteht ein Zusammenhang zwischen dem Fernsehprogramm in Deutschland und dem seit einiger Zeit festzustellenden Anstieg der Geburtenrate?



Eine der berühmtesten Figuren in Nordamerikas Geschichte

ist John Chapman, der unter seinem Spitznamen Johnny Appleseed bei den Bewohnern von Ohio bekannt war. Chapman eroberte Ende des 18. Jahrhunderts den Westen der USA



dadurch, daß er vor den ersten Siedlern in das „freie“ Land zog und Apfelkerne aussäte. John Chapman baute sich eine Blockhütte und wartete dann nur noch auf die ersten Siedler. Denen verkaufte er seinen vergorenen Apfelsaft. Wer eßbare Äpfel will, muß veredelte Bäume pflanzen, denn die Früchte wilder Äpfelbäume sind äußerst sauer (Thoreau: „So sauer, daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt.“). Wildwachsende Äpfel kann man nur in Form von Most zu sich nehmen. Der ganze Westen wurde mit Johnny Appleseeds Apfelbäumen erobert.

Martin Luther errechnete und erwartete den Weltuntergang

für die Jahre 1532,1538 und 1541: „Auch wenn ich wüßte, daß morgen die Welt zugrunde geht, würde ich heute noch einen Apfelbaum pflanzen.“ Gut, das Zitat stammt vermutlich sehr wahrscheinlich nicht von Martin Luther, sondern aus einer anderen Endzeit, aber es paßt hierher. Es gehört zu den frühen kulturellen Errungenschaften, die Nutzung des Apfels als Nahrungsmittel von Zufallsfunden auf eine Pflege des Apfelbaums umzustellen, die sich auch in nichtseßhafter Lebensweise durchführen läßt. Zur Vermehrung werden Apfelkerne im Herbst ins Saatbeet gesteckt. Sie müssen vorher durch Kälteeinwirkung keimfähig gemacht werden, denn Apfelkerne verfügen häufig über keimhemmende Substanzen; Kerne, die man beim Apfelessen zur Seite legt, keimen selten. Die kleinen Apfeltriebe können dann in den folgenden Jahren veredelt werden. Bis aus einem Kern ein Baum entsteht, von dem man ernten kann, vergehen mehrere Jahre. Unveredelt sind solche Äpfel dann nur für Most zu verwenden. Übrigens: da Luther sich dreimal verrechnet hatte, ließ er es nach dem dritten Fehlschlag sein.



Die Wiener Schatzkammer verwahrt auch einen sog. „Apfel“.



Wer hat’s erfunden? Nicht die Schweizer, sondern die Römer, die mit einem Globus die Reichsidee symbolisierten; die Idee kam aus Persien. Dann verschwand die stilisierte Weltherrschaft, bis der wegen der vier Himmelsrichtungen viergeteilte „Apfel“ mit einem Kreuz versehen anläßlich der Kaiserkrönung Heinrichs II. durch Papst Benedikt VIII. wieder ans Tageslicht geholt wurde. Der Papst dokumentierte zugleich, daß er die Gnade des Kaisertums verleihen (und auch wieder nehmen) konnte. Der „Globus Cruciger“ gehört wie die Reichskrone, die Heilige

Lanze, das Zepter und das Reichsschwert zu den Reichskleinodien des Heiligen Römischen Reichs und wird heute nicht mehr benötigt. Wie hätte „Birne“ mit einem Apfel in der Hand ausgesehen? Lächerlich!

Die sechs Hesperiden sind mythisch-griechische Nymphen.

Sie hießen Aigle, Arethusa, Erytheia, Hespere, Hespereia und Hesperusa und wurden auch als „afrikanische Schwestern“ bezeichnet. Diese hüteten in einem wunderschönen Garten einen von dem hundertköpfigen Drachen Ladon bewachten Wunderbaum mit goldenen Äpfeln, den Gaia der Hera zu ihrer Hochzeit mit Zeus wachsen ließ.



Der Baum mit den Goldenen Äpfeln wurde am Ende der bewohnten Welt (diesmal nicht in Cuxhaven) vermutet, wo die später nach ihm benannten Säulen standen und Atlas das Himmelsgewölbe trug. Die Äpfel verliehen den Göttern ewige Jugend, waren also wichtig. (Eßt mehr Äpfel!) Mit List und Tücke beredet Herakles den Titanen Atlas (der glaubte, Vater der Hesperiden zu sein), für ihn die Äpfel zu pflücken und gibt sie dem Herakles, wohl nur zur Ansicht, der sie jedoch raubt, da er sie für die Erfüllung seiner zwölf Arbeiten benötige; Herakles gibt sie Eurystheus, König von Mykene, und der gibt das Raubgut an die Göttin Athene, die die Äpfel an ihren Platz zurücklegt.

Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Klaus Henseler, Heinz Wienold und Ursula Schäuble

Hans im Glück, die Gisela und wir

Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 2)

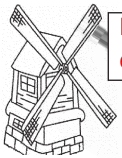


Im ersten Teil haben wir über den Abschied vom Müller und den Eintausch des Goldbatzens in ein Pferd berichtet. Und über den Tausch desselben in eine Kuh, und nun wandert er mit einem Schweinchen.

Wie der Hans so weiterging, glücklich in sich rein lachte,

traf er auf einen anderen jungen Wanderer. Der trug eine schöne weiße Gans unter dem Arm. Beide gingen in dieselbe Richtung. Hans konnte nicht anders. Er fing an von seinem Glück zu erzählen und wie er immer so vorteilhaft getauscht hätte.

Der Bursche sagte ihm, daß er die Gans zu einem Hochzeitsschmaus bei seinem Vetter bringen würde. „Hebt einmal“, fuhr er fort und packte sie bei den Flügeln, „wie schwer



Für 7 Jahre Dienst erhält er einen Batzen Gold

sie ist, die ist aber auch acht Wochen lang genudelt worden. Wer in den Braten beißt, muß sich das Fett von beiden Seiten abwischen.“ „Ja“, sprach Hans und wog sie mit der einen Hand, „die hat ihr Gewicht, aber mein Schwein ist auch nicht von einem schlechten Eber.“ „Na ja, Obacht“, sagte der Bursche, „in dem Dorfe, durch das ich gekommen bin, ist eben dem Schulzen eins aus dem Stall gestohlen worden; ich fürchte, ich fürchte, ihr habts da an der Leine. Der Bürgermeister hat Leute ausgeschickt, die das Schwein und den Dieb suchen. Wenn sie dich mit dem Schweine erwischen: dann



Ein Klumpen Gold für eine Mähre





Ein Pferd für eine alte Kuh



Ein Schweinchen für eine Kuh



kommst du in den Schuldturm. Und eine anständige Tracht Prügel ist dir auch gewiß. Deshalb mußt du das Schwein ganz schnell loswerden.“

„Ojemine“, sprach Hans, „hilf mir aus der Not.

Ich bin hier fremd, da werde ich sofort verdächtigt. Du hast es nicht mehr so weit, so daß du das Schwein verstecken und schnell schlachten kannst. Nimm mein Schwein und gib mir deine Gans. Das Schwein ist doch auch gut für einen Hochzeitsschmaus.“ „Du hast recht. Meine Gans ist viel wert, aber ich will dir helfen“, antwortete der Bursche. Hans gab ihm das Seil, an dem das Schwein gebunden war und erhielt dafür die Gans. Der Bursche sagte noch, er würde jetzt über einen kleinen Weg durch die Felder gehen, wo der Bürgermeister sein Schwein nicht suchen würde. Und weg war er.

Hans aber ging, seiner Sorgen ledig,

mit der Gans unter dem Arm der Heimat zu. › D’ Haubdsach’ isch, wenn i übr diesa Dausch nachdenke‹, sprach er mit sich selbst, ›ich bin dem Bürgermeister und der Tracht Prügel entkommen. Das ist doch ganz vorteilhaft für mich, ich bekomme nach Sankt Martin einen guten Braten, den mir die Mutter machen wird, dann habe ich eine Menge Gänsefett, womit

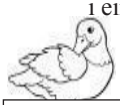
ich meine Brote die nächsten Monate beschmieren kann, und schließlich kann ich mit den schönen weißen Federn ein Kopfkissen für meine Mutter stopfen. Das wird ihr helfen, besser zu schlafen! Das war schon pfiffig mit dem Tausch. Hoffendlich hedd der Bursche mid däm Sau koi Broblem.‹



Und Hans ging fröhlich weiter. Nun hatte er auch noch ein Geschenk für seine Mutter. Im nächsten Dorf stand ein Scherenschleifer mit seinem Karren: sein Rad schnurrte und er sang dazu:

„Ich schleif die Schere und dreh geschwind
und häng mein Mäntelchen nach dem Wind.“

Hans blieb stehen und sah ihm zu; endlich redete er ihn an und sprach: „Euch gohd's ja guad, wenn ihr bei eirr Gschäft no singa könnd.” „Ja”, antwortete der Scherenschleifer, „das Handwerk hat einen goldenen Boden. Ein rechter Schleifer ist ein Mann, der, so oft er in die Tasche greift, auch Geld darin findet. Aber wo habt ihr die schöne Gans gekauft?”, „Die hon i ned kaufd, sondern für mai Sau oigdauschd.” „Und das Schwein?” „Des hon i für oi Kuh kriegd.” „Und die Kuh?” „Die hon i für a Bferd komma.” „Und das Pferd?” „Dafür hon i einen Badza Gold geba.” „Und das Gold?” „Des war mai Lohn für sieba Jahre Dienschd bei einem Müllr.” „Du hast dir ja jederzeit zu helfen gewußt”, sprach der Scherenschleifer, „wenn du es jetzt noch schaffst, daß du das Geld in die Tasche springen hörst, wenn du auf stehst, so hast du wahrlich dein Glück gemacht.” „Was muß ich tun, damit ich das Geld klingen höre?” „Du mußt ein Scherenschleifer werden – so wie ich; dazu gehört eigentlich nichts als ein Wetzstein, und das schleifen zeige ich dir, das ist ganz leicht. Die Kunden kommen von selbst zu dir.



Ein Schweinchen für eine Gans

Ich habe noch einen Wetzstein übrig,

der ist zwar ein wenig schadhaft, aber für deine Gans würde ich ihn tauschen. Was hältst du davon?“ „Wie kannsch no fraga“, antwortete Hans, „ich werde ja zum glücklichsten Menschen auf Erden: habe ich Geld, so oft ich in die Tasche greife, was

Eine fette Gans für einen Wetzstein



Wetzstein und Feldstein plumpsen in diesen Brunnen





Hans, Bub, daß du jetzt wieder da bist.



brauche ich mich da länger zu sorgen?“ reichte ihm die Gans hin und nahm den Wetzstein in Empfang. „Nun“, sprach der Schleifer und hob einen ganz normalen schweren Feldstein, der neben ihm lag, auf, „den bekommst du noch dazu – einen schönen Stein, auf dem du alte Nägel gerade klopfen kannst.“

Hans dachte bei sich ‘D’ Haubdsach’ isch, i han nun fürderhin oi guats Auskomma.‘ Er lud sich Wetzstein und Feldstein auf und ging fröhlichen Herzens weiter; seine Augen leuchteten vor Freude: „ich muß in einer Glückshaut geboren sein“, rief er aus, „alles was ich mir wünsche, trifft ein, ich bin wohl ein Sonntagskind.“ Da er schon seit Tagesanbruch unterwegs war, wurde er müde, hungrig und durstig. Nur mühsam konnte er weitergehen, dauernd mußte er jeden Moment stehenbleiben; dabei drückten ihn die beiden Steine ganz erbärmlich.



Auf einem Feld sah er einen Brunnen. Da könnte ich eine Pause machen, sagte er sich und ging dorthin. Er legte seine beiden Steine sorgsam auf den Rand des Brunnens. Unglücklicherweise stieß er aber gegen sie und beide plumpsen in den Brunnen.

Als Hans sie in der Tiefe versinken sah,

dachte er bei sich ‘D’ Haubdsach’ isch, i bin ned roigfalla‘, sprang freudig auf, kniete dann nieder und dankte Gott mit Tränen in den Augen, daß er ihm auch diese Gnade noch erwiesen und ihm auf eine so gute Art und ohne daß er sich einen Vorwurf zu machen brauchte, von den schweren Steinen befreit hätte. „So glügglich wie i“, rief er aus, gibd’s koin Mensche undr der Sonne.“

Frei von aller Last lief er auf den Weg zurück und eilte schnell, schnell zu seiner Mutter.



Hier endet die Grimmsche Geschichte vom „Hans im Glück“.
Wir aber haben sein Leben weiter verfolgt.

Jetzt wird es spannend. Die Grimms haben die Geschichte nur bis zur Heimkehr von Hans verzählt. Wir aber wissen, daß Hans in die Neue Welt ging und sich eine dort eine neue Existenz aufbaute. Im nächsten Heft geht die Geschichte von Hans, der gar nicht so einfältig war, weiter.

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

3. Folge



Wein [wine] *(vinum)* und Weingarten [wineyard]

Über Wein wird so viel in der „Agrarphilatelie“ berichtet, daß hier nur eine kurze Einleitung zu Wein bei Shakespeare notwendig ist. Bei Shakespeare wird Wein so häufig erwähnt, daß eine Wiedergabe der Textestellen in der „Agrarphilatelie“ mehr als zehn Seiten umfassen würde. Wir beschränken uns auf zwei Seiten.

Schon zu Shakespeares Zeiten wird in „Timon of Athens“ darauf in (I.Akt 1.Szene) verwiesen, daß Weingenuß die Narren erhitzt:

> [Apemantus:] „The more accursed thou, that still omitt’st it.“ [Zweiter Lord:] „Thou art going to Lord Timon’s feast?“ [Apemantus:] „Ay, to see meat fill knaves and wine heat fools.“ (Ja, um zu sehn, wie Schurken Speise nährt / Und Narren Wein erhitzt)

In keinem Stück von Shakespeare wird so viel Wein getrunken wie in „Antony and Cleopatra“ (Antonius und Cleopatra). Der I.Akt 2.Szene spielt in Cleopatras Palast:

> [Domitius Enobarbus:] „Bring in the banquet quickly; wine enough / Cleopatra’s health to drink.“ [Charmian:] „Good sir, give me good fortune.“ (Bringt das Bankett sogleich, und Wein genug, / Aufs Wohl Cleopatras zu trinken! – [Charmian:] Freund, schenk’ mir gutes Glück!)



In „The Tragedie of Cymbeline“ (Kymbelin, Zymbelin oder König Zymbelin) wird im IV.Akt 2.Szene vor der Höhle des verbannten Lords Bellarius:

> [Aviragus:] „Grow, patience! / And let the stinking elder, grief, untwine / His perishing root with the increasing vine!“ (Oh wachse du Geduld! / Und möchte vom Holunder Gram, dem bösen, / Des süßen Weinstocks Wurzel ab sich lösen!)

Im III.Akt 5.Szene von „The Life of Henry the Fifth“ (Heinrich V.) erinnert der König von Frankreich (Charles II.) seinen Connetable und den Dauphin daran, daß der englische König schon die Somme überschritten habe (im Hundertjährigen Krieg) und der „Stallmeister“, der Oberbefehlshaber der königlichen Armee (Kronfeldherr) und einer der ranghöchsten Minister am Königshof erwidert:



„And if he be not fought withal, my lord, / Let us not live in France; let us quit all /And give our vineyards to a barbarous people.“ (Und ficht man nicht mit ihm, Herr, laßt uns nicht / In Frankreich leben; stehn wir ab von allem / Und geben unser Weinland den Barbaren!)

In den Stücken von Shakespeare wird neben Wein und Weingärten auch indirekt auf den Wein verwiesen, zumeist in Verbindung mit Falstaff, Sekt und Sherry. Da solche alkoholischen Getränke aus Weintrauben bestehen, werden diese Textauszüge hier beim Wein genannt. Shakespeare bevorzugte wohl nicht Wein: sein Vater war in Stratford-upon-Avon offizieller „ale taster“, der als Beauftragter der Krone darauf achtete, daß die professionellen Brauer nur die zugelassenen Zutaten verwendeten und die von der Krone festgesetzten Preise eingehalten wurden. Getrunken wurde Ale, ein obergäriges Getränk; es war das allgemein vom ärmsten Bauern bis zum königlichen Hof bevorzugte Getränk.

Im I.Akt 2.Szene von „The First Part of Henry IV.“ (Heinrich IV., Teil 1) im Apartment von Prince Henry:

> „Thou art so fat-witted, with drinking of old sack / and unbuttoning thee after supper and sleeping upon / benches after noon, that thou hast forgotten to / demand that truly which thou wouldst truly know.“ (Dein Witz ist so feist geworden, durch Sekttrinken, Westenaufknöpfen nach Tisch und nachmittags auf Bänken schlafen, daß du vergessen hast, das eigentlich zu fragen, was du eigentlich wissen möchtest.)

Kurz vor Schluß des II.Akts (4.Szene) erfahren wir, was Falstaff verzehrt und noch nicht bezahlt hat:

> „Item, A capon, ... 2s. 2d. / item, Sauce, ... 4d. / Item, Sack, two gallons, 5s. 8d. / Item, Anchovies and sack after supper, 2s. 6d. / Item, Bread, ob.“ [und Prinz Henry:] „O monstrous! but one half-penny-worth of bread to this intolerable deal of sack!“



was Schlegel/Tieck in deutsche (damalige) Währung überträgt: (Item, ein Kapaun 2 Schilling 2 Pfennig / Item, Brühe 4 Pf. / Item, Sekt, zwei Maß 5 Sch. 8 Pf. / Item, Sardellen und Sekt nach dem Abendessen 2 Sch. 6 Pf. / Item, Brot ½ Pf.) – (Oh, ungeheuer! Nur für einen halben Pfennig Brot zu dieser unbilligen Menge Sekt!)

Unser Johann Wolfgang von Goethe im „West-östlichen Divan“:
„Vieles wird sich da und hie / Uns entgegenstellen. / In der Liebe mag man nie / Helfer und Gesellen; / Geld und Ehre hätte man / Gern allein zur Spende; / Und der Wein, der treue Mann, / Der entzweit am Ende.“

(Fortsetzung folgt)

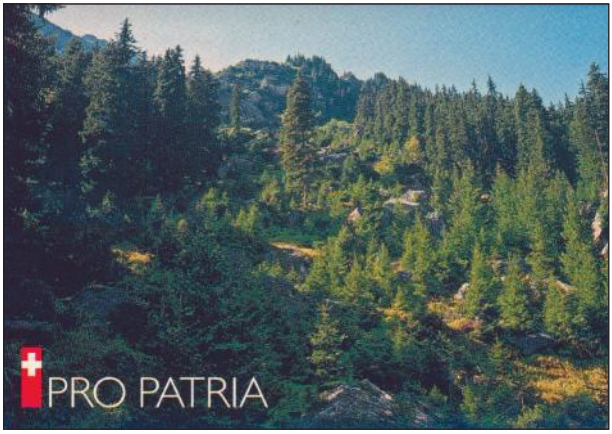
Koni Häne

Baum des Jahres 2017: Die Fichte

Lange – ganze 28 Jahre – hat es gedauert, bis die Fichte oder Rottanne (Picea abies) vom Kuratorium zum Baum des Jahres ausgerufen wurde. Dies sicher darum, weil der „Brotbaum der Forstwirtschaft" während Jahrzehnten als standortsfremde Baumart und oft in Monokulturen angepflanzt worden ist: „Willst Du den Wald vernichten, pflanze Fichten, Fichten, Fichten!" Daß dem heute nicht mehr so ist, liegt an der Kenntnis der waldbaulich richtigen Behandlung an geeigneten Standorten.

Herkunft, Geschichte, Standort und Name

Das natürliche Hauptverbreitungsgebiet der mit 30–50 Arten vertretenen und zur Familie der Kiefern gehörenden Fichte befindet sich in der borealen Vegetationszone (etwa zwischen dem 50. und dem 70. Breitengrad) der nördlichen Erdhalbkugel. Ihre ursprüngliche Heimat dürfte gemäß Versteinerungen und Pollenfunden Ostasien sein. Bei uns ist sie in den Voralpen und Alpen heimisch und in natürlichen Reinbeständen anzutreffen.



Der vor allem mit Fichten bestockte urwaldähnliche Bestand auf Bödmeren, Muotathal SZ (Markenheft von 1998)

Die im Mittelland gedeihenden Fichtenbestände wurden mehrheitlich durch Menschenhand gepflanzt. Dies erfolgte, weil Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts ein großer Teil unserer Wälder wegen Übernutzung zur Gewinnung von Holzkohle sowie der Herstellung von Glas, aber auch für Bauholz heruntergewirtschaftet und ruiniert wurde. Zudem wurde in dieser Zeit um des Geldes willen viel Holz ins Ausland exportiert. Erosionen und Überschwemmungen waren die Folge dieser ruinösen Waldwirtschaft.







Von l. n. r.: Übernutzung der Wälder zum Eisenschmelzen; Reinbestände sind anfälliger auf Borkenkäfer und Hallimasch.

Um solche Ödflächen möglichst schnell und erfolgreich wieder zu bewalden, wurde die anspruchslose und wüchsige Fichte bevorzugt. Zudem wurde mit dieser Nadelbaumart auch der Nachfrage für universales Bauholz sowie als Rohstoff für die aufstrebende Papierindustrie Rechnung getragen. Unserer Topografie ist es zu verdanken, daß nicht so große und weitläufige Monokulturen (Fichtenäcker) entstanden wie in unserem nördlichen Nachbarland. Wurden solche Bestände auf feuchten oder dichten Böden angelegt, waren (und sind) sie wegen den flachwurzelnden Fichten höchst anfällig für Windwürfe. Zudem fördern reine Fichtenbestände Massenvermehrungen von Schadorganismen, seien dies Borkenkäfer oder







Ortsnamen sowie Familiennamen wie beispielsweise Danner und Tanner weisen auf diese bekannte Baumart hin. „Tann“ bedeutete ursprünglich Nadelwald bestehend aus Rot- oder Weisstanne.

parasitische, das Stammholz zerstörende Pilze wie der Hallimasch oder der gemeine Wurzelschwamm. Auch die schwer zersetzbare Nadelstreu erwirkt nach wenigen Jahrzehnten eine starke Versauerung des Waldbodens.

Der botanische Name der Fichte „Picea“ leitet sich ab von pix/picis und bedeutet Pech oder Harz. Das althochdeutsche „fiutha“, „fiuthia“, „flohta“, „fietha“; sowie das mittelhochdeutsche „viethe“ bedeutet rot und ist abgeleitet von der rötlichen Rindenfarbe in der Jugend dieses Baumes. Darum heißt er auch Rottanne. Bei uns im Volksmund heißt die Fichte auch „Tschuppe“ „Grotza“, „Grötzli“ (klein und schlecht wachsend), in Österreich und Deutschland „Fiacht'n“ oder „Feicht'n“ sowie „Daxbaum“, „Taxen“ und „Pechbaum“.

Aussehen und Botanik

Die immergrüne Fichte hat eine kegel- bzw. pyramidenförmige zugespitzte Krone mit quirlig angeordneten Ästen. Wir unterscheiden zwischen den folgenden drei Wuchstypen: Die Kammfichte mit schlaff herabhängenden Ästen, die Bürstenfichte mit kurzen, bürstenartigen Ästen und die im Gebirge wachsende Platten- oder Kreuzfichte mit horizontal vom Hauptast angeordneten Verzweigungen.





Die 35 bis 50 Meter hohe Fichte endet mit einer zugespitzten Krone.

Je nach Standort kann die Fichte 35 bis 50 Meter, in Ausnahmefälle bis 60 Meter hoch werden. Ihr Alter beschränkt sich im Mittelland auf 150–200 Jahre. Im Gebirge oder in Urwäldern wird sie über 500jährig. Der gerad schäftige, zylindrische, vollholzige Stamm ist oft bis auf eine Höhe von 15 bis 20 Meter astfrei. Die flachen, tellerartigen Wurzeln haben starke horizontale Seitenwurzeln und zahlreiche kleine vertikale Senkerwurzeln. Daher sind sie nicht so fest im Boden verankert wie beispielsweise die mit einer zentralen Pfahlwurzel versehene Weißtanne.





Typisch im steinigen Voralpengebiet sind stark entwickelte Seitenwurzeln. Die Rinde bei den Wurzelanläufen ist kleinschuppiger als diejenige am Stamm.

Die Fichtenrinde ist während den Jugendjahren recht glatt und vorerst rötlich bis kupferbraun und enthält mehr als 10 Prozent Gerbstoffe. Mit zunehmendem Alter der Bäume entwickelt sich die Borke mit meist kleinen rundlichen und graubraunen Schuppen.

Die dunkelgrünen nagelförmigen und etwas stacheligen, 10–25 millimeterlangen Nadeln sind spiralförmig um den Zweig angeordnet. Die Lebensdauer der Nadeln beträgt 5 bis 7 Jahre.



Aufrechtstehender weiblicher Zapfenblütenstand; darunter kleine noch nicht geöffnete männliche Blüten. (Finnisches Markenheft von 1995)

Die getrennt am gleichen Baum wachsenden männlichen und weiblichen Blüten werden erstmals im Alter von etwa 30 Jahren produziert. Sie erscheinen jeweils im April bis Mai, in Hochlagen erst im Juni. Die kätzchenartigen männlichen Blüten sind vorerst rot bis rotbraun, später wenn die Pollen reif sind, gelb gefärbt. Der weibliche, bereits an die spätere Zapfenform erinnernde Blütenstand kann blaßgrün, aber auch rosa bis violett rötlich gefärbt sein.

Ab September reifen die hellbraunen bis 15 Zentimeter langen und bis 4 Zentimeter dicken nach unten hängenden Tannenzapfen. Sie benötigen ein ganzes Jahr um die etwa 400 Samen im Zapfen zur Reife zu bringen, um dann durch die geöffneten Schuppen die einseitig geflügelten, 3–5 Milligramm leichten eiförmigen und kaffeebraunen Samen frei zugeben. Diese fliegen, sich schraubig drehend, langsam zu Boden und können je nach Windstärke eine Strecke von mehreren 100 Meter zurücklegen.





Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Die Fichte, mit einem Vorratsanteil von 44% aller Baumarten der Schweiz, stellt auch bezüglich Wuchsleistung und Wert die bedeutendste Baumart dar. Sie gilt im Wirtschaftswald mit einer Umtriebs Zeit von 80 bis 120 Jahren nach wie vor als der „Brotbaum“. Dies setzt aber voraus, daß sie auf geeigneten Standorten wächst und richtig behandelt wird. Sie ist mischungsfähig mit andern Nadelbaumarten wie Tanne, Lärche und Douglasie sowie den Laubbaumarten Buche, Ahorn und Eiche. Zur Förderung von astfreiem Qualitätsholz sind Mischwälder anstrebenswert. Einerseits sind sie widerstandsfähiger gegen Krankheiten, Schädlinge und Umwelteinflüsse, anderseits helfen sie sich gegenseitig bei der natürlichen Astreinigung, d.h. bei entsprechend nahen Abständen der meisten Baumarten sterben die Äste im unteren Stammbereich ab, wodurch astfreies Holz entsteht. Die Fichte ist diesbezüglich als „Totast-Erhalter“ eine Ausnahme. Deshalb müssen ihre Äste im Alter von 20 bis 30 Jahren in der unteren Stammhälfte manuell oder maschinell entfernt werden. Dieser Eingriff lohnt sich, weil der astfreie Stamm bei der Ernte nach 50 bis 70 Jahren als Furnierholz teuer verkauft werden kann.

Als Charakterbaum prägt die Fichte nach wie vor die Bergwälder, wo sie nebst dem gewünschten Landschaftsbild vor allem wichtige Schutzfunktionen erfüllt.

Vielen Tieren, vor allem der Vogelwelt, gewährt die Fichte willkommene Gastfreundschaft, sei es als Nahrungsquelle oder zum Brutgeschäft. Insbesondere sind dies der Fichtenkreuzschnabel, Waldbaumläufer, Meisen, Tannenhäher, Eulen, Spechte, Sperber und Bussarde. Auch Adler können in Fichten nisten, wenn sie keine passenden Felsstandorte finden. In Gebirgswäldern ist speziell der Auerhahn auf diese Baumart angewiesen.

Fichtenkreuzschnabel, Rehbock und Auerhahn schätzen Fichtewälder.







Großen Säugetieren wie Hirsch, Reh und Gämsen dienen Fichtenwälder als Schutz und Nahrungsquelle. Diese Huftiere bereiten verständlicherweise bei „übermäßigem“ Vorkommen den Förstern nicht allzu große Freude.

Nicht wenige Pilze bilden mit der Fichte eine enge Lebensgemeinschaft, eine sogenannte Mykorrhiza. Dazu zählen vorab die beliebten Speisepilze Eierschwamm und Steinpilze,

aber auch weniger oder gar nicht kulinarisch gefragte Arten wie der farbenfrohe Fliegenpilz sowie der jede Mahlzeit zerstörende, dem Steinpilz zum Verwechseln ähnliche Gallenröhrling oder der tödliche Knollenblätterpilz.







Eierschwamm, Steinpilz, Knollenblätter- und Fliegenpilz leben in Symbiose mit der Fichte.

Verwendung

Das nahezu weiße bis gelblichbraune, mit ausgeprägten Jahrringen ohne Kernfärbung versehene Holz weist eine gute Festigkeit auf. Es ist elastisch, leicht spalt- und bearbeitbar und deshalb bei den Drechslern und Holzschnitzern für die Herstellung von Haushaltgeräten und Spielzeugen beliebt.





Die erste hölzerne Briefmarke der Schweiz; Furnierholz aus Fichte. Melkeimer aus diesem leicht bearbeitbaren einheimischen Holz.

Die Fichte ist einer der gefragtesten und am meisten verwendeten Nutzholzlieferanten als Bauholz für den Außenbau sowie als Ausstattungsholz für den Innenausbau. Zudem ist sie der wichtigste Rohstoff in der Papier- und Zellstoffindustrie sowie für Telegrafenstangen.







Seit Jahrhunderten wird Fichtenholz für den Hausbau verwendet. Zellulose bildet mit 50% Anteil die Grundsubstanz des Holzes.

Als Resonanzholz von Klavier- und Geigenbauern besonders gefragt sind die mit ihren engen und regelmäßig angeordneten Jahrringen versehenen Fichten der Voralpen und Alpen. Auch die Hersteller von Schindeln bevorzugen solch speziell gewachsenes Holz.







Geschätztes Fichtenholz für Schwyzerörgeli und Geigen, aber auch für das Alphorn.

Die Fichte in Volks-, und Heilkunde sowie in der Kunst

Bereits in vorchristlicher Zeit verkörperten immergrüne Pflanzen Lebenskraft. Besonders die Rot- und Weißtannen wurden in der Zeit der Wintersonnenwende ins Haus gebracht,







Weihnachtsbäume, zumeist als Fichte, kennt man seit dem 15. Jahrhundert.

dies in der Hoffnung auf baldige Wiederkehr des Frühlings. Daraus entwickelten sich die bis heute erhaltenen Traditionen wie der Weihnachtsbaum, der Maibaum (auch Freiheitsbaum) sowie der Aufrichtbaum beim Hausbau.

Vielerorts in ländlichen Gegenden wurden zum Schutz der Ställe und des Viehs Fichtenzweige an die Stallwände gesteckt. Diese Zweige sollten mit ihren spitzigen Nadeln Hexen und Blitze fernhalten.

In Literatur und Dichtung werden Fichten und Fichtenwälder oft erwähnt. Nach einer Wanderung im Thüringer Wald und wohl angetan ob der Aussicht über die unendlichen Fichtenwälder schrieb Johann Wolfgang von Goethe am 6. Juli 1780 auf die Holzwand einer Jagdhütte unweit eines Aussichtturmes „Über allen Wipfeln ist Ruh …“. Weitere bekannte Namen wie Heinrich Heine, Christian Morgenstern, Peter Rosegger sowie Gottfried Keller beschrieben diese häufige Nadelbaumart. Letzterer schrieb in der Geschichte „Vom Fichtenbaum, dem Teiche und den Wolken“ vom Lichtspiel der Sonne mit der Landschaft.







Der Waldgeschichten-Erzähler Peter Rosegger wie auch Gottfried Keller kannten die in Mitteleuropa häufigste vorkommende Baumart bestens.



In der Märchenwelt ist vor allem von dunklen und dichten Fichtenwäldern die Rede. Wer kennt nicht „Hänsel und Gretel“, „Das Rotkäppchen und der böse Wolf“ oder „Das tapfere Schneiderlein mit den schlafenden Riesen unter dunklen Fichtenstämmen“.





Verschiedene Zeichner und Maler verstanden es, die Schönheiten aber auch Eigenarten der Fichte oder deren Wälder auf eindrückliche Art und Weise auf Papier oder Leinwand zu bannen. Eines der ältesten Werke dürfte das um 1522 entstandene Aquarell „Landschaft mit großer Fichte“ von Albrecht Dürer sein.

Nicht unerwähnt darf die Musik bleiben. Sei dies im „Freischütz“ von Carl Maria von Weber in seiner Vorstellung vom düsteren Fichtenwald in der Wolfsschlucht oder in den verschiedenen Liedern von Gustav Mahler und schlußendlich in der Operette „Schwarzwaldmädel“ von Leon Jessel.



In der von Carl Maria von Weber am 18. Juni 1821 uraufgeführten romantischen Oper handelt es sich vor allem um die Jagd und Wilderei sowie um eine Erbförsterei.

Bereits um 1150 schrieb die Nonne und Heilkundlerin Hildegard von Bingen in ihrer „Naturkunde“ Empfehlungen und Anwendungen mit Extrakten der Fichte. Vor allem helfen Harz (Terpentin) als Salben und Öle gegen Kopfschmerzen, Rheuma, Gicht und Hexenschuß, aber auch gegen Magen- und Milzbeschwerden. Ob der gesprochene Vers, verbunden mit verschiedenen Handlungen:

Guten Morgen, Mutter Fichte. / Ich hab die reißende Gichte. / Ich hab sie gehabt dieses Jahr. / Du sollst sie haben immerdar.

von ihr stammt, ist so wenig überliefert wie auch die erhoffte Wirkung!



Ein altes, bewährtes Hausmittel ist der aus jungen Fichtentrieben im Frühling hergestellte der Konfitüre ähnliche Gelee. Es hilft bei Erkältungen, Husten und Bronchien-Beschwerden.

Ausblick

Der Klimawandel, wenn auch als schleichender Prozeß, wird der Fichte wegen Zunahme von Hitze- und Trockenperioden in den nächsten Jahrzehnten zusetzen. Sie gilt als diejenige Baumart, die sich am schlechtesten an diese neue Situation anpassen kann. Wie weiter?

Die Umwandlung von großflächigen Fichtenreinbeständen hat bereits nach dem Jahrhundertstürmen „Vivian" (1990) und „Lothar" (1999) eingesetzt. Anstelle der damaligen Fichtenbestände sind im Mittelland (in der Schweiz) vielerorts bereits Mischwälder entstanden. Diesen von der Natur eingeleitete Trend gilt es nun fortzusetzen. Unterhalb von 400 Meter ü.NN sowie auf schweren oder sandigen Böden mit schlechter Wasserversorgung sollte nicht mehr auf die Fichte gesetzt werden. Oberhalb dieser Höhenlage sind auf entsprechenden Standorten gemischte Bestände mit den Nadelholzarten Tanne, Föhre, Lärche aber auch Douglasie sowie mit den Laubäumen Ahorn, Buche und der wärmeliebenden Traubeneiche anzustreben. Zudem muß die Fichte in der Jugend früh und intensiv durchforstet werden. Dies fördert ihre Vitalität, ihr Wachstum und ihre Stabilität, und die Bestände sollten dadurch widerstandsfähiger werden.

Hoffen wir, daß die Fichte – unser Brotbaum – auch im Mittelland unter diesen neuen Voraussetzungen möglichst lange überlebt und weiterhin mit ihrem immergrünen Kleid unser Auge erfreut.





Mischwälder sind widerstandsfähig; sie werden zudem mit verschiedenen Baumarten dem Mode-Trend bezüglich Holzarten gerecht.

Quellen: Die Fichte (Helmut Schmidt-Vogt); Kuratorium Baum des Jahres.
Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft" des Autors

Klaus Henseler

Müll im Meer, Plastik in der Nahrungskette

Jährlich landen 9,5 Millionen Tonnen Plastik in den Ozeanen: Verpackungen, Tüten, Becher. 20 Prozent dieses Mülls stammen von Schiffen (obwohl seit 1988 durch ein internationales Abkommen untersagt), 80 Prozent vom Land. Jede Plastikflasche und jede Plastiktüte, die irgendwo in der Landschaft liegt, landet irgendwann im Wasser. Der Weg ist klar: vom Rinnsal in den Bach, in den Fluß, ins Meer, in die Nahrung. Im Jahr 2050 werde, wenn der Plastikmüll wie bisher zunimmt, in den Meeren, gemessen am Gewicht, mehr Plastik als Fisch zu finden sein. Nicht viel spricht dafür, daß sich die Vermüllung wesentlich ändert.

Für die Vermüllung sind nicht die westlichen Industrieländer allein und direkt verantwortlich. Es sind die Länder in Asien, die sich am westlichen Lebensstandard orientieren und Plastik nutzen. Mehr als zwei Drittel des Plastikmülls in den Ozeanen stammen von dort – aus China, Vietnam, Thailand, Indien, Sri Lanka und den Philippinen. Als Grund wird das starke Anwachsen der Bevölkerung genannt, mit dem aber die Abfallentsorgung nicht Schritt hält; hinzu kommt, daß sich dieser Bevölkerungsanstieg zumeist in Städten und hier wieder in Hafenstädten abspielt. Zwar gibt es in einigen der asiatischen Großstädte Abfallentsorgungssysteme, doch aus Kostengründen findet eine Müllabfuhr nur in den wohlhabenderen Stadtteilen statt. Wer in den Slums wohnt, kann die Müllabfuhrgebühren nicht zahlen. Hinzu kommt, daß es – abgesehen von der Problematik – keine Müllverbrennung gibt, aber auch keine geschlossenen Deponien. Der Müll wird irgendwo auf einen Haufen gekippt, und Wind und Regen tragen diesen Müll in die Flüsse oder direkt ins Meer.

Westeuropa produziert heute etwa dieselbe Menge Plastik wie im Jahr 2000; in Asien stieg die Produktion dagegen drastisch an. Diese Plastikproduktion wird zu großen Teilen für den dortigen heimischen Markt hergestellt. Plastiktütern sind Statussymbol. Fachleute nehmen an, daß schon 2025 zehnmal so viel Plastik in die Meere gelangen wird wie heute, es sei



denn (und nichts spricht dafür), daß die asiatischen Länder ihr Müllentsorgungsproblem in den Griff bekommen. In den Zahlen ist nicht berücksichtigt, wie viel Plastikmüll in den südamerikanischen und afrikanischen Ländern produziert wird. Wenn sich Afrika so entwickelt, wie es an sich gewünscht wird, dann wird auch der Müll zunehmen. Eine Entwicklung wie in Asien wird die Folge sein. Die europäischen Länder und insbesondere Deutschland haben begriffen, daß sie ihren Plastikmüll verringern müssen. Sie würden damit auch eine Vorbildfunktion einnehmen. In Deutschland wurde gerade ein Gesetz beschlossen, nach dem bis 2022 die Recyclingsquote verpflichtend von jetzt 36 auf 60 Prozent erhöht wird.

Müll sammelt sich aufgrund der Strömungen im Meer in mehreren Kreiseln im Nordatlantik. In den Ozeanen treibender Plastikabfall wird durch Wellenbewegung und UV-Licht so lange verkleinert, bis der Müll pulverisiert ist. Dieses Müllpulver wird von verschiedenen Meeresbewohnern wie Plankton statt oder mit der üblichen Nahrung aufgenommen. Die Plastikpartikel reichern sich in der Nahrungskette einschließlich giftigen und krebsverursachenden Chemikalien an. Am Ende der Nahrungskette steht der Mensch.



Allgemein wird nur über die Müllinseln im Atlantik berichtet. Tatsache ist jedoch, daß auch im Mittelmeer und in der Nordsee und in der Ostsee Plastikteilchen der gefährlichen Art gefunden wurden, die den dort lebenden Tieren als Nahrung dienen. Mit dem Verzehr von Dorsch und Ostseefisch aller Art und Krabben aus Husum kommen die Plastikteilchen also in den menschlichen Körper. Für seine erhöhte Konzentration von Plastikteilen wird das Gebiet des Nordpazifikwirbels „Great Pacific Garbage Patch“ genannt, vergleichbar mit Texas (größenmäßig!). Angeblich befinden sich 100 Millionen Tonnen Kunststoffmüll in diesem Müllstrudel. Dabei haben wir noch nicht darüber geredet, daß an dem Müll in den Meeren die Meeresbewohner auch sterben. Vor kurzen hat man im Magen eines Wals Müll in einer Menge gefunden, die auf einen Menschen umgerechnet 1,5 Kilogramm Plastik im Darm bedeuten würde.

Was tun? Es gibt inzwischen mehrere Projekte. Eines davon ist „The Ocean Cleanup“, das im Oktober 2012 gegründet wurde. Der niederländische Student Boyan Slat hat eine Technologie vorgestellt und in der Erprobung, den Plastikmüll einzusammeln: für den

Für Umweltthemen
ist die „Agrarphilatelie“ die richtige Adresse.

Müllhaufen im Nordatlantik kalkuliert er fünf Jahre Zeitaufwand. Im Sommer 2014 konnte durch eine Crowdfunding-Kampagne ein Betrag von 2,15 Millionen US-Dollar zusammengebracht werden.

Da wäre es doch angebracht, die überflüssige Ausbaggerung der Elbe zwischen Cuxhaven und Hamburg zu unterlassen (Deutschland hat den Überseehafen Wilhelmshaven) und die geplanten 500 Millionen Euro für die Mülleinsammlung einzusetzen. Auch wenn Deutschland allein diesen Plastikmüll nicht zu verantworten hat: Die Philsophie des „Wasch mir den Pelz, aber mach mich nicht naß“ gilt nicht für das verseuchte Wasser in den Ozeanen.

Burundi ist – soweit ersichtlich – das einzige Land, das Briefmarken zum Plastikmüll in den Meeren herausgegeben hat. Das Land selbst, in dem lt. Michel mehr als 3.600 „Briefmarken“ gezählt werden können, hat keine direkte Verbindung mit den Ozeanen, wohl aber mit dem Tanganjikasee und mit Postagenturen, die wiederum ihre Druckereien (in Rußland?) für „Briefmarken“ auslasten wollen. Weitere Informationen über den Plastikmüll in den Ozeanen sind u.a. bei Wikipedia zu finden.

Klaus Henseler

Warum die Tomate so ist wie sie schmeckt

Anfang der 1960er Jahre unternahm die US-amerikanische Regierung unter John F. Kennedy den Versuch, rund 500.000 mexikanische Erntehelfer aus dem Land zu werfen, um Arbeitsplätze für die einheimische Bevölkerung zu schaffen. An sich eine bedenkenswerte Idee. Sein Nachfolger Lyndon B. Johnson beendete daher zum Ende 1964 das sog. „Bracero“-Programm, das mexikanischen Erntehelfern eine befristete Arbeit in den USA erlaubte. Nebenbei sollten durch die Verknappung der Arbeitskräfte die Mindestlöhne für Erntehelfer steigen; ergänzend wurden Verordnungen erlassen, die die Mindestlöhne erhöhten. Eine gute Idee war der Rauswurf der Erntehelfer jedoch nicht.

Die Beendigung des Einsatzes der mexikanischen Erntehelfer war – so wird das heute gesehen – ein Fehlschlag. Die Löhne für einheimische Landarbeiter stiegen nicht schneller als die Löhne in anderen Bundesstaaten, die von der Ausweisung nicht betroffen waren. Aber mehrere andere Dinge änderten sich: so wich ein Teil der Farmer auf andere Feldfrüchte aus, die weniger Erntehelfer benötigten. Ferner setzten sie, wo immer es ging, Pflückmaschinen ein. Für keine Frucht setzten die Farmer mehr Braceros ein als für die Tomatenernte in Kali-





fornien, dem Hauptanbau-Staat in den USA. Noch 1963 wurden alle Tomaten mit der Hand geflückt, schon 5 Jahre später setzten fast alle Farmer Erntemaschinen ein, was bedeutete, daß weder mexikanische noch amerikanische Helfer benötigt wurden.

Gordie „Jack“ Hanna von der University of California (UC) Davis hatte zwischenzeitlich Erntemaschinen für Tomaten entwickelt, bei denen das größte Problem der Maschine beseitigt worden war: die Zermanschung der Tomaten. Hanna hatte Tomaten gezüchtet, die erstens eine deutlich zähere Haut und zudem eine weniger runde Form aufwiesen und deshalb nicht mehr die kleinen Förderbänder der Erntemaschinen herunterkullerten. Weggezüchtet wurden „versehentlich“ der Geschmack und die Vielfalt der Tomatensorten, aber für die Ketchupproduzenten spielte beides keine Rolle.



Die an der UC Davis entwickelte Erntemaschine ersetzte die Erntehelfer und verdrängte aufgrund ihres hohen Preises auch die kleinen Farmen, die sich diese Maschinen für ihre kleinen Felder nicht leisten konnten. Binnen 5 Jahren gaben 4.400 von 5.000 Tomatenfarmern auf; sie überließen ihre Felder den größeren Farmen oder bauten andere Früchte an. 32.000 amerikanische Erntehelfer verloren dauerhaft ihre Arbeitsplätze. Die in den 1930er Jahren während der Arbeitslosigkeit in der „Great Depression“ und der Dürrejahre („Dust Bowl”) über die berühmte „Route 66” nach Kalifornien vertriebenen Farmer und ihre Kinder aus Oklahoma und Arkansas wurden abermals arbeitslos. Shit happens.



Für Mexiko hätte die Rückkehr der Erntehelfer eine Katastophe werden können, denn die meisten Braceros siedelten sich unmittelbar hinter der Grenze zur USA an. Um die Folgen der zu erwartenden Massenarbeitslosigkeit zu mindern, startete die mexikanische Regierung ein Industrialisierungsprogramm in den Grenzorten. Hunderte von „Maquiladores“, Montagebetriebe, entstanden in verhältnismäßig kurzer Zeit mit Unterstützung der Regierung, die Steuer- und Zollerleichterungen gewährte.

Ohne die massenhafte und zeitlich schnelle Rückkehr der mexikanischen Erntehelfer in ihre Heimat hätten sich an der Grenze nicht mehr als 3.000 Fabriken angesiedelt, die von der Globalisierung und den Freihandelsabkommen profitieren und ihre Existenz den Tomaten verdanken. Manchmal kommt es anders, als man denkt.



Brigitte Nitzke

Natur- und Umweltschutz, was bedeutet das, wo fängt er an, was gehört dazu?

Natur- und Umweltschutz beinhalten die Erhaltung und Wiederherstellung des Naturhaushalts und unseres Lebensumfelds.



Die Erde und was auf ihr lebt ist nur geliehen, und so sind wir, jeder Einzelne, aufgerufen, alles zum Schutz von Flora und Fauna zu tun.

Dazu gehört nicht nur die Vermeidung von Abfall, sondern auch das Kompostieren.



Kompostmaterial eignet sich zur Verbesserung der Bodeneigenschaften in der Garten und Landwirtschaft, zur Rekultivierung von Flächen, aber auch für die Herstellung von Bodensubstraten und Blumenerde.





Je nach Nährstoffgehalt kann ausgereifter Kompost auch als vollwertiger Dünger eingesetzt werden. Mit der Kompostierung leisten wir auch einen kleinen Beitrag zur Schonung unserer Umwelt.



Johannes Kohnen

Reformationsjubiläum nicht ohne die Bauern

Zum Reformationsjubiläum 2017 lassen wir auch Luthers „arme“ Zeitgenossen philatelistisch ein wenig zu Wort kommen: die Bauern. So hat Albrecht Dürer, weltberühmter Maler und Zeitgenosse Luthers, „Drei Bauern im Gespräch“ festgehalten, die es auch auf eine Briefmarke geschafft haben. Auf den ersten Blick eine Alltagsszene. Bei genauerem Hinsehen entpuppt sie sich als voller Rätsel. In der Mitte keine Pflugschar, wie man es bei Bauern erwarten könnte, sondern ein Schwert. Die Umkehrung des biblischen Satzes:

„Schwerter zu Pflugscharen“. Kein gutes Omen. Dazu passen auch die Reitstiefel mit Sporen, die ja eigentlich nur zum Adel gehören. Das Symbol des Bauernaufstands war ja der Bundschuh, Schuhe zum Binden. Es ist schon eine merkwürdige Bauernszene, die uns hier vorgestellt wird. Und in der Mitte sogar noch ein Muselmane. Das läßt an die zeitgenössischen Türkenkriege denken. Die Bauern verhandeln doch nicht etwa mit dem Feind? Verschwörungstheorien gab es zu allen Zeiten.



Die Bauern schauen sich an, ernste Mienen. Mitten im Gespräch, jedoch mit verschlossenen Mündern stehen sie da. Der Augenblick einer kurzen Gesprächspause ist offenbar festgehalten. Was geht in ihnen vor? Was besprechen sie? Das Bild weckt Neugier und Besorgnis, man möchte mitbekommen, worum es geht. Ist man gar selbst davon betroffen? Es könnte sich um gesellschaftlichen Konfliktstoff handeln. Der Bauernkrieg ist nicht fern …

… und dieser ist festgehalten auf einer Briefmarkenserie der DDR aus dem Jahr 1975, damals 450. Jahrestag des Deutschen Bauernkrieges:





5 Pf Bauern bei der Arbeit für den Grundherrn (Frondienst)

10 Pf Bauern bei der Abgabe (Zehntabgabe der Bauern an den Grundherrn)

20 Pf Thomas Müntzer (um 1490–1525), Theologe, Reformator und Führer im Bauernkrieg

25 Pf aufständische Bauern

35 Pf Bauer mit Flagge („**freyheit**“)

50 Pf verhafteter Bauer in Ketten









Die von Luther verkündete „Von der Freyheyt eyniß christen menschen“ (1520) ließ sich in den Augen der Bauern gut mit deren Forderungen nach Befreiung von Abgabenlasten und Leibeigenschaft verbinden. Luther selbst sah die Sache allerdings etwas anders. Davon kündet vor allem sein berühmtes Traktat „Wider die Mordischen und Reubischen Rotten der Bawren“ (1525). Thomas Kaufmann in „Reformation“: „Fatalerweise sah der Wittenberger Reformator die Bauern allesamt unter dem Einfluß der aufrührerischen Vorstellungen Müntzers und bejahte deshalb die schonungslose Niederschlagung des Aufstands. Im Nachhinein schien es so, als ob Luther die barbarische Siegerjustiz an den Bauern provoziert hatte. Das euphorische Verhältnis des ’gemeinen Mannes‘ zu Luther, dem ’Volkshelden‘, war seit 1525 gebrochen.“ (Reclam, Stuttgart 2016, Seite 58 f.).

Albrecht Dürer hatte offensichtlich einen ganz anderen Blick auf die Bauern. Er entwarf eine Gedächtnissäule zum Bauernkrieg. „Aber nicht ein strahlender Sieger krönt die Stele, sondern ’ein trauretter Bauer ..., der mit seinem Schwert durchstochen sei‘. Er ist in Haltung des Christus auf der Rast dargestellt, einem Motiv, das dem Volk aus vielen Andachtsbildern vertraut war! Das Schicksal des Bauern ist so auf die Passion bezogen. Dieser Bauer ist der wahre Nachfolger Christi auf Erden. Es ist angemessen, diesen Entwurf als Dürers mutiges Bekenntnis zur Sache der Bauern zu interpretieren, zumal Dürer sich damit auf die Seite der Verlierer stellte.“ (www. bauernkriege. de/duerer.html) Dürers Gedächtnissäule wurde allerdings nie ausgeführt.



Erst in unseren Tagen hat der Bildhauer Peter Brauchle den „trauretten Bauern“ Dürers realisiert. „Aus Anlaß des 1200jährigen Dorfjubiläums der Gemeine Nußdorf (Pfalz) im Jahre 2002 wurde das ... Denkmal eingeweiht. Damit soll an den Beginn des Bauernkrieges in Nußdorf am Sonntag Quasimodogeniti (23. April) 1525 und den Zug des Nußdorfer Haufens gedacht werden, der zusammen mit Bauern aus benachbarten Gegenden bis zur Schlacht bei Pfeddersheim führte, in der etwa 8.000 Bauern ihr Leben ließen.“ (www. bauernkriege.de) Das sind traurige Geschichten an einem groß gefeierten Reformationsjubiläum. Doch sie gehören dazu und dürfen nicht ausgeblendet werden.

Adolf Bläumauer

Welt-Umweltschutz-Tag war am 5. Juni

Am 5. Juni 1972, dem Eröffnungstag der ersten Weltumweltkonferenz in Stockholm, wurde der Weltumwelttag offiziell vom United Nations Environment Programme (UNEP) ausgerufen. Seitdem beteiligen sich weltweit jährlich rund 150 Staaten an diesem „World Environment Day".

Wir leben längst nicht mehr in einer intakten Umwelt. Vielfalt und Gesundheit der Natur sind vom Menschen selbst bedroht – gefordert ist aktives Handeln. Umweltschutz ist die Gesamtheit aller Maßnahmen zum Schutze der Umwelt mit dem Ziel der Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen aller Lebewesen.



Gegebenenfalls sollen durch den Menschen verursachte Beeinträchtigungen oder Schäden behoben werden. Zu den wichtigsten Bereichen des Umweltschutzes zählen Klima-, Wald- und Gewässerschutz. Aktuell werden vor allem die Probleme der globalen Erwärmung und Luftverschmutzung diskutiert (auch wenn diese von Donald Trump weggeleugnet werden).

Wir verbrauchen weit mehr natürliche Ressourcen als wieder nachwachsen können. In den Industrieländern wird die Steigerung der Lebensqualität in vielen Fällen auf Kosten der Umwelt und des Klimas erreicht, ohne zu berücksichtigen, daß die natürlichen Ressourcen begrenzt sind. Wird im selben Maße wie bisher produziert und konsumiert, dann benötigen wir im Jahr 2050 drei Planeten, um unseren (westlichen) Lebensstandard und und unsere

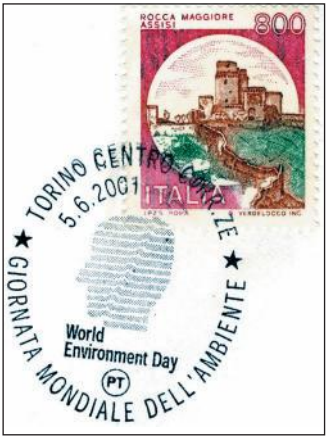






Konsumbedürfnisse zu befriedigen. Handeln Sie (weiterhin) nachhaltig und feiern Sie den Weltumwelttag mit.





Rund um den Erdball bringen die Postverwaltungen anlaßbezogene Marken heraus. Als Markenbild dient häufig das Stockholmer Konferenzlogo, bekannt als „Blauer Engel" (manchmal nur als Zusatzmotiv). Auf manchen Marken ist der Hinweis auf den „World Environment Day" in Englisch bzw. übersetzt in die jeweilige Landessprache so klein gedruckt, daß er nur mit der Lupe gelesen werden kann.

Aber auch auf Sonder- und Werbestempel wird auf den Aktionstag hingewiesen.





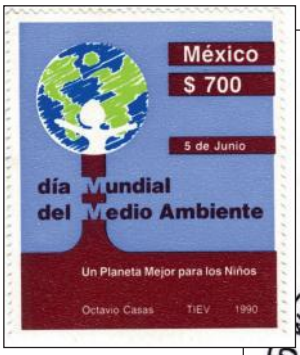
In den letzten Jahren ist es ziemlich ruhig geworden zu diesem Thema. Große UN-Konferenzen, bei denen Tagungstouristen, getarnt als delegierte Politiker und NGO hehre Reden schwingen und manchmal utopische Forderungen einbringen, bleiben meist ohne nachhaltiges Ergebnis. Aber auch sinnvolle Vorschläge werden politisch von den Regierungen, wirtschaftlich von Groß-Konzernen, negiert.

Eine Gewissensfrage: Hatten Sie am 5. Juni an die Umwelt gedacht?

















Johannes Kohnen

Waldkindergärten

In meiner Kindheit auf dem Land, am Niederrhein, gab es noch kein Problem mit dem Spielen in der freien Natur. Wald, Wiesen, Äcker, Buchenhecken, Felder, Natur von allen Seiten und wir Kinder mittendrin. Nur *eine* Straße, da mußte man schon etwas aufpassen, aber sonst Feldwege, mehr oder weniger schmale Pfade zwischen Grundstücken und viele Streuobstwiesen (regional Bongert genannt). Die „Klettergeräte" standen direkt vorm Haus. Einen Kindergarten gab es bei uns noch gar nicht. Der „Kindergarten" war gleichsam überall. Ende der 50er, Anfang der 60er Jahre wurde das dann langsam anders. Die schönen Buchenhecken wurden durch Drahtzäune ersetzt. Nur *ein* Bauer, absolut rückständig, pflügte sogar noch mit dem Ochsen. Alle anderen hatten sich längst Traktoren angeschafft. Die Zeiten hatten sich gewandelt und irgendwann gab es dann auch einen Kindergarten. Es war natürlich damals noch kein Waldkindergarten. Da war ich allerdings schon lange dem Kindergartenalter entwachsen. Erinnerungen an eine Kindergartenzeit: Fehlanzeige. Aber viele Erinnerungen an die Kindheit draußen in der freien Natur. Das ist lange her. Wir verzeichnen in den letzten Jahren gegenläufige Tendenzen. Die freie Natur auf dem Land wird zwar sehr geschätzt, aber immer weniger Menschen wollen (oder können) dort leben. Der Trend geht zur Stadt. Bei den Kindergärten scheint es umgekehrt zu sein. Seit Jahren werden viele Waldkindergärten eingerichtet.





Heute gibt es laut Bundesverband der Natur- und Waldkindergärten allein in Deutschland über 1.500 Natur- und Waldkindergärten bzw. -gruppen. Die Vorsitzende des Bundesverbands, Ute Schulte Ostermann, weiß zu berichten, daß 1968 in Wiesbaden der erste inoffizielle Waldkindergarten und 1993 der erste anerkannte in Flensburg gegründet wurde. (Information aus dem „Mannheimer Morgen", „MM" vom 23.12.2016, Jens Albes, dpa-Korrespondent, „Sie spielen mit nichts und mit allem", Betreuung: Toben im Freien auch bei Minusgraden und Regen: Immer mehr Kitas ziehen dauerhaft in den Wald). Im selben Zeitungsartikel heißt es: „Viele Stadtkinder haben heute draußen kaum Platz zum Spielen. Im Wald können sie sich austoben.





’Frühkindliche Bildung ist nirgends besser als in der freien Natur‘, sagt Schulte Ostermann. Die Kinder lernen jenseits digitaler Spielereien besser die Natur kennen, bewegen sich mehr, machten bei der Sprachentwicklung schneller Fortschritte, ’weil sie mehr miteinander reden’, und seien im Durchschnitt gesünder.“

Natürlich darf man die Kinder nicht – gleichsam wie bei Hänsel und Gretel – den Gefahren des Waldes ausliefern. Fachleute bieten hier Rat. „Der Koblenzer Forstamtsleiter Eberhard Glatz erklärt: ´Wir empfehlen bei der Kleidung das flexible Zwiebelschalenprinzip mit mehreren Schichten übereinander.` Dann müssen die Kleinen weder frieren noch schwitzen.“ (MM a.a.O.) Und bei der Zeckengefahr gibt es natürlich die üblichen Ratschläge:



„Langärmelige und langbeinige Kleidung und Kopfbedeckung können schon viel dagegen helfen. Der Kinderarzt Kahl empfiehlt vor allem in süddeutschen Risikogebieten auch Impfungen gegen die Krankheit FSME. Generell sollten Eltern ihre Kleinen regelmäßig auf Zeckenbefall untersuchen und bei sich rötenden Zeckenbissen zum Arzt bringen.“ (MM a.a.O.).

Die häufig lustigen Namen der Waldkindergärten sind natürlich der Natur entnommen. Hier eine kleine Auswahl aus Rheinland-Pfalz: Die Bäumlinge – Wichtelwald – Waldwichtel – Elfetrippelsche – Die Wurzelzwerge – Die Waldameisen – Pusteblume – Winkelholzbande – Wurzelschnurz. So werden die Namen der Waldkindergärten auch oft nach den Namen, die man den Kindergruppen gegeben hat, benannt. Daneben gibt es auch Kindergärten, die es bei dem Namen „Waldkindergarten“ belassen.



Neben der prägenden Umgebung Wald gibt es eine Fülle von „Lokalitäten“, die zu den Waldkindergärten gehören können und die für die Kinder besonders interessant sind. Auch hier nur eine kleine Auswahl: Barfußpfad, Wiese mit Blumen, Eßkastanienplatz, Froschteich, Sandplatz, Schutzhütte, Blätterdach, Insektenhotel, Matschflecken, Kletterbaum, Bauwagen und Baumschule.

Wie sieht so ein Tag im Waldkindergarten aus? Nun, da gibt es natürlich viele, viele Möglichkeiten der Gestaltung. Hier ein Beispiel aus dem Tagesablauf des Waldkindergartens Jena: Morgen- und Abschlußrunden sind ein festes Ritual und „rahmen“ den Kindergarten(vormit) tag:

Begrüßung durch ein Lied, Tanz oder Spiel
der weitere Tagesablauf wird besprochen
die Kinder können Erlebtes berichten
zum Abschluß singen wir wieder ein Lied



Freies Spiel der Kinder:
ein morscher Baumstamm wird untersucht
aus herumliegenden Stöcken und Ästen wird eine Bude gebaut
eine dicke Erdkröte kreuzt den Weg
Sprungwettbewerb in einen aufgetürmten Laubhaufen
Toben, Schnitzen, Bogenschießen, Steine, Schneckenhäuser und Samen sammeln“
(Quelle: www. waldkinder-jena.de/tagesablauf/).



In einer Welt der Computerspiele und Handys, die auch die Welt der Kinder ist, die sie prägt tagein tagaus, bieten Waldkindergärten eine zumindest sinnvolle Ergänzung, die den Kindern natürliche Lebensräume eröffnet. Das stellt doch eine Bereicherung dar, die für das ganze spätere Leben herrliche Erinnerungen bereithält, mehr noch eine Welt erschließt, die so im Internet nicht vorkommt. Vielleicht hat es ja auch noch eine tiefere Bedeutung, daß in dem Wort „Waldkindergarten“ die Natur gleichsam in zweifacher Gestalt da ist: als Wald und als Garten. Der Garten im Wald stellt noch etwas Besonderes dar. Die Fantasie wird in vielfacher Weise angeregt. Ein naives „Zurück zur Natur“ bildet sicher kein geeignetes pädagogisches Konzept für unsere Tage, aber ohne sinnvollen Einbezug der Natur und deren Schutz kann es auch nicht mehr gehen. Die Waldkindergärten bieten viele Möglichkeiten, neue pädagogische Konzepte auszuprobieren, die den Kindern gute Wege ins Leben eröffnen.



Im April 2017 (Heft 167) gab es bei Oltersdorf „Beschbarmak“ (бесбармак); in der Michel-Rundschau sind jetzt entsprechende Briefmarken mit der Beschreibung „Regionale Zusammenarbeit im Bereich der Kommunikation“ aufgeführt: Kasachstan 2016, MiNr. 961, und Kirgisien 2016, MiNr. 869.

Derm Opa hat‘s bei Oma immer geschmeckt, weil
„Eine kluge Hausfrau kocht mit Fleiß des Ehegatten Lieblingsspeis.“

Ulrich Oltersdorf

Artischocke: Gemüse und Heilpflanze

Die Artischocke *(Cynara cardunculus, Syn. Cynara scolymus)* ist eine distelartige, kräftige Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler *(Asteraceae)*. Sie wird wegen ihrer eßbaren knospigen Blütenstände angebaut und als Blütengemüse verzehrt. Sie zählt zu den edlen Gemüsesorten. Ebenfalls zu *Cynara cardunculus* zählt das Blattgemüse Cardy. Es gibt auch von Artischocken einige Varianten, wie z.B. die violette Perinaldo-Artischoke und die Carciofini (Mini-Artischocken).



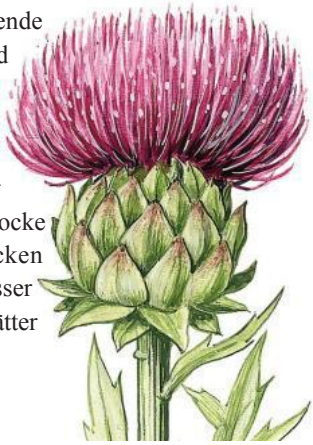
Die frostempfindliche Artischocke stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Erste Berichte über sie gibt es aus dem Römischen Reich (z.B. von Plinius). Der Beginn der Artischockenkultur wird für das 1.Jahrhundert n.Chr. datiert. Die Araber verbreiteten die Artischocke im südlichen Mittelmeergebiet. Die Bezeichnung der Pflanze ist arabischen Ursprungs (al-baršuf) und wird 1556 erstmals in Deutschland erwähnt. Mitte des 15. Jahrhunderts wurde sie aus Sizilien importiert und trat ihren Siegeszug nach Frankreich und Großbritannien an. Erst im 19.Jahrhundert wurde sie auch in den USA eingeführt. Bis zur Französischen Revolution (1789) war die Artischocke in den Gärten des französischen Landadels ein Zeichen von Reichtum und vornehmer Lebensart.

Hauptanbaugebiete sind heute Italien (vor allem in Sizilien – Niscemi gilt als Hauptstadt der Artischocken), USA, Spanien, Ägypten, Argentinien und Frankreich.

Die Pflanze benötigt etwa 1 m² Raum und bevorzugt sonnige, warme Orte. Geerntet werden die faustgroßen Blütenköpfe, wenn sie noch geschlossen sind und die äußeren Schuppen leicht abstehen. Verpaßt man diesen Zeitpunkt, zeigt sich eine große violette Blüte.



Die Blütenböden (eigentlich Korbböden) sind der wohlschmeckende Teil der Artischocken; bei großen sind auch die unteren fleischigen Teile der Schuppenblätter eßbar. Die unter den Blättern liegenden Härchen, das so genannte „Heu“, sind nicht zum Verzehr geeignet. Der Geschmack der Artischocke ist feinherb bis zartbitter. Artischocken werden 20 bis 45 Minuten in Salzwasser mit etwas Zitronensaft gekocht. Die Blätter



werden dann abgezupft und der untere Teil mit den Zähnen abgezogen. Artischockenböden werden auch eingelegt und sind unter anderem ein verbreiteter Pizzabelag. Artischockenherzen sind als besondere kulinarische Delikatesse bekannt; das sind die unteren verdickten Teile der Kelchblätter. Sie werden auch als Dosenware und in Öl mit Kräutern eingelegt angeboten. Artischocken sind auch Bestandteil von Kräuterlikören, wie z.B. dem Cynar (ausgesprochen: Tschinar).



Artischocken haben heilende Wirkungen. Sie waren die Arzneipflanze des Jahres 2003. Es werden appetitanregende, verdauungsfördernde und cholesterinsenkende Effekt beobachtet. Aufgrund unterschiedlicher Wirkmechanismen (vermehrte Ausscheidung von Cholesterin, erhöhter Cholesterinverbrauch zur Gallensäuresynthese als auch Hemmung der Neubildung von Cholesterin in den Leberzellen) soll durch den Verzehr von Artischocken eine Senkung des Gesamtcholesterins um bis zu 12 Prozent möglich sein. Insofern kommt der Artischocke eine Rolle bei der Vorbeugung gegen Arteriosklerose zu. Der enthaltene Bitterstoff Cynarin regt den Stoffwechsel von Leber und Galle an und hilft gegen Magenbeschwerden (Dyspepsie).



Die Artischockenblätter werden in Säften, Tees, Trockenextrakten und Tinkturen verwendet. Ihre medizinische und diätetische Wirkung wird auf den Gehalt an Polyphenolen sowie insbesondere speziellen Flavonoiden und Chinasäurederivaten zurückgeführt. Dies führt zu einer Verbesserung der Allgemeingesundheit, der Lebensqualität und des Wohlbefindens durch signifikant erhöhte Stoffwechseleffizienz.

Die traditionelle Hochschätzung der Artischocken spiegelt sich auch darin wider, daß sie in der schöngeistigen Literatur genannt wird. „Als Artischocken aufgetragen wurden, mochte er wohl bemerken, daß ich über die Behandlungsweise derselben verlegen war, und belehrte mich, wie sie zu essen seien. Wie er erzählte, hatten ihm seine Verwandten diese Artischocken aus Frankfurt geschickt und ihm dadurch eine sehr große Freude gemacht“ (Justizrat Ernst Schuchardt über einen Besuch bei Goethe am 5.September 1828 in Dornburg). Goethe kannte frische Früchte und Gemüse gut aus seinem Elternhaus sowie dem eigenen Kraut- und Gemüsegärten. In Weimar kümmerte er sich als guter Hausvater um Küche und Einkauf und hatte einen „gehörigen“ Vorrat seiner liebsten Lebensmittel (Literarischer Küchenkalender: 27.September bis 3.Oktober 2010).



Auf die aphrodisierende Wirkung der Artischocke verweist Goethe in einem Gedicht an Frau Franziska von Martius (Weimar, 11.August 1831):

„Diese Distel, laß sie gelten;
Ich mag sie nicht schelten,
denn was uns am besten schmeckt,
in dem Busen liegt versteckt.“ (zit. nach Gutknecht, Christoph: „Pustekuchen“).

Die Artischocken (und deren Verwandte) finden sich auf Briefmarken folgender Länder:

- Frankreich (MiNr. 5402–5413, 13.6.2012) Grünes Gemüse für die „Grüne Post“, u.a. Artischocke (Abb.)
- Israel (MiNr. 814–816, 15.1.1980) Disteln. Syrische Artischocke *(Cynara syriaca)*
- Malta (MiNr. 1233–1236, 13.8.2002 Maltesische Küche: Gefüllte Artischocken (Rezept und Abb. auf Seite 50 in diesem Heft); (MiNr.1138-1143, 13.9.2000/13.10.2006) Freimarken: Einheimische Flora. u.a. Kardone *(Cynara cardunculus)* (Abb.)
- Marokko (MiNr. 1191–1192, 27.6.1991) Flora. Wilde Artischocke *(Cynara humilis)* (MiNr. 1538 bis 1547, Dezember 2006) Freimarken: Flora. u.a. Wilde Artischocke *(Cynara humilis)*
- Schweiz (MiNr. 2193–2196, 3.3.2011) Freimarken: Gemüseblüten. u.a. Artischocke (Abb.)
- Türkisch-Zypern (MiNr. 399-401, 29.5.1995) Türkisch-zypriotische Speisen. Enginar Dolmas (gefüllte Artischocken) (Abb.); (MiNr. 1747–1752, 25.11.2011) Einheimische Pflanzen und Früchte. Artischocke *(Cynara cardunculus);* (MiNr.1736–1743, Block 45; 12.5.2010) Biologische Landwirtschaft, u.a. Artischocke *(Cynara scolymus)*
- Tunesien (MiNr.1219–1222, 17.12.1990) Freimarken: Tiere und Blumen: u.a. Kardone *(Cynara cardunculus);* (MiNr. 1736–1743, 12.5.2010) Biologische Landwirtschaft, u.a. Artischocke *(Cynara scolymus) (Abb.)*

Heinz Wienold

Bedrohte Haustierrassen

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 23)



In der freien Natur sind viele Tier- und Pflanzenarten vom Aussterben bedroht oder bereits ausgestorben. Das ist mittlerweile mehr oder wenige bekannt. Die Ursachen für das Aussterben der Arten sind vielfältig, aber in erster Linie auf das Wirken und des sich immer weiter ausbreitenden Menschen auf unserer Erde zurückzuführen. Es ist der Mensch, der das natürlich Terrain der Pflanzen zerstört und den Lebensraum der Tiere immer mehr einschränkt. Auch große Naturkatastrophen können dies verursachen (Aussterben der Saurier).

Das ist eine allgemeine Erkenntnis.

Für viele Menschen wird es überraschend sein, daß sogar die von den Menschen gezüchteten Tierrassen auch vom Aussterben bedroht sein können. Bei der FAO sind 990 Rinderrassen registriert, davon gelten 490 als gefährdet und 209 als bereits ausgestorben.

Ursachen dafür sehe ich in:
- Durch die ständig wachsende Weltbevölkerung steigt der Bedarf an Lebensmitteln, das bedingt die
- ständige Erhöhung der Produktion von Lebensmitteln und der
- Produktivität der Tiere und Pflanzen.
- Durch den Einsatz von Pferden und der jetzt immer stärkeren Mechanisierung und Automatisierung wird speziell das Rind nicht mehr als Zugtier gebraucht.
- Die Veränderung der landwirtschaftlichen Strukturen vom kleinbäuerlichen Betrieb zu industriemäßigen Anlagen.
- Der ökonomische Druck durch die Politik, den Handel und die lebensmittelproduzierende und -verarbeitende Industrie auf die Landwirte. Während in den Industriebetrieben die Preise von unten nach oben kalkuliert und noch ein entsprechender Gewinnzuschlag berechnet wird, erhalten die Landwirte die Preise für ihre Produkte diktiert, die dann teilweise niedriger als die entstandenen Kosten sind (z. B. die Milchpreise 2016).

Wenngleich viele alte Rassen noch gute Eigenschaften besitzen wie z.B.: hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber klimatischen Bedingungen und Krankheiten, Langlebigkeit, hohe Fruchtbarkeit, ist ihre Zukunft bei nur mittlerer oder nur niedrigen Leistung nicht gesichert. Für die weitere Züchtung sind diese Rassen durch ihr genetisches Potential wertvoll. Zum Glück gibt es mehr und mehr engagierte Züchter und Enthusiasten, die ohne ökonomischen Zwang sich dem Erhalt bestimmter Rassen widmen.

In der Folge möchte ich noch einige Rinderrassen vorstellen, die gefährdet oder vom Aussterben bedroht sind.

Über die Rassen: Kerry, Weißes Parkrind und Chillingham aus Großbritannien und Irish Moiled aus Irland hatte ich bereits im Heft 166 Januar 2017 berichtet.

Schwarzbuntes Niederungsrind



Das Schwarzbunte Niederungsrind wurde gezüchtet an der Nordseeküste von den Niederlanden über Deutschland bis nach Dänemark. Ursprünglich rot oder rotbunt, setzte sich die schwarze Farbe immer mehr durch. Schwarz vererbt sich dominant gegenüber der roten Farbe. Die Tiere sind großrahmig und können somit viel Grundfutter verwerten, sie sind langlebig

und haben eine gute Fruchtbarkeit und sind wenig krankheitsanfällig. Die systematische Zucht begann ab etwa 1830.



Typisch für die Zweinutzungsrasse ist das gut Milch-Fleischverhältnis. Obwohl üchterisch immer an einer höheren Milchleistung gearbeitet wurde, reichte ihre Leistung nicht mehr aus. Sie wurden durch die Holstein-Friesian in Deutschland verdrängt. 2013 gab es in Deutschland noch 8 männliche und 2.722 weibliche Tiere. Günstig für die Erhaltung der Rasse wirkte sich die in der DDR geschaffene Genreserve aus.

Das Schwarzbunte Niederungsrind ist die Ausgangsrasse für das in Nordamerika herausgezüchtete Holstein-Friesian.

Lakenvelder Rind

Lakenvelder Rinder sind eine Rinderrasse in den Niederlanden, die ursprünglich auf das in Österreich und der Schweiz vorhandene „Gurtenvieh“ zurückgeht. Niederländische Adlige sollen Tiere von dort in ihre Heimat gebracht haben. Die Blütezeit dieser Rasse war um 1750. Die typische Zeichnung dieser Rasse ist der breite weiße Gürtel um Rücken und Bauch, während Kopf, Hals, Schulter und Vorderbeine sowie die Hinterhand und Schwanz im allgemeinen schwarz sind. Etwa ein Viertel des Tierbestandes ist rot gefärbt.



Lakenvelder Rinder sind eine Zweinutzungsrasse Milch und Fleisch. Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe von 135 bis 140 cm, die Kühe sind 10 cm kleiner. Gewicht der Bullen 900 bis 1.000 kg, der Kühe 550 bis 650 kg. Die Milchleistung der Kühe liegt bei 5.000 kg/Laktation und kann damit nicht mehr mit den Hochleistungsrassen (z. B. Holstein-Friesian), die etwa die doppelte Menge erreichen, mithalten. Sie sind zu einer gefährdeten Rinderrasse geworden. Dank eines 1979 gebildeten Zuchtvereins von interessierten Hobbyzüchtem ist gegenwärtig ein Bestand von etwa 3.500 Tieren vorhanden. Lakenvelder Rinder wurden von den Niederländern nicht exportiert. Sie sehen den Belted-Galloway-Rindem aus Großbritannien ähnlich.

Maas-Rhein-Ijssel-Rind

Die Rasse Maas-Rhein-Ijssel-Rind ist bereits seit 1850 bekannt. Sie sind rotweiß gefleckt und erreichen eine hohe Milchleistung ähnlich wie die Holstein-Friesian. Durch ihre ungünstige Euterform (Sackeuter) sind sie jedoch für das



maschinelle Melken nicht geeignet. Dank ihrer guten Bemuskelung werden sie besonders als Fleischrind genutzt. Ihr Bestand hat sich wieder auf etwa 4.000 Tiere erhöht.

Witrik-Rind



Witrik-Rinder sind einfarbig schwarz, rot oder mausgrau, haben aber immer einen weißen Rücken. Sie sind keine eigentliche Rasse, sondern mehr oder weniger ein Farbschlag.

Brandrood-Rinder



Brandrood-Rinder haben eine tiefrote Farbe mit einem dunklen Kopf (wie verbrannt) sowie einem weißen Keil auf der Stirn. Bauch und Beine sind weiß. Die relativ kleine Rasse war fast verschwunden. Dank eines im Jahre 2001 geschaffenen Zuchtbetriebes gab es 2012 bereits wieder 1.300 Tiere.

Blaarkop-Rinder



Blaarkop-Rinder sind seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Ab dem Jahr 1874 wird das Herdbuch geführt. Sie sind eine Zweinutzungsrasse Milch und Fleisch. Ihr Bestand beläuft sich auf etwa 3 000 Tiere. Da die Kühe leicht kalben, eignet sich die Rasse besonders für die ökologische Tierhaltung.

Friesisch Holländisches Schwarzbunt-Rind



Die Friesischen Rinder gibt es in Schwarz, Rot und Weiß. Sie haben ihre Wurzeln in den Niederlanden, sind aber weltweit anzutreffen, wird aber von den in Nordamerika weiter gezüchteten Holstein-Friesian mehr und mehr verdrängt. 15 Betriebe im Norden und Westen der Niederlande sind dem Friesisch Holländisches Schwarzbunt-Rind treu geblieben und haben etwa 1.000 Tiere in ihrem Bestand.

Auflistung gefährdeter und vom Aussterben bedrohter Rassen in Mitteleuropa

Rinderrasse	Ursprungsland	Rote Liste (Deutschland)
Angler Rind	Deutschland	I: Extrem gefährdet
Ansbach Triesdorfer Rind	Deutschland	I: Extrem gefährdet
Brandrood	Niederlande	
Belgisch wit-blauw dubbeldoel rund	Belgien	
Cachena Rind	Spanien und Portugal	

Rinderrasse	Ursprungsland	Rote Liste (Deutschland)
Dänisches Rotvieh (Typ vor 1970)	Dänemark	
Deutsches Shorthorn	Deutschland	II: Stark gefährdet
Ennstaler Bergschecken	Österreich	
Evolener Rind	Schweiz	
Fjällrind	Schweden	
Fries Roodbont	Niederlande	
Frankenvieh / Gelbvieh	Deutschland	zur Bestandsbeobachtung
Glanvieh	Deutschland	I: Extrem gefährdet
Groninger Blaarkop	Niederlande	
Hinterwälder Rind	Deutschland	III: gefährdet
Jochberger Hummeln	Österreich	
Milchkurzhorn	Dänemark	
Murbodner	Österreich	
Mumau-Werdenfelser	Deutschland	I: Extrem gefährdet
Jütländische Vieh	Dänemark	
Inselvieh	Dänemark	
Kämmer Blondvieh	Österreich	
Kempens rood-bont rund	Belgien	
Lakenvelder	Niederlande	
Limpurger	Deutschland	I: Extrem gefährdet
Original Braunvieh	Deutschland	II: Stark gefährdet
Oost-vlaams wit-rood rund	Belgien	
Pinzgauer Rind	Deutschland	III: gefährdet
Pustertaler Sprinzen	Italien	Kat. „Rassen a. and. Ländern“
Schwarzbunte (Typ vor 1965)	Dänemark	
Schwarzbuntes Niederungsrind	Deutschland	III: gefährdet
Rätisches Grauvieh	Schweiz	
Rotbunte in Doppelnutzung	Deutschland	zur Bestandsbeobachtung
Rotvieh (ZR Rotes Höhenvieh)	Deutschland	II: Stark gefährdet
Tux-Zillertaler Rind	Österreich	
Vorderwälder Rind	Deutschland	zur Bestandsbeobachtung
Vogtländisches Rotvieh	Deutschland	
Waldviertier Blondvieh	Österreich	
West-vlaams rood rund	Belgien	*(kein Anspruch auf Vollständigkeit)*
Witrik	Niederlande	

Verwendete Literatur: Michel Kataloge Europa; Schiering, Lutz: „Kühe – Liebenswürdige Wiederkäuer“; Werner Lampert: „Unberührte Schönheit – Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“; Schwark u.a.: „Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder“, Wikipedia



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Qaqocc Mimli

Für diese typische Speise aus Malta werden große Artischocken gefüllt und gegart. Die Artischocken (vier und mehr) werden zuerst kräftig geklopft; trockene äußere Blätter entfernt, die Spitzen werden abgeschnitten und dann für eine knappe Stunde in Salzwasser eingelegt. In dieser Zeit kann die Füllung zubereitet werden. Die Füllung (für 4 Artischocken) besteht aus Kapern (und/oder Sardellen) (2 EL), Knoblauchzehen (6 St.), Oliven (8 St.), 100g Semmelbrösel, 1 Bund Petersilie, 1 EL Essig und 1 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer. Alles wird fein gehackt und vermischt. Eventuell sollte noch etwas mehr Öl zugefügt werden, damit sich alles zu einer Paste verbindet. Zum Füllen werden die Artischockenblätter auseinander gebogen und die Paste wird hinein gestopft. Die gefüllten Artischocken werden dicht nebeneinander in einen Topf gestellt und es wird bis zu 5cm hoch Wasser eingefüllt. Bei kleiner Flamme so lang köcheln lassen, bis der Artischockenboden gar und weich ist (ca 45 Minuten).



Auf der Briefmarke aus Malta (MiNr.1234, 13.August 2002) sind die gefüllten Artschocken zusammen mit weißen Bohnen und geröstetem Brot angerichtet.

Maltesisch ist die Muttersprache der Malteser; Englisch und Italienisch sind Zweitsprachen. Malti ist ursprünglich aus einem maghrebinischen Dialekt entstanden und gehört zu den semitischen Sprachen. Der Wortschatz wurde seit dem Mittelalter vom Sizilianischen und später vom Englischen beeinflußt. Italienisch wurde seit der Übergabe Maltas durch die Araber an Sizilien im 11. Jahrhundert vom nunmehr einwandernden christlichen Landadel als Bildungssprache verwendet. Französisch spielte danach eine wichtige Rolle in der Kommunikation der Händler und Handwerker mit dem Johanniterorden ab 1530. Vor Busfahrten auf Malta empfehle ich dringlich, den Schutz des Himmels zu erflehen.

Zur Vorbereitung auf den Urlaub ein paar Vokabeln in Malti: artischocke: artiscocke; Blumenkohl: pastard; apfel: tuffieħ; Weizen: qamħ; Huhn: tiġieġ; Rind: ċanga; Kuh: baqra; Milch: ħalib; Wein: inbid; Bier: birra; Fleisch: laħam; Fisch: ħut; Kaninchen: fenek (auch ein häufiger Familienname). Und nun ein ganzer Satz: Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen – Jekk patata tiegħek huma tajbin, jien ser jixtrih. (KH)



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Grundsätzlich werden alle Einsendungen veröffentlicht.

Riskantes Verhalten von Urlaubern in Malta dokumentiert.

Auf der Mittelmeerinsel waren bereits 1999 die Sonneneinstrahlungen so hoch, daß auf der erhitzten Bauchdecke ein Spiegelei gebraten werden konnte (MiNr. 16. Juni 1999). Allein das Cholesterin im Ei gilt als Risiko. Dazu kommt das Übergewicht. Der Garvorgang erfordert eine unbewegliche Körperhaltung, Bewegungsmangel ist ebenfalls ein Gesundheitsrisiko. Und dann natürlich die Gefahr des Sonnenbrandes und damit verbundenem Hautkrebsrisiko. Es ist zu hoffen, daß die maltesischen Behörden nach dem EU-Beitritt im Jahr 2004 dazu gelernt haben und solches Verhalten nicht mehr philatelistisch darstellen. (olt)



Hibiskus – Blütenpracht in Serie.

Ein sonniges Plätzchen auf der Fensterbank des Wohnzimmers scheint ihm sehr zu gefallen, denn schon über ein Jahr erfreut er uns mit seinen herrlich roten Blüten: der Hibiskus. Eine Blütenproduktion, die kein Ende nehmen will. Schnell verblüht, aber immer wieder aufs Neue leuchtet es rot bei uns am Fenster. So geht der Blick auch zuerst auf die Blütenpracht des Hibiskus und dann gleitet er hinaus ins Freie. Und manchmal kann man sich gar nicht davon lösen. Bei all der Freude mit den Hibiskusblüten ist es nicht verwunderlich, daß mir das Markenmotiv besonders gefällt. (jk)





„Kartoffel habe ich noch nie kapiert.

Der einzige Sinn einer Kartoffel besteht darin, daß man Salz darauf streut, damit man nicht schmeckt, wie fade sie ist. Wieso leckt man dann nicht einfach Salz und läßt die Kartoffel weg?" (Becky Chambers in „Der lange Weg zu einem kleinen zornigen Planeten")

Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	9.10.2016	3538	Miguel de Cervantes, Kampf gegen die Windmühlen
Andorra, span	13.1.2017	447	Landeswappen
Andorra, span.	4.11.2016	445	Weihnachten: Hirte mit Laterne
Aruba	31.10.2016	973	
		aus 970–974	Kaffeemühle, Historische Gebrauchsgegenstände
Aserbaischan	22.12.2016	Block 174	Piti und Dolma – Nationale Küche
Belgien	30.1.2017	4717	Wasserralle
Bergkarabach	1.4.2016	116–117	Europa: umweltbewußt leben
Bergkarabach	20.5.2016	118–121	Berberitze, Singdrossel, Langohrigel, Schmetterling
Bergkarabach	15.11.2016	129–130	Karabach Pferde
Bosnien-Herzeg.	15.12.2016	702	Wassermühlenkomplex auf Pliva –Sen
Bosnien-Herzeg.	21.12.2016	703	Pannonischer Salzwassersee in Tuzia
Bundesrep. D.	1.3.2017	3288–3289	Tierbabys: Iltis und Wildschwein
Bundesrep. D.	13.4.2017	3296	Blumen: Flammenblumen
Bundesrep. D.	11.5.2017	3303–3304	Blumen: Weiße Seerose + Block s–Johanniskraut
Bundesrep. D.	11.5.2017	3305–3306	Grußmarken: Lilie, Gedeckter Tisch u.a. Kaffee, Kuchen
Bulgarien	24.2.2017	Block 426	Wladimir Stojtschew, Reitwettbewerb, Pferde
Bulgarien	28.2.2017	Block 427	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Burundi	20.10.2014	3422–3425 A	Frösche
Burundi	18.12.2015	3553–3556	Bienen und Nutzpflanzen
Burundi	20.5.2016	3596–3599	Springreiten
Burunid	10.11.2014	Block 479–481	
			Ernährungs– u Landwirtschaftsorganisation der UN FAO
China	17.8.2016	4086–4089	Fmk: Tomate, Guave, Kakipflaume, Ananas
England	21.3.2017	41–42	Freimarken: Eiche + Tudor–Rose
Estland	28.1.2017	881	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Estland	9.2.2017	882	Vogel des Jahres: Turteltaube
Estland	23.2.2017	883	Ostseehering
Färöer	27.2.2017	Block 41	Pflanzefärben: Wei–Klee, Graue Heide, Steinmoos u.a.
Färöer	27.2.2017	884–885	Eiderente
Färöer	27.2.2017	886–887	Seen, 888–889 aus MKH

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Färöer	27.2.2017	890	Sommerhaus am Wasserfall, Bach Skora
Finnland	20.1.2017	Block 92	Lions International, u.a. Stecknadeln mit Tomate, Kuh
Finnland	24.2.2017	2490	Weidenstrauß
Finnland	24.2.2017	2491	Pferdekarussell
Finnland	24.2.2017	2492	Sommerblumen – Blumenstrauß
Frankreich	7.1.2017	6651–6659	Landschaften aus aller Welt – MKH
Frankreich	28.1.2017	6667–6678	Chinesische Tierkreiszeichen, u.a. Ratte, Pferd, Schwein
Frankreich	24.2.2017	6681–6692	Tiere des Bauernhofs, u.a. Kanin, Esel, Truthahn, Ente
Franz. Polynes.	17.6.2016	1313	Sandelholz
Franz. Polynes.	9.12.2016	1331–1332	Vögel: Mangrovenreiher, Marquesasrohrsänger
Franz. Polynes.	28.1.2017	1340	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Georgien	24.10.2016	675–677	Fauna, u.a. Bartmeise, Riesenrotschwanz
Georgien	24.10.2016	681	Europa: umweltbewußt leben
Georgien	15.12.2016	689	Kolchische Pimpernuß
Gibraltar	15.2.2017	6 ATM	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Gibraltar	30.1.2017	1770–1771	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Grenadinen Beq.	1.3.2016	1075–1084, Block 137	Vögel
Griechenland	15.12.2016	2924–2929	Einheimische Kräuter: u.a Zistrose, Johanniskraut
Grönland	17.10.2016	733–734	Forschungsstation Zachenberg, u.a. Hermelin, Eule
Guernsey	18.1.2017	Block 81	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Guernsey	15.2.2017	Block 82	Wiesenpieper, Anthus pratensis
Guinea	20.3.2015	11027–11030, Block 2501	Chin. Neujahr – Jahr des Schafs
Hongkong	7.1.2017	2090–2095, Block 315–16	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Hongkong	7.1.2017	Block 317	Chinesische Tierkreiszeichen: Affe, Hahn
Indien	8.8.2016	2986–2991, Block 142	Orchideen
Indonesien	24.9.2016	3257–3260	Gewürze: Muskatnuß, Pfefer, Zimt, Gewürznelke
Iran	15.12.2014	Block 73	Zwerggans
Iran	1.1.2015	3890–3394	Heilpflanzen: Stiefmütterchen, Kamille, Majoran, u.a.
Iran	1.1.2015	3395–3405	Heilpflanzen: u.a. Safran, Rharbarber, Weide, Natternkopf
Israel	7.2.2017	2550–2552	Aromapflanzen: Weihrauch, Myrrhe, Balsambaum
Jamaika	28.10.2016	1197–1198	Dipl. Beziehungen mit Mexiko: Schmetterlinge
Japan	1.11.2016	8241–8242	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	1.11.2016	8243–8244	Neujahrslotterie: Hahn aus Pappmaché, Hölzen. Hahn
Japan	1.11.2016	8245–8246	Neujahr: Buchweizennudeln, Reis mit Hühnerfleisch, Ei
Japan	11.11.2016	8362–8281	Haustiere, u.a. Kaninchen, Meerschweinchen, Vögel,
Japan	16.1.2017	Block 267	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Jersey	5.1.2017	2088	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Jersey	5.1.2017	Block 150	Chines. Neujahr: Jahr des Hahns, Henne mit Kücken
Jordanien	1.12.2015	Block 155	Die 4 Jahreszeiten, Baum
Kasachstan	29.8.2016	961	Nationale Küche: Besbarmak
Kasachstan	21.10.2016	966–967	Europa: umweltbewußt leben
Kirgisien	3.9.2016	Block 79	Weltspiele der Nomaden: Reiterkampf
Kirgisien	17.9.2016	869	Nationale Küche: Beschbarmak
Kirgisien	5.10.2016	Block 80	Spinnentiere
Korea–Nord	23.4.2016	6287	Strauch-Pfingstrose
Korea–Nord	19.5.2016	6289–6292	Vögel: Erddrossel, Gimpel, Keilschwanzwürger
Korea–Nord	10.7.2016	6303	Koreakiefer
Korea–Nord	18.7.2016	6305–6307	Heilpflanzen: Lobelia, Ligularia, Dioscorea batatas (Yams)
Kosovo	28.10.2016	359–360	Auerhuhn
Kroatien	23.1.2017	1289–1262	Weltweiter Naturschutz: Gänsegeier
Kroatien	21.3.2017	1272–1274	Einheimische Fauna: Fledermäuse
Kroatien	3.4.2017	1276	Ostern, Eier, Schnittlauch, Brot, Weidenzweige
Kroatische Post	9.10.2016	438	Sichel, Sense, Feld mit Heudienern
Kroatische Post	1.11.2016	439–440	Weiße Seerose und Gelbe Teichrose
Kroatische Post	1.11.2016	441–444	Frösche: Griechischer-, Moor-, Rotbauchunke, Gelbbauch
Lettland	17.2.2017	1209	Naturkundemuseum Riga: Hundsrose
Lettland	3.3.2017	1010	Freesie
Liechtenstein	6.3.2017	1847–1850	Freimarken Getreide: Hafer, Gerste, Mais, Kolbenhirse
Luxemburg	7.3.2017	2118	
		aus 2118–2120	Jean Linden, luxemburgisch–belgischer Botaniker
Macau	5.1.2017	2105–09, Block 257	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Makedonien	13.5.2016	762–764	Knoblauch, Rote Beete, Gelbe Paprika
Makedonien	25.10.2016	779–782	Einheimische Fauna: Marder
Makedonien	7.11.2016	783	Weihnachten, u.a. Weihnachtsbrot
Malta	24.2.2017	1951–1953	Knabenkraut, Ragwurz, Zungenstendel
Neukaledonien	14.3.2016	1697	Endemische Pflanzen: Palme, Tanne, Araukarie, Kaori

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Neukaledonien	10.10.2016	1707	Anbauzyklus der Purpuryams
Neukaledonien	30.1.2017	1721	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Niederlande	2.1.2017	3549–3558	Niederländische Hühnerrassen, MKH
Niederlande	30.1.2017	3559–3561	Strom– und Flußtäler, u.a. Drentsche Aa, Bauernhaus
Niederlande	28.1.2017	4–5 ATM	Hauhechelbläuling und Orange Tulpe
Nigeria	20.12.2013	864–865	Mittagsblume und Arabischer Jasmin, Diplomat. Beziehungen mit Philippinen
Österreich	9.1.2017	50–51 ATM	Mehlprimel und Tanne
Österreich	4.3.2017	3328	Treuebonusmarke: Gelber Frauenschuh
Österreich	4.3.2017	Block 93	Tortenessen bei Kindergeburtstagsfeier
Österreich	15.3.2017	3333	Weinglas, Weinball und Rebe für den Heurigenwein
Österreich	28.4.2017	3339	Schlierbacher Käse
Palästina	30.9.2016	375	
		aus 374–375	Frau mit Staatsflagge, Oelbaum
Palästina	15.11.2016	377–379	Fmk: Oelbaum
Philippinen	23.6.2016	5069–5074	Frm: Canistel, Himbeere, Wein, Pampelmuse, Durian
Philippinen	30.9.2016	5086–5089	Orchideen
Philippinen	30.9.2016	Block 354	Orchideen
Philippinen	24.10.2016	5103–5104	Jasmin, Schopflavendel: diplom. Bez. Mit Portugal
Philippinen	2.2.2016	5039–5042	Früchte: Tangerine, Sternfrucht, Sternapfer, Tamarinde
Philippinen	5.2.2016	5043	Valentinstage, Rose, Marke riecht nach Parfum
Portugal	22.2.2017	4230–4235	
		Block 409	Feige, Rebe, Mandelbaum, Kulturapfel, Passionsfrucht
Rumänien	24.11.2016	7153–7156	Weizenähren, Brot, Granatäpfel, Feige, Trauben, Oliven
Rumänien	25.1.2017	Block 690	Orchideen
Rumänien	10.2.2017	7176–7179	Dohle, Eichelhäher, Saatkrähe, Elster
Rußland	24.1.2017	2410	Flechtschuhe aus Lindenbast: Lapti
Samoa	10.8.2016	1301–1302,	
		Block 105	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Samoa	7.9.2016	1308–1327	Tiere: u.a. Laubfrosch, Mähnengans
Samoa	14.12.2016	1328–1343	Tourismus: u.a. Palmen, Tarofeld, Hirte zu Pferd, Rinder
Schottland	21.3.2017	122–123	Freimarken: Distel und Tartan
Schweden	12.1.2017	3152–3456	MKH, Gebrauchsgegenstände, u.a. Tassen, Kaffekanne
Schweden	16.3.2017	3159–3164	Schmetterlinge
Schweden	16.3.2017	Block 54	Europa: Schlösser, Schloß Wanas
Schweiz	2.3.2017	2476–2479	Tierbabys: Fischotter, Luchs, Wolf, Braunbär
Serbien	27.7.2017	712–713	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Serbische Rep.	14.9.2016	Block 34	Gefährdete Tier: Gänsegeier
Serbische Rep.	16.9.2016	691	Kornelkirsche, Cornus mas
Serbische Rep.	14.10.2016	692–696	Biber, Stockente, Flußkrebs, Schildkröte, Hecht
Serbische Rep.	2.12.2016	702–705	Ethnologisches Erbe, u.a. Hirtentasse, Spinnrocken
Sierra Leone	23.6.2014	5875–5880, Block 705–06	Tiere, u.a. Hund, Katze, Esel, Pferd, Schwein, Rind
Sierra Leone	31.12.2014	5907–5909	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schafs
Slowakei	9.1.2017	808	Kulturerbe: Aula der Landwirtschaftlichen Uni. In Nitra
Slowakei	27.1.2017	1237	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Slowenien	17.3.2017	1241–1243, Block 95	Rosen
Spanien	2.1.2017	5122	Provinz Guadalajara: u.a. Gänsegeier, Alcarria–Honig
Spanien	20.1.2017	5127	Provinz Huelva, u.a. Erdbeeren, Jabugo–Schinken, Wein
Spanien	1.2.2017	5129	Provinz Cadiz: u.a. Steinadler, Weißwein, Pferderennen
Spanien	1.2.2017	5132 aus 5131–5132	Briefmarkengestaltung: Eigelb springt aus dem Ei
St.Kitts	14.4.2016	1541–1544	Westindisches Mahagoni
St.Pierre et Miq.	29.1.2016	1241	Purpurgimpel – Carpodacus purpureus
St.Pierre et Miq.	25.1.2017	1268	Weidengelbkehlchen – Geothlypis trichas
St.Vinc.–Grenad.	31.12.2015	Block 815–816	Silberreiher
St.Vinc.–Grenad.	31.12.2015	Block 817–818	Flamingos
St.Vinc.–Grenad.	31.12.2015	Block 819–820	Entenvögel: Zwergsäger, Sturzbachente, Kolbenente
St.Vinc.–Grenad.	28.1.2016	7671–7680, Block 828	Blumen
Syrien	21.9.2014	2444–2446	Raubtiere: Mauswiesel, Rotfuchs, Goldschakal
Syrien	31.12.2014	2451	Tag des Baumes: Pistazienbaum
Syrien	1.8.2015	2458–2460	Säugetiere: Luchs, Oryx, Braunbär
Syrien	25.11.2015	2465	Tag der Umwelt
Syrien	31.12.2015	2471	Tag des Baumes: Eiche
Tanzania	10.3.2014	5143–5149, Block 679/680	Orchideen
Tansania	30.6.2014	5168–75, Bl.682/683	Landwirtschaftliche Nutztiere, u.a. Kuh, Schwein, Esel
Tansania	8.9.2015	5212–5217, Block 668	FAO, Zuckerrohr, Maiskolben, Kaffeebohne, Teefelder
Tokelau	5.10.2016	Block 64	Kokosnuß, Palmendieb, Fisch, Brotfrucht
Türkei	12.10.2016	Block 157	Gaziantep:

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
			Stadt der Gastronomie, Salat, Gemüse, Kebab
Zypern, türk.	22.9.2016	831–832	Traditionelle Küchen– resp. Schlafzimmereinrichtung
Uganda	1.4.2014	3191–3192	Chines. Neujahr: Jahr des Pferdes
Uganda	1.4.2014	3193–3198,	
		Block 446	Chines. Neujahr: Jahr des Pferdes
Uganda	1.4.2014	3270–3317	Haustiere: u.a. Bienen, Pferde, Katzen, Ziegen, Hunde
Uganda	1.4.2014	Block 461–470	
			Haustiere: u.a. Bienen, Pferde, Katzen, Ziegen, Hunde
Uganda	1.12.2014	3320–3325,	
		Block 471	Hibiskus
Ungarn	27.1.2017	Block 397	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Union Island	2.2.2015	804–808,	
		Block 79	Int. Briefmarkenaust. Taipei: Orcideen
Union Island	26.5.2016	834–839,	
		Block 84–85	NY 2016: u.a. Apfel, Kuh, Rotkehl–Hüttensänger
USA	5.1.2017	5348	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Vanuatu	11.3.2015	1532–1535	Flechtwaren, Pfeffer, Vanille, Dörrobst hergestellt in Van.
Wales	21.3.2017	121–122	Freimarken:
			Narzisse und Federbusch des Fürsten von W.
Wallis u Futuna	13.7.2016	1132	Diabetesprävention: Teller mit Obst und Gemüsen
Wallis u Futuna	21.9.2017	Block 27	Schmetterlinge
Weißrußland	18.1.2017	1169–1172	Kindermarken: Junge Katzen
Weißrußland	26.1.2017	1174–1177	Kindermarken: Junge Hunde
Zypern	16.2.2017	1363–1366	Wildblumen: Crocus, Carlina, Centaurea u. Tulipa

Falls Sie einmal etwas mehr Zeit haben,

empfehle ich Ihnen „Alexander von Humboldt und die Erfindung der Natur“ zu lesen. Bekanntlich schreiben englische Wissenschaftsautoren leserfreudiger als kontinentale Schriftsteller. Die Autorin Andrea Wulf lebt seit 20 Jahren in England; sie führt den Leser auf die Spuren dieses großen Deutschen und berichtet ebenfalls sehr anschaulich über den Einfluß, den Alexander von Humboldt auf (beispielsweise) Henry David Thoreau, Simón Bolívar und Charles Darwin ausübte. Wulf erzählt auch kleine Geschichten aus dem Umfeld Humboldts: über Aimé Bonpland, Begleiter Humboldts in Amerika, der für Bolívar eine Druckerei beschaffte und jahrelang in Paraguay im Gefängnis saß oder daß Humboldt sein Erbe in den Druck seiner Reiseberichte steckte oder über Humboldts Gehalt (2.500 Taler) als Kammerherr (ohne Dienstverpflichtungen) König Friedrich Wilhelms III. Ich fand das Buch sehr interessant und habe wieder etwas nutzloses Wissen angehäufelt. (kh)



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

Heute präsentieren wir etwas für die Aquarianer unter uns: Seesterne. Das sind diese (in unseren Breiten zumeist) fünfarmigen Stachelhäuter, von denen es etwa 1600 Arten gibt. Die Arme werden zu den Spitzen hin gleichmäßig schlanker. Die Körpergröße reicht von 1 Zentimeter bei *Asterina phylactica* bis über 1 Meter bei *Freyella remex*. An der Unterseite der Arme befinden sich zahlreiche Füßchen, die der Fortbewegung dienen. Dabei streckt sich eine Gruppe der beweglichen Füße in die gleiche Richtung vor, heftet sich an der Unterlage fest und verkürzt sich dann wieder. Im Prinzip funktioniert es wie bei den Regenwürmern. An der Oberseite des Seesterns sind deutlich zahlreiche kleine Knoten und Unebenheiten fühlbar. Seesterne besitzen keine Augen; an ihren Armen befinden sich jedoch mehrere Sinneszellen, um Helligkeitsunterschiede in ihrer Umgebung wahrnehmen zu können. In den gemäßigten Breiten lebt ein Großteil der Seesterne räuberisch oder von Aas. Die räuberischen Seesterne fressen vor allem langsame Weichtiere wie Muscheln, Krebse; manche erbeuten sogar Fische; ein räuberischer Angriff auf Touristen oder Badende (wie von den Haien) ist bisher nicht nachgewiesen. In der Körpermitte befindet sich auf der Unterseite der Tiere die Mundöffnung. Der Magen ist bei vielen räuberischen Arten wie den Asteriidae ausstülpbar und wird in die als Futter dienenden Muscheln eingeführt, wobei die Füßchen die Muschelschalen mit einer Kraft von bis zu 50 Newton auseinanderspreizen. Somit findet die Verdauung bei diesen Arten außerhalb des Körpers statt. Wenn die Beute vorverdaut ist, zieht der Seestern seinen Magen mit Nahrungsbrei wieder ins Innere zurück. Die Kammsterne verschlucken dagegen ihre meist kleineren Beutetiere als Ganzes. Seesterne besiedeln weltweit die Meere von der Gezeitenzone bis in die Tiefsee. Das größte Genzentrum der Seesterne findet sich im Schelfmeer der nordostpazifischen Küste Amerikas. Dort kommen mehr Arten vor als in allen restlichen Verbreitungsgebieten. Seit 2013 beunruhigt ein umfangreiches Massensterben bislang unbekannter Ursache an der gesamten nordamerikanischen Westküste. Es tritt übergreifend bei etwa 20 Arten auf und stellt eine große Bedrohung für die marine Nahrungskette dar. In Teilen Asiens (z. B. China und Japan) werden Seesterne gegessen oder Gerichte damit dekoriert. Im Rest der Welt werden Seesterne als Dünger, Geflügelfutter (in Dänemark: man merkt's den Eiern an) oder als Souvenir (in der Krabbelkiste mit den Muschelschalen) verwendet.



Der Stempel auf der vorhergehenden Seite mit dem Seestern und der hier abgebildete Stempel mit einer Muschelschale gehört zu der Serie von Leuchttürmen auf Briefmarken. Die Muscheln (Bivalvia) sind eine Klasse der Weichtiere (Mollusca). Merkmale der Klasse sind eine aus zwei kalkigen Klappen bestehende Schale und ein weitgehend reduzierter Kopf. Sie leben weltweit in Salzwasser (zu 80 Prozent), Brackwasser und Süßwasser. Muscheln leben im Meeresgrund, sind an ihm festgewachsen oder liegen frei auf ihm. Die meisten Muschelarten ernähren sich von Plankton, das sie mit ihren Kiemen aus dem Wasser filtern. Die Lebenserwartung reicht von etwa 1 Jahr bis zu mehr als 500 Jahren. Der Mensch nutzt Muscheln als Nahrungsmittel, als Ausgangsmaterial für Schmuck (Perlen, Knöpfe), Souvenir und früher auch als Muschelgeld. Die Klasse enthält etwa 7.500 bis 10.000 heute lebende und 20.000 fossile Arten, die in 106 Familien eingeteilt werden. Heute ist von weltweit etwa 8.000 Arten in vier Unterklassen und 99 Familien mit 1.100 Gattungen auszugehen. Wie schon getrocknete Seesterne sind Muscheln in allen Orten mit Tourismus zu finden – selbst im Hochgebirge gibt es die entsprechende Krabbelkisten. Muscheln kann man auch am Leitdamm zwischen Naturschutzgebiet Wattenmeer und der Bundesschifffahrtsstraße Elbe vor Cuxhaven finden – zumeist zerbrochen, aber wie Bernstein findet man auch Muscheln, die von den Möwen nicht geknackt wurden. Muschel- und Bernsteinfundstellen erkennt man daran, daß dort Menschen (zumeist weiblichen Geschlechts) mit gesenkten Köpfen laufen und von Zeit zu Zeit sich bückend „Ah“ und „Oh“ rufen. Also, beide Stempel sind aus Anlaß der Leuchttürme angefertigt worden. Die Motivwahl ist – jedenfalls für mich – nicht nachzuvollziehen, aber es wird schon einen Grund geben. Ein Wort zu Leuchttürmen. Als Leuchtturm wird nach wikipedia ein Turm bezeichnet, der eine sog. Befeuerung trägt. Leuchttürme sind insbesondere nachts weithin sichtbare Schifffahrtszeichen und dienen der Positionsbestimmung, der Warnung vor Untiefen oder der Fahrwassermarkierung. Die Aufzählung ist nicht ganz vollzählig, wie ich gleich näher ausführen werde. Leuchttürme dienten im Mittelmeer wohl schon vor Urzeiten als Zeichengeber, um bei Dunkelheit den Heimathafen zu finden. Bekannt sind der Koloß von Rhodos und der Pharos von Alexandria, der bis 1303 bestand. Der älteste funktionsfähige Leuchtturm, erbaut um 110 n.Chr. (natürlich von den Römern), steht in A Coruña (Galizien) und gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe. Abseits der Hochkulturen suchte die Seefahrt zu Beginn nach einfacheren Wegen, den Seefahrern „heimzuleuchten“. Fackeln und kleine Strandfeuer wiesen den Fischern nachts ihren Weg. Mönche empfahlen deren Betrieb als gottgefällige Aufgabe. Diese kleinen Strandfeuer pflegten auch die früheren Besitzern der kleinen Ortschaft Ritzebüttel, aus dem sich Cuxhaven entwickelte. Die Ritter Lappe lockten viele Jahre lang damit auch Hanseschiffe statt in die Elbemündung ans flache Ufer, wo sie als Strandgut ausgeraubt wurden. Das war altes Wegerecht: was vom Gefährt auf den Boden gefiel, gehörte dem Grundherrn, was angespült wurde, gehörte dem Finder (das gilt heute soo nicht mehr: wenn also Rauschgiftpakete oder Ü-Eier angeschwemmt werden, so hat der Besitzer/Verlierer mitnichten sein Besitzrecht verloren). Irgendwann reichte es den Hamburgern. Erst verprügelten sie die Lappes, dann nahmen sie deren „Burg“ ein, und der letzte Lappe, eine Witwe, wurde nach Hamburg ins Exil geschickt und bekam dort eine Rente. Seitdem herrscht hier an der Elbemündung Ruhe, jedenfalls soweit es strandiges Leuchtfeuer betrifft – außer bei Osterfeuern, wenn die Hexen vertrieben werden.



Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven



Mitteilungsheft Nr. 168/Juli 2017 / 120 Expl. auf FSC-zertifiziertem Papier.
Diese neugierige junge Frau will wissen, was im nächsten Heft publiziert wird. Auch sie muß bis Oktober warten. Heft 169 wird ihr dann ins Haus geliefert.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz

Agrarphilatelie 169 Oktober 2017

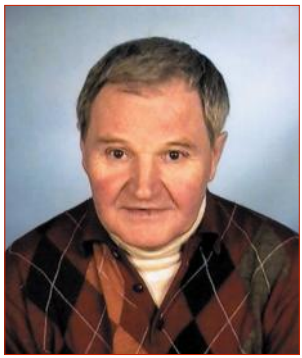
Vierteljahresheft der
Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft Motivgruppe
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Auch im Ausland:
Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der Ernährungsdenkwerkstatt



Diesmal lesen Sie Berichte über Liliput-Ganzsachen und Wein und Kork sowie über einen besonderen Baum et cetera, et cetera pp.

Auf ein Wort ...

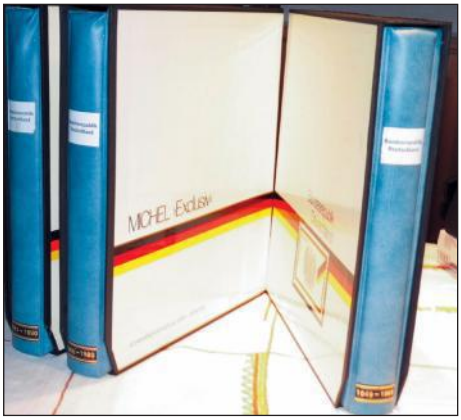


Liebe Altpapiersammler,

bitte, verzeihen Sie diese despektierliche Anrede, aber manchmal sag' ich's wie es ist. Ich verspreche, das tue ich nie wieder, denn Sie sind weiterhin „liebe Mitglieder" unserer Sammlergemeinschaft.

Ich will diese Anrede erklären: seit einigen Monaten versuche ich, die Sammlung meines verstorbenen Sammlerfreundes (Bundesrepublik 1949–1990 Michel-Nr. 140–1487, gestempelt) direkt oder über eine Auktion zu verkaufen. Die Sammlung ist in drei Schwaneberger „Luxus Deutschland – dT – Vordruckalben" inklusive Ringbinder/Kassetten untergebracht. Alles typisch für einen langjährigen Sammler und aktiven Philatelisten, der auf einige Ausstellungen erfolgreich zurückblicken konnte, sorgfältig zusammengestellt.

Ein Händler zeigte Interesse an der Sammlung; er besuchte mich, und nach der Besichtigung bot er 150 Euro für die gesamte Sammlung und begründete diesen Preisvorschlag mit den Worten: „Die ersten zehn Jahre sind interessant, der Rest ist Beigabe und Altpapier." Die Sammlung und das „Altpapier" lagern noch bei mir, da auch Auktionshäuser, die ich anrief,



kein Interesse an der Sammlung haben. Klaus Henseler hat in diesem Heft auf Seite 21 etwas zur Problematik und zum Verbleib seiner Sammlungen geschrieben.

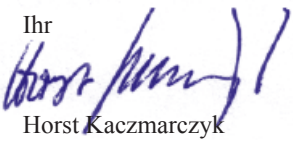
Diese Zeilen schreibe ich kurz vor meiner Reise nach Spiegelau. Ende August geht es wieder einmal in den Bayrischen Wald (manche Bäume kenne ich schon seitdem sie gepflanzt wurden!). Ohne Philatelie verbringen meine Frau Eva und ich die Tage in der Natur und gehen einem anderen gemeinsamen Hobby nach – „Pilze sammeln". Letztes Jahr brachten wir 15 Kilogramm zusammen, und wir hörten nur auf, weil auch andere Pilzler Erfolg haben sollen (und der Rücken schmerzte auch).

Auch wenn es heute als altmodisch, uncool und von Gestern gilt, wir werden wie immer Ansichtskarten an Freunde und Bekannte schreiben. Meine, unsere, Freude an der Philatelie ist nach wie vor da, und ich freue mich über jeden Brief und jede Karte, die mich erreicht.

Bedenken Sie, wenn unsere Vorväter und -mütter vor 50 oder 100 Jahren nicht Briefe und Ansichtskarten aus dem Urlaub geschrieben hätten und Glückwunschkarten mit der gelben Post befördern ließen statt als E-Mail zu versenden, dann, ja dann, hätten wir Philatelisten kein „Altpapier“ aller Art. Wäre doch schade, nicht wahr?

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbstanfang, wo immer Sie diesen verbringen.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Machen Sie es wie Columbus oder James T. Kirk:
Entdecken Sie neue Welten, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Mit dem QR-Code direkt zur
„Ernährungsdenkwerkstatt“ und damit zu Wissenswertem über Ernährung und zu unserer „Agrarphilatelie“.

Heinz Wienold stellte Marken zum Thema „Hunger“ zur Verfügung. Zuweilen werden auch Rinder gezeigt.

Inhaltsverzeichnis

Rumänien: Liliput-Ganzsachen mit Pilzen	4
Wie die Donar-Eiche nicht gefällt wurde	9
Ein Kampf um Drogen: Alkohol (Teil 2)	12
Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 3)	16
Hans im Glück, die Gisela und wir (Teil 3)	19
Ich habe eine Sammlung Altpapier	21
Pflanzen bei Shakespeare: Majoran (4. Folge)	22
Kork – das achte Weltwunder	25
Rote Nelken in den Korkwäldern	29
Der „Blaue Umweltengel"	30
Modernes Stadtlogo für einen Weinort	32
Page-three stamp	34
Wir begrüßen als neues Mitglied	34
Ausstellungserfolge unserer Mitglieder	34
Wein mit Tradition: „Wiener Gemischte"	35
Ingwer – Heilpflanze des Jahres 2018	36
Bialowieza-Nationalpark in Polen	38
Nicht nur auf der Alp	41
Buchempfehlung „Trüffel mit Schuss"	42
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 16): Schwindlinge und Rüblinge	43
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Kichererbsen	48
Essen am Hofe von König Artus	48
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen 7)	49
Unsere Themen: Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	50
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	52
Buchempfehlung „Die dunkle Seite des Mondes"	57
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Alberto Gabrielli, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Alfred Kunz; als Gäste: Walter Baldus, Clemens M. Brandstätter, Wilhelm Herrmann, Uwe Kraus, Ursula Schäuble

Redaktionsschluß:

Mitte September – nach ein paar Tagen fern vom Computer fand ich bei der Rückkehr alle zugesagten Artikel und noch mehr in meinem Briefkasten. Der Bericht über Speyer und das Protokoll der Mitgliederversammlung folgen im Januar-Heft.



Alberto Gabrielli

Rumänien: Liliput-Ganzsachen mit Pilzen

In den Jahren 1957 bis 1963 wurden von der rumänischen Post Ganzsachen mit Pilzen herausgegeben im Format 100/110 x 660/650 mm. Sie werden als Liliput-Ganzsachen bezeichnet.



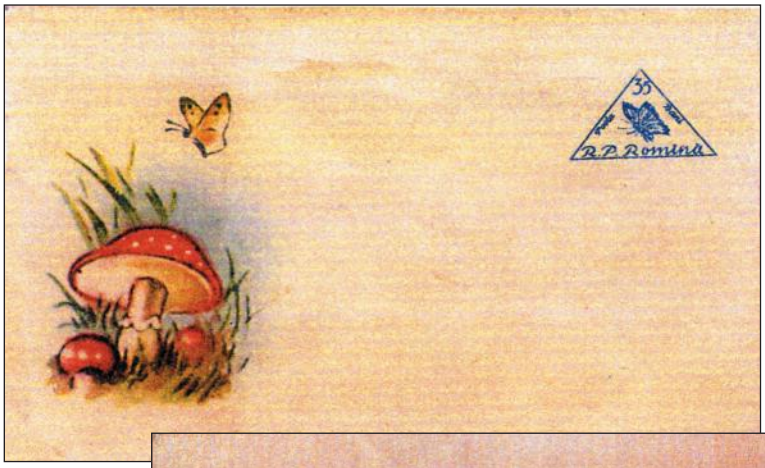
35 Bani
(blaue Marke)



55 Bani
(rote Marke)



55 Bani
(rote Marke,
quadratisch)



35 Bani
(blaue Marke,
dreieckig)

35 Bani
(blaue Marke,
quadratisch)





55 Bani
(rote Marke,
auf weißem
Papier)



55 Bani
(rote Marke,
auf gelbem
Papier)

55 Bani
(grüne Marke)





55 Bani
(grüne Marke)

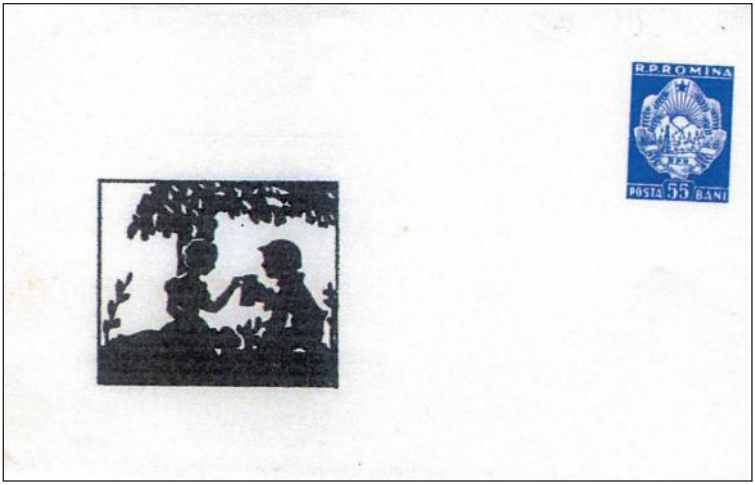


55 Bani
(blaue Marke)

55 Bani
(blaue Marke)

Typ 1: 55 Bani (blaue Marke); die Marke weist eine Größe von 20 mm Höhe auf)

Type 1: auf der Rückseite ist in grüner Schrift waagerecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1 leu“
Type 2: auf der Rückseite ist in blauer Schrift senkrecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1,25 Lei“
„I.P.F.T. c'ola 709 – B.T. IX. 1963 – 2.000000 ex N.I. 4 cad. 17“



55 Bani (violette Marke, die Marke weist eine Größe von 19 mm Höhe auf);
auf der Rückseite ist in blauer Schrift senkrecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1,25 Lei“

55 Bani
(rote Marke)



Unser Mitglied Alberto Gabrielli hat sich in seinen 40 Jahren als Sammler von „Pilzmotiven“ bemüht, eine vollständige Katalogisierung der „Liliput“-Ganzsachen von Rumänien zu erstellen. Er ist sich nicht sicher, ob zusätzlich zu den hier abgebildeten Ganzsachen weitere Ganzsachen ausgegeben wurden und bittet daher andere Sammler in unserer Motivgruppe um Mithilfe: Besitzt jemand eine „Liliput“-Ganzsache, die hier nicht abgebildet ist? Und wenn JA: würden Sie ihn, bitte, unterrichten: E-Mail: albertogabrielli @ hotmail.it (siehe auch Mitgliederliste).

Klaus Henseler

Wie die Donar-Eiche nicht gefällt wurde

Bonifatius, als Wynfreth (auch Wynfrith, Winfrid, Winfried) geboren, wurde zwischen 673 und 675 in Crediton im damaligen Königreich Wessex im Südwesten Englands geboren. Erzogen wurde er in den Benediktinerklöstern Exeter (Aet Exanceastre) und Nursling (Nhutscelle) bei Southampton. In Nursling wurde er im Alter von 30 Jahren zum Priester geweiht.

Nach einer Tätigkeit als Lehrer für Grammatik und Dichtung begann er eine Missionstätigkeit im östlichen Teil des Frankenreichs. 716 unternahm Wynfreth eine erste Missionsreise zu den Friesen. Unstrittig war eine solche Tätigkeit interessanter als vom Kloster aus den nicht sonderlich begeisterten Nachbarn im nahen Dorf die lateinische Grammatik nach einem eigens geschriebenen Lehrbuch beizubringen und ansonsten im Klostergarten das Unkraut zu zupfen.



Wynfreth mußte unverrichteter Dinge nach Nursling zurückkehren, da der heidnische Friesenherzog Radbod eine Bekehrung verweigerte; schon der gleichfalls angelsächsische Missionar Willibrord war 695 an diesem dickköpfigen Friesenhäuptling gescheitert.

718 wird Wynfreth Abt im Kloster Nursling. im selben Jahr gibt er sein Amt auf und verläßt England für eine Pilgerfahrt nach Rom. Hier erhält er von Papst Gregor II. im Jahr 719 den Auftrag, den „ungläubigen Völkern das Geheimnis des Glaubens bekannt zu machen“. Unter dem ihm vom Papst verliehenen Namen Bonifatius beginnt er in Zusammenarbeit mit dem fast 20 Jahre älteren Willibrord (656–739) eine erneute Missionstätigkeit bei den Friesen.

721 trennen sich die beiden Missionare. Bonifatius reist in den nächsten 12 Jahren mit Soldaten, Handwerkern und weiterem Gesinde durch Gebiete im heutigen Hessen, Thüringen und Bayern, um Niederlassungen und Klöster zu gründen. Er war ein in jener Zeit weitverbreiteter Typ des Wandermönchs, und einer der letzten seiner Art mit asketischer Heimatlosigkeit im Dienste der Kirche.



Der Auftrag des Papstes traf sich mit den Interessen des fränkischen Hausmeiers Karl Martell der (wie auch seine Nachfolger) im Christentum und in einer straff organisierten Reichskirche

eine Klammer sah, die den Zusammenhalt seines Reichs fördern konnte. So stellte er Bonifatius nach dessen zweiten Romreise 723 einen Schutzbrief aus, mit dem dieser in sein Missionsgebiet zurückkehrte.

Der Priester Willibald von Mainz berichtet in seiner 769 verfaßten „Vita sancti Bonifatii“, in dem erstmals Bonifatius als „Germanorum Apostoli“ bezeichnet wird, von einem besonderen Ereignis in Geismar (heute ein Ortsteil von Fritzlar); hier stand eine dem germanischen Gott Donar geweihte Eiche, die von den dortigen Chatten seit langem verehrt wurde. Wir Heutigen kennen diese Gegend, weil wir wegen der häufigen Staus gelegentlich die berüchtigte Autobahnstrecke durch die sog. Kasseler Berge verlassen müssen.



Laut Willibald entschloß sich Bonifatius im Jahr seiner Rückkehr aus Rom, diese Eiche zu fällen. Die zahlreichen Anwesenden, nach Willibald darunter auch eine große Menge von Heiden, erwarteten gespannt die Reaktion der heidnischen Gottheit. Eine Gefahr für Bonifatius durch die Chatten bestand nicht, da der fränkische Herr auf der nahen Büraburg bereits christianisiert war und dem Missionar eine Gruppe fränkischer Soldaten als Schutz mitgab. Bonifatius betrachtete die dem germanischen Gott geweihten Bäume, zumeist Eichen, als Götzenbilder, deren Verehrung nach christlicher Lehre einen Verstoß gegen die Zehn Gebote darstellt. Mit der Fällung der Donareiche wollte er den bereits zum Christentum konvertierten Chatten ein Zeichen setzen, um sie von solcher Verehrung abzuhalten, und zugleich die verbliebenen Heiden in dieser Gegend beeindrucken.

Mit dem Umlegen der Eiche wollte Bonifatius nicht nur symbolisch die Überlegenheit des Christentums über alte Götter und heidnische Kulte demonstrieren, sondern auch das Streben nach einer Neuordnung unter fränkischer Herrschaft bestätigen.

Die mächtige Eiche stand seit mehreren Generationen auf einen Hügel – frei und alle anderen Bäume überragend. Bonifatius stapfte im üblichen mitteldeutschen Regen durch den Matsch den Berg hinan, gefolgt von einer großen Anzahl der heimischen Bevölkerung und seinen Leuten. An der Eiche angekommen, ließ er sich von einem seiner Zimmerleute eine Axt geben, trat an den Baum heran und setzte den ersten Hieb. Die Chatten wichen etwas zurück, denn der Baum war heilig man wußte ja nie so genau, wie die Götter reagieren würden und schon gar nicht der Wetter- und Gewittergott Donar mit seinem Hammer. Dann hob Bonifatius zu einem neuen Hieb an, und traf den dicken Stamm an einer anderen Stelle; der dritte Hieb traf den Stamm oberhalb der



bisherigen Stellen. Die Chatten wußten nicht, ob sie über diesen wunderlichen Mann, der zu ihnen mit fremder Zunge sprach, lachen sollten, weil er nicht einmal in der Lage war, einen Baum zu fällen, oder zittern, weil sie bis auf die Haut in ihren linnenen Kleidern durchnäßt waren. Das Donnergrollen, das immer näher kam, war auch kein Zeichen, daß nun die Sonne hervorkäme. Als Bonifatius den Stamm zu vierten Mal einkerbte, fuhr ein Blitz in die Krone der Eiche, und durch den Stamm auf den Mann mit der Axt.

Bonifatius fiel um – nicht wie, sondern tatsächlich vom Blitz getroffen – und war tot. Die Chatten blieben noch eine Zeitlang schweigend stehen und gingen dann in ihr Dorf zurück – eine klammheimliche Freude ausstrahlend. Diese Leute hatten gewußt, daß der Gewitter-Spruch „Buchen sollst du suchen, Eichen sollst du weichen“ zumindest im zweiten Teil der Wahrheit entspricht.

Sein ihm vom Papst gegebener lateinischer Name Bonifatius, der sowohl „der gutes Schicksal Bringende“ wie auch „gutes Schicksal Erleidende“ bedeutet, hatte sich erfüllt.

In den frühen Bonifatiusviten heißt es, daß Bonifatius schon als junger Mann den Wunsch geäußert haben soll, als Märtyrer zu sterben. Dieser Wunsch wurde ihm unter der Donareiche erfüllt. Die Zeugen bei Bonifatius' Märtyrertod blieben heidnisch, was die ganze deutsche Geschichte veränderte. Die Germanen suchten sich nach der Ragnarök, dem dreijährigen letzten Kampf ihrer Götter und Riesen, fälschlich als Götterdämmerung bezeichnet, neue Idole: den Fußball, das Auto, das Feierabendbier und die Fernsehstars aus öffentlichem und privatem Fernsehen.



Das, was der Mainzer Priester Willibald nach dem Tod von Bonifatius zu Pergament brachte, entspricht nicht den Tatsachen, wie die Chatten sie überlieferten. Und die waren dabei, als der Blitz einschlug, Willibalds Bericht war – so sagt man heute – „alternative facts“.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz.



Horst Kaczmarcyk

Ein Kampf um Drogen: Alkohol

Eine Ausstellungssammlung (Teil 2)

Seit Jahrhunderten tranken Künstler und Politiker wegen des Erfolgs, wegen der Erfolglosigkeit, der Übermuts, der Einsamkeit und zur „Inspiration“.





Er liebte Rum
und trank ihn aus der Flasche.



Sie trank Cognac –
bis zu Bewußtlosigkeit.





In seinem Gepäck war der Wodka
kistenweise und er trank nächtelang.



Wir wissen nicht was, aber daß sie viel getrunken hat, wissen
wir von Wilhelm Busch. Aber Auto ist sie sicher nicht gefahren.





Ringelnatz trank alles, was nach Alkohol roch. Er brauchte „Inspiration“.

(Anmerkung von KH: Er ist Cuxhavens bedeutendster Dichter und hat hier sogar ein eigenes Museum)









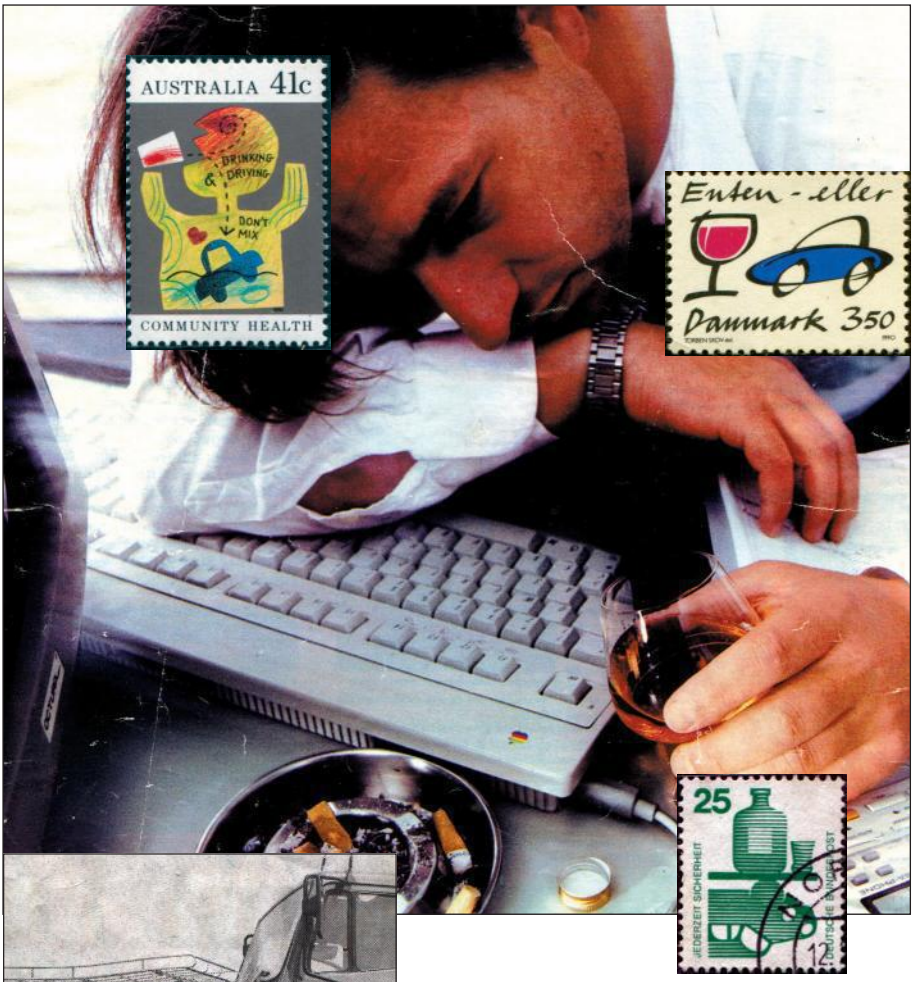
Die Schwelle der Abhängigkeit vom Alkohol liegt niedriger als die meisten denken. Alkohol gehört zu den Suchtmitteln, deren Herstellung, Vertrieb und Verwendung nicht bestraft wird.



Schnell noch einen Cognac und zum Nachspülen ein Bier,
dann eine Beruhigungstablette wegen des Stresses
und ab nach Haus.
Die 75 Kilometer mit dem bißchen Alkohol sind doch kein Problem.









Trunkenheit ist die Ursache vieler Unfälle. Also: mit Auto ohne Alkohol. Natürlich hat jeder Europäer sein Reinheitsbier verdient: Zuhause im Sessel, in der Kneipe am Stammtisch und bei Festen und Feiern aller Art. Nur nicht, wenn man anschließend noch Auto fahren will oder muß.

(Wir werden uns weiterhin mit Drogen beschäftigen: Fortsetzung folgt)



Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 3)

Im letzten Heft habe ich den zweiten Teil besonderer Äpfel vorgestellt. Hier folgen jetzt weitere Apfelgeschichten.

Wie ein Apfelbaum unter den Bäumen des Waldes,

so ist mein Freund unter den Jünglingen. Unter seinem Schatten zu sitzen begehre ich, und seine Frucht ist meinem Gaumen süß." (Hohelied Salomon 2:3). Eine höchst interessante Briefmarke: König Salomon wird hier inmitten seiner leichtgeschürzten afrikanischen Landsleute gezeigt, sitzend unter einem Apfelbaum (?). In 1 Könige 3:16–28 wird der Grund der Sitzung beschrieben: Zwei Dirnen streiten sich um ein Kind. Keine will nachgeben. Salomon entscheidet auf Teilung des strittigen Objekts: „Schneidet das lebende Kind entzwei, und gebt eine Hälfte der einen und eine Hälfte der anderen!" Salomonisches Urteil. Ähnlich im „Kaukasischen Kreidekreis" nachzulesen.



Die fleißige Tochter mußte spinnen,

bis ihr das Blut aus dem Finger sprang und die Spule in den Brunnen fiel. Die Stiefmutter zwingt sie in den Brunnen. Als sie aus tiefer Ohnmacht erwacht, liegt sie auf einer Wiese. Sie kommt zu einem Backofen, holt das Brot heraus, weil es schon ausgebacken ist. Dann geht sie weiter und kommt zu einem Baum, der hing voller Äpfel, und der rief ihr zu: „Ach, schüttel mich, schüttel mich, wir Äpfel sind alle miteinander reif." Da schüttelte das Mädchen den Baum, sodaß die Äpfel fielen, als regneten sie, und schüttelte, bis keiner mehr oben war; und als es alle in einen Haufen zusammengelegt hatte, ging es wieder weiter. Dann kommt sie zu einem Haus, vor dem eine alte Frau mit großen Zähnen sitzt: „Wenn du meine Kissen fleißig aufschüttelst, daß die Federn fliegen, dann schneit es in der Welt; ich bin die Frau Holle." Das tat das Mädchen. Dafür hatte es ein gut Leben, kein böses Wort und alle Tage Gesottenes und Gebratenes. Und für den Heimweg zur bösen Stiefmutter, wird sie mit einem Regen von Gold überschüttet. Die Stiefschwester nimmt den selben Weg, ist aber faul und arbeitet ungenügend und wird für den Heimweg geteert. Recht so.



Der größte Apfel der Welt ist die Stadt New York.

Wikipedia weiß (fast) alles. Zu diesem Thema ist zu lesen: Der Name „Big Apple“ tauchte erstmals 1909 in Edward S. Martins Buch „The Wayfarer in New York“ auf. Dort schrieb er, „Kansas is apt to see in New York a greedy city ... It inclines to think that the big apple gets a disproportionate share of the national sap“. In der Jazzszene wurde der Begriff „Big Apple“ in den 1930er Jahren zum feststehenden Ausdruck für Harlem und New York als Jazzmetropole der Welt. Damals benutzten ihn Jazzmusiker in folgender doppeldeutiger Redewendung: „There are many apples on the tree, but only one Big Apple.“ Eine weitere Legende besagt, daß der Pianist Peter W. Hendriksen 1924 in einer Ballade die eindeutigen Vorzüge der New Yorker Frauen mit dem Begriff „big apple“ beschrieb. Zitat: „Forget the places in New Orleans, forget the bunnies in Texas, there is only one place to be, only New York where the girls show their big apples.“ In den 1930er Jahren war „The Big Apple“ ein populäres Lied und eine Name für einen Tanz. Frank Sinatra bezeichnete 1950 in dem von „Lucky Strike“ (siehe „Mad man“) gesponserten NBC-Radio-Programm „Light-Up Time“ seine Partnerin Dorothy Kirsten als „big apple“, wobei unklar ist, of Sinatra „is“ oder „has“ sagte.



1825 wurde in Berlin die erste Pferdeomnibuslinie eingerichtet.

Betreiber war Simon Kremser (1775–1851), der als Königlich preußischer Kriegscommissarius während des Kriegs gegen Napoleon mehrmals die Kriegskasse vor den Franzosen rettete. Dafür bekam er die Huld des preußischen Königshauses, von dem er, obwohl jüdischen Glaubens, mit dem Eisernen Kreuz ausgezeichnet wurde. Am 17. Januar 1825 bat Kremser „untertänigst“ um „gütige Überlassung der Erlaubnis von Fuhrwerksfahrten“. Die „Concession“ erlaubte Kremser „ganz allein sogenannte Omnibusse am Brandenburger Tor aufzustellen“ (östlich davon begann Berlin), und zwar „außerhalb desselben auf der rechten Seite nächst dem Exerzierplatz“ sowie in Charlottenburg „auf der linken Seite der Chaussée vor dem Eintritt zur Stadt“. Die Wagen „zu öffentlichem Gebrauch“ sollten „auf eisernen Achsen laufen und auf Federn ruhen“. Im Gegensatz zu den „Rippenbrecher“ genannten ungefederten Torwagen, die vor den Toren der Stadt hielten, waren sie gefedert und bei Regen überdacht, fuhren zu festen Zeiten und Tarifen und nicht mehr nur dann, wenn es den oft betrunkenen Kutschern paßte. Zille zeigt keinen Droschkenkutscher von Kremser, aber einen Berliner Spatzen am Pferde-





appel. Über Pferde in Berlin: siehe Heft 164. Friedrich Gauermann (1807–1862), berühmt für sog. Genrebilder, malte 1834 in Öl auf Leinwand „Das Umspannen eines Eilwagens an der bayerischen Grenze“; im Originalbild sieht man hinter dem Pferd ganz links (und auch an anderer Stelle) die bewußten Äpfel.

Die Bären stellen die Hesperiden und die Äpfel dar.

In der griechischen Mythologie sah man ursprünglich in den drei „Deichselsternen“ Äpfel, die ewige Jugend verliehen und von den Hesperiden bewacht wurden, die dem Kleinen Bären entsprechen. In diesem Sternbild findet sich auch der Drache Ladon wieder, der die goldenen Äpfel der Hesperiden bewachte, die auf seinen Flügeln sitzen. Das Sternbild „Drache“ ist für einen Beobachter auf der Nordhalbkugel eines der mächtigsten und beeindruckendsten Monster am Himmel. Schlangenartig windet er seinen Leib (Schwanz des Drachens) zwischen dem „Kleinen“ und „Großen Bären“ hindurch in Richtung Polarstern, krümmt sich dann vor dem Kepheus in Richtung „Wega“ und Sternbild „Herkules“ (Kopf des Drachens). In der griechischen Antike gehörte das Sternbild „Kleiner Bär“ noch zum „Drachen“. Es stellte die Drachenflügel dar. Thales von Milet trennte den „Kleinen Bären“ etwa 500 v.Chr. zu einem eigenständigen Sternbild ab, so daß der „Drache“ flügellos wurde. Der „Große Wagen“ ist eine bekannte Sternenkonstellation. Es ist kein eigenes Sternbild, sondern setzt sich aus den sieben hellsten Sternen des Sternbilds „Großer Bär“ (lat. Ursa Maior) zusammen. Der „Große Wagen“ ist wie der „Kleine Wagen“ ganzjährig sichtbar. Die vier Sterne, die das Trapez des Ersteren bilden, sind Dubhe, Merak, Phekda und Megrez. Hinzu kommen die drei die Deichsel bildenden Sterne, nämlich Alioth, Mizar und Benetnasch. Der mittlere Deichselstern des „Großen Bären“ ist ein mit bloßem Auge erkennbarer Doppelstern, Mizar und Alkor. Durch die Verbindungslinie der hinteren Trapezsterne Merak und Dubhe des „Großen Bären“ findet man den „Kleinen Bären“.



Dann gibt es rumänische Märchen,

die sich um Äpfel drehen und auf die auf Briefmarken hingewiesen wird: „Der kräftige Junge und die goldenen Äpfel“ (1982), „Der starke Jüngling und die goldenen Äpfel“ (1987) und „Prâslea der Tapfere und der goldene Apfel“ (1995); alle drei Märchen schrieb Petre Ispirescu (1830–1887). (Fortsetzung folgt)



Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Klaus Henseler,
Heinz Wienold und Ursula Schäuble

Hans im Glück, die Gisela und wir



Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 3)

In den beiden vorherigen Teilen wanderte unser Hans im Glück von der Müllerei zu seiner Mama im Schwäbischen. Vom Goldklumpen, den ihn der Müller als Lohn für sieben Jahre treuen Dienst gab, ist nichts, gar nichts, übriggeblieben. Aber Hans ist darob nicht bekümmert. Dahoam is dahoam.

Die Mutter freute sich sehr.

»Ach, Hans, daß du jetzt wieder da bist, das wird mir sehr helfen. Denn ich war ja ganz allein und mußte das Kartoffelfeld bestellen, die Kuh melken, die Gänse füttern und auch noch den Bauerngarten pflegen. Und wenn was am Stall ist, so ist auch keine Hilfe da. Ach, Bub, das ist so schön, daß du wieder da bist.“ Und Hans entgegnete, „Ja ich will das alles gerne tun. Dann haben wir beide etwas zu essen und werden glücklich sein.“

Nach einigen Jahren aber verdorrte die Gerste auf dem Feld, und die Grombiren faulten unter der Erde. Da sagte die Mutter zu Hans: „Bub, der Bürstle-Peter hat mich vorige Woche nach dem Kirchgang angesprochen. Er würde gern den Hof übernehmen und gutes Geld dafür geben. Er hat gesagt, daß ich im Austragshäuserl wohnen bleiben kann, so lang ich lebe. Der Herr Pfarrer war dabei und hat gesagt, aber es muß auch noch etwas Land dabei sein.



Da hat der Bürstle-Peter gesagt, er würde auch noch etwas Land dazu geben, wo ich Kartoffeln und Gerste und Kohl anbauen kann und auch Platz für Gänse und Hasen hätte. Und eine Kuh darf ich auch haben und auf sein Gras stellen und die Milch gehört mir. Hans, Bub, höre, einer allein kann hier noch genug Nahrung finden. Aber, mit dem Geld vom Bürstle-Peter könntest Du nach Amerika gehen. Da soll’s für fleißig Leid’ Land geba, ond man kann reich werda ond sai Auskomma finda. Und du weißt, aus dem Dorf geht die ganze Familie Vögele, die von der Gisela, das ist die mit dem großen Hund, du weißt, wen ich meine, nach Amerika. Geh‘ doch mit. Die Gisi isch do oi mundre Jungfr, ond mid der kannsch dir do was schaffa.“



Und so kam es. Der Bürstle-Peter nahm den Hof, der Herr Pfarrer war Zeuge bei der Vertragsschließung und achtete darauf, daß alles mit rechten Dingen zuging. Und das Geld für den Hof reichte für die Überfahrt, und es war auch noch etwas übrig für den Neubeginn in Amerika. Denn man mußte ja nach dem Ankommen noch weiter ziehen. Ins freie Land. Nach Westen. Die Vögeles waren froh, daß noch ein kräftiger Bursche aus dem Dorf mitkam. Und die Gisela sowieso.



Bald zog Hans mit den Vögeles den Rhein runter

und hinter Wesel nach Bremen, und von da über England nach Cork, wo der Dampfer „Sirius“ wartete. Unterwegs kamen noch viele andere Leute hinzu, die von Schiffsagenten angeworben worden waren. Die „Sirius“ war voll mit Auswanderern aus Württemberg, Baden, aus Schwaben, aus der Eifel, aus Schweden, aus England. Es war eine schreckliche Fahrt. Bei stürmischer See kam der Dampfer nach 20 Tagen in New York an. Die Auswanderer mußten nun in Manhattan warten, bis sich eine genügend große Gruppe von Einwanderern zusammenfand, die durch Indianerland nach Westen ziehen konnte; ihr Ziel war der Nordwesten an der Grenze zur britischen Kolonie Kanada, wo es ein Gesetz über die Zuteilung von freiem Land für Siedler gab. Es mußten auch noch die Planwagen beschafft werden, auf denen Hab und Gut der Siedler untergebracht werden sollte.





Hans hatte auf dem Schiff einen anderen jungen Einwanderer

namens Johann Heinrich kennengelernt aus Kallstadt; der wollte nach Kalifornien zum Gold suchen. Mit dem ging Hans in der Wartezeit auf die Treckzusammenstellung durch die Stadt am Hudson River. Und Englisch lernte er auch. Er fühlte sich schon als richtiger Amerikaner und nannte sich deshalb Jack und aus Johann Heinrich war John Henry geworden. In einem Bureau am Hafen erfuhren Jack und John, daß einige Abenteurer eine Gesellschaft gegründet hatten, die mit der „North Star“ über Rio de Janeiro, Kap Horn und der Insel San Fernandez nach Kalifornien fahren wollten, um dort Gold zu schürfen. Bei der Sägemühle von Sutter seien unermeßliche große Goldadern gefunden worden; jeder könne dort reich werden. Die Reise sollte 75 Eagles kosten und etwa sechs Monate dauern. Das dauere



nicht so lang, so wurde ihnen gesagt, als mit einem Treck übers Land zu ziehen; und sei weniger gefährlich: „Es gibt ja keine Indianer auf dem Meer.“ Jack wollte mit den Vögeles auch in den Westen, um dort eine Farm aufzubauen und dann mit Gisela eine Familie gründen. John Henry meinte zu ihm: „Komm doch erst mit zum Goldsuchen, dann hast du soviel Nuggets, daß du dir einen größeren Claim für die Farm abstecken kannst. Und die Gisela wird dann auch im Westen sein und schon auf dich warten. Sprich doch mal ihr.“



Da wurde es dem Jack ganz schön crazy, ob die Gisela auf ihn warten würde. Seine Sorgen wurden von den Vögeles aber zerstreut, denn sie wüßten ja auch nicht genau, wo sie siedeln werden. Und die Gisela sagte, sie würde auf jeden Fall auf Hans warten. Nun war alles geklärt.

Jack und John Henry wurden Gesellschafter

der „North Star“-Gesellschaft und schon einige Tage später segelten sie los. Das war keine angenehme Reise. Die See war unruhig. Der Kapitän der „North Star“ sparte an den Mahlzeiten und an Getränken, wogegen die Passagiere mehrmals ergebnislos protestierten. Beim Ankern im Hafen von Rio de Janeiro beschwerte sich Jack, der Maultaschen und Spätzle vermißte, und John Henry, der nicht immer Grumbeeren essen wollte, und andere Passagiere beim Konsul der USA, der veranlaßte, daß die Mahlzeiten besser und größer wurden.



Das ist nicht das Ende der Geschichte. Hans, nun Jack, und Johann Heinrich, jetzt John Henry, gehen in den Westen: „Go west, young man“, hatte der Zeitungsbesitzer Horace Greeley gesagt. Und dort? Erfolgreich? Warten Sie es ab. Im nächsten Heft gibt es eine Fortsetzung.

Klaus Henseler

Ich habe eine Sammlung Altpapier

Ich habe für meine (nicht an Briefmarken interessierte) Tochter als Erbin meiner Briefmarkensammlung eine Notiz geschrieben,was sie denn zweckmäßigerweise damit machen soll.

Es ist im Laufe der Jahre eine umfangreiche Briefmarkensammlung (sogar mehrere Sammlungen). Aus Erfahrung – habe ich ihr geschrieben – weiß ich: es ist leider nur Altpapier, also

große Werte stecken da nicht drin. Ich wüßte, so steht‘s in der Notiz, von einem Sammler, der irgendwann mit dem Sammeln aufhörte und deshalb begann („Opa, was sollen wir denn daaamit?“), seine Briefmarken mehr oder weniger einzeln über „Delcampe“ und E-Bay zu verkaufen. Ich konnte seine Mühen beobachten: am Anfang hat er noch mit Versteigerungen gearbeitet, dann gab’s nur noch Festpreise. Weg damit, nur weg damit.

E-Bay dauert, und das kann man nur tun, wenn man gleichfalls Rentner sei. Eine andere Möglichkeit könnte sein, die Ordner mit den Briefmarken irgendwo (trocken) zu lagern, und zu warten, bis 100 Millionen Chinesen oder Inder anfangen, Briefmarken zu sammeln. Dann kann man vielleicht die Sammlungen komplett verkaufen; wenn man die Stücke einer großen Sammlung nachzählt, kommt man schnell auf einige tausend Belege aller Art.

Dershalb würde ich, schreibe ich in der Notiz, versuchen, die Sammlungen über „Alibaba“ zu verkaufen. Andererseits: Wenn man sich überhaupt nicht mit diesem „Altpapier“ belasten will: es gibt Briefmarkenhändler/-auktionare, die ganze Sammlungen aufkaufen und dann irgendeinen Betrag anbieten. Nimm’s hin, so schreibe ich meiner Tochter, in diesem Fall (wie einen Lottogewinn) und weg damit. Auch im Internet würde man entsprechende Aufkäufer finden. Auf andere Sammler zu hoffen, ist vergeb’ne Liebesmüh’. Die Briefmarken waren, schreibe ich, mein „Grille“-Teil, immer Ameise zu sein und zu rackern, mache auch keinen Spaß. Was scherte mich der Herbst, solange es mir eine „Riesenfeier war, dieses „Altpapier“ zu erjagen (war nicht immer einfach!) und dann die Informationen dazu zusammenzutragen.

Was, verehrte Leser, machen Sie eigentlich mit Ihren Sammlungen? Was sagen Sie ihren Hinterbliebenen zu den Ordnern und Kästchen und Alben von „Altpapier“? Es würde mich (und sicherlich auch andere Sammler) freuen, wenn ich von Ihnen Anregungen und Vorschläge bekäme, was man denn mit unseren Schätzen machen kann.

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

4. Folge



Majoran [marjoram] *(Origanum majorana)*

Majoran gehört zur Gattung Dost der Familie der Lippenblütler. Die Wildform stammt aus Kleinasien (Zypern und Türkei), während *Origanum hortensis* die Gartenform ist. Er ist ein wichtiges Gewürzkraut, das – nach seinem häufigsten Verwendungszweck – auch

Wurstkraut heißt. Majoran ist sehr würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Die Blätter werden frisch oder getrocknet zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen (insbesondere Kartoffelsuppe), Soßen, Würsten und Hülsenfrüchten verwendet. Zum Trocknen werden die ganzen Stengel geerntet, deshalb enthält getrockneter Majoran Blätter, Stengel, Knospen und Blüten. Majoran gehört in Deutschland mit einer Anbaufläche von 500 bis 600 Hektar nach der Blattpetersilie zu den bedeutendsten kultivierten Gewürzpflanzen. Aufgrund der günstigen Standortbedingungen liegt traditionell der Schwerpunkt des deutschen Majorananbaus in der Region nördlich des Harzes um Aschersleben. Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, bezeichnete Majoran als ein Symbol der Glückseligkeit. In Griechenland war es daher üblich, daß man frisch verheirateten Paaren Girlanden aus Majoran um den Hals legte.

Im Sonnet XCIX heißt es zum Majoram und einigen anderen Blumen:

> „The forward violet thus did I chide: / Sweet thief, whence didst thou steal thy sweet that smells, / If not from my love's breath? The purple pride / Which on thy soft cheek for complexion dwells / In my love's veins thou hast too grossly dyed. / The lily I condemned for thy hand, / And buds of marjoram had stol'n thy hair: / The roses fearfully on thorns did stand, / One blushing shame, another white despair; / A third, nor red nor white, had stol'n of both / And to his robbery had annex'd thy breath; / But, for his theft, in pride of all his growth / A vengeful canker eat him up to death." (So schalt ich früher Veilchen Übermut: / Wo stahlt ihr süßen Diebe euern Hauch, / Wenn nicht von seinem Mund? Die Purpurglut / Auf euern samtnen Wänglein habt ihr auch / Nur schwach gefärbt in seiner Adern Blut! / Den Lilien warf ich deine Hände vor; / Daß er dein Haar bestahl, dem Majoran. / Furchtsam auf Dornen stand der Rosen Chor, / Teils vor Verzweiflung weiß, teils rot vor Scham: / Und eine, weder rot noch weiß, vermaß / Von beidem sich, und stahl noch deinen Atem: / Allein zur Strafe kam ein Wurm und fraß / Im vollsten Prangen sie für ihre Taten. / Nicht eine war von aller Blumen Zahl, / Die dir nicht Farben oder Düfte stahl.)



In „The Winter's Tale" (Das Wintermärchen) heißt es im IV.Akt 4.Szene:

> „Here's flowers for you; / Hot lavender, mints, savoury, marjoram; / The marigold, that goes to bed wi' the sun / And with him rises weeping: these are flowers / Of middle summer, and I think they are given / To men of middle age. You're very welcome." („Hier habt ihr Blumen! / Lavendel, Minze, Salbei, Majoran; / Die Ringelblum',

die mit der Sonn' entschläft / Und weinend mit ihr aufsteht: das sind Blumen / Aus Sommersmitt', und die man geben muß / Den Männern mittlern Alters: seid willkommen!")



Im IV.Akt 5.Szene in „All's Well That Ends Well" (Ende gut, alles gut) sprechen der Narr und Lafeu, ein Vasall des Königs von Frankreich, über die Tugend der Königin:

[Lafeu:] „'Twas a good lady, 'twas a good lady: we may pick a / thousand salads ere we light on such another herb." [Narr:] „Indeed, sir, she was the sweet marjoram of the salad, or rather, the herb of grace." [Lafeu:] „They are not herbs, you knave; they are nose-herbs." [Narr:] „I am no great Nebuchadnezzar, sir; I have not much skill in grass." ([Lafeu:] Es war ein gutes Mädchen, ein gutes Mädchen. Wir können tausendmal Salat pflücken, eh' wir wieder solch ein Kraut antreffen. [Narr:] Ja wahrhaftig, sie war das Tausendschönchen im Salat, oder vielmehr der echte Ehrenpreis. [Lafeu:] Das sind ja keine Salatkräuter, du Schelm, das sind ja Gartenblumen. [Narr:] Ich bin kein großer Nebukadnezar, Herr; ich verstehe mich nicht sonderlich auf Gras.)

Im IV.Akt 6.Szene der „Tragedy of King Lear" tritt Lear auf, mit Blumen und Kränzen aufgehübscht:

[Lear:] „Nature's above art in that respect. There's your / press-money. That fellow handles his bow like a / crow-keeper: draw me a clothier's yard. Look, / look, a mouse! Peace, peace; this piece of toasted / cheese will do 't. There's my gauntlet; I'll prove / it on a giant. Bring up the brown bills. O, well / flown, bird! i' the clout, i' the clout: hewgh! / Give the word. [Edgar:] „Sweet marjoram." (Gesunder Sinn wird nimmer seinen Herrn / So ausstaffieren. [Lear:] Nein, wegen des Weinens können sie mir nichts tun; ich bin der König selbst. [Edgar:] O herzzerreißender Anblick! [Lear:] Natur ist hierin mächtiger als die Kunst. – Da ist Euer Handgeld. Der Bursch führt seinen Bogen wie eine Vogelscheuche. Spannt mir eine volle Tuchmacherelle, – sieh, sieh, eine Maus – still, still, dies Stück gerösteter Käse wird gut dazu sein. – Da ist mein Panzerhandschuh; gegen einen Riesen verfecht' ich's. Die Hellebarden her! – Oh, schön geflogen, Vogel! Ins Schwarze, ins Schwarze! Hui! – Gebt die Parole! [Edgar:] Süßer Majoran. [Lear:] Passiert!)



(Fortsetzung folgt)

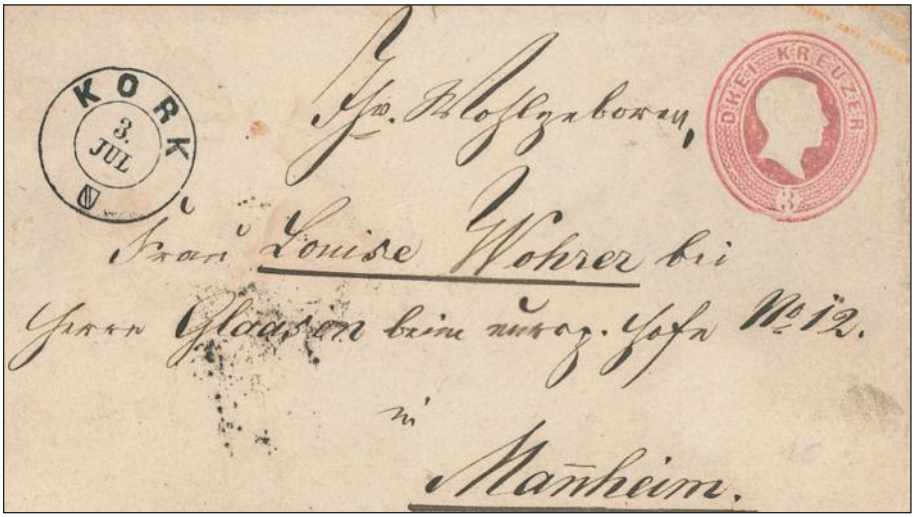
Clemens M. Brandstetter

Kork – das achte Weltwunder

Als regelmäßiger Rotweintrinker habe ich mir immer wieder Gedanken um den Verschluß der Flaschen gemacht. Wie guter Wein reifte der Gedanken, ein philatelistisches Exponat über die Kork-Problematik – vor allem aus dem Gesichtspunkt des Weins – zu erstellen. Nach einem Besuch im badischen Kork (Ortsteil von Kehl) kam der Umweltgedanke (Recycling) hinzu. Studienreisen durch Sardiniens landwirtschaftliche Einöden gingen mir nicht mehr aus dem Kopf. Ein erstes Konzept basierte auf zwei Standardmeinungen: Korkeichenwälder (*Quercus suber*) müsse man konservieren und Korkabbau ist Raubbau.

Nach dem Studium von Literatur und weitere Recherche im Internet kam alles anders: das Gegenteil ist der Fall. Kork muß geerntet werden und zwar in Intervallen von 9 Jahren, danach ist die Rinde wieder nachgewachsen. Wird nicht geerntet, vergammeln die Korkeichen. Darauf können wir Einfluß nehmen, indem wir Kork verbrauchen und ihn dennoch als wertvollen Rohstoff sammeln und wiederverwerten. Ein Irrtum ist, daß der abscheuliche Muffton eines Weines ausschließlich vom Korken herrühre: in den meisten Fällen ist der Kontakt des Weines mit von Holzschutzmitteln (Antifäulnis-Produkte) kontaminierter Weinkeller-Raumluft die Ursache.

Nur wenige ppm (parts per million) reichen aus, um einen guten Wein in einen zur Reklamation berechtigten Wein zu verwandeln. Plastik-, Glasstopfen und Alu-Drehverschluß sind





daher keine Garantie für guten Wein! Die CO_2-Umwelt-Belastung ist durch Plastik und vor allem Aluminium um ein Vielfaches höher als beim Kork-Verschluß. Über Geschmack kann man streiten, über den Verschluß nicht!



Die Korkeiche gedeiht nur im westlichen Mittelmeergebiet – sie wurde durch die Eiszeiten hierher verschlagen. Kork wird nachweislich bereits durch Ägypter und Griechen als „Verschlußsache“ verwendet. Schwimmer für Angler, Rettungsringe, Schwimmwesten, Bojen und Fangnetz-Markierungen wurden und werden aus Kork gefertigt. Auch Dichtungen für die Motorenindustrie werden aus Kork gefertigt. Kork wird heute zu Verbundstoffen verarbeitet: es steht der Isolationsgedanke im Vordergrund – so zum Beispiel bei dekorativen Kork-Tapeten oder Kork-Isolationsmatten für Wand und Boden. Nicht sichtbar verarbeitet

wird Kork unter Laminat und Linoleum, in Tropen- und Schutzhelmen. Schoeller®-Textil kombiniert Kork und Stoff zu Textilien mit höchstem Tragekomfort (corkshell™). Die gehobene Schuhindustrie verwendet Kork für Fußbett und Absätze. Phelloplastiker verwenden Kork zum Nachbau historischer Stätten: Pyramiden, Tempel und andere religiöse Gebäude werden anhand von Plänen, Fotos oder Beschreibungen als Kork-Modelle nachgebaut.



Die Kork-Ernte- und -Verarbeitungsgebiete (Iberien, Nordafrika, Küstengebiete Frankreichs und Italiens) binden (2006) etwa 100.000 Beschäftigte, die Korkeichenwälder bedecken über 2 Mio. Hektar, in denen etwa 300.000 Tonnen Kork jährlich geerntet werden, 15 Gewichtsprozente werden davon für Natur-Flaschen-Korken verwendet, und mit diesen wird ein Umsatz von 1 Mrd. Euro erzielt. Die Korkeichenwälder binden 14 Mio. Tonnen CO_2 – ein gigantischer Ausgleich zu unseren Umweltsünden. Sie sind die „Grünen Lungen" Europas. Im Mittelmeergebiet kommen etwa 25.000 Pflanzenarten vor, davon ist etwa die Hälfte endemisch (ebenso wie die Korkeiche), d.h. sie kommen nur hier und sonst nirgends auf der Welt vor.

Im Gegensatz zu unseren Wäldern sind Korkeichen-Wälder licht gehalten. Aus diesem Grunde entwickelt sich im Schutz der Korkeichen eine ganz bestimmte Flora, die es wiederum erlaubt, daß sich in deren Schutz ein ganz spezifisches Spektrum an Tierarten ansiedelt. So hat der vom Aussterben bedrohte Pardelluchs (*Lynx pardinus*) in den Kork-Eichenwäldern Iberiens ein Rückzugsgebiet gefunden. Kaiseradler (*Aquila adalberti*) und Mönchsgeier (*Aegypius monachus*) finden hier einen idealen Lebensraum, so wie der Berberhirsch (*Cervus elaphus barbarus*) in Nordafrika. Allerdings sind in Nordafrika die Korkeichenwälder durch Übernutzung und Raubbau für Feuerholz und Kohle gefährdet.



Die Korkeiche und Kork sind hitzeresistent. Immer wieder kommt es in Korkeichen-Wäldern zu Waldbränden, sei es nun gewollt oder ungewollt. Die Korkeiche überlebt diese Krisen sehr gut. Dasselbe gilt für verarbeiteten Kork – etwa als Untersetzer für heiße Kochtöpfe. Hunderte Millionen Zellen (!) eines einzigen Flaschenkorkens verleihen dem Kork diese Resistenz. Für Tüftler sei angemerkt: es gibt noch keine Möglichkeit, Kork künstlich herzustellen oder auch nur annähernd die technischen Werte des Korks zu erreichen. Kork ist ein Naturprodukt, das zu schade ist, um ihn in den Müll zu werfen. Aus





diesem Grund gibt es in verschiedenen Ländern (Australien, Deutschland, Frankreich, Schweiz) Sammelstationen für gebrauchte Natur-Korken, um sie sauber und sortenrein zu halten. Diese Korken werden zu einem Granulat zerkleinert, aus dem neuer Wert geschöpft wird, entweder als Isolationsmaterial (RecyKORK®) oder es erfolgt eine Verarbeitung zu neuen Flaschenkorken (Scheibenkorken). Dabei werden die Granulate mittels Lebensmittelkleber und Druck in endlos Flaschenkorkenform gepreßt und verklebt. Diese Korken sind preiswerter als Plastikstopfen, zudem weisen sie eine wesentlich bessere Ökobilanz auf als Kunststoffe. Man unterscheidet weitere Korkarten und -formen: Sekt- und Champagnerkorken (sie bestehen aus zwei Verbundstoffen, Recycling-Kork im oberen Teil mit einer Naturkork-Scheibe im unteren Teil), Griffkorken (ein Naturkorken wird auf oder in eine Halterung aus Holz geklebt), Spitzkorken (zum Abdichten von Flaschen für Hochprozentiges oder Medizinisches).

Wem verdankt der Kork seine wunderbaren technischen Eigenschaften? 42 Millionen 14-flächige Zellen bilden einen cm³ Kork. Sie sind mit einem luftähnlichen Gas gefüllt (ohne CO_2) und schließen hermetisch. Die Zellwände sind mehrschichtig, sie bestehen zu 58 % aus Suberin, 22 % Zellulose, 12 % Lignin, Fetten und Mineralien. Suberin ist eine harzähnliche Substanz, sie ist fast unzerstörbar.

Die Firma Korken-Schiesser, Wien, zählt die technischen Eigenschaften von Kork-Verbundstoffen wie folgt auf:

- hohe Aushärtungstemperatur möglich (>120 °C)
- geringe Kleberabsorption
- ausgezeichnete Adhäsion
- einsetzbar bei fast allen Sandwichkonstruktionen
- gute Zug- und Druckbelastung
- gute Scherkraftwerte
- gute Dimensionsstabilität
- behält die Eigenschaft auf Lebensdauer des Verbundwerkstoffes
- gute Dehnungs- und Energieabsorption
- ausgezeichnete Schall-, Wärme- und Vibrationsdämmung
- großes Spektrum an lieferbaren Stärken
- Verringerung des Konstruktionsgewichts
- ökologisches Naturprodukt mit Lebensmittelklasse, keine Toxizität
- gute mechanische Eigenschaften
- einfache Integration in Fertigungsprozesse
- einfach, sauber und gefahrlos zu verarbeiten
- Verringerung der CO_2-Bilanz des Gesamtprodukts.

www.wirbellose.at – brandy@telemax.at

Quellen: www. schiesser.at, www.amoricork. com

Klaus Henseler

Rote Nelken in den Korkwäldern

Ende April 1974 erhoben sich Teile der portugiesischen Armee („Bewegung der Streitkräfte“) in einer später so genannten Nelkenrevolution gegen ihre autoritäre Regierung. In diesem Zusammenhang besetzten Landarbeiter im südportugiesischen Alentejo die Ländereien der Großgrundbesitzer und bildeten Genossenschaften, um das Land gemeinschaftlich zu bewirtschaften. Doch schon wenige Jahre nach der Revolution verfügte eine demokratisch gewählte portugiesische Regierung, daß die besetzten Landgüter wieder den ursprünglichen Besitzern zurückgegeben werden mußten.



Auch die Bewirtschaftung der Korkwälder in der Algarve, „montados“, erfolgte in Genossenschaften. Rund ein Drittel der weltweiten Korkanbaufläche liegt in Portugal, der Großteil davon im Süden des Landes. Kork ist die Rinde von jungen Eichen. Was Champagner- oder Weinflaschen schließt, womit Häuser gedämmt und woraus allerhand Kunst- und Gebrauchsgegenstände geformt werden – die Rinde dieses Baumes liefert den Rohstoff. Mit der Axt wird sie vom Stamm gelöst, später gekocht und dann verarbeitet.

Die früheren Besitzer der Eichenwälder gingen sorgsam mit ihren Bäumen um. Dazu gehörte, daß sie auch aus Preisgründen nicht alle Möglichkeiten der Ernte ausschöpften. Denn für knappe Güter kann man einen höheren Preis verlangen. Dieses Prinzip hatten die Landarbeiter in ihren Genossenschaften nicht beachtet. Nach der Vertreibung der Großgrundbesitzer ernteten sie mehr als die Abnehmer zu den früheren Preisen aufnehmen wollten. Ein Preisverfall war die Folge; dazu kam, daß die geerntete Menge den Bedarf für mehrere Jahre deckte. Das Ergebnis: die Kooperativen konnten wirtschaftlich nicht bestehen.



Nach der Rückübereignung der Wälder an die früheren Besitzer wurden die Preise drastisch erhöht – man mußte ja die verlorenen Gewinne wieder einholen. Und das führte zu neuen Entwicklungen: blecherner Drehverschluß bzw. Plastikverschluß waren billiger.

Adolf Bläumauer

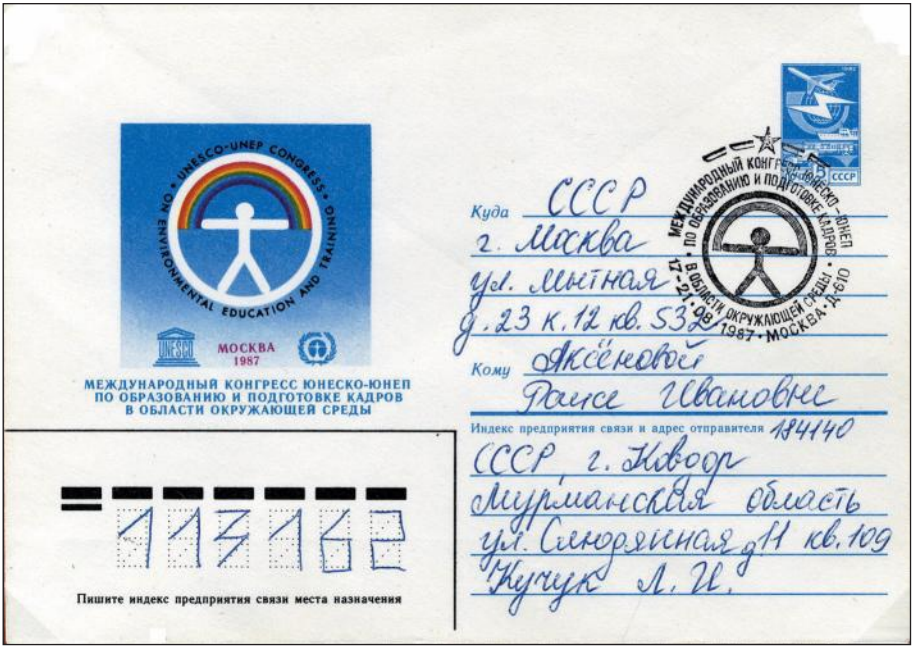
Der „Blaue Umweltengel”

Es war in den 1960er Jahren als sich neben den Rekord-Wachstumsraten der Wirtschaft wie ein kleines grünes Pflänzchen eine aufkeimende Umweltschutz-Bewegung bemerkbar machte. Neben den ständig steigenden Produktionszahlen tauchten neue Begriffe wie „Waldsterben”, „Luftverschmutzung”, „saurer Regen” auf.



Der Normalbürger konnte mit den neuen Ausdrücken nicht viel anfangen, sie wurden von den „GRÜNEN” publiziert. Diese agierten anfangs nicht als politische Partei, sondern als Umweltaktivisten. Spektakuläre Aktionen wie die legendären Ostermärsche folgten.

Doch es fehlte ein Leitstern. Daß der amerikanische Präsident Richard Nixon bereits 1969 ein erstes „Umweltpolitikgesetz” unterzeichnete, wurde in den von der Finanz gelenkten Medien negiert.









Dann kam 1972 die UNO-Konferenz „ONLY ONE EARTH" in Stockholm mit dem Logo des „Blauen Engels". Und wie von Zauberhand geführt entwickelte das Symbol eine phantastische Dynamik in Sachen Umweltschutz. In über 150 Staaten wurde das Logo übernommen (auch von jenen, die Umweltschutz klein schreiben. Das führte so weit, daß das Logo als Gütesiegel für umweltgerechte Produkte dient. Allein in Deutschland erlangen über 3.000 Produkte das Recht, mit dem Umwelt-Loge zu werben.

Natürlich ist auch die Philatelie an der Verbreitung beteiligt. Und da bleibt es nicht aus, daß manche Markenentwerfer das Original abändern. Auf der schwedischen Marke entspricht die Abbildung dem Original, ebenso auf der UNO-Marke. In Mexiko propagiert man eine Welt für unsere Kinder und ändert das Logo. Daß man in Burkina Faso den Engel schwarz färbt ist verständlich, warum der österreichische Stempelzeichner die Abbildung ändert ist eine andere Frage.

Anläßlich einer Umweltkonferenz in Moskau bringt die Russische Post eine Ganzsache heraus, sowohl auf dem Zudruck als auch auf dem Sonderstempel ist stilisiert der Engel erkennbar. Zum 20. Jahrestag verziert Vietnam den Sonderstempel entsprechend. Und





wieder andere lassen den Umweltengel nur als Nebenmotiv auf die Marke.

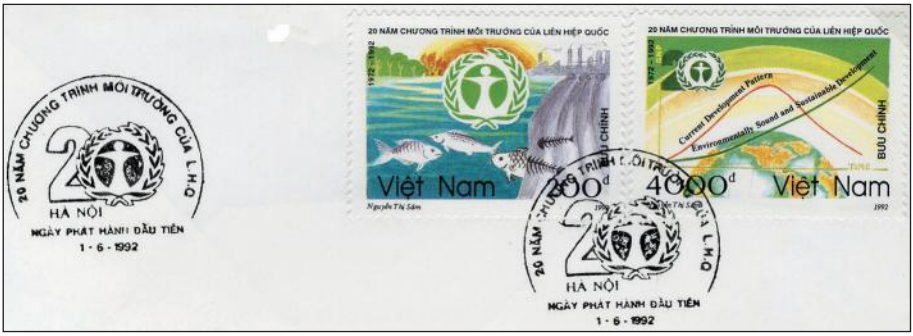




In letzter Zeit macht sich das Loge rar (nicht nur auf Briefmarken). Hat der „Blaue Engel" ausgedient? Wurde er überstrapaziert? Oder wirkt die unterschwellige Berieselung mit zweifelhaften Infos der internationalen Multis für die „Umweltschutz" nur ein Kostenfaktor ist? Sind die GRÜNEN durch ihre politische Arbeit so eingespannt, daß sie für die Umwelt keine Zeit mehr haben?

Wie ist Ihre Meinung?

Dieser Artikel wurde vor den Angriffen von Donald Trump auf die Klimaschutzabkommen verfaßt!



Johannes Kohnen

Modernes Stadtlogo für einen Weinort

Schriesheim an der Bergstraße beschritt neue Wege. Weinorte unter die Lupe zu nehmen, ist für eine ArGe, die sich mit Weinbau beschäftigt, eine Selbstverständlichkeit, zumal wenn diese Orte auch neue philatelistische Ideen entwickeln. Beim Betrachten der vorliegenden „Marke individuell" wurde mein Interesse vor allem durch die moderne Gestaltung geweckt. Der 1250 Jahre alte Weinort Schriesheim zeigt sein modernes Gesicht im neu entworfenen Jubiläumslogo für das Stadtjubiläum 2014. Damit beschritt der Weinort an der Bergstraße neue Wege der Präsentation.



Das Logo basiert auf dem Schwarz-Weiß-Plan der Stadt Schriesheim, einem Instrument der Stadtplanung und Stadtentwicklung. Aus dem Schwarz-Weiß wird im Logo eine farbkräftige Stadtgliederung: Natur- und Stadtraum. Zum Naturraum gehören selbstverständlich die Weinberge, auch wenn dies im Logo nicht direkt sichtbar wird. In der Mitte in Ost-West-Richtung der Kanzelbach (blau) und die B 3 in Nord-Süd-Richtung. Schriesheim gehört zur Metropolregion Rhein-Neckar. Das neue Logo der Stadt nimmt nun auch die Farben des Logos dieser Organisation auf. Damit werden lokale und regionale Vernetzungen sichtbar gemacht.

Zum Jubiläum erschien die Marke individuell in einer Auflage von 5.000 Stück. Sie zeigt neben dem neuen Stadtlogo als Wahrzeichen der Stadt Schriesheim die Strahlenburg. Das Stadtlogo ist in kräftigen Farben hervorgehoben. Die Strahlenburg tritt demgegenüber durch eine blassere Farbgebung in den Hintergrund. Dominierend als Motiv der Marke ist das neue Stadtlogo. Anstelle der Burg könnte die Marke alternativ andere Elemente aus der Stadtgeschichte und dem aktuellen Stadtleben Schriesheims aufnehmen und in ähnlicher Weise wie beim realisierten Motiv präsentieren. Die „abstrakte“ Form der Stadtgliederung des Logos bildet nämlich eine Art von Headline oder Struktur für vielfältige Motive aus dem Stadtgeschehen Schriesheims. Sie lassen sich auf diese Weise alle dem Natur- und Stadtraum zuordnen. Dadurch wird die Stadtgliederung und die Stadtentwicklung an konkreten Beispielen dem Betrachter der Marke vor Augen geführt.

Es liegt doch ein besonderer Reiz darin, daß dies auf kleinem Raum einer Briefmarke möglich ist. Insofern eignet sich das neue Stadtlogo sehr gut für die Entwicklung einer ganzen Serie von Briefmarken mit unterschiedlichen Motiven. Dabei stellt es nicht nur einen „Aufhänger“ für die Gestaltung dieser Motive dar, sondern gibt einen „Plan“ vor, in dem diese Motive in einem inneren Zusammenhang erscheinen, nämlich als Teile des Stadtlebens, wie es sich früher vollzog, wie es sich heute darstellt.

Die Basisinformationen zum Logo entnahm ich dem Mannheimer Morgen, „Es sollte mal was anderes sein“, Autor: Beate Stumpf, 22.3.2013 und dem Schriesheim-Blog „Beschluss zu Jubiläumslogo vertagt“ vom 21.2.2013. Eine komplexe lokalpolitische Diskussion war der Entwicklung des Logos vorausgegangen. Die moderne Lösung hat sich durchgesetzt. Das Ergebnis können wir nun unter der Lupe betrachten. Ob es allen gefällt, das steht auf einem anderen Blatt. Ich sehe darin jedenfalls ein gelungenes Konzept eines Markenmotivs, das für weitere Gestaltungsmöglichkeiten offen ist. So läßt sich unter dem Logo auch gut ein Weinmotiv unterbringen.

Page-three stamp. Wegen seiner historischen und architektonischen Bedeutung ist das „Rote Haus" heute das Wahrzeichen der Stadt Dornbirn in Österreich. Das Gebäude im Stil eines Rheintalhauses am Dornbirner Marktplatz wurde im Jahr 1639 als Wohn- und Gaststätte sowie Tanzhaus (!) an der Stelle des abgebrannten Pfarrhofs erbaut. Die Freitreppe an der Frontseite hat auch historische Bedeutung: hier wurde im Jahr 1771 offiziell verkündet, daß die Gemeinde Dornbirn sich aus der Herrschaft der Grafen von Ems freigekauft hatte. Charakteristisch und namensgebend für das „Rote Haus" ist die rote Farbe, mit der der obere hölzerne Teil des Hauses gestrichen ist – früher verwendete man dazu Ochsenblut, was wohl auch einen eigentümlichen Geruch absonderte. Berühmt ist die traditionelle Dornbirner Mohrenbier-Senfrahmsuppe, die mit Bratwurstscheiben und dunklem Brot serviert wird. Die Marke zeigt das traditionelle Gasthaus mit dem roten Anstrich, dem mächtigen Giebel und den dekorativen Fensterläden, im Vordergrund ist ein Teller mit Kalbsmedaillons an Rotweinsauce mit überbackenen Kartoffeln zu sehen.

Wir begrüßen als neues Mitglied

Frau **Sylvia Kälin** aus 4805 Brittnau in der Schweiz.

Wir wünschen ihr, daß Hühner nicht nur in ihren Alben krähen,
sondern auch auf Ausstellungen weiterhin Preise picken.

Ausstellungserfolge unserer Mitglieder

Bei der „Europäischen Meisterschaft für Thematische Philatelie" (11.–13. Mai 2017 in Essen) haben Herr Wilfried Fuchs mit „Der Fuchs und seine wechselvolle Beziehung zu den Menschen" in der Klasse „Wildtiere und Pflanzen" mit 90 Punkten Gold den 1.Platz, Herr Heinz Bürki mit „Lebendige Vielfalt des Waldes" in der Klasse „Wildtiere und Pflanzen" mit 85 Punkten Groß-Vermeil den 2.Platz, Frau Sylvia Kälin mit „Ich liebe Hühnervieh" in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere" mit 88 Punkten Groß-Vermeil den 1.Platz, Herr Hartmut Scholz mit „Die Biographie des Bieres" in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere" mit 83 Punkten Vermeil den 2.Platz und Herr Wilfried Fuchs mit „Die Erfolgsgeschichte des Weins von der Rebe zum Genuss" mit 81 Punkten Vermeil den 3.Platz erreicht.
Bei der „Multilateralen Hertogpost 2017" in s'Hertogenbosch hat Herr Carlo Lonien mit „Tabak... die Pflanze mit den sternförmigen Blüten" (Thematik) mit 87 Punkten Gold und Herr Roger Thill mit „Giftnudeln und Pilzleckereien" (Maximumkarten) mit 76 Punkten Vermeil erhalten.

Wir gratulieren herzlich

Alfred Kunz

Wein mit Tradition: „Wiener Gemischte“

Der „Wiener Gemischte“ ist der typische Wein der Weinbauregion Wien, und Wien ist ja bekanntlich die einzige Großstadt weltweit, in der innerhalb der Stadtgrenzen Weinbau betrieben wird.



Das Besondere am „Wiener Gemischten Satz“ ist eben seine Mischung. Er besteht aus mindestens drei unterschiedlichen weißen Qualitätsrebsorten, die – anders als bei Cuvée – bereits im Weingarten zusammengepflanzt und in der Folge dann auch gemeinsam verarbeitet werden. Dadurch entsteht die einzigartige Stilistik dieses typischen Wiener Weins. Sein Geschmack hängt naturgemäß ganz stark von den verwendeten Rebsorten und auch der Lage der Weingärten ab. Die prozentuelle Zusammensetzung dieses gebietstypischen Weines ist in der „Verordnung zum Wiener Gemischten Satz DAC“ (Districtus Austriae Controllatus) aus dem Jahr 2013 genau geregelt – seitdem genießt der Wein DAC-Status.

Weinbau gibt es in Wien seit mehr als 2000 Jahren, vor allem am Nussberg, Kahlenberg und Bisamberg. Die Legende sagt, daß der Nordturm des Wiener Stephansdoms mit Wein gebaut wurde: Der Wiener Wein des Jahres 1450 soll so sauer gewesen sein, daß er ungenießbar war – ein richtiger „Reifbeißer“, der die Dauben und Reifen der Fässer zu zerfressen drohte. Anstatt ihn wegzuschütten, wurde der Wein auf Geheiß Kaiser Friedrichs III. als „Gottesgabe“ zum Stephansdom gebracht und dort zum Anmischen des Mörtels und zum Löschen des Kalks verwendet.



Der „Gemischte Satz” hat im Wiener Weinbau eine lange Tradition – daher war wohl auch der damalige „Reifbeißer“ ein „Gemischter Satz”. Früher wurden in den meisten Weingärten verschiedenen Rebsorten gemeinsam gepflanzt. Um das Risiko eines Ernteausfalls zu minimieren. Erst im 19.Jahrhundert kam der sortenreine Ausbau von Weinen auf. Damit verlor der „Gemischte Satz” an Bedeutung und wurde meist nur noch als einfacher Schankwein verwendet. Auf Initiative einiger junger



Winzer erlebte der „Wiener Gemischte Satz" aber heute wieder eine Renaissance und zwar nicht nur beim Heurigen.

Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Weinbauverbandes Österreich, Abgeordneter zum Nationalrat: „Briefmarken und Wein haben einiges gemeinsam: Beides wird von echten Kennern gesammelt, verschenkt, mitunter getauscht und geschätzt. Jedenfalls sind Briefmarken und Wein wichtige Elemente unserer Kultur und tragen auf jeweils ihrer Weise zur Verständigung in unserer Gesellschaft bei".

Quellennachweis: Bilder und Text – Österreichische Post AG.

Ulrich Oltersdorf

Ingwer – Heilpflanze des Jahres 2018

Der Ingwer *(Zingiber officinale),* auch Ingber, Imber, Immerwurzel oder Ingwerwurzel genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse *(Zingiberaceae)*. Ingwer zählt zu den Wanderwörtern, die in vielen Sprachen vorkommen, der Hintergrund ist der historische globale (Gewürz-)Handel. Der englische Name ist Ginger.



Die Heimat der Ingwerpflanze ist nicht sicher bekannt. Möglicherweise hat sie ihren Ursprung auf den pazifischen Inseln. Ingwer wächst in den Tropen und Subtropen und wird in Ländern wie Indien, Indonesien, Vietnam, China, Japan, Australien, Südamerika und Nigeria angebaut. Im 9. Jahrhundert wurde die Pflanze im deutschen Sprachraum bekannt. Der größte Produzent ist Indien mit etwa 700.000 MT (2013) (1/3 der Weltproduktion), das größte Anbaugebiet ist in Nigeria, und der größte Exporteur ist China.



Der unterirdische Hauptwurzelsproß des Ingwers, das Ingwer-Rhizom, wird vor allem in Süd- und Ostasien, und dort schon seit langer Zeit, als Küchengewürz und Heilmittel verwendet. Als grünen Ingwer bezeichnet man die jung geernteten, milder schmeckenden Rhizome.



Ingwer hat antibakterielle sowie antivirale Wirkungen und wirkt antiemetisch (vor Erbrechen schützend und hilft bei Reise-, See-Krankheit), fördert die Durchblutung, steigert die Gallensaft-Produktion, lindert Husten und gilt als Aphrodisiakum. Die pharmazeutische Bezeichnung lautet *Zingiberis rhizoma.*



Ingwer wurde vom „Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim, gen. Paracelsus e.V.“ (NHV Theophrastus) zur Heilpflanze des Jahres 2018 gekürt.



Vor der Einführung der Chilischoten aus Amerika war Ingwer neben Pfeffer in Ostasien meist das einzige verfügbare scharfe Gewürz. In Asien wird Ingwer frisch auch als Gemüse verzehrt. Je nach Produktionsmethode, Erntezeitpunkt und Zubereitungsart wird Ingwer ein mildes oder scharfes Gewürz. Ingwer ist auch als naturreiner Pflanzentrunk (Ingwerpreßsaft) erhältlich.

Ingwer zählt zu den bekannteren Küchenkräutern und Gewürzen. So zerreibt man beispielsweise ein daumennagelgroßes geschältes Stück des Ingwer-Rhizoms auf der Küchenreibe und gibt es (kurz nach dem Kochen oder Braten) in Suppen oder auch auf Hühnchenfleisch. Es paßt zu Geflügel und Lamm sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Er dient pur oder in Mischungen (Curry, Chutneys, Marmeladen, Soßen) als Gewürz. Auch Lebkuchen, Printen, Milchreis, Obstsalat, Tee und fruchtige Kaltschalen werden mit gemahlenem Ingwer verfeinert. Und es gibt Ingwerbier (Ginger Ale). Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt dokumentiert.



Ingwer auf Briefmarken gibt es in Form von verschiedenen Ingwerblüten und von Ingwer-Gewürzen *(Zingiber officinale)* von folgenden Postanstalten:





- Äquatorial-Guinea (MiNr. 2092–2095, 2012). Gewürzpflanzen – u.a. Ingwer *(Zingiber officinale)*
- Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986) Gewürzkräuter. u.a. Ingwer (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068, 25.5.2012 Indische Gewürze. u.a. Ingwer
- Laos (MiNr. 2161–2166, Block 220, 30.6.2010) Heilpflanzen. u.a. Ingwer (Abb.)
- Mayotte (MiNr. 210–213, Block 11, 22.3.2008) Blockausgabe: Gewürze u.a. Ingwer (Abb.) (Block)
- Mikronesien (MiNr. 154–171, 18.11.1989) Internationale Briefmarkenausstellung WORLD STAMP EXPO '89, Washington (u.a. Ingwer – aber als Blume)
- Schweden (MiNr. 2557–2560, 9.11.2006) Weihnachten: Fensterschmuck - Ingwerbrot-Herz und Plätzchen (Abb.)
- St.Lucia (MiNr. 1200–1203, 2.12.2003) Weihnachten. Ingwerwurzel und Knospen der Afrikanischen Malve *(Hibiscus sabdariffa ruber,* „Sorrel")
- St.Vincent (MiNr. 804–807, 22.4.1985) Kräuter und Gewürze. u.a. Ingwer (Abb.)
- St. Vincent Grenadinen, Mustique (MiNr. 289–293, Block 45; 7.6.2013) Internationale Briefmarkenausstellung THAILAND 2013, Bangkok: Thailändische Küche. MiNr. 290: Ingwer und Knoblauch
- Tansania (MiNr. 4560–4570, Block 618, 26.4.2008) Gewürze aus Sansibar – Ingwerrhizom (Abb.)
- Thailand (MiNr. 3524–3535, 23.11.2015) Neujahr (II): Ingwergewächse. *Boesenbergia alba,Etlingera araneosa, Alpinia malaccensis, Zingiber sirindhorniae, Curcuma supraneeana, Hedychium flavescens, Monolophus appendiculatus, Alpinia conchigera, Etlingera hemisphaerica, Curcuma alismatifolia, Zingiber spectabile, Rhynchanthus longiflorus*

Wilhelm Herrmann

Bialowieza-Nationalpark in Polen

Der Białowieża-Nationalpark befindet sich im östlichen Polen und grenzüberschreitend im westlichen Weißrußland. Die Bialowiezer Heide ist Teil des zentraleuropäischen Tieflands im östlichen Gebiet des Weichselbeckens. In der Nähe der polnisch-weißrussischen Grenze zieht sich die Wasserscheide zwischen Ostsee und Schwarzem Meer entlang. 1972 wurde dieses Naturschutzgebiet mit insgesamt fast 2.000 km² zum Weltnaturerbe und Biosphärenreservat der UNESCO ernannt. Der Białowieża-Urwald (Bialowiezer Heide) gilt als letzter Tiefland- Urwald Europas. Der Nationalpark breitet sich auf polnischer Seite auf einer Fläche von 105,17 km² aus. Davon stehen 47,16 km² unter besonderem Schutz.

Dieses „Strenge Schutzgebiet“ darf durch Touristen nur mit Führern auf festen Routen betreten werden. Eingriffe des Menschen werden nur entlang der Touristenrouten akzeptiert. Diese beschränken sich aber auf das Freihalten der Wege, z. B. durch das Entfernen von umgestürzten Bäumen. Dies geschieht ausschließlich manuell, d. h. ohne Einsatz von Motorsägen und anderen Maschinen. Weitere Eingriffe werden auch bei Befall von Bäumen durch Schädlinge nicht vorgenommen.



Eines der letzten Rückzugsgebiete des Wisents war bereits zu Beginn der Neuzeit der Wald von Białowieża. Bereits im Mittelalter war diese entlegene Region ein privilegiertes Jagdgebiet der polnischen Könige. Wisente durften hier nur mit besonderer Bewilligung des polnischen Herrschers gejagt werden. Ab 1795 stand das Gebiet unter strengem Schutz des russischen Zaren.

Ab 1803 war in weiten Teilgebieten des Waldes Holzeinschlag untersagt. Ab 1832 wurde der Wisentbestand jährlich gezählt. Er erreichte 1857 mit 1.900 Wisenten sein Maximum. Anfang 1915 lebten noch etwa 770 Wisente in diesem Gebiet. Im Herbst 1917 waren es nur noch 150 Tiere. In den Wirren unmittelbar nach Ende des Ersten Weltkriegs fielen die meisten Tiere marodierenden Soldaten sowie Wilderern zum Opfer. Am 9. Februar 1921 wurde der letzte in freier Wildbahn lebende Wisent niedergeschossen.

Die Anfänge des Nationalparks Białowieża gehen auf das Jahr 1923 zurück. In diesem Wald- und Heidegebiet kommen bis heute Wisente vor – eine Art Wahrzeichen der Gegend. Im Februar 1921 waren wildlebende Wisente ausgerottet, und in zoologischen Gärten gab es nur noch 56 Exemplare. Dank der erfolgreichen Nachzucht konnten ab 1956 wieder Tiere im Wald von Białowieża ausgewildert werden. Mittlerweile existiert eine halbwegs stabile Population von etwa 450 Tieren. Auch vielen anderen oft bedrohten Tierarten bietet Białowieża ein Rückzugsgebiet. In diesem Naturschutzgebiet wurden nicht nur viele (seltene) Tierarten, sondern auch 3.500 Pilz- und 5.500 Pflanzenarten nachgewiesen.



Die Bedeutung des Waldes von Białowieża liegt nicht nur in seiner jahrhundertelangen Funktion als eines der letzten Rückzugsgebiete dieser Art. Aus den Beständen dieses Gebietes waren während des 19. Jahrhunderts immer wieder Wisente gefangen und an Zoos und Gehege verschenkt worden. Auf diese Bestände wurde zurückgegriffen, als in den 1920er Jahren die Bemühungen einsetzten, die Art zu erhalten. Alle heute lebenden Wisente gehen auf das Geschenk eines Bullen und vier Kühen zurück, die 1865 von Hans

Heinrich XI. von Hochberg aus dem Urwald von Białowieża in die Pleßer Wälder gebracht wurden. Sie wurden hier über einige Jahrzehnte isoliert gezüchtet. Große Bedeutung hat in der heutigen Erhaltungszucht der Bulle Plisch, der 1936 wieder nach Białowieża zurückgebracht wurde. Von ihm stammen fast alle zur Zeit im Urwald von Białowieża lebenden Wisente der Flachlandlinie ab.



Im März 2016 begann die derzeitige Regierung Polens, eine Verdreifachung der bisher zugestandenen Abholzung des Waldes zu erlauben. Es sind auch Gebiete betroffen, die bisher vor Eingriffen jeglicher Art geschützt waren. Begründet wurde diese Maßnahme mit der Bekämpfung des Borkenkäfers, die sich in einem bewußt natiurbelassenen Urwald doch ausbreiten dürfen.

Die Europäische Kommission verklagte Polen daraufhin im Juli 2017 vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg, und der Gerichtshof erließ die Anordnung eines sofortigen Abholzungsstopps. Polens Regierung ignoriert sowohl diesen Gerichtsbeschluß wie auch die Protestbewegung der polnischen Bevölkerung gegen diesen Raubbau. Die EU-Kommission wird daher auch diesen Punkt in das laufende EU-Vertragsverletzungsverfahren aufnehmen. Es ist leider zu befürchten, daß die von Jarosław Kaczyński bestimmte Politik der polnischen Regierung ihre Rechtsverstöße fortsetzen wird; so hatte ich mir die Europäische Union nicht vorgestellt. Polens früherer Außenminister Bartoszewski meint allgemein und im besonderen: „Es lohnt sich, anständig zu sein."

Auf der Briefmarke aus Polen 1999 (Mi-Nr. 3763) ist ein Dreizehenspecht *(Picoides tridactylus)* und ein Wisent *(Bison bonasus)* abgebildet. Die erste Briefmarke aus Weißrußland (1999, Mi-Nr. 317; Wisent, Wildschwein, Luchs, Hirsch, Adler, Specht) wie auch die zweite auf dieser Seite (Weißrußland 2009, Mi-Nr. 780, Wisente) verweisen auf den Nationalpark „Belaweschskaja Puschtscha", die weißrussische Seite des Białowieża-Nationalpark.

Für Umweltthemen
ist die „Agrarphilatelie" die richtige Adresse.

Uwe Kraus

Nicht nur auf der Alp

1863 haben rund 30 Personen aus Politik, Wissenschaft und Praxis am Verkehrsknotenpunkt Olten den „Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verein“ gegründet. In den ersten Statuten vom 25. Januar 1863 sind die Ziele des Vereins umschrieben. „Der Verein hat den Zweck, die Hebung der Alp- und Milchwirtschaft nach allen Seiten hin anzuregen, vorzügliche Leistungen auf diesem Gebiet zur allgemeinen Kenntnis zu bringen und so viel in seinen Kräften steht zu unterstützen.“

Vier Jahre später legte sich der Verein auch ein Organ zu: die „Alpwirtschaftlichen Monatsblätter“, die vom „schweizer. alpwirthschaftlichen Vereins“ (heute: „Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband“, „Société suisse d’économie alpestre“ bzw. „Società svizzera di economia alpestre“) herausgegeben wurde; die Zeitschrift erschien erstmals am 8. Januar 1867. Vorläufer war 1859–1866 die „Schweizer Alpwirthschaft“; verantwortlicher Redacteur beider Blätter war Rudolf Schatzmann, 1867 Direktor der landwirtschaftlichen Schule in Kreuzlingen, unterstützt von Anton Stüby, Karl Herzig und zuletzt Andreas Werthemann

Im Unterschied zur „Schweiz. Landwirtschaftlichen Zeitung“, die unter „Die Grüne“ firmiert, werden die „Alpwirtschaftlichen Monatsblätter“ in der Schweiz „Die Blaue“ genannt. Der „Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verein“ hat seinen heute Sitz in Bern. Dessen Präsident ist derzeit der Nationalrat (SVP) Erich von Siebenthal, der einen Bergbauernhof als Biobauer bewirtschaftet.


Alpwirtschaftliche Monatsblätter

Abonnements-Nachnahme

vom 1. Januar bis 31. Dezember 1913.

3.12

Fr. 3. — Ct.
Postspesen „ —. 12 „
Fr. 3. 12 Ct.

Tit. Präsidium der Gemeinde Niederurnen (Glarus)


Nr. 1. Erster Jahrgang. 8. Januar 1867.

Alpwirthschaftliche

Monatsblätter

herausgegeben

vom schweiz. alpwirthschaftlichen Verein.

Abonnementspreis: Fr. 2. 50 per Jahr. — Die Mitglieder des Vereins erhalten die Monatsblätter gratis. Inserate à 10 Cts. die Zeile. Bestellungen nimmt jeder Buchhandlung und die alten Buchhandlungen.

Redaction: R. Schatzmann, Director der landw. Schule Kreuzlingen.

Mittheilungen sind an die Redaction, Inserate an den Verleger J. J. Christen in Aarau zu adressiren.

Inhalt: Ein Wort an Alpwirthe, Aelpler und Freunde der Alpwirthschaft. — Programm der Milchproduktenausstellung 1867. — Die Versuchsstationen.

Ein Wort an Alpwirthe, Aelpler und Freunde der Alpwirthschaft!

Eine jede Zeitschrift, die neben unzähligen andern neu in's Leben tritt, hat sich vor Allem über ihren Zweck, ihre Aufgabe, ihre Mittel vor ihren Lesern auszuweisen. Die Entstehung dieser Zeitschriften ist gewöhnlich eine ganz einfache: es treten irgendwo eine Anzahl Männer zusammen, die sich die Beantwortung irgend einer Frage der Wissenschaft, des öffentlichen Lebens zum Ziele setzen; um ihren Gedanken und Wünschen in einem größern Kreise zum Durchbruch zu verhelfen, wird ein „Organ“ gegründet und dieses wird auf gut Glück in die Welt hinausgeschickt, und bittet um freundliche Aufnahme in den Kreisen, für welche es berechnet ist.

Das ist die ebenso einfache, als natürliche Entstehungsgeschichte auch unsrer alpwirthschaftlichen Monatsblätter! Im Jahre 1863 wurde unter dem Präsidium des leider zu früh abgerufenen Dr. J. Schild ein schweizerischer alpwirthschaftlicher Verein gegründet, der sich die Aufgabe stellte, eine bessere Bewirthschaftung der

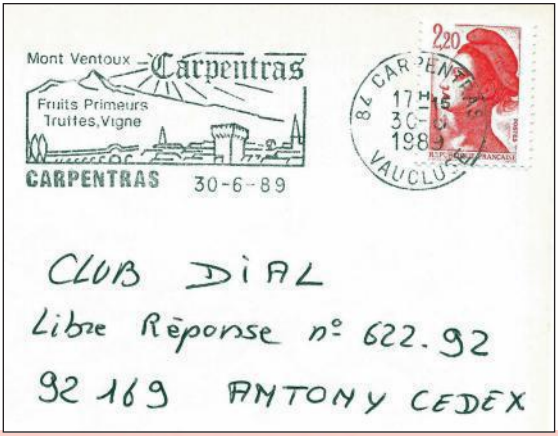
Schon 1872 trug das Blatt den Untertitel „Zeitschrift für Alpwirthe, Milchwirthe, für Alpgenossenschaften und Käsereien und Mitteilungsblatt für die Milchversuchsstation“, zu deren Direktor Schatzmann inzwischen berufen worden war. Die Zeitschrift erschien beim Verlag J. J. Christen in Aarau. Von Rudolf Schatzmann, der 1860 noch Pfarrer in Bechingen war und außerdem – wie viele Geistliche jener Zeit – sich um die wirtschaftlichen Belange seiner Schäfchen kümmerte (zum Beispiel in der Mitwirkung in Oekonomischen Gesellschaften – erschienen im Verlag Christen diverse milchwirtschaftliche Bücher, die nicht nur Handreichungen für die Verarbeitung von Milch waren, sondern auch die Geschichte der Milchwirtschaft in verschiedenen Ländern beleuchtete.

Roger Thill

„Trüffel mit Schuss“

ist der Titel des Kriminalromans von Ignaz Hold. Commissaire Papperins fünfter Fall.

Ein „Mistral“-Mord auf dem Wochenmarkt von Cabanosque – direkt unter den Augen von commissaire Jean-Luc Papperin. Warum wurde der Truffier erschossen? Droht die lokale Mafia ins Trüffelgeschäft einzusteigen? Oder haben Neid und Mißgunst zwischen Trüffelbauern zu dieser brutalen Tat geführt?



Die Ermittlungen führen commissaire Papperin und sein Team in die einsamen Eichenwälder der nördlichen Provence und in die No-Go-Zonen von Marseilles Vorstädten.

So lautet die Kurzbeschreibung zu diesem Roman. Für Freunde von Kriminalromanen und Pilzliebhabern ist dies ein spannendes und kurzweiliges Buch. Verschiedene Elemente könnten aus dem richtigen Leben stammen.

Ich jedenfalls kann das Buch empfehlen.

Ambiente-Krimis ISBN 978-3-945503-18-8

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist

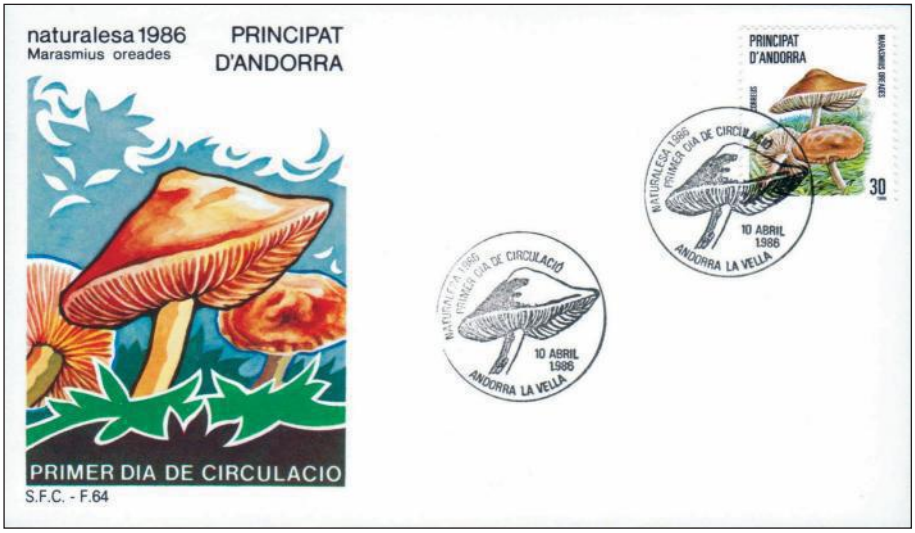


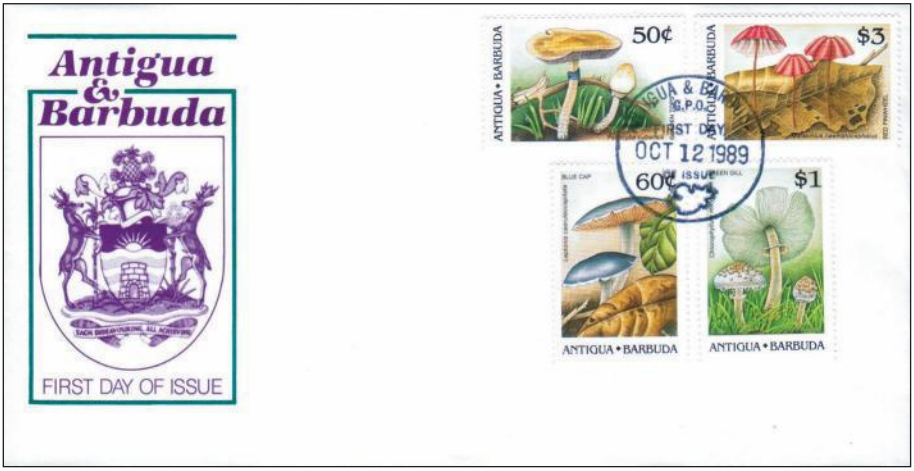
Wissenswertes über Pilze (Teil 16)

Schwindlinge und Rüblinge contra Helmlinge

Es liegt mir fern, Pilzgattungen gegeneinander auszuspielen, aber es trennt sie eine für den Pilzsammler wichtige Eigenschaft. Während die einen, nämlich die Schwindlinge *(Marasmius)* und Rüblinge (früher *Collybia,* heute aufgeteilt in *Gymnopus* und *Rhodocollybia)* durchweg ungiftig sind und zum Teil schmackhafte Speisepilze liefern sind Helmlinge *(Mycena)* für Speisezwecke unbedeutend und bis auf Ausnahmen sogar schwach giftig. Eines haben sie allerdings gemeinsam: sie können am gleichen Standort vorkommen, wachsen gesellig und erfordern, wenn man sie zur Bereicherung des Speiseplans sammeln möchte, doch schon fortgeschrittene Pilzkenntnisse.

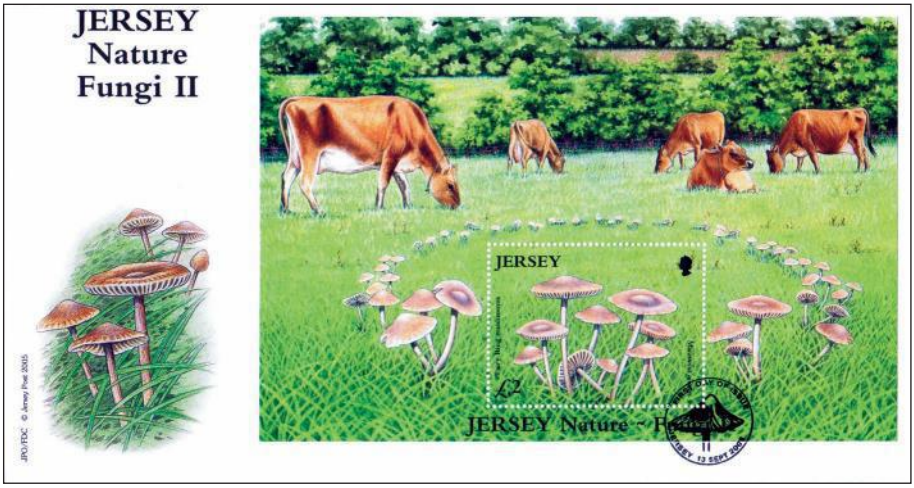
Die Schwindlinge wachsen an Pflanzenresten und Holz, in Laub- und Nadelstreu, selten auf Erde und bilden winzige bis mittelgroße Fruchtkörper mit schmutzig-weißen bis fleischfarbenen Lamellen. Ihren Namen verdanken sie einer speziellen Eigenschaft: Bei Trockenheit schrumpfen sie ein, d.h. sie „schwinden“ und nach Regen quellen sie wieder auf, so daß sie dann sogar noch fähig sind, wieder Sporen auszubilden.





Der wohl bekannteste und auch beliebteste Vertreter dieser Gilde ist der Küchen-Schwindling *(M. scorodonius)*. Im Volksmund ist er auch als Mousseron, Knoblauch-Schwindling, Knoblauchpilz, Lauchschwamm und Kleines Dürrbein bekannt. Das gebrechliche Aussehen dieses kleinen Pilzchens täuscht über seine Lebensfähigkeit und seine Duftentfaltung nach Knoblauch hinweg. Der Pilz kann gut getrocknet und pulverisiert werden. So ist er dann eine beliebte Würze für Saucen und Fleischspeisen, besonders für Hammelfleisch.

Ein weiterer geschätzter Verwandter des Küchen-Schwindlings ist der Feld- oder Nelken-Schwindling *(M. oreades)*. In älteren Pilzbüchern wird er auch als Nägleinpilz, Kreisling,



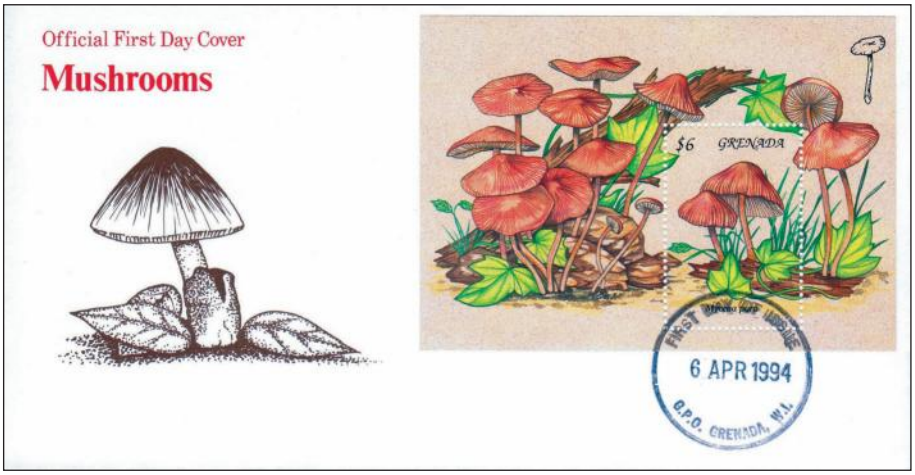
Krösling, Großes Dürrbehndl und Suppenpilz bezeichnet. Sein dünnfleischiger elastischer glatter Hut wird bis zu 6 Zentimeter breit. Der Pilz wächst gesellig vorwiegend auf Grasplätzen und an Feldrändern vom Mai bis zum Spätherbst. Leider ist er oft madig. Dies sollte uns jedoch nicht abhalten, ihm eine gebührende Beachtung zu schenken, denn einwandfreie Exemplare können die Grundlage für eine vorzügliche Pilzsuppe sein.



Den von verschiedenen Pilzautoren beschriebene Nelkengeruch kann ich in meinem langjährigen kulinarischen Umgang mit dem Pilz nicht bestätigen. Erwähnen möchte ich jedoch noch, daß er herrliche Hexenringe (auch Feenringe genannt) ausbildet, die naturgemäß von Jahr zu Jahr größer werden.

Die Rüblinge stehen den Schwindlingen sehr nahe und umfassen etwa 50 Arten. Die meisten Rüblinge sind größer als die Schwindlinge und beherbergen innerhalb ihrer Gattung auch einige durchaus als Mischpilze verwendbare Arten. So zum Beispiel den Waldfreund *(Gymnopus dryophila)* und den Knopfstieligen Rübling *(G. confluens)*.

Der Waldfreund ist einer der am häufigsten vorkommenden Pilze, er wächst oft truppweise auch in Hexenringen vom Juni bis in den Oktober hinein in Wäldern, auf Heiden und auf Grasplätzen. Sein ockerfarbener Hut wird bis zu 7 Zentimeter breit, der Rand ist oft dunkel durchfeuchtet, also hygrophan und hat an seiner Unterseite weißliche Lamellen. Für die Zubereitung als Mischpilz werden nur die Hüte genommen, die Stiele eignen sich aufgrund ihrer Zähigkeit nicht für Speisezwecke.



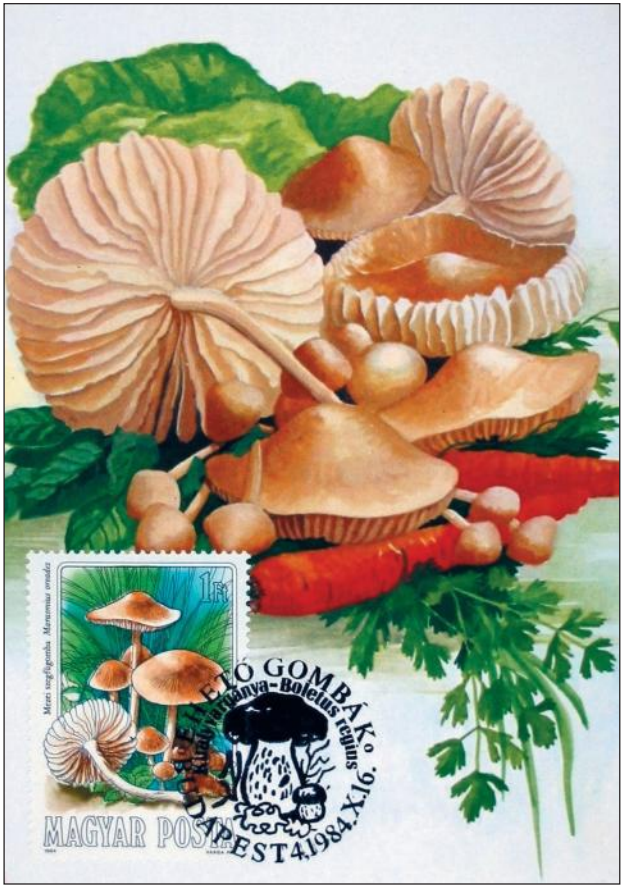


Ein gutes Bestimmungsmerkmal weist der Knopfstielige Rübling auf. Im Habitus ist er etwas kleiner und graziler als der Waldfreund, aber sonst ihm ziemlich ähnlich. Wenn man aber seinen Hut zwischen drei Finger nimmt und ihn vom Stiel abzieht, dann verbleibt am Stiel eine typische knopfartige Verdickung. Sollte man ihn zur Vermehrung eines Mischpilzgerichts benötigen, sind nur die Hüte verwendbar.

Und nun zu den Helmlingen, den Gegenspielern bezüglich der Verwendung zu Speisezwecken. Sie kommen sehr artenreich an gleichen Standorten wie die Schwindlinge und Rüblinge vor. In Europa kennen wir etwa 170 Arten und weltweit sind etwa 500 Arten nachgewiesen. Es sind kleine bis sehr kleine, meist zarte gebrechliche Blätterpilze. Ihre glockig-kegelförmig-halbkugelige Hutform hat der Gattung den Namen gegeben. Die Stiele sind dünn bis fadenförmig, relativ lang, meist hohl, feucht klebrig-schleimig und oft glasartig durchscheinend. Viele Arten sind nur mit dem Mikroskop bestimmbar. Zu den wichtigsten Merkmalen im Gelände gehören ein auffälliger Geruch u.a. nach Ammoniak, Rettich, Chlor oder ranzigem Mehl, auch Jodgeruch wird beschrieben. Aber wer weiß schon wie Jod riecht. Für viele Arten ist auch das



Vorhandensein eines weißen oder gefärbten Saftes, der aus verletzten Stellen des Hutes oder des Stiels heraustritt, typisch.



Ein sehr häufig bei uns vorkommender Helmpilz ist der Gemeine Rettich-Helmling *(Mycena pura)*. Er zeichnet sich aus durch seinen violetten, aber auch blaßgrauen bis weißen Hut, einen hutfarbenen kahlen Stiel und tief ausgebuchteten weißen Lamellen, die durch die Ausbuchtung den Stiel nicht erreichen. Der unangenehme Rettichgeruch ist so auffallend, daß Vergiftungen in Form von Verdauungsstörungen und psychotropen Erscheinungen selten sind.

Bis auf die Hutfarbe gleichen die äußeren Merkmale des Rosa-Helmlings *(Mycena rosea)* denen des Rettich-Helmlings. Erst als unterschiedliche Inhaltsstoffe entdeckt wurden, erfolgte eine eindeutige Trennung der Arten. Während die psychotrope Wirkung beim Rettich-Helmling durch Indolderivate hervorgerufen wird, ist sie beim Rosa-Helmling durch das Nervengift Muscarin bedingt. Also Hände weg von Helmlingen für Speisezwecke. Erfreuen wir uns lieber an den wunderbaren Bildern, die sie uns in der freien Natur durch ihr scharenweises Auftreten in unseren Wäldern, zwischen Moos und Blättern, an Baumstrünken und an vermoderten Ästchen entbieten. Es grenzt schon an ein Naturwunder, wenn sich innerhalb von 24 Stunden ein Waldboden in einen Teppich bestehend aus tausenden kleinen Helmlingen verwandelt. Schade nur, daß dieser Teppich so schnell wie er auftritt auch wieder vergänglich ist.





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Kichererbsen

Die Portugiesen sagen zu diesem Eintopfgericht „Cozido de grao com peras“, Kichererbsen mit Birnen. Die Kichererbsen (500 Gramm) werden in einem Topf gar gekocht (etwa 45 Minuten). In dieser Zeit werden in einem anderen Topf geräucherte Speckscheiben (presunto; etwa 100 Gramm), Schweinefleisch (500 Gramm Schulter) und/ oder Wurst (chouriço) gleichmäßig in Öl gebräunt. Mit einem Schaumlöffel wird das Angebratene herausgehoben. In den Topf wird nun Gemüse gegeben, z.B. eine Auswahl von Winterkürbis (Abóbora-menina), Süßkartoffeln, Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Staudensellerie, Lauch, sowie Birnen, und dies alles wird angedünstet. Anschließend werden die Kichererbsen und das Fleisch hinzugefügt, mit (Gemüse-)Brühe aufgefüllt, und man läßt dies für eine gute Stunde köcheln. Am Ende der Garzeit sollte nur noch wenig Wasser im Topf sein. Dann wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Petersilie garniert serviert. Die Mengenangaben sind für 4 Personen berechnet. Eine Briefmarke aus Portugal (MiNr. 4057, 20.7.2015) zeigt dieses mediterrane Gericht.



In Heft 164 (Juli 2016) hat Ulrich Oltersdorf über die Kichererbse ausführlich berichtet.

Essen am Hofe von König Artus

Die Artus-Sage spielt im 5. Jahrhundert, als Briten vor den Angelsachsen in die „Bretagne“ flohen, später kehrten sie zurück und brachten bretonische Sagen nach Wales. Dazu gehören die Geschichten von Artus, des Zauberers Merlin und den Rittern auf der Suche nach dem Heiligen Gral. König Artus hatte eine sog. Tafelrunde, an der getafelt wurde. Was gab es zu trinken? Wasser, Met, Traubensaft, sauren Wein. Was gab es zu essen? Suppen, Wild aller Art, Hühner und anderes Federvieh, Rind und Schwein. Dazu Erbsen, Bohnen, Rüben und Gemüse – Kartoffeln waren unkannt. Die Küche war armselig, nicht abwechlungsreich – ganz anders als bei Ulrich Oltersdorf, der uns in dieser Artikelserie mit Gerichten vertraut macht, nach denen sich Artus die Finger geschleckt hätte. Wie wurde gegessen? Glas-Gläser gab‘s wohl nicht, sondern Krüge und Teller aus Ton und Zinn für Suppe und Suff. Besteck: man holte das Essen mit den Händen aus den (gemeinsamen) Gefäßen, wobei ein Messer und ein piekendes Gerät mit zwei Zinken nur zum Verteilen der großen Fleischteile eingesetzt wurden. Die Suppe konnte auch ohne Löffel genossen werden. So war das damals. kh



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.

Georg Forster hatte klare Ansichten vom Bauern im Rheintal.

„Aber auch in ergiebigeren Gegenden bleibt der Weinbauer ein ärgerliches Zeichen für Indolenz und



dar aus springender Verderbtheit des moralischen Charakters. Der Weinbau beschäftigt ihn nur wenige Tage im Jahr auf eine anstrengende Art: bei dem Jäten, dem Beschneiden der Reben u.s.w. gewöhnt er sich an Müßiggang, und innerhalb seiner Wände treibt er selten Gewerbe, welches ihm ein sicheres Brodt gewähren könnte. Sechs Jahre behilft er sich kümmerlich, oder anticipirt den Kaufpreis der endlich zu hoffenden Weinlese, die gewöhnlich doch alle sieben oder acht Jahre einmal zu gerathen pflegt; und ist nun der Wein endlich trinkbar und in Menge vorhanden, so schwelgt er eine Zeitlang von dem Gewinne, der ihm nach Abzug der erhaltenen Vorschüsse übrig bleibt, und ist im folgenden Jahr ein Bettler, wie vorher."

Auf einem Bauernhof lebte eine Schar Truthähne.

Jeden Vormittag, wenn die Sonne am höchsten stand, kam der Bauer und streute Futter unter sie. Unter den Truthähnen befand sich auch ein Wissenschaftler (wir sind in einer fabulösen Geschichte!), der dieses Phänomen ein ganzes Jahr lang lückenlos beobachtete. Dann formulierte er das folgende Naturgesetz: „Jeden Vormittag um 12 Uhr gibt es Nahrung." Mit der Veröffentlichung wartete er. Am Weihnachtstag machte der Wissenschaftler dieses Naturgesetz schließlich auch in der Truthahnwelt bekannt. Am Tag der Veröffentlichung regnete es keine Nahrung. Doch der Bauer kam trotzdem zu ihnen ins Gehege.



Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Burundi	10.11.2014	3452	Pfadfinder mit Steinpilz/Fliegenpilz
Burundi	10.11.2014	3453	Pfadfinder mit Termitomyces + Agaricus
Burundi	10.11.2014	Block 475	Pfadfinder b. Zubereiten eines Pilzgerichts
Burundi	20.5.2015	Block 527–528	Sir Alexander Fleming
Burundi	20.5.2015	Block 533–534	Louis Pasteur
Burundi	18.12.2015	3548	Satanspilz *(Boletus satanas)*
Burundi	18.12.2015	3549	Strubbelkopfröhrling *(Strobilomyces strobilaceus)*
Burundi	18.12.2015	3550	Grünsporiger Schirmling *(Chlorophyllum molybdites)*
Burundi	18.12.2015	3551	Purpurfleckender Klumpfuß *(Cortinarius purpurascens)*
Burundi	18.12.2015	Block 551	Papageiensaftling *(Hygrocybe psittacina)*
Burundi	18.12.2015	3557	Tonblasser Fälbling *(Hebeloma crustuliniforme)*
Burundi	18.12.2015	3558	Rehbrauner Dachpilz *(Pluteus cervinus)*
Burundi	18.12.2015	3559	Goldtäubling *(Russula aurea)*
Burundi	18.12.2015	3560	Grüngelber Ritterling *(Tricholoma sejunctum)*
Burundi	18.12.2015	Block 556	Großer Riesenschirmling *(Macrolepiota procera)*
Burundi	18.12.2015	3562	Herkuleskeule *(Clavariadelphus pistillaris)*
Burundi	18.12.2015	3563	Spechttintling *(Coprinus picaceus)*
Burundi	18.12.2015	3564	Grüner Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides)*
Burundi	18.12.2015	3565	Ausgebreiteter Becherling *(Peziza repanda)*
Burundi	18.12.2015	Block 561	Gelber Knollenblätterpilz *(Amanita citrina)*
Burundi	18.12.2015	3573	Kahler Krempling *(Paxillus involutus)*
Burundi	18.12.2015	3574	Großer Nesterdstern *(Geastrum fornicatum)*
Burundi	18.12.2015	3575	Speisemorchel *(Morchella esculenta)*
Burundi	18.12.2015	3576	Gemeiner Orangebecherling *(Aleuria aurantia)*
Burundi	18.12.2015	Block 566	Echter Pfifferling *(Cantharellus cibarius)*
Griechenland	23.5.2016	2899-2900	Aristoteles
Guinea	27.10.2014	10787	Jackson-Wulstling *(Amanita jacksonii)*
Guinea	27.10.2014	10788	Gelber Faltenschirmling *(Leucocoprinus birnbaumii)*
Guinea	27.10.2014	10789	Indigoreizker *(Lactariuis indigo)*
Guinea	27.10.2014	10790	Grüner Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides)*
Guinea	27.10.2014	Block 2453	Gemeiner Rotfußröhrling *(Xerocomellus chysenteron)*
Guinea	22.6.2015	11038	Kahler Krempling *Paxillus involutus*
Guinea	22.6.2015	11039	Saftling *(Hygrocybe punicea)*

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Guinea	22.6.2015	11040	Trompetenpfifferling *(Craterellus lutescens)*
Guinea	22.6.2015	11041	Blaßhütiger Purpurröhrling *(Boletus rhodaxanthus)*
Guinea	22.6.2015	Block 2504	Rutenpilz *(Aseroe rubra)*
Guinea Bissau	15.5.2014	7251	Netzstieliger Hexenröhrling *(Boletus luridus)*
Guinea Bissau	15.5.2014	7252	Zuchtchampignon *(Agaricus bisporus)*
Guinea Bissau	15.5.2014	7253	Buchenrasling *(Hypsizygus tessulatus)*
Guinea Bissau	15.5.2014	7254	Steinpilz *(Boletus edulis)*
Guinea Bissau	15.5.2014	Block 1269	Austernseitling *(Pleurotus ostreatus)*
Kroatische Post	17.11.2016	445	Aristoteles + Ionische Säulen
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	55	Austernpilz *(Pleurotus ostreatus)*
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	56	Birkenpilz *(Leccinum scabrum)*
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	57	Spitzmorchel *(Morchella elata)*
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	58	Brauner Kräuterseitling *(Pleurotus eryngii)*
Malediven	16.3.2017	6803	Speisemorchel *(Morchella esculenta)*
Malediven	16.3.2017	6804	*(Psilocybe zapotecorum)*
Malediven	16.3.2017	6805	Grüner Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides)*
Malediven	16.3.2017	6806	Dunkler Hallimasch *(Amillaria ostoyae)*
Malediven	16.3.2017	Block 1026	Stadt-Champignon *(Agaricus bitorquis)*
Niger	30.11.2014	3164	Fliegenpilz *(Amanita muscaria)*
Niger	30.11.2014	3165	Edelreizker *(Lactarius deliciosus)*
Niger	30.11.2014	3166	Olivbrauner Milchling *(Lactarius turpis)*
Niger	30.11.2014	3167	Pantherpilz *(Amanita pantherina)*
Niger	30.11.2014	Block 37	Grünspargelträuschling *(Stropharia aeruginosa)*
Serb. Republik	25.11.2016	698	Heilpilze: Glänzend Lackporling *(Ganoderma lucidum)*
Serb. Republik	25.11.2016	699	Schmetterlings-Tramete *(Trametes versicolor)*
Serb. Republik	25.11.2016	700	Austernpilz *Pleurotus ostreatus*
Serb. Republik	25.11.2016	701	Echter Pfifferling *Cantharellus cibarius*
Spanien	2.5.2017	5158	Cidre (Apfelwein), Nebenmotiv in Asturien
Zentralafrik.Rep.	20.6.2014	4810	Echter Pfifferling *(Cantharellus cibarius)*
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4811	Spitzmorchel *(Morchella conica)*
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4812	Violetschuppiger Pfifferling *(Cantharellus amethysteus)*
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4813	Violetter Rötelritterling *(Lepista Nuda)*
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	Block 1175	Grüngefeldeter Täubling *(Russula virescens)*
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5055	Schupppenstieliger Wulstling *(Amanita vittadini)*
Zentralafrik.Rep.	20.11.2014	5056	Echter Pfifferling *(Cantharellus cibarius)*
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5057	Ölbaumpilz *(Omphalotus olearius)*
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5058	Hainbuchen-Raufuß *(Leccinellum griseum)*
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	Block 1224	Périgordtrüffel *(Tuber melanosporum)*

Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	14.3.2017	437	Zahnbürstenbaum aus Pakistan-Waldkiefer aus Aland
Angola	1.5.2015	1894–1897	
		Block 145	Expo 2015 Mailand, Gemüse, Früchte, Mais, Kohl
Armenien	1.12.2016	989–990	Europa – Umweltbewußt leben
Armenien	29.12.2016	1002–1003	Wilde Tulpe und Dreizähniges Knabenkraut
Aserbaidschan	14.4.2017	Block 175	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Aserbaidschan	14.4.2017	1189–1192	Bergsee, Berglandschaft, Gasquelle, Tulpenfeld
Australien	3.5.2016	4497–4500	
		Block 339	Schmetterlinge
Australien	7.6.2016	4507–4510	MKH 699 Etiketten Obstkisten: Äpfel, Trauben, Orang.
Australien	5.7.2016	4516–4519	
		Block 346	MKH 701 Eulen
Australien	6.9.2016	4546–4549	Prachtkäfer
Belgien	6.3.2017	Block 210	Hallerbos, Wald der Glockenblumen
Belgien	6.3.2017	4728–4729	Klimaschutz
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	705	Karl May, Winnetou auf Pferd
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	Block 57	Traditionelle Kaffeemühle und Kaffeeröste
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	707	Schreiadler
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	Block 58	Graureiher
Deutschland	8.6.2017	3314–3315	Winterling und Atlantisches Hasenglöckchen
Deutschland	8.6.2017	3318	Heinz Sielmann, Tierdokumentarfilmer, u.a. Ente
Deutschland	10.8.2018	3328	400 Jahre Akademie: Fruchtbringende Gesellschaft
Deutschland	7.9.2017	3334	Weinbau in Deutschland
China (VR)	9.10.2016	4843	
		Block 223	Neujahrsgrußmarke: Hahn aus Blüten
China (VR)	5.01.2017	4863–4864	
		Block 225	Jahr des Hahnes
China (Taiwan)	22.10.2016	Block 207	Philataipei 2016: Baum mit Tieren, Korallen, Fische
China (Taiwan)	1.12.2016	4128–4129	
		Block 211	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
China (Taiwan)	23.2.2017	4137–4140	Bergseen
China (Taiwan)	23.2.2017	37	ATM – Hahn
Dominik. Rep.	27.10.2016	2534–2545	Bäume

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Falklandinsel	21.11.2016	1312–1317	
		Block 51	Endemische Pflanzen
Fidschi	21.10.2015	1401–1405	Heilpflanzen: u.a. Fächerblume, Meerwein, Strandwinde
Finnland	30.5.2016	2452	Posti-Mitarbeiterin mit Rasenmäher
Frankreich	26.4.2017	6724–6735	Blumen und Kunsthandwerk
Frankreich	19.5.2017	6749	Siebenpunkt-Marienkäfer
Frankreich	19.5.2017	Block 362–364	Prachtlibelle, Feldmaikäfer, Goldlaufkäfer
Frankreich	24.6.2017	6772	Tourismus: Trabrennen in Rambouillet
Grenada	26.8.2015	5047–5050	
		Block 711	Orchideen
Griechenland	7.4.2017	2949	
		aus 2944–2949	Weingut: Rotweinflasche mit Glas
Großbritannien	6.4.2017	4030–4037	Sportpferde
Großbritannien	4.5.2017	4038–4047	Singvögel u.a. Kohlmeise, Zaunk., Feldlerche, Kuckuck
Großbritannien	20.6.2017	4058–4063	Wind- und Wassermühlen
Großbritannien	31.7.2017	4074–4079	MKH 188 – 1. Weltkrieg, Klatschmohn
Guernsey	4.5.2017	1610–1615,	
		Block 83	Schlösser: Cornet + Gärten
Guinea-Bissau	15.5.2014	7236–7239	
		Block 1266	Orchideen
Indien	4.10.2016	3007	100 Jahre Forschungsinstitut f Wasser- u. Energiewirt.
Indien	13.2.2017	3119	Rote Rose
Indien	23.2.2017	3120–3123	
		Block 156	Marienkäfer
Indonesien	21.10.2016	Block 329	Philataipei 2016: Ährenträgerpfau
Indonesien	5.11.2016	Block 330–332	Schmetterlinge
Indonesien	21.1.2017	3278–79	
		Block 333	Jahr des Hahnes
Island	27.4.2017	1522–1523	Tourismus: Reittouren, Pferd, Gletschertouren
Island	27.4.2017	1529–1530	Tierbabys: Ziege und Katze
Isle of Man	3.5.2017	2239–2244	Green Man, Farm, Kühe, Felder, Bäume
Israel	4.4.2017	2557–2559	Siedlungsbau: u.a. Apfel, Dattelplantage
Italien	1.3.2017	3969	Gedünsteter Stockfisch in Milchsauce mit Polenta
Italien	22.3.2017	3972	Provolone-Käselaib, Salatblatt, Rispentomaten
Japan	15.2.2017	8392–8401	u.a. Kirschblüten, Löwenmaul, Lupine, Anemone, Mimose
Japan	24.2.2017	8402–8409	u.a. Möhren, Bambussprossen, Erdbeeren, Klee, Raps
Japan	4.4.2017	8438–8442	Gastfreundschaft: Blumen: Hortensie, Margarite, Tulpe
Japan	28.4.2017	8490–8499	Naturdenkmäler: Fauna & Flora

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Jersey	7.6.2017	2119	
		aus 2116–2121	Lions: u.a. Bekämpfung v Umweltproblemen, Bäume
Jersey	14.6.2017	2123–2128	
		Block 155	Darwin: u.a. Fink, Fledermaus, Wildschwein, Darwin
Jersey	1.9.2017	2143–2148	
		Block 159–60	Schmetterlinge
Kasachstan	16.11.2016	985–986	Nation. Sportspiele: Mädchenjagd, Buzkaschi: Pferde
Kasachstan	5.12.2016	991–992	Gefährdete Fauna: Marder
Kirgisien	25.1.2017	882	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Kirgisien	25.2.2017	883–886	Weltweiter Naturschutz: Krauskopfpelikan
Kirgisien	25.3.2017	887–888	Greip-Tulpe und Schwarzstorch
Kirgisien	15.4.2017	889	At-Chabysh-Reiterspiele
Kirgisien	6.5.2017	890–892	Unesco Welterbe: Naurlandschaften
Korea - Süd	20.2.2017	3185–3186	
		Block 765	Gefährdete Fauna: Langschwanzgoral
Korea - Süd	1.12.2016	3175–3176	
		Block 764	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Korea - Süd	3.4.2017	3198	Freimarke: Sharonrose
Kosovo	4.2.2017	372–375	Haustiere: Bardhokschafe, Ziege
Kosovo	3.3.2017	378–380	Einheimische Pflanzen: Solenanthus, Aster, Tulipa
Kroatien	10.7.2017	1289	Bäume des Mittelmeerraumes: Echter Ölbaum
Kuba	10.3.2016	6078–6081	Amerikanische Tierwelt u.a. Amerikanischer Bison
Kuba	23.5.2016	6107–6112	
		Block 339	Baumratten
Kuba	26.5.2016	6114–6121	Nationalmuseum für Naturgeschichte: Blüten Amerikas
Kyrgyz Expr.Post	3.2.2017	53–54	Weihnachtsbaum und Hahn
Lettland	18.6.2017	1018	Europäischer Dachs
Lettland	14.7.2017	1019–1020	Schafstelze, Kleines Sumpfhuhn
Liechtenstein	08.6.2017	1858–1861	Naturschutzgebiete, Gampriner Seelein
Litauen	08.4.2017	1248–1249	Rotes Buch gefährdete Tierarten: Waldbirkenmaus, Gartenschläfer
Litauen	20.5.2017	1252	Kulinarisches Erbe: Kümmelkäse
Makedonien	16.11.2016	784	Gemüse: Gartenspinat
Makedonien	15.3.2017	787	Gemüse: Zucchini
Makedonien	22.3.2017	788	Gemüse: Kartoffel
Malaysia	1.10.2016	2279–2276	Freimarken, u.a. Obst, Fauna, Flora
Malaysia	10.1.2017	2308–2310	
		Block 219–220	Haushuhn

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Malaysia	24.1.2017	2313–2315	
		Block 221	Chinesische Festtagsspeisen, u.a. Mandarinen, Salat
Malaysia	21.2.2017	2321–2326	
		Block 222	Orchideen
Malediven	28.12.2016	6752–6755	
		Block 1015–1016	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Malta	10.7.2017	1967–1968	Bäume des Mittelmeerraumes: Sandarakbaum
Moldawien	30.5.2017	1005–1008	Bot. Garten Chisinäu: Fingerhut, Akelei, Pfingstrose, Lilie
Monaco	28.4.2017	Block 122	Internation. Wettbewerb der Floristen: Blumengestecke
Monaco	2.5.2017	3344–3345	Edelkoralle – Zwerg Glockenblume
Monaco	16.5.2017	3348	Die Gärten von Saint Martin – Parkanlage
Mongolei	5.7.2016	3984	Hände mit Gebäuden, Vieh, Lkw und Mähdrescher
Mongolei	30.10.2016	3989–3993	Nutztiere: Schaf, Ziege, Rind, Pferd, Kamel
Mongolei	11.12.2016	3996–3999	Transportmittel Rentier, Pferde, Ochsen, Kamelkarren
Niederlande	24.4.2017	3584–3593	Botanische Gärten in den Niederlanden
Niederlande	19.6.2017	3605–3614	Niederländ. Leckereien: u.a. Kuchen, Brot, Zwiebeln
Niger	30.11.2014	3155–3158	
		Block 375	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schafes
Norfolk Insel	17.1.2017	1270–1271	Wasserfälle
Norwegen	2.1.2017	1927–1928	Vögel: Merlin und Baumfalke
Norwegen	29.3.2017	1934	Wildlebende Tiere: Reh
Österreich	9.5.2017	3340	Schloß Schönbrunn – Parkanlage
Österreich	28.7.2017	3352	Briefmarke mit Eiche aus Eichenholz
Österreich	24.8.2017	Block 96	Einspänniger Landpostwagen mit Postillon
Philippinen	16.12.2016	5113–5114	
		Block 358	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Portugal	12.5.2017	4260–4263	Port. Nachspeisen: u.a. Eiersüßspeise, Queijadas
Portugal	31.5.2017	4269–4274	Port. Nachspeisen: u.a. Pastel de Tentugal, Tigeladas
Portugal	17.6.2017	4275–4278,	
		Block 415	Portugiesische Textilindustrie, u.a. Wolle, Leinen, Seide
Qatar	12.11.2014	Block 79	Konferenz der int. Org. der Araberpferde WAHO
Rumänien	17.3.2017	7188–7191	Pfingstrose, Basilikum, Schwertlilie, Ölrose
Rumänien	29.3.2017	7196–7201	Korkenzieher
Rumänien	29.3.2017	Block 695	N.P. Samuelsen-Korkenzieher
Rumänien	7.4.2017	7203–7206	Blumenfestival „Tulpensymphonie“
Rumänien	11.5.2017	7218–7221,	
		Block 700	Gefährdete Arten, u.a. Kaiseradler, Merlin, Fischotter
Rußland	29.3.2017	2424–2427	125 Jahre Arboretum in Sotschi, Blumen
Rußland	17.5.2017	2438–2441	Russ. Fabeln: Hahn, Wolf, Fuchs, Traube, Hase, Kranich

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Rußland	05.6.2017	2446	Jahr der Ökologie: Flußlandschaft
Schweiz	11.5.2017	2499	Schweizer Trachten-und Alpenhirtfest
Schweiz	7.9.2017	Block 64	Frau riecht an Quitte: Marke riecht nach Quitte
Serbien	16.3.2017	718–721	Geschütze Tierarten: Eulen
Serbien	27.4.2017	737–740	Autochthone Obstsorten: u.a. Birne, Pflaume, Apfel, Walnuß
Serbien	1.6.2017	748–749	Europ. Naturschutz: Schilfufer – Fliegende Ente
Singapur	18.10.2016	2409–2410	
		Block 224	Vanda Blume und Jasminum – Pakistan-Singapur
Singapur	6.1.2017	2423–2425	
		Block 227	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Singapur	6.1.2017	2428	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Slowenien	10.7.2017	1254	Bäume d Mittelmeerraumes: Westlicher Erdbeerbaum
Spanien	1.3.2017	5137	Provinz Caceres: u.a. Paprikapulver, Iberico-Schinken
Spanien	21.3.2017	5143	Humanitäre Luftfahrt: u.a. Maiskolben und Weizenähre
Spanien	3.4.2017	5148	Barcelona: u.a. Crema Catalana, rote Rose
Spanien	2.5.2017	5157	Cordoba: u.a. Blumentöpfe, Wildschwein, Traube
Spanien	2.5.2017	5158	Asturien: u.a. Holzschuhe, Cider, Bohnensuppe
Spanien	1.6.2017	5173	Provinz Tarragona: u.a. Haselnüsse
Tadschikistan	20.1.2017	753–754	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Thailand	10.8.2016	3612	Int. Briefmarkenausstellung: Lotusblume
Thailand	16.8.2016	3614	100 Jahre Reisforschung in Thailand
Thailand	15.11.2016	3617–3622	Neujahr: Canna-Hybriden
Thailand	1.1.2017	3624	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Thailand	7.2.2017	3626	Valentinstag: Rose
Tschech. Rep.	17.5.2017	Block 63	Operation Anthropoid: im Rand des Blocks Rosen
Ungarn	5.5.2017	5889	Landschaft von Nagybanya, Gemälde von Bela Ivanyi
Ungarn	3.7.2017	5907–5910	
		Block 402	Schleiereule, Waldkauz, Waldohreule, Steinkauz, Eule
USA	17.1.2016	5215	Birne der Sorte „Rote Anjou“
USA	19.2.2016	5231	Spätburgundertrauben
USA	7.3.2017	5373–5382	Arbeitsbeschaffungsbehörde WPA: u.a. Parks
USA	20.4.2017	5385–5390	Lat.amerik. Speisen, u.a. Mais, Kartoffel, Paprika, Zwiebeln
USA	2.5.2017	5292–5293	Grußmarken: Knopflochsträußchen und Handstrauß
USA	5.5.2017	5394	Freimarke: Gartenerdbeere
Usbekistan	30.3.2017	1172–1180	Vögel: u.a. Kranich, Wachtel, Weißstorch, Felsentaube
Usbekistan	12.5.2017	1184–1185	
		Block 84	Flora: Hibiskus, Safran, Steppenkerze
Vatikanstadt	4.5.2017	1903–1904	Petrus, Hahn, Schlüssel und Paulus, Buch, Schwert
Venezuela	1.10.2015	4364–4373	Nationaler Tag des Kakaos

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Venezuela	13.10.2016	4375–4382	Schutz der Vielfalt des Lebens, Pflanzen und Tiere
Vietnam	20.12.2016	3728–3729	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
UN Genf	11.5.2017	1004–1007	u.a. Affenbrotbaum, Grünes Marmorkrötchen
UN Genf	5.6.2017	1008–1009	Schnee-Eule und Rotahorne und Espenstämme
UN Wien	11.5.2017	979–982	u.a. Westkauk. Steinbock, Afrikan. Wilder Ingwer
UN Wien	5.6.2017	983–984	Int. Tag der Umwelt, Moraine Lake, Rocky Mountains
Weißrußland	22.3.2017	1186	Vogel des Jahres: Haubenlerche
Weißrußland	27.4.2017	1189–1192	Gef. Tiere: Feldhamster, Hermelin, Dachs, Braunbär
Weißrußland	3.5.2017	1193–1194	
		Block 150	Bot. Garten Minsk, Narzisse, Tulpe
Zentralafrik. Rep	20.11.2014	5060–5063 Block 1225	Orchideen
Zentralafrik. Rep	15.12.2014	5180–5183 Block 1249	Frösche
Zypern	10.7.2017	1376	Bäume Mittelmeeraum: Phantasiebaum: Ölbaum, Kiefer

Roger Thill

„Die dunkle Seite des Mondes“

so lautet der Titel des Romanes von Martin Suter (Diogenes ISBN 978 3 257 23301 8) Lange findet man in diesem Buch keinen Bezug zu den Pilzen! Das Buch beinhaltet sozialkritische Aspekte, Natur kommt nicht zu kurz und die Pilze werden, je tiefer man sich in den Roman hineinliest, immer allgegenwärtiger. Das Leben der Hauptperson nimmt unerwartete Züge an. Das Buch kann jedenfalls zum Nachdenken anregen, insbesondere in unserer heutigen schnelllebigen und immer mehr auf Profit ausgerichteten Welt.

Starwirtschaftsanwalt Urs Blank, fünfundvierzig, Fachmann für Fusionsverhandlungen, hat seine Gefühle im Griff. Doch dann gerät sein Leben aus den Fugen. Ein Trip mit halluzinogenen Pilzen führt zu einer gefährlichen Persönlichkeitsveränderung, aus der ihn niemand zurückzuholen vermag. Blank flieht in den Wald. Bis er endlich begreift: Es gibt nur einen Weg, um sich aus diesem Alptraum zu befreien.



„Das Buch ist spannend wie ein Thriller und trifft wie ein Psycho-Roman – eine ungewöhnliche Variante von Dr Jekyll und Mr. Hyde“ so Karin Weber-Duve („Brigitte“, Hamburg).

Dem kann ich nur beipflichten.



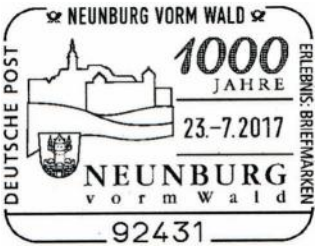
Unsere Themen im Stempelbild

Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Es ist nur ein Gerücht, aber ein verleumderisches: In einer Bratwurst soll immer das letzte vom Metzger überfahrene Tier verarbeitet sein. Richtig ist: Nur der Metzger weiß, was die Thüringer Bratwurst enthält. Im Südtiroler Wein werden wie in allen italienischen Weinen nur die edelsten Trauben verarbeitet – kein Zusatz von Glykol, kein sonstigen Weinpanschereien. Völlig neu ist für mich die Kombination von Bratwurst mit Wein oder ist's Wein mit Bratwurst? Deutschlands nördlichstes Weinbaugebiet ist die Saale-Unstrut-Region, die rund 750 Hektar umfaßt und in der seit über 1000 Jahren Wein angebaut wird (zur Erinnerung: um das Jahr 1000 erlebten unsere germanischen und slawischen Vorfahren eine Warm-Klima-Episode, die den Weinanbau sogar in England erlaubte). Zur Region zählen auch 10 Hektar Weinanbaugebiet in Werder an der Havel (bei Berlin) und 3,2 Hektar bei Quedlinburg. In Wikipedia werden die Saale-Unstrut-Weine so beschrieben: „Gebietstypisch zeichnen sich die Weine von Saale-Unstrut durch ein feingliedriges und fruchtiges Bukett mit mineralischen Nuancen aus." Nun, man könnte auch sagen: „Wenn man een eenzjes Achtel über die Fahne kippt, zieht sich det janze Regiment zusammen." Damit war zwar der Wein in Brandenburg und insbesondere vom Berliner Kreuzberg („Götzescher Weinberg") gemeint, aber der Thüringer Wein läßt immerhin noch eine Kompanie zusammenrücken. 50 verschiedene Rebsorten werden in Thüringen angebaut, davon etwa ein Viertel Rotweine (darunter der unvermeidbare Dornfelder). Auch in Thüringen wird der Wein in Gläsern ausgeschenkt, die nur ein Fünftele fassen. Die Tiroler Schinkenwurst ist eine Jagdwurst mit sichtbaren Fleischstücken aus Rindfleischbrät und Schweinefleisch. Ein Synonym ist Hallauer Schinkenwurst. Ganz anders ist die Thüringer Bratwurst, deren Masse eine feine Struktur von höchstens 3 Millimeter Körnung hat, die in feine Schweinedärme abgefüllt wird und als Thüringer Rostbratwurst seit 2004 eine geschützte Bezeichnung ist, doch Zutaten kann man aus aller Welt nehmen. Viele Leute mögen Rossbratwurst – aber das ist ein ganz anderes Thema. Die Thüringer Rostbratwurst hat eine jahrhundertealte Tradition. Die älteste bekannte urkundliche Erwähnung einer Bratwurst in der Region stammt aus dem Jahr 1404.



Neunburg vorm Wald ist 1000 Jahre alt. Wir sehen auf dem Stempel eine stilisierte Stadtidylle mit Turm und davor die oberpfälzische Landschaft. Aus dieser Stadt kam Johann Agricola (Arzt, Alchemist und Salinenfachmann) und der Reformator Johann Schlaginhaufen. Hier gründete Karoline Gerhardinger die „Armen Schulschwestern von Unserer Lieben Frau“. Der ursprüngliche Ort wurde 1017 als Níwnbúrg in einer Schenkungsurkunde von Kaiser Heinrich II. erstmals erwähnt. Ab 1289 hatte der Ort das Marktrecht, ab 1300 das Stadtrecht. Der Aufschwung war der Lage an einer Handelsstraße nach Böhmen zu verdanken. Unter Ruprecht II. wurde Neunburg vorm Wald 1354 eine Residenzstadt der pfälzischen Wittelsbacher. Die Burg wurde umgebaut und die Stadt erhielt das Braurecht; da galt noch nicht das bayerische Braurecht. Schon in der Mitte des 15. Jahrhunderts begann der wirtschaftliche Niedergang der Stadt. Es geht die Fama, daß „hinterm Wald“ hinter den sieben Bergen die sieben Zwerge lebten. Beatrix von Bayern, zweite Frau des Johann von Pfalz-Neumarkt, soll hier versucht haben, ihre Stieftochter Sneewittchen vom Leben zum Tode zu befördern, was mit einem giftigen Apfel zusammenhängt. In der Nähe (Rosenheim und Regensburg) wurde von Fritz M. Fend auch ein „Schneewittchensarg“ gebaut: der „Messerschmitt Kabinenroller KR200“ mit seiner zur Seite abklappbaren Plexiglaskuppel; als „Schneewittchensarg“ wurde auch der „Phonosuper SK 4“ von Braun (das Geheimnis des Stereo-Hörens war noch unbekannt) mit einer Plastikhaube (wie sie immer bei Zeichnungen von Schneewittchens Sarg zu sehen ist) bezeichnet. Ein weiterer Sarg sollte im nahen Wackersdorf gebaut werden: hier war ein Bau geplant, der in der ganzen Republik heiligsten Zorn hervorrief und schließlich daran scheiterte. Mehr ist zu Neunburg vorm Wald und seiner Umgebung nicht zu bemerken, aber jeder Holzsammler benötigt den Stempel.

Seit 17 Jahren veranstaltet die Briefmarkensammlergemeinschaft von 1932 in Hofgeismar eine Ausstellung unter der Bezeichnung „Märchenposta“. In diesem Rahmen hat die „Arge Literatur/Theater/Märchen e.V.“ einen Stempel anfertigen lassen; gezeigt wird eine Illustration zu der Geschichte „Die beiden Enten und der Frosch“ von Wilhelm Busch. Worum geht‘s? Lassen wir Wilhelm Busch sprechen: „Sieh da, zwei Enten jung und schön, / Die wollen an den Teich hingehn. / Zum Teiche gehn sie munter / Und tauchen die Köpfe unter. / Die eine in der Goschen / Trägt einen grünen Froschen. / Sie denkt allein ihn zu verschlingen. / Das soll ihr aber nicht gelingen. / Die Ente und der Enterich, / Die ziehn den Frosch ganz fürchterlich. / Sie ziehn ihn in die Quere, / Das tut ihm weh gar sehre.“ Dem Frosch gelingt die Flucht, die streitenden Enten aber werden gefangen (es freut sich der dritte): „Da kommt der Koch herbei sogleich / Und lacht: Hehe, jetzt hab‘ ich euch!“ Und wie ergings dem Frosch: „Drei Wochen war der Frosch so krank! / Jetzt raucht er wieder. Gott sei Dank!“ Da kommt dieses geflügelte Wort her. Die Geschichte erschien um 1890 im „Verlag Braun & Schneider“ als Nr. 325 (von über 1200) der „Münchner Bilderbogen“ mit 15 Holzstichillustrationen als Einblattdruck.



Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 169/Oktober 2017 / Auflage 120 Exemplare, gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier.

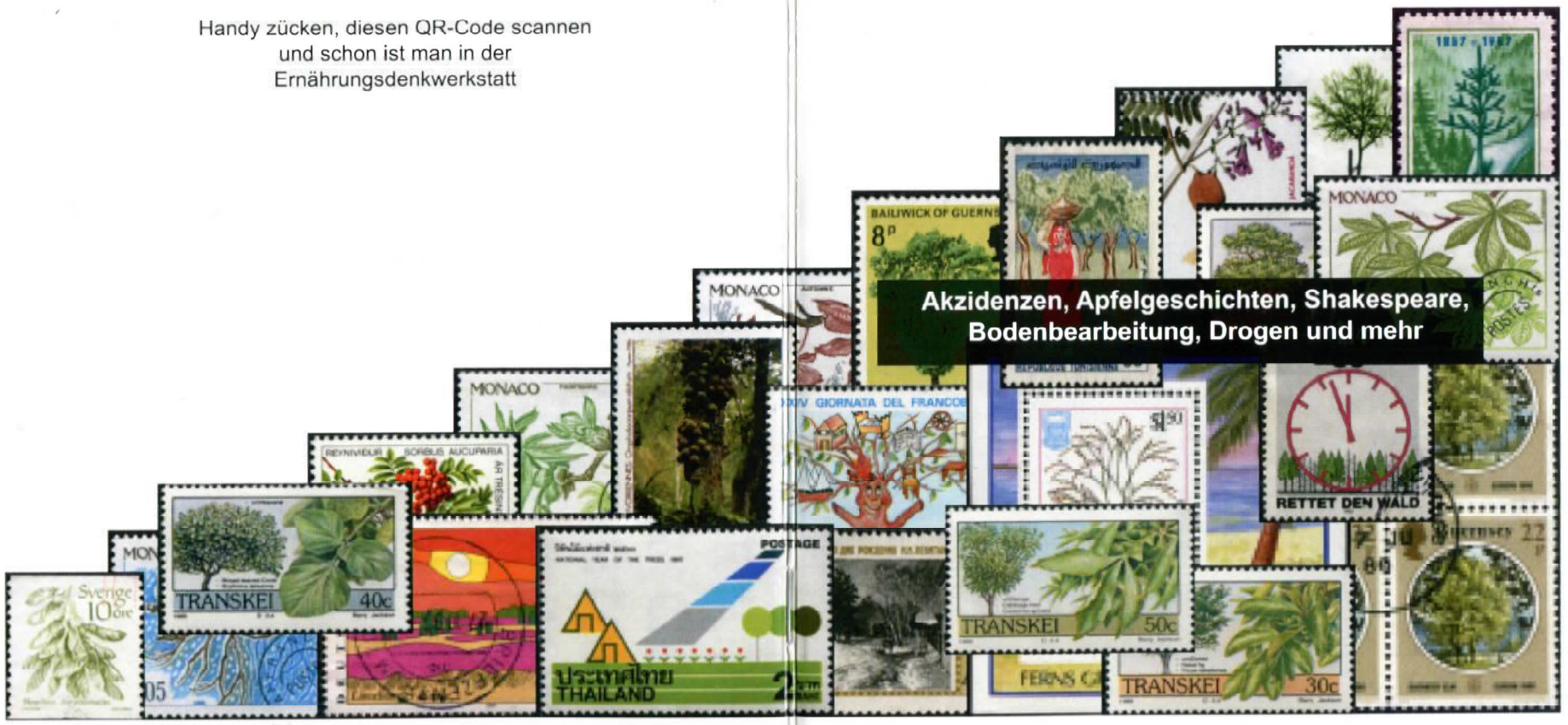


Mrs John Douglas liest das derzeitige Heft. Auf die Fortsetzung der diversen „Cliffhangers" wird sie bis zum Januar 2018 warten müssen. Aber dann ...

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Agrarphilatelie 170 · Januar 2018

Vierteljahresheft der
Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Akzidenzen, Apfelgeschichten, Shakespeare, Bodenbearbeitung, Drogen und mehr

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder

ich hoffe, Sie werden den Jahreswechsel gut hinter sich bringen. Ich bin mir sicher, daß Sie bestimmt mit guten Vorsätzen in das neue Jahr gestartet sind. Wir nehmen nicht nur die Vorsätze mit ins neue Jahr, oft machen wir uns auch Gedanken darüber, wie das Jahr werden wird. Wird es Veränderungen geben? Berufliche? Private? Gesundheitliche?

Vielleicht haben wir im Dezember 2017 das vergangene Jahr Revue passieren lassen und festgestellt, daß wir nicht alles „erfüllt“ haben, was wir uns zum Jahreswechsel 2016/2017 vorgenommen haben.

Mein Arbeitsbereich, unser Sammelgebiet, die Landwirtschaft, unterliegt ständigen Veränderungen. Seien es neue Gesetze und Verordnungen, neue Technologien oder neue Kundenanforderungen. Leider verändert sich ebenso das Image der „Bauern“ – die Wertschätzung wird in meinen Augen immer geringer. Nicht zuletzt angetrieben durch die „Geiz-ist-geil“-Mentalität. Ich finde es schade, daß gerade in Deutschland die Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte immer weniger Geld für die Produkte bekommen, bei gleichzeitig steigenden Anforderungen. Ich hoffe, daß wir bald den Umkehrschwung erleben dürfen.

Der Umkehrschwung ist auch ein Wunsch der philatelistischen Verbände. Trotz sinkender Mitgliederzahlen sind die Vereine optimistisch. Philatelistische Veranstaltungen werden immer noch gut besucht; von Vereinen in meiner Umgebung höre ich diesbezüglich nichts Gegenteiliges. Auch mein Heimatverein, der BSV Speyer, war mit der SPIREX ’17 Ende September, in deren Rahmen die Jahreshauptversammlung der ArGe stattgefunden hat, sehr zufrieden. Den Bericht zu unserer Hauptversammlung 2017 finden Sie in dieser Ausgabe auf Seite 4 ff. Die Jahreshauptversammlung 2018 ist für Sindelfingen geplant.

Treffpunkt der Mitglieder unserer ArGe ist nicht nur unsere Jahreshauptversammlung. In diesem Jahr steht noch eine Jubiläumsveranstaltung im philatelistischen Kalender – die

60. Exphimo. Der Themen-Bereich der Veranstaltung, welche vom 19.–21. Mai 2018 in Bad Mondorf stattfindet, ist die Ornithologie. Die Veranstalter freuen sich darauf, Sie willkommen zu heißen. Bitte unterstützen Sie Veranstaltungen wie diese mit ihrer Teilnahme.

In 2018 wartet noch ein weiteres Highlight auf Sie – das neue Märchen. Diesmal dürfen Sie sich an „Tischlein deck dich“ erfreuen. Ich habe keinen Zweifel daran, daß es wie seine Vorgänger viele Liebhaber finden wird.

Ich wünsche Ihnen im Namen des gesamten Vorstands ein gutes, erfolgreiches und vor allem gesundes Jahr 2018 und freue mich auf ein Wiedersehen (spätestens) in Sindelfingen.

Anja Stähler



Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www. agrarphilatelie. de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www. mykothek. de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt

Roger Thill lieferte für die Umschlagsseiten Bäume, Bäume, Bäume – also einen Wald.

Inhaltsverzeichnis

Protokoll der Jahreshauptversammlung der ArGe	4
Wir begrüßen als neues Mitglied	7
Georg Zieler war ein Holtzhauer	8
Page-three stamp	8
Ein Kampf um Drogen: Alkohol (eine Ausstellungssammlung, Teil 3)	9
Ein Kampf um Drogen: Tabak (eine Ausstellungssammlung, Teil 4)	14
Beiß nicht gleich in jeden Apfel (Teil 4)	20
Hans im Glück, die Gisela und wir (Teil 4 und Schluß)	24
Superfrucht Cranberry, eine Moosbeere	30
Nüchtern betrachtet	33
Das muß auch einmal gesagt werden	34
Natur- und Umweltlogos	35
Unser neues landwirtschaftliches Märchen	38
Buchempfehlung: „Das geheimnisvolle Leben der Pilze“	38
Hier spricht der Mykophilatelist: Kernpilze (Teil 17)	39
Über Mutterkorn	43
Geräte zur Bearbeitung des Bodens (1.Furche)	44
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Mežerli	49
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	50
In Zeiten des Klimawandels: Unernstes zum Ernst der Lage	53
Pflanzen bei Shakespeare: Mandel und Binse (5. Aufführung)	54
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	56
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Anja Stähler, Hans-Peter Blume, Johannes Kohnen, Siegfried Holstein, Adolf Blaumäuer, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Heinz Wienold, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gäste: Uwe Kraus, Walter Baldus und Ursula Schäuble



Redaktionsschluß:

Der war rechtzeitig, sodaß die Druckerei nicht wegen der sonstigen Glückwunschdrucksachen und die Post auch nicht in die Bredouille kam.

Protokoll der Jahreshauptversammlung der ArGe

am Samstag, dem 30. September 2017, in Speyer (im Gemeindesaal der Christusgemeinde Speyer) (im Rahmen des 110jährigen Bestehens des BSV Speyer und der Briefmarken-Ausstellung in der Siedlungsschule Speyer)

Zur Jahreshauptversammlung war rechtzeitig und ordnungsgemäß einberufen worden (im Juli 2017 – Heft 168 der „Agrarphilatelie“).

Die Sitzung begann um 14.10 Uhr mit der Begrüßung durch unsere Vorsitzende Anja Stähler (TOP 1). Zum Protokollführer wurde Ulrich Oltersdorf gewählt (TOP 2). Es waren 10 stimmberechtige Mitglieder anwesend (TOP 3).

Den Jahresbericht 2017 (TOP 4) trug unsere 1. Vorsitzende, Anja Stähler, vor. Sie hätte krankheitsbedingt an der letzten Hauptversammlung nicht teilnehmen können; deshalb freue sie sich um so mehr, die Teilnehmer der ArGe-Jahreshauptversammlung in Speyer im Rahmen des 110jährigen Bestehens des BSV Speyer – ihrem Heimatverein – wiederzusehen.



Die Teilnehmer der Jahreshauptversammlung 2017 (v.l.n.r.): Harald Janssen, Roger Thill, Gerhard Mohr, Max Walter, Johannes Kohnen, Klaus Henseler, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien und Anja Stähler.

Solche Feierlichkeiten und philatelistische Veranstaltungen wie Ausstellungen und Tauschtage bieten, so Anja Stähler, immer wieder die Möglichkeit, sowohl bekannte wie auch neue Sammler kennenzulernen. Es ist nicht selten, daß sich hier in Gesprächen Gemeinsamkeiten offenbaren.

Leider zeigt sich aber auch die negative Seite – die schwindende Zahl an Sammlern. Obwohl diese Zahl größer ist als die der „neuen Sammler" bzw. der Eintritte freue sie sich immer sehr, wenn die ArGe neue Mitglieder gewinne.

Nicht nur neue Mitglieder, auch die Erfolge langjähriger Mitglieder sind etwas Besonderes, auf das sie stolz sei und auf das die ArGe stolz sein kann. Nicht nur bei Rang-Ausstellungen, sondern auch bei Meisterschaften wie der „Europäischen Meisterschaft für Thematische Philatelie" haben ArGe-Aussteller zahlreiche Erfolge verbucht. Sie spreche ihren Dank für deren Hartnäckigkeit und die Bereitschaft, sich immer wieder aufs Neue mit den Juroren auseinanderzusetzen, und sie gratuliere herzlich zu dem Erreichten.

Eine weitere Stärke unserer ArGe ist die grenzüberschreitende Zusammenarbeit, aus welcher sich viele Freundschaften entwickelt haben. Ein sehr gutes Beispiel, diese Aussage zu stützen, ist unsere „Agrarphilatelie". Die „Agrarphilatelie", in dieser Woche hätten vermutlich alle Mitglieder die Ausgabe 169 erhalten, ist ein „Lehrwerk". Ansprechend gestaltet mittels vieler „Eyecatcher" verleitet sie zum verweilen und eignet sich auch für Nichtphilatelisten. Eine rundum gelungene Form der Öffentlichkeitsarbeit.

Zum Schluß erklärte Anja Stähler, daß sie es nicht versäumen wolle, sich zu bedanken:

- bei unserer Redaktion sowie den fleißigen Autoren, welche dafür sorgen, daß wir durch ihre Artikel über den Tellerrand unserer eigenen Sammelgebiete schauen,
- bei unseren Ausstellern, welche unser lebendiges und lebensnotwendiges Sammelgebiet so darstellen, daß es oft zum Nachdenken anregt,
- bei den Helfern, welche die ArGe bei Veranstaltungen präsentieren,
- bei den Mitgliedern der ArGe, die gemeinsam die Exponate „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir" und „Hans im Glück, die Gisela und wir" erstellten,
- bei den (Ehe-)Partnern, welche uns Philatelisten unterstützen und auch sehr oft ihre Zeit für die ArGe spenden,
- bei ihren Vorstandskollegen und
- besonders bei Horst Kaczmarczyk, der schon seit seiner Jugend eins mit der ArGe ist, für seine Zeit und Mühen, welche er, auch trotz Krankheit, für die ArGe gibt.

Zum Schluß ihres Berichts erklärte sie ihre Bereitschaft, wieder für den Vorstand zu kandidieren und wünschte der Hauptversammlung einen guten Verlauf, angenehme Wahlen,

allen weiterhin viel Spaß an unserem Hobby und den Anwesenden schöne Tage in der Domstadt Speyer.

Der Bericht des Geschäftsführers/Kassierer Horst Kaczmarczyk (TOP 5) zeigte eine stabile Entwicklung der finanziellen Situation. Die Einnahmen bestehen im Wesentlichen aus den Mitgliedsbeiträgen, und die Ausgaben werden durch die Druck- und Portokosten für die jährlich vier Ausgaben der Agrarphilatelie bestimmt. Der gesamte Vorstand beansprucht für seine Tätigkeiten nur geringfügig Aufwandsentschädigungen. So besteht kein Grund den Mitgliedsbeitrag in den nächsten zwei Jahren zu erhöhen. Unsere Arbeitsgemeinschaft hatte zum Stand 31.12.2016 79 Mitglieder.

Die Kasse wurde durch Ulrich Oltersdorf und Carlo Lonien geprüft, und sie ergab keine Beanstandungen (TOP 6).

In der anschließenden Aussprache zu den Berichten (TOP 7) waren die Zukunftssorgen ein Thema, die sich aus der Altersstruktur unserer Arbeitsgemeinschaft ergeben. Das betrifft die Geschäftsführung, die Redaktion der Mitgliederzeitschrift und die Internet-Präsenz der „Agrarphilatelie“. Die Gewinnung neuer, junger Mitglieder ist konstant schwierig. Die Auflage der „Agrarphilatelie“-Hefte wurde von 120 auf 100 gesenkt. Die Anzahl früherer Ausgaben wird immer größer; so wurde diskutiert, inwieweit dieses Material zur Mitglieder-Werbung eingesetzt werden kann, z.B. durch gezielte Ansprache von Bibliotheken, Lehrern und Philatelistenvereinen.

Die Mitglieder dankten dem Vorstand für die gute Arbeit. Die Entlastung des gesamten Vorstandes wurde durch Ulrich Oltersdorf beantragt und einstimmig (bei drei Enthaltungen) erteilt (TOP 8).

Für die Durchführung der Vorstandswahlen wurde Klaus Henseler benannt (TOP 9.1.). In





Beim Festabend des BSV Speyer. Links: Sigrid Walter und Roger Thill, rechts Alexandre Thill und Eva Kacyzmarczyk

drei offenen Wahlgängen wurden jeweils einstimmig (bei je einer Enthaltung) gewählt (TOP 9.2.): zur Vorsitzenden Anja Stähler, zum Zweiten Vorsitzenden Roger Thill und zum Geschäftsführer/Kassierer Horst Kaczmarczyk.

Zum Abschluß der Versammlung (TOP 10) wurde den drei verstorbenen Mitglieder Trond K. Schumacher, Horst Ferenczy und Hans Reichert gedacht.



Wer ausstellt, darf auch feiern:
Roger Thill und Carlo Lonien vor Exponaten der Ausstellung

Die nächste Mitgliederversammlung wird in Sindelfingen im Rahmen der dortigen Briefmarkenmesse stattfinden.

Auf die Exphimo 2018 wurde hingewiesen; sie findet vom 19.–21. Mai 2018 in Bad Mondorf statt und hat die Ornithologie als Themenbereich „BIRDPEX 8“ (www.philcolux.lu)

Als Fortsetzung der märchenhaften Gemeinschaftswerke der Arbeitsgemeinschaft wurde „Tischlein deck dich“ angedacht.

Die Sitzung wurde von Anja Stähler um 15.25 Uhr beendet.

Wir begrüßen als neues Mitglied

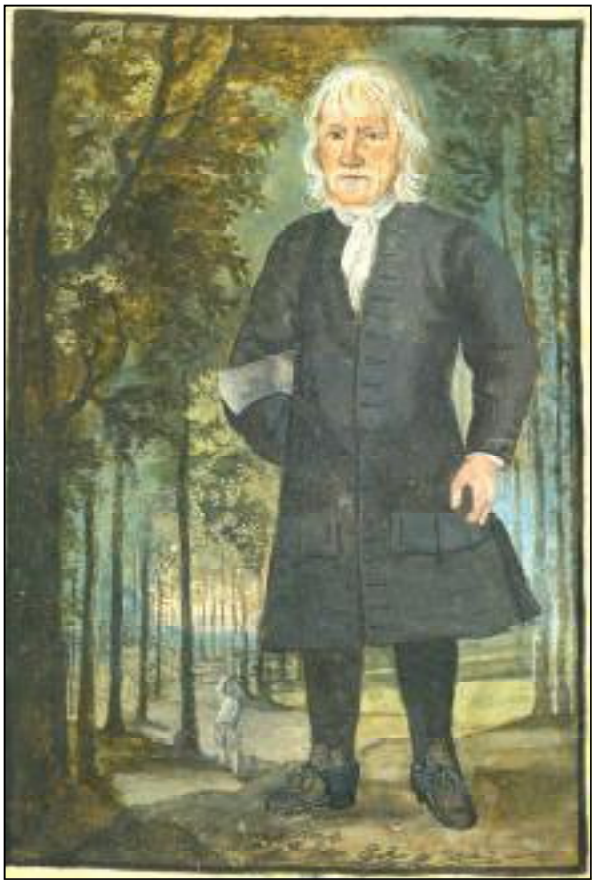
Herrn Clemens M. Brandstetter aus Bürs in Österreich.

Die Redaktion empfiehlt einen oder mehrere Blicke in die website unseres neuen Mitglieds:
http://wirbellose.at

†

Unser Mitglied Herr Hugo Schumacher, zuletzt wohnhaft in Lüchingen (Schweiz), ist im Januar 2017 verstorben.
Unser Mitglied Herr Hans Reichert, zuletzt wohnhaft in Ebertsheim in Deutschland ist im April 2017 verstorben.

Unsere Anteilnahme gilt ihren Angehörigen.



Georg Zieler war ein Holtzhauer.

und kam als evangelischer Glaubensflüchtling aus Ob der Enns in Österreich nach Nürnberg.

„A(nn)o 1712, den 23sten Iulii, ist Georg Zieler, ein Holtzhauer, aus der Landschafft ob der Ens und der Herrschafft Wildenstein gebürtig, auff Befehl der Herren Ältern Hochadel(ichen) Herrl(ichkeiten) laut derselben Verlaß vom 14. Iunii 1712, nachdeme er umb der Evangelisch Lutherischen Religion willen alles verlassen, und alhier sich zur selben begeben, in diese Stifftung auf- und angenom(m)en worden, seines Alters 74. Jahr.“

„Starb (Dienstag), den 12. Ianuarii A(nn)o 1717 Abends um halb Drey Uhr der größern; War ein from(m)er, stiller und friedfertiger Mann, deme Gott genad.“

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen, auch Zwölfbrüderbücher”

Page-Three stamp Diesmal und ausnahmsweise keine Kartoffel oder sonstige Knollenabbildung. In der Reihe „Nonstop Nonsense” (1977) mimen Dieter Jürgen (Didi) Hallervorden (geb. 1935) und Gerhard Wollner (1917–1997) zwei Gefängnisinsassen, die „Kaufmannsladen” spielen. Hallervorden betritt als „Kunde“ das gedachte Ladengeschäft, wobei er die Türklingel mit „Palim, Palim!” imitiert. Er fragt Wollner, der den Verkäufer spielt, nach einer „Flasche Pommes frites“. Wollner wirft ihm nun vor, das Spiel durch diese verrückte Bestellung zu torpedieren, und wünscht eine Wiederholung. Da Hallervorden erneut eine Flasche Pommes frites bestellt (diesmal jedoch eine kleine), fordert Wollner jetzt einen Rollentausch. Nun betritt also Wollner als Kunde den Laden. Erst vergißt er die Klingel, worauf Hallervorden, nunmehr Verkäufer, ihn nochmals zurückschickt. Wollner bestellt anschließend: „Ich möchte gern Pommes frites“, worauf Hallervorden antwortet: „Ja, ham Se denn ’ne Flasche mit?“ Hallervorden stammt aus Dessau, ist aber berlinisiert worden und deutscher Kabarettist, Schauspieler, Synchronsprecher und Theaterleiter. Er war 1960 Gründer des Berliner Kabaretts „Wühlmäuse“ (heute im Europa-Center am Zoo). 2008 übernahm er das daniederliegende Schloßpark-Theater, das dann reüssierte. In einem Interview erklärte Hallervorden: „Es ist doch schön, wenn Kinder das [den Sketch] auf dem Schulhof nachspielen.“ und „Andere hinterlassen den ’Zauberberg‘, ich eben ‚Palim, Palim‘.”

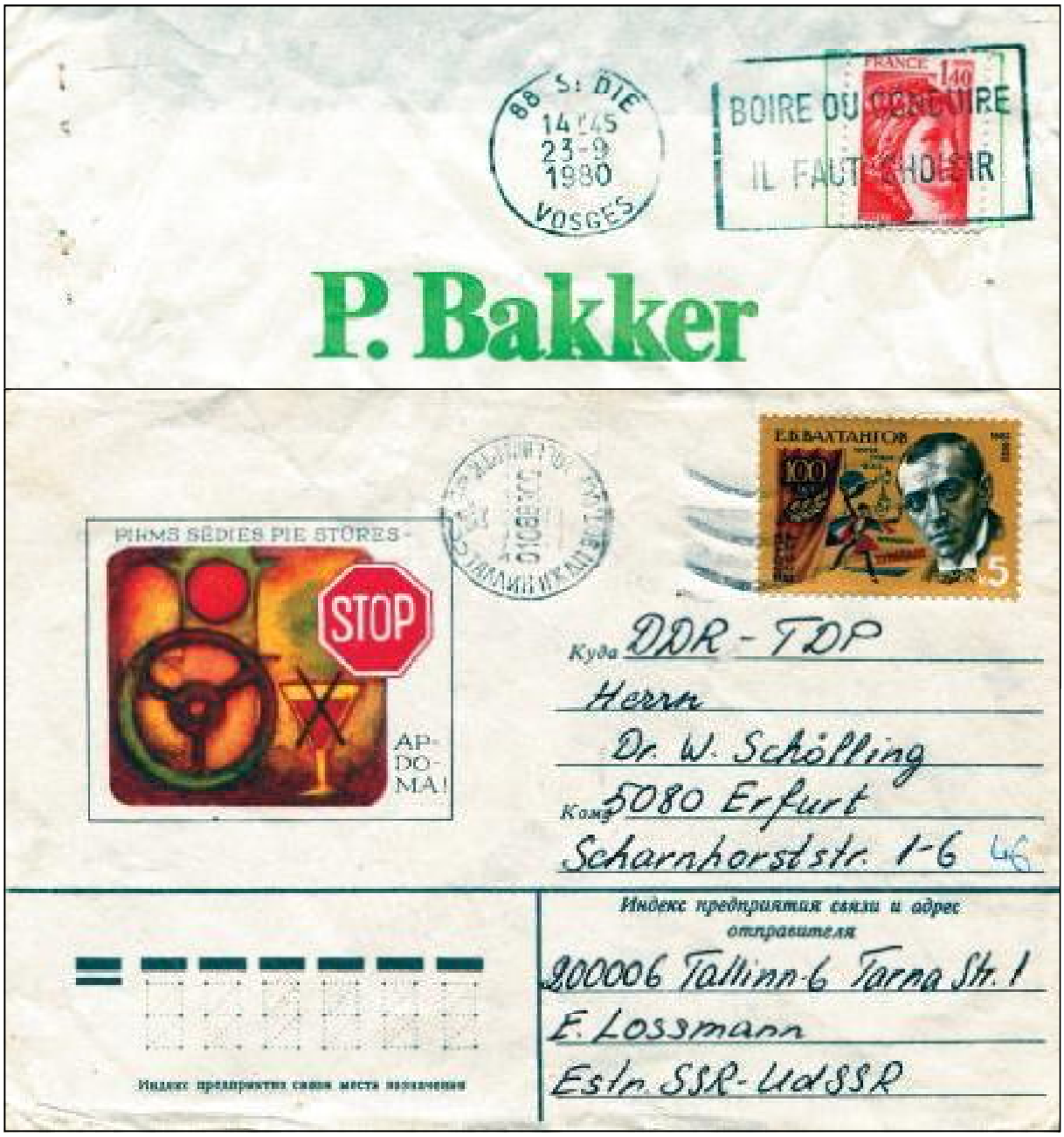


Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Alkohol

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3)

„Trinken oder Fahren – Deine Entscheidung.“ Ein französischer Werbestempel und ein sowjetischer Briefumschlag, der vor Fahren unter Alkohol warnt. Ost-West-Unterschiede gab es bei diesem Thema auch während der „Kalten Kriegs“ nicht.



Eine Woche der Nüchternheit soll den Alkoholverbrauch senken. Nicht nur die Autofahrer sind angesprochen. Für alle gilt die Warnung „Trink nicht zuviel!“





Das „Kultgetrränk“ der Deutschen erfreut sich allseits großer Aufmerksamkeit. Schließlich trinken wir pro Jahr und Nase 106 Liter Gerstensaft. Wir stehen nach Tschechien mit 142 Liter an zweiter Stelle in der Welt. Die Österreicher trinken 105 Liter.



Hilfe und Zusammenarbeit bei Suchtkranken bieten private, kirchliche und internationale Organisationen an; sie haben teilweise jahrzehntelange Erfahrung.











Der Internationale Kongreß gegen Alkoholismus koordiniert weltweite Maßnahmen gegen den Alkoholismus und die Suchtkrankheit.

Das Leben ist schön. Warum es verkürzen? Schränkt euren Verbrauch von alkoholischen Getränken ein!

Eine Mahnung der Post Luxemburg mittels Werbestempel. Bei täglich 6.000 Briefen, die dieses Postamt verschickt, ist das eine gute Werbung.





Es soll Gesangvereine geben, die erst 10 Liter Bier trinken und auf dem Heimweg zwei Lieder singen. Sicher entspricht das nicht der Wahrheit?



Horst Kaczmarcyk

Ein Kampf um Drogen: Tabak

Eine Ausstellungssammlung (Teil 4)

Zigaretten sind „Drogen“



Unter den Krebsforschern herrscht Einigkeit darüber, daß Raucher, die rund 100.000 Zigaretten – dies sind 14 Jahre lang pro Tag eine Schachtel – inhaliert haben, mit hoher Wahrscheinlichkeit an Lungenkrebs erkranken. Besonders gefährdet sind solche Menschen, die schon sehr frühzeitig in ihrer Jugend mit dem Rauchen begonnen hätten, da der jugendliche Organismus besonders anfällig auf die Schädigung durch die Teerprodukte des Tabaks reagiert.













Jährlich ein Million Tote durchs Rauchen.

Die Weltgesundheitsorganisation hat eine alarmierende Nachricht bekanntgegeben: Rund eine Million Menschen sterben jedes Jahr in Europa durch das Rauchen. Damit verursacht kein anderes Umweltgift so große Schäden wie der Tabakkonsum. US-Untersuchungen belegen, daß zwischen Rauchen und verschiedenen Todesursachen ein Zusammenhang besteht. Besonders Jugendliche sind vor dem Rauen zubewahren.

Die erste „Tabakmillionärin“ war Isabella I. von Kastilien. Aus den südamerikanischen Kolonien wurden ihr die ersten „Tabakrollen“ (Zigarren) der Indianer mitgebracht. Ebenfalls aus den amerikanischen Kolonien wurde die Tabakpflanze zuerst als Schmuckpflanze nach Spanien eingeführt. Von dort trat der Tabak seinen Siegeszug in Europa an.









Die Sucht nach der Droge Tabak









Vom Tabakanbau, deren Verarbeitung und dem Verkauf lebten in den letzten 200 Jahren ganze Regionen. Kubazigarren sind ein Begriff in der Raucherwelt. Sie sind ein Statussymbol – ob das auch für die Gesundheit gilt?









Seit 1933 steigt die Erzeugung von Zigaretten ständig. Die Qualitätstabakwaren werden immer mehr zum „Rauchgenuß". Die Tabakindustrie macht enorme Umsätze, die Devisenausgaben steigen durch den erhöhten Tabakimport. Können wir diese 75jährige Entwicklung noch aufhalten?



Die Entwicklung des Zigarettenverbrauchs.

Seit ... stieg die Erzeugung an Zigaretten von rund 32 Milliarden auf 44 Milliarden, also um ein Drittel. Dementsprechend ist auch die Tabakeinfuhr an Zigarettentabaken gestiegen und sind auch in erhöhtem Maße Devisen dafür ins Ausland geflossen. Die Kaufkraftsteigerung der letzten Jahren zeigt sich vor allem darin, daß die teueren Sorten, insbesondere die Mittelsorten von 4 und 4½ Pfennig, ihren Anteil am Gesamtverbrauch besonders stark steigern konnten. Der Verbrauch an Zigaretten stieg allein von 1932 bis heute von 460 auf 670 Stück pro Kopf der Bevölkerung. Allein für Zigaretten wurden im vergangenen Jahre 1½ Milliarden Reichsmark aufgegeben. Eine Einschränkung des Zigarettenverbrauchs würde die Devisenbilanz außerordentlich entlasten.









Der Gang zum Auutomaten ist auch ein Gang gegen die eigene Gesundheit! Ihr Weg führt selten zum Sportplatz, sondern später eher zur Reha-Klinik.











(Die Droge Tabak wird fortgesetzt)



Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ...

In den letzten drei Heften habe ich besondere Äpfel vorgestellt; hier folgt jetzt Teil 4.

Touristen vermuten das Apfelland der Kelten in Glastonbury.

Avalon, das keltische Paradies, war die Insel der Apfelbäume. Wo genau dieser sagenhafte Ort liegt, weiß gar niemand. Ein Ort, der von sich behauptet, hier sei König Artus gewesen, ist Glastonbury in Somerset in England. Hier wächst der „Glastonbury Thorn“, eine Variante des Weißdorns (*Crataegus monogyna)*. Im Gegensatz zum normalen Weißdorn blühen diese Bäume zweimal im Jahr; sie werden mit den Legenden um Joseph von Arimathäa in Verbindung gebracht. Danach habe Joseph den Ort Glastonbury besucht, dabei auch den Heiligen Gral mit sich geführt, am Ort eine erste Kapelle errichtet und auf dem Wearyall Hill seinen Stab in den Boden gestoßen, aus dem dann über Nacht der erste der Bäume gewachsen sei. Früher war das noch so einfach. Der ursprüngliche Baum wurde während des Englischen Bürgerkriegs von Cromwells Truppen gefällt und verbrannt. Wegen der Touristen wurde der Baum mehrmals neu gepflanzt. Der Eingriffelige Weißdorn gehört zu den Kernobstgewächsen innerhalb der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*, der Wuchshöhen von 2 bis 12 Metern erreicht. Die Früchte sind beerenartige Apfelfrüchte. Der innere Teil der Fruchtwand wird bei der Reife zu einem Steinkern, der von einem fleischig werdenden Blütenbecher umgeben ist: damit ist ein Steinapfel entstanden.



Die Halbinsel Avalon ist der östlichste Teil der Insel Neufundland und war eines der ersten von Europäern bewohnten Gebiete in Nordamerika mit der ersten permanenten Siedlung in Cuper’s Cove ab 1610, die bis um 1620 bestand. Ferryland, eine andere Siedlung auf Neufundland, wurde ab 1504 von Franzosen als Hafen für Fischer eingerichtet, wuchs im Laufe der Zeit auf knapp 100 Menschen an und war damit die erste erfolgreiche dauerhafte Siedlung auf Neufundland. Sir George Calvert erhielt 1623 ein Royal Charter von der englischen Krone und damit großen Landbesitz auf der Halbinsel; er durfte seinem Land in Anlehnung an das mythische Avalon den Namen „Provinz Avalon“ geben. So wie Glastonbury, das den Anspruch erhebt, die Keimzelle des Christentums in England zu sein, so sollte die Provinz die Keimzelle des





Christentums in Nordamerika werden. Calvert wollte die Kolonie zu einer Zuflucht für die in England verfolgten Katholiken machen. 1627 wohnte Calvert, inzwischen Lord Baltimore, in Ferryland, dem Hauptort in Avalon. Weil's so kalt war, zog 1629 Lady Baltimore in die englische Kolonie Virginia, ihr Sohn Lord Cecil, der Sohn des Gründers, folgte, behielt aber bis 1637 seine Provinz.

Mit dem Emblem des Apfels wurde Ischtar verehrt.

Ischtar war eine mesopotamische Planetengöttin und wurde unter anderem auch als Göttin des Krieges und des sexuellen Begehrens verehrt. Sie verkörperte den Planeten Venus. Ischtar verkörpert zwei Quellen von potentieller Unordnung und von Gewalt: Sex und Krieg. Sie war die wichtigste babylonische Göttin und wurde sowohl als Morgen- wie auch als Abendstern verehrt. Ihr Symboltier ist der Löwe, ein weiteres mit Ischtar assoziiertes Tier ist der Schakal. Ischtars Symbol ist der achtzackige Stern, sie wird oft auf einem Löwen stehend abgebildet. Als Kriegsgöttin wird sie bärtig dargestellt, oft mit einem Sichelschwert in der Hand. Als Göttin des sexuellen Begehrens hält sie ihr Gewand hoch („seilspringende Göttin") oder umfaßt mit den Händen die Brüste. Mit Ischtar wird Astarte gleichgesetzt, die Himmelsgöttin und Liebesgöttin mehrerer westsemitischer Völker war. Antike Darstellungen der phönizischen Astarte zeigen meist eine Frauenfigur mit nacktem Oberkörper. Die nackten Brüste sind deutlicher Hinweis auf den lebenspendenden Aspekt der Liebes- und Fruchtbarkeitsgöttin. In manchen Darstellungen wird dies betont, indem sie die Brüste zusätzlich mit den Händen stützt bzw. nach oben schiebt.



Am Abend werden die Strümpfe an die Türklinke gehängt.

Dann kommt der Nikolaus. Über das Leben des historischen Nikolaus aus Myra gibt es nur wenige belegte Tatsachen. Myra in Lykien war im 4. Jahrhundert Bischofssitz. Der Überlieferung zufolge wurde er mit 19 Jahren von seinem Onkel Nikolaus, dem Bischof von Myra, zum Priester geweiht und dann Abt des Klosters Sion in der Nähe von Myra. Während der Christenverfolgung 310 wurde er gefangengenommen und gefoltert. Die Geschichte des heiligen Nikolaus ist eng mit dem Apfel verknüpft. Er wird oft mit drei goldenen Äpfeln dargestellt, weil er der Legende nach jedes Jahr zur Weihnachtszeit dick vermummt durch Myra zog und vergoldete Äpfel und Nüsse vor die Hütten der Armen legte. Dahin ging sein ererbtes Vermögen. Nach der Evakuierung der Stadt

Myra und vor ihrer Eroberung durch Seldschuken 1087 raubten süditalienische Kaufleute die Gebeine aus der Grabstätte des Heiligen und überführten diese ins heimatliche Bari, woselbst sie als Reliquien aufbewahrt werden. Wahrlich, alle, die (Niko)Klaus heißen, müssen einmal im Leben nach Bari und sich dortselbst die Gebeine ansehen.

Madonna mit Apfel und Jesuskind.

Der Apfel in der Hand Marias oder des Jesuskinds soll als Zeichen der sog. Gottesminne sein; bei der paradiesischen Eva ist der Apfel dagegen ein Sinnbild der Verführung. Die positive Auslegung des Apfels ergibt sich aus der Auslegung des Hohelieds Salomons: Der Apfel wird mit dem Bräutigam verglichen; Äpfel sollen die Braut laben. Der Apfel wird im Alten Testament wegen seiner goldenen Farbe und seines köstlichen Dufts gepriesen. Apfelbäume sind nach Origenes die Seelen, die sich täglich nach dem Bilde Christi erneuern.



Seit dem 12. Jahrhundert ist der Apfel ein Attribut in Darstellungen der Madonna mit Kind. Die erste Briefmarke zeigt das Bild „Madonna mit dem Kind“ des flämischen Malers Hans Memling. Memling (auch Jan van Mymmelinghe) stammt aus Seligenstadt in Hessen und lebte von 1430/33 bis 1494. Er ist einer der wenigen Künstler des 15. Jahrhunderts des niederländisch-flämischen Raums, der sich noch heute allgemeiner Beliebtheit erfreuen kann. Die Briefmarke bildet den linken Flügel eines Diptychons ab, das der adlige Maarten van Nieuwenhove bei Memling in Auftrag gab. Auf dem Originalrahmen befindet sich die Inschrift „Hoc opus fieri fecit Martinus van Niewenhove Anno DM.1487“. Hinter der Madonna erscheint im Fenster das Wappen des Stifters; Maarten lebte von 1463 bis 1500 und war Mitglied einer Patrizierfamilie, die sowohl am Hof von Brügge wie auch in Burgund wichtige Ämter bekleidete. 1492 wurde er Berater, später Kapitän der Bürgerwehr und 1498 mit 34 Jahren Bürgermeister von Brügge. Memling hat mehrere Bilder der Madonna mit Kind und Apfel gemalt, wobei er als Vorbild für die Madonna seine Frau nahm. Der rechte Teil des Diptychons zeigt den Brügger Patrizier, dessen Wappen im Fenster zu sehen ist. Der linke Flügel weist ein Format von 44,7 mal 33,5, der rechte von 52,5 mal 41,5 Zentimeter auf.



Die zweite Marke zeigt „Jungfrau und Kind unter einem Apfelbaum“ von Lucas Cranach d.Ä. (1472–1553), gemalt 1531, Öl auf Leinwand, im Format 59x87 Zentimeter; das Bild befindet sich in der Eremitage, St. Petersburg.

Wurmloch verbindet den Alpha- mit dem Gamma-Quadranten.

Die Serie „Deep Space Nine“ der Star Trek-Reihe behandelt Geschehnisse, die sich um das Jahr 2369 auf einer Raumstation in der Nähe des Planeten Bajor ereignen. „Helden“ sind u.a. der Kommandant der Raumstation, Benjamin Sisco, und die Wissenschaftlerin Jadzia Dax, die auf einem Flug mit der kleinen Raumfähre „Defiant“ ein stabiles „Wurmloch“ entdecken (der helle Schein rechts auf dem Blockausschnitt symbolisiert das Wurmloch). Albert Einstein und Nathan Rosen berechneten 1935 (mit Grundgleichungen der Relativitätstheorie) erstmals die Möglichkeit solcher „Wurmlöcher“; sie hießen deshalb anfänglich „Einstein-Rosen-Brücken“. Für unsere Apfel-Geschichten ist wichtig, daß der Begriff „Wurmloch“ 1957 von John Archibald Wheeler geprägt und in Anlehnung an einen Wurm, der sich auf der Oberfläche eines Apfels befindet, gewählt wurde: wenn dieser Wurm zu einem anderen Punkt des Apfels auf der gegenüberliegenden Seite gelangen möchte, so kann er die Abkürzung wählen und sich einen Tunnel durch den Apfel fressen; in diesem Fall ist der gerade Weg der kürzere. Sofern sich der Wurm noch im Apfel befindet, gilt er nicht nur für Bewohner der Vega, Veganer, als ungenießbar.



St. Nikola an der Donau in Österreich

und ist eine Marktgemeinde im österreichischen Mühlviertel mit etwas mehr als 800 Einwohnern. Im Gemeindewappen ist der heilige Nikolaus mit den Äpfeln zu sehen. Seite 1974 wird am 6. Dezember ein Fest zu Ehren desselbigen gefeiert und sogar ein Sonderpostamt eröffnet; dem Briefmarkensammlerverein Grein ist dies zu verdanken. Die waldreiche Ortschaft liegt im Touristengebiet Donauland Strudengau. Das Gemeindewappen wird offiziell wie folgt beschrieben: In Schwarz auf blauem, gewelltem Schildfuß eine hölzerne (braune) Zille an einer blauen Kette, darin vorwärts gekehrt stehend der heilige Nikolaus in bischöflicher Pontifikalkleidung, in der Linken ein Buch, darauf drei goldene Kugeln (Äpfel) liegen, in der Armbeuge einen goldenen, nach auswärts gekrümmten Hirtenstab mit silbernem Fachel, die Rechte an die Brust gelegt. Der Mönch Arnold von St. Emmeran nannte die Donau hier „Pogica caribdis“ (ein pogisches Seeungeheuer) „ubi esse videtur mortis hospitium“ (wo die Herberge des Todes zu sein scheint).



(weitere Apfelgeschichten folgen im nächsten Heft)

Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Klaus Henseler, Heinz Wienold und Ursula Schäuble

Hans im Glück, die Gisela und wir

Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 4 und Schluß)



In Kalifornien angekommen, mußten Jack und John

und die anderen Goldsucher noch ein paar Tage nach Norden laufen; sie hatten beschlossen, zusammen nach Gold zu schürfen. Auf der Farm von Sutter kauften sie einen Claim, auf dem sie nun schaufelten und schaufelten, den Sand wuschen und wuschen, in Regen und Kälte schufteten – und an manchen Tagen kein einziges Goldstückchen fanden und müde in ihr Zelt krochen. Aber schließlich hatten sie soviel Gold gefunden, daß Jack meinte, jetzt sei es für ihn genug, um Gisela zum Altar zu führen. Jack verkaufte seinen Claim-Anteil an seinen Freund, ließ sich als »Jack Miller« eine Quittung über seinen Schatz geben, verabschiedete sich und zog nach Norden. Ihr Gold und ihr Geld hatten Jack und John bei der Wells Fargo Company hinterlegt. Jack wußte, wo er hinwollte. ›D' Haubdsach' isch, i kann jedzd zur Gisela.‹ Mehr als zwanzig Monate hatte er von seiner Liebsten nichts gehört.





Der Treck mit den Vögeles war inzwischen im Nordwesten angekommen.

Anders als bei vielen anderen Trecks in den Westen konnte die Familie Vögele ihr Ziel ohne schwere Unfälle oder anderem Unglück erreichen. Unterwegs starben die Pferde an Erschöpfung und mußten durch andere Zugtiere, einem Ochsen und einer Kuh, ersetzt werden. Mehr als zehn Monate hatte die Fahrt vom Osten bis an die Westküste gedauert. Unterwegs sahen die Siedler riesige Büffelherden; manchmal trafen sie Indianer, die mit Pfeil und Bogen Büffel jagten.













Am Ziel angekommen vereinbarten die Siedler mit den Nez-Percé-Indianern, daß sie sich ansiedeln durften. Die ersten Blockhütten wurden errichtet, die erste Saat war gelegt: Kartoffeln, Weizen und verschiedene Gemüse wurden angebaut. Und die ersten Apfelbäume wurden gesetzt.





So schnell es ging, lief Jack nach Norden und zwei Monate später war er bei den Vögeles angekommen. Bei Wells Fargo legte er seine Quittung vor und bekam sofort Geld ausgezahlt, von dem er sich Land kaufte, Ackergeräte anschaffte, eine Hütte baute und dann endlich, endlich konnte er die Gisela freien.



Vor mehr als 3 Jahren hatte Jacks Auswanderung begonnen.

Seit dieser Zeit hatte er nichts von seiner Mutter gehört. Henry Wells und William G. Fargo hatten einen Postdienst eingerichtet, der mit einem »Pony Express« regelmäßig Briefe nach Boston brachte. Für solche Briefe verlangte der »Pony Express« drei Dollar, und dann kam noch die Gebühr für den Transport nach Europa hinzu. Das war sehr viel Geld. Aber die Daheimgebliebenen sollten doch wissen, daß sie ans Ziel angekommen, wo sie jetzt wohnten, und gesund und jetzt richtige Landwirte mit eigenem Land waren, so viel wie sie nie in der alten Heimat hätten haben können. Sie haben ihre Heimat natürlich nicht vergessen. So hielten sie die Kehrwoche ein; und, jeden Freitag gäbe es Linsen mit Spätzle aus eigenem Anbau. Und die Mutter würde auch bald Nana







werden. Das schrieben sie. Und die Mutter sollte doch den Herrn Pfarrer bitten, ihnen zu schreiben, wie es ihr ginge. Wie es den Nachbarn so ginge. Ob der Bürstle-Peter sich auch gut verhalte ihr gegenüber. Es gab ja so viel zu sagen. Und wenn noch welche aus dem Ort nach Amerika gingen, dann sollten sie doch ein paar gute Weinstöcke mitbringen. Denn das Wetter und die Berge seien so sanft, daß man hier Wein anbauen könne. Der fehle ihnen doch sehr.

Die Mutter konnte zwar nicht lesen,

aber Jack wußte, daß der Herr Pfarrer ihr den Brief schon vorlesen würde. Viele Monate später kam ein Reiter vom Pony Express auf ihren Hof und brachte einen großen Umschlag mit einer großen Gebührenmarke versehen. Nachrichten aus der Heimat. Jack und Gisela und die Kinder versammelten sich am Tisch und Gisela las den Brief allen vor. Dann verlangten die Kinder, daß der Brief noch einmal vorgelesen wurde. Tage später mußte der Brief noch einmal vorgelesen werden.

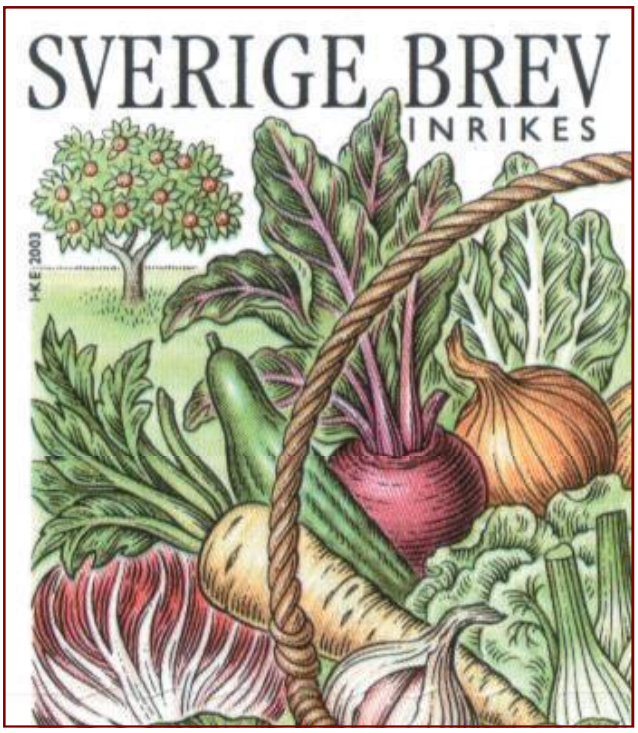
Absender war der Herr Pfarrer.

Der berichtete über alle Sachen und Dinge, die in den letzten drei Jahren passiert waren. Und fragte, ob sie auch eine Kirche hätten, und einen Pastor, der ihnen das Evangelium predige. Und ob sie noch Gottes Kinder seien. Er würde gern hören, daß es ihnen weiterhin gutgehe, und sie sollten doch antworten, damit der Kontakt zur alten Heimat nicht verlorenginge. Denn die Heimat ist doch ganz wichtig.



So besorgte sich Gisela bei ihrem nächsten Besuch beim Stadler-Jergli, der den örtlichen Kolonialwarenladen betrieb und auch Postmaster war, Schreibpapier und antwortete auf den Brief aus der Heimat, denn Jack sagte: „Schreiben und Lesen sind nicht mein Ding. Mach du mal.“

Gisela schrieb über die letzte Ernte, über das, was sie angebaut hatten, daß die Nana nun schon zum dritten Mal Oma werde (»Hoffentlich wird’s diesmal ein Mädle«), über die Nachbarn, über die netten Indianer, die auch Grombiren anbauten und gar keine Menschenfresser seien. Gisela schrieb auch, daß sie jetzt einen kleinen Garten hinter dem Haus habe, wo sie Pederling, Schbinat, Aggrsalad, Zwibbela, gelba Riaba, Laisa, Radisla, Breschdling setze. Sie hätten jetzt auch viele Hühner. Einen kleinen Forellenteich in einem forest mit allerlei Tieren hätten sie auch. Und sie hätten mehr Tagwerke als wie der Bürstle-Peter daheim.









Ein junger Hund sei ihnen zugelaufen.



Fast ganz weiß mit einem schwarzen Streifen auf dem Rücken. Der erinnere sie sehr an den Wegelagerer, den sie in der alten



Heimat hatte. Amerika ist jetzt unsere Heimat, schrieb sie, aber ihr fehle doch so Manches. Und sie mache dem Hans immer sein Lieblingsessen, Maultäschle in Hühnerbrühe und Rostbraten mit Spätzle bekäme er auch. Da brauche die Schwieger sich keine Sorge nicht machen. Ihr lieber Hans werde schon verwöhnt. Und es ginge ihnen sehr gut. Aber die alte Heimat fehle ihnen doch. Die Mama müsse sich nicht bangen.

Nach Monaten kam wieder ein Brief aus der Heimat.

In einem Umschlag mit einer Marke darauf. Da erinnerte sich Gisela, daß ihr in der alten Heimat gezeigt worden war, wie wertvoll und interessant Briefmarken sind. Sie hatte alle Briefe aus der Heimat aufgehoben und immer wieder gelesen. Jetzt legte sie diese Briefe in ein kleines Holzkästlein, das ihr Jack dafür gezimmert hatte. Gisela erhielt auch von ihren







Nachbarn Briefumschläge (»für ein Heimat Stüberl« sagte sie etwas verlegen). Langsam füllte sich das Kästlein. Mit ihrem Ältesten, dem Michael, saß sie bei Schlechtwetter am Tisch und erklärte ihm die Marken auf den Umschlägen und wie das mit der Briefbeförderung so ging.



Inzwischen waren die Weinstöcke aus der alten Heimat angewachsen und gaben guten Rebensaft. Jack war der erste Weingärtner an der amerikanischen Westküste und hatte nun etliche hundert Weinstöcke. Und angebaut wurde jetzt auch Mais und Kürbis, und Hühner und Puten krähten auf dem Hof. Und der weiße Hund war zu einem mächtigen Tier geworden, das die Hühner über den Hof jagte; er und seine schwarzweißen Nachkommen hatten ihr Verlangen nach Gänsefleisch verloren und lebten wie der Wegelagerer in der alten Heimat vegetarisch.

Jack hatte jetzt regelmäßigen Kontakt mit John Henry Heinz,

der in den Osten zurückgegangen war und dort Meerrettich in Gläsern verkaufte; später preßte er, so schrieb er, Tomaten, füllte diese in Flaschen und wurde mit Ketchup, den er nach seinem Familiennamen benannte, ein reicher Mann, der seinen alten Freund Jack nicht vergessen hatte. Wenn die Post von John oder aus der Heimat kam, war das stets eine großes Ereignis.



Jack erzählte dann immer wieder den Kindern, wie das war, als er mit John Henry in Kälte und Nässe auf ihrem Goldclaim geschuftet hatten und daß sie reich wurden, weil sie nicht im Saloon feiern gingen, wenn sie einen Nugget fanden.

Die Briefumschläge von John beanspruchte Gisela für ihre größer werdende Sammlung.

20 Jahre nach der Heirat von Jack und Gisela

wohnten im Dorf auch Leute, die nicht aus dem Süden Deutschlands waren, sondern aus Schweden und aus Finnland und aus der Schweiz gekommen waren. Und alle wußten, daß



die Gila Miller und ihr Sohn Michael Briefumschläge sammelten und, wenn man vorbeikam, immer ein Glas Wein oder einen Apfelsaft bekamen, und immer gab es ein Stück Zwetschgenkuchen für den Heimweg. Da Jack ja kein Bauer mehr war, sondern Farmer, der Wein in einem vineyard, vegetables auf mehr als 3 acre und corn auf fast 10 acre anbaute und einige Dutzend Rinder auf der Weide hatte, sammelten Gila und Michal insbesondere Marken mit landwirtschaftlichen Motiven.



Natürlich leben Gila, die einmal Gisela hieß und Rotbäckchen gerufen wurde, und Jack Miller, der einmal als Hans bei einem Müller diente, sowie der weiße Hund schon lange nicht mehr. Michael wird jetzt von seinen Enkelkindern Granpa Mike genannt und zeigt diesen voller Stolz seine umfangreiche Sammlung alter Briefumschläge und Briefmarken, von envelopes und stamps wie es jetzt heißt. Und unter den Enkeln ist Roger, der schon eine eigene kleine Sammlung hat und wohl die collection vom Opa erben wird.

Und so sammeln sie heute noch und tauschen Marken, Umschläge und Informationen als Mitglied im „Collectors' Club of Farm Products on stamps", einer Partnerorganisation der „Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V."



Damit ist die Geschichte vom Hans im Glück, seiner Jugendliebe Gisela und uns zu einem guten Ende gekommen. Uns Autoren bleibt, Dank zu sagen, daß wir diese Geschichte in der „Agrarphilatelie" und in der Ausstellung in Speyer und Bad Mondorf präsentieren durften. Im nächsten Jahre gibt es ein neues Märchen: Arbeitstitel: „Tischleindeckdich", nach den Brüder Grimm.

Für Umweltthemen

ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Ulrich Oltersdorf

Superfrucht Cranberry, eine Moosbeere

Die Großfrüchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon,* Syn.: *Oxycoccus macrocarpos)* − niederdeutsch Kraanbeere oder Kranbeere (von kraan, Kranich, deswegen auch Kranichbeere) − ist heutzutage eine Superfrucht und wird in Supermärkten vor allem unter der englischen Bezeichnung Cranberry feilgeboten. Sie ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Heidelbeeren (Vaccinium) in der Familie der Heidekrautgewächse *(Ericaceae).* Die englische Bezeichnung cranberry leitet sich aus crane berries („Kranichbeeren") ab, da die Staubfäden der Blüten einen Schnabel bilden, der die ersten europäischen Einwanderer Amerikas an einen Kranichschnabel erinnerte.



Moosbeeren sind in Europa, Asien und Nordamerika heimisch, wobei die Amerikanische Kranbeere Vaccinium macrocarpon robuster und weniger rund ist als die eurasisch-nordamerikanische Gewöhnliche Moosbeere *Vaccinium oxycoccos.*

Es sind etwa 130 Sorten der Kranbeere bekannt, teils mit dunkelrot bis schwarz gefärbten Früchten. Kommerziell angebaut werden nur etwa 10 Sorten, zu den wichtigsten Sorten zählen Ben Lear, Early Black, Howes, McFarlin und Searles.

Die Amerikanische Cranberry wird in den USA, vor allem in Neuengland, großflächig angebaut und vermarktet. Unter anderem gelten die Beeren als unverzichtbarer Bestandteil des Thanksgiving-Menüs.

In Deutschland wird sie im Handel manchmal mit dem irreführenden Namen „Kulturpreiselbeere" bezeichnet, da sie im Aussehen den Preiselbeeren ähnelt, sie schmeckt aber deutlich anders. Sie ist herb und sehr sauer.

Die Moosberen sind immergrüne Zwergsträucher, die sich mit fadenförmig niederliegenden Zweigen am Boden kriechend ausbreitet. Die älteren Abschnitte der fadenförmigen Zweige liegen dem Boden auf und bewurzeln sich auf ganzer Länge, die Enden der Zweige sind dagegen aufrecht gestellt. Die Zweige wachsen unbegrenzt weiter (bis zu 1 Meter pro Jahr). Einzelpflanzen sind nicht zu





erkennen, der Moosbeeren-Bestand hat eine rasenartige Struktur. Die Blüten sind rosa-weiß mit stark zurückgeschlagenen Kronblättern. Die Früchte sind in der Größe vergleichbar mit kleineren Kirschen (also größer als Preiselbeeren). Die reifen Früchte sind leuchtend rot gefärbt und haben vier Luftkammern im Inneren. Dadurch sind sie wesentlich leichter als Wasser.

Die natürliche Heimat von *Vaccinium macrocarpon* liegt in Hochmooren im östlichen Nordamerika. Das Verbreitungsgebiet reicht von New Brunswick und Neufundland in Kanada bis zu den US-Bundesstaaten North Carolina, Tennessee und Virginia. Sie wurde in mehreren Mooren Deutschlands sowie auf den niederländischen Inseln Terschelling und Vlieland als Neophyt eingebürgert.







Da die Früchte wesentlich leichter als Wasser sind, sind heutzutage hochmechanisierte Ernteverfahren möglich. Größter europäischer Produzent von Früchten kultivierter Pflanzen ist Lettland mit etwa 100 Hektar Anbaufläche.

Zunächst werden die Felder mit Wasser geflutet, danach werden die Cranberries mit Hilfe spezieller Maschinen vom Busch durch einen Strudelsog abgetrennt. Anschließend werden die reifen, obenauf schwimmenden Früchte eingesammelt.

Die vier Luftkammern in der Beere haben neben dem Auftrieb bei der Ernte noch einen weiteren Nutzen: Die intakten Luftkammern hochwertiger Beeren lassen diese wie einen Ball hüpfen. Minderwertige Früchte tun dies nicht, sodaß bereits im Jahr 1881 Maschinen entwickelt wurden, die dafür sorgen, daß hochwertige Früchte über eine Barriere springen. Diese werden als ganze Früchte verkauft. In frischer oder getrockneter Form sind die Beeren in der nordamerikanischen und skandinavischen Küche weit verbreitet, u.a. in Marmeladen, Kompotten oder Gelee und als Zutat in Muffins und Kuchen. Weiche Früchte werden dagegen zu Kompott oder Saft (zum Beispiel







für eine Verwendung in Erfrischungsgetränken) verarbeitet. Der Saft ist wesentliche Zutat des Cosmopolitan Cocktails.

In Deutschland werden zunehmend Cranberries als Backzutat verwendet, da sie sich durch ihren herb-säuerlichen Geschmack gut von anderen Zutaten abheben. Als Beispiel ist der Ersatz der sonst üblichen Rosinen in Weihnachtsstollen zu nennen. International wird die Cranberry ähnlich wie Sultaninen häufig als Frucht in Müsliriegeln oder Joghurts benutzt. Dazu wird sie häufig in anderen Fruchtaromen getränkt, wodurch ihr Eigengeschmack oft nicht mehr erkennbar ist.



Den Cranberries werden aber auch medizinische Wirkungen zugeschrieben. So soll sie zum Beispiel bei Blasenentzündungen wirksam sein. Die Cranberry weist hohe Gehalte an der Gerbsäure Tannin auf. Diese Gerbsäure bewirkt, daß sich Bakterien nicht in der Blasenwand einnisten können. Bereits die Indianer Nordamerikas verwendeten die Cranberries sowohl als Nahrungs- als auch Arzneimittel. Gestampft wurden die Beeren zusammen mit Hirschfleisch vermischt. Medizinmänner gebrauchten die Beere für Kompressen, um Gift aus Wunden zu ziehen. So ist es fast „natürlich“, daß die Cranberries als Superfood vermarktet werden. Cranberry-Saft wurde auch zum Färben von Teppichen, Decken und Kleidung benutzt. (Die verwendeten Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt dokumentiert)



Auf Briefmarken gibt es Cranberries bzw. Moosbeeren bei folgenden Postanstalten:

- Belgien (MiNr. 4585–4594, 29.6.2015) Alte Obstsorten. u.a. Gewöhnliche Moosbeere *(Vaccinium subg. oxycoccos)* (Abb.)
- Polen (MiNr. 4871, 20.10.2016) Freimarke: Blumen und Früchte – Gewöhnliche Moosbeere *(Vaccinium oxycoccos)* (Abb.);
- Schweden (MiNr. 2412–2415, 19.8.2004) Speisekammer des Waldes: Beeren und Pilze. Großfrüchtige Moosbeere *(Vaccinium macrocarpum) (*Abb.); (MiNr. 2707–2710, 14.5.2009) Naturschutzgebiete. Store Mosse: Gemeine Moosbeere *(Vaccinium oxycoccus)* (Abb.)
- Serbien (MiNr. 410–413, 27.5.2011) Flora: Beeren – Großfrüchtige Moosbeere *(Vaccinium macrocarpon)* (Abb.)



– Slowenien (MiNr. 886–888, 25.3.2011) Sumpfpflanzen. Gemeine Moosbeere *(Oxycoccus palustris)* (Abb.)
– St. Pierre und Miquelon (MiNr. 794, 8.3. 2000) Pflanzen Großfrüchtige Moosbeere *(Vaccinium macrocarpon)* (Abb.); (MiNr. 826, 23.3.2001) Moosbeere *(Vaccinium oxycoccos),* Beerenpflücker (Abb.) (MiNr. 863, 20.3.2002) Einheimische Pflanzen. Großfrüchtige Moosbeere *(Vaccinium macrocarpon)* (Abb.)



– Sowjetunion (MiNr. 2996–3000, 25.12.1964) Beeren. Moosbeere *(Vaccinium oxycoccos)* (Abb.) (MiNr. 3424–28, 30.11.1967) Kurorte an der baltischen Küste. u.a. Moorbadklinik, Druskinikai (Litauen); Moosbeere (Abb.)
– USA (MiNr. 4883–4897, 1.10.2012) Luftbildaufnahmen. u.a. Cranberry–Ernte, Massachusetts (Abb.)
Stempel: Cranberry Festival in Warrens (WI 54666) (25.9.2015)



– Weißrußland (MiNr. 514–528, 9./13.2.2004) Freimarken: Früchte Moosbeere *(Oxycoccus palustris)* (Abb.)

Unsere Arbeitsgemeinwirtschaft trägt ja schon im Titel den Hinweis auf den Weinbau. Da schadet es m.E. nicht, auch auf die Kehrseite des Verzehrs von Weinprodukten hinzuweisen. KH

Uwe Kraus

Nüchtern betrachtet

Ein auf den ersten Blick umspektakulärer Zeitungsstreifband erzählt auf den zweiten ein Stück Geschichte der Abstinenzlerbewegung. Im Lausanner Ortsteil Jordils aufgegeben, ging 1921 darunter die Zeitschrift „Freiheit“ aus der Schweiz in den 12. Bezirk von Wien. Adressat ist der Bund der Abstinenten-Jugend. Dazu wurde das Streifband mit dem Tellknaben-Wertzeicheneindruck mit 5 Rappen auffrankiert.

Gerade in diesen Jahren hatte die Abstinenzlerbewegung im deutschsprachigen Raum einen Höhepunkt. Es gab den Bund abstinenter Studenten, den Bund abstinenter Schüler, die katholische abstinente Jugendbewegung oder den „Arbeiter-Abstinentenbund in Österreich“, der ab 1. Januar 1906 die Zeitschrift „Der Abstinent“ als Bundesorgan herausgab.

Doch bereits weit früher war die Zeitschrift „Freiheit“ gegründet worden. Sie bestand seit 1892 und heißt seit 1978 „Standpunkte“. 1890 erfolgte die Gründung des Alkoholgegnerbundes (AGB); in den folgenden 15 Jahren entstehen zahlreiche andere Vereine, wie die

Guttempler oder der Zürcher „Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften“. Am 8. Januar 1901 wird das Abstinenzsekretariat SAS (Secrétariat Antialcoolique Suisse) in Ergänzung zur „Schriftenverkaufsstelle“ des AGB in Basel gegründet. Die SAS redigiert die Zeitschrift „L’abstinence“, die 1897 gegründet worden war. Die Herausgabe einer italienischsprachigen Zeitschrift „il Pioniere“ folgte 1917.

1913 benannte man das Sekretariat in „Schweizerische Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus“ um. Anfang Mai 2010 ändert die zwischenzeitlich in „Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme“ (SFA) umbenannte Organisation ihren Namen. Neu tritt sie nun als „Sucht Info Schweiz“ auf.



Quelle: schweizerische fachstelle für alkohol- und andere drogenprobleme (sfa)

Das muß auch einmal gesagt und geschrieben werden:

Wir veröffentlichen in jedem Heft Listen über neue Briefmarken und neue Stempel aus unseren Sammelgebieten. Ein Freund aus einer anderen Motivsammlergruppe meinte hierzu: Ist Dir eigentlich klar, welche ungeheure Arbeit in der Erstellung der zwei bzw. drei Übersichten steckt? Ja, mir ist das klar. Ich will dennoch an dieser Stelle Herrn Roger Thill und Herrn Hans-Peter Blume für ihre Arbeit für uns Sammler einen ganz herzlichen Dank aussprechen – auch im Namen anderer Sammler.

Adolf Bläumauer

Natur- und Umweltlogos

Unbestritten ist zu diesem Thema nach wie vor der „Blaue Engel" das bekannteste Logo. Doch man sieht immer mehr Graphiken zum Thema Umweltschutz. Nicht nur Umweltorganisationen, sondern Firmen umgeben sich gerne mit einem Öko-Mäntelchen. Nicht der Umwelt zuliebe, allein der Profit zählt. Da diese Gütezeichen nicht amtlich zugelassen sein müssen, gibt es neben dem Blauen Engel eine bereits unübersichtliche Anzahl kaum nachprüfbarer Umwelt-Logos.

Für alle Lebensbereiche gibt es entsprechende Darstellungen, es ist nur eine Frage der Finanzen. Dass man als Konsument oft irre geführt wird ist kein Geheimnis mehr. Bunte Blumenwiesen und glückliche Tiere sind meist nur ein Marketingtrick. Will man sich auf kontrollierte Gütezeichen verlassen kann man schnell überfordert sein. Allein das österreichische Lebensministerium listet nur für den Bio-Bereich 92 Gütezeichen.



Die Vorläufer, um im philatelistischen Jargon zu bleiben, waren die Naturvereine. Sie hatten und haben nicht nur die Aufgabe, für ihre Mitglieder die Ausübung des Bergsportes zu erleichtern, sondern übernahmen gleichzeitig die Aufgaben des Naturschutzes. Diese Doppelrolle: Bergsport – Naturschutz ist ihnen bis heute geblieben (dazu zählt u.a. der Schutz alpiner Erholungslandschaften vor weiteren großtechnischen Erschließungen). Daher schmücken ihre Vereinslogos Alpenblumen (Alpenverein: Edelweiß, Naturfreunde: Alpenrose, Gebirgsverein: Enzian).

Umwelt- und Naturschutzorganisationen verwenden (natürlich) meist seltene oder besonders auffällige Tier- und/oder Pflanzendarstellungen. Eine gern verwendete Darstellung ist die schützende Hand die alles Unheil von der Welt abhalten soll. In Österreich ist die Graphik besonders martialisch: Eine eherne Faust muß her!







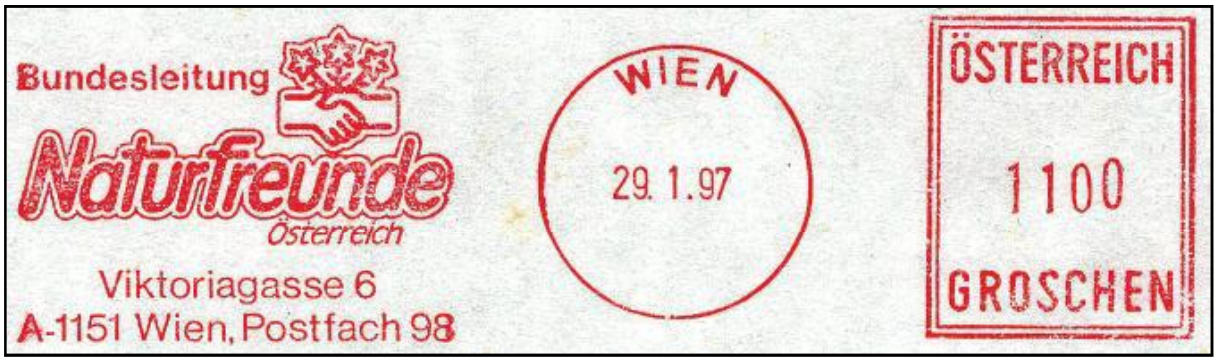

GREENPEACE
ÖSTERREICH
AUENBRUGGERGASSE 2
1030 WIEN
24.11.95
ÖSTERREICH
GROSCHEN
0600


0,55€
ARAGOSYSTEM
0,34
11.4.2003
1150 WIEN


WORLD
CONSERVATION
STRATEGY
WORLD
WILDLIFE
FUND
GODALMING
27. 11. 85
SURREY
GREAT BRITAIN
POSTAGE PAID
88
7 NE 12212


LUXEMBOURG
14'
REPUBLIK ÖSTERREICH
S2
X лет программы ООН
по окружающей среде
6' ПОЧТА СССР
WWF
1961-2011
100
HELVETIA
50 Jahre WWF







Ein von Wirtschaft und Umweltschutz gleichermaßen verwendetes Logo sind die für Recycling werbenden Pfeile im Kreis, die graphisch auch an Yin und Yang erinnern. Aber auch Eintagsfliegen gibt es: 1987 wird das Europäische Umweltschutz-Jahr ausgerufen und mit einem Logo beworben, das nach der Aktion in der Versenkung verschwindet.

Die meisten Umwelt-Logos sind in Grüntönen gehalten. Nomen est omen. Es gibt bekannte Organisationen, die auf eine bestimmte graphische Darstellung verzichten und nur mit der Farbbezeichnung werben (Greenpeace, „Die Grünen").

Natürlich gibt es auch Unstimmigkeiten. Einem Bericht einer großen österreichischen Zeitung zufolge ist in letzter Zeit eine der bekanntesten Organisationen, nämlich der WWF (World Wide Found for Nature) in die Kritik der Umweltszene gekommen. Im „Schwarzbuch WWF" werden „Dunkle Geschäfte im Zeichen des Panda" aufgedeckt, u.a. die personelle Verflechtung des WWF mit Vertretern des US-Gentechnik-Riesen Monsanto.

Fakt ist, daß nach Meinung vieler Umweltorganisationen die vergebenen Gütesiegel reiner Etikettenschwindel sind.

Unser neues landwirtschaftliches Märchen

Auf der Mitgliederversammlung in Speyer wurde verabredet, 2017/18 ein neues Märchen als Gemeinschaftsarbeit unserer Motivgruppe zu erarbeiten, in der Agrarphilatelie zu veröffentlichen und als Exponat zusammenzustellen.



Zur Erinnerung: 2015 haben wir „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“, eine Märchenadaption des Grimmschen Märchen als Gemeinschaftsarbeit, und 2017 „Hans im Glück, die Gisela und wir“, gleichfalls in einer Arbeitsgruppe, erarbeitet.

Nun haben wir ein drittes Märchen erarbeitet: „Tischchen deck dich ...“. Wir haben natürlich einen Bezug zu Briefmarken und eine Verbindung zu den vorhergehenden Märchen hergestellt; ein Bezug zur Landwirtschaft ist auch gegeben.

Im Oktober schrieben wir per E-Mail unsere Mitglieder an. Ergebnis: Wir erhielten eine sehr, sehr positive Resonanz und haben jetzt alle Marken für das geplante Exponat zusammen. Ein toller Erfolg für unsere Motivgruppe. Im nächsten Heft (171, April 2018) beginnen wir mit dem auszugsweisen Abdruck der umfangreichen Gemeinschaftsarbeit „Die Ziege, die Käthe und wir“ – so nennen wir unser Exponat des Grimmschen Märchen.

Roger Thill

Buchbesprechung: „Das geheimnisvolle Leben der Pilze“

So lautet der Titel eines Pilzbuches von Robert Hofrichter. Untertitel: „Die Faszinierenden Wunder einer verborgenen Welt.“

Dieses Buch ist kein Bestimmungsbuch für Pilze oder ein Pilzatlas. Es ist auch kein Pilzkochbuch, nein, das Buch soll den Naturliebhaber zum Staunen bringen über einen unbekannten Kosmos und seine faszinierenden Zusammenhänge.

Schon alleine die Titel verschiedener Kapitel laden zum lesen ein

– Wie ich die Pilze und meine Frau fand
– Ein Schwänzchen als des Rätsels Lösung
– Pilzsporen reisen um die Welt
– Ötzis Reiseapotheke
– Mein nächster Nordseeurlaub

Man kann viel Bekanntes nachlesen, zwecks Auffrischung des Gedächtnisses sehr gut, aber auch Unbekanntes findet man in dem Werk. Das Buch eignet sich auch für weniger Pilzbegeisterte. Es ist spannend und liest sich durchgehend, man kann aber auch Kapitel überspringen ohne den Faden zu verlieren. Kurzweilige Informative Lektüre für Naturliebhaber.

„Hofrichter versteht es zu verblüffen und zu begeistern! Die Fülle seines Wissens kombiniert mit dem Witz der Darstellung lassen staunen: So spannend hat noch niemand vom Männlein im Walde und seiner weitläufigen Verwandtschaft erzählt." („Der Pilzesammler") Erschienen im Gütersloher Verlagshaus, ISBN 978-3-579-08676-7. Mehr Infos zum Buch im Trailer www.gtvh.de/hofrichter

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 17)

Kernpilze – von Holzkeulen bis zum Mutterkornpilz

Die Kernpilze *(Pyrenomyceten)* sind äußerst vielgestaltig und gehören wie auch die Morcheln, Trüffeln und Becherlinge zu den Schlauchpilzen *(Ascomyceten)*. Ihre Sporen entwickeln sich nicht wie bei den uns bekannten Ständerpilzen an Sporenträgern, den Basidien, sondern in mikroskopisch kleinen Schläuchen, den Asci. Diese Asci sitzen bei den Kernpilzen in Kammern, den sogenannten Perithecien. So viel zur mikroskopischen Eingliederung der vorwiegend holzig-harten Pilzchen, die allesamt nicht eßbar sind.

Die Vielgestaltige Holzkeule *(Xylaria polymorpha)* ist ein weltweit verbreiteter, sehr häufig vorkommender Pilz, den man fast bei jedem Waldspaziergang zu jeder Jahreszeit antrifft. Er bildet bizarre Gestalten auf morschen Ästen und Stümpfen aus. Die Fruchtkörper präsentieren



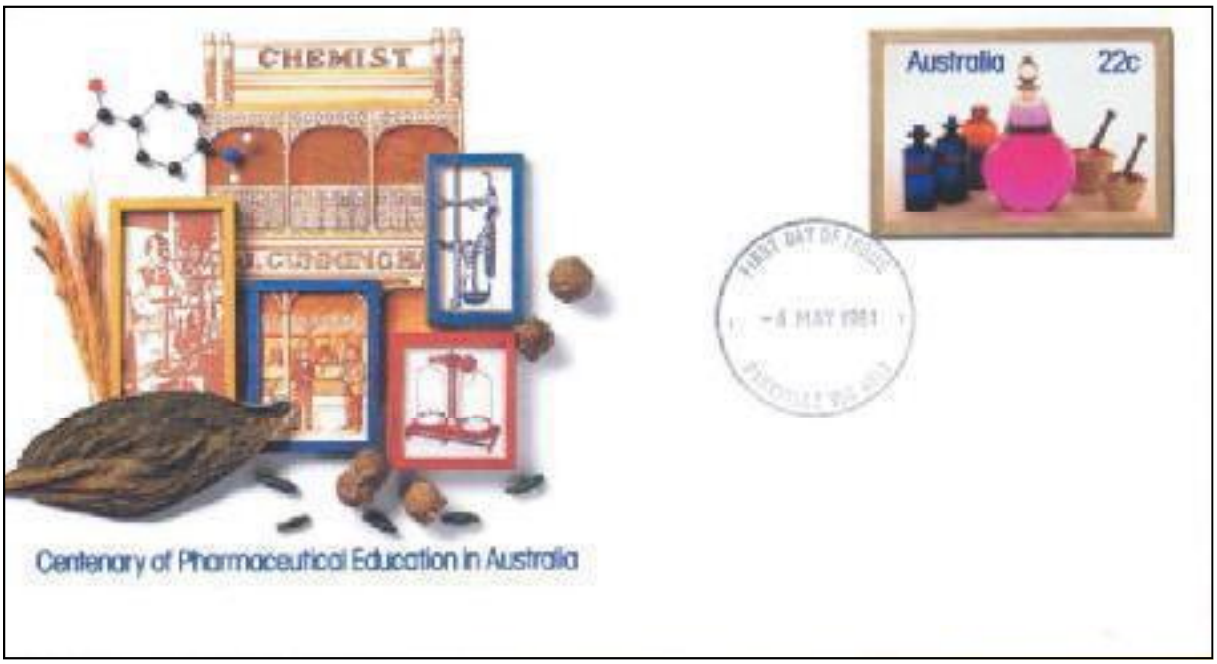


sich als fest auf der Unterlage sitzende schwarze fingerlange, zum Teil gekrümmte Keulen. Auf Englisch heißt der Pilz „Dead Man's Finger" (Finger des toten Mannes). Sehr sinnig! Reife Exemplare sind außerordentlich widerstandsfähig und überwintern problemlos bis zur nächsten Wachstumssaison im Frühjahr. Will man einmal in sie hineinschauen, lassen sie sich nur sehr schwer in zwei Hälften schneiden, sicherer bezüglich der Verletzungsgefahr ist aufsägen mit einer Metallsäge. Dann offenbart sich weißliches faseriges Fleisch mit den rundlichen Perithecien als Sporenbildnern.



Mindestens so häufig wie die Vielgestaltige ist die Geweihförmige Holzkeule *(X. hypoxylon)*. Sie bildet als Nebenfruchtform schwarze stäbchenartige Gebilde mit mehr oder weniger verzweigten „Hirschgeweihen" aus, die mit weißem Pulver besetzt sind und eine schwarze Basis besitzen. Noch ein Hinweis zu Verwechselungsmöglichkeiten mit den Erdzungen (Geoglossum): Erdzungen wachsen auf dem Boden und nicht auf Totholz. Sie sind niemals so hart.

Eine weitere erwähnenswerte Kernpilzgruppe sind die Kohlenbeeren *(Hypoxylon),* in Europa mit etwa 20 Arten vertreten. Es sind Saprobionten und Schwächeparasiten vor allem an Laubholz. Was als halbkugeliger bis krustenförmiger Fruchtkörper erscheint, ist nur Hyphengewebe, in das die eigentlichen sporenbildenden Perithecien eingebettet sind. Sie sind in jedem Laubwald anzutreffen, aber infolge ihrer Kleinheit (4–10 Millimeter breit) muß man schon genau hinsehen, um sie zu erkennen. Sie sind holzig und damit natürlich ungenießbar.





Sollten Sie allerdings bei ihrem Spaziergang im Kiefernwald, in Gärten oder Parkanlagen auf einen kleinen Pilz stoßen, dessen Gestalt den beschriebenen Holzkeulen ähnelt, der auch 2–5 Zentimeter hoch und bis 1 Zentimeter breit ist, aber ein schmal zungenförmiges bis keulig angeschwollenes Köpfchen in leuchtendem Orange besitzt, dann haben Sie den relativ seltenen Fund eines „Raupenmörders“ gemacht. Er ist nur scheinbar ein Bodenbewohner, denn wenn man der Verlängerung seines Stiels folgt, entpuppt sich im wahrsten Sinne des Wortes eine vom Pilzmyzel umhüllte „Mumie“, wobei es sich um die sterbliche Hülle von Insektenlarven oder -puppen handelt.



Der räuberische Pilz trägt den Namen Puppen-Kernkeule *(Cordyceps militaris)*. In Europa sind 10 Arten nachgewiesen, die ausnahmslos Parasiten auf Insekten, Spinnen und anderen Pilzen sind. Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie wählte die Puppen-Kernkeule zum Pilz des Jahres 207.

Eine ganz andere Lebensweise und damit auch ein ganz anderes Aussehen in zwei verschiedenen Formen weist der Mutterkornpilz *(Claviceps purpurea)* auf. Er lebt als Parasit auf verschiedenen Gräsern, darunter auch auf Getreidearten, den Roggen bevorzugend. Hier nistet er sich in die Fruchtknoten einzelner Ährenblüten ein und bildet dort das eigentliche Mutterkorn *(Secale cornutum)* als Sklerotium. Wenn dann in den gesunden Blüten die Körner reifen, fällt aus den befallenen das Mutterkorn zu Boden. Es ist also nur ein Überdauerungsorgan, das am Erdboden überwintert und im Frühjahr pünktlich zur Getreideblüte kleine Pilzchen hervorbringt, die durch ihre Sporen eine neue Runde im Lebenszyklus des Parasiten einläuten.

Die Mutterkörner enthalten einen erheblichen Anteil verschiedener Alkaloide, hauptsächlich Ergotamin, das heute als Wirkstoff in der Frauenheilkunde eingesetzt wird, aber im Mittelalter zu wahren Massenvergiftungen durch mutterkornverseuchtes Mehl geführt hat. Die Vergiftung trat in zwei Formen auf. Zum einen als unerträgliches Kribbeln in Händen und





Füßen – „Kriebelkrankheit“ nannten es die Menschen im Mittelalter – verbunden mit schwersten Muskelkrämpfen und schließlich epilepsieartigen Erscheinungen. Zum anderen als ernste Schädigung der Blutgefäße der Extremitäten. Unter brennenden Schmerzen verfärbte und löste sich die Haut an den Händen und den Füßen. Im 11. und 12. Jahrhundert war diese unter dem Namen „heiliges Feuer“ bekannte Erkrankung eine der gefürchtetsten Geißelungen der Menschheit. In damaliger Zeit suchten die Menschen Hilfe und Trost in der Religion und machten den Heiligen Antonius zum machtvollen Anwalt der Kranken. Damit war diese furchtbare Krankheit dann mit dem Namen „Antoniusfeuer“ belegt.

Erwähnt werden muß aber auch, daß der Baseler Chemiker Albert Hofmann 1943 aus dem Grundbaustein der Mutterkornalkaloide, der Lysergsäure ein relativ einfaches Derivat, das Lysergsäuredimethylamid, uns abgekürzt als LSD bekannt, herstellte. Dieser bereits in extrem geringer Dosierung zu tiefen halluzinogenen Rauschzuständen führende Stoff erlangte in der Drogenszene leider eine tragische Entwicklung.

Schon ein geringer Anteil mit Mutterkorn vergifteten und zu Brot verbackenen Korns löste Krankheiten aus. Im Verlauf von Epidemien litten ganze Dörfer an Krämpfen, Halluzinationen und an Gewebsnekrose, die zu einer tödlich verlaufenden Fäulnis der Glieder führte. Schwindel, Erbrechen und Durchfall, Krämpfe und Brand waren Kennzeichen der Krankheit, die sich der Einzelne mit dem Essen von verseuchtem Brot zuzog.

Der Orden des Heiligen Antonius konzentrierte sich erst auf die allgemeine Pilgerbetreuung, um sich dann der Krankenpflege zuzuwenden. Um 1600 kamen Gelehrte wie Adam Lonicerus und Caspar Schwenckfelt der Krankheitsursache näher. Schon die Römer wußten, daß man die schwarzen Körner nicht ausmahlen und essen durfte; kam es vor, daß spielende Kinder diese vergifteten Körner aßen und daran starben, hieß es, daß die „Roggenmuhme“, eine ausgezehrte Alte mit schwarzen Brüsten und schwarzem Haar, sie geholt habe. Die sog. weisen Frauen (als „Hexen“ beleumdet) wußten, daß das Gift des Mutterkorns zur Zusammenziehung der Gebärmutter führt und gaben Mutterkorn, wenn sie eine Abtreibung herbeiführen wollten. Heute werden in den USA jährlich über eine halbe Million Kilogramm Mutterkorn eingesammelt, weil die in ihm enthaltenen Alkaloide für bestimmte Medikamente unentbehrlich sind. Von dem schwarzen Merkmal des Mutterkorns, das als „Kellen“ bezeichnet wurde, kam dieser Ausdruck auf kranke Kartoffeln, wenn sie schwarze Flecken aufwiesen. (kh)

Heinz Wienold

Geräte zur Bearbeitung des Bodens



Der Boden ist das Produktionskapital der Landwirtschaft. Durch ihn können die Pflanzen ihr physikalisches, chemisches und biologisches Potenzial entfalten. Deshalb müssen die Geräte für die Bodenbearbeitung dazu beitragen, daß sie das Beste aus den Böden herausholen. Seitdem der Mensch seßhaft wurde, war er bestrebt, gute Voraussetzungen für die Saat und die Entwicklung der Pflanzen zu schaffen.

Alle Bodenbearbeitungsmaßnahmen haben das Ziel, günstige Keim-, Feldaufgangs- und Wachstumsbedingungen für die Wurzeln und der Pflanze zu schaffen. Dabei soll das Bodengefüge aber auch stabilisiert werden, um sowohl die Erosion wie auch die Verschlammung zu vermeiden. Weiterhin werden evtl. Ernterückstände sowie aufgebrachtes organisches Material (Stroh, Mist, Gülle) eingearbeitet und gleichmäßig bedeckt.

Mit der Bearbeitung des Bodens, z.B. durch den Stoppelsturz, wird der Wasserverlust durch die Brechung der Bodenkapillaren reduziert und mit der Wendung des Bodens die Unkräuter oder der Konkurrenzbewuchs weitestgehend vernichtet.

Durch die Auflockerung des Bodens werden die Bodenlebewesen zwar gestört, erhalten anderseits durch die Lockerung des Bodens bessere Lebensbedingungen, zugleich wird eine bessere Nährstoffaufnahme durch die Pflanzen erreicht.

Heute unterscheiden die Experten bereits zwischen einer

- tiefgründigen Grundbodenbearbeitung und einer
- flachgründigen Grundbodenbearbeitung und Saatbettbereitung.

Meine weiteren Betrachtungen beziehen sich auf die tiefgründige Bodenbearbeitung.

Der Weg zu einer guten Bearbeitung des Bodens hat Jahrhunderte gedauert. Es begann mit der Auflockerung des Bodens mittels einfacher Stöcke oder Speere.



Später verwendete man aus Astgabeln gefertigte Hacken,

Ziehstock, vom Menschen gezogen



die sich einerseits zu Hacken bzw. zu Hakenpflügen entwickelten. Die Hacken bzw. Hakenpflüge reißen den Boden nur auf, ohne ihn zu wenden. Es entstanden dabei nur flache Saatrillen. Es wurden dabei wenige Unkräuter vernichtet, und es war auch nicht möglich, Pflanzenreste in den Boden einzuarbeiten. In einigen Teilen der Welt wird diese Bearbeitung noch heute praktiziert.

Hacken können verschiedene Formen haben. Sie bestehen aus einfachen Holzgabeln oder aus Metall. Ihre Verwendung hat sich im Laufe der Zeit den Bedürfnissen der Nutzer angepaßt. Wurden sie ursprünglich zur Lockerung des Bodens genutzt, werden sie heute vorwiegend zur Pflege der Kulturen (Lockerung des Bodens zwischen den Kulturpflanzen und Bekämpfung der Unkräuter) eingesetzt.















Hacken in den verschiedensten Formen und Ausführungen werden auch heute noch – vor allem von den Kleingärtnern – genutzt. Ein wichtiges Gerät der Kleingärtner zur Wendung des Bodens ist der Spaten.

Die ersten Formen der Pflüge wurden wahrscheinlich schon in der Jungsteinzeit in verschiedenen Kulturen erfunden. Es waren die Haken- oder Ritzpflüge. Der früheste Fund eines solchen Pfluges in Europa stammt aus der Schweiz und wird auf die Mitte des 5.Jahrtausends v.Chr. datiert, der älteste in Deutschland in Walle in Ostfriesland gefundene Pflug ist etwa 4000 Jahre alt.



Der Hakenpflug – oder auch Ritzpflug – riß den Boden nur auf. Gezogen wurde er zuerst von Rindern, später auch von Eseln, Maultieren und Kamelen.

























(Weitere Marken mit Pflügen von Rindern gezogen siehe Heft 164 vom Juli 2016)



Die Weiterentwicklung der Pflüge erfolgte territorial und zeitlich sehr unterschiedlich. Die Ausführungen dazu sind Spezialisten und entsprechender Fachliteratur vorbehalten und würden den Rahmen dieser Ausführungen wesentlich sprengen.

Ich möchte mich deswegen im weiteren Verlauf nur auf die Beschreibung der Pflugarten beschränken.

„In den 70er Jahren des 1.Jahrhunderts n.Chr. beschreibt Plinius der Ältere in seiner Naturgeschichte 18,172 den Räderpflug mit breiter Schar zum Wenden der Scholle als neue Erfindung der rätischen Gallier: ‘Vor nicht langer Zeit hat man im rätischen





Gallien die Erfindung gemacht, an einer solchen Pflugschar zwei kleine Räder anzubringen; man nennt diese Art „plaumoratum“. Die Spitze hat die Form eines Spatens. ... Die Breite des Pflugschares wendet den Rasen um‘ (Übersetzung Roderich König).“ (Quelle: https://de.wikipedia.org/ wiki/ Pflug)



Die Menschen kamen schon rechtzeitig zu der Erkenntnis, daß der Boden nicht nur aufgelockert, sondern auch gewendet werden sollte.



Es endstanden Pflüge mit Scharen und Streichbrettern, zunächst aus Holz und später aus Eisen.



(Fortsetzung folgt)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Mežerli

Mežerli aus Slowenien werden in Kärnten Maischerln genannt.

Es sind faschierte Laibchen, also eine Frikadellenart. Sie sind eine Spezialität in Slowenien und stehen in Bezug zu Schlachtfesten. Es gehört traditionell zur Schlachtplatte (koline). In Kärnten gibt es sie auch, dann heißen sie Maischerln, Maischalan und auch Saumaise. Wie bei allen weit verbreiteten traditionellen Speisen gibt es viele Rezepte. Die Grundprinzipien werden variiert. Das sind das Kochen von Innereien des geschlachteten Schweins (Herz, Lunge, Kopf), danach wird dies zerkleinert (z.B. durch den Fleischwolf gedreht). Diese Masse wird mit altbackenem (Weiß)Brot, Graupen (Gerste), gehackten Zwiebeln vermischt und mit Majoran, Bohnenkraut, Knoblauch, Pfeffer und Salz gewürzt. Daraus werden Laibchen geformt und in Fett (Schweineschmalz) gebraten. Dazu kann man z.B. Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln servieren, muß man aber nicht.

Auf dem FDC aus Slowenien (26.11.2010; MiNr. 874) befindet sich Mežerli in der linken Briefmarke (Maischerl rechts) bzw. links eingedruckt (oberes Bild, Saumaise links).





Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.

Geduldiges Wachstum.



Wer die aktuelle politische Diskussion verfolgt, wird unschwer erkennen, daß das Wachstum der Deutschen Einheit auch mit Problemen belastet ist. Zum diesjährigen Tag der „Deutschen Einheit" in Mainz am 3. Oktober 2017, wurden an die Bürger kleine Papiertüten mit der Aufforderung „Einheit säen – Pflanzen Sie eine Buche!" verteilt. In der Tüte gab es Bucheckern zum Pflanzen mit Pflanzanleitung. Diese Aktion fand statt mit den Landesforsten Rheinland-Pfalz und dem Motto „Wald. Werte. Wahren." und dem Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Vielleicht können die langsam wachsenden Buchen die Zeitgenossen zu mehr Geduld auch bei der Deutschen Einheit animieren. Die alten Buchenwälder Deutschlands haben es jedenfalls ins Weltnaturerbe der UNESCO geschafft. (jk)



Das soll Martin Luther gesagt haben:

„Wenn ich hier einen Furz lasse, dann riecht man das in Rom." Nun, das wäre nicht das Problem, das die Welt heutzutage umtreiben würde. Doch: Rinder, Kamele, Schafe und Ziegen stoßen etwa 110 Millionen Liter klimaschädlichesw Methan aus. Diese Viecher können das Gras, das sie fressen, nur mit Mühe verarbeiten. In ihrem Pansen wird ihr Futter von spezialisierten Bakterien aufbereitet und zersetzt. Als Abfallprodukt bildet sich Methan; eine Milchkuh liefert jeden Tag 500 Liter Methan und 50 Liter Milch. Jetzt gibt es ein Mittel gegen die Meta-Methanproduktion. Ein Futterzusatz von täglich 1 bis 1,5 Gramm, in dem sich das Molekül 3-Nitrooxipropanol befindet, könnte die Schadstoffproduktion um 30 Prozent reduzieren. Kosten pro Jahr und Kuh: 200 bis 300 Euro. Pampa-Rinder werden vermutlich über solchen Futterzusatz einen matschigen Haufen machen.



Unverständlich: Kinder mögen kein Spinat.

Es kann nicht nur die Angst vor den grünen Männchen vom Mars sein: 1917 erschien unter dem Titel „Eine Marsprinzessin“ ein Roman des Tarzan-Entdeckers (bei einer Reise in den Kongo) Edgard Rice Burroughs (1875–1950), und da werden erstmals die grünen Männchen mit Antennen auf dem Kopf beschrieben und gezeichnet. (Eine Abschweifung: Im Star-Trek-Universum gibt es die Andorianer mit blauer Haut und Fühlern auf der Stirn.) Dann haben wir noch Popeye („Glotzauge“); das ist dieser Seemann, der von Elzie Crisler Segar gezeichnet wurde, und 1919 erstmals publiziert wurde. Popeye griff zur Spinatbüchse, um daraus ungeahnte Kräfte für seine zahllosen Prügeleien zu entwickeln. Dabei ist der Eisenanteil des zu etwa 90 Prozent aus Wasser bestehenden Gemüse mit 3,5 Milligramm auf 100 Gramm gering und gibt deshalb keine besondere Stärke. Auch sonst muß die grüne Farbe für Kinder abschreckend wirken, obwohl doch die beliebte Comicfigur Hulk, wenn er geärgert und dann wütend wird, richtig grün anläuft. Wenn man das alles bedenkt, müßte Spinat doch der Renner unter den Kindern sein. Ist er aber nicht.

Kann sich der Imker die Kugel geben?



Denken wir an Honig, so kommen uns Globoli oder Propolis in den Sinn. Im Schweizer Honig findet sich auch Mikroplastik. Es sind winzige Kügelchen aus Plastik. Das eidgenössische Bundesamt für Gesundheit gibt Entwarnung: die gesundheitliche Gefahr wird als gering eingestuft. Diese Kügelchen stammen aus Zahnpasten, Duschgels oder Peelings; sie können über Kläranlagen nicht herausgefiltert werden und bleiben im Kreislauf. Weil die Kügelchen nicht herausgefiltert werden können, gelangen sie in die Natur. Unvermeidlich landet ein Teil davon auf den Blüten und wenn die Bienen den Nektar aus den Blüten saugen, dann werden über diesen Weg die Kügelchen in die Nisthöhlen geschleppt. Merke: kann sich auch der Honigesser die Kugel geben? (cmb)

Das Biotop des Apollofalters wird durch Gülle verletzt.

Das Washingtoner Artenschutzabkommen (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, Cites) regelt den Schutz des Apollofalters *(Parnassius apollo).* Seine Biotope dürfen jedoch zerstört werden. Wodurch? Gülle! Die Weiße Fetthenne *(Sedum album)* kommt in Geröll- und Felsfluren vor. Dazwischen wachsen auf den Alpen Disteln, die im Sommer den Faltern als Nektarspender dienen. Die Bauern sind unter Preisdruck, sie müssen immer mehr produzieren, damit sie ihre Produkte absetzen können. Deshalb wird in den Biotopen des Falters mit Gülle gedüngt. Ein Teufelskreis – auf Kosten des Apollofalters. (cmb)



Tomaten fördern Kannibalismus.



Der „Angriff der Killertomaten“ ist ein 1978 produzierter US-amerikanischer Spielfilm – eine Parodie auf das Science-Fiction- und Horrorfilm-Genre. Was im Film nicht zu sehen war, ist die Fähigkeit der Tomaten, das Pflanzenhormon Jasmonmethylsäureester auszudünsten, wenn die Pflanze von Freßfeinden befallen wird. Dieses Hormon steigert die Bereitschaft der gefräßigen Schädlinge, sich auf ihresgleichen als Nahrungsquelle zu verlegen. Gleichzeitig wurden die Blätter vom Raupenfraß verschont, denn die Tiere sättigten sich an ihren Artgenossen.



Was ist denn nun richtig?

Ein Quintin oder gar ein Viertele Rotwein am Abend soll gesund sein. So wird’s gesagt. Doch stimmt der Mythos vom Angenehmen mit dem Nützlichen? Da sagt doch ein Doktor auf einem Kardiologenkongreß in Barcelona (2015) sinngemäß: Es stimmt, Wein schützt mit seinen wertvollen Antioxidantien vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen! Den Nachsatz wollten wir nicht hören: Es stimmt, Wein schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, wenn mindestens zweimal in der Woche Sport getrieben wird. Dann verstärken sich gegenseitig die positiven Aspekte. Also: Saufen und Laufen.

Amseln haben den Regenwurm zum Fressen gern.



Doch es ist Schwerarbeit, den bis zu 10 Zentimeter langen Wurm aus dem Rasen zu ziehen. Als erstes muß man den Regenwurm dazu verleiten, seinen Kopf herauszustecken. Die Amsel gaukelt deshalb durch „wahlloses“ Picken im Rasen dem Wurm vor, es würde regnen (was der Wurm mag). Und lugt dieser dann aus dem Rasen hervor – dann schwuppdiwupp, haste nicht gesehen – pickt die Amsel zu – und aus die Maus (Pardon, der Wurm).

Das Wildschwein – geliebt und gehaßt.

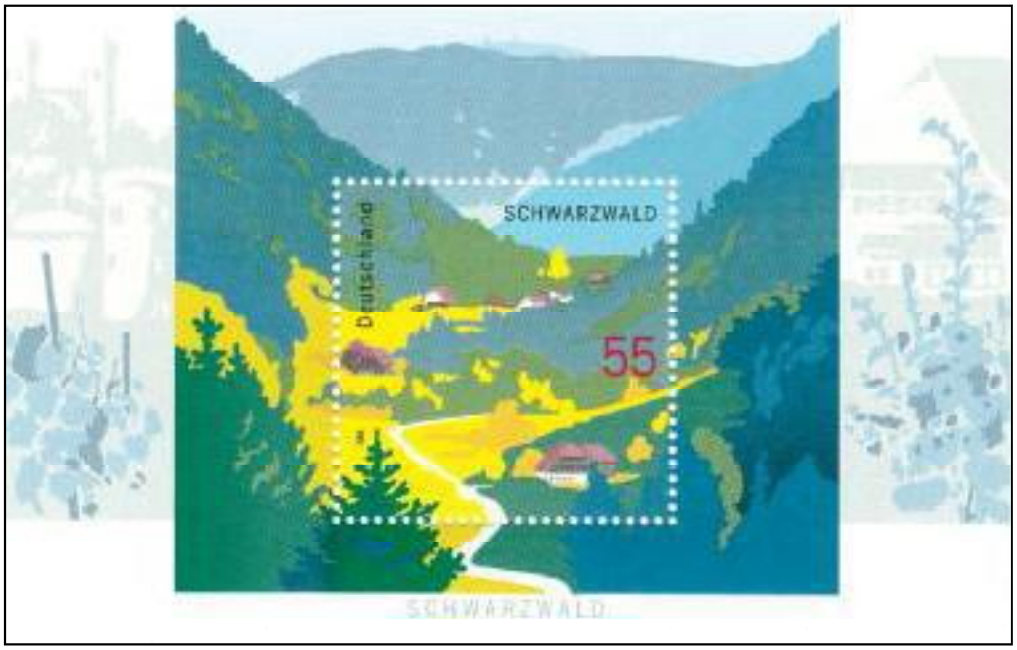


Oh, wie süß, diese kleinen Ferkelchen (Frischlinge). Aber o weh, sie buddeln in unseren Gärten und schön gepflegten Rabatten. Mittlerweile gibt es zu viele von ihnen und besonders die Schweinebetriebe haben Angst vor der afrikanischen Schweinepest. Wer oder was ist schuld? Nehmen wir den Schweinen den Lebensraum? Sind die milden Winter schuld? Ist ein vermehrter Abschuß gerechtfertigt und gut? Wildschweine sind schlau und immer mehr nachtaktiv. Wildschweingerichte schmecken auch sehr gut, und das Fleisch ist nicht mit Antibiotika (wie bei Hausschweinen) angereichert. (bn)

Johannes Kohnen

In Zeiten des Klimawandels: Unernstes zum Ernst der Lage

Obwohl wir weniger schaffen, schwitzen wir mehr als früher. Bofrost oder Eismann, das ist hier die Frage. Oder müssen wir gleich an Noah denken, der uns mit seinem Raumschiff von der abgesoffenen Erde befreit? Aber wohin sollen wir nur? Auf dem Mond gibt es keinen



Schwarzwald und röhrende Hirsche. Die Zeit läuft uns doch davon, diese Viecher können wir gar nicht alle mitnehmen, um sie dort anzusiedeln. Eine Farm der röhrenden Hirsche,



das wird nicht gehen. Dieser Kitsch bleibt auf der Erde. Sie waten dort im Wasser herum bis ihr Röhren zu einem Glucksen wird und man schließlich nichts mehr von ihnen hört. Eine ausgestorbene Art. Die Rote Liste beginnt zu glühen. Mit dem Untergang dieser Hirsche ist die Erde allerdings noch nicht frei von Kitsch. Und der Mond ist erst recht keine kitschfreie Zone. Er ist doch der Kitschtrabant schlechthin, Mondtrabis in Serienproduktion, made in Germany`s-Next-Topmodel-Literatur. Wohin der Mensch auch reist, der Kitsch reist mit.



Das Raumschiff des Noah saust mir vor der Nase weg. Das Boot der rnv (Rhein-Neckar-Verkehr) hatte Verspätung. Nun sitz ich mitten in einem Publikum, das auch zurückgeblieben ist. Gehen wir in das Gasthaus „Zum Hirschen“ und röhren uns den Kummer von der Seele!

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

5. Aufführung



Mandel [almond] *(Prunus dulcis)*

gehört zur Gattung Prunus in der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*. Seine Steinfrucht, das eßbare Nährfleisch des Pflanzenkeimlings, die Mandel, wird vor allem als Nahrungsmittel und als Kosmetikum, genutzt. *Prunus dulcis* wächst als sommergrüner Baum oder Strauch und erreicht Wuchshöhen *von* 2 bis 8 Meter. Für den Anbau von einem Kilogramm Mandeln 8000 Liter Wasser benötigt werden. In Mitteleuropa reift die Mandel in Weinbaugebieten: dort wurde sie wahrscheinlich zusammen mit dem Wein von den Römern eingeführt. Das deutsche Wort *Mandel* ist ein Lehnwort, das über das Italienische *móndola* auf lat. *amygdala* zurückgeht, dessen griechischer Ursprung den Mandelbaum wie auch dessen Frucht bezeichnet.



In „The Historie of Troilus and Cresseida" (Troilus und Cressida) (V.Akt 2.Szene) wird Thersites, ein Diener der Cressida, deutlich, als er über den Heerführer Diomed spricht:

> „Would I could meet that rogue Diomed! I would / croak like a raven; I would bode, I would bode. / Patroclus will give me any thing for the / intelligence of this whore: the parrot will not / do more for an almond than he for a commodious drab. / Lechery, lechery; still, wars and lechery; nothing / else holds fashion: a burning devil take them!" (Käme mir nur der Schurke Diomed in den Wurf, ich wollte krächzen wie ein Rabe; – dem wollt' ich – dem wollt' ich prophezeien! Patroklus gibt mir, was ich will, wenn ich ihm von dieser Hure sage: kein Papagei tut mehr für eine Mandel, als er für eine willige Metze. Unzucht, Unzucht; lauter Krieg und Lüderlichkeit; die bleiben immer in der Mode. Daß ein brennender Teufel sie holte!)





Binse [Bulrush] *(Typha latifolia* L.*)*

Die Binsen (*Juncus*) sind die namengebende Gattung der Binsengewächse (Juncaceae), die mit weltweit etwa 300 Arten, in Deutschland 29 Arten, verbreitet ist. Kennzeichnendes Merkmal dieser ausdauernden Gräser sind die starren, rundlichen und borstig zugespitzten Blattspreiten. Die stengelähnlich rundlichen, seltener abgeflachten Blattspreiten sind in der Regel unbehaart. Diese Blattspreiten setzen den Stängel oft in gerader Linie fort, so daß der Blütenstand seitenständig erscheint. Stängel und Blätter sind mit einem schwammartigen, weißen Mark gefüllt oder hohl und dann nur etagenweise durch Markschichten quer gegliedert. Die Blüten der Binsen sind klein und im Grundaufbau ähnlich jenen der



Liliengewächse. Die Pollenkörner sind immer in Viererpaketen zusammengefaßt. Der Fruchttyp der Binsen ist eine mehrsamige Kapsel. Sie ist durch innere Rippen (Plazenten) dreiteilig gegliedert. Binsen sind windblütig. Die Blütenhülle ist unscheinbar, Nektar und Duftstoffe fehlen. Die Narben sind oft korkenzieherartig eingedreht, um so die Oberfläche zu vergrößern und möglichst viel Pollen aufzunehmen zu können. Binsen tragen zur Wasserreinigung bei, indem sie Schadstoffe abbauen. Einige Arten können Phenole aus dem Wasser aufnehmen und werden deshalb in sogenannten Pflanzenkläranlagen eingesetzt. Die Kombination aus dem weichen Mark und der festen, aber nicht starren, biegsamen Rinde macht Binsen zu einem geschätzten Flechtmaterial für Körbe, Schuhe, Taschen, Matten oder Reusen. Die Binse ist Symbol für Bescheidenheit, Demut, Schwäche, Hinfälligkeit, Unbeständigkeit. Das Schwanken der Binse, bzw. ihre Instabilität werden mit negativen menschlichen Charakterzügen zusammengebracht. Die Binse gibt keinen Halt, wenn man nach ihr greift. Im Christentum war die Binse lange ein Symbol der Unzuverlässigkeit. Auch wird gesagt, daß Hexen und Alien sie benutzten bei ihren nächtlichen Ritten.

In „The Two Noble Kinsmen“ (Die beiden edlen Vettern) (IV.Akt 1.Szene) singt Emilia:

> „Then she sung / Nothing but ’willow, willow, willow,’ and between / Ever was ’Palamon, fair Palamon,’ / And ’Palamon was a tall young man.’ The place / Was knee-deep where she sat; her careless tresses / A wreath of bulrush rounded; about her stuck / Thousand fresh water-flowers of several colors“ (Dann sang sie Weide, Weide, immer Weide, / Dazwischen nur Palämon, mein Palämon / Und: ’Ja Palämon war ein schöner Jüngling!’ / Auf tiefer Stelle saß sie, halb im Wasser, / Um ihre Locken einen Binsenkranz / Gewunden und mit tausend Wasserblumen / In allen Farben ihr Gewand geschmückt). (Fortsetzung folgt)



Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bhutan	11.11.2015	2889–2896, Block 547	Schutz von Schwarzhalskranich und Kaiserreiher
Bhutan	11.11.2015	2899–2906, Block 548	Umweltschutzinitiativen: Wasserbüffel,Kaiserreiher u.a.
Bhutan	9.2.2016	Block 552–553	Affe, Drache, Ratte, Affe mit Kaninchen und Vogel
Bosnien-Herzegowina	22.5.2017	Block 39	Mythen und Flore-Echo und Narziß
China-Taiwan	20.7.2017	4165–4168	Mango, Orange, Wassermelone, Wein
China-Taiwan	1.8.2017	4169–4170	Tauben mit Brief
China-Taiwan	17.5.2017	38	ATM – Sikahirsch
Dänemark	28.9.2017	1932–1936	Tulpen, Hyazinthen, Schneerosen, Efeublätter
Deutschland	2.11.2017	3341–3342	Mecklenburgische Seenplate, Reinhardswald
Estland	11.9.2017	901	Eurasischer Luchs – Lynx Lynx
Färoyar	2.10.2017	37–40	ATM – Schaf, Sumpfdotterblume, Torshavn, Umrißkarte
Finnland	6.9.2017	2532–2534	Nationale Stadtparks
Finnland	6.9.2017	2535–2538	Finnische Natur, 4 Jahreszeiten
Finnland	11.3.2017	2497	Trauermarke – Landschaft im Nebel, Vogel im Flug
Finnland	3.11.2017	2541–2542	Weihnacht: Tannenzweige, Eichhörnchen, Rotkehlchen
Frankreich	2.6.2017	152	ATM – Strand mit Windmühle und Toilettenhäuschen
Grenada	3.11.2016	7351–7354	Elchgeweihkoralle
Grenada	5.12.2016	7384–7391	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Grenada	21.12.2016	7398–7403	Jahr des Hahnes
Grenada	28.2.2017	7422–7427, Block 931	Fledermäuse
Hongkong	5.9.2017	Block 327	Lotusblüten
Hongkong	19.9.2017	2142–47, Block 328	Einkaufsstraßen für u.a. Blumen, Obst, Küchenartikel
Indien	23.4.2017	Block 158	Kaffeebohnen, Trinkgefäß, Marke riecht nach Kaffee
Indonesien	18.5.2017	3290–3323, Block 335	200 Jahre bot. Garten, 34 Orchideen der Provinzen
Island	14.9.2017	1535–1536	Gewöhnliche Gelbflechte + Krustenflechte
Kanada	1.3.2017	Block 252	Astern

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kanada	1.3.2017	3465–3466	Astern: Tetraneuris herbacea
Kanada	1.3.2017	3467–3468	Rollenmarken: Asstern
Litauen	9.9.2017	Block 56	Feldhase, Dachs, Rothirsch
Macau	17.5.2017	11	ATM – Jahr des Hahnes
Moldawien	15.9.2017	1017–1020	Gemälde m. Tiermotiven, Puten, Pferde, Kücken, Ochse
Neuseeland	7.9.2017	3393	
		aus 3392–3405	Ungewöhnliche Kaffeespezialitäten
Neuseeland	11.1.2017	3424–27,	
		Block 384	Jahr des Hahnes
Niederlande	17.7.2017	3615–3624	Privatmuseum Voorlinden: Klatschmohn, Kochtopf u.a.
Norfolk Insel	18.7.2017	Block 66	Hibiscus insularis – Lagunaria patersonia
Österreich	14.10.2017	3366	Wildtiere und Jagd: Rothirsch, Fährte
Peru	26.1.2017	2766–2767	100 Jahre Pisco Sour, Blaue Traube, Flasche, Glas
Peru	27.1.2017	2768–2769	Jahr des Schafes
Peru	6.2.2017	2776–2779	Baumsteigerfrösche
Peru	8.2.2017	2780–2783	Peruanisch-chines. Küche, u.a. Wantansuppe, Hühner
Polen	31.8.2017	Block 265	Kräuter, Kornblume, Kamille, Schafgarbe, Sand-Thymian
Rumänien	26.7.2017	7249+7251	
		aus 7249–7254	Seidenreiher + Rothirsch
Rußland	13.9.2017	2476	
		aus 2475–2478	Russische Gemälde: Kolupaew: Säer
Schweiz	16.11.2017	2515	Liebesgrüße: Silhouette einer Rose
Schweiz	16.11.2017	2525	Simmentaler Kuh, Berglandschaft
Suriname	16.3.2016	2854–2865	Schmettrlinge
Tadschikistan	1.7.2017	764–766	Bandung 2017: Rose, Seerose, Schmetterling, Orchidee
Ukraine	18.8.2017	1629–1632	Heilpflanz: Winterlinde, Schöllkraut, Beinwell, Wegwarte
Ukraine	30.9.2017	1646	
		aus 1646–1649	Kultur der Roma: Hufschmied
Uruguay	21.9.2015	3440–3447	Eulen
Uruguay	9.10.2015	3449	u.a. Kleinbauernhof mit Vieh, Gaucho, Artigas J.G.
USA	3.8.2017	5432–5436	Erhalt. d Artenvielfalt von Blütenbestäubern, u.a. Biene
USA	16.8.2017	5437–5440	Gartenpflanzen: Kamelie, Forsythie, Hortensie, Rose u.a.
USA	16.8.2017	5441–5444	Gartenpflanzen: selbstklebend
Vietnam	10.6.2017	3736,	
		Block 169	Ginsengwurzeln
Vietnam	8.8.2017	3738	Indische Lotusblume
Vietnam	9.2.2017	3730–3731	Landschaft Lao Cai, Fansipan, höchster Berg Vietnams
Vietnam	1.3.2017	3732–3734	Märkte im Hochland, Dorf oder am Fluß



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



In Apolda zeigt das Stadtwappen einen Apfelbaum. Die ersten Siedler ließen sich in einer zwischen zwei Bächen liegenden Aue nieder. Wahrscheinlich wuchsen hier vorwiegend Apfelbäume, denn man bezeichnete dieses Gebiet Apfelaue. Um 1119 trat der damalige Apoldaer Schloßbesitzer Graf Wichmann ins Kloster ein. Anfangs ist das Kernstück der Familiensiegel ein Apfel, später ein Apfel mit Blättern, dann mehrere Äpfel und zuletzt der Stamm mit mehreren Ästen und drei Äpfeln. Zuerst wohnten nur die Schenken und Vitzthume (Vicedomini) in Apolda und der Apfel wurde Zeichen des jeweiligen Familienoberhauptes. Bei der Wahl eines Wappens für Apolda suchten die adligen Vitzthume (erstmals 1123 mit Dietrich de Abbolde erwähnt) nach einem entsprechenden Bild, daß ihre herrschaftliche Gewalt über die Stadt kennzeichnet. Dabei durfte der Apfel als Zeichen der Familie nicht in Erscheinung treten. So entschieden sie sich für den Apfelbaum, aber ohne Äpfel. Im Juli 1945 gab die Stadt Apolda als lokale Stadtpost drei Briefmarken mit ihrem stilisierten Stadtwappen mit den Wertstufen 5 Pfennig (grün), 6 Pfennig (bläulich-lila) und 8 Pfennig (rot) heraus; diese Marken sind auf dem Stempel abgebildet: Anlaß war der Tag der Briefmarke.



Unvermeidlich: der Stempel zum Christkindl-Markt in Nürnberg. Wieder wird drei Wochen lang der Geruch der Bratwürste durch die Innenstadt wabern, wieder wird es diesen süßlichen Glühwein geben, und auch dieser wird die Kinder süchtig machen nach den herzförmigen Lebkuchen mit der zuckersüßen Botschaft: Ich bin klein, mein Herz ist rein, soll niemand herein als das Pflaumenmännchen allein. Oder so ungefähr. Und bei Käthe Wohlfahrt – ja, die sind vermutlich auch da – wird es Weihnachtsschmuck aus dem Erzgebirge und aus China geben. Ganz sicher.





Einen Olivenbaum hatten wir wohl noch nie in dieser Sammlung. Es ist auch kein deutscher Stempel und auch nicht von Herrn Blume ausgewählt, sondern wurde von der kroatischen Postverwaltung ausgegeben. Zur Erinnerung: die Olive ist eine der meisten der europäischen Literatur zitierten Pflanzen (vermutlich nach dem Apfel). In der Reise von Odysseus kriecht derselbige unter zwei Trieben der Olive, die aus einem einzigen Bestand wachsen, und in der Ilias ist eine metaphorische Beschreibung eines einsamen Olivenbaums in den Bergen zu lesen; die Griechen bemerkten, daß die Olive selten weitab vom Meer gedeiht. Im griechischen Mythos wird dem Gott der Bauern Aristaius die Verantwortung von Olivenbau, Schafzucht (so lange gibt es schon den Feta!) und Bienenzucht zugewiesen. Olivenholz war eines der Hölzer, die benutzt wurden, um die primitivsten griechischen Kultfiguren, genannt Xoana, zu gestalten. Angeblich wuchs der erste Olivenbaum in Athen. Aber das ist wie so Manches aus Griechenland (neudeutsch) ein fake.



Nein, nein, diese Suppe eß ich nicht. So ungefähr muß es in der amerikanischen Regierung unter dem derzeitigen POTUS zugegangen sein, als dieser ankündigte, das Pariser Klima-schutzabkommen aufzukündigen. Natürlich ist Hochwasser kein Problem, wenn man seinen Golfplatz nicht am Meer hat. Natürlich kann das Schicksal der Menschen auf Tuvalu oder auf den Inseln des Fiji-Archipels einem egal sein, wenn man eine Penthouse-Wohnung hat. Aber uns Normalsterblichen kann es es nicht gleichgültig lassen, wenn durch das vorsätzliche Fehl-Verhalten einiger Regierungen die Flut kommt. In Bonn fand im November vergangenes Jahres die UN Klima-Konferenz statt. Offizieller Ausrichter war Fiji, das aber die 25.000 Teilnehmer und Beobachter wohl nicht hätte unterbringen können. Deshalb erklärte sich die Bundesrepublik Deutschland bereit, der Versammlung die Tagungsmöglichkeiten zu gewähren (was – nebenbei – für die ehemalige Bundeshauptstadt ein gutes Geschäft war). Wer an einer Meeresküste wohnt, wird merken, wenn das Wasser der Flüsse rückwärts fließt. Ein Anstieg des Meeresspiegels um wenige Zentimeter hört sich nicht viel an, aber es reicht, um immensen Schaden anzurichten; nicht nur Tuvalu ist gefährdet. Und es ist Unsinn, wenn manche meinen, der Anstieg des Meeresspiegels hänge ausschließlich mit der Sonneneinwirkung zusammen, und sowas käme halt immer mal wieder vor.



Von Ende April bis Ende September 2017 fand in Apolda eine Landes-gartenschau statt. Wenn man genau auf solche Gartenschau-Veranstaltungen blickt, wird man feststellen, daß sie eine Gelegenheit sind, seitens der jeweiligen Landesregierung einer Stadt Gutes tun zu können, ohne daß andere Ortschaften neidisch werden dürfen. Das Logo ist wohl keiner konkreten Blume zuzuordnen. Bienen haben also hier nichts verloren.

Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 170/Januar 2018 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier.

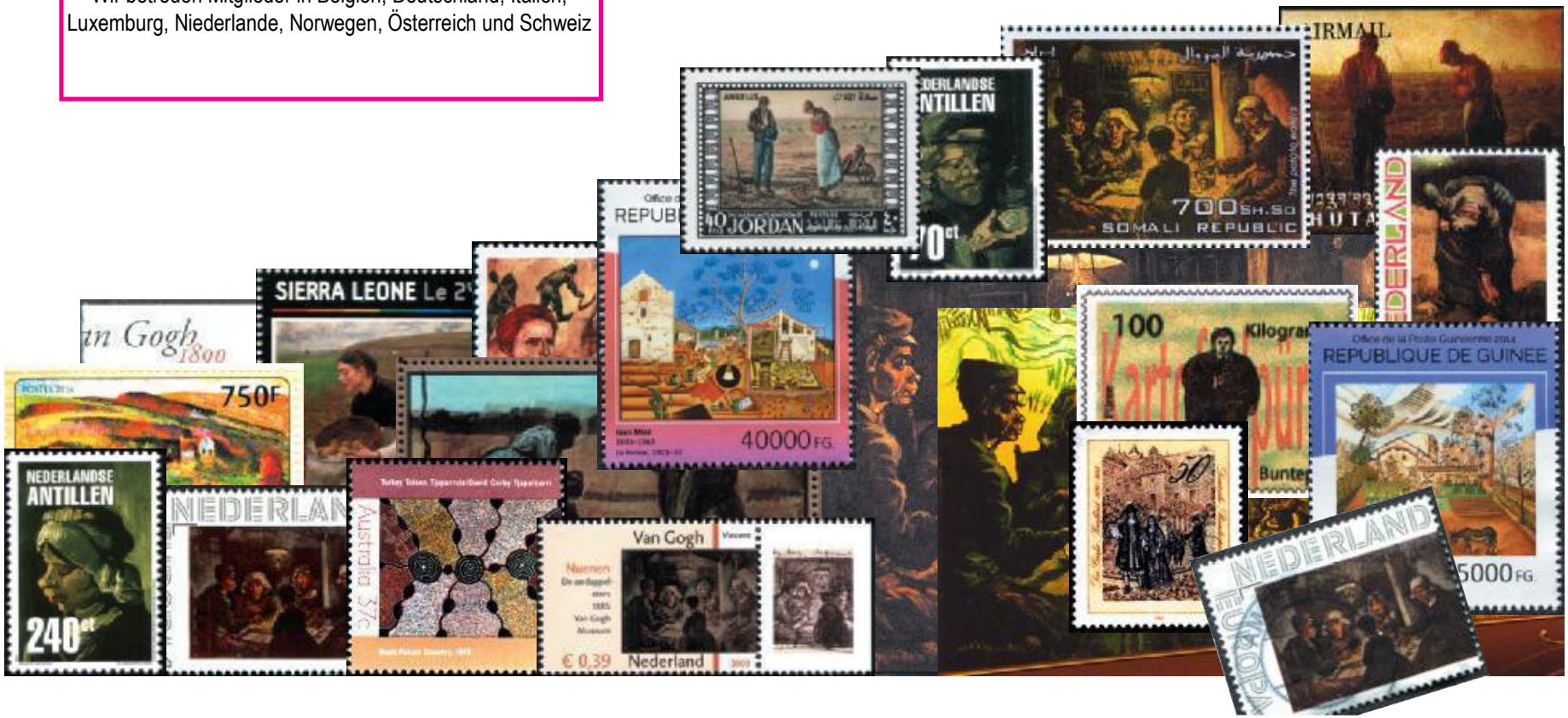
Das nächste Heft kommt im April. Mit guten Geschichten, Kleinen Akzidenzen, märchenhaft.

Agrarphilatelie 171 · April 2018

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz









Liebe Mitglieder,

diese Ausgabe der Agraphilatelie wartet wie gewohnt mit viel Wissenswerten auf. Es ist wieder für jeden etwas dabei. In einer Arge geht es um Gemeinsamkeiten, um den Spaß an einer gemeinsamen Sache. Werden Dinge mit Leidenschaft gemacht, dann sind sie beständig. Einer dieser beständigen Wege hat am 8. März 1987 begonnen. Horst Kaczmarczyk wurde Kassierer und Geschäftsführer unserer Arge. Horst Kaczmarczyk ist das Herz der Arge. Als Aussteller stellt er sich seit 1986 nicht nur der deutschen Jury. Sie können sich bestimmt vorstellen wie viele Reisekilometer er und seine Exponate hinter sich gebracht haben. Unterstützung erhält er seit 1964 von seiner Frau Eva, welche ihn immer begleitet und die Arge ebenso tatkräftig nicht nur in Form von Standbienchen unterstützt. Die beiden gewähren der Philatelie trotz gesundheitlichen Problemen einen großen Platz in ihrem Leben. Groß sind auch die geselligen Runden nach Veranstaltungen, deren Abende sie gerne bei einem guten Glas Wein ausklingen lassen. Horst zeigt nicht nur den Juroren sein Wissen über die Exponatsthemen. Mit zahlreichen Beiträgen in der Agraphilatelie erweitert er ebenso unser Wissen. Wir freuen uns schon auf die folgenden. 40 Jahre im Vorstand der Arge haben einen persönlichen Leitartikel verdient. Lieber Horst und liebe Eva, wir danken Euch für eure Arbeit und Mühen. Wir wünschen Euch Gesundheit und weiterhin viel Spaß an unserer gemeinsamen Philatelie.

Anja Stähler

Roger Thill

Anja Stähler

Seit 40 Jahren ist er unser Geschäftsführer

Mitglieder stellen sich vor

Horst Kaczmarczyk, Wuppertal
Jahrgang 1937



Meine ersten zaghaften Versuche Briefmarken zu sammeln, begannen während meiner Ausbildung 1954. Alle Marken wurden gesammelt. Dies geschah ohne erkennbare Systematik und wurde etwa 1956 aufgegeben. Nach Beendigung meiner ersten Ausbildung in Oldenburg bin ich im November 1956 nach Wuppertal gezogen und habe hier eine weitere Ausbildung in der Textilindustrie absolviert. Nach meiner Heirat 1964 bin ich durch Zufall - ein Onkel meiner Frau sammelte Briefmarken - wieder zum Briefmarken sammeln gekommen. Auch jetzt wurden nur Marken gesammelt, aber schon etwas gezielter "BRD postfrisch und gestempelt".

1975 entschloß ich mich, der Sammlergilde Wuppertal beizutreten. Zu BRD waren mittlererweile auch die Länder Liechtenstein und Österreich hinzugekommen. Zum Bildchen sammeln, wie wir noch heute in den Vereinen des BDPh zuweilen genannt werden, bin ich nach dem Besuch der Essener Weinwoche 1978 gekommen. Von 1978 an habe ich alles was mit Wein zu tun hatte gesammelt und gekauft. Erst später mußte ich feststellen, daß mir sehr viel Schrott angedreht wurde. Auch hatte ich bis dahin noch sehr wenig Wissen über die Motivgruppe L-W-F beigetreten und habe mich mit meiner Sammlung am 16.03. 86 auf der DEPOSTA in Detmold beteiligt. Hier wurde meine Sammlung mit Silberbronze bewertet - und ich war damals zufrieden. Inzwischen wurde meine Sammlung 3 x umgebaut und hat an 19 Ausstellungen, größtenteils Rang III, teilgenommen. Seit meiner ersten Auszeichnung 1986 wurde meine Sammlung mit 2 x Silberbronze, 8 x Silber, 4 x Vermeil, 3 x Gold und mit 5 Ehrenpreisen ausgezeichnet. Im Gegensatz zu 1986 bin ich heute mit den Bewertungen nicht immer einverstanden. Zur Zeit bin ich wieder einmal dabei, meine Sammlung umzubauen.

Nach 40 Arbeitsjahren - davon 25 Jahre bei einer Großbank - bin ich am 01.05.95 in den Vorruhestand gegangen. Ich hoffe, daß mir künftig wieder mehr Zeit für meine Hobbys Reisen, Wein und Philatelie bleibt. Seit der Umwandlung der ARGE in einen e.V. laut Beschluß der Mitgliederversammlung vom 08.03.1987 in Oerlinghausen bin ich Kassierer unserer Arbeitsgemeinschaft.

Aus Heft 79 (Seite 195) unserer Mitgliederzeitschrift, erschienen im Oktober 1995

Inhaltsverzeichnis

Niklaß Kerner war Maler	4
Page-Three stamp	4
Nationalparks – die man zumindest vom Hörensagen kennt	5
Kreuzkümmel – Kumin *(Cumin)*	9
Wenn wir über Kümmel reden …	10
Beiß nicht gleich in jeden Apfel (Teil 5)	11
Agrarphilatelisches Märchen Nr.3: „Die Ziege, die Käthe und wir“ (Teil 1)	14
Über Zigarettenverkauf	20
Ein Kampf um Drogen: Tabak (Ausstellungssammlung, Teil 5)	21
Buchempfehlung 1: Quallenfett	25
Buchempfehlung 2: Piepmatze	25
Buchempfehlung 3: Mitti attar	26
Bodenbearbeitung: Graben und Bepflanzen	27
Hier spricht der Landarzt: Gefahr für Traktor- und Mähdrescherfahrer	29
Geräte zur Bearbeitung des Bodens (2. Furche)	30
Nicht nur zum Fleischeinwickeln	35
Über Viehhändler	36
Gedanken zur Grünen Gentechnik (Teil 1)	37
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	40
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Judd mat Gaardebounen	42
Was soll das bedeuten?	42
Das „Gemüse des Jahres“ 2017 und 2018: Steckrübe	43
Hier spricht der Mykophilatelist: Zitterlinge, Ohrlappen und Hörnlinge (Teil 18)	46
Unsere Themen: Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	50
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	51
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Peter Splett, Anja Stähler, Roger Thill, Heinz Wienold, als Gäste: Walter Baldus, Uwe Kraus, Daniela Vogt Weisenhorn



Redaktionsschluß:

Anfang März, als die Schneeverwehungen die ungeheure Höhe von 12,2 Millimetern das Spazieren auf dem Deich erschwerten und beißender Ostwind um die Ecken toste.



Zu den Marken auf der Titelseite:

Niklaß Kerner war Maler.

Er war der einzige Maler, der je im Nürnberger Brüderhaus aufgenommen wurde, und stammt aus Nürnberg; er starb schon 3 Wochen später am 25. März 1505. Die Abbildung im Hausbuch zeigt Kerner auf einem Hocker mit der Palette in der Hand; er malt an einem Bild von Maria mit dem Jesusknaben. Das weitgehend fertige, bereits gerahmte Bild steht in einem loggienartigen Raum auf einer großen Staffelei.
Der Text oberhalb des Bildes lautet: „anno domini 1505 jar am dritten ostertag do starb niklaß kerner der ein moler ist gewesen vnd ist iii wochen in dem almusen gewesen vnd ist der 'CC vnd liii' '247' pruder"

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen", auch „Zwölfbrüderbücher"

Klaus Henseler suchte die Kartoffel in der Furche und fand Kartoffeln in der Kunst für die Titelseite.

Page-Three stamp.

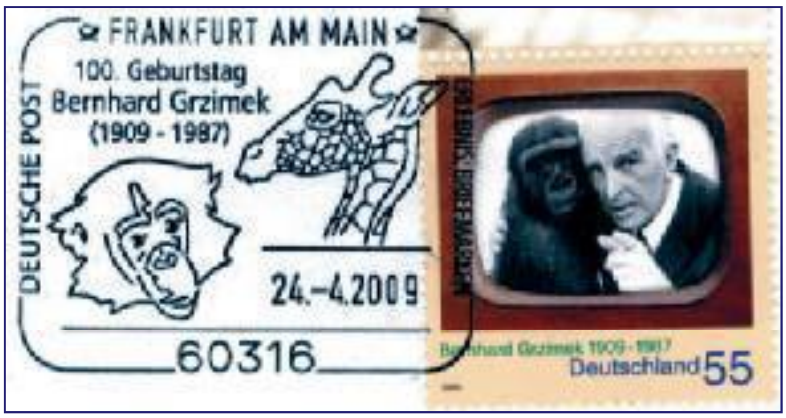
Die Kanarischen Inseln waren letzter Hafen vor der Fahrt nach Amerika und andererseits der erste Anlaufpunkt auf der Rückreise. Im November 1567 sind nachweisbar „patatas" von Teneriffa nach Antwerpen verbracht worden. Die Verschiffung der Knollen in die spanischen Niederlande ist insofern bemerkenswert, weil im Kaufmannsbuch von Jacob Jansen in Stralsund (gest. 1657) dokumentiert ist, daß dieser am 11. Juli 1638 einen Scheffel *tuffeln* für 2 Reichstaler an den wohlhabenden Brauer Jo(a)chim Vischer verkaufte. In dem Buch über seine Verkäufe ist nicht feststellen, woher Jansen seine Kartoffeln hatte, doch der Kaufmann hatte Kontakte nach Antwerpen, so daß nicht auszuschließen ist, daß seine *tuffeln* über diesen Weg nach Stralsund kamen. Die Briefmarke verweist auf Mojo Picón, eine scharfe Soße, die man oft auf Gran Canaria findet. „Papas Arrugadas" sind ein traditionelles Gericht auf den Kanarischen Inseln. Es handelt sich um Kartoffeln mit einer Salzkruste, die auf den Inseln als Vorspeise oder als Beilage mit Mojo Verde (Knoblauchsoße mit Koriander) und Mojo Picón (Knoblauchsoße mit Chili) serviert werden. Kleine Kartoffeln werden solange ungeschält in Salzwasser gekocht, bis sie schrumpelig sind. Daher der Name.

Adolf Bläumauer

Nationalparks –

die man zumindest vom Hörensagen kennt.

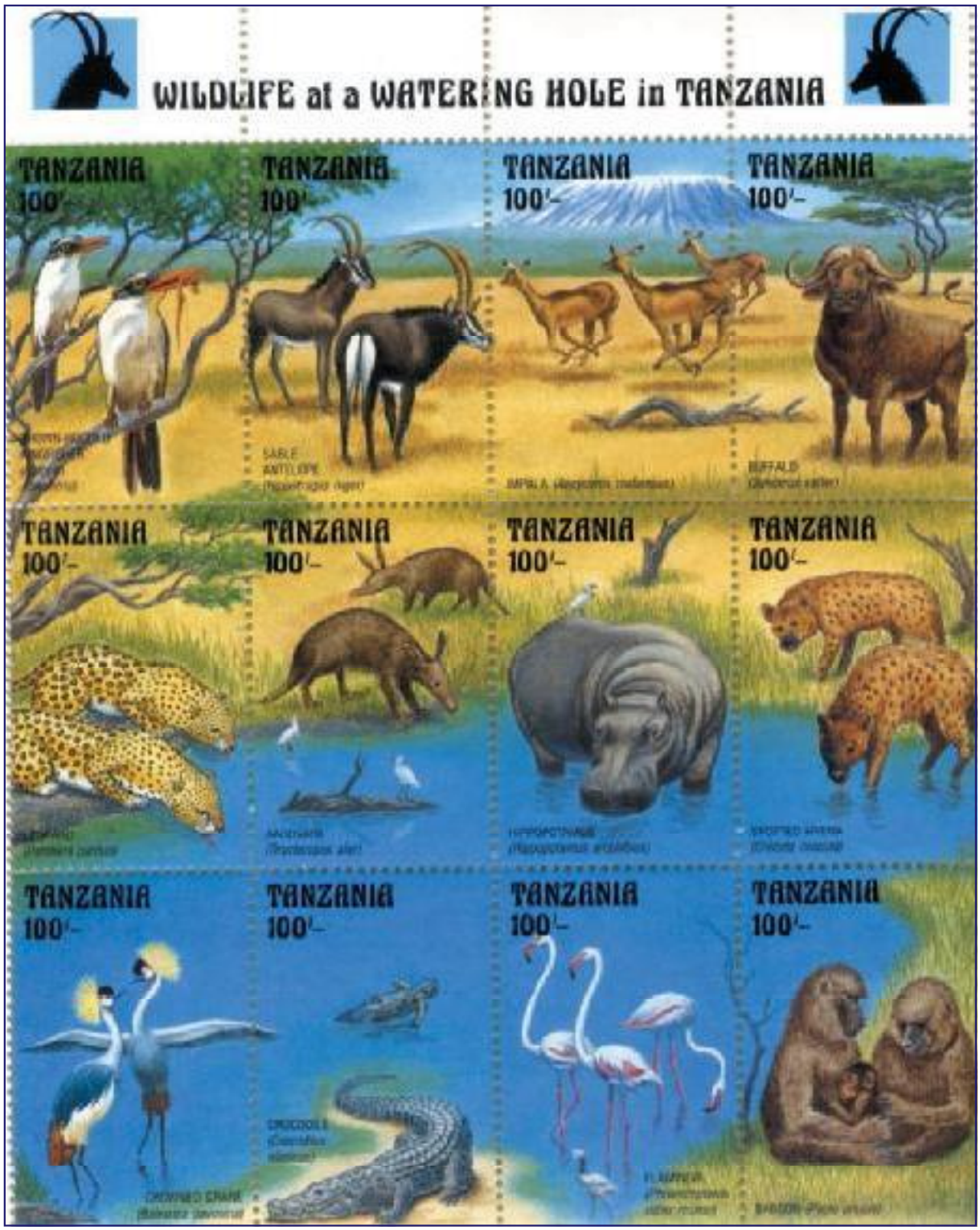
Denkt man an großflächige Reservate sind die Gedanken unweigerlich in Afrika mit riesigen Weiten und seinen in die Tausende gehenden Herden. Im deutschsprachigen Raum sind diese seit Grzimeks „Serengeti darf nicht sterben" auch Nicht-Naturliebhabern ein Begriff. Einzigartige Aufnahmen von bis dahin unbekannter Schönheit, die jeden Tierfreund berührt haben. Serengeti und Ngorongoro-Krater sind heute ein Markenzeichen und werden in jüngster Zeit zur Besichtigung in der Tourismus-Luxusklasse angeboten.



Der andere bekannte, wesentlich ältere: Kruger-Nationalpark in Südafrika. Ihm fehlt vielleicht die Wildheit der Serengeti, er ist touristisch durchorganisiert. Trotzdem: 20.000 Quadratkilometer Natur mit kleinen Problemen. Die offene Grenze zu Mozambique lädt seit über 10 Jahren Wilderer ein, sich an den geschützten Beständen zu bedienen und das in einem Ausmaß, daß sogar ein Militäreinsatz stattfand! Ob Sie den Nationalpark mit dem Auto oder mit dem Heißluftballon erkunden – es ist eine persönliche (bzw. finanzielle) Entscheidung. Sollte Ihnen der Kruger-Nationalpark zu sehr kommerzialisiert und die Serengeti zu urig sein, bietet sich als Alternative der (relativ unbekannte) South Luangwa Nationalpark in Zambia an. Über 9.000 Quadratkilometer naturbelassene Fläche mit Wildbeobachtung vom Feinsten. Und: ein Sonnenuntergang am Luangwa bleibt in lebenslanger Erinnerung.



Ein ähnlicher Fall von Wilderei wie in Südafrika ereignete sich in Indien. In den 1970er Jahren wurden mit großem Medienrummel Schutzmaßnahmen für den vom Aussterben bedrohten bengalischen Tiger der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Unesco finanzierte das Schutzprogramm, bis sich herausstellte, daß in den Schutzgebieten Sarisko und Ranthambore die







angestellten Wildhüter Tigerabschüsse zu Höchstpreisen vermittelten. Sollten Sie einen Besuch in Rajasthans Schutzgebiete planen: Tägliche Information des Managements „Gestern wurden Tiger gesichtet!"



Noch ein Stück weiter nach Australien. Der Kakadu-Nationalpark mit einer Größe von fast 20.000 Quadratkilometer enthält nicht nur wunderschöne und umfangreiche einzigartige Felsmalereien, auch interessant die Besitzverhältnisse: Er gehört zur Hälfte den Aborigines. Außerdem wurde (was ihn wirtschaftlich interessant machte) bis 2002 Uran abgebaut. Nebenbei: Der Film „Crocodile Dundee" wurde hier gedreht.



Wenn man schon auf der anderen Seite der Weltkugel ist und vielleicht die Überfahrt von der Nordinsel etwas „windig" war: Der Besuch des nur 225 Quadratkilometer kleinen Nationalpark Abel Tasman auf der Südinsel Neuseelands lohnt sich!

Aber auch die USA hat nicht nur Yosemite und Yellowstone zu bieten. Welchen soll man hervorheben? Beeindruckend sind sie alle. Vielleicht den Nationalpark Crater Lake, nicht nur mit dem tiefsten See Amerikas, sondern auch mit dem „blauesten aller blauen Seen".



Da wegen der klimatischen Verhältnisse eine Visite nur in den Sommermonaten empfehlenswert ist, halten sich die Besucherzahlen in Grenzen.

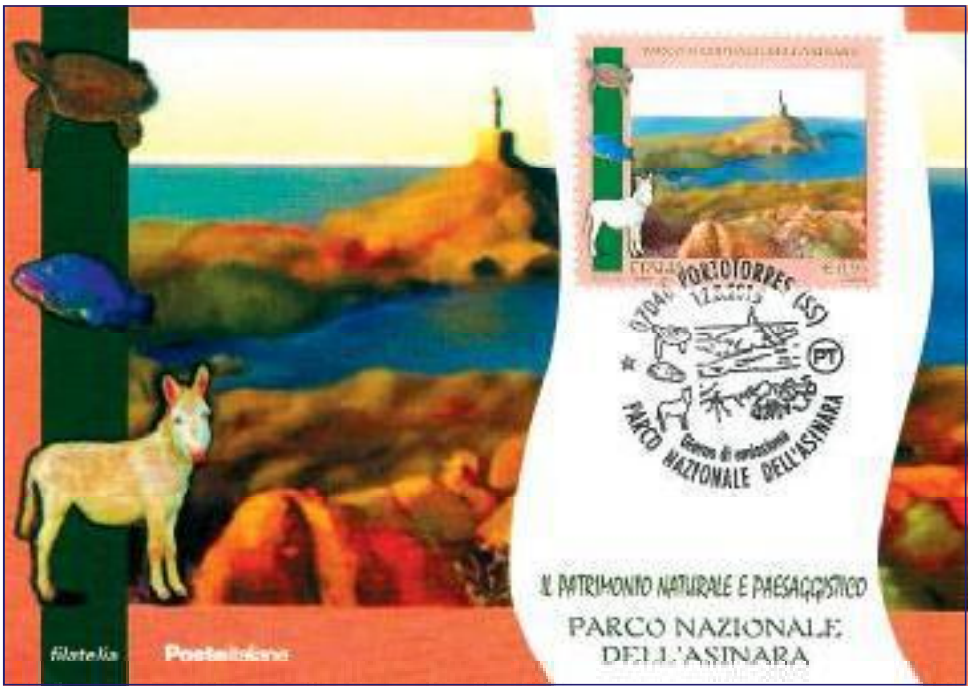


Ein besonderes Erlebnis wartet an der brasilianisch-argentinischen Grenze: Iguaçu. Vor den gewaltigen Wasserfällen stehend, sieht man als Normalbesucher weder geschützte Pflanzen noch geschützte Tiere, so beeindruckend ist die Szenerie. Und doch: rund um die Wasserfälle ist ein 500 Quadratkilometer großes Schutzgebiet eingerichtet: Nationalpark Iguaçu. Die Besucherzahlen sind wegen des imposanten Schauspiels hoch.



Doch auch Europa hat seine versteckten Kleinode. Bei Sardinien liegt die 52 Quadratkilometer kleine Insel Asinara. Früher Lazarett, Gefangenenlager, Internierungsort für verurteilte Mafiosi. 1997 zum Nationalpark umgewandelt, hat dieser seinen Bekanntheitsgrad wegen der nur hier gezüchteten weißen Esel (die ein streng geschütztes Leben führen).

Aber: Es muß nicht immer ein weltbekannter „tourismusintensiver" Nationalpark sein. Erfreuen Sie sich an der Natur vor Ihrer Haustür oder zumindest leicht erreichbarer Gebiete, die genau so einen Besuch wert sind wie die großen „highlights"!



Ulrich Oltersdorf

Kreuzkümmel – Kumin *(Cumin)*

Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum),* auch Kumin oder Cumin, ist eine asiatische Pflanze aus der Familie der Doldenblütler, deren getrocknete Früchte als Gewürz genutzt werden. Die Bezeichnung „Kreuzkümmel“ leitet sich aus der kreuzförmigen Blattstellung der Pflanze sowie dem kümmelähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte ab. Trotz der ähnlichen Bezeichnung sind Kreuzkümmel und Kümmel nicht näher verwandt. Die Pflanzen gehören verschiedenen Gattungen an und unterscheiden sich auch stark im Geschmack.

Für den Kreuzkümmel bestehen bzw. bestanden viele weitere deutschsprachige Namen: Camijn (Köln, mittelhochdeutsch), Chume (mittelhochdeutsch), Chumi (althochdeutsch), Chumich (althochdeutsch), Chumil (althochdeutsch), Chumin (althochdeutsch), Cömi (mittelhochdeutsch), Come (mittelniederdeutsch), Comen (mittelniederdeutsch), Cymmin (mittelhochdeutsch), Czymery (mittelhochdeutsch), Gaertkome (mittelhochdeutsch), Gartenkome (mittelhochdeutsch), Gardkarvel, Gardkome, Gardkomen, Haberkümel, Römischer Kimmel, Kimich (mittelhochdeutsch), Kömel (mittelniederdeutsch), Kome (mittelniederdeutsch), Kämen (Niedersachsen), Komel, Kommel (mittelhochdeutsch), Konnel (mittelhochdeutsch), Korve (mittelniederdeutsch), Krämerlaus, Kramkümmel, Kümel, Kümich (Köln, Jülich), Kümm (Österreich), Venedischer Kümmel, Kumel, Kumich (mittelhochdeutsch), Kymmich (mittelhochdeutsch), Linsenkümmel, Pepercome (mittelniederdeutsch), Peperkome (mittelniederdeutsch), Peperkomen (mittelniederdeutsch), Pfefferkümmel, Pfefferkumel (mittelhochdeutsch) und Pfefferkummel (mittelhochdeutsch).



Kreuzkümmel fand sich in 3000 bis 4000 Jahre alten Küchenresten im heutigen Syrien; auch im Alten Ägypten des zweiten Jahrtausends vor Christus wurde das Gewürz bereits in der Küche verwendet. Im Römischen Reich war Kreuzkümmel ebenfalls als Gewürz- und Heilpflanze beliebt. In Europa wurde Kreuzkümmel bis ins Mittelalter überwiegend zu Heilzwecken kultiviert.

Heutige Hauptanbaugebiete sind Indien, Iran, Indonesien, China und der südliche Mittelmeerraum. Kreuzkümmel hat einen intensiven, unverwechselbaren Geschmack, der von dem im ätherischen Öl enthaltenen Cuminaldehyd verursacht wird. Eine wichtige Rolle spielt Kreuzkümmel in den Küchen nordafrikanischer Länder, des Nahen Ostens, der Türkei, Griechenland, Iran, Indien, sowie in Brasilien und Mexiko. In Bulgarien und der

Türkei wird er als Gewürz für Grillfleischspezialitäten oder Dauerwürste wie zum Beispiel Sucuk oder Pastırma benutzt. In den Niederlanden und in Flandern ist Kreuzkümmelkäse eine bekannte Spezialität. Ein typisches Gericht mit intensivem Kreuzkümmelaroma ist Falafel. Das indische Gewürzmischung „Garam masala“ enthält immer Kreuzkümmel. Auch handelsübliche Gewürzmischungen für Chili con Carne enthalten viel Kreuzkümmel. Der Kreuzkümmel wird besonders oft mit Echtem Koriander kombiniert.

In der internationalen Naturheilkunde gibt es viele Hinweise für die Wirkungen von Kreuzkümmel; es sei antibakteriell, Verdauungsregulierend (z.B. bei Durchfall, gegen Blähungen), muttermilchfördernd, antirheumatisch, stimulierend, aphrodisierend und krampflösend.

Dieses Gewürz ist auf Briefmarken bisher nur bei den folgenden beiden Postanstalten zu finden:

- Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986) Gewürzkräuter. Ingwer *(Zingiber officinalis);* Basilikum *(Ocimum basilicum);* Senf *(Sinapis alba);* Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum) (Abb.)*
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068; 25.5.2012) Indische Gewürze. Kreuzkümmel *(Cuminum cyminum);* Kurkuma *(Curcuma longa);* Tamarinde (Tamarindus indica); Ingwer *(Zingiber officinale);* Echter Safran *(Crocus sativus)*

Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Wenn wir über Kümmel reden, reden wir auch über Kümmeltürken,

ursprünglich eine Bezeichnung für Studenten, die aus der Gegend um die Stadt Halle in Sachsen-Anhalt stammen; im übertragenen Sinn sind alle Studenten gemeint, die in der Nähe ihrer Universität wohnen. Hier bei Halle wurde im ausgehenden 18. Jahrhundert Kümmel angebaut, was dazu führte, daß diese Landschaft „Kümmeltürkei“ genannt wurde. Der Namensbestandteil „Türkei“ benannte einen Landstrich, der trostlos und – so steht’s bei wikipedia – „wenig erbaulich“ ist. Das zwingt zu einem Schlenker: Berühmt ist Halle durch die Franckeschen Stiftungen, von denen aus eine sozial-humanistische Bildung und der Pietismus in alle Welt verbreitet wurde. In der in Glauchau befindlichen Einrichtung druckte man Bücher für die Evangelisation – gemeinhin auch als erbauliche Schriften bezeichnet. Die Bewertung „wenig erbaulich“ ist also eine Beurteilung durch Gegner des Pietismus, bei der der Gläubige und nicht die verfaßte Kirche im Mittelpunkt steht. Wenig erbaulich bezieht sich also nicht (nur) auf die Landschaft, sondern auch auf die hier hergestellten Druckwerke. In Berlin und Umgebung schuftet man wie ein Kümmeltürke, und das ist nicht abwertend gemeint; mit Erdogans Türkei hat der Kümmeltürke nichts zu tun; Türken als Kümmeltürken zu bezeichnen, ist nur eine der Beleidigungen von AfD-Funktionären. (kh)



Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel … (Teil 5)

In den letzten vier Heften habe ich besondere Äpfel vorgestellt; hier geht‘s weiter

Das Urteil des Paris’ von Leonard Limosin

Alle (griechischen) Götter sind zur Hochzeit des Peleus und der Thetis eingeladen, ausgenommen Eris, die deshalb von der Tür aus einen Apfel mit der Aufschrift „Für die Schönste“ unter die Feiernden wirft. Daraufhin kommt es zum Streit zwischen Aphrodite, Athene und Hera, wem dieser Apfel gebühre. Zeus zieht sich aus der Affäre und legt das Urteil in die Hand eines Sterblichen: Er bestimmt den unschuldig-naiven Jüngling Paris, den schönen, wenngleich verstoßenen Sohn des trojanischen Königs und der Hekaba, als Schiedsrichter. Zeus trägt Hermes auf, die Göttinnen zu dem trojanischen Königssohn zu bringen, damit dieser entscheide. Paris wird bestochen und entscheidet auch dadurch falsch; klüger wäre es gewesen, sich aus dem Streit der sich zu Furien entwickelnden Göttinnen herauszuhalten. Seine Fehlentscheidung hat zu diversen Gemälden geführt, da man die Göttinnen entblößt zeigen konnte, ohne der Pornographie verdächtigt zu werden. Diese Apfelgeschichte ist schon in Heft 166 (April 2017) im Zusammenhang mit dem Pferd vor Troja vorgestellt worden.



Madame, das ist kein Apfel, sondern das Bild eines Apfels.

René Magritte (1898–1967) war ein belgischer Maler des Surrealismus. Er gilt neben Paul Delvaux als wichtigster Vertreter des belgischen Surrealismus. Die Hauptaufgabe dieser Kunstrichtung war es, herkömmliche Erfahrungs-, Denk- und Sehgewohnheiten zu erschüttern und Wirklichkeit mit Traum zu vermischen. Dies gelang Magritte, indem er zwar naturalistische Darstellungen von Gegenständen malte, aber diese durch deren ungewöhnliche Zusammenstellung fremd machte. Magritte benutzte häufig wiederkehrende Objekte wie zum Beispiel den Apfel oder die Pfeife. Sein künstlerisches Schaffen war darauf gerichtet, die Wirklichkeit zu verdeutlichen, und herauszustellen, daß das Bild eben nur ein Bild ist und man selbst den schönsten gemalten Apfel nicht essen kann. Die Marke zeigt „Le fils de l’homme“ (1964, „Der Sohn des Mannes“).





Baum- und Erdäpfel in Idaho vereint.

Glauben Sie mir: In dem sog. Großen Staatssiegel von Idaho, das auf der Briefmarke abgebildet ist, sind ein Bergarbeiter und eine Frau abgebildet, die für die Gleichheit, Freiheit und Gerechtigkeit stehen. In dem Füllhorn vor der symbolisierten Gerechtigkeit befinden sich Weintrauben, Birnen und Äpfel. Vor dem Bergarbeiter werden Rüben, Kartoffeln und anderes Gemüse ausgeschüttet, denn dieser muß ja Kraftnahrung zu sich nehmen.

Ein Minnesängerbild mit Apfelblüten.

Hartmann von Aue war ein Minnesänger, der am Anfang des 13. Jahrhunderts starb. Er gilt neben Wolfram von Eschenbach und Gottfried von Straßburg als der bedeutendste Epiker der mittelhochdeutschen Klassik. Bemerkenswert ist, daß dieser Hartmann aus einem an einem Fluß liegenden Örtchen lesen und schreiben konnte: „Ein ritter sô gelêret was, / daz er an den buochen las,/ swaz er dar an geschriben vant: / der was Hartmann genannt,/ dienstman was er zouwe.“ Vielmehr ist von diesem Minnesänger nicht bekannt.



Seine Verserzählungen (z.B. Erec, Der arme Heinrich, Iwein) und seine Minne- und Kreuzlieder schrieb er in der mittelhochdeutschen Literatursprache, die starke Dialekteigenheiten möglichst. Es wird angenommen, daß er aus dem alemannischen Sprachraum stammt. Eine Abbildung von ihm ist in der Manessischen Handschrift zu finden, die auf der Briefmarke aus Liechtenstein gezeigt wird. Das Bild (Codex Manesse, fol. 184v) zeigt Hartmann von Aue als Turnierritter mit einem Adler als Wappenvogel und Helmzier. Der Codex ist die berühmteste deutsche Liederhandschrift mit 426 beidseitig beschriebenen Pergamentblättern und insgesamt 138 Miniaturen; die Sammlung, begründet von dem Schweizer Patrizier- und Adligen Rüdiger II. Manesse und seinem Sohn Johannes, befindet sich seit 1888 in der Universitätsbibliothek Heidelberg. Der unbekannte Zeichner des Bildes verfeinerte seine Darstellung (wie auch bei Konrad von Altstetten, Bernger von Hohenheim, Rudolf von Neuenburg u.a.) mit roten Apfelblüten.

Gustav Klimts „Apfelbaum I“

Die Wiener Familie Bloch-Bauer wurde 1938 von den Nazis enteignet. Unter den geraubten Kunstschätzen befanden sich etliche Bilder von Gustav Klimt sowie andere wertvolle Kunstgegenstände. In einem Schiedsgerichtsspruch im Jahr 2005 erhielt die Erbin Maria Altmann nach jahrelangem Prozessieren gegen das Land Österreich 2006 fünf bedeutende Klimt-Bilder („Adele Bloch-Bauer I“/„Die goldene Adele“ [1907, Kritiker meinten



„Mehr Blech als Bloch“], „Adele Bloch-Bauer II“ [1912], „Buchenwald“/„Birkenwald“ [1903], „Häuser in Unterach am Attersee“ [1916] und „Der Apfelbaum I“ [1912]) sowie weitere Vermögensgegenstände vom Land Österreich erstattet. Klimt war 1897 Mitgründer der Künstlervereinigung Wiener Secession und einer der bestbezahlten Maler: 20.000 Kronen kostete es die Gatten der Damen, die Gemahlin vom Lieblingsmaler wie ein kostbares Schmuckstück porträtieren zu lassen. Neben den Bildern seiner „Goldenen Periode“ (1901–1910) waren es insbesondere die beeindruckenden, meist quadratischen Landschaftsbilder, mit denen Klimt den Übergang in die moderne Malerei prägte. Zu den Landschaftsbildern, die der Maler ohne Vorskizzen anfertigte, gehört „Der Apfelbaum I“ im Format 110 × 110 Zentimeter, Öl auf Leinwand. Klimt malte außerdem einen weiteren „Apfelbaum II“ (1916, 80 × 80 Zentimeter, Öl auf Leinwand) dessen Besitzverhältnisse unklar sind und dessen Verbleib heute unbekannt ist.

Marc Chagall: Die Vertreibung aus dem Paradies

Die Kathedrale Saint-Étienne im französischen Metz wurde zwischen 1220 und 1520 errichtet. Mit mehr als 41 Meter Gewölbehöhe ist sie die dritthöchste gotische Kathedrale; die Fläche ihrer Glasmalereien ist mit etwa 6.500 m² die größte in einer französischen Kathedrale, daher der Name „La lanterne du Bon Dieu“. Im 20. Jahrhundert wurden einige Glasfenster von Marc Chagall entworfen und eingebaut. 1958 lernte Chagall den Glaskunstmeister Charles Marq aus dem Atelier Jacques Simon kennen. Die erste Frucht dieser langjährigen Zusammenarbeit mit Marq waren die Fenster für die Kathedrale Saint-Etienne in Metz mit biblischen Themen wie „Die Schöpfung“, „Das Opfer Abrahams“, „Moses vor dem brennenden Dornbusch“, „König David“, „Die Propheten“, „Die Vertreibung aus dem Paradies“. Es war für Chagall eine große Ehre, daß er als Jude mit der Darstellung biblischer Themen in einer aus dem 13. Jahrhundert errichteten Kathedrale bedacht wurde. 1960 konnte Chagall bereits die ersten Fenster für die Kathedrale von Metz ausführen. Im selben Jahr erhielt Chagall, zusammen mit Oskar Kokoschka, den Erasmus-Preis. 1961 wurde er von Dr. Myriam Freund, der Präsidentin der „Hadassah“ (die amerikanisch-zionistische Frauenorganisation für die Synagoge der von dieser Organisation unterstützten Universitätsklinik in Jerusalem) beauftragt, zwölf Buntglasfenster umzugestalten; er reiste 1962 nach Jerusalem, um die Glasfenster einzuweihen. Ein Jahr später beendete er seine Arbeiten an den Fenstern für die Kathedrale von Metz.



(wird a bisserl fortgesetzt)



Ein agrarphilatelistisches Märchen nach Wilhelm Grimms „Tischlein deck dich, Esel streck dich, Knüppel aus dem Sack“

1

Die Ziege, die Käthe und wir

Gemeinschaftlich erarbeitet von Klaus Henseler und Ulrich Oltersdorf sowie Walter Baldus, Clemens M. Brandstätter, Adolf Bläumauer, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Peter Splett, Roger Thill und Heinz Wienold

Wir knüpfen mit unserer Geschichte an die beiden bisherigen in der Motivgruppe gemeinschaftlich erarbeiteten Märchen an. Am Anfang war das Wort. 9 Männer und 17 Frauen erzählten Wilhelm Grimm ihre Märchen, die sie ihrerseits teilweise in der Kindheit erzählt bekommen haben. Dann kam die Schrift. Wilhelm Grimm merkt an, daß das Märchen vom „Tischleindeckdich“ aus Hessen stamme. Die Geschichte von dem Schuster mit seinen drei Söhnen und ihren Zauberrequisiten wurde den Grimms im Herbst 1812 von Jeanette Hassenpflug erzählt, die sie ihrerseits „von einer alten Mamsell Storch b. Henschel“ gehört hatte. Wir haben in dieser dritten Arbeit eine Tochter hinzugefügt, die Jeanette Hassenpflug vermutlich vergessen hatte, denn Töchter waren zu jener Zeit nicht erwähnenswert. Im Grimmschen Märchen haben die Söhne auch keine Namen.

In unserer Geschichte spielen eine Rolle:

ein Schuster, der mit seiner Frau und zwei Söhnen auswandern wollte, Philipp, der älteste Sohn, der eine Schreinerlehre macht, Hannes, der zweitälteste Sohn, der Müller wird, Mattes, der jüngste Sohn, der den Drechslerberuf erlernt, und Katharina, genannt Käthe, die Tochter des Schusters; ferner ein betrügerischer und diebischer Gastwirt, die Mutter von Hans, dem Müllerburschen (den wir aus Hans im Glück kennen), ein kluger Pfarrer, der Briefumschläge aufbewahrt, eine bösartige und verlogene Ziege, ein Esel, der Goldstücke absondert, ein Tisch, der sich mit den besten Speisen deckt, ein Knüppel, der nicht jedem zur Freude wird und schließlich ein Fuchs, ein Bär und eine Biene.

Ausgangspunkt unserer Geschichte sind zerstörte Hoffnungen.

Über betrügerische Anwerber für die Auswanderung, die sich die Reisekosten nach Amerika vorher auszahlen ließen und dann auf Nimmerwiedersehen verschwanden, gibt es etliche Belege. Erst beim Versuch, an Bord des Auswandererschiffes zu





gehen, mußten diese auswanderungswilligen Menschen erfahren, daß sie betrogen worden waren; sie hatten all ihr Hab und Gut verkauft, um die Passage zu bezahlen, und waren nunmehr mittellos irgendwo an der Nordsee gestrandet.

Wie alles begann.



Es war einmal ein Schuster, der hatte drei Söhne, eine Tochter und eine Ziege. Die Söhne mußten ihm beim Handwerk und auf dem kleinen Feld helfen, die Tochter machte den Haushalt, und die Ziege mußte sie mit ihrer Milch ernähren.



Zuweilen, wenn es draußen auf dem Feld nichts zu tun gab, eisige Böen über die kahlen Äcker wehten und niemand Arbeit zum Ausbessern brachte, saß der Schuster mit seinen drei Söhnen Philipp, dem Ältesten, mit Johannes (der aber nur Hannes gerufen wurde)



und mit Mattes, dem Jüngsten, und seiner Tochter Katharina (genannt Käthe) um den Tisch herum, nahe dem Ofen. Immer dann erzählte der Vater, warum sie hier an der Meeresküste in einer kleinen Kate hausten und nicht in Amerika waren oder im Schwabenland, wo er und die Mama hergekommen waren.



„Wischd ihr“, sagte er dann, „eire Mama ond i ond Philipp ond Hannes sind ja damals mid den Nachbarn, den Vögeles, ond mid andera Leida aus unserem Flegga no Amerika ganga. Doch als mir zu unserem Schiff ginga, schdellde sich heraus, daß mir bdroga worda wara. Mir hadda für die Fahrd den Anwerbr bzahld, do von dene hedd unsere Dukada ned an den Kabidän weidergegeba – oifach verschwunda war er. Und ließ uns dahana sidza ohne Geld ond ohne Hoffnung, no Amerika zu komma wie die Vögeles. Ihr zwoi, Mattes ond Käthe, habd des ja ned erlebd, ihr seid ja dahana im Norda gbora.“

Deshalb seien sie hier. Hätten ein kleines Stück Land pachten können. Doch die Mama sei später vor Gram gestorben. Und ihr einziger Besitz sei nur noch die Ziege und das, was sie auf dem Feld hinter der Kate ernten könnten.

Philipp, der älteste Sohn, bringt die Ziege auf den Kirchhof.

Aber die Ziege, weil sie alle zusammen mit ihrer Milch ernährte, mußte ihr gutes Futter haben und täglich hinaus auf die Weide geführt werden. Die Söhne taten das auch nach der Reihe. Einmal brachte sie der Älteste, Philipp, auf den Kirchhof, wo die schönsten Kräuter standen, ließ sie da fressen und herumspringen. Abends, als es Zeit war heimzugehen, fragte Philipp: „Zieg, bisch du sadd?“



Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“



„So komm no Häusle“, sprach Philipp, faßte sie am Strickchen, führte sie in den Stall und band sie fest.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete Philipp, „die isch so sadd, sie mog koi Bladd.“

Der Vater aber wollte sich selbst überzeugen, ging hinab in den Stall, streichelte das liebe Tier und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“



Die Ziege antwortete:

„Wovon sollt’ ich satt sein?
Ich sprang nur über Gräbelein
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

„Was muß i losa!“, rief der Schuster, lief hinauf und sprach zu Philipp, seinem Ältesten: „Ei, du Lügnr, sagschd, die Geiß wär sadd, ond haschd sie hungern lassa.“ Und in seinem Zorn nahm er seinen Stock von der Wand und jagte seinen Ältesten mit Schlägen hinaus.



Hannes, der zweitälteste Sohn, bringt die Ziege an die Gartenhecke

Am anderen Tag war die Reihe an Hannes, dem zweiten Sohn, der suchte an der Gartenhecke einen Platz aus, wo lauter gute

Kräuter standen, und die Ziege fraß sie rein ab. Abends, als er heim wollte, fragte er: „Zieg, bisch du sadd?“



Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm no Häusle“, sprach Hannes, zog sie heim und band sie im Stall fest.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete Hannes, „die isch so sadd, sie mog koi Bladd.“



Der Schuster wollte sich darauf nicht verlassen, ging hinab in den Stall und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“

Die Ziege antwortete:

„Wovon sollt’ ich satt sein?
Ich sprang nur über Gräbelein
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

„Dr goddlose Bösewichd!“, schrie der Schuster, „so oi frommes Vieh hungern zu lassen“, lief hinauf und schlug mit dem Stock seinen Sohn Hannes zur Haustüre hinaus. „Komm ja ned wiedr ins Häusle!“

Mattes, der jüngste der drei Söhne, bringt die Ziege zum schönsten Laub



Die Reihe kam jetzt an den dritten Sohn, den Jüngsten, Mattes. Der wollte seine Sache gut machen, suchte Buschwerk mit dem schönsten Laub aus und ließ die Ziege daran fressen. Abends, als er heim wollte, fragte er: „Hippe, bist du auch satt?“

Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm nach Haus“, sagte Mattes, führte sie in den Stall und band sie fest.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete sein Jüngster, „die ist so satt, sie mag kein Blatt.“



Der Schuster traute ihm nicht, ging hinab und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“

Das boshafte Tier antwortete:

„Wovon sollt’ ich satt sein?
Ich sprang nur über Gräbelein
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

„O die Lügenbrud!“ rief der Schuster. „Einr so bflichdvergessa wie der andere! Ihr solld mi ned längr zom Narra han!“ Und vor Zorn ganz außer sich, sprang er hinauf und gerbte dem armen Mattes mit dem Stock den Rücken so gewaltig, daß der zum Haus hinaussprang.

Aber Mattes ging am dunklen Abend noch einmal ins Haus zurück und verabschiedete sich von seiner weinenden Schwester.

„Liebe Käthe, weine doch nicht so. Vater ist nicht gerecht. Wenn ich weiß, wo ich ein neues Zuhause finde, werde ich dir Bescheid sagen lassen.“

Jetzt soll Käthe die Ziege zum Fressen bringen.

Nun blieb dem Schuster nur noch die Tochter, die Käthe, sein jüngstes Kind. Der sagte der Vater: „Du haschd gseha, was mid dai Brüdern gschah, als unsere Geiß hungrich zurüggkam. Sorg also dafür, daß die Geiß die beschten Kräudr ond Gräsr find ond au sadd wird.“



Die Käthe hatte in der Tat gesehen, wie ihre Brüder mit dem Stock aus dem Haus gejagt wurden und nichts mitnehmen konnten. Das sollte ihr nicht geschehen. Sie sammelte deshalb auf der Wiese die besten und an der Gartenhecke die schmackhaftesten Kräuter und unter dem Laub die Blätter der grünen Sträucher. All dies packte sie in eine Futterkrippe, und es war so viel, daß diese fast zusammenbrach. Dann band sie die Ziege mit einem Strick vor der Krippe an. Als die Krippe leer war, fragte sie: „Hippe, bist du auch wirklich satt? Ziege, bist du auch satt?“

Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“



Da band sie die Ziege los und ging zum Vater.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete Käthe, „die Geiß hat die ganze Kripp’ leergefressen und gesagt, daß sie satt ist. Ich hätte ihr sonst noch frisches Grün von der Weide gebracht. Aber sie sagt, sie ist satt.“

Der Schuster war aber mißtrauisch, ging in den Stall und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“

Das boshafte Tier antwortete:

„Wovon sollt’ ich satt sein?
Ich war den ganzen Tag im Stall daheim
und niemand gab mir ein Blättelein: mäh! mäh!“

„O die Lügenbrud!“ rief der Schuster. „Einr so bflichdvergessa wie der andere! Ihr solld mi ned längr zom Narra han! Du bisch au so bflichdvergessa wie dai Brüdr. I will di nemme seha. Nimm dai Ausschdeur vo der Muadr ond gang weg.“

Nun ist nur noch der Vater mit der Ziege da.

Der alte Schuster war nun mit seiner Ziege allein. Am andern Morgen ging er hinab in den Stall, liebkoste die Ziege und sprach: „Komm, mai liebes Viehloi, i will di selbschd zur Weid führa.“ Er nahm sie am Strick und brachte sie zu grünen Hecken und zu den Schafgarben und was sonst die Ziegen gerne fressen.



„Da kannsch di einmol no Herzensluschd sadd essa“, sprach er zu ihr und ließ sie weiden bis zum Abend. Da fragte er: „Zieg, bisch du sadd?“

Die antwortete:

„Ich bin so satt,
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm no Häusle“, sagte der Schuster, führte sie in den Stall und band sie fest. Als er wegging, kehrte er sich noch einmal um und sagte: „Nun bisch du do einmol sadd!“



Aber die Ziege machte es wie immer und rief:

„Wovon sollt’ ich satt sein?
Ich sprang nur über Gräbelein
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

Als der Schuster das hörte, stutzte er und sah wohl, daß er seine drei Söhne und die Tochter ohne Ursache verstoßen hatte.

„Ward“, rief er, „du undankbares Geschöbf, di fordzujaga isch no zwenich, i will di zeichna, daß du di undr ehrbara Schustern nemme darfschd seha lassa.“



In einer Hast sprang er hinauf, holte sein Bartmesser, seifte der Ziege den Kopf ein und schor sie so glatt wie seine flache Hand, und weil ein Stock zu ehrenvoll gewesen wäre, holte er die Peitsche und versetzte der Ziege solche Hiebe, daß sie in gewaltigen Sprüngen davonlief. Der Schuster, als er so ganz einsam in seinem Hause saß, verfiel in große Traurigkeit und hätte seine Söhne und die Tochter gerne wiedergehabt, aber niemand konnte ihm sagen, wo sie hingeraten waren.

(wird fortgesetzt – denn: wie ist‘s den Söhnen und der Käthe ergangen?)

Über Zigarettenverkauf.



Nun hat auch Papst Franz entschieden, daß in seinem Staat kein Tabak mehr verkauft werden darf: „Der Heilige Stuhl kann nicht zu einer Aktivität beitragen, die eindeutig die Gesundheit der Menschen schädigt.“ Im Königreich Bhutan hatte schon 2010 Drachenkönig Jigme Khesar Namgyel Wangchuk (oder so ähnlich) ein Zigarettenverkaufsverbot verkündet. Anders als in öffentlichen Gebäuden und in 99 Prozent aller deutschen Kneipen, ob an der Ecke oder im Vier-Sterne-Restaurant, darf man aber im Staate Vatikan noch rauchen. Das ist inkonsequent. Und: Die Mitglieder der Schweizer Garde dürfen auch weiterhin nach dem „Schmök“ greifen; was ihnen entgeht, ist der (illegale) Weiterverkauf an Touristen und Italiener.



Horst Kaczmarcyk

Ein Kampf um Drogen: Tabak

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Ein Nachtrag zum Thema „Tabak“ im Heft 170, in dem technisch bedingt, ein Teil des Textes nicht gedruckt wurde.

Unter den Krebsforschern herrscht Einigkeit darüber, daß Raucher, die rund 100.000 Zigaretten – dies sind 14 Jahre lang pro Tag eine Schachtel – inhaliert haben, mit hoher Wahrscheinlichkeit an Lungenkrebs erkranken. Besonders gefährdet sind solche Menschen, die schon sehr frühzeitig in ihrer Jugend mit dem Rauchen begonnen häbane, da der jugendliche Organismus besonders anfällig auf die Schädigung durch die Teerprodukte des Tabaks reagiert.

Pardon.

Jährlich ein Million Tote durchs Rauchen.

Die Weltgesundheitsorganisation hat eine alarmierende Nachricht bekanntgegeben: Rund eine Million Menschen sterben jedes Jahr in Europa durch das Rauchen. Damit verursacht kein anderes Umweltgift so große Schäden wie der Tabakkonsum. US-Untersuchungen belegen, daß zwischen Rauchen und verschiedenen Todesursachen ein Zusammenhang besteht. Besonders Jugendliche sind vor dem Rauen zu bewahren.

UND HIER GEHT ES WEITER MIT DER SAMMLUNG „TABAK“:



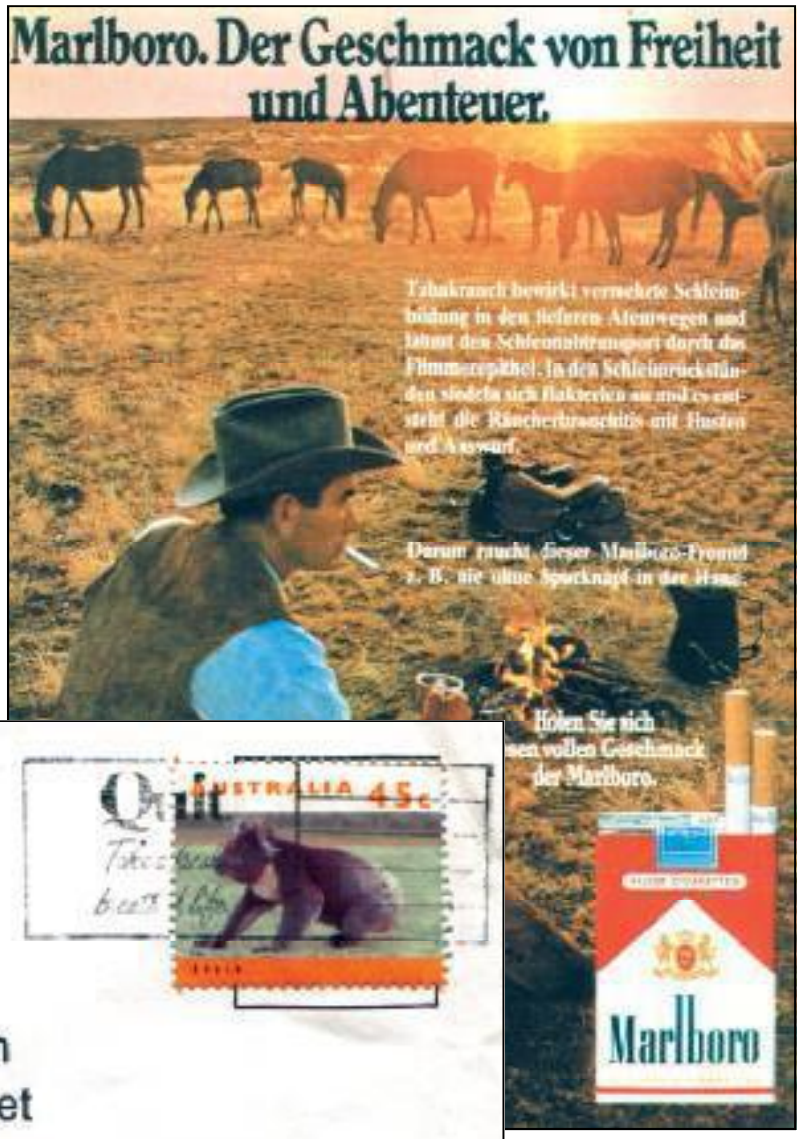




Anti-Raucherwerbung!

Sehr wirkungsvoll auf einer Postkarte dargestellt.







Hör auf mit Rauchen!

Warnung in einem australischen Werbestempel, der bereits über zehn Jahre in vielen Städten verwendet wird.

Die Folgen des Rauchens werden auch in vielfältiger Form auf Marken in der ganzen Welt dargestellt.



Bei diesem Angebot muß man schwach werden.

Geehrter Herr!

Nachdem die von mir neu eingeführte ***milde Qualitätscigarre:***

Brema à 57 Mark für 1000 Stück

inzwischen von vielen meiner Herren Abnehmer bezogen ist und allseitig als ein vorzügliches Fabrikat gerühmt wird, bitte ich auch Sie nochmals, damit mal einen Versuch zu machen, der — sofern Sie edle ***milde*** *Cigarren lieben — zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausfallen wird.*

Falls Sie aber eine ***mittelkräftige, gehaltvolle*** *Sorte bevorzugen, bietet Ihnen meine altbekannte*

imt. Havana Ausschuss Ia. Ia.
à 56½ Mark für 1000 Stück

das Gewünschte in exquisiter Waare, welcher in ihrer eigenartigen pikanten Art zu solch' niedrigem Preise nichts Gleiches an die Seite gestellt werden kann.

In höherer Preislage empfehle Ihnen sodann noch die ***milde und hochfeine***

Helgoland à 85 Mark für 1000 Stück,

sowie die ***mittelkräftige und qualitätsvolle***

Brevas Figaro à 84 Mark für 1000 Stück,

welche Cigarren auch den verwöhntesten Raucher zu befriedigen vermögen, wie mir die tagtäglich einlaufenden Anerkennungen beweisen.

Meine Conditionen: Ziel 3 Monat, ***Zurücknahme des Nichtpassenden auf meine Kosten,*** *gelten nach wie vor. Belieben Sie sich also anhängender Bestellkarte zu bedienen und Sie werden sich erneut überzeugen, dass der* ***directe*** *Einkauf vom Fabrikanten ungemein vortheilhaft ist.*

Bremen, *im April 1896.*

Hochachtungsvoll

Aug. Hammerschlag
Cigarrenfabrikant.

Anhängende Antwort-Karte ist auch in Bayern und Württemberg gültig.









Männer aus Kunst, Kultur und Politik waren und sind leidenschaftliche Raucher.

Was der Krebs tut, ist hier zu sehen: was der Europarat tut, weiß niemand so richtig!
Was die Krankenkassen zahlen müssen, ist auch nicht so richtig klar.
Die Raucher haben große Rechtsunsicherheit, am besten: das Rauchen aufgeben!



Kontroversen

Die Befürworter dieses Totalverbots der Tabakwerbung verwiesen auf die Zahl der rund 440.000 Menschen, die jährlich an den Folgen des Tabakkonsums sterben. Studien zufolge greifen 90 % der Raucher vor dem 20. Lebensjahr zur ersten Zigarette. Die Gegner sahen darin eine Verletzung der Regeln der freien Marktwirtschaft; auch in den Ländern mit einem Werbeverbot sei der Tabakkonsum keinesfalls zurückgegangen. Wenn Rauchen so gesundheitsschädlich sei, müsse man ein generelles Verbot des Tabaks diskutieren.

Der Abdruck dieses kritischen Exponats über Drogen wird fortgesetzt, denn Onkel Krischan (107 Jahre) aus dem Seniorenheim „Alte Eiche“ in Büttenwarder fragt seinen Urneffen Adsche:
„Haste ’n Schmök für mich?“

Buchempfehlung 1: Quallenfett

Plastiktüten treiben im Meer und sehen aus wie größere Quallen, werden deshalb von den Meeresschildkröten und anderem Meeresgetier gefressen und dadurch umgebracht.

In der Edition Delius ist 2017 ein Buch von Lisa-Ann Gershwin erschienen: „Quallen – Von der Faszination einer verkannten Lebensform“. Warum wird es hier empfohlen? Erstens ist es ein sehr schönes und schöngemachtes Buch und zweitens informiert es umfassend und hervorragend bebildert über „Quallen“. Es sind wirbellose Tiere, von denen manche – man glaubt es kaum – Gehirn, Augen, Mund (und sogar „Zähne“), Magen, Darm, Herz und Muskeln haben. Sie vermehren sich auf alle mögliche Arten und manche haben zuweilen Hoden und Eierstöcke. Im Mittelmeer lebt eine Art, die sich bei Stress teilt, wobei sich die Gene zurückentwickeln in einen „jungfraulichen“ Zustand – diese Art ist unsterblich. Quallen und Menschen haben gemeinsame Vorfahren: Schwämme, und unsere Verwandtschaft zu ihnen teilweise enger ist als zwischen verschiedenen Quallen. Quallen können kleiner als ein Sandkorn und größer als ein Blauwal sein. Sie stehen am unteren Ende der Nahrungskette, fressen Plankton und Fische oder nehmen Kleinstlebewesen durch Filtern des Wassers. Sie können sich aktiv fortbewegen oder lassen sich treiben, sind zuweilen seßhaft und schließen sich wie Ameisen oder Bienen zu „Staaten“ zusammen. Nicht alles, was glibbrig ist, ist auch eine Qualle, denn Quallen sind nur die Medusen von Nesseltieren und die verwandschaftlich eigenständigen Rippenquallen sowie die quallenähnliche Salpen. Und sie sind extrem gefährdet. Weil ihre (jüngeren) Brüder am oberen Ende der Nahrungskette die Meere verschmutzen und damit den Fischen die Nahrung zerstören. Und dann gibt es kein Fischmehl mehr, mit denen die Hühner gefüttert werden.



Bisher ist bei Quallen noch nicht nachgewiesen, daß ihre Körper auch Fett enthalten – aber wissen wir, was sich in den unendlichen Weiten des Ozeans noch alles verbirgt?

Buchempfehlung 2: Piepmatze.

Sie sind Fleischfresser oder leben vegetarisch oder sind sowohl-als-auch-Fresser, haben nur ein „Spatzengehirn“ und sind dennoch vielen Politikern an Intelligenz überlegen.

Ein zweites Buch, das ich empfehlen möchte, ist „Genies der Lüfte. Die erstaunlichen Talente der Vögel“, geschrieben von Jennifer Ackerman und ebenfalls aus dem Englischen (Rowohlt 2017). Der „Himmel“ ist das andere Medium, in dem die Menschen sich nur mit Hilfe irgendwelcher Hilfsmittel bewegen können und seien es Trampolins. Auf der Rück-

seite des Schutzumschlags heißt es: „Sie (die Vögel) überqueren Kontinente ohne nach dem Weg zu fragen. Sie erinnern sich an die Vergangenheit und planen für die Zukunft. Sie beherrschen die Grundprinzipien der Physik. ... und sie verfügen über eine beeindruckende soziale Intelligenz. Sie täuschen und manipulieren, sie machen Geschenke und trösten einander. Und das alles mit einem Gehirn, kleiner als ein Walnuß.“ Dieses Gehirn funktioniert anders als das Gehirn der Menschen – vor über 300 Millionen Jahren trennten sich die gemeinsamen Vorfahren. Singvögel lernen ihre Lieder wie Menschen eine Sprache, und man nimmt an, daß diese Tradition begann, als „unsere Primatenvorfahren noch auf allen Vieren herumkrochen.“ Vögel haben ähnlich viele Neuronen im Vorderhirn wie Totenkopfaffen und mehr Makaken als in der Großhirnrinde.



Daß Störche die Kinder den Menschen in die gute Stube bringen, ist natürlich ein Gerücht, aber sonst können unsere Piepmatze eine ganze Menge.

Buchempfehlung 3: Mitti attar.

Wir laufen gedankenlos über Marmor oder Steinplatten und fahren über Beton oder Asphalt, doch in einer Handvoll Boden darunter leben mehr Organismen als Menschen darüber.

Unser Sammlerfreund Hans-Peter Blume hat ein neues Buch veröffentlicht: „Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde“, erschienen im Verlag „Schweizerbart“ (Stuttgart, ISBN 978-3-510-65412-3). Das Buch nimmt den Leser auf eine Reise in die Welt der Bodenkunde und der Bodenkultur mit – illustriert mit Briefmarken aus vielen Ländern. Anhand der Motive auf Briefmarken und anderer postalischer Belege gibt der Autor den Lesern eine Einführung in die Prinzipien der Bodenkunde, beschreibt nicht nur die verschiedenen Bodenformen, sondern erläutert auch die weltweit vorhandenen Bodenlandschaften sowie deren charakteristische Fauna und Flora. Vorgestellt werden in dem Buch auch die Gesteine und deren Mineralien, aus denen sich Böden bilden, die unterschiedlichen Nutzungen dieser Böden, die dafür notwendigen Methoden der Bearbeitung, Düngung, Be- oder Entwässerung. Weitere Abschnitte widmen sich der Belastung von Böden durch Überflutung, Verdichten, Abtrag, Überdeckung und Vergiften. Wer sich mit Landwirtschaft auf Briefmarken befaßt, wird wohl nicht umhin können, sich zum nächsten Geburtstag dieses Buch mit 228 Seiten Umfang für 39,90 Euro schenken zu lassen. Selbst kaufen geht auch. Aber haben muß man es.



Mitti attar ist eine Bezeichnung für den „Duft des Regens”, der auf trockenen Sand trifft, und meint den Geruch von feuchter Erde. In Indien gibt es diesen Geruch in Flacons.

Hans-Peter Blume

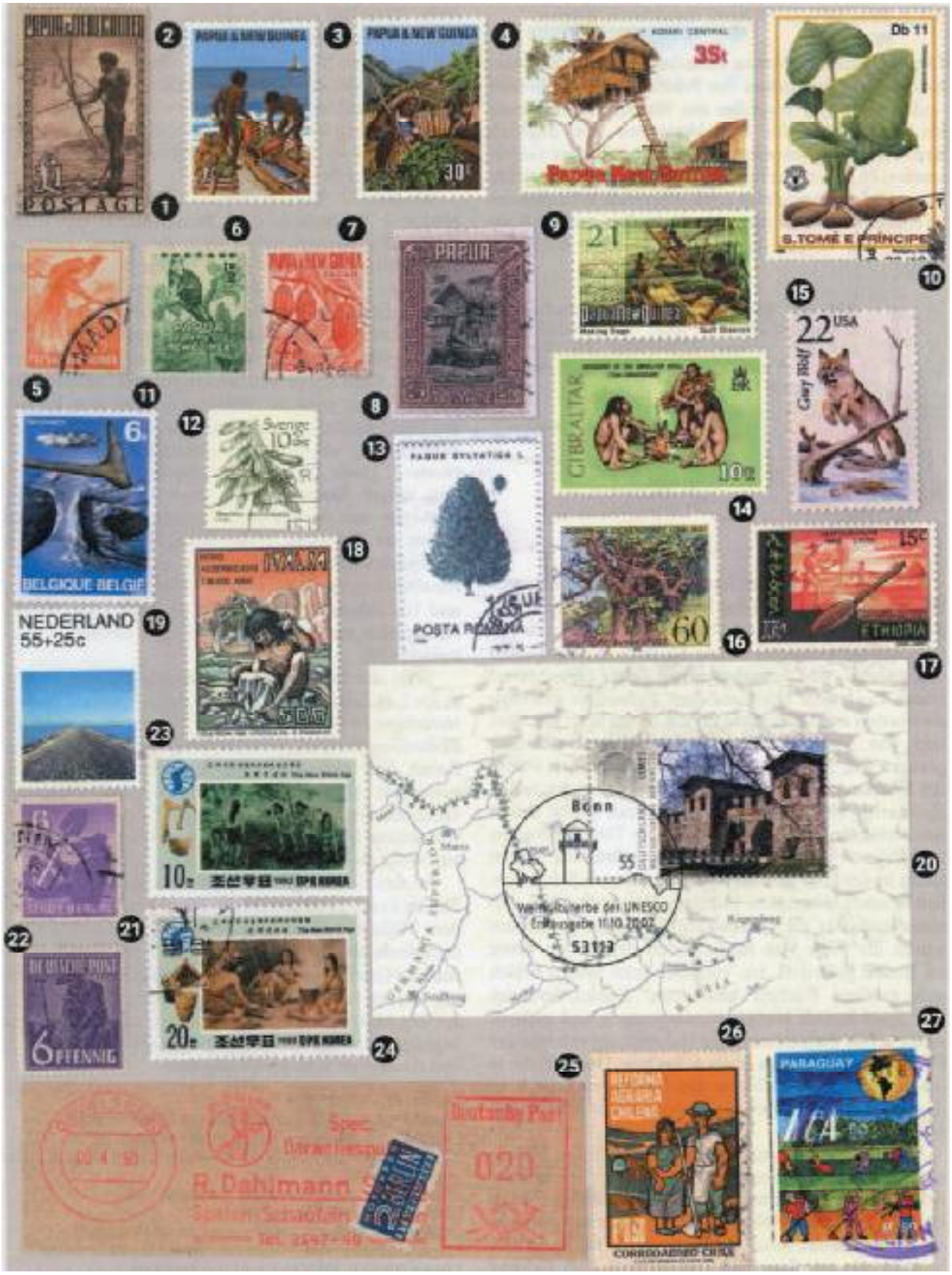
Bodenbearbeitung: Graben und Bepflanzen

Garten- und später Ackerbau setzte im Vorderen Orient und China vor 10.500 Jahren ein, in Mitteleuropa vor etwa 7.500 Jahren seitens der Bandkeramiker, in Nordeuropa etwa 1.000 Jahre später. Wie das geschah, läßt sich in Neuguinea an dort bis heute lebenden Steinzeitmenschen (Abb.1) studieren. Diese leben teilweise in 30 Meter hohen, hölzernen Baumhäusern (Abb.4), um sich vor Feinden zu schützen. Dort sind es die Frauen (Abb.3) der Papuas, die den Boden per Hand mit einfachen Holzwerkzeugen wie Grabstöcken und Hacken (Abb.11) lockern, um Knollenfrüchte wie Yamswurzeln *(Dioscorea spp.)* und Taro *(Colocasia esculenta)* (Abb.10) mit Pflanzstöcken (Abb.3) anzubauen. Das Erntegut wird mit gefertigten Steinmessern (Abb.18) geschnitten und in auf Holzfeuern gebrannten Tonbehältern (Abb.8) gegart. Auch Sagopalmen werden angebaut und aus dem Mark Sagomehl als Hauptnahrungsmittel gewonnen (Abb.9). Gleiches gilt für Kakao (Abb.7).

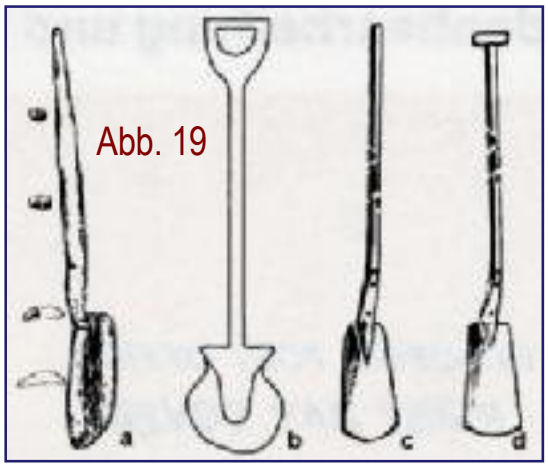
Die Männer jagen an der Meeresküste Fische (Abb.2) sowie eßbares Wild wie Baum-Kängurus (Abb.6) und Vögel (Abb.5) mit Speeren oder Pfeil und Bogen (Abb.1), an deren Kopf spitze Steine befestigt sind. Wegen Abnahme der Erträge angebauter Pflanzen durch Nährstoffverarmung der Böden erfolgt Standortwechsel und Brandrodung nach 30 bis 40 Jahren, d.h. Wanderfeldbau.

In Mitteleuropa besiedelten die Bandkeramiker zunächst die Lößbörden wie die Magdeburger Börde mit durch Regenwürmer und Hamster im Eozän gebildeten Schwarzerden. Sie trieben nach Abbrennen sommertrockener Steppengräser bzw. gefällter Bäume (und damit Mineraldüngung durch die Asche des Verbrannten) Gartenbau mit hölzernen Grabstöcken (Abb.14) und Hacken aus Wurzelholz (Abb.11) oder wie auch in Asien aus Knochen erlegter Tiere (Abb.23). Möglich ist, daß auch sie sich winters vor Kälte und hohem Schnee, vor Bären und Wölfen (Abb.15) oder Nachbarn wie den Kannibalen anfangs durch den Bau von Baumhäusern schützten, sofern sie nicht hölzerne Pfahlbauten an Gewässerufern erstellten wie z.B. die Bandkeramiker am Bodensee.

Auch Wanderfeldbau ist wahrscheinlich, weil verfügbare Nährstoffe (trotz Brandrodung) der Eichen- (Abb.16) und Buchenwälder (Abb.13) nach etwa 2 Jahrzehnten abnahmen: Im Gegensatz zu den feuchten Tropen mit u. a. über 30 Kilogramm Stickstoff als pflanzenverfügbares Nitrat und Ammonium wurden in Mitteleuropa nur < 8 Kilogramm Nitrat je Jahr und Hektar mit dem Regen zugeführt; nur bei meeresnahen Standorten auch Magnesium und Sulfat, aber kein Kalium und Phosphat. Feuerstein (Abb.18) zur Herstellung von Werkzeugen und Waffen wurde in Bayern bei Kelheim bergmännisch gewonnen oder an Stränden vor Abbruchküsten der Ostsee gesammelt.


POSTAGE
PAPUA & NEW GUINEA
PAPUA & NEW GUINEA
Papua New Guinea
Db 11
S.TOMÉ E PRÍNCIPE
PAPUA
GIBRALTAR
22 USA
Gary Wolf
BELGIQUE BELGIË
Svenge
POSTA ROMANA
NEDERLAND
55+25c
ETHIOPIA
Bonn
Welterbeherbe der UNESCO
53113
DEUTSCHE POST
6 PFENNIG
PARAGUAY
Deutsche Post
020
R. Dahlmann

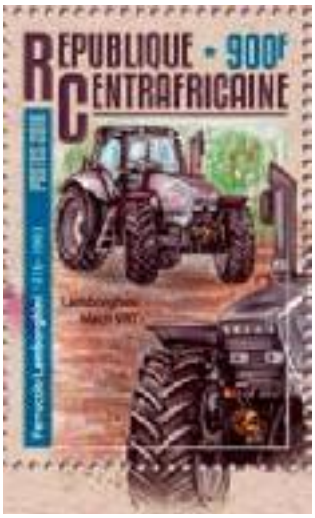
Gefäße wurden aus Lehm gebrannt (Abb.24). Grabstöcke wurden zu hölzernen Schaufeln (Abb.17) oder Spaten weiterentwickelt: Abb.19a zeigt einen Spaten aus Bergahornholz (Abb.12), der in Erkelenz in einem bandkeramischen Brunnen (^{14}C-Alter etwa 7.000 Jahre) gefunden wurde. Mit dem Spaten konnte im Gegensatz zur Hacke auch störendes Wildkraut zwecks Rotte (und damit Mobilisierung gebundener Nährstoffe) vergraben werden. Holzspaten mit Stiel und Blatt, später auch Knopf-, Flach- oder Spaltengriff (Abb.19b) blieben in Deutschland bis ins Mittelalter in Gebrauch, und zwar auch zum Bau von Schutzwällen wie dem Limes in Süddeutschland (Abb.20) und anfangs dem Danewerk als Grenzwall zwischen Dänen und Sachsen westlich der Stadt Schleswig in Schleswig-Holstein. Die Schneide der Holzspaten wurde zum Teil mit Metall bewehrt. Ab dem 18. Jh. wurden verstärkt Spaten mit eisernem Blatt geschmiedet Abb.21 und 22).



Allein in Deutschland wurden etwa 2.500 verschiedene Formen in Abhängigkeit von Gegend und Bodeneigenschaften hergestellt (Abb.25) und benutzt. So wurden an Schleswig-Holsteins Westküste Kleispaten mit langem, schmale Blatt benutzt, um Entwässerungsgräben auf Weiden zu schaffen oder Schutzdeiche (Abb.19) an der Küste: In Nordfriesland mit tonigen Böden mit Trittkante (Abb.19d), in Dithmarschen mit schluffig-sandigen Böden ohne Trittkante (Abb.19c). Auch eiserne Hacken wurden im Garten- und Feldbau benutzt (Abb.26 und 27).

Hier spricht der Landarzt: Gefahr für Traktor- und Mähdrescherfahrer.

Es besteht für Bauern eine gewisse Gefahr: auch ältere Landwirte hüpfen aus gewisser Höhe hin und wieder von einem Traktor. Das ist Leichtsinn. Es ist leider immer die Möglichkeit einer Blasenruptur gegeben, wenn es zu Gewalteinwirkungen oder starken Druck auf die Blase gekommen ist. Dabei ist die Verletzungsgefahr besonders groß, wenn das Organ prall gefüllt ist. Im Fall einer Vollbremsung kann bereits der Sicherheitsgurt im Auto einen Blasenriß auslösen. Dies gilt insbesondere dann, wenn zusätzlich Symptome wie starker Harndrang und Schmerzen beim Wasserlassen auftreten. Dann sollte in jedem Fall mittels einer Ultraschalluntersuchung abgeklärt werden, ob die Blase durch einen Traktorunfall verletzt worden ist. (cmb)



Heinz Wienold

Geräte zur Bearbeitung des Bodens



Pflüge, die von Tieren gezogen werden

Die Nutzung von Zugtieren (Ochsen, Kühe, Esel, Kamele, Maultiere, Pferde) ermöglichte es den Menschen, die einfachen von Hand gezogenen Hakenpflüge weiter zu verbessern, größer zu bauen und tiefer den Boden zu bearbeiten.



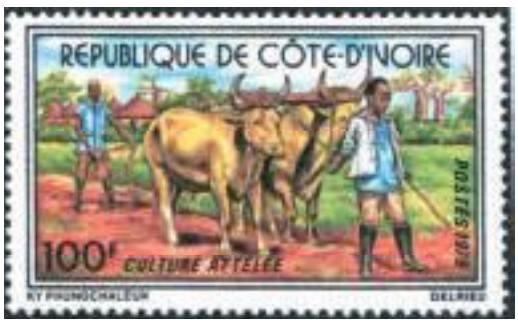












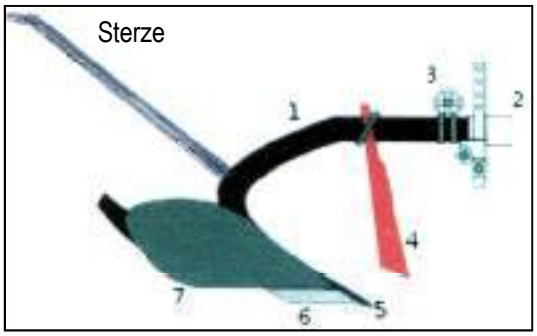
Da sich das Holz relativ schnell abnutzte, wurden die Hakenpflüge mit Eisenspitzen versehen. Anstelle des Streichbrettes aus Holz wurden später Streichbleche aus Eisen verwendet. Der Anbau eines Schares aus Eisen hat eine weitere Verbesserung der Pflugarbeit bewirkt.

Einen großen Qualitätssprung haben die ausgangs des Mittelalters komplett aus Eisen gefertigten Pflüge gebracht.

Wahrscheinlich nach dem Vorbild von aus China mitgebrachten Pflügen baute der schottische Erfinder James Small (1730–1793) eiserne Schaukelpflüge, die sich in England und Schottland bald durchsetzten. Auch in Belgien nutzten die Bauern bereits im 18. Jahrhundert eiserne Pflüge. Die Bemühungen Albrecht Thaers (1752 bis 1828) um eine „rationelle Landwirtschaft“ führten dazu, daß um 1800 eiserne Pflüge aus England nach Deutschland eingeführt wurden. In Süddeutschland war es Johann Nepomuk Hubert von Schwerz (1759–1844), der eiserne Pflüge aus Belgien bezog.



Zunächst ein einfaches Schema zum Aufbau eines Pfluges



Komponenten eines Pfluges:
1 Grindel
2 Zugvorrichtung
3 Einstellung der Arbeitstiefe
4 Sech
5 Meißel
6 Schar
7 Streichblech mit Streichschiene

Quelle: wikipedia

Der Grindel (auch Baum oder Rahmen genannt) ist das Grundgerüst des Pfluges, an dessen vorderen Ende die Zugvorrichtung und am hinteren der Pflugkörper ist. Der Pflugkörper wiederum besteht aus dem Streichblech, an dessen Unterkante das Schar befestigt ist und die Anlage oder auch Sohle, die wichtig für die Pflugsteuerung ist. Die Anlage stützt den vom Streichblech und dem Schar erzeugten Seitendruck zum ungepflügten Land hin ab. Die am Streichblatt befestigte Streichschiene dient der besseren Wendung des Bodens. Vor dem Pflugkörper können am Grindel noch weitere Geräte angebracht werden, z.B. Scheiben- oder Messersech zum Abtrennen des Erdbalkens oder ein Vorschäler (kleinerer Pflugkörper) der die obere Erdschicht abtrennt und seitlich an den zuvor gewendeten Erdbalken ablegt.











Am hinteren Ende des Grindels sind noch zwei Sterzen zur Steuerung und Führung des Pfluges angebracht. Bei älteren Modellen oftmals auch nur eine Sterze.

Kommen wir zu den Pflugarten

Ritzpflug

Der Ritzpflug ritzt den Boden nur auf (wurde bereits im ersten Teil vorgestellt; Heft 170, Seite 46).

Schwingpflug

(rechts und unten)











Der Pflug hat kein Rad zur Führung. Er wird durch die Art der Anhängung und vom Gespannführer über die Sterzen gesteuert.

Stelzpflug



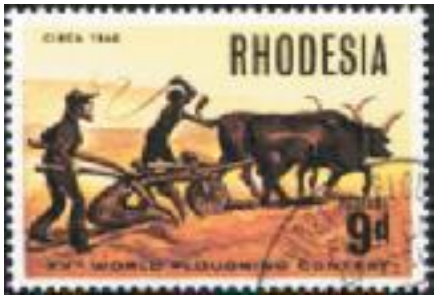














Am Grindel wurden vor dem Schar eine Gleitkufe, später ein Rad angebracht.

Karrenpflug

Ein zweirädiger Karren wird als Zugelement vor den Pflug gespannt.













Der Sturzpflug ist eine besondere Form des Karrenpfluges. Er ist charakterisiert durch das steil angeordnete Streichblech. Der Ackerboden wird belüftet und umgestülpt, so daß die oberste Schicht nach unten und die untere Schicht des ruhenden Bodens oben liegt. Konstruiert wurde er 1827 von Frantisek (1799–1849) und seinem Vetter Vaclav Veverka (1796–1849).

Rahmenpflug





Die Pflugkörper sind nicht an einem Grindel, sondern an einem von zwei bis vier Rädern getragenen Rahmen befestigt.

Diese Pflüge können wiederum in Beet- und Kehrpflüge eingeteilt werden.

Beetpflüge haben feststehende Pflugkörper, die im Allgemeinen immer nach rechts wenden. Die Pflugarbeiten erfolgen somit mittig oder außen beginnend in Form eines Beetes bzw. entsprechend der Form des Geländes angepaßt.

Kehrpflüge ermöglichen es, in der Furche hin und zurück zu arbeiten.

Bei diesen Pflügen werden wiederum unterschieden:

Unterdrehpflug, auch Doppelscharkehrpflug genannt.
An einem Streichblech sind zwei Schare gegenüber montiert. Der Pflugkörper ist drehbar in der waagrechten Achse am Grindel befestigt. Durch diese preiswerte Konstruktion war er einst weit verbreitet.

Drehpflug
An einem drehbaren Grindel sind um 180 Grad versetzt ein oder mehrere spiegelbildlich ausgeführt die Pflugkörper montiert.

Kipppflug
Auf einem Fahrgestell befinden sich zwei entgegengesetzt angeordnete Pflugkörper, die dann wechselseitig in der gleichen Furche eingesetzt werden.

Je nach der vorhandenen Zugkraft werden Pflüge mit einem, zwei, drei Pflugkörpern gebaut.

Landläufig wird ein Pflugkörper auch als Schar bezeichnet. Man spricht deshalb von einem einscharigen, zweischarigen, dreischarigen ... Pflug. Wobei diese Bezeichnung auch nicht exakt ist, da der Drehpflug die doppelte Anzahl an Pflugkörpern besitzt. Die richtigere Bezeichnung wäre: einfurchig, zweifurchig ...



Außer der hier genannten gibt es noch eine Reihe von Spezialpflügen, z.B. den Kartoffelrodepflug. Das Schar unterfährt den Kartoffeldamm und lockert die Erde auf, so daß die Kartoffeln von Hand abgelesen werden können.

(Die Artikelfolge über Geräte zur Bodenbearbeitung wird fortgesetzt)

Uwe Kraus

Nicht nur zum Fleischeinwickeln

Die Fachzeitung „Der Viehhändler“ firmierte einst als alleiniges Fachblatt der Viehhändler Deutschlands, offizielles Publikations-Organ des Verbandes der Viehhändler Deutschlands und Vereinszeitung sämtlicher Viehhändler-Vereine des Deutschen Reiches. Pressegeschichtlich liegt viel über die Publikation im Dunklen. Anfänglich wurde das Blatt wohl in Landsberg an der Warthe herausgegeben, bevor sie nach Berlin-Lichtenberg wechselte.

In deutschen Archiven sind Exemplare von Februar 1901 bis Juni 1905 nachgewiesen. „Der Viehhändler“ definierte sich als Mischung aus Fachorgan und „Illustriertem Unterhaltungsblatt“ mit ungezählten Beilagen. Als Herausgeber fungierte zeitweise Georg Badermann aus der Hagenstraße 5.



Ab 1909 gab dann in Garmisch-Partenkirchen die Viehhandels-Verlags-GmbH die „Allgemeine Viehhandels-Zeitung“ heraus. Sie galt als Wochenschrift für Viehverkehr, Viehverwertung und Viehhaltung. Sie residierte später in der Berliner Kochstraße 5 im Zeitungsviertel. Während der Nazizeit gehörte die „Allgemeine Viehhandels-Zeitung“ zu den Zentralblättern des Reichsnährstandes. Sie war bis mindestens 1967 offizielles Organ des Deutschen Viehhandels-Bundes und aller Viehhandels-Verbände im Bundesgebiet.



Der „Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund“ wurde bereits am 15. November 1900 von sieben regionalen Vereinen von Viehkaufleuten in Berlin gegründet. Ursprünglich als „Verband der Viehhändler Deutschlands“ ins



Leben gerufen, änderte sich der Name des Verbands in „Deutscher Viehhandelsbund“ und nach einer Namenserweiterung schließlich in die heutige Bezeichnung „Deutscher Vieh- und Fleischhandelsbund” (DVFB). Bereits die Gründungsmitglieder erkannten, daß das Gewicht eines einzelnen Betriebes bei der politischen Meinungsbildung nicht ins Gewicht fällt. „Einigkeit macht stark”, ist daher das Motto des Deutschen Vieh- und Fleischhandelsbund. Aus diesem Grund übernimmt der DVFB einerseits die Interessenvertretung der Vieh- und Fleischwirtschaft auf Bundes- und Europaebene. Andererseits steht er seinen Mitgliedsbetrieben beratend zur Seite. Der DVFB war und ist damit sowohl Anlaufstelle für Ratsuchende als auch Sprachrohr der Vieh- und Fleischwirtschaft.

Über Viehhändler

Über Jahrhunderte waren jüdische Viehhändler Mittelsmänner zwischen Stadt und Land und prägten insbesondere in den südwestdeutschen Ländern das Wirtschaften der Klein- und Mittelbauern. Trotz massiver Vorurteile gegen dieses „Landjudentum“ konnten diese Viehhändler als ehrbare Kaufleute das Vertrauen ihrer Kunden gewinnen. Die Rolle dieser Viehhändler besaß für die ländliche Wirtschaft eine wichtige Bedeutung, da sie diese mit Krediten versorgten und damit auch weniger wohlhabenden Bauern Viehbesitz ermöglichten. Um (Vieh-)Händler zu werden, mußte man nicht Mitglied einer Gilde sein, von denen die Juden ausgeschlossen waren. Dieser Handel war für die jüdischen Menschen auf dem land, die zumeist religiös waren, traditionell der wichtigste Erwerbszweig, zumal sie als selbständige Händler ihre Arbeit am Sabbat ruhen lassen konnten. Die jüdischen Viehhändler handelten insbesondere mit Rindern und Pferden; da sie nur Fleisch von rituell geschlachteten Tieren verwenden durften, wurde ihnen die Ausübung des Metzgerhandwerks nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Nach der Abschaffung der Gilden um das Jahr 1800 führten jüdische Familien oft den Viehhandel fort (was sinngemäß auch für christliche Familientraditionen galt).

Aus dem Viehhandel entwickelte sich die Weiterverarbeitung in Metzgereien, in denen koscher geschlachtet wurde; daran schlossen sich koschere Restaurants an, insbesondere in der Nähe der örtlichen Marktplätze. Neben der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren entwickelten sich neue Geschäftszweige. So gründete der Fleischhauer Georg Schicht d.Ä. mit dem Nebenprodukt Tierfett eine Seifensiederei, später eine Kerzenzieherei und noch später stellte die Schicht AG in Aussig a.d.Elbe (Ústí nad Labem) Ceres-Margarine her. (kh)

Daniela Vogt Weisenhorn

Gedanken zur Grünen Gentechnik Teil 1

GCCT ATCA
CGGA TAGT

Eine sehr kurze Geschichte der Genetik

Nicht gut – nicht böse, befaßt sich die Genetik mit den Gesetzmäßigkeiten und molekularen Grundlagen der Ausbildung von erblichen Merkmalen und der Weitergabe von Erbanlagen an die nächste Generation. Die Frage woher wir kommen und wie unsere Eigenschaften weitergegeben werden, ist eine uralte Frage der Menschheit. Bereits Wissenschaftler der Antike interessieren sich für Fragen der Vererbung. U.a. beginnend mit Galen wußte man, daß Mann und Frau für die Weitergabe der Eigenschaften benötigt werden. Von da an verbreitet sich jedoch auch schon die Meinung, daß nur der Mann die Eigenschaft besitze, Erbanlagen weiterzugeben. Die Vorstellungen über die Dominanz des Mannes halten sich noch bis in die Neuzeit, selbst als die Vorgänge während der Befruchtung (Spermium trifft auf Eizelle) schon bekannt waren. Die männliche Dominanz wurde auch dadurch bestärkt, daß die „Zeugung“ eines Lebewesens als ein „männlicher“ Schöpfungsakt galt, der grundsätzlich eines göttlichen Eingriffs bedurfte. Z.B. die Schöpfung der Frau aus der Rippe des Mannes.



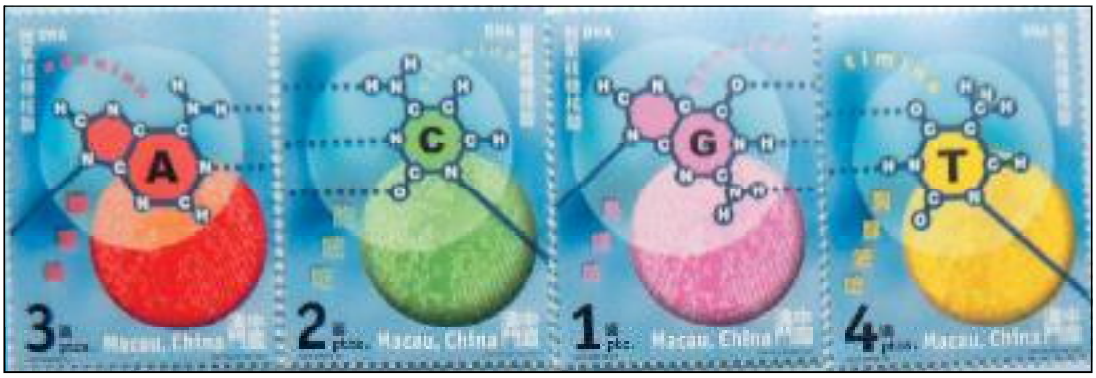
Von Mendel bis zur DNS

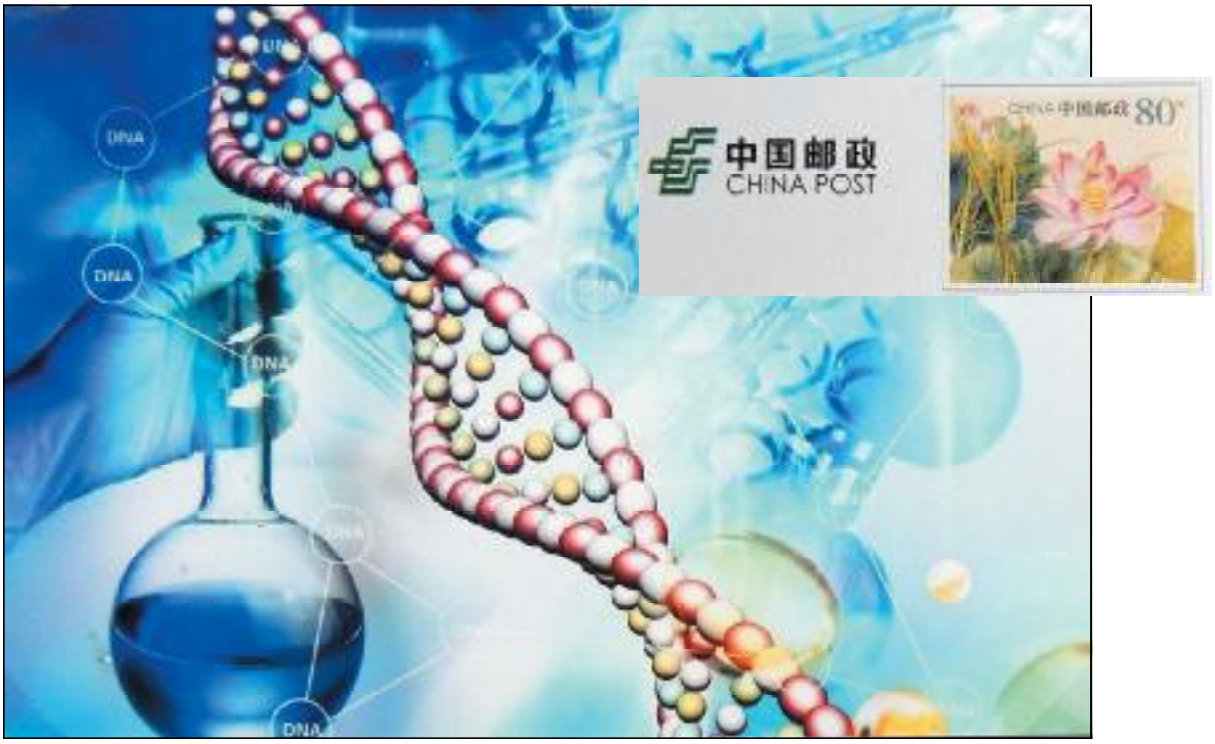
Der wichtigste Meilenstein für die moderne Genetik wird durch den Abt G. Mendel gelegt. Er erkennt die Gesetzmäßigkeiten der Vererbung.Es dauert jedoch sehr lange, bis die Bedeutung des Werkes von G. Mendel erkannt wird. Erst 1900 veröffentlicht z.B. der Botaniker Erich Tschermak-Seysenegg seine Züchtungsergebnisse unter Berücksichtigung der Theorien von Mendel. Tschermak war einer der ersten, der Mendels Regeln konsequent auf die Pflanzenzucht anwendete und züchtete viele landwirtschaftlich und gärtnerisch bedeutende Hybriden u.a. von Primeln. 1906 lädt die „Royal Horticultural Society“ zu einer „International Conference on Hybridization and Plant Breeding“ nach London ein, auf welcher der Begriff „*GENETIK*“ geprägt wird. Der Begriff „*GEN*“ für eine Erbanlage wird letztendlich 1909 durch den Dänen Wilhelm Johanssen an der Universität Kopenhagen geprägt. T.H. Morgan kann 1910 durch Forschungen an der Fruchtfliege zeigen, daß die Chromosomen die Träger der Gene sind. 1944 weist O. Avery anhand eines Experiments mit Bakterien nach, daß der Träger der Erbsubstanz in den Chromosomen die Desoxyribonukleinsäure (= DNS) ist.



Die DNS als Trägerin unserer Erbsubstanz

Die Struktur und der Aufbau der DNS (vulgo DNA) – die Doppelhelix – wird erst im Jahre 1953 von James Watson und Francis Crick aufgeklärt, welche sich auf die kristallographischen Arbeiten von Rosalind Franklin stützen. Die DNS besteht aus nur vier Nukleotiden. Ein Nukleotid besteht aus einer Base (Adenin, Thymin, Guanin oder Cytosin), einem Phosphatrest und einem Molekül Zucker. Die Aneinanderreihung dieser Nukleotiode bildet eine Kette. Zwei dieser Ketten sind über Paarungen ihrer Basen miteinander verbunden. Die Basen paaren sich komplementär: Adenin:Thymin und Guanin:Cytosin. Die beiden Einzelketten bilden so einen Doppelstrang, der eine helikale Struktur aufweist – die DNS-Doppelhelix – die Trägerin unserer Gene.





Das Logo zu diesem Artikel zeigt einen winzigen Teil des Kartoffel-Genoms.
Es ist noch nicht alles gesagt. Der Artikel über Grüne Gentechnik wird fortgesetzt.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können.

„Gedenkmarken" wider Willen.



Flora und Fauna auf Briefmarken. Immer wieder beliebte Motive. Dem Betrachtenden bereiten sie Freude. Ungetrübt kann diese heutzutage allerdings kaum noch sein. So manches Tier, so manche Pflanze wird in der freien Natur nicht mehr zu finden sein. Jetzt schon und noch mehr in der Zukunft. Da wird zumindest die eine oder andere Briefmarke mit Tier- oder Pflanzenmotiv „ungewollt" zu einer Gedenkmarke ausgestorbener Arten. Bei aller Liebe zu den Marken wünscht man sich doch, daß die abgebildeten Lebewesen draußen in der Natur existieren und nicht nur auf Papier. (jk)

Wiener Melange.



Schauen Sie sich diese österreichische Marke zu den Europamarken 2005 (Thema Gastronomie) an. Der österreichische Briefmarken-Designer Hannes Margreiter hat wahrscheinlich schon vor mehr als einem Jahrzehnt geahnt, daß viele Österreicher gern in einer braunen Melange baden. Jetzt haben sie dort eine Regierung, bei der Braun zur herrschenden politischen Mixtur gehört. Kurz: ein weiteres Beispiel, wie sensible Künstler die Zeichen der Zeit erkennen. Allerdings wissen wir nicht, ob dies Margreiter wirklich beabsichtigt hat. Im übrigen wird die Wiener Melange (was ja nur die französische Bezeichnung für eine Mischung ist) für diverse österreichische Kaffeegetränke mit Milch verwendet. Die Mischung besteht aus Kaffee, Honig und Milch und wird schließlich mit einer „Haube" aus geschäumter Milch überdeckt. Dieses Getränk soll erstmals um 1830 in Wien die Kaffeekultur bereichert haben. Man beachte die Kaffeemühle, früher in jedem bürgerlichen Haushalt vorhanden; sie mahlte verhältnismäßig grobkörnig. (uo/kh)





Handfeste Abreibung.

Wer glaubt, daß unsere Autos nur CO_2 abgeben, der irrt. Der Reifenabrieb macht in Deutschland jährlich etwa 110.000 Tonnen feinkörniges Material aus, darin enthalten sind 1.620 Tonnen gefährliche Zinkverbindungen. Da kann der Hobbygärtner noch so biologisch arbeiten, neben dem Zink gesellt sich ein Erbe aus der Vergangenheit hinzu: Blei! Im Test schneidet Gemüse aus dem eigenen Garten schlechter ab als jenes, das aus dem „Gemüsetunnel“ kommt. Abhilfe schaffen Hochbeete mit sauberer Erde (woher nehmen?). Isaac Asimov (USA), Biochemiker, Autor von Wissenschaftsliteratur und Science Fiction (Erfinder der drei Robotergesetze) schrieb vor etwa 40 Jahren, daß ein Verbleib des Reifenabriebs nicht nachweisbar sei – aber es ist wie mit Geld: es ist nicht weg, sondern nur woanders. cmb/kh

Rosinenbomber – Luftbrücke Berlin.



Vor 70 Jahren flogen die Rosinenbomber mit dringend benötigten Lebensmitteln nach Berlin. Wer im Wohlstand lebt, der vergißt häufig, daß dieser Wohlstand keine Selbstverständlichkeit ist. Die vielfältigen Ursachen von Notsituationen erfordern unterschiedliche Methoden der Hilfe. Es gibt prominente geschichtliche Beispiele von Not und Bekämpfung derselben. Für unser Land ist die Luftbrücke nach Berlin im kollektiven Gedächtnis fest eingeprägt. Hier war die Überwindung von Alltagsnot eng verknüpft mit einer Entscheidung zur Hilfe, die mit der politischen Großwetterlage des Kalten Krieges zusammenhing. Das Wort Rosinenbomber gehört zu den markanten Wörtern dieser Epoche. Es steht für die Versorgung der Berliner Bevölkerung aus der Luft durch die Westalliierten. Neben anderen wichtigen Gütern wurden insgesamt 485.000 Tonnen Lebensmittel eingeflogen. (jk)

Rosinenbomber über dem Kreuzberg.

Etwa 1.000 Meter vom Flugplatz Tempelhof entfernt, auf dem die Rosinenbomber landeten, befindet sich der Kreuzberg. Der ist der einzige natürliche Berg Berlins (der Insulaner wurde aus Trümmerschutt aufgeschüttet). Da die Rosinenbomber hier schon zur Landung sehr tief flogen, war es für Erwachsene und Kinder (wenn sie nicht von größeren verdrängt wurden) immer sehr erfreulich, wenn aus dem Flieger an kleinen Fallschirm(chen) Schokolade und Süßigkeiten auf die wartenden Berliner abgeworfen wurden. Dieser Kreuzberg ist in mehrfacher Hinsicht interesant. Hier waren die die „Köllnischen Weinberge“; über den berlinischen Wein wurde gesagt: „Wenn man davon een eenzijes Achtel über die Fahne jießt, so zieht sich det janze Rejiment zusammen – das war der „Fahnen-Wein“. Seit 1968 stehen am Nordhang des Kreuzberg wieder Weinstöcke (heute 200). Auf diesen 66 Meter hohen „Berg“ flüchtete Kurfürst Joachim I., als er erfuhr, daß die Sintflut am 15.Juli 1525 zu erwarten sei. Er zog deshalb am Vormittag dieses Tages mit seinem Hofstaat auf den Kreuzberg vor den Toren Berlins, aber außer dem üblichen Sommerregen gab es keine größeren Wassermassen, so daß der Kurfürst wieder nach Berlin-Cölln zurückfuhr; dabei wurden (so wird berichtet) die Kutschpferde vom Blitz getroffen. Aber Bolle hat sich köstlich amüsiert.





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: Judd mat Gaardebounen

Judd mat Gaardebounen ist ein Luxemburger Nationalgericht,

auf Dudendeutsch: Schweinenacken mit Saubohnen, ist in Luxemburg eine sehr beliebte Speise; sie ist auf der Luxemburger Briefmarke (MiNr.1674, 24. Mai 2005; Serie Gastronomie Europa) dokumentiert.



Dazu folgender Rezeptvorschlag:
Ein gepökeltes und geräuchertes Stück Schweinenacken wird einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht (wobei das Wasser zwei- bis dreimal gewechselt wird, um den Pökelsalzgehalt zu reduzieren). Danach wird das Fleisch mit frischem Wasser, Suppengemüse und Rindfleischbrühe weichgekocht, was je nach Dicke des Stückes 1,5–2 Stunden dauern kann.

Die frischen zarten Saubohnen werden enthülst, gewaschen und mit warmem Wasser überbrüht. Etwas Mehl in Fett oder in ausgebratenem Speck bräunen, nach Belieben 1–2 kleingeschnittene Zwiebeln mit dämpfen und das Ganze mit der warmen Fleischbrühe nach und nach aufkochen, mit Pfeffer, Lorbeer, Nelken, dem gebündelten Bohnenkraut würzen. In dieser nicht zu steifen Sauce werden die Saubohnen langsam gegart.

Als Beilage werden Bratkartoffeln gereicht. Und die Luxemburger trinken dazu gerne guten Luxemburger Weißwein von der Mosel. Gekocht habe ich nach dem „Luxemburger Koch-, Back- und Dessertbuch“ von Ketty Thull (Editions Messagerie du Livre, 1993).

Was soll das bedeuten?

Zu empfehlen sind der Oltersdorfer Küche auch noch andere luxemburgische Spezialitäten: „Kachkéis, Bouhneschlupp, Quetschekraut a Muselsbéier“, was man für den Norddeutschen mit Kochkäse, Schnittbohnensuppe, Zwetschgenmus und Moselbier übersetzen kann. Doch was bedeutet „Judd mat Gaardebounen“? Im Internet findet man dazu eine kleine Geschichte. In einem Restaurant heißt es: das Schweinestück hätten annodazumal die jüdischen Händler bekommen, daher der Name. Das wird angezweifelt, vielmehr käme der Name von „Ah, ist dat judd!“. Dann sagt jemand (in der Geschichte): Der Linguist und Orientalist Jean-Claude Muller vom „Institut grand-ducal“ hätte erklärt,

daß die Bezeichnung aus dem Spanischen komme, denn es gäbe dort eine Bohnensorte namens „judia“, die über die Niederlande nach Lëtzebuerg kam. Die Bedeutung des botanischen Begriffs „judía“ bedeutet in Kastilisch „Pflanze oder Frucht der Hülsenfrucht der Bohnen“, was ein Synonym von „habichuela“ ist, was dann wieder irgendwie auf die französische Bohne weist. Das arabische „yudiyâ“ bzw. eine Ableitung von „judío“ verweist auf das lateinische „Jēdaeus“. Die dunkle Farbe des Gemüses, verbunden mit der dunklen Hautfarbe der spanischen Juden, hätte den semantischen Transfer bedingt. Doch diese Erklärung für „Judd“ würde bedeuten, daß „Judd mat Gaardebounen“ etymologisch „Bohnen mit Bohnen“ bedeutet. Das wäre doch sehr ungewöhnlich. Das Gericht, das als typisch luxemburgisch empfunden wird, wird übrigens unter derselben Bezeichnung auch in Lothringen und im Saarland gekocht. Dann kommt im Moseldialekt noch ein Zusammenhang mit Jawad, Jowe, Jowi „Person mit der geschwollenen Wange“ zustande. (kh)

Ulrich Oltersdorf

Das „Gemüse des Jahres” 2017 und 2018: Steckrübe

Die Steckrübe galt schon immer als ein einfaches (arme Leute) Gemüse. Seit etwa 10 Jahren erfährt sie eine gewisse Renaissance in Deutschland. Nun wurde sie sogar zum „Gemüse des Jahres“ für 2017 und 2018 erkoren. Der „Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt“ (www.nutzpflanzenvielfalt.de) hat dieses mild-süßliche Wintergemüse zur Liste der gefährdeten Kulturpflanzen hinzugefügt, um auf den rückgängigen Anbau dieses traditionell gezüchteten Raps-Kohls aufmerksam zu machen.

So ist es wert, sie etwas näher kennenzulernen. Die Steckrübe *(Brassica napus* subsp. *rapifera* Metzg., Syn.: *Brassica napus* subsp. *napobrassica* Mill.) ist eine Unterart des Rapses (Brassica napus). Sie ist zu unterscheiden von der Speiserübe *(Brassica rapa* subsp. *rapa.)*. Ihre anderen Namen sind Kohlrüben und Wruke (auch: Erdkohlrabi, Erd-, Boden-, Schmalzrübe, Ruke, „Erd“Dorsche); franz. chou-navet, engl. turnip, ital. navone, öster. Unterkohlrübe.

Steckrüben haben eine annähernd runde Form, eine grüne bis gelbliche, manche Sorten auch rötliche, derbe Schale und weißliches bis gelbes Fleisch mit einem herbsüßen, an Kohl erinnernden Geschmack.

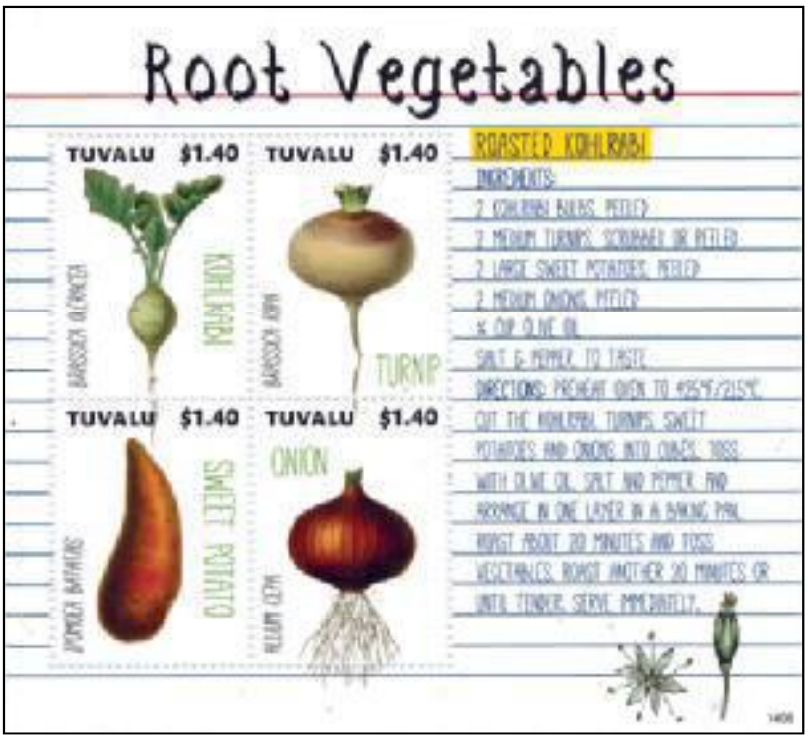
Die Steckrüben erreichten Deutschland im 17. Jahrhundert aus Skandinavien, daher auch der Name „Schwedische Rübe“. Der tatsächliche Ursprung der Steckrübe ist jedoch ungeklärt. Heute wird sie weltweit in allen gemäßigten Klimazonen angebaut. Erntesaison in Europa ist September bis Mai. Sie werden im wesentlichen als Viehfutter genutzt.

Zum Verzehr werden eigentlich nur die kleineren (<1,5 Kilogramm) gelbfleischigen Wurzelknollen verwendet; die größeren weißfleischigen sind die Futterkohlrüben.

Die Steckrübe läßt sich in vielfältiger Weise in der Küche verwenden. Neben den klassischen deftigen Suppen, Eintöpfen und Aufläufen kann man sie z.B. ähnlich wie Kartoffeln allein oder in Kombination mit anderem Gemüse zu einem Püree verarbeiten. Eine andere Variante ist Steckrüben-Reibekuchen. Dafür werden die Steckrüben in feine Streifen geraspelt und diese dann in der Pfanne zubereitet. Zur Zubereitung werden Steckrüben in der Regel geschält, in dicke Stifte oder Würfel geschnitten, mit Fett und Flüssigkeit gedünstet und nach Rezept weiterverarbeitet. Sie haben die Eigenschaft, fast jeden Geschmack anzunehmen. Kocht man sie mit Sellerie, Kohlrabi oder Möhren, so entsteht jeweils das betreffende Gemüse. Macht man sie mit Gurken ein, schmecken sie wie diese. Kocht man sie mit Äpfeln, so bekommt man mit wenigen Äpfeln viel Apfelmus.

Auch als Rohkostsalat sind fein geraffelte Steckrüben gut geeignet. Gerade hier werden geschmackliche Unterschiede deutlich, welche im übrigen nicht nur von der Sorte, sondern auch vom Boden und weiteren Anbaubedingungen abhängen. So führt stärkere Düngung generell zwar zu größeren Rüben, ist aber dem Aroma zugleich eher abträglich. Auch Frosteinwirkung kann zu einem intensiveren und oft weniger süßen Aroma führen.

Steckrüben enthalten Traubenzucker, Eiweiß, Fett, schwefelhaltige ätherische Öle, Mineralstoffe, Provitamin A und die Vitamine B_1, B_2, C sowie Nicotinsäureamid. Durch ihren hohen Wassergehalt sind sie sehr kalorienarm.



In Notzeiten waren Steckrüben mehrfach die letzte Nahrungsreserve für einen Großteil der Bevölkerung. In die Geschichte eingegangen ist der sogenannte deutsche Steckrübenwinter während des Ersten Weltkriegs 1916/17 („Früh Kohlrübensuppe, mittags Koteletts von Kohlrüben, abends Kuchen von Kohlrüben."). Da die Kartoffelernte im Herbst 1916 eine

Mißernte war, wurden Steckrüben als Ersatz herangezogen. Sie waren vorher hauptsächlich als Schweinefutter angebaut worden. Da praktisch alle Lebensmittel in Deutschland knapp waren, dienten Steckrüben als Basis für die verschiedensten Gerichte, 1917 erschienen eigens Steckrüben-Kochbücher.

So gab es Rezepte für Steckrüben-Marmelade, Aufläufe, Suppen, Sauerkraut-Ersatz aus Steckrüben und sogar Steckrüben-Kaffee. Das Rezept lautete: „Steckrüben raspeln und im Ofen trocknen. Die getrockneten Rübenschnitzel werden dann durch eine Kaffeemühle gedreht. Wie normales Kaffeemehl behandeln.“ Mit Bezeichnungen wie „Ostpreußische Ananas“ sollte dieses Gemüse der Bevölkerung schmackhaft gemacht werden. Davon abgeleitet wurden auch Bezeichnungen wie „Mecklenburgische Ananas“ üblich. Da Steckrüben in der Bevölkerung trotz der schlechten Ernährungslage unbeliebt waren, hatte die Reichskartoffelstelle am Ende des Winters 1917 noch etwa 80 Millionen Zentner Steckrüben übrig, die nicht verteilt worden waren. Sie wurden zu Dörrgemüse und Rübenmehl weiterverarbeitet. Dieses Mehl wurde dann mit Kartoffelmehl und mit Maggi-Suppenwürfeln gemischt und als „Vollkost“ in den Handel gebracht, wobei jede Familie eine gewisse Menge abnehmen mußte, um andere Lebensmittel kaufen zu können.



Im Hungerwinter 1946/47 nach dem Zweiten Weltkrieg kamen in Ermangelung ausreichender Nahrungsmittelmengen die Ersatzrezepte für Steckrüben vielfach zum Einsatz.

Die Kohlrübe wird von der Narrenzunft Inneringen als Narrenkleid verwendet. Dies geht zurück auf eine Sage, wonach ein Bauer aus Inneringen im 19.Jahrhundert bei einem Markt in Sigmaringen die größte Kohlrübe („Kohlrabe“) aufzuweisen hatte. Hieraus entstand der Neckname „Kohlraben-Köpf“, den die Narrenzunft dann 1983 für ihr Narrenkleid aufgegriffen hat.

Briefmarken mit Steckrüben wurden bisher nicht entdeckt. Es gibt zwei Ausgaben mit Kohlrüben. Eine aus Dänemark Färöer (MiNr. 708–709, 20.September 2010) Landwirtschaftliche Produkte: Kohlrübe (Abb.) und eine aus Tuvalu (MiNr. 1990–2001, Block 212; 23. April 2014) Gemüse – Kohlrübe (Abb.) (Anm. Tuvalu ist ein Kleinst-Inselstaat in der Pazifik, der etwas mehr als 10.000 Einwohner auf 26 Quadratkilometer Fläche hat, die zwischen rund 2.300 verschiedenen Briefmarken wählen können, wenn sie ihrem Nachbarn schreiben wollen; das dortige tropische Klima ist nicht für Steckrüben geeignet).

Die Literaturquellen sind wie gewohnt in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgelistet.

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 18)

Gallertiges – Zitterlinge, Ohrlappen und Hörnlinge

Die nachfolgend beschriebenen Pilzzarten kommen ausschließlich an Holz vor.

Ihr gemeinsames Merkmal sind gallertige oder gelatinös-knorpelige Strukturen.

Der Goldgelbe Zitterling *(Tremella mesenterica)* gehört zur großen Familie der Gallertpilze *(Tremellaceae)* und ist in Europa häufig. Seine Fruchtkörper sind von sehr unterschiedlicher Gestalt und Größe. Ganz jung sind sie höcker- bis polsterförmig, dann hirn- oder gekröseartig gewunden bis blättrig-lappig und mehr oder weniger wellig verbogen. Der Pilz ist leuchtend gelb, 1–5 Zentimeter groß, oft zu mehreren reihenweise verwachsen und von gallertiger Struktur, gelegentlich etwas zerfließend. Bei Trockenheit schrumpft er stark und wird hornartig hart mit der Eigenschaft bei Feuchtigkeit teilweise wieder aufzuquellen. Er kommt ganzjährig, besonders im Spätherbst und Winter an heruntergefallenen Laubholzästen unter Rotbuchen, Eichen und Eschen







vor, indem er aus Spalten und Ritzen der Rinde des Altholzes heraustritt. Man rechnet ihn als Saprophyten zu den Weißfäuleerregern. Ausnahmsweise ist er auch einmal ein seltener Parasit an anderen Pilzkörpern. Für Speisezwecke ist er nicht verwendbar.

Das Judasohr *(Auricularia auricula-judae)* ist der weltweit bekannteste Vertreter der Familie der Ohrlappenpilze *(Auriculariaceae)*. Seine Fruchtkörper sind unregelmäßig becher-, muschel- oder ohrförmig, heller bis dunkelbraun, frisch gallertig-knorpelig, gruppenweise an Ästen und Stämmen des Schwarzen Holunders vorkommend. Sie haben eine schmale Anwachsstelle, sind an der Oberseite feinfilzig, oft deutlich geadert und an der Unterseite glatt bis wellig mit seidenglänzender Oberfläche. Die 3–6 Zentimeter großen Fruchtkörper wachsen gesellig-büschelig an noch ansitzenden, teilweise entrindeten Ästen von Holunder, selten von anderen Laubgehölzen ortshäufig und ganzjährig. Der Pilz lebt als





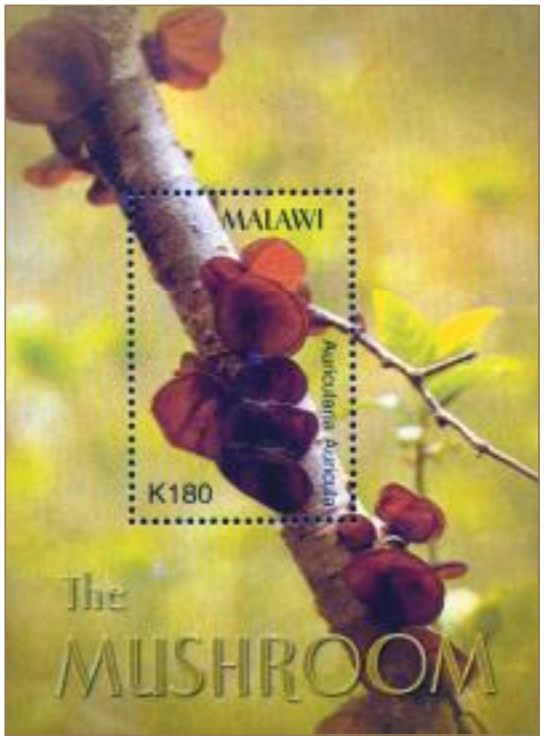






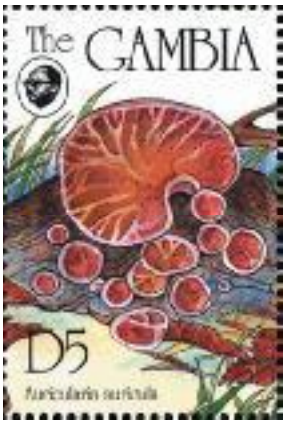
Schwächeparasit an älteren, absterbenden Gehölzen und als Saprophyt an noch kaum zersetzten Substratpartien als Weißfäuleerreger.

Der Pilz ist eßbar und wohlschmeckend, jedoch im Alter etwas zäh. Unter der Bezeichnung chinesische „Morchel“ ist er in getrocknetem Zustand als Import aus dem Fernen Osten im Handel erhältlich. In Asien wird er auf Baumstämmen oder Sägemehl kultiviert.



Der Klebrige Hörnling *(Calocybe viscosa)* ist habituell einem Korallenpilz sehr ähnlich, gehört jedoch der Familie der Gallertränenpilze *(Dacrymycetaceae)* an. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist der gelatinöse Fruchtkörper mit klebrig-schlüpfriger Oberfläche, die eine weiche gelbe Fruchtschicht trägt. Der Pilz wird 4–10 Zentimeter hoch, leuchtet orangegelb und wächst von April bis November häufig büschelweise an bemoosten Fichten- und Kie-





fernstümpfen. Er ist ein Saprophyt, deshalb findet man ihn auch ausschließlich an faulendem Holz von Nadelbäumen. Bei trockenem Wetter wird er hornartig hart und fast durchsichtig.

Der Klebrige Hörnling ist auf Grund seiner Zähigkeit ungenießbar. Während er noch im 19. Jahrhundert als giftig bezeichnet wurde, war er im 20. Jahrhundert eine Empfehlung zur Garnierung von Salaten. Heute bietet er ein wunderschönes Naturmotiv im Moos eines Nadelwaldes.

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse? Und Sie möchten jetzt aktiver in unserer Motivgruppe mitmachen?

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
von Ulrich Oltersdorf

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5349	Körnchen-Röhrling – *Suillus granluslus*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5350	Laubwald Rotkappe – *Leccinum aurantiacum*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5351	Echter Pfifferling – *Cantharellus cibarius*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5352	Edelreizker – *Lactarius deliciosus*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5353	Totentrompete – *Craterellus cornucopiodes*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5354	Riesenschirmling – *Macrolepiota procera*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5355	GrüngefelderterTäubling – *Russula virescens*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5356	Flaschen-Stäubling – *Lycoperdon perlatum*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5357	Steinpilz – *Boletus edulis*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5358	Fliegenpilz – *Amanita muscaria*
Antigua&Barbuda	11.5.2016	Block 756	Kubanischer Kahlkopf – *Psilocybe cubensis*
Estland	21.9.2017	902	Kahler Krempling – *Paxillus involutus*
Guinea-Bissau	20.10.2014	7331	Parasol – *Lepiota procera*
Guinea-Bissau	20.10.2014	7332	Laternen-Gitterling – *Colus hirudinosus*
Guinea-Bissau	20.10.2014	7333	Steinpilz – *Boletus edulis*
Guinea-Bissau	20.10.2014	7334	Käppchenmorchel – *Mitrophora semilibera*
Guinea-Bissau	20.10.2014	Block 1285	Edelreizker – *Lactarius deliciosus*
Island	14.10.2017	1535–1536	Flechten: Gewöhnliche Gelbflechte + Krustenflechte
Japan	23.8.2017	8679 aus 79–91	Grußmarken: Pilzsammlerin
Japan	23.8.2017	8687 aus 79–91	Grußmarken: Pilze auf Grill
Sierra Leone	21.12.2015	6788	Petrischale mit Penicillum sp.
Sierra Leone	21.12.2015	6789	A.Fleming, Reishi-Pilz, Ganoderma, Nobelpreis Medizin
Sierra Leone	21.12.2015	6790	Eichhase – *Dendroplyporus umbellatus*
Sierra Leone	21.12.2015	6791	Glänzender Lackporling – *Ganoderma lucidum*
Sierra Leone	21.12.2015	Block 890	Igel-Stachelbart – *Hericum erinaceus*
Sierra Leone	29.8.2016	7513	Echter Pfifferling – *Cantharellus cibarius*
Sierra Leone	29.8.2016	7514	Violetter Lacktrichterling – *Laccaria amethystea*
Sierra Leone	29.8.2016	7515	Blaukappe – *Entoloma hochstetteri*
Sierra Leone	29.8.2016	7516	Austernseitling – *Pleurotus ostreatus*
Sierra Leone	29.8.2016	Block 1035	Tropische Schleierdame – *Phallus indusiatus*
Slowakei	12.10.2017	824	Leuchtender Prachtbecher – *Caloscypha fulgens*
Slowakei	12.10.2017	825	Amethystfarbene Koralle – *Clavaria zollingeri*
Surinam	13.1.2016	2839	Birkenreizker – *Lactarius torminosus*
Surinam	13.1.2016	2840	Ziegelgelber Schleimkopf – *Cortinarius varius*
Surinam	13.1.2016	2841	Erdgriechender Schleimkopf – *Cortinarius variecolor*

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Togo	3.6.2013	5026	Penicillum – Morchella conica
Togo	3.6.2013	5027	Penicillum – *Cantharellus cibarius*
Togo	3.6.2013	5028	Penicillum – Boletus
Togo	3.6.2013	5029	Penicillum – *Pleurotus ostreatus*
Togo	3.6.2013	Block 824	Fleming – *Agaricus campestris*
Togo	22.7.2013	5131	Schmetterling
Togo	22.7.2013	5132	Violetter Schleierling – *Cortinarius violaceus*
Togo	22.7.2013	5133	Schmetterling
Togo	22.7.2013	5134	Heide-Schleimfuß – *Cortinarius mucosus*
Togo	22.7.2013	Block 845	Schmetterling
Togo	5.12.2013	5431	Trüffelhunde: Lagotto Romagnolo
Togo	5.12.2013	5432	Trüffelhunde: Franz. Rauhaariger Vorstehhund
Togo	5.12.2013	5433	Trüffelhunde: Labrador Retriever
Togo	5.12.2013	5434	Trüffelhunde: Barak
Togo	5.12.2013	Block 908	*Tuber magnatum* – Weiße Trüffel, *Tuber aestivum*
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5575	Rötlicher Lacktrichterling – *Laccaria laccata*
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5576	Violetter Rötelritterling – *Lepista nuda*
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5577	Gesäter Tintling – *Coprinus disseminatus*
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5578	Feldschwindling – *Marasmius oreadus*
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	Block 1337	Flockenstieliger Hexenröhrling – *Boletus erythropus*

Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Äquatorialguinea	2.1.2014	2116–2119	Internat. Jahr der landwirtschaftlichen Familienbetriebe
Äquatorialguinea	1.9.2016	2156–2159	Tiere und Pfanzen: u.a. Eibisch, Ixore, *Tephrosia vogeli*
Aitutaki	10.8.2016	960–961, Block 108	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Aland	17.8.2017	443–445	Säugetiere im Wald: Schneehase, Mauswiesel, Marderhund
Albanien	1.11.2018	3543–3544	Günsel und Heidelbeere
Andorra span.	3.11.2017	459	Tiere in der Kunst: Ochsen
Andorra franz.	13.11.2017	826–827	Pyrenäen-Hornkraut und Feuersalamander
Andorra span.	5.6.2017	454	Einheimische Flora – Birke
Andorra span.	8.7.2017	455	Seenlandschaft von Estany d'Encamp
Antigua&Barbuda	23.1.2017	5434–5442	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Antigua&Barbuda	25.7.2017	Block 775	Gelbfuß-Regenpfeifer
Antigua&Barbuda	28.7.2017	5498–5506	Pferde: u.a. Island-, Camargue-, Huzulen-, Araber
Antigua&Barbuda	1.8.2017	5507–5513	Damhirsch
Antigua&Barbuda	1.8.2017	5514–5521	Obst: u.a. Banane, Papaya, Kakao, Avocado, Aubergine
Antigua&Barbuda	14.8.2017	5519–5552, Block 777	Tierphotographie: u.a. Graufuchs, Zebra, Cuandu
Aruba	28.2.2017	Block 19	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Australien	7.2.2017	4590 aus 4590–4591	Grußmarken: Rose und 4592 (selbstklebend)
Bahamas	30.10.2017	1565–1568	Weihnachten: Kiefer, Efeu, Weihnachtsstern, Stechpalame
Bangladesch	15.6.2017	1210–1213, Block 67	Schwimmende Beete u Märkte: Gemüsebeet, Markt
Belgien	21.10.2017	4773–4782	Hohes Venn: u.a. Tannenhäher, Lungen-Enzian, Marder
Berg-Karabach	21.4.2017	132	Kaukasus-Ragwurz, Nationalblume
Berg-Karabach	21.4.2017	133–136	Schlehdorn, Hagebutte, Weißdorn, Brombeere
Birma	11.11.2017	458	Asean: *Pterocarpus macrocarpus* – Birma Padauk Baum
Bosnien-Herzeg.	11.9.2017	714–718	Gewürze, u.a. Zimst, Basilikum, Kümmel, Dill, Lorbeerblatt
Bosnien-Herzeg.	25.10.2017	Block 57	Flora – weiße und schwarze Maulbeere
Bosnien-Herzeg.	25.10.2017	723	Nationalpark Una, Wasserfall
Bos-H. Serb. Rep.	15.6.2017	724–728	Blumen, u.a. Alpenveilchen, Braunwurz, Türkenbund, Dingel
Bos-H. Serb. Rep.	21.9.2017	732–735	Flora, u.a. Sojabohne, Lein, Hanf, Sonnenblume
Bos-H. Serb. Rep.	14.9.2011	41	Zwangszuschlagsmarke Tuberkulose, Lungenkraut
Brasilien	11.9.2016	4426–4431	Wildobst der Savanne: u.a. Ananas, Murici, Guave
Brasilien	11.9.2016	4432–4440	Wildobst der Savanne: u.a. Birne, Passionsblume, Pequi
Brasilien	20.10.2016	4447–4462, Block 185	Schmetterlinge
Brasilien	21.11.2016	4474–4475	Geopark Araripe: Libelle, Schmetterling, Fossilien
Deutschland	12.10.2017	3336–3337	Badische Weinstraße im Markgräferland
Deutschland	2.1.2018	3351	Blumen: Jungfer im Grünen
Deutschland	2.1.2018	3352 a. 3352–53	Reh
Deutschland	2.1.2018	3354	Burgen u. Schlösser: Jagdschloß Falkenlust, Brühl
Deutschland	2.1.2018	3355	Deutsche Brotkultur: unterschied. Brotsorten
Deutschland	1.2.2018	3357–3359	Grimms Märchen – Der Froschkönig
Deutschland	1.2.2018	3361	25 Jahre Tafel in Deutschland – Apfel
Deutschland	1.2.2018	3362	Vitamin C
Deutschland	1.2.2018	3364	Froschkönig aus MKH 108
Bulgarien	21.10.2017	5334–5337	Sperlinge
Bulgarien	21.10.2017	Block 441–442	Sperlinge
China Taiwan	26.4.2017	4145–4152	Gemälde – unsterbliche Blüten des ewigen Frühlings

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
China VR	28.8.2017	4930	Elster – *Pica pica*
China VR	8.9.2017	Block 233	Ausstellung Nanjing: Singvogel, Hahn aus Blüten
Cook-Inseln	10.8.2016	2105–2106	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Curaçao	10.8.2016	410–412 Block 25	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Curaçao	10.8.2016	416–421	Schmetterlinge
Estland	17.11.2017	904	Gemälde von Ulo Sooster: Wacholderwald
Estland	24.11.2017	905–906	Freundschaft mit Rumänien: Fichte und Vogelbeer
Frankreich	30.6.2017	6777–6788	Getreide: u.a. Hafer, Weizen, Dinkel, Mais, Hirse, Reis
Frankreich	10.7.2017	6790	Euromed Postal: Bäume des Mittelmeerraumes
Frankreich	5.8.2017	6792–6803	Geschmack: u.a. Erdbeere, Zitrone, Käse, Brot, Kaffee, Tee
Frankreich	9.11.2017	Block 383	Spitzenstickerei: Schmetterling, Rose
Gibraltar	30.9.2017	1819–1825	Naturschutzgebiet Upper Rock
Grenadinen	21.6.2016	5129–5134, Block 728	Wasserfälle: u.a. Iguacu, Victoria, Niagara, Yosemite
Grenadinen	9.9.2016	5154–5159, Block 735	Blumen: u.a. Godtrompete, Flammenbaum, Bougainvillea
Grenadinen	5.12.2016	5166–5167, Block 736–37	Chinesisches Neujahr: Hahn
Grönland	27.10.2017	765–766, Block 84	Vögel: Küstenseeschwalbe, Seeadler
Grönland	27.10.2017	769–770	Umweltschutz in Grönland: Gletscher, Eisberg
Grönland	27.10.2017	17–20 ATM	Freimarken Landschaften
Guernsey	8.11.2017	1651–1657	Weihnachtslied Good King Wenceslas: u.a. Holzsammler
Guernsey-Aldern.	8.11.2017	591–597	Weihnachtslied The Holly and the Ivy: Stechpalme u.a.
Guinea-Bissau	15.5.2014	7266–7269	
		Block 1272	Eulen
Guinea-Bissau	5.11.2014	7375–7378	Pferde
Guinea-Bissau	5.11.2014	7410–7413	Kolibris
Guinea-Bissau	5.11.2014	7427–7430, Block 1298	Katzen
Guinea-Bissau	5.11.2014	7437–7440, Block 1300	Chinesisches Neujahr: Schafe
Honduras	10.4.2015	2019–2026	Umweltschutz
Honduras	10.10.2015	2035–2038	Nachhalt. Entwicklung: Wasserreservoir, Hochäcker, Windkraft
Honduras	28.6.2016	2052–2063	Tourismus, u.a. Meertraube, Kakaoschoten
Hongkong	14.11.2017	2156–2161, Block 331	Bambusschnitzerei
Irland	27.7.2017	2232	Ledwidge Francis, Dichter: u.a. Amsel
Irland	14.9.2017	Block 105	Nationale. Ackerpflug-Meisterschaft: Traktor, Pferde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Isle of Man	10.10.2017	2283–2286	Manx-Katzen
Isle of Man	19.10.2017	2293–2304	Die 12 Weihnachtstage: u.a. Rebhuhn, Turteltauben, Hennen
Israel	4.9.2017	2580	Freundschaft m Kroatien: Kronenanemone, Schwertlilie
Israel	12.9.2017	2581–2583	Aromapflanzen: Weihrauch, Myrrhe, Balsambaum
Japan	12.5.2017	8530	Weiße Taube mit Kleeblatt, 100 Jahre Freiwilligendienst
Japan	15.5.2017	8531	Natur in Japan: Kirschblüten
Japan	15.5.2017	8552	Glückwünsche: Fächer mit Aprikosenblüten
Japan	15.5.2017	8553	Beileidschreiben: Blüten
Japan	24.5.2017	8539–8540	Lions: u.a. Ähre, Gebäckstücke, Bäume, Blatt
Japan	26.5.2017	8541–8550	Aufforstungskampagne: Toyama: u.a. Tulpe, Enzian, Zeder
Japan	2.6.2017	8551–8562	Grußmarken: Sommer: u.a. Wolken, Sonnenblume
Japan	7.6.2017	8563–8572	Grußmarken: Details japanischer Gemälde: u.a. Blumen
Japan	23.6.2017	8583–8588	Grußmarken: Süßigkeiten: u.a. Macarons, Zuckerperlen
Japan	14.7.2017	8609–8618	Welterbe: Nationalmuseeum: u.a. Gemälde mit Pf.
Japan	21.7.2017	8619–8628	Tag des Briefeschreibens: u.a. Blumen, Kaffee, Törtchen
Japan	2.5.2017	8500–8509	150 Jahre dipl. Beziehungen Dänemark: u.a. Schweine
Japan	18.8.2017	8669–8878	Trad. Design: u.a. Rehe, Kaninchen, Pferde, Pfau, Libellen
Japan	23.8.2017	8679–8691	Grußmarken: Herbst, u.a. Kastanien, Süßkartoffel
Jersey	3.10.2017	2158–2163, Block 162	100 Jahre Imkerverein auf Jersey
Jersey	13.9.2017	29–34	ATM – Beeren und Früchte: u.a. Kratzbeere, Brombeere
Jordanien	10.7.2017	2356–2357	Bäume des Mittelmeerraumes: Span. Tanne, Zerreiche
Jordanien	12.10.2017	Block 160	Vögel, u.a. Felsentaube, Stieglitz, Amsel, Steinhuhn
Jordanien	12.10.2017	2374–2383	Früchte, u.a. Melonen, Feigen, Weinreben, Pfirsich
Kaiman-Inseln	29.3.2017	1296–1299	50 Jahre organisierte Landwirtschaft: u.a. Ziege, Gemüse
Kaiman-Inseln	29.3.2017	Block 56	Erfolgreiche Landwirte: Rankin, Bothwell, Chantilope
Kaiman-Inseln	12.10.2017	1307–1310	Schmetterlinge
Kambodscha	8.8.2017	2578, Block 332	Asean: Rumdul-Blume, *Mitrella mesnyi*
Kanada	12.7.2016	Block 238	Vögel: u.a. Alpenschneehuhn, Bubo, Kolkrabe, Schweifhuhn
Kanada	12.7.2016	MH 0–580	Schweifhuhn
Kanada	9.1.2017	3438, Block 348–249	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Kanada	1.8.2017	3530–34 Block 258	Vögel, u.a. Blauhäher, Gerfalke, Bartkauz, Fischadler
Kirgisien	30.6.2017	65–66	Freundschaft mit Weißrußland: Pferde
Kirgisien	7.7.2017	67–68	Internat. Botan. Kongreß: Pfingstrose und Chrysantheme
Kirgisien	14.7.2017	69–71, Block 18	Trad. Jagd: Pferde, Greifvogel, Jagdhund, Fuchs
Kokos-Inseln	20.6.2017	Block 20	Obst: Limette, Javaapfel, Breiapfel, Brotfrucht
Kongo-Brazzaville	25.6.2002	1747–1752	Freimarken Wildobst
Korea Süd	3.4.2017	3199	Shraronrose – 3200 = selbstklebend

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Korea Süd	15.5.2017	3210–3213	Sehenswürdigkeiten: u.a. Garten-Landschaften
Korea Süd	29.5.2017	3215–3215	50 Jahre Nationalparks: Ranger, Blumer, Berglandschaft
Kroatien	4.9.2017	1291	Dipl. Beziehungen mit Israel: Kronen-Anemone
Kuba	1.11.2016	6157–6160	400.Todestag Cervantes u. Shakespeare: Windmühle, Rose
Kuba	7.12.2016	6175–6176	120 Todestag Grajales, Unabhängigkeitskämpfer auf Pferd
Kuba	15.12.2016	6178–6181	Pico-Turqino Nationalpark: u.a. Orchidee, Schnecke
Laos	12.12.2016	2309–2318, Block 261	Asean: Nationalblumen der Teilnehmerländer
Laos	8.8.2017	2323, Block 263	Asean: Frangipani
Lettland	24.11.2017	1032	Weihnachten: Windmühle
Libanon	8.7.2017	1633	Bäume des Mittelmeerraumes: Zeder
Liechtenstein	4.9.2017	1866–1873	Obst: u.a. Aprikose, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche
Liechtenstein	13.11.2017	1875–1878	Biber, Nordluchs, Wolf, Weißstorch
Liechtenstein	13.11.2017	1863	Chinesisches Neujahr: Hund
Luxemburg	5.12.2017	2143–2148	Rosen – Rollenmarken
Malaysia	16.3.2017	2327–2329, Block 224	Festtagsspeisen der indigenen Völker Borneos
Malaysia	18.5.2017	2337–2339, Block 225	100 Jahre Palmölindustrie
Mexiko	28.4.2016	3983	Internat. Tag d geistigen Eigentums, *Agave americana*
Mexiko	9.5.2016	3986	Muttertag, Frauenfigur, künstliche Blumen
Mexiko	11.5.2016	3987	Nationaler Tag der Viehzucht: Rinder
Moldawien	29.7.2017	1011–1014	Fledermäuse: u.a. Mausohr, Riesenabendsegler, Langohr
Montenegro	30.3.2017	403	Löffler
Montenegro	16.6.2017	407	Umweltschutz: Cijevna-Schlucht
Montenegro	14.9.2016	9	Zwangszuschlagsmarke Tuberkulose, Bäume, Lunge
Namibia	20.5.2016	1540	Südafrikanischer Spießbock
Namibia	7.7.2016	1541–1545	Reiher
Namibia	11.8.2016	Block 92	Nützlichkeit d Waldes: u.a. Marulanuß, Eichblattmyrrhe
Namibia	15.11.2016	1552–1554	Verwilderte Pferde
Neuseeland	18.5.2016	3337 aus 3334–3339	Weinberg in Marlborough – Freimarken Landschaften
Neuseeland	1.6.2016	Block 377	Tradit.Taschen aus Web-/Flechtwerk
Neuseeland	1.6.2016	3348–3353	Tradit.Taschen aus Web-/Flechtwerk – selbstklebend
Neuseeland	22.6.2016	3354–3363	Grußmarken: u.a. Farn, Eisenholzbaum, Sektgläser
Niederlande	9.10.2017	Block 168	Voor het Kind, u.a. Eßtisch: Kaffeetassen und Kanne
Niederlande	1.12.2017	53	ATM: Stechpalmenzweig
Niger	30.11.2014	3169–3172, Block 378	Orchideen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niuafo'ou	10.8.2016	635–636, Block 71	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Österreich	10.11.2017	3367	80. Geb. Adi Uebleis – Trabrennfahrer
Österreich	9.1.2018	50–51 ATM	Blumen: Mehlprimel und Tanne
Pakistan	22.3.2016	1503	Wassersparen – Hand mit Wassertropfen
Palästina	5.4.2017	388, Block 63	Nationalblume: *Iris haynei*
Palästina	1.6.2017	390–397	Naturstein
Palästina	17.7.2017	Block 64	Totes Meer
Palästina	25.8.2017	402–404, Block 65	Datteln: Mejhool-, Berhi-, Hayani-D: Dattelpalmen
Papua Neuguinea	28.10.2016	2149–2156, Block 191	Traditionelle Salzgewinnung
Penrhyn	10.8.2016	801–802 Block 120	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Peru	6.1.2017	2749–2752	Pflanzen: u.a. Chinarindenbaum, Rote Mangrove, Yareta
Polen	31.7.2017	4917–4925	Pferde: 200 Jahre Nationalgestüt Janow Podlaski
Polen	3.11.2017	4954	Posener Martinshörnchen
Polen	30.11.2017	Block 269	Eulen, u.a. Sperbereule, Steinkauz, Schnee-Eule, Waldohreule
Polen	5.12.2017	4967	Josef Pilsudski auf Pferd
Portugal	10.7.2017	4292–4295	Euromed: u.a. Korkeiche, Birne, Erdbeerbaum, Ölbaum
Rußland	23.10.2017	2489–2489	Lackmalerei: Blumen, Mehlbeeren, Johannisbeeren
Schweden	17.8.2017	3181–3186	MKH: Nationales Apfelfest: u.a. Apfelsaft, Gelee, Torte
Schweden	24.8.2017	Block 55	Heilpflanzen: Breitwegerich, Johanniskraut, Fingerhut
Schweden	16.11.2017	3202–3206	Winterblumen
Serbien	1.9.2017	752	Ljubicevo-Reiterspiele: Pferd springt über Hindernis
Serbien	2.10.2017	754–755	Weihnachten, u.a. Eichenzweige, Weizen, Apfel, Walnuß
Sierra Leone	28.1.2016	Block 895–914	Tiere a. aller Welt: u.a. Schmetterlinge, Tauben, Kuckucke
Sierra Leone	25.3.2016	Block 935–952	Tiere a. aller Welt: u.a. Froschlurche, Seeschwalben,
Singapur	26.3.2017	2442–2445	Eisvögel
Singapur	30.3.2017	Block 231	Eisvögel
Singapur	8.6.2017	2446, Block 232	Papilionanthe „Miss Joaquim“
Singapur	28.6.2017	2448–2451	Jungtiere – Zeichnungen: u.a. Kaninchen, Enten
Singapur	4.8.2017	2466 aus 2461–2546 Block 235	Nationalfeiertag: u.a. Lebensmittelmarkt
Slowakei	16.11.2017	830	Weihnachten: Vögel, Weintraube u Ähren, Wandmalerei
Slowakei	16.11.2011	831	idem aus MKH
Slowenien	29.9.2017	1255–1257 Block 99	Marienkäfer, u.a. Zweihunderpunkt-M., Augenfleck-M.
Slowenien	29.9.2017	Block 100	Regionalpark Notranjska
Slowenien	29.9.2017	1260–1264	Getreidearten: u.a. Buchweizen, Hirse, Gerste, Dinkel
Slowenien	10.11.2017	1277–1278	Gastronomie: Belokranjska povitica, Lamm, Rosmarin

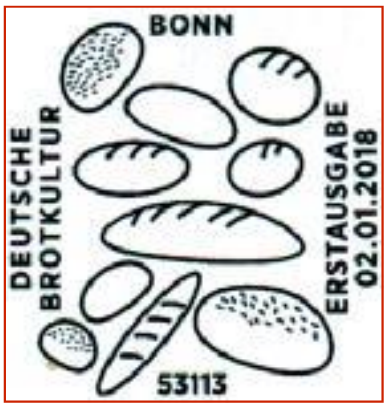
Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Slowenien	10.11.2017	1282	Walnußpotica, Kalebasse mit Matetee und Bombilla
Spanien	3.7.2017	5177	Provinz Las Palmas: u.a. Banane, Kaktengarten
Spanien	1.8.2017	5190	Provinz Teneriffa: u.a. Kartoffeln, Mojo-Sauce, Drachenbaum
Spanien	20.9.2017	Block 299	Gastronomie: Calasparra-Reis und Wein aus Jumilla
Spanien	2.10.2017	5199	Provinz Teruel: u.a. Serrano-Schinken, Süßspeisen
Spanien	13.10.2017	5206	Amerika – Rote Nelkenblüte, Emblem
Sri Lanka	2.2.2016	2068–2071	Tag der Feuchtgebiete: u.a. Gans, Flamingo, Ente
St. Helena	11.11.2015	1219–1230	Vögel: u.a. Feenseeschwalbe, Reisfink, Maskentölpel
Suriname	13.7.2016	2882–2893	Blüten: u.a. Maiglöckchen, Schwertlilien, Schlafmohn
Syrien	3.6.2013	4901–4904, Block 799	Orchideen
Thailand	8.8.2017	3652	Asean: Röhren-Kassie, *Cassia fistula*
Togo	22.7.2013	5185–5188, Block 856	Hunde unt Enten
Togo	30.8.2013	5283–5290	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Togo	15.11.2013	5371–5374, Block 896	Windmühlen
Togo	5.12.2013	5506–5509, Block 923	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Tonga	10.8.2016	2114–2115, Block 106	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Tschech.Rep.	6.9.2017	Block 65	Zoologische Gärten: u.a. Wisent, Eisbär, Blauer Baumwaran
Uruguay	5.6.2015	3418–3427	Ramsar-Konvention – Schutz d Feuchtgebiete u Tiere
Uruguay	11.11.2015	3456–3457	Energiebilanz: Windkraftanlage, Sonnenkollektoren, Sonnenblume
Uruguay	3.12.2015	3460	Internat. Jahr d. Böden: Arten des Erdbodens, Emblem
Uruguay	8.3.2016	3477 aus 3476–3478	Frauentag: Gaucha mit Speer
Uruguay	20.5.2016	3483	Internationales Jahr der Hülsenfrüchte: Erbsenpflanze
Uruguay	26.5.2016	3484	Damaso A. Larranga: Politiker und Naturforscher
Uruguay	21.9.2016	3507–3510	Bäume: Palisanderbaum, Lapacho, Korallenstr., Jacaranda
Uruguay	7.10.2016	3518–3520	Schmetterlinge
Uruguay	12.10.2016	Block 133	400. Todestag von Miguel de Cervantes, u.a. Pferd
Uruguay	16.11.2016	3523–3524	Tourismus: Maikong und Fleischverarbeitungsfabrik
Weihnachtsinsel	10.1.2017	855–869, Block 45–47	Chinesisches Neujahr des Hahnes + u.a. Ratte, Ochse, Hase, Ziege
Weißrußland	30.6.2017	1200–1201	Kirgisisches Pferd und Trakehner
Zentralafrik.Rep.	2.3.2015	5248–5250, Block 1263	Singapore 2015: Orchideen



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

Charles de Gaulle soll einmal gesagt haben: „Wie wollen Sie ein Volk regieren, das 246 Käsesorten besitzt?“ „Mon cher Général, wie wollen Sie ein Land wie Deutschland regieren, daß über 300 Brotsorten und außerdem Käsesorten aus dem Allgäu, aus dem Saarland, aus Schleswig und Dithmarschen, Handkäs aus Frankfurt, Würchwitzer Milbenkäse und Harzer Roller und Käse aus Wuppertal aufweist?“ soll Konrad Adenauer ihm entgegnet haben. Doch in Sachen Brot war der französische Präsident zu bedauern, gab es doch nur Baguette als sog. Stangenbrot und nur ein „dunkles“ Roggenbrot. Früher war vor jeder deutschen Backstube das Ladengeschäft, und es gab vier Sorten von Brötchen: Schrüppen, Knüppel (statt Wasser



wurde Milch genommen), Brötchen mit Mohn und Schusterjungs – mit oder ohne gebratene Zwiebeln. Aber jeder Bäcker hatte mehrere eigene Brotsorten aus Weizen oder Roggenmehl. Einige wenige Bäckermeister hatten eine Filiale, wo sie Brot und Brötchen und Kuchen verkauften ohne angeschlossene Backstube. Voraussetzung für den Betrieb einer Bäckerei war die Meisterprüfung und die Fähigkeit/Fertigkeit, morgens um drei Uhr vor dem Ofen zu stehen. Dann erfand eine Firma in Bremen (so geht die Fama), die bis dahin nur Backzutaten herstellte und vertrieb, den „Teigling“: ein fertiges Brötchen, das nur noch aufgebacken werden mußte. Dieses Unternehmen revolutionierte damit das Bäckereigewerbe. Jetzt konnte ohne Backstube das Brötchen jederzeit und auch an der Tanke knusprig gebacken werden. Aus den kleinen Teiglingen wurden – warum auch nicht? – ausgewachsene und nur noch aufzubackende Brote. Zeitgleich verlernte die deutsche Hausfrau das Schneiden von Brotscheiben mittels Brotmesser und ließ es schon beim Bäcker durch neueingeführte Schneidemaschinen schnippeln; das führte dummerweise zu vielen Schnittflächen (statt vorher nur eine), die vom Schimmel befallen werden konnten. Dem wurde geholfen: mit der chemischen Zutat „Brot-o-Schimm“ – Brot ohne Schimmel. So kamen wir zwar zu einer Verringerung der Brotteigsorten (um nicht zu sagen: zum Einheitsbrot), die sich durch Körner (außen und innen) aller Art unterschieden und nun etwa 8 Mark das Pfund kosten, aber dafür kam die deutsche Einheit, und auch der westdeutsche Käseliebhaber konnte Milbenkäse erwerben, der besonders mit Pumpernickel aus dem Westfälischen mundet. Die deutsche Brotkultur, die nun auch in Frankreich zu finden ist, hätte dem Général sicher gefallen.



Weil man wohl den Müllern nicht das Weiße unter den Nägeln gönnte, ließen einige Bäcker und Bauern 1898 in der Gemeinde Peize in den Niederlanden eine Mühle errichten: „De Müller stellt de Mühlen klipp de klapp, hei stölt ût allen Säcken wat.“ – was man so interpretieren darf: denen ist noch weniger zu trauen als den Politikern. 1967 kaufte die Gemeinde die inzwischen stillgelegte Mühle auf und restaurierte sie 4 Jahre später. Anstelle der ursprünglichen Holzverkleidung wurde das Dach hierbei mit Schilf gedeckt, vermutlich zur besseren Antikisierung. Die Flügelpaare sind etwa 21 Meter lang. Die Mühle wird mit zwei Schleifsteinpaaren und einem Kämmvorhang betrieben. Zweimal pro Woche zeigen einige freiwillige Müller, wie Mehl gemahlen wird. Der Stempel ist aus Anlaß der Briefmarkenmesse NOORD 2018 in Rooden in den Niederlanden angefertigt worden. Den Stempel erhält man in Berlin, Eresburgstraße 21, 12103 Berlin.



Vor vielen Jahrzehnten waren meine Frau und ich im Urlaub in Österreich in Neusiedl am See im Burgenland. Weil wir keine Urlauber waren, die irgendwo hinfuhren und dann den lieben langen Tag am Pool verbrachten, fuhren wir also mit Fahrrad und Automobil um den See herum, fuhren ins ungarische Sopron und nach Fertöd. Irgendwann hatten wir das Gefühl, daß wir, wohin wir auch kamen, die Esterhazys schon vor uns (igelmäßig) da waren. Ja, und jetzt komme ich zu dem Stempel: insbesondere die Landschaft östlich vom See war geprägt durch die Esterhazy-Schlösser und durch die hohen Silos der Raiffeisenys. Heute weiß ich, daß dieser Friedrich Wilhelm Raiffeisen der deutschen Landwirtschaft einen unschätzbaren Dienst mit der Gründung der Genossenschaften erwiesen hat. Und darüber hinaus: Während der Hungersnot 1848 durch die Kartoffelfäule ließ er für die Armen Brot backen. 1864 gründete er eine Darlehnskasse und 1881 in Heddersdorf eine Druckerei, weil er wußte, auch gute Ideen müssen propagiert werden. Er gilt, nicht nur auf Briefmarken, zu recht als „Helfer der Menschheit“.

Bei schnellem Hinsehen handelt es sich um einen der aus Polen durch die Oder geschwommenen Problemwölfe, der aus Anlaß der 101.Heilbronner Briefmarken-Börse zu Stempelehren gekommen ist.



Bei genauerem Hinsehen stellt sich heraus: es ist das Tier des Jahres 2018, die Europäische Wildkatze. Mitnichten handelt es sich um verwilderte Hauskatzen, obwohl das Tier, das durch meinen Garten schleicht, wohl auch eine wilde Katze ist. Die echten Wilden sind nachtaktiv, streng geschützt und haben gelblich-graue Unterwolle, einen stumpf endenden Schwanz mit zwei bis drei schwarzen Ringen und eine fleischfarbene Nase. Sie sind angewiesen auf naturnahe Wälder und gehölzreiche Kulturlandschaften.

Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233–35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 171/April 2018 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier.

Das nächste Heft kommt kurz nach der Sommersonnenwende. Unverkrampft versprochen.

Agrarphilatelie 172 Juli 2018

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

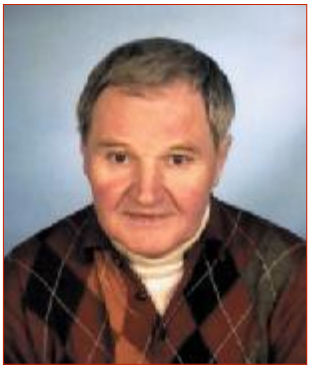
Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Kleine Akzidenzen, Apfelgeschichten, Tabak, neue Marken, Gentechnik, Weltmeisterschaft im Pflügen

Auf ein Wort –



Liebe Mitglieder,

unsere Autoren haben die Redaktion mit vielen Beiträgen überrascht. Um diese zeitnah zu veröffentlichen, erhalten Sie im Juli zwei Hefte der „Agrarphilatelie“.

Ich wünsche Ihnen beim Lesen viel Freude und hoffe, daß unsere Autoren (vielleicht kommen noch ein paar dazu) weiterhin Beiträge für die Agrarphilatelie schreiben.

In der „philatelie“ ist eine Diskussion über die Zukunft der Philatelie angestoßen worden. Die organisierte Philatelie in Deutschland steckt in einer tiefen Krise. Nachwuchs fehlt und Vereine verlieren Mitglieder. Dies gilt auch für Arbeitsgemeinschaften und Motivgruppen, wie wir es sind. Ob und wie sich dieser Trend aufhalten läßt, können wir (ich) heute nicht sagen. Für mich gilt immer noch: die Freude an der Philatelie ist und bleibt, so hoffe ich, noch lange erhalten. So viel von mir zu dieser Diskussion. Wir sollten in Sindelfingen dieses Problem einmal in Ruhe besprechen.

Auf unserer Jahreshauptversammlung 2017 in Speyer wurde beschlossen, die diesjährige Jahreshauptversammlung wieder im Rahmen der Briefmarkenmesse Sindelfingen durchzuführen. Die Einladung dazu finden Sie in diesem Heft. Der Tagungsraum steht uns von 13.00 bis 16.00 Uhr zu Verfügung.

Diese 3 Stunden benötigen wir nicht für die Hauptversammlung; deshalb können wir diese für Tausch oder Plausch nutzen. Ich hoffe und wünsche, daß viele Mitglieder nach Sindelfingen zu unserer Zusammenkunft kommen. Das gilt auch für diejenigen, die in Sindelfingen ausstellen; mögen sie den Weg ins „Mercure“ finden.

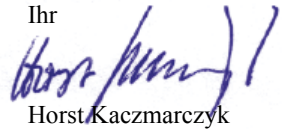
Für den Versand unserer Mitteilungsheft im Inland benötige ich vierteljährlich für etwa 80 Euro Briefmarken. Liebe Mitglieder, sollten sich in Ihren Beständen Marken befinden, die nicht mehr benötigt werden, dann: her zu mir. Unsere Mitteilungshefte kommen als Büchersendung zum Versand. Die Julihefte werde ich in der letzten Juniwoche versenden und mit 1 Euro (Inland) frankieren.

Denn ab 1.Juli erhöht die Deutsche Post das Porto für Bücher und Warensendungen. Die Kosten für unsere Büchersendungen Inland werden um 20 Cent auf 1,20 € angehoben.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer, wo und wie Sie diesen verbringen, und hoffe viele Mitglieder in Sindelfingen bei unserer Jahreshauptversammlung zu treffen.

Bleiben oder werden Sie gesund!

Ihr



Horst Kaczmarczyk

PS: Frankaturgültige Marken nehme ich auch gern als Spende entgegen.

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www-agrarphilatelie-de &die website unserer ArGe(

Hier ßnden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF,Datei-

ernaehrungsdenkwerkstatt-de.agrarphilatelie.informationsquellen.publikationen-html
&von Ulrich Oltersdorf(

www-mykothek-de &von Siegfried Holstein und Oswald Becker(

http9.drucker,marken-de.allerlei &von Klaus Henseler(

http9.wirbellose-at &von Clemens M- Brandstetter(

Machen Sie es wie Columbus9
Entdecken auch Sie eine neue Welt-indem Sie immer wieder ins Internet gehen-

Übrigens9Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern-die ihre Internetanschrift angegeben haben-per E,Mail zugeleitet-

Die Leiden der Markenauswahl für den Umschlag verminderte diesmal Ulrich Oltersdorf-

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2018	4
Wichtige Mitteilung betr. Datenschutz in der Motivgruppe	5
Catharina Regina war Köchin	6
Die „Agrarphilatelie“ in Speyer	6
Agrarphilatelistisches Märchen Nr.3: „Die Ziege, die Käthe und wir“ (Teil 2)	7
Gedanken zur Grünen Gentechnik (Teil 2)	12
Beiß nicht gleich in jeden Apfel (Teil 6)	16
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Brühwurst	18
Maracuja – eine exotische Frucht	19
Buchempfehlung 1: Symbiosen und Symbionten	26
Buchempfehlung 2: Planten un Blomen	27
Buchempfehlung 3: Unter dem Pflaster liegt der Strand	27
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	29
Steinzeitmenschen auf Papua-Neuguinea	30
Ein Kampf um Drogen: Tabak (Ausstellungssammlung, Teil 6)	33
In Österreich spielt sich ein Tabakkrieg ab	36
Carmen ist die berühmteste Zigarrenarbeiterin der Welt	36
Was ist ein Naturpark?	37
Baum des Jahres 2018: die Edelkastanie	40
Die Pfalz im Spiegel der Regio Post Pfalz	48
Weltpflügermeisterschaft 2018 (Teil 1)	50
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	54
Unsere Themen: Neue Stempel	58
Page Three Stamp	59

Mitarbeiter dieses Heftes9

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Jakob Gruber, Johannes Häge, Koni Häne-Koller, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Peter Splett, Roger Thill, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus und Daniela Vogt Weisenhorn



Redaktionsschluß9

Um den 10. Mai stellte sich heraus, daß zwei Hefte gemacht werden müssen, damit eingegangene Artikel zeitnah publiziert werden können. Schlußredaktion war dann aber Ende Mai.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 1/ 07

Im Juli 2018

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 27. Oktober 2018 um 14.00 Uhr

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel Mercure (siehe Info-Tafel) neben der Halle der Internationalen Briefmarkenmesse. Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Hotel-Eingangsbereich ausgeschildert.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Datenschutz
8. Verschiedenes
9. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Sehr geehrte Mitglieder,

am 25. Mai 2018 trat die EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Kraft. Deswegen möchte ich Sie darauf hinweisen, daß ich die von Ihnen mitgeteilten Kontaktdaten

> Name, Vorname, Geburtsdatum, Beruf (bzw. früherer Beruf), Adresse (Straße, Ort, Land), Telefon, Telefax, E-Mail-Anschrift, Korrespondenzsprache, Sammelgebiete und Mitgliedschaft in anderen Arbeitsgemeinschaft oder Motivgruppen

ausschließlich für Angelegenheiten unserer „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft / Motivgruppe Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V. , Wuppertal im Bund Deutscher Philatelisten“ verwende.

Ihre Daten werden für den Versand der „Agrarphilatelie“ und den damit zusammenhängenden Informationen sowie für die Erhebung der Mitgliedsbeiträge und anderen ausschließlich für die Arbeit unserer o.g. Arbeitsgemeinschaft bzw. des „Bundes Deutscher Philatelisten“ verwendet.

Die Mitglieder-Datei wird von dem Unterzeichner geführt und befindet sich elektronisch gespeichert bei Klaus Henseler, Redakteur der „Agrarphilatelie“. Die Adressen- und Beitragsverwaltung befindet sich beim Unterzeichner.

Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Mitglieder, die die in der Mitgliederdatei gespeicherten Daten einsehen wollen, können Ihr Datenblatt elektronisch (per E-Mail) oder auf Papier (für Mitglieder ohne Internet-Anschluß) ausgedruckt erhalten.

Wuppertal, im Mai 2018

Horst Kaczmarczyk
Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft



Zu den Marken auf den Titelseiten9

Catharina Regina war Köchin

Der Text oberhalb der Abbildung lautet9„Catharina Regina Heindlin wurde den 5- Jan&uarii(0685 an die Stelle der verstorbenen Kloster Köchin +Catharina Justina Heßenauerin+als Köchin aufgenommen-"

Gezeigt wird links die Feuerstelle mit Kamin+auf der Zange und Feuerbock stehen- An der Wand ein Regal mit Zinntellern und ein Bord+auf dem Krüge stehen- Catharina Regina Heindlin trägt ein Kleid+ weiße Schürze und Haube+steht an einem Tisch und präsentiert in ihrem Korb Möhren+Kohl+Eier und eine helle+gebogene Frucht &Rüben+die es nicht mehr gibt(-

Quelle9„Hausbücher der Nürnberger Zwölf, brüderstiftungen"+auch „Zwölfbrüderbücher"



Die „Agrarphilatelie"

ist jetzt komplett im Katalog des Landesbibliothekszentrums/Pfälzische Landesbibliothek in Speyer erfaßt; der jeweils laufende Jahrgang ist im Lesesaal verfügbar.

Unser Mitglied Johannes Kohnen erreichte, daß unsere „Agrarphilatelie" in dieser Bibliothek, mit allen Ausgaben, also vollständig, präsent ist. Im Lesesaal findet man uns unter der Kategorie „Allgemeines" und wegen des Buchstabens „A"(grar) ganz vorne an erster Stelle. Das kann ja nicht schaden. Auf diese Weise ist auch eine Archivierung im Rahmen einer wissenschaftlichen Einrichtung gelungen. Auch das kann nicht schaden. Johannes Kohnen hofft, daß sich daraus ein weiterer Ansporn entwickelt, mit unserer Arbeit optimistisch weiterzumachen. (jk/kh)



Ein landwirtschaftliches Märchen nach Wilhelm Grimms „Tischlein deck dich + Esel streck dich + Knüppel aus dem Sack“ **2**

Die Ziege, die Käthe und wir

Gemeinschaftlich erarbeitet von Klaus Henseler und Ulrich Oltersdorf sowie Walter Baldus + Clemens M. Brandstätter + Adolf Bläumauer + Jakob Gruber + Koni Häne, Koller + Horst Kaczmarczyk + Carlo Lonien + Brigitte Nitzke + Peter Splett + Roger Thill und Heinz Wienold

Im ersten Teil haben wir geschildert, wie die Ziege dafür sorgte, daß der Vater seine Kinder verjagte und am Ende auch die Ziege und nun allein dasaß. In diesem zweiten Teil berichten wir, daß Philipp Schreiner wird und Hannes Müller und was sie als Lohn erhalten.

Philipp macht eine Lehre als Schreiner



Am dunklen Abend schlich sich Philipp noch einmal ins Haus zurück und ging in die Schlafkammer, wo seine Brüder waren. „Dr Vader isch ned grechd. I han dr Geiß genug zu fressa geba. Abr wenn er der Geiß mehr glaubd als mir, dann kann i des ned ändern. Aber des isch ned grechd.“ „Was wirst du jetzt machen“, fragte Mattes. „I geh in den Sonnenaufgang ond suche mir oi Lehre als Schreiner. Und dann komm i wiedr nach Hause. Vielleichd isch der Vadr dann wiedr vernünfdich.“



Philipp veranschiedete sich von seinen Brüdern Hannes und Mattes, die ihm versprachen, die Schwester zu grüßen, und ging mit seinem Bündel auf dem Rücken in den Sonnenaufgang.

Philipp fand weit im Osten in einer großen Stadt eine Lehrstelle als Schreiner. Da lernte er fleißig und unverdrossen, und als seine Zeit herum war, daß er wandern sollte, schenkte ihm der Meister ein Tischlein, das gar kein besonderes Ansehen hatte und von gewöhnlichem Holz war. Der Meister sagte: „Halte das Tüschlein in Ehren, denn es hat eine gute Eigenschaft. Wenn du es hinstellst und sprichst ‚Tüschlein, deck dich‘, dann wird das gute Tüschlein dir ein gutes Essen bereiten.“

So zog Philipp auf die Wanderschaft + und wenn ihm danach war, sprach er: „Tüschlein, deck dich!“ Und auf einmal war der Tisch mit einem saubern Tüchlein bedeckt, und dann standen da ein Teller und Messer und Gabel daneben und Schüsseln mit Gesottenem und Gebratenem, soviel Platz hatten, und ein großes Glas mit rotem Wein leuchtete, daß einem das Herz lachte.

Da dachte Philipp: Damit hast du genug für dein Lebtag, zog guter Dinge in der Welt umher und bekümmerte sich gar nicht darum, ob ein Wirtshaus gut oder schlecht und ob etwas darin zu finden war oder nicht. Wenn es ihm gefiel, so kehrte er gar nicht ein, sondern im Felde, im Wald, auf einer Wiese, wo er Lust hatte, nahm er sein Tischlein vom Rücken, stellte es vor sich und sprach: „Tüschlein, deck dich“, so war alles da, was sein Herz begehrte.



Endlich kam es ihm in den Sinn, zu seinen Brüdern und seiner kleinen Schwester und zu seinem Vater zurückzukehren. Vaters Zorn würde sich gelegt haben, und mit dem Tischleindeckdich würde er ihn gerne wieder aufnehmen. Es trug sich zu, daß er auf dem Heimweg abends in ein Wirtshaus kam, das mit Gästen angefüllt war. Sie hießen ihn willkommen und luden ihn ein, sich zu ihnen zu setzen und mit ihnen zu essen, sonst werde er schwerlich noch etwas bekommen.

„Noi“, antwortete Philipp, „die paar Bissen will ich euch nicht vor dem Munde nehmen, lieber sollt ihr meine Gäste sein.“ Sie lachten und meinten, er triebe seinen Spaß mit ihnen. Er aber stellte sein hölzernes Tischlein mitten in die Stube und sprach: „Tüschlein, deck dich!“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt, so gut, wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.



„Greifd zu+liebe Freunde“+sprach Philipp, und die Gäste, als sie sahen, wie es gemeint war, ließen sich nicht zweimal bitten, rückten heran, zogen ihre Messer und griffen tapfer zu. Und was sie am meisten verwunderte: wenn eine Schüssel leer geworden war, so stellte sich gleich von selbst eine volle an ihren Platz. Der Wirt stand in einer Ecke und sah dem Dinge zu; er wußte gar nicht, was er sagen sollte, dachte aber: Einen solchen Koch könntest du in deiner Wirtschaft wohl brauchen. Philipp und seine Gesellschaft waren lustig bis in die späte Nacht; endlich legten sie sich schlafen, und der junge Geselle ging auch zu Bett und stellte sein Wünschtischlein an die Wand. Dem Wirte aber ließen seine Gedanken keine Ruhe, es fiel ihm ein, daß in seiner Rumpelkammer ein altes Tischlein stände, das geradeso aussähe. Das holte er ganz sachte herbei und vertauschte es mit dem Wünschtischlein.

Am andern Morgen zahlte Philipp sein Schlafgeld, packte das Tischlein auf, dachte gar nicht daran, daß er ein falsches hätte, und ging seiner Wege.



Zu Mittag kam er bei seinem Vater an, der ihn mit großer Freude empfing.
„Nun, mai liebr Sohn, was haschd du glernd?“, sagte er zu ihm.

„Vadr, i bin Schreiner worden.“

„Oi guats Handwerk“, erwiderte der Alte, „abr was haschd du vo dainr Wanderschafd midgebrachd?“

„Vadr, das Beschte, was i midgebrachd habe, ist das Tüschlein.“

Der Vater betrachtete es von allen Seiten und sagte: „Daran haschd du koi Meischderschdügg gmachd, des isch oi oldes ond schlechdes Dischcha.“

„Aber es ist ein Tüschleindeckdich“, antwortete der Sohn, „wenn ich es hinstelle und sage ihm, es soll sich decken, so stehen gleich die schönsten Gerichte darauf und ein Wein dabei, der das Herz erfreut. Ladet nur alle Freunde und Nachbarn ein, die sollen sich einmal laben und erquicken, denn das Tüschchen macht sie alle satt.“

Als die Gesellschaft beisammen war, stellte er sein Tischlein mitten in die Stube und sprach: „Tüschlein, deck dich!“ Aber das Tischlein regte sich nicht und blieb so leer wie ein anderer Tisch, der die Sprache nicht versteht. Da merkte der arme Philipp, daß ihm das Tischlein vertauscht worden war, und schämte sich, daß er wie ein Lügner dastand. Die Freunde und Nachbarn aber lachten ihn aus und mußten ungetrunken und ungegessen wieder heimwandern. Sicherlich wäre es besser gewesen, wenn Philipp mit dem Vater erst einen Test gemacht hätte. Aber es ist wie es ist.



Der Vater holte seine Lappen wieder herbei, setzte sich an seinen Schustertisch und schusterte fort, der Sohn aber ging bei einem Meister im Nachbardorf in die Arbeit.

Hannes wird Müllergeselle

Obwohl der Vater ihm verboten hatte, noch einmal ins Haus zu kommen, ging Hannes am Abend, als es dunkel war, noch einmal in die Kate zu seinen Geschwistern zurück. „I muß jedzd au mai Bündl bagga ond eich verlassa. I woiß no ned, wo na i gang, abr i will uf koin Fall a Schuschdr werda.“ Und er umarmte und küßte sie, wünschte ihnen alles Gute und verließ das Haus.



Nach einigen Tagen Wanderschaft traf Hannes einen Müllergesellen, der sagte ihm, sein Meister suche einen Lehrling. „Du mußt nur noch zwei Tage da lang gehen, dann wirst du auf die Mühle treffen.“ Hannes fand nach zwei Tagen die Mühle, sprach artig beim Meister vor und der nahm ihn in die Lehre.

Als er seine Jahre herum hatte, sprach der Meister: „Weil du, Hannes, dich so wohl gehalten hast, so schenke ich dir einen Esel von einer besonderen Art, er zieht nicht am Wagen und trägt auch keine Säcke.“



„Wozu isch er noh nüdze?“, fragte Hannes.

„Er speit Gold“, antwortete der Müller, „wenn du ihn auf ein Tuch stellst und sprichst ‚Bricklebrit‘, so speit dir das gute Tier Goldstücke aus, hinten und vorne.“



„Des isch oi schöne Sache“, sprach der Geselle, dankte dem Meister, grüßte ehrerbietig die Frau Meisterin und zog in die Welt. Wenn er Gold nötig hatte, brauchte er nur zu seinem Esel „Bricklebrit“ sagen, so regnete es Goldstücke, und er hatte weiter keine Mühe, als sie von der Erde aufzuheben. Wo er hinkam, war ihm das Beste gut genug und je teurer, je lieber, denn er hatte immer einen vollen Beutel. Als er sich eine Zeitlang in der Welt umgesehen hatte, dachte er, du mußt deinen Vater aufsuchen – wenn du mit dem Goldesel kommst, so wird er seinen Zorn vergessen und dich gut aufnehmen.

Es trug sich zu – daß er in dasselbe Wirtshaus geriet, in welchem seinem Bruder das Tischlein vertauscht worden war. Er führte seinen Esel an der Hand, und der Wirt wollte ihm das Tier abnehmen und im Stall anbinden, Hannes aber sprach: „Gebd eich koi Mühe, mai Grauschimml führe i selbr in den Schdall ond bind ihn au selbschd an, noh i muß wissa, wo er schdehd."



Dem Wirt kam das wunderlich vor, und er meinte, einer, der seinen Esel selbst besorgen müßte, hätte nicht viel zu verzehren; als aber der Fremde in die Tasche griff, zwei Goldstücke herausholte und sagte, er solle nur etwas Gutes für ihn einkaufen, so machte er große Augen, lief und suchte das Beste, das er auftreiben konnte. Nach der Mahlzeit fragte der Gast, was er schuldig wäre, der Wirt wollte die doppelte Kreide nicht sparen und sagte, noch ein paar Goldstücke müßte er zulegen. Der Geselle griff in die Tasche, aber sein Gold war eben zu Ende.

„Warded einen Glotzbebbelbligg, Herr Wird", sprach er, „ich will nur geha ond Gold holen"; nahm aber das Tischtuch mit.





Der Wirt wußte nicht – was das heißen sollte, war neugierig, schlich ihm nach, und da der Gast die Stalltür zuriegelte, so guckte er durch ein Astloch. Hannes breitete unter dem Esel das Tuch aus, rief „Bricklebrit", und augenblicklich fing das Tier an, Gold zu speien von hinten und vorn, daß es ordentlich auf die Erde herabregnete.

„Ei der Tausend", dachte sich der Wirt, „da sind die Dukaten bald geprägt! So ein Geldbeutel ist nicht übel!"

&Wird fortgesetzt – weil Sie ja auch das Schicksal von Mattes und Käthe erfahren wollen – nicht wahr; (

Daniela Vogt Weisenhorn

Gedanken zur Grünen Gentechnik Teil 1

GCCT ATCA
CGGA TAGT

Die Grüne Gentechnik

Die danach folgende detaillierte Erforschung dieser Erbsubstanz zeigte, daß kleinste Veränderungen in der Nukleotideabfolge oder deren chemische Modifikation (Epigenetik) Auswirkungen auf die Ausprägungen jeglichen Lebens – vom Mensch, über Tiere, bis hin zu Pflanzen – auf Erden haben. Dies führt zur Entwicklung von Methoden und Verfahren (Gentechnik), die gezielte Eingriffe in das Erbgut (Genom) und damit in die biochemischen Steuerungsvorgänge von allen Lebewesen ermöglichen, und die nun in alle unsere Lebensbereiche Einzug halten.



Püanzen mit für die Ernährung vorteilhaften Eigenschaften

So beschäftigt sich z.B. die Grüne Gentechnik mit der Anwendung gentechnischer Verfahren im Bereich der Landwirtschaft und Pflanzenzüchtung. Vorrangiges Ziel der Grünen Gentechnik ist es, Pflanzen mit für den Konsumenten vorteilhaften Eigenschaften

bzw. für den Landwirt mit gesteigerten Erträgen zu generieren. Z.B. wurde in den USA im November 2017 eine gentechnisch veränderte Kartoffel zugelassen, die besonders druckfest ist, kaum Braunfärbung zeigt und bei der beim Frittieren von Pommes frites 75 Prozent weniger Acrylamid entsteht. Acrylamid gilt als potentiell krebserregend. Die Anreicherung von Pflanzen mit Vitaminen oder Mineralstoffen ist auch ein wichtiges Forschungsziel. Z.B. haben Forscher Rapspflanzen mit Genen von Algen kombiniert, um gesunde Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) künftig auf dem Feld herstellen zu können. Normalerweise werden diese aus Fischen gewonnen, die solche Fettsäuren produzierende Algen fressen. Somit könnte auch einer Überfischung der Meere entgegengewirkt werden. Das bekannteste Beispiel für diese Art von gentechnisch manipulierter Nutzpflanze ist jedoch der „Goldene Reis“. Diese Sorte enthält zwei zusätzliche Gene aus Mais und einem Bakterium und produziert daher Beta-Carotin auch in den Körnern. Dadurch könnte dieser Reis den weit verbreiteten Vitamin-A-Mangel in Ländern abdecken, in denen normaler, an Beta-Carotin armer Reis, das Grundnahrungsmittel ist.



Püanzen mit Pesitizid, und Herbizidresistenzen

Hauptsächlich geht es aber der Grünen Gentechnik noch darum, Pflanzen widerstandsfähiger gegen Schädlinge oder Krankheitserreger zu machen oder sie besser an Trockenheit oder Hitzestreß anzupassen. Insektenresistente Pflanzen werden durch die genomische Integration eines aus einem Bodenbakterium stammenden Gens zur Produktion eines Wirkstoffs (Bt-Protein) angeregt, der bestimmte Schadinsekten abtötet. Der Einsatz von Pestiziden soll dadurch überflüssig gemacht oder deutlich reduziert werden. Ebenso sollen die durch den jeweiligen Schädling verursachten Ernteverluste minimiert werden. Eine solche gentechnisch vermittelte Insektenresistenz ist vor allem bei Mais und Baumwolle verbreitet. Neben dem Maiszünsler kann so auch die Baumwollkapseleule bekämpft werden, deren Raupen Kichererbsen, Tomaten und Mais ebenfalls befallen. In größerem Maßstab gentechnisch verändert und angebaut werden jedoch vor allem Sojabohnen, Mais, Baumwolle und Raps. Die führenden Anbauländer sind die USA, Brasilien, Argentinien, Indien, Kanada, China und Paraguay, wobei laut der Datenbank „transgen.de“ z.B. bereits 90 Prozent des Maises in den USA gentechnisch verändert sind. Im Wesentlichen handelt es sich bei den gentechnischen Veränderungen um die Einführung von der oben beschriebenen Insektenresistenz, aber auch der Herbizidresistenz oder Kombinationen derselben. Pflanzen mit Herbizidresistenz sind infolge eines neu eingeführten Gens unempfindlich gegen bestimmte Unkrautbekämpfungsmittel. Hierdurch soll die Beseitigung von Unkräutern einfacher und wirtschaftlicher werden.





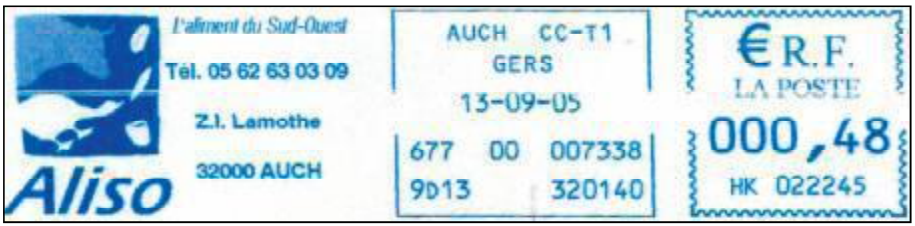




Gentechnisch veränderte Püanzen in Europa

In Europa wird von allen möglichen Pflanzen nur gentechnisch veränderter Mais angebaut – 90 Prozent davon in Spanien. In Deutschland gilt seit 2008 ein Anbauverbot für diesen Mais. Seit 2015 können die EU-Mitgliedstaaten den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen auf Länderebene verbieten. 17 Länder, darunter auch Deutschland, nahmen diese Möglichkeit wahr und haben Verbote für den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen erwirkt. D.h. zumindest in Deutschland und den anderen 16 Mitgliedstaaten gibt es keine Pflanze, roh oder unzubereitet als Lebensmittel, in gentechnisch veränderter Form zu kaufen. Jedoch haben tierische Lebensmittel indirekt mit gentechnisch veränderten Pflanzen zu tun, da 70 bis 80 Prozent der in der EU benötigten eiweißreichen Futtermittel eingeführt werden, die vielfach aus Erzeugerländern mit fast ausschließlich gentechnisch verändertem Anbau stammen (Brasilien, USA und Argentinien).





&m nächsten Heft folgt der Schluß des Artikels(

Die im Logo zu diesem dreiteiligen Artikel gezeigten Buchstaben+einem winzigen Ausschnitt des Kartoffel,Genoms+stellen die für die Vererbung von Eigenschaften und Merkmalen erforderliche und auf der Ebene der Zellen und der Individuen weitergegebene Information der DNA dar und zwar in der Sequenz &Abfolge(der DNA,Basen Adenin &A(+Guanin &G(+Cytosin &C(und Thymin &T(

Klaus Henseler &unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus(

Beiß nicht gleich in jeden Apfel — &Teil 5(

In den letzten fünf Heften habe ich besondere Äpfel vorgestellt: hier geht's weiter

In Apolda zeigt das Stadtwappen einen Apfelbaum

Die ersten Siedler ließen sich in einer zwischen zwei Bächen liegenden Aue nieder. Wahrscheinlich wuchsen hier vorwiegend Apfelbäume, denn man bezeichnete dieses Gebiet Apfelaue. Um 1119 trat der damalige Apoldaer Schloßbesitzer Graf Wichmann ins Kloster ein. Anfangs ist das Kernstück der Familiensiegel ein Apfel, später ein Apfel mit Blättern, dann mehrere Äpfel und zuletzt der Stamm mit mehreren Ästen und drei Äpfeln. Zuerst waren nur die Schenken und Vitzthume (Vicedomini) in Apolda ansässig; der Apfel wurde Zeichen des jeweiligen Familienoberhaupts. Bei der Wahl eines Wappens für Apolda suchten die Vitzthume nach einem entsprechenden Bild, daß ihre herrschaftliche Gewalt über die Stadt kennzeichnet. Dabei durfte der Apfel als Zeichen der Familie nicht in Erscheinung treten. So entschieden sie sich für den Apfelbaum, aber ohne Äpfel. Im Juli 1945 gab die Stadt Apolda als Lokalpost drei Briefmarken mit ihrem stilisierten Stadtwappen mit den Wertstufen 5 Pfennig (grün), 6 Pfennig (bläulich-lila) und 8 Pfennig (rot) heraus; von diesen Marken gab es zwei Varianten. 1921 gab die Gemeinde sogenanntes Notgeld mit dem Wappen der Stadt aus: 10 Pfennig, 25 Pfennig und 50 Pfennig in unterschiedlicher Gestaltung und Format. Auf dem 10-Pfennig-Schein ist auf der Rückseite Werbung für Strickwaren aus Apolda, auf dem 25-Pfennig-Schein sind Schattenbilder (zwei „Jüngferlein") und auf dem 50-Pfennig-Schein ist eine Stadtansicht zu sehen. Ferner gab es einen Gutschein vom „Verschönerungsverein", auf dem das Stadtwappen von zwei Krokodilen (!) eingerahmt ist.





Auf jedem Jahrmarkt gibt es Liebesäpfel



Das sind Äpfel der besten Qualität (wenn's gut sein soll), die mit Karamell überzogen werden und dadurch ganz „ekelhaft" süß sind. Ob Zuckerwatte oder Liebesäpfel am Stiel: nach dem Genuß kleben Hand, Wange und Mund. Karamell ist eine durch starkes, trockenes Erhitzen erzeugte Mischung aus geschmolzenem Zucker, die je nach Temperatur goldgelb bis tiefbraun wird und je nach Röstungsgrad süß bis bitter schmeckt. Liebesäpfel vom Jahrmarkt schmecken süß. In der



Bibel wird der Liebesapfel viermal erwähnt, doch hier ist es die Alraune, die gemeint ist: „Die Liebesäpfel verbreiten Duft, und an unseren Thüren sind allerlei köstliche Früchte; frische, auch alte, mein Geliebter, habe ich dir aufbewahrt." (Hohelied 7:13). Dann ist die Tomate früher auch als Paradeiser, als Paradies- bzw. Liebesapfel bezeichnet worden. Einen guten Vergleich von Frauen mit den Liebesäpfeln findet Emine Merve Akyüz aus der Türkei, die sich mit der Äußerung „Niemand will eine geschälte Tomate, die oben ein bisschen offen ist" gegen unverschleierte Frauen absetzt.

Demeters Symbole sind Ähren und Äpfel

Demeter ist die Tochter der griechischen Titanen Kronos und Rhea und in der Mythologie eine Muttergöttin; sie gehört zu den zwölf olympischen Gottheiten. Jede hat eine Aufgabe: Demeter ist zuständig für die Fruchtbarkeit der Erde, des Ackerbaus und der Jahreszeiten. Weil man nicht alles selber machen kann – auch nicht als Gott –, schickte sie Heros Triptolemos von Eleusis in die Welt, damit sie die Kunst des Ackerbaus verbreitet. Zu ihren anderen Namen gehören Chloe (die „Grünende") und „Gerstenmutter". Demeters



Tochter ist Persephone, die der in sie verliebte Hades entführt. Demeter trauert um ihre Tochter und suchte sie überall, doch vergeblich. Sie verbot daher den Pflanzen, zu wachsen, den Bäumen, Früchte zu tragen, und den Tieren, sich zu vermehren. Als die Menschen des Hungers starben, begannen die anderen Götter des Olymps sich zu fürchten, und sie zwangen Hades, Persephone freizulassen. Demeter ließ aus Freude und Dankbarkeit die Erde wieder fruchtbar werden. Die Hauptattribute von Demeter sind die Ähre und der Mohn. Sie wird dargestellt als Jungfrau, Mutter oder alte Frau. Die Künstler zeigten sie mit einem Ährenkranz, einem Korb mit Pfirsichen bzw. Äpfeln oder Blumen sowie einer kleinen Doppelaxt (Labrys) und Fackel. Ceres ist die römische Entsprechung der Demeter. Die Briefmarke zeigt Granatäpfel, die für die entführte Persephone eine besondere Bedeutung haben.

&Fortsetzung folgt(



Die Welt ißt verschieden- Das Angebot ist reichhaltig- Da zu viel auf einmal ungesund ist-werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert- Stets illustriert mit einem postalischem Beleg-

... heute gibt es bei Oltersdorfs9Kranjska Klobasa

Kranjska Klobasa ist eine Brühwurst

Die Kransjka Klobasa, Krainer Wurst, ist eine traditionelle Brühwurst, die aus Slowenien (Region Krain) stammt. Slowenien gehörte lange zur habsburgischen Monarchie, und so ist die Krainer Wurst auch eine österreichische Spezialität. Slowenien hat sich 2012 bei den europäischen Behörden die Kranjska Klobasa als geografisch geschützte Angabe (g.g.A.) eintragen lassen; es wurde vereinbart, daß die Österreicher ihre Wurst weiterhin Krainer Wurst nennen dürfen.



Die Klobasa enthält ein grobes Brät aus mindestens 68 % Schweinefleisch, 12 % Rindfleisch, und höchstens 20 % Speck. Die einzigen erlaubten Zusätze sind 5 % Wasser, Salz, Knoblauch und Pfeffer.

Die Slowenische Post hat 2012 die Kranjska Klobasa auf einer Briefmarke (Abb., MiNr.981, 23. November 2012) als eine Imbißwurst mit einer Semmel und Senf präsentiert. Sie kann jedoch, wie jede andere Wurst auch, zusammen mit anderen Speisen verzehrt werden. Passend dazu wurde auf einer weiteren Marke (Abb., MiNr.982) Röstkartoffeln slowenischer Art (Prazen Krompir) dargestellt. Dafür werden heiße Pellkartoffeln geschält und in dünne Scheiben geschnitten. In einer heißen Pfanne werden zuerst Zwiebelringe in Öl angebraten, danach kommen die Kartoffelscheiben hinzu, sowie Salz und Pfeffer. Das Ganze wird immer wieder gut gewendet, und nach einiger Zeit wird etwas Gemüsebrühe dazu gegeben, und langsam fertig gebraten. Die Prazen Krompir sollen nicht kroß sein, sondern etwas „schlonzig“*). Noch etwas Petersilie darüber und dann zusammen mit der Klobasa serviert, und fertig ist die Mahlzeit.



Abschließend noch ein Hinweis auf eine österreichischen Variante – den Käsekrainer, bei diesem werden 10–20 % Käse (z.B. Emmentaler) in das Wurstbrät eingearbeitet. Er gehört zu den Standardangeboten der Wiener Würstelstände. Beim Verzehr tritt gelbliche Käsemasse aus. So ist seine umgangssprachliche Bezeichnung „Eitrige“ erklärlich. Guten Appetit!

)(KH9Entweder weiß man-was damit gemeint ist-oder man weiß es nicht-

Ulrich Oltersdorf

Maracuja – eine exotische Frucht

Maracuja ist eine exotische Frucht der *Passiflora edulis (edulis* = eßbar). Sie zählt zur Gattung der Passionsblumen *(Passiflora)* und ist eine Art aus den Passionsblumengewächsen *(Passifloraceae* – etwa 500 verschiedene Spezies); innerhalb der Art werden verschiedene Sorten und Formen unterschieden, unter denen die Purpurgrenadille und die Gelbe Grenadille die wirtschaftlich größte Bedeutung haben. Früchte beider Formen sind auch in Mitteleuropa im Handel, wo sie meist als Passionsfrucht oder Maracuja (Schreibweise auch Marakuja oder Maracujá) bezeichnet werden.

Der Name der Passionsblumengewächse stammt von Jesuiten des 17. Jahrhunderts, die in der Pflanze Symbole für die Leiden Christus erkannten und sie daher Leidensblume *(passio flora)* nannten. Sie sahen in den dreigespitzten Blättern Lanzen, in den Ranken Geißeln, in den Blumengriffeln Nägel, in der Narbe einen Schwamm, in den Blütenbodenfäden eine Dornenkrone und in der Zentralsäule der Blüte einen Pfahl. Spanische Bezeichnungen für die Pflanze sind: *granadilla, parcha, parchita, parchita maracuyá, ceibey* [Cuba]; in Portugal nennt man sie *maracuja peroba;* die Franzosen lieben die *grenadille* und *couzou. Lilikoi* ist die ursprüngliche Bezeichnung auf Hawaii, die thailändische Bevölkerung nennt sie *linmangkon* und auf Jamaika lautet die englische Übersetzung *mountain sweet cup.*

Passiflora edulis stammt ursprünglich aus Brasilien, Paraguay und dem nördlichen Argentinien. Wegen ihrer Früchte wird sie jedoch inzwischen weltweit in den Tropen und Subtropen kultiviert und hat unter den eßbaren Passionsblumenarten die größte kommerzielle Bedeutung.

Besonders in Südamerika, Mexiko, Australien, Neuseeland, Südafrika, Kenia, Kalifornien, Ostindien, auf Hawaii und Teneriffa werden Passionsfrüchte angebaut und wachsen dort mittlerweile auch wild. Der Anbau von Maracuja-Pflanzen erfolgt auf weinähnlichen Plantagen. Dort werden die Blumen von Hand bestäubt, da zur eigentlichen Bestäubung besondere Bienen *(Xylocopa spec.)* benötigt werden.







Passiflora edulis ist eine verholzende Kletterpflanze, deren Triebe bis zu 10 Meter lang werden. Mit Ranken kann sie sich an geeigneten Stützen verankern.

Der Durchmesser der Blüte (mit fünf Staubblättern) liegt zwischen 6 und 8 Zentimetern. Die Frucht ist eine Beere. Die Schale ist bei den bis hühnereigroßen, kugeligen bis ovalen Früchten der Purpurgrenadille braun-violett und wird im Reifezustand runzlig. Bei den Gelben Grenadillen sind die ovalen bis eiförmigen Früchte deutlich größer (meist zwischen 8 und 12 Zentimeter lang) und im reifen Zustand gelb und glattschalig. Im Inneren finden sich zahlreiche Samen (bei Purpurgrenadille schwarz, bei Gelben Grenadille braun), die jeweils von einem saftig-geleeartigen, gelborangen Arillus (Fruchtfleisch) umgeben sind. Die eßbaren Früchte von *Passiflora edulis* werden zum Rohverzehr und zur Saftgewinnung genutzt und auch nach Europa exportiert. Sie haben einen sehr aromatischen, angenehm süß-säuerlichen Geschmack, der an ein Gemisch aus Pfirsichen, Marillen, Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Die gelben Passionsfrüchte sind aromatischer als ihre roten oder purpurfarbenen Verwandten und weisen einen deutlich säuerlicheren Geschmack auf.

Maracujas können nach der Ernte nicht nachreifen, daher sollten keine grünen, sondern nur gelb gefärbte Früchte in den Handel kommen. Ihren höchsten Reifezustand und damit den besten Geschmack erreichen die Früchte, wenn die lederartige Haut leicht faltig wird. Wegen ihres hohen Säuregehalts sind Maracujas vor allem als industriell hergestellter Saft oder Bestandteil von Multivitaminsäften bekannt. Um den Saft aus frischen Maracujas zu gewinnen, schlägt man das Fruchtfleisch am besten mit einem Mixer auf und streicht danach die Masse durch ein Sieb, um den Saft aufzufangen. Maracujas können aber auch frisch verzehrt werden; sie werden dazu in der Mitte auseinandergeschnitten, eventuell mit etwas Zitronensaft beträufelt und ausgelöffelt.

Die Früchte der Purpurgrenadille werden in mitteleuropäischen Supermärkten am häufigsten angeboten. Verwendung findet die Frucht auch in Fruchtsäften, Smoothies, exotischen Marmeladen, Drinks, in verschiedenen Eis- bzw. Dessertzubereitungen wie beispielsweise der Pavlova, einer Desserttorte aus Baiser.










Cajuzinho-do-cerrado
Gabiroba
Pera-do-cerrado
Cagaita
Maracujá silvestre
Bacupari-do-cerrado
Araticum
Baru
Pequi
FRUTAS DO
Cerrado
Embrapa
Correios
CNB
correios.com.br


BUAH-BUAHAN
NADIR
RARE FRUITS IV
Malaysia
60sen
80sen
BUAH-BUAHAN NADIR
KUALA LUMPUR







Der Saft der Passionsfrucht enthält Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose) und organische Säuren (vorherrschend Zitronensäure und Äpfelsäure). Der Vitamin-C-Gehalt beträgt im Mittel etwa 30 bis 50 Milligramm/100 Milliliter; ferner sind Niacin und Vitamin B_2 in nennenswerten Mengen nachweisbar. Unter den vorhandenen Carotinoiden dominiert das Beta-Carotin. Für den aromatischen Geschmack ist insbesondere eine Reihe flüchtiger Ester verantwortlich. Aus den Samen von *Passiflora edulis* wird ein Öl (Maracujaöl) gewonnen, das unter anderem in kosmetischen Produkten (Sonnenschutz, Massageöl) Anwendung findet.

Neben anderen Passifloraceen werden in Südamerika auch die Blätter von *Passiflora edulis* als harntreibendes Mittel, bei Entzündungen oder als Beruhigungsmittel bei Asthma verwendet.







In Passionsblumen-Präparaten zu Beruhigungszwecken oder als schlafförderndes Mittel enthaltene Flavonoide wurden auch in Blättern von *Passiflora edulis* nachgewiesen (gängige erhältliche Präparate basieren allerdings auf *Passiflora incarnata).*

Die Maracuja ist auf Briefmarken weltweit verbreitet. Folgende Postanstalten haben sie als Motiv genutzt (in Violett: Abbildung befindet sich auf den Umschlagseiten):

- Äquatorial-Guinea (MiNr.2034–2038; Dezember 2008) Fauna und Flora – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)*
- Antigua und Barbuda (MiNr.719–736, 11.7.1983/März 1985) Früchte und Blüten – u.a. Passionsfrucht *(Passiflora laurifolia)* (Abb.); (MiNr.1743–1752, Block 255; 15.3.1993) Flora – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.)
- Bhutan (MiNr.3010–3018, Block 574; 19.6.2017) Obst – u.a. Passionsfrucht *(Passiflora edulis)* (Abb.)
- Brasilien (MiNr.1881–1889, 31.3.+31.7.1982) Landwirtschaftliche Produkte. – Maracuja *(Passiflora alata)* (Abb.); (MiNr.3629–3638, 23.7.2009) Obstsorten – u.a. Purpurgrenadille *(Passiflora edulis)* (Abb.); (MiNr.4432–4440; 11.9.2016) Wildobst aus der Savanne (II) u.a. Nachtblütige Passionsblume *(Passiflora setacea)* (Abb. – Block)
- Brasilien – u.a. Passionsfrucht (Abb. – Block)
- China (MiNr.7–15, 17.11.1894/1897) 60. Geburtstag der Kaiserinmutter – u.a. Passionsfrüchte
- China Taiwan (MiNr.2738–2741, 8.2.2002/16.5.2005) Früchte. u.a. Passionsfrucht (Abb. – Satz)
- Dominica (MiNr.730–747, 1.12.1981/Juni 1985) Blumen und Früchte – u.a. Passionsfrucht (Abb.)
- El Salvador (MiNr.2314–2324, Block 60; 23.10.2003) Blüten und Insekten – u.a. Purpurgrenadille
- Fidschi-Inseln (MiNr.1279–1282, 29.9.2009) Passionsfrüchte. Übelriechende Passionsblume *(Passiflora foetida)* (Abb.) – Purpurgrenadille *(Passiflora edulis)* (Abb.) – Süße Kalebasse *(Passiflora maliformis)* (Abb.) – Purpurgrenadille *(Passiflora edulis)* (Abb.)
- Französisch-Polynesien (MiNr.788–799, 24.6.1999) Einheimische Früchte. u.a. Passionsfrucht (Abb.); (MiNr. 1078, 14.8.2009) Düfte. Gelbe Passionsfrucht *(Passiflora edulis flavicarpa)* (Abb.)


FRUITS OF BHUTAN
BHUTAN
Nu.15
03252


900F
CENTRAFRICAINE
FS SOURIS

- Gambia (MiNr.4238–4255, Block 541; 1.3.2001) Heilpflanzen aus aller Welt. Passionsblume *(Passiflora* sp.)
- Grenada (MiNr.639–647, Block 40; 26.2.1975) Blüten – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.)
- Guayana (MiNr.7028–7045, Block 684; 30.11.2000) Zierpflanzen und Flora Zentralamerikas – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)*
- Guinea (MiNr.5573–5580, Block 1529; 25.5.2008) Säugetiere und Früchte – u.a. Purpurgrenadille
- Guinea-Bissau (MiNr.5439–5444, Block 935; 28.7.2011) 75. Todestag von Antoine-Laurent de Jussieu (1911) – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)*
- Haiti (MiNr.846–856, 20.11.1965) Nutzpflanzen – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.)
- Jungferninseln (MiNr.1129–1136, 25.8.2005) Früchte – u.a. Passionsfrucht
- Komoren (MiNr.2430–2471, Block 527; 5.9.2009) Säugetiere – u.a. Purpurgrenadille
- Malaysia (MiNr.2083–2085, 28.10.2013) Einheimische Früchte (IV) Maracuja *(Passiflora edulis)* (Abb.)
- Montserrat (MiNr.1155–1170; 10.10.2001) Einheimische Früchte – u.a. Purpurgrenadille (Abb.)
- Neukaledonien (MiNr.1446–1448, 08.11.2007) Tropische Früchte – u.a. Gelbe Passionsfrucht *(Passiflora edulis flavicarpa)* (Abb.)
- Nevis (MiNr.1627–1650, Block 193; 30.10.2000) Internationale Briefmarkenausstellung THE STAMP SHOW 2000, London: Zierpflanzen – u.a. Purpurgrenadille (Abb.)
- Niederlande (MiNr.2674–2679, Block 119; 4.8.2009) Grenzenlose Niederlande (II)
- Paraguay (MiNr.4801–4803, 8.9.1999) Einheimische Heilpflanzen. Gekräuselte Passionsblume *(Passiflora cincinnata)* (Abb.)
- Pitcairn (MiNr.580–583, Block 27; 6.4.2001) Tropische Früchte – u.a. Purpurgrenadille (Abb.)
- Portugal (MiNr.3227–3232, 25.9.2007) Amerikanisches Erbe – u.a. Purpurgrenadille (Abb.); (MiNr.4230–4235, Block 409; 21.2.2017) Früchte (II) – u.a. Passionsfrucht (Abb.)
- Portugal Madeira (MiNr.135–38, 5.6.1990) Subtropische Früchte und Pflanzen – u.a. Passionsfrucht (Abb.); (MiNr.291–296, Block 42; 27.4.2009) Früchte von Madeira – u.a. Purpurgrenadille (Abb.)
- Samoa (MiNr.310–313, 15.1.1975) Tropische Blüten – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.); (MiNr.516–534, 28.9.1983/11.4.1984) Früchte – u.a. Passionsfrucht (Abb.)
- São Tomé und Principe (MiNr.3903–3907, Block 678; 31.3.2009) Affen und Früchte – u.a. Purpurgrenadille
- St. Christopher/St. Kitts (MiNr.695–698, 28.10.2002) Weihnachten: Einheimische

Früchte – u.a. Purpurgrenadille; (MiNr.977–987, 16.10.2007) Früchte – u.a. Passionsfrucht

- St.Vincent/Grenadinen (MiNr.409–412, Block 11; 24.6.1985) Früchte und Blüten. Passionsblume *(Passiflora caerulea)* (Abb.)
- Sierra Leone (MiNr.2060–74, Block 229; 05.7.1993) Blumen – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.)
- Surinam (MiNr.807–811, 8.2.1978) Blüten – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.); (MiNr.1722–1733, 29.2.2000) Früchte – u.a. Riesengrenadille *(Passiflora quadrangularis)* (Abb.)
- Tansania (MiNr.5051–5057, Block 668; 26.8.2013) Afrikanische Früchte – u.a. Passionsfrucht (Abb.)
- Tonga (MiNr.1604–1608, 19.9.2001) Früchte. – u.a. Passionsfrucht (Abb.) (Block)
- Türkisch-Zypern (MiNr.700–703, 9.7.2009) Heilpflanzen. Blaue Passionsblume *(Passiflora caerulea)*
- Uganda (MiNr.1298–1307, Block 203; 13.1.1994) Nutzpflanzen – u.a. Passionsfrucht (Abb.)
- Zentralafrikanische Republik (MiNr.3672–3676, Block 950; 25.4.2012) Fledertiere und Früchte – u.a. Purpurgrenadille (Abb.)

Buchempfehlung 09 Symbiosen und Symbionten

Weil wir gerade über die Passionsblume gelesen haben: In dem Buch „Symbiosen – Das erstaunliche Miteinander in der Natur“ gibt es eine detaillierte Beschreibung über die Symbiose der Passionsfrucht mit den Holzbienen. Darin heißt es: „Die roten, blauen oder violetten, stets auffällig farbigen Blütenblätter tragen den dichten Kranz filamentartiger Gebilde, die aus unfruchtbaren Staubblättern entstanden sind, also solchen, die keinen Pollen entwickeln. Darüber erhebt sich die Ebene der fünf männlichen Pollenträger, und über diese ragt der Kreis der weiblichen Narben, die nicht nach oben, sondern nach unten gerichtet sind. … Der radiär symmetrische Blütenbau deutet an, daß es sich um Bestäuber handeln muß, die auf der Schicht der borstenartigen, unfruchtbaren Staubblätter kreisförmig kriechen. … Recht große Insekten müssen es sein, und zwar solche, die am Tag aktiv sind, weil sich die Passionsblumenblüten bei Helligkeit öffnen. … Große Holzbienen, wie die Angehörigen der Gattung *Xylocopa,* erfüllen diese Bedingungen am besten.“ Das Buch beschreibt nun detailliert, wie die Befruchtung der Blüten erfolgt – ohne Bienen keine Passionsblumen. „Symbiosen“ ist 2016 erschienen in der Reihe „Naturkunden“, herausgegeben von Judith Schalansky, im Verlag MSB Matthes & Seitz Berlin. Es behandelt in 31 Kapiteln (neudeutsch) Win-win-Situationen von Pflanzen mit Tieren und von Tieren mit anderen Tieren. Und es enthält schöne Zeichnungen von Johann Brandstetter. (kh)

Buchempfehlung 19 Planten un Blomen

Natürlich weiß jeder, daß der Weihnachtsstern durch Alexander von Humboldt nach Deutschland kam, natürlich ist es bekannt, daß Columbus keine Kartoffeln holen wollte, sondern Gewürze von den Molukken, und natürlich kennt man die Geschichte mit den Tulpen in Amsterdam, und die Bedeutung Linnés für die Namensgebung von Pflanzen ist Schulwissen.



Es gibt Dutzende von Pflanzensammlern, die auf eigene Rechnung oder im Auftrag von Gärtnern und Handelsfirmen wie die „Vereenigde Oostindische Compagnie“ oder „United Company of Merchants of England Trading to the East Indies“ (kurz: Englische Ostindien Kompanie) vermehrungswürdige Blumensamen beschafften, um verehrungswürdige Blumen zu züchten. Zu den größten und dauerhaftesten Auftraggebern der Pflanzenbeschaffer gehörten die 1840 gegründeten „Kew Gardens“ an der Themse in London, einem der ältesten Botanischen Gärten. Einen Überblick über diese Sammler und Botaniker findet der geneigte Leser in „Die fremde Welt der Püanzen“ von Carolyn Fry. Der Text ist typisch nach Art der britischen Wissenschaftsvermittlung verständlich formuliert; viele Bilder zeigen die Forscher und einen Teil ihrer Pflanzen. Es ist klar, nicht nur Blumen waren gefragt, sondern auch Nutzpflanzen wie Chinin und Tee und Kautschuk *(caa o-chú)*. Die Pharaonin Hatschepsut veranlaßte die erste Pflanzenexpedition, die in das Goldland Punt führte und Weihrauch zurückbrachte. Das Buch nennt nicht nur bekannte und unbekannte Pflanzensammler, sondern gibt auch einen Ausblick auf die Rettungsmaßnahmen für die Pflanzenwelt und über die Aufgaben Botanischer Gärten. Weniger gut ist das Register – aber wozu gibt es diese tollen gelben einklebbaren Zettel (erfunden von 3M)? (kh)

Buchempfehlung 29 Unter dem Püaster liegt der Strand

Sand ist Sand – na ja, nicht ganz. Jeder, der einmal nicht nur am Nordsee-Strand seinen Urlaub verbrachte, sondern auch an anderen Gestaden, wird sich erinnern, daß der Sand doch sehr unterschiedlich ist. Unser Mitglied Hans-Peter Blume beschreibt in seinem „Philatelistischen Streifzug durch die Bodenkunde“ einen detaillierten Überblick über die verschiedenen Sand-, pardon, Bodenarten, über den die barfüßige Urlauberin geht. Wie es sich für einen Philatelisten gehört, sind in dem Buch die jeweils passenden Briefmarken abgebildet. Auf den linken Seiten ist eine Beschreibung des Bodens, auf den gegenüberliegenden rechten Seiten werden Briefmarken bzw. andere postalischen Belege gezeigt. Hilfreich für den Leser ist ein umfangreiches Stichwortverzeichnis. Das Buch im Format DIN A4 mit 228 Seiten kostet 39,90 Euro: das ist es wirklich wert. Es ist nicht nur Bodenkunde, die Hans-Peter Blume bietet. Sand wird übrigens Mangelware, jedenfalls Spezialsande für die Betonherstellung; so mußte der Sand für die künstlich aufgeschüttete Inselgruppe „The World“ vor dem Wüstenstaat Dubai aus Indien herbeigeschifft werden. (kh)

Bodenkunde und *Philatelie*

Schweizerbart



Hans-Peter Blume

Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde

2018. 228 Seiten, 59 Farbtafeln, 21 x 29,7 cm
ISBN 978-3-510-65412-3, gebunden, € 39,90
www.schweizerbart.de/9783510654123

Der Boden ist eines der kostbarsten Güter der Menschheit. (Auszug aus der europäischen Bodencharta)

Die herausragende Bedeutung von Böden für Pflanzen, Tiere und damit nicht zuletzt für den Menschen ist offensichtlich. Aus ihr ergibt sich eine vergleichbare Bedeutung für die Wissenschaft, die sich mit den Böden beschäftigt, die Bodenkunde. Hans-Peter Blume nimmt den Leser mit auf eine Reise in die Welt der Bodenkunde und Bodenkultur, illustriert durch Briefmarken aus vielen Ländern dieser Erde.
Anhand der Motive auf Briefmarken und weiterer postalischer Belege gibt der Autor den Lesern eine Einführung in die Prinzipien der Bodenkunde. Er beschreibt dabei nicht nur die verschiedenen Bodenformen, sondern erläutert auch die weltweit vorhandenen Bodenlandschaften sowie deren charakteristische Fauna und Flora. Vorgestellt werden auch die Gesteine und deren Mineralien, aus denen sich Böden bilden, die unterschiedlichen Nutzungen dieser Böden, die dafür notwendigen Methoden der Bearbeitung, Düngung, Be- oder Entwässerung.
Weitere Abschnitte widmen sich der Belastung von Böden durch Überflutung, Verdichten, Abtrag, Überdecken oder Vergiften, sowie deren Vermeidung, mithin ihrem Schutz, außerdem der Geschichte von Bodenforschung und Bodennutzung von der Antike bis heute sowie den entsprechenden, nationalen und internationalen Forschungsstätten und Institutionen.



Inhaltsverzeichnis (gekürzt)

1.	Über die Natur eines Bodens	8
2.	Bedeutung der Böden	10
3.	Zonale	12
4.	Bodenlandschaften Europas	17
5.	Bodenlandschaften der Erde	45
6.	Anthrosole und Technosole	64
7.	Böden des Weltraums auf Mars und Titan	70
8.	Böden untersuchen und bewerten	73
9.	Bodenbearbeitung und Bodennutzung	89
10.	Lehre, Forschung, Kommunikation	133
11.	Bodenbelastung und Bodenschutz	159
12.	Geschichte der Bodenkunde	173
13.	Anhang	196

Schweizerbart

Johannesstr. 3A, 70176 Stuttgart, Germany, Tel. +49 (0)711 351456-0,
Fax +49 (0)711 351456-99 order@schweizerbart.de
online shop: www.schweizerbart.de



Nicht mehr als 3// Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt.

Auch so entsteht Ebbe und Flut



Es gibt ein üüchtiges Salz in jenen Teilen der Erde+die wie ein Schoß die Wasser der Meere bergen- Sobald das Meerwasser das Salz aufgesogen habe+wird es fest+und diese saugende Be, wegung nennt man Ebbe und Flut- Das Steigen und Anschwellen des Wassers wird von jenen Teilen des üüchtigen Salzes verursacht+die nicht so leicht aufsaugbar sind: beim Versuch+aus dem Wasser aufzusteigen+zögen die Teile das Wasser mit einer Bewegung nach oben- Dies ist die wahre Ursache sowohl der Salzigkeit des Meeres wie auch von Ebbe und Flut+und nicht etwa die Schwingung der Erde oder die geheime Einwir, kung des Mondes+wie einige die Welt glauben gemacht haben- So jedenfalls ließ sich Lady Cavendish Ebbe und Flut erläutern- Im übrigen ist Ebbe und Flut wie Sommer und Winter-

Auf der Briefmarke wird das „Pöddern“ gezeigt+das Ausgraben von Wattwürmern für den Aalefang-

Die heilige Kuh



Manchmal genügt ein Zitat+um an die heilige Kuh zu glauben- Hier das Zitat9„Herr Wolf+wie ist das mit der Kuh+der heiligen Kuh; Sie waren doch einmal mit einer Kuh befreundet+einem gewaltigen Stück Sanftmut+sie hatte einen warmen Bauch+daraus lief Honig+wenn man sie melkte+weißer Honig- Ada+beßehl ihm+von der Kuh zu erzählen!“ Soweit das Zitat aus René Schickeles Roman „Der Wolf in der Hürde“- Diese Kuh gefällt mir+ natürlich gibt es auch „heilige Kühe“+die man lieber schlachten sollte- &k(

Nachtrag zu Heft 0609„Ich möchte lieber Kümmeltürk als Goethe heißen“ soll Walther von Goethe+ der Enkel unseres Dichterfürsten+gesagt haben- „Kümmelblättchen“+um beim Kümmel zu bleiben+ ist ein Betrugsspiel mit 2 Karten &rgleichbar mit den 2 Bechern – ja+wo ist die Münze denn; (mit dem man Bauern fangen kann- Die Bezeichnung ist gleichbedeutend mit dem jiddischen „gimel“ bzw- „kimel“+dem hebräischen Zeichen für „2“ und hat nichts mit dem Gewürz am Hut-

Hans,Peter Blume

Steinzeitmenschen auf Papua-Neuguinea

Auf Papua-Neuguinea, eines nördlich von Australien gelegenen Staats, der eigene Briefmarken herausgibt und vor dem Ersten Weltkrieg von 1884 bis 1914 eine Kolonie des Deutschen Kaiserreichs war, leben in Reservaten heimischer, tropischer Urwälder noch (den australischen Ureinwohnern verwandte) Menschengruppen ähnlich deutschen Bandkeramikern der Jungsteinzeit vor 7500 Jahren.

Diese Steinzeitmenschen leben teilweise in 30 Meter hohen hölzernen Baumhäusern (Abb.1 und 6), um sich vor Feinden zu schützen. Dort sind es die Frauen der Papuas, die den Boden per Hand mit hölzernen Grabstöcken (Abb. 2) und Hacken (Abb. 3) lockern, um Knollenfrüchte wie Yamswurzeln (Bild *Dioscorea* spp.) und Taro (Abb. 4 *Colocasia esculenta)* als Nahrungsmittel anzubauen.



Abb- 0



Abb- 1



Abb- 2



Abb- 3

Das Erntegut wird mit angefertigten Steinmessern (Abb. 5) geschnitten und in auf Holzfeuern gebrannten Tonbehältern (Abb. 6 und 7) gegart. Auch Sagopalmen *(Metroxylon sagu)* (Abb.6



Abb- 4

Abb- 5



Abb- 6



Abb- 7



Abb- 8

Abb- 01



Abb- 0/



Abb- 00



Abb- 02

hinten) werden angebaut, aus deren Mark Sagomehl als Hauptnahrungsmittel gewonnen wird (Abb. 8). Gleiches gilt für Kakao (Abb. 9: *Theobroma cacao),* der als Genußmittel angebaut wird. Die Männer sorgen mit hölzernen Speeren oder Pfeil und Bogen (Abb.10), an deren Kopf spitze Steine befestigt sind (Abb. 5), für den Sonntagsbraten aus dem Meer in Form von Fischen (Abb. 11) sowie eßbarem Wild wie Vögeln (Abb. 12) oder Baum-Kängurus (Abb. 13).

Eine Delikatesse stellen Helmkasuare dar (Abb. 14: oben *Casuarius casuarius),* Laufvögel, deren Kopf ein helmartiges Horngewebe schmückt und die als nicht fliegende Laufvögel 1,70 Meter hoch werden können. Die Weibchen (Bild links) sind größer als die Männchen. Unten sind Kiwis abgebildet, heute ausgestorbener Wappenvogel Neuseelands.

Die Männer tauschen ihre Frauen von Nachbar-Stämmen ein. Kann man sich nicht einigen, werden Frauen auch geraubt, wobei ggf. der Häuptling (Abb. 15) getötet wird und bisweilen ebenfalls als Sonntagsbraten dient.





Abb- 03

Abb- 04





Abb- 05

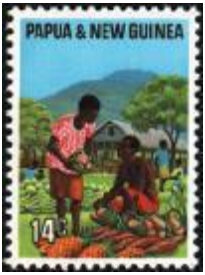


Abb- 06



Abb- 07



Abb- 08

Infolge Abnahme der Erträge an angebauten Pflanzen durch Nährstoffverarmung des Bodens erfolgt nach einiger Zeit ein Standortwechsel mit Brandrodung nach etwa 30–40 Jahren, das heißt Wanderfeldbau. Vor allem Stämme, die Kontakt zur zivilisierten Bevölkerung gefunden haben, leben heute als Bauern meist in Holzhäusern, die auf Pfählen stehen (Abb.16), um Schutz bei Überschwemmungen zu haben.

Heute werden von Landwirten auch Ananas und Bananen angebaut (Abb. 17) sowie Kautschukbäume (Abb. 17: *Hevea brasiliensis)* gepflanzt, um Kautschuk zu gewinnen (Abb. 18). Außerdem werden aus Holz und Bast Kunstwerke hergestellt und verkauft (Abb. 19).

Literatur
Garve, R. & Garve, M. (Hg.): Unter Papuas und Melanesiern – von Kannibalen, Kopfjägern, Baumhaus-Menschen, Sumpfnomaden, Turmspringern und anderen Südseemenschen. Verlag für Neuere Literatur, Jena 1970
Gründer, Horst und Hiery, Hermann (Hg.): Die Deutschen und ihre Kolonien. be.bra Verlag, Berlin, Brandenburg, 2006
Hesse, Wartegg, Ernst von: Samoa, Bismarckarchipel und Neuguinea. Drei deutsche Kolonien in der Südsee. Nachdruck der Originalausgabe von 1901. Melchior Verlag, Wolfenbüttel 2004
Zimmermann, A.: Der Beginn der Landwirtschaft in Mitteleuropa. Seiten 207–221 in W. Menghin und D. Planck (Hg.): Menschen, Zeiten, Räume – Archäologie in Deutschland. Theiss, Stuttgart 2002

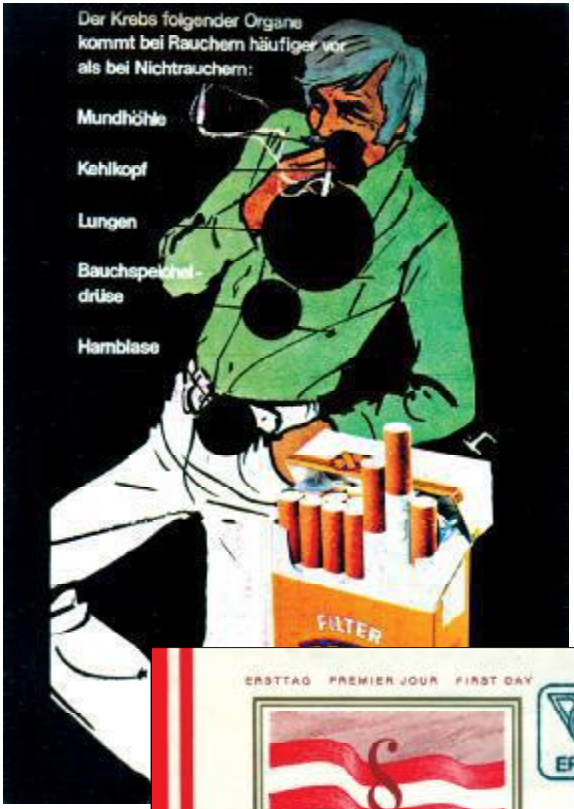
Ein besonderer Dank gilt Herrn Dieter Löfüer, 01138 Berlin, Leiter der Sammler-Interessengemeinschaft Neuguinea, für die Zurverfügungsstellung der abgebildeten Marken von Papua, Neuguinea



Horst Kaczmarczyk

Eine Ausstellungssammlung &Teil 5(

Ein Kampf um Drogen9Tabak









Das Ergebnis für Raucher und Nichtraucher?

Herzprobleme+Krebs+Durchblutungsstörungen+schwarze Lungen+Sehstörungen+amputierte Beine – 3/ / -/ / / Tote im Jahr mit Herzinfarkt+der auf Rauchen zurückzuführen ist-



Rauchen beeinträchtigt das Wohlbeßnden der Nichtraucher- Es gefährdet die eigene Gesundheit und die der Passivraucher-

Immer mehr Frauen leiden unter Lungenkrebs.

Nach 0/ / -/ / Stäbchen schlagen die Onkogene heimtückisch zu-





Nikotin ist langzeitlich für die Schädigung des Embryos im Mutterleib und des Neu, geborenen über die Mutter, milch verantwortlich- Durch, blutungsstörungen sind für Mutter und Kind das Ergebnis- Die Verbreitung des Rauchens unter jungen Frauen ist stark gestiegen-





Die Serie wird fortgesetzt+ denn Onkel Krischan &0/6 Jahre(will noch lesen+ was Horst Kaczmarczyk über „Lütt un Lütt" schreibt-

In Österreich spielt sich ein Tabakkrieg ab

Da hatte in Österreich die vorige Regierung aus ÖVP und SPÖ ein Gesetz erlassen, wonach in allen öffentlichen Gebäuden bzw. Räumen nicht mehr geraucht werden dürfe. Ausgenommen waren Gaststätten mit weniger als 50 Quadratmeter Fläche; in allen anderen Gasthäusern müssen für die Raucher entweder gesonderte Räumlichkeiten eingerichtet



oder auf das Rauchen verzichtet werden. So weit, so gut. Die neue Regierung aus ÖVP und FPÖ vereinbarte im Koalitionsvertrag, dieses Rauchverbotsgesetz aufzuheben; böse Zungen behaupten, das sei ein Lieblingswunsch des rauchenden FPÖ-Vorsitzenden. Unterstützt wird die FPÖ in ihrer Forderung von der Tabaklobby und der Gastronomiebranche; das ist nachvollziehbar. Vizekanzler Heinz-Christian Strache (FPÖ) soll vor den gesundheitlichen Folgen gewarnt haben, wenn die Raucher auf die kalte Straße geschickt werden: Gutes Argument, nicht wahr? Ein weiteres Argument für die Aufhebung des innerräumlichen Rauchverbots stammt von der Gesundheitsministerin Beate Hartinger-Klein, ebenfalls FPÖ: „Minderheiten auszugrenzen, Suchtkranke auszugrenzen, das verurteile ich." Nach Studien sterben jedes Jahr 13.000 Österreicher an den Folgen des Tabakkonsums.

Carmen ist die berühmteste Zigarrenarbeiterin der Welt

Georges Bizets Oper „Carmen" ist – so Wikipedia – ein revolutionärer Bruch mit der „Opéra-comique". In der Oper wird eine realistische Milieuschilderung geboten. Dramatik, Liebe und Leid mochte das Publikum (Uraufführung 1875) anfangs nicht. Doch „Carmen" wurde zu einem der größten Welterfolge der Operngeschichte. Worum geht's? Auf einem Markplatz in Sevilla fragt eine Arbeiterin – sie heißt Micaëla – aus der nahegelegenen Zigarrenfabrik nach Don José; dieser erkennt in Micaëla die Waise, die im Haus seiner Mutter lebt. Pause in der Fabrik, die Arbeiterinnen strömen auf den Platz, von den Soldaten der Wache „begehrlich beobachtet". Die Zigeunerin Carmen tritt auf, singt („Habanera"), macht dem Don José schöne Augen und wirft ihm eine Akazienblüte zu (damit wird auch auf die Freimaurerei angespielt). Nach der Mittagspause kommt Micaëla zu Don José zurück und überbringt einen Brief seiner Mutter und deren Kuß: José soll nach Muttern Wunsch Micaëla heiraten. Szenenwechsel. In der Fabrik streiten sich Carmen und eine andere Arbeiterin; Carmen verletzt mit ihrem Messer (das brauchte sie für die Zigarrenherstellung) diese Kollegin und soll dieserhalb von Don José ins Gefängnis gebracht werden; doch der verbringt mit Carmen die Nacht, die dafür fliehen darf. Dann wird's dramatisch. Carmen wird im 4. Akt von José erstochen. Alt geworden wäre sie sowieso nicht, denn die Lebenserwartung der Frauen in den Zigarrenfabriken betrug – wegen des Tabakstaubs in den Lungen – gerade etwas über 30 Jahre.



Adolf Bläumauer

Was ist ein Naturpark;

In der landläufigen Meinung nimmt er die Stellung des kleinen Bruders eines Nationalparks ein. Um Verwechslungen vorzubeugen: Ein Naturpark und ein Nationalpark sind etwas völlig anderes.

Ein Nationalpark ist ein Wildnisgebiet, in dem der Mensch nur Gast ist.

Ein Naturpark ist eine Kulturlandschaft, die durch den Menschen entstanden und oftmals über Jahrhunderte hinweg geformt wurde. Hier werden Land- und Forstwirtschaft betrieben. Der Mensch ist aktiver Gestalter der Landschaft.

Bei einem Naturpark handelt es sich also nicht um eine ursprüngliche Wildnislandschaft, sondern um eine Region, in der das nachhaltige, respektvolle Miteinander von Natur und Mensch gepflegt wird. Solche Parks unterliegen in den meisten Staaten einem gesetzlich reglementierten Gebietsschutz. In Österreich erfolgt die Auszeichnung einer Region mit dem Prädikat „Naturpark“ durch die jeweilige Landesregierung. An die Region werden folgende Anforderungen gestellt:

– Schutz und Weiterentwicklung der Landschaft
– Schaffung von Erholungsmöglichkeiten
– Ökologische und kulturelle Bildungsangebote
– Förderung einer nachhaltigen Regionalentwicklung.

In Österreich gibt es derzeit (Stand April 2018) 48 Naturparks, wobei die meisten im Osten des Landes (Niederösterreich, Steiermark, Burgenland) beheimatet sind.



Die Bandbreite der österreichischen Naturparks ist riesengroß. Sie geht vom kleinen, unscheinbaren Waldgebiet über sanfte Weinberge und Moorgebiete und reicht bis zu großen Schluchtenlandschaften. Dabei sind es nicht immer die spektakulärsten Gebiete einer Region, die das Naturpark-



Prädikat tragen, denn es geht, wie schon vorher erwähnt, nicht nur um äußere Schönheit, sondern auch um das Dahinter: das harmonische Zusammenwirken von Mensch und Natur. Über 20 Millionen Besucher verzeichnen die österreichischen Naturparks jährlich. Das Logo ist sehr dezent, ruhig und unaufdringlich wie die meisten Naturparks.

Es folgt nun keine Auflistung, sondern nur ein kleiner Querschnitt von teilweise nur regional bekannten Naturparks.

Im Norden Nordösterreichs an der Grenze zu Tschechien ist der Naturpark Blockheide-Gmünd. Hier können tonnenschwere Steine von Menschenhand in Bewegung gesetzt werden.

In unmittelbarer Nähe liegt der Naturpark Heidenreichstein mit Wald- und Moorlehrpfad.

Ebenfalls im nördlichen Niederösterreich ist der Naturpark Leiserberge (wobei die Bezeichnung „Berge“ bei 491 Metern Höhe so manchem Alpenbewohner ein Lächeln entlockt).

Grenzüberschreitend im Burgenland zu Ungarn ist der



Naturpark Geschriebenstein-Irottkö mit der höchsten Erhebung des östlichsten Bundeslandes: Aus der Pannonischen Tiefebene erhebt sich ein sanfter Bergrücken wie eine Insel aus dem Meer – der Geschriebenstein mit einer Höhe von 884 Metern. Und: Am Fuße des Geschriebensteins wird einer der besten „Roten“ Österreichs gekeltert, die Weinkönigin bezeugt es!



Wer es alpiner liebt, wird sich in den Schluchten des Naturparks Ötscher-Tormäuer wohl fühlen, einem Dorado für versierte Bergwanderer. Auch wenn es nur auf 1893 Meter hinaufgeht, die Bergrettung muß leider viel zu oft zur Hilfeleistung ausrücken.

In den Ausläufern der Ostalpen liegt der Naturpark Mürzer Oberland; hier leben noch Tierarten, die man in dieser Region nicht mehr vermuten würde wie z.B. Erdkröten, Steinadler und Auerwild.

Haben Sie jetzt Lust auf einen Besuch bekommen – die Naturparks erwarten Sie!







Quelle9
Post, Markenbuch Naturparks

Koni Häne

Baum des Jahres 1/079 die Edelkastanie

Edel- oder Eßkastanie *(Castanea sativa)* heißt 2018 die durch das Kuratorium „Baum des Jahres“ auserkorene Baumart. Die Eßkastanie, auch Marroni-Baum genannt, kann in unseren Breitengraden auf eine nicht allzu lange Existenz und Kulturgeschichte zurückblicken. Umso mehr überrascht diese sommergrüne Baumart sowohl kulinarisch als auch in praktischer Vielseitigkeit, speziell aber im Vorsommer mit ihrer reizvollen und einmaligen Blütenpracht und im Herbst mit ihren goldgelben Blättern.



Viele Orts, +Flur, und Familiennamen erinnern an die Edelkastanie

Geschichte

Prähistorische Funde belegen, daß im kaukasisch-armenischen Gebiet schon früh Früchte dieser wärmeliebenden Baumart gegessen und ihr Holz verarbeitet wurde.

Mit großer Wahrscheinlichkeit wurde sie dort zwischen dem 9. und 7. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung als Fruchtbaum kultiviert. Danach erfolgte eine zügige Verbreitung von Kleinasien über Griechenland nach Italien. Dank der geschäftstüchtigen Römer, die bereits die Veredelung durch Pfropfung beherrschten, brachten sie mit den Weinreben auch neue Kastaniensorten über die Alpen nach Österreich (Steiermark), in die Schweiz (Tessin), nach Deutschland (u.a. Schwarzwald und Pfalz) bis ins südliche England. Dies wohl nach dem Grundsatz: Wo Wein gedeiht, wächst auch die Kastanie!

Seit der „Römerzeit“ stand die Edelkastanie in hohem Ansehen und war eine wichtige Nahrungspflanze. Kirchenfürsten und Königshäuser ließen im Mittelalter, wo nur schlecht oder kein Getreide angebaut werden konnte, Eßkastanien pflanzen. Sie war vor allem in Berggebieten, wo lange und strenge Winter herrschten, als Kohlenhydratquelle wichtig.

In vielen Regionen war die Kastanie, ob geröstet, gebraten oder zu Mehl verarbeitet, die einzige Nahrung für die minder bemittelte Bevölkerung. Die Kastanie war ihr „Täglich Brot“. Pro Familienmitglied wurde mit 150–200 Kilogramm Marronen gerechnet. Dies entsprach etwa dem jährlichen Ertrag eines Baumes.



Die nach der Entdeckung von Amerika in Europa eingeführte Kartoffel brachte Abwechslung in den kulinarischen Alltag. Im 19. Jahrhundert setzte ein Rückgang der Kastanienkultur ein. Dafür verantwortlich waren einerseits die gefährlichen, durch Pilze verursachten Krankheiten „Tintenkrankheit“ *(Phytophthora cambivora)* und etwas später der „Kastanienrindenkrebs“ *(Cryphonectria parasitica,* syn.: *Endothia parasitica)*. Anderseits hat die Industrialisierung dazu geführt, daß dank verbesserter Anbaumethoden von Getreide und Kartoffeln immer mehr Leute in die Stadt zogen. Zudem kamen neue Nahrungsmittel und Früchte auf den Markt. Kastanien waren immer mehr nur noch als Luxusware wie glacierte Marroni und Vermicelles oder als Beilagen zu Fleischgerichten, speziell zu Wild gefragt.

Name–Verbreitung und Standort

Kastanie leitet sich ab vom lateinischen *castanea,* vom althochdeutschen *chestina* und vom mittelhochdeutschen „chesten“. Dies widerspiegelt sich in zahlreichen Mundartformen in der Schweiz: Chestene, Chäschtibaum, Keschnäbaum, Kistelä, Chegele, Edu-Chestle, echti Kastanie sowie Marronibaum.







Auch Orts- und Flurnamen zeugen von der Existenz dieser Baumart: Kastanienbaum, Kestenholz, Kestenberg, Kastanienweid sowie La Chataine, Chataignier, Castagnola und Castaneda; aber auch in den Familiennamen: Kestenholz, Castagna, Casten, Castanet und De Castaign.

Bei den Arabern hieß die Eßkastanie *Schah balluth,* übersetzt „Fürst der Eicheln“. Den alten Griechen waren sie die „Eicheln des Zeus“.



Der dunkelbraune Hut des Marronen, Röhrling erinnert uns an die Eßkastanie-

Der lateinische Artname *sativa* bedeutet gesäht oder gepflanzt.

In der Schweiz sind etwa 2,3 Prozent aller Waldbäume Edelkastanien. Davon gedeihen 98 Prozent auf der Alpensüdseite (Tessin, Calancatal, Misox, Puschlav und Bergell). Die restlichen 2 Prozent der auf der Alpennordseite stehenden Edelkastanien verteilen sich auf die milderen Lagen am Vierwaldstätter-, Zuger- und Walensee sowie im St. Galler Rheintal.

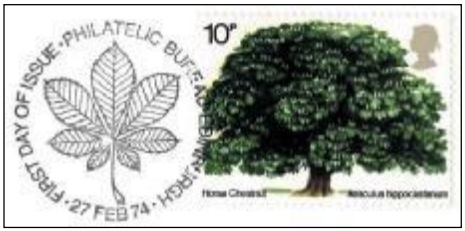
Die wärme- und lichtliebende Edelkastanie bevorzugt frische, lockere und tiefgründige sowie kalifreie, saure Böden. Sie ist äußerst empfindlich gegen Spätfröste. Auf der Alpensüdseite gedeiht sie bis etwa 1500 Meter NHN (über Meeresspiegel); nördlich der Alpen höchstens bis gegen 1000 Meter NHN.

Botanik

Trotz gleichem Namen und ähnlich aussehender Frucht ist die Edelkastanie nicht mit der Roßkastanie *(Aesculus hippocastanum)* verwandt. Die Roßkastanie ist ein Seifenbaumgewächs.

Markante Unterschiede zwischen Roßkastanien (links) und Edelkastanien sind neben der Baumform auch die Blätter.





Die Eßkastanie zählt zur Familie der Buchengewächse. Demzufolge gehören die Buche und die Eiche zu ihren nächsten Verwandten. Auf der Alpensüdseite kennt man rund 100 verschiedene Sorten der Eßkastanie. Der knorrige, mit einer weitausladenden, rundlichen Krone versehende Fruchtbaum wird, je nach Standort, 20–30 Meter, in Ausnahmefällen bis 35 Meter hoch. Sein Stammdurchmesser variiert von 1 bis 3 Meter. Beachtliche 400 bis 600 Jahre, ausnahmsweise auch über 1000 Jahre alt können Kastanien werden.

Der Stamm ist dank einem kräftigen, breiten Wurzelwerk gut verankert. In der Jugend ist die Rinde glatt und olivbraun. Im Alter wird sie zu einer netzförmigen, graubraunen, rissigen Borke, die meist spiralig um den drehwüchsigen Stamm verläuft.







Die etwas ledrigen, zungenförmigen, stachelig spitzigen, wechselständigen Blätter sind sattgrün glänzend und am Blattrand gezähnt. Die Ende April, Anfang Mai austreibenden Blätter werden bis 25 Zentimeter lang und 8–10 Zentimeter breit.

Die männlichen und weiblichen Blüten wachsen gemeinsam (einhäusig) aus der Blattachse.





Ende Mai bis Mitte Juli, 10 Tage früher als die weiblichen Blüten, bilden sich die 10–20 Zentimeter langen männlichen Blütenstände als perlschnurartig angeordnete gelblich-weiße, unangenehm riechende Knäuel aus Staubbeuteln. Die weiblichen Blüten wachsen jeweils zu dritt an der Basis der männlichen Blütenstände. Sie sind weißlich und wesentlich kleiner.

Bestäubt werden die Blüten durch Insekten, vor allem durch Bienen. Imker schätzen diesen Baum als Honigpflanze. Der kräftige, etwas pfefferig und bitter schmeckende, bernsteinfarbige Kastanienhonig ist allerdings nicht nach jedermanns Geschmack.







Die im Oktober reifen, zugespitzten Früchte der Eßkastanie (botanisch gesehen eigentlich Nüsse!) sind glänzend und 1–3 Zentimeter groß. Auf nicht veredelten Bäumen sind sie meist zu dritt von einem braungelben, stacheligen 6–10 Zentimeter großen Fruchtbecher





Siebenschläfer
&Foto9K-Häne(



oder Igel, der Capula, umschlossen, der sich bei der Reife mit vier Klappen öffnet. Ist nur eine Frucht darin enthalten, gilt diese als Marroni, das Produkt einer speziellen Zuchtform.

Für die Ausbreitung der „Plumpsfrüchte“ sind verschiedene Tiere verantwortlich. Weil Eichhörnchen, Siebenschläfer, Mäuse, Häher und Krähen ihre versteckten Nahrungsvorräte nicht immer wiederfinden, keimen diese Früchte im kommenden Frühjahr.

Die vielseitige Verwendung des Brotbaums



Wohl keine andere Baumart kann eine so vielseitigere Verwendung aufweisen wie die Eßkastanie. Wo diese Baumart wuchs, ließ sich der Mensch nieder. Wo der Mensch eine neue Bleibe suchte und fand, brachte er die Kastanie mit. Davon zeugen noch viele Weingegenden in Europa. Die Reben wie auch die Kastanien sind wärmeliebend. Zudem lieferte Kastanienholz die für den Weinbau benötigten Rebenstickel.



Manche Völker verdanken dem Marronibaum während Jahrhunderten ihr Überleben, so auch viele Bewohner des Tessins und Südbündens. Die nahrhafte Frucht, mit einem Zucker- und Stärkeanteil von 50 bis 60 Prozent sowie 10 Prozent Eiweiß, kam geröstet oder gekocht auf den Eßtisch. Zu Gries oder Mehl

gemahlen, ließ sich Brot backen, Suppe kochen oder Polenta herstellen. In der heutigen Küche schätzen Feinschmecker die spezielle Verwendung der Marroni als Vermicelles, als Püree oder als Füllung in der Martinigans oder zu Wildgerichten. Neuerdings gibt es auch Kastanienbier. Und – Hand aufs Herz – wer kann in der vorweihnachtlichen Zeit dem verlockenden Duft beim Marronibrater widerstehen? Hinweis für Personen mit Zöliakie: Kastanien sind glutenfrei!



Das äußerst dauerhafte und biegsame Kastanienholz ist verschiedenartig verwendbar.





Dank seiner Qualität und Widerstandsfähigkeit wird es im Lawinen- und Wasserverbau, ebenso im Schiffsbau sowie für Telegraphenmasten, Eisenbahnschwellen, Pergolen, Kinderspielplätze und Faßdauben verwendet. Wegen dem sich farblich deutlich abgrenzenden schmalen, gelblich-weißen Splintholz und dem braunen Kernholz sowie der markant gestreiften Zeichnung ist das grobporige Kastanienholz als Konstruktionsholz und im Möbel- und Küchenbau sehr beliebt. Wegen seiner guten Spaltbarkeit findet es noch heute Verwendung als Schindelholz für Chalets und historische Bauten. In der Vergangenheit hatte das Holz große Bedeutung zum Feuern und zur Erzeugung von Holzkohle. Des Weiteren diente die Rinde der Gewinnung von Tannin zum Gerben von Leder. Eine weitere Nutzung war im Mittelalter die Verwendung des Laubs als Streu.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Bereits im frühen Mittelalter wurden die gepflanzten Edelkastanien dank ihrer starken Ausschlagfähigkeit und ihrer starken Wurzelbrut im Niederwaldbetrieb bewirtschaftet, das heißt, alle 15–25 Jahre wurden die Bäume auf den Stock gesetzt. Nebst den Früchten wurde das Holz für Brennzwecke, als Pfähle sowie als Gerbrinde genutzt. Solche außerhalb des Waldes begründete Kulturen, sogenannte Selven[1], befanden und befinden sich in der Nähe

[0] Hochstamm, Obstanlage aus veredelten Edelkastanien

von Siedlungen im Tessin und in weiteren Alpensüdtälern. Solche Selven lieferten zudem auch Gras, Streu und Pilze. Sie dienten auch als Weideland für Ziegen, Schafe und Schweine.

Schon in frühester Vergangenheit, aber auch heute noch, wird vor allem auf der Alpennordseite in der Schweiz, Deutschland, Frankreich und Österreich versucht, diese ästhetische, ökologische und kulturhistorische interessante Baumart als wertvolle Bewirtschaftungsform zu nutzen und in waldbauliche Konzepte einzubeziehen und damit auch die Artenvielfalt zu fördern. Die schnellwüchsige Edelkastanie läßt sich im Hochwald gut mit anderen Laubholzarten, aber auch mit der Fichte mischen. Dies setzt allerdings einige intensive Pflegeeingriffe voraus.



Kastanienbäume bieten vielen Kleintieren + Reptilien und Vögeln Lebensraum und Nahrungsgrundlage-







Speziell Baumhöhlenbewohner und -brüter wie Specht, Wiedehopf, Haselhuhn, Siebenschläfer und Fledermaus schätzen diese Baumart.

Feinde und Forstschutz

Der größte Feind dieser Baumart ist der Kastanienrindenkrebs. Der aus Ostasien stammende, den Rindenkrebs verursachende Schlauchpilz wurde 1938 aus den USA durch Kistenholz nach Europa eingeschleppt. Von 1948 bis zu Beginn der 1990 Jahre waren viele Kastanienbäume, vor allem in den Alpensüdtälern, aber auch auf der Alpennordseite infiziert, serbelten[2] dahin oder starben ab. Dank jahrzehntelanger Bemühungen in der Resistenz-Züchtung konnte die Gefahr größtenteils gebannt werden. Ein weiterer gefährlicher Schädling ist die durch einen Wurzelpilz verursachte Tintenkrankheit. Die von den Wurzeln aufsteigende schwarzfleckige Fäulnis kann ein Absterben der Kastanie bewirken. Weitere Schädlinge wie beispielsweise Gallwespen, Kastanienwickler und -bohrer sowie die Kastanienfäule sind von mehr oder weniger geringer Bedeutung.

[1] kränkelten oder welkten

Religion-, Volks- und Heilkunde

In der Bibel findet man die Kastanie unter folgenden Kapiteln:

1. Mose 30:37 „Jakob nahm Stäbe von Kastanien …“

Hesekiel 31:8 „Die Kastanie war nichts gegen seine Zweige.“

Der Kastanienbaum hat auch seine Heiligen. St. Marital war vor allem für das Wetter und somit für eine gute Ernte, aber auch als Schutz der Frauen zuständig: „Heiliger Marital, bitte für uns! Gott schütze unsere Kastanien, unsere Rüben und unsere Frauen.“ In vielen Kastanienregionen wird noch heute der Martinstag (11. November) mit einem kleinen Feuer, jungem Wein und gerösteten Maronen gefeiert. Im Luzernischen Greppen, am Südhang des Rigi, findet jeweils am letzten Sonntag im Oktober die „Chestene Chilbi“, verbunden mit einem großen Kastanienmarkt, statt.



Die Redensart „Für jemanden die Kastanien aus dem Feuer holen“ wurde vom preußischen Staatsmann Otto von Bismarck für seine politische Strategie etwas anders ausgelegt: „Wenn andere Leute sich dazu hergeben, die Kastanien für einen aus dem Feuer zu holen, warum soll man das ihnen nicht gerne überlassen; “





In der Literatur haben nebst anderen Johann Wolfgang von Goethe und Hermann Hesse diese Baumart in Gedicht und Erzählung erwähnt.

Ob die in der Volkskunde vertretene Meinung, daß Kastanienholz Parasiten, vor allem aber Spinnen vertreibe, bleibe dahingestellt.

Bereits 0/ 44 schrieb die Nonne und Heilkundlerin Hildegard von Bingen in ihrer „Physica“: „Nur wenige Speisen sind ganz rein und gut für den Menschen. Dazu gehören Dinkel, Fenchel und die Edelkastanie.“ Sie empfiehlt in Rezepten bei Beschwerden wie Rheuma, Gicht, Husten, Durchfall, Leberschäden und Kopfschmerzen mit Extrakten dieser Pflanze zu behandeln.



Ausblick

Wie sieht die Zukunft des diesjährigen Baums des Jahres aus? Speziell im Hinblick auf die zunehmende Klimaerwärmung drängt sich die wärmeliebende Edelkastanie geradezu auf, weil sie damit gut zurechtkommen wird. Das setzt allerdings voraus, daß ihr vermehrt Beachtung geschenkt wird, indem nicht nur die bestehenden Selven- und Waldbestände gemäß den gesetzlich verankerten Grundlagen intensiver gepflegt, sondern auch neue Bestände begründet werden.



So könnten auch Kulturen, wie bereits vereinzelt erfolgt, angelegt werden. Aber auch neu gepflanzte Einzelbäume in Parks und Gärten wären eine Bereicherung für die Landschaft. Nutzen wir die Chance, die uns die vielseitige Eßkastanie mit ihrem hochwertigen und lukrativen Holz und ihren Früchten bietet, sie, die vom „Brot der Armen“ zur Delikatesse für Feinschmecker gewechselt hat.

Quellen9
Mythos Baum &Doris Lauert(: Baumgeschichten &Ph- Domont . E- Montelle(: Kuratorium Baum des Jahres: Wald, und Forstlexikon

Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors-

Johannes Kohnen

Die Pfalz im Spiegel der Regio Post Pfalz

Eine Erinnerung

Die Regio Post Pfalz stellte am 28. Februar 2018 ihren Geschäftsbetrieb ein. Ausschlaggebend für diesen Schritt waren vor allem wirtschaftliche Gründe, auf die wir hier nicht näher eingehen wollen. Der Schwerpunkt der Geschäftstätigkeit lag vor allem im Bereich der Pfalz. Dieser regionale Bezug kommt auch in den Motiven der von der Regio Post Pfalz herausgegebenen Briefmarken zum Ausdruck. Die Einstellung des Postbetriebs gibt

uns Gelegenheit, eine Rückschau auf einige Motive zu halten, die sich mit der pfälzischen Landschaft befassen.



Der Pfälzerwald ist auf der 140-Cent-Marke zu sehen: ein Panorama des größten zusammenhängenden Waldgebiets Deutschlands. Es ist Teil des deutsch-französischen Biosphärenreservats Pfälzerwald-Vosges du Nord.



Das Dahner Felsenland mit den markanten Felsformationen aus Buntsandstein liegt im Nordwesten des Wasgaus, der vom Südteil des Pfälzerwalds und vom Nordteil der Vogesen gebildet wird (57-Cent-Marke).

Die Pfalz als Burgenlandschaft. Hunderte von Burgen prägen das Landschaftsbild. Eine 50-Cent-Marke zeigt die Reichsburg Trifels. Ort der Gefangenschaft des englischen Königs Richard Löwenherz. Das Hambacher Schloß als bedeutender Ort der deutschen Demokratiegeschichte finden wir auf einer 85-Cent-Marke. Am 27. Mai 1832 versammelten sich hier etwa 30.000 Menschen beim Hambacher Fest, um für nationale Einheit, bürgerliche Rechte und Volkssouveränität zu demonstrieren.





Eine zweite 85-Cent-Marke zeigt uns die Pfalz als agrarische Region mit Rapsfeldern.



Der Weinbau in der Pfalz ist legendär. Das größte Weinfest der Welt wird auf einer weiteren 50-Cent-Marke gewürdigt: Der Worschdmarkt in Bad Dürkheim, Worschd, Weinflasche und das typische Dubbeglas. Proschd!



Die Pfälzer und wohl auch viele Touristen freuen sich über solche Briefmarken mit dem regionalen Bezug zur Pfalz: kleine Erinnerungen an eine bedeutende Landschaft in Deutschland. Kommt gut an, wie es auf einigen Marken der Regio Post heißt. Diese Post kommt allerdings mittlerweile nicht mehr an. Ein abgeschlossenes Sammelgebiet.

Johannes Häge

Weltpflügermeisterschaft

Teil 0

Nach 1958 (Hohenheim), 1978 und 1998 findet zum 4. Mal in Deutschland auf dem **Hofgut Einsiedel bei Kirchentellinsfurt** vom 1. bis 2. September 2018 die 65.Weltpflügermeisterschaft statt. Pflügen bedeutet, wenn der Landwirt die oberste Erdschicht mit dem „Pflug“ wendet, damit er wieder neue Nutzpflanzen anpflanzen kann. In den letzten 60 Jahren entstand ein Wettbewerb um das handwerkliche Geschick im Umgang mit dem Pflug. Bei diesem Wettbewerb geht es vordergründig um das Ziehen gerader Furchen und das korrekte Wenden des Bodens.

Über 60 Pflüger aus der ganzen Welt stellen sich auf der Weltpflügermeisterschaft vor.

Außerdem wartet ein besonders Rahmenprogramm mit vielen Höhepunkten:

- Hohenheimer Feldtag 2018 nach dem Motto „Bodenbearbeitung früher – heute“
- Dampfpflugvorführungen
- Landesmeisterschaft im Pferdepflügen
- Historische Traktorenschau „Made in Baden-Württemberg“
- Vorführungen moderner Landtechnik, „Precision Farming“
- Flugvorführungen mit Modellfliegern
- Großer regionaler Spezialitätenmarkt, Landfrauen-Kuchenbuffet, Kinderprogramm mit Strohburg, Maislabyrinth u.a.



- Festscheune und Biergarten mit regionalen Speisen und musikalischer Begleitung
- Baden-Württemberg-Abend am Mittwoch, 29.August, mit SWR-Bühnen-Kochshow
- „Branik kocht“, Präsentation unserer heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft
- SWR4 Sommernacht mit der Kultband „Die Höhner“ und großem Ballonglühen am Samstagabend
- Jazzfrühstück am Sonntagvormittag
- Siegerehrung und Galadinner am Sonntagabend



Weitere Infos unter: www. weltfluegen 2018.de



65. Weltpflügermeisterschaft
23. Hoheneheimer Feldtag

BRIEFMARKE INDIVIDUELL

Deutsche Post

Markenbogen 0 &02 +; €(



65. Weltpflügermeisterschaft
23. Hoheneimer Feldtag
2018

BRIEFMARKE INDIVIDUELL

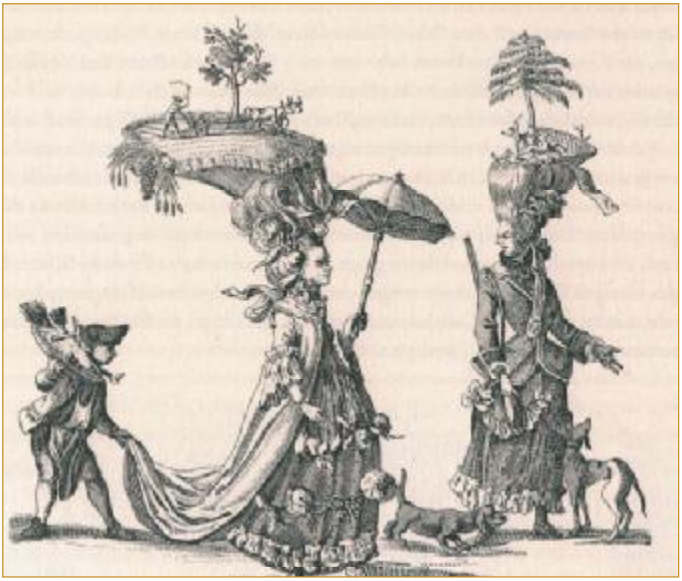
Deutsche Post

Markenbogen 1 &04+; €(



Beide Markenbogen und der Schmuckumschlag sind erhältlich bei unserem Mitglied Johannes Häge +Rechbergstr- 00+61520 Aichtal+ webmaster? vdb,nuertingen-de

Wird fortgesetzt im Heft 062 mit der Geschichte dieser Weltmeisterschaft



Extravagante Mode um 067/ - Man beachte den püügenden Bauern auf dem Haupt der Dame links- Und das Bäumchen auf der Dame rechts ist doch auch allerliebst-

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat-	Michel,Nr	Thema
Albanien	0-00-1/ 06	2432–2433	Flora9Günsel+Heidelbeere
Albanien	10-01-1/ 06	245/	Eurasischer Luchs
Albanien	10-01-1/ 06	Block 086	Eurasischer Luchs
Alderney,Guerns-	03-1-1/ 07	Block 33	4/ Jahre Kinderbuchserie „Die Wombles“
Australien	0-7-1/ 06	3553–3557	Libellen
Australien	0-7-1/ 06	Block 306	Libellen
Australien	16-8-1/ 06	3575–3577	Wasserpüanzen9*Nymphoide, Nelumbo, Nymphaea*
Bangladesch	2-7-1/ 06	0174–0177	Blütenpüanzen
Bangladesch	2-7-1/ 06	Block 75	Blütenpüanzen
Bhutan	11-8-1/ 06	2/ 37–2/ 42	Dipl- Bez- Südkorea – u-a- Scheinmohn+Hibiskus
Bhutan	11-8-1/ 06	Block 47/	Dipl- Bez- Südkorea – u-a- Scheinmohn+Hibiskus
Bhutan	8-0/ -1/ 06	2/ 44–2/ 51	Scheinmohn – *Meconopsis*
Bhutan	8-0/ -1/ 06	Block 470	Scheinmohn – *Meconopsis*
Bhutan	15-0/ -1/ 06	2/ 53–2/ 60	Orchideen
Bhutan	15-0/ -1/ 06	Block 471	Orchideen
Bhutan	0-00-1/ 06	Block 472	Landschaften
Bhutan	2/ -00-1/ 06	2/ 67–2/ 72	Fasanenartige9Fasane und Hühner
Bhutan	2/ -00-1/ 06	Block 474	Fasanenartige9Fasane und Hühner
Bhutan	07-0/ -1/ 05	Block 451–455	Flora und Fauna – u-a- Kolkrabe+Scheinmohn
Bhutan	0-0-1/ 06	1886–2/ / 7	Chinesisches Neujahr9Jahr des Hahnes
Bhutan	0-0-1/ 06	Block 462	Chinesisches Neujahr9Jahr des Hahnes
Bhutan	08-0-1/ 06	2/ 0/ –2/ 06	Obst – u-a- Mandarine+Banane+Pßrsisch+Birne+Ananas
Bhutan	08-0-1/ 06	Block 463	Echte Walnuß
Bhutan	08-0-1/ 06	2/ 23–2/ 28	u-a- Teekanne+Mehlsieb+Reismörser+Körbe
Bhutan	08-0-1/ 06	Block 467	Teesieb und Messingtopf
Bosnien,Herzeg-	10-00-1/ 06	614	Gastronomie9Käse aus Travnik
Bosnien,Herzeg-	10-00-1/ 06	615	Freimarke9Maglic+Nationalpark Sutjeska
Bosnien,Herzeg-	00-8-1/ 06	603–607	Gewürze9Zimtstangen+Basilikum+Dill+Kümmel u-a-
Bosnien,Herzeg-	14-0/ -1/ 06	Block 46	Weiße und schwarze Maulbeere
Bosnien,Herzeg-Kroat-Post	0-00-1/ 06	356–357	Flora9Italienische Strohblume+*Helichrysum italicum*

Land	Ausgabedat-	Michel,Nr	Thema
Bosnien,Herzeg- Kroat-Post	0-00-1/06	358–361	Weltweiter Naturschutz9Gämse – Balkangams
Bosnien,Herzeg- Serb-Rep-	10-01-1/06	Block 26	Episches Volkslied – u-a- 1 Heldenßuren a- Pferden
Bosnien,Herzeg- Serb-Rep-	04-5-1/06	613–617	Freimarken9u-a- Alpenveilchen+Türkenbund+Dingel
Bosnien,Herzeg- Serb-Rep-	10-8-1/06	621–624	Flora9Sojabohne+Lein+Hanf+Sonnenblume
Bosnien,Herzeg- Serb-Rep-	03-8-1/00	30	Zwangszuschlagmarke9Geüecktes Lungenkraut
Dänemark	1-0-1/07	0828	Bjorn Wiinblad9Im Garten+Zeichnung
Dänemark	1-0-1/07	0831–0835	Rosen – Grußmarken
Dänemark Färöer	15-1-1/07	Block 35	Fliegen9Flaschen,+Markus,+Dung,+Stubenüiege
Dänemark Färöer	15-1-1/07	803–804	Seen – u-a- Kühe am Ufer von Sandsvatn
Dänemark Färöer	15-1-1/07	807–808	Vogelfang auf den Färöern
Deutschland	2-4-1/07	228/	Deutsche Brotkultur * MKH 0/8 * 00/ &selbstklb-(
Deutschland	01-3-1/07	2262	04/- Geb- Peter Behrens+ u-a- Weinglas+Wasserkocher
Deutschland	01-3-1/07	2265	Freimarke Blumen9Weiße Seerose
Deutschland	01-3-1/07	2266	Tierbabys9Reh
Deutschland	0-1-1/07	2246–2248	Grimms Märchen9Der Froschkönig+aus MKH
Deutschland	0-1-1/07	2250	14 Jahre Tafel in Deutschland+Apfel
Deutschland	0-1-1/07	2251	Mikrowelten9Vitamin C
Deutschland	0-2-1/07	2254	Freimarke9Alpenveilchen
Dominikan-Rep-	20-0-1/06	1438	3//- Todestag Miguel de Cervantes – Windmühle
Dschibuti	17-6-1/05	01/8–0101	Internationales Jahr des Hülsenfrüchte
Dschibuti	17-6-1/05	Block 204 – 208	Internationales Jahr des Hülsenfrüchte
Dschibuti	15-8-1/05	0128–0131	Schmetterlinge
Dschibuti	15-8-1/05	Block 230–234	Schmetterlinge
Dschibuti	15-8-1/05	0133–0136	Bienen
Dschibuti	15-8-1/05	Block 235–24/	Bienen
Dschibuti	15-8-1/05	0148–0151	Tauben
Dschibuti	15-8-1/05	Block 250–254	Tauben
Estland	06-00-1/06	8/3	Kunst9Gemälde mit Wacholderwald
Estland	13-00-1/06	8/4–8/5	Freundschaft mit Rumänien9Fichte+Vogelbeere
Finnland	1-0-1/07	1444–1445	Tourismus Lappland9Nordlichter und Ren
Frankreich	4-0-1/07	5816–5827	Kunstwerke der Natur+ MKH+Marmor+Baumstamm u-a-

Land	Ausgabedat-	Michel,Nr	Thema
Franz-Antarktis	8-00-1/ 06	861–876	Reise zur Erforschung und Bewahrung des Naturschutzgebiets
Franz- Polynes-	12-5-1/ 06	0238	Orangen – Marke riecht nach Orangen
Gambia	20-01-1/ 01	5584–5587	Käfer9 Blatt, +Bohr, +Weinstock, und Laufkäfer
Gambia	20-01-1/ 01	Block 737	Gebänderter Erlenbock
Gambia	18-3-1/ 02	5654–5657	Afrikanische Honigbienen
Gambia	18-3-1/ 02	Block 751	Afrikanische Honigbienen
Gambia	6-4-1/ 02	5674–5681	Afrikanische Blütenpüanzen
Gambia	6-4-1/ 02	Block 755–756	Afrikanische Blütenpüanzen
Gibraltar	2/ -00-1/ 06	0721–0724	Naturschutz9Fledermäuse
Grenadinen	13-6-1/ 06	4084–4087	Fledermäuse
Grenadinen	13-6-1/ 06	Block 627	Fledermäuse9Große Samtüedermaus
Griechenland	16-5-1/ 06	Block 006	Bäume des Mittelmeerraums9Mastixstrauch
Hongkong	0-0-1/ 07	1051–1053	Freimarken9Landschaften
Indien	04-7-1/ 06	2073–2074	Schönes Indien9Berglandschaft + Kinder unter blühendem Baum
Indien	04-7-1/ 06	Block 052	Schönes Indien9Berglandschaft + Kinder unter blühendem Baum
Isle of Man	08-0/ -1/ 06	12/ 4–1205	Weihnachten9die 01 Weihnachtstage + Rebhuhn im Birnbaum
Italien	10-00-1/ 06	3/ 08	5/ - Jahre Lebensmittel Granarola9Milchverkäufer
Japan	15-7-1/ 06	7586 aus 7581–76/ 0	Mandarinen aus Serie Nationales Sportfest Ehime
Japan	1/ -8-1/ 06	7628–7647	Serie Farben9Obst +Gemüse +Blumen
Japan	7-00-1/ 06	7727–7746	Geschenke des Waldes9 Vögel +Holzfäller +Ahornsamen
Japan	11-00-1/ 06	7757–7774	Grußmarken – u-a- Sonne +Sekt +Blumenstrauß
Japan	13-0/ -1/ 06	7711–7720	Speisen9Onigiri und Sushi +Reis +Salz +Seetang u-a-
Japan	07-7-1/ 06	7558–7567	Traditionelles Design – u-a- Rehe +Kaninchen + Libellen +Pfau +Reiher
Japan	12-7-1/ 06	7568–7580	Grußmarken Herbst – u-a- Süßkartoffel + Kastanien +Gras
Jersey	03-1-1/ 07	1078–1085	Jersey i Frühling9Narzissen +Wald v- Grantez u-a-
Jordanien	0/ -6-1/ 06	1245–1246	Bäume des Mittelmeerraums9 Span- Tanne und Zierreiche
Jordanien	01-0/ -1/ 06	Block 05/	Vögel – u-a- Felsentaube +Stieglitz +Amsel +Steinhuhn
Jordanien	01-0/ -1/ 06	1263–1272	Früchte – u-a- Zuckermelone +Feige +Weinrebe + Granatapfel
Kamboodscha	7-7-1/ 06	1467	Rumdul,Blume – 4/ Jahre ASEAN

Land	Ausgabedat-	Michel,Nr	Thema
Kamboodscha	7-7-1/06	Block 221	Rumdul,Blume – 4/ Jahre ASEAN
Kanada	13-0/-1/06	2451–2452 und Block 157	0// Jahre Eishockeyverein Toronto Maple Leafs – Emblem
Kanada	04-0-1/07	2467–2475	Landschaften
Kanada	0-7-1/06	Block 147	Vögel9u-a- Blauhäher+Gerfalke+Bartkauz+ Fischadler
Karib- Niederlande9			
Saba	0-0-1/05	17–20	Grußmarken mit Schmetterlingen
Karib- Niederlande9			
Sint Eustatius	0-0-1/05	17–20	Grußmarken mit Vögeln
Kirgisien	1/-00-1/06	Block 10	Int- Jahr für nachhaltigen Tourismus9Manas+ Kölsuu
Kosovo	20-0-1/07	Bock 34	Einheimische Vögel – u-a- Star+Pirol+Wiedehopf
Kroatien	3-8-1/06	0180	1/ Jahre dip- Bez- Israel9Kronen,Anemone * Iris
Laos	01-01-1/05	12/8–1207	Nationalblumen der Asean Mitglieder9 Rumdul,Blume u-a-
Laos	01-01-1/05	Block 150	Nationalblumen der Asean Mitglieder9 Rumdul,Blume u-a-
Laos	7-7-1/06	1212	4/ Jahre Asean9Frangipani
Laos	7-7-1/06	Block 152	4/ Jahre Asean9Frangipani
Liberia	03-7-1/03	5374–5381	Afrikanische Fledertiere
Liberia	03-7-1/03	Block 562–563	Afrikanische Fledertiere
Liberia	16-7-1/03	5386–54/3	Mangusten
Liberia	16-7-1/03	Block 564–565	Mangusten
Liberia	2-8-1/03	5410–5418	Afrikanische Nationalparks
Liberia	2-8-1/03	Block 568	Namib,Naukluft &Namibia(
Liberia	2-8-1/03	5420–5427	Rennpferde
Liberia	8-8-1/03	Block 57/–570	Rennpferde

Liste wird fortgesetzt in Heft 062

Mir ist eine Vogelsammlung zugeflogen.

Die Marken (unsortiert) würde ich an Interessenten für kein Geld, also für nix, abgeben; nicht einmal Porto muß erstattet werden.
Das kann der Beginn einer wundervollen Sammlung werden. Haben wollen?

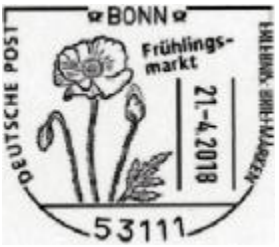
Dann schicken Sie mir eine E-Mail oder rufen Sie mich an:
Klaus Henseler (04721 - 55 44 21)



Ausgewählt von Hans, Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Für die Münzsammler gibt es eine neue 4, Euro, Münze aus der Reihe „Planet Erde"9„Subtropische Zone"- 1/ 05 wurde eine erste Münze ausgegeben+1/ 06 folgte eine Sammlermünze zum Thema „Tropische Zone"- 1/ 08 wird der „Gemäßigten Zone"+dann 1/ 1/ der „Subpolaren Zone" und schließlich 1/ 10 der „Polaren Zone" gedacht- Abgebildet auf dem Stempel ist die Münze: auf dem Avers sind zu sehen9drei domestizierte Ziegen &m Stempel nur eine(als Symboltier der winterfeuchten Subtropischen Zone und ein Baum mit einer Schirmkrone+der &so die Begründung(die macchieartige Strauchlandschaft abbildet- Die Subtropische Zone liegen in der geographischen Breite zwischen den Tropen in Äquator, richtung und den gemäßigten Zonen in Richtung der Pole+ungefähr zwischen 14 und 3/ Grad nördlicher bzw- südlicher Breite &falls jemand fragt9Deutschland liegt etwa zwischen 43 und 36 Grad nördlicher Breite(- In dieser Gegend liegt nördlich des Äquators zum Beispiel Nordafrika und der US, amerikanische Süden+südlich des Äquators sind in der angesagten Zone Australien+Südafrika und die Mitte Südamerikas zu ßnden- Da wäre doch die Abbildung eines Känguruhs oder eines Lamas+vielleicht noch Kamel oder Rind+passender gewesen- Falls ein geneigter Leser mit seiner Rente nicht weiß wohin+gibt es als zweite Möglichkeit noch die fünf Sonderprägungen bei einem privaten „Münzkontor" und dann noch+nicht zu vergessen+die fünf Prägeorte und die beiden Prägequalitäten &die Münzen 1/ 07 werden für 88-8/ Euro angeboten(- Für die Kapitäne und Traumschiff, Touristen unter uns9In den „roaring forties" &den „Donnernden Vierzigern"+3/ er Breitengraden(peitscht der Wind mit bis zu 7/ Stundenkilometern und türmt das eiskalte Wasser des Zirkumpolarstroms zu gewaltigen Wellen auf &nördlich davon sind die „whispering thirties" und die „silent twenties"(+in den „crying ßfties" bzw- „furious ßfties"&4/ er Breitengraden(sind die Westwinde schnell und heftig+Eisberge können den Weg kreuzen und die Wellen können einmal um die Welt schwappen+ohne auf Sand und Land zu treffen: schließlich kommen noch die „screaming sixties" oder „shrieking sixties"+wo die schnellen Westwinde durch die Rahen und Masten kreischen und 04 Meter hohe Wellen den Sailor vom Deck wischen- Der Wind+der Wind+das himmlische Kind- Der entsteht wie; Durch Luftdruck- Der wird erzeugt+wenn die Schwerkraft die Luft zur Erde zieht: Luftdruckunterschiede bewirken+daß sich Luft horizontal bewegt und zwar von Gebieten mit hohem Luftdruck zu niedrigeren- Und das alles wird hier dargelegt+weil drei Ziegen die 4, Euro, Sammlermünze zieren und nur eine im Stempelbild zu erkennen ist- Die Jury+die diese Münz, gestaltung auswählte+begründete ihre Wahl mit der Fortsetzung des „erzählerischen Charakters der ersten Münze der Serie Klimazonen"- Nicht falsch- Man hätte jedoch auch Nutrias in den Favelas zeigen können oder Känguruhs jagende Aborigines – ebenfalls typisch für diese Klimazone-



Bonn veranstaltete im April einen Frühlingsmarkt- Veranstalter war das Bonner Liegenschaftsamt- Ein solcher Markt gehört eindeutig zu den Angelegenheiten+die üblicherweise zur Daseinsvorsorge gehören- Wie der geneigte Leser sicherlich noch weiß+war Bonn einmal die Hauptstadt eines damals noch kleineren Deutschlands- Nun könnte man einwenden+was soll diese olle Kamelle – die üeischlose Zeit ist doch vorbei- Wohl wahr- Aber ist allseits bekannt+daß immer noch sechs Ministerien ihren ersten Dienstsitz in Bonn haben; Nein; Ver, gessen; Also in Bonn sitzen noch die Ministerien für Verteidigung+Justiz+Wissenschaft+Entwicklung+ Landwirtschaft und Umwelt &diese Ministerien heißen vermutlich jetzt anders(- Daß das so ist wie es ist+hängt damit zusammen+daß die damalige Landesregierung von Nordrhein,Westfalen nie einem Umzug im Konsens mit den anderen Bundesländern zugestimmt hätte+wenn sie nicht angemessen entschädigt würde- Kleines Geheimnis9Bonn ist mehr als entschädigt worden+denn dort sitzt jetzt die Zentrale der Telekom+und dann sind u-a- noch die Zweitsitze vom Bundeskanzleramt &aber ohne Frau Merkel(+des Presseamts und des Bundespräsidenten dortselbst- Na gut+schön- Auf dem Stempel ist eine Mohnblume abgebildet+was vermutlich an das Verteidigungsministerium erinnern soll &bekanntlich sind Mitarbeiter des Bundesverteidigungsministeriums in Afghanistan+woselbst der Mohn und nicht der Pfeffer wächst(- Die Blütezeit ist im Mai+also erst nach dem Frühlingsmarkt-



In Kaltenwestheim wird ebenfalls ein Frühlingsfest gefeiert – das ist wie die Vogelgrippe+überall+allüberall- Auf dem Weidberg ßndet die Er, lebniswelt „Rhönwald“ statt- Veranstalter ist der Meininger Brief, markensammelverein e-V- Es sei hier verwiesen auf den Stempel, zusatz „beheimatet im Biosphärenreservat Röhn“- Im Stempelbild wird der „Vogel des Jahres 1/07“ gezeigt- Benannt haben ihn der NABU und sein bayerischer Partner LBV- Früher war dieser Sing, vogel+der ein großes Imitationstalent ist+eine der meist vertretenen Vogelarten Deutschlands+aber Glyphosat und Monokulturen haben die Insekten vertrieben und damit auch den Star zu einer seltenen Vogelart gemacht9er steht auf der „Roten Liste“-

Page Three Stamp Wir haben über Kartoffelkäfer schon mehrmals in der „Agrarphilatelie“ berichtet. Der auf Seite 3 abgebildete „*Leptinotarsa decemlineata“* entstammt einem Block mit 4 ungummierten Marken (à 40×45 Millimeter) unter dem Titel „Insectos – Parasitos“ aus Mozambik. Der Kartoffelkäfer paßt thematisch nicht zu den drei anderen Marken, weil dieser zwar auch ein Schädling ist, aber kein Insekt, das Menschen piesackt oder sich wie die Bettwanze *(Cimex lectularius)* oder der Menschenfloh *(Pulex irritans)* an Menschenblut labt bzw. wie die Mayne-Hausstaubmilbe *(Euroglyphos Maynei)* von Hautschuppen lebt. Und es gibt noch einen Unterschied: der Kartoffelkäfer ist einzigartig: von Wanzen zum Beispiel gibt es etwa 40.000 Arten.

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands9

0- Vorsitzender9

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

1- Vorsitzender9

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung9

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle9

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755-13 89

Redaktion9

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721-55 44 21, E-Mail: klaushenseler@aol.com

Druck9WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr- 061.Juli 1/ 07 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier

Heft 173 datiert auch von Juli 2018; im Oktober kommt Heft 174 aus „Büttenwarder“, wo Onkel Krischan mit Adsche, Brakelmann, Shorty, dem Bürgermeister und Kuno lebt.

Agrarphilatelie 173 Juli 2018

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Die letzten Äpfel, Gentechnik, Papaya, Bauherren und ihre Feinde, Schleimpilze, Liste

Auf ein Wort ...



Sehr geehrte Mitglieder,

das zweite Mal in den letzten 15 Jahren haben Sie so viel Texte für unsere „Agrarphilatelie“ geliefert, daß wir zwei Hefte mit dem selben Datum herausgeben können oder müssen. Ich meine, daß die Autoren nicht allzulange bis zur Veröffentlichung ihres Artikels warten sollten. Hinzu kommt: ich weiß, daß Sie im nächsten Heft (Oktober 2018) wieder ein prall gefülltes Heft vorfinden werden.

In der Zeitung, hinter der zuweilen ein kluger Kopf steckt, las ich im April einen Artikel über das Problem, das die Enkel mit Opas Briefmarkensammlung haben werden, wenn diese ihnen als Erbe zufällt. Schon als Kindergartenkind durften oder mußten sie Opas Schätze bewundern, und nun gehören sie ihnen – inzwischen Familienvater und mit anderen Sorgen belastet, als sich um Opas langjährige „Sammelwut“ zu kümmern.

Was also tun? Weg mit den Sentimentalitäten. Opa hatte doch so viele Sammlerfreunde und war doch in einem Briefmarkenverein: die kann man ja einmal fragen, ob aus diesen Kreisen jemand die Sammlung kaufen würde. Fragen kostet nix. Doch eine erfreuliche Antwort werden die Erbenkel wohl nicht erhalten. Denn ... ich bin Kartoffelsammler, auf dem Teller und im Ordner. In unserer Motivgruppe gibt es weniger als eine Handvoll Sammler, die sich für mein Motiv begeistern. Wenn mir eine Kartoffelsammlung angeboten werden würde, müßte ich dem Anbieter sagen, daß ich unbesehen vermutlich gut 90 Prozent der Marken und Belege bereits besitze. Warum also eine ganze Sammlung kaufen?

Zweite Möglichkeit: Anruf bei einem gewerbsmäßigen Aufkäufer und die Sammlung(en), so wie sie ist (sind), anbieten, wissend, daß das, was Opa an Geld aufgewendet hatte, nicht zurückkommt. Die Preise in den Katalogen sind Händlerverkaufspreise – nicht Erbenverkaufspreise.

Dritte Möglichkeit: die Sammlung trocken lagern und darauf warten, daß die nächsten Millionen Chinesen oder Inder zu Briefmarkensammlern werden, und dann die Sammlung en bloc nach Asien verkaufen. Und wenn das nicht klappt? Opas Sammlung entsorgen. Irgendwie.

Und wo bleibt das Positive, Herr Henseler?

Auf die bedeutsame Rolle des Briefmarkensammelns kann man nicht oft genug hinweisen; deshalb sei hier die Einleitung zu einem Artikel in der schon genannten Zeitung vom 24. Januar 2018 von Dieter Schöttker: „Die Brüder Herzfeld interessierten sich 1933 auch wieder für Briefmarken“ zitiert, in dem es auch um den Hamburger Kunsthistoriker, Kunstwissenschaftler und Briefmarkensammler Aby Warburg (1866–1929) ging:

> „Das Sammeln von Briefmarken war ein Hobby, das Generationen von Jugendlichen und Erwachsenen mit Geographie, politischer Geschichte und graphischen Techniken in Berührung brachte. Nicht selten wurden aus Sammlern Experten, die Gestaltung, Motive und Verbreitung von Briefmarken erforscht und beschrieben haben, wovon eine Fülle philatelistischer Zeitschriften, Kataloge und Bücher zeugt. Nie wieder wurde ein solcher Umfang von Wissen über ein Medium von globaler Bedeutung ausschließlich von Laien zusammengetragen. Intellektuelle Vorbehalte haben allerdings dazu geführt, dass die Philatelie keine wissenschaftliche Hilfsdisziplin geworden ist, die an Universitäten gelehrt wird wie Numismatik, Heraldik oder Papyrologie.“

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen weiterhin Spaß am Sammeln und einen Sommer, in dem es für unsere Freunde in der Landwirtschaft nicht zu trocken, nicht zu naß und nicht zu kalt ist. Wachstums- und Gedeihenswetter.

Ihr

Klaus Henseler





Nicht nur im Colorado River im Grand Canyon, auch im Watt vor Cuxhaven ist‘s gefährlich zu wandern.

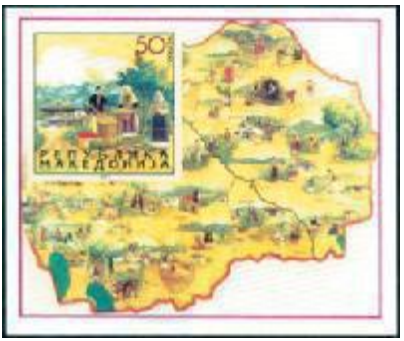
Heinz Wienold hat uns die Sammlung von Treckern geliefert.

Inhaltsverzeichnis

Jacob Meir war Gärtner	4
Page Three Stamp	4
Beiß nicht gleich in jeden Apfel (Teil 7 und Schluß)	5
Gedanken zur Grünen Gentechnik (Teil 3 und Schluß)	11
Die Papaya – eine tropische Frucht aus Mittelamerika	15
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	26
Agrarphilatelistisches Märchen Nr.3: „Die Ziege, die Käthe und wir“ (Teil 3)	29
Ein Kampf um Drogen: Tabak (Ausstellungssammlung, Teil 7)	35
Maurizio Rocci ist verstorben	37
... heute gibt es bei Oltersdorf: Bratwurst	38
Über Grundsätze einer Biodiversität	39
Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz	40
Fischers Fritze fischt frische Fische ...	44
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 19): Schleimpilze	45
Weltpflügermeisterschaft 2018 (Teil 2)	49
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein (Fortsetzung)	54

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Jakob Gruber, Johannes Häge, Koni Häne-Koller, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Peter Splett, Roger Thill, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus und Daniela Vogt Weisenhorn



Redaktionsschluß:

Am Weltuntergangstag. Bis Ende Mai schien die Sonne brennend heiß über dem Cuxhavener Watt, das ja im weitesten Sinne auch Alpenvorland ist.



Zu den Marken auf den Titelseiten:

Jacob Meir war Gärtner

Der Text oberhalb der Abbildung lautet: „Item ad 3 Novemb[ris] im 41 iar schtarb jacob meir ein gertner ist pey 4 jaren im haus gewest d(er.“

Jacob Meir wurde 1537 im Zwölf-Brüder-Haus aufgenommen und starb 1541.

Der Gärtner bearbeitet mit einer Hacke den Boden des eingezäunten Ackers, der seitlich von Bäumen gesäumt wird. Der Zaun soll wohl nur größere Tiere abhalten.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Page Three Stamp Eine Marke der Republik Makedonien aus dem Jahr 2001. Die dortige Postanstalt nennt auf ihren Beförderungsquittungen weiterhin Makedonien: Das Land wurde 1993 in die Vereinten Nationen aufgenommen und muß sich auf Drängen der südlicher



siedelnden Hellenen unter dem Namen „Ehemalige Jugoslawische Republik Makedonien“ bezeichnen. Der Wunsch der Griechen, daß das Land sich nicht Mazedonien nennen dürfe, hängt mit nationalistischen Bestrebungen der ersten makedonischen Regierung zusammen, die das griechische Mazedonien auf Landkarten einbezog und ein „Groß-Mazedonisches Reich“ gründen wollte. Die Griechen würden das Land sogar in die NATO lassen, wenn es sich wieder „Republik von Krusevo“ oder „Ilinden“ (in dem Ilindianer leben) nennen würde – aber so: Makedonien, das geht gar nicht. Auf dem Block werden ein Bauer und eine Bäuerin in der üblichen Alltagstracht gezeigt. Was wird verkauft: Gemüse und die seit 1837 dort angebauten компири – Kartoffeln.

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse?
Und Sie möchten jetzt aktiver in unserer Motivgruppe mitmachen?

Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 7)

In den letzten sechs Heften habe ich besondere Äpfel vorgestellt; hier kommt der Schluß

Das Jahr des Waldes 2011 in Österreich



Man sieht auf dieser Briefmarke einen einzelnen Apfelbaum auf einer Wiese, unter dem ein Hirsch und eine Hirschkuh weiden. Das Bild erinnert an eine biblische Szene. Erst im Hintergrund wird der Wald abgebildet. Das Wild labt sich wohl lieber an den bereits heruntergefallenen Äpfeln als an der Futterkrippe, in der nur trocknes Gras den Hunger stillt.

Almaty heißt Stadt der Äpfel

Hier, so heißt es, haben alle Apfelbäume der Welt ihre Wurzeln, bei den wilden Apfelbäumen in den Hügeln außerhalb der Stadt. Die Region Almaty ist eine Provinz (Almatinskaja Oblast) in Kasachstan. Es handelt sich dabei um die an die Großstadt Almaty (bis 1994 Alma-Ata) grenzende Region, von der sich auch der Name ableitet. Obwohl die Provinz die Stadt vollständig umgibt, ist diese jedoch nicht Teil der Verwaltungseinheit, sondern ein eigenständiger Bezirk. Die Provinz Almaty hat eine Fläche von etwa 224.000 km² und ist damit die Fünftgrößte Kasachstans. Die Bevölkerung beträgt etwa 1,9 Millionen. Die Natur des Gebietes Almaty ist gekennzeichnet durch seine verschiedenen geographischen Zonen von der Wüste bis zum ewigen Eis. Im Vorgebirge und an den Berghängen wachsen vielfältige Pflanzen, Kräuter und Bäume. In der unteren Gebirgszone finden sich grüne Laubwälder, in den Auen gibt es Obstgärten (vor allem Äpfel), Espenwälder und Hagedorngebüsch. Das Gebiet um den Balchasch ist Mitte Mai mit einem roten Mohnblumenteppich bedeckt.



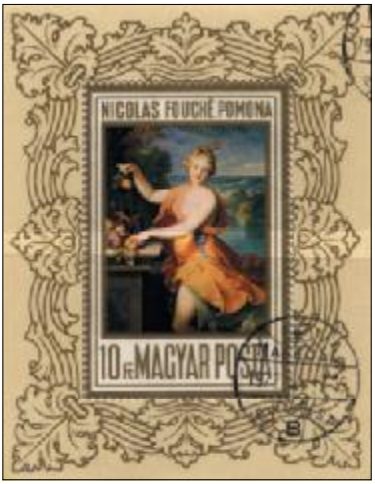
Das berühmteste Pferd der Welt



ist „lilla gubben“, kleiner Kerl. Es ist ein Apfelschimmel, der Pippilotta Viktualia Rullgardina Krusmynta Efraimsdotter Långstrump, in der deutschen Kurzfassung Pippi Langstrumpf, gehört. Die hat ein eigenes Pferd, das sie sich eines Tages für eines ihrer vielen Goldstücke gekauft hatte; sie hatte sich schon immer ein eigenes Pferd gewünscht, und jetzt lebt es auf der Veranda. Es heißt in Deutschland „Kleiner Onkel“ und liebt insbesondere Möhren. Das stärkste Mädchen der Welt hat es einmal mit ihren darauf sitzenden Freunden Tommy und Annika hochgehoben (über diesbezügliche Schwindelanfälle berichtet Astrid Lindgren nicht). Und im Garten stand der Limonadenbaum, auf der Briefmarke sind’s Birnen. Über „Kleiner Onkel“ kann man in 70 Sprachen lesen, über „Hatatitla“ und „Iltschi“ nur in etwa 50 Sprachen. Seit den 1970er Jahren gibt es Vorwürfe, die Geschichten seien rassistisch, weil Astrid Lindgren Pippis Vater Efraim Langstrumpf als „Schrecken der Meere“ und „Negerkönig“ von Taka-Tuka-Land bezeichnete; jetzt heißt er „Südseekönig“.

Pomona war die römische Göttin der Baumfrüchte

Ihr Name leitet sich von dem lateinischen Wort *pomum* („Baumfrucht“, „Obstfrucht“) ab. In den „Metamorphosen“ von Ovid begibt sich der Gott Vertumnus, nach mehreren erfolglosen Annäherungsversuchen, in Gestalt einer runzligen alten Frau zu Pomona. Diese beschäftigt sich ausschließlich mit der Pflege der Pflanzen und zeigt kein Interesse an Männern, die deshalb ihren Garten nicht betreten dürfen. Vertumnus küßt Pomona und verweist dann auf eine Ulme, die von einer reichlich Trauben tragenden Rebe umrankt ist. Vertumnus meint, dieser Baum würde ohne die Rebe allein stehen; niemand fände einen Anlaß, ihn aufzusuchen, gäbe es nicht die Trauben der Rebe. Umgekehrt: Was wäre die Rebe ohne den Baum, an den sie sich anschmiegen und an ihm emporranken kann, der ihr Schutz und zuverlässigen Halt gibt. Vertumnus wirft Pomona vor, daß sie sich an der Rebe kein Beispiel nehme und alle Bewerber verschmähe. Doch Pomona: „Nein ist Nein.“ Vertumnus droht nun Pomona mit Gewaltanwendung (Bist du nicht willig …), sollte sie nicht seinen Wünschen folgen, wobei er sich zurück in seine wahre Gestalt wandelt. Die Worte aber haben Pomona überzeugt. In den allegorischen Darstellungen der vier Jahreszeiten verkörpert Pomona den Herbst. Das Bild zeigt Pomona (1475 mal 1145 Millimeter) auf einem Gemälde (1700) von Nicolas Fouché (1653–1733).



Nationales Apfelfest in Schweden.

Seit 1988 findet in Kivik ein Apfelfest, jeweils am letzten Wochenende im September, statt. Die Feste begannen als eine Art Erntedankfest im größten Obstanbaugebiet Schwedens. An diesen beiden Tagen wird das an der Ostseeküste gelegene Städtchen zum Besuchermagneten für alle, die u.a. im „Haus des Apfels“ die darin präsentierten 300 Sorten betrachten möchten. Auf dem Äpplemarknad wird das jährlich von einer Künstlerin oder einem Künstler hergestellte Apfelbild vorgestellt, das sog. Äppeltavlan, das bis an die 100 Quadratmeter groß ist; es wurde 2017 aus mehr als 70.000 Äpfeln angefertigt. Das einen hohen Seltenheitswert besitzende Kunstwerk aus verschiedenfarbigen Äpfeln, aus denen in den zurückliegenden Jahren Bilder mit unterschiedlichsten Motiven gelegt wurden, wird auf dem Hamnplan von Kivik ausgestellt.



Wer Äpfel zum Markt fahren will, darf an Kali nicht sparen

Kalisalz ist eine fossile Ablagerung verschiedener Salzminerale mit einem hohen Gehalt an Kaliumverbindungen. Die Kalisalzlagerstätten Mitteleuropas entstanden vor gut 250 Millionen Jahren. Die deutschen Vorkommen liegen u.a. im Raum Gorleben–Braunschweig–Hannover, im Raum Magdeburg–Halle sowie im Werra-Fulda-Bereich. Da das Rohsalz einen Wertstoffgehalt von 20 bis 35 Prozent hat, ist eine Aufbereitung erforderlich. Eine wesentliche Schwierigkeit liegt in der Entsorgung der bei der Aufbereitung anfallenden Restlaugen mit hohen Gehalten an Magnesiumsalzen und Natriumchlorid. Diese werden zum Teil in poröse Schichten des oberen Muschelkalks verpreßt, zum Teil gehen sie als Abwasser in Flüsse. Kalisalze werden hauptsächlich zu Düngemitteln verarbeitet. Für gewöhnlich hat Kalidünger eine Reinheit von mehr als 90 Prozent KCl. Bei chlorid-sensiblen Agrarpflanzen wird Dünger verwendet, der hauptsächlich aus Kaliumsulfat besteht. Der Mineralstoff Kalium ist ein Hauptnährelement für die Pflanzen und verstärkt bei ihnen die Stoffwechselprozesse. Die



Photosynthese wird intensiviert, die Umwandlung von Traubenzucker in Stärke und der Aufbau von Eiweiß beschleunigt. Auch dadurch wird das Wachstum der Pflanzen gefördert. Die Deutsche Kalisyndikat GmbH war ein deutsches Wirtschaftskartell der Kali-Industrie. Es wurde 1919 als Zwangssyndikat gegründet und bestand bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs. Vorläufer war das „Deutsche Kalisyndikat“, das 1890 in Staßfurt-Leopoldshall gegründet und 1910 nach Berlin (SW) verlagert wurde. Erste Preisabsprachen in der Kali-industrie gab es bereits in den Jahren nach 1860. Vorläufer war die durch ein Reichsgesetz vom 24. April 1910 gegründete „Kalisyndikat GmbH“, deren Name beibehalten wurde. Das Syndikat legte Preise, Löhne sowie Förderquoten fest und betrieb Exportförderung. Eines der größten Mitglieder war die Wintershall AG (später BASF). Bis nach dem Ersten Weltkrieg hatte Deutschland ein Weltmonopol für Kali. Einen Preiskampf mit Frankreich nach dem Ersten Weltkrieg beendete man 1926 durch den Vertrag von Lugano und den deutsch-französischen „Kalivertrag“ von Paris. Das Kalisyndikat als Monopolunternehmen förderte seinen weltweiten Absatz durch massive Werbung, zu der auch landestypische Postkartenkampagnen gehörten.

Auch Äpfel wurden besteuert

Steuermarken (Fiskalmarken) werden seit dem 17. Jahrhundert in vielen Ländern ausgestellt, um die Zahlung von Steuern oder Gebühren auf allerlei Produkte (was immer dem Steuereinnehmer einfiel) zu quittieren. In den USA wurden die ersten Marken genutzt, um Steuern auf Alkohol zu erheben. 1798 gab es in den USA geprägte „Seals“, um eine gezahlte Steuer auf Papier und Pergament zu belegen. Durch ein Gesetz von 1862 wurden Steuern erhoben und mit Marken dokumentiert, um den Bürgerkrieg zu finanzieren. Später wurden für Produktion und Vertrieb anderer Waren wie „vorbereitetes Rauchopium“, Kokablätter, Kartoffeln und Mehl Steuermarken vorgeschrieben. Während des Zweiten Weltkriegs gab es Kraftfahrzeug-Gebrauchsstempel, auf den Innenseiten der Windschutzscheiben befestigt, während in den 1960er Jahren Bootssteuerstempel ausgestellt wurden. Unter den Artikeln, für die Steuern (in Washington, Kalifornien und Michigan) erhoben wurden, sind auch Äpfel zu finden.









Kinder mögen keine Tomaten,

aber bei angeknabberten *apple(s)* muß es immer der Neueste sein. Apple Inc. vertreibt von seinem Firmensitz Cupertino in Kalifornien Computer, Smartphones und Unterhaltungselektronik sowie Betriebssysteme. Das Unternehmen trug maßgeblich zur Entwicklung von Personal-Computern zum Massenprodukt bei. Bei der Einführung der graphischen Oberfläche und der Maus in den 1980er Jahren nahm Apple mit den Computern Lisa und Macintosh eine Vorreiterrolle ein. Mit dem iPod (2001), dem iPhone (2007) und dem iPad (2010) weitete Apple das Geschäft auf andere Produktbereiche aus. Es legte damit die Basis für den bis heute anhaltenden Boom der Märkte für Smartphones und Tablet-Computern. Apple wurde 1976 von Steve Jobs, Steve Wozniak und Ron Wayne gegründet und zählt zu den ersten Herstellern von Personal-Computern. Das Logo entwarf 1979 Rob Janoff. Der Biß aus dem Apfel (englisch: *bite)* war eine Anspielung auf die Maßeinheit der Computertechnik „Byte“ und sollte Wissenszuwachs symbolisieren: einen Biß vom Baum der Erkenntnis. Anhänger des Mac würden nie gar nie einen Personal-Computer mit Windows-Betriebssystem nutzen. Da sei der *apple* von Newton davor.



Eine Apfelsorte namens ‘McIntosh’

Diese Apfelsorte geht auf einen Zufallssämling zurück, der von dem aus Mohawk Valley (New York) stammenden Bauern John McIntosh (1777–1846) auf seiner Farm im Weiler Dundela in Ontario 1796 entdeckt wurde. Der Baum, von dem der Sämling stammt, wurde 1894 durch ein Feuer beschädigt; bis 1908 nutzte die Familie den Baum, der zwei Jahre später gefällt wurde. Die Apfelsorte kam ab 1830 in den Handel, der Name ‘McIntosh’ kam 1870 auf. Aufgrund der kurzen Vegetationszeit und der Kälteresistenz konnte sich diese Apfelsorte vor allem in Regionen mit kälterem kontinentalem Klima wie in Kanada, dem Nordosten der USA oder Polen verbreiten. Ende der 1990er war ‘McIntosh’ immer noch die zweitwichtigste Apfelart in British Columbia. Die Apfelfrucht hat eine gelb-grüne Grundfarbe, mehr als die Hälfte der Frucht ist rot überzogen. Das weiche Fruchtfleisch ist weiß, sehr saftig und hat einen süß-säuerlichen Geschmack. Die Früchte eignen sich gut für die Verarbeitung zu Apfel-





mus, Apfelwein und Apfelkuchen. Die 1-Dollar-Münze mit dem Apfel und der Bezeichnung McIntosh wurde 1996 in massivem Sterlingsilber geprägt.

Die Bezeichnung Macintosh für den ersten Applecomputer stammt von dem Computerfachmann Jef Raskin (1943–2005) und geht auf dessen Lieblingsapfel 'McIntosh' zurück. Nur die auf der vorhergehenden Seite abgebildete Briefmarke zeigt diesen ersten Apple-Computer; es war der erste Computer mit einer graphischen Benutzeroberfläche, der einen Arbeitsspeicher von 128 KB aufwies und ein 3,5-Zoll-Diskettenlaufwerk mit 400 KB Speicherplatz besaß.

Damit enden die Geschichten von Äpfeln

in Mythen und Tüten, in Märchen und Legenden, auf Zeichnungen und Gemälden, im Himmel und auf Erden. Von einigen dieser Apfelgeschichten gibt es weitere Briefmarken (z.B. Newton oder Madonna mit Kind und Apfel oder Adam und Eva). Wer ein nicht erwähntes Motiv mit einer Apfelgeschichte und einer passenden Briefmarke kennt, möge mir dies bitte mitteilen. Die Sucherei nach Apfelgeschichten war nicht so mühselig wie die Entdeckung der dazu passenden Marken – aber das kennt wahrscheinlich jeder Briefmarkensammler, der die Idee für ein Exponat hat. Ein typographischer Apfel und ein Schlußwort von Mark Twain: „Adam was but human – this explains it all. He did not want the apple for the apple's sake; he wanted it only because it was forbidden." („Adam war nur ein Mensch – das erklärt alles. Er wollte nicht den Apfel um des Apfels willen; er wollte ihn nur, weil er verboten war.")



Ach ja, das wäre gut, wenn jedes Mitglied einmal in zwei Jahren einen Text oder eine Idee für ein Thema einbringen würde.

Für Umweltthemen ist die „Agrarphilatelie" die richtige Adresse.

Daniela Vogt Weisenhorn

Gedanken zur Grünen Gentechnik Teil 3

GCCT ATCA
CGGA TAGT

Die Kontroverse um die Grüne Gentechnik

Obwohl sich die Grüne Gentechnik außerhalb Europas in weiten Bereichen durchgesetzt hat, wird sie – im Gegensatz zu ihrem Einsatz im medizinischen Bereich – bezüglich ihres Nutzens und ihrer Auswirkungen auf Mensch und Umwelt in Europa sehr kontrovers diskutiert. Die Pro- und Contra-Lager stehen sich oft unversöhnlich gegenüber, weshalb es nicht einfach ist, sich eine objektive Meinung zu bilden. Den Argumenten für die Agrogentechnik wie der (erstens) Resistenz gegen Krankheiten und Schädlingsbefall, die den Einsatz von Pestiziden verringern kann, der (zweitens) Herbizidresistenz, die den Anbau vereinfachen kann, womit größere Erträge im Kampf gegen den weltweiten Hunger erzielt werden können, und der (drittens) Manipulation zur Erzeugung von Pflanzen mit erwünschten z.B. ernährungsergänzenden Eigenschaften stehen die Argumente gegen deren Einsatz entgegen.





Potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit

So könnten durch den den Anbau genetisch veränderter Pflanzen weite Teile der Umwelt beeinflußt werden. Es ist beispielsweise trotz der Einrichtung von Schutzzonen schwierig zu vermeiden, daß ein Acker mit genmanipulierten Pflanzen durch Pollenflug einen benachbarten konventionellen Acker mit genverändertem Material „kontaminiert“. Dies ist insbesondere der Fall bei gentechnisch veränderten Pflanzen, deren nahe Verwandte auch im Anbauland wild wachsen, womit die wilde Vegetation ebenfalls beeinflußt werden kann. Auch kann die Insektenwelt durch gentechnisch veränderte Pflanzen beeinträchtigt werden. So gibt es Berichte, daß der Wirkstoff, der von gentechnisch veränderten Pflanzen gegen den Maiszünsler produziert wird, auch Schmetterlingen schadet (z.B. dem Monarch) und somit ein Eingriff in die Biodiversität stattfindet – mit unvorhersehbaren Folgen. Als weiteres Argument kann gelten, daß auch bei gentechnisch veränderten Pflanzen Resistenzen entstehen können; d.h. die Insekten werden gegen den von den Pflanzen produzierten

Wirkstoff resistent oder die bekämpften Unkräuter entwickeln Resistenzen gegen Herbizide und es entstehen „Superunkräuter“. Interessanterweise gibt es auch vereinzelte kontroverse Berichte zur Effizienz der gentechnisch veränderten Pflanzen in Bezug auf die Verringerung des Einsatzes von Pestiziden und solche über potentielle Gesundheitsgefahren durch gentechnisch veränderte Pflanzen, insbesondere, daß die durch diese Pflanzen neu produzierten Stoffe allergen wirken können.





Sozio-ökonomische Gesichtspunkte

Ein weiteres Argument basiert auf sozio-ökonomischen Gesichtspunkten: auf gentechnisch veränderte/s Pflanzen/Saatgut werden weltweit Patente vergeben. Dadurch besteht die Gefahr, daß das Saatgut dieser Erde letztlich zum Eigentum weniger Mega-Konzerne wird und Bauern in deren Abhängigkeit gebracht werden. Tatsächlich befindet sich bereits heute die Hälfte des weltweit patentierten Saatguts in der Hand von etwa zwei Dutzend Unternehmen. Die Entwicklung des patentierten Saatguts mit dem damit einhergehenden Verbot der Nutzung von selbst „nachproduziertem“ Saatgut steht im Gegensatz zu dem in Europa, somit auch Deutschland geltenden Sortenschutz. Er sichert das geistige Eigentum des Züchters an der von ihm entwickelten Sorte. Gleichzeitig dürfen andere Züchter eine geschützte Sorte aber auch ohne Zustimmung des „Besitzers“ nutzen und die daraus entstehenden neuen Sorten vermarkten. Dieses „Züchterprivileg“ des Sortenrechts sichert allen Züchtern einen freien Zugang zu dem jeweils neuesten genetischen Material – eine wesentliche Voraussetzung für die stetige züchterische Verbesserung und Vielfalt leistungsfähigerer

Sorten. Interessanterweise entstehen so neue Pflanzensorten, die oft sogar leistungsstärker als gentechnisch veränderte Pflanzen sind. Dies insbesondere deshalb, da eine neue Sorte nur als solche anerkannt wird, wenn sie gegenüber bestehenden Sorten eine echte Verbesserung darstellt. Experten bemängeln bereits, daß die Summe aller genetischer Eigenschaften als geringer bewertet wird, als die technisch erzeugten singulären genetischen Veränderungen.







Neue Entwicklungen

Letztendlich muß auch noch erwähnt werden, daß mit den neuen Methoden des „Genome Editings“, welche in den letzten 5 Jahren angewendet werden, eine neue Ära in der Gentechnik angebrochen ist. Durch das Genome Editing wird DNA an einer „ganz bestimmten vorhersagbaren“ Position geschnitten, weshalb die dafür notwendigen Proteine auch als „Gen-Scheren“ bezeichnet werden. Genutzt werden sie, um neue Gene in das Genom einzubringen, Gene auszulöschen oder zu korrigieren und zwar ohne Spuren ihrer Tätigkeit im Genom zu hinterlassen. Deshalb ist zurzeit eine heiße Diskussion auf allen Ebenen im Gange, ob die mit diesen Methoden behandelten Organismen als gentechnisch verändert zu klassifizieren sind oder nicht. Denn eigentlich würden diese „molekularen Scheren“ durch ihren gezielten Einsatz nur die Evolution hin zu „besseren“ Pflanzen beschleunigen, sie

aber nicht verändern, also eine „natürliche“ Form der verändernden Gentechnik darstellen. Ein EuGH-Urteil hierzu wird 2018 erwartet.

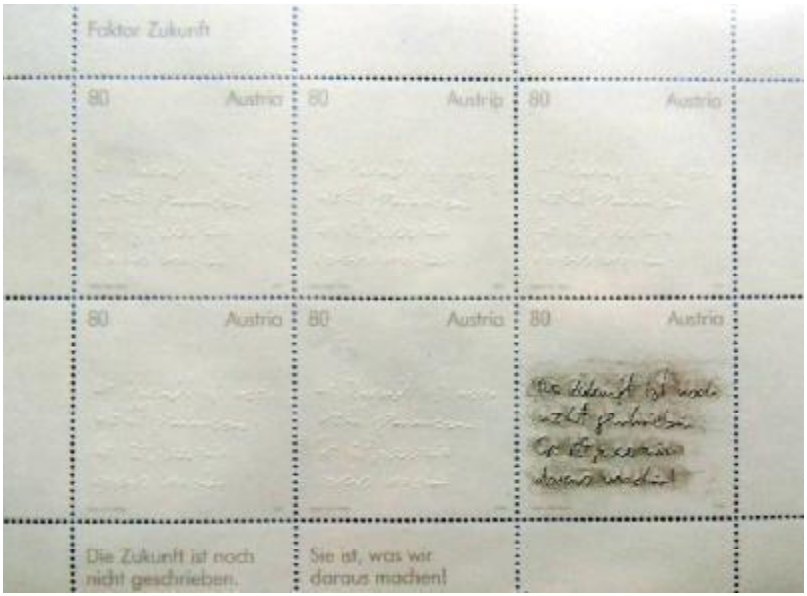






Zusammenfassung

Somit wären wir wieder am Anfang angelangt: die Genetik an sich ist nicht gut – nicht böse. Natürlich können uns die damit zusammenhängenden Entwicklungen erschrecken, aber besonders in der biotechnologischen Entwicklung gilt: „Die Zukunft ist noch nicht geschrieben. Sie ist, was wir daraus machen!“



Ulrich Oltersdorf

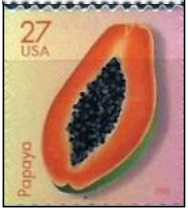
Die Papaya: eine Frucht aus Mittelamerika ist weitverbreitet

Papaya *(Carica papaya),* auch Melonenbaum oder Papayabaum und Paw Paw z.B. in Australien genannt, ist die einzige Art der Pflanzengattung *Carica* innerhalb der Familie der Melonenbaumgewächse *(Caricaceae)*. Die Wildform kommt vom südlichen Mexiko bis Costa Rica vor. Die Kulturform ist eine wichtige tropische Nutzpflanze. Ihr Name, ursprünglich „ababai“ (Baum der Gesundheit), stammt aus der Sprache der Arawak-Indianer. Schon zu Beginn des 16. Jahrhunderts begannen die Spanier damit, diese Pflanzenart auch auf den Antillen und den Philippinen anzupflanzen.

Sie wird weltweit in den Tropen und Subtropen kultiviert; 60 Länder gelten als Papaya-Produzenten. Der Papaya-Verbrauch steigt deutlich an. Unter den tropischen Früchten ist sie an dritter Stelle (11,2 Mio. t), hinter der Nr.1 Mango (38,6 Mio. t) und der Nr.2 Ananas (19,4 Mio. t). Die Nummer 1 als Produktionsland ist Indien mit 5,6 Mio. t (2014); gefolgt von Nr. 2 ist Brasilien (1,6), Nr. 3 ist Nigeria (0,85), Nr. 4 ist Indonesien (0,84), Nr. 5 ist Mexiko (0,84), Nr. 6 ist die Dominikanische Republik (0,70), und Nr. 7 ist die Demokratische Republik Kongo (0,22). Weitere Anbauländer sind Äthiopien, Australien, Costa Rica, Kenia und die Elfenbeinküste.







Die Papaya war 2008 die fünfte Pflanzenart, deren Genom komplett sequenziert wurde.

Die Papaya ist eine mächtige, meist unverzweigte, aufrechte, baumartige Pflanze. Der einzelne „Stamm“, der – bis auf die Tracheen (Gefäßsysteme) – nicht verholzt, erreicht Wuchshöhen von 5 bis 10 Metern. Aufgrund der fehlenden Verholzung, der Wuchsform und der Langlebigkeit kann die Papaya weder als Baum, noch als Strauch oder Staude bezeichnet werden. Manche sprechen von einem „baumförmigen Kraut“.

Die Laubblätter sind spiralig um den Stamm angeordnet und werden kontinuierlich nach einer gewissen Zeit (also nicht zu bestimmten Jahreszeiten) abgeworfen, so daß der Stamm unten kahl ist und oben einen „Schopf“ von Blättern trägt. Die großen Blätter sind gestielt und die Blattspreite besitzt einen Durchmesser von 50 bis 70 Zentimetern, sie sind tief handförmig gelappt; meist in sieben Lappen.

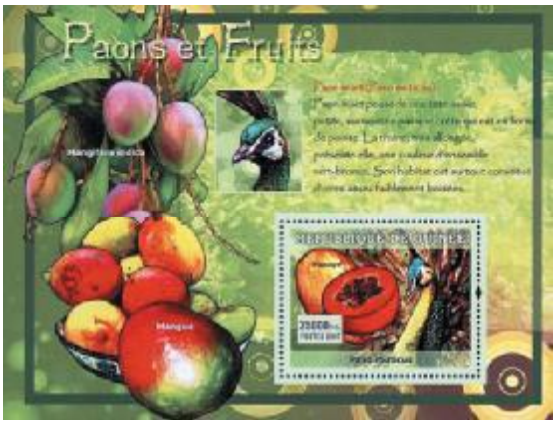

Angola
45
ANGUILLA
$1.50
$1
ANGUILLA
Brasil 97
BERMUDA
$2
2.50
中華民國郵票
85f
POLYNESIE FRANÇAISE RF
Barbados
$1.70
100f
Papaye
COMMONWEALTH
OF DOMINICA
90c
Antigua
& Barbuda
10c
75c
BELIZE
Papaya
Carica papaya
République Gabonaise
100f

Die Blüten entspringen den Blattachseln und stehen somit direkt am Stamm (Kauliflorie). Die Frucht zählt zu den tropischen Beerenfrüchten und wird länglich-oval etwa 15 bis 45 Zentimeter im Längsschnitt und 10 bis 30 Zentimeter im Durchmesser groß und kann ein Gewicht von 3 bis 6 Kilogramm erreichen. Es gibt etwa 50 verschiedene Sorten. In Europa kommt fast ausschließlich die hawaiianische oder brasilianische Papaya in den Handel, deren Exemplare lediglich 0,5 Kilogramm erreichen. Die Schale der vollständig ausgereiften Beere ist gelblich-grün, das Fruchtfleisch ist hellorange bis rosa und enthält in der Fruchtmitte schwarze Samen, die von einem Häutchen umgeben sind.

Unreife Früchte können wie Gemüse verarbeitet und können unter anderem für Chutneys, Currys, und Salsas verwendet werden. Im Nordosten Thailands, dem Iran, und in Laos ist Som Tam, ein (sehr) scharfer Salat aus unreifen Früchten mit in Fischsauce eingelegten Krebsen und Klebereis das Nationalgericht.

Das reife Fruchtfleisch kann roh als Obst verzehrt werden; es schmeckt süßlich, mit etwas Zitronensaft und Zucker oder Ingwer wird der Geschmack noch verstärkt. Die Frucht muß beim Kauf gelbliche Streifen oder Flecken aufweisen, dann reift sie noch vollständig nach. Den Grad der Reife kann man vor allem an der Festigkeit erkennen: je leichter sich die Frucht mit dem Finger eindrücken läßt, desto reifer ist sie. Sie zeichnet sich dann durch einen besonders intensiven und süßen Geschmack aus.

Das Papaya-Fruchtfleisch enthält viele Nährstoffe (z.B. ß-Karotine, Folate, Pantothensäure, Vitamin C; Kalium, Magnesium) und bioaktive Substanzen (Antioxidantien, Flavonoide). Auch die Kerne der Papaya sind prinzipiell eßbar; sie haben einen scharfen Geschmack, der an Kapuzinerkresse erinnert, doch bei uns werden sie in der Regel nicht verzehrt.



Die „Kerne“ der Papaya enthalten große Mengen an Papain, einem eiweißspaltenden Enzym. Sie wurden früher in der Volksmedizin als Entwurmungsmittel verwendet und heute in Pulverform als Zartmacher für Fleisch. Eine ähnliche Wirkung wird erreicht, wenn man rohes Fleisch in die Blätter des Papayabaums einwickelt oder in frischen Papayasaft einlegt. Rohpapain, *Caricae papayae succus* (syn.: *Papainum crudum),*

der eingetrocknete Milchsaft der unreifen Früchte, enthält verschiedene proteolytische Enzyme (Eiweiß-Verdauung), u.a. Papain und Chymopapain A und B. Man nutzt es in Fertigpräparaten erfolgreich bei Verdauungsbeschwerden, die vor allem auf eine Minderung der Eiweißverdauung zurückzuführen sind, die z.B. auf einem Pepsinmangel beruhen. Da auch die Bauchspeicheldrüse eiweißverdauende Enzyme bildet (Trypsin, Chymotrypsin, Elastase), können auch bauchspeicheldrüsenbedingte Verdauungsbeschwerden durch Papaingabe gelindert werden. Weiterhin sind Kombinationspräparate im Handel, die bei verschiedenen Entzündungen, Ödemen und Schwellungen nach Verletzung und Operationen Linderung versprechen. Die Enzyme sollen entzündliche Stoffwechselprodukte beschleunigt abbauen und die Fließgeschwindigkeit des Bluts verbessern.

Um die heilenden Kräfte der Papaya winden sich Mythen und Legenden, so daß es nicht verwunderlich erscheint, daß die Papaya auch als „Gesundheitsmelone“ oder „Medizinbaum“ bezeichnet wurde, deshalb in Aufzeichnungen früher Forscher und Historiker immer wieder auftauchte und eine nicht unwesentliche Rolle in der Tradition der heilenden Künste vieler Völker spielte.

Papaya könnte helfen, Krebs und andere Krankheiten zu vermeiden, das ist jedoch umstritten. Es werden auch kosmetische Anwendungen propagiert, z.B. entzündungshemmende Wirkung bei Akne.

Die folgende Zusammenstellung zeigt, daß in zahlreichen Postanstalten Briefmarken erschienen sind, die Papaya zeigen (hier werden 84 von etwa 100 Exemplaren gezeigt):

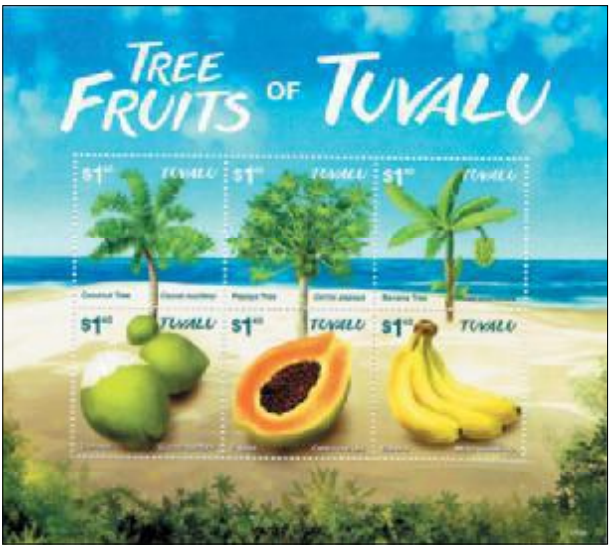


– Äquatorial-Guinea (MiNr. 1650-1651, 16.10.1984) Welternährungstag – u.a. Papaya (Abb.)
– Angola (MiNr. 1260-1265, 4.10.1998) Internationale Briefmarkenausstellung PORTUGAL ´98: Obst und Gemüse – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1724-1727, Block 109; 17.8.2004) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
– Anguilla (MiNr. 229-234, Block 11; 9.2.1976) Blühende Pflanzen – u.a. Carica Papaya (Abb.); (MiNr. 972–987, 30.4.1997) Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Antigua und Barbuda (MiNr. 719–736, 1.7.1983/März 1985) Früchte, Blüten, Wappen – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 5514–5521, 1.8.2017) Obst – u.a. Papaya
– Aruba (MiNr. 833–840; 26.9.2014) Obst – u.a. Papaya (Abb.)
– Bangladesch (MiNr. 334–339, 16.7.1990) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Barbados (MiNr. 929–932, 16.12.1997) Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Belize (MiNr. 1233–1236, 19.4.2000) Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Bermuda-Inseln (MiNr. 673–678, 23.3.1995/1.9.1998) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Brasilien (MiNr. 2752–2757, 28.5.1997/1999) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– China Volksrepublik (MiNr. 1615–18, 1.6.1980) Die Fabel vom Plumps – u.a. Eine Papaya fällt mit einem Plumps in den See; die Hasen laufen davon (Abb.)
– China Taiwan (MiNr. 2140–2143, 10.9.1993) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); MiNr. 4043–4046; 28.1.2016) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Dominica (MiNr. 730–747, 1.2.1981/Juli 1985) Blumen und Früchte – u.a. Papayapflanze (Abb.)
– Fidschi-Inseln (MiNr. 92–110, 5.4.1938) Einheimische Motive, König Georg VI. – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 124–138; 1954/56) Einheimische Motive, Königin Elisabeth II. – u.a. Melonenbaum *(Carica papaya)* (Abb.)
– Frankreich (MiNr. 5307–5318, 30.3.2012) Grünes Obst für die „Grüne Post“ – u.a. Papaya (Abb.)
– Französisch-Polynesien (MiNr. 788–799, 24.6.1999) Einheimische Früchte (Abb.); (MiNr. 1222–1227, 2.5.2013) Früchte – u.a. – Papaya (Abb.)
– Gabun (MiNr. 893–896, 1.3.1984) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 34–45 Portomarken, 10.12.1962) Früchte – u.a. Papaya (Abb.) (+ Orange – Abb.)



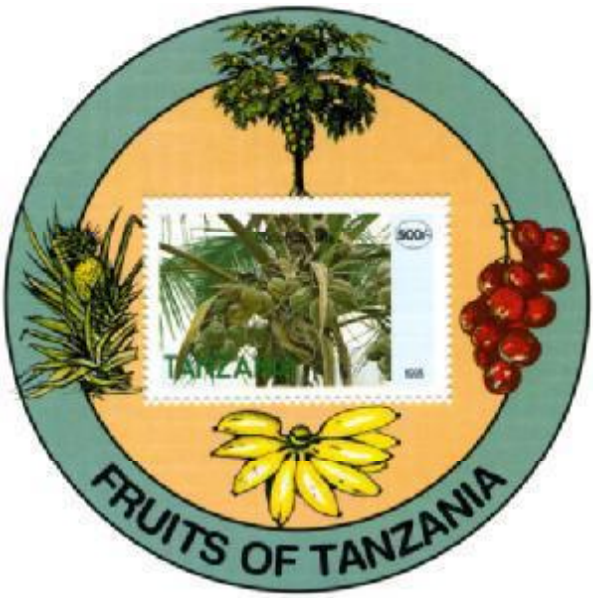

10/-
FIJI
10/-
FIJI
CHRISTMAS 1974
50
GUYANA
SOUTH AMERICA
CORREOS
60
REPUBLICA DE
GUINEA ECUATORIAL
Aruba
175c
৳8 বাংলাদেশ
পেঁপে
Carica papaya
BANGLADESH ৳4
R.R.POSTE
COLONIALI
1932
A.X
VITTERA CAMPIONARIA
Cent. 10 TRIPOLI
fruits
MAYOTTE
5,40F 0,82€
REPUBLIKAN'I-MADAGASIKARA
3000 FMG
ARIARY 600
PAPAYE
KENYA
Paw paw - Carica papaya
10/-
CUBA CORREOS
3
CARICA PAPAYA LINN
PAPAYA
15,-
REPUBLIK INDONESIA
25c
Nederlandse
Antillen
REPUBLIQUE DE HAUTE-VOLTA
20f
Nederlandse Antillen
148c
1c
Papaya
Nederlandse
Antillen
Pawpaw
K3.35
Papua New Guinea

– Gambia (MiNr. 739–748, Block 43; 9.2.1988) Tiere und Pflanzen – u.a. Papayapflanzen
– Ghana (MiNr. 4084–4093, 28.2.2012) Früchte und Gemüse – u.a. Papaya (Abb.)
– Guinea (MiNr. 4665–4684, Block 1179; 28.9.2007) Naturkunde – u.a. Papaya (Abb.)
– Guyana (MiNr. 469, 18.11.1974) Weihnachten – u.a. Papaya (Abb.)
– Indonesien (MiNr. 623–625, Block 13; 20.12.1968) Tag der sozialen Fürsorge: Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Israel (MiNr. 1394–1396, 25.6.1996) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Italienisch-Tripolitanien (MiNr. 163–176, 8.3.1932) 6. Mustermesse, Tripolis – u.a. Papaya (Abb.)
– Jungferninseln (MiNr. 1129–1136, 25.8.2005/Juni 2007) Früchte – u.a. Papaya
– Kaiman-Inseln (MiNr. 589–592, 20.5.1987) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Kambodscha (MiNr. 806–812, 4.2.1986) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Kamerun (MiNr. 506–514, 10.5.1967) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Kenia (MiNr. 709–712, 28.2.1997) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 745–762, 28.2.2001) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
– Komoren (MiNr. 562–565, 15.6.1979) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Kongo-Brazzaville (MiNr. 426–432, 12.11.1974) Tropische Früchte – u.a. Papaya
– Kuba (Republik) (MiNr. 1080–1087, 15.11.1965) Tropische Früchte, u.a. Papaya (Abb.)
– Laos (MiNr. 2047–2049, 30.12.2007) Traditionelle Speisen – u.a. Papayasalat
– Liberia (MiNr. 1552–1563, 14.10.1993) Urwaldflora – u.a. Papaya
– Madagaskar (MiNr. 1626–1641, 15.12.1993) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
– Malaysia (MiNr. 330–337, 5.6.1986/2000) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1158–1161, 2002) Früchte; Währungsbezeichnung – u.a. Papaya (Abb.)
– Malediven MiNr. 567 – 576 (Block 30) 1975, März. Früchte – u.a. *Carica papaya* (Abb.)
– Mali (MiNr. 711–715, 25.6.1979) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Mayotte (MiNr. 106–107, 22.9.2001) Flora – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 164, 12.6.2004) Papaya, Pflanze und Früchte der Papaya *(Carica papaya)* (Abb.)




PAPUA NEW GUINEA
30c
SURINAME
SRD 6.75
Carica papaya
110F
la Papaye
Carica papaya
RF
NOUVELLE-CALEDONIE
0,50
MAYOTTE
PAPAYER
RF
Pitcairn Islands 70
SOLOMON ISLANDS
75c
Paw paw
RWANDA
80F
PILIPINAS
P5
50c
Papai
Saint Lucia
SOMALIA
Sh.So 0,35
SURINAME
25c
Watermelgen
Citrullus Vulgaris
F50 SURINAME
Papaia
Carica Papaya
THAILAND
Air Vanuatu
100
VANUATU
Pampaw
150/-
2.30
PAPAYA

– Mexiko (MiNr. 1835–1836, 18.9.1982) Flora Mexikos (III) – u.a. Papaya (Abb.)
– Montserrat (MiNr. 158–174, 16.8.1965/1970) Früchte, Gemüse, Königin Elisabeth II – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr.1095–1099, Block 82; 5.7.1999) Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1155–1170, 10.10.2001) Einheimische Früchte – u.a. Papaya
– Neukaledonien (MiNr. 1458–1460, 14.6.2008) Tropische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Nevis (MiNr. 1197–1210, 9.3.1998/22.3.2000) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 2796–2802, Block 331; 26.8.2013) Internationale Briefmarkenausstellung THAILAND 2013, Bangkok: Flora Thailands – u.a. Papaya
– Nicaragua (MiNr. 1469–1478, 15.5.1968) Tropenfrüchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Niederländische Antillen (MiNr. 1372–1379, 31.5.2005) Landhäuser auf Curaçao (II). u.a. „Seri Papaya“ (Abb.); (MiNr. 1391–1400, 31.8.2005) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1813–22, 1.2.2010) Früchte – u.a. Papay (Abb.)
– Niuafo´ou-Insel (MiNr. 378–381,Block 30; 19.9.2001) Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.) (Block); (MiNr. 421–424, 21.9.2004) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
– Obervolta (MiNr. 847–850, 15.12.1981) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Palau-Inseln (MiNr. 1123–1127, 8.10.1996) Weihnachten: Weihnachtlich geschmückte Bäume – u.a. Papaya (Abb.)
– Papua-Neuguinea (MiNr. 435–438, 5.5.1982) Lebensmittel und Ernährung (u.a. Papaya) (Abb.); (MiNr. 1217–1222, 2.1.2007) Tropische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Philippinen (MiNr. 4906–4915, 4.2.+12.3.2015) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Pitcairn (MiNr. 214–217, 23.2.1982) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
– Portugal Madeira (MiNr. 149–152, 7.6.1991) Subtropische Früchte und Pflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
– Ruanda (MiNr. 272–281, 9.9.1968) Einheimische Flora – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1370–1374, 28.9.1987) Früchte – u.a. *Carica papaya* (Abb.)
– Salomoninseln (MiNr. 881–885, Block 41; 5.4.1995) 50 Jahre Welternährungsorganisation (FAO) – u.a. Papaya (Abb.)

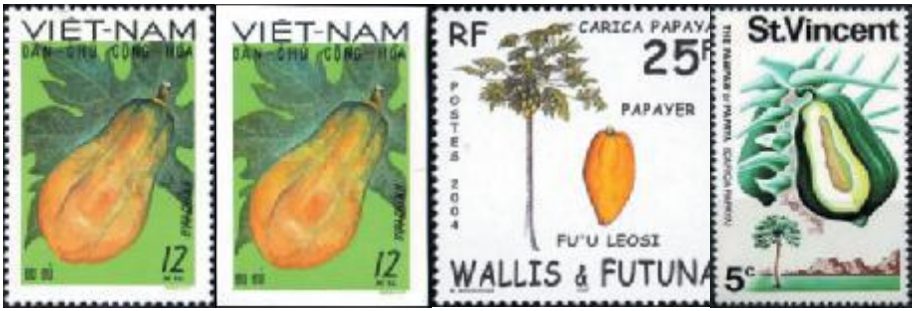



NIUAFO'OU 45
110. Portugal
Madeira
REPUBLIQUE FEDERALE DU CAMEROUN
2F
PAPAYE
CARICA PAPAYA
REPUBLIQUE
3'
RWANDAISE


50 L
Republic of Maldives
11 sene
SAMOA
55
Niuafo'ou
70F


NICARAGUA
CORREO AEREO
20 CENTAVOS 20
POSTES
15F
REPUBLIQUE DU MALI
100F
SINGAPORE 20c


MEXICO
0.80
FLORA DE MEXICO
papayo
30¢
SURINAME
15¢



- El Salvador (MiNr. 2054–2058, Block 49; 28.5.1997) Tropische Früchte (I) – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 2116–2125, 9.12.1998) Traditionelle Speisen – u.a. Salat mit Papayas und Pakayfrüchten
- Samoa (MiNr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1984) Freimarken: Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1058–1061, 14.12.2007) Früchte – u.a. Papaya
- Senegal (MiNr. 315–318, 6.11.+18.12.1965) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Singapur (MiNr. 701–704, Block 30; 1.10.1993) Internationale Briefmarkenausstellung BANGKOK '93: Einheimische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Somalia (MiNr. 16–23, 5.7.1961) Feldfrüchte – u.a. Ernte von Papaya (Abb.); (MiNr. 121–128, 25.4.1968) Landwirtschaftliche Erzeugnisse – u.a. Frau mit Korb voller Papaya (Abb.); (MiNr. 607–610, 6.11.1996) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- St.Christopher/St.Kitts (MiNr. 977–987; 16.10.2007) Freimarken: Früchte – u.a. Papaya
- St.Lucia (MiNr. 1237–1250, 5.12.2005/2013) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Sâo Tomé et Principe (MiNr. 3761–3771, Block 668; 2008) 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China – u.a. Papaya (MiNr. 5061–5158, Block 872; 10.5.2013) Fauna – u.a. Papaya
- St.Vincent (MiNr. 312–315, 16.5.1972). Obstbäume – u.a. Papaya (Abb.)
- Südafrika, Venda (MiNr. 82–85, 26.10.1983) Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Surinam (MiNr. 838–843, 8.11.1978/2.10.1985) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1235–1239, 14.10.1987) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 1722–1733, 29.2.2000) Früchte – u.a. Papaya (Abb.) (Wassermelone); (MiNr. 2663–2670, 14.8.2013) Obst – u.a. Papaya (Abb.)





- Tansania (MiNr. 2041–2045, Block 281; 30.6.1995) Früchte – u.a. Papaya (Abb.) (Block)
- Thailand (MiNr. 1162–1165, 26.6.1986) Einheimische Früchte (III) – u.a. *Carica papaya* (Abb.); (MiNr. 2156–2159, Block 165; 5.10.2002) Internationale Briefmarkenausstellung BANGKOK 2003 (I): Speisen der Regionen – u.a. Nordostregion: Papaya-Salat, Grillhähnchen, gedünsteter Reis (Abb.)
- Togo (MiNr. 1952–1956, 21.4.1986) Früchte – u.a. Papaya; (MiNr. 2420–2426, Block 395; 2.6.1996) Früchte – u.a. Papaya (Abb.); (MiNr. 4112–4116, Block 631; 28.9.2011) Früchte – u.a. Papaya
- Tuvalu (MiNr. 2103–2110, Block 234; 2.3.2015) Eßbare Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Uganda (MiNr. 1761–1765, 8.10.1996) Einheimische Früchte – u.a. Papaya
- USA (MiNr. 4357–4361, 25.4.2008) Tropische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Vanuatu (MiNr. 1327–1331, 27.6.2007) Tropische Früchte – u.a. Papaya (Abb.)
- Vietnam (MiNr. 588–593, 20.11.1969) Einheimische Früchte – u.a. Wilde Papaya-Art *Asimina triloba* (Abb.)
- Wallis- und Futuna-Inseln (MiNr. 870–873, 22.4.2004) Nutzpflanzen – u.a. Papaya (Abb.)
- Zentralafrikanische Republik (MiNr. 3672–3676, Block 950; 25.4.2012) Fledertiere und Früchte – u.a. Papaya

Nicht mehr als 400 Anschläge



Biodiversität muß mehr sein als ein Schlagwort

Die Entomologen klagen, daß die Anzahl der Insekten in Deutschland immer mehr abnimmt. Gemessen wird Art und Menge in sog. Malaise-Fallen. Wir wollen hier der Berghexe *Chazara briseis* gedenken,



eines auf Trockenrasen spezialisierten Falters, die in einigen Bundesländern bereits ausgestorben ist. Die Aussterberaten steigen und steigen. Woran liegt's? Es gibt keine allein richtige Antwort oder nur einen Grund. Aber es führt zum Verschwinden artenreicher Blumenwiesen. Denn viele Pflanzen haben sich auf bestimmte Bestäuber spezialisiert, und wenn diese fehlen, dann ... Und wovon leben unsere gefiederten Freunde, wenn die Insekten fehlen?

Gemeinsamer Vorfahr von Kartoffel, Tomate und Paprika

ist mindestens 50 Millionen Jahre alt; da waren die Vorfahren der Menschen noch als Schachtelhalme unterwegs. Wissenschaftler aus den Vereinigten Staaten und Argentinien haben in Patagonien die



Versteinerungen einer Pflanze entdeckt, die sie den Blasenkirschen (*Physalis*) zuordnen, einer Gattung aus der Familie der Nachtschattengewächse. Patagonien war ursprünglich von dichtem Regenwald bedeckt. Elisabeth Dietz in „Büchermagazin“, Februar/März 2017: „Als wir im 16. Jahrhundert erkennen mußten, daß die Erde nicht der Mittelpunkt unseres Sonnensystems ist, verunsicherte das einige Menschen so sehr, daß sie andere Menschen in Brand setzten. Als im 19. Jahrhundert deutlich wurde, daß der Mensch keineswegs das Selbstporträt eines Gottes ist, sondern ein Bruder des Bonobo, ein Cousin der Smaragdeidechse und ein Verwandter mittleren Grades der Kartoffel, machte das viele Menschen sehr wütend.“

Niemals mehr Hühner-Diebe und Kikeriki

Ein deutsches Unternehmen, das rund 700.000 Tonnen Hühnchenschenkel, Geflügelwürste und Entenbrüste (an den Entenfüßen delektieren sich Besucher chinesischer Restaurants) in die Supermärkte bringen läßt, hat sich mit einem Minderheitsanteil an der israelischen Firma „Supermeat“ beteiligt. Dieses sog. Start-up läßt Muskelfasern in der Petrischale wachsen. Der Geschmack dieses künstlichen Produkts soll sich von dem Fleisch geschlachteter Hühner nur minimal unterscheiden. Damit ist „Supermeat“ nicht allein, denn auch andere Unternehmen versuchen, das lästige Kikeriki zur frühen Morgenstunde durch „In-Vitro-Fleisch“ zu verhindern. Ein solches Produkt hat vermutlich eine große Zukunft und ist im Zweifelsfall genießbarer als Soylent Green. Ach, eine Abschlußbemerkung: Brasilien ist der größte Hühnerfleischproduzent der Welt. Die Teile, die die Erste Welt nicht haben will, werden im Cutter zerkleinert und als sog. „Weißer Schleim“ südafrikanischen Würsten zugefügt, denn 70 Prozent einer südafrikanischen Wurst muß aus Fleisch bestehen. Wohl bekomm‘s.



Die germanischen Götter vor ihrer Dämmerung



Gott Loki, der Sohn des Riesen Jötunn und Blutsbruder von Odin, hatte sich, wie er es gern tat, in einen Lachs verwandelt und schwamm in seinem Teich. Die germanischen Götter wollen ihn mit einem Netz fangen, um ihn zu bestrafen für die vielen Missetaten. Lachse sind glitschige Fische. Thor, der mit dem Hammer, fängt Loki, wie ein Bär Lachse fängt. Der wand sich und versuchte, durch Thors Finger zu entschlüpfen, aber Thor packte nur fester und fester zu und quetschte seine Schwanzflosse. Man sagt, seitdem hätten Lachse eine flachere Schwanzflosse.

Gunther, Gernot, Giselher und der andere Burgunder

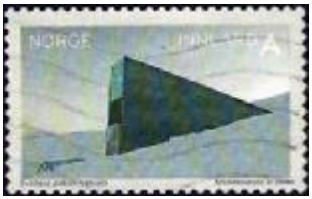
Gunther trägt den Namen eines Burgunderkönigs. Im „Nibelungenlied“ stützt er sich meist auf die Ratschläge seines Waffenmeisters Hagen von Tronje und zeigt erst im Endkampf seine Tapferkeit. Der Hunnenkönig Etzel (Attila) will den Schatz (der Nibelungen) seines Schwagers Gunther und lädt ihn, seine Brüder und Hagen ins Hunnenland ein. Trotz heldenhafter Gegenwehr werden sie von einer



Übermacht überwunden. Krimhilds Rache. Gernot herrscht im „Nibelungenlied“ mit seinen Brüdern Gunther und Giselher über das Burgunder Reich. Giselher trägt den Namen des Burgunderkönigs Gislaharius. Er kommt in mittelalterlichen Nibelungendichtungen nur im „Nibelungenlied“ und in der Thidrekssaga vor. Als Burgunder werden außerdem alle Weine aus dem französischen Weinbaugebiet Burgund bezeichnet. Durch die Gebietsbezeichnung bei französischen Weinen werden die Rebsorten festgelegt. Die Rotweine aus dem Burgund werden fast ausschließlich aus Pinot Noir gekeltert, nur für Bourgogne Passetoutgrains und Bourgogne Grand Ordinaire ist auch Gamay zugelassen. Das Rotweingebiet von Burgund liegt an der Côte-d'Or, südlich von Dijon.

Auf Spitzbergen befindet sich Saatgut für die Ewigkeit

Auf Spitzbergen befindet sich ein „Saatgut-Tresor“, in dem bei rund minus 18 Grad Samen von Nutzpflanzen lagern; es handelt sich um 900.000 Proben, von denen auch 50.000 Proben aus Deutschland stammen. Sie lagern in mehr als 30 Metern Tiefe in einem unterirdischen Bunker. Eingerichtet wurde dieser vor rund 10 Jahren. Die Samen im Eis der Arktis sollen Kriege und evtl. weltweite Katastrophen überdauern – als letzte Reserve, falls eine Sorte in der „freien“ Landwirtschaft verschwindet. Bekanntlich sind noch lange nicht alle Eigenschaften von Pflanzen erforscht.



Schon die Griechen suchten die Kraft *élan vital*

Nach der Erfindung der Elektrizität ging man davon aus, daß man sie mit einem elektrischen Schlag hervorrufen könnte. So beschrieb Mary Shelley 1818 auch die Erweckung der Kreatur von Dr. Victor Frankenstein, als sie wegen schlechten Wetters das Ferienhaus nicht verlassen wollte. Die alten



Griechen vermuteten, daß es neben den vier Elementen – Erde, Wasser, Luft und Feuer – ein weiteres Element geben würde. Dieses fünfte (unsichtbare) Element – Quintessenz – war das Material des Himmels, das alle Dinge durchdrang, und es war unter der Bezeichnung Äther die grundlegende Essenz der Schöpfung. Ohne diese „vis vitalis“, die ätherische Lebenskraft, könne keine organische Verbindung entstehen, wurde behauptet, doch Friedrich Wöhler bewies mit der Synthese des Harnstoffs das Gegenteil. Die Deutschland-Marken sprechen von nur vier Elementen – hier ist's die Erde.



Ein landwirtschaftliches Märchen nach Wilhelm Grimms „Tischlein deck dich, Esel streck dich, Knüppel aus dem Sack“

3

Die Ziege, die Käthe und wir

Gemeinschaftlich erarbeitet von Klaus Henseler und Ulrich Oltersdorf sowie Walter Baldus, Clemens M. Brandstätter, Adolf Bläumauer, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Peter Splett, Roger Thill und Heinz Wienold

Jetzt im dritten Teil unseres landwirtschaftlichen Märchen müssen wir darüber berichten, daß auch Hannes betrogen wurde. Der geneigte Leser erfährt, daß Mattes eine Drechslerlehre macht und Käthe in die frühere Heimat ihrer Eltern zurückkehrt.

Hannes bezahlte seine Zeche

und legte sich schlafen, der Wirt aber schlich in der Nacht hinab in den Stall, führte den Grauschimmel weg und band einen andern Esel an seine Stelle. Den folgenden Morgen in der Frühe zog Hannes mit dem Esel ab und meinte, er hätte seinen Goldesel. Mittags kam er bei seinem Vater an, der sich freute, als er ihn wiedersah, und ihn gerne aufnahm.

„Was isch aus dir gworda, mai Sohn?“, fragte der Alte.



„A Müllr, liebr Vadr“, antwortete er. „Was haschd du vo dainr Wanderschafd midgebrachd?“ „Weidrnix als einen Esl“ „Esl gibd’s dahana gnug“, sagte der Vater, „da wär mir do oi gudde Geiß liebr gwesa.“

„Ja“, antwortete der Sohn, „abr‘s isch koi gmeinr Esl, sondern a Goldesl: Wenn i sag ’Brigglebrid‘, so schbeid Euch des gudde Vieh oi ganzes Duch voll Goldschdügge. Lascht nur älle Freind herbeirufa, i mache sie älle zu langa Leida.“

„Des laß i mir gfallen“, sagte der Vater, „dann brauch i mi mid der Ahle ned weidr zu quälen“, sprang selbst fort und rief die Nachbarn und die Freunde herbei. Sobald sie beisammen waren, hieß sie der Müller Platz machen, breitete sein Tuch aus und brachte den Esel in die Stube.

„Jedzd gebd achd“, sagte er und rief „Bricklebrit“, aber es waren keine Goldstücke, was herabfiel, und es zeigte sich, daß das Tier nichts von der Kunst verstand, denn es bringt’s nicht jeder Esel so weit.



Da machte der arme Hannes ein langes Gesicht, sah, daß er betrogen und ihm der Esel gestohlen worden war, und bat die Freunde und Nachbarn um Verzeihung, die so arm heimgingen, als sie gekommen waren. Es blieb nichts übrig, der Vater mußte wieder nach dem Eisen und der Ahle greifen und Hannes sich bei dem Müller im Nachbardorf verdingen.

Mattes erlernte den Drechslerberuf

Der dritte und jüngste Bruder, Mattes, war zu einem Drechsler in die Lehre gegangen, und weil es ein kunstreiches Handwerk ist, mußte er am längsten lernen.

Seine Brüder und die Käthe aber meldeten ihm in einem Briefe, wie schlimm es ihnen ergangen wäre und wie sie der Wirt noch am letzten Abend um ihre schönen Wünschdinge gebracht hätte. Als der Drechsler nun ausgelernt hatte und wandern sollte, so schenkte ihm sein Meister, weil er sich so wohl gehalten, einen Sack und sagte: „Es liegt ein Knüppel darin."



„Den Sack kann ich umhängen, und er kann mir gute Dienste leisten, aber was soll der Knüppel darin? Der macht ihn nur schwer."



„Das will ich dir sagen", antwortete der Meister. „Hat dir jemand etwas zuleid getan, so sprich nur: 'Knüppel, aus dem Sack', so springt dir der Knüppel heraus unter die Leute und tanzt ihnen so lustig auf dem Rücken herum, daß sie sich acht Tage lang nicht regen und bewegen können; und eher läßt er nicht ab, als bis du sagst: 'Knüppel, in den Sack.'

Mattes dankte ihm, hing den Sack um, und wenn ihm jemand zu nahe kam und auf den Leib wollte, so sprach er: „Knüppel, aus dem Sack", alsbald sprang der Knüppel heraus und klopfte einem nach dem andern Rock oder Wams gleich auf dem Rücken aus und wartete nicht erst, bis er ihn ausgezogen hatte; und das ging so geschwind, daß, eh sich's einer versah, die Reihe schon an ihm war.

Käthe kehrt in die schwäbische Heimat zurück

Käthe, die auch aus dem Vaterhaus vertrieben war, ging nach Schwaben zurück. Auf dem Weg in die Heimat, wo der Vater herkam, schlief sie in der freien Natur. Einmal kehrte sie



bei einem Bauern ein, sprach um Arbeit und erhielt sie. Als der Bauer und der Knecht zudringlich wurden, denn sie war ein hübsches Kind, ging sie zur Bäuerin, erbat den Abschied und ein Zeugnis und den ausstehenden Lohn. Dann schlief sie wieder unter einem Baum. Bei einem anderen Bauern, zu dem sie ging, half sie einige Wochen bei der Ernte von Rüben und Kartoffeln. Schon nahe der Heimat kehrte sie in dem Wirtshaus „Zur Goldenen Grumbeere“ ein und lernte hier Kochen und allerlei Dienste tun.



Nach einigen Wochen meinte sie, daß sie nun aber schnell in die Heimat gehen müsse und kehrte dem Gasthaus den Rücken. Schließlich erreichte sie den Ort, von dem aus der Vater und die Mutter mit Philipp und Hannes nach Amerika wollten.



Als sie sagte, daß sie die Tochter des Schusters war, der aber nicht nach Amerika gegangen war, mußte sie verzählen, wie es dazu kam. Der Pfarrer sagte: „Da isch’s eich abr schlechd ganga. Du bischd dahana ganz herzlich willkomma. I will fraga, ob du der alda Muadr vo däm Müllerhans helfa kannschd. Die isch scho arg krank. Und vielleichd kannsch da au schlafa. Und des du ond dai Brüdr vom Vadr verjagd wurda, wega der Zieg, des isch au ned rechd.“





Und so geschah es. Käthe half der Mutter bei der Bestellung des kleinen Feldes und im Hausgarten und kochte das Essen und hielt das Haus sauber. Und die Mutter erzählte von ihrem Hans, der jetzt Jack hieß, und mehr Land besaß als der Bürstle-Peter und Vieh hatte und mit der Vögele-Gisela aus dem Dorf verheiratet war und Enkel hätte sie auch schon.

Eines Tages sagte die Mutter: „Des isch dahana abr ned für äwwl. Du bisch do oi hübsches Mädle ond klug bisch du au ond schreiba ond lesa kannsch au. Weischd





du, daß der Herr Bfarrr äwwl no Kondagd mid der Gisela vo moim Hans had, die ihm regelmäßich schreibd? Und der Herr Bfarrr bkommd au Boschd vo den andera Leida, die des Flegga verlassa hadda. Schdell dir vor, Käthe, der Herr Bfarrr bkommd Briefe aus Brasilia ond aus Neifondländle ond aus Nei York ond aus Mexiko. Und aus däm Süda vo Afrika, wo die Bura wohna. Du solldeschd mol zom Herrn Bfarrr geha ond dir diese Briefe anseha.“

Erst wollte die Käthe nicht, aber am Sonntag nach dem Gottesdienst nahm der Pfarrer sie beiseite und sagte, daß er ihr seine Briefe aus aller Welt zeigen wolle. „Auch wenn du a Mädle bisch.“



Dann sagte der Pfarrer: „Weischt du, Käthe, schdell dir vor, ’s gibd heud Sammlr, die solche Briefe sammeln. Des isch abr nix für mi. Willsch diese Briefe han? Vielleicht kannschd damit ja ein Geschäft machen? I würd dir au die andera Briefe geba, die i bkomm. Und i frag au mol den Baschdor Johannes Brenz, den aus däm Nachbardorf, der soll die Briefe, die er bkommd, für di ufheba.“ Mit diesen Worten gab der Pfarrer ihr ein großes Paket mit Briefen.



Nach einigen Jahren sagte sie zur Mutter von Hans: „I bin jetzt mehr als fünf Jahre vo moim Vadr ond vo mai Brüdr gdrennd. I will zurück zu ihnen gehen. Bitte, geben Sie a guats Glombnis; des kann ja der Herr Pfarrr schreiba.“ Unter Tränen verabschiedete sie sich von der Mutter des Müllerhans und mit Tränen in den Augen verließ Käthe den Ort, an dem sie fünf Jahre gelebt hatte.



Zum Pfarrer sagte sie: „I werd gwiß wiederkomma. Deshalb bitte i Sie, Ihna die Briefe zur Ufbewahrung zu geba. Wer woiß, was mir alles ufm Weg zu moi Vadr und zu meinen Brüdr passiert.“ Der Pfarrer nahm das inzwischen umfangreich gewordene Paket mit den Briefen, schön zusammengeschnürt, und sagte: „Käthe, ich werde diese Briefe für di verwahra, und die, die no kommen, dazu lega. Des isch gwiß, daß du wiederkommschd, wo dir doch der Bursch vom Amd äwwl so schöne Augen machd.“

Käthe brachte von ihrer Wanderschaft dem Vater nichts mit, der sich aber trotzdem freute, daß die Käthe wieder bei ihm war. Sie sagte dem Vater: „I werd dir den Haushalt macha, und außerdem kann i ja bei däm Großbauern in Lohn geha.“ Und so kam es auch.

Mattes kehrt auch bei dem diebischen Wirt ein

Auf dem Rückweg zum Vater kam Mattes zur Abendzeit in dem Wirtshaus an, wo seine Brüder Philipp und Hannes waren betrogen worden. Er legte seinen Ranzen vor sich auf den Tisch und fing an zu erzählen, was er alles Merkwürdiges in der Welt gesehen habe.

„Ja“, sagte er, „man findet wohl ein Tischleindeckdich, einen Goldesel und dergleichen: lauter gute Dinge, die ich nicht verachte, aber das ist alles nichts gegen den Schatz, den ich mir erworben habe und mit mir da in meinem Sack führe.“



Der Wirt spitzte die Ohren. Was in aller Welt mag das sein, dachte er, der Sack ist wohl mit lauter Edelsteinen angefüllt; den sollte ich billig auch noch haben, denn aller guten Dinge sind drei. Als Schlafenszeit war, streckte sich Mattes auf die Bank und legte seinen Sack als Kopfkissen unter. Der Wirt, als er meinte, sein Gast läge in tiefem Schlaf, ging herbei, rückte und zog ganz sachte und vorsichtig an dem Sack, ob er ihn vielleicht wegziehen und einen andern unterlegen könnte. Mattes aber hatte schon lange darauf gewartet. Wie nun der Wirt einen herzhaften Ruck tun wollte, rief er: „Knüppel, aus dem Sack. Frisch: Knüppel aus dem Sack aufs Lumpenpack! So schaffe Recht und Ruh."

Alsbald fuhr das Knüppelchen heraus, dem Wirt auf den Leib, und rieb ihm die Nähte, daß es eine Art hatte. Der Wirt schrie zum Erbarmen, aber je lauter er schrie, desto kräftiger schlug der Knüppel ihm den Takt dazu auf dem Rücken, bis der böse Wirt endlich erschöpft zur Erde fiel.



Da sprach Mattes: „Wo du das Tischleindeckdich und den Goldesel gestohlen hast, nicht wieder herausgibst, so soll der Tanz von Neuem beginnen."

„Ach nein", rief der Wirt ganz kleinlaut, „ich gebe alles gern wieder heraus, laßt nur den verwünschten Kobold wieder in den Sack kriechen."

Da sagte Mattes: „Ich will Gnade für Recht ergehen lassen, aber hüte dich vor Schaden!" Dann rief er: „Knüppel, in den Sack!" und ließ ihn ruhen.

Mattes kommt nach Hause.

Am andern Morgen zog Mattes mit dem Tischleindeckdich und dem Goldesel heim zu seinem Vater. Der Schuster freute sich, als er ihn wiedersah, und fragte auch ihn, was er in der Fremde gelernt hätte.

„Lieber Vater", antwortete er, „ich bin ein Drechsler geworden."

Ja, der Vater ist zwar immer noch mürrisch, aber ihm fehlt die Käthe, denn ein Haushalt ohne Frau ist wie 'n Unnerröck auf See – irgendwie nicht richtig. Aber, lieber Leser, im nächsten Heft kommt das Happy End. Versprochen.



Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Tabak

Eine Ausstellungssammlung (Teil 7)



Vielleicht ist die Gesundheit der Mutter und des Kindes wichtiger?


Genuß? Oder Streß? Oder beides? Raucher haben viele Gründe für den Griff zum Stäbchen. MZ-Foto: H. P. Boyer



Rauchen ist ein Genuß?



Diese Universität ist rauchfrei? Kein Streß?



Einen „Genuß“ am Sport muß nicht jeder haben, aber gesünder als Rauchen ist es bestimmt. Ein gemütlicher Kegelabend oder eine nette Turngruppe ist ein besserer Streßabbau als Rauchen.











Kaum ein Raucher weiß, was er mit einer Zigarette inhaliert: Kohlenmonoxid, Nikotin, radioaktives Pollonium, Arsen, Blausäure und Teer. Das ist ein Teil der mehr als 100 Substanzen.



Die Schädlichkeit des Rauchens ist hinlänglich bewiesen und liegt in jeden Fall in einer Langzeitwirkung. Die Teerbestandteile erhöhen das Risiko von Lungen- und kehlkopfkrebs weit mehr als andere aus der Umwelt stammenden Gifte.



„Der Europarat kämpft gegen den Krebs" – ein Werbestempel des Rates aus Luxemburg.

Zu unserem großen Bedauern müssen wir mitteilen,
daß unser ehemaliges Mitglied,

Herr Maurizio Rocci,

am 4. April 2018 verstorben ist.

Herr Rocci war lange Jahre regelmäßiger Mitarbeiter der „Agrarphilatelie", in der er über die italienischen Weine und die italienische Küche berichtete.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Bratwurst

Bratwurst zählt in Deutschland zu den beliebtesten Speisen, wobei es sehr viele regionale Varianten gibt – es gibt nicht die deutsche Bratwurst. Einerseits ist sie ein typisches Imbißessen, bei Sport- und Stadtfesten. Andererseits haben manche Regionen sie zu kulinarischen Kulturgütern erhoben. So fand am 13. Mai 2018 in Pegnitz bereits der 8. Fränkische Bratwurstgipfel statt. In Thüringen gibt es in Holzhausen (Ilm-Kreis; bei Gotha) ein Bratwurstmuseum (www.bratwurstmuseum.de). Die Thüringer Bratwurst wurde mit einem Sonderstempel (aus Erfurt) als „Rostkultur“ gewürdigt. Die Bratwurst schmeckt zwar auch ohne Brot, doch in einer Semmel ist sie handlicher zu essen. Allerdings hat diese ernährungspolitisch keinen guten Ruf, sie zählt zu den „fast foods“, sogar bei manchen als „junk food“. Für Einhand-Esser ist sie praktisch, man hat dann noch eine Hand frei für andere wichtige Erledigungen. Im Gehen zu essen, ist nicht fein, und beim Briefmarkensammeln – geht dies gar nicht.



Bratwurst in der heimischen Küche kann gut mit verschiedenen Beilagen serviert werden, wie z.B. Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, und dazu frische Salate und Gemüse. Dabei werden die Hände nicht direkt benutzt, sondern wir essen mit Messer und Gabel. Bei der Außerhaus-Verpflegung, also den Kantinen, hat eine neuere Variante der traditionellen Bratwurst, die Currywurst, einen Spitzenplatz. Dabei werden geschnittene Bratwurstscheiben mit globalen Gewürzmischungssaucen, den Currysaucen, serviert bzw. überdeckt; über sie hat Herbert Grönemeier (der sie aber nicht mag!) erstmals 1982 gesungen. Die Currywurst wurde in Berlin von Herta Heuwer erfunden, und ihre Erfindung ist auf einer deutschen Briefmarke (MiNr.2891, 13.10.2011) dokumentiert und zwar mit der klassischen zweizinkigen Holzgabel, die sich zum Wacken-Gruß entwickelte (im Stempel sieht man dreizinkiges Plastik! – das geht gar nicht). Für die Wurst gibt es ein www.currywurstmuseum.com.



Currywurst gibt es nie nicht bei Oltersdorfs, sondern wenn Wurst, dann Bratwurst, am liebsten Thüringer, oder auch fränkische Bratwurst zusammen mit Salaten. Es lohnt sich, nach gut handwerklich produzierten Würsten zu suchen – noch gibt es sie.

Über Grundsätze einer Biodiversität

(kh) Grundsätzlich darf in Naturschutzgebieten nichts gebaut oder zerstört werden. Wenn aus welchen Gründen dennoch in einem Naturschutzgebiet gebaut werden soll, dann muß der Bauherr häufig Ausgleichs- oder Kompensationsflächen schaffen. Diese Vorschrift wird Biodiversitäts-Offsetting genannt. Es bedeutet, daß andernorts vorhandene Biodiversität zerstört werden darf. Es gibt verschiedene Arten von Biodiversitäts-Offsets. Je nach Ausgestaltung wird entweder ein anderes Gebiet, das eine (scheinbar) „äquivalente" oder vergleichbare Biodiversität enthält, besonders geschützt, oder eine biodiversitätsarme Region wird wieder biodiversitätsreicher gemacht, zum Beispiel durch das Pflanzen von Bäumen. Obwohl sich vorgeblich „unter dem Strich" die natürliche Umgebung quantitativ nicht ändert, wird gegen solche Biodiversitäts-Offsets von Betroffenen und/oder Naturschützern protestiert. Das stößt nicht immer auf Verständnis des veränderungswilligen Projektbetreiber. Schließlich wird Biodiversität doch geschützt – woanders; einen „klassischen" Fall für diese Argumentation bietet die Hansestadt Hamburg, insbesondere am Beispiel des Schierlings-Wasserfenchels.

Gegen diese Art, die Natur durch Verlagerung und Umsiedlung zu zerstören, gibt es mehrere Gründe:

> Pflanzen und Tiere sind unersetzbar und nicht „äquivalent" miteinander: Um Offsets zu rechtfertigen, müssen zwangsläufig Vereinfachungen vorgenommen werden. Natur in all ihrer Vielfalt, Komplexität, lokalen Spezifität und kulturellen Eingebundenheit wird in „äquivalente" bzw. vergleichbare Ökosystem-Einheiten abgepackt. Häufig werden diese Maßnahmen finanziell bewertet. Geldwerte sind vergleich- und tauschbar, während es Ameisen und Schmetterlinge nicht sind. Auch die zeitliche Komponente wird bei Offsets selten berücksichtigt: Damit die „neu hergestellte" Biodiversität tatsächlich annähernd „ausgeglichen" wird, müßte die Offset-Fläche langfristig geschützt werden. Des Weiteren ignoriert Offsetting nicht nur die ökologische, sondern auch die soziale Dimension, etwa die Verbundenheit der lokalen Bevölkerung mit ihrer Umwelt. Lokale Widerstände gegen die Zerstörung ihrer Umgebung werden ungerechtfertigt zurückgewiesen, da Projekte ja scheinbar dem Naturschutz dienen. Zum dritten koppeln Naturverlagerungen Naturschutz an Naturzerstörung: Der Schutz einer Fläche A wird letztendlich durch die Zerstörung der Fläche B ermöglicht. Sie erzeugen die Illusion, daß die Lebens- und Produktionsweise ökologisch nachhaltig gestaltbar sei.

Genesis 1:28: „Und Gott segnete sie und sprach zu ihnen: Seid fruchtbar und mehrt euch und füllt die Erde und macht sie euch untertan und herrscht über die Fische im Meer und über die Vögel unter dem Himmel und über alles Getier, das auf Erden kriecht." Dieses biblische Gebot heißt also: sich die Erde untertan zu machen, es lautete nicht, seid furchtbar und zerstört sie.



Klaus Henseler

1

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Eine Elfen-Kirche zwischen Álftanes und Gardabaer

Im Südwesten Islands sollte eine Autobahn gebaut werden. Umweltschützer haben den Bau verhindert, weil die dort lebenden Elfen sich für die Zerstörung ihres Landes rächen könnten. Es wird behauptet, daß Elfen, Kobolde und Trolle dann zu den Begleitern der Menschen gehören, wenn die Natur wild, die Nächte lang und das Klima rau ist. Der



Glaube an die Naturgeister, die Huldufólk, ist in der isländischen Gesellschaft tief verwurzelt. 62 Prozent der befragten Isländer meinen, daß die Existenz von Elfen zumindest möglich sein kann. Abseits der Hauptstadt stehen in vielen Gärten kleine Holzhäuschen für das sogenannte versteckte Volk. Nicht durch Zaubersprüche, sondern für Proteste machte die Elfenlobby gegen eine geplante Autobahn im Südwesten der Insel mobil. Die Trasse zwischen der Halbinsel Álftanes und Gardabaer zerteilt aus Sicht von Umweltschützern („Friends of Lava“) nicht nur das Gálgahraun-Lava-Feld und zerstört Nistplätze, sondern auch den Lebensraum der Naturgeister und sogar eine Elfen-Kirche. Hauptmotivation der Gruppe ist zwar die mögliche Zerstörung der Landschaft mit einigen Lavafeldern, doch die Belange der Elfen betrachten die Umweltschützer als Teil der Geschichte und Kultur des Landstrichs.

In der isländischen Folklore sind die **Huldufólk** wie Elfen. Es sollen über 13 verschiedene Elfenarten (Mond-, Wächter-, Wasser-, Feuer-, Tier-, Wald-, Traum-, Todes-, Meeres-, Natur-, Hoch-, Mode- und Sonneelfen), 3 Sorten von Unsichtbaren, 4 Gnomgattungen, 2 Typen von Trollen und 3 Feenarten geben. Lange, spiddelige Beine haben die isländischen Elfen, große Ohren und wuscheliges Haar. Zwerge tragen spitze Hüte und Schuhe, einen langen Mantel und haben Bärte. Die Unsichtbaren sehen wie die isländische Landbevölkerung früherer Jahrhunderte aus – wird behauptet. Elfen ist eine Bezeichnung für eine Gruppe von Fabelwesen in der nordischen Mythologie und Literatur. Es handelt sich um Naturgeister. Diese Wesen sollen auch den Menschen sehr ähnlich sein und in kleinen Häusern in den Felsen leben. Obwohl die Huldufólk normalerweise vor der Sicht der Menschen verborgen sind, wird angenommen, daß einige Menschen privilegiert genug sind,



um sie zu sehen. Eine alte Legende besagt, daß Adam und Eva nach dem Verlassen des Paradieses in einer Höhle lebten. Gott kündigte sich zu einem Besuch an, und als gute Mutter und Gastgeberin sollten ihre kleinen Kinder vor dem Besuch gewaschen sein. Leider vergaß sie in der Aufregung die Hälfte ihrer Kinder. Diese ungewaschenen Kinder Evas werden „huldufólk“ genannt: das kleine Volk, das sich vor den Blicken der Menschen verbirgt.

Der Wasserdrache zwischen Helsa und Lichtenau

Im Jahr 2000 begann der Neubau der A 44 zwischen Kassel und Herleshausen. Mit diesem Neubau soll eine bessere Anbindung der strukturschwachen Gebiete im Werra-Meißner Kreis an den Großraum Kassel und eine Entlastung der vorhandenen Bundesstraßen erreicht werden. Ende Mai 2010 begannen die Bauarbeiten für ein 6 Kilometer langes Teilstück der Autobahn A 44, das die nordhessischen Orte Helsa und Hessisch Lichtenau miteinander verbinden wird. 4 von 6 Kilometern werden durch einen Tunnel geführt. Ursprünglich hatten die Planer nur zwei kurze Tunnel vorgesehen und nicht einen langen. Dann stieß man in vorhandenen Tümpeln auf eine Kolonie des Nördlichen Kammmolchs, eine der größten dieser Tierart in Hessen. Um deren Lebensraum zu schützen, werden die Tunnel nun verbunden, damit das Gebiet der „Wasserdrachen“ erhalten bleibt. Gutachter schätzen die Kolonie auf rund 5.000 Mitglieder.

Der **Nördliche Kammmolch** *(Triturus cristatus)* gehört als Amphibie zur Ordnung der Schwanzlurche. Die Männchen erreichen eine Länge von 10 bis 18 Zentimetern, die Weibchen von 11 bis 20 Zentimetern. Zur Paarungszeit entwickeln die Männchen als Wassertracht einen hohen, stark gezackten Hautkamm auf Rücken und Schwanz, der an der Schwanzwurzel unterbrochen ist. Ein Weibchen legt zwischen 200–350 Eier. Der Nördliche Kammmolch ist über ganz Mitteleuropa verbreitet. In Deutschland besteht eine nahezu flächige Verbreitung – größere Lücken gibt es nur im äußersten Nordwesten (Ostfriesland, Küstenmarschen). Kammmolche bevorzugen krautreiche, besonnte und nicht zu flache Kleingewässer ohne Fische. Laichgewässer sind meistens dauerhaft wasserführende Kleinweiher und Teiche in eher lehmigen, seltener sandigen Böden, die zumindest mehrere Stunden am Tag der Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind. Kammmolche werden von mancherlei Vogelarten, Schlangen, Säugetieren und von Raubfischen gefressen. Ihre Eier sind bei diversen Wassertieren eine beliebte Nahrung. Zur Abwehr von Feinden setzen Kammmolche unter anderem Schreckstellungen ein, bei denen sie sich krümmen und die orangefarbene Unterseite zeigen. Sie leiden wie alle mitteleuropäischen Amphibien vor allem unter der Zerstörung oder Beeinträchtigung von Kleingewässern. Als „Teilsiedler“ mit jahreszeitlich unterschiedlichen Lebensräumen reagieren Kammmolche auch empfindlich auf Landschaftsveränderungen im weiteren Umfeld der Gewässer. So führt die



Abholzung von Hecken und anderen Feldgehölzen zum Verlust von Sommer- bzw. Überwinterungshabitaten. Intensive Flächennutzungen sowie der Bau und Betrieb von Straßen haben eine Trennwirkung zwischen den Teillebensräumen, so daß dort kein ausreichender Austausch von Individuen mehr stattfinden kann.

Der Nördliche Raubwürger behindert den Bau der B7n

Im Hochsauerland verzögerte sich der Weiterbau der Umgehung Bundesstraße 7 neu, da in einem Gutachten Artenschutzbedenken geäußert wurden. Die Bürger von Brilon-Altenbüren kämpften für den Weiterbau einer Bundesstraße, die den Stau aus dem Ort verbannen wird. Die Planung stockte, weil dort ein bedrohter Vogel zu Hause ist. Eine Raubwürger-Population behinderte die zügige Schaffung von Baurecht, das Gebiet sei zudem Lebensraum der Feldlerche; möglicherweise hatte sich auch die Europäische Wildkatze angesiedelt. Der Weiterbau wird die Orte zwischen Bestwig und Brilon entlasten, Autofahrten verkürzen. Oft benötigen Fahrer dort 45 Minuten für eine nur 3 Kilometer lange Strecke.

Der **Nördliche Raubwürger** *(Lanius excubitor)* ist eine Vogelart aus der Familie der Würger. Er ist ein überwiegend grau wirkender, langschwänziger Vogel, etwa so groß wie eine Amsel, mit deutlichen schwarzen und unterschiedlich ausgeprägten weißen Gefiederpartien. Der Nördliche Raubwürger segelt kurze Strecken und rüttelt häufig. Im Flug sind die weißen Flügelabzeichen, der schmale weiße Schulterbereich sowie die schwarz-weiße Schwanzfärbung gute Identifizierungsmerkmale. Allen Brutgebieten des Nördlichen Raubwürgers gemeinsam sind eine sehr gute Rundumsicht. Die Nahrung des Nördlichen Raubwürgers besteht fast ausschließlich aus Tieren, nur im Herbst werden in sehr geringen Mengen Früchte aufgenommen. Wühlmäuse und andere Mäuse überwiegen. Ihr Anteil an der Gesamtnahrungsmasse kann bis zu 90 Prozent betragen. Daneben bilden verschiedene Kleinvogelarten einen weiteren wichtigen



Nahrungsanteil. Bei hoher Schneelage können Kleinvögel zur Hauptbeute werden. Während der Jungenaufzucht, vor allem während der ersten Tage, werden verstärkt verschiedene Insekten gefressen. Der Nördliche Raubwürger ist in der Lage, Vögel bis zur Größe einer Wacholderdrossel und Säugetiere bis zur Lemmingsgröße zu überwältigen und Beutetiere bis zum eigenen Gewicht im Flug wegzutragen. Das Beutetier wird durch kräftige Schnabelhiebe oder durch einen Nackenbiß getötet und häufig auf Dornen aufgespießt oder in einer Astgabel eingeklemmt, was sowohl der Aufbewahrung und Vorratshaltung als auch der Fixierung der Beute dient, um bei ihrer stückweisen Zerlegung die ganze Kraft einsetzen zu können. Der Nördliche Raubwürger ist tagaktiv, auch in den nördlichsten Brutgebieten hält er einen scheinbaren Tag-Nacht-Rhythmus ein. Nördliche Raubwürger baden oft, wobei sie den Körper ganz unter Wasser tauchen. Anschließend wird das Gefieder mit leicht ausgebreiteten Schwingen getrocknet. Nach den Mahlzeiten reinigt er den Schnabel durch seitliches Reiben an einem Ast.

Die Großtrappe im Havelländischen Luch

Das Havelländische Luch bildet die Kernlandschaft des Havellands und ist ein Niederungsgebiet innerhalb des Havelbogens westlich von Berlin. Es liegt im Becken des Berliner Urstromtals. Das ehemals vermoorte Tal wurde seit dem 18. Jahrhundert für die Landwirtschaft nutzbar gemacht. Viele Gräben und Kanäle durchziehen zur Wasserstandsregulierung die meist als Acker und Grünland genutzten Flächen. Im Südwesten des Havelländischen Luchs sind 5.526 Hektar als Naturschutzgebiet und zusätzlich als Europäisches Vogelschutzgebiet ausgewiesen. Gemeinsam mit dem Fiener Bruch und den Belziger Landschaftswiesen bildet das Naturschutzgebiet eines der letzten deutschen Refugien für die gefährdete Großtrappe.

Anfang der 1990er Jahre hatte das Brandenburgische Umweltministerium die für den Bau der Eisenbahnstrecke verantwortliche Planungsgesellschaft aufgefordert, die Trasse auf 4 Kilometer Länge in einen Trog zu legen oder zu untertunneln oder das gesamte Gebiet zu umgehen. Im Herbst 1995 wurden Schutzmaßnahmen für die Großtrappen vereinbart. Es wurden 7 Meter hohe Dämme auf einer Strecke von 5 Kilometern aufgeschüttet. Sie dienen als Überflughilfen für die recht trägen, flach startenden Vögel. Die Höchstgeschwindigkeit auf dem gesamten Abschnitt wurde auf 200 Stundenkilometer begrenzt. Zudem wurden in der Bauhöhe Fahrleitungsmasten mit reduzierter Höhe aufgestellt. Zusätzlich wurde ein Gebiet von rund 300 Hektar als Ausgleichsgebiet ökologisch aufgewertet. Zu Beginn der Bauarbeiten wurden 16 Vögel gezählt, Ende 1999 37 Exemplare, im Februar 2012 waren es 51 Vögel. Die gestiegene Balzfreude wird auf die Auswirkungen der Umweltbegleitmaßnahmen im Rahmen der Errichtung der ICE-Strecke zurückgeführt.



Die **Großtrappe** *(Otis tarda)* gehört zur Familie der Trappen *(Otididae)*. Sie zählt zu den schwersten flugfähigen Vögeln der Welt mit einem Gewicht von bis zu 16 Kilogramm. Großtrappen können bis zu 20 Jahre alt werden. Nach starken Bestandseinbußen und Arealverlusten ist die Großtrappe in Mitteleuropa heute ein sehr seltener Brut- und Jahresvogel. Das Männchen der Großtrappe hat eine Körperlänge von etwa 105 Zentimetern. Das Weibchen wird meistens nur halb so groß und bis zu 5,3 Kilogramm schwer. Die Großtrappe ist ein braun gescheckter, großer Vogel mit kräftigen Beinen. Großtrappen fliegen grundsätzlich gegen den Wind auf. Das Auffliegen wird mit einigen beidbeinigen Sprüngen eingeleitet. Heute ist die Großtrappe auf der ganzen Welt gefährdet (Rote Liste *critically endangered)*. Dabei spielt in Mitteleuropa Raps als Zwischenfrucht im Winter eine Rolle, ansonsten Kultur- und Wildkräuter. Die Tiere reagieren auf Störungen sehr empfindlich und leben sehr zurückgezogen. Erwachsene Tiere fressen Klee, Erbsen, Esparsette, Luzerne, eine Reihe von Kreuzblütlern, Wiesen- und Ackerkräuter sowie Beeren, Rhizome, Zwiebeln, Kräuter, Körner, Samen, Früchte, Insekten und Kleinsäuger.

Fischers Fritze fischt frische Fische ...



frische Fische fischt Fischers Fritz. Das sollte man dreimal schnell sagen und zwar fehlerfrei. Mit dem Brexit und seiner Übergangszeit wird Großbritannien auch aus der EU-Fischereipolitik aussteigen. Das ist ein Landwirtschaftsproblem, das es in sich hat. Die 12-Seemeilen-Zone wird ab 1. Januar 2021 den Fischern aus den EU-Ländern verwehrt. Derzeit kommt der in Deutschland verarbeitete Hering zu zwei Dritteln aus britischen Hoheits-Gewässern. Wir haben in der Vergangenheit erlebt, daß sich Fischer aller Länder nicht um solche Schutzzonen kümmerten. Das galt für den Fischfang vor Kanadas Ostküste, und das galt erst recht für die fischreichen Gewässer um Island, die zum Kabeljaukrieg führten. Der norwegische Skalde Eyvindr nennt um das Jahr 970 die Heringsschwärme fjorð-hörðu („Herde des Fjords“), und den Hering bezeichnet er als sœvar mœvorum („schneller Pfeil des Meeres“). „Der Fisch stinkt vom Kopf her“ ist sachlich falsch, da ein toter Hering an allen Stellen gleichmäßig und gleichzeitig verwest.

Die Folgen des Brexits für die „schnellen Pfeile des Meeres“

Prinz Charles begrüßt Erholung der Natur	Brexit kommt am 1.April 2019 nix richtig geregelt →	betrifft auch Heringsfang vor Großbritannien →	Folge ist kein oder geringerer Fisch-Absatz in EU →	Arbeitslosigkeit in Großbritannien steigt
	↖↘		↓	↓
Hering u. andere Fische wandern in andere Gebiete ←	Es bilden sich wieder große Fischschwärme ←	Heringsbestand in Nordsee erholt sich ←	Viele englische Fischer geben Fischfang auf ←	Englische Fischer wählen Labour (Arbeiter sowieso)
↓			↓	↓
Engländer stellen fest, Brexit war dumme Idee ←	Herings-Krieg zwischen EU und Großbritannien ←	EU-Fischer fischen vor Schottland trotz Verbote ←	dadurch Mangel-versorgung in EU (Fischstäbchen!) ←	Englische Fischer versenken EU-Fischerboote
	↙	↓		↓
Fangquoten für Nordsee werden von EU erhöht →	Fischverarbeiter zahlen weniger: Fischer leiden ←	Holländer fangen Matjes vor Grön-land und Kanada →	Ostsee-Hering wird überfischt	Engländer essen gesünder und weniger fish 'n' chips
↓	↓			↘
Fischer in EU fangen mehr Heringe/Kabeljau →	Verbraucher essen wegen Preisverfall mehr Hering →	Verbraucher leben dadurch gesünder →	Kranken-versicherungs-beiträge sinken	Fangquoten werden für Hering wieder gekürzt
		↓		↙
Arbeitgeber finden Schuldigen in Regierung ←	Renten-versicherungs-beiträge steigen ←	Menschen werden älter ←	Fischer finden Schuldigen in Regierung	So kann's gehen, wenn alles mit allem verknüpft wird

Siegfried Holstein

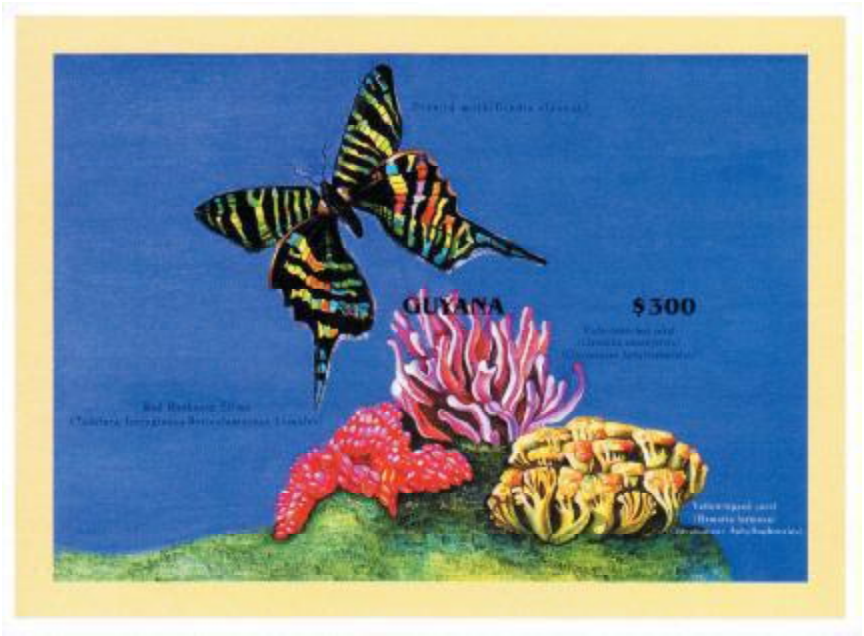
Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 19)

Eine besondere Laune der Natur – die Schleimpilze

Die Schleimpilze *(Mycetocoa*) sind eine Gruppe von Organismen, die sich von allen anderen Lebewesen grundsätzlich durch ihre Lebensweise mit Eigenschaften von Tieren und Pilzen gleichermaßen unterscheiden. In historischen Klassifikationen werden sie mal dem Pflanzenreich und zum anderen auch mal dem Tierreich zugeordnet. Streng genommen sind sie keine Pilze, obwohl sie ihren Namen tragen.



Sie werden wie echte Pilze durch Sporen verbreitet, entwickeln aber kein Myzel Unter der Erde befindliche Wurzeln) und bestehen nicht aus Hyphen (Zellfäden). In der ersten Lebensphase, die sie in die Nähe des Tierreichs stellt, entstehen aus Sporen sogenannte Myxoamöben und flagellatenähnliche, mikroskopisch kleine kriechende oder schwimmende Anfangsstadien, die zu einer sich fortbewegenden schleimigen Plasmamasse, dem Plas-

modium (einzellige Parasiten) werden. Die Fortbewegung ist so intensiv, daß sie sich über einen Zeitraum von wenigen Stunden gut beobachten läßt. Das Plasmodium nimmt während dieser Phase Bakterien, Schimmel- und sogar auch Ständerpilze auf und verdaut sie. Dabei hinterläßt es meistens eine perlmuttartig glänzende „Kriechspur mit Speiseresten“. Nach



einer neuerlichen Veränderung in Form und Farbe geht das Plasmodium in das ortsgebundene Stadium als Fruchtkörper über. Dieser Fruchtkörper kann bei einigen Schleimpilzen recht voluminös und kompakt ausfallen. Er ist verantwortlich für die Sporenproduktion. Im Reifestadium zieht sich das Plasmodium zu einer großen Anzahl einzeln stehender Klümpchen zusammen und es entstehen gestielte, absonderliche Fruchtkörperchen (Sporangien), die die Sporen zur Verbreitung enthalten.

Die meisten Schleimpilze erkennt man nur mit einer guten Lupe. Vorwiegend entwickeln sie sich in feuchtem Milieu auf Falllaub, moderndem Holz und morschen Stümpfen.



Für den Speisepilzsammler sind sie ohne Bedeutung. In ihrer Farbenvielfalt mit den teils skurilen Sporangien (spezielle Gestalt des Fruchtkörpers) und mit ihrer Fähigkeit der Fortbewegung sind sie ein faszinierendes Naturwunder.



In unseren Breiten ist die Gelbe Lohblüte *(Fuligo septica)* ein recht häufiger und auffälliger Schleimpilz. Im Volksmund wird er auch als Hexenbutter bezeichnet.

Er wächst unregelmäßig, kissenförmig, oft mit Kriechspur. Seine Größe kann bis zu 13 Zentimeter im Durchmesser betragen, bei einer maximalen Höhe von 3 Zentimetern.







Seine Konsistenz ist schwammig, spröde und zerbrechlich. Seine Farbe ist leuchtend zitronengelb, grüngelb bis ocker. Sehr verbreitet kommt er auf Totholz vor. Seinen deutschen Namen verdankt er der Tatsache, daß er früher oft auf gerbstoffhaltigen Baumrinden, die in Gerbereien gebraucht wurden, auftrat.



Ein weiterer auffälliger, mit bloßem Auge erkennbarer häufiger Myxomycet ist der Blutmilchpilz *(Lycogala epidendrum)*. Er bildet ungestielte Fruchtkörper in kleinen Gruppen, die in Kontakt stehen können, kugel- oder kissenförmig mit einem Durchmesser von 3 bis 15 Millimetern wachsen und je nach Reifungsgrad von rosa über beige bis dunkelgrau gefärbt sind. Man findet ihn auf verrottendem Holz, Rinde und abgebrochenen Ästen oder am Boden in der Nähe von Baumstümpfen.

Der Lachsfarbene Schleimpilz *(Tubifera ferruginosa)* ist vor allem auf totem Nadelholz, häufig vergesellschaftet mit dem Blutmilchpilz, zu finden. Sein Plasmodium ist orange, rosa oder zinnoberrot, oft in rosafarbenen erdbeerähnlichen Klümpchen ausgebildet. Fliegen der Art *Epicypta testata* legen ihre Eier in das Plasmodium des Pilzes. Die Art lebt so als Larve und als Nymphe in den Fruchtkörpern und trägt so zur Verbreitung der Sporen bei.

Weltweit sind etwa 1.100 Schleimpilzarten beschrieben, erstaunlicherweise die meisten aus Biotopen im gemäßigten Klima. In den Tropen und Subtropen konnten bisher nur wenige Arten nachgewiesen werden.



Die Beschäftigung mit Schleimpilzen ist besonders in Japan in Mode gekommen. Dort werden an den Schulen Herbarien mit Schleimpilzen in Petrischalen angelegt, die dann in Arbeitsgemeinschaften zum experimentellen Umgang mit ihnen genutzt werden. Auf diese Weise werden die Schulkinder schon frühzeitig mit außergewöhnlichen Phänomenen der Natur vertraut gemacht. Die Kinder haben zum Beispiel in einem Forschungsauftrag bei einigen Arten experimentell „Intelligenz“ in der Nahrungsaufnahme nachgewiesen, indem in einem Labyrinth auf einem Schachbrett vom Schleimpilz der kürzeste Weg zur Nahrung gefunden und detektiert wurde.

DEUTSCHLAND 2018
65. WELT PFLÜGER MEISTERSCHAFT

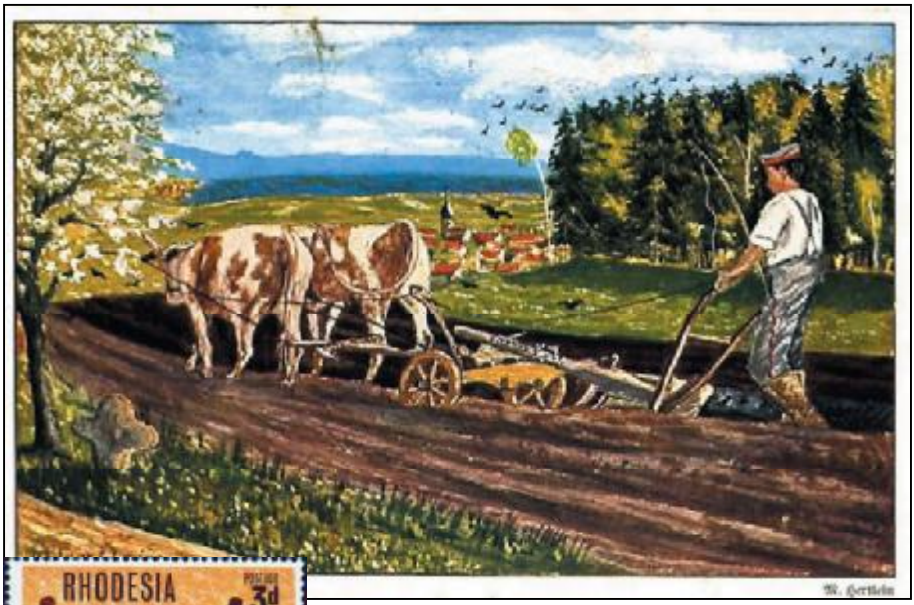
Johannes Häge

Weltpflügermeisterschaft

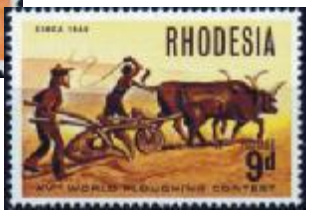
Teil 2

Zur Geschichte der Meisterschaften

Der Mensch, die Natur und Nahrung sind eng miteinander verbunden. Das erste Werkzeug zur Bodenbearbeitung war der hölzerne Hakenpflug, welcher anfangs vom Menschen und später von Tieren gezogen wurde.











Die Entwicklung des Leistungspflügens

Die Geschichte des Demonstrationspflüge begann bereits im 7. und 8. Jahrhundert in England.



Mit Holzpflügen, gezogen von mehreren Ochsengespannen, demonstrierten die sächsischen Zuwanderer die Überlegenheit ihrer eigenen Ackerkultur gegenüber den Ureinwohnern.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts sind Pflugwettbewerbe in den baltischen Ländern dokumentiert. Auf einem historischen Stich aus Litauen ist das Jahr 1860 vermerkt. Sehr viel Volk beobachtet zahlreiche Ochsengespanne in regelrechtem Wettbewerb um die besten Furchen. In den angelsächsischen Ländern sind Pflügervereine wesentliche Träger des ländlichen Gesellschaftslebens und die Pflügwettbewerbe sind seit mehr als 200 Jahren Höhepunkte im Jahresablauf, etwa gleichrangig mit Fuchsjagden. Von dieser langen Tradition wettbewerbsmäßigen Pflügens profitieren Teilnehmer von den Britischen Inseln an internationalen Wettbewerben bis heute.



13. Mai 1983 Weltmeisterschaft in Simbabwe

Das Großherzogliche Kreisamt Groß-Gerau hat unter dem Datum 29. August 1856 ein „Großes Preispflügen“ im Ort Bibesheim ausgeschrieben. Preise für die besten Pflüger waren eine silberne Uhr, Geld und landwirtschaftliche Schriften. Kanada war Mitte des 20. Jahrhunderts noch weitgehend ein Agrarland, angewiesen auf die Exporte aus seiner Landwirtschaft. Deshalb hatten Pflügwettbewerbe auf lokaler Ebene wie auch in den Provinzen große Bedeutung.



Scharpflüge mit Dampfmaschine um 1905; modernes Pflügen mit Traktor

Die ersten internationalen Wettpflüger waren Kanadier, die sich an Wettbewerben in Irland und England beteiligten. Durch diese internationale Beteiligung wuchs in den Jahren 1945 bis 1952 die Begeisterung auf den Britischen Inseln fürs Wettpflügen weiter an.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs herrschte in Deutschland wie in weiten Teilen der Welt Hunger. Verbesserte Bodenbearbeitung sollte dem Abhilfe schaffen. Die Zusammenhänge zwischen einer funktionierenden Landwirtschaft und dem Wohlergehen des Volkes wurden da noch geschätzt. Die Erkenntnis, daß besseres Pflügen zu Mehrerträgen vom Acker führt, war unbestritten. Den Auszubildenden des Agrarberufs wurde das Gefühl für den Boden und Kenntnisse für dessen bessere Bearbeitung nähergebracht.

Walter Feuerlein, zu der Zeit Landbauwissenschaftler, Bodenforscher und Pflugspezialist beim Kuratorium für Landtechnik und Bodenbearbeitung Braunschweig-Völkenrode, Außenstelle Ulm/Donau (Pflugfabrik Eberhard), verknüpfte das Beratungs- und Lernziel mit dem Wettbewerbsgedanken. Er organisierte das erste Wettpflügen in Deutschland nach dem Krieg im Herbst 1950 auf dem Kupferhof bei Gerabronn im Hohenloher Land. Die Veranstaltung war ein Riesenerfolg bei der Landwirtschaft und in der Öffentlichkeit. Walter Feuerlein erkannte sofort, daß über derartige Wettbewerbe sich seine Forschungsergebnisse sehr schnell in der Praxis verbreiten lassen. Der aufkommende Einsatz von Trak-



3. Oktober 1958: 6. Weltmeisterschaft in Stuttgart-Hohenheim

toren auf dem Acker erlaubte die Vertiefung der Krume, was sehr rasch zu höheren Erträgen führen konnte.



Erinnerungstafel an die 6. Weltmeisterschaft in Stuttgart- Hohenheim,
alle Teilnehmerländer sind in Stein geprägt.

Um diese revolutionäre Entwicklung wissenschaftlich zu begleiten, wurde ihm aufgetragen, landesweit das Wettpflügen zu organisieren. Erfolg spricht sich herum. Das Leistungspflügen hat sich schnell über das ganze Land verbreitet. Warum sollte nicht friedlicher Wettbewerb zwischen den Pflügern der Länder mithelfen, den Frieden zwischen ihnen langfristig zu sichern?



Unter dem Moto „PAX ARVA COLAT“ (Friede bebaue das Land) wurde 1952 die Welt-Pflüger-Organisation gegründet. Walter Feuerlein war als Gründungsmitglied dabei. Zum ersten Präsidenten der Organisation wählten die Mitglieder den damaligen kanadischen Landwirtschaftsminister John A. Carroll. Von ihm stammt die Aussage, daß Pflugkultur und Lebensstandard eines Volkes sich immer entsprechen.

Im Jahr 1953 wurde dann auch die erste Weltmeisterschaft im Pflügen in Kanada abgehalten. Mit dabei waren von Anfang an Kanada und Großbritannien, die Republik Irland, die Nordischen Länder und auch Deutschland.

Von 1956 bis 1974 war Walter Feuerlein Präsident der WPO. In diese Zeit (1958) fällt die 6. Weltmeisterschaft, es war die erste in Deutschland: in Stuttgart-Hohenheim (Heidfeldhof).



Weltmeisterschaft 1980 in Neuseeland



Weltmeisterschaft 2009
in Slowenien

Die Weltpflügerorganisation entwickelte sich zu einer weltpolitisch neutralen Friedensorganisation. Die mitteleuropäischen Länder Holland, Belgien, Frankreich, Österreich, später Spanien, Italien und die Schweiz wurden Mitglieder. Neben Australien und Neuseeland traten bald auch Rhodesien und Kenia der Organisation bei. Die Ausweitung in den damaligen Ostblock begann mit dem Beitritt Jugoslawiens unter Marschall Tito 1961. Im Jahr 1969 war die Weltmeisterschaft in Belgrad. 1962 trat Ungarn bei und 1965 die Tschechoslowakei.



Ernährungsprogramm,
Feld pflügen

Anfangs wurde bei den Wettbewerben das Traktoren-Geschicklichkeitsfahren, die Qualität des Pflügens sowie theoretische Kenntnisse bewertet. Heute finden die Wettbewerbe in Stoppel- und Graslandpflügen statt, und zwar mit Beet- und Drehpflügen. Die besten zwei Wettbewerber, welche bei den nationalen Meisterschaften gewonnen hatten, nehmen an der Weltmeisterschaft teil, die jedes Jahr in einem anderen Land ausgetragen wird. 2009 fanden diese in Tesaovci, Slowenien statt.

Am 13. Mai 2011 fand die 58. Weltmeisterschaft in Schweden statt.

KH: Der geneigte Leser möge die Qualität einiger Abbildungen entschuldigen.


Nationale Meisterschaft 2017, Irland



10. Europameisterschaft im Oldtimerpflügen, Castletown

Quellen: „Agrarphilatelie“ Heft 138 (Januar 2010): (Kurt Buck: „Weltmeisterschaft im Pflügen“); 32.Bundesentscheid im Leistungspflügen 2010; www.weltpfluegen2018.de; www.pfluegerrat.de

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Liechtenstein	5.3.2018	1888–1891	Aubergine, Radieschen, Zucchini, Paprika
Macau	09.10.2017	2144–2147	Lotosblumen
Macau	09.10.2017	Block 264	Flores Gémeas
Madeira	11.10.2017	373–376	Berge a Madeira, Ruivo, Castelo, Veado, Branco
Madeira	11.10.2017	Block 68	Pico de Arieiro und Pico de Ana Ferreira
Makedonien	5.6.2017	799–800	Naturschutz Bienen: Honigwabe, Sonnenblume, Bienenkorb
Makedonien	19.10.2017	812–815	Hanf, Baumwolle, Tabak und Schlafmohn
Makedonien	22.12.2017	820–823	Zwiebel, Radieschen, Birnenkürbis und Echter Sellerie
Malaysia	8.8.2017	2358	Hibiskus und Schmetterling – ASEAN
Malaysia	8.8.2017	Block 231	Hibiskus, Biene und Schmetterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Malaysia	6.6.2017	2341–2343	Festtagsspeisen der Malaien
Malediven	21.5.2017	7118–7121	Blumengemälde
Malediven	21.5.2017	Block 1089	Blumengemälde
Malediven	21.5.2017	7128–7131	Eulengemälde
Malediven	21.5.2017	Block 1091	Eulengemälde
Malediven	21.5.2017	7138–7141	Pferde – Gemälde
Malediven	21.5.2017	Block 1093	Pferde – Gemälde
Malediven	12.9.2017	7188–7199	Fledertiere: Fledermaus, Langohr, Flughund u.a.
Malediven	12.9.2017	Block 1103	Fledertiere: Fledermaus, Langohr, Flughund u.a.
Malediven	26.9.2017	7208–7211	Orchideen
Malediven	26.9.2017	Block 1107	Orchideen
Malediven	26.9.2017	7238–7241	Schmetterlinge
Malediven	26.9.2017	Block 1113	Schmetterlinge
Malediven	26.9.2016	7243–7246	Bienen
Malediven	26.9.2016	Block 1114	Bienen
Mocambique	20.8.2014	7550–7553	Orchideen
Mocambique	20.8.2014	Bock 952	Orchideen
Mocambique	20.8.2014	7560–7563	Spinnen
Mocambique	20.8.2014	Block 952	Spinnen
Mocambique	20.8.2014	7600–7603	Eulen
Mocambique	20.8.2014	7690–7693	Orchideen
Mocambique	15.4.2015	7695–7698	Schmetterlinge
Mocambique	15.4.2014	Block 979	Schmetterlinge
Monaco	7.3.2018	3386	Internat. Wettbewerb für Blumenbinderei
Monaco	7.3.2018	3388	50 Jahre „Garden Club de Monaco“, Blumengesteck
Montserrat	12.7.2017	1843–1848	Vulkanausbrüche der Soufrière Hills
Montserrat	24.7.2017	1949–1852	Helikonien
Montserrat	24.7.2017	Block 184	Helikonien
Myanmar	11.11.2017	458	*Pterocarpus macrocarpus* – 50 J. Verband ASEAn
Namibia	09.3.2017	1558–1560	Afrikanische £Bartvögel
Namibia	15.4.2017	1561–1562	Buschhase und Rand-Wollschwanzhase
Namibia	15.6.2017	1563–1565	Pflanzen: *Ornithoglossum, Glorosia, Hexacyrtis*
Nevis	22.6.2017	3220–3227	Blütenpflanzen, Tulpenbaum, Flammenbaum u.a.
Nevis	22.6.2017	Block 395–396	Gelbfuß-Regenpfeifer
Niederlande	09.10.2017	Block 168	Voor het Kind – Familie am Eßtisch, Comicfiguren

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Niger	25.2.2015	3280–3283	Orchideen
Niger	25.2.2015	Block 400	Orchideen
Niger	25.2.2016	3285–3288	Schmetterlinge
Niger	25.2.2016	Block 401	Schmetterlinge
Niger	25.2.2016	3295–3298	Eulen
Niger	25.2.2016	Block 403	Eulen
Niger	20.4.2015	3400–3403	Schmetterlinge
Niger	20.4.2015	Block 424	Schmetterlinge
Niger	20.4.2015	3405–3408	Bienen
Niger	20.4.2015	Block 425	Bienen
Niger	20.4.2015	3430–3433	Pfauen
Niger	20.4.2015	Block 430	Pfauen
Niger	20.4.2015	3445–3448	Eulen
Niger	20.4.2015	Block 433	Eulen
Niger	20.4.2015	3480–3483	Pferde
Niger	20.4.2015	Block 440	Pferde
Niger	22.4.2015	3520–3521	Damagazelle
Norwegen	2.1.2018	1959–1961	Bartkauz, Schnee-Eule und Raufußbussard
Österreich	20.4.2018	3391	Hotel Sacher, Gedeck mit Sachertorte und Kaffee
Österreich	22.2.2018	3382	Alte Meister – u.a. Champagnerglas und Pfeife
Österreich	3.3.2018	3386	Treuebonusmarke: Gelber Rhododendron
Österreich	25.9.2017	3358–3361	Freimarken Heimat u.a. Kaffeehausgedeck, Steinbock
Österreich	8.1.2018	54–55	ATM – Blumen: Teufelsabbiß u. Schwanenblume
Pakistan	18.10.2016	1514–1515	50 Jahre Dipl. Beziehung mit Singapur – Blumen
Pakistan	20.11.2016	1516	100 Jahre Rotary Fundation: Frangipanblüten
Pakistan	30.12.2016	1520–1527	Nat. Briefmarkenausst. Landschaften, Spießflughuhn u.a.
Polen	09.3.2018	4979	Freimarke: Blumen und Früchte: Narzisse
Polen	30.11.2017	Block 269	Eulen: Sperbereule, Steinkauz, Schnee-Eule, Waldrohreule
Polen	5.12.2017	4967	Marschall Pilsudski auf Pferd
Portugal	8.2.2018	4347–4352	Autochtohone Nutztierrassen: Rinder, Schafe, Ziegen
Portugal	8.2.2018	Block 422	Autochthone Nutztierrassen: Rinder, Schafe, Ziegen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Portugal	31.8.2017	4314–4318	Historische Cafés in u.a. Braga, Porto, Guimares
Portugal	31.8.2017	Block 419	Konditorei Versailles, Lissabon
Portugal	31.1.2018	4343–4346	Port. Nachspeisen: Pasteis de Feijao, Queijadas u.a.
Portugal	20.10.2017	107–109	ATM – Schmetterlinge: Nachtpfauenauge, Weinschwärmer
Portugal Azoren	7.9.2017	624–627	Unesco – Geoparks auf den Azoren
Portugal Azoren	7.9.2017	Block 65	Vulkanschlot Terceira, Höhle Enxofre, Graciosa
Rumänien	12.1.2018	7324–7327	Zugvögel: Kraniche
Rumänien	12.1.2018	Block 718–719	Zugvögel: Kraniche
Rumänien	29.9.2017	7276–7279	Wildfrüchte: Sanddorn, Weißdorn, Hundsrose, Walderdbeere
Rumänien	13.10.2017	7284–7287	Einheimische Schafsrassen: Merino, Turcana, Fleischs.
Rumänien	20.10.2017	Block 711	Fruchtschale aus Porzellan, Eierservice aus Silber u.a.
Rumänien	17.11.2017	Block 712	Fensterblumen: Pelargornien
Rumänien	24.11.2017	7306–7307	Gemeine Fichte und Vogelbeere
Schweiz	1.3.2017	2527–2530	Tiere des Waldes: Buntspecht, Eichhörnchen, Reh, Dachs
Senegal	15.3.2017	2248–2252	Nationalpark Niokolo-Koba, u.a. Wasserbock, Antilope
Senegal	15.3.2017	Block 111	Senegal-Schirrantilope
Serbien	1.9.2017	752	Ljublicevo-Reiterspiele, Pferd springt ü. Hindernis
Serbien	2.10.2017	754–755	Weihnachten: Apfel, Schnitttlauch, Walnuß u.a.
Sierra Leone	28.10.2016	7778–7781	Wanderschmetterlinge
Sierra Leone	28.10.2016	Block 1088	Wanderschmetterlinge
Sierra Leone	28.10.2016	7793–7796	Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen, Linsen
Sierra Leone	28.10.2016	Block 1091	Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen, Linsen
Sierra Leone	28.10.2016	7808–7811	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Sierra Leone	28.10.2016	Block 1094	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Sierra Leone	28.11.2016	7848–7851	Pferdewagen
Sierra Leone	28.11.2016	Block 1102	Pferdewagen
Simbawe	29.9.2015	1049–1052	Kunsthandwerk: u.a. Körbe, Batikstoffe, Keramik
Slowakei	16.11.2017	830	Weintraube, Ähren, Vögel, Wandmalerei
Slowenien	29.9.2017	1255–1257	Marienkäfer

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Slowenien	29.9.2017	Block 99	Siebenpunkt-Marienkäfer
Slowenien	29.9.2017	1260–1264	Getreidearten: Buchweizen, Gerste, Dinkel, Rispenshirse
Slowenien	29.9.2017	Block 100	Regionalpark Notranjska
Slowenien	10.11.2017	1277–1278	Gastronomie – u.a. gebratenes Lamm m Rosmarin
Slowenien	10.11.2017	1282	Walnußpotica, Kalebasse m. Matetee u. Bombilla
Spanien	1.2.2018	5229	Provinz Girona – u.a. Süßgebäck Xuixo, Stockente
Spanien	2.11.2017	5211	Provinz Soria – u.a. Kartoffelchips, Butter, Graureiher
Spanien	2.1.2018	5219	Provinz Cuenca – u.a. Lammvorspeise, Kaffeelikör, Pinien
Spanien	17.1.2018	5226	Léon, span. Gastronomiehauptstadt: Käse, Schokolade u.a.
Sri Lanka	1.10.2016	2101–2112	Freimarken Blumen: Springkraut, Hahnenfuß, Orchidee
Surinam	15.2.2017	2932–2943	Blüten – Akelei, Winde, Haselwurz u.a.
Thailand	8.8.2017	3562	50 Jahre Asean: Röhren-Kassie
Türkei	29.9.2017	Block 167	Regionale Küche: Kebab, Künefe, Donduma, Hibes u.a.
Türkei	7.11.2017	4380–4383	Vankatze, Hirtenhund, Pferde, Mastiff
Türkei	12.12.2017	438–4399	Seen in Türkei – Vansee, Tuz Gölü, Rosaflamingo
Türkei	5.1.2018	4400–4405	Hülsenfrüchte – Linde, Bohnen, Kichererbse
Türkei	31.7.2017	360–368	Dienstmarken – Blumenmotive: Kornblume, Tulpe
Ukraine	19.12.2017	Block 146	Sehenswürdigkeiten – u.a. Blüten
USA	19.1.2018	5460	Freimarke Obst: Meyer-Zitrone
Venezuela	27.3.2017	4391–4400	10 Jahre Fundacion Nadbio, Felder, Weide, Rinder u.a.
Ver. Arab.Emirate	15.3.2016	1193	Int. Preis für Dattelpalmen
Vereinte Nationen			
New York	16.10.2017	1641–1642	Welternährungstag: Gemüse und Hülenfrüchte
Vereinte Nationen			
Wien	16.10.2017	1006–1007	Getreide, Fleisch
Weißrußland	3.1.2018	1229–1232	Kücken: Sandregenpfeifer, Fluß-Seeschwalbe, Haselhuhn
Weißrußland	3.11.2017	1218	100. Jahrestag der Oktoberrevolution, u.a. rote Nelken

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Zentralafrik. Rep.	12.10.2015	5640–5643	Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	12.10.2015	Block 1350	Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	12.10.2015	5645–4648	Eulen – u.a. Schleiereule, Prachtkauz, Blaßuhu
Zentralafrik. Rep.	12.10.2015	Block 1351	Eulen – u.a. Schleiereule, Prachtkauz, Blaßuhu
Zentralafrik. Rep.	15.12.2015	5830–5833	Orchideen
Zentralafrik. Rep.	15.12.2015	Block 1388	Orchideen
Zentralafrik. Rep.	15.12.2015	5885–5888	Bienen, Große Wollbiene, Erdhummel, Sandbiene u.a.
Zentralafrik. Rep.	15.12.2015	Block 1399	Bienen: Graue Sandbiene
Zentralafrik. Rep.	11.2.2016	5960–5963	Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	11.2.2016	Block 1414	Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	11.2.2016	5995–5998	Tauben
Zentralafrik. Rep.	11.2.2016	Block 1421	Tauben
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	6245–6248	Naturkunde: Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	Block 1471	Naturkunde: Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	6265–6268	Naturkunde: Orchideen
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	Bock 1475	Naturkunde: Orchideen
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	6295–6298	Naturkunde: Eulen
Zentralafrik. Rep.	18.7.2016	Block 1481	Naturkunde: Eulen
Zentralafrik. Rep.	20.9.2016	6450–6453	Rotary International: Orchideen
Zentralafrik. Rep.	20.9.2016	Block 1512	Rotary International: Orchideen
Zentralafrik. Rep.	21.11.2016	6545–6548	Naturkunde: Orchideen und Bienen
Zentralafrik. Rep.	21.11.2016	Block 1531	Naturkunde: Orchideen und Bienen
Zentralafrik. Rep.	21.11.2016	6605–6608	Naturkunde: Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	21.11.2016	Block 1543	Naturkunde: Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	19.12.2016	6640–6643	Eulen
Zentralafrik. Rep.	19.12.2016	Block 1549	Eulen
Zentralafrik. Rep.	16.1.2017	6735–6738	Naturkunde: Orchideen und Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	16.1.2017	Block 1568	Naturkunde: Orchideen und Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	16.1.2017	6760–6763	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Zentralafrik. Rep.	16.1.2017	Block 1573	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Zentralafrik. Rep.	17.7.2017	7040–7043	Naturkunde: Schmetterlinge
Zentralafrik. Rep.	17.7.2017	Block 1629	Naturkunde: Schmetterlinge
Zypern (türkisch)	31.7.2017	842–845	Einheimische Pflanzen: Blumen
Zypern (türkisch)	5.10.2017	846–847	Trad. Handwerksberufe: Verkäufer von Süßpeisen, Töpfer

Impressum

„Agrarphilatelie", die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755-13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721-55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 173/Juli 2018 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier.

Das nächste Heft (174) kommt im Oktober und läutet den Herbst ein. Beides: versprochen.

Agrarphilatelie 174 Oktober 2018

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

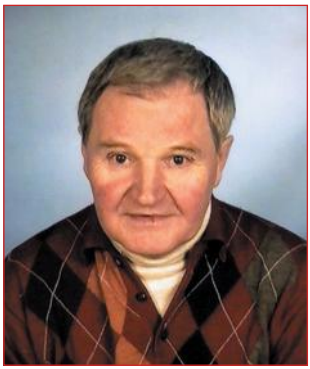
Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



**Margarine, Trüffel, köstliches Couscous,
Listen, eine weitere Furche und ein Alphabet.**

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wenige Tage vor Antritt meiner (unserer) sommerlichen Urlaubsreise, in den Bayerischen Wald, schreibe ich diese Zeilen.

Bestimmt haben Sie in der letzten Zeit viele Informationen zur neuen EU-Datenschutz-Grundverordnung (VSGVO) erhalten und zumindest beim letzten Arztbesuch diese unterschrieben. Einen Vordruck der Einwilligungserklärung zu dieser Datenschutz-Grundverordnung haben Sie Ende Juni mit unseren Heften Nr. 172/173 erhalten. Es macht doch nicht so viel Mühe, mir diese Erklärung zuzusenden? 47 Mitglieder haben dies bereits getan. Ich hoffe, daß auch die restlichen Mitglieder mir die benötigte Erklärung schnell zusenden. Andererseits: Nichts wird so heiß gegessen wie es gekocht wird; wir wollen uns nur davor schützen, daß irgendjemand einen Abmahnanwalt einschaltet, der uns eine Rechnung fürs Abmahnen schickt.

Wenn Sie dieses Heft erhalten, sind es nur noch ein paar Tage, bis sich der heiße Sommer verabschiedet. Die Philatelie mußte – und das nicht nur wegen der hohen Temperaturen – bei mir in den Hintergrund treten.

Die Herbstzeit – und auch wieder die Philatelie – beginnt für mich mit der Reise nach Sindelfingen zur Briefmarken-Börse.

Im „Hotel Mercure“ in der Mahdentalstraße, direkt neben der Messehalle, wird (wie immer in Sindelfingen) unsere diesjährige Jahreshauptversammlung (siehe Einladung Heft 172) stattfinden. In früheren Jahren trafen wir uns am Info-Stand unserer ArGe in der Messehalle. Da wir diesen aus den bekannten Gründen aufgegeben haben, müssen wir uns andernorts treffen. Ich schlage vor: Mitglieder die nach Sindelfingen kommen, treffen sich am Samstag, dem 27. Oktober, um 11.00 Uhr, am Stand des Verbandes Südwest auf der Empore, ich werde dort sein und auf Sie warten. Ansonsten besteht die Möglichkeit zu Gesprächen im Tagungsraum vor und nach der Jahreshauptversammlung.

In Sindelfingen beteiligen wir uns mit zwei Heften der Agrarphilatelie und unseren vier Sonderdrucken am Wettbewerb der 2. ArGe-Literaturausstellung im Rang 1! Die Preisverleihung findet am Freitag, dem 26. Oktober 2018, um 16.30 Uhr, im Forum der Messe Sindelfingen statt. Mitgliedern, die zu diesem Zeitpunkt schon in Sindelfingen sind, wird empfohlen, an unserer vermutlich letzten Wettbewerbsbeteiligung dieser Art teilzunehmen; wir müssen unser Geld zusammenhalten. Bedanken möchte ich mich ganz herzlich für die Spenden von Herrn S. und Herrn M. Unsere Kasse kann es vertragen.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbstbeginn, weiterhin viel Spaß an unserem Hobby und verbleibe mit freundlichen Grüßen aus der grünen Schwebebahnstadt

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Reklamemarken für Margarine von Klaus Henseler kündigen das Jubiläum derselbigen an.

Inhaltsverzeichnis

thoma stapff: flaisch hacker	4
Page Three Stamp	4
Ein Kampf um Drogen: Tabak (Ausstellungssammlung, Teil 8)	5
Agrarphilatelistisches Märchen Nr. 3: „Die Ziege, die Käthe und wir“ (Teil 4)	8
In unserer Geschichte spielt eine Ziege eine wichtige Rolle	12
Dem Enkel eine Freude: Buchempfehlung	12
Die Guave findet sich in unseren Supermärkten und auf Briefmarken der Welt	13
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	19
Naturgeschichtliches Alphabet (Erster Streich)	21
… heute gibt es bei Oltersdorf: Couscous	25
Neue und erneuerbare Energien	26
Geräte zur Bearbeitung des Bodens (3. Furche)	29
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Erster Würfel)	32
Couscous ist auf folgenden Briefmarken abgebildet	35
Fleißige Bienchen	36
Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz (Teil 2)	38
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 20): Köstlichkeiten aus der Erde – Trüffeln	42
Der Feind in meinem Beet	46
Unsere Themen: Neuheiten aus der Landwirtschaft allgemein	48
Unsere Themen: Neue Marken mit Pilzmotiv und verwandten Themen	55
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Peter Splett, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus und Uwe Kraus



Redaktionsschluß:

In der Mitten des Herbstmonds, als die Tage erkennbar kürzer wurden und die Abende länger: il mio lavoro è finito, meine Arbeit ist getan.



Zu den Marken auf den Umschlagseiten:

Aus Rindertalg und andere Zutaten mischte Mège-Mouriès die erste Margarine.

thoma Stapff: flaisch hacker

„Auff 18 jenneri ano 1532 sturb thoma Stapff ein flaisch hacker ist pey 1 1/2 jarn im pruder haus gewest got sey im gnedig ist an der zal der 290“

Man sieht, daß der Fleischhacker just mit dem Beil zum Schlag auf dem Kopf des Rindes ausholt. Am Boden steht ein Schaff zur Aufnahme des Blutes bereit. Solche Behälter wurden auch für den Transport von Margarine genutzt – aber erst 250 Jahre später.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Page Three Stamp. Diesmal ist keine Briefmarke abgebildet, sondern eine Reklamemarke, auch Vignette oder *poster stamp* genannt. Sie stammt aus einer Serie von zehn Marken, die Themen aus der Landwirtschaft behandeln. „Herausgeber“ war die Margarinefima Dr. Max Boemer & Cie in Emmerich am Niederrhein, die mit dieser Serie ihre Margarine-Marke „Weisser Rabe“ bewarb. Boemer produzierte und vertrieb außerdem „Bömona“, „Delikatess Eigelb Pflanzenbutter-Margarine“, „Die Krone“, „Echte Holsteiner“, „Palmkönig“, „Orienta“ und „Stolz des Hauses“. Für jede dieser Marken gab es Werbung mit Reklamemarken. Zumeist umfaßte eine Sammelserie sechs oder acht verschiedene Bilder. Das war marketingtechnisch sehr geschickt: bei einer Serie, die beispielsweise 50 Bilder umfaßt hätte, wäre das Ziel einer vollständigen Sammlung nur schwer zu erreichen gewesen, zumal die einzelnen Bilder keine zusammenhängende Geschichte erzählten, sondern nur durch ein gemeinsames Thema verklammert waren. Fußballersammlungen sind im Prinzip auf eine Mannschaft beschränkt. Das war mit den Sammelalben von „Sanella“ in den 1950er Jahren anders, wo ein Jürgen Hansen oder ein Conny Pünneberg die Welt erkundeten. Boemer & Cie. wurde in den 1920er Jahren von der holländischen Margarinefirma Van den Bergh (u.a. „Sana“, „Sanella“, „Cleverstolz“, „Vitello“, „Jubilea“) übernommen; auch die anderen Margarinefabriken und Ölraffinerien in Emmerich wurden von Van den Bergh bzw. von Jurgens & Prinzen aus Goch übernommen.



Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Tabak

Eine Ausstellungssammlung (Teil 8)

Über 50 Prozent der Herz- und Krebskranken sind Raucher. Der Anteil der bis 16-jährigen steigt ständig (heute, 2018, sinkt die Zahl der jugendlichen Raucher!). Die Aufklärung sollte bereits im Elternhaus beginnen.





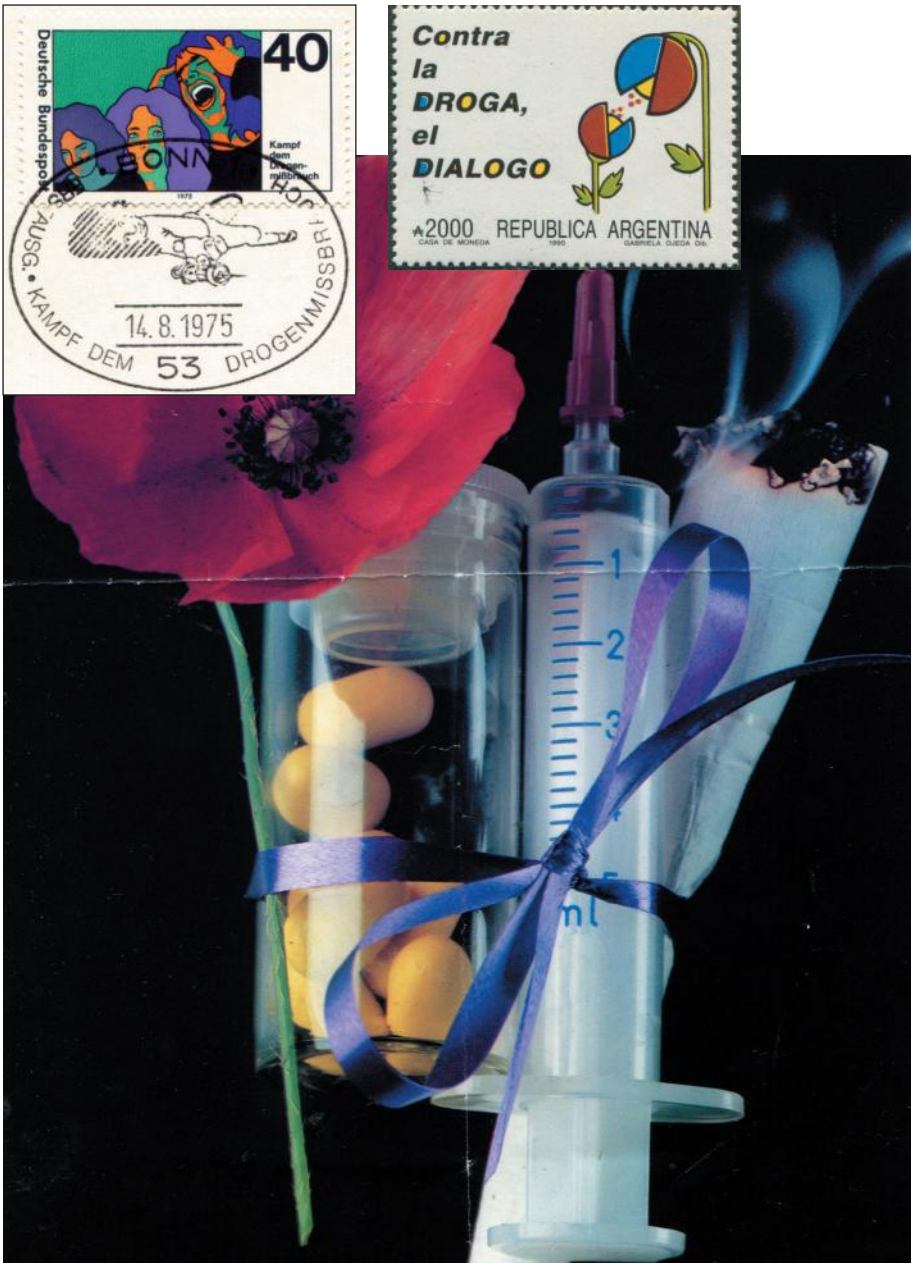


Eine Konferenz der WHO (World Health Organization, Weltgesundheitsorganisation) über Maßnahmen weltweit gegen das Rauchen sowie eine Anti-Raucher-Aktion wurden im Rahmen des RGW (Rat für gegenseitige Wirtschaftshilfe) in Prag mit Erfolg durchgeführt.



Drogen haben noch jeden betrogen.





Der Abdruck der Ausstellungssammlung wird fortgesetzt mit den Rauschdrogen.



Ein landwirtschaftliches Märchen nach Wilhelm Grimms „Tischlein deck dich, Esel streck dich, Knüppel aus dem Sack“

4

Die Ziege, die Käthe und wir

Gemeinschaftlich erarbeitet von Klaus Henseler und Ulrich Oltersdorf sowie Walter Baldus, Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstätter, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Peter Splett, Roger Thill und Heinz Wienold

Wir nähern uns jetzt dem Schluß unseres Märchens. Hannes kommt zum Vater nach Hause, doch der ist mürrisch, weil er nur einen Knüppel mitbringt. Auch Käthe ist wieder da. Und die hat eine sehr gute Idee ... Beantwortet wird jetzt auch die Frage, was mit der verlogenen Ziege geschah.

„Oi kunsdreiches Handwerk“,

sagte der Vater, „was haschd du vo der Wanderschaft midgebrachd?“

„Ein kostbares Stück, lieber Vater“, antwortete der Sohn, „einen Knüppel aus dem Sack.“



„Was!“, rief der Vater, „einen Knübbl! Des isch der Mühe werd! Da kannsch dir vo jedem Boom abhaua!“

„Aber einen solchen nicht, lieber Vater: Sage ich: ‚Knüppel, aus dem Sack‘, so springt der Knüppel heraus und macht mit dem, der es nicht gut mit mir meint, einen schlimmen Tanz und läßt nicht eher nach, als bis er auf der Erde liegt und um gut Wetter bittet. Seht Ihr, mit diesem Knüppel hab ich das Tüschleindeckdich und den Goldesel wieder herbeigeschafft, die der diebische Wirt dem Philipp und dem Hannes abgenommen hatte. Jetzt laßt sie kommen und ladet alle Nachbarn und Freunde ein, wir wollen sie speisen und tränken und wollen ihnen die Taschen noch mit Gold füllen.“ Der alte Schuster wollte dem nicht recht trauen, brachte aber doch die Gäste zusammen.

Da deckte Mattes ein Tuch in die Stube, führte den Goldesel herein und sagte zu seinem Bruder Hannes: „Nun, lieber Bruder, sprich mit ihm.“

Hannes sagte „Bricklebrit“, und augenblicklich sprangen die Goldstücke auf das Tuch herab, als käme ein Platzregen, und der Esel hörte nicht eher auf, als bis alle so viel hatten, daß sie nicht mehr tragen konnten. (Ich sehe dir’s an, du wärst auch gerne dabeigewesen.)



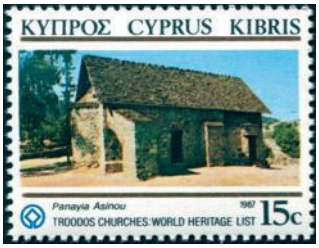
Dann holte Mattes das Tischlein und sagte: „Lieber Bruder, nun sprich mit ihm.“ Und kaum hatte Philipp „Tüschlein, deck dich“ gesagt, so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt. Da ward eine Mahlzeit gehalten, wie der gute Schuster noch keine im Hause erlebt hatte, und die Freunde und Nachbarn blieben beisammen bis in die Nacht und waren alle lustig und vergnügt.

Der Schuster verschloß Ahle und Eisen, Leisten, Zangen und Nägel in einen Schrank und lebte mit seinen drei Söhnen und seiner Tochter in Freude und Herzlichkeit.



Nach einigen Wochen des Wohllebens sagte Käthe: „Vaddr, ich habe dir ja erzählt, daß ich in dem Dorf war, wo du und die Mama und Philipp und Hannes herkomma sind. Und ich habe da einen netten Burschen kennengelernt, der ufm Amd is und der mich heiraten möcht und ich ihn. Aber er kann nicht herkommen. Uns geht's doch jetzt gut, wollen wir nicht wieder da hin? Die alten Leut' können sich noch an dich und die Mama erinnern. Da isch es auch vil besser als dahanna in der kalda Gegend ond däm vila Wind. Gugg dir do nur die Bäum an, wie schäbbs die schdehn ond vor däm Wind flüchda dun. Und der Herr Pfarrer hedd ja für mich auch Briefe aus allr Welt aufgehoben, die er mir geben will, wenn i a Geschäfd ufmache. Des isch do besser als beim Großbauern. Und im Ort leben jedzd vil mehr Leid. Und i bin ja au schon Midglied in der Modivgrubb Landwirdschafd ond Forsdwirdschafd, weil der Herr Bfarr sagde, da würd i Briefmarkensammlr kennenlerna, die mir helfa werda. Und des schdimmd. Da sind Midgliedr aus Bayern, aus Breißa, Hannovr ond aus Dänemark ond Luxemburg. Und – schdelld eich vor – da isch au oi Sammlerin, die wohnd am Rhoi in oi Drachenburg. Die komma vo ieberall her, sogar aus Schduagard."





Am nächsten Tag sagte der Vater am Mittagstisch nach dem Gebet zu seinen Söhnen: „Die Käthe hedd vorgeschlaga, daß wir dahanna wegziehn ond dahin geha, wo die Muadr ond i hergekomma sind. Wolla mir des macha?" Und da sahen sich alle an und sagten: „Ja. Laßt uns dahin gehen."

Und einige Wochen später waren sie in der alten Heimat. Jetzt leben der Schuster mit seinen Söhnen und der Käthe mit Lust in einem Landstrich, den sie mit keinem anderen tauschen mögen würden.

Der Pfarrer hatte sein Wort gehalten und der Käthe einen großen Stapel mit Briefen aus aller Welt gegeben. Und die Käthe staunte, nach wo die

Leute aus dem Ort gegangen sind und wie es ihnen ergangen ist. „Oh, da hedd mir der Herr Pfarrr oi guats Geschenkle gemachd. Dem Mardin werd i saga, daß i mid Briefa ond Briefmarka a Geschäfd ufmache, des kann i neba den Kindern dun."

Und wie es dem Briefmarkenhandel Käthe und dem Schuster und seinen Söhnen in der alten Heimat sonst geschah, erzählen wir ein andermal.

Und was geschah mit der bösartigen Ziege?

Das will ich dir sagen. Die Ziege schämte sich, daß sie einen kahlen Kopf hatte, lief in eine Fuchshöhle und verkroch sich hinein.

Als der Fuchs nach Haus kam, funkelten ihm ein Paar große Augen aus der Dunkelheit entgegen, daß er erschrak und wieder zurücklief. Der Bär begegnete ihm, und da der Fuchs ganz verstört aussah, so sprach er: „Was ist dir, Bruder Reineke, was machst du für ein Gesicht?"



„Ach", antwortete der Fuchs, „ein grimmig Tier sitzt in meiner Höhle und hat mich mit feurigen Augen angeglotzt."

„Das wollen wir bald austreiben", sprach der Bär, ging mit zu der Höhle und schaute hinein; als er aber die feurigen Augen erblickte, wandelte ihn ebenfalls Furcht an. Er wollte mit dem grimmigen Tiere nichts zu tun haben und nahm Reißaus. Die Biene begegnete ihm, und da sie merkte, daß es ihm in seiner Haut nicht mehr wohl zumute war, sprach sie: „Bär, du machst ja ein gewaltig verdrießlich Gesicht, wo ist deine Lustigkeit geblieben?"





„Du hast gut reden", antwortete der Bär, „es sitzt ein grimmiges Tier mit Glotzaugen in dem Hause des Reineke, und wir können es nicht herausjagen."

Die Biene sprach: „Du dauerst mich, Bär, ich bin ein armes schwaches Geschöpf, das ihr im Wege nicht anguckt, aber ich glaube doch, daß ich euch helfen kann."

Sie flog in die Fuchshöhle, setzte sich der Ziege auf den glatten, geschorenen Kopf und stach sie so gewaltig, daß diese aufsprang, „Mäh, mäh!“ schrie und wie toll in die Welt hineinlief.



Und weiß niemand auf diese Stunde, wo sie hingelaufen ist. Aber es ist ihr recht geschehen.

Und die Moral von der Geschicht?
Vergiß die kleinen Tierchen nicht!

In unserer Geschichte spielt eine Ziege eine wichtige Rolle – eine, wie wir gesehen haben – bösartige Ziege. Die Ziegen gehen angeblich auf eine Teufelsschöpfung zurück; der Teufel wird deshalb zumeist dargestellt mit Bocksfüßen,



und man sagt ihm nach, daß er einen strengen Gestank absondert – wie die Böcke in der Paarungszeit. Boshaft ist ein solches Tier: in unserem Märchen kann man es nachlesen. Auch der griechische Gott Pan mit seiner Syrinx wird mit Bocksfüßen dargestellt. Über die Gleichsetzung des Teufels mit dem Ziegenbock oder gar mit dem griechischen Gott hat vermutlich niemand der „kleinen Leute“ nachgedacht. Denn die Ziege war wegen der Milch für die, die keine eigene Wiese hatten, Ersatz für eine Kuh. (kh)

Dem Enkel eine Freude: Buchhinweis In dem sehr schönen Buch „Östlich der Sonne und westlich des Mondes“ mit Märchen aus dem Norden, herausgegeben von Noël Daniel mit Illustrationen von Kay Nielsen fand ich ein Märchen, das eine nordische Variante vom „Tischleindeckdich“ erzählt: Eine alte Frau schickt ihren Sohn, Mehl aus dem Speicher zu holen. Er geht, aber der Nordwind bläst das Mehl weg. Auch beim zweiten und dritten Gang zum Speicher bläst der Nordwind das Mehl weg. Der Junge geht nun einen langen Weg zum Nordwind und schildert ihm, daß er und seine Mutter nun nichts mehr zu essen hätten. Der Nordwind gibt ihm ein Tuch: „Tuch, deck dich mit allerlei köstlichen Speisen!“ Der Junge geht zurück, muß in einem Gasthaus übernachten, wo ihm die Gastwirtin das Tuch stiehlt. Der Junge geht zurück zum Nordwind. Beim zweiten Besuch erhält der Junge einen Bock, der Golddukaten „macht“. Der wird ihm im Gasthaus vom Wirt vertauscht. Dritter Besuch beim Nordwind, der ihm einen Stock schenkt: „Stock, schlag zu!“ Der Gastwirt will ihm den Stock wegnehmen, doch er bekommt Prügel und rückt schließlich Tuch und Bock heraus. Ende gut, alles gut. (kh)

Ulrich Oltersdorf

Die Guave findet sich in unseren Supermärkten und auf Briefmarken der Welt

Die Echte Guave *(Psidium guajava),* auch Guava, Guayave, Guayaba oder Goiaba genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Guaven *(Psidium)* in der Familie der Myrtengewächse *(Myrtaceae)*.

Es gibt viele verschiedene Sorten, die sich in Größe, Gewicht und Schalenfarbe unterscheiden und vor allem im Fruchtinneren in der Anzahl der kleinen Körnchen. Das Innere kann grünlich-weiß, gelb, rosa oder lachsrot sein. Die thailändische Variante Guave Fareng kann bis zu 1 Kilogramm schwer werden. Die Erdbeer-Guaven dagegen sind recht klein. Die brasilianische Ananas-Guave – Feijoa – sieht zwar ähnlich aus, aber gehört zu einer anderen Familie. Die Echte Guave ist ein Baum, der Wuchshöhen bis zu 13 Meter erreicht. Sie trägt kugel-, ei- oder birnenförmige, etwa 3–8 Zentimeter lange Beerenfrüchte (bis zu 200 Gramm schwer). Die Guavenfrucht enthält zahlreiche harte Samen, die in der Mitte der Beere liegen. Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet und das Genzentrum der Echten Guave liegen in Südamerika. Bedingt durch den angenehmen Geschmack hat sich der Anbau weltweit in tropischen und subtropischen Gebieten verbreitet, vor allem in Sekundärwäldern bis 1500 Meter. Anbaugebiete liegen heute in Florida, Hawaii, Kalifornien, Mexiko, Brasilien, Südafrika, Indien, Malaysia, Thailand, Pakistan sowie in Israel, Ägypten und auf Sizilien. Guaven sind das ganze Jahr über erhältlich, zwischen Februar und Mai in der Hauptsache aus Brasilien.

Vor allem die Früchte werden vom Menschen konsumiert. Sie sind drei bis vier Monate nach der Blüte pflückreif, können aber nur wenige Tage gelagert werden, gekühlt sind sie jedoch zwei bis drei Wochen haltbar.

Guaven erreichen unseren Markt im sogenannten hartreifen Zustand, auf Grund ihrer besseren Transportfähigkeit.













Ihre wachsige Schale ist dann grün bzw. blaßgelb. Die runden bis eiförmigen Früchte reifen aber ohne Probleme bei Zimmertemperatur nach. In einer Tüte kann der Prozeß beschleunigt werden. Reife Früchte sollten in 1–2 Tagen verzehrt werden, zur Not im Kühlschrank aufbewahren. Die Reife zeigt sich je nach Sorte an einem tiefgelben bzw. hellgrünen Farbumschlag. Die Schale ist deutlich weicher und läßt sich leicht eindrücken. Reife Guaven sind charakteristisch für ihren intensiven und blumigen Geruch. Die Guave eignet sich zum rohen Verzehr. Sie kann mit Schale verzehrt oder, wie eine Kiwi aufgeschnitten, ausgelöffelt werden. Das Fruchtfleisch ist fest und saftig. Die vielen Kerne bzw. kleinen Körnchen können mit verzehrt werden. Der Geschmack ähnelt einem Erdbeer-Birnen-Pfirsich-Kompott. Unreife, grüne Früchte sind sauer und oft adstringierend (pelziger Mund).

In Asien sind sie mit Zimt und Zucker bestreut beliebt. Die Guave wird aber vor allem zur Zubereitung von Marmelade, Gelee und Desserts verwendet. In Brasilien wird ein dick eingekochtes, pastenartiges Mus, die Goijabada, zusammen mit Käse als Nachtisch „365“ gereicht, da es täglich gegessen wird. Weiter kann man durch Auspressen der Guave einen schmackhaften Fruchtsaft erhalten, das Fruchtmark gehört zur Rezeptur einiger Multivitaminsäfte. Guavensaft wird auch zu Wein vergoren. Die Schale reifer Beeren dient als Zugabe zu Salaten und Puddings.

Die Früchte enthalten recht unterschiedlich hoch Vitamin C (100–300 mg/100 g) und reichhaltig Pektine.















Die Echte Guave ist in der traditionellen Medizin vieler Kulturen bedeutsam. Auf Hawaii, in der Karibik und Mittelamerika wird vor allem ein Aufguß der Blätter bei Durchfall verabreicht. In Mittel- und Südamerika werden die Blätter bei Zahnschmerzen verwendet. Die Fang aus Westafrika bereiten einen wurmtötenden Saft aus den Blättern.

Die Rinde der Guavenbäume wird dank ihres hohen Gehalts an Gerbstoffen als Gerbmittel verwendet.

Es gibt eine ganze Reihe von Briefmarken mit Guaven als Motiv. Von folgenden Postanstalten sind entsprechende Ausgaben bekannt.

- Angola (MiNr.1724–1727; Block 109 17.8.2004) – Nutzpflanzen – u.a. Guave *(Psidium guajava)* (Abb.)
- Ascension (MiNr.425–428, 29.1.1987) – Obst – u.a. Guave
- Bangladesch (MiNr.334–339, 16.7.1990) – Früchte – u.a. Guave (Abb.)













- Barbados (MiNr.1188–1203, 7.2.2011) – Früchte – u.a. Echte Guave (*Psidium guajava)* (Abb.)
- Brasilien (MiNr.4426–4431, 11.9.2016) Wildobst aus der Savanne – u.a. Wilde Guave *(Alibertia edulis)* (Abb.)
- Burundi (MiNr.3553–3556, 18.12.2015) Bienen und Nutzpflanzen – u.a. Guave
- China-Taiwan (MiNr.1623–1626, 5.7.1985) Früchte – u.a. Guave (Abb.); (MiNr.2651 bis 2654, 23.2.2001) Früchte – u.a. Guave (Abb.); (MiNr.4086–4089, 17.8.2016) Früchte – u.a. Echte Guave (Abb.)
- Fidschi-Inseln (MiNr.696–699, 25.10.1993) Tropische Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Französisch-Polynesien (MiNr.788–799, 24.6.1999) Einheimische Früchte. u.a. Guave (Abb.)
- Gabun, Portomarken (MiNr.34–45, 10.12.1962) Früchte – u.a. Guave
- Gambia (MiNr.7149–7155, Block 931, 3.8.2015) Obst aus Singapur; Internationale Briefmarkenausstellung SINGAPORE 2015 – u.a. Guave
- Jungferninseln (MiNr.1129–1136, 25.8.2005) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Kaiman-Inseln (MiNr.748–751, 21.3.1996) Früchte (I) – u.a. Guave (Abb.)
- Kap Verde (MiNr.348–357, 15.10.1968) Einheimische Motive – u.a. Guave (Abb.)
- Kongo-Brazzaville (MiNr.1771–1774, 13.7.2005) Obst – u.a. Guave (Abb.)
- Kuba (Republik) (MiNr.1080–1087, 15.11.1965) Tropische Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Laos (MiNr.1169–1174, 18.9.1989) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Malediven (MiNr.3117–3121, 30.11.1998) 20 Jahre Internationaler Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung – u.a. Guavenbaum (Abb.)









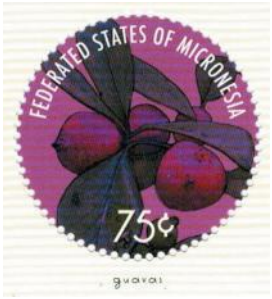






- Mali (MiNr.780–784, 9.6.1980) Früchte (II) – u.a. Guave (Abb.)
- Mikronesien (MiNr. 2609–2617, 9.7.2014) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Montserrat (MiNr. 163–174, 16.8.1965/1970) Freimarken: Früchte, Gemüse und Königin Elisabeth II. – u.a. Guave (Abb.); (MiNr.1155–1170, 10.10.2001) Einheimische Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Nevis (MiNr.1197–1210, 9.3.1998/22.3.2000) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Niederländische Antillen (MiNr.1529–1538, 1.3.2007) Inseln der Niederländischen Antillen. St. Maarten: Guavaberry-Likörladen in Philipsburg (Abb.)
- Norfolkinseln (MiNr.770–774, 26.10.2001) Weihnachten – u.a. Erdbeer, Guave *(Psidium littorale)*
- Papua-Neuguinea (MiNr.1217–1222, 2.1.2007) Tropische Früchte – u.a. Guave (Abb.) (Satz)
- Pitcairn (MiNr.130–134, 25.6.1973) Blüten und Früchte – u.a. Guave; (MiNr.757 bis 760, Block 48, 25.6.2008) Blüten und Bienen – u.a. Guave (Abb.)
- Portugal Madeira (MiNr.149–152, 7.6.1991) Subtropische Früchte und Pflanzen – u.a. Guave *(Psidium guineense)* (Abb.); (MiNr. 153–156, 21.2.1992) Subtropische Früchte und Pflanzen – u.a. Guave *(Psidium guajava)* (Abb.); (MiNr. 291–294, 27.4.200) Früchte aus Madeira – u.a. Guave (Abb.)
- Salomoninseln (MiNr. 2022–2026, Block 191, 30.8.2013) Einheimische Nutzpflanzen – u.a. Guave
- Samoa (MiNr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1984) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- St. Christopher/St. Kitts (MiNr. 977–987, 16.10.2007) Früchte – u.a. Guave
- St. Lucia (MiNr. 1237–1250, 5.12.2005/2013) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- São Tomé und Principe (MiNr.1093–1104, 15.9.1989) Früchte – u.a. Guava (Abb.) (MiNr. 3761–3771, Block 668, 2008) 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China – u.a. Guave; (MiNr. 5116–5150, Block 883, 10.5.2013) Fauna – u.a. Guave











- Singapur (MiNr. 490–493, 26.2.1986) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- St. Vincent (MiNr. 2059–2073, Block 221, 22.7.1992) Heilpflanzen der Karibik – u.a. Guave, (MiNr. 6770–6779, 23.4.2010) Blüten – u.a. Echte Guave
- St. Vincent Grenadinen (MiNr.409–412, Block 11, 24.6.1985) Früchte und Blüten – u.a. Guavenbaum *(Psidium guajava)* (Abb.)
- Surinam (MiNr.2782–87, 11.2.2015) Früchte – u.a. Guave (Abb.)
- Togo (MiNr. 4112–4116, Block 631, 28.9.2011) Früchte – u.a. Guave
- Tonga (MiNr. 1885–1908, 6.6.2013) Vögel (und Pflanzen) – u.a. Guave (Abb.)
- Trinidad und Tobago (MiNr. 813–818, Block 63, 7.6.2004) Spaß mit Früchten – u.a. Groovy Guava
- USA (MiNr. 4357–4361, 25.4.2008) Tropische Früchte – u.a. Guave (Abb.)

Die Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.











Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Oder so ungefähr. Auch a bisserl mehr.

Der Einsatz von Glyphosat wirkt auch auf Kinder

Unsere Kinder wachsen nicht nur in verpesteter Luft auf, sondern auch mit einem Schadstoffcocktail aus Unkrautvernichtern, Insektiziden aller Art und Fungiziden. Abgesehen davon werden sie auch noch (unbeabsichtigt, aber fahrlässig) mit diversen Medikamenten vollgepumpt, die durch die Kläranlagen



nicht beseitigt werden können. Und es kommen jetzt noch hinzu die Nano-Partikel. Die Schadstoffe sind in der Nahrung, in Parks und auf Spielplätzen. Mit Glyphosat, dem weltweit meistverwendeten Pflanzengift, wird nicht nur die Umwelt beeinträchtigt, sondern auch die Gesundheit unserer Kinder geschädigt. Dennoch hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit Glyphosat noch zugelassen – auf der Grundlage eines Berichts, den die Herstellerfirma Monsanto schrieb und der, so wird behauptet, von der Behörde abgeschrieben wurde. So funktioniert Lobbyismus. Kinderärzte bezeichnen die Belastung der Kinder durch Pestizide als „stille Pandemie“. Man sehe sich die Briefmarke aus dem Jahr 1993 genau an: Freudig winkt der Bayer-Bauer dem Giftspritzer zu, denn er darf Glyphosat einatmen. Hat ihm der „Satan“ geschickt.

Ein weiterer Punkt gegen Glyphosat



Eine Studie von Wissenschaftlern an der Universität Florida könnte die Debatte über Glyphosat auf ein weiteres Thema dieses Herbizids lenken. Die dortigen Forscher sehen Anhaltspunkte dafür, daß die Glyphosat-Anwendung auf mikrobiologische Organismen im Boden wirkt und über bestimmte „Kreuzresistenzen“ dazu führt, daß dort gegen Antibiotika resistente Bakterien entstehen. Über die Nahrungsmittel können diese Bakterien dann zum Menschen gelangen. Vor einer endgültigen Beurteilung der Folgen des Glyphosats sind, so die Wissenschaftler, weitere Untersuchungen erforderlich.

Pustekuchen



Kräftig pusten bitte! Die Geburtstagstorte ist ein Pustekuchen. Alle Kerzen auf einen Schlag ausblasen, das gelingt nicht immer. Bisweilen muß man zweimal ansetzen oder gar mehrmals. Endlich ist es geschafft. Was nun? Der Rauch verweht – wie die Zeit vergeht. Süß soll beginnen, was noch aussteht … (jk)



Am Straßenrand

Hier ist nicht der rechte Ort, um ausgiebige Naturbetrachtungen anzustellen. Die primäre Aufmerksamkeit muß dem Verkehr gelten. Und doch lassen sich die Blüten, die die Straße säumen, nicht übersehen. Ist die Straße wenig befahren, könnte man sogar einen kleinen Strauß zusammenstellen. Wenn der Verkehr brummt, lassen wir lieber die Finger davon. Die Landstraße in einer abgelegenen Gegend von reizender Natur umgeben, verliert das nervige Getöse überlasteter Stadtstraßen. Sie kann uns die Landschaft erschließen und zu Naturerlebnissen führen. (jk)

Ginkgo-Migration im Bankenviertel



Altersbedingt führt der tägliche Spaziergang oft in das Münchner „Bankenviertel“: Parks mit vielen Sitzgelegenheiten. Nahe liegt der Luitpoldpark mit seinem alten Baum- und Buschbestand von Akazie bis Zeder und Zaubernuß. Hier werden derzeit Schlehen und Kornellkirschen nachgepflanzt und Baumlücken mit Ginkgos geschlossen. Doch die Vogelwelt ist fast auf Krähen, Amseln und Tauben reduziert – kommen wegen der Ginkgos (Ginckos, Ginggos, Kingkos, Gingkos?) jetzt Buntfasane? (wb)



Mann, Mann, hier ist ja wieder was los

Stanislaw Lem (1921–2006), einer der berühmtesten Sci-Fi-Autoren, berichtet in den „Sterntagebüchern“ über die „Fünfundzwanzigste Reise“, daß auf einer der Hauptverkehrsstraßen im Sternbild des Großen Bären die Reisenden von merkwürdigen Gebilden attackiert werden, die sich als irdische *Solanum tuberosum* entpuppen. Es bricht nunmehr ein Streit unter den ortsansässigen Bewohnern über die Existenz dieser Kartoffeln aus, in den sich auch viele Philosophen und Wissenschaftler einschalten. Zu ihnen gehört Professor Tarantoga, der seine ganz eigene Theorie hat und dem es gelingt, eine Weltraumkartoffel zu fangen. Stanislaw Lem ist auf der Briefmarke links oben abgebildet.



Wolfgang Ratz sammelte die Marken zum

„Naturgeschichtlichen Alphabet“

von Wilhelm Busch

Erster Streich

Wilhelm Busch (1832–1908) war einer der einflußreichsten humoristischen Dichter und Zeichner Deutschlands. Seine ersten Bildergeschichten erschienen in Buchform erstmals 1864 unter dem Titel „Bilderpossen“. Schon seit den 1870er Jahren war er in ganz Deutschland berühmt. Seine Arbeiten „Max und Moritz“, „Die fromme Helene“ oder „Hans Huckebein“ würden heute als Comic bezeichnet; deshalb gilt Busch als Urvater des modernen Comics. Oft griff er darin satirisch die Eigenschaften bestimmter Typen oder Gesellschaftsgruppen auf, etwa die Selbstzufriedenheit und Doppelmoral der Bürger oder die Bigotterie von Geistlichen und Laien. Viele seiner Zweizeiler sind im Deutschen zu festen Redewendungen geworden, z. B. „Vater werden ist nicht schwer, Vater sein dagegen sehr“ oder „Dieses war der erste Streich, doch der zweite folgt sogleich“.







Seinen Bildergeschichten maß er selbst wenig Wert bei und bezeichnete sie als „Schosen“ (frz. *chose* = Sache, Ding, *quelque chose* = etwas, irgendwas). Er betrachtete sie zu Beginn nur als Broterwerb, mit dem er nach einem abgebrochenen Kunststudium und jahrelanger finanzieller Abhängigkeit von den Eltern seine drückende wirtschaftliche Situation aufbessern konnte.

Mit seinem Namen verbanden die Leser komische Bildergeschichten, seine Lyrik stieß auf Unverständnis. Seine Situation erschien ihm so perspektivlos, daß er in den Jahren 1857 und 1858 erwog, nach Brasilien auszuwandern, um dort Bienen zu züchten. Nach seinem abgebrochenen Maschinenbaustudium am Polytechnikum









Hannover ging er nach München, wo er in der Münchener Kunstszene im Künstlerverein „Jung München“ – in dem nahezu alle wichtigen Münchener Maler zusammengeschlossen waren und für dessen Vereinszeitung er unter anderem Karikaturen und Gebrauchstexte verfertigte – wohlwollend aufgenommen wurde. Als Maschinenbauer hätte er wohl kein eigenes Museum erhalten: das„Deutsche Museum für Karikatur und Zeichenkunst Wilhelm Busch“ im Georgenpalais in Hannover.



Von 1876 bis 1880 war er Mitglied der damals schon renommierten Künstlergesellschaft „Allotria“. Dadurch wurde Kaspar Braun, der die satirischen Zeitungen „Münchener Bilderbogen“ und „Fliegende Blätter“ verlegte, auf ihn aufmerksam und bot ihm eine freie Mitarbeit an. Dank der Honorare war Wilhelm Busch erstmals schuldenfrei und verfügte über ausreichende Geldmittel für seinen Lebensunterhalt.

In den meisten Bildergeschichten Wilhelm Buschs wird geprügelt, gepeinigt, verletzt und geschlagen – aber Prügel war bis weit ins 20. Jahrhundert eine allgemein verbreitete „Erziehungshilfe“.

Das hier abgedruckte „Naturgeschichtliches Alphabet“ wurde erstmals 1863 im „Münchener Bilderbogen“ veröffentlicht.

Im Ameisenhaufen wimmelt es,
der Äff' frißt nie Verschimmeltes.





Die Biene ist ein fleißig Tier,
dem Bären kommt dies g'spaßig für.









Die Ceder ist ein hoher Baum,
oft schmeckt man die Citrone kaum.

Das wilde Dromedar man koppelt,
der Dogge wächst die Nase doppelt.





Der Esel ist ein dummes Tier,
der Elefant kann nichts dafür.









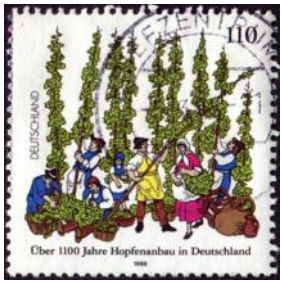


Im Süden fern die Feige reift,
der Falk' am Finken sich vergreift.





Die Gams im Freien übernachtet,
Martini man die Gänse schlachtet.



Der Hopfen wächst an langer Stange,
der Hofhund macht dem Wand'rer bange.





Trau ja dem Igel nicht, er sticht,
der Iltis ist auf Mord erpicht.



PS: Die Schrift zu den Marken heißt „Delphin", entworfen 1951/1955 von Georg Trump für die Stuttgarter Schriftgießerei von Christian Emil Weber.

Dieses war der erste Streich, und der zweite folgt nicht zugleich, sondern erst mit Heft 175 im Januar.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Couscous

Couscous ist für viele in Deutschland noch ein wenig exotisch. Es ist ein Lebensmittel aus Weizen – wie Brot und Nudeln. In den nordafrikanischen Mittelmeerländern ist es ein beliebtes traditionelles Grundnahrungsmittel. In Algerien, Marokko, Mauretanien und Tunesien zählt es zu den Nationalspeisen. Es ist ebenso in Israel sehr beliebt; das wird z.B. durch die israelische Briefmarke belegt.



Traditionell wird es in einem recht aufwendigen Verfahren aus Hartweizengrieß (manchmal auch Gerste oder Hirse) hergestellt. Die Couscous-Kügelchen werden dort auch nicht gekocht, sondern in speziellen Couscous-Dampfgarern zubereitet; die Briefmarke aus Algerien zeigt ein Beispiel.

Heute wird Couscous industriell hergestellt und global im Handel als küchenfertiges Produkt angeboten, das ganz ähnlich wie Reis und Hirse gegart wird. 1 Teil Couscous in 1 Teil kochendes, leicht gesalzenes Wasser einrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. So einfach und schnell ist diese „Sättigungsbeilage“ bereit, um zusammen mit den verschiedensten Gemüse- und Fleischgerichten serviert zu werden.



Couscous hat eine leicht nussige Note und ist eine interessante Alternative zu üblichen Stärkebeilagen wie Kartoffeln, Nudeln und Reis. Für eine orientalische Nachspeise wird Couscous mit Rosinen, Granatäpfel, Datteln, gerösteten Mandeln und etwas Zimt warm serviert. Es gibt einige Briefmarken, die Beispiele von Couscous-Gerichten zeigen. Die typischen Gewürze für Couscous-Gerichte sind Ras el-Hanout und für die Schärfe Harissa (beide Mischungen gibt es auch in deutschen Supermärkten).



Couscous ist eines von vielen Beispielen, wie durch Migranten neue Ernährungskulturen verbreitet werden. In Israel wurde Couscous durch jüdische Einwanderer aus arabischen Ländern seit 1948 zu einem Bestandteil der nationalen Küche – auch, weil sich Couscous als preiswerter Reisersatz für persische Juden eignete, die so ihre traditionell auf Reis basierende Küche beibehalten konnten.

(Beachten Sie bitte auch Seite 35)

Adolf Bläumauer

Neue und erneuerbare Energien

Bevor wir die neuen und erneuerbaren Energien nutzen, müssen wir uns von den alten fossilen Energien verabschieden.

Dieser Abschied fiel und fällt noch immer schwer. Die „Ölstaaten“ (über alle politischen Grenzen in der OPEC vereint) leben gut, wenn nicht sogar luxuriös, von den Vorräten. Aber auch die Kohlegrubenbesitzer auf allen Erdteilen (egal ob staatlich oder privat) finanzieren bis hin zum Luxus mit dem „schwarzen Gold“. Mit markigen Werbesprüchen wie: „Rauchende Schlote bedeuten Wohlstand!“ wird immer noch geworben. Und wenn die Schlote noch so hoch sind – alles, was hinausgeblasen wird, kommt irgendwo herunter.*)

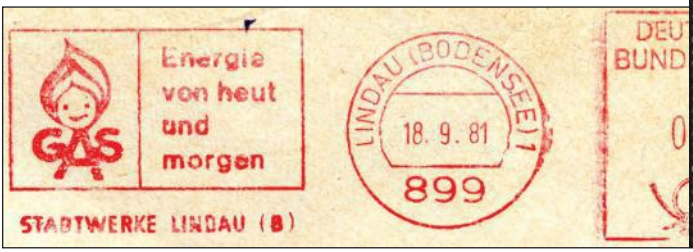






Fossile Energieträger sind solche Energien, die vor langer Zeit beim Abbau von toten Pflanzen und Tieren entstanden sind. Hiezu gehören insbesondere Brennstoffe wie Kohle, Erdöl, Erdgas und Torf. Sie alle speichern Energie und ermöglichen es, heute gespeicherte Rohstoffe vergangener Zeiten zu verwenden.

Aber: Die in der Erde lagernden fossilen Brennstoffe reichen nicht ewig. Bei gleichbleibendem Verbrauch ist nach den Berechnungen der Wissenschafter genug Erdöl für etwa 40, Erdgas für etwa 70 und Kohle für etwa 170 Jahre vorhanden.



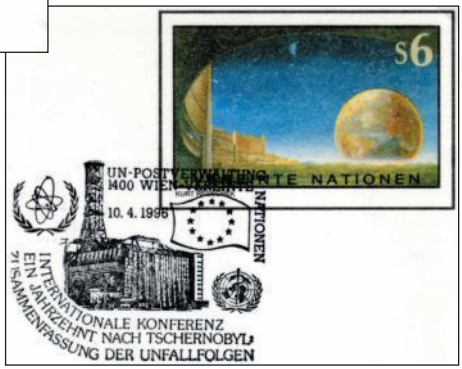


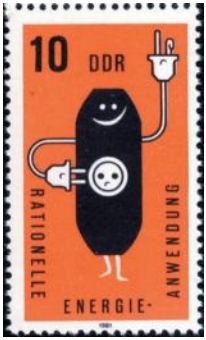


Und: Sie sind billig und die Strukturen für Abbau und Verwendung sind vorhanden (ohne Rücksicht der Auswirkungen auf die Umwelt!). Die Verbrennung fossiler Energien ist die Hauptquelle für den Anstieg der Treibhausgas-Konzentrationen in der Erdatmosphäre und der damit verbundenen globalen Erwärmung. Bei entsprechender Werbung ist vieles machbar!

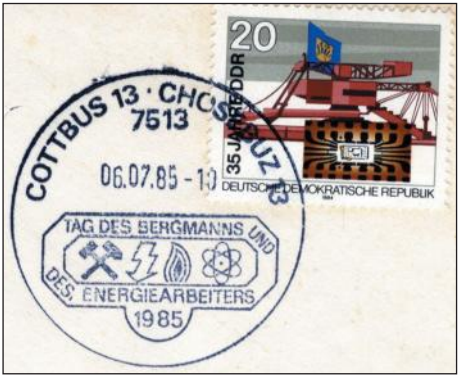
Die Eigentümer der fossilen Energien betreiben mit entsprechendem Werbeetat Stimmung für ihre Produkte (sehr zur Freude der Philatelis-

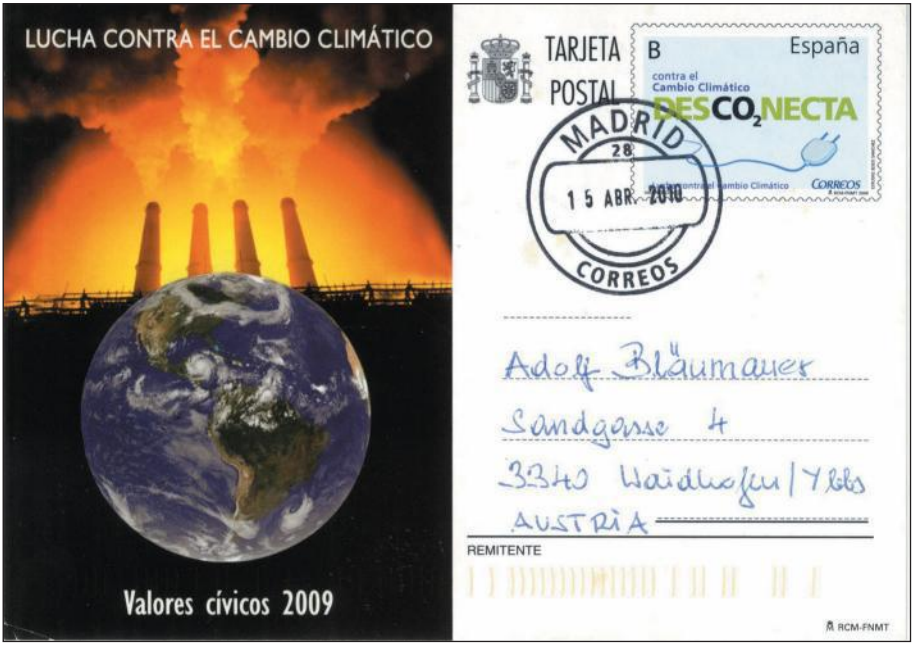
ten). So wirbt Großbritannien noch 1978 für Öl, Erdgas und Kohle. Umdenken ist gefragt: Nach einer Presseaussendung der Österreichischen Bundesbahnen fahren seit Juli 2018 alle Züge mit 100% Strom aus erneuerbaren Energieträgern. Selbst die nostalgische Dampflok mit einem Wirkungsgrad von 3 % darf nicht mehr werben.











Der Gegenbegriff ist neue und erneuerbare Energie. Zu den erneuerbaren Energien gehören vor allem die Nutzung von Sonne, Wind, Gewässerströmung und die energetische Verwertung von Biomasse, aber auch der Erdwärme.





Bei der Verwendung von Atomenergie scheiden sich, vor allem nach Tschernobyl, die Geister.



In Österreich wurde die Nutzung der Atomenergie mit einer hauchdünnen Mehrheit (50,47 %) abgelehnt.

*) Der „Blaue Himmel über der Ruhr" war daher nur Wahlkampfgetöse!

Heinz Wienold

Geräte zur Bearbeitung des Bodens

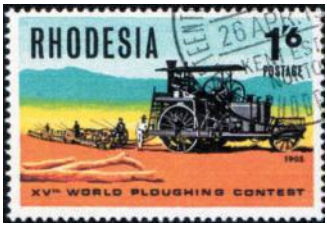


Pflüge, die von Maschinen gezogen werden

Kipppflug

Mit der Industrialisierung in der Mitte des 19. Jahrhunderts zog auch in der Landwirtschaft die Mechanisierung der landwirtschaftlichen Arbeiten ein.

„1858 verlieh die britische Royal Agricultural Society (Königliche Landwirtschaftliche Gesellschaft) dem englischen Ingenieur John Fowler ein Preisgeld von 500 Pfund für die Entwicklung des Dampfpfluges, das sie für einen wirtschaftlichen Ersatz von Pflug oder Spaten ausgelobt hatte.“ [1]



Lokomobil mit angehängten Beetpflügen

Mit der Erfindung der Dampfmaschine wurde auch eine leistungsfähige Zugkraft für den Einsatz größerer Pflüge geschaffen.

Das Prinzip des Dampfpflugs besteht aus ein oder zwei Lokomobilen, die über Seiltrommeln einen mehrscharigen Kipppflug hin- und herziehen.

Beim Kipppflug sind rechts- und linksdrehende Schare, die sich gegenüberstehen, auf einer quer zur Arbeitsrichtung stehenden Achse angebracht. Je nach der Arbeitsrichtung wird der jeweilige Pflugteil nach unten gekippt.

Man unterscheidet zwei Arbeitsweisen oder Systeme: das Ein- und das Zweimaschinensystem.

Bei ersterem zieht die am Rande des Feldes aufgestellte Pfluglokomotive das Arbeitsgerät (Kipppflug, Grubber oder Egge) mit Hilfe ihrer Windetrommel und einem im Kreise laufendem Drahtseil einen über Seilrollen, Seilträger beweglichen Ankerwagen über das Feld hin und her.

Beim Zweimaschinensystem steht an Stelle des Ankerwagens ein zweites Lokomobil. Diese arbeiten abwechselnd und rücken jeweils um die Arbeitsbreite des gezogenen Geräts



vor. Mit dieser Technik war es erstmals möglich, die Ackerkrume tiefgründiger zu bearbeiten und somit den Boden besser zu lockern. Das war vor allem in den Gebieten wichtig, wo in größerem Umfang Zuckerrüben angebaut wurden.

Durch den Einsatz von mehrscharigen Kipppflügen wurde eine wesentlich höhere Arbeitsleistung gegenüber den Pferdegespannen erreicht. Voraussetzung für den Einsatz waren ebene und große Flächen mit einer Breite von 300 bis 400 Metern.

Dieses Maschinensystem hatte jedoch auch eine Reihe von Nachteilen:



– hohe Anschaffungskosten, kleinere Betriebe waren damit überfordert,
– keine sofortige Betriebsbereitschaft, da die Lokomobile erst angeheizt werden mußten,
– aufwendiger Transport von Kohle und Wasser für den Betrieb der Lokomobile,
– umfangreiche Vorbereitungsarbeiten.

Anstelle der Lokomobile kamen auch Elektromotoren zum Einsatz.

Der Bau von immer leistungsfähigeren Traktoren ermöglichte auch die Verwendung mehrschariger Pflüge, die ohne größere Vorbereitungsarbeiten sofort zum Einsatz kommen können. Das Dampfpflügen wurde mehr und mehr verdrängt.

Der Freundeskreis Friedersdorf e.V. pflegt die Tradition der Arbeit mit den Dampfpflügen. 2001 fand gemeinsam mit dem Amt Seelow Land die erste Veranstaltung statt. 2017 war es in Verbindung mit der Ausstellung „Ackerbau und Handwerk im Wandel der Zeit“ die fünfte Veranstaltung.

Zwei Lokomobile und ein Kipppflug wurden dazu extra aus Schönbrunn (Bayern) geholt.



Brief mit Kipppflug befördert.

PS: Nach dem Krieg wurden Kipppflüge im Oderbruch zur Räumung der Ackerflächen von Minen eingesetzt.

[1] https: //de.wikipedia.org/wiki/Pflug

Fortsetzung folgt



Klaus Henseler

Erster Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

Eine Vorbemerkung

2019 jährt sich zum 150. Mal der offizielle Jahrestag der Erfindung der Margarine. Da dieses Nahrungsmittel im Laufe dieser Jahrzehnte sich von billiger und Soldaten und ärmeren Schichten vorbehaltener Ersatzbutter („Bergmannsbutter“, in Österreich nach dem „Anschluß“: „Hitlerbutter“) zu einem „lebenswichtigen“ Produkt entwickelte und dann durch den steigenden Wohlstand in den 1950er Jahren durch „gute Butter“ abgelöst wurde; dann grassierte eine undifferenzierte Cholesterin-Diskussion. Margarine bekam einen Hauch von Gesundheit, von gesundem Leben, das durch Butter beeinträchtigt wurde: man bedenke nur und außerdem, wie die Kühe in den Ställen gehalten wurden! Der Gesundheitsaspekt wurde interessanterweise auch dadurch gefördert, daß fast gleichzeitig eine „Light“-Welle propagiert wurde, in der es Wasser „Light“ gab und Äpfel auch. „Light“ allerorten und jetzt … weg, futschikato, perdu! Nicht umsonst hatte das Flaggschiff der „gesunden“ Margarine, Becel (1965 eingeführt), eine völlig von der üblichen Margarine abweichende bleiche Farbe (was auch damit zusammenhängt, daß „helle“ Landwirtschaftsprodukte als höherwertig angesehen werden – man denke an Weizen im Vergleich zu Roggen). Dann kam eine neue Diskussion: Margarine ist gesund, aber für den Rohstoff, Pflanzenöl, werden weltweit ganze Wälder abgeholzt und – in Südamerika – die indigenen Völker verdrängt. Das war auch nicht mehr so richtig tolerabel von den Vegetariern (der Wolf in unserer „Rotkäppchen-Geschichte“ sagte noch „Wegelagerer“). Für die Veganer wird’s Leben nicht leichter.

In den nächsten Heften werden Sie einiges lesen über die Margarine, illustriert nicht mit Briefmarken (ich habe nur eine einzige Marke gefunden!), sondern mit Reklamemarken, auch Vignetten oder *poster stamps* genannt. Die Geschichte der Margarine ist – finde ich – mindestens so spannend wie die des Kaffees oder des Tees; dagegen ist die Geschichte vom Bier und der Bierherstellung oder das Quetschen von Trauben langweilig. Wirklich.

Ein abschließender Hinweis: Ich habe fast zwei Jahre im Hamburger „Rama“-Werk gearbeitet; deshalb habe ich auch eine besondere Beziehung auch zu diesem Nahrungsmittel. Aber diese einstmals modernste Margarinefabrik Europas ist – wie man so sagt – abgewickelt worden. Und ihr Eigentümer, der einstmals weltweit größte Konsumartikelhersteller Unilever, hat seine Wurzel gekappt und im 147. Jahr nach der ersten Fabrik einer Vorgängerfirma sein weltweites Margarinegeschäft an einen Finanzkonzern verkauft.

1 Hippolyte Mège-Mouriès gilt als Erfinder der Margarine

Mège-Mouriès (1817–1880) war ein französischer Chemiker und Apotheker, der in Draguignan und später in Aix-en-Provence das „Reagenzglas schüttelte“. 1838 erhielt er eine Stelle in der zentralen Apotheke des Hôtel-Dieu-Krankenhauses in Paris. Nach erfolgreicher Verbesserung des Arzneimittels Copahine aus Copaivabalsam gegen Syphilis erhielt er weitere Patente für Brausetabletten, für Papierpaste (1845), für Zucker und Lederwaren (1848). Von 1854 bis 1860 arbeitete Mège-Mouriès an der Brotproduktion. Sein neues Verfahren war komplizierter als das derzeitige Verfahren, verbesserte jedoch die Ausbeute des Endprodukts um 14 Prozent, doch sein Verfahren ist vermutlich nur von der französischen Armee verwendet worden. Für diese Arbeit erhielt er am 23. Februar 1861 eine Goldmedaille und die Légion d’honneur von Napoléon III. 1875 erhielt Mège-Mouriès noch Patente für Rindfleischkonserven und 1880 für die Verwendung von Meerwassersalz in der menschlichen Ernährung.



Und schließlich gewann Mège-Mouriès einen Preis für die Entdeckung eines neuen Fettprodukts; die französische Regierung hatte eine Belohnung demjenigen versprochen, der ein Verfahren zur Herstellung eines zufriedenstellenden Ersatzes von Butter für die Armee und für die ärmeren Bevölkerungsschichten entdecken würde. 1869 wurde sein Verfahren als als Patent (Nr. 86480) angenommen: „Demande de un brevet d’invention de quinze ans pour la production de certains corps gras d’origine animale.“ Nach 1862 arbeitete Mège-Mouriès ausschließlich an der Fettverarbeitung. Das von ihm gefundene Produkt nannte er, weil es billiger und stabiler als Butter war, „beurre économique“. Napoleon III. zahlte trotz nachgewiesenen Erfolgs den ausgesetzten Preis (100.000 Goldfrancs) nicht aus: ein betrogener Erfinder. Den Sieg der Deutschen im Krieg 1870/71 verhinderte sein Butterersatz nicht. Mège-Mouriès verkaufte die Herstellungsrechte an seinem Streichfett an Interessierte in verschiedenen Ländern und 1871 auch an den niederländischen Butterhändler Jurgens für 60.000 Francs. Bemerkenswert ist, daß schon innerhalb kürzester Zeit mindetens acht

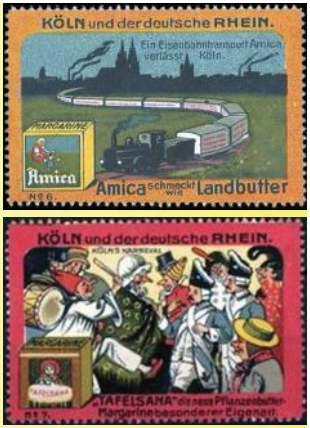






Oben: Verschlußsiegel für Margarinebehälter von Antoon Jurgens in Oss; rechts: Reklamemarken der Frankfurter Margarin-Gesellschaft AG

Margarinefabriken in den Niederlanden produzierten, ohne daß es zu weiteren Lizenzerwerbungen vom Erfinder kam; das kann damit zusammenhängen, daß in den Niederlanden erst 1910 ein Patentrecht kodifiziert wurde. 1873 hatte Mège-Mouriès ein Patent in den USA erhalten. Die United States Dairy Company in New York übernahm das Patent und gab es weiter an die Commercial Manufacturing Company, die ab 1874 erste Fabriken für Kunstbutter in New York und Chicago gründete. Es sind als Käufer einer Lizenz zur unbefristeten Herstellung der „beurre économique“ nur die Jurgens in Oss, die Frankfurter Margarinfabrik und die Amerikaner erwähnt. Alle anderen haben Margarine produziert und wahrscheinlich im Herstellungsprozeß Änderungen vorgenommen (wie zum Beispiel Pellerin), ohne vom Erfinder eine Lizenz zu erwerben. Die Kunst der Herstellung verbreitete sich vermutlich dadurch, daß ein späterer Margarinehersteller (wie beispielsweise der Däne Otto Mønstedt) in einer Margarinefabrik lernte und dann in der „Küche“ (wie beispielsweise Georg Schicht mit der Seife) begann zu produzieren.



„Amica“ und „Tafelsana“ waren Marken der Benedikt Klein in Köln

2 Die „beurre économique“ von Hippolyte Mège-Mouriès

Monsieur Mège-Mouriès nahm zerkleinerten und gesäuberten Rindertalg, den er mit Wasser und Kaliumkarbonat versetzte. Dann rührte er dieses Gemisch zwei Stunden lang bei 45 Grad Celsius. Um während dieser Zeit eine künstliche Verdauung herbeizuführen, fügte er der Menge noch zerschnittenen Schaf- oder Schweinemagen hinzu. Das ausgeschmolzene Fett wurde zur weiteren Säuberung in andere, gleich temperierte Gefäße umgefüllt und mit Salz versetzt. Danach gab er das geschmolzene Fett in große Eimer und ließ es erstarren. Diese Masse, *premier jus* oder Feintalg genannt, wurde dann in Leinentücher gewickelt und ausgepreßt. Dabei floß öliges Fett, später als Oleomargarin bezeichnet, ab, das durch Abkühlen wieder erstarrte; es wog nun etwa 50 bis 60 Prozent der Ausgangsmasse. Anschließend orientierte sich Mège-Mouriès an der Butterherstellung: das Oleomargarin wurde mit Wasser und Milch versetzt und in einem Butterfaß gekirnt, das heißt gestoßen oder geschlagen. Da sein Produkt nicht butterfarben,



sondern weiß war, gab er dem Gemisch noch den Farbstoff „Orléan“ zu, der aus dem Orleanstrauch *(Bixa Orellana)* gewonnen wurde. Zum Schluß fügte Mège-Mouriès noch fein gehackten Kuheuter hinzu, denn nach seiner Auffassung ahmte er mit dem Herstellungsverfahren ja nur den natürlichen Prozeß innerhalb des Organismus der Kuh nach. Sein Verfahren führte nicht zur Umwandlung von Rinderfett zu Butterfett, doch aus der gewonnenen Fettemulsion stellte er durch Abschrecken mit eiskaltem Wasser ein geschmeidiges, halbfestes Fett her. Anschließend wurde die Masse geknetet und die immer noch vorhandene Flüssigkeit entfernt und das Umkristallisieren der Fettteilchen während dieses Vorgangs mit nachfolgender Ruhe- und Reifezeit führte zu einer festen und beständigen Masse. Mège-Mouriès nannte diese *beurre èconomique;* später wurde sie auch *beurre artificiel* und *margarine Mouriès* genannt. Man kann dazu sagen: der Erfinder hat den Prozeß der Margarinewerdung nicht erfunden, sondern unzureichend nachgeahmt.

Der Chemiker Félix Boudet untersuchte 1872 für den Conseil d'Hygiène in Paris die nach Mège-Mouriès hergestellte Margarine und beschrieb sie als ein Fett, das „die Milchbutter der mittleren Qualität bei jeder Verwendung ersetzt“. Mège-Mouriès gründete mit einem Kapital von 800.000 Francs eine Gesellschaft in Poissy (bei Paris) zur Herstellung seiner Erfindung, doch konnte sich die *beurre économique* in Frankreich nicht durchsetzen. 1889 produzierten nur 10 Fabriken Margarine, darunter die Societé Anonyme d'Alimentation in Aubervilliers von Mége Mouriès.

(Im nächsten Heft wird weiter geschmiert)

Couscous ist auf folgenden Briefmarken abgebildet

Algerien: (12.6.2018) Gastronomische Speisen: Couscous (Flyer); (MiNr.1659, 19.4.2011) Tafelgeschirr aus dem 18.Jahrhundert: Couscous-Gefäß; (MiNr.1374–1377; 23.10.2002) Töpferei. Topf und Dämpfaufsatz für Couscous

Israel: (MiNr.1563–1565; 25.7.2000) Israelische Speisen: Couscous und Schüssel

Kap Verde: (MiNr.926–929, 2.7.2008) Einheimische Küche: Couscous mit Honig

Libyen: (MiNr.3071–3076, 2.4.2014) Internationale Messe Tripolis; Traditionelle Küche: u.a. Couscous mit Fisch – Couscous mit Fleisch

Marokko: (MiNr.1570, 1.6.2007) Marokkanische Küche: Angerichteter Couscous, Weizenfeld, Köchin

Senegal: (MiNr.2136–2139, Block 107, 5.9.2008) Einheimische Küche: Bassi (Hirse-Couscous mit Gemüsen)

Tunesien: (MiNr.1728–1731, Block 44, 26.12.2009) Traditionelle Küche: Couscous mit Fleisch und Gemüse; (MiNr.1842–1849, 16.3.2015) Töpferwaren: u.a. Couscous-Topf aus Sejnane



Wer Couscous nicht mag, möge hier tafeln.

Uwe Kraus

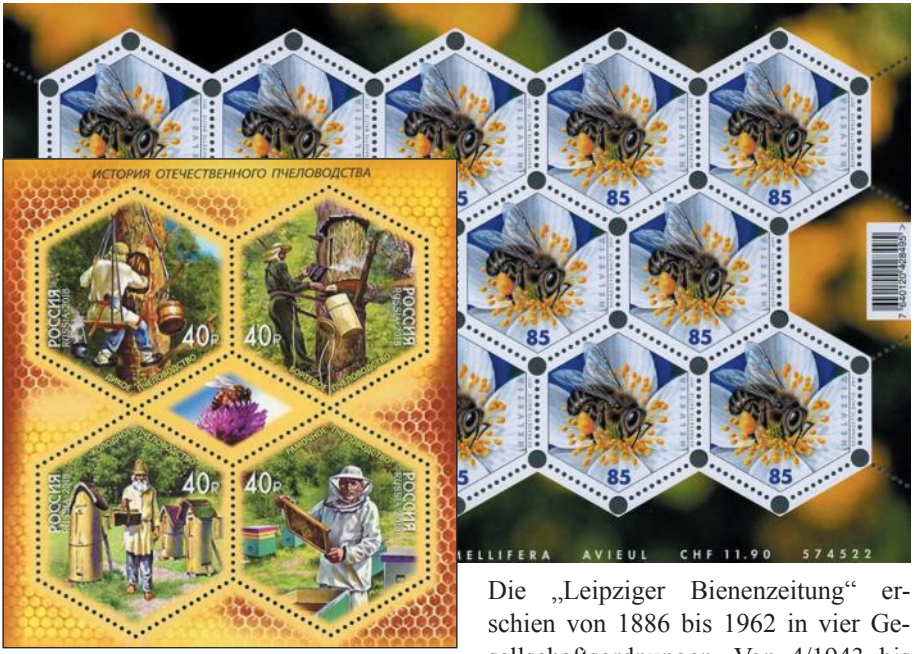
Fleißige Bienchen

Es sind oft die eher unscheinbaren Belege wie Paket- oder Zahlkarten, die den thematischen Sammler dazu verleiten, hinter das Stück Papier zu schauen. Die Nachnahme von 1922 ging an ihren Absender zurück. Augenscheinlich sollte ein Imker aus dem oberfränkischen Kleinweiglareuth bei Creußen die Abo-Gebühr für die „Leipziger Bienenzeitung“ begleichen. Am 27. September wurde die Annahme verweigert, zwei Tage später ging die Nachnahme in die sächsische Messestadt retour.

Zu jener Zeit blühte der Markt für Bienen-Publikationen. Von „Uns Immen“ über „Imker-Bote“ bis „Steirischer Bienenvater“, „Posener Bienwirt“ und „Mein Bienenmütterchen“ sind zwischen 1860 und 1980 154 verschiedene Publikationen rund um die Biene und ihre Waben belegt.

Die „Leipziger Bienenzeitung“ erschien im renommierten Verlag von Liedloff, Loth & Michaelis. Sie trug zeitweise den Untertitel „Organ für alle Imker deutscher Zunge“ oder später „Unabhängige Fachzeitschrift für die gesamte Bienenwirtschaft Deutschlands“. Ihren Sitz hatte die Redaktion über die Jahre in Leipzig-Reudnitz, in der Katharinenstraße 17 in Leipzig C 1 sowie am Friedrich-List-Platz 1.





Die „Leipziger Bienenzeitung“ erschien von 1886 bis 1962 in vier Gesellschaftsordnungen. Von 4/1943 bis Ende 1944 trug sie den Titel „Ostdeutsche Bienenzeitung“, um nach dem Zweiten Weltkrieg ab Juli 1946 weiter herausgebracht zu werden. Im Juli 1953 erfolgte die Vereinigung mit der „Deutschen Imkerzeitung“, Unabhängige Fachzeitschrift für die gesamte Bienenwirtschaft Deutschlands.



Die „Leipziger Bienenzeitung“ ging 1962 in der vierzehntäglich erscheinende Zeitschrift des Verbandes der Kleingärtner, Siedler und Kleintierzüchter (VKSK) „Garten und Kleintierzucht“ auf. Sie galt als eine der auflagenstärksten Zeitschriften der DDR: erschien sie doch in den Ausgaben A bis D. Während sich A den Kleingärtnern und Siedlern widmete, wandte sich Ausgabe B an Züchter von Rassegeflügel, Ziergeflügel, Exoten und Kanarien und die Ausgabe D an jene, die Rassekaninchen, Ziegen und Milchschafe, Edelpelztiere und Rassekatzen züchteten, während C sich bis 1990 weiter mit den Imkern befaßte. Das auflagenstarke „Deutsche Bienen-Journal“ wird seit Januar 1993 vom Deutschen Bauernverlag, der schon „Garten und Kleintierzucht“ publizierte, herausgegeben und erscheint monatlich. Es ging unter anderem aus den Zeitschriften „Neue Bienen-Zeitung“, „Deutsches Imker-Journal“, „Leipziger Bienenzeitung“ und „Deutsche Imkerzeitung“ sowie „Garten und Kleintierzucht, Ausgabe C“, hervor.



Klaus Henseler

2

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Die Hufeisennase und die Elbe-Brücke

Naturschützer setzten im Kampf gegen die Dresdner Waldschlößchenbrücke ihre Hoffnung auf eine kleine Fledermaus: die Hufeisennase. Population und Standorte des äußerst seltenen Tierchens waren gefährdet, 2007 gab es nach zähem Ringen tatsächlich einen dreimonatigen Baustopp. Dann schritt die Fertigstellung des umstrittenen Bauwerks weiter voran – aber nicht ohne Zugeständnisse. Das Oberverwaltungsgericht legte fest, dass Autos während der Flugzeit der kleinen Tiere höchstens 30 Stundenkilometer fahren dürfen. Zusätzlich wurde eine Leitpflanzung angelegt, um die kleinen Säugetiere sicher unterhalb der Brücke entlangzuführen. Am 24. August 2013 wurde die Brücke schließlich eröffnet. Dresden verlor seinen Status „UNESCO-Welterbe Dresdner Elbtal“. Die Diskussion über diese Brücke, die – so ein Vorschlag – „Trauriges Wunder“ in Ergänzung des „Blauen Wunders“ heißen sollte, entzweite die Dresdner Bürgerschaft. Dabei hätte ein Alternativvorschlag, Bau eines Tunnels, etliche der Probleme gemildert: Zahlreiche andere politische Willensbildungen wie OB- und Kommunalwahlen wurden von dem Thema überlagert; von der jahrelangen Beschäftigung mit ihm fühlte sich so mancher Bürger genervt und so mancher Abgeordnete überlastet. Da ist es nicht so überraschend, daß sich in Dresden die rechtslastige Pegida gründete.



Die **Kleine Hufeisennase** *(Rhinolophus hipposideros)* ist etwa 40 Millimeter lang und hat eine Spannweite von höchstens 250 Millimetern. Ihre Oberseite ist graubraun, die Unterseite grau bis grauweiß. Die Jungtiere sind dunkelgrau. Die Art ist die kleinste europäische *Rhinolophus*-Art ist; ihr Nasenblatt weist einen keilförmigen Sattel auf. Die wärmeliebende Kleine Hufeisennase bevorzugt strukturreiche Gebiete an Siedlungsrändern in den Mittelgebirgen und kommt auch in bewaldeten Gegenden vor. Als Sommerquartiere dienen ihr beispielsweise kleine Tunnel oder Baumhöhlen. Wie alle Vertreter ihrer Gattung hängen die Tiere stets frei. Wichtig sind zur Orientierung im Flug nahezu lückenfreie Strukturen von Gehölzen und Hecken. Die Paarungszeit beginnt im Herbst und dauert bis zum kommenden Frühling, wobei sie aber meist im

Winter unterbrochen wird. So geschieht es, daß die Paarung im Normalfall kurz nach dem Winterschlaf noch in der Überwinterungshöhle stattfindet. Im Frühjahr sammeln sich die Weibchen in Wochenstuben, um ihren Nachwuchs einzeln zu gebären. Die Jungen halten sich gleich nach der Geburt an einer „Scheinzitze" fest. Schon in den ersten Wochen fliegen die Jungtiere unabhängig von den Müttern auf die Jagd. Je nach Futterangebot werden sie in der 6. bis 8. Woche selbständig und nach etwa einem Jahr geschlechtsreif. Die Kleine Hufeisennase jagt erst bei völliger Dunkelheit vorwiegend bodennah in der Vegetation, zwischen den Ästen von Bäumen im Wald oder in Baumreihen bzw. dicht bestandenen Hecken. Die Flughöhe kann zwischen 50 Zentimeter über dem Boden bis zur Krone großer Bäume reichen. Bei ihrem schwirrenden, von häufigen Richtungswechseln geprägten Flug erbeutet diese Fledermaus kleine Insekten hauptsächlich aus den Gruppen Käfer, Fliege und Nachtfalter.

Der Wachtelkönig in einem Hamburger Neubaugebiet

Dieser Vogel ist so scheu und selten, daß ihn kaum jemand jemals zu Gesicht bekommen hat; er verhinderte 1997 den Bau von 3.000 Wohnungen für rund 10.000 Menschen im Hamburger Stadtteil Neugraben-Fischbek, denn der Wachtelkönig gilt in Deutschland als „stark gefährdet". Von 1970 bis 1990 reduzierte sich der Bestand der Tiere um rund die Hälfte. Zwischen Tierschützern und Bauherren entbrannte ein jahrelanger Streit. 2006 sprach der Hamburger Senat ein sogenanntes Machtwort und setzte sich über die Bedenken von Naturschützern und Vogelfreunden hinweg: Die Flächen werden bebaut – allerdings nicht so umfangreich wie geplant. 1.250 Wohneinheiten sollen an Ort und Stelle entstehen, vom Vogelschutzgebiet durch einen 3 Meter breiten Wassergraben und durch zusätzliche Zäune abgetrennt. So soll verhindert werden, daß streunende Haustiere Jagd auf den seltenen Vogel machen.



Der **Wachtelkönig** *(Crex crex)* ist in Europa die einzige Art der Gattung *Crex* innerhalb der Rallenvögel *(Rallidae)*. Diese Gattung umfaßt nur noch eine zweite, ebenfalls monotypische Art, die Savannenralle *(Crex egregia)*, die in Afrika südlich der Sahara vorkommt. Der Wachtelkönig hat eine gelblichbraune Grundfärbung des Obergefieders. Die Unterseite ist sehr hellbraun bis weißlich. Im Laufen wirkt der äußerst verborgen und einzelgängerisch lebende Vogel relativ langhalsig und hochbeinig. Wachtelkönige lassen Eindringlinge sehr nahe an sich herankommen, fliegen dann plötzlich auf und lassen sich schnell wieder in eine Deckung fallen. Der Flug wirkt ungeschickt: die Flügelbewegungen sind langsam, mit weit ausholenden Schlägen. Die langen Läufe hängen herab. In der Regel fliegt er nicht hoch auf und landet bereits nach 5 bis 7 Metern. Der Ruf des Männchens, der unter günstigen Bedingungen bis zu 1 Kilometer weit trägt, wird oft stundenlang wiederholt. Die Hauptsingperiode beginnt etwa 30 Tage nach Ankunft am Brutplatz und endet

mit der Eiablage. Wachtelkönige rufen meist in der Nacht. Die Hauptrufaktivität beginnt in der Dämmerung und dauert bis in die frühen Morgenstunden, also etwa bis zum Sonnenaufgang an. Oft ist dann der Ruf ununterbrochen zu vernehmen. Der Wachtelkönig sucht und erbeutet seine Nahrung ausschließlich am Boden. Die Art frißt alles, etwa 20 Prozent der Gesamtnahrung ist vegetarisch. Vor allem werden Insekten wie Regenwürmer, kleine Frösche, Heuschrecken, Schnaken, Käfer, Libellen und Fliegen erbeutet. Beide Geschlechter des Wachtelkönigs leben in sukzessiver Polygamie und können sich in einer Brutsaison mehrfach verpaaren. Zu Bruten kommt es von Ende April bis Anfang August. Das Nest ist häufig eine nur etwas ausgescharrte und mit Gräsern und Halmen ausgekleidete Mulde. Er braucht deckungsreiche Vegetation mit mindestens 35 Zentimeter Wuchshöhe.

Der Wachtelkönig wird neben dem Juchtenkäfer exemplarisch als Beispiel herangezogen, wenn es darum geht, Einsprüche von Natur- und Umwelt schützern gegen Bauvorhaben aller Art „lächerlich“ zu machen und abzuwerten.

Juchtenkäfer, Zauneidechsen und Teichfrösche

Beim Bahnhofsprojekt „Stuttgart 21“ beschäftigte der Juchtenkäfer ab 2010 Deutschland und seine Tierschützer. Dieser Käfer steht auf der Roten Liste der in Deutschland gefährdeten Tiere; er lebt in Bäumen, die für das umstrittene Bahnhofsprojekt gefällt werden müssen. Im Dezember 2011 wurden aufgrund von Einsprüchen die Abholzungen im Stuttgarter Schloßgarten eingestellt. Nachdem die Bahn alle Artenschutzauflagen erfüllt hatte, hob das Eisenbahnbundesamt Ende Januar 2012 das bis dahin geltende Fällverbot auf. Das Großprojekt lief erneut an, bis heute wird gebaut. Nach neuesten Informationen wird der Bau mehr als 8 Milliarden Euro kosten und frühestens 2025 fertig sein: doppelt so teuer und 5 Jahre später. Das derzeitige Bauvorhaben entspricht nicht mehr der in langwierigen Anhörungen vorgestellten Planung. Durch das Bahnhofsprojekt und das gleichzeitig vorgenommene Neubauvorhaben für die Eisenbahnstrecke Stuttgart–Wendlingen–Ulm sind insbesondere drei geschützte Tiere betroffen: der Juchtenkäfer, die Zauneidechse und eine Art der Teichfrösche. Für die beiden Projekte, die insbesondere wegen des Bahnhofs zu vielen, teilweise gewalttätigen Protesten und einem daraufhin großangelegten Hearing von Betroffenen und Beteiligten führte, werden mehr als 12 Milliarden Euro aufgewendet. Dafür erhält der Reisende eine Zeitersparnis von etwa 15 Minuten für die Fahrt von Stuttgart nach Ulm; auf dem Gelände des derzeitigen Bahnhofs sollen Wohnungen gebaut werden – vermutlich nur für Berliner aus dem Bezirk Prenzlau-



er Berg, die vor den Prenzlschwaben flüchten; jeder Stuttgarter weiß von den klimatischen Verhältnissen.



Der **Eremit** *(Osmoderma eremita),* auch als Juchtenkäfer bekannt, ist ein Käfer aus der Unterfamilie der Rosenkäfer *(Cetoniisae).* Das seltene und unauffällig lebende Insekt ist in Anhang II und IV der Naturschutz-Richtlinie der Europäischen Union aufgeführt und dort als „prioritäre Art eingestuft, für deren Art der Gemeinschaft … besondere Verantwortung zukommt". Der Gattungsname *Osmoderma* bezieht sich auf den intensiven Duft, der den Käfer umgibt. Der Artname *eremita* spielt darauf an, daß die Art in Baumhöhlen lebt. Die Gattung *Osmoderma* ist in Europa zwei Arten vertreten. *Osmoderma eremita* lebt in drei Unterarten. Der von den Mai- und Mistkäfern bekannte Fühlerbau, die kräftigen Grabbeine und die als Engerlinge bekannte Form der Larven weisen den Eremiten als Mitglied der Überfamilie *Scarabaseoiden* aus. Der Käfer mißt 2,3 bis 3,9 Zentimeter in der Länge und 1,4 bis 1,9 Zentimeter in der Breite, ist am ganzen Körper unauffällig glänzend braunschwarz gefärbt und hat einen schwachen Metallschimmer.



Die **Zauneidechse** *(Lacerta agilis)* ist ein vor allem in Mittel- und Osteuropa sowie Vorderasien verbreitetes Reptil aus der Familie der Echten Eidechsen *(Lacertidae).* Im deutschsprachigen Raum erreichen Zauneidechsen Gesamtlängen von etwa 24 Zentimeter. Besonders große Tiere weisen hier Kopf-Rumpf-Längen von etwa 9,5 und Schwanzlängen von etwa 14 Zentimetern auf. Allgemein haben die Weibchen längere Rümpfe, die Männchen dagegen längere Köpfe und geringfügig längere Schwänze. Der Schwanz ist an seiner Wurzel wesentlich höher als breit und verjüngt sich allmählich; die Spitze ist nicht sehr lang ausgezogen. (Ein regenerierter nachgewachsener Schwanz ist meist deutlich kürzer und weniger gezeichnet.) Die Färbung und Zeichnung ist je nach Individuum, Geschlecht, Altersstadium und Jahreszeit (Männchen!) sehr variabel. Bestände der Zauneidechse werden vor allem durch die Zerstörung von Lebensräumen und Kleinstrukturen in der Landschaft dezimiert. Dazu gehören etwa die Rekultivierung von sogenanntem „Ödland", die Wiederbewirtschaftung von Brachen, der Verlust von Randstreifen und Böschungen, allgemein eine intensive Landwirtschaft oder auch die Fragmentierung der Landschaft durch Straßenbau bzw. -verkehr und Siedlungsbau.

Der **Teichfrosch** *(Pelophylax kl. esculentus, Pelophylax esculentus* oder *Rana esculenta)* gehört innerhalb der Ordnung der Froschlurche zur Familie der Echten Frösche *(Ranidae).* Außerdem wird er nach Aussehen, Lebensweise und Verwandtschaftsbeziehungen zu den Wasserfröschen gerechnet. Aufgrund besonderer genetischer Sachverhalte kann der Teichfrosch ohne Rückkreuzung mit den Elternarten existieren und sich fortpflanzen. Die äußeren Merkmale des Teichfroschs liegen zwischen denen seiner Elternarten

Kleiner Wasserfrosch und Seefrosch. Beim Teichfrosch ist der *Callus internus* genannte Fersenhöcker erhabener und im Verhältnis zur Zehenlänge größer als beim Seefrosch. Exemplare mit genetischer Nähe zum Seefrosch werden bis zu 9 Zentimeter (Männchen) bzw. 11 Zentimeter (Weibchen) lang. Im „Normalfall" ist die Oberseite grasgrün gefärbt – gelegentlich aber auch braun – und von einer hellgrünen Linie längs der Rückenmitte (von der Schnauzenspitze bis zur Kloake) sowie zwei deutlich hervortretenden Rückendrüsenleisten geprägt. Auch dunkle Punkte und Flecken sind oft zu erkennen. Teichfrösche scheinen wegen ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrer relativ stationären Lebensweise weniger bedroht zu sein als die meisten übrigen Amphibienarten. Selbst in manchen Fischteichen (die allerdings zumindest röhrichtbewachsene Ufer haben sollten) können sie besser überleben als andere Lurche.



Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 20)

Köstlichkeiten aus der Erde – die Trüffeln

Obwohl die Trüffeln *(Tuberaceae)* schon seit der Antike bekannt waren, wurden sie erst im 18. Jahrhundert als Pilze identifiziert. Sie wachsen nur selten an der Erdoberfläche oder knapp darunter, sondern in den meisten Fällen in einer Tiefe von 20–25 Zentimetern. Das Geheimnis ihrer Existenz ist daher sagenumwoben. Weltweit sind nur etwa 13 Arten nachgewiesen. Sie gehören in der Systematik des Pilzreichs zur Klasse der Schlauchpilze *(Ascomycetes)*. Die Fruchtkörper sind kugelig-knollig, oft höckerig, fleischig-zäh, gelblich bis dunkelbraun gefärbt und können Hühnerei- bis Faustgröße erreichen. Es zeichnet sie oft ein starker würziger Geruch aus, der bei Überreife allerdings in Moschus- oder Zwiebelgeruch umschlagen kann. Bei Anschnitt der Knollen werden helle Adern, sogenannte „Venae externae" sichtbar, die an der Oberfläche münden.



Die Trüffeln sind Mykorrhizapilze und leben in Symbiose mit Eichen, Buchen und Haselnuß in Trüffelwäldern zwischen dem 44. und 46. Breitengrad im südlichen Frankreich sowie in Mittelitalien. Die natürlichen Standorte der Trüffeln werden in Frankreich



„truffieres naturelles“ genannt. Im unmittelbaren Umkreis der Baum- oder Strauchpartner ist die Vegetation verkümmert als wäre ein Feuer über sie hinweggegangen. Im Mai bilden sich die ersten Fruchtkörperanlagen, die im Sommer und Herbst heranreifen. Die Zeit der Trüffelernte ist dann der Winter. Am sichersten ist dabei der Einsatz von Trüffelhunden und Trüffelschweinen. Die Tiere werden schon in den ersten Lebensmonaten an das Trüffelaroma gewöhnt und sind bei der Trüffelsuche wertvolle Helfer.

Die Schwarze Trüffel *(Tuber melanosporum)* ist auch durch ihren Fundort in Südfrankreich als Pèrigord-Trüffel berühmt geworden und überaus wertgeschätzt. Sie hat schwarzes Fleisch mit weißen Venen. Ihr wird aphrodisirende Wirkung nachgesagt. Das liegt an ihrem Geruch, der das Pheromon Androstenol enthält. Je nach Jahr liegt der Preis des „Schwarzen Goldes“ aus dem Pèrigord zwischen 1000 und 1500 €/Kilogramm.

Die Piemont- oder Alba-Trüffel *(Tuber magnatum)* hat eine weiße bis beigefarbene glatte Oberfläche und riecht stark nach Knoblauch. Sie brach bisher preislich alle Rekorde. 2007 wurde ein Exemplar von 1,5 Kilogramm an einen chinesischen Milliardär für 225.000 € verkauft.

Seit einigen Jahren werden in Europa von Asiaten mit der Chinesischen Trüffel *(Tuber indicum)* Geschäfte gemacht. Sie ist weniger aromatisch als ihre europäische Verwandte und müßte ehrlicherweise billiger verkauft werden. Die Ähnlichkeit beider Arten ist jedoch so verblüffend, daß betrügerischen Absichten bei der Preisgestaltung Tür und Tor geöffnet sind.





Das Hauptproblem ist jedoch ökologischer Natur: die Schwarze Trüffel bildet eine wenig konkurenzfähige Mykorrhiza, sie läßt sich leicht von anderen aggressiven Pilzen, zu denen die Chinesische Trüffel zählt, verdrängen. So hat sich diese bereits in Europa, vor allem in Italien etabliert und auch wirtschaftlich bereits einen erheblichen Schaden angerichtet.

Die ersten Versuche, Trüffeln zu kultivieren, gehen ins 19. Jahrhundert zurück und so war es möglich, durch mykologisches Fachwissen, bodenkundliche und klimatische Analysen und Habitatforschung künstliche Trüffelwälder anzulegen. Es entstanden ergiebige Trüffelkulturen in den französischen Departements Dordogne, Drome, Lot und Vaucluse.

Wer heutzutage auf 1 Hektar Land etwa 500 mit Trüffelmykorrhiza beimpfte Jungbäume, vorrangig Eichen pflanzt, kann nach 7 Jahren auf einen Ertrag von 14 Kilogramm hoffen, der sich dann jährlich auf bis zu 60 Kilogramm erhöht. Zwischen dem 15. und 35. Jahr liefert so eine Anlage die höchsten Erträge.

In geringerem Umfang wird auch die Sommertrüffel *(Tuber aestivum*) und die Bourgognetrüffel *(Tuber uncinatum)* kultiviert. Beide Arten reifen schon im Herbst. Sie haben jedoch blasses und nur schwach duftendes Fleisch. Sie kommen überwiegend getrocknet oder als Ölkonserven in den Handel und gehören wegen ihres hohen Mineralstoffgehalts mit zu den wertvollsten Speisepilzen.

Zur Ernte der beiden letztgenannten Arten benötigen erfahrene Trüffelsucher nicht unbedingt einen Trüffelhund oder ein Trüffelschwein. Ihnen hilft die Trüffelfliege *(Suilla*

gigantea). Sie wird vom Geruch der unterirdischen Trüffeln, der durch einen dünnen Gang an der Erdoberfläche austritt, angelockt. An diesen Stellen läßt sie sich nieder und legt ihre Eier ab. Durch genaue Beobachtung des Verhaltens dieser Fliegen gelingt dann dem Trüffelsucher die Ortung von Fruchtkörpern.

Im gesamten Mittelmeerraum und zum Teil auch nördlich der Alpen kommt die Weiße Trüffel *(Choiromyces meandriformis)* vor. Sie bildet ansehnliche Fruchtkörper aus, die einer hellen, halbeingesenkten Kartoffelknolle ähneln und früher in Osteuropa mit Hilfe von Bären gesucht wurden. Wildschweine fressen sie mit Vorliebe, deshalb nennen die Franzosen sie auch Schweinetrüffel. Bei uns ist sie auch als Mäandertrüffel bekannt und wird in den Mittelgebirgen gefunden. Im Gegensatz zu den echten Trüffeln *(Tuber)* behält sie in getrocknetem Zustand ihren Geruch und Geschmack. Das feste weißlich bis gelbliche Fleisch zeigt im Schnitt mäanderförmige Windungen, es riecht sehr stark, fast unangenehm. In einigen skandinavischen und osteuropäischen Ländern, wird es verzehrt, aber ein nennenswerter Anbau von Weißen Trüffeln, wie wir ihn bei den Edeltrüffeln vorfinden, erfolgt jedoch nicht, da sie den Wohlgeschmack dieser Pilze nicht erreichen. Die Mäandertrüffel gehört in Deutschland übrigens zu den geschützten Arten.





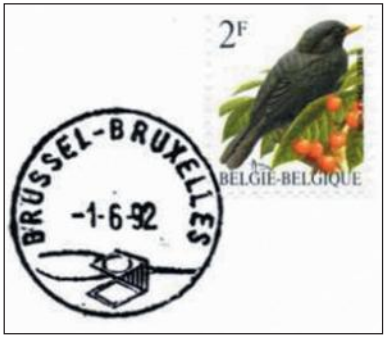
Clemens M. Brandstetter

Der Feind in meinem Beet

Alles begann einmal mit einer einzigen Schnecke, die es vorzog, auf Wanderschaft zu gehen, so lautet die eine These; die zweite ist glaubhafter: als blinder Passagier reiste sie in mitteleuropäische Gebiete. Weil es ihr hier so gut gefiel, die Lebensumstände besser – weil feuchter – als in ihrer alten angestammten Heimat in Frankreich (und nicht Spanien) waren, blieb sie hier und zeugte viele Nachkommen.



Fälschlicherweise erhielt sie bei uns den Namen Spanische Wegschnecke. Wissenschaftlich wird diese Schnecke *Arion vulgaris* Moquin-Tandon 1858 genannt. Ihr deutscher Trivialname ist ihr geblieben – treffender wäre Gemeine Wegschnecke.



Was zeichnet diese Schnecke aus? Sie ist ein Zwitter, das heißt die Lebenserwartung ist doppelt so hoch als bei den meisten anderen Lebewesen. Zudem legt sie Hunderte von Eiern an feuchten Orte ab, manchmal bis zu 10 Zentimeter tief unter Streu oder loser Erde. Bestens geschützt überleben viele (250–400) der nun bunten Jungtiere. Weil wir Menschen die erwachsenen, orange bis braun gefärbten Tiere mit verschiedenen ungeeigneten Mitteln bekämpfen, dezimieren wir auch ihre natürlichen Feinde. Bekannt ist etwa Schneckenkorn: es tötet wahllos alle Schnecken, die daran fressen; in der Nahrungskette sind die vergifteten Schnecken nun ihrerseits ungesunde Beute für Igel, Amseln oder Enten. Apropos – Laufenten fressen die Schnecken liebend gerne, man kann die Enten sogar mieten, um die Schneckenplage loszuwerden.







Ein weiterer Feind ist der Tigerschnegel, der die Gelege der Spanischen Wegschnecke als Nahrung bevorzugt. Schnecke ist nicht gleich Schnecke! Da die Spanische Wegschnecke zu Kannibalismus neigt, sollte man deren Leichen (manche Gartenbesitzer schwören aufs Abstechen oder Auseinanderschneiden) aus dem Garten entfernen.





Dabei würden sich die Schnecken auch als Medizin eignen: ein nervöser oder kranker Magen (Gastritis) läßt sich durch das Verspeisen von ein oder zwei Schnecken auf Jahre sanieren. Oma wußte schon, daß Schneckenschleim gegen Husten wirkt, und fabrizierte den in der Küche unter Zugabe von Zucker für die Wintermonate. In Großbritannien fand man in manchen Gebieten 1000 Exemplare pro Quadratmeter. Solches Auftreten ist mehr als lästig, wie der Autor auf einem Campingplatz feststellen mußte. Er opferte damals eine Dose Bier, um so das Gebiet rund um das Zelt von Schnecken frei zu halten. Bierfallen werden im Garten gern angewendet, meist mit dem Ergebnis, daß der Regen diese unbrauchbar macht, oder die Fallen – von Schnecken gefüllt – überquellen. Aber was hilft nachhaltig im eigenen Garten? Trockene Zonen (Mulch, Schotter), der Misthaufen abseits der Pflanzen, händisches Abklauben (wurde in Dänemark durch Arbeitslosen-Einsatz erprobt). Nachbars Garten ist ungeeignet als dauerhaftes Exil, denn die Schnecken finden den Weg rasch wieder zurück, wenn die Lebensumstände im Exil schlechter sind. Der Autor kopiert das Verhalten seiner bösen ☺Schwiegermutter: Abgeklaubte Schnecken kommen auf die asphaltierte Straße – hier hat dann der Slogan „Opfer des Straßenverkehrs“ eine treffende Berechtigung.



Tierfreude sollen es unbedingt unterlassen, aufgeklaubte Schnecken in Wälder auszusetzen. Dadurch kann es zu einem Genozid kommen. *Arion rufus,* die Rote Wegschnecke, so wurde in Schweden beobachtet, paart sich mit *Arion vulgaris,* und es gibt fertile Nachkommen, so der schwedische Wissenschaftler. Die Rote Wegschnecke kommt in Wäldern abseits des Menschen vor – allerdings ist sie bei uns recht selten geworden.

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	13.3.2018	29–32	MKH ATM – Orchideen
Aland	28.5.2018	455	Aländische Biene: Buckfastbiene: *Apis mellifera*
Algerien	15.3.2017	1846–1847	Kampf geg Lebensmittelverschwendung
Aruba	31.10.2017	1022–1029	Flora, u.a. *Plumeria, Acacia, Caltropis, Ixora*
Aserbaidschan	6.12.2017	1228–1233	Ragwurz, Schneeglöckchen, Safran, Platane
Aserbaidschan	6.12.2017	Block 183–184	Eisenholzbaum, Türkische Kiefer
Bulgarien	16.5.2018	5365	Schwalbe mit Flügel in bulg. Nationalfarben
Chile	25.10.2017	2576–2579	Blütenpflanzen in der Halbwüste
China VR	25.3.2018	4974–4977	Wildapfelarten – Blüten
China-Taiwan	18.8.2017	4184–4187	Früchte: Nashi, Javaapfel, Banane, Pomelo
China-Taiwan	6.9.2017	4188–4191	Zeichnungen, u.a. Elster, Makake, Kürbisse, Bergeinsamkeit
China-Taiwan	16.11.2017	4199	Freimarke: Orchidee – *Cheirostylis octodactyla*
Deutschland	12.7.2018	3400–3401	Gartenreich Dessau-Wörlitz
Deutschland	12.7.2018	3399	Großblumige Kokardenblume
Deutschland	12.7.2018	3405–3406	Gartenrich Dessau-Wörlitz
Deutschland	9.8.2018	3410	Wildes Deutschland: Bergfichtenurwald am Brocken/Harz
England	20.3.2018	43–46	Freimarken u.a.. Eiche und Tudor-Rose
Estland	29.3.2018	916	Vogel des Jahres: Auerhuhn
Falklandinseln	14.8.2017	1332–1343	Freimarken: Kleine Vögel
Falklandinseln	14.8.2017	1344	Freimarke: Correnderapieper
Finnland	9.5.2018	2566–2570	Blumen: Gerbera, Wiesenblumen, Rosen, Hortensie, Mohn
Finnland	6.6.2018	2579–2584	MKH – u.a. Roggenbrotkringel, Hefezopf, Kartoffel, Kaffee
Frankreich	23.3.2018	6975–6982	MKH Gruß aus Frankreich, u.a. Weinberge, Lavendel
Frankreich	30.3.2018	6984	Kunsthandwerk: Täschnerei: Lederhandtaschen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Frankreich	4.5.2018	6991–7000	Rotes Kreuz: Blumensträuße
Frankreich	18.5.2018	7004–7015	7013: Blumenstrauß – 7015: Glücksklee
Frankreich	10.6.2018	Block 395–397	Gartenvögel: Blaumeise, Rotkehlchen, Sperling, Elster
Frz.Geb. i Antarktis	2.1.2018	995	Spinne: *Myro jeanneli*
Frz.Geb. i Antarktis	2.1.2018	999–1001	Rentier-Schutzprogramm: Reneker
Gambia	7.8.2013	6806–6809	Früchte: Mango, Affenbrotbaum, Kiwano, Marulanuß
Gambia	7.8.2013	Block 869	Früchte: Tamarinde
Grönland	25.5.2018	795–796	Alte Geldscheine, 795: Ren und Block 88
Großbritannien	17.4.2018	4196–4201	Tiere: Fischadler, Ameisenbläuling, Biber, Frosch, Eidechse
Großbritannien	11.5.2018	4202–4211	Eulen u.a. Schleiereule, Steinkauz, Waldkauz
Guernsey	14.2.2018	14–19	ATM – Frühlingsblumen u.a. Lilie, Narzisse, Stiefmütterchen
Guinea-Bissau	12.12.2014	7491–7494	Schmetterlinge und Block 1306
Guinea-Bissau	12.12.2014	7542–7545	Eulen und Block 1313
Guinea-Bissau	12.12.2014	7547–7550	Orchideen und Block 1314
Guinea-Bissau	15.1.2015	7566–7569	Honigbienen und Block 1317
Island	26.4.2018	1553–1554	Tierbabys: Kalb und Lamm
Israel	6.2.2018	2605–2607	Asiatischer Esel, Arab. Oryx, Akaziengazelle
Israel	9.4.2018	2608	70 Jahre Unabhängigkeit: u.a. Tomaten
Israel	9.4.2018	2609–2612	Frühlingsblumen: u.a. Kronenwucherblume, Klee, Tulpe
Israel	9.4.2018	2613–2614	MKH – Kronenwucherblume
Israel	9.4.2018	2617	Gedenktag: Klatschmohn
Italien	8.3.2018	4032	aus 4030–4033: Eva Mameli Calvino, Botanikerin
Italien	21.3.2018	1038–1310	Einheimische Flora: Kornelkirsche, Heidelbeere, Edelkastanie
Japan	13.12.2017	8900–8909	Japanische Gastfreundschaft – Blumen und Blumengebinde
Jersey	12.7.2018	2231–2236	Jerseys overseas aid: 2231 = Jersey-Rinder
Kanada	1.3.2018	Block 274	Lotosblumen
Kanada	1.3.2018	3610–3611	Lotosblumen aus MKH 3612–3613 Rollenmarken
Kroatien	12.4.2018	1312–1314	Landw. Produkte: Schinken, Olivenöl, Mandarinen
Lettland	18.5.2018	1045	Gartenanlage auf einer Düna-Insel bei Koknese

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Lettland	8.6.2018	1046–1047	Rotschenkel und Schwanzmeise
Luxemburg	15.5.2018	2168–2170	Teichrohrsänger, Rauchschwalbe, Blaukehlchen
Luxemburg	15.5.2018	2171	Burg Beaufort mit Teichanlage
Malawi	6.7.2016	920–920	Wildobst und Blocks 116–121
Moçambique	10.8.2016	8754–8757	Schmetterlinge und Block 1191
Moçambique	10.8.2016	8769–8772	Pferde und Block 1194
Moçambique	10.8.2016	8774–8777	Eulen und Block 1195
Moçambique	10.9.2016	8884–8887	Kapoter und Block 1217
Moçambique	15.1.2016	8344–8347	Eulen und Block 1109
Moçambique	15.1.2016	8399–8402	Schmetterlinge und Block 1120
Moçambique	10.2.2017	9044–9047	Orchideen und Block 1249
Moçambique	10.2.2017	9049–9052	Bienen und Block 1250
Moçambique	10.2.2017	9054–9057	Schmetterlinge und Block 1251
Moçambique	10.2.2017	9089–9092	Eulen und Block 1258
Moçambique	10.2.2017	9184–9187	Chinesisches Neujahr: Hahn u. Block 1277
Moldawien	1.3.2018	1033–1036	Bäume: Pappel, Roßkastanie, Spitzahorn, Stieleiche
Moldawien	29.3.2018	1037–1040	Naturreservat: Nachtreiher, Graureiher, Wildschwein, Wisent
Moldawien	29.3.2018	Block 79	Schwarzspecht
Moldawien	13.4.2018	Block 80	Monate Mai, April, Juni und Naturszenen
Monaco	7.6.2018	3401	Naturschutz: Krähenscharbe
Mongolei	8.1.2017	4001–4002	Chinesisches Neujahr: Hahn u Block 1277
Mongolei	6.7.2017	4018–4021	Eulen und Block 432: Uhu, Bartkauz, Sperbereule, Schnee-Eule
Mongolei	30.8.2017	4022–4025	Sättel
Mongolei	15.11.2017	Block 433	Nationalblume: *Scabiosa comosa* – Krätzkraut
Mongolei	22.4.2018	4035–4038	Nahrungsmittel: Fleisch, Molkereiprodukte Teigwaren, Beeren
Montserrat	1.3.2018	1870–1873	Einheimische Froschlurche und Block 187
Namibia	1.8.2017	1575–1579	Racken: Zimtroller, Gabelracke, Spatelracke, Blauracke
Neukaledonien	4.5.2017	1724	Geburtstagsanzeige: Storch bringt Kleinkind im Tuch
Neukaledonien	17.10.2017	Block 55	Einheimische tagaktive Greifvögel
Neukaledonien	9.11.2017	1736	Jahreszeit der Yamswurzel
Neukaledonien	9.11.2017	1747	Weihnachten: Weihnachtsbaum und Meerestiere

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Neuseeland	2.8.2017	3486–3490	Vor dem Aussterben bedrohte einheim. Vögel und Block 395–396
Niger	20.7.2015	3522–3524	Singapore 2014: Schmetterlinge u. Blumen
Niger	20.7.2015	Block 448	Singapore 2014: Schmetterlinge u Blumen
Niger	20.7.2015	3594–3596	Orchideen
Niger	20.7.2015	Block 466	Orchideen
Niger	28.12.2015	3862–3865	Orchideen
Niger	28.12.2015	Block 477	Orchideen
Niger	28.12.2015	3872–3875	Schmetterlinge
Niger	28.12.2015	Block 479	Schmetterlinge
Niger	28.12.2015	3887–3890	Eulen
Niger	28.12.2015	Block 482	Eulen
Niger	28.5.2016	4102–4105	Orchideen und Block 525
Niger	28.5.2016	4107–4110	Schmetterlinge und Block 526
Niger	28.5.2016	4127–4130	Eulen und Block 530
Niger	28.5.2016	4132–4135	Adler und Block 531
Niger	24.10.2016	4352–4355	Gemälde mit Blumen und Block 575
Niger	24.10.2016	4422–4425	Orchideen und Block 589
Niger	24.10.2016	4427–4430	Schmetterlinge und Block 590
Niger	5.12.2016	4477–4480	Schmetterlinge und Block 600
Niger	5.12.2016	4532–4535	Tauben und Block 611
Niger	5.12.2016	4537–4540	Eulen und Block 612
Niger	5.12.2016	4552–4555	Fledermäuse und Block 615
Niger	5.12.2016	4567–4570	Pferde und Block 618
Niger	21.12.2016	4712–4715	Chinesisches Neujahr: Hahn u Block 647
Niger	20.2.2017	4732–4735	Orchideen und Block 651
Niger	20.2.2017	4737–4740	Schmetterlinge und Block 652
Niger	20.2.2017	4752–4755	Eulen und Block 655
Niger	5.4.2017	4843–4844	Freimarken: *Boscia senegalensis,* Frau mit Krug
Niger	12.5.2017	4845–4848	Orchideen und Block 674
Niger	12.5.2017	4850–4853	Schmetterlinge und Block 675
Niger	12.5.2017	4875–4878	Eulen und Block 680
Niger	12.5.2017	4880–4883	Pferde und Block 681
Niger	12.5.2017	4964–4975	Tiere des chinesischen Mondkalenders und Block 697
Niger	12.5.2017	4977–4980	Int. Briefmarkenausstellung Bandung: Orchideen, Block 698
Niger	3.7.2017	4992–4995	Schmetterlinge und Block 701
Niger	3.7.2017	4997–5000	Bienen und Orchideen und Block 702
Niger	3.7.2017	5022–5025	Eulen und Block 707

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niger	3.7.2017	5027–5030	Adler und Block 708
Niger	3.7.2017	5032–5032	Fledermäuse und Block 709
Niger	20.11.2017	5251–5254	Eulen und Block 752
Niger	28.12.2017	5363–5366	Orchideen und Block 774
Niger	28.12.2017	4368–5371	Schmetterlinge und Block 775
Niger	28.12.2017	5393–5396	Tauben und Block 780
Niger	15.2.2018	5528–5531	Eulen und Block 807
Nordirland	20.3.2018	126–129	Freimarken u.a. Heckenlandschaft
Oman	3.3.2015	Block 76–77	Arab. und intern. Tag des Wassers
Oman	23.10.2016	817	Dattelfest: Pralinen und Datteln
Oman	20.12.2016	Block 86–91	Schmetterlinge
Österreich	25.9.2017	001–004	Dispensermarken: u.a. Kaffeehausgedeck, Steinbock
Papua Neuginea	23.6.2017	2180–2187	Chin. Neujahr: Hahn und Block 194
Philippinen	14.3.2018	5145–5150	Früchte: u.a. *Rollinia, Antidesma, Tamarindus*
Philippinen	27.3.2017	5151–5154	Echsen und Block 362
Philippinen	8.8.2017	5184	50 Jahre ASEAN: *Frangipani* (Tempelbaum)
Philippinen	16.10.2017	5200–5203	Endemische Blütenpflanzen u. Block 368
Philippinen	4.11.2017	5214–5217	50 Jahre Asean und Nationalblumen
Polen	11.3.2018	4989	Maiglöckchen
Rußland	28.2.2018	2538	Schnee-Eule
Rußland	21.3.2018	2546–2549	Flieder
Rußland	16.5.2018	2567–2568	Blütenkirsche, Chrysantheme, Rhododendron, Margarite
Rußland	17.5.2017	Block 257	Geschichte des Imkerns: Honigbienen, Imker, Bienenstock
Salomonen	13.5.2016	3516–3519	Orchideen und Block 484
Salomonen	13.5.2016	3536–3639	Eulen und Block 488
São Tomé & Principe	8.8.2014	5574–5577	Orchideen und Block 974 – Naturkunde
São Tomé & Principe	8.8.2014	5579–5582	Schmetterlinge und Block 975
São Tomé & Principe	8.8.2014	5594–5597	Eulen und Block 978
São Tomé & Principe	8.8.2014	5659–5662	Weltweiter Naturschutz: Zügelliest und Block 991
São Tomé & Principe	15.9.2014	5689–5692	Fasane und Block 997
São Tomé & Principe	15.9.2014	5709–5712	Vögel und Weinreben – Block 1001
São Tomé & Principe	17.11.2014	5880–5883	Schmetterlinge und Block 1032
São Tomé & Principe	17.11.2014	5885–5888	Orchideen und Block 1033
São Tomé & Principe	17.11.2014	5905–5908	Eulen und Block 1037
São Tomé & Principe	16.3.2015	6080–6083	Schmetterlinge und Block 1071
São Tomé & Principe	21.5.2015	6111–6114	Orchideen und Block 1074
São Tomé & Principe	21.5.2015	6121–6124	Schmetterlinge und Block 1076

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
São Tomé & Principe	21.5.2015	6131–6134	Frösche und Block 1078
São Tomé & Principe	21.5.2015	6161–6164	Eulen und Block 1084
São Tomé & Principe	23.9.2015	6203–6206	Schmetterlinge und Block 1094
São Tomé & Principe	18.11.2015	6320–6323	Schmetterlinge und Block 1117
São Tomé & Principe	18.11.2015	6330–6333	Eulen und Block 1119
São Tomé & Principe	30.3.2016	6626–6629	Schmetterlinge und Block 1175
São Tomé & Principe	30.3.2016	6636–6639	Eulen und Block 1177
São Tomé & Principe	20.7.2016	6736–6739	Eulen aus Europa und Block 1197
São Tomé & Principe	20.7.2016	6741–6744	Hirsche aus Europa und Block 1198
São Tomé & Principe	20.7.2016	6746–6749	Wölfe aus Europa und Block 1199
São Tomé & Principe	20.7.2016	6751–6754	Schmetterlinge aus Asien und Block 1200
São Tomé & Principe	12.9.2016	6826–6829	Orchideen und Block 1216
São Tomé & Principe	10.11.2016	6916–6919	Schmetterlinge und Block 1233
São Tomé & Principe	10.11.2016	7007–7012	Greifvögel
São Tomé & Principe	13.3.2017	7028–7031	Orchideen und Block 1255
São Tomé & Principe	13.3.2017	7038–7041	Schmetterlinge und Block 1257
São Tomé & Principe	13.3.2017	7063–7066	Eulen und Block 1262
São Tomé & Principe	20.7.2017	7224–7227	Schmetterlinge und Block 1294
São Tomé & Principe	20.7.2017	7239–7242	Eulen und Block 1297
São Tomé & Principe	7.11.2017	7423–7426	Orchideen und Block 1333
São Tomé & Principe	7.11.2017	7428–7431	Schmetterlinge und Block 1334
Schottland	20.3.2018	124–127	Freimarken u.a. Distel
Schweden	3.5.2018	3219–3223	Eßbare Pflanzen: u.a Knoblauchrauke, Bärlauch
Sierra Leone	29.12.2016	7923–7926	Orchideen und Block 1117
Sierra Leone	29.12.2016	7928–7931	Schmetterlinge und Block 1118
Sierra Leone	29.2.2017	8225–8228	Chinesisches Neujahr: Hahn u Block 1174
Sierra Leone	30.3.2017	8240–8243	Orchideen und Block 1177
Sierra Leone	30.3.2017	8245–8248	Schmetterlinge und Block 1178
Sierra Leone	30.3.2017	8280–8283	Eulen und Block 1185
Sierra Leone	30.6.2017	8570–8573	Schmetterlinge und Block 1243
Sierra Leone	30.6.2017	8580–8583	Eulen und Block 1245
Simbabwe	30.8.2016	1065–1070	Umweltschutz: Wasser, Boden, Unrat, Lärm, Luft, Giftmüll
Simbabwe	22.8.2017	1075–1075	Milchvieh – Rinder und Block 39
Slowenien	23.3.2018	1298–1300	Heilpflanzen: Schafsgarbe, Salbei, Geflecktes Lungenkraut
Slowenien	23.3.2018	Block 105	Echte Arnika
Sri Lanka	12.7.2017	2170–2171	150 Jahre Ceylon-Tee: James Taler, Teewirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
St. Pierre und Miquelon	17.1.2018	1290	Palm-Waldsänger
St. Pierre und Miquelon	14.2.2018	1291	Gelbbauch-Saftlecker
St. Vincent-Grenadinen	26.5.2016	7737–7742	Int. Briefmarkenausst. New York, Weinrose, Muffin, Biber u.a.
St. Vincent-Grenadinen	18.11.2017	7877–7888	Früchte der Karibik: Stachelbeere, Guave, Jackfrucht u.a.
Tadschikistan	6.8.2017	767–774	Pferdesport
Togo	3.4.2014	5640–5643	Schmetterlinge und Block 950
Togo	10.4.2014	5682–5685	Orchideen und Block 958
Togo	10.4.2014	5687–5690	Schmetterlinge und Block 959
Togo	7.5.2014	5834–5837	Block 988 – Blüten: u.a. Flammenbaum, Korallenpflanze
Tschad	3.11.2015	2742–2744	Blüten und Block 582–584: u.a. Kapokbaum, Flammenbaum
Tschad	3.11.2015	2709–2711	Strauß
Tschad	3.11.2015	2712–2714	Pferde
Tschad	31.3.2016	2750–2751	Fliegen und Block 590–591: Bohnenfliege, Tsetsefliege
Tschad	31.3.2016	2752–2755	Schnecken Block 592–595: u.a. Harlekin-Schrecke
Tschad	31.3.2016	2756–2759	Käfer u. Block 596–599: u.a. Kartoffelkäfer
Tschad	31.3.2016	2760–2763	Raupen und Schmetterlinge und Block 600–603
Tschad	31.3.2016	2764–2769	Schmetterlinge und Block 604–610
Tschad	27.3.2017	2856–5859	Orchideen und Block 671
Tschad	27.3.2017	2861–2864	Schmetterlinge und Blüten und Block 672
Tschad	27.3.2017	2866–5869	Bienen und Block 673: u.a. Mauerbiene, Wollbiene, Honigbiene
Tschad	27.3.2017	2901–2904	Eulen und Block 680
Tschad	27.3.2017	2956–2959	Chinesisches Neujahr: Hahn und Block 691
Tschad	20.9.2017	3221–3224	Orchideen und Block 745
Tschad	20.9.2017	3226–3229	Schmetterlinge und Block 746
Tschad	20.9.2017	3241–3244	Eulen und Block 749: Waldohreule, Schnee-Eule, Bartkauz
Tschechische Rep.	20.6.2018	985	Maiglöckchen
Türkei	21.3.2018	4411–4417	Pflanzen, u.a. Olivenbaum, Azalee, Krokus, Kaiserkrone
Türkei	18.4.2018	4422–4425	Gewürze: Minze, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ungarn	2.3.2018	5945	Ostern: Blume, Vogel, Schaf, Pinsel, Ostereier
USA	21.4.2018	5481	Freimarke: Rose „Gloria Dei“
Wales	20.3.2018	123–126	Freimarken u.a. Lauch, Zweibel, Narzissen
Wallis & Futuna	15.10.2017	1155	Traditionelle Speisen: Baumstamm zur Hua-Gewinnung
Zentralafrikanische Rep.	22.9.2017	7280–7283	Orchideen und Block 1657
Zentralafrikanische Rep.	23.10.2017	7330–7333	Schmetterlinge und Block 1667
Zentralafrikanische Rep.	16.1.2018	7555–7558	Orchideen und Block 1712
Zentralafrikanische Rep.	16.1.2018	7560–7563	Schmetterlinge und Block 1713
Zypern	12.2.2018	1384–1387	Wildblumen: Lauch, Hundskamille, Haferwurzel, Esparsette
Zypern	28.3.2018	1389	Frau bei der Käsezubereitung Halloumi und Tomaten

Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv und verwandten Themen

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Deutschland	9.08.2018	3407	Echter Pfifferling – *Cantharellus cibarius*
Deutschland	9.08.2018	3408	Echter Steinpilz – *Boletus edulis*
Deutschland	9.08.2018	3409	Maronen-Röhrling – *Imieria badia*
Gambia	30.9.2013	6826	Orangeschneidiger Helmling – *Myena aurantiomarginata*
Gambia	30.9.2013	6827	Rosablättriger Helmling – *Mycena galericulata*
Gambia	30.9.2013	Block 873	Kirschroter Speitäubling – *Russula ermetica*
Guinea-Bissau	12.12.2014	7518	Austernseitling – *Pleurotus ostreatus*
Guinea-Bissau	12.12.2014	7519	Pappelschüppling – *Hemipholiota populnea*
Guinea-Bissau	12.12.2014	7520	Gemeiner Orangenbecherling – *Aleuria aurantica*
Guinea-Bissau	12.12.2014	7521	Kirschroter Speitäubling – *Russula ermetica*
Guinea-Bissau	12.12.2014	Block 1309	Grauer Pfifferling – *Craterelus cinereus*
Hongkong	14.11.2017	2157	aus 2156–61, Bambusschnitzerei, Pilze, Narz.
Japan	23.08.2017	8679	aus 8679–8691: Pilzsammlerin
Japan	24.10.2017	8824	aus 8822–8831: Omusubi (Pilz) Speisen
Malediven	21.5.2017	7148	Fritz Baumgarten (1883–1966), Gemälde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Malediven	21.5.2017	7149	Edith Holden (1871–1920), Serie Gemälde
Malediven	21.5.2017	7150	William Aiken Walker (1839–1921), Gemälde
Malediven	21.5.2017	7151	Gustaaf v d Wall Perné (1877-1911), Gemälde
Malediven	21.5.2017	Block 1095	Arle Zonneveld (1901–1941), Gemälde
Malediven	14.6.2017	7053	Großer Blut-Helmling - *Mycena haematopus*
Malediven	14.6.2017	7054	Sir Alexander Fleming
Malediven	14.6.2017	7055	Mikroskop
Malediven	14.6.2017	7056	Penizillinstruktur
Malediven	14.6.2017	Block 1076	Fliegenpilz – *Amanita muscaria*
Malediven	26.9.2017	7203	Gelbblättriger Goldrübling – *Callistosporium luteo-oliv.*
Malediven	26.9.2017	7204	Frühjahrsgiftlorchel – *Gyromitra esculenta*
Malediven	26.9.2017	7205	Totentrompete – *Craterellus cornucopioides*
Malediven	26.9.2017	7206	Maronen-Röhrling – *Imieria badia*
Malediven	26.9.2017	Block 1106	Glänzender Lackporling – *Ganoderma lucid.*
Moldawien	3.5.2018	1047	aus 1046–1047: Sir Alexander Fleming
Niger	20.4.2015	3395	Steinpilz – *Boletus edulis* – Pilze u. Insekten-
Niger	20.4.2015	3396	Harzbiene
Niger	20.4.2015	3397	Orangerötlicher Adernseitling – *Rhodotus palmatus*
Niger	20.4.2015	3398	Descombes-Jezebei
Niger	20.4.2015	3399	Rötlicher Koralle – *Ramaria botrytis*
Niger	20.4.2015	3400	Hirschkäfer
Niger	20.4.2015	3401	Fliegenpilz – *Amanita muscaria*
Niger	20.4.2015	3402	Libelle
Niger	20.4.2015	3403	Speisemorchel – *Morchella esculenta*
Rumänien	6.10.2017	7280	Kaiserling – *Amanita caesarea*
Rumänien	6.10.2017	7281	Perlpilz – *Amanita rubescens*
Rumänien	6.10.2017	7282	Laubwald-Rotkappe - *Leccinum aurantiacum*
Rumänien	6.10.2017	7283	Gemeiner Riesenschirmling – *Macrolepiota procera*
Togo	10.4.2014	5677	Rutenpilz – *Aseroe rubra*
Togo	10.4.2014	5678	Braunschuppiger Hallimasch – *Armillaria ostoyae*
Togo	10.4.2014	5679	Hainbuchen-Rauhfuß – *Leccinellum griseum*
Togo	10.4.2014	5680	Kreideweißer Faltenschirmling – *Leucocoprinus creata*
Togo	10.4.2014	Block 957	Braunschuppiger Hallimasch – *Armillaria ostoyae*
Tschad	3.11.2015	2745	Rosenseitling – *Pleurotus djamor*
Tschad	3.11.2015	2746	Schleiderdame – *Phallus indusiatus*

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tschad	3.11.2015	2747	Honiggelber Hallimasch – *Armillaria mellea*
Tschad	3.11.2015	2748	Schwarzer Korkstacherling – *Phellodon niger*
Tschad	3.11.2015	Block 589	Judasohr – *Auricularia auricula-judae*
Tschad	27.3.2017	2851	Sommertrüffel – *Tuber aestivum*
Tschad	27.3.2017	2852	Espenrotkappe – *Leccinum aurantiacum*
Tschad	27.3.2017	2853	Echter Pfifferling – *Cantharellus cibarius*
Tschad	27.3.2017	2854	Flaschentäubling – *Lycoperdon perlatum*
Tschad	27.3.2017	Block 670	Schönfußröhrling – *Boletus calopus*
Tschad	10.7.2017	3096	Violetter Lacktrichterling – *Laccaria amethystea*
Tschad	10.7.2017	3097	Schleiderdame – *Phallus indusiatus*
Tschad	10.7.2017	3098	Peck-Korkstacheling – *Hydnellum peckii*
Tschad	10.7.2017	3099	Indigo-reizker – *Lactarius indigo*
Tschad	10.7.2017	Block 719	Orangeroter Porenhelmling – *Favolaschia calocera*
Tschechische Rep.	20.6.2018	983	Birkenrotkappe – *Leccinum versipelle* – a MKH
Tschechische Rep.	20.6.2018	984	Perlpilz – *Amanita rubescens*
Zentralafrikanische Rep.	12.10.2015	5575	Rötlicher Lacktrichterling – *Laccaria laccata*
Zentralafrikanische Rep.	12.10.2015	5576	Violetter Rötelritterling – *Lepista nuda*
Zentralafrikanische Rep.	12.10.2015	5577	Gesäter Tintling – *Coprinus disseminatus*
Zentralafrikanische Rep.	12.10.2015	5578	Feldschwindling – *Marasmius oreadus*
Zentralafrikanische Rep.	12.10.2015	Block 1337	Flockenstieliger Hexenröhrling – *Boletus erythropus*
Zentralafrikanische Rep.	15.12.2015	5825	Flammenstieltäubling – *Russula rhodopada*
Zentralafrikanische Rep.	15.12.2015	5826	Speisemorchel – *Morchella esculenta*
Zentralafrikanische Rep.	15.12.2015	5827	Austernseitling – *Pleurotus ostreatus*
Zentralafrikanische Rep.	15.12.2015	5828	Rötlicher Holzritterling – *Tricholomopsis rutilans*
Zentralafrikanische Rep.	15.12.2015	Block 1387	Goldtäubling – *Russula aurea*
Zentralafrikanische Rep.	16.5.2016	6165	Gemeiner Steinpilz – *Boletus edulis*
Zentralafrikanische Rep.	16.5.2016	6166	Kuh-Röhrling – *Suillus bovinus*
Zentralafrikanische Rep.	16.5.2016	6167	Echter Pfifferling – *Cantharellus cibarius*
Zentralafrikanische Rep.	16.5.2016	6168	Birkenrotkappe – *Leccinum versipelle*
Zentralafrikanische Rep.	16.5.2016	Block 1455	Fahler Röhrling – *Boletus impolitus*
Zentralafrikanische Rep.	18.7.2016	6270	Faltenschirmling – *Leucocoprinus birnbaumii*
Zentralafrikanische Rep.	18.7.2016	6271	Knollenblätterpilz – *Amanita phalloides*
Zentralafrikanische Rep.	18.7.2016	6272	Faltenschirmling – *Leucocoprinus birnbaumii*
Zentralafrikanische Rep.	18.7.2016	6273	Schmetterlings-Tramete – *Trametes versicolor*
Zentralafrikanische Rep.	18.7.2016	Block 1476	Gemeiner Rotfußröhrling – *Xerocomus chrysenteron*



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler





Ausgehend von dem Ort Wörlitz, heute mit rund 1.400 Einwohnern ein Stadtteil von Oranienbaum („Oranien“ ist immer irgendwas mit Holländern) im Landkreis Wittenberg, ließ Fürst Leopold III. Friedrich Franz von Anhalt-Dessau (1740 bis 1817) ab 1765 von den Fronbauern den ersten englischen Landschaftsgarten auf dem europäischen Festland anlegen. In einem Zeitraum von über 40 Jahren entstanden weitere Anlagen, die miteinander vernetzt wurden. Es entwickelte sich in dem kleinen Fürstentum eine bedeutende Kulturlandschaft, bestehend aus einer Vielzahl von Gärten, Schlössern und Kunstwerken inmitten der naturbelassenen Auen und Wälder. Beide Stempel zeigen das „Gotische Haus“. Es wurde ab 1773 bis 1813 nach Plänen von Friedrich Wilhelm von Erdmannsdorff (1736–1800) und Baudirektor Georg Christoph Hesekiel (1732–1818) im neogotischen Stil erbaut. Vorbild war der englische Herrensitz Strawberry Hill, den Fürst Leopold auf seinen Reisen kennengelernt hatte. Das Besondere an dem Haus sind seine zwei verschiedenen Fassaden. Die Front, die zum Wolfskanal zeigt, ist der venezianischen Kirche Madonna del Orto nachgebildet; die Gartenseite ist im Stil der Tudorgotik. So entsteht der Eindruck, daß man es mit zwei verschiedenen Gebäuden zu tun habe. Das obere Geschoß nutzte der Fürst als Wohnung und für sein Museum. Im museal genutzten Teil des Hauses befindet sich heute das Pomologische Kabinett, das 200 Wachsfrüchte zeigt; es war ursprünglich die Bibliothek des Hauses. Das Gartenreich Dessau-Wörlitz umfaßt eine Fläche von 142 Quadratkilometern, ist seit 1988 mit dem Biosphärenreservat Mittelelbe verbunden und gehört seit 2000 zum Welterbe der UNESCO. Eine Anmerkung: Die Post gibt zu jedem Stempel einen Hinweis über das Stempelbild; wenn man nicht da war, kann man wie im Wappen der Stadt die Wildsau unterm Eichenbaum die Erklärung suchen.

Der Stempel zeigt das Logo mit Pyramiden-Pappeln *(Populus nigra Italica)* des Gartenreichs Dessau-Wörlitz und gehört wie die beiden obigen Stempel zur Postwertzeichen-Serie „Deutschlands schönste Panoramen“. Pappeln (aus Stecklingen aus Italien vermehrt) wurden im Wörlitzer Gartenreich auf der künstlich gerschaffenen (runden) Rousseau-Insel gepflanzt, die als Erinnerung an die Grabstätte im Park von Ermenonville von Jean-Jacques Rousseau auf der „Île des peupliers“ (Insel der Pappeln; da klingt mit *peuple* auch das Volk an) nachgestaltet wurde. Sie sollen die Sympathien der Parkeigentümer mit den sozialreformerischen (aber ohne den „discours ... l’inégalité“!) oder naturverbundenen Ideen Rousseaus verdeutlichen. Pappeln wurden als Symbol der Freiheit nach dem Hambacher Fest allüberall und insbesondere in der Pfalz gepflanzt; da wundert es nicht, daß die bayerische Obrigkeit die Axt anlegte und die Pappeln fällen ließ.





Sie kennen ja alle die Geschichte von dem Schüler, der in der Klasse einen Vortrag über die Ameise halten soll und damit beginnt: „Die Ameise ist wesentlich kleiner als ein Elefant und hat auch keinen Rüssel. Von den Elefanten gibt es zwei Arten, den afrikanischen und den asiatischen. Beide haben Stoßzähne, ganz anders als die Ameise. Elefanten haben ihren natürlichen Lebensraum nicht in deutschen Wäldern und Fluren …“ Und nun werde ich etwas über das Münchner Oktoberfest sagen. Der eine oder andere Leser wird sich daran erinnern, daß 1815 der indonesische Vulkan Tambora explodierte und jahrelang für Klimaveränderungen sorgte. Der Wind trieb die Aschewolken rundherum um die Welt, verdunkelte die Sonne, so daß man von einem Jahr ohne Sommer sprach; das war so schlimm, daß das Heu für die Pferde ausging und Herr von Drais das Fahrrad erfand. Selbst die Kartoffelernten waren mies. Es war die letzte große Hungersnot in Europa. Dann klarte es wieder auf – die den Himmel verdunkelnde Asche war abgeregnet. Doch das Bier auf der Theresienwiese in München schmeckte im 15. Jahr nach der Hochzeit von Kronprinz Ludwig (das war nicht der Kini) mit der Prinzessin Therese aus Sachsen-Hildburghausen wegen der mageren Hopfen- und Gersteernte noch etwas dünn, so wie heuer – nämlich nach gar nichts. Aber die Maß (ein noch heute gebräuchliches bayerisches Flüssigkeitsmaß), das ist auf der Wiesn fast 1 Liter Flüssigkeit, war deutlich billiger als in diesem 100. Jahr danach. Also, im 15. Jahr nach der Hochzeit zweier Menschen aus zwei Freistaaten, schien die Sonne wieder und die Ernte geriet auch wieder wohl. Vor den Toren der Residenzstadt Stuttgart lag der Winzerort Kannstadt, heute eher bekannt durch die Gottlieb-Daimler-Quelle mit dem stark salzig schmeckenden Wasser (aber g'sund!) und durch den Durchgangsverkehr auf der B14, der das Atmen zuweilen so beschwerlich macht wie seinerzeit die Asche vom Tambora. Damit die Kehlen den Staub nunterspülen können, richtete man 1818, vor exactement 100 Jahren, ein landwirtschaftliches Fest aus. Der Wein war sauer, die Luft war sauber. Auch die im selben Jahr in Hohenheim eingerichtete landwirtschaftliche Unterrichtsanstalt wurde ein Riesenerfolg, nicht wahr Herr O.? Da ist also was Bleibendes geschaffen worden, anders als in München, wo der Bildungsdurst („Da hat man was, da hat man sein Jodel-Diplom“) durch den Bierdurst abgelöst wurde. In Kannstatt dagegen gab's anfänglich auch den Zuckerle von der Steilhanglage, aber die bayerischen Sitten sind nun auch bei diesem Volksfest angekommen. Also, an sich wollte ich ja über das Münchner Fest schreiben. Hie wie da darf sich der jeweilige Oberbürgermeister beim Faßanstich mit 13,5% Stammwürze (Wahlergebnis für die ewige Oppositionspartei?) nicht bekleckern (weder dem Rommel noch dem Vogel wurde je die Schürze naß!). Auf der Wiesn kostet eine bayerische Maß beim Septemberfest (nach dem Julianischen Kalender) bis zu 11½ Euro, beim Volksfest auf dem Wasen wohl bis zu 10½ Euro (was den schwäbischen Hausmann freut). Das sind schlechte Preise: der Vorjahrespreis betrug 9,50, was bedeutete, daß man für ein Bier natürlich einen Zehner gab, aber bei den jetzigen Preisen wird erst gerundet, wenn alle schon trunken sind und wie James Dean nicht mehr wissen, was sie tun. Soviel zum Stempel, der aus Anlaß des Münchner Fests angefertigt wurde. Das bajuwarische Fest steht diesmal unter einer besonderen Hopfenstange, denn es wird der Landtag im Maximilianeum und damit der Herr Mini neu bestimmt. Und zum Anstich haben alle, wirklich alle, zu erscheinen – die Burschen im Wichs und die Madlns im Dirndl. Und brav gescheitelt und toupiert. Erst wenn zum Dirndl Hüte wie in Ascot vorgeschrieben werden und am Hut der Bart von der selbstgeschossenen Gans (!), erst dann und nur dann, sollte man dahingehen. Bis dahin reicht der Stempel.

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzender:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755-13 89

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721-55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.174/Oktober 2018 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier.

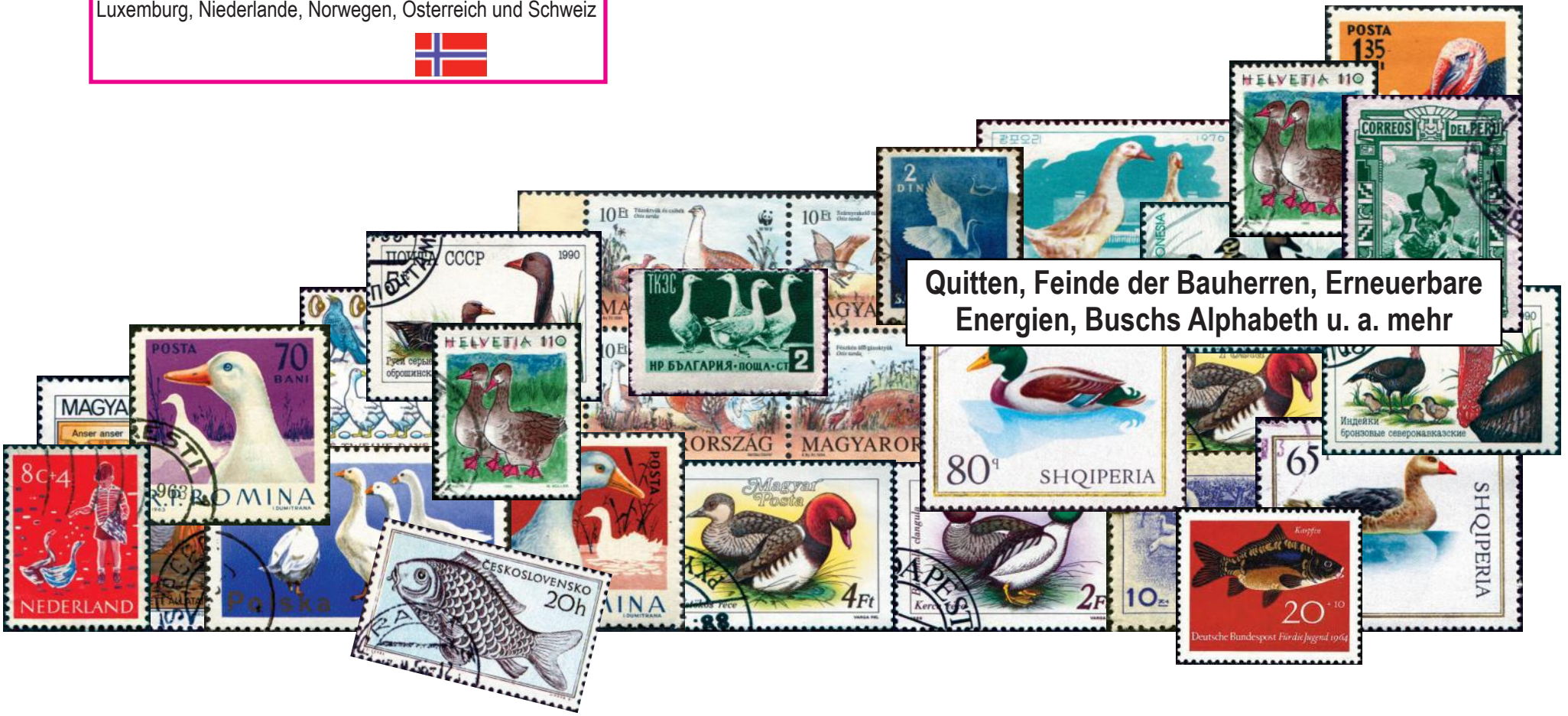
Heft 175 kommt zum Jahreswechsel. Wollen einmal sehen, was an Artikeln eingeht: ich bin optimistisch. Pilze auf Margarinebrot nach der Arbeit in der Furche sind zu erwarten.

Agrarphilatelie 175 Januar 2019

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,
das war es nun: es ist wieder ein Jahr vorüber. Ich hoffe, daß zumindest einige ihrer Wünsche und Ziele für 2018 erfüllt bzw. erreicht wurden. Mit neuem Schwung und vielen Wünschen und Zielen geht es nun ins 2019.

In dieser Ausgabe finden Sie das Protokoll unserer Jahreshauptversammlung Ende Oktober in Sindelfingen. Es ist immer wieder schön bereits bekannte Gesichter wiederzusehen. Schön war es, daß sich die Gruppe der „Stamm-Teilnehmer“ um neue Mitglieder erweitert hat. Auf der anderen Seite finde ich es etwas schade, daß Mitglieder am Tag der Jahreshauptversammlung die Messe besuchten, diese dagegen nicht. So wie es im Moment aussieht, werden wir die Jahreshauptversammlung in 2019 ebenfalls wieder in Sindelfingen durchführen. Sollten Sie eine andere Idee haben, so schicken Sie mir bitte eine E-Mail oder rufen Sie mich an.

Wie war das Jahr für uns Bauern? Was hat uns beschäftigt? Wie sind die Aussichten für 2019? Diese Fragen beantworte ich aus meiner Sicht als Ehefrau eines Gemüseerzeugers, welche extern auf einem Gemüsebaubetrieb als Qualitätsmanagerin arbeitet.

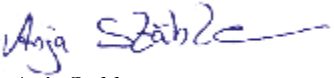
Zur ersten Frage: Die Antwort wird quer durch Deutschland ziemlich einheitlich ausfallen: trocken. Wir Betriebe in der Pfalz konnten uns glücklich schätzen, daß wir die Möglichkeit haben, über Brunnen bzw. über das Beregnungsnetz, trotz Einschränkung der Beregnungszeiten je nach Gemarkung, zu bewässern. Weiter nach Norden mußten einige Gemüseflächen komplett umgebrochen werden, da die Pflanzen den Wassermangel nicht kompensieren konnten. Bedingt durch ihn kam es zu einigen Qualitätsverlusten, welche in den Lägern des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) nicht toleriert wurden.

Wenn man darüber nachdenkt, stellt man fest, daß dies paradox ist. Immer wieder wirbt der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) damit, nun auch Gemüse mit „Macken“ zu verkaufen. Die einzige Überschrift, welche hier paßt, lautet: geschicktes Marketing. Dieses Gemüse mit „Macken“ wird bei uns als Ware der Klasse II angekauft, was sich natürlich in einem niedrigeren Preis widerspiegelt. Für uns Erzeuger wäre es sinnvoller, wenn der LEH flexibler auf äußere Einflüsse, wie z.B. die Trockenheit, reagieren würde und in solchen Situationen auch Ware annimmt, welche nicht aussieht wie im Lehrbuch, mit dem die Wareneingangs-

prüfer des LEH ausgebildet werden. Eine große Problematik besteht immer noch beim Pflanzenschutz: das Gemüse soll bei Anlieferung aussehen wie im Lehrbuch abgebildet, es werden aber immer mehr sinnvolle Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe gestrichen. Zudem werden die Vorgaben des LEH strenger, das heißt, in der Vorernte-Analyse dürfen immer weniger Wirkstoffe gefunden werden. Der Gehalt der nachgewiesenen Wirkstoffe in Relation zur EU-Höchstmenge muß auch immer niedriger werden. Ist die Umstellung komplett auf Bio die Lösung? Nein, denn auch hier wird zu 95% Ware verlangt, welche der Klasse I entspricht, und somit werden auch hier keine „Schönheitsfehler“ toleriert.

Ich bin gespannt, wie die Entwicklung sein wird. Es müssen immer mehr Menschen ernährt werden, die Landwirtschaft wird aber in ein immer engeres Korsett gezwängt.

Für 2019 gilt: Überraschen lassen, was auf uns zukommt. Ich wünsche Ihnen alles Gute für das neue Jahr, vor allem Gesundheit und auf ein baldiges Wiedersehen!



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

„Weihnacht und Silvester vorbei, nun erst sind Karpfen, Gans und Huhn frei“, meint Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Protokoll der Jahreshauptversammlung der ArGe	4
Resch vom Stayn war ein „hüner trager“	7
Page Three Stamp	7
Die Quitten	8
Erneuerbare Energien	10
Naturgeschichtliches Alphabet (Zweiter Streich)	17
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Ausstellungssammlung Teil 9)	20
Literaturausstellung Sindelfingen 2018 in Rang 1	25
Der Datenschutz, der Datenschutz	26
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Zweiter Würfel)	27
Man kann Musik auch sehen (Exphimo 2019)	30
Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz (Teil 3)	31
Agrarphilatelie in der Stadtbibliothek Ludwigshafen	35
Mittsommer-Grußkarten von den Inseln	36
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	38
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 21): Austernseitling & Co.	40
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Gallo Pinto	44
Fleischfressende Pflanzen: Pilze	44
Jahreswesen auf einen Blick	46
Die Rebsorten – ein Ausdruck der Weinindividualität	48
Weinhauptstadt Heidelberg	51
Unsere Themen: Neuheiten aus der Landwirtschaft allgemein	52
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Alfred Kunz, Linus Lange, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Rechtzeitig, bevor in der Weihnachtsdruckerei die Plätzchen gebacken werden.

Protokoll der Jahreshauptversammlung 2018 der ArGe

am 27. Oktober 2018, Sindelfingen, Hotel Mercure

TOP 1 Begrüßung und Eröffnung

Unsere Vorsitzende, Anja Stähler, eröffnete um 14:08 die Versammlung und begrüßte neben 11 Mitgliedern auch einen Gast.

TOP 2 Wahl des Protokollführers

Nach dem Gedenken der verstorbenen Mitglieder leitete sie zum Jahresbericht des Vorstandes über. Zum Protokollführer wurde Linus Lange bestimmt.

TOP 3 Jahresbericht des Vorstands

Der Bericht der Vorsitzenden begann mit einem Verweis auf die Maßnahmen gemäß der neuen Datenschutzgrundverordnung. Die Datenverwendung wurde in der „Agrarphilatelie“ 172 veröffentlicht.

Anschließend erfolgte der Rückblick auf erfolgreiche Veranstaltungen, insbesondere der Sieg von Jens Petermann als Gruppenbetreuer mit zwei Sammlern zum Thema „Natur und Umwelt“ bei der Deutschen Mannschaftsmeisterschaft DPhJ in Hambrücken.

Zum Erfolg vieler Ausstellungssammlungen tragen auch die Veröffentlichungen in der „Agrarphilatelie“, in diesem Jahr mit fünf Heften, bei. Anja Stähler dankte allen Autoren, unserem Redakteur Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf und besonders Horst Kaczmarczyk, der sich stets um die Belange der ArGe kümmert.



Vor dem Versammlungsbeginn. Hintere Reihe: Wilfried Fuchs, Ulrich Oltersdorf, Sylvia Kälin, Johannes Häge; vordere Reihe: Walter Baldus, Klaus Henseler, Carl Lonien, Sigfried Holstein, Anja Stähler (Bilder von Horst Kaczmarczyk – ohne Selfie)

TOP 4 Bericht des Geschäftsführers/Kassierers

Der Kassenbericht von Horst Kaczmarczyk vermittelte einen guten Eindruck von der Kassenlage, die es dank ausreichender Rücklagen erlaubt, trotz steigender Kosten (z.B. Druckkosten, Portoanstieg auf 1,20 €) den Beitrag im kommenden Jahr unverändert zu lassen.

TOP 5 Bericht der Kassenprüfer

Die Herren wilfried Fuchs und Johannes Häge fanden bei ihrer Prüfung keine Unstimmigkeiten.

TOP 6 Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer

Der Entlastung des Kassierers und des gesamten Vorstands stand somit nichts mehr im Wege; sie erfolgte einstimmig.

TOP 7 Datenschutz

Bei der Diskussion um Feinheiten bei der Umsetzung der DS-GVO wurde nochmals gebeten, die Datenschutzformulare Horst Kaczmarczyk zurückzusenden. Eventuell ergeht mit dem nächsten Heft eine kurze Erinnerung an die säumigen Mitglieder. Im Vordergrund steht die Sicherheit, damit die ArGe keine Schwierigkeiten mit Abmahnanwälten bekommt.

TOP 8/9 Verschiedenes/Aussprache

Die Auswertung der aktuellen Rang-1-Literaturausstellung der ArGen in Sindelfingen ergab Großsilber für die „Agrarphilatelie“ und für die Aussteller dreier in unserem Heft abgedruckter Märchen und für ein Sonderheft der ebenfalls abgedruckten Apfelgeschichten Großsilber, zweimal Silber und Silberbronze. Gedankt wurde für die Spende der Sonderhefte, so daß die ArGe nur mit den Ausstellungskosten



Oben: Sigfried und Hella Holstein
Mitte: Roger Thill und Klaus Henseler
unten: Klaus und Heike Henseler und Eva Kaczmarczyk

belastet wurde. In der Diskussion wurde besprochen, an künftigen dieser Veranstaltungen nur in größeren Abständen teilzunehmen.

Klaus Henseler stellte sein Werk zum 150. Geburtstag der Margarine vor, mitgebrachte Exemplare wurden abgegeben. Für die „Agrarphilatelie“ erbat er neben kleinen Akzidenzen insbesondere Beiträge zum Weinbau, die in letzter Zeit etwas unterrepräsentiert waren.

Für die Jahreshauptversammlung 2019 wurden Ideen angefragt, jedoch ergaben sich zu Sindelfingen 2019 keine passenden Alternativen.

Horst Kaczmarczyk berichtete über den Tod von Manfred Geib, der seit der Gründerzeit der ArGe Mitglied war und die Literaturstelle betreute. Die Info kam über eine Todesanzeige. Ein Kontakt besteht mangels Angehörigen nicht. In der Diskussion wurde besprochen, daß auf Grund mangelnder Nachfrage nach älteren Heften der „Agrarphilatelie“ und der guten Online-Verfügbarkeit keine weitere Initiative gestartet wird, den alten Literaturbestand zu bergen, was logistisch auch schwierig wäre.

Roger Thill kündigte an, künftig in den Neuheitenmeldungen die Ausgaben „unseriöser“ Länder wegzulassen bzw. verkürzt darzustellen.

Anja Stähler schloß die Veranstaltung um 15:30, der Kaffee und das Mineralwasser waren ausgetrunken und so manches schöne Stück hat auch den Besitzer gewechselt.

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Manfred Geib, Odernheim

im August 2018 im Alter von 71 Jahren verstorben ist.
Wir verlieren mit Manfred Geib ein sehr aktives Mitglied, das zu den ersten Mitgliedern unserer Motivgruppe gehörte und über lange Jahre die Literaturstelle unserer Arbeitsgemeinschaft verwaltete.

Wir werden ihn und seinen Rat vermissen.

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Resch vom Stayn

war ein „hüner trager“. Er starb vor 1414.

Er trägt auf dem Rücken das über den Kopf hinausragende Reff, eine mit einem Vorhängeschloß gesicherte Rückentrage mit Holzgestell und Stützstock, in dem die unten herausschauenden Hühner transportiert werden. Oben ist mit schwarzer Tinte eingetragen: „Der xlv bruder der do starb hieß der Resch vom Stayn vnd was ein hüner trager“.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Page Three Stamp

Die Ankunft des ersten Traktors am 12. August 1918 markierte den Beginn der mechanisierten Landwirtschaft in Island. Eine neue Seite begann damit in der landwirtschaftlichen Geschichte des Landes. Seine Käufer waren zwei landwirtschaftliche Enthusiasten aus Akranes: der Kaufmann und Reeder þórður Ásmundsson und der Schiffskapitän Bjarni Ólafsson. Der Traktor vom Typ „Avery“, im Volksmund umbenannt in „Akranes Traktor“, hatte einen 16-PS-Dieselmotor, wog etwa 2,5 Tonnen und war 1,5 Meter breit und 3,5 Meter lang. Er hatte drei Pflugscharen (ein „Dreischärer“), konnte aber auch verschiedene Arten von Eggen oder Wägen, Bagger, Walzen ziehen und zu einer Kartoffelerntemaschine umgebaut werden. Der Einsatz für die Kartoffelernte war die eigentliche Funktion und Aufgabe des Traktors in Akranes. Traktoren waren in den nordischen Ländern vor dem Ersten Weltkrieg (1914–1918) ziemlich unbekannt. Das alte Passagierschiff „Gullfoss“ transportierte den Akranes-Traktor nach Island. Mit ihm kam John Sigmundsson, ein West-Isländer, der mit dem Zusammenbau beauftragt wurde. Dieses neuartige Experiment der Mechanisierung der Landwirtschaft stieß zunächst auf Unglauben. Die Regierung, die isländische Landwirtschafts-Gesellschaft und das Parlament (Althing) hatten sich geweigert, den Traktor zu finanzieren. Die ersten Personen, die den Traktor benutzten, bestätigten, daß sie sich als schnell und effizient erwiesen hat.

Ulrich Oltersdorf

Die Quitte

ein fast vergessenes einheimisches Superfood wird wiederentdeckt

Die Quitte (engl. *quince;* botan. *Cydonia oblonga)* ist ein Kernobstgewächs *(Pyrinae)* aus der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae),* sie ist die einzige Pflanzenart der Gattung Cydonia. Das Wort „Quitte“ (althochdeutsch *qitina* und *kutinna*, mittelhochdeutsch auch *kutin)* stammt von griech.-lateinisch *(malum) cydonium* (Quittenapfel, „Kydonischer Apfel“). Ältere Synonyme in der deutschen Sprache sind: Kretischer Apfel, Kydonischer Apfel, Hesperiden-Apfel, Venus- oder Adonis-Apfel, Baumwollapfel und Schmeckbirne.

Die Quitte ist außerdem indirekt Namensgeber für die Marmelade: von portugiesisch *marmelo* für Quitte.

Quitten zählen zu den ältesten Kulturpflanzen, sie stammen aus Asien (dem östlichen Kaukasus und Transkaukasus). Erste Nachweise über kultivierte Quitten aus dem Kaukasus reichen 4000 Jahre zurück, in Griechenland findet man sie ab 600 v.Chr., bei den Römern ab 200 v.Chr. In Mitteleuropa wird sie erst seit dem 9. Jahrhundert angebaut, als wärmeliebende Pflanze bevorzugt in Weinbaugebieten. In West- und Mitteleuropa spielt sie eher eine untergeordnete Rolle. Der erwerbsmäßige Anbau ist in Deutschland selten, nur in Baden-Württemberg, der Pfalz und im Rheinland wird sie gepflanzt. In den letzten 200 Jahren verschwand sie fast gänzlich in Deutschland, doch nun erlebt sie eine Renaissance.

Die rund 200 Quittensorten werden grob in Apfel- und Birnenquitten unterschieden, je nachdem, ob sie eher apfel- oder birnenförmig sind, sie sind botanisch mit Apfel und Birne verwandt. Birnenquitten *(Cydonia oblonga var. oblonga)* haben ein weicheres Fruchtfleisch und können eher roh (wenn voll ausgereift) gegessen werden. Apfelquitten *(Cydonia oblonga var. maliformis)* sind härter, aber auch aromatischer und eignen sich daher besser zum Verarbeiten.



















Die Quitten wachsen an laubabwerfenden Strauch- oder Baumformen mit Wuchshöhen von 4 bis 8 Metern. Die Quitte blüht nur in einem kurzen Zeitraum im Mai und Juni. Da die Quitte selbstfruchtbar ist, wird kein zweiter Baum zur Bestäubung benötigt. Die gelbe, duftende, behaarte, vielsamige Frucht weist bei der Wildform einen Durchmesser von 3–5 Zentimetern auf, kultivierte Sorten können deutlich größere Früchte bilden. Sie enthalten viele Samen, die im Aufbau Äpfeln oder Birnen ähneln. Sie gehören zu den letzten Früchten im deutschen Saisonkalender und werden im Spätherbst, also normalerweise im Oktober bis hinein in den November, geerntet. Sie werden ideal bei 2–5 ˚C und Luftfeuchtigkeit 80–90% gelagert. Quitten duften sehr, so sollten sie nicht neben anderem Obst gelagert werden.

Die Weltproduktion an Quitten betrug 2016 678.000 Tonnen. Dabei hat Usbekistan mit 22% den größten Anteil, Asien war für etwa 76% der Welternte verantwortlich. Die Produktionszahlen (2016): Nr.1 Usbekistan 150.000 Tonnen, Nr.2 Türkei 125.000 Tonnen, Nr.3 China VR 112.000 Tonnen, Nr.4 Iran 75.000 Tonnen, Nr.5 Marokko 32.000 Tonnen.

Quitten haben einen hohen Gehalt an Gerbstoffen – so ist der rohe Verzehr nicht jedermanns Sache. Frische Quitten riechen sehr gut, so können sie für ein angenehmes Wohnluftaroma sorgen. Gekocht schmecken sie „zwischen“ Apfel und Birne und können vielfältig verwendet werden. Sie enthalten sehr viel Pektin – dies dient der Gelee-Herstellung. Die Quitten-Samen haben viele Schleimstoffe, so sind sie Dickungs-















und Bindemittel, z.B. in der traditionellen Speise-Eis-Herstellung. Mit Quitten werden schmackhafte Marmelade, Kompott (auch als Quittenkonservenn), Mus, Saft und Gelee (Quittenkäs, Quittenspeck) hergestellt, sowie Likör und Schnaps. Es gibt auch Limonaden mit Quittengeschmack.

Von regionaler Bedeutung ist die Zugabe zur Apfelweinherstellung. Gebacken eignet sie sich als Dessert oder Beilage zu Fleisch. Quittenbrot ist eine Süßigkeit, die in vielen Regionen eine traditionelle Weihnachts- oder Wintersüßigkeit ist; es wird berichtet: Goethe naschte es gern.



Die Quittenfrucht enthält viel Vitamin C und Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Kupfer. Bereits Hippokrates schätzte die Quitte als Heilpflanze bei Fieber und Magen-Darm-Problemen. Heute gelten die Frucht und deren Saft als immunstärkend in der kalten Jahreszeit. Der hohe Gehalt an Antioxidantien ist gesundheitsfördernd. Als löslicher Ballaststoff reguliert sie die Darmgesundheit sowie den Blutzucker- und Cholesterinspiegel.



Seit jeher gelten die Quitten als Symbol für Liebe, Glück, Fruchtbarkeit, Klugheit, Schönheit, Beständigkeit und Unvergänglichkeit. Die Quitte ist die Frucht der Glücksgöttin Aphrodite. Quitten in der Hochzeitsnacht sollen der Ehe Glück bringen; Quitten essen während der Schwangerschaft führt zu schöneren, intelligenteren Kindern.









Im Supermarkt ist das Quittenangebot noch spärlich. Einkaufsquellen für Quittenliebhaber sind Hofläden und Wochenmärkte. Die Alternative für Gartenbesitzer: selber pflanzen. Dies lohnt, denn der Quittenbaum ist noch pflegeleichter als Apfel- und Birnenbäume.

Im unterfränkischen Astheim führt ein von der Firma Mustea betriebener Quittenlehrpfad durch teilweise 100 Jahre alte Anbauflächen. Eine kooperierende Baumschule besitzt mit über 100 Sorten die wahrscheinlich größte Sammlung an Quittensorten in Deutschland.

Die Informationsquellen sind in der Seite der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Quitten gibt es auf vielen Briefmarken:

- Albanien (MiNr.912–917, 25.1.1965) Früchte – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Algerien (MiNr.1085–1087, 17.3.1993) Obstbaumblüten – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Argentinien (MiNr.428, 1.1.1936) Landesprodukte: Obstbau – dabei Quitten (Abb.)
- Aserbaidschan (MiNr.478–481, 21.6.2000) Einheimische Früchte – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Belgien (MiNr.4585–4594, 27.6.2015) Alte Obstsorten – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.982–985, 14.4.1956) Früchte (I) – Quitten *(Cydonia oblonga)* (Abb.) (MiNr.4055 bis 4060, 8.7.1993) Früchte – Quitten *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- DDR (MiNr.2001–2005, 10.12.1974) Staatliche Museen Berlin – Stillleben mit Sonnenblumen und Quitten; von Ronald Paris (*1933) (Abb.)
- Georgien (MiNr.437–441, 23.7.2003) Früchte – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Libanon (MiNr.559–568, 15.10.1955) Freimarken – Quitten *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Moldawien (MiNr.278–281, 15.8.1998) Früchte – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)











- Monaco (MiNr.1642–1645, 10.5.1984) Freimarken: Die vier Jahreszeiten – Zweig eines Quittenbaums *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Portugal (MiNr.4408–4414, 6.7.2018) Portugiesische Nachspeisen u.a. Marmelada Branca de Odivelas (Quittenkonfekt) (Abb.)
- Ras al-Khaima (MiNr.607–613, Block 110; 1972) Olympische Winterspiele, Sapporo – Quitte (Abb.)
- Rumänien (MiNr.5694–5697, 5.11.2002) Früchte. Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Schweiz (MiNr.2509, Block 64; 7.9.2017) Quitte – Obstsorte des Jahres (mit Quittenduft!)
- Serbien (MiNr.610–613, 27.5.2015) Flora: Autochthone Obstsorten (I) – Quitte (Abb.)
- Syrien (MiNr.1300–1304, 21.8.1975) 15. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo – Quitten (Abb.)
- Tadschikistan (MiNr.361–372, 19.3.2005) Freimarken: Obst – Quitte (Abb.)
- Türkei (MiNr.3348–3352, 25.7.2003) Obstblüten – Quitte *(Cydonia oblonga)* (Abb.)
- Tunesien (MiNr.761–766, Block 6; 15.11.1971) Einheimische Landwirtschaft und Folklore – Quitte *(Cydonia vulgaris)* (Abb.)
- Usbekistan (MiNr.1131–1132, 9.10.2015) Früchte – Quitte *(Cydonia vulgaris)* (Abb.)

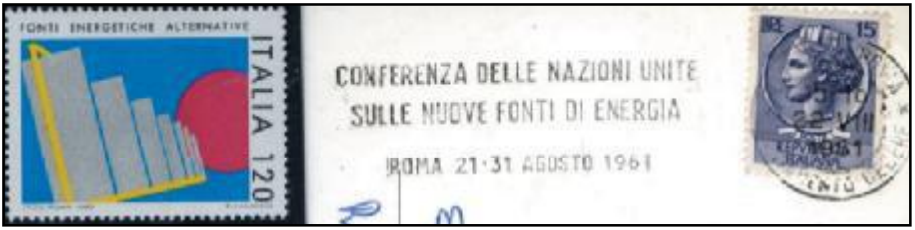
Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energien

Erneuerbare Energien sind solche, die praktisch unerschöpflich zur Verfügung stehen. Zu ihnen zählen: Wind – Bioenergie – Sonne – Erdwärme – Wasserkraft.

Philatelistisch am Verständlichsten umgesetzt im schwedischen Markenheft 77 aus 1980.

Relativ unbekannt, mit einem Werbestempel belegbar, die Konferenz über „Neue Energien"





im August 1961 in Rom. Die dazu passende Marke bringt die italienische Post 19 Jahre später: Alternative Energien.

Futuristisch die Markenausgabe anläßlich der UN-Klimaschutzkonferenz 2009 in Kopenhagen (das Konferenzergebnis war ausgesprochen dürftig!). Eine Markenausgabe zur UN-Konferenz im Dezember 2018 in Kattowitz ist noch unbekannt.

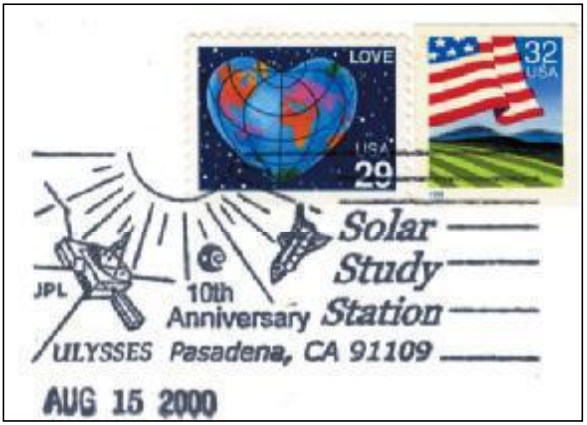


Wichtigster Energielieferant ist die SONNE. Sie liefert derzeit etwa das 7.500fache des Welt-Energiebedarfs.

Hauptsächliche Nutzungsarten: Solarthermie, Sonnenkollektor, Photovoltaik, Solarzelle, Solarkocher, Wärmekraftwerk.

Leider liefert die Sonne nicht überall gleich. In Äquatornähe ist die Strahlung ein Mehrfaches als in unseren Breiten.

Das Problem: Wie bringt man die erzeugte Energie vom Entstehungsort zum Verbraucher? Wenn schon in Mitteleuropa über die Trassenführung politisches Hickhack herrscht, wie soll es dann über Erdteile hinweg funktionieren?

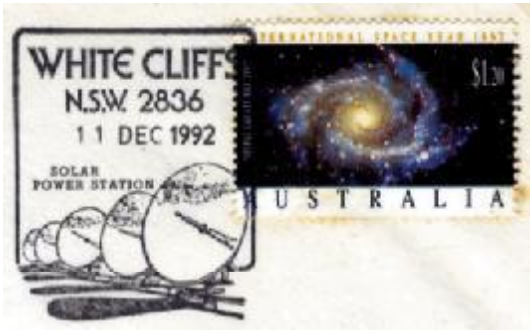




Es gibt Studien über riesige Solaranlagen in der Sahara, aber nicht nur die fehlende Infrastruktur, auch die politisch unruhige Lage in den heißen Zonen Afrikas hält die Investoren (noch) ab.

Da in der sogenannten Dritten Welt Umgang und Wartung mit technisch anspruchsvollen Geräten leider im Argen liegen, können hier nur einfache, robuste, nicht störungsanfällige Anlagen zum Einsatz kommen.

In der Theorie besteht kein Zweifel über die Notwendigkeit des Umstiegs zu den Erneuerbaren Energien – doch wird die Umsetzung aus den verschiedensten Gründen hintertrieben. Geforscht wird weltweit, und in vielen Ländern gibt es diverse Zentren, die meist auch philatelistisch belegbar sind (Solarstadt Gelsenkirchen, Schweizer Vereinigung für Sonnenenergie, Solarstation Pasadena u.a.)



Beachtenswert: eine Solaranlage in White Cliffs. Eine unwirtliche Gegend, 90 Kilometer zur nächsten Siedlung, 300 Kilometer zur nächsten Stadt.

Aber: Hier gibt es Opale! Die rund 200 Bewohner werden mittels Parabolspiegeln mit Solarenergie versorgt.


50F
SENEGAL


REPUBLIQUE DU MALI
130F


REPUBLIQUE DU MALI
120F


32
USA


SOLAR
KENYA
2/-


4.20


S5
FISITA 84
WELTKONGRESS DER AUTOMOBILINGENIEURE WIEN 1984
REPUBLIK ÖSTERREICH
E-WERKE-DAMAG
AUSTRO-SOLAR 1989 LINZ-WIEN
4010 LINZ, DONAU 18.5.1989


ENERGIEFORSCHUNG
50
BONN 1
ERSTAUSGABETAG
16.-7.1981
5300


Tiere und Pflanzen
Postkarte
EnergieSTADT
GLEISDORF
das Solarzentrum Europas
mit geheiztem Wellenbad
REPUBLIK
5,50
GLEISDORF
8200
ÖSTERREICH


130F
DAMARA

Autorennen mit solarbetriebenen Fahrzeugen sind technische Spielereien mit wissenschaftlichem Hintergrund. Von manchen belächelt, werden wissenschaftlich verwertbare Erkenntnisse gewonnen.

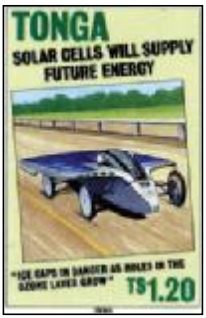
Und wie läuft es mit den anderen erneuerbaren Energien?

















Für Umweltthemen
ist die „Agrarphilatelie“ die richtige Adresse.



Wolfgang Ratz sammelte die Marken zum

„Naturgeschichtlichen Alphabet“

von Wilhelm Busch

Zweiter Streich

Im ersten Streich in Heft 174 haben wir das „Naturgeschichtliche Alphabet“ von Wilhelm Busch mit den Buchstaben „A“ wie Affe und Ameise bis „I“ wie Iltis und Igel veröffentlicht. Nun folgen die Buchstaben „J“ bis „R“. Für die Beschriftung zu den Marken ist die art- und kunstgerechte Schrift „Delphin“ („Dauphin“) gewählt worden.





Johanniswürmchen freut uns sehr,
der Jaguar weit weniger.





Den Kakadu man gern betrachtet,
das Kalb man ohne Weit'res schlachtet.





Die Lerche in die Lüfte steigt,
der Löwe brüllt, wenn er nicht schweigt.







Die Maus tut niemand was zu Leide,
der Mops ist alter Damen Freude.





Die Nachtigall singt wunderschön,
das Nilpferd bleibt zuweilen steh'n.





Der Orang-Utan ist possierlich,
der Ochs benimmt sich unmanierlich.





Der Papagei hat keine Ohren,
der Pudel ist meist halb geschoren.

Im ersten Streich (Heft 174) ist darauf verwiesen worden, daß viele Sprüche von Wilhelm Busch in die deutsche Sprache übernommen wurden. Dies gilt sogar für Abwandlungen des „Alphabets“ wie der bekannte Spruch: „Die Qualle durch das Weltmeer segelt, es quietscht, wenn man im Queller kegelt.“







Das Quarz liegt tief im Berges-Schacht,
die Quitte stiehlt man bei der Nacht.



Der Rehbock scheut den Büchsenknall,
die Ratt' gedeihet überall.



Der zweite Streich endet nicht sehr still,
der dritt' und letzte folgt dann im April.



Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 9)

Woher kommen die Rauschdrogen, wer baut sie an?

Heroin wird aus dem Opium der Schlafmohnkapsel gewonnen, Haschisch und Marihuana aus Indischem Hanf. Anbaugebiete sind der Vordere Orient, Südamerika und Asien. Es sind immer die ärmsten Regionen. Der Mohnanbau ist immer der einzige Verdienst, die einzige Chance der Bauern.









Oft Einstieg mit Ecstasy

Zwischen Januar und Ende Juli 1996 wurden in Deutschland 917 Menschen Opfer ihrer Rauschgiftsucht. Das waren 126 mehr als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Besorgniserregend ist die Zahl der Erstkonsumenten von Drogen: In den ersten sieben Monaten wurden 7 574 Fälle registriert. Großen Anteil daran hatte die Szenendroge Ecstasy mit 1 652 „Einsteigern". Die Zahl der Konsumenten legaler und illegaler Suchtmittel in Deutschland wird auf 25 Millionen geschätzt. Die Raucher machen den größten Anteil (20 Millionen) aus.

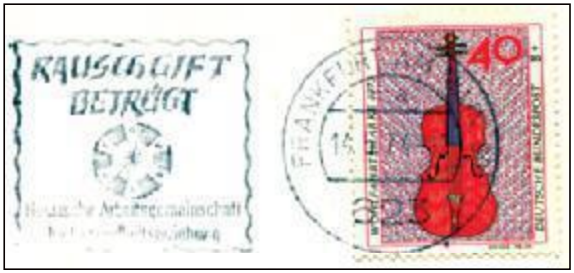


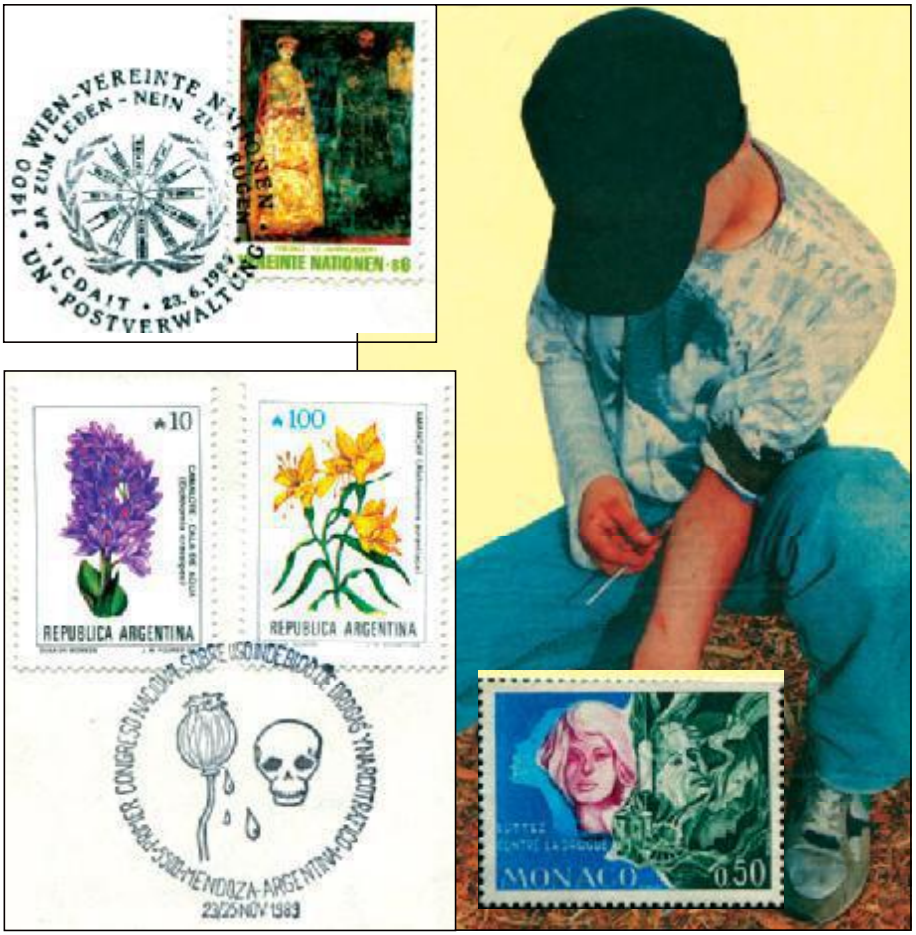
Heute mißbrauchte Drogen spielten in der Vergangenheit eine helfende Rolle für die rituelle Verwendung: Peyote-Kaktus, magische Pilze in Mexiko und Pfeilgifte wie Curare hatten medizinisch bedeutende Grundlagen.





Über Drogen wird in vielen Familien meist nur dann gesprochen, wenn abstoßende Bilder von Süchtigen über den Fernsehschirm flimmern. Verhängnisvoll kann sein, wenn erste Anzeichen dafür verdrängt werden, daß die eigene Tochter oder der Sohn merkwürdiges Zeug schluckt, schnupft, schnüffelt oder spritzt.





Warum Spritzen und Drogen?

Neugier, der Wunsch nach außergewöhnlichem Erleben, Angst vor dem Alleinsein, Langeweile, Hemmungen und Existenzangst können dazu verleiten, nach der Spritze zu greifen sowie Drogen zu nehmen.











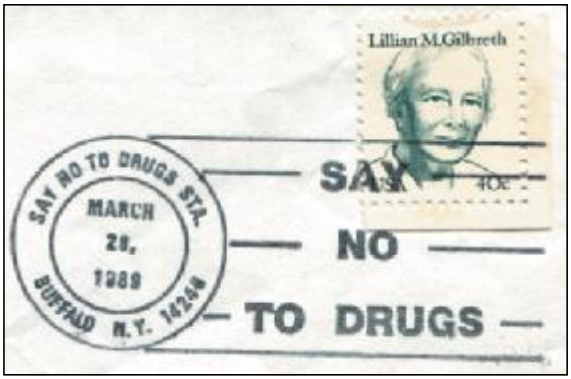
Bekannte Künstler inspirierten sich

mit Opium (Edith Piaf und Pablo Picasso), waren süchtig oder spritzten sich zu Tode wie der österreichische Lyriker Georg Trakl.











AIDS (Acquired Immune Deficiency Syndrome)

Das HI-Virus (Human Immunodeficiency Virus) ist unter den bereits von der Immunschwäche befallenen Drogensüchtigen sehr verbreitet.



(wird fortgesetzt)

Persönlich gemeint von Klaus Henseler

ArGe-Literaturausstellung Sindelfingen 2018 im Rang 1

Unsere Motivgruppe beteiligte sich an der 2. ArGe-Literaturausstellung mit mehreren Heften. Für unser erstes Märchen „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“, das wir als Sonderdruck eingereicht hatten, wurde uns „Silber“ (68 Punkte) zugesprochen. Für den Sonderdruck von „Hans im Glück, die Gisela und wir“ wurde uns „Groß-Silber“ (70 Punkte) verliehen. Der Sonderdruck „Die Ziege, die Käthe und wir“, auch in der „Agrarphilatelie“ abgedruckt,

wurde mit „Silber-Bronze“ (64 Punkte) bewertet. Ein verhältnismäßig unvoreingenommener Betrachter meinte zu den Bewertungen der drei Märchen, er könne nicht erkennen, was den Bewertungs-Unterschied zwischen diesen Heften ausmache; alle drei Sonderdrucke seien drucktechnisch identisch, wären thematisch vergleichbar und hätten sehr ähnliche Markenillustrationen aufzuweisen. Für den Sonderdruck „Beiß nicht gleich in jeden Apfel“ wurde für uns„Silber“ (65 Punkte) ausgelost (drucktechnisch usw. entspricht dieser Sonderdruck den Märchen). Eingereicht wurden für die Literaturausstellung ferner die Mitteilungshefte der „Agrarphilatelie“ 168 (Juli 2017) und 171 (April 2018); hierfür erhielten wir eine Bewertung mit „Groß-Silber“ (70 Punkte).

Für die Teilnahme an der Literatur-Ausstellung hat die ArGe zahlen müssen (nichts gibt es heute noch für umsonst); die Kosten für den Druck der Märchen-Hefte und der Apfelgeschichten wurden durch eine Spende finanziert. Auf der Mitgliederversammlung in Sindelfingen waren die Teilnehmer der Auffassung, daß ein beabsichtigter Werbezweck für unsere Motivgruppe bei solchen (nichtnachvollziehbaren) Bewertungen nicht erreicht werden kann. Man kam deshalb zu der Ansicht, daß eine zukünftige Teilnahme an solchen Wettbewerben bis auf weiteres nicht dienlich ist („bis auf Weiteres“ haben wir mit etwa zehn Jahren definiert). Wie hätte der englische Schauspieler John Cleese in seinem Film „Clockwise“ formuliert: „Recht so.“

Der Datenschutz, der Datenschutz

Ich möchte doch noch einmal daran erinnern, daß das eine oder andere Mitglied noch nicht die erbetene Datenschutzerklärung zurückgesandt hat. Zum Verständnis oder zur Erklärung dieses Wunsches: Jeder von Ihnen hat ja schon einmal von den berüchtigten Abmahnanwälten gehört, die ihr Geld nicht mit der Rechtsberatung und Unterstützung von Klienten verdienen, sondern mit dem Verfolgen von zum Teil geringfügigsten Verstößen gegen irgendwelche gesetzliche oder richterliche Vorgaben.
Mit der erbetenenen Datenschutzerklärung wollen wir es diesen Leuten schwerer machen, einen kleinen (aber bedeutsamen) Verein wie wir es sind, mit kostenpflichtigen Abmahnungen zu verfolgen. Wenn es diesen Abmahn-Rechtsanwälten um die Einhaltung rechtlicher Vorschriften ginge, dann würden sie sich ja nur äußern, wenn sie direkt von dem angeblichen oder tatsächlichen Verstoß betroffen wären.

Also: Schicken Sie, bitte, die Datenschutzerklärtung unterschrieben an mich zurück. Bitte.

Horst Kaczmarczyk



Klaus Henseler

Zweiter Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

3 Antoon Jurgens in Oss will mehr als Butter verkaufen

Jurgens (1805–1880) war ein niederländischer Kaufmann und Industrieller. Er gründete eine Butterfirma, die nach vielen Aufkäufen und Zusammenschlüssen zum weltgrößten Margarineunternehmen wurde. Jurgens wurde zum Kaufmann ausgebildet und 1820 Butterhändler im niederländischen Oss. Die Nachfrage nach Butter stieg wegen des belgischen Unabhängigkeitsaufstands, da die Niederlande eine große Anzahl von Soldaten in diesem Teil Noord-Brabants stationiert hatten. Nach dem Tod seines Vaters 1836 führten er und seine Brüder das Familienunternehmen fort. 1854 gründeten Jurgens und sein Bruder Johannes Gebroeders Jurgens, eine auf Butterhandel spezialisierte Partnerschaft. Wegen der steigenden Nachfrage aufgrund des gestiegenen Wohlstands in Deutschland, Österreich und England begann Jurgens seine Butter zu exportieren. 1867 gründete Antoon Jurgens mit seinen Söhnen Johannes, Hendrikus und Arnoldus eine Aktiengesellschaft unter dem Namen Antoon Jurgens, um den Großhandel mit Butter aktiv zu betreiben und eine Milchfarm zu gründen. Hendrikus war ihr Buchhalter, Jan war der Verkäufer und Arnoldus war für die technischen Aspekte des Geschäfts verantwortlich. Sie kauften Butter in den Niederlanden, Deutschland und Österreich. Die Butter wurde nach Oss gebracht, wo sie behandelt, verpackt und versandt wurde. Der Preußisch-Dänische 1864 und der Preußisch-Österreichische Krieg 1866 erhöhten den Butterpreis ohne wesentliche Auswirkungen auf die Transportkosten des Erzeugnisses. Im Mai 1871 kaufte Jurgens von Mège-Mouriès das Patent für die Herstellung dessen Streichfetts. Im selben Jahr begann er mit der Herstellung von Margarine, zu der ursprünglich echte Butter hinzugefügt wurde. Wie bei dem Margarinehersteller van den Bergh führte auch bei Jurgens die Schutzzollpolitik Bismarcks zur Gründung einer Fabrik in Deutschland – in Goch am Niederrhein. 1906 wurde die NV Antoon Jurgens Vereenigde Fabrieken in Oss gegründet, die erste Gesellschaft, deren Aktien frei gehandelt wurden. Zu diesem Zeitpunkt betrieb das Unternehmen sieben Fabriken in den Niederlanden, Belgien, Deutschland und Frankreich. Wegen des Einsatzes pflanzlicher Öle und der Versorgung mit diesen Rohmaterialien für die Margarineherstellung erwarb Jurgens Plantagen in Afrika. 1927 schlossen sich die damals weltweit größten Hersteller von Margarine, Van den Bergh und Jurgens & Prinzen zur NV Margarine Unie (in Großbritannien: Margarine Union) zusammen; 1930 wurde diese Firma mit der von William Hesketh Lever gegründeten Lever Brother Ltd. zu Unilever Ltd. bzw. Unilever NV vereinigt.

4 Rasmus Otto Mønsted revolutioniert die Werbung

Mønsted (1838–1916) ging 1853 nach einer kaufmännischen Ausbildung nach Grenada, dann nach Roskilde und Kopenhagen und gründete 1865 in Århus ein Geschäft mit Butter, Getreide und Futtermitteln (Otto Mønsted Århus, OMA). Zusammen mit seinem späteren Schwiegervater Hans Broge war Otto Mønsted einer der Kaufleute, die nach dem Ende des Bismarckschen Kriegs um Schleswig-Holstein einen großen Beitrag zur Entwicklung der Stadt Århus leisteten. Mønsted arbeitete an der Qualitätsverbesserung dänischer Butter und veröffentlichte 1875 eine Broschüre über die Herstellung süßer Butter. Eine Spezialität seines Geschäfts war der Export von Butter in Dosen; seine 1876 gegründete Firma, „The Danish Preserved Butter Company“, war damit sehr erfolgreich. Reisen bildet, denn Butter in Dosen abzufüllen, war bereits vorher in den Niederlanden eingeführt. Im Herbst 1883 begann Otto Mønsted in Århus in der „Margarinefabrikken Aarhus Butterine Company“ mit der Herstellung der sogenannten „künstlichen Butter“. Mønsted führte moderne Werbemethoden in Dänemark ein, um seinen Margarineabsatz zu fördern. Bereits im Jahre 1869 hatte er seine erste Anzeige in *Aarhus Stiftstidende* veröffentlich; seine erste Werbung für Margarine wurde 1885 in *Aarhus Amtstidende* gedruckt. Er verkaufte seine erste Margarine unter dem Namen „smørmargarine“ (Buttermargarine), so daß die Kunden eine Beziehung zur echten Butter erhielten. Mønsted stellte seine Werbung unter dem bekannten Slogan vor: „Forlang altid Otto Mønsteds Margarine.“ Seinen Margarineabsatz förderte er auch durch Tiermotive als Markenname (Elefant, Svane) oder als Abbildung auf der Verpackung. Mit dem Markennamen OMA (von Otto Mønsted Aarhus) verband er den Slogan „Sig navnet – OMA“ (Nennen Sie den Namen – OMA); OMA wurde Synonym für Margarine (analog Thea in Österreich).

Wie in anderen Ländern auch, hatten die Margarinefabrikanten mit erheblichen gesetzlichen Einschränkungen aufgrund der erfolgreichen Landwirtschafts- und Milchlobby zu kämpfen. 1885 begann ein „Margarinekrieg“, denn das neue Produkt wurde als eine ernsthafte Bedrohung der Milchwirtschaft wahrgenommen. Die dänische Gesetzgebung gegen die Margarine behinderte den Absatz stärker als die Bismarcksche Schutzzollpolitik, die ja durch die Gründung von Margarinefabriken in Kleve und Goch umgangen wurde.















1888 gründete Mønsted mit Einar Viggo Schou und drei englischen Geschäftspartnern eine Margarinefabrik in Godley bei Manchester und 1894 eine weitere und größere in Southall in der Nähe von London. Mønsted war der erste, der in Großbritannien, bis dahin aus den Niederlanden beliefert, Margarine produzierte. Durch den Butterhandel hatte Mønsted gute Beziehungen zu englischen Händlern, die auch seine Margarine abnahmen. Die englischen Fabriken entwickelten sich zu bedeutenden Unternehmen und trugen wesentlich zur Schaffung von Otto Mønsteds Vermögen bei. Die englischen Fabriken waren auch deshalb so erfolgreich, weil die Einzelhandelskette Maypole Dairies Ltd. etwa die Hälfte der Produktionsmenge abnahm. 1909 verkauften Mønsted und Schou ihre Anteile an den englischen Fabriken an ihre englischen Teilhaber. Mønsted begriff, daß allein ein hochwertiges Produkt nicht ausreichend sei, beim Verbraucher – und insbesondere gegen die Butter – erfolgreich zu sein.

1892 kaufte Mønsted eine Ölmühle in Århus, in der Sesamsamen für die Herstellung von Margarine verarbeitete; das Geschäft mit Speiseölen war sehr erfolgreich. 1899 zog Mønsted nach Kopenhagen, führte aber seine 1909 in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Firma als Vorstandsvorsitzer weiter. Mønsteds Getreide- und Futtermittelgeschäft ging 1896 in die Korn- og Foderstofkompagniet über, die er bis zu seinem Tod leitete. 1885–1891 war Mønsted Mitglied des Stadtrats von Århus; zudem war er Gründer und erster Präsident der „Aarhus Telefonselskab“ und im Vorstand der „Jysk-engelske dampskipsselskab“. Testamentarisch vermachte er den größten Teil seines Vermögens, er war zeitweilig der reichste Däne, einer gemeinnützigen Stiftung.

1912–1914 unternahm Mønsted erneut eine Internationalisierung mit der Gründung von Fabriken und Ölraffinerien in St. Petersburg, Helsinki und Warschau. Auf der anderen Seite wurden erhebliche veterinärrechtliche Hindernisse angetroffen, und die Expansion wurde durch den Ersten Weltkrieg und die spätere Verstaatlichung einer Handvoll Ölfabriken unterbrochen. 1919 übernahm die Otto Mønsted die Kopenhagener Margarinefabrik und 1921 die Margarinefabrik in Odense auf Fünen. Wie alle Margarinefabrikanten änderte auch die Otto Mønsted A / S am Anfang des 20.Jahrhunderts die Zusammensetzung der

Margarine: von tierischem Fett ging man zu den gesünderen, aber auch in ausreichender Menge vorhandenen Pflanzenfetten über. Dies ermöglichte die Verwendung von Ölen aus einer Vielzahl von Pflanzen, da durch die Raffination alle Gerüche und Aromen entfernt werden konnten. Margarine wurde ein alltägliches Nahrungsmittel, das in jedem dänischen Haus gefunden werden konnte. 1937 wurde es in Dänemark gesetzlich vorgeschrieben, Margarine mit den Vitaminen A und D zu verbessern.

Im Laufe der 1900er Jahre stieg die Zahl der Margarinefabriken in Dänemark, aber die Otto Mønsted A / S behielt ihre führende Stellung mit fast 50 Prozent Marktanteil. Die drei großen dänischen Margarine-Unternehmen, Alfa in Vejen, die Solofabriken in Sønderborg und Otto Mønsted A / S in Århus gründeten nach langen Jahren erbitterter Preiskämpfe die Margarine-Compagniet A / S. Am Ende der Geschichte gehörte das gesamte Margarine-geschäft zu Unilever und nun zu KKR & Co. LP. (früher: Kohlberg Kravis Roberts & Co.).

(Wird fortgesetzt)

Ein Nachtrag:

Ich habe in der Vorbemerkung zur Margarinegeschichte (in Heft 174) von „Bergmannsbutter“ und von „Hitlerbutter“ geschrieben. Echte Butter war teuer; arme Leute konnten sich nur „Kratzbutter“, Reste in den Fässern, die der Kaufmann nicht mehr verkaufen wollte, leisten, was im Saarland als „Biddchesbudder“ bezeichnet wurde. Bekanntlich durfte Margarine bis in die 1950er Jahre nur in Kübeln oder in Würfelform verkauft werden. „Kreative“ Verkäufer umgingen diese Vorschrift, indem sie Margarine in Rundbechern, also in kleinen Kübeln, auf den Markt brachten. Ein ergänzender Hinweis aus der Kartoffelgeschichte: Bei der händischen Kartoffelernte blieb immer die eine oder andere Knolle liegen; die nicht-ackernden „kleinen Leute“ durften, wenn’s der Grundherr nicht ausdrücklich verbot, übers Feld gehen und noch einmal nach-lesen. (kh)

PHILA MUSICA 19

Man kann Musik auch sehen!

Wo? ... Auf der EXPHIMO 2019 in Bad Mondorf, Luxemburg. Ausgestellt werden Exponate zum Thema Musik. Die Arbeitsgemeinschaft Musik feiert ihr 60jähriges Bestehen, die beste Sammlung wird mit dem „Augusto Massari Preis“ ausgezeichnet. An den 3 Tagen, vom 8. bis 10. Juni 2019, werden auch interessante Händler vor Ort sein.

Ausstellungsreglement und Anmeldeformulare finden Sie unter www.philcolux.lu



Klaus Henseler

3 Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Die Fahrrinnenveränderung der Elbe vor Hamburg

Zwischen der Elbemündung bei Cuxhaven und dem Hamburger Hafen soll die Elbe verändert werden. Die heutige Fahrrinne soll sowohl verbreitert wie auch stellenweise vertieft werden. Natürliche Fließgewässer wie die Elbe und Fahrrinnen unterscheiden sich grundlegend: ein Flußbett ist dynamisch und verändert sich ständig, während eine Fahrrinne möglichst statisch hinsichtlich Lage und Sohltiefe sein soll. Starke Strömung und die Gezeiten verursachen in der Unterelbe in erheblichem Umfang Erosion und Sedimentation. Dadurch lagern sich ununterbrochen Sedimente ab und bilden u.a. Barrieren. Deshalb werden regelmäßig Unterhaltsbaggerungen vorgenommen. Seit 1818 ist die Elbe wegen der größer werdenden bzw. tiefer liegenden Schiffe bereits achtmal vertieft worden. Beispielsweise war die Elbe bei Hamburg Anfang des 19. Jahrhunderts 3–4 Meter tief; seit 1999 liegt die Sohle der Fahrrinne mindestens 14,90 Meter unter der sog. Seekartennull (SKN). Seit 2002 ist die neunte Elbvertiefung geplant, die die Fahrrinne 15,90–17,10 Meter unter SKN vertiefen soll; dann – und nur dann – würde es Schiffen mit einem Tiefgang bis 14,50 Meter die Zufahrt zum Hamburger Hafen ermöglichen. Ursprünglich sollten die Arbeiten 2007 beginnen. Dazu kam es nicht, weil ein Ausnahmeverfahren eingeleitet wurde. Dieses erschien notwendig, weil die Elbvertiefung Beeinträchtigungen von Gebieten, die dem EU-Umweltrecht unterliegen, mit sich bringt. Gegen die Elbvertiefung wurden diverse Klagen erhoben; 2017 gab es erste Entscheidungen des Bundesverwaltungsgerichts, die mit Auflagen die Ausbaggerei zulassen. Die Kläger legten dar:

> Die Unterelbe ist eine von der Tide beeinflußte Flußmündung (Ästuar). Ebbe und Flut spürt man bis in den Hamburger Hafen. Weil sich salziges Meer- und süßes Flußwasser mischen, gibt es hier einzigartige Tiere und Pflanzen, die sich an die Bedingungen angepaßt haben. Eine nur an der Elbe zu findende Pflanzenart ist zum Beispiel der von europäischem Recht besonders geschützte Schierlings-Wasserfenchel.
>
> Weil die Elbe immer tiefer ausgebaggert wird, verlanden einerseits wertvolle, besonders für Wasservögel und Fische wichtige Flachwasserbereiche. Andererseits verschiebt sich durch mehr einströmendes salzhaltiges Wasser die Brackwasserzone Richtung Hamburg.
>
> Wandernde Fischarten wie Lachs, Schnäpel, Stör, Aal oder Finte sind auf die Tideelbe als Durchzugsstation in ihre Laichgebiete angewiesen. Eine weitere Vertiefung

führt wegen zunehmender Unterhaltsbaggerungen und biologischer Abbauprozesse im tiefen, lichtfreien Wasser zu Sauerstoffarmut im Hafen.

Gegen die Elbvertiefung gibt es auch ökonomische Einwände wie zum Beispiel den nicht ausgenutzten Tiefwasserhafen JadeWeserPort in Wilhelmshaven. Ein weiterer Einwand ist die weiterhin erforderliche Unterhaltsbaggerei, die sich deutlich erhöhen würde. Die Sedimente werden in der Nordsee abgeladen, kommen durch die Gezeiten wieder an die Elbmündung zurück und zerstören damit auch das Watt vor Cuxhaven.

Natürlich gibt es auch Argumente für die Fahrrinnenveränderung, die ausschließlich von Hamburg bzw. von mit Hamburgs Hafen verbundenen Institutionen vorgetragen werden. Sicher ist, daß durch die Fahrrinnenveränderung Fauna und Flora nicht zusätzlich entstehen werden. Nicht gesagt wird, daß Very Large Vessels mit 20.000 TEU nicht unter der Köhlbrandbrücke durchfahren können.

Nach dem bisherigen Stand der Rechtsprechung darf die Vertiefung erst beginnen, wenn der am Elberand nur noch in 15 Exemplaren existierende Schierlings-Wasserfenchel umgesetzt wurde – und zwar an einen Platz, der seine Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt. Wenn und falls dies gelingt, dürfte gebaggert werden. Dann wären Stinte und Finte gefährdet und die nur in 36 Paaren am Elberand lebende Flußseeschwalbe würde von der Roten Liste verschwinden: sie würde nämlich danach aussterben, weil sie von diesen Fischen lebt.

Die **Finte** oder **Elbe** *(Alosa fallax)* gehört zu den Heringsartigen *(Clupeiformes)* und ist eine Wanderfischart. Sie wird um die 55 Zentimeter lang und etwa 2 Kilogramm schwer. Sie unterscheidet sich durch die Anzahl der Kiemenreusendorne (35–60) vom Maifisch. Die Finte kommt u.a. in den Küstengewässern des nordöstlichen Atlantiks, in der Nordsee bzw. den Zuflüssen zur Nordsee vor. Wegen rückläufiger Bestände ist diese Wanderfischart in den Anhang der FFH-Richtlinie aufgenommen worden. Finten ernähren sich von kleinen planktonischen Krebstieren. Die marinen Formen steigen zum Laichen in Flüsse auf. Im Alter von 2 bis 3 Jahren werden sie bei einer Länge von etwa 30 Zentimetern geschlechtsreif. Zur Laichzeit im Mai, Juni und Juli sammeln sich die Finten in den Flußmündungen und ziehen anschließend in die Unterläufe. Aus 80.000 bis 200.000 Eiern pro Weibchen schlüpfen nach 3 bis 8 Tagen die Larven.



Der **Stint** oder **Europäische Stint** *(Osmerus eperlanus)* ist ein Fisch aus der Ordnung der Stintartigen. Der in der Regel 15–18, höchstens 30 Zentimeter lange Körper ist schlank und seitlich wenig abgeflacht. Stinte haben einen leicht durchscheinenden Körper. Rücken und Seiten sind graugrün bis rosa, die Flanken silbrig glänzend. Die Schwanzflosse hat einen dunklen Rand. Der Stint wird bis zu 6 Jahre alt. Eigentümlich ist der intensive, an frische Gurken erinnernde Geruch. Der Stint ist ein Meeresfisch in den Küstengewässern Europas von der Ostsee bis zur Biskaya. Zum Laichen sammeln sich die Stinte und wandern in die Unterläufe der großen Ströme ein, um hier

über sandigen Stellen abzulaichen. Dies geschieht Ende Februar bis März, wenn das Wasser über 9 °C warm ist. Die Eizahl pro Weibchen kann bis zu 40.000 betragen. Nach dem Ablaichen kommt es oftmals zu Massensterben. Die Nahrung der Stinte besteht vor allem aus kleinen Planktonkrebsen, Bodentieren und auch Jungfischen der eigenen Art. In früheren Zeiten konnte der Stint in den Flüssen in großen Mengen gefangen werden, statt Netze wurden dazu Waschkörbe verwendet. In den letzten Jahrzehnten war der Stint kommerziell kaum von Bedeutung, da er in den verschmutzten Flüssen nur in geringer Zahl anzutreffen und demgemäß wenig gefragt war. Direkt nach dem Ablaichen werden die jungen, etwa 5–10 Zentimeter langen Stinte gefangen, getötet, tiefgefroren und zu Großhändlern gebracht. Obwohl er recht klein ist, wird er als Speisefisch geschätzt. Der Stint wird von der Weltnaturschutzunion IUCN in der Roten Liste gefährdeter Arten geführt und als nicht gefährdet *(Least Concern)* eingestuft. Lokal, wie in der Elbe, gibt es allerdings Bestandsgefährdungen, die vor allem auf Wasserverschmutzung und aufgestaute Flüsse zurückgehen. Staumauern bilden Barrieren und behindern die Laichzüge.



Die **Lachseeschwalbe** *(Gelochelidon nilotica)* gehört zur Familie der Seeschwalben. Lachseeschwalben gleichen in ihrer Größe einer Lachmöwe und sind damit eine mittelgroße Seeschwalbe. Sie zeichnen sich durch einen schwarzen Schnabel aus, der relativ weit oben am Kopf angesetzt ist. Die Stirn und der Oberkopf bis zum Nacken sind bei ausgewachsenen Vögeln im Brutkleid schwarz gefiedert. Die Oberseite bis zum Schwanz ist dagegen hellgrau. Der Schwanz ist nur wenig gegabelt. Bei sitzenden Vögeln ragen die Flügelspitzen weit über das kurze Schwanzende hinaus. Die Körperunterseite dagegen ist weiß. Lachseeschwalben sind koloniebildende Brutvögel auf sandigen Seeküsten und Inseln. Sie kommen auch an Steppenseen sowie seltener auf Flussinseln im Binnenland vor. Sie brüten in allen Erdteilen. In Mitteleuropa zählen sie zu den sehr seltenen Brutvögeln, die man gelegentlich in der Zeit von April bis September beobachten kann. So hat man 1980 lediglich 150 Brutpaare in Niedersachsen und Schleswig-Holstein gezählt. 2014 existierte in Mitteleuropa nur noch eine Kolonie im Neufelderkoog mit 31 Brutpaaren. Lachseeschwalben sind Langstreckenzieher, deren Winterquartiere in den Tropen und Subtropen liegen. Sie fressen hauptsächlich Landtiere. Dazu zählen u.a. Insekten, Amphibien, kleine Eidechsen und Regenwürmer. Die Lachseeschwalbe ist in der Roten Liste Deutschlands in der Kategorie 1 (vom Aussterben bedroht) geführt.



Die **Flußseeschwalbe** *(Sterna hirundo)* gehört zur Familie der Seeschwalben *(Sterninae)*. Sie ist in Mitteleuropa ein verbreiteter, aber nicht sehr häufiger Brut- und Sommervogel. Die Flußseeschwalbe erreicht eine Körpergröße zwischen 27–31 Zentimetern. Die Flügellänge beträgt etwa 24 bis 29 Zentimeter, die Flügelspannweite 72–82 Zentimeter. Männchen sind tendenziell etwas größer als Weibchen. Das Verbreitungsgebiet der Flußseeschwalbe reicht vom Nordwesten Europas bis an das

Beringmeer in Ostsibirien. Dieser Vogel ist ein Langstreckenzieher, dessen Winterquartiere sich in den Tropen und den gemäßigten Breiten der Südhalbkugel finden. Die Brutvögel der Paläarktis überwintern insbesondere an der Westküste Afrikas. Die Flußseeschwalbe ist ein geschickter Stoßtaucher. Sie erbeutet dabei hauptsächlich kleine Fische; sie frißt außerdem Weichtiere und Insekten. Sie brütet von Mai bis August an Küsten und auf spärlich bewachsenen Felsen- und Sandinseln. Für die Flußseeschwalbe sind große Bestandsschwankungen typisch. Grundsätzlich kam es aber für Mitteleuropa zu einem Bestandstief um das Jahr 1910. Seitdem hat sich die Art sowohl in Mittel- als auch Westeuropa weiträumig erholt, auch wenn es im Zeitraum zwischen 1950 und 1970 auf Grund von Pestizideinsatz und Gewässerverschmutzung erneut zu erheblichen Rückgängen kam. In der Roten Liste der Brutvögel Deutschlands von 2015 wird die Art in der Kategorie 2 als „stark gefährdet“ geführt. Die Flußseeschwalbe gilt als eine der Arten, die vom Klimawandel besonders betroffen sein wird. Man geht davon aus, daß bis zum Ende des 21. Jahrhunderts das Verbreitungsgebiet der Flußseeschwalbe erheblich schrumpfen und sich nach Norden verschieben wird.



Der **Schierlings-Wasserfenchel** *(Oenanthe conioides)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Wasserfenchel innerhalb der Familie der Doldenblütler *(Apiaceae)*. Der Schierlings-Wasserfenchel gilt als Lückenbüßer. Das heißt: Er siedelt sich bevorzugt dort an, wo die Vegetation vorübergehend gestört ist – etwa infolge von Eisschollen im Winter. Ansonsten kann sich der Schierlings-Wasserfenchel nicht gegen das Schilfröhricht durchsetzen: er kann nur die Wattflächen vor dem Schilfgürtel besiedeln. Diese Wasser- und Sumpfpflanze kommt nur an einzelnen Plätzen vor (Endemit). Insbesondere um diese Pflanze geht es bei den gerichtlichen Auseinandersetzungen um die Elbvertiefung. Eine Briefmarke konnte nicht gefunden werden. Der Schierlings-Wasserfenchel ist eine mehrjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen bis zu 2 Metern. Die Überwasserblätter haben schmale rautenförmige Blattabschnitte. Weltweit einzigartig wächst diese Pflanze nur noch vom Hamburger Holzhafen bis etwa zur Staustufe Geesthacht. Er ist nach der Roten Liste der Farn- und Blütenpflanzen Deutschlands als „vom Aussterben bedroht“ bewertet. Es handelt sich um eine endemische Art im Gebiet der Tide-Elbe, so daß für die Arterhaltung eine besondere Verantwortlichkeit besteht, weshalb sie als eine nationale Verantwortungsart innerhalb der Bundesregierung eingestuft wurde. Die FFH-Richtlinie stuft den Schierlings-Wasserfenchel als prioritäre Art ein. Dieser Status verpflichtet Deutschland, nicht jedoch Hamburg, zu Schutzmaßnahmen, die den Erhaltungszustand dieser Art verbessern. Der 2018 von Hamburg vorgelegte Plan zur Umsiedlung dieser Pflanze wird von den Naturschützern aus verschiedenen Gründen abgelehnt.

Noch immer weigern sich die Hamburger „Pfeffersäcke“, Pardon „Heringsfässer“, die im Senat und in der Bürgerschaft sitzen, anzuerkennen, daß ihre Prognosen sowas von falsch sind. Eine Ausbaggerei ist überhaupt nicht vonnöten. Dabei stellt sich jetzt immer stärker heraus (nachweisbar), daß schon die jetzige sog. Erhaltungsbaggerei das Weltnaturschutzerbe „Wattenmeer“ erheblich schädigt. Und „wir“ schreiben anderen Ländern vor, wie sie Umweltschutz betreiben sollen/müssen.

Johannes Kohnen

„Agrarphilatelie“ in der Stadtbibliothek Ludwigshafen

Unser Vierteljahresheft „Agrarphilatelie“ ist jetzt auch in der umgebauten und modernisierten Zentralbibliothek der Stadtbibliothek Ludwigshafen am Rhein vertreten. Die Bibliothek ist durch die Modernisierung „noch mehr als bisher zu einem Begegnungszentrum für Menschen aller Altersklassen und aller Kulturen“ (Zitat aus der Homepage der Bibliothek) geworden. Das kann ich nur bestätigen.

Bei meinen Besuchen dort sehe ich Jung und Alt, vor allem viele junge Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen.

Da paßt unsere bunte Zeitschrift gut hinein. Das internationale Flair der Bibliothek finden wir ja auch in unserer „Agrarphilatelie“.

„Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz.“ Das ist doch gelebte europäische Gemeinschaft. Philatelie ist grenzüberschreitend. Auch bei der Modernisierung der Bibliothek wurde eine gute Seite Europas sichtbar: „Die Kosten für den Umbau und Modernisierung der Stadtbibliothek belaufen sich auf rund 8,5 Millionen Euro. Der Umbau wurde in der ersten Bauphase gefördert aus dem Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) im Rahmen des rheinland-pfälzischen Förderprogramms ‚Wachstum durch Innovation‘.“ (Zitat Homepage der Bibliothek)

Moderne Bibliotheken sind Kommunikationszentren. In Ludwigshafen wird diese Kommunikation auch durch eine die Räume bestimmende horizontale und vertikale Transparenz architektonisch in überzeugender Weise ermöglicht. Ein Ort der „Weltliteratur“ in jeder Hinsicht.

Mit der Publikation für unsere Mitglieder leisten wir dazu einen kleinen Beitrag – Briefmarken sind kleine Raumgrößen mit unendlich vielen Gestaltungsmöglichkeiten.



Bibliotheken im Wandel der Zeit:
Der Fortschritt ist vor Ort zu besichtigen – oder im Internet!

Roger Thill

Mittsommer-Grußkarten von den Inseln

Am 28. Mai 2018 verausgabte Åland-Post vier Ganzsachen (Auflage 4.000 Sätze à vier Karten; Künstler: Ammi Krogius). Passend zu den Motiven unserer ArGe finden wir Kühe, Milch, Wein, Katzen, Schafe, Erdbeeren, Kaffee, Kuchen, Raben, Möwen, Heringe und Kartoffeln auf den Karten.

Mittsommer ist eines der meistgefeierten Feste auf Åland. Die Åländer nutzen das lange Tageslicht aus und feiern am liebsten im Kreise von Familie und Freunden im Freien in ihren Gärten, auf dem Land oder in den Schären. 5Die ursprünglichen Namen des Festes waren Vakkajuhla (Korbfest) und Ukon juhla (Fest des Ukko). Es wurde zu Ehren der Gottheit Ukko (Gott des Wetters, der Ernte und des Donners) mit großen Versammlungen an Uferplätzen gefeiert. Die Tradition gebietet, das Haus mit Laub zu schmücken, Kränze und Blumensträuße aus Sommerblumen werden gebunden. Eingelegter Hering und neue Kartoffeln mit Dill, gegrilltes Fleisch und Erdbeeren zum Nachtisch stehen in der Regel auf dem Speisenzettel sowie Schnaps und Bier, gut gekühlt, für die Erwachsenen.

Für Einheimische und Sommergäste ist die Mittsommerstange (Midsommarstång) des Dorfs ein Anziehungspunkt. Sie wird gemeinsam geschmückt und aufgestellt. In manchen Dörfern wird im örtlichen Jugend- oder Dorfhaus immer noch zum Mittsommertanz aufgespielt. Getanzt wird, bis die Sonne mitten in der Nacht wieder aufgeht.

Das Fest macht sich auch beim Einkaufen bemerkbar: viele Läden schließen am Mittsommerabend früher. Manche Geschäfte bleiben am Mittsommertag sogar ganz geschlossen. kaufen Sie die Zutaten für Ihr Mittsommeressen also frühzeitig ein. Der Mittsommerabend findet seit 1955 immer an dem Freitag statt, der in den Zeitraum vom 19.–25. Juni fällt.



Der Tisch ist gedeckt: mit Hering und Kartoffeln

In nahezu jedem Dorf auf Åland gibt es eine

Mittsommerstange. Die mit Laub und anderer Dekoration reichlich geschmückte Mittsommerstange ist typisch für das åländische Mittsommerfest und ein altes Symbol für sommerliche Fruchtbarkeit.



... aber mit Sahne

Jedes Dorf hat seine eigenen Traditionen für das Fest und die Gestaltung der Mittsommerstange – keine Stange ist wie die andere. Manche Stangen werden mit bunten Mittsommerkronen geschmückt, anderen ganz in Grün gehalten und mit Laubkränzen und Lorbeergirlanden geschmückt. Die Blätter stehen für eine gute Ernte und bilden beim Aufspannen Sanduhren- oder Rautenmuster.

Zu den verschiedenen Details der Mittsommerstange gibt es viele Deutungen: Wetter, Seefahrt, Landwirtschaft, Fischerei oder der Wunsch, eine schönere Mittsommerstange zu gestalten als das Nachbardorf. Allen Mittsommerstangen ist eines gemeinsam: sie bestehen aus einer 10–25 Meter hohen Stange, die einfach ist oder Querverzweigungen hat. Einfache Stangen findet man vor allen in den Schären, die meisten Stangen mit kreuzförmigen Verzweigungen gibt es auf dem Land. Mit Kronen geschmückte Querstrebenenden sind auf dem Land am gewöhnlichsten. Die schönen, bunten Kronen sind mit den weihnachtlichen Strohkronen verwandt. Sie stehen für Jungfräulichkeit, Jugendlichkeit, Gesundheit und eine frohe Zukunft. Die Kronen werden lange im Voraus hergestellt, häufig gemeinsam im Dorf. Das Laubbinden erfolgt einige Tage vorher oder am Mittsommerabend selbst. Alle dürfen mithelfen!

Termine sind im Veranstaltungskalender zu finden. Ganz oben auf der Mittsommerstange steht ein Holzmännchen, das im Wind ficht, als Symbol für Fleiß und Arbeit. Unter dem fechtenden Männchen gibt es einen Wimpel oder eine Flagge, die häufig die åländischen Farben Blau, Rot und Gelb trägt.

Manche Mittsommerstangen tragen ganz oben eine Sonne als Symbol für die lebenspendende Wärme. Kleine Segelboote segeln um die Stange als Symbol für die åländische Schifffahrt.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

Demo der Schneemänner

Schneemänner sind selten geworden. Das liegt am Klimawandel. Mit ihrem Rückgang widersprechen sie dem amerikanischen Präsidenten, der ihn ja bekanntlich leugnet. Die noch vorhandenen Exemplare sind zum Weißen Haus gezogen und protestierten dort, indem sie es schwarz färbten mit den Kohlen, die ihnen aus dem Gesicht fielen und von der Brust purzelten, als die Sonne zu sehr schien. Dies sind keine Fake News, auch wenn es so aussieht. Dem Vernehmen nach haben sich die Menschen den weißen Demonstranten angeschlossen. Es wird auch Zeit, höchste Zeit! (jk)



Was Sie schon immer nicht wußten:

Zu 98,7 Prozent stimmt das Genom von Mensch und Schimpanse überein. Es kommt also auf die restlichen 1,3 Prozent an. Viel spannender ist, daß zu etwa 50 Prozent das Genom von Banane und Mensch übereinstimmt. Solange dies den Schimpansen unbekannt ist, werden sie nicht versuchen, uns die Schale abzuziehen. Andererseits sollten wir die Banane nicht so abfällig betrachten, nur weil das Pfund beim Discounter 1 Euro und 9 Cent kostet. 2013 wurde in der ARD ein Film ausgestrahlt: „Billig. Billiger. Banane. Ein Lebensmittel wird verramscht. In der Tat achtet die deutsche Hausfrau (und damit der Discounter) beim Einkauf auf zwei Preise: was kostet das Pfund Kaffee und was kosten Bananen. In Deutschland verkaufte Bananen kommen ganz überwiegend aus Bremerhaven. Bei 14 Grad Celsius werden die Bananen übers Meer geschippert, gelagert werden sie bei höchstens 17 Grad. Bananen gehören zu den Kalorienbomben unter den Obstsorten. 100 Gramm haben durchschnittlich 88 bis 95 Kilokalorien – eine Banane weist also zwischen rund 90 bis rund 125 Kilokalorien auf. Doch der Leser möge sich trösten: 100 Gramm der Paradiesfeige weisen nur 0,3 Gramm Fett auf. Bis auf eine Art stammen alle Arten ursprünglich aus Asien.



Zwiebeln bringen Menschen, die sie verletzen, zum Weinen



– das erleben alle, die in der Küche tätig sind. Der Ernährungswissenschaftler kennt dies Tränengas der Zwiebel: es ist Propanthialoxid – quasi ein biologischer Kampfstoff. Inwieweit Zwiebeln dabei Gefühle teilen bzw. zeigen ist noch nicht erforscht. Gianni Rodari (1920–1980), ein italienischer Kinderbuchautor, hat die Kampfkraft des Zwiebelchens – Cipollino – beschrieben. Sie kämpft für die Rechte der Gemüse in aller Welt. Dabei ist sie sehr tapfer und fröhlich, wie auf der Briefmarke aus Russland MiNr. 235, 22.4.1992 – Kinderbuchfiguren), deutlich gezeigt wird; die Roten (Tomaten) sind darüber sichtlich erbost. (uo)



Die Schlacht am Kalten Büfett

Die modernen Ernährungsweisen bergen vielfältige gesundheitliche Risiken. Es ist verdienstvoll, dass die britische Post auf ein bisher zu wenig beachtetes Gefahrenpotential am kalten Büfett hinweist, das auf einer Briefmarke (GB-Jersey, Mi-Nr. 2186, 26.1.2018) visualisiert ist. Es besteht nicht nur die Gefahr, daß Unbefugte (die dunkle Hand) sich zu viel Käse-Ananas-Stäbchen herausnehmen, sondern auch, daß es zu Stichverletzungen beim ungeschickten Umgang kommen kann. Darüber hinaus sollte man nicht mit ungewaschenen Händen essen. (uo)

Aprilscherz im August



Nun ist auch die Kokardenblume *(Gaillardia),* eine Korbblütlergattung aus Amerika, auf einer deutschen Briefmarke verewigt. Ich brauchte Werte zu 3 Euro 70 und meinte, auf dem Tableau eine Rarität zu sehen: 3 Euro und 79 Cent. Ich sah mich schon scheffeln wie bei der Hepburn-Marke (die wegen der Zigarette auch in die Agrarphilatelie paßt). Aber ... aber, es war leider kein Druckfehler. Gott sei Dank hatte ich das Auto noch nicht bestellt. Da hatten bei der vorläufig letzten Portosenkung die Beamten genau gerechnet. Während andere überlegen, den Cent abzuschaffen, kommt bei den Gelblingen jetzt der Pfennig wieder zu Ehren. Merke: ab 1. Juli 2018 kosten Päckchen „S“ bis 2 kg genau 3,79 Euro. Gut gerechnet! (wb)

Katzen drücken sich vor einer ihrer Aufgaben

Katzen sind zum Kuscheln da. Das ist ihre Hauptaufgabe. Da tritt das Fangen von Mäusen und Ratten in den Hintergrund. Nun haben amerikanische Forscher festgestellt, daß zumindest in New York die Katzen sich vor der Jagd auf Wanderraten drücken. Auch in deutschen Landen helfen Katzen nur bedingt gegen die Nager. Die deutsche Katze jagt nur dann Nagetiere, wenn sie keine leichter erreichbare Nahrung findet. Es ist also ganz falsch, den Katzen beizubringen, wie man einen Dosenöffner nutzt oder wie man die Kühlschranktür öffnet.



Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 21)

Austernseitling & Co.

Dem Austernseitling *(Pleurotus ostreatus)* begegnet man in der Regel erst sehr spät im Jahr. Er kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Schon seit alter Zeit ist er als Speisepilz unter den volkstümlichen Namen Drehling, Austernpilz, Muschelpilz und Eichhännchen bekannt. Seinen Namen verdankt er seinem Habitus. Die exzentrisch oder lateral gestielten Pilze wachsen zusammenhängend mit weit herablaufenden Lamellen muschelförmig an Holz. Sie erscheinen ausschließlich an Laubholz, bevorzugt an Buchen, Pappeln, Weiden und Birken. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder auch graugrünlich gefärbt. Die jungen Pilze haben einen eingerollten Hutrand. Das feste Fleisch ist weiß und wird oft über 1 Zentimeter dick. Es riecht angenehm und ist nach Zubereitung ausgesprochen schmackhaft und ergiebig. Ein kompletter Fruchtkörper kann unter günstigen Umständen ein Gewicht von 1 bis 2 Kilogramm erreichen.

Austernpilze können auch auf künstlich mit Myzel beimpften Stammstücken auf dem Balkon, in Garagen und sogar in der Wohnung gezüchtet werden. Für den letzteren Standort sollte man sich vorher vergewissern, ob man auf Austernpilzsporen nicht allergisch reagiert.









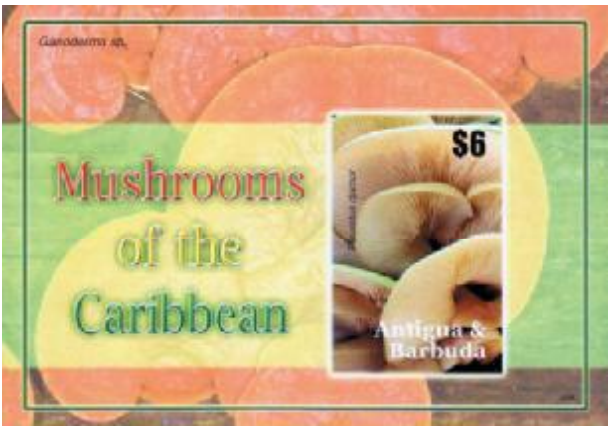
Zu beachten ist auch, daß der Pilz auf Holzstämmchen nur mit Erdkontakt Fruchtkörper bildet. Deshalb muß man die durchwachsenen Hölzer in ausreichend große Blumentöpfe setzen. So bringen die Kulturen, bis das Holz endgültig zerstört ist, mehrere Jahre Ertrag.

Und nun noch einige wichtige Hinweise zur Verwendung, Lagerung und Konservierung von Austernpilzen und den noch nachfolgend beschriebenen Verwandten der Gattung Seitlinge *(Pleurotus):* Bei diesen Pilzen schneidet man das zähe Stielende ab. Im Kühlschrank kann man sie etwa eine Woche lagern. Sollte sich auf den Pilzen ein weißer Belag bilden, ist dies nicht etwa Schimmel, sondern Myzel, was den Geschmack nach der Zubereitung keinesfalls negativ beeinflußt.

Die Stiele der Seitlinge sind ziemlich dickfleischig und fest. Sie sollten feiner aufgeschnitten werden als die Hüte, da sie eine längere Garzeit haben. Am besten ist es, sie separat zuzubereiten. Austernpilze können problemlos – ohne sie zu blanchieren – tiefgefroren werden. Sie eignen sich aber auch zum Trocknen, indem man sie in Scheiben schneidet und auf sauberes Papier legt oder auf Bindfäden zieht.

In freier Natur wird der Austernseitling häufig mit dem Gelbstieligen Muschel-







seitling *(Sarcomyxa serotina)* verwechselt. Dieser hat als wichtiges Unterscheidungsmerkmal jedoch keinen weißen, sondern einen gelb-ockerlich gefärbten Stiel und wächst nicht nur an Laub-, sondern gelegentlich auch an Nadelholz. Er schmeckt bitterlich und ist deshalb für Speisezwecke nicht geeignet.

Der Rillstielige Seitling *(Pleurotus cornucopiae)* dagegen ist eine weitere eßbare Art. Seine Hüte werden 5–12 Zentimeter breit, jung sind sie gewölbt, später abgeflacht, niedergedrückt bis trichterförmig; die Oberfläche ist weißlich-bräunlich, glatt und am Rand gelappt. Die Stiele sind auffällig längsrillig, meist exzentrisch und zu mehreren verwachsen. Diese Seitlingsart ist seltener. Man findet sie von Mai bis November büschelig wachsend an totem Laubholz.



















Der Berindete Seitling *(Pleurotus dryinus)* kommt am häufigsten an Eichen vor, erscheint aber auch mit seinen Fruchtkörpern aus Asthöhlen oder Rissen in der Rinde von frisch geschlagenen Buchen und Pappeln. Sein Hut kann bis zu 15 Zentimeter breit werden, er ist weißlich bis blaß-grau. Die Huthaut ist fein filzig-faserig mit Velumresten am Rand. Es ist ein stattlicher einzeln oder dachziegelartig wachsender Pilz, den man relativ häufig von August bis November antrifft. Durch seine Zähigkeit ist er ungenießbar.

Alle Seitlinge besitzen weißes Sporenpulver und sind ungiftig.

Sie rufen Weißfäule hervor. Damit tragen sie zum Abbau organischer Materie bei und damit spielen eine wichtige Rolle im Naturhaushalt.









Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Gallo Pinto

In Costa Rica ist Gallo Pinto („gefleckter Hahn“) ein Nationalgericht, das mit einer Briefmarke gewürdigt wird (MiNr.184 – Zuschlagsmarke, 1.12.2014). Es gehört traditionell zum Frühstück, kann natürlich auch zu anderen Tageszeiten gegessen werden. Es besteht aus gekochtem weißem Reis (500 Gramm) und gekochten schwarzen (bzw. roten) Bohnen *(frijoles negros)* (300 Gramm). In einer Pfanne mit etwas Öl werden die Würzgemüse, wie z.B. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Lauch, Koriander angebraten, dann wird der Reis zugegeben, gut erhitzt und danach die Bohnen (mit etwas eigenem Saft bzw. Gemüsebrühe). Die Würzung der Bohnen-Reis-Grundmischung ist recht variabel, in Costa Rica sind es Worcestershiresaucen, dort Salsa Inglesa und Salsa Lizano genannt. Der Gallo Pinto wird mit frisch gebackenen Maistortillas serviert. Dazu können als Beilagen, Spiegeleier, Rührei, gebratener (weißer) Käse (Queso frito), ein kleines Rindersteak und ähnliches gereicht werden. Begleitet kann dies mit Sauerrahm und milden Gewürzsaucen.



Gallo Pinto ist in vielen Varianten in lateinamerikanischen Ländern verbreitet und wird unterschiedlich bezeichnet, wie z.B. in Honduras Casamiento (Heirat), auf Kuba Moros y Cristianos (Mauren und Christen) und Tacu tacu in Peru.

Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: Pilze

Unsere ehemalige Redakteurin Gerlinde Weber veröffentlichte im Heft 45 (April 1987) den nachstehenden Artikel.

Vor einiger Zeit erhielt ich von einem Sammlerfreund einen Bericht über fleischfressende Pilze. Da mich der Artikel faszinierte, möchte ich ihnen den Inhalt nicht vorenthalten. Ca. 150 fleischfressende Pilzarten sind der Wissenschaft bekannt.

Pflanzen mit Klebefallen, mit denen sie Insekten fangen, sind uns inzwischen allen bekannt. Aber wer hat schon von den fleischfressenden Pilzen gehört? Sichtbar ist dieser Vorgang nicht, da er sich im Mikrokosmos des Bodens oder verwesenden Holzes abspielt. Die Opfer der Pilze sind Fadenwürmer, zu den Nematoden gehörend, von etwa 1 Millimeter Länge. Die Pilze „stürzen" sich auf verschiedene Art auf ihre „Mahlzeit". Eine bestimmte Gruppe, zu der auch der Austernseitling gehört, scheidet Giftstoffe aus, die die Würmer lähmen. Ist der Wurm bewegungsunfähig, wachsen sehr schnell Pilzfäden zu ihm hin, dringen in den Körper ein und verdauen ihn.

Eine andere Art von Pilzen bedient sich klebriger Anhängsel, an denen der Wurm hängen bleibt. Der Wurm wird „infiltriert" und selbst wenn es dem Wurm gelingt, sich mit den Klebezellen vom Pilz zu lösen, fahren die Zellen mit ihrer Mahlzeit fort.

Ungewöhnlich ist auch die Art und Weise, mit der Pilze regelrechte Fangschlingen auslegen. Sie bestehen aus nur drei Zellen und bilden einen Ring mit einem Durchmesser von $^{1}/_{30}$ Millimeter. Schlüpft ein Fadenwurm hindurch, schwellen die Zellen sofort an, die Schlinge zieht sich zu und das Opfer ist gefangen. Bei trockener Luft funktionieren die Fallen nicht, da die Zellen für den Schwellvorgang Wasser aus der sie umgebenden Luft benötigen.

Standort der Pilze ist meist das Moor, wo sie auf stickstoffarmem Boden bzw. Holz wachsen. Angewiesen sind die Pilze bei ihrer Nahrungsaufnahme nicht auf die Würmer. Sind allerdings Fadenwürmer in der Nähe, bilden sie ihre Fallen aus und gehen auf die Jagd. Mahlzeit! G.W.

In den nächsten Heften werden Sie einige dieser fleischfressenden Pflanzen kennenlernen, soweit sie auf Briefmarken abgebildet sind. Die Aufgabe einer Zeitschrift (auch dieser!) ist es auch, ihre Leser auf Gefahren aufmerksam zu machen, die einem als Tourist in einem fremden Land drohen (können). Nix für schwache Nerven.

Der Schopf-Tintling *(Coprinus comatus)*

ist eine Pilzart aus der Familie der Champignonverwandten. Er ist in Europa heimisch, häufig und jung ein ausgezeichneter, wenngleich nicht sehr haltbarer Speisepilz. Der Hut ist 5–10 Zentimeter hoch und 3–6 Zentimeter breit. Bei jungen Exemplaren ist der Hut ei- bis walzenförmig, mit zunehmendem Alter öffnet er sich und wird allmählich glockenförmig. Alte Exemplare zerfließen zu einer tintenartigen Flüssigkeit – dieser Prozeß ist eine Autolyse. Diese Eigenart ist eine Methode, Sporen zu verbreiten. Diese tropfen mit der Flüssigkeit ab, werden parallel aber auch als Staub durch Luftbewegungen verbreitet. Die Art lebt





sowohl von toter organischer Substanz (saprotroph) wie auch nematophag, also von kleinen Fadenwürmern, die sie erbeuten und verdauen. Hierzu bildet der Schopf-Tintling an seinem im Boden lebenden Myzel Fangorgane aus, kleine kugelige Strukturen mit dornigen Auswüchsen, mit deren Hilfe er ein Toxin ausscheidet, das Nematoden unbeweglich macht. Die Nematoden werden schließlich von Hyphen des Schopf-Tintlings besiedelt und innerhalb weniger Tage verdaut. Der *Coprinus comatus* wächst an Wegesrändern und häufig in großen Gruppen inmitten städtischer Wohnsiedlungen. Vorsicht ist also bei den sonntäglichen Spaziergängen geboten, denn es ist nicht auszuschließen, daß er wegen sonst fehlender Nahrung aggressiv wird und Briefmarkensammler anfällt (das ist aber eine Behauptung, die noch nicht bewiesen ist, also noch ein Fake ist).

„Jahreswesen auf einen Blick“

Die Überschrift bezieht sich auf eine Bezeichnung des „Naturschutzbunds Deutschland“ (NABU) zur Vorstellung der in Deutschland besonders zu schützenden Mitbewohner aus Fauna und Flora.



Der **Dreistachelige Stichling** *(Gasterosteus aculeatus)* wurde benannt vom „Deutschen Angelfischerverband“. Eine erste Beschreibung erfolgte von Linné in der *Systema Naturae*. Für den Fisch gibt es eine große Anzahl regionaler Bezeichnungen: Rotzbarsch, Großer Stichling, Stachelbarsch, Stechbüttel, Wolf, Steckerling, Stichbeutel usw. Der Dreistachelige Stichling kommt, mit Ausnahme des Donaudeltas, in ganz Europa, in Algerien, Nordasien und Nordamerika vor. Er bewohnt stehende und fließende Gewässer und lebt sowohl im Süßwasser als auch im küstennahen Salz- und Brackwasser. Typischerweise bewohnt er dort pflanzenreiche Areale mit sandigem oder schlammigem Grund. Wirtschaftlich ist der Dreistachelige Stichling weitestgehend bedeutungslos. Die „International Union for Conservation of Nature and Natural Resources“ (IUCN) führt den Dreistacheligen Stichling als „nicht gefährdet“.

Die **Zwerglibelle** *(Nehalennia speciosa)* wurde vom „Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschlands“ (BUND) und von der Gesellschaft deutschsprachiger Odonatologen

benannt; sie gehört zu den Schlanklibellen *(Coenagrionidae)* und ist mit 20 bis 25 Millimetern Körperlänge die kleinste mitteleuropäische Libellenart. Die erwachsenen Insekten sind von zierlicher Gestalt und erreichen eine Flügelspannweite von 25 Millimetern. Die Männchen sind am seitlichen Rumpf hellblau gefärbt und oberseitig metallisch-grün; die Weibchen sind in einer grünen, blauen oder einer orangen Farbgestalt und fallen durch ihren etwas kräftigeren Hinterleib auf. Die Flügel sind relativ kurz. Die Flugzeit beginnt Mitte Mai und endet im September, wobei die Anzahl in Juni und Juli ihren Höhepunkt hat. Die Art ist ein schlechter Flieger. Das Verbreitungsgebiet reicht von Mitteleuropa bis nach Japan, wobei es sich allgemein um gemäßigte Zonen handelt. Die Zwerglibelle ist wegen ihres regional eingeschränkten Verhaltens und hoher Lebensraumverluste stark gefährdet; in Deutschland beispielsweise gilt sie als „vom Aussterben bedroht"; durch die Bundesartenschutzverordnung ist sie wie alle Libellenarten „besonders geschützt".



Die **Taglilie** *(Hemerocallis)* ist die Staude dieses Jahres; sie wurde vom „Bund Deutscher Staudengärtner" benannt. Sie ist eine der pflegeärmsten Gartenpflanzen überhaupt. Als robuste Staude bringt sie Blüten in den unterschiedlichsten Farben, Zeichnungen und Formen hervor. Die Taglilie ist eine Pflanzengattung, die zur Unterfamilie der Tagliliengewächse *(Hemerocallidaceae)* gehört. Der wissenschaftliche Name der Gattung stammt von den griechischen Wörtern *hemera* (Tag) und *kallos* (Schönheit), was so viel bedeutet wie Schönheit für einen Tag. Grund für die Namensgebung sind die Einzelblüten, welche nur einen einzigen Tag lang blühen, jedoch am nächsten Tag von einer neuen Einzelblüte abgelöst werden. Heimisch sind Taglilien an Waldrändern in Gebirgsregionen, in sumpfigen Flußtälern und Wiesen in China, Korea und Japan. Dort wachsen sie meist in Gruppen. Im 19. und 20. Jahrhundert wurde die Taglilie von China nach Europa und Nordamerika eingeführt. Die winterharte Taglilie ist eine ausdauernde, krautige Pflanze mit fleischigen Wurzeln, die in China auch gegessen werden. Die selten immergrüne, in unseren Breitengraden im Herbst meistens einziehende Staude wächst meistens horstartig und kann je nach Sorte eine Wuchshöhe von 50 bis 120 Zentimetern erreichen. Der Stängel hat nur bodennahe, lange und lineare Laubblätter, von denen sich immer zwei gegenüberstehen. Die grünen Blätter sind häufig gebogen und laufen zur Spitze hin scharf zu. Je nach Sorte weisen sie eine Länge von 35 bis selten 100 Zentimetern auf. Die Blätter bleiben sehr lange in den Herbst frischgrün.



Alfred Kunz

Die Rebsorten – ein Ausdruck der Weinindividualitäten

Ein Auszug aus den wichtigsten Weinsorten in Österreich – derzeit sind etwa 67% der Rebfläche mit Weißwein und 33% mit Rotwein bepflanzt.

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die am weitesten verbreitete Sorte in Österreich (14.423 Hektar Rebfläche entspricht rund 31%). In Niederösterreich, wo er die beste Qualität erreicht, ist er die führende Sorte. Die Herkunft war lange Zeit nicht eindeutig nachgewiesen; die zweite Elternsorte – neben Traminer – wurde in St. Georgen im Burgenland gefunden. Diese Rebsorte wurde nach dem Fundort benannt, da sie nach gentechnischen Untersuchungen keiner bekannten Rebsorte zuzuordnen war.



Der Veltliner ganz allgemein gehört zu den ältesten Rebsorten in Europa. Schon den Römern muß diese Sorte bekannt gewesen sein, da bereits Kaiser Augustus Vorliebe für diese Sorte hatte.

Die Ansprüche der Rebe an den Boden sind gering. Er gedeiht auf nicht zu schweren Böden und liebt den Ausgleich von Trockenheit und Feuchtigkeit. Auf Löss- und Verwitterungssteinböden zeigt er sich von seiner besten Seite. Vor allem auf den „Urgesteinsböden“ wächst der Veltliner zu großer Rasse und Spritzigkeit heran. Grüner Veltliner erbringt vom leichten, säurebetonten Wein bis zum hochreifen Prädikatswein alle Qualitätsstufen. Die Lage und Ertragsmenge ist sehr entscheidend für die Qualität. Erwünscht sind würzige, pfeffrige Weine oder Fruchtnoten von Steinobst.



Welschriesling

In der Rebstatistik folgt er dem Grünen Veltliner mit 3.338 Hektar Rebfläche (7,2%). Am stärksten ist diese Sorte im Burgenland vertreten. Der Welschriesling ist auch in Süd- und Südosteuropa stark verbreitet. In Italien heißt er „Riesling italico“, und manche Rebkunde-Forscher vermuten die Heimat dieser Sorte auch in die-

sem Land. Die Sorte wird auch in Ungarn (Olász Rizling), Slowenien (Laski Riesling) und Kroatien (Graševina) gepflegt.

Die Weine sind sehr gut für die Sekterzeugung geeignet; es können aber auch ausgezeichnete Prädikatsweine entstehen. Die Qualitätsunterschiede sind sehr groß. Im Weingarten benötigt Welschriesling frühe, warme Lagen und Böden mit guter Magnesiumversorgung. Bei Trockenheit reagiert die Rebe sehr empfindlich.

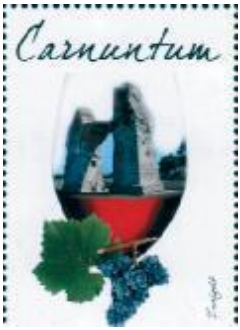
(Rhein) Riesling, Weißer Riesling



Ein Schwank aus dem Postbüchel 1897

Die edelste Weißweinrebe ist in Österreich mit 1.986 Hektar Rebfläche (4,3%) stark unterrepräsentiert. Die Sorte wurde vermutlich aus Wildrebenbeständen am Oberrhein ausgelesen. Sie wurde vom Rhein nach Österreich an die Donau gebracht und ist heute neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte der Wachau. In Spitzenlagen – besonders in den Weinbaugebieten Wachau, Kremstal, Traisental, Kamptal, aber auch Wien, Wagram und Weinviertel – bringt der Riesling durch sehr späte Lese höchste Reife. Er bevorzugt, wie kaum eine andere Rebe, warme Lagen (südseitige Hanglagen) sowie trockene, leicht erwärmbare, durchlässige Böden und erreicht auf steinigem Verwitterungsgrund seine höchste Vollendung.

Zweigelt



Diese Rotweinsorte entstand durch eine Kreuzung von Blaufränkisch und St.Laurent und wurde nach dem früheren Direktor der Höheren Technische Bundeslehranstalt (HTBL) für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, Prof. Dr. Fritz Zweigelt benannt. Sie kommt in Österreich mit 6.426 Hektar (13,8%) hauptsächlich in Niederösterreich und Burgenland vor.

Die Zweigeltrebe ist eine frühreife Sorte und sehr widerstandsfähig gegen Winterfrost, aber wie der Elternteil Blaufränkisch leicht blütenempfindlich. Sie stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, verträgt aber nicht sehr viel Kalk. Die Sorte liefert Rotweine mit violetten Reflexen und kräftigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Sauerkirschenaroma. Hochwertige Weine werden auch im Barrique ausgebaut.

Blaufränkisch



Der „Blaufränkische“ ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese alte heimische Sorte ist eine Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube und Weißer Heunisch. Verbreitet vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie, ist sie Leitsorte im Süd- (Eisenberg) und Mittelburgenland (Blaufränkischland), wo sie mit 94 % der gesamten Rebfläche von 3.009 Hektar (6,5 %) die dominierende Rotweinsorte des östlichsten Bundeslandes ist.

Vom Boden her nicht allzu anspruchsvoll – er gedeiht auch auf sehr schweren und kalkreichen Böden noch sehr gut – braucht der Blaufränkische aber warme Lagen. Winde behagen dieser Sorte überhaupt nicht.

Der Blaufränkische ist ein durch Lagerung an Qualität gewinnender Wein. Ein meist sehr ausgeglichener Gerbstoffgehalt und seine kernige Säure, wenn man sie ihm läßt, lassen den Blaufränkischen im reifen Stadium zu einer samtig-vollen Kreszenz von erstaunlicher Fruchttiefe und guter Körperstruktur entwickeln.

Uhudler

Der Uhudler ist ein österreichischer Wein aus dem Südburgenland. Als die Reblaus Mitte des 19. Jahrhunderts europäische Weingärten vernichtete und 1870 auch Österreich erreichte, hat man zur Bekämpfung dieses Schädlings amerikanische, Reblaus resistente, Reben nach Europa gebracht. Die Weine waren zwar nicht wie früher, aber man gewöhnte sich daran. Der Geschmack erinnert sehr stark an Erdbeeren oder schwarze Johannisbeeren. Am Beginn des 20. Jahrhunderts wurden diese Reben als Grundlage genutzt und Veredelungen durchgeführt.



Die nicht veredelten Sorten, mit den oft klingenden Namen wie Ripatella, Japaner (rot), bzw. Elvira, Delaware (weiß) wurden zu „Uhudlerweinen“ verarbeitet. Diese Weine haben einen etwas höheren Methanolgehalt und waren lange Zeit nur

als Haustrunk erlaubt. Als 1985 das Weingesetz auf Grund des Glykol-Skandals geändert wurde, verschwand auch der Haustrunk und somit der Uhudler Wein. Erst 1992 wurde er dann mit der Weingesetzesnovelle in die genehmigten Rebsorten aufgenommen.

Die Legende zur Abstammung des Namens besagt, daß, als die Männer nach extensivem Genuß des Weines mit Ringen unter den Augen zu ihren Frauen gingen, diese zu ihnen sagten: „Du schaust ja aus wie ein Uhu!“.

Quellennachweis:Texte größtenteils aus „Hugh Johnsons Weingeschichte“ bzw. Daten aus diversen Statistiken (Internet)

Johannes Kohnen

Waldhauptstadt Heidelberg

Heidelberg mit der romantischen Schloßruine ist weltbekannt. Weniger bekannt ist die Auszeichnung Heidelbergs als Waldhauptstadt 2018. Mit diesem Titel wurde es ausgezeichnet



von der internationalen Waldschutzorganisation PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes). Bei der Auszeichnung geht es vor allem um die nachhaltige Forstwirtschaft in Heidelberg. Neben dieser „nüchternen“ Seite des Waldes gibt es natürlich immer noch die poetische und romantische – gerade in Heidelberg –, die Hölderlin in der Ode auf Heidelberg besingt unter Einbezug der Burg: … „Aber schwer in das Tal hing die gigantische, / Schicksalskundige Burg nieder bis auf den Grund, / Von den Wettern zerrissen; / Doch die ewige Sonne goß / Ihr verjüngendes Licht über das alternde / Riesenbild, und umher grünte lebendiger / Epheu; freundliche Wälder / Rauschten über die Burg herab.“ Dieses „rauschende Waldgrün“ ist auf der Briefmarke „800 Jahre Heidelberg“ festgehalten.

Die Aufgabe der deutschen Postanstalt

In der Mitgliederversammlung 2018 in Sindelfingen wurde abermals über die Unzulänglichkeiten der Deutschen Post gesprochen. Dazu kann man ergänzend feststellen: Die primäre Aufgabe der dunnemal von Heinrich von Stephan gegründeten Deutschen Post bzw. der von Adrian Dalsey, Latty Hillblom und Robert Lynn in San Francisco gegründeten DHL ist es nicht, Briefe oder Pakete zügig und unverzüglich zu befördern und – wie man so sagt – zuzustellen. Das vorrangige Ziel ist es, die Aktionäre glücklich zu machen. Wenn das der Postkunde endlich begreifen würde, dann klappt’s auch mit dem Service. Vielleicht. kh

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Belgien	27.1.2018	Block 221	Belg. Bierkultur u.a. Sudkessel, Hopfenernte, Gläser
Belgien	27.1.2018	4805	Vögel: Kolbenente – *Netta rufina*
Belgien	10.3.2018	Block 222	Tierfährten: Rotfuchs, Eichhörnchen, Reh, Wildschwein
Belgien	10.3.2018	4817	aus 4816–20: Gemälde Schlafende Hasen v. Roa
Belgien	9.6.2018	Block 226	Geometrie i. Natur – Spirale u.a. Wirbelsturm, Galaxie
Botswana	15.3.2018	Block 56	Gefährdete Vogelarten: Flamingos
China-Taiwan	26.1.2018	4205–4211	Orchideen
China-Taiwan	21.3.2018	4216–4219	Bergseen: Jiemei, Cueifong, Yuangyang + Songluo
Deutschland	13.9.2018	3411	Umweltschutz: Wildwiese mit Pflanzen und Tieren
Deutschland	11.10.2018	3414	Blumen: Hauswurz
Djibouti	30.1.2017	1438–1441	Schmetterlinge + Blocks 528–532
Djibouti	30.1.2017	1443–1146	Orchideen + Block 533–537
Djibouti	30.1.2017	1478–1481	Eulen + Block 568–572
Djibouti	15.3.2017	1553–1556	Mühlen und Tulpen + Block 643–647
Djibouti	5.7.2017	1687–1690	Bienen und Orchideen + Block 764–768
Djibouti	5.7.2017	1692–1695	Schmetterlinge + Block 769–773
Djibouti	5.7.2017	1702–1705	Eulen + Block 779–783
Djibouti	5.7.2017	1717–1720	Hunde + Block 794–798
Djibouti	25.11.2016	1328–1331	Orchideen + Block 422–426
Dominik. Rep.	12.9.2017	2573–2584	Einh. Obst: u.a. Zimtapfel, Sternapfel, Acerola
Frankreich	6.7.2018	7068	Haus in der Carmargue + Flamingos + Pferde
Frankreich	3.8.2018	7088–7099	Bäume, u.a. Birke, Eiche, Esche, Zeder, Buche, Ahorn
Frankreich	31.8.2018	7100–7111	Teekannen aus aller Welt
Franz. Gebiete			
Antarktis	2.1.2018	1004	Rüsselkäfer: *Ectemnorhinus viridis*
Franz. Polynes.	22.6.2018	1385	Miri – Basilikum – *Ocimum basilicum*
Gambia	26.2.2014	6870–6878	Schmetterlinge + Block 881–882
Gambia	10.3.2014	Block 6900	Seerosen von Claude Monet (Gemälde)
Gambia	12.5.2014	6942	Philakorea: Roseneibisch – *Hibiscus syriacus*
Gambia	12.5.2014	6943–6950	Block 893–894: Cézanne Bilder: Granatäpfel + Birnen
Gambia	1.7.2014	6960–6967	Marienkäfer + Block 896–897

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Gambia	4.9.2017	6984–6988	Erdmännchen + Block 900–901
Gambia	15.9.2017	7023–7032	Afrikanische Nationalparks + Block 908–909
Gambia	20.10.2014	7061–7068	Schmetterlinge + Block 915–916
Gambia	1.4.2015	7113–7116	Block 924: Gemälde Van Goghs, Vase m Schwertlilien u.a.
Gambia	13.4.2015	7118–7121	Block 925: Europhilex: Rosenblüten
Gambia	3.8.2015	7149–7154	Block 931: Singapore: Guave, Anone, Granatapfel u.a.
Gambia	8.8.2015	7161–7164	Orchideen
Gambia	20.2.2016	7262–7271	Bl. 947 Blüten u.a. Bougainvillea, Oleand., Kassodbaum
Grenada	8.8.2017	7478–7491	Chines. Neujahr: Jahr d. Hundes, Ratte, Ochse, Pferd u.a.
Grenada	9.8.2017	7492–7494	Block 934: Katzen
Grenada	9.8.2017	7496–7498	Block 935: Hunde
Grenada	6.10.2017	Block 940	Diego Veazquez: Der Triumph des Bacchus – Gemälde
Großbritannien	31.7.2018	4232–4237	Schloß Hampton Court mit Schloßgärten
Großbritannien	13.9.2018	4268–4269	Der Erste Weltkrieg im Jahr 1918: Klatschmohn
Guinea	20.8.2015	11158–11161	Orchideen + Block 2528
Guinea	20.8.2015	11163–11166	Schmetterlinge + Block 2529
Guinea	20.8.2015	11183–11186	Eulen + Block 2533
Guinea	25.11.2015	11413–11416	Naturkunde: Orchideen + Block 2579
Guinea	25.11.2015	11418–11421	Naturkunde: Schmetterlinge + Block 2580
Guinea	25.11.2015	11433–11436	Naturkunde: Tauben + Block 2583
Guinea	25.11.2015	11453–11456	Naturkunde: Hauskatzen + Block 2587
Guinea	25.11.2015	11528–11531	Braunmantel-Scherenschnabel + Block 2602
Guinea	3.6.2016	11671–11674	Eulen + Block 2630
Guinea	3.6.2016	11676–11679	Hunde + Block 2631
Guinea	24.4.2017	12161–12164	Block 2728: Orchideen
Guinea	24.4.2017	12171–12174	Block 2730: Schmetterlinge
Guinea	24.4.2017	12216–12219	Block 2739: Eulen
Guinea	24.4.2017	12246–12249	Block 2745: Hunde
Guinea	24.4.2017	12251–12254	Block 2746: Hauskatzen
Guinea	20.6.2017	12516–12519	Block 2799: Birdpex 8 Bad Mondorf
Guinea	25.8.2017	12540–12543	Block 2804: Orchideen und Bienen
Guinea	25.8.2017	12544–12547	Block 2805: Schmetterlinge
Guinea	25.8.2017	12570–12573	Block 2810: Tauben
Guinea	25.8.2017	12575–12578	Block 2811: Eulen
Guinea	25.8.2017	12590–12593	Block 2814: Pferde
Guinea	9.10.2017	12665–12668	Block 2827: Orchideen
Guinea	27.2.2018	12790–12793	Block 2854: Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Guinea	27.2.2018	12805–12808	Block 2857: Eulen
Guinea-Bissau	26.10.2015	8227–8230	Block 1428: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.10.2015	8249–8252	Block 1430: Störche
Guinea-Bissau	26.10.2015	8254–8257	Block 1431: Eulen
Guinea-Bissau	18.12.2015	8338–8341	Block 1446: Orchideen
Guinea-Bissau	18.2.2015	7779–7782	Block 1354: Adler: Weißkopfseeadler, Schreiseeadler u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2015	7804–7807	Block 1359: Tauben: Ringel-, Turtel-, Felsentaube u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2015	7819–7822	Block 1362: Orchideen
Guinea-Bissau	25.3.2015	7839–7842	Vögel Taiwans: u.a. Meise, Dickschnabelkitta
Guinea-Bissau	25.3.2015	7900–7903	Block 1375: Brit. Wappentiere: Windhund, Stier, Greif
Guinea-Bissau	24.4.2015	7915–7918	Block 1378: Bienen u Blüten: Honigbiene, Goldmohn u.a.
Guinea-Bissau	24.4.2015	7933–7936	Block 1380: Froschlurche
Guinea-Bissau	24.4.2015	7938–7941	Block 1381: Greifvögel: Geier, Adler, Bussard u.a.
Guinea-Bissau	26.5.2015	8040–8043	Block 1399: Hunde
Guinea-Bissau	26.5.2015	8049–8052	Block 1400: Orchideen
Guinea-Bissau	26.5.2015	8054–8057	Block 1401: Eulen
Guinea-Bissau	26.5.2015	8058–8061	Block 1402: Geifvögel
Guinea-Bissau	26.5.2015	8063–8067	Block 1403: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.5.2015	8153–8156	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	25.9.2015	8181–8185	Block 1420: Orchideen
Indien	18.9.2017	3197–3199	Block 166: Gefährd. Vögel: Nilgiritaube, Nilgiripieper u.a.
Indien	3.11.2017	3227–3250	Bl. 172–175: Speisen u.a. Modak, Peda. Dhokia, Biryani
Indien	10.11.2017	3252–3253	Block 176–177: Kinderzeichnungen mit Vogelnestern
Indien	30.12.2017	3305–3306	Block 181: Freundsch. mit Papua-Neuguinea, u.a. Pfau
Irland	12.7.2018	Block 107	Einheimische Bienen: Gartenhummel, Sandbiene u.a.
Italien	19.5.2018	4042	Gardisten zu Pferde, Corazzieri-Regiment
Japan	2.3.2018	8988–9007	u.a. Tee, Kirschbaum, Rinder, Pfirsichbaum, Weintraube
Japan	2.3.2018	9008–9012	Fujisan: Vulkan mit Blumen, Bäumen, Wolken
Japan	9.3.2018	9013–9022	Frühling: Kirsche, Laub, Tulpe, Raps, Erdbeere, Keimling
Japan	2.4.2018	9023–9032	Rose, Hortensie, Stockrose, Safranwurz, Ballonblume
Japan	11.4.2018	9033–9042	Rotfuchs, Pfeifhase, Moosheide, Silberwurz, Campanula
Japan	16.5.2018	9075–9076	Rhododendron, Margerite, Blütenkirsche, Chrysantheme
Japan	1.6.2018	9097–9108	Grußmarken Sommer- u.a. Wassermelone, Sonnenblume
Japan	6.6.2018	9109–9118	Aufforstungskampagne: u.a. Rhododendron, Taglilie
Japan	13.6.2018	9119–9138	Grußmarken Blumen
Japan	23.7.2018	9189–9198	u.a. Blätter, Vögel, Blumen, Eule, Katze: Tag d Briefes
Jersey	3.9.2018	2244–2249	Zugvögel u.a. Alpenkrähe, Goldammer, Rauchschwalbe

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Korea-Nord	20.1.2017	6345	Block 922: Hahn
Korea-Nord	20.3.2017	6367	Maisverarbeitende Fabrik, Maiskolben
Korea-Nord	15.4.2017	6369	Kimilsungia – Orchidee (105. Geburtstag v. Kim Il Sung)
Kosovo	9.5.2018	Block 46	Brücke mit Lasttieren u. Reiter – Europa Thema Brücken
Lettland	10.8.2018	1052	Nixenkraut – *Najas tenuissima:* Lettischer Naturfonds
Liberia	3.11.2014	6272–6574	Chin. Neujahr: Schaf, Ziege
Liberia	13.12.2014	6583–6592	Hauskatzen + Block 689–690
Liberia	2.2.2015	6637–6639	Block 699: *Vulpes zerda* – Fennek
Liberia	2.11.2015	6777–6782	Block 716: Gemälde mit Blumen von Vincent van Gogh
Liechtenstein	4.6.2018	1898–1901	Naturschutzgebiete: Teichlandschaften
Litauen	17.8.2018	1286–1289	Kiebitz – *Vanellus vanellus*
Macau	5.1.2018	2165–2169	Block 267: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Madeira	15.1.2018	379–383	Blumenmarkt, Garten, Banane, Faja de Rodrig.
Malawi	9.10.2016	948–964	Block 129–133: Kräuter
Malediven	15.3.2018	7273–7276	Block 1120: Eulen
Mexiko	7.7.2017	4049	25 Jahre Landwirtschaftsgerichte – Felder und Waage
Mexiko	21.7.2017	4055	25 Jahre Sekretariat für Umweltschutz: Steinadler
Mexiko	4.9.2017	4057	Avocado
Moçambique	15.2.2018	9189–9192	Block 1278: Milbe, Eintagsfliege, Kornkäfer, Regenbremse
Moçambique	15.2.2018	9194–9197	Block 1279: Parasiten: Kartoffelkäfer, Menschenfloh u.a.
Moçambique	15.2.2018	9199–9202	Block 1280: Schmetterlinge
Moçambique	15.2.2018	9204–9207	Block 1281: Bienen: Hummel, Wespe, Honigbiene u.a.
Moçambique	15.2.2018	9269–9272	Block 1294: Eulen: Uhu, Steinkauz, Schleiereule u.a.
Moçambique	15.2.2018	9304–9307	Block 1301: Hunde
Moçambique	15.2.2018	9308–9312	Block 1302: Katzen
Moçambique	15.4.2018	9339–9342	Block 1308: Museum für Naturkunde Berlin
Moçambique	15.4.2018	9364–9367	Block 1313: Tauben: Türken-, Grün-, Maori-Fruchttaube u.a.
Moçambique	15.4.2018	9369–9372	Block 1414: Adler: Stein-, Schreisee-, Fischadler u.a.
Moçambique	15.6.2018	9489–9492	Block 1338: Orchideen
Moçambique	15.6.2018	9499–9502	Block 1340: Schmetterlinge
Namibia	29.9.2017	1580–1584	Hundeartige, u.a. Löffelhund, Schakal, Wolf, Fuchs
Namibia	18.5.2018	1588–1592	Frankoline
Neukaledonien	8.6.2018	1751	Anbauzyklus der Purpuryams
Nevis	23.4.2018	3260–3263	Block 401: Schwäne u.a. Trompeter, Höcker, Pfeifschwan
Nevis	4.5.2018	3277–3279	Eichhörnchen: *Sciurus vularis*
Niederlande	9.4.2018	3700–3709	Wildblumen: Kerbel, Klee, Gänseblümchen, Zittergras u.a.
Niederlande	4.6.2018	3725–3734	Insekten und Spinnen: Sreifenwanze, Feldmaikäfer u.a.

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Österreich	24.8.2018	Block 100	Hist. Postfahrzeuge: Vierspännige Postkutschse
Österreich	1.7.2018	12	Dispensermarken 12 aus 9–12, Marillenknödel
Österreich	22.9.2018	3430	Steirerhut
Österreich	12.10.2018	3432	Braunbär Internat. Tierschutzorg. Vier Pfoten
Österreich	14.10.2018	3433	Grußmarke: Blumentrauß mit Rosen
Österreich	18.10.2018	3434	Weinregionen Österreichs: Steiermark, Schilcher Wein
Pakistan	9.2.2018	1552–1554	Begrünungskampagne: Pflanzung von Keimlingen
Papua-Neuguin.	18.8.2017	2202–2203	Block 196: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Papua-Neuguin.	24.8.2017	2205–2212	Block 197: Selt. Vögel, u.a. Habicht, Adler, Fasanentaube
Polen	30.7.2018	5004	Pol. Produkte: Wurst aus Liszki bei Krakau
Portugal	7.5.2018	4374–4377	Block 428: Botanischer Garten von Ajuda
Portugal	18.6.2018	4391–4394	Block 432: 100 Jahre Peter Cafö Sport auf Horta (Azoren)
Portugal	20.6.2018	4397	aus 4396–4402: Bernardino Antonio Gomes, Botaniker
Portugal	22.6.2018	4403–4406	Block 433: Entdeckung Madeiras: Rind, Mais, Zuckerrohr
Portugal	6.7.2018	4408–4414	Freimarken: Portugiesische Nachspeisen – Gebäck
Portugal	13.7.2018	4420–4423	Block 436: Schokolade, Kakaofrucht, Schoko-Trüffel
Sambia	23.10.2014	1754–1758	50 Jahre Unabhängigkeit: Rind, Kupfer, Tabakfeld
San Marino	5.6.2018	Block 83	Verb. Japan-S.M.: u.a. Kirschblüten
San Marino	5.6.2018	2756–2758	Spezielle Post: Dammhirsch, Frosch, Elefant
S.Tomé u Principe	19.5.2018	7618–7621	Block 1372: Schmetterlinge
S.Tomé u Principe	19.5.2018	7628–7631	Block 1374: Eulen
S.Tomé u Principe	19.5.2018	7633–7636	Block 1375: Hunde
S.Tomé u Principe	23.7.2018	7718–7721	Block 1392: Orchideen
Schweiz	6.9.2018	Block 68	Alpsteinmassiv mit Säntis und Seealpsee
Schweiz	6.9.2018	2561–2564	Grußmarken: Glücksklee, Vogel, Marienkäfer, Farnwedel
Sierra Leone	29.9.2017	8850–8853	Block 1299: Orchideen
Sierra Leone	29.9.2017	8855–8858	Block 1300: Schmetterlinge
Sierra Leone	29.9.2017	8860–8863	Block 1301: Bienen
Sierra Leone	30.11.2017	9130–9133	Block 1355: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Sierra Leone	29.12.2017	9135–9138	Block 1356: Schmetterlinge
Sierra Leone	29.12.2017	9150–9153	Block 1359: Tauben
Sierra Leone	29.12.2017	9160–9163	Block 1361: Kuckucks
Sierra Leone	29.12.2017	9165–9168	Block 1362: Eulen
Sierra Leone	29.12.2017	9170–9173	Block 1363: Habichtartige
Sierra Leone	29.12.2017	9175–9178	Block 1364: Habichtartige
Sierra Leone	29.12.2017	9179–9182	Block 1365: Fledertiere
Sierra Leone	30.3.2018	9434–9437	Block 1415: Orchideen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Sint Maarten	1.1.2016	423–432	Block 30–41: Schmetterlinge
Sint Maarten	1.1.2016	445–454	Vögel Taiwans: u.a. Meise, Dickschnalelkitta
Sint Maarten	1.1.2016	42–61	Block 42–61: Blumen
Sint Maarten	1.1.2016	82–93	Block 82–93: Frösche
Sint Maarten	1.1.2017	517–522	Chines. Neujahr: Jahr des Hahnes
Sint Maarten	1.1.2017	523–532	Schmetterlinge
Sint Maarten	1.1.2017	533–545	Freimarken: Schmetterlinge, Blumen und Landschaften
Slowakei	1.6.2018	847	Grußmarke: Blumenstrauß + Zierfeld
Solomon Islands	1.9.2016	3756–3759	Block 532: Eulen: Kauz, Uhu, Schnee-Eule
Solomon Islands	1.12.2016	3881–3884	Block 557: Orchideen
Solomon Islands	1.12.2016	3966–3969	Block 574: Chin. Neujahr: Hähne in der chin. Malerei
Thailand	15.11.2017	3678–3683	Neujahr: Trad. Gebäck, u.a. aus Reismehl, Eiergebäck
Thailand	1.1.2018	3686	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Togo	30.6.2014	5991–5994	Block 1019: Orchideen
Togo	30.6.2014	5996–5999	Block 1020: Schmetterlinge
Togo	30.6.2014	6016–6019	Block 1024: Uhu, Schleiereule, Schee-Eule, Steinkauz
Togo	30.8.2014	6106–6109	Block 1042: Honigbienen
Togo	30.8.2014	6126–6129	Block 1046: Schreiadler, Steinadler, Raubadler
Togo	22.9.2014	6228–6235	Bl. 1066–67: Blumen, Alpenveilchen, Schwertlilie, Jasmin
Togo	30.10.2014	6285–6288	Block 1076: Gurrtaube, Sperbertäubchen, Ringeltaube u.a.
Togo	30.10.2014	6290–6293	Block 1077: Bartkauz, Schnee-Eule, Uhu, Schleiereule
Tschech. Rep.	5.9.2019	Block 72	Zoologische Gärten
Tunesien	9.7.2017	1923–1924	Tunesische Olivenbäume
Tunesien	22.11.2017	1935–1938	Einheim. Zitrusfrüchte: Mandarine, Zitrone, Bergamotte
Ukraine	13.7.2018	1700–1703	Blüten: Baldrian, Lungenkraut, Hundsrose, Johanniskraut
Ukraine	3.7.2018	Block 149	Insekten: Hummel, Libelle, Singzikade, Schillerfalter u.a.
Unesco (Frankr.)	30.6.2018	81	Umweltschutzprogramm Mensch und Biosphäre
USA	4.7.2018	5498–5517	Landschaftsansichten u.a. Weizenfelder, Weingärten
Usbekistan	9.6.2017	1189–1190	Früchte: Feige, Pfirsisch
Vereinte Nationen			
New York	6.4.2018	1657–1658	Weltgesundheitstag: Symbole für Gesundheit, Bäume
Vereinte Nationen			
Genf	6.4.2018	1029–1030	Weltgesundheitstag: Mikroorganismen, Kind mit Apfel
Vietnam	1.12.2017	3748–3749	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Vietnam	1.3.2018	3756–3757	Block 173 Bunte Bauhinie *(Bauhinia variegata)*
Vietnam	31.5.2018	3761	Kampagne gegen das Rauchen, Hand mit Zigarette u.a.
Weißrußland	1.3.2018	1241–1242	Schutzgebiete: Vögel, Wildkatze, Schmetterling, Elch
Weißrußland	2.5.2018	1247–1250	Block 163: Gemälde u.a. Vorfrühling, Kraniche im Moor



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Ein Kinderzwiebelmarkt am 12. Oktober 2018 in Weimar. Da fragt sich der geneigte Leser: handelt es sich hier um Kinder, die einen Zwiebelmarkt besuchen oder dreht sich's hier um kleine Kinder, die später zu Riesen-Zwiebeln heranwachsen. Bei den Römern zählten Zwiebeln zu den Grundnahrungsmitteln vor allem der weniger Begüterten. Römische Legionäre waren es auch, die die *„cepula"* (woraus das deutsche Wort „Zwiebel" wurde) in Mitteleuropa verbreiteten. Hier wurden sie zu einer der am meisten verbreiteten Gemüsearten, durften auf keiner Tafel fehlen, und sie dienten im Mittelalter auch als Amulett gegen die Pest. Die Küchenzwiebel existiert, von gelegentlichen Auswilderungen abgesehen, nur noch als reine Kulturpflanze in der Obhut des Menschen. In der Kulturstadt Weimar kann das Weimarer Kind Haarschmuck aus Zwiebeln tragen. Unser Goethe, der ein Haus am Frauenplan hatte, schwärmte vom Weimarer Zwiebelmarkt – Kinder waren ja zu Goethens Zeiten kleine Erwachsene. Unser Dichterfürst ließ die gekauften Zwiebelrispen an seinem Schreibtisch befestigen, schmückte sein Haus mit ihnen und lobte die gesundheitsfördernde Wirkung der Zwiebel. Das muß man aber nicht nachmachen. Er muß in einen regelrechten Zwiebelzopfkaufrausch geraten sein, denn sein Freund, der Komponist Carl Friedrich Zelter, schrieb 1827 an seine Tochter: „Heute ist hier das große weimarische Landesvolksfest, der Zwiebelmarkt. ... Zu allen Toren der Stadt kamen heute....große Fuhren von Zwiebeln ..., die an beiden Seiten des Frauenplans, an der Straße und der Esplanade appetitlich ausgelegt sind. Die blanken Zwiebeln sind an langen Fäden wie Perlschnüre aufgezogen und nehmen sich gar artig aus. Goethe ... hing sie an seinem Fenster patriotisch auf, was einiges Aufsehen machte" ... In den „Xenien" schreibt Goethe: „Ist denn die Wahrheit ein Zwiebel, von dem man die Häute nur abschält?" Das paßt immer. Und Römer. Nachtrag: Dann gibt es noch Zwiebelfisch und Zwiebelfischhaufen – aber das ist ein ganz anderes Thema.

In Sindelfingen fanden anläßlich der Briefmarkenbörse 2018 auch die „Jugend-Haustiertage 2018" statt. Der Autor war da, aber ihm sind die herumstreunenden Katzen oder die kläffenden Köter, ganz zu schweigen von stillen Schildkröten (links im Bild) oder fiependen Mäusen entgangen. Vielleicht, vielleicht hätte er statt überteuerten und deshalb nicht gekauften Postwertzeichen ein Haustier-Geschenk für die Enkel erworben. Doch: Langfristig sind die Viecher wegen Futter und Tierarzt und (bei Hunden) dem Zwang zu außerhäuslichen Spaziergängen (und damit Gefährdung der eigenen Gesundheit! mit folgenden Arzneimittelkäufen!) viel (sehr viel) teurer



(der Autor spricht aus Erfahrung). Übrigen: Katzenvideos gehen immer in Film, Funk und Fernsehen. Und Pinguine. Pandas („Ach, sind die süß“) kommen nicht in die Wohnung. Schon und auch wegen der Bambusstangen in der Guten Stube nicht. Wie hieß es einmal in Deutschlanden: „Ich sage nur Kina, Kina.“

Das ist doch einmal wirklich originell. Zwei Stempel, die sich ergänzen, zum selben Thema. Gute Idee für einen Weihnachtsschlitten. Zu diesen Stempeln lautet die postalische Beschreibung: Wenn die Nächte



am längsten sind und es draußen frostig kalt ist, dann schlägt die Stunde eines Mannes, der in einer einzigen Nacht die ganze Welt mit Geschenken überhäuft. Das ideale Fortbewegungsmittel für den Weihnachtsmann ist ein zauberhafter Schlitten, in dem sowohl er selbst als auch die Berge von Präsenten bequem Platz finden. Seit der Mensch vor 5000 Jahren den Schlitten erfunden hat, ist das Gleiten darauf eine verheißungsvolle Fortbewegungsart, die einen nicht mehr ganz an den Boden fesselt, aber noch kein Fliegen ist. Für den Weihnachtsmann kann es da nur noch ein Leichtes sein, das winterliche Gefährt abheben zu lassen. Für den stressigen Job der Zugtiere sind Rentiere bestens geeignet. Die im Norden beheimateten Hirsche schlafen nur dann, wenn sich in der ewigen Dunkelheit des langen Winters die Gelegenheit dazu bietet. Ihr dichtes Fell aus hohlen Haaren hält sie selbst bei eisigen Temperaturen mollig warm. Im Gegensatz zu sämtlichen anderen Hirscharten gilt das Rentier außerdem seit über drei Jahrtausenden als domestiziert. Eine gezielte Zucht hat aus den Wildtieren gutmütige, geduldige Nutztiere gemacht, die sich sogar reiten lassen. In der Weihnachtszeit scheinen sie sodann eine weitere Eigenschaft zu offenbaren, um als fliegende Paketdienstleister ihrer Bestimmung zu folgen. Zum ersten Mal erwähnt wurde die Fortbewegungsart des modernen Weihnachtsmanns in dem 1821 veröffentlichten Gedicht „Old Santeclaus with Much Delight“ des New Yorkers William Gilley. Darin ist „Santeclaus“ auf einem Schlitten unterwegs, der von einem Rentier gezogenen wird. Einen sehr viel größeren Einfluss hatte jedoch das 1823 anonym publizierte Gedicht „Twas the night before Christmas“ („A Visit from St. Nicholas“). Aus dem heimeligen Weihnachtsfest in jenen Versen, die dem New Yorker Clement Clarke Moore zugeschrieben werden, entwickelte sich die heutige amerikanische Weihnachtstradition. 1947 fertigte Erich Kästner eine deutsche Übersetzung des bekannten Gedichts an.

Eine Ergänzung zum Thema Weihnachtsmann, Schlitten und Rentiere ist erforderlich. Im Internet (wo sonst?) werden einige Daten genannt, die kein Kinderherz höherschlagen lassen: der Weihnachtsmann muß demnach 378 Millionen Kinder besuchen, was 822,6 Besuche pro Sekunde bedeutet (bei einem 31-Stunden-Tag, möglich wegen der Zeitverschiebung), sofern der Schlitten mit mehr als 1.000 Kilometer pro Sekunde fliegt. Wenn jedes Kind einen Lego-Kasten (1 Kilogramm) erhält, dann sind auf dem Schlitten 378.000 Tonnen geladen. Ein Rentier kann etwa 175 Kilogramm ziehen, also ziehen nicht 8 Rens den Schlitten, sondern mehr als 200.000 Rentiere. Wir wollen hier die mathematische Problematik nicht weitervertiefen, aber so viel steht fest: den Weihnachtsmann (Eigengewicht mindestens 120 Kilogramm) im Schlitten kann es aus physikalischen Gründen nicht geben. Punktum. Es ist eine Fake New. Schade, Kinder, schade.

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21,
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektor: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.175/Januar 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



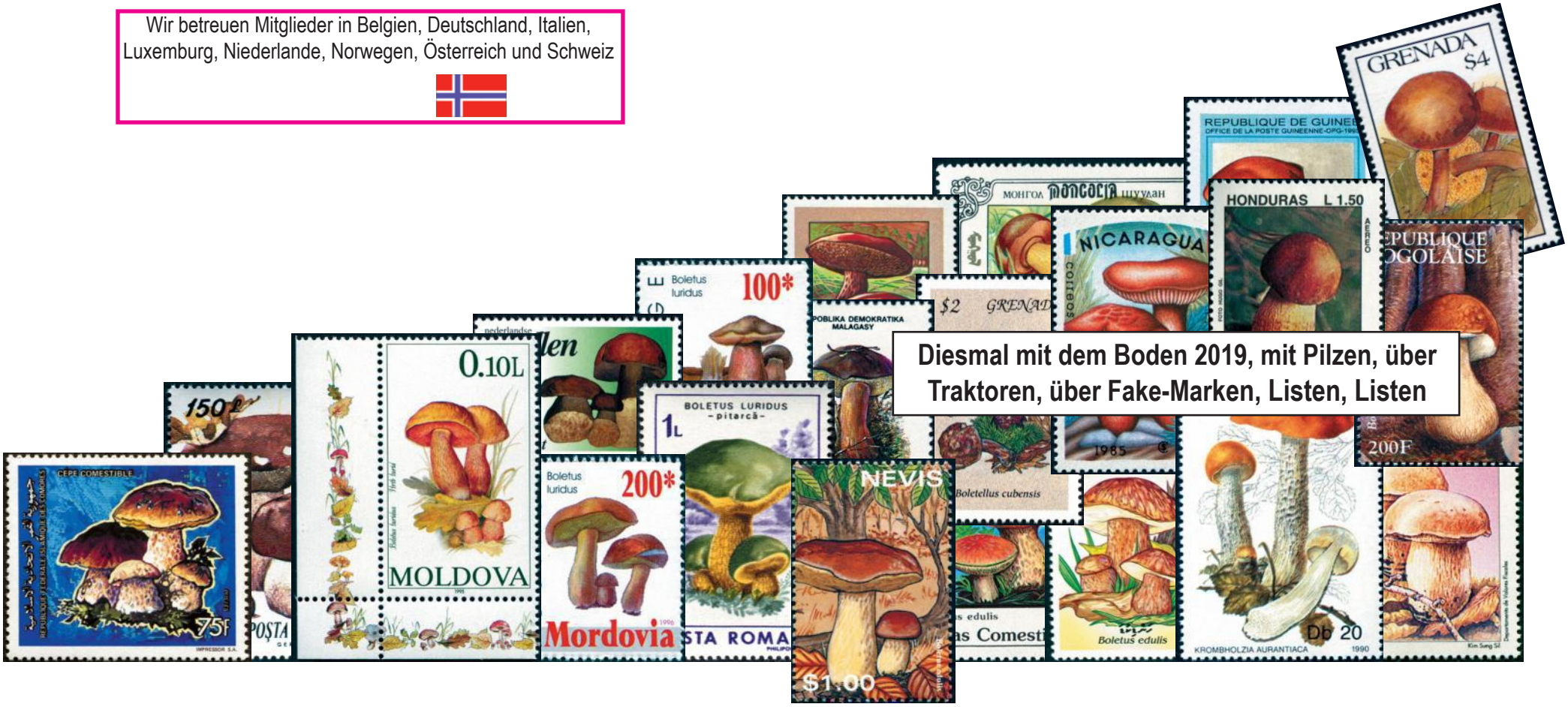
Im Herbst, der heuer etwas später kam, was man mit dem Klimawandel erklären kann, werden die Blätter bunter. So soll es auch mit dem Heft im April sein: Bunt.

Agrarphilatelie 176 April 2019

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Diesmal mit dem Boden 2019, mit Pilzen, über Traktoren, über Fake-Marken, Listen, Listen

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

das Jahr ist noch jung, und ich hoffe, Sie sind gut, gesund und ohne Probleme in dieses Jahr gestartet. Für mich beginnt dieses Jahr mit einem kleinen Problem – und hoffentlich klein bleibenden Problem.

Das Problem ist der Versand unserer Mitteilungshefte ins europäische Ausland, das ich beim Schreiben dieser Zeilen noch nicht gelöst habe.

Die Deutsche Bundespost hat vom 1. Januar 2019 den Bücher- und Zeitschriftenversand in der bisherigen Form ins europäische Ausland aus ihrem Programm gestrichen.

Die Portokosten wurden – vorgeblich aufgrund internationaler Festlegungen – drastisch erhöht; unsere Hefte müssen sogar entweder als Warensendung oder als Briefpost zum Versand kommen. Ich sehe noch kommen, daß ich eine Zollerklärung anfertigen muß, wenn ich eine „Warensendung“ in die Schweiz schicke.

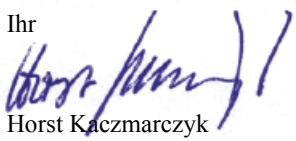
Vom 27. September – 29. September 2019 findet der 116. Philatelistentag in 64625 Bensheim an der Hessischen Bergstraße statt. In Sindelfingen konnten keine Vorschläge gemacht werden für unsere Jahreshauptversammlung 2019. Wir haben jetzt eine Alternative zu Sindelfingen und werden diese wahrnehmen. Unsere Jahreshauptversammlung werden wir am Samstag, dem 28. September 2019, in der Weststadthalle oder im „Alleehotel Europa“ in Bensheim abhalten. Die formelle Einladung folgt im Juli-Heft der Agrarphilatelie.

2015 baten wir Sie, uns einen Fragebogen mit ihrer Daten zuzusenden. Wir haben mit den von Ihnen angegebenen Daten unsere Mitgliederdatei auf den neuesten Stand gebracht. Von neun Mitgliedern konnten wir nur die alten Daten übernehmen, denn diese hatten unseren Fragebogen nicht zurückgeschickt. Das erschwert meine Arbeit für unsere gemeinsame Arbeitsgemeinschaft unnötig und zu überflüssigen Frust.

Ich frage mich, haben Sie noch nichts von der „Datenschutzerklärung“ gehört? Wie oft muß ich sie noch bitten, mir das Ihnen vorliegende Formblatt zurück zu senden. Ist doch nicht so schwer. Oder doch?

Ich wünsche Ihnen weiterhin ein schönes, gesundes und erfolgreiches Jahr, und vielleicht sehen wir uns im September im schönen Bensheim an der Hessischen Bergstraße.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die eßbaren Pilze sammelte Roger Thill – sogar aus Ländern, von denen niemand je hörte.

Inhaltsverzeichnis

Hans Falckner sieht einen Pilz	4
Page Three Stamp	4
Naturgeschichtliches Alphabet (Dritter Streich und Schluß)	5
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Ausstellungssammlung Teil 10)	7
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Dritter Würfel)	10
Die große CO_2-Lüge	14
Ein Denkmal in Mondorf zur Exphimo 2001: Maus und Katze	16
Geräte zur Bearbeitung des Bodens (4. Furche)	17
Die Schlehen – einheimisches Superfood der Winters	22
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	26
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Cassoulet	28
Brauchtum: Märchen und Sagen im Wald	29
0-Euro-Souvenirscheine und des Landwirts Telefonkarten	33
100 Jahre Ende des Ersten Weltkriegs	37
Die Luxemburger Moselregion	38
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 22): Trameten	39
Kippenboden ist der Boden des Jahres 2019	43
Roger Thill zur Agentur Stamperija	46
Agentur Stamperija übernahm Ende 2018 Neuheitenproduktion Angola	46
Unsere Themen: Marken mit Pilzmotiv: Neuheiten	50
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	55
Unsere Themen: Neue Stempel	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Clemens M. Brandstetter, Hans-Peter Blume, Koni Häne, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus, Reinhard Küchler



Redaktionsschluß:

„Die sanften die samtnen / schlehen verkrustetes blau fast / schwarz“, dichtete Esther Kinsky – und sie zeigten die ersten Blütenknospen, als dieses Heft fertiggestellt wurde.



Zu den Marken auf der Titelseite

Hans Falckner sieht einen Pilz

„Hans Falckner Bauer uffm Gleißhamer Burger hie ist den 26n Maii A(nn)o 1595 im Bruderhauß auffgenummen wordten. Diser hatt im Julio A(nn)o 1598 weg(en) gebrechlichkeit seiner glider, und weil sein Tochter Ihn zue sich genummen, der Stifftung guttwillig auffgesagtt."

Zu sehen ist der Bauer Falckner, vornehm gewandet; er steht in einer eingezäunten Wiese und hält eine Hacke mit beiden Händen hoch über den Kopf. Vor ihm ein Zunderschwamm?

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen", auch „Zwölfbrüderbücher"

Page Three Stamp.

Da hat Argentinien 2016 eine Sammlung von Briefmarken mit Früchten herausgegeben. Thema: Einheimische Produktion. Darunter, Sie sehen es, geneigter Leser, auch eine Marke, die auf die *Solanum tuberosum L.* verweist. Desweiteren sind in diesem „Konvolut" von insgeamt 19 Marken zu sehen: Zwergpfirsich, Apfel, Paprika, Orange, Kürbis, Melone, Zwiebel, Zitrone, Chinesische Pflaume, Kirsche, Weinrebe, Birne, Möhre, Artischocke, Mais, Tomate, Spargel, Aubergine. Beim ersten Blick im Michel auf die Abbildungen und auch der zweite boten sich Produkte der berühmten argentinischen Wandfliesenproduktion dar. Erst der dritte offenbarte, daß es sich um Früchte handelt. Aufgedruckt sind die spanisch-argentinische und die lateinische Bezeichnung der abgebildeten Frucht.



Marken wurden von einem Brief von Argentinien nach Deutschland abgelöst (im Versandhandel haben 7 Marken 2 Euro gekostet. Michel gibt für die 19 Marken einen Preis von 86 Euro an.



Wolfgang Ratz sammelte die Marken zum

„Naturgeschichtlichen Alphabet“

von Wilhelm Busch

Dritter Streich

Im zweiten Streich haben wir die Buchstaben „J“ wie Jaguar und Johanniswürmchen (Glühwürmchen) bis „R“ wie Ratte und Rehbock gedruckt. Nun folgen die letzten Buchstaben, beginnend mit dem Steinbock.

Der Steinbock lange Hörner hat,
auch gibt es Schweine in der Stadt.





Die Turteltaube Eier legt,
der Tapir nachts zu schlafen pflegt.







Die Unke schreit im Sumpfe kläglich,
der Uhu schläft zwölf Stunden täglich.







Das Vieh sich auf der Weide tummelt,
der Vampir nachts die Luft durchbummelt.







Der Walfisch stört des Herings Frieden,
des Wurmes Länge ist verschieden.

Weil Wilhelm Busch wohl noch nie von der Xenostegie, einer Blume aus der Familie der Windengewächse, oder von der erst 1878 an der westafrikanischen Küste entdeckten Xenophora, einer Muschelart, gehört hatte, vermutlich auch einen Yak nicht einordnen konnte und eine Yamswurzel nie auf seinem Teller hatte, haben wir hier die Buchstaben „X“ und „Y“ ergänzt – sie sind also nicht von Wilhelm Busch getextet und gezeichnet – und „Z“ haben der Redakteur und Lehrer Lämpel modifiziert.







Die Xenostegie gar lieblich blüht,
die Xenophora durch die Meere zieht.

Der Yak steht manchmal rum im Park,
die Yams ist eine Knollenart.











Die Zwiebel ist der Ziegen Speise,
das Zebra trifft man stellenweise.

Das ist das Ende der Streiche



Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 10)

Die Drogenszene – Ursachen

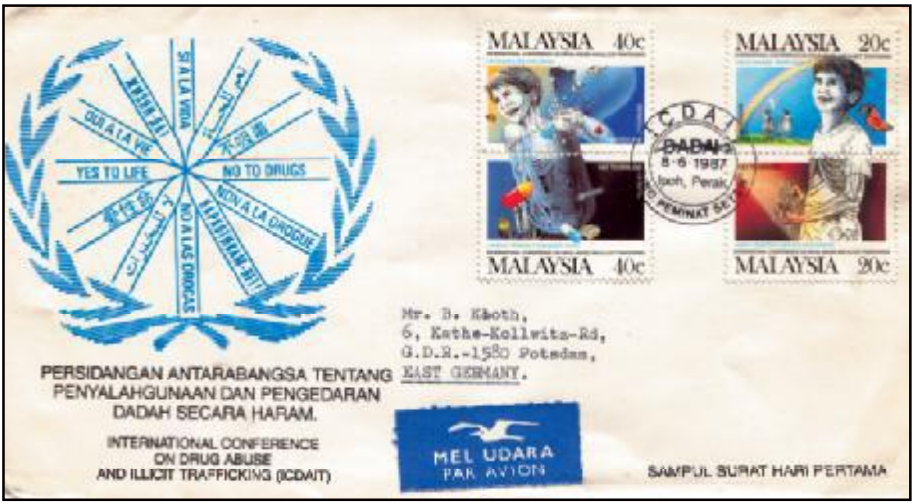
Jährlich über 3.000 totgespritzte „Verbraucher“ in Deutschland. 55 Prozent sind Jugendliche aus zerrütteten Familien und beruflich gescheitert. Die ständig zunehmende soziale Unsicherheit ist ebenfalls eine große Ursache.








SOS
DROGUE
tél.
21.05.74
SOS
ALCOOL
SAINT DENIS R.P.
5-2-88
360
REUNION


SI A LA VIDA
NO A LA DROGA
YES TO LIFE
NO TO DRUGS
NON A LA DROGUE
NO A LAS DROGAS
PERSIDANGAN ANTARABANGSA TENTANG
PENYALAHGUNAAN DAN PENGEDARAN
DADAH SECARA HARAM.
INTERNATIONAL CONFERENCE
ON DRUG ABUSE
AND ILLICIT TRAFFICKING (ICDAIT)
MALAYSIA 40c
MALAYSIA 20c
MALAYSIA 40c
MALAYSIA 20c
I.C.D.A.I.
DADAH
8-6 1987
Ipoh, Perak
Mr. B. Kaoth,
6, Kathe-Kollwitz-Rd,
G.D.R.-1580 Potsdam,
EAST GERMANY.
MEL UDARA
PAR AVION
SAMPUL SURAT HARI PERTAMA


E wie Ecstasy
VEREINTE NATIONEN
AIDS
s5
WELTWEITE AIDS-BEKÄMPFUNG
Unter dem Phantasienamen Ecstasy werden verschiedene Rauschmittel angeboten, meist in Tablettenform. Wer eine der kleinen E-Pillen kauft, bekommt im Idealfall dann etwa ein Zehntel Gramm MDMA (Abkürzung für die chemische Bezeichnung MethylenDioxyMethAmphetamin). Oft stecken andere Amphetaminabkömmlinge (MBA, MDE usw.) in den Tabletten.
Manche User glauben, sie könnten den Wirkstoff der Pille an ihrer Prägung erkennen. Das gilt nur, wenn ich eine Tablette erwischt habe, deren erwartete oder vom Dealer versprochene Wirkung eingetreten ist. Weitere Pillen mit demselben Logo sind nur identisch, wenn sie aus der gleichen Serie des Produzenten stammen. Das nächste Mal kann die Pille mit der gleichen Prägung ganz anders zusammengesetzt sein.





Vom Drogenschuß wieder loszukommen, ist meist sehr schwer. Ein schlimmer Teufelskreis beginnt für den Betroffenen. Angehörige und Freunde müssen versuchen, behutsam zu helfen. Sucht-Beratungsstellen bieten Therapien an.



„Träume werden erstickt, wenn der Zucker braun wird – Sag Nein zu Drogen!“

Aerogramm der indischen Post mit einer Drogenwarnung des Sozialministeriums. Millionen dieser Briefe wurden in alle Welt verschickt. Die Informationswirksamkeit ist sehr hoch.

Soziale Unsicherheit in vielen europäischen Ländern läßt besonders die Jugend zu Verbrauchern von Rauschgiften werden. Besorgniserregend ist die steigenden Zahl der Erstkonsumenten von Drogen in Europa! Die Rauschgiftsucht forderte allein in Deutschland im 1. Halbjahr 1997 920 Opfer!





Drogen können heilen und töten. Medizinisch gesehen sind es Stoffe, die in die natürlichen Abläufe des Körpers eingreifen und Gefühle, Wahrnehmungen und teilweise auch Verhaltensweisen beeinflussen und verändern. Damit können Drogen in Medizin oder Psychiatrie therapeutisch sinnvoll sein. Opiate werden zur legalen Droge, wenn sie - ärztlich verordnet und kontrolliert - beispielsweise in der Schmerztherapie eingesetzt werden. eru

(wird fortgesetzt)



Klaus Henseler

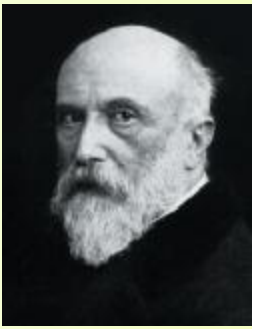
Dritter Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

5 Matthias Eugen Oscar Liebreich ermöglicht die Mandelmilch

Liebreich (1839–1908) fuhr zur See, bevor er in Wiesbaden bei Carl Fresenius an dessen Fachakademie eine Ausbildung in Chemie machte, um dann als technischer Chemiker zu arbeiten. 1859 begann er mit dem Studium der Medizin in Königsberg (Preußen), setzte dies in Tübingen fort und wechselte dann nach Berlin, wo er auch 1865 promoviert wurde. 1868

habilitierte er sich für Pharmakologie in Berlin. Zum außerordentlichen Professor wurde er 1871 und zum ordentlichen Professor für Heilmittellehre 1872 ernannt. Er gründete im selben Jahr das Pharmakologische Institut der Universität Berlin, das er als Direktor auch leitete. Ab 1888 war er Mitglied der „Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina“, und 1891 erfolgte seine Ernennung zum Geheimen Medizinalrat. Ab 1885 führte er den Vorsitz in der Balneologischen Sektion der „Gesellschaft für Heilkunde“; 1889 war er Mitgründer der „Balneologischen Gesellschaft zu Berlin“.



Zu seiner besonderen wissenschaftlichen Leistung zählt die Entdeckung der schlaferzeugenden Wirkung des Chloralhydrats im Tierexperiment (1869). Große Bedeutung erlangte die von ihm erfolgreich durchgeführte Isolierung des Lanolins aus Wollfett, wodurch eine viel verwendete Salbengrundlage eingeführt werden konnte. Diese Arbeiten brachten Liebreich in Kontakt mit der Industrie, wo er auch Untersuchungen von Fetten und Seifen und die Entwicklung eines pflanzlichen butterähnlichen Fetts durchführte. Intensiv setzte er sich für die Zulassung von chemischen Konservierungsmitteln ein. Für ein „Verfahren zur Herstellung von Kerzen, Salben, Schmiermitteln und dergl.“ erhält Liebreich 1900 ein Patent (D.R.P. 136917). Seine Erfindung ermöglicht die Einführung von Ersatzmitteln für natürliche Fette und Öle bzw. der daraus gewonnenen Fettsäuren, die wegen ihres niedrigen Schmelzpunkts zur Kerzenfabrikation ungeeignet sind. Bei der Fabrikation von Margarine wollte Liebreich die übliche Verwendung tierischer Milch umgehen und schlug als Ersatz für die Kuhmilch eine Lösung von Emulsion (Synaptase) oder die das Emulsin enthaltene Mandelmilch vor. Der Titel des Patents (D.R.P. 100922 vom 21.7.1897) von H. Michaelis lautet: „Der Ersatz der bei der Kunstbutter (Margarine) benutzten Milch durch eine Lösung von Emulsin bezw. durch die das Emulsin enthaltende Mandelmilch.“





Zusammen mit seinem Kollegen Michaelis verweist Liebreich insbesondere auf die Keimfreiheit des Milchersatzes hin, die eine keimfreie





Margarine (im Gegensatz zu Kuhmilch mit der Gefahr der Tuberkuloseinfizierung) ermöglicht, die zudem besonders wohlschmeckend sei.

Nach dem 1899 erworbenen Patent wurde in Kleve die Sana hergestellt (als Verkäufer des Patents wird Liebreich genannt). Die von Liebreich genannten Ersatzmittel bestehen aus den Acidylderivaten aromatischer Basen, wie z.B. Stearinsäureanilid, Stearinsäure-p-Toluidid usw. Sie können für sich allein oder im Gemisch mit den natürlichen Fetten und Ölen verwendet werden. Sie ermöglichen, den Schmelzpunkt der Fette und Öle zu erhöhen und geben ihnen außerdem eine größere Aufnahmefähigkeit für Wasser.

6 Wilhelm Normann entdeckt die Fetthärtung

Normann (1870–1939) war Chemiker, Biologe, Geologe und Unternehmer in Herford. Er ist der Erfinder der Fetthärtung und einer der Wegbereiter der großindustriellen Margarineherstellung. Wenige Tage nach seinem Schulabgang trat er am 7. April 1888 in die von einem



Onkel gegründete Herforder Maschinenfett- und Ölfabrik Leprince & Siveke ein. Nach zwei Jahren Tätigkeit für die Firma des Oheims, u.a. in Hamburg, begann Normann ein Studium der Chemie am „Laboratorium Prof. Fresenius“ in Wiesbaden. Ab April 1892 setzte er sein Studium in der Abteilung Ölprüfung der „Königlichen Mechanisch-technischen Versuchsanstalt in Berlin-Charlottenburg“ fort. Von 1895 bis 1900 studierte er Chemie sowie Geologie in Freiburg im Breisgau. Er wurde dort 1900 mit einer Arbeit über „Beiträge zur Kenntnis der Reaktion zwischen unterchlorigsauren Salzen und primären aromatischen Aminen“ promoviert. Von 1901 bis 1909 leitete er das Laboratorium und führte seine Untersuchungen über Fette und Öle in der Firma seines Onkels fort. 1901 gelang es ihm, flüssige Ölsäure durch katalytische Hydrierung an fein verteiltem Nickel in feste Stearinsäure umzuwandeln.









Diese Reaktion war der Vorgänger der Fetthärtung, die Normann am 27. Februar 1901 entdeckte. In sein Labortagebuch schrieb Normann: „Chemisch reine Ölsäure wurde mit etwas frisch reduziertem Nickel versetzt, im Ölbad auf etwa 160 Grad erwärmt und durch einen Wasserstoffstrom kräftig in Bewegung gehalten. Als nach einigen Stunden der Versuch abgebrochen war, war die Ölsäure in reines, weißes, festes Stearin verwandelt.“ Am 14. August 1902 erteilte das Deutsche Reichspatentamt das Patent Nr. 141029 an die Firma Leprince & Siveke: „Verfahren zur Umwandlung ungesättigter Fettsäuren oder deren Glyceride in gesättigte Verbindungen.“ 1903 folgte die Erteilung des britischen Patents Nr. 1515 an Dr. Wilhelm Normann: „Process for Converting Unsaturated Fatty Acids or their Glycerides into Saturated Compounds.“

Von 1905 bis 1910 baute Normann eine Anlage zur Fetthärtung in der Herforder Firma, parallel dazu wurde die Erfindung in Warrington, England, bei dem Seifen- und Chemikalienfabrikanten Joseph Crosfield & Sons Ltd. (1919 von Lever Brothers übernommen) in einer Großanlage eingesetzt. Bis zur ersten technischen Herstellung von Hartfett in Warrington dauerte es zwei Jahre. 1911 kauften die Jurgens-Brüder das Normann-Patent und errichteten in Emmerich auf dem Gelände der Anglo-Continentalen Guanowerke die Ölwerke Germania, die Normann bis 1922 als wissenschaftlicher Leiter führte.

Nach 1917 errichtete Normann eine Fetthärtungsanlage in Antwerpen für die Margarinefabrik SAPA Societé anonyme des grasses, huiles et produits africaines als Technischer Leiter im Auftrag der Belgischen Kolonialgesellschaft. 1924 bis 1927 war Normann Berater für Fetthärtungsanlagen für verschiedene Firmen. In Erinnerung an den Erfinder der Fetthärtung stiftete die „Deutsche Gesellschaft für Fettwirtschaft“ (DGF) 1940 die Wilhelm-Normann-Medaille und verleiht sie in unregelmäßigen Abständen.

7 Lodewijk van der Grinten bringt Farbe in die Margarine

Van der Grinten (1831–1895) war ein niederländischer Apotheker. 1857 gründete er in Venlo eine Apotheke. In den 1870er Jahren entwickelte er eine Substanz, die Margarine die







Auf der linken Reklamemarke sind die Behälter dargestellt, in der „lose“ Vitello geliefert wurde; auf der rechten Marke ist im Hintergrund die Klever Fabrik zu sehen.



Farbe von Butter gab. Im Jahr 1877 begann Van der Grinten mit der erfolgreichen Vermarktung seines Produkts. Nach seinem Tod übernahm sein Sohn Frans van der Grinten das Apothekengeschäft, der später ein Unternehmen für die Farbstoffe zur Margarinefärbung gründet; die Apotheke wurde von seinem Bruder Weil übernommen. Die Boterkleurselfabriek L. van der Grinten wuchs in Umsatz und Anzahl der Mitarbeiter und begann mit Experimenten für andere Anwendungen von Farben, wie z.B. Stoff- insbesondere Vorhangfarben.

Als das Unternehmen im Geschäftsjahr 1918 kriegsbedingt seinen ersten Verlust in der Geschichte der Firma erlitt (wegen des Mangels an Rohstoffen im Ersten Weltkrieg), entschied sich Frans van der Grinten, das Wissen um Farbstoffe bei der Erforschung von Blaupausen zu nutzen; Blaupausen waren zu dieser Zeit eine sehr neue Technik. 1920 wurde das erste Blaupause-Papier verkauft, das bis 1946 produziert wurde. Das Rezept für Butterfärbung wurde 1970 an Unilever veräußert. (Es folgen noch zwei Bemmen mit Streichfett)

Clemens M. Brandstetter

Die große CO_2-Lüge

Kohlendioxid (CO_2) ist derzeit in aller Munde, denn es wurde in den letzten Jahren zum Klimaschädiger Nummer eins aufgebaut. Aber stimmt das? Die Antwort ist ein Nein, denn CO_2 hat sich schon lange von der Temperaturentwicklung entkoppelt. Natürlich haben wir einen Temperaturanstieg zu verzeichnen, natürlich müssen wir etwas gegen Feinstaub und Stickoxide unternehmen. Das beschert uns eine saubere Luft, und wir hätten weniger Smog in Kessellagen.



Wenn man CO_2 nicht als den Klimaschädiger ausmachen will, dann muß man Alternativen finden, die für die Erwärmung der Temperaturen auf unserer Erde verantwortlich sind. Forscher konnten eine Abhängigkeit zwischen Temperaturentwicklung und Sonnentätigkeit ausmachen. Sonnenflecken scheinen die Temperatur auf der Erde zu beeinflussen. Wäre dem wirklich so, müßte man so

manche Klimamodelle modifizieren und als weitere Kränkung zur Kenntnis nehmen, nämlich daß wir im Moment gegen die Erhöhung der Temperaturen nichts unternehmen können.



Blackout-Cancellation übersetzt man ins Deutsche als „Stummen Stempel“. Blackout hat sich bei uns als Begriff für einen totalen Stromausfall auf längere Zeit eingebürgert. Politiker, Soziologen, Bischöfe und Juristen entscheiden über die Energiepolitik. Sachkenntnis der Physiker scheint obsolet geworden zu sein. Der Ausstieg aus Braunkohle und Kernkraft wird mit dem CO_2-Anstieg begründet. Strom kommt aus der Steckdose, Speicher ist das Netz. Radikaler Klimaschutz wird nun angesagt!



Wie groß ist die Gefahr eines Blackouts in Deutschland? Wahrscheinlich weiß es niemand genau, aber mit jeder Abschaltung eines Kraftwerks, das „Grundlast“ produziert, wird die Gefahr jedenfalls größer. Der Blackout ist höchst unwahrscheinlich, meinen die Klimawender. Unwahrscheinlich war auch Fukushima – der Unfall hat jedenfalls mehr Kernkraftwerke in Deutschland lahmgelegt als in Japan. Der Verfasser dieser Zeilen ist ein Gegner der AKWs, sie müssen zunächst sicherer gemacht werden. Risse z.B. in belgischen KKW sind unverantwortlich.



Doch was geschieht, wenn wir keinen Strom mehr haben? Beleuchtung, Einkaufen, Geld, Kochen, Kommunikation, Krankenhäuser, Lebensmittel, Mobilität, Nachrichten, Sicherheit, Treibstoff, Wärme und Wasser – alles in alphabetischer Reihenfolge wird nach und nach nicht mehr zugänglich und beschaffbar sein. Ein Chaos ungeahnten Ausmaßes wird ausbrechen. Todesopfer werden zu beklagen sein. Im Dezember 1978 fiel der Strom in Norddeutschland für mehrere Tage aus: 17 Tote in der BRD und 5 wurden in der DDR zugegeben.



Was war 1978 passiert? Kühe und Schweine krepierten zu Tausenden in den Ställen; als die Ventilatoren in den Legebatterien ausfielen, erstickten dort Hunderttausende Hühner. Die Kommunikation brach zusammen. Menschen strandeten irgendwo und überlebten, wenn sie Glück hatten. Frauen bekamen Kinder zu Hause – Dialysepatienten konnten nicht versorgt werden. Die

Schäden gingen in die Milliarden, sie konnten erst im Laufe von Jahren kompensiert werden.



Ein „T“ zeigt uns auf einer Wetterkarte ein Tiefdruckgebiet. Ein solches lag 1978 über Sibirien und zog nach Westsüdwest. Die polare Kaltluft ließ die mit Wasser getränkte Braunkohle in den DDR-Lagern und Waggons anfrieren, während Gas- und Ölkraftwerke abgeschaltet wurden, um Devisen zu sparen. Man bestellte damals Preßlufthämmer aus dem Westen; den Kauf hatte das ZK der SED rasch genehmigt. Aber es war zu spät. Das einzige funktionierende E-Werk war damals das KKW Greifswald. Und dann gingen die Lichter aus …



Heute sind die Menschen stromabhängiger als früher. Küchengeräte und Kochplatten werden in Mitteleuropa vielfach und ausschließlich mit Strom betrieben. Italien hatte vor Jahren Probleme mit dem Klimawandel: Tausende kauften Ventilatoren, um ihre Wohnungen zu kühlen und brachten den Stromhaushalt Europas ins Wanken. Die Stromnetze von Nordafrika bis in den hohen Norden, von Spanien bis an die Grenzen Rußlands hängen untereinander zusammen und sind voneinander abhängig.

Quelle : Haferburg M. 2018: Blackout in Deutschland – vor 40 Jahren war alles zu spät (Teil 1)



Heinz Wienold

Geräte zur Bearbeitung des Bodens



Von Traktoren gezogene Pflüge

Das Zeitalter der Mechanisierung der Landwirtschaft, insbesondere das Pflügen, begann in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Es begann mit dem Einsatz von Dampfmaschinen (siehe vorherigen Beitrag, Heft 174).

Mit der Entwicklung und dem Bau von Traktoren wurde eine größere Mobilität und Überlegenheit gegenüber den Dampfmaschinen erreicht.

Die Quelle der Zugkraft ist eine Kraftmaschine – ein Verbrennungsmotor. Das war bei den ersten Traktoren der Fall und ist auch heute noch so, wobei sich natürlich die Leistungsfähigkeit und die Qualität der heutigen Traktoren wesentlich erhöht und verbessert hat. Wurden zuerst einscharige Pflüge gezogen, so sind es heute bis max. 20 Scharen möglich – je nach Zugkraft des Traktors/Schleppers.

In Abhängigkeit von den jeweiligen natürlichen und ökonomischen Bedingungen, besonders von der Bodenart, hat sich eine große Anzahl verschiedener Pflugtypen herausgebildet. Das betrifft sowohl die eigentlichen Pflugkörper wie auch den gesamten Pflug.

Zu den verschiedenen Formen der Pflugkörper und deren Scharen möchte ich keine Ausführungen machen, da dies mit den Abbildungen auf den Briefmarken nicht nachweisbar ist.



3-Schar-Anhängebeetpflug

Pflüge, die von Traktoren/Schleppern gezogen werden, werden nach ihrer Anhängeart in drei Gruppen eingeteilt:



5-Schar-Anhängebeetpflug

Anhängepflug

Der Pflug ist ein eigenständiges Gerät, welches an eine Zugmaschine gekoppelt wird. Er muß am Ende der Furche manuell ausgehoben werden. Diese Pflüge waren vorrangig im Einsatz, bevor die Ackerschlepper mit Hydrauliksystemen ausgerüstet waren.

Anbaupflug

Der Pflug ist fest an dem Traktor/Schlepper angebaut. Er wird mittels der Dreipunkthydraulik in Arbeits- bzw. Transportstellung gebracht. Gegenwärtig sind diese Pflüge meist 2- bis 8-scharig (richtiger wäre 2- bis 8-furchig, dazu hatte ich in einem vorangegangen Beitrag bereits berichtet).



1-Schar-Anbaupflug





2-Schar-Anbaupflug



2-Schar-Anbaupflug



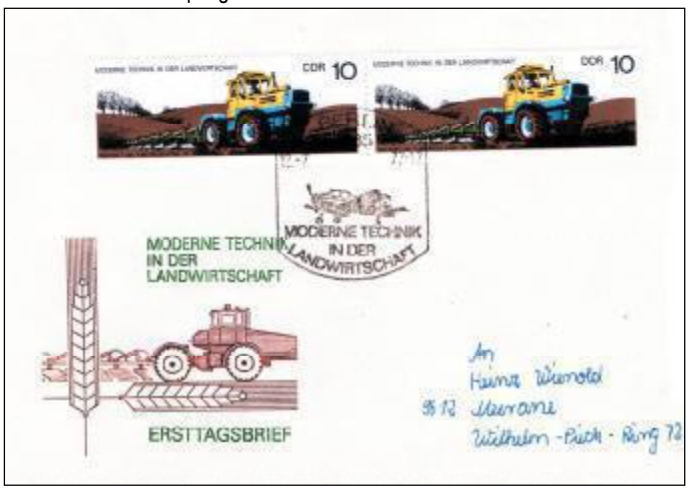
3-Schar-Anbaukehrpflug mit Sech



3-Schar-Anbaupflug



4-Schar-Anbaupflug



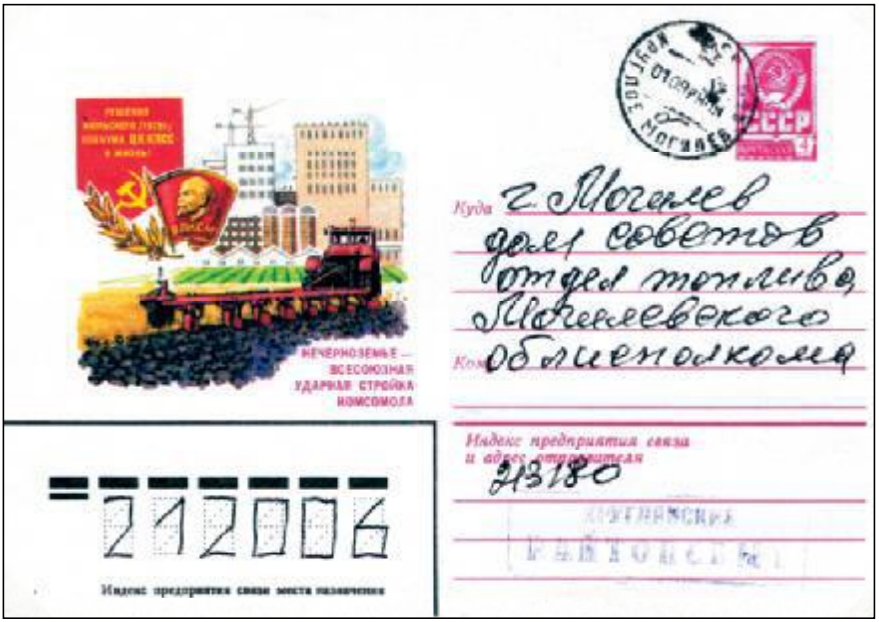
Traktor T 1450 – K
mit 6-Schar-Anbaupflug

Aufsattelpflug

Dieser Pflug ist eine Zwischenform des Anhänge- und Anbaupflugs. Die vorderen Stützräder des Anhängepflugs entfallen, dafür wird der Pflug auf die hydraulische Dreipunktaufhängung des Traktors angebaut. Ein Teil des Pfluggewichts wird von 1 oder 2 Stützrädem am Ende des Pflugs abgefangen.







8-Schar-Aufsattelpflug

Nach der Pflugbauart werden auch hier Beet- und Kehrpflüge unterschieden. Die Unterschiede dieser Pflüge wurden bereits in dem vorangegangenen Beitrag – von Tieren gezogene Pflüge – dargelegt.

Eine weitere Form der Pflüge sind die Scheibenpflüge. Sie haben anstelle der Scharen gebogene Scheiben.





3-Furchen-Scheibenpflug



5-Furchen-Scheibenpflug

Außer den hier genannten Pflügen gibt es noch eine Vielzahl von Spezialpflügen, z.B.:

Hackpflug	Frontpflug	Häufelpflug	Grabenpflug
Kreiselpflug	Schälpflug	Schichtenpflug	Schwenkpflug
Tiefpflug	Moorpflug		

Kartoffelrodepflug (wurde bereits vorgestellt)

Da ich keine passenden Briefmarken dazu habe, möchte ich auch auf eine weitere Beschreibung verzichten. Ich wollte hier keine wissenschaftliche Abhandlung vortragen, sondern die vorhandenen Briefmarken/Belege so gut wie es geht beschreiben.

In der Landwirtschaft werden ständig die Voraussetzungen geschaffen, daß die Menschen unseres Erdballs täglich – wenn auch leider aus sehr verschiedenen Gründen (wäre ein gesondertes Thema wert) sehr unterschiedlich – mit den lebensnotwendigen Nahrungsmitteln versorgt werden können. Dabei sollen die Lebensmittel eine hohe Qualität haben und vor nallem auch sehr billig sein.

Diese hohen Ansprüche an unsere tägliche Nahrung finden meines Erachtens in der jüngeren Vergangenheit eine ungenügende Würdigung auf Briefmarken.

Sind andere Themen wichtiger als unser tägliches Brot???

Literatur: Weitzel Wilfing u.a., Des Landmanns Weg zum Erfolg, Dr. Karl Meyer G.m.b.H. Leipzig; Walter Sperlich, Es werde Brot, Berlin 1999; Rübesam Rauhe, Ackerbau, VEB Landwirtschaftsverlag Berlin 1964; Heyde u.a., Landmaschinenlehre Band 1, VEB Verlag Technik Berlin 1963; wikipedia.org/wiki/Pflug

Ulrich Oltersdorf

Die Schlehen – einheimisches Superfood des Winters

Der Schlehdorn *(Prunus spinosa)* zählt bei uns zum Wildobst. Die Gattung *Prunus* gehört zu den Steinobstgewächsen *(Amygdaleae)* innerhalb der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*. Andere Namen sind Schlehendorn, Schlehe, Heckendorn, Schwarzdorn, Deutsche Akazie. Der Name der Schlehe ist wohl auf die Farbe ihrer Frucht zurückzuführen und leitet sich von dem indogermanischen Wort *(S)li* ab, was „bläulich“ bedeutet. Man findet diese ursprüngliche Bedeutung auch als Silbe im Pflaumenschnaps Sliwowitz wieder. Im Althochdeutschen wurde die Schlehe als *sleha*, im Neuhochdeutschen als *slehe* bezeichnet.

Der Schlehdorn wurde 1753 von Carl von Linné unter der heute gültigen Bezeichnung *Prunus spinosa* L. beschrieben. Die Schlehe ist hinsichtlich ihrer Merkmalsausprägung eine äußerst variable Art, so daß eine systematische Gliederung auf Schwierigkeiten stößt.

Die Heimat des Schlehdorns erstreckt sich über Europa, Vorderasien bis zum Kaukasus und Nordafrika. In Nordamerika und Neuseeland gilt er als eingebürgert. Der Ursprung liegt im eurasischen Raum, spätesten während der Jungsteinzeit ist er nach Mitteleuropa eingewandert. So wird z.B. Schmuck aus Schlehenkernen im Pfahldorf Sipplingen am Bodensee um 3300 v.Chr. datiert.

Der Schlehdorn bevorzugt sonnige Standorte an Weg- und Waldrändern und felsigen Hängen oder in Gebüschen, bei eher kalkhaltigen, oft auch steinigen Böden. Der sommergrüne, sparrige und sehr dornenreiche Schlehdorn wächst als Strauch oder als kleiner, oft mehrstämmiger Baum, der bis zu 40 Jahre alt werden kann. Er erreicht gewöhnlich Wuchshöhen von 3 bis maximal 6 Metern. Die Schlehe hat ein typisch stark verästeltes Erscheinungsbild. Flach verzweigte, bizarre Krüppelformen entstehen durch Wildverbiß oder auch dauerhaft starke Winde.







Der Schlehdorn gehört zu den Wurzelkriechpionieren. Die weit streichenden Wurzeln treiben Schößlinge, so daß sich oftmals dichte undurchdringliche Schlehenhecken bilden. Wenn er einmal etabliert ist, kann durch die Wurzelbrut undurchdringliches Gestrüpp entstehen. Er verdrängt andere Vegetationen, was ein ökologisches Problem darstellt. Andererseits habt er für andere Pflanzen und Tiere auch Schutzfunktionen. Die Schlehe zählt zu den wichtigsten Wildsträuchern für Tiere. Sie gilt als ausgesprochene Schmetterlingspflanze.

Auch mehrere Käferarten sind auf den Schlehdorn als Nahrungsquelle angewiesen. Für etwa 20 Wildbienenarten stellt der Schlehdorn im zeitigen Frühjahr einen wertvollen Pollen- und Nektarspender dar. Von den Früchten des Schlehdorns ernähren sich etwa 20 Vogelarten, darunter auch Meisen und Grasmücken. Schlehenhecken bieten speziell Strauchbrütern einen idealen Lebensraum. Diesen nutzt zum Beispiel der selten auftretende Neuntöter. Er spießt an den Dornen der Schlehe seine Beutetiere wie Insekten oder Mäuse auf.

Schlehen werden als Hecken zum Windschutz eingesetzt. Als Heckenpflanze sind sie weit verbreitet (z.B. bei Stuttgart gibt es das Hecken- und Schlehengäu). Der Schlehdorn besiedelt geeignete Standorte von der Ebene bis in Höhenlagen von 1600 Metern. Im Frühjahr (bereits ab März) trägt die Schlehe weiße Blüten (bevor das Laub austreibt). Die Blüten riechen nach Bittermandel (Blausäure). Die gefurchte kugelige blauschwarze Steinfrucht hat einen Durchmesser von 6 bis 18 Millimetern. Die Fruchtreife erfolgt ab Oktober bis November; zumeist werden sie aber nach dem ersten Frost am Strauch geerntet. Die Früchte sind zunächst sehr sauer und herb. Durch Frosteinwirkung (Naturfrost oder Tiefkühlkälte) wird ein Teil der bitter schmeckenden und adstringierend wirkenden Gerbstoffe in den Früchten enzymatisch abgebaut, und sie werden schmackhafter. Ein vollständiger











Abbau der Gerbstoffe ist hingegen unerwünscht, da sie wesentlich zum Geschmack der Produkte beitragen. Das grüne Fruchtfleisch löst sich nicht vom Steinkern.

Als Wintersteher bleiben die Früchte den Winter über am Strauch. Tiere, die den Samen der Frucht wieder ausscheiden, übernehmen die Ausbreitung. Seine langen Sproßdorne schützen den Schlehdorn wirkungsvoll vor dem Fraß größerer Pflanzenfresser.

In unreifem Zustand kann das Steinobst z.B. wie Oliven eingelegt werden, reif wird es beispielsweise zur Herstellung von Fruchtsaft und Obstwein sowie Marmelade und als Zusatz zu Likör (Schlehenlikör bzw. „Sloe Gin“, „Schlehenfeuer“), „Schlehenbrand“ oder „Schlehengeist“ verwendet. Schlehenwein ist ein Fruchtwein, der nur auf den Früchten des Schlehdorns basiert. In manchen Gegenden werden die Früchte auch in geringen Mengen dem Apfelwein zugesetzt, wodurch dieser aufgrund der Gerbstoffe in den Schlehenfrüchten einen etwas weinähnlicheren Charakter erhält.



Weitere Inhaltsstoffe der Schlehe sind unter anderem Flavonoide, Vitamin C und B_1 sowie Magnesium.



In der Heilkunde werden die Blüten, Rinde und Früchte als adstringierend (zusammenziehend), harntreibend, schwach abführend, fiebersenkend, magenstärkend und entzündungshemmend genutzt. Ein Blütenaufguß wird besonders bei Kindern bei Durchfallerkrankungen, bei Blasen- und Nierenproblemen und Magenbeschwerden eingesetzt. Schlehenelixier gilt als geeignetes Stärkungsmittel nach Infektionskrankheiten.



Schlehdorn eignet sich besonders zur Befestigung von Hängen und Böschungen, auch als Schneeschutzgehölz und Verkehrsbegleitgrün hat er einige Bedeutung. Die







sparrigen Äste des Schlehdorns werden zur Konzentrierung der Salzsole in Gradierwerken verbaut.

Die Schlehe zählte früher zu den Pflanzen, mit deren Hilfe sich Ernte und Wetter vorhersagen ließen. So wurden die Tage, die zwischen dem Erblühen der Schlehe und dem 23. April – dem Georgi-Tag – lagen, gezählt, um den genauen Erntetermin der Getreideernte um den Jakobi-Tag (25. Juli) zu bestimmen. Ein gehäuftes Auftreten von Schlehen bedeutete einen besonders strengen Winter, so der Volksglaube. Dem dornenreichen Gehölz wurde auch eine starke Schutzwirkung gegen Hexen zugeschrieben. Deshalb wurden Weiden und Höfe oftmals mit Schlehen umpflanzt.

Auf Briefmarken sind sie einige Male zu finden und zwar in:

- Andorra französische Post, Portomarken (MiNr.54, 21.10.1985) Wilde Beeren – Schlehe (Abb.)
- Bosnien-Herzegowina (Serbische Republik) (MiNr.675–676, 6.4.2016) Waldfrüchte *Prunus spinosa*
- Deutsche Bundespost Berlin (MiNr.610, 11.10.1979) Serie Wohlfahrt: Blätter, Blüten und Früchte des Waldes – Schlehen (Abb.)
- Georgien (MiNr.437–441, 23.7.2003) Früchte – Schlehen
- Großbritannien, Automatenmarken (MiNr.65–70, 19.02.2014) Blumen und Blüten im Frühling – Schlehen (Abb.)
- Großbritannien-Jersey, Automatenmarken (MiNr.29–34, 13.9.2017) Beeren und Früchte – Schlehen (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr.943–951, 25.5.1961) Jugoslawische Flora (IV) – *Prunus spinosa* (Abb.)
- Luxemburg (MiNr.1585–1588, 14.9.2002) – Naturmuseum Luxemburg-Grund – Schlehen (Abb.)
- Polen (MiNr.2487–2494, 17.3.1977) Waldfrüchte – Schlehen
- Rumänien (MiNr.5567–5570, 12.4.2001) Beeren – *Prunus spinosa*
- Schweden (MiNr.1919–1924, 02.1.1996) Früchte – Schlehen (Abb.) Winterbeeren. *Prunus spinosa*
- Tunesien (MiNr.1286–1289, 2.6.1994) Flora – Schlehen
- Weißrußland (MiNr.514–528, 3.2.2004) Früchte – Schlehen



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

Laub soll in die Wertstofftonne





In Ismaning bei München wird dringend angeraten, anfallendes Laub nicht in der Biotonne zu entsorgen. Aus Kostengründen (für die Gemeinde) sei es günstiger, größere Mengen Laub über den Wertstoffhof zu entsorgen. Laub in der Biotonne kann nämlich im Winter anfrieren, und dann kann diese nicht geleert werden. Die einfachste Art der Laubentsorgung sei allerdings die Kompostierung im eigenen Garten oder, falls dieser nicht vorhanden ist – für die Blätter der Birkenfeige und des Gummibaums – auf dem Balkon. Laub ist zum Beispiel auch als Abdeckung des Komposthaufens sehr gut geeignet und zum Mulchen des Komposthaufens ist das Laub ebenfalls gut zu verwenden. Ein genügend großer Laubhaufen im Garten oder auf dem Balkon ist zudem für Igel ein optimales Winterquartier. (wb)

Mülltrennung und Recycling



1883 schrieb der Präfekt Eugène Poubelle den Parisern vor, ihren Abfall in drei verschiedene Kisten zu werfen: eine für faulende Reste, eine für Papier und eine für Glas, Keramik, Porzellan und Muschelschalen. Bis dahin warfen die Pariser ihren Abfall aller Art auf die Straße, wo des Nachts die sog. Chiffoniers diesen Müll mit Haken (zum Trennen) und einer Laterne zum Leuchten in eine mitgeführte Butte warfen. Es wurde alles eingesammelt und einer Wiederverwertung zugeführt. Papier und Textilien wurden zu Papier verarbeitet, Glas u.ä. eingeschmolzen, Knochen, Knöpfe, Tierkohle, Haar – alles wurde gesammelt und wieder verwertet – ein Kreislauf. In Paris gab es etwa 6.000 registrierte Chiffoniers, aber zwischen 30.000 und 40.000 Müllsammler, davon etwa ein Drittel Frauen – Chiffonières. Victor Hugo besingt diese Lumpensammler in „Les Misérables". Die kleinen Abfallbehälter auf den französischen Restauranttischen sind nach diesem Präfekten benannt.

Veronika, Veronika, der Lenz ist da



„Der Frühling“, eine Elfenbeinschnitzerei vom berühmten Künstler Balthasar Permoser (1651–1732) aus dem Grünen Gewölbe in Dresden, wird als junge Frau gestaltet. Sie trägt „einen Blumenkranz im Haar, hält mit der Linken eine Girlande, während die Rechte den Saum des Mantels hebt, hinter dem sich ein Putto halb verbirgt“. Gerne würde man sich wie der Putto an diese junge Frau Frühling anschmiegen und unter Blütenpracht in Frühlingsgefühlen schwelgen, wären da nicht die Botschaften vom „stummen Frühling“ unserer Tage, den Rachel Carson 1962 in „Silent Spring“ beschrieb, die eine naive „Frühlingsromantik“ doch sehr erschweren. (jk)

Tschechische Martinsgans begrüßt den neuen Weinjahrgang,



so sagt die Post der Tschechischen Republik (MiNr.1006, 24.10.2018). Das gibt zu denken. Erhalten dort die zum Tod verurteilten Gänse kurz vor ihrem Ableben zum Martinstag (11.11.) einen letzten Rotweintrunk? Werden sie im betrunkenen Zustand geschlachtet? Das wäre doch nicht artgerecht! Ist dies in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften? Verbessert es den Geschmack des Gänsebratens? Es wird eine fröhlich blickende Gans abgebildet, ihr schmeckt’s offensichtlich. Es ist bekannt, daß der Alkoholismus beim Menschen verbreitet ist – selbst in unserer „Agrarphilatelie“ wird darüber geschrieben. Ist Alkoholismus auch unter Tieren verbreitet? Wäre das gans normal? (uo)

Von weißen und von bunten Eiern



Eine bunte Henne in einer bunten Farbwelt vom bekannten Künstler El Mekki, der viele Briefmarken Tunesiens gestaltet hat. Da kann man sich ja schon fast vorstellen, daß dieses Huhn bunte Eier legt, Ostereier (ein blauer Streifen ist bereits auf dem Ei erkennbar). Aber, wenn das so wäre, hätten der Osterhase und die vielen Ostereiermaler nichts mehr zu tun. Das wäre doch schade, oder? (jk)

Jede aus der Natur entfernte Pflanze,

jede Assel oder jede Schnecke verursacht eine Störung des Ökosystems. Es reicht nicht aus, nur über Bienen nachzudenken und/oder für Schmetterlinge ein Blumenbeet



anzulegen. Ein Beispiel: Sofern eine bestimmte Wildbiene von den 450 Arten in Baden-Württemberg ausstirbt, werden bestimmte Orchideen, die mit dieser Biene in einer Art Symbiose leben, nicht mehr bestäubt. Dann ist Schluß mit dieser Orchidee. Darauf fällt im Boden eine Menge an Mykorrhiza aus, die wiederum für andere Lebewesen wichtig ist. Früher hatte eine Wiese etwa 50 Blumenarten beherbergt, heute sind es nur etwa zehn.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Cassoulet

Cassoulet zählt zu den traditionellen französischen Nationalgerichten (MiNr.3706, 24.5.2003). Er ist ein Eintopf, der ursprünglich aus der Region Languedoc im Süden Frankreichs stammt. Es gibt ihn in regionalen Variationen. Die ursprünglichen Zutaten sind weiße Bohnen, gepökeltes Schweinefleisch, Speck und Würste.

Die Zubereitung benötigt einige Zeit und beginnt mit dem Einweichen der Bohnen. Sie werden zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt für etwa 1 Stunde gekocht.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und in Olivenöl angebraten, dann werden die geschnippelten Möhren, Selleriestangen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugegeben. Abgelöscht wird mit Bratensaft sowie Rotwein, und es wird mit Thymian und Rosmarin gewürzt. Das Ganze wird etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze gegart.



Beides – die Bohnen und das Fleisch – wird in eine Auflaufschale gegeben und darin vermischt. Im Original ist es die Cassole, diese Keramikform ist der Namensursprung für Cassoulet. Im Backofen wird die Speise bei einer Temperatur von 140 ^{0}C Umluft fertig gegart, was bis zu 4 Stunden beansprucht. Die beim Backen entstehende Kruste wird immer wieder untergerührt. Ein guter Cassoulet sollte traditionsgemäß sieben Krusten haben. Am Schluß kann der Cassoulet mit Semmelbrösel bestreut werden, damit die Kruste besonders schön wird; diese wird dann nicht mehr verrührt.

Die Variationen ergeben sich durch andere Bohnen- und Fleischsorten wie Lamm, Ente und Gans sowie die verwendeten Gemüse und Gewürze.

Koni Häne

Brauchtum: Märchen und Sagen im Wald

Wald im Zusammenhang mit Brauchtum, Märchen und Sagen ergibt erstaunlich viel her, seien es menschliche, tierische oder pflanzliche Hintergründe. Seit je wohnten Feen und Hexen, gute als auch böse Geister sowie Kobolde, Zwerge und wilde Mannli im dunklen Forst. Dies belegen viele philatelistische Wertzeichen aus allen Herren Ländern.







Menschliche und tierische Hintergründe

Dazu drängt sich geradezu die Märchenwelt auf, wo in der Regel immer das Gute obsiegt. Sei dies bei „Hänsel und Gretel“, beim „Rotkäppchen und dem bösen Wolf“ oder bei „Schneewittchen und den sieben Zwergen“.









Liebliche und kurlige Gestalten, wie beispielsweise „Der Troll und die Waldfrau“ oder „Das Trollweib und die Prinzessin“ widerspiegeln sich in Briefmarken Schwedens. Davon können wir uns in der „Wunderbaren Reise des kleinen Nils Holgersson“ von Selma Lagerlöf überzeugen. Und wer kennt ihn nicht: „Ach wie gut, daß niemand weiß, daß ich Rumpelstilzchen heiß!“

Wilde, aus Holz geschnitzte Fratzen des heidnisch-alemannischen Brauches „Roitschäggäte“ begegnen wir am Schmutzigen Donnerstag im Lötschental. Die in Schaf- und Ziegenfelle gekleideten, furchterregenden Gestalten heischen mit drohenden Gebärden lärmend einen Beitrag in Form von klingender Münze, um den Winter zu vertreiben.



Ähnlicher Art sind die eng mit dem Wald verbundenen Heilrituale des Schamanentums am Funkensonntag in Liechtenstein. Am ersten Fastentag leuchten beim Einbrechen der Nacht von allen Höhen mächtige Feuer, sogenannte Funken. An deren Spitze ist eine mit Böllern versehene Hexe angebracht, die das Böse verkörpert. Das dazu entsprechende Holz wird jeweils von Schulknaben unter der Leitung eines von ihnen bestimmten Funkenmeisters in den umliegenden Wäldern zusammengetragen.







Hexen im benachbarten Weisstannental (südlich des Walensees) als auch der Kobold im Bergerwald auf der Straße von Schellenberg nach Mauren (im Fürstentum Liechtenstein) trieben ihr Unwesen.

Pflanzliche Hintergründe

Zu den zur Zeit des Heidentums geheiligten Gehölzarten zählt vor allem der Holunder, im Volksmund bekannt als „Tintebeeri“. Vielerorts wachsen sie neben Bauernhäusern und sollten vor Unwettern, Seuchen, bösen Geistern und Hexen schützen. Zudem wird diesem Strauch von der Wurzel bis zu den Blüten gegen die verschiedensten Leiden heilende Wirkung zugesprochen: „Ein Holunderstrauch im Garten ersetzt die Apotheke.“





Nicht weniger wichtig waren im Urglaube die Haselsträucher, sogenannte Zauberruten. Auch ihnen wurden früher magische Kräfte angedichtet. So ließen sich mittels Haselstauden angeblich Edelsteine und Gold aufspüren und sogar kaltes Wasser umrühren, um es so ohne Feuer zum Sieden zu bringen. Tatsächlich gibt es heute noch Menschen, die mit Wünschelruten aus Haselzwiesel Wasseradern entdecken können.



Weitere, allseits bekannte heilige Bäume sind Linden und Eichen sowie Ahorne. Spezielle Bedeutung hatte der Truner Ahorn, unter welchem am 16. Mai 1424 der Graue Bund, die Entstehung des heutigen Kantons Graubünden, geschlossen wurde.

Der bekannteste Baum im Brauchtum ist wohl der Weihnachtsbaum. Sein Ursprung geht zurück in die indogermanische Zeit, wo der Nadelbaum besonders während der Wintersonnenwende als immergrüner Lebensbaum trotz grimmiger Kälte immerwährendes Leben symbolisierte. Christliche Religionen übernahmen diesen Brauch, um in Gedanken an die Geburt Christi den Paradiesbaum mit andern Symbolen zu verbinden. Urkundlich 1508 erwähnte ein Straßburger das Aufrichten von „Dannenbäumen“, allerdings noch ohne Kerzen.







Die ersten Weihnachtsbäume mit Kerzenschmuck sollen angeblich um 1660 am Hannoverschen Hof aufgetaucht sein. In vielen Ländern haben St. Nik(o)laus und der Weihnachtsmann als Überbringer von Geschenken große Bedeutung.



Ein spezieller Brauch ist in den Balkanländern das Ziehen des Baumstamms. In Slowenien heißt er „borovo Gostüvanje“ (Kiefernhochzeit). Verbunden mit einer Hochzeit wird eine

zuvor geschmückte Kiefer im Beisein der Hochzeitsgesellschaft gefällt und von witzigen Szenen begleitet ins Dorf gefahren.

In der Urzeit praktizierten Schamanen in Waldlichtungen ihre Heilkunst, indem sie unter dem Einfluß das Bewußtsein verändernder Pflanzen, wie beispielsweise dem Fliegenpilz oder der Tollkirsche, ihren Erfahrungen nach mit Pflanzen und Tieren verkehren konnten und so auch schwerkranken Patienten beistanden.

Um attraktiver zu scheinen, konsumierten im Mittelalter die besseren Damen den Saft der Tollkirsche, welcher für die Pupillen vergrößernde Wirkung hat und dadurch den Augen ein dunkles, glänzendes Aussehen verleiht (feurige Augen). Dies belegt der lateinische Name *Belladonna* = schöne Frau.





Vor allem bei sibirischen Völkern wird seit Jahrtausenden der Fliegenpilz als Rauschmittel konsumiert. Auch bei uns weiß man, daß dieser Pilz eine billige, aber auch gesundheitsschädigende Droge ist.

Diese kleine Auswahl an philatelistischen Belegen hat uns in eine Zauberwelt geführt, unsere Fantasie etwas angeregt und uns wieder näher zu vielen Geheimnissen hingetragen.

Quellen:
Jürg Stahel und Koni Häne; BündnerWald 6 /01;
Motivhandbücher CH und FL; Ernst Schlunegger

Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Horst Kaczmarczyk

„0-Euro“-Souvenirscheine und des Landwirts Telefonkarten

Anfang Oktober 2018 kaufte ich bei einer Veranstaltung unseres Wuppertaler Briefmarkenvereins mit Sonderpostamt zwei 0-Euro-Scheine aus Belgien und Portugal (Madeira).

In der „Philatelie“ finde ich die Anzeige „Das neue Sammelgebiet – der erste umfassende Katalog der 0-Euro-Souvenirscheine“. Ist dies wirklich ein neues Sammelgebiet? Hatten wir nicht schon einmal ein Sammelgebiet „Telefonkarten“, das sich erst hochgepriesen, dann vor Jahren als großer Flop erwies?



Anmerkung von KH: Souvenirscheine könnten sich zu etwas entwickeln wie Briefmarken aus der Kongolesischen Volksrepublik: Geldschneiderei; aber wer Geldscheine dieser Art sammeln will, hier ein Hinweis: Es gibt außerdem Mustergeldscheine der 1813 gegründeten Banknotendruckerei De la Rue, die zuweilen auf dem Markt angeboten werden.

Telefonkarten: Sie sind wertlos, weil es keine Telefonzellen mehr gibt – aber manche sind schön. Es war ein gutes Geschäft für die Telefongesellschaften: Geld ohne Gegenleistung. Hier einige Beispiele mit Weinwerbung und aus der Landwirtschaft.











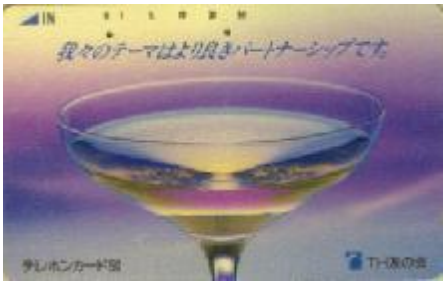





KRUMBECK KRIMSKOVE




20 CHF
swisscom
Taxcard


我々のテーマはより良きパートナーシップです


swisscom
Taxcard


FRANZ REH & SOHN
1986
MOSELTALER
MOSEL - SAAR - RUWER
Qualitätswein
0,75le


DAS LEBEN IST
ZU KURZ
DEN WEIN ALLEIN
ZU TRINKEN

















Ach, sagen Sie uns Ihre Meinung zu Telefonkarten und Geldschein-Imitationen und zu dieser Art der Geldberg-Variationen.

Roger Thill

100 Jahre Ende des Ersten Weltkriegs

Am 18. September 2018 verausgabte die luxemburgische Post einen Block zu 0,95 Euro mit dem Thema „Ende des Ersten Weltkriegs“. Der Block zeigt eine Zeichnung „Schwarzmarkt“ von Pierre Blanc.

Am 11. November 1918 waren mehr als vier Jahre Krieg vorbei. Damit endete aber nicht das Leiden der Bevölkerungen der vom Krieg betroffenen Nationen. Tod, Trauer, Not durch Verlust des Besitzes und Hunger beherrschten weiterhin das Leben der Menschen. In Luxemburg war die Situation besonders schwer, was die Ernährung der Bevölkerung anging. Ein Embargo der Alliierten hatte zur Folge, daß anfangs nur noch wenige, später gar keine Lebensmittel mehr nach Luxemburg gelangten.

In seiner Szene „Schwarzmarkt“ zeigt Pierre Blanc die damalige Situation, in der die Menschen sich während und nach dem Krieg das Notwendige zum täglichen Leben beschafften. Es ist dies das einzige Bild, das die Konsequenzen des Krieges darstellt und auf die Probleme hinweist.

Pierre Blanc wurde 1872 in der Stadt Luxemburg geboren. Nachdem er seine Leidenschaft für die Malerei entdeckt hatte, ging er nach München und Prag, um seine künstlerischen Fertigkeiten zu verbessern. Er zeichnete u.a. 5 Luxemburger Briefmarken, 2 seiner Gemälde sind auf Briefmarken zu finden, 4 Geldscheine tragen seine Handschrift, und er war u.a. der Illustrator des Buchs „Maus Ketti“ von Auguste Liesch, die im Stempel zur Exphimo 2001 abgebildet ist. Der Künstler starb am 30. März 1946 in Luxemburg.







Quellen:
Informationsblatt PhilatéLux Nr 3/2018 der Luxemburger Post; Wikipedia



Roger Thill

Die Luxemburger Moselregion

Wohltätigkeitsmarken 2018 aus Luxemburg

Am 4. Dezember 2018 erschienen 4 Briefmarken mit Thema Wein. Die Marken wurden von der jungen Luxemburger Künstlerin Anne Mélan illustriert. Es sind nicht die ersten Markenillustrationen, die sie in ihrem Atelier in Differdingen gestaltete. Es war schon eine Herausforderung, die verschiedenen Rebsorten so darzustellen, daß man diese wirklich klar unter scheiden und erkennen kann. Die Größen und Proportionen der Blätter zur Traube, die Farben von Holz und Beeren, alles muß wirklich ganz genau stimmen. Die Graphikdesignerin sagte im Interview, dass sie selbstverständlich die Mosel kennt. Allerdings hat sie jetzt erst bei ihren Besuchen zum Studium der Details der Weinreben festgestellt, wie unterschiedlich diese sind. Vor allem die Blätter sind wirklich bei jeder Sorte verschieden, und dessen war sie sich vorher nicht so bewußt. Ich denke, vielen Weintrinkern geht dies genauso.

Ich hatte bei der Briefmarkenpräsentation das Glück, der Künstlerin persönlich zu begegnen. Man konnte spüren, mit wie viel Liebe sie sich an die Gestaltung herangewagt hat und wie sie sich von Fachleuten der Winzerei hat belehren lassen.

An der 42 Kilometer langen luxemburgischen Weinstraße wachsen die Reben zum Teil in ausgezeichneten Hanglagen. Dies erlaubt es den Winzern, die nach strengen Qualitätsregeln arbeiten, erstklassige Produkte herzustellen, die sich auch immer häufiger einer internationalen Anerkennung erfreuen.

In Zusammenarbeit mit dem Weinbauinstitut in Remich wurden 4 Rebsorten porträtiert, die mit zu den typischsten gehören, die an der Mosel angebaut werden:



„König der luxemburgischen Weine“ wird der **Riesling** mit seinem rassigen und eleganten Bouquet genannt. Mit der landesweit am höchsten gelegenen Weinbau-Hochebene „Köppchen“ ist das Dorf Wormeldingen die „Riesling-Hochburg“ Luxemburgs. Der luxemburgische Riesling, einer der weltweit hochwertigsten Weine seiner Art, nimmt 12,5 Prozent der luxemburgischen Weinbau-

fläche ein. (Marke zu 0,70 Euro + 0,05 Euro – Inlandsporto für Briefe bis 50 Gramm).



Der **Pinot gris** (Grauburgunder) ist ein hochprozentiger Wein, hat jedoch ein mildes und aromatisches Bouquet. Dank seines vollen und intensiven Geschmacks passt er perfekt zu rotem Fleisch (Marke zu 0,95 Euro + 0,10 Euro – Briefporto für Europa, 1. Gewichtsstufe bis 50 Gramm).



Rivaner ist die am häufigsten vorkommende Rebsorte in Luxemburg. Sie ergibt einen fruchtigen, trockenen und milden Wein, den man jung trinkt. Der Rivaner-Anbau macht 28,5 Prozent des luxemburgischen Weinbaus aus (Marke zu 1,30 Euro + 0,10 Euro – Briefporto 1. Stufe bis 50 Gramm für weltweite Post).

Der **Auxerrois** ist ein milder und fruchtiger Wein, der von Kennern sehr geschätzt wird. Auxerrois, Pinot blanc (Weißburgunder) und Pinot gris machen 39,5 Prozent des luxemburgischen Weinbaus aus (Marke zu 1,40 Euro + 0,25 Euro – Briefporto 2., Stufe bis 500 Gramm, für Inlandspost).



Ersttagssonderstempel mit Rebblatt und Traube.
Informationen aus PhilatéLux.

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 22)

Trameten

Die Trameten *(Trametes)* gehören laut Pilzsystematik zu den Porlingen. Sie wachsen ausschließlich an Holz und sind von einer korkig bis ledrig-zähen Struktur gekennzeichnet. Die Poren sind vorwiegend ziemlich groß und in der Draufsicht rundlich oder eckig. Von den in Europa nachgewiesenen 24 Trametenarten sind die meisten Saprophyten, seltener auch Schwächeparasiten an lebendem Holz. Als Fäulniserreger – sie rufen Weißfäule









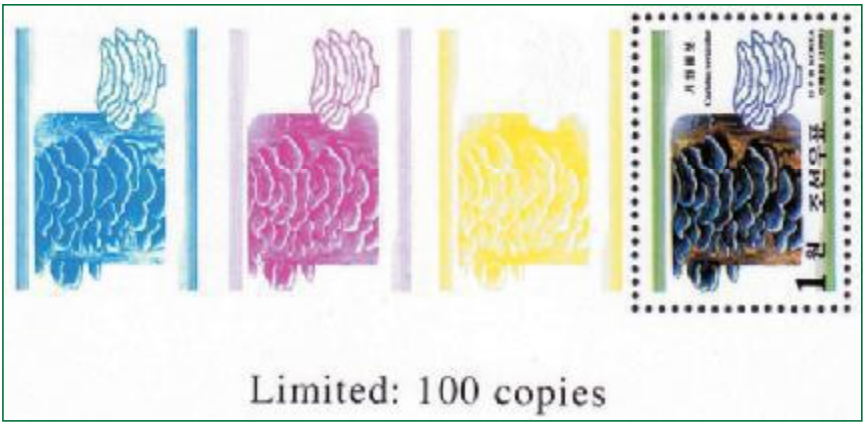


hervor – leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Abbau von Totholz. Manche sind wirtsspezifisch, andere sind entweder an Laub- oder Nadelholz gebunden und wieder anderen ist das Substrat, auf dem sie leben, egal. Da die Fruchtkörper ungenießbar sind, beachten Pilzsammler diese Pilze kaum. Für mykologisch interessierte Menschen sind sie jedoch Naturschönheiten mit hohen Anforderungen bezüglich ihrer Artbestimmung. Oft ist sie nur mikroskopisch möglich.

Der Schmetterlingsporling *(Trametes versicolor)* ist ein auffällig bunter Pilz, der uns fast das ganze Jahr über alte Laubholzstümpfe verschönt. Die nierenförmigen Hüte sind stiellos und dachziegelartig übereinander oder als Rosetten angeordnet. Die Färbung ist sehr vielfältig: entweder sind die Hüte schwarzbraun mit weißlichem Rand oder in der Mitte schwarzbraun und zum Rand hin mit konzentrischen, hellbraunen, hellgelblichen, graublauen oder weißlichen Zonen versehen. Durch eine feine, glänzend spiegelnde Samtbehaarung und die oft bunte Zonung der Hüte haben die Pilze durchaus eine Ähnlichkeit mit dem Aussehen von Schmetterlingen. Die Hüte werden 6–12 Zentimeter breit und haben eine Dicke von 2 bis 4 Millimetern. Ihre Ränder sind bei älteren Exemplaren sehr dünn und scharf. Der Schmetterlingsporling kann auch lebenden Laubbäumen gefährlich werden.

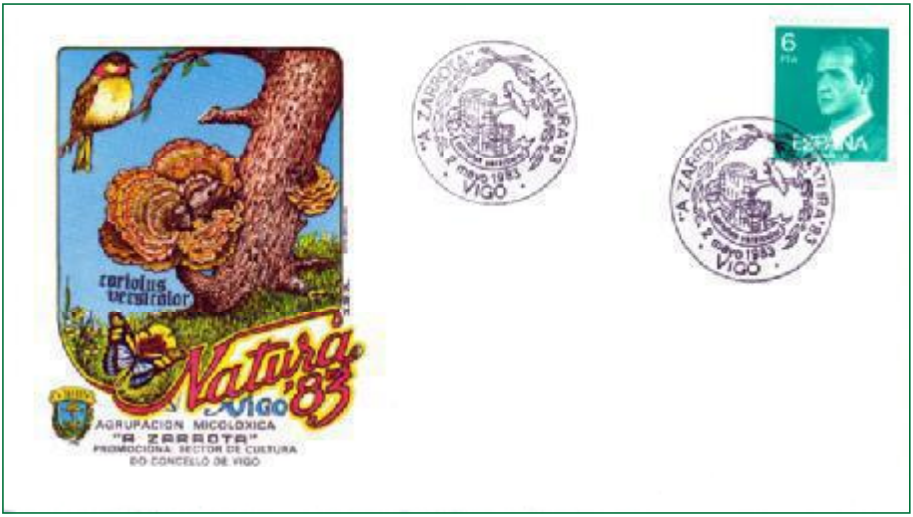
Die Eichentramete, in älteren Pilzbüchern auch beschrieben als Eichen-Wirrschwamm oder Eichen-Wirrling *(Trametes quercina),* ist auf alte Eichenstümpfe spezialisiert. Die relativ großen Fruchtkörper (bis zu 30 Zentimeter im Durchmesser) sind außerordentlich verschieden geformt und wachsen „wirr“ durcheinander – mitunter sogar tellerförmig auf der Scheibe eines Baumstumpfs.

Sie sind 5–10 Zentimeter dick und an der Oberseite kork- oder holzfarben, bräunlich-weiß, schmutzig-braun bis dunkelbraun, nicht selten auch violett-fleckig gefärbt.



Die Oberfläche der Fruchtkörper ist uneben, oft höckrig, undeutlich gezont und etwas flaumig-filzig. Das Fleisch ist zäh-korkig. Früher hat man davon Flaschenstopfen geschnitten. Die Hutunterseite ist bekleidet mit langgestreckten, wirr verschlungenen, labyrinthisch angeordneten „Leisten“.

Die Gebuckelte Tramete *(Trametes gibbosa)* ist ein typischer Vertreter des Buchenwalds. Die relativ flachen, bis zu 20 Zentimeter großen Konsolen haben an der Ansatzstelle meist einen Buckel. Charakteristisch ist auch die grüne Färbung der weißen Pilze, die auf Besiedelung durch Algen beruht. Die Poren sind radial verlängert. Der Pilz ist Saprophyt an Baumstümpfen und besiedelt außer Buche auch Linde, Roßkastanie und andere Laubhölzer.

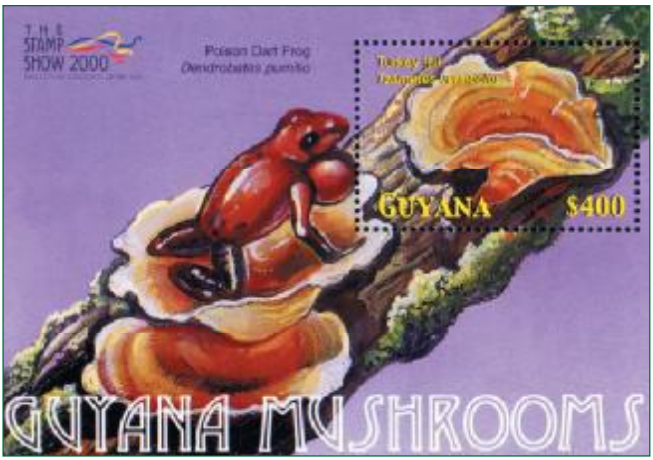








Die Striegelige Tramete *(Trametes hirsuta)* bildet ziemlich flache, etwa 10 Zentimeter breite weiße Fruchtkörper aus, die dachziegelartig übereinander stehend angeordnet sind. Die Hutoberflächen sind wellig zoniert und grob striegelig behaart. Junge Fruchtkörper besitzen eine so weichhaarige Oberfläche, daß sie sich anfühlt wie ein Plüschsofa. Diese Eigenschaft hat dem Pilz den Trivialnamen Sofapilz eingebracht.







Und zu guter Letzt noch eine Tramete, die vorwiegend an Weiden wächst und einen auffällig angenehmen Geruch nach Anis aufweist. Dabei handelt es sich um die Anis-Tramete *(Trametes suaveolens)*. Die verhältnismäßig weichfleischigen, dicken, konsolenförmigen Pilze sind anfangs reinweiß und werden im Alter grau.

Trameten sind zwar auf Grund ihrer korkigen oder zähen Struktur ungenießbar, sollten jedoch bei Waldspaziergängen mehr Beachtung finden, denn sie sind weit verbreitet das ganze Jahr anzutreffen. Man muß sie nicht suchen, man muß sie sich nur anschauen.

Hans-Peter Blume

Kippenboden ist der Boden des Jahres 2019

Kippenböden (Abb.①) sind junge Böden, die sich unter dem Einfluß des Menschen entwickelt haben. Kippenböden bzw. Kipp-Regosole entstehen dort, wo der Mensch bei der Gewinnung von Rohstoffen, in Deutschland von Braunkohle im Tagebau, den über der Kohle liegenden Abraum mit Tagebau-Großgeräten vollständig abgetragen, umgelagert und entweder später nach Gewinnung der z.B. Braunkohle zum Wieder-Verfüllen der Grube verwendet oder wieder kultiviert



Abb. ①: Individuelle Briefmarken mit einem Kippenboden, entstanden aus Abraum eines Braunkohle-Tagebaus



Abb. ②: Abbaggern (hinten), Umlagern Planieren, Bepflanzen von Abraum

Abb. ③: Verbreitung von Kippen-Böden in Deutschland



hat (Abb.②). Größere Flächen mit Kippenböden finden sich vor allem in Bereichen, in denen heute noch Braunkohle gefördert wird, wie in der Lausitz [1], in Mitteldeutschland [2] und im Rheinland [3]; außerdem in kleineren, inzwischen stillgelegten Tagebau-Revieren bei Helmstedt [4], in Hessen [5] sowie in der Oberpfalz [6], siehe Abb. ③.

Bei den zur Rekultivierung zwecks späterer land- oder forstwirtschaftlicher Nutzung vorgesehenen Kipp-Substraten handelt es sich um ehemalige Lösse, Mergel oder auch Sande, die teilweise Kohlereste enthalten. Nach deren Planierung mit Planier-Raupen erhielten sie vor der Kultivierung eine organische Düngung zwecks Akkumulation von organischer Substanz, und wurden gekalkt, sofern sie niedrige pH-Werte aufwiesen.



Abb. ④: Kipp-Lehmsand

Abb.④ zeigt einen *Kipp-Lehmsand*. Der Zollstock gibt die Tiefen in Dezimeter an. Der Boden wurde zunächst unter landwirtschaftlicher Nutzung in starkem Maße mit organischer Substanz gedüngt sowie gekalkt und regelmäßig 3 Dezimetern tief gepflügt. Anschließend wurde er mit Bäumen bepflanzt.

Die folgenden Bilder zeigen ⑤ einen aufgegebenen Tagebau vor seiner Sanierung sowie Kippenböden unter Mais-Anbau ⑥, gepflanzten Kiefern ⑦ und gepflanzten Eichen ⑧.

Literatur: Der Kippenboden wurde als Boden des Jahres 2019 von Bodenkundlern des Sächsichen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie vorgeschlagen und am 5.12.2018, dem Tag des Bodens, in der Berliner Landesvertretung des Freistaats Sachsen seitens des Staatsministers Thomas Schmidt und Bodenkundlern Sachsens der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Zugleich wurde von diesem sowie seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft, des Bundesverbands Boden, des Ingenieurtechn. Verbands für Altlastenmanagement und des Umwelt-Bundesamts eine personalisierte Briefmarke und eine Broschüre herausgegeben, denen die Abbildungen und Inhalte dieses Beitrags entnommen wurden.

In eigener Sache möchte ich darauf hinweisen, daß mein Buch „Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde – Brot für die Welt durch Bodenkultur“, das vom Schweizerbart-Verlag in Stuttgart zum Ladenpreis von 39,90 € heraus gegeben wurde, von Mitgliedern unserer ArGe incl. Versand zum Sonderpreis von 30 € erworben werden kann.



Abb. ⑤: Tagebau der Lausitz vor der Sanierung



Abb. ⑥: Mainsanbau auf Kippenboden



Abb. ⑦: Aufforstung mit Kiefern



Abb. ⑧: Aufforstung mit Traubeneichen



Abb. ⑨ Anplanzung auf Kippenböden

Roger Thill zum nachfolgenden Artikel betr. „Stamperija“

Mit Interesse habe ich den Beitrag „Agentur Stamperija übernimmt Ende 2018 Neuheiten-Produktion für Correios de Angola“ im Mitteilungsheft der Bundesarbeitsgemeinschaft Portugal und ehemaligerKolonien e.V. „Moderne Angola-Philatelie“ vom Januar 2019 gelesen. Sie können übrigens das Heft elektronisch bei Herrn Reinhard Küchler unter reinhardkuechler@yahoo.de unentgeltlich bestellen.

Der Autor, Herr Reinhard Küchler, hat uns freundlicherweise die Genehmigung erteilt, diesen Beitrag in unserm Mitteilungsheft zu veröffentlichen.

Anläßlich unserer letzten JHV hatten wir darüber gesprochen, ob ich in Zukunft noch u.a. die Marken der von der Agentur Stamperija verausgabten Marken in die Neuheitenliste aufnehmen sollte. Ich gebe die Informationen nur noch „gebündelt“ wieder, und somit kann jeder selbst entscheiden, ob er diese Ausgaben sammeln möchte. Jedenfalls: was für Angola zutrifft, ist auch für andere Länder (siehe im Beitrag) gültig.

Agentur Stamperija übernahm Ende 2018 Neuheiten-Produktion für Correios de Angola

Völlig überraschend tauchten Mitte Dezember 2018 bei Ebay und Delcampe Neuheiten von Correios de Angola auf. Sie stammen von der litauischen Agentur Stamperija, die bereits im Zeitraum 2006 bis 2011 für die Post aktiv war. Allerdings wurden jetzt Themen vorgelegt, die mit Angola nichts zu tun haben und bestenfalls Thematiksammler ansprechen werden. Im Einzelnen geht es um jeweils vier Marken und einen Block mit Weichtieren/Mollusken, Fischen, Delfinen, Schildkröten und Nashörnern. Die Briefmarken werden auch in 10er-Bogen sowie ungezähnt angeboten. Als Ersttag wird für die Ausgaben der 10. Dezember angegeben. Damit ist die jüngste „seriöse“ Phase der Briefmarkenproduktion Angolas vermutlich für die nächsten Jahre vorbei. Jetzt ist zu befürchten, daß es wieder zu solchen Markenmengen und beliebigen Themen wie im Zeitraum 1995 bis 2001 kommen wird.





Delfine und Fische – jeweils mit einem Nennwert von 300 Kwanza für die Briefmarken und 1200 Kwanza für die Blocks (Quelle der Abbildungen: www.delcampe.net). Es handelt sich um 4 Blocks.

Über die Vertragsgestaltung kann nur spekuliert werden. Wie die Beispiele anderer Länder mit „Stamperija-Briefmarken“ zeigen, ist mit einem fünfjährigen Abschluß zu rechnen. Einzelheiten werden natürlich nicht bekannt, aber es scheint sich jeweils um längere Laufzeiten zu handeln. Ob die Themen und Motive abgestimmt werden, ist nicht klar, in aller Regel werden aber nur gut verkäufliche Inhalte produziert. Entwurf und Druck werden von Stamperija durchgeführt, die Agentur beliefert die Händler und vielleicht auch in deutlich geringerem Umfang die Postverwaltungen. Da es aber bisher keine aktuellen Belege von Angola gibt, kann erst mit gewissem zeitlichem Abstand gesagt werden, ob die Marken tatsächlich in den Postämtern angeboten und dann verwendet werden. Der finanzielle Gewinn dürfte für die Agentur wie für die Postverwaltung attraktiv sein: Die Briefmarken werden ohne Gegenleistung verkauft, durch die Produktion anfallende Kosten werden durch den Verkauf gedeckt.





Auch Weichtiere und Schildkröten gehören zur ersten Ausgabe 2018 durch die Agentur Stamperija. Zu den Themen Molusken und Schildkröten gibt es jeweils einen weiteren Block.

Die Agentur Stamperija mit Sitz in der litauischen Hauptstadt Vilnius ist etwa seit dem Jahr 2005 auf dem philatelistischen Markt aktiv. Unklar ist die Rolle eines Unternehmens namens „Brussel Stamp Center“, das offenbar auch die Ausgaben vertreibt. Möglicherweise steht es in Verbindung mit dem Bureau Philatélique Bayart in Brüssel, das ebenfalls die Produkte von Stamperija anbietet (siehe www.bayart.eu; letzter Aufruf 15. Dezember 2018)) Inhaber von Stamperija ist angeblich Algirdas Satas. Dieser betont auf seiner Homepage, daß sich die Agentur strikt an die legalen Regeln halte und Kunden Respekt entgegenbringe. Es gebe jeweils Verträge mit den verantwortlichen Postunternehmen. Zudem betont Satas, nicht für die Produktion illegaler Ausgaben verantwortlich zu sein (siehe algirdassatas.com; letzter Aufruf 27. Dezember 2018).

Allerdings zeigt ein Blick in die Kataloge, daß Stamperija für die betreuten Länder Unmengen von Briefmarken auf den Markt wirft. Dies gilt vor allem für die ehemaligen portugiesischen Kolonien Guinea-Bissau, Moçambique und São Tomé e Principe. Diese sind für Ländersammler völlig uninteressant geworden. Die Agentur Stamperija produ-

zierte Ende 2018 für folgende Postverwaltungen: Zentralafrikanische Republik, Guinea, Guinea-Bissau, Malediven, Moçambique, Niger, São Tomé e Principe, Togo, Sierra Leone, Djibouti. Zuvor gehörten auch die Solomon Islands, die Komoren, Burundi, Tschad und Uganda zu den „Kunden“. Auf der Homepage www.stamperija.eu können diese Ausgaben recherchiert werden (letzter Aufruf 27. Dezember 2018). Kritiker werfen der Agentur seit vielen Jahren vor, durch eine ungebremste Neuheitenproduktion die Philatelie dieser Länder zu zerstören und auf die Bedürfnisse der Postverwaltungen nicht einzugehen. Klar ist in jedem Fall, daß es der Agentur ausschließlich um Gewinnmaximierung geht.



Die Ausgabe zeigt Nashörner – auch zu diesem Thema wurden vier Marken und ein Block aufgelegt.

Für einige Länder produziert Stamperija übrigens auch Ersttagsbriefe. Von den aktuellen Angola-Ausgaben sind bisher noch keine bekannt geworden. Es ist aber nicht auszuschließen, daß es bald solche Stücke geben wird. Auch auf der Homepage der Agentur ist dazu (noch) nichts zu entdecken. Interessant in diesem Zusammenhang: Die Preise sind nur registrierten Händlern zugänglich.

Um die Produkte an die Sammler zu bringen, war Stamperija bisher auch auf zahlreichen großen Ausstellungen sowie in Deutschland bei der Messe in Sindelfingen vertreten. Vielleicht kann man also in Zukunft die neuen „Produkte“ für Angola auch hier direkt kaufen …

Ein Nachtrag kurz vor Redaktionsschluß: Unmittelbar nach Weihnachten 2018 wurden weitere Ausgaben angeblich vom 10. Dezember mit den Themen Dinosaurier/Mineralien, Eulen, Pilze, Schmetterlinge und Wasservögel bekannt. Sie werden ebenfalls im Bogen bzw.









Die nach Weihnachten bekannt gewordenen weiteren fünf Ausgaben von Dezember 2018 im Überblick, jeweils mit zwei Blocks: Dinosaurier, Pilze, Schmetterlinge, Eulen und Wasservögrel.



gezähnt oder ungezähnt angeboten. Ein Ersttag ist noch nicht bekannt. Der Preis betrug beispielsweise für die gezähnte Variante mit jeweils vier Briefmarken und Block 8,50 Euro plus Porto.

Die neuen Ausgaben sind in der Gestaltung weitgehend vereinheitlicht. Um den Überblick zu behalten, ist auf jeder Marke auch das Ausgabejahr enthalten. Auf jeden Fall ist damit zu rechnen, daß es innerhalb kurzer Zeit viele Neuheiten geben wird, die in Angola aber nicht verwendet werden. Die weitere Entwicklung der Agentur-Produktion für Angola wird auch in künftigen MAP-Ausgaben beschrieben.

Quelle: Moderne Angola-Philatelie Nr. 9 (2019), kostenlose digitale Zeitschrift der Bundesarbeitsgemeinschaft Portugal und ehemalige Kolonien e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V.; Redaktion: Reinhard Küchler
Kostenloser Bezug der Zeitschrift über die E-Mail-Adresse
reinhardkuechler@yahoo.de



Marken mit Pilzmotiv: Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Belgien	27.1.2018	Block 221	Belgische Bierkultur: u.a. Sudkessel, Brauzutaten
Djibouti	26.9.2016	1229	*Rhodotus palmatus* – Orangerötlicher Adernseitling
Djibouti	26.9.2016	1230	*Phallus indusiatus* – Tropische Schleierdame
Djibouti	26.9.2016	1231	*Lactarius deliciosus* – Edelreizker
Djibouti	26.9.2016	1232	*Leccinum scabrum* – Birkenpilz
Djibouti	26.9.2016	Block 331	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Djibouti	30.1.2017	1433	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Djibouti	30.1.2017	1434	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Djibouti	30.1.2017	1435	*Ramaria formosa* – Dreifarbige Koralle
Djibouti	30.1.2017	1436	*Tylopilus felleus* – Gemeiner Gallenröhrling
Djibouti	30.1.2017	Block 523	*Clitocybe phyllophila* – Bleiweißer Firnis-Trichterling
Estland	23.8.2018	926	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Großbritannien	16.8.2018	4244	aus 4244–49, Block 116: Joseph Banks, Naturforscher
Guinea	3.9.2015	11283	*Russula emetica* – Kirschroter Speitäubling
Guinea	3.9.2015	11284	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Guinea	3.9.2015	11285	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Guinea	3.9.2015	11286	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea	3.9.2015	Block 2553	*Suillus grevillei* – Gold-Röhrling
Guinea	3.6.2016	11661	*Suillus variegatus* – Sand-Röhrling
Guinea	3.6.2016	11662	*Laccaria ochropurpurea* (keine deutsche Übersetzung)
Guinea	3.6.2016	11663	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Guinea	3.6.2016	11664	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Guinea	3.6.2016	Block 2628	*Lepiota americana* – Büscheliger Egerlingsschirmling
Guinea	26.9.2016	11916	*Suillus luteus* – Butterpilz
Guinea	26.9.2016	11917	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Guinea	26.9.2016	11918	*Lactifluus volemus* – Milchbrätling
Guinea	26.9.2016	11919	*Agaricus arvensis* – Weißer Anis-Champignon
Guinea	26.9.2016	Block 2679	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Guinea	24.4.2017	12156	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea	24.4.2017	12157	*Mycena galopus* – Weißmilchender Helmling
Guinea	24.4.2017	12158	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea	24.4.2017	12159	*Boletus badius* – Maronen-Röhrling
Guinea	24.4.2017	Block 2727	*Suillus luteus* – Butterpilz
Guinea	20.6.2017	12411	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
Guinea	20.6.2017	12412	*Harrya chromapes* – Chromfuß-Steinpilz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Guinea	20.6.2017	12413	*Rubroboletus satans* – Satans-Röhrling
Guinea	20.6.2017	12414	*Leccinum percandidum* – Weißer Birkenpilz
Guinea	20.6.2017	Block 2778	*Lactarius resimus* – Wimpern-Milchling
Guinea	25.8.2017	12535	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Guinea	25.8.2017	12536	*Leccinum scabrum* – Birkenpilz
Guinea	25.8.2017	12537	*Fomes formentarius* – Zunderschwamm
Guinea	25.8.2017	12538	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
Guinea	25.8.2017	Block 2803	*Suillellus luridus* – Netzstieliger Hexen-Röhrling
Guinea	9.10.2017	12700–12703	Block 2836: Louis Pasteur
Guinea	8.8.2018	13055	*Cortinarius mucosus* – Heide-Schleimfuß
Guinea	8.8.2018	13056	*Tricholoma portentosum* – Schwarzfaseriger Ritterling
Guinea	8.8.2018	13057	*Leccinum melaneum* – Gemeiner Birkenpilz
Guinea	8.8.2018	13058	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea	8.8.2018	Block 2907	*Tubaria confragosa* – Beringter Trompetenschnitzling, Rand: *Amanita regalis* – Brauner Fliegenpilz
Guinea-Bissau	18.2.2015	7774	*Rozites caperatus* – Reifpilz
Guinea-Bissau	18.2.2015	7775	*Imleria badia* – Maronenröhrling
Guinea-Bissau	18.2.2015	7776	*Lepiota procera* – Parasol
Guinea-Bissau	18.2.2015	7777	*Lactarius deliciosus* – Edelreizker
Guinea-Bissau	18.2.2015	Block 1353	*Leccinum scabrum* – Birkenpilz
Guinea-Bissau	26.5.2015	8030	*Agaricus bisporus* – Zuchtchampignon
Guinea-Bissau	26.5.2015	8031	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Guinea-Bissau	26.5.2015	8032	*Russula emetica* – Kirschroter Speitäubling
Guinea-Bissau	26.5.2015	8033	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	26.5.2015	Block 1397	*Lentinus edodes* – Shiitake-Pilz
Guinea-Bissau	25.9.2015	8163–8167	Block 1417: Louis Pasteur
Guinea-Bissau	26.10.2015	8222	*Bo. aurantiacus* – Laubwald-Rotkappe + B. rufesens
Guinea-Bissau	26.10.2015	8223	*Boletus reticulatus* – Sommer-Steinpilz
Guinea-Bissau	26.10.2015	8224	*Lepiota procera* – Parasol
Guinea-Bissau	26.10.2015	8225	*Lactarius deliciosus* – Edelreizker
Guinea-Bissau	26.10.2015	Block 1427	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	18.1.2016	8404	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	18.1.2016	8405	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Guinea-Bissau	18.1.2016	8406	*Boletus calopus* – Schönfuß-Röhrling
Guinea-Bissau	18.1.2016	8407	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Guinea-Bissau	18.1.2016	8408	*Tricholomopsis rutilans* – Purpurfilziger Holzritterling
Guinea-Bissau	18.1.2016	Block 1456	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	24.10.2016	8853	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	24.10.2016	8854	*Lentinula edodes* – Shiitake
Guinea-Bissau	24.10.2016	8854	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Guinea-Bissau	24.10.2016	8855	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	24.10.2016	8856	*Agaricus campester* – Wiesen-Champignon
Guinea-Bissau	24.10.2016	Block 1531	*Suillellus luridus* – Netzstieliger Hexen-Röhrling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Guinea-Bissau	28.3.2017	9146	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Guinea-Bissau	28.3.2017	9147	*Amanita rubescens* – Perlpilz
Guinea-Bissau	28.3.2017	9148	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Guinea-Bissau	28.3.2017	9149	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Guinea-Bissau	28.3.2017	9150	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Guinea-Bissau	28.3.2017	9151	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Guinea-Bissau	28.3.2017	Block 1580	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Guinea-Bissau	18.7.2017	9380	*Xerocomus badius* – Maronen-Röhrling
Guinea-Bissau	18.7.2017	9381	*Amanita bisporigera* – Wulstling
Guinea-Bissau	18.7.2017	9382	*Omphalotus olearius* – Dunkler Ölbaumtrichterling
Guinea-Bissau	18.7.2017	9383	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
Guinea-Bissau	18.7.2017	9384	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Guinea-Bissau	18.7.2017	Block 1619	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	16.4.2018	9898	*Trametes versicolor* – Schmetterlings-Tramete
Guinea-Bissau	16.4.2018	9899	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Guinea-Bissau	16.4.2018	9900	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea-Bissau	16.4.2018	9901	*Boletus badius* – Maronen-Röhrling
Guinea-Bissau	16.4.2018	9902	*Suillus luteus* – Butterpilz
Guinea-Bissau	16.4.2018	Block 1689	*Amanita muscar.* – Dekor: Suillus, Trametes, Psilocybe
Mocambique	20.8.2014	7545	Boletus edulis – Steinpilz
Mocambique	20.8.2014	7546	*Grifola frondosa* – Gemeiner Klapperschwamm
Mocambique	20.8.2014	7547	*Lactarius deliciosus* – Edelreizker
Mocambique	20.8.2014	7548	*Amanita caesaria* – Kaiserling
Mocambique	20.8.2014	Block 949	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Mocambique	15.8.2015	7989	*Cortinarius caperatus* – Reifpilz
Mocambique	15.8.2015	7990	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Mocambique	15.8.2015	7991	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Mocambique	15.8.2015	7992	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Mocambique	15.8.2015	Block 1038	*Boletus edulis* – Steinpilz
Mocambique	15.1.2016	8304	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Mocambique	15.1.2016	8305	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Mocambique	15.1.2016	8306	*Omphalotus olearius* – Dunkler Ölbaumtrichterling
Mocambique	15.1.2016	8307	*Amanita virosa* – Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Mocambique	15.1.2016	Block 1101	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Mocambique	10.5.2016	8439	*Hygrocybe punicea* – Granatroter Saftling
Mocambique	10.5.2016	8440	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
Mocambique	10.5.2016	8441	*Paxillus involutus* – Kahler Krempling
Mocambique	10.5.2016	8442	*Entoloma hochstetteri* – Blauer Rötling
Mocambique	10.5.2016	Block 1128	*Boletus erythropus* – Flockenstieliger Hexen-Röhrling
Mocambique	10.11.2016	8889	*Leratiomyces ceres* – Orangeroter Träuschling
Mocambique	10.11.2016	8890	*Omphalotus olearius* – Dunkler Ölbaumtrichterling
Mocambique	10.11.2016	8891	*Pycnoporus sanguineus* – Zinnoberrote Tramete
Mocambique	10.11.2016	8892	*Clathrus transvaalensis* – Gitterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Mocambique	10.11.2016	Block 1218	*Boletus edulis* – Steinpilz
Mocambique	15.4.2018	9349	*Xerocomus badius* – Maronen-Röhrling
Mocambique	15.4.2018	9350	*Leccinum quercinum* – Laubwald-Rotkappe
Mocambique	15.4.2018	9351	*Russula alutacea* – Weinbrauner Leder-Täubling
Mocambique	15.4.2018	9352	*Suillus luteus* – Butterpilz
Mocambique	15.4.2018	Block 1310	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Niger	28.12.2015	3857	*Boletus mirabilis* – Bewundernswerter Steinpilz
Niger	28.12.2015	3858	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Niger	28.12.2015	3859	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
Niger	28.12.2015	3860	*Morchella tomentosa* – Kanadische Spitzmorchel
Niger	28.12.2015	Block 476	*Phaeolepiota aurea – Gemeiner Glimmerschüppling*
Niger	20.4.2016	3972	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Niger	20.4.2016	3973	*Clitocybe nuda* – Violetter Rötelritterling
Niger	20.4.2016	3974	*Agaricus arvensis* – Weißer Anis-Champignon
Niger	20.4.2016	3975	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Niger	20.4.2016	Block 499	*Lactifluus volemus* – Milchbrätling
Niger	28.5.2016	4097	*Boletus edulis* – Steinpilz
Niger	28.5.2016	4098	*Morchella esculanta* – Speisemorchel
Niger	28.5.2016	4099	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Niger	28.5.2016	4100	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
Niger	28.5.2016	Block 524	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Niger	24.10.2016	4417	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Niger	24.10.2016	4418	*Morchella esculenta* – Rund-Morchel und *Suillus luteus – Butterpilz*
Niger	24.10.2016	4419	*Clitocybe rivulosa* – Rinnigbereifter Trichterling
Niger	24.10.2016	4420	*Hygrophoropsis aurantiaca* – Falscher Pfifferling und *Tylopilus felleus* – Gemeiner Gallenröhrling
Niger	24.10.2016	Block 588	*Suillus luteus* – Butterpilz
Niger	21.12.2016	4597	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Niger	21.12.2016	4598	*Xerocomus badius* – Maronen-Röhrling
Niger	21.12.2016	4599	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Niger	21.12.2016	4600	*Leccinum versipelle* – Birken-Rotkappe
Niger	21.12.2016	Block 624	*Tricholomopsis rutilans* – Purpurfilziger Holzritterling
Niger	20.2.2017	4727	*Suillus luteus* – Butterpilz
Niger	20.2.2017	4728	*Boletus satanas* – Satanspilz
Niger	20.2.2017	4729	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Niger	20.2.2017	4730	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
Niger	20.2.2017	Block 650	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Niger	20.11.2017	5241	*Morchella conica* – Spitzmorchel
Niger	20.11.2017	5242	*Boletus edulis* – Steinpilz
Niger	20.11.2017	5243	*Boletus radicans* – Wurzelnder Bitter-Röhrling
Niger	20.11.2017	5244	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Niger	20.11.2017	Block 750	*Boletus sensibilis* (keine deutsche Übersetzung)

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niger	15.2.2018	5498	*Clitocybe gibba* – Ockerbrauner Trichterling
Niger	15.2.2018	5499	*Suillus luteus* – Butterpilz
Niger	15.2.2018	5500	*Galerina autumnalis* – Gift-Häubling
Niger	15.2.2018	5501	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
Niger	15.2.2018	Block 801	*Boletus satanas* – Satanspilz
S Tomé & Principe	8.8.2014	5569	*Pleurotus eryngii* – Brauner Kräuter-Seitling
S Tomé & Principe	8.8.2014	5570	*Boletus edulis* – Steinpilz
S Tomé & Principe	8.8.2014	5571	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
S Tomé & Principe	8.8.2014	5572	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
S Tomé & Principe	8.8.2014	Block 973	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
S Tomé & Principe	15.10.2014	5785	*Boletus edulis* – Steinpilz
S Tomé & Principe	15.10.2014	5786	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
S Tomé & Principe	15.10.2014	5787	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
S Tomé & Principe	15.10.2014	5788	*Xerocomellus chrysenteron* – Gemeiner Rotfußröhrling
S Tomé & Principe	15.10.2014	Block 1013	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
S Tomé & Principe	7.11.2017	7418	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
S Tomé & Principe	7.11.2017	7419	*Chroogomphus fulmineus* – Aprikosen-Gelbfuß
S Tomé & Principe	7.11.2017	7420	*Suillus grevillea* – Gold-Röhrling
S Tomé & Principe	7.11.2017	7421	*Gymnopilus junonius* – Beringter Flämmling
S Tomé & Principe	7.11.2017	Block 1332	*Phaeolepiota aurea* – Gemeiner Glimmerschüppling
Sierra Leone	29.12.2016	7913	*Ilimiera badia* – Maronenröhrling
Sierra Leone	29.12.2016	7914	*Cortinarius caperatus* – Reifpilz
Sierra Leone	29.12.2016	7915	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Sierra Leone	29.12.2016	7916	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Sierra Leone	29.12.2016	Block 1115	*Lepista nuda* – Rötelritterling
Sierra Leone	30.3.2017	8235	*Sarcoscypha coccinea* – Zinnoberroter Kelchbecherling
Sierra Leone	30.3.2017	8236	*Boletus aereus* – Schwarzhütiger Steinpilz
Sierra Leone	30.3.2017	8237	*Myriostoma coliforme* – Sieberdstern
Sierra Leone	30.3.2017	8238	*Cantharellus lateritius* – Glatter Pfifferling
Sierra Leone	30.3.2017	Block 1176	*Rhodotus palmatus* – Orangerötlicher Adernseitling
Sierra Leone	30.6.2017	8555	*Panaeolus papilionaceus* – Behangener Düngerling
Sierra Leone	30.6.2017	8556	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Sierra Leone	30.6.2017	8557	*Cortinarius archeri* – Schleierling
Sierra Leone	30.6.2017	8558	*Psilocybe azecorum* – Aztekischer Kahlkopf
Sierra Leone	30.6.2017	Block 1240	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Sierra Leone	29.9.2017	8845	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Sierra Leone	29.9.2017	8846	*Morchella elata* – Spitz-Morchel
Sierra Leone	29.9.2017	8847	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Sierra Leone	29.9.2017	8848	*Boletus badius* – Maronen-Röhrling
Sierra Leone	29.9.2017	Block 1298	*Tricholomopsis rutilans* – Purpurfilziger Holzritterling
Sierra Leone	30.1.2018	9240	*Rubroboletus satanas* – Satans-Röhrling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sierra Leone	30.1.2018	9241	*Cortinarius caperatus* (Reifpilz) und *Amanita muscaria* (Fliegenpilz)
Sierra Leone	30.1.2018	9242	*Suillus grevillei* – Gold-Röhrling
Sierra Leone	30.1.2018	9243	*Boletus edulis* – Steinpilz
Sierra Leone	30.1.2018	Block 1377	*Agaricus silvicola* und Dekor: *Leccinum auranticum*
Togo	30.8.2014	6101	*Boletus rhodoxanthus* – Blaßhütiger Purpurröhrling
Togo	30.8.2014	6102	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Togo	30.8.2014	6103	*Russula lutea* – Glänzendgelber Dottertäubling
Togo	30.8.2014	6104	*Boletus radicans albidus* – Weißer Wurzelnder Bitterr.
Togo	30.8.2014	Block 1041	*Boletus luteocupreus* – Gelbhütiger Purpurröhrling
Zentralafrik. Rep.	16.1.2018	7550	*Amanita bisporigera* – Wulstling
Zentralafrik. Rep.	16.1.2018	7551	*Cortinarius rubellus* – Spitzgebuckelter Raukopf
Zentralafrik. Rep.	16.1.2018	7552	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Zentralafrik. Rep.	16.1.2018	7553	*Lepiota brunneoincarnata* – Fleischbräunlicher Schirml.
Zentralafrik. Rep.	16.1.2018	Bock 1711	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	7847	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	7848	*Leucocoprinus cretaceous* – Faltenschirmling
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	7849	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	7850	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	Block 1769	*Galerina marginata* – Gift-Häubling; Dekor: *Amanita muscaria* – Fliegenpilz



Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Andorra Franz.	28.9.2018	840	Naturschutz: Fischotter
Andorra Span.	25.5.2018	467	Blätter einheimischer Bäume: Echte Walnuß
Argentinien	4.6.2016	3676–3684	Freimarken, einheim. Produktion, Obst u.a. Apfel, Birne
Argentinien	4.6.2016	3685–3694	Freimarken, einheim. Produktion, Gemüse, u.a. Kart.
Argentinien	16.8.2016	Block 155	Int.Jahr d. Hülsenfrüchte: Erbse, Linse, Bohne, Kichererbs.
Argentinien	19.9.2016	Block 156	100 Jahre ornitholog. Gesellschaft „Aves Argentina“
Argentinien	4.10.2016	Block 157	25 Jahre Antarktis-Umweltschutzprotokoll
Argentinien	14.11.2016	3710–3711	Tradition d. Teetrinkens: Tasse, Schwarztee, Kalebasse
Argentinien	23.1.2017	3718–3719	Mercosur: Schmetterlinge
Aserbaidschan	24.4.2017	?	Block 1–4: Marken auf Privatbestellung: Fauna
Azoren	20.6.2018	4397	aus 4396–4402: Persönlichkeiten: Bernardino A. Gomes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bosnien & Herz.	22.5.2018	Block 41	Besenheide – Mythen und Flora
Brasilien	19.3.2018	4535	Tierschutz: Hund und Katze
Brasilien	2.4.2018	4537	Nelore-Rind
Bulgarien	19.10.2018	5383–5386	Block 459–461: Auerochse, Stellers, Beutelwoff, Riesenalk
China-Taiwan	8.6.2018	Block 218	Rinderherde, Fischteiche, Kunst im Reisfeld
China-Taiwan	12.9.2018	4266–4269	Orchideen
Cook-Inseln	9.6.2017	2120–2125	Weltweiter Naturschutz: Südseesumpfhuhn
Cook-Inseln	31.10.2017	2143–2146	Weltweiter Naturschutz: Borstenbrachvogel
Deutschland	18.12.2018	3424	Freimarke: Wiesenschaumkraut
Deutschland	18.12.2018	3428	Wildes Deutschland: Gipfelrücken der Hornisgrinde
Deutschland	18.12.2018	3430–3432	Freimarke: Winterling, Wiesenschaumkraut, Hasenglöck.
Deutschland	2.1.2019	3433	Der einsame Baum, Gemälde von C. D. Friedrich
Estland	1.9.2018	Block 44	Kindermalwettb. u.a. Kornblume, Windmühle, Schwalbe
Estland	18.10.2018	934	Einheimische Fauna: Goldschakal
Estland	23.11.2018	941	Weihnachtsbaum, Lebkuchen, Mandarinen
Frankreich	15.9.2018	7117	Kunsthandwerk: Vase, Teller, Rose, Porzellan Sèvres
Gambia	26.6.2017	7388–7391	Block 965: Sonnenblumen
Gambia	2.8.2017	7448–7451	Block 966: Erdmännchen
Gambia	9.8.2017	7462–7465	Block 967: Hibiskus
Gambia	4.1.2018	7509–7512	Block 976: Hammerkopf
Gambia	27.3.2018	7530–7539	Block 979: Vögel
Gambia	23.4.2018	7541–7544	Block 980: Säugetiere, u.a. Steinböckchen, Pinselohrschw.
Gambia	23.4.2018	7547–7553	Greifvögel, u.a. Palmgeier, Raubadler, Schwarzmilan
Ghana	28.02.2012	4125–4134	u.a. Papaya, Ananas, Orange, Zwiebel, Tomate, Rübe
Ghana	9.7.2012	4135–4140	Block 493: Afrikanische Schmetterlinge
Ghana	12.02.2013	4202–4215	Chin. Neujahr: u.a. Ratte, Ochse, Hahn, Hund, Pferd
Ghana	10.9.2013	4315–4323	Briefmarkenausstellung China: Kamelien
Ghana	19.3.2014	4417–4436	Block 544–545: Blumen, u.a.Orchideen
Ghana	15.9.2014	4483–4492	Block 553: Frösche
Ghana	24.11.2014	4495–4496	Block 554: Chinesisches Neujahr der Ziege
Ghana	2.3.2015	4499–4506	Block 555–556: Pferde
Ghana	3.8.2015	4580–4582	Block 565: Höckerschwan, Schwarzhalzschwan
Ghana	2.11.2015	4610–4617	Block 569–570: Schmetterlinge
Ghana	16.5.2016	4700–4709	Block 587: Säugetiere, u.a. Löffelhund, Kaphase, Igel
Ghana	30.5.2016	4733–4736	Block 591: Calla, Blauer Lotus, Usambaraveilchen
Ghana	13.9.2016	4750–4753	Block 594–595: Giftpflanzen: u.a. Eisenhut, Wunderbaum
Ghana	5.12.2016	4798–4804	Chin. Neujahr: Jahr des Hahnes
Ghana	14.6.2017	4854–4862	Bunte Vögel
Ghana	21.7.2017	4863–4866	Block 606: Tierfotografien von Sartore: u.a. Eule, Murmeltier

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ghana	8.8.2017	4868–4871	Block 607: Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Ghana	26.10.2017	4883–4886	Block 610: Schmetterlinge
Grenada	18.12.2017	7571–7574	Block 945–946: Rotfuchs
Großbritannien	16.8.2018	4244–4249	Block 116: James Cook, Joseph Banks, Parkinson
Großbritannien	13.9.2018	4262	aus 4262–67: Klatschmohn (Erster Weltkrieg)
Guinea	26.4.2018	12910–12913	Block 2878: Orchideen
Guinea	8.8.2018	13060–13063	Block 2908: Schmetterlinge
Guinea	8.8.2018	13085–13088	Block 2913: Pferde
Guinea	28.8.2018	13215–13218	Block 2939: Eulen
Guinea	28.8.2018	13347–13358	Block 2966–2977: Chinesische Tierkreiszeichen
Guinea	20.6.2017	12516–12519	Block 2799: Birdpex 8, Mondorf-les-Bains, Vögel
Guinea	25.8.2017	12530–12603	B. 2802–16: Orchideen, Bienen, Schmet., Tauben, Pferde
Guinea	27.2.2018	12790–12793	Block 2854: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.5.2015	8045–8067	Bl. 1400–1403: Orchideen, Eulen, Greifvögel, Schmetterl.
Guinea-Bissau	26.5.2015	8153–8156	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.10.2015	8227–8257	Bl.1428–31: Schmetterlinge, Mauersegler, Störche, Eulen
Guinea-Bissau	18.12.2015	8343–8351	Bl. 1447–48: Orchideen, Schmetterlinge
Guinea-Bissau	18.1.2016	8425–8430	Block 1459: Eulen
Guinea-Bissau	21.4.2016	8589–8602	Block 1487–89: Orchideen, Schmetterlinge, Greifvögel
Guinea-Bissau	6.6.2016	8684–8689	Block 1506: Natur von Guinea, Landschaften
Guinea-Bissau	27.6.2016	8712–8715	Block 1510: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	20.12.2016	9021–9024	Block 1559: Chinesisches Neujahr: Hahn
Guinea-Bissau	27.02.2017	9092–9096	Block 1571: Orchideen
Guinea-Bissau	28.3.2017	9158–9192	Block 1582–87: Schmetterlinge, Eulen, Fledertiere, Hunde
Guinea-Bissau	15.6.2017	9338–9348	Block 1612–1613: Orchideen, Schmetterlinge
Guinea-Bissau	18.7.2017	9392–9396	Block 1621: Eulen
Guinea-Bissau	16.4.2018	9804–9820	Block 1690–92: Schmetterlinge, Eulen
Guinea-Bissau	17.8.2018	9977–9981	Block 1719: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	17.7.2018	9989–9993	Block 1721: Greifvögel
Hongkong	21.9.2018	Block 342	Hongkong Orchideenbaum und Indische Lotosblume
Isle of Man	4.8.2018	2410–2415	1. Weltkrieg: u.a. Rosmarin, Eukalyptus, Klatschmohn
Isle of Man	8.10.2018	2422–2427	Traditionen: u.a. Erntedankfest, Neujahrsfest, Ochse
Israel	27.5.2018	2635–2637	Comics: Einkaufswagen, Glas, Sushi, Hamburger
Japan	23.7.2018	9189–9198	Tag d. Briefeschreib. u.a. Blätter, Vogel, Blumen, Eule
Jersey	3.9.2018	2244–2249	Block 176: Vögel, u.a. Alpenkrähe, Goldammer, Stieglitz
Karib.Ndl.Saba	20.7.2018	59–66	Schmetterlinge und Blumen
Karib.Ndl.St Eust.	20.7.2018	59–66	Kolibris
Kirgisien	18.5.2018	Block 25	BirdLife: Ibisschnabel, Klippenkleiber, Kranich, Uhu
Lettland	23.11.2018	1061	aus 1061–63: Weihnachten – Festmahl

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Liechtenstein	3.9.2018	1912–1913	Fotografie: Graureiher, Haubentaucher, Kormoran
Liechtenstein	12.11.2018	1931	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines
Litauen	23.11.2018	1297–1298	Weihnachten: Lebkuchenstern, Orangenscheibe, Zimt.
Luxemburg	18.9.2018	Block 42	100. Jahrest. Ende 1. Weltkrieg, u.a. Schubkarren, Kart.
Luxemburg	18.9.2018	2179	50 Jahre Umweltorganisation „Mouvem. Ecologique“
Luxemburg	18.9.2018	2181	Brustkrebsvorbeugung – Baum mit rosa Schleifen
Madeira	22.6.2018	386–389	Block 70: Entdeckung Madeira: Rind, Mais, Zuckerrohr
Moldawien	23.8.2018	1057–1060	Geflügel: hausente, Hausgans, Haushahn, Truthuhn
Moldawien	6.9.2018	1061	Weltzentrum des Weintourismus: Weintraube, Fässer
Montenegro	12.4.2018	417–418	Flora: *Spaerocarpos texanus* – Ballonkraut
Montenegro	31.5.2018	420	Umweltschutz: Zminje-See im Durmitor-Nationalpark
Niger	24.4.2018	5618–5626	Block 825–826: Orchideen, Schmetterlinge
Österreich	24.10.2018	3436	300 Jahre Wiener Porzellan: Teeservice, Jahreszahlen
Österreich	31.10.2018	14 aus 13–16	Dispensermarken: Mariazeller Lebkuchen
Österreich	30.11.2018	3442	Weihnachten: Mädchen m. Katze, Korb m. Stechpalmen.
Papua Neuguinea	28.8.2017	2223–2230	Block 199: Bananen
Papua Neuguinea	30.12.2017	2271–2272	Block 205: Blauer Pfau, Raggi-Paradiesvogel
Polen	28.9.2018	5019–5020	Käfer: Nashornkäfer und Scharlachroter Plattkäfer
Portugal	19.3.2018	4363–4366	Bl. 425 Elektrizität in Portugal: Windräder, Geothermie u.a.
Portugal	02.4.2018	4368–4369	Block 426: 150 Jahre staatliche Wasserversorgung
Portugal	6.7.2018	4398–4404	Freimarken: Portugiesische Nachspeisen
Portugal	13.7.2018	4410–4414	Block 434: Schokolade, Kakaofrucht, Schokotrüffel u.a.
Rumänien	27.4.2018	7369–7372	Gemälde u.a. Zinnien, Kornblumen
Schweiz	15.11.2018	Block 69	Heilpflanzen: u.a. Eisenhut, Wolfsmilch, Artischocke
Schweiz	15.11.2018	2577–2578	Käsefondu, Käse, Caquelon und Kartoffel
Südafrika	31.8.2016	2428–2432	Eisvögel
Südafrika	21.10.2016	2452 aus 52–57	Ökoregionen: Weinbauregion, Westkap
Südafrika	18.5.2017	2485–2489	Bienenfresser
Südafrika	12.7.2017	2490–2492	Bienen: u.a. auf Apfelblüte
Südafrika	6.10.2017	2500–2504	Weinproduktion, Weinflaschen, Ernte, Weinberg, Faß
Tschech. Rep.	24.10.2018	1006	MKH Traditionen zum Martinstag, Martinsgans, Weinfl.
Tschech. Rep.	24.10.2018	1007–1008	Weihnachten: Kugel, Apfel, Strohstern, Gebäck
Ukraine	9.11.2018	1729–1739	Ukrainisches Alphabet, u.a. Bäume
Ukraine	12.11.2018	1740	Kiewer Kotelett aus Hähnchenfilet
USA	26.02.2018	5531	Freimarke: Weihnachtsstern
USA	22.9.2018	5537–5540	Freimarke: Meise, Kardinal, Carolinaspecht, Blauhäher
Weißrußland	13.8.2018	1264–1266	Block 167: Waldeidechse, Zauneidechse, Blindschleiche
Weißrußland	10.10.2018	Block 168	Winterrosen v. Schtscherrmeliow, Stilleben v. Mirzoyan
Zentralafrik. Rep.	17.7.2018	7582–7875	Block 1770–74: Schmetterlinge, Bienen, Eisvogel, Eulen



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Stellen Sie sich, geneigter Leser der folgenden Zeilen, vor, Shakespeares Julia hätte nach dem Vogelgekreisch im Granat-Baum vor ihrem Fenster zu Romeo gesagt: „Era il civetta e non l'allodola." Klingt irgendwie nicht so schön wie „Era l'usignolo e non l'allodola"; aber Julia sprach Englisch: „It was the nightingale and not the lark." Womit Shakespeare, Sohn eines Handschuhmachers, wußte, daß die Lerche erst zwitschert, wenn der Tag anbricht, und das Nachtigall-Männchen bei Tagesanbruch aufhört, Weibchen anzulocken. Die Symbolik des Granatbaums wird diesem größten englischen Dichter auch bekannt gewesen sein. Fruchtbarkeit. Leben. Macht. Wir reden hier aber über einen Stempel, der eine Eule zeigt. Jetzt kommt der unvermeidliche Hinweis auf Athen, wo Aristophanes um 400 v.Chr. in seiner Satire „Die Vögel" fragte oder frug: „Wer hat die Eule nach Athen gebracht?" Kluges Tier. War das Symbol-Tier der Göttin Athene, die wiederum Schutzgöttin der Stadt Athen war. Auch Minerva, Göttin der Buchdrucker und ihrer Anverwandten, wird mit einer Eule auf der Schulter gezeigt – so wie die Hexe im Wald mit einem schwarzen Kater. Von Eulen gab es in diesem Dorf Athen (Stadt wäre ja wohl übertrieben) sehr viele. Was wiederum bedeutete, daß es viel zu fressen gab, und zwar Mäuse. Deshalb wäre es richtiger zu sagen, daß Athen die Stadt der Mäuse war (und ist?). So wie Venedig ja nicht die Stadt der Wasserratten ist, sondern die der Tauben und der Touristen. Münzsammler wissen, die Eule ist auf der 1-Euro-Münze Griechenlands abgebildet (und es gibt eine 3-Euro-Silbermünze in Österreich, eine 1-Unze-Münze in Kanada und noch etliche weitere mit Eulen). Zurück zum Stempel: Anlaß ist das „Wilde Deutschland" mit einem Stempel aus Berlin! Gell, das hätten Sie nie erwartet, daß in Berlin die Wildnis herrscht. Stimmt aber, denn Berlin ist inzwischen die Hauptstadt der Wildschweine und der Waschbären. Fehlen nur noch die Wölfe.

Eine symbolisierte Blumenblüte wird hier aus Anlaß des 100. Geburtstags von Hannelore „Loki" Schmidt gezeigt. 1980 initiierte sie die „Blume des Jahres". Sie setzte sich für die Förderung Botanischer Gärten ein und nahm auf eigene Kosten (darauf darf und muß man hinweisen in einer Zeit, in der jeder an sich zuerst denkt) an wissenschaftlichen Expeditionen unter anderem nach Ekuador, Kenia, Malaysia und Nordborneo teil – da war sie schon Kanzlergattin und hätte in Bonn den Damen des Diplomatischen Korps geruhsamer Tee einschenken können, als im Urwald für Naturschutz zu plädieren. Hannelore Schmidt steht damit in der Nachfolge der Pflanzenjäger und -sammler des 18. und 19.Jahrhunderts, die für eine Blume für einen botanischen Garten in Europa enorme Strapazen auf sich nahmen; die taten es für Ruhm und Geld. Die Briefmarke aus Anlaß des Geburtstags zeigt die Ehrenbürgerin Hamburgs im mittleren Alter. Naja. Ist auch eine Art Chauvinismus.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21,
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.176/April 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Wird es ein nächstes Heft geben? Aber ja doch. Weihnachten kommt doch auch regelmäßig. Nicht im Juli, aber immerhin. Was wird der Weihnachtsmann, pardon, das Juli-Heft bringen? Interessante Themen. Mit Briefmarken illustriert. In Farbe. Erwarten Sie es wie ...

Agrarphilatelie 177 Juli 2019

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz

Diesmal mit Frankreichs erster Briefmarke und mit Gurken, der Flatterulme und Wasserkraft



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

unser Juli-Heft liegt vor Ihnen mit interessanten Themen. Und wir haben Sommer. Also zwei erfreuliche Dinge.

Mein kleines Problem, das am Anfang des Jahres beim Versand unseres Heftes anstand, konnte nach etlichem Hick und Hack gelöst werden. Ich vermute, bei einer Umfrage, welche Poststelle zu den deutschlandweit kundenunfreundlichsten gehört, dürfte ich nicht mit abstimmen. Früher, als alles noch anders war, hätte ich von einem „Postamt“ geschrieben; das war in jener längst vergangenen Zeit, in der es noch hoheitlich tätige Beamte gab. Und es nicht auf die Rendite für den Eigentümer ankam. Ach, man könnte nostalgisch werden!

Zum Leitwesen der Aktionäre und zum Leidwesen der Kunden erhöht die Deutsche Post zum 1. Juli 2019 (wieder einmal) das Porto. Zudem wird der Bücher- und Zeitschriftenversand neu geregelt. Die Leistungen der Post werden teurer, nicht unbedingt besser: ein neuer Griff in unsere Kasse.

Wie bereits im April-Heft angekündigt, findet unsere Jahreshauptversammlung am Samstag, dem 28.September 2019, in Bensheim an der Bergstraße statt.

Wir werden im „Alleehotel Europa“ tagen. Die formelle Einladung zur Jahreshauptversammlung finden Sie in diesem Heft auf Seite 4.

Falls Sie nach Bensheim kommen und im Tagungshotel übernachten wollen, dann können Sie Ihr Zimmer unter der E-Mail-Adresse alleehotel@alleehotel.de – Stichwort Philatelistentag – buchen. Telefonisch geht’s vermutlich auch: Telefonnummer 06251 10 50.

Informationen über Bensheim (eine reizende Kleinstadt am Fuße des Melibokus) und den „Philatelistentag“ finden Sie u.a. unter www.bergstrasse.de/briefmarkenverein-bensheim. Bensheim können Sie autotechnisch (A5 oder A6 südlich von Darmstadt (Achtung: auf der Brücke stehen häufig die „Straßenphotographen“) gut erreichen, und es gibt sogar einen Bahnhof. Bensheim bietet eine schöne Altstadt, und der Odenwälder Wein ist genießbar. Für

Weithin- und -hergereiste: ein Besuch des Klosters Lorsch (Weltkulturerbe), des Staatsparks Fürstenlager in Bensheim-Auerbach oder des Auerbacher Schlosses ist empfehlenswert. Und etwas südlicher: Weinheim, und noch südlicher: Heidelberg. Auch wer nicht ausstellt: Der Besuch des Deutschen Philatelistentags ist für uns Philatelisten so oder so interessant.

Meine Vorstandskollegen und ich würden uns freuen, wenn viele Mitglieder an der Jahreshauptversammlung teilnehmen.

Bis dahin wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer mit vielen Sonnentagen sowie erholsame Urlaubstage.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

NS: Zum Rücklauf der fehlenden Datenschutzerklärung von mir keinen Kommentar.

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:
Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt
und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Umschlagsmarken lieferte Carlo Lonien: Sammeln von Kaffeemarken und -bohnen sind sein Metier

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	4
Hannß Philipp Klantzschnig war Wirt	5
Kurt Steffen-Wälti ist verstorben	5
Bauherren und ihre Feinde (Teil 4)	6
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Vierter Würfel)	8
Pflaumenvielfalt in Luxemburg	12
Gurkentruppe	13
Die Gurke wurde zum Gemüse des Jahres 2019/20 gekürt	14
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Ausstellungssammlung Teil 11)	21
Erneuerbare Energien: Wasserkraft	22
Von Rauchern und Nichtrauchern (Eine Satire)	27
Page Three Stamp	28
Fleischfressende Pflanzen: *Nepenthes villosa*	29
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Stekt Strömming und Ålandspannkaka	30
Was niemals nicht auf Herrn Heikes Teller kommt (Einleitung)	31
Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Knusprige Heuschrecken	32
Wirte mit eigenem Blatt	33
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	35
Thailand 2018: Thailand Exhibition Stamp	36
Frankreichs Erste	37
Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstausgabe in Frankreich (Première partie)	38
Baum des Jahres 2019: Die Flatterulme	42
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 23): Schlauchpilze als Becherchen	49
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft – Neuheiten	54
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gäste: Walter Baldus, Michael Burzan, Uwe Kraus



Redaktionsschluß:

Der meteorologische Sommer hatte just angefangen. Es fehlten nur noch die Listen, die aber ruckzuck kamen.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2019

im Juni 2019

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 28. September 2019 um 14.00 Uhr

in 64625 Bensheim an der Bergstraße statt. Unser Tagungsraum ist im Allee-Hotel (Europa-Allee 45) neben der Weststadthalle.

Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Zu den Marken auf der Titelseite

Hannß Philipp Klantzschnig war Wirt

„Burger und wirth, auch vieler von Adel bedinter, seines Alters 74 Jahr, ist auff bitt seiner kinder in dieße 12 Brüder Stifftung ein und auffgenommen worden, den 25 Julii 1682.

Ist in Gott Sanfft und Seelich verschiden den 16. Januari 1685 und auff S(ankt) Johannes Kirchoff unter seinen stein, auff seiner Kinder unkosten begraben worden."

Herr Hannß in geknöpfter Jacke zeigt in der rechten Hand wohl den Kassazettel, in der Linken hält er Handschuhe.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen"; auch „Zwölfbrüderbücher"

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Kurt Steffen-Wälti

am 3. März 2019 im Alter von 86 Jahren verstorben ist.

Wir haben mit ihm ein aktives Mitglied verloren, das fast 20 Jahre lang an jeder Mitgliederversammlung teilnahm und uns mit seiner Frau Susanne immer am Messestand in Sindelfingen besuchte. Gespräche mit ihm, nicht nur über seine Sammelgebiete Tabak und Weinbau, waren immer sehr anregend.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie.
Wir werden ihn und seinen Rat vermissen.

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Klaus Henseler

4

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Während Sie diesen Artikel lesen, stirbt eine Art auf unserem Planeten aus. Falls Sie deshalb auf die Idee kommen, diesen Artikel nicht zu lesen: die aussterbende Art werden Sie dadurch nicht retten können.

Haselmaus bremst Bauprojekt am Hennesee

Die Hennetalsperre im Naturpark Sauerland-Rothaargebirge staut das Wasser der Henne oberhalb vom Meschede. Eine erste Staumauer des Hennesees wurde in den Jahren 1901–1905 gebaut. Sie hatte damals eine Höhe von 37,9 Metern. Im Flußsystem der Ruhr dient die Talsperre neben der Erholung der Niedrigwassererhöhung, dem Hochwasserschutz und der Stromerzeugung durch Wasserkraft; sie liefert jährlich im Mittel 5,8 GWh Strom. Vom Fuße des Staudamms führt eine Treppe („Himmelstreppe“) in 333 Stufen hinauf zur Dammkrone. An der Henneseetalsperre soll mit Baukosten von 1,6 Millionen Euro das Ausflugslokal „H1“ entstehen. Die Eröffnung war für Herbst 2017 geplant. Da Gutachter bei der Artenschutzuntersuchung angeknabberte Haselnüsse fanden, wurde von der Naturschutzbehörde ein Baustop vorgeschrieben, um die Winterruhe der Haselmaus nicht zu stören. Zudem werden auf Vorschlag der Behörde in der Nähe des Restaurants Büsche gepflanzt, in die die daumengroße Haselmaus nach Winterschlaf und Nistzeit umziehen kann. Die Haselmaus ist das Tier des Jahres 2017, gekürt von der Deutschen Wildtier-Stiftung und der Schutzgemeinschaft Deutsches Wild. Der Nager gilt als gefährdet und ist deshalb besonders geschützt.

Die Haselmaus *(Muscardinus avellanarius)* ist ein mausähnliches Nagetier aus der Familie der Bilche *(Gliridae,* Schlafmäuse). Sie wiegt 15–40 Gramm und wird knapp 15 Zentimeter lang, fast die Hälfte (5,8–6,8 Zentimeter) der Länge entfällt dabei auf den Schwanz. Das Fell des Tieres des Jahres



2017 ist gelbbräunlich bis rotbräunlich mit einem weißen Fleck an Kehle und Brust, am Schwanz ist sie meist etwas dunkler. Sie wird in freier Wildbahn 3–4 Jahre alt und ist mit 1 Jahr geschlechtsreif. Ihr bevorzugter Lebensraum sind Mischwälder mit reichem Buschbestand im nördlichen Europa. Als nachtaktives Tier schläft sie tagsüber in ihrem etwa faustgroßen, kugelförmigen, Kobel genannten Nest, das es in der direkten Umgebung verfügbaren Materials baut und in Büschen und Bäumen aufhängt. Die Haselmaus gehört zu den Allesfressern (Omnivoren): Nüsse, Samen, Beeren, Insekten, Vogeleier usw. Beim Winterschlaf, den sie in einem frostsicheren Nest in Erdhöhlen oder Baumstümpfen verbringt, reduziert sich ihre Körpertemperatur. Das Weibchen wirft ein- bis zweimal im Jahr 2–5 Junge. Die

Haselmaus ist ein hervorragender Kletterer, diesich auch auf den dünnsten Zweigen wohl fühlt und die meiste Zeit in den Bäumen lebt. Dabei benutzt sie zum Teil die Hangeltechnik der Affen, um sich fortzubewegen. Das Revier der Haselmaus hat einen Radius von etwa 150 bis 200 Metern. Hauptfeinde sind u.a. Rotfuchs und Greifvögel; während des Winterschlafs werden sie gelegentlich von Wildschweinen ausgegraben und verzehrt. Da sie sich nicht verteidigen können, sind Haselmäuse Fluchttiere. Die Haselmaus wird in der weltweiten Roten Liste gefährdeter Arten der IUCN in der Kategorie „least concern", also als nicht bedroht aufgeführt. Durch die Zerstörung und Zerstückelung der Lebensräume ist sie im nördlichen Europa jedoch seltener geworden. Die Haselmaus ist in den EU-Mitgliedstaaten in Anhang IV der FFH-Richtlinie gelistet. Lewis Carroll hat der Haselmaus in „Alice im Wunderland" ein literarisches Denkmal gesetzt.

Geburtshelferkröten verzögern Wohnbau in Gevelsberg

Seit 2000 stockten die Planungen für das Gevelsberger Baugebiet Dörnerbusch (Ennepe-Ruhr-Kreis). 2017 begannen hier die Baumaßnahmen für 104 Wohneinheiten. Ein Grund für die Verzögerung waren 30 Geburtshelferkröten, die der Gutachter auf der Fläche ausgemacht hat. Der Investor aus Ennepetal kann sein Bauvorhaben nun komplett umsetzen, nachdem er zugesagt hatte, daß er für die streng geschützte, 4 Zentimeter große Kröte einen artgerechten Lebensraum in der Nachbarschaft einrichtet.

Die Geburtshelferkröten *(Alytes obstetricans)* sind eine Gattung der Froschlurche *(Anura)*. Es sind kleine, zierliche bis gedrungene Froschlurche von meist unscheinbarer grauer oder brauner Färbung. Ihre Pupillen sind senkrecht gestellt und sehen bei hellem Licht schlitzförmig aus. Auf der Unterseite der Vorderfüße befinden sich je nach Art zwei oder drei Handballen. Die Verbreitung beschränkt sich auf das westliche und südwestliche Europa sowie einen sehr kleinen Teil Nordwestafrikas. Dabei



sticht besonders die Iberische Halbinsel mit der Anwesenheit von drei Festlandsarten sowie einer weiteren, auf den Balearen endemischen Art hervor. Nur die Gemeine Geburtshelferkröte kommt auch im westlichen Mitteleuropa vor. In Deutschland erreicht die Gemeine Geburtshelferkröte im östlichen Harzvorland ihre östliche Verbreitungsgrenze. Die auffälligste Besonderheit der Gattung ist die Fortpflanzungsbiologie. Die Männchen aller Arten übernehmen während der Paarung an Land die Laichschnüre von den Weibchen, indem sie sie nach der Besamung in komplizierten Bewegungsabläufen um ihre Hinterbeine bzw. Fersengelenke wickeln. Danach tragen sie die Eier über mehrere Wochen mit sich herum, bis sie die ausschlüpfenden Kaulquappen schließlich in ein Gewässer entlassen. Ihre frühe Entwicklungsphase verläuft somit potenziell besser vor Freßfeinden geschützt als bei direkt ins Wasser abgelegtem Laich anderer Froschlurche. Die Geburtshelferkröte wird in der FFH-Richtlinie in Anhang II genannt; ferner gelten alle europäischen Lurcharten als „besonders geschützt" gemäß Bundesartenschutzverordnung, sofern sie nicht sogar „streng geschützt" sind.



Klaus Henseler

Vierter Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

8 Der Kampf um die Farbe

Die US-amerikanische Milchindustrie führte wegen der Farbe der Margarine einen unerbittlichen Propaganda- und Desinformationskrieg und verleumdete die Margarine; sie wurde in Zeitungen von Milchvereinen als das Produkt von kranken Kühen, Schweinen, Hunden und streunenden Katzen dargestellt, und sie sollte Krebs und Wahnsinn verursachen.

In den späten 1870er und frühen 1880er Jahren verboten mehrere Staaten die Herstellung aller Arten von Margarine. In New York stellte die Margarineindustrie das Gesetz in Frage und setzte sich durch. Das New Yorker Appellationsgericht fest, daß Margarine ein gesundes Produkt mit im Wesentlichen den gleichen Eigenschaften wie Butter ist; ein Verbot stand daher in keinem vernünftigen Zusammenhang mit dem Recht des Staates, die Gesundheit, Sicherheit und das Wohlergehen der Öffentlichkeit zu schützen. Der Kongress der Vereinigten Staaten reagierte aufgrund von Forderungen der Milch-Lobby mit der Verabschiedung des „Oleomargarine Act“ von 1886, der der Margarineindustrie belastende Steuern und Lizenzgebühren auferlegte. Die Milchindustrie überzeugte einige Bundesstaaten, Gesetze zu verabschieden, die die Herstellung und den Verkauf von *gelber* Margarine verbieten. 1894



befand der Oberste Gerichtshof der Vereinigten Staaten, daß diese Gesetze eine verfassungsmäßige Ausübung der Macht eines Staates darstellten: die Befugnis, Vorschriften zu erlassen, um die Gesundheit, Sicherheit und das Wohlergehen seiner Bürger zu schützen.

Einige Staaten in den USA verabschiedeten Gesetze, die vorschrieben, Margarine in Pink färbten, angeblich um Verwechslung mit Butter zu vermeiden; diskutiert wurde auch, Margarine grün, blau oder sogar schwarz einzufärben (ähnliche Forderungen wurden auch vor der Verabschiedung der ersten deutschen Anti-Margarinegesetze erörtert). 1898 erklärte der Supreme Court die Vorschrift, Margarine zu färben, für verfassungswidrig: ein Bundesstaat habe das Recht, die Verfälschung von natürlicher Margarine zu verbieten, einschließlich des Verbots, es gelb zu färben, aber habe kein Recht, zu verlangen, daß Margarine rosa zu

färben sei. Es gab weiterhin Bestimmungen in einzelnen Bundesstaaten, die die Margarineproduktion und den -vertrieb beschränkten.

1902 änderte der 57. Kongress den „Oleomargarine Act“ von 1886, was durch besondere neu eingeführte Verbrauchssteuern zu einer erheblichen Verteuerung der Margarine führte: 10 Cent pro Pfund für künstlich gefärbte Margarine aber nur ¼ Cent pro Pfund, wenn es „frei von künstlicher Färbung war“; die 10-Cent-pro-Pfund-Steuer war ungefähr die Hälfte des Verkaufspreises eines Pfundes Margarine. Die Bundessteuer für gelbe Margarine „garantierte“, daß Margarine auch in Staaten, in denen sie nicht verboten war, nicht zu einem wettbewerbsfähigen Preis verkauft werden konnte.

1909 entschied der Supreme Court, wieder nach mehreren Anträgen der Milch-Lobby, daß Margarine, die mit Palmöl gefärbt war, immer noch künstlich gefärbt und daher der höheren Steuer unterworfen war. Nach den Änderungen von 1902 mußte jede Margarine, die in den Handel kam, einen Steuerstempel als Nachweis der Steuerzahlung tragen, der für gelbe Margarine 40 Mal höher war als sein weißer Gegenwert. Ein typisches Holzfaß mit einem Maß eines Firkins (für Butter: 56 Pfund) wurde von drei Metallreifen zusammengehalten. Die Steuerbanderolen wurden üblicherweise an dem mittleren Reifen befestigt, der „Bilge Hoop“ genannt wurde.



In den 50 Jahren zwischen der Erfindung von Mège Mouriès und dem Ende des Ersten Weltkriegs hatte sich die Herstellung von Margarine weiterentwickelt und verfeinert. Das Originalrezept von Mège Mouriès war – unabhängig von den Veränderungen einzelner Produzenten – gänzlich angepaßt. Der Schafsmagen wurde verworfen, damit die Milch leicht sauer werden konnte, bevor sie aufgewirbelt wurde. Hydriertes Öl wurde kurz nach dem Ende des 19. Jahrhunderts in die Formel eingeführt, und tierisches Fett wurde zugunsten von Pflanzenölen entfernt oder reduziert. Der Wechsel zu Pflanzenölen erfolgte nicht allein aus gesundheitlichen Gründen. Einer der Gründe für den Wechsel war die Umgehung der höheren Steuer auf künstlich gefärbte Margarine und die Ent-



scheidung des Supreme Courts der USA von 1909, daß Margarine mit Spurenelementen von bernsteinfarbenen Ölen noch immer im Geltungsbereich des Bundesgesetzes liege. Es schien eine Gesetzeslücke zu geben.

Die amerikanischen Margarinehersteller begannen, größere Mengen natürlicher Öle ihrer Margarine hinzuzufügen, mit der Theorie, daß es umso schwieriger sei, den Farbstoff künstlich zu nennen, je größer der Anteil am Endprodukt ist. Schließlich begannen die Unternehmen mit der Vermarktung von Margarine, die mit allen pflanzlichen Ölen und ohne tierische Fette hergestellt wurde, weil das Gesetz von 1886 in der Fassung von 1902 nicht auf solche Produkte anwendbar war. Es war für die Margarineindustrie ein nur kurzlebiger Sieg. Diese bernsteinfarbenen Gemüseprodukte wurden von der Milchindustrie als anti-amerikanisch bezeichnet, weil die verwendeten Primäröle – Palm- und Kokosnuß – fremd waren und nicht von amerikanischen Bäumen stammten. Die Kritiker verachteten solche Margarine als aus der „Kokosnuß-Kuh“ stammend.



Die Margarine-Industrie wechselte deshalb schnell zu heimischen Ölen – Baumwollsamen, Sojabohnen, Mais. Die John F. Jelke Company beispielsweise verwendete eine Mischung verschiedener Baumwollsamenöle, die als Betriebsgeheimnis behandelt wurde. Der Wechsel zu amerikanischen Ölen wurde durchkreuzt, als der Kongress erneut zur Rettung der Milchindustrie kam, indem er Einfuhrzölle auf ausländische Öle und die höhere Steuer auf Margarine aus allen Pflanzenölen erhob. Die Margarineindustrie mußte sich zurückziehen: um die höhere Steuer zu vermeiden und ihre Produktkosten wettbewerbsfähig zu halten, mußte sie auf neutral gefärbte Öle umsteigen oder in einigen Fällen die natürliche Bernsteinfarbe aus ihrem rein pflanzlichen Produkt bleichen. Nach fast einem halben Jahrhundert Kampf waren die Margarinehersteller wieder am Anfang – mit einem Produkt, dessen einziger Nachteil seine weiße Farbe war. Die Industrie war immer noch in der Lage, mit ihrem weißen Produkt einen separaten gelben Farbstoff bereitzustellen, der vom Verbraucher zur Herstellung von gelber Margarine verwendet werden kann.



Die Große Depression in den 1930er Jahren hatte zunächst die Krise in der Margarineindustrie vertieft. Mit dem folgenden wirtschaftlichen Abschwung wandten













sich die Amerikaner der Margarine zu. Langsam vereinten sich verschiedene Kräfte, um die „Scheinbutterindustrie“ zu unterstützen, von Hausfrauen, die es satt hatten, in ihren Küchen gelben Farbstoff mit weißem Öl zu vermischen, zu Bauern, die heimische Feldfrüchte anbauen und verkaufen wollten, die zu Öl verarbeitet und in der Margarine verwendet werden konnten. Die öffentliche Unterstützung zugunsten der Margarine wuchs. Als sich der Zweite Weltkrieg näherte, kaufte die Regierung der Vereinigten Staaten große Mengen an Margarine, die im Rahmen ihres Lend-Lease-Programms nach Europa verschifft werden sollte. 1940 und 1941 wurde das meiste nach England geschickt. 1941 begann Amerika mit der Lieferung von massiven Waffen und Nahrungsmitteln, um der Sowjetunion zu helfen. Margarine war eines der wichtigsten Lebensmittel, die geliefert wurden – fast 800 Millionen Pfund.

1941 verkündete die US-Regierung eine Definition von Margarine gemäß dem Bundesnahrungsmittel-, Drogen- und Kosmetikgesetz, und bald darauf schloß das US-Landwirtschaftsministerium Margarine als einen der Punkte in seinen sieben Grundnahrungsgruppen ein. Diese Handlungen der Bundesregierung gaben der Margarine eine offizielle Identität und beseitigten das Stigma der „Imitat-Butter“, das von der Milchindustrie gepflegt worden war. Nach dem Eintritt Amerikas in den Zweiten Weltkrieg explodierten die Verkäufe aller Margarinen. Die Regierung der Vereinigten Staaten setzte den Einkauf von Margarine für den Versand nach England, Russland und anderen belagerten europäischen Ländern fort. Innerhalb weniger Monate nach Pearl Harbor sah sich die amerikanische Öffentlichkeit mit Waren wie Benzin, Fleisch, Zucker und Butter konfrontiert. Die Rationierung wurde eingeführt, um Angebot und Nachfrage zu kontrollieren. Viele Verbraucher entschieden sich, Margarine zu kaufen, die nicht so stark wie Butter rationiert war: Es brauchte 16 rote Stempelrationspunkte, um ein Pfund Butter zu kaufen, aber nur sechs, um das gleiche Gewicht des weißen Butterersatzes zu kaufen. Sogar das Weiße Haus beschränkte angeblich die Verwendung von Butter zum Frühstück (in Deutschland wurde der Suppentopf eingeführt). Obwohl

Margarine immer noch weiß war, und vom Verbraucher zu Hause gefärbt werden mußte, wurde diese Aufgabe in der Mitte der 1940er Jahre weniger beschwerlich. Die Farbstoffwaffel wurde zuerst durch eine Kapsel aus gelbem Pulver und dann durch eine Kapsel aus Gelatine-Lebensmittelfarbe ersetzt, die leichter in die Margarine eingemischt werden konnte. Einige Unternehmen kamen auf die Idee, Margarine in einem biegsamen, transparenten „Squeeze"-Beutel zu verkaufen, die es dem Verbraucher ermöglichte, der Margarine und die Lebensmittelfarbe in der Tüte zu kneten; die Verwendung der Pads machte das Mischen viel sauberer und einfacher.

Irgendwann in den 1950er Jahren gab die Milchlobby den aussichtslos gewordenen Kampf gegen die gelbe Margarine auf.

(Klaus Henseler beschmiert im nächsten Heft die letzte Scheibe Brot mit Margarine)

Roger Thill

Pflaumenvielfalt in Luxemburg

Am 4. Dezember 2018 brachte die „Luxemburger POST Philately2 ein Markenheftchen à 10 Marken mit dem Thema Pflaumen zum Verkauf.

Das Layout wurde von Ierace, Dechmann + Partners aus Luxemburg gemacht. Der Druck erfolgte im hochauflösenden Offset-Druck bei Philapost, Boulazac in Frankreich. Format der selbstklebenden Marken: 35×35 Millimeter.

Insgesamt wurden von natur&emwelt (www.naturemwelt.lu) bis jetzt mehr als 100 verschiedene alte Pflaumensorten in Luxemburg gefunden. Ziel ist es, diese Sorten wieder in die Gärten und Bongerten zurückzubringen. Sie werden von natur&emwelt in verschiedenen Sortenerhaltungsgärten angepflanzt und im Rahmen von Pflanzprojekten in die Landschaft zurückgebracht.

Ich muß sagen, Informationen über die fünf verschiedenen Pflaumenarten zu finden, hat sich mehr als schwierig gestaltet!



Frühe Luxemburger Mirabelle oder auch Wenkelcher Mirabelle ist bei Brennern sehr beliebt.

Koupanz ist eine dicke blaue Pflaumenart – mehr war nicht zu finden!









Viele ältere Luxemburger kennen sie noch: die Duederer, eine große gelbe Eierpflaume, die im Schengener Dreiländereck verbreitet ist und dort zum Brennen, aber auch zum Einkochen, Backen und zur Marmeladenherstellung kultiviert wird.

Die Prenzepromm/Prune de Prince ist robust und breit anbaufähig in mittleren Höhen. Mirabellengroße bis sehr große Frucht, wenig saftig – gut zum Einmachen; Schale leicht säuerlich; Fruchtfleisch je nach Reifestadium fest-knackig bis weich; früher sehr beliebte Frucht zum Frischverzehr, für Kompott, Konfitüre und zum Trocknen; bei Vollreife gut steinlösend; Lokalsorte aus dem belgischen und französischen Teil von Lothringen und dem Luxemburger Gutland; hohe und regelmäßige Erträge; Früchte selten mit „Wurm"-Befall; Frühe Blüte, Selbst- oder Fremd-Befruchtung, guter Pollenspender, Ernte im September. Gut für Transport, Platzfestigkeit bei Regen mittelgut, bei Reife gut „schüttelbar". Anfälligkeit für Narrentaschenkrankeit und Monila gering.

Die Karschnatzspromm ist eine empfehlenswerte Tafelsorten für rauere Höhenlagen (Ösling).

Alle Marken tragen den Buchstaben E, d.h. diese können für Briefe bis 50 Gramm im XS-Format nach Europa benutzt werden

Quellen: PhilateLux

Zu den Gurken ab nächster Seite: **Gurkentruppe**
Das ist der Name einer deutschen Band, die sich ab 2006 insbesondere im Raum Köln mit Fußballliedern einen Namen machte. Das Quartett wurde bekannt mit dem Hit „Wer hat am letzten Spieltag nichts zu feiern?", einem Schmähsong auf den FC Bayern München (wikipedia). Das Bild zeigt die Gurkenernte auf einem sog. Gurkenflieger.



Ulrich Oltersdorf

Die Gurke wurde zum Gemüse der Jahre 2019/20 gekürt

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (www.nutzpflanzenvielfalt.de) hat die hat die Gurke zum Gemüse des Jahres für 2019 und 2020 ernannt. Damit will der Verein zur Erhaltung und Verbreitung samenfester und damit nachbaufähiger Sorten anregen. In unserer Zeitschrift gab es bereits von K. Henseler eine kurze Beschreibung (Agrarphilatelie Heft 132, Juli 2008, Seite 166), die Ehrung der Gurke ist Anlaß, diese ausführlicher zu präsentieren.



Die Gurke *(Cucumis sativus),* auch als Kukumer und Gartengurke bezeichnet, ist eine Art der Gattung Gurken *(Cucumis)* aus der Familie der Kürbisgewächse (zu der auch Melonen gehören).



Die Gurken wurden schon vor über 3000 Jahre von Menschen angebaut, sie sind weltweit verbreitet, und auch in Deutschland werden sie in allen Regionen seit langem verspeist. Das zeigt sich z.B. an den unterschiedlichen regionalen Namensgebungen, z.B. Agork (niederdeutsch), Augurke (Holstein, Ostfriesland), Cucumern (Süddeutschland, Wangeroog, Unterweser), Gommern (Schwaben), Gummer (Pfalz), Kümmerling (Nürnberg, Bamberf), Kukummer (Hessen, Unterweser), Kummern (Hamburg) usw.



Gurken gehören zu den wirtschaftlich bedeutendsten Gemüsearten. Mit der unterschiedlichen Nutzung zusammenhängend, werden im Wesentlichen zwei Sortengruppen unterschieden: die Salatgurke (oder Schlangengurke) und die Einlege- oder Gewürz-(Zucker-, Senf-)gurke. Ein Großteil der einstigen Vielfalt der Gurken ist verschwunden, moderne Züchtungen sind vorherrschend. Neben den länglichen und walzenförmigen Typen gibt es auch keulenförmige, sowie sehr kurze und kugelige Formen.

Die Gurke ist eine einjährige Pflanze, die niederliegend und kletternd wächst und dabei 1–4 Meter lang werden kann. Manche Zuchtsorten wachsen wesentlich gedrungener und kompakter. Die ganze Pflanze ist borstig-steif behaart. Die Blätter sind gestielt und ebenfalls rau behaart. Die Frucht ist eine Panzerbeere.

Sie wird 10–60 Zentimeter lang. Die Form ist walzlich bis schmaleiförmig, unterschiedlich stark gekrümmt, stielrund bis undeutlich drei- bis sechskantig. Die Oberfläche ist höckrig-warzig bis glatt. Die unreifen Früchte sind zur Zeit der Ernte grün, bei einigen wenigen Sorten auch gelb oder weiß. Das Fruchtfleisch ist meist weiß, bei einigen Sorten auch orangefarben. Zur Reife sind die Früchte je nach Sorte grün bis gelb und nicht genetzt oder orange bis braun und genetzt.



Die Gurke ist der kältetoleranteste kultivierte Vertreter der Kürbisgewächse und kann auch noch in Nordeuropa angebaut werden.

Die Heimat der Gurke liegt wahrscheinlich in Indien, wo sie etwa um 1500 v.Chr. domestiziert wurde. Von Indien hat sie sich in alle warmen Gebiete der Alten Welt ausgebreitet. Aus dem Irak sind Beschreibungen der Gurke aus der Zeit um 600 v.Chr. bekannt, aus dem Mittelmeergebiet von 200 v.Chr. Bei den Römern war die Gurke weit verbreitet und beliebt. Im Mittelalter kam sie via England nach Mitteleuropa. Gurken gehören zu den weltweit verbreitetsten Gemüsesorten (neben Tomaten, Zwiebeln, Kohl). Im Jahr 2017 wurden weltweit 83,8 Millionen Tonnen Gurken (einschließlich Gewürzgurken) geerntet (FAO-Daten). Die zehn größten Produzenten ernteten zusammen 90% der Welternte, 77% allein in China.

# 1 VR China	64.824.643	# 7 Ukraine	896.280
# 2 Iran	1.981.130	# 8 Usbekistan	813.591
# 3 Rußland	1.940.010	# 9 Spanien	634.824
# 4 Türkei	1.827.782	#10 Japan	559.500
# 5 USA	1.012.378	.. ...	
# 6 Mexiko	956.005	#19 Deutschland	256.689

Im nördlichen Europa, in Asien und dem Mittleren Osten werden Salatgurken vorwiegend in Gewächshäusern gezogen. Sie sind der gebräuchlichste Typ und werden auch Schlangengurken genannt. Ihre Form ist zylindrisch, leicht gekrümmt, glatt, stachellos und verjüngt sich zu beiden Seiten. Am meisten sind Früchte mit Gewichten von 300–400 Gramm und 400–500 Gramm im Handel. Größere Sortierungen sind möglich, aber nicht wirtschaftlich. Gewächshausgurken erzielen aufgrund ihrer Qualität, besonders des makellosen Aussehens, die besten Preise. Führende Länder sind die Niederlande, Großbritannien, China, Japan, Korea und der Mittlere Osten. Im Gewächshaus können 3–5 Ernten pro Jahr erzielt werden.



In Deutschland ist der Spreewald ein bekanntes Anbaugebiet für Gurken, andere liegen in Niederbayern, Unterfranken, Baden-Württemberg und im Rheinland.

Die Einlegegurken werden überall überwiegend im Freiland gezogen und werden auch als „Landgurken“ vermarktet. Sie werden auf Gewichtsbereiche von 100 Gramm sortiert. Je nach Wunsch der jeweiligen Konservenfabrik werden sowohl glattschalige wie auch gestachelte Fruchtsorten ausgesät. Einlegegurken erntet man im unreifen Zustand, alle Früchte an der Pflanze werden bei der regelmäßigen Ernte im Rhythmus von 3 bis 7 Tagen geerntet und später maschinell nach Größe sortiert. Die kleineren Sortierungen werden als Cornichons und Gewürzgurken in Gläsern konserviert. Mittlere Sortierungen werden als Gurkentopf oder in großen Dosen vermarktet und die größeren Sortierungen werden zu „Zungengurken“, „Gurken-Sticks“, „Gurkenhappen“ oder „Schnitzelgurken“ weiterverarbeitet.



Eine weitere im Freiland angebaute Gurkensorte ist die „Schälgurke“, diese wird nur im reifen Zustand geerntet und ist dabei etwa 30–50 Zentimeter lang. Nachdem die Schale und das Kernhaus entfernt wurden, wird sie in kleine Würfel geschnitten und kommt als Senfgurke in den Handel.

Die Salatgurken werden vorwiegend frisch als Salat verzehrt. Die Einlege- und Schälgurken werden durch Milchsäuregärung als Salzgurken oder mit einem Essigsud eingekocht und als Gewürzgurken oder Saure Gurken bezeichnet. Ausgewachsene Schälgurken können ebenfalls roh gegessen werden, oder sie werden zu Senf- oder Honiggurken verarbeitet oder als Schmorgurke zubereitet.



Gurken können auch als Suppe oder für Kochgerichte verwendet werden. Es gibt, international gesehen, sehr viele verschiedene Rezepte mit Gurken, mit verschiedensten Gewürzen; z.B. in Deutschland Dill; in Asien auch Chili, Fischsaucen usw. In Ost- und Südasien werden Gurken gern als Gemüsebeilage gekocht, so werden z.B. in Indien Gurken in Currys und Chutneys verwendet. In Asien werden auch die Samen gegessen und aus den Samen wird ein Öl gewonnen, das ebenfalls in der Küche Verwendung findet. In Südostasien werden auch die jungen Blätter und Sprossen als Gemüse gekocht und gegessen.

Gurken sind ein sehr kalorienarmes Gemüse (97% Wasser), die restlichen 3% enthalten Mineralstoffe und Vitamine vor allem in der Schale, deshalb sollten Gurken nicht geschält verzehrt werden.





Gurken finden auch in der Naturkosmetik Verwendung, z.B. die berühmten Gurkenscheiben für müde Augen und Gurkensaft für die reine Haut.

Die Informationsquellen, sowie weitere Informationen zu Gurken, sind in der www. nutzpflanzenvielfalt. de zu finden.

Sie sind auf Briefmarken folgender Postanstalten zu sehen:

- Ålandinseln (Finnland) (MiNr.134–135; 2.2.1998) Landwirtschaft, u.a. Gurkenernte (Abb.)
- Aruba (MiNr.944–948; 29.7.2016) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Botswana (MiNr.368–71; 4.11.1985) Weihnachten: Eßbare Gurkenfrüchte. Kiwano *(Cucumis metuliferus)* (Abb.), *Acanthosicyos naudinianus, Coccinia sessilifolia,* Balsamapfel *(Momordica balsamina)*
- Bulgarien (MiNr.1079–1084, 19.9.1958) Freimarken: Gemüse, u.a. Gurke (Abb.) (MiNr.1724–1735, 15./24.7.1967) Wirtschaftliche Erfolge, u.a. Gurke Gewächshaus (Abb.)
- Finnland (MiNr.2025–32; 8.3.2010) Lustiges Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)



















- Haiti (MiNr.899–905; 4.7.1967) Nutzpflanzen, Jean-Jacques Dessalines, u.a. Gurke
- Japan (MiNr.6452–6466; 23.7.2013) Tag des Briefschreibens, u.a. Gurke (Abb.), (MiNr. 6818–6827, 4.6. 2014) Gemüse und Obst (II), u.a. Gurke (Abb.)
- Jordanien (MiNr.2036–2045; 7.10.2009) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Korea-Süd (MiNr.1917, 5.3.1997) Freimarke: Schwammgurke *(Luffa)*
- Liberia (MiNr.6469–6472; Block 670; 17.6.2014) Internationale Briefmarkenausstellung PHILAKOREA 2014, Seoul: Südkoreanische Küche, u.a. Gurken-Kimchi
- Libyen (MiNr.2587–2602; 17.7.1998) Bewässerungsprojekt „Großer Künstlicher Fluß“ (III): Gemüsesorten, u.a. Gurke
- Litauen (MiNr.1221; 9.7.2016) Kulinarisches Erbe. Gurken mit Honig (Abb.)
- Luxemburg (MiNr.2095–2097, 13.9.2016) Alte Gemüsesorten (III), u.a. Gurke
- Malediven (MiNr.672–677; 26.7.1976) Gemüse (I), u.a. Gartengurke *(Cucumis sativus)* (Abb.)
- Namibia (MiNr.731–734, 10.9.1992) Gleichstellung der Behinderten, u.a. Verpacken von Gurken
- Niederländische Antillen (MiNr.1559–1566, 19.6.2007) Obst und Gemüse, u.a. Gurke
- Polen (MiNr.2329–2336, 10.9.1974) Internationaler Gartenbaukongreß, Warschau, u.a. Gurke
- Rumänien (MiNr.2131–2136, 25.3.1963) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Rußland (MiNr.2267, 13.1.2016) Regionale Zusammenarbeit im Bereich der Kommunikation (RSS): Nationale Küche. Okroschka-Suppe, Rezept mit Gurke
- Ukraine (MiNr.1572–1575, 27.9.2016) Gemüse, u.a. Gurke
- Venda (Südafrika) (MiNr.163–166, 2.10.1987) Feldfrüchte, u.a. Wilde Gurke *(Cucumis africanus)*
- Zentralafrikanische Republik (MiNr.1724–1730, 6.11. 1996) Flora und Fauna, u.a. Gurke (Abb.)

Daneben sind Gurken auf Briefmarken zu sehen, die allgemein Gemüse als Motiv haben, z.B. bei (Gartenbau-)Ausstellungen, landwirtschaftlichen Messen, gesunder Ernährung usw. Die folgende Liste führt solche Briefmarken auf, wobei einerseits Marken fehlen, wenn die Gurken im „Gemüsekorb“ übersehen wurden und andererseits könnten auch ähnlich aussehende Sorten – z.B. Zucchini – als Gurke notiert sein.









- Algerien (MiNr.1001–1003, 21.9.1989) Einheimische landwirtschaftliche Produkte, u.a. Gurken
- Australien (MiNr.1023–1026, 10.4.1987)andwirtschaftsausstellungen, u.a. Gemüsestand mit Gurken (Abb.); (MiNr.2862–2866, 24.7.2007) Märkte, u.a. Adelaide Central Market; Gemüse – mit Gurken
- Chile (MiNr.2287–2290, 31.7.2008) Bestimmung der Stadt Chillán zu einer der vier Austragungsstätten der Weltmeisterschaft im Frauenfußball für Spielerinnen unter 20 Jahren, u.a. Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- El Salvador (MiNr.1583–1584, 16.10.1985) Welternährungsorganisation, u.a. Korb mit Gemüse (mit Gurken) (Abb.); (MiNr.2166 bis 2167, 14.10.1999) 50 Jahre Ernährungsinstitut für Mittelamerika und Panama (INCAP) Gefüllter Teller und Getränke, Obst und Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- Griechenland (MiNr.1441–1444, 16.3.1981) Griechische Ausfuhrprodukte, u.a. Gemüse (mit Gurken)
- Guernsey (GB) (MiNr.662–669, 28.2.1995) Lächelnde Gesichter aus landestypischen Produkten, u.a. Gurke (Abb.)
- Kaiman-Inseln (MiNr.1296–1299, 29.3.2017) 50 Jahre organisierte Landwirtschaft, u.a. Gemüseanbau (mit Gurke) (Abb.)
- Korea Nord (MiNr.4024–4031, 20.5.1998) Gemüse, u.a. Gurken Rettich, Lauch, Kürbis, Karotte (Kleinbogen A) (Abb.)
- Libyen (MiNr.1863–1865, 28.8.1991) Gaddhafi – Förderer von Bewässerungsprojekten, u.a. Obst und Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- Luxemburg (MiNr.1728–1729, 5.12.2006) 75 Jahre Luxemburgische Gartenbauvereinigung, u.a. mit Gurken
- Malaysia (MiNr.1712–1719, Block 140; 23.3.2010) Märkte u.a. Gemüsehändlerin (mit Gurken), Markthalle
- Norwegen (MiNr.906–907, 4.6.1984) Norwegische Gartenbaugesellschaft – Gemüsekollage (mit Gurke)







- Österreich (MiNr.1444–1446, 18.4.1974) Wiener Internationale Gartenschau, u.a. Gurken
- Salomon-Inseln (Mi967–968, 23.5.1998) Landwirtschaftliche Entwicklungshilfe durch die Republik China (Taiwan): Gemüseanbau, u.a. Gurke (Abb.)
- Saudi-Arabien (MiNr.1159–1160, 16.10.1992) Welternährungstag, u.a. Gemüse (mit Gurken); (MiNr.1201–1202, 16.10.1994) Welternährungstag – Gemüse, Getreide und Obst in Globus (mit Gurken)
- Schweden (MiNr.2361–2364, 21.8.2003) Erntezeit (u.a. mit Gurken)
- Sowjetunion (MiNr.1741–1744, 12.12.1954) Fortschritte in der Landwirtschaft (II) Gemüsegärtnerei (mit Gurken)
- Spanien (MiNr.4986, 26.6.2015) Internationales Jahr des Bodens, u.a. Gurke
- USA (MiNr.723, 15.3.1958) Gartenbauvereine – Horticulture, u.a. Gurke
- Wallis- und Futuna-Inseln (MiNr.1132, 13.7.2016) Diabetesprävention – Teller mit Gemüse und Früchten (mit Gurken) (Abb.)
- Werbestempel zu „10.Oltner Cabarettage – 15.–25. Mai 1997“ – Cornichon (Gewürzgurke) – Schweizer Kabarettpreis (Abb.)





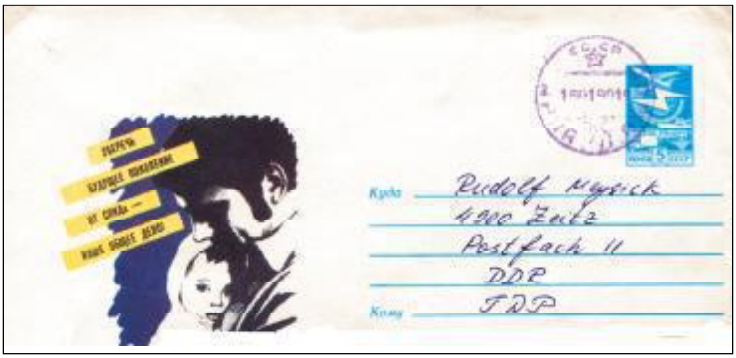


Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 11)

Der Kampf gegen die Drogen





AIDS verbreitete sich fast unbemerkt Mitte der 1970er Jahre. Am Ende des letzten Jahrhunderts, sollen etwa 18 Millionen Menschen allein in Europa infiziert sein!









(Wird fortgesetzt)

Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energien: Wasserkraft

Es klappert die Mühle am rauschenden Bach – ausschließlich zur Energiegewinnung hat es sich schon lange ausgeklappert. Nur ein schwaches Vibrieren spürt man im Kraftwerksraum, und dazu ist ein kaum hörbares Surren von der Nostalgie übrig geblieben.

Die Kraft des fließenden Wassers als Energiequelle zu nutzen ist eine alte Entdeckung. Historiker schätzen, daß in China bereits vor 5.000 Jahren Wasserkraft zur Anwendung kam. Andere alte Kulturen wie am Indus und im Zwischenstromland haben vor 3.500 Jahren die ersten durch Wasserkraft angetriebenen Maschinen in Form von Wasserschöpfrädern zur Bewässerung der Felder bzw. zur Trinkwasserversorgung in den Städten eingesetzt. Griechen und Römer benutzten Wasserräder zum Mahlen von Getreide und zur Bewässerung.



Vom Mittelalter bis zum Industriezeitalter spielte die Wasserkraft eine große Rolle und wurde



zur Erzeugung mechanischer Energie in Mühlen direkt genutzt. Heute wird fast alle so gewonnene Energie mittels Generatoren in Strom umgewandelt.

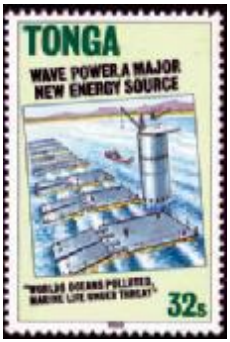


Die Erfindung der Dampfmaschine verdrängte langsam die Wasserkraft. Ab dem 19. Jahrhundert begann man, Wasserräder durch leistungsstärkere Maschinen, die Turbinen, zu ersetzen. Diese konnten Wasser aus großen Fallhöhen und auch Flüsse als Energiequellen nutzen. Wasserkraftwerke, so wie wir sie heute kennen, gibt es erst seit ca. 100 Jahren.

Das Prinzip eines **Wasserkraftwerks** blieb bis heute unverändert. Wasser wird aus einem höher gelegenen Speicher über Druckleitungen zum Kraftwerk geführt. Heute werden praktisch nur mehr Lauf- bzw. Speicherkraftwerke gebaut.



Gezeiten-, Wellen- und Strömungskraftwerke sind meist







Prototypen für Forschungszwecke und wirtschaftlich nicht relevant (Philatelisten belegen sie natürlich!)

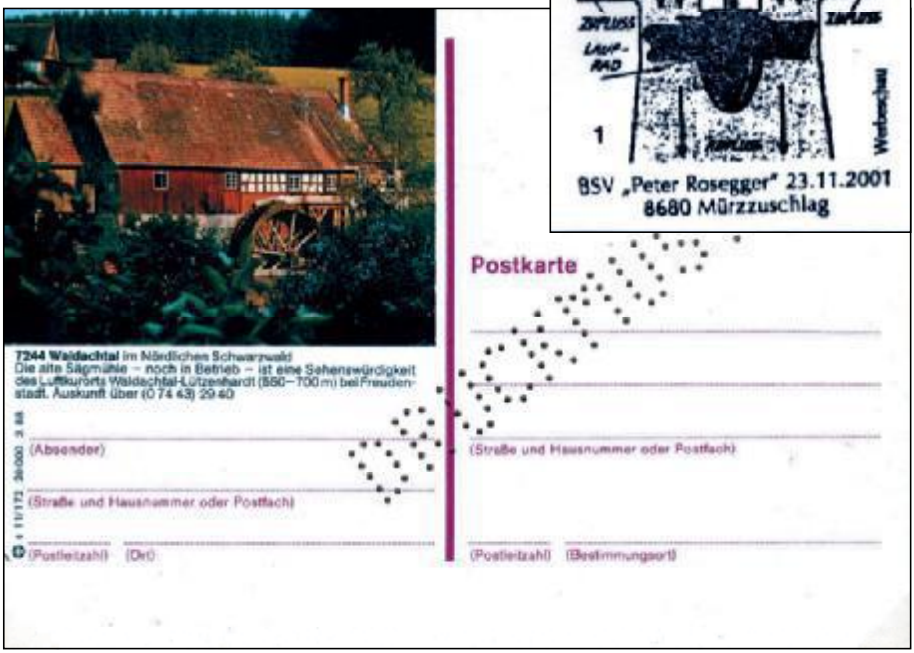


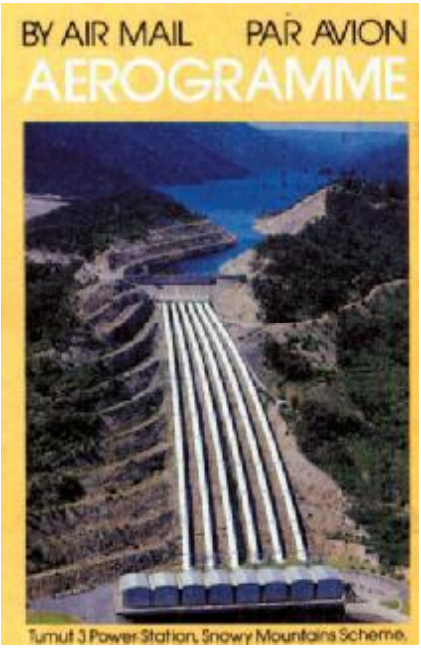


Laufkraftwerke werden an Flüssen gebaut und können keinen oder nur sehr begrenzten Einfluß auf das Volumen des aufgestauten Wassers nehmen. Sie dienen daher zur Deckung der Grundlast. Meist bestehen sie aus einer wehrgebildeten Staustufe in einem fließenden Gewässer. Merkmal: große Durchflußmenge – kleine Fallhöhe.



Speicherkraftwerke besitzen einen Energiespeicher in Form von Seen, deren Pegel vom Kraftwerksbetreuer gesteuert werden kann. Die Leistung läßt sich sehr gut an den effektiven Bedarf im Stromnetz





anpassen. Wenn kein Bedarf besteht, kann die Anlage vorübergehend stillgelegt werden. Die Leistung läßt sich innerhalb von Minuten hochfahren. Speicherkraftwerke dienen daher zur Abdeckung von Spitzenbedarf. Merkmal: kleine Wassermenge – große Fallhöhe.

Das größte **Wasserkraftwerk** weltweit ist in China am Jangtsekiang die 3-Schluchten-Talsperre; in Afrika ist am Kongo ein noch leistungsstärkeres Kraftwerk in Planung.

Wasserkraft deckt zur Zeit 17% der weltweit verbrauchten Energie, aber etwa zwei Drittel der gesamten aus erneuerbaren Quellen erzeugten Energie. In Österreich beträgt die aus Wasserkraft erzeugte Energie aus erneuerbaren Quellen 55%, in der Schweiz 60%







(Abart wegen falscher Perforierung)







Österreichweit sind die Möglichkeiten zur Gewinnung von Energie aus Wasserkraft ziemlich ausgereizt. Umweltschützer und Landschaftsbewahrer erheben gegen jede neue Planung Einspruch.



Manchmal verständlich, wenn plötzlich ein unberührtes Gebirgstal von einer Betonsperre und einer Hochspannungsleitung verziert wird oder ein Fluß an einer der markantest schönen Stelle zu einem toten Gewässer aufgestaut wird.

Ausbau JA, aber mit Augenmaß!

Johannes Kohnen

Von Rauchern und Nichtrauchern *(Eine Satire)*

Eine leere Fläche – gut geeignet, um sie mit Sätzen wie diesem zu beschriften, groß und deutlich, einprägsam: Rauchen gefährdet ihre Gesundheit! Die leere Fläche ist eine Treppenhauswand und ein Witzbold hat das dort hingeschrieben, ein Witzbold. Im ganzen Haus raucht niemand, alles Nichtraucherhaushalte. Zur Klarstellung: Keine Partei verhält sich gegenüber Rauchern intolerant oder missionarisch, will sie nicht bekehren zum Nichtrauchen. Alle leben selbstverständlich ohne Zigaretten, Pfeifen und Zigarren. Friedliche Leute.

Was soll also dieser Spruch in unserem Treppenhaus? Der das dahin geschrieben hat, muß sich wohl in der Hausnummer geirrt haben. Nebenan, ja, da qualmt es aus allen Fenstern, Türen, Fluren, Kellerlöchern und Kaminen. Aber in unserem Haus rauchen nur die Köpfe. Und diese rauchen noch mehr, seitdem die Gesundheitsgefährungsandrohung im Treppenhaus zu finden ist. Ein kleines Zettelchen mit der Aufschrift „Rauchen kann tödlich sein!“ in jedem Briefkasten, das hätte die Hausgemeinschaft ohne weiteres als lästige Werbung empfunden und wie jede andere Werbung in den Müll geworfen, aber diese Provokation, für alle im Treppenhaus nicht zu übersehen, hat dazu geführt, daß neben dem Köpferauchen nun auch ein ständiges Kopfzerbrechen im Haus eingesetzt hat. Köpferauchen und Kopfzerbrechen, in dieser Kombination wird das Leben nicht leichter. Der Versuch, die Schrift aus dem Treppenhaus mit Reinigungsmitteln auf die leichte Art zu entfernen, ist gescheitert. Mehrere Hausbewohner haben es mit unterschiedlichen Reinigungsmitteln versucht. Die uns alle zutiefst provozierende Feststellung „Rauchen gefährdet Ihre Gesundheit!“ läßt sich mit den gängigen Mitteln nicht entfernen. Wie ist das möglich? Geradezu eingebrannt steht der Satz da: Rauchen gefährdet ihre Gesundheit!



Und in der Tat, die Schrift an der Wand des Treppenhauses weist Schmauchspuren auf. Die Sache wächst uns über den Kopf. Die ersten Hausbewohner haben schon ihren Hausarzt aufgesucht wegen unerklärlichen Kopfschmerzen. Der Blutdruck steigt, Raucherhusten hat in unserem Haus Einzug gehalten und die Lungen weisen typische Symptome







von Raucherlungen auf. Die Warnung vor dem Rauchen als gesundheitsgefährdendes Verhalten war vergeblich. Die Symptome sind eindeutig. Auch wenn jeder Patient seinem Hausarzt beteuert, daß er noch keine einzige Zigarette angepackt hat, so glaubt dieser es einfach nicht. Wenn es nur ein böser Traum wäre, dann könnte man mit der Sache noch leben, aber so glaubt uns keiner mehr, daß wir alle Nichtraucher sind.

Ein mysteriöser Symptomtransfer muß stattgefunden haben, vom Nachbarhaus her. Die rauchen dort munter weiter und haben keinen Raucherhusten, keine braunen Fingerkuppen, keine graue Haut und rennen in ihrem Treppenhaus hoch in den siebten Stock ohne Atemprobleme und feiern dort ihre Raucherpartys. Wir haben mittlerweile massive gesundheitliche Probleme und sind mit unserer Stimmung im Keller. Da gibt's nur eins – die heilende Erinnerung: Greife lieber zur HB, dann geht alles wie von selbst!

Page Three Stamp. Kim Il Sung, der Vater des jetzigen Kim, steht auf dem heiligen Berg der nördlichen Koreaner, dem immer weißen Paektusan, und läßt sich Kartoffeln mit Stumpf und Stiel überreichen. Das erinnert an die griechische Amalie aus Bayern, der beim Einzug in Athen (1836) auch Kartoffeln überreicht wurden. Und Kim Il Sung erinnert an Kaiser Franz Josph II. (weil wir gerade im Adel unterwegs sind): dieser war nach dem Besuch des böhmischen Dorfes Horni Lipova wochenlang depressiv, weil er sich vorher nicht vorstellen konnte, daß er über so bitter arme und halbnackte Untertanen herrschen muß (Kim Jong Un wird wohl nicht depressiv, wenn er sein Volk hungern sieht). Block und Marke sind im Katalog nicht aufzufinden. Vor dem Kauf im Internet wird gewarnt, weil jegliche Handelsgeschäfte mit diesem Land von den USA verboten sind.





Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: *Nepenthes villosa*

Nepenthes villosa ist eine fleischfressende Pflanze (und damit Konkurrent ums knappe Essen) aus der Gattung der Kannenpflanzen *(Nepentaceae);* der deutsche Name lautet Kannenstrauch. Der zweite Teil des Namens *(villosa)* ist dem lateinischen Wort *villosus* entlehnt, welches „pelzig" bedeutet. In der Tat weist die Pflanze eine raue Behaarung auf und beschreibt zudem das fransig wirkende „Mundfeld" der Pflanze.



Nepenthes villosa ist ein ausdauernder, immergrüner Halbstrauch, der sich durch kriechenden bzw. kletternden Lianenwuchs auszeichnet. Die Sproßachsen können dabei bis zu 6 Meter lang werden. Im Alter verholzt die Pflanze und treibt aus dem Holz oft Jungtriebe aus. Die Blätter von *Nepenthes villosa* sind breit-elliptisch und sitzen wechselständig an der Sproßachse. Sie besitzen eine pelzig behaarte Oberfläche und bilden überproportional lange Ranken aus, um die Kannen am Boden abstellen zu können. Die Kannen von *Nepenthes villosa* sind paukenförmig und können bis etwa 35 Zentimeter groß werden. Damit gehören sie zu den größten Fallen der Gattung der Kannenpflanzen. Das Mundfeld (kann man bei Pflanzen von „Mund" sprechen?) ist auffallend stark gerippt. Die einzelnen Rippen stehen am inneren Saum des Peristoms krallenartig über. Der Deckel ist spatelförmig und steht meist leicht schräg über der Öffnung. Die Färbung der Kannen ist lichtabhängig, bei voller Sonne werden sie scharlachrot, wobei das Peristom immer deutlich heller und farbintensiver ausfällt. Im Alter können seltene Luftkannen gebildet werden, die deutlich schlanker geformt sind.

Nepenthes villosa ist ausschließlich auf Borneo an den Hängen des Mount Kinabalu in Höhenlagen von 2400 bis 3200 Metern zu finden. Dort wächst sie in moosigen Wäldern oder in offenem Gelände mit Busch- und Grasvegetation auf ultra-basischem Gestein.

Nepenthes villosa wurde um 1860 von dem englischen Botaniker und Direktor der Royal Botanic Gardens in Kew Joseph Dalton Cooper (1817–1911) erstbeschrieben. Aufgrund ihrer komplizierten Pflege und ihrer Seltenheit ist *Nepenthes villosa* ein begehrtes Sammlerobjekt. Zusammen mit der geringen Ausdehnung ihrer natürlichen Areale hat dies dazu geführt, daß *Nepenthes villosa* durch das Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES) auf Anhang II der Liste der „gefährdeten Arten" geschützt werden muss. Der Handel mit dieser Art ist ebenfalls verboten.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Stekt Strömming

Die Postverwaltung von Åland präsentierte eine typische skandinavisch-schwedische Speise „Stekt strömming“ (MiNr.204, MH-Nr.10, 28.2.2002) – gebratener Hering. Früher, als es noch reichlich Heringe gab, waren in Butter gebratene Heringsfilets eine alltägliche Mahlzeit, sie wurden vielerorts auch als „street food“ angeboten.

Heute ist Hering seltener und somit eher etwas für die gehobenere Gastronomie.

Man nehme Heringsfilets, würze sie mit Salz und Pfeffer, wälze sie in Roggenmehl und brate sie in einer Pfanne in heißer Butter (die gerade beginnt bräunlich zu werden) kurz von beiden Seiten bis zu einer goldbraunen Färbung. Als Beilagen gibt es Kartoffelpüree und Rote Bete.

Zum Nachtisch haben wir Ålandspannkaka med Sviskonkram ooch Grädde (Åland-Pfannkuchen mit Backpflaumen und Sahne).

Für den Åland-Pfannkuchen werden Eier (6 Stück) und Zucker (100 Gramm) gemischt und geschlagen. Darin werden Milchreis (500 Gramm, am besten am Vortag gekocht), Weizenmehl (200 Gramm), Kardamom (3 Teelöffel) und Milch (knapp 1 Liter) gegeben und vermischt. Der Teig wird in eine Backform gegeben und (bei 220 ^{0}C etwa 25 Minuten) gebacken. Der Pfannkuchen sollte goldbraun und fest sein.



Links oben: Gebeizter Lachs mit Zitrone, Pellkartoffeln und Salat; links unten: Schwarzbrot mit Butter und Käse; rechts oben: Gebratene Strömlinge mit Kartoffelbrei und Roten Beten und rechts unten: Grieß- oder Reis-Pfannkuchen mit Pflaumencreme und Schlagsahne

Er wird mit Backpflaumen und Sahne serviert. Dafür werden Trockenpflaumen (20 Stück) in Wasser (etwa 1 Liter) eingeweicht (etwa 1 Stunde), dann zusammen mit Zimt kurz gekocht, anschließend wird (Puder-) Zucker (150 Gramm) und Kochstärke (z.B. 3 Eßlöffel Mondamin) zugegeben, vermischt und nochmal aufgekocht. Nach etwas Abkühlen, sollten die Backpflaumen noch warm serviert werden.

Klaus Henseler

Was niemals nicht auf Herrn Heikes Teller kommt

Die UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) hat eine Liste mit rund 1.000 Insektenarten erstellt, die zur Minderung des Hungers auf der Welt beitragen können. Für viele Menschen in Afrika, in Asien und Lateinamerika gehören Insekten schon zu den alltäglichen Nahrungsmitteln – vor allem dort, wo Fleisch oder Fisch teuer oder selten ist. Die FAO streicht die bemerkenswerten Vorteile alter Traditionen heraus, sich vor allem aus dem Wald Insekten zu holen, die vom Nährwert her Mensch und Tier satt machen. „Seit Jahrtausenden essen Menschen Insekten, heute wird das aber manchmal lächerlich gemacht und als altbacken und ungesund abgetan“, sagt Hiroyuki Konuma von der FAO in Asien.

Wir wollen in dieser Serie, in der „Herr Heike“ schreibt, was nicht auf seinem Teller landet, nicht darüber streiten, daß in manchen Ländern – wie zum Beispiel in Indien – das Hungerproblem wohl auch ein Problem der Lagerung von Lebensmitteln ist oder vielerorts die Ablehnung bestimmter Nahrungsmittel, wie beispielsweise Schweinefleischprodukte, heilige Kühe oder kleine Pekinesen.

Ein Beispiel der Insekten als Nahrungsmittel: Grillen, die wie Heuschrecken zur Familie der *Gryllidae* (Langfühlerschrecken) gehören, fressen um ein Mehrfaches weniger als Rinder, Schafe oder auch Schweine für die Proteinmenge, die sie – als Tierfutter – dem „Züchter“ dann liefern. Sie tragen weniger zu den Treibhausgasen bei und können in vielen Fällen auf organischem Abfall aufwachsen. Die FAO erwähnt, daß Insekten wie Biene, Mistkäfer oder Ameise zudem noch dem Öko-System dienen – durch Pollenübertragung, die „Verarbeitung“ organischer Abfälle und vielfach auch der Schädlingsvertilgung. Und: Alle eßbaren Insekten liefern in hohem Maße ungesättigte Fettsäuren, viel Eisen, Fett, Mineralien und Vitamine.



Ulrich Oltersdorf schreibt in seiner Kolumne „Speisen der Erde“: „Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig.“ Herr Heike ist – wie man so sagt – etwas geschmäcklerisch. Er ist Westeuropäer und umgeben von Lebensmittelgeschäften aller Art, die Waren aller Art und Güte (nicht immer gesund – man denke nur an Zucker!) vorrätig halten und diese sogar verkaufen. Schon Gerichte aus dem Nachbardorf treffen nicht unbedingt seine Geschmacksnerven, ganz abgesehen von Nahrungsmitteln, die zusätzlich einer besonderen Gewöhnung bedürfen oder die er aus grundsätzlichen Überlegungen wie Fleisch vom Wal ablehnt.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Knusprige Heuschrecken

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Ein indonesisches Gericht – und da kann es auch bleiben: „Pad Prig Geng Taggataen“ sind knusprig gebratene scharfe Heuschrecken.

Zutaten für 2 Personen: 50 große Heuschrecken. Ferner: 1½ EL frisch gehackten Knoblauch, 1/3 Tasse Öl, 5 rote Chilischoten, 4 Garnelen, 2 EL geröstete Chilipaste, 2 TL helle Sojasauce, Basilikumblätter und ½ Tasse Hühnerbrühe. Die Chilipaste sollte man sich selber herstellen mit 8 Schalotten, 6 Knoblauchzehen in Scheiben, 2 Tassen Gemüseöl, 3 EL Fischsauce, 1 EL Palmzucker, 1½ EL Tamarindensaft, 1/3 TL Salz und einigen kleinen gedörrten Chilis. Einfacher einzusetzen und auch schmackhaft ist gekaufte Chilipaste.



Zubereitung: Die Heuschrecken sollten schon verstorben sein, da sie sonst vom Teller springen. Die Flügel werden entfernt und die Schienen der Sprungbeine werden abgeschnitten. Mit den in Scheiben geschnittenen Chilis in einen Topf (Wok ist immer gut) legen, das Öl hinzugeben und erhitzen, dann den Knoblauch braten. Dann Garnelen und Chili in das Öl geben und ebenfalls goldbraun braten. Sodann werden in einem Mixer oder Mörser Garnelen, Schalotten, Knoblauch, Chili und Zucker zerhackt bzw. zerstampft und vermischt. Hinzu gibt man noch Fischsauce (soll auch schmecken), Tamarindensaft, Salz und das zwischenzeitlich erkaltete Öl. Alles zu einer feinen Paste vermischen. Nun gießen Sie das Öl in den Topf und erhitzen es. Jetzt kommen die Heuschrecken und der Knoblauch hinzu (Heuschrecken schmecken besser, wenn sie knusprig und leicht geröstet sind). Geben Sie nun die frischen Chili und die Chilipaste hinein und auch die Sojasauce. Alles gut vermischen und mit der Hühnerbrühe auffüllen. Kurz vor dem Servieren wird das Basilikum eingerührt.



Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber Reis.

Wozu dient die Landwirtschaft? Einfache Frage. Einfache Antwort: der Herstellung von Primär-Nahrung. Die muß in den meisten Fällen noch „veredelt“ oder irgendwie bearbeitet werden, wobei nicht vergessen werden soll zu erwähnen, daß sie leider auch und vielfach verschlimmbessert wird. Aber ich will hier nicht die Lebensmittelverarbeitungsindustrie anklagen. Ein Ort des Verzehrs ist die Gastwirtschaft. Als „Normal-Genießer“ registriere ich nur zwei Qualitätsstufen: schmeckt oder schmeckt nicht. Bei letzterer Bewertung wird mich der Wirt nicht wiedersehen. Hinsichtlich der Quantität muß ich als Rentner und Wenigesser nicht mehr auf die halbe Portion oder auf den Kinderteller zurückgreifen, sondern kann jetzt den „Seniorenteller“ leeren. Der unterscheidet sich vom Kinderteller, daß weniger Tomatensauce drauf ist und und die Fritten aus zahntechnischen Gründen durch Kartoffelbrei ersetzt sind (das ist ein Scherz!). Der nachstehende Artikel ist der guten Gastronomie gewidmet. (kh)

Uwe Kraus

Wirte mit eigenem Blatt

GastroSuisse ist ein Schweizer Arbeitgeberverband des Gastgewerbes. Er zählt rund 20.000 Mitglieder aus der Hotellerie und Gastronomie und ist damit der größte gastgewerbliche Arbeitgeberverband der Schweiz.

Der Verein wurde 1891 als Schweizer Wirteverband gegründet und ist in Form eines Vereins mit Sitz in Zürich organisiert. Die als Mitglieder angeschlossenen Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés, davon rund 2.500 Hotels, sind in 26 Kantonalverbände und vier Fachgruppen aufgeteilt. Oberstes Organ von GastroSuisse ist die Delegiertenversammlung, deren Mitglieder von den Kantonalverbänden nominiert werden. Die weiteren Organe umfassen die Präsidentenkonferenz, den Vorstand, die Geschäftsprüfungskommission sowie die Revisionsstelle.

Der Verband zählte Ende 1893 10 Sektionen mit 3.123 Mitgliedern, die sich folgendermaßen verteilten: Kantone Zürich 588, Bern 1049, Basel-Stadt 112, Aargau 286, St. Gallen 600, Luzern 120, Solothurn 123, Vierwaldstätter See 115, Basel-Landschaft 100 und Frauenfeld 30. Seither ist Genf auch noch mit etwa 120 Mitgliedern beigetreten. Im Organisieren sind gegenwärtig begriffen Kantonalverbände von Waadt, Freiburg, Tessin, Schaffhausen und Appenzell.

Der Verein plante ein eigenes Organ in der deutschsprachigen Schweiz. Trotzdem arbeitete man weiter mit „Gastwirth“-Verleger Jean Nötzli (1844–1900) zusammen; so wurde 1894 aufs neue ein Vertrag auf zwei Jahre geschlossen, der zu Silvester 1895 gekündigt wurde. Nötzli hatte das Blatt 1884 gegründet und geleitet. In seiner Zeitung wurde selbst so ein Thema wie die Ausstattung der Gasträume mit Kunst diskutiert.



Weit berühmter ist er aber als Gründer des „Nebelspalters“, den er von 1875 bis zu seinem Tode führte. Das Humor- und Satire-Magazin wirkt bis in die Gegenwart. Der „Nebelspalter“ ist seit der Einstellung des englischen „Punch“ (1841–2002) das älteste Satiremagazin der Welt.

Der Wirteverein unternahm 1895 den Versuch, die Zeitung „Gastwirth“ in Zürich (Abb.) zu übernehmen. Mit dem Verleger des Blattes, Herrn Nötzli, kam man zu keiner Einigung. Er wollte 100.000, später 60.000 Franken. 1885 entstand die „Schweiz[erische] Wirte-Zeitung“, die zum Vereinsblatt des Schweizerischen Wirtevereins avancierte und 1945 ihr 50jähriges Jubiläum beging. Ihr offizieller Titel: „Schweiz[erische] Wirte-Zeitung Offiz. u. obligator. Organ d. schweiz. u. d. kantonalen Wirtevereine“. Deren Abonnement war im Jahresbeitrag des Wirtevereins inkludiert (Abb. Nachnahmekarte von 1921).



Quelle: ETH-Bibliothek Zürich



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Aber, irgendwie, klagt der Redakteur, machen viel zu wenige Mitglieder mit.

Pflanzenphantasie – Plauener Spitze



Florale Motive gestalten die Menschen in geradezu unendlicher Fülle – der Phantasie sind praktisch keine Grenzen gesetzt; Dekoration, Schönheit der Natur abgeschaut und vielfach in neue Form gebracht. Das Leben läßt sich dadurch zumindest etwas angenehmer machen. Und darüber hinaus begleiten uns die Blüten und Blumen bei vielen freudigen und auch traurigen Anlässen. Sie regen Gespräche und die Phantasie an, sind Ausdruck des Beistands und der Liebe. Und können uns auf Wege führen, bei denen wir das Ziel noch nicht vor Augen haben. (jk)

Nudeln bestehen aus nur zwei Ingredienzen, Bier aus vier.

Nudeln bestehen aus Wasser und Hartweizengrieß und evtl. schlägt der Koch noch ein Ei hinein. Grieß (weiß ja auch nicht jeder) sind Teilstückchen des Getreidekorns in einer Größe von 0,3 bis 1 Millimeter.





Grieß wird ähnlich hergestellt wie Mehl, jedoch wird dazu die Mühle anders eingestellt. Die feinere Mehlfraktion, die bei diesem Mahlvorgang gleichzeitig mitentsteht, wird später ausgesiebt und als Mehl verwendet. Bier besteht aus vier Zutaten: Malz (aus Gerste bzw. Weizen), Hopfen, Hefe und Wasser. Und dann benötigt man noch Kieselgur, um die Schwebstoffe herauszufiltern. Kieselgur ist eine weißliche, pulverförmige Substanz, die hauptsächlich aus den Schalen fossiler Kieselalgen *(Diatomeen)* besteht. Die Schalen bestehen zum größten Teil aus nicht-kristallinem Siliciumdioxid (SiO_2) und weisen eine sehr poröse Struktur auf. Ein Milliliter reine Kieselgur enthält etwa eine Milliarde Diatomeenschalen und deren Bruchstücke. Aus geologischer Sicht ist Kieselgur ein aus fossilem Diatomeenschlamm entstandenes Sedimentgestein. Vegan ist solches Bier aber nicht.



Sylvia Kälin

Thailand 2018: Thailand Exhibition Stamp

Alles in Bangkok scheint riesengroß zu sein. Angefangen bei den Wolkenkratzern, den Gebäuden bis hin zu den 6-spurigen Straßen.

Da standen mein Gatte und ich also auf der Hoteltrerrasse im 29. Stock, und guckten über



das schier endlose Häusermeer und konnten es kaum erwarten, zur Briefmarkenausstellung in die Royal Paragon Hall zu gehen. Wir gingen zu Fuß. Der Verkehrslärm war ohrenbetäubend. Da fuhren Vespas, Motorräder, Tuk-Tuks und Autos in rasantem Tempo quer durcheinander. Ohne Unfall, ohne den Vogel zu zeigen oder zu schimpfen. Über einen Fußgängerübergang, der über vier Straßen gebaut war und zugleich Anschluß an den Skytrain hatte, gelangten wir in die Shopping Mall, das größte Einkaufscenter Thailands. Auf über 500.000 Quadratmetern sind zahllose Boutiquen, Modehäuser und Kosmetikfirmen aller Luxusmarken der ganzen Welt vertreten. Hunderte von Restaurants luden zum essen und trinken ein. Das wahre Paradies.

Im 5. Stock befand sich die große Halle für die Briefmarkenausstellung. Gutes Licht, schier endlose Gänge zwischen den großzügig gestellten Rahmen ließen uns staunen und bewundern. Wir waren begeistert und hingerissen von dieser Athmosphäre. Was für Samlungen! Welche Vielfalt und welche Qualität! An dieser Ausstellung maßen sich die Spitzensammler, die Weltelite. Und ich mit meinen bescheidenen Hühnern mittendrin. (Bisweilen kam ich mir fast ein bißchen vermessen vor.) Soweit wir es beurteilen konnten, wurde sehr fair und gerecht bewertet. Man sah nur zufriedene Gesichter. Glückliche Philatelisten! Mein



Exponat erreichte 87 Punkte: Großvermeil. Erstteilnehmer durften lediglich 5 Rahmen zeigen. Von den 36 Exponaten war ich somit auf dem 2.Platz. Ein traumhaftes Ergebnis.

Einige Eckdaten zu dieser Weltausstellun: auf 7.000 Quadratmetern waren über 3.500 Ausstellungsrahmen aufgebaut. Philatelisten aus 95 Ländern nahmen an der Ausstellung teil. Anlaß zu diesem Großereignis war das 135. Jubiläum der Thailändischen Post. Vom 28.11. bis 3.12.2018 wurde täglich ein neuer Stempel mit neuem Sujet verwendet. Das Maskottchen der Ausstellung hieß: „Nong Stamp“ und soll der Ausstellung und den Teilnehmern Fröhlichkeit vermitteln. Farben des Logos: Violett ist die Farbe für Wohlstand und zugleich die thailändische Geburtstagsfarbe von H.R.H.Princess Maha Chakri Sirindhorn, die das Patronat der Weltausstellung innehatte. Rosa steht für ihre Freundschaft, Charme und Güte, Gold ist die Farbe für Erfolg, Größe und Reichtum.



Auf der nächsten Seite beginnt ein zweiteiliger Artikel, der sich mit der ersten Briefmarke Frankreichs beschäftigt. Der Artikel, den wir mit freundlicher Genehmigung des Autors abdrucken dürfen, ist im Januar 2019 in der „Philatelie“ erschienen. Aber da nicht alle Mitglieder die „Philatelie“ erhalten, dachten wir uns, es schad ja nix, wenn wir den Artikel auch in unserer agrarischen Philatelie wiederholen.

Die Göttin des Ackerbaus Ceres gehört zur DNA unserer Motivgruppe wie der Gott des Weinbaus Bacchus und der Gott des Waldes Faunus; die entsprechenden Griechengötter sind Demeter, Dionysos und Pan. Ceres ist die Göttin des Ackerbaus, der Fruchtbarkeit und der Ehe. Ihre Attribute waren Früchte, Fackel, Schlange, Ährenkranz oder Ährengarbe und die Ameise. Heilig waren ihr weiterhin der Mohn und das Schwein. Ceres wird mit weizenblonden Haaren beschrieben, oft lang getragen, aber auch zu Zöpfen geflochten. Manchmal trägt sie ein Füllhorn. Der Mohn war ebenfalls eine Gabe der Demeter. Schon bei der babylonischen Ischtar war Mohn ein Symbol. Da es heutzutage keinen anständigen Mohn mehr gibt (damit meine ich den Mohn, der auch taub macht!), ist Ceres für uns zugleich ein Symbol für die berauschende Wirkung von Pilzen. (kh)





Michael Burzan

Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstausgabe in Frankreich

Sehr langsam verbreitete sich die Briefmarke als aufklebbare Portoquittung in den Kinderzeiten europäischer Philatelie. Nach Großbritannien 1840 waren erst die Schweizer 1843 in Zürich und Genf (siehe philatelie März/Oktober 2018), 1845 in Basel diesem Beispiel gefolgt.

In Frankreich hatte man nach der Februar-Revolution 1848 und der Absetzung des Bürgerkönigs Louis Philippe gerade die Zweite Republik ausgerufen. Hier brachte im Mai 1848 der Toulouser Anwalt Pierre François Félix de Saint-Priest (1801–1851) als Mitglied der Konstituierenden Nationalversammlung ein effektiveres Postsystem auf die Tagesordnung. 1844 hatte er erstmals über sein Konzept zur „Taxe des lettres“ publiziert. Prüfexperte Sergio Sismondo berichtet, daß die französische Post damals die weltweit dritthöchste Menge an Briefen beförderte, mit Wachtumsraten um 4,5 Prozent pro Jahr, 111 Millionen in 1844, 120 Millionen im Jahr 1846. Etwa ein Viertel der Sendungen war Landpost, die zum halben Tarif von zehn Centimes für 7,5 Gramm Gewicht finanzielle Verluste brachte.

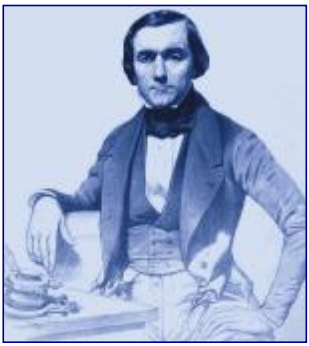
Der neu ernannte Generalpostmeister Etienne Arago (1802–1892) unterstützte die Reformvorschläge von Saint-Priest und erarbeitete eine entsprechende Gesetzesvorlage, die am 24.August 1848 mehrheitliche Zustimmung fand. Der landesweite Basistarif bis 7,5 Gramm wurde auf 20 Centimes festgelegt, bis 15 Gramm 40 Centimes, Sendungen bis 100 Gramm erforderten einen Franc. Eine Sondermarke mit Zuschlag zum Tag der Briefmarke vom 6. März 1948 erinnerte an Etienne Arago als „Vater“ der französischen Postwertzeichen (MiNr. 812 / Yvert 794).



Nun war höchste Eile geboten – bisher hatte man weder Entwürfe noch eine geeignete Druckerei für die drei vorgesehenen Wertstufen, die zum 1. Januar 1849 in Gebrauch kommen sollten. Perkins, Bacon & Co. in London, die Produzenten der weltersten Briefmarken, gaben ein Angebot ab, jeden Bogen von 240 Stück im Stichtiefdruck für

Generalpostmeister Etienne Arago zeichnete für die Einführung der französischen Briefmarken verantwortlich, porträtiert auf der Sondermarke zum Tag der Briefmarke 1948 neben einer Skizze der Ceres.

einen Franc zu liefern. Doch die Lieferzeit sollte sechs Monate betragen, lange nach dem festgelegten Ersttag Anfang 1849. Gerne entschied man sich daher für die Herstellung in der Pariser Münze (Monnaie de Paris), die auch über Erfahrungen im Banknotendruck verfügte.



Jacques-Jean Barre (1793–1855), Generalgraveur und Gestalter der Erstausgabe Frankreichs mit der langlebigen Ceres-Zeichnung.

Die Gestaltung und Gravur übernahm Jacques-Jean Barre (1793–1855), der 17. Generalgraveur des Unternehmens, der zahlreiche Münzen, Medaillen und Geldscheine entworfen hat. Als Freund der griechischen Klassik zeichnete er drei fiktive Porträts der Fruchtbarkeitsgöttin Demeter, im Romanischen Ceres genannt: ein Profil nach links im Medaillon, zunächst bekränzt mit Eichenblättern, in der späteren realisierten Version mit Weizenähren, Traubenrebe und Olivenzweig. Interessante Vergleiche bietet die Darstellung der Cérès von Eugène-André Oudiné (1810-1887), die zwischen 1849 und 1851 die Rückseiten der Münzen von 20 Centimes bis 20 Franc zierte.

Am 15. September 1848 erhielt Barre die Zustimmung des Finanzministers und legte am 18.Oktober den Urstempel vor. Die ersten Muster im Buchdruck konnte er am 28. November präsentieren. Zwei Tage später traf die erste Druckplatte in Kupfer von Anatole Auguste Hulot (1811–1891) für 150 Briefmarken zu 20 Centimes ein, zwei weitere Platten folgten am 5. und 17. Dezember. Das Papier lieferte die Firma Lacroix aus Angoulême; es erhielt eine Sicherheits-Beschichtung in der Pariser Druckerei Pinard.

Ab 4. Dezember 1848 bis 17. Februar 1849 liefen die Druckmaschinen bei Tag und Nacht fast pausenlos, um die am meisten benötigte Wertstufe zu 20 Centimes in Schwarz herzustellen. Für das Jahr 1849 war der Bedarf auf 100 Millionen Stück geschätzt worden; dazu sollten fünf Millionen Marken zu 40 Centimes und eine Million zu einem Franc kommen. Tatsächlich entstanden 41,7 Millionen der schwarzen 20-er, von denen nach Ende des Postverkaufs am 29. Oktober 1850 ein Restbestand von 10,6 Millionen verbrannt wurde. Dank dieser hohen Verbrauchsmenge ist Frankreichs Nummer 1 (MiNr. 3) gestempelt auch heute noch für jeden Sammler preiswert zu haben.


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.
Liberté. Égalité. Fraternité.
ADMINISTRATION DES POSTES.
AVIS AU PUBLIC.
TAXE DES LETTRES.

Nur die 20 Centimes war tatsächlich am vorgesehenen Ausgabetag – Montag, der 1. Januar 1849 – landesweit bei den Postämtern verfügbar. Das läßt sich anhand etlicher Ersttagsbelege nachweisen, die Abstempelungen mit diesem Datum tragen. In sauberer Qualität sind sie für vierstellige Beträge im Angebot, doch auch Sendungen aus den ersten Wochen der Verwendung erzielen Aufschläge. Da die Post keine Anweisungen gegeben hatte, in welcher Form die Entwertung der Briefmarken erfolgen sollte und nicht alle Poststellen über Tagesstempel verfügten, kommen unterschiedliche Arten der Ungültigmachung vor. Ein besonders attraktiver blaugrauer Faltbrief mit einem waagerechten Paar der 20 Centimes, der mit Datumstempeln des Ersttags von den Tuchhändlern Lasvènes & Magneville aus Montauban über Bordeaux, Nantes und Laval nach Mayenne verschickt wurde, erzielte bei Siegel Auctions 20 000 Dollar.



Waagerechtes Cérès-Paar auf Brief vom Ersttag

Die Auslieferung des rötlichen Höchstwerts zu einem Franc erfolgte offenbar um Tage bis Wochen verspätet; die orangefarbene 40 Centimes kam erst ab Februar 1850 in Umlauf. Die erste hellrote 1 Franc „vermillon“ entstand in einer Auflage von 509 700 Exemplaren zwischen 30. Dezember 1848 und 7. Januar 1849. Bereits im Dezember 1849 wurde sie vom



Rare Überseefrankatur mit drei Exemplaren des Höchstwerts zu 1 Franc im Dreierstreifen, von Paris via Liverpool mit britischem Dampfer an eine Miss Sarah nach Philadelphia in die USA verschickt (R.A. Siegel).

Verkauf zurückgezogen und durch eine karminrote Version ersetzt. Das für die Farbmischung verwendete mineralische Zinnober der „Vermillon“ war teuer und griff die Druckplatten an. Vor allem aber ließ sich die Tönung bei schwachen Lichtverhältnissen schwer von dem Orange der umgeplanten 40 Centimes unterscheiden. So wurden 122 398 Stück der helleren Version am 21. Juli 1851 vernichtet.

Drei Unverausgabte in Blau

Die Farbgebung bereitete aber auch bei anderen Werten Schwierigkeiten. Ein Problem war schon bei der britischen „Penny Black“ aufgetreten (deren Farbe ab Februar 1841 in Rot geändert wurde), und sollte sich bald auch bei Bayerns „Schwarzem Einser“ vom November 1849 wiederholen, der im Herbst 1850 zum „Roten Einser“ wurde: Die Postverwaltungen mußten bald erkennen, daß Entwertungen auf den schwarzen Marken teils schlecht zu erkennen waren, von unseriösen Kunden sogar weitgehend entfernt werden konnten, um sie ein zweites Mal zu verwenden...



Die erste Überdruckmarke der Welt zu 25 c. — auf 20 Centimes blau ist durch die Neudrucke für Sir Rowland Hill dokumentierbar (DF).

Daher entschied man sich in Frankreich schon am 9. März 1849, die Farbe der 20 Centimes in ein helles Blau zu ändern, das bereits für die 40 Centimes vorgesehen war. Die 40-er wurde daher bei weiteren Auflagen in Orange gedruckt. Die blauen Versionen zu 20 und 40 Centimes blieben unverausgabt. Erst 1999, 150 Jahre nach der Produktion wurde bekannt, daß einige Exemplare der blauen 40 der Vernichtung entgangen sind...

Bei den ebenfalls bereits produzierten 20-ern in Blau hatte die Post offenbar zunächst überlegt, sie für den neuen Tarif von 1850 mit einem roten Aufdruck „25.c -“ zu versehen – die erste Überdruck-Ausgabe der Philatelie! Das einzige Originalexemplar dieses Versuchsdrucks soll bei der Versteigerung der Kollektion von Baron Philippe Ferrari de la Renotière aufgetaucht sein; sein Verbleib ist unbekannt. Lediglich amtliche Neudrucke sind in Umlauf gekommen.

Diese amtlichen Neudrucke von 1862 in geringen Auflagezahlen wurden auch von den anderen Werten der Ceres-Ausgaben mit den originalen Druckplatten angefertigt, um dem Wunsch von Sir Rowland Hill nach Musterstücken für sein Archiv zu entsprechen. Die Originale waren damals auch in Paris längst nicht mehr in Umlauf und nicht in eigenen Archivbeständen vorhanden.

Der zweite Teil folgt im Oktober, wenn bei uns Ceres durch Bachus abgelöst wird.

Koni Häne

Baum des Jahres 2019: Die Flatterulme

Im Vergleich zu ihren wesentlich bekannteren Schwestern, der Bergulme *(Ulmus glabra* oder *Ulmus montana)* und der Feldulme *(Ulmus minor* oder *Ulmus campéstris)* ist die Flatterulme *(Ulmus laevis* oder *Ulmus effusa)* sehr selten anzutreffen. Ihr Zuhause sind Feuchtgebiete, Flußlandschaften, speziell überflutete Auen. Weil ihr Lebensraum zusehends immer knapper wird, hat das entsprechende Kuratorium die aus seiner Sicht verkannte Flatterulme zum diesjährigen Baum des Jahres ausgerufen.

Herkunft, Vorkommen und Name

Durch Versteinerungen belegt gab es bereits vor 70 Millionen Jahren Ulmengewächse. Während der Eiszeit bis vor rund 12‘000 Jahren überlebten die heute weltweit vorkommenden etwa 26 Ulmenarten in wärmeren Gefilden, zum Beispiel im südlichen Europa. Dort bauten sie sich mit den Eichen riesige Mischwälder auf. Mit der zunehmenden Erwärmung in Mittel- und Osteuropa sowie in Zentralasien kehrten sowohl die Ulmen- als auch die Eichenfamilien zurück.







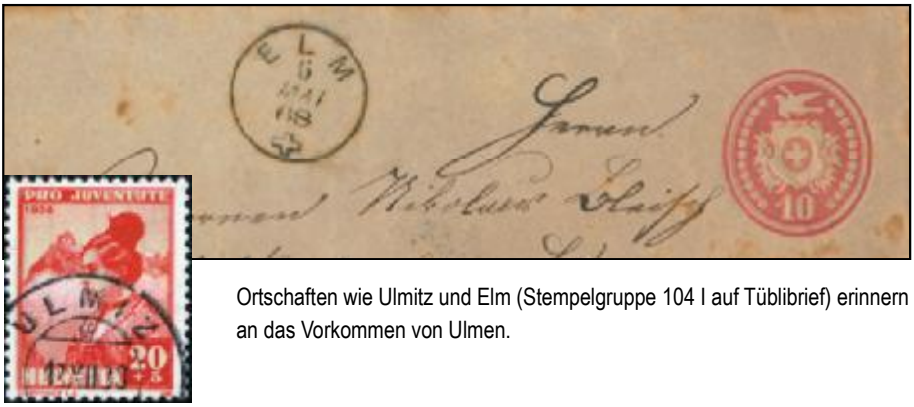
Bevorzugte Standorte der Flatterulme sind Flußauen, überflutete Gebiete sowie Moorlandschaften.

In der Schweiz ist die Flatterulme eine seltene Baumart und nur am Neuenburger See sowie entlang der Flußlandschaften von Aare, Reuß und Rhein anzutreffen. Speziell bevorzugt sie sommerwarme Lagen mit nassen, sich periodisch überflutenden nährstoffreichen Lehm- und Tonböden bis höchstens 600 Meter über Meer, wo sie problemlos mehr als 100 Tage im Wasser stehen kann. Sie kann aber auch vereinzelt in Parkanlagen oder als Straßen- und Alleebaum vorkommen. Gemäß einer Schätzung von 1999 wurden schweizweit etwa 5.000 Exemplare dieser äußerst seltenen Baumart ermittelt.

Häufiger anzutreffen ist sie in unserem nördlichen Nachbarland, vor allem in Brandenburg, Berlin und Mecklenburg-Vorpommern, aber auch in der Rhein-Main-Ebene und entlang der Donau.

Es ist allerdings unter Wissenschaftlern umstritten, ob die Flatterulme in Mitteleuropa ursprünglich überhaupt vorkam. Es wird vermutet, daß sie bei uns als kultivierte Baumart gepflanzt wurde.

Der Name Ulme stammt ursprünglich vom lateinischen „Ulmus“ und hieß im 12. Jahrhundert „Ulmboum“. Im Mittelalter wurde daraus der „Elmboum“ oder einfach „Elm“, im Englischen heißt er noch heute so. Ein weiterer noch heute gebräuchlicher Name für diese Baumart ist „Rüster“. Dessen Ursprung ist unbekannt. Wie bei praktisch allen Baumarten erinnern Orts-, Flur- und Familiennamen auch an das Vorkommen der Ulmen. So beispielsweise die im Freiburgischen gelegene Ortschaft Ulmitz, welche 1200 urkundlich erwähnt „Hulmeis“ und 1250 bereits „Ulmitz“ hieß, mit der Bedeutung von Ulmenhain. Elm im Glarnerland hieß 1344 „Elme“, althochdeutsch „ëlmo“ und mittelhochdeutsch „ëlm“.



Ortschaften wie Ulmitz und Elm (Stempelgruppe 104 I auf Tüblibrief) erinnern an das Vorkommen von Ulmen.

Eine weitere Bezeichnung für Ulme ist „Effe“ oder „Iffe“ und dürfte vom lateinischen *Ulmus effusa* abstammen. Davon zeugen Ortschaften wie Iffingheim, Iffeldorf sowie Iffens. An Rüster erinnert Rust im Burgenland. Wie viel das im aargauischen Freiamt gelegene „Rüstenschwil“ mit dem Rüster zu tun hat, entzieht sich meiner Kenntnis.

Erwähnenswert sind schlußendlich noch die unterschiedlichen, an diese Baumart erinnernden Familien- und Firmennamen Ulmer, Ulmi, Ulmia, Rüster, Ruster und Rusterholz.

Baumbeschreibung und Botanik

Die Flatterulme mit ihrer eigenartig unregelmäßig gewölbten Krone wird, je nach Standort und Umgebung, 15 bis etwa 30 Meter hoch. In der Jugend ist sie rasch wüchsig und hat bereits nach 50–60 Jahren ihr Höhenwachstum abgeschlossen. Normalerweise wird sie 150–250 Jahre, in Ausnahmefällen bis 500 Jahre alt.



Als einzige mitteleuropäische Baumart bildet die Flatterulme sogenannte Brettwurzeln, ähnlich wie Urwaldriesen im tropischen Regenwald. Brettwurzeln sind sternförmig angeordnete rippenartige Wurzeln. Sie geben dem Baum bessere Standfähigkeit und versorgen ihn zudem mit mehr Nährstoffen. Damit erträgt die Flatterulme wochenlange Überflutungen bestens. Von den Wurzelanläufen zum Stamm übergehend bilden sich oft schlafende Knospen, woraus sich wertvolles Maserholz bildet. Der Stamm ist mit einer längsrissigen dunkelbraunen, rauen, mit abblätternden Schuppen ausgestatteten bastreichen Rinde versehen.



Wegen keiner verausgabten Briefmarke der Flatterulme: Verschiedene Darstellungen mit Teilen der Bergulme.

Die langgestielten, rötlichen bis violett-braunen und büschelförmigen Blüten der Flatterulme blühen bereits im März noch vor dem Blattaustrieb. Sie reifen bereits im Mai/Juni auf den dünnen, bis zu 4 Zentimeter langen Stielen zu Früchten. Allerdings setzen die Bäume nur alle zwei Jahre reichlich Früchte an und liefern entsprechend viele Samen.

Sie flattern unübersehbar beim kleinsten Windstoß – daher der Name „Flatterulme“. Die länglich ovalen grau-grünen Früchte (eigentlich Flügelnüsse) sind von einem Flugband umgeben und mit lediglich 10 bis 12 Millimeter Länge wesentlich kleiner als diejenigen von Berg- und Feldulme.

Die verkehrt-eiförmig ovalen und am Rand doppelt gesägten, kurz gestielten Blätter sind 7 bis 13 Zentimeter lang und 5 bis 9 Zentimeter breit. Ihre Oberseite ist mattdunkelgrün und leicht glänzend. Die graugrüne Unterseite ist weich behaart. Im Unterschied zu ihren beiden Schwestern sind



Früchte-, Blatt- und Baumform der Feldulme auf rumänischer Ganzsache.

die Blattnerven wenig bis gar nicht gegabelt. Im Herbst verfärben sich die Blätter leuchtend gelb.

Das Holz der Ulmen ist gefragt wegen seiner schönen Musterung. Sie gehören zu den seltenen Kern-Reifholzbäumen, das heißt, ihr Holz ist im zentralen Teil wasserärmer als das umgebende farblose Splintholz. Weil die Flatterulme den breitesten und wenig lebhaft, heller gefärbten Splint hat, wird ihr Holz etwas minderwertiger eingestuft. Das langfaserige Holz ist zäh, schwer spaltbar, läßt sich aber gut biegen. Gefragt war es früher bei Drechslern, Wagnern und Schreinern für Felgen, Naben, Speichen, Kufen, Wasserräder, Möbel und Türen.







Gefragtes Holz für Wagenräder und Naben, verzierte Gewehrschäfte sowie Glockenstühle.

Wegen seiner Zähigkeit war es zudem begehrt für Glockenstühle, Flaschenzüge, Gewehrschäfte sowie Geschützlafetten. Dank der zahlreich vorhandenen Knospen und den sich daraus bildenden Knollen sowie der immer wieder austreibenden Wassertriebe bilden sich im unteren Stamm- und Wurzelbereich höchst dekorative Maserungen. Solche Holzteile sind äußerst begehrt für Kleinmöbel, Pfeifenköpfe und Schreibwerkzeuge und daher teuer.

Die Rinde der Flatterulme, auch Bastrüster genannt, wurde zum Gelbfärben verwendet. Der sich leicht ablösende Bast diente früher als Bindematerial und zur Herstellung von Bienenkörben, Matten und Seilen.





Verwendeter Ulmenbast für Bienenkörbe und Seile.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Im Nieder- und Mittelwaldbetrieb ist die Flatterulme dank ihrer Fähigkeit zur Bildung von Stockausschlag und Wurzelbrut begehrt und als Mischbaumart für Bestände mit Stieleiche und Esche geschätzt.





Stockausschlag und dank zügig zersetzbarem Laub ein guter Bodenverbesserer.

Das Herbstlaub zersetzt sich schnell und fördert günstige Humusformen. Auch als Park-, Straßen- und Alleebaum in Ballungsräumen ist sie vor allem wegen ihrer guten Erträglichkeit von schlechter, mit Schadstoffen belasteter Luft geschätzt.







Das waren noch Zeiten, als die Landwirtschaft die Blätter der Ulmen noch nutzen konnte!

In früheren Notzeiten diente gemahlene Rinde als Brotmehlzusatz und aus den jungen Blättern sowie den Blüten wurde ein nahrhafter Salat hergestellt.

Zudem war das Laub in der Tierhaltung als Streunutzung und Futter für Rinder und Schafe beliebt. Für die Schweinefütterung wurden jeweils die nährstoffreichen Blätter gekocht und mit Spüling (Abwaschwasser) gemischt und zur Mast verwendet.

Der größte Feind der Ulme

Vor exakt 100 Jahren wurde in Nordfrankreich, Belgien und vor allem in Holland die bösartige Krankheit Ulmenwelke entdeckt, die auf die Einschleppung des Schlauchpilzes *(Ceratocystis ulmi)* aus China zurückzuführen ist. Dieser Pilz verstopft die Wasserleitgefäße (Tracheen) so stark, daß der Wasserhaushalt des Baumes extrem gestört wird. Die Ulme verdurstet und stirbt demzufolge in kürzester Zeit.



Der Ulmensplintkäfer (persönliche lateinische Übersetzung des Autors: *Kannibali Borki* Koni), ein kleiner, aber gefürchteter Waldbewohner.

Für die Verbreitung des Pilzes ist hauptsächlich der Ulmensplintkäfer verantwortlich, einer der rund 230 in Europa vorkommenden Borkenkäferarten. Durch den Reifefraß der Jungkäfer, während dem der Wirtsbaum gewechselt wird, werden die in den Brutkammern aufgenommenen Sporen des Schlauchpilzes in die Kronen gesunder Ulmen verschleppt. Diese 4–6 Millimeter kleinen Käfer wurden dadurch ungewollt zu raschen Verbreitern des gefürchteten Ulmensterbens. Seit Jahrzehnten arbeitet die Forschung an resistenten Pflanzen. Glücklicherweise ist die leider bei uns selten vorkommende Flatterulme weniger bis gar nicht betroffen. Diese gilt es nun auch deswegen zu fördern.

Mythologie und Heilkunde

In der altnordischen Mythologie herrschte die Vorstellung, daß die Menschen aus Bäumen entstanden. So wurde die Esche zum Mann, die Ulme zur Frau. Im Altertum waren Ulmen mit Tod und Trauer verbunden. Die Römer setzten häufig um ihre Grabstätten Ulmen.

Noch heute finden wir sie als schattenspendende Zierbäume auf Friedhöfen. Anstelle der Linde galt die Ulme in Südfrankreich als „Baum der Gerechtigkeit“, unter deren Schatten Gericht gehalten und das Wort Gottes verkündet wurde. Heilende Wirkung der Ulme war bereits den alten Griechen bekannt. So benutzten sie ihre Rinde als schmerzlindernd und







Ulmen an Gedenkstätten, als Gerichtsbaum und in der Nähe von Kirchen und auf Friedhöfen

wundheilend bei Brandverletzungen, Ausschlägen und Furunkeln sowie als Mittel gegen Fieber, Gicht, Rheuma und Durchfall. Bei hartnäckigem Husten sowie Knochenbrüchen wurde das Auflegen von abgekochtem Bast empfohlen.

Ausblick

Wie geht's weiter mit den Rüstern, speziell mit der seltenen Flatterulme? Wegen ihren speziellen Eigenschaften, vorab der Überflutungstoleranz sowie der geringen Anfälligkeit für das Ulmensterben, sollte die bisher unterbewertete Baumart gefördert werden.







Verbauung von Flußlandschaften, bezüglich Luftverschmutzung widerstandsfähige Flatterulmen sowie vermehrte Pflanzung von Rüstern als Parkbäume.

Einerseits sollten weniger Bäche und Flüsse kanalisiert werden sowie Niedermoore, Sümpfe und Bachauen nicht mehr trockengelegt werden. Anderseits kann mit dem Einbringen der Flatterulme als Mischbaumart die Vielfalt der Natur in Nieder- und in Mittelwäldern gesteigert werden. Und warum nicht als bereicherndes Element diesen Rüster als Park- und Alleebaum pflanzen? Zudem: In Zukunft kann auch ihr Holz durchaus wieder gefragt sein.

Quellen: Mythos Baum (Doris Lauert); Förderung seltener Baumarten (ETHZ / BUWAL 2001); Kuratorium Baum des Jahres; Wald- und Forstlexikon; Nutzhölzer (Guggenbühl). Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft" des Autors.

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist



Wissenswertes über Pilze (Teil 23)

Schlauchpilze als Becherchen in tollen Farben

Die Schlauchpilze *(Ascomycota)* nehmen im gesamten Reich der Pilze entsprechend ihrer Artenvielfalt mit 75 Prozent den größten Bereich ein. Sie verdanken ihrer Namensgebung der Tatsache, daß sie ihre Sporen in mikroskopisch kleinen Schläuchen *(Asci)* entwickeln und nach Reifung über die Öffnung eines kleinen Deckels *(Operculum)* an die Umgebung zur Vermehrung abgeben. Neben den bekannten Lorcheln, Morcheln und Trüffeln bilden sie auch Fruchtkörper in flachbecher- und schüsselartiger Form aus. Diese auffälligen Spezies werden in der Ordnung der Becherpilze *(Pezizales)* zusammengefaßt. Sie leben alle saprophytisch und haben sich an bestimmte Substrate angepaßt.

Bevorzugt werden dabei abgestorbenes Holz, Erdboden, Humus, Holzkohle und Nadelstreu. Die Asci sind breitflächig im oberen Fruchtfleisch der schüssel-, becher- oder kelchförmigen Fruchtkörper „positioniert“. Sie schleudern ihre Sporen aktiv aus sich heraus. Wärme und auch Erschütterung können dafür Veranlassung sein. Bei etwas Glück kann man dann eine kleine Sporenwolke beobachten oder wenn man den sporulierenden Fruchtkörper an das Ohr hält ein leises zischendes Geräusch vernehmen.

Sehr früh im Jahr zum Beginn der Schneeschmelze erscheint der Zinnoberrote Kelchbecherling *(Sarcoscypha coccinea)*. Er wächst einzeln oder in kleinen Gruppen auf vermodernden Ästen, wobei das Holz meist in nassen lehmigen Boden eingesenkt ist. Wenn noch Schnee liegt, fallen die Pilze als rote Ringe oder Flecken auf. Ihr Verbreitungsgebiet ist das Alpenvorland und sind die Mittelgebirge. Zu Beginn des Wachstums hat der Fruchtkörper die Form eines kleinen Trichters, dessen Innenseite scharlach- oder zinnoberrot gefärbt ist. Der Rand ist nach innen eingerollt. Mit zunehmender Reife entrollt er sich und reißt ein, wird gezähnt und nimmt einen gelblichen, manchmal auch









leicht rosa Farbton an. Die für den Pilz charakteristische scharlachrote Becherinnenseite wird von der Asci tragenden Fruchtschicht, dem Hymenium gebildet. Das Farbpigment findet sich in den Spitzen mikroskopisch kleiner langgestreckter Gebilde mit keuligen Enden, die zwischen den Asci liegen und Paraphysen genannt werden.

Vom Frühjahr bis zum Frühsommer kann man in Buchenwäldern, aber auch unter Nadelbäumen, vor allem auf lehm- und kalkreichen Böden den Kronenbecherling *(Sarcosphaera crassa)* antreffen. Im Alpenggebiet ist er recht häufig, dagegen wird er nach Norden rasch seltener. Der Fruchtkörper ist zunächst kugelig. Am Scheitel befindet sich eine kleine Öffnung, von der er sich in regelmäßige Lappen spaltet. Auf dem Boden ausgebreitet nimmt er die Form eines Sternes an. Die Außenseite des bis zu 20 Zentimeter breiten Pilzes ist weißlich bis schmutzig-gelb. Die Innenseite des Fruchtkörpers ist blau-violett, manchmal auch rosa gefärbt.

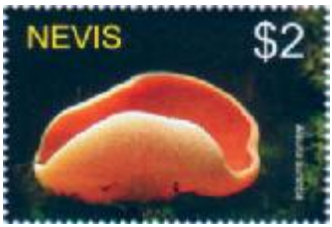




Die Intensität der Färbung wird durch die Lichtverhältnisse des Standortes beeinflußt. Im Unterholz und in schattigen Wäldern ist das Hymenium kaum gefärbt, während an sehr hellen Orten wie an Waldrändern und auf Wiesen die violette Färbung sehr intensiv sein kann.

Der Kronenbecherling ist ein Giftpilz, er hat in der Schweiz 1920 mehrere schwere Vergiftungen ausgelöst, von denen eine tödlich verlief. Die Giftwirkung ist bei roh genossenen Exemplaren besonders stark.

Der Blasenbecherling *(Peziza vesiculosa)* wächst auf nacktem fetten Boden einzeln oder büschelig vom Frühjahr bis in den Spätherbst hinein in Mitteleuropa überaus häufig. Er bildet regelmäßige Becher mit einem Durchmesser von 3–9 Zentimeter aus. Sein Hymenium ist anfangs blaßgelblichbraun und später milchkaffeefarben. Das Fleisch ist brüchig und spröde und hat keinen besonderen Geruch und Geschmack. Er ist damit als Speisepilz bedeutungslos.

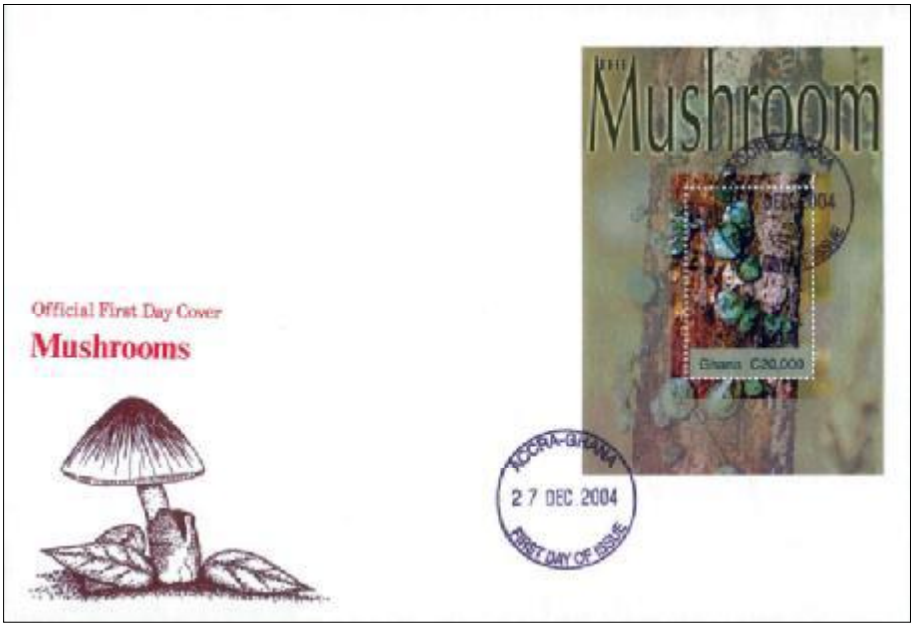


Der Kohlenbecherling *(Geopyxis carbonaria)* ist ein Vertreter der gestielten Becherlinge. Sein Fruchtkörper hat nur den Durchmesser von

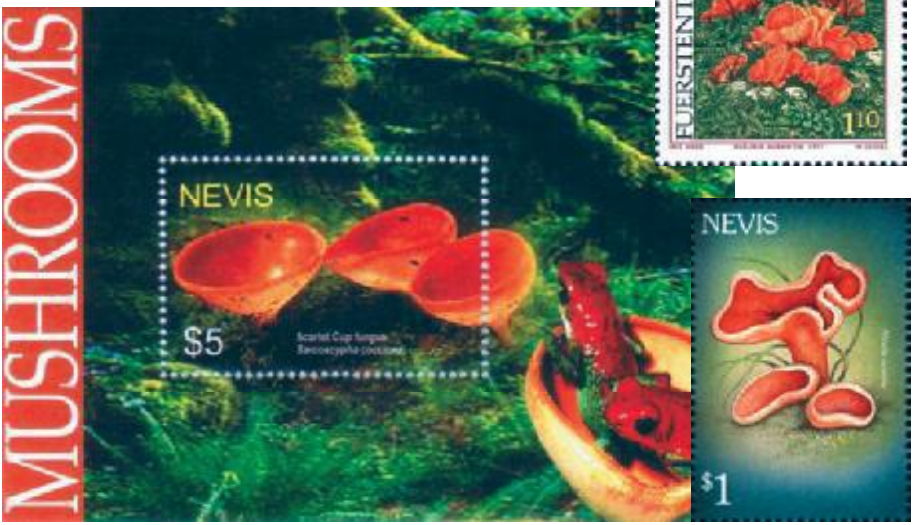


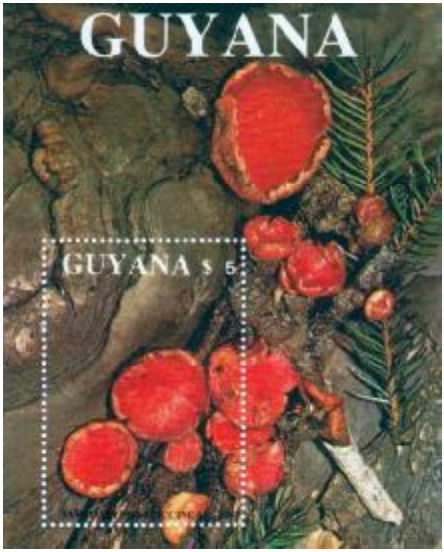






etwa 1,0 Zentimeter und die Länge seines Stiels beträgt nur wenige Millimeter. Er zählt zu den Frühjahrspilzen und kommt ausschließlich auf alten Feuerstellen vor, die schon von Brandmoosen besetzt sind. Diese Art kommt für Speisezwecke ebenfalls nicht in Betracht,





Sie ist viel zu klein, als daß es sich lohnen würde, sie zu sammeln.

Um die Farbpalette der Becherlinge abzurunden sind noch drei weitere Arten erwähnenswert:

Der Kleinsporige Grünspanbecherling *(Chlorociboria aeruginescens)* gedeiht auf totem Laubholz. Häufiger ist das vom Myzel dieses Becherlings blaugrün gefärbte Holz zu finden.

Das Schwefelgelbe Reisigbecherchen *(Bisporella sulfurina)* fällt durch seine lebhaft gelbe Farbe auf und der Orange-Becherling *(Aleuria aurantia)* mit seinen unregelmäßig becher- bis flach schüsselförmigen 3–10 Zentimeter breiten leuchtend orangeroten Fruchtkörpern. Er kommt relativ häufig auf nährstoffreichem Ton, Lehm oder Sand in Laub- und Mischwäldern, Parks, Wiesen und Rasen sowie gelegentlich an Wegrändern vor.

Da es unter den Becherlingen keine Speisepilze gibt, sind sie vorwiegend für Hobby-Mykologen interessant, denn für die genaue Bestimmung ist das Mikroskop oft unerläßlich.



Die Sporen vieler Becherlinge sind ornamentiert und bei manchen verfärben sich die Schläuche oder deren Spitzen unter dem Einfluß von Jodreagenzien blau.



Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	7.12.2018	3583–8584	Okra und Echtes Johanniskraut
Albanien	29.12.2018	3597–3604	Kunst, u.a. Taubenhaus, Einbringen d. Ernte, Brot
Andorra (franz.)	16.11.2018	843	Weihnachten: Mond, Altarbild
Andorra (franz.)	2.1.2019	844	Freimarke mit Wappen
Andorra (franz.)	4.1.2019	845	Die Legende vom weißen Pferd der Solana
Andorra (franz.)	17.1.2019	846	Zubereitung d. Eintopfs Escudella de Sant Antoni
Angola	10.12.2018	1916–2024	Block 149–170: Orchideen, Spechte, Tauben, Eulen
Armenien	29.12.2018	Block 87	Herstellung des traditionellen Fladenbrots
Armenien	29.12.2017	1058–1059	Berg-Amaryllis und Mauswiesel
Bergkarabach	17.10.2018	173–175	Wildkatze, Wildschwein, Kaukas. Eichhörnchen
Bhutan	1.1.2018	Block 587–588	Chin. Jahr des Hundes
Bhutan	5.2.2018	Block 589–590	Libellen
Birma	6.1.2019	466	Reiterspiele – *Clematis smilacifolia,* eine Kletterpflanze
Bosnien-Herzeg.	17.4.2018	Block 62	Südlicher Weißbrustigel – *Erinaceus concolor*
Brit.Terr. Ind.Oz.	2.5.2018	611–616	Block 41: Einheimische Flora: Blumen
China - Taiwan	3.10.2018	Block 220	Vögel: Seeschwalbe, Säbelschnäbler
China - Taiwan	31.10.2018	4278–4281	Lilie, Oncidium, Gladiole, Flamingoblume
China - Taiwan	31.10.2018	Block 221	Taichung World Flora Expo Lilien, Orchidee u.a.
China - Taiwan	15.11.2018	4285–4288	Block 222: Porzellan: Schüssel, Kanne, Vase
China - Taiwan	3.12.2018	4290–4291	Block 223: Jahr des Schweins
China - VR	19.5.2018	4993	49 Jahre wirtschaftliche Öffung: Stier
China - VR	14.7.2018	5012–5015	Ananas, Kirsche, Mango und Orange
China - VR	17.8.2018	5031	Schwanengans – *Anser cygnoides*
Costa Rica	20.7.2017	Block 58	Heimische Insekten: Bockkäfer, Baumwanze u.a.
Costa Rica	1.12.2017	189–192	Zuschlag: Ananas, Papaya, Banane, Wassermelon.
Curaçao	18.4.2018	450–457	Blumen: u.a. Passiflora, Frangipani, Opuntia
Deutschland	1.3.2019	3447	Freimarke Traubenhyazinthe
Deutschland	1.3.2019	3450	Der Grüffelo: Maus, Fuchs und Schlange
Deutschland	4.4.2019	3459	Flammenblume, Freimarke
El Salvador	14.10.2016	2668–2669	Bezieh. El Salvador–China: Vögel, Kirschbäume
Frankreich	22.2.2019	7261	Valérie Belin, Fotografin, mit Ringelblumen
Frankreich	18.1.2019	7238–7239	Grußmarken Valentinstag – u.a. Efeuranken
Frankreich	25.1.2019	7243–7246	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	1031	Feenseeschwalbe
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	1043	Endem. Insekt: Zwergspinne *Neomaso antarcticus*
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	Block 71	Wiederaufforstung indig. Bäume *Phylica arborea*

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Franz. Polynes.	25.1.2019	1399–1400	Tahiti-Sturmvogel und Tahitimonarch
Franz. Polynes.	5.2.2019	1404	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Großbritannien	13.2.2019	4324–4335	Leonardo da Vinci: u.a. Katzen, *Ornithog. dubium*
Japan	27.7.2018	9199–9218	Tiere: u.a. Reh, Igel, Hörnchen, Frosch, Schlange
Japan	2.8.2018	9219–9228	u.a. Hefegebäck, Kaffe, Tee, Pralinen (m.Schweden)
Japan	23.8.2018	9256–9275	Herbst: u.a. Ahorn, Trauben, Ginkgo, Eicheln, Laub
Japan	17.10.2018	9386–9405	Wald: u.a. Vögel, Baumrinde, Marder, Hirsch, Insekt
Japan	24.10.2018	9416–9449	Traditionelle Süßigkeiten
Japan	1.11.2018	9450–9451	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Japan	1.11.2018	9452–9453	Neujahrslotterie: Schweine, Friedenstraube
Japan	14.11.2018	9456–9475	Winter: in Gläsern aufbewahrte Blüten u. Früchte
Kanada	1.5.2018	3625–3626	MKH 0–622: Bienen
Kanada	20.8.2018	Block 279	Vögel: Meise, Eule, Diademhäher, Gans, Kranich
Kanada	20.8.2018	3657–3661	MKH 0–627: Schwarzkopfmeise
Kanada	10.10.2018	3673	Rocky-Mountains-Dickhornschaf
Kanada	24.10.2018	3674	Weiße Taube, Ende Erster Weltkrieg
Kosovo	24.8.2018	434–438	Blumen, u.a. Achillea, Veilchen, Safran, Edelweiß
Kosovo	20.2.2019	453–455	Nationalpark Blinaja: Hirsch, Hochstand, Reh, Wald
Kosovo	20.2.2019	Block 49	Winterlandschaft mit Wildtieren
Kroatien	17.9.2018	1339	Schützen wir uns. Wälder, Kinderzeichn. Maus, Baum
Kroatien	7.11.2018	Block 72	Geschütze Pferderassen: Lipizzaner
Kroatien	20.2.2019	1356–1359	Haustiere: Bernhardiner, Mops, Husky, Spaniel
Kuba	1.1.2017	6193–6201	Block 345: Raubvögel: u.a. Merlin, Bussard, Falke
Kuba	15.2.2017	6213–6218	Block 347: Bienen
Kuba	16.3.2017	6225–6228	Vögel: u.a. Mississippiweihe, Schwalbenweihe,
Kuba	8.5.2017	6250–6257	Blüten Amerikas, u.a. Rose, *Peristeria, Guaiacum*
Liberia	20.2.2016	6897–6906	Block 728: afr. Pflanzen u. Blumen u.a. Mandel
Liberia	14.11.2016	7039–7042	Block 751: H. Bosch-Gemälde mit u.a. Heuwagen
Liberia	17.11.2016	7045–7046	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Liberia	1.12.2016	7053–7056	Weihnachten Kränze: u.a. Beeren, Nadelholzzapfen
Liberia	5.12.2016	7057–7064	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Liberia	28.2.2017	7066–7069	Block 755: Haarfrösche
Liberia	14.4.2017	7135–7138	Block 757: Tierphotographie: Ruderfrosch, Honigbiene
Liberia	24.7.2017	7167–7170	Block 760: Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Liberia	24.1.2018	7198–7206	Hyänen
Liberia	8.2.2018	7225–7231	Wildpferde
Liberia	22.5.2018	7293–7296	Block 772: Ducker, Kronenducker, Rotducker
Liberia	8.8.2018	7326–7329	Block 783–784: Kometenfalter
Liberia	14.9.2018	7330–7335	Block 785: Perlhühner
Liberia	14.9.2018	7337–7339	Block 786: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
Macau	30.5.2018	2176–2179	Block 270: Märchen u.a. Rotkäppchen, Hirtenjunge
Malaysia	8.8.2017	2359	Block 232: Hibiskus und Schmetterlinge
Malediven	17.5.2018	7488–7491	Block 1163: Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Malediven	17.5.2018	7508–7511	Block 1167: Greifvögel
Malediven	7.6.2018	7553–7556	Block 1176: Orchideen
Malediven	10.6.2018	7633–7636	Block 1192: Bienen und Hornissen
Malediven	1.8.2018	7713–7716	Block 1208: Schmetterlinge
Malediven	8.8.2018	7788–7796	Block 1223–1224: Eulen, Hunde
Malediven	15.8.2018	7853–7856	Block 1236: Orchideen
Malediven	4.10.2018	7933–7936	Block 1252: Schmettrlinge
Malediven	4.10.2018	7953–7966	Block 1256 und 1258: Pfauen und Pferde
Malediven	4.10.2018	7993	Block 1264: Deutscher Schäferhund
Malediven	8.10.2018	8000–8003	Block 1266: Orchideen
Moldawien	4.1.2018	1070–1071	Neujahr: Weihnachtsbaum und Schneekristall
Monaco	18.2.2019	3431	Int. Hundeausstellung: Dogue du Tibet
Monaco	18.2.2019	3432	52. int. Wettbewerb f. Blumenbinderei, Monte Carlo
Mongolei	27.7.2018	4046–4053	Biotope: u.a. Edelweiß, Wildschwein, Murmeltier
Niger	6.6.2018	5758–5786	Block 853–858 Tauben, Eulen, Hunde
Niger	24.8.2018	5868–5886	Block 875–878: Schmetterlinge, Greifvögel, Adler
Niger	24.8.2018	5988	Block 899: Labrador-Retriever
Österreich	21.2.2019	3449	SOS-Kinderdörfer: Kinder tanzen um Baum
Österreich	9.3.2019	3461	Treuebonusmarke: Klatschmohn
Österreich	29.3.2019	3455	Wildtiere und Jagd: Wildschwein, Fährte
Papua-Neuguinea	16.4.2018	2290–2296	Block 208: Selene Vögel
Polen	11.11.2018	5053	Handgranate m. Klatschmohn – Ende 1. Weltkrieg
Portugal	31.8.2018	4426–4428	Immatr. Unesco-Welterbe: u.a. Kuhglocken Alentejo
Portugal	4.5.2018	110–112 ATM	Schmetterlinge
Portugal	23.11.2018	113–115 ATM	Stickstoff, Atmosphäre, Landwirtschaft, Kartoffel
Rumänien	13.7.2018	7408-12, Block746	Tag d. Briefmarke: Ochsenkopf, Pferde, Kutsche
Salomonen	1.12.2016	4053–4088	Katzen
Salomonen	1.12.2016	4089–4124	Hunde
Salomonen	12.12.2016	4130–4158	Block 578–583: Schmetterlinge und Eulen
Salomonen	12.4.2017	4250–4253	Block 602: Schmetterlinge
Salomonen	12.4.2017	4365	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Salomonen	15.5.2017	4381–4384	Block 628: Eulen
Salomonen	15.5.2017	4421–4424	Block 636: Orchideen
Salomonen	15.5.2017	4426–4429	Block 637: Schmetterlinge
Salomonen	15.5.2017	4451–4454	Block 642: Katzen
Salomonen	21.8.2017	4507–4630	u.a. Bienen, Orchideen, Emus, Hunde,
Salomonen	4.9.2017	4632–4685	u.a. Schmetterlinge, Eulen, Fledertiere, Hunde
Salomonen	7.12.2017	4757–4790	u.a. Orchideen, Bären, Tauben, Steinbock, Pferde
San Marino	26.2.2019	2775–2776	Einheim. Vögel: Wanderfalke im Flug/mit Küken
Sierra Leone	30.1.2018	9260–9163	Block 1381: Hauskatzen
Sierra Leone	30.3.2018	9434–9467	Bl. 1415–1421: u.a. Orchideen, Schmetterlinge, Hunde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sierra Leone	27.4.2018	9534–9572	Bl. 1435–1442: u.a. Bienen, Eulen, Schlittenhunde
Sierra Leone	29.6.2018	9739–9742	Block 1476: Schmetterlinge
Sierra Leone	27.7.2018	9966–9974	Block 1502–1503: Pferde, Katzen und Hunde
Sierra Leone	30.8.2018	10046–10079	Block 1518–1524: u.a. Orchideen, Pfauen, Eulen
Sierra Leone	28.9.2018	10164–10204	Block 1549–1554: Schmetterlinge, Globale Erwärmung
Sierra Leone	30.10.2018	10300–10323	Block 1569–1573: u.a. Tauben, Adler, Fledermäuse
Sierra Leone	30.10.2018	10395	Block 1588: Yorkshire-Terrier
Sierra Leone	15.11.2018	10397–10413	u.a. Tauben, Eule
Singapur	22.6.2018	2524–2528	Bl. 241 125 Jahre Orchidee 'Vanda Miss Joaquim'
Singapur	24.7.2018	2530–2533	Ingwer
Singapur	17.10.2018	2555–2562	Block 245: Kinderreime, u.a. Esel, Storch, Frosch
Spanien	2.7.2018	5268	Prov. Valladolid: Eichhörnchen, Barriquefaß, Weizen
Spanien	1.8.2018	5276	Prov. Malaga: Schmetterling, Sardine, Moscatelfaß
Spanien	16.7.2018	5274	Die Wollroute: Jakobsweg-Route: Schafe
Spanien	21.9.2018	Block 313	Gastro.: Rebstock, Weinglas, Duero-Wein, Schwein
Spanien	7.11.2018	5308	Eukalyptusblatt, historischer Baum, El Abuelo Lugo
Sri Lanka	24.5.2018	2205–2207	Schmetterling, Riesenhörnchen, Ceylonhuhn
St. Kitts	26.5.2016	1590–1599	Block 170: Blütenpflanzen
Surinam	12.7.2017	2971–2985	Schmetterlinge
Surinam	11.10.2017	2996–3001	Früchte: u.a. Netzannone, Limette, Kokospalme
Surinam	15.11.2017	3002–3007	Frösche
Togo	22.4.2015	6515–6517	Block 1121: Schmetterlinge Taiwans
Togo	22.4.2015	6534–6542	Block 1125–1126 Eulen und Katzen
Tschech. Rep.	6.3.2019	1022	Hand gibt ein Stück Würfelzucker in Kaffeetasse
Ukraine	30.11.2018	Block 155	Biosphärenreservat Karpaten: Hirschkäfer, Rotbuche
Ukraine	14.12.2018	1758	Neujahr: Schweinchen, Schneemänner
Ungarn	25.1.2019	Block 421	Chinesisches Jahr des Schweins
Vatikan	9.11.2018	1945	Rossini: Apfelschuß/Tell – Diebische Elster
Vietnam	1.12.2018	3782–3783	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Wallis & Futuna	5.2.2019	1182	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Wallis & Futuna	5.9.2018	Block 30	Frangipani-Blüten in verschiedenen Farben
Wallis & Futuna	6.11.2018	1176–1179	Bewahrung d. Ökosystems in Mangrovensümpfen
Weißrußland	2.11.2018	Block 170	Exportwirtschaft u.a. Nahrungsmittel: Rind, Käse

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Sonderdruck zu Heft 177 Oktober 2019

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Angola	10.12.2018	1911	*Agaricus xanthodermus* – Karbol-Champignon
Angola	10.12.2018	1912	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Angola	10.12.2018	1913	*Amanita rubescens* – Perlpilz
Angola	10.12.2018	1914	*Coprinellus micaceus* – Gemeiner Glimmertintling
Angola	10.12.2018	Block 148	*Gliophorus psittacinus* – Papageigrüner Saftling
Japan	23.8.2018	9260-66-69	aus 9256–9275 Pilze aus Grußmarkenserie Herbst
Korea-Nord	5.7.2017	6385-6387 und Block 940	*Tricholoma matsutake* – Krokodilritterling
Liberia	22.5.2018	7287	*Boletus edulis* – Steinpilz
Liberia	22.5.2018	7288	*Russula xerampelina* – Roter Herings-Täubling
Liberia	22.5.2018	7289	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Liberia	22.5.2018	7290	*Agaricus campestris* – Wiesen-Champignon
Liberia	22.5.2018	7291	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Liberia	22.5.2018	7292	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Malediven	17.5.2018	7483	*Russula paludosa* – Apfel-Täubling
Malediven	17.5.2018	7484	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Malediven	17.5.2018	7485	*Cortinarius violaceus* – Dunkelvioletter Schleierling
Malediven	17.5.2018	7486	*Lycoperdon echinatum* – Igel-Stäubling
Malediven	17.5.2018	Block 1162	*Verpa bohemica* – Runzel-Verpel
Malediven	1.8.2018	7706	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Malediven	1.8.2018	7707	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Malediven	1.8.2018	7708	*Boletus edulis* – Steinpilz
Malediven	1.8.2018	7709	*Tuber melanosporum* – Perigord-Trüffel
Malediven	1.8.2018	Block 1207	*Hgyrophoropsis aurantiaca* – Falscher Pfifferling
Malediven	4.10.2018	7928	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Malediven	4.10.2018	7929	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Malediven	4.10.2018	7930	*Lactarius scrobiculatus* – Grubiger Milchling
Malediven	4.10.2018	7931	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Malediven	4.10.2018	Block 1251	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Niger	26.6.2018	5748	*Amanita regalis* – Königs-Fliegenpilz
Niger	26.6.2018	5749	*Chlorophyllum rhacodes* – Gemeiner Safranschirmling
Niger	26.6.2018	5750	*Leccinum versipelle* – Birken-Rotkappe
Niger	26.6.2018	5751	*Micromphale foetidum* – Stinkender Zwergschwindling
Niger	26.6.2018	Block 851	*Russula virescens* – Grüngefelderter Täubling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6106	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6107	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6108	*Cookeina tricholoma* – Kelchbecherling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6109	*Lycoperdon perlatum* – Flaschen-Stäubling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	Block 1073	*Hyrgrocybe miniata* – Mennigroter Saftling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6305	*Macrolepiota procera* – Riesenschirmling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6306	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6307	*Cortinarius triformis* – Veränderlicher Wasserkopf
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6308	*Hygrocybe coccinea* – Kirschroter Saftling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	Block 862	*Amanita caesarea* – Kaiserling
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6621	*Trametes versicolor* – Schmetterlings-Tramete
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6622	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6623	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6624	*Fomitopsis pinicola* – Rotrandiger Baumschwamm
São Tomé & Princ.	30.6.2016	Block 1174	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6821	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6822	*Leratiomydes* – Träuschling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6823	*Cyathus striatus* – Gestreifter Teuerling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6824	*Hydnellum peckii* – Scharfer Korkstacheling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	Block 1214	*Ramaria aurea* – Goldgelbe Koralle
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7023	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7024	*Leccinum quercinum* – Laubwald-Rotkappe
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7025	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7026	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
São Tomé & Princ.	13.3.2017	Block 1254	*Pleurotus pulmonarius* – Lungen-Seitling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7613	*Campanella caesia*
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7614	*Pleurotus djamor* – Rosen-Seitling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7615	Cantharellus lateritius – Glatter Pfifferling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7616	*Caloscypha fulgens* – Frühlingsorangenschalenpilz
São Tomé & Princ.	19.5.2018	Block 1371	*Cribraria argillacea* – Schleimpilz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Sierra Leone	30.1.2018	9240	*Rubroboletus satanas* – Satans-Röhrling
Sierra Leone	30.1.2018	9241	*Cortinarius caperatus* – Reifpilz und *Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Sierra Leone	30.1.2018	9242	*Suillus grevillei* – Gold-Röhrling
Sierra Leone	30.1.2018	9243	*Boletus edulis* – Steinpilz
Sierra Leone	30.1.2018	Block 1377	*Agaricus silvicola* – Dünnfleischiger Anis-Egerling
Sierra Leone	29.6.2018	9734	*Agaricus arvensis* – Weißer Anis-Champignon
Sierra Leone	29.6.2018	9735	*Tricholoma equestre* – Grünling
Sierra Leone	29.6.2018	9736	*Lactarius volemus* – Brätling
Sierra Leone	29.6.2018	9737	*Megacollybia platyphylla* – Breitblättriger Rübling
Sierra Leone	29.6.2018	Block 1475	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Solomon Islands	15.5.2017	4376	*Hygrocybe psittacina* – Papageigrüner Saftling
Solomon Islands	13.5.2016	3511	*Boletus edulis* – Steinpilz
Solomon Islands	13.5.2016	3512	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Solomon Islands	13.5.2016	3513	*Lentinula edodes* – Shiitake
Solomon Islands	13.5.2016	3514	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Solomon Islands	13.5.2016	Block 483	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Solomon Islands	12.12.2016	4125	*Boletus subcaerulescens* – Röhrling
Solomon Islands	12.12.2016	4126	*Amanita flavoconia* – Wulstling
Solomon Islands	12.12.2016	4127	*Helvella lacunosa* – Gruben-Lorchel
Solomon Islands	12.12.2016	4128	*Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
Solomon Islands	12.12.2016	Block 577	*Craterellus tubaeformis* – Trompetenpfifferling
Solomon Islands	15.5.2017	4377	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Solomon Islands	15.5.2017	4378	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Solomon Islands	15.5.2017	4379	*Boletus satanas* – Satansröhrling
Solomon Islands	15.5.2017	Block 627	*Gomphidius glutinosus* – Großer Schmierling
Solomon Islands	4.9.2017	4637	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
Solomon Islands	4.9.2017	4638	*Boletellus obscurecoccineus* – Rhabarberröhrling
Solomon Islands	4.9.2017	4639	*Omphalotus olearius* – Dunkler Ölbaumtrichterling
Solomon Islands	4.9.2017	4640	*Mycena interrupta* – Elfen-Sonnenschirm
Solomon Islands	4.9.2017	Block 678	*Hygrocybe psittacina* – Papageigrüner Saftling
Surinam	16.8.2017	2986	*Boletus erythropus* – Flockenstieliger Hexenröhrling
Surinam	16.8.2017	2987	*Boletus luridus* – Netzstieliger Hexenrörhrling
Surinam	16.8.2017	2988	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Surinam	16.8.2017	2989	*Boletus queletii* – Glattstieliger Hexenröhrling
Surinam	16.8.2017	2990	*Boletus reticulatus* – Sommersteinpilz
Surinam	16.8.2017	2991	*Tylppilis felleus* – Gemeiner Gallenröhrling
Togo	30.12.2014	6391	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Togo	30.12.2014	6392	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Togo	30.12.2014	6394	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Togo	30.12.2014	6395	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Togo	30.12.2014	Block 1096	*Leccinum aurantiaca* – Espenrotkappe
Zentralafrika	19.12.2016	6625	*Cantharellus cinnabarinus* – Rötlicher Pfifferling
Zentralafrika	19.12.2016	6626	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
Zentralafrika	19.12.2016	6627	*Cantharellus subalbidus* – Weißer Pfifferling
Zentralafrika	19.12.2016	6628	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Zentralafrika	19.12.2016	Block 1546	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Zentralafrika	16.1.2017	6740	*Amanita gemmate* – Narzissengelber Wulstling
Zentralafrika	16.1.2017	6741	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Zentralafrika	16.1.2017	6742	*Stropharia aeruginosa* – Grünspan-Träuschling
Zentralafrika	16.1.2017	6743	*Macrolepiota puellaris* – Jungfern Riesenschirmling
Zentralafrika	16.1.2017	Block 1569	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Zentralafrika	17.7.2017	7030	*Pseudohydnum gelatinosum* – Gallertiger Zitterzahn
Zentralafrika	17.7.2017	7030	*Leratiomyces* – Träuschling (2. Pilz)
Zentralafrika	17.7.2017	7031	*Colus hirudinosus* – Art Stinkhornpilz
Zentralafrika	17.7.2017	7031	*Acaraspora schleicheri* – Bodenkunstflechte (2. Pilz)
Zentralafrika	17.7.2017	7032	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Zentralafrika	17.7.2017	7032	*Abortiporus biennis* – Rötender Saftwirrling
Zentralafrika	17.7.2017	7033	*Austroboletus niveus* – Röhrling
Zentralafrika	17.7.2017	7033	*Auricularia cornea* – Ohrlappenpilz (2. Pilz auf Marke)
Zentralafrika	17.7.2017	Block 1627	*Hydnellum peckii* – Scharfer Korkstacheling



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Als wir noch Könige hatten, ließ sich der Bruder des Alten Fritzen, Ferdinand von Preußen, ein Häuschen bauen. Vor den Toren der Städte Berlin und Cölln (dort war es eng und sumpfig und gekennzeichnet durch *malaria*. Heute haben wir keine Könige mehr, aber Bundespräsidenten. Die, wenn man etwas genauer hinsieht, so eine Art König sind. Haben nix zu sagen, könnten aber im Schloß wohnen. Das Gehäuse,



daß seit Theodor Heuss unsere Ersatzkönige bewohnen, heißt „Schöne Aussicht“ oder, wie wir Berliner sagen, *belle vue.* Prinz Ferdinand war nicht der erste, der hier am Spreeufer lustwandelte. Deshalb bezog der Architekt Michael Philipp Boumann ein schon vorhandenes Gebäude, eine zum Wohnhaus umgebaute Lederfabrik am Spreeufer, in den Neubau mit ein. Lederfabrik am Spreeufer hieß: Gerberei. Gerberei hieß Gestank von den Häuten der Bestien, die vorher im daneben befindlichen Tiergarten gejagt und gemeuchelt worden waren. Aber das war vorbei, als Ferdinand einzog. Das Schloß entstand als eine Dreiflügelanlage, bestehend aus dem langgestreckten, zweieinhalbgeschossigen Hauptbau und den beiden zweigeschossigen Seitenflügeln (links Damenflügel, rechts Spreeflügel). Die insgesamt 19 Fensterachsen des mittleren Flügels gliedert ein dreiachsiger Vorsprung, französisch *avant corps,* mit einem figurenbekrönten Dreiecksgiebel, der auf vier Pilastern im korinthischen Stil ruht. Seinen Namen *Bellevue* verdankte das Schloß dem Blick aus dem Wohntrakt, dem *corps de logis,* nach Westen, der weit über den Park und die damals noch unbefestigte Spree bis zur Kuppel von Schloß Charlottenburg ging. So konnte Herr Ferdinand immer sehen, wenn sich sein königlicher Bruder vor dem Schloß Charlottenburg die Nase schneuzte – daher der Name Charlottenburger. Im Zweiten Weltkrieg wurde Bellevue zerstört, 1954–1959 notdürftig repariert; es wurde dann von „Papa“ Heuss zum offiziellen Amtssitz gemacht, was bei Walter Ulbricht, Regierungschef zu Pankoff, zu regelmäßigen – so sagt man wohl – Demarchen führte. Aber nix änderte, zumal Theodor Heuss zumeist in seiner Villa Hammerschmidt logierte. 2004/05 wurde grundlegend renoviert (es konnte ja nicht richtig sein, daß der Kanzler im Neubau diente und der Präsident in einer „Bruchbude“ (wie Bundespräsident Roman Herzog das Schloß bezeichnete). Nun gab es keine Klagen mehr. Wohnen darf oder kann der jeweilige Bundespräsident dort aber nicht, denn die Räumlichkeiten für den jeweiligen „Lebenspartner“ (so steht’s tatsächlich bei wikipedia) sind zu Bureaus umgebaut worden. Zurück zu den Anfängen: Prinz Ferdinand nutzte Bellevue als *Maison de plaisir,* was man als Lusthaus oder Landhaus übersetzen könnte. Hier konnte man vom Hofzeremoniell befreit den privaten Vergnügen nachgehen. Dazu mußte man schon einige Taler erübrigen, denn es war ja nicht nur die Gespielin da, sondern auch ein Gartenkutscher, ein Kellereidiener und ein Frotteur, ein Caffétier (siehe Umschlagseiten) und etliche andere (ausgestorbene) Tätigkeiten. 60 Jahre haben unsere Könige jetzt ihren Amtssitz offiziell in diesem Schloß. Und das ist gut so. Lustig geht’s da nicht zu. Es ist harte Arbeit, die unsere Bundespräsidenten und ihre 180 Leute dort ausüben. Mittagspause im Park.

Ich bin ja Hertha-Fan. Und St. Pauli. Auf keinen Fall HSV oder gar die Typen um Monaco Franze aus der Allianz-Arena mit der Lederhosn. Köln ist mir auch zu weit weg. Kulturell, sprachlich und auch geographisch. Kölsch jjjaa. Aber sonst? Nun hat der 1. FC Köln als Maskottchen einen Geißbock, der Hennes heißt, und der ist der traditionsreichste lebende Glücksbringer eines deutschen Fußballvereins. Dieser Geißbock ist auf einem Stempel mit den Vorderläufen auf dem Vereinssignet stehend abgebildet. Es ist inzwischen Hennes VIII. Der erste Geißbock trat 1950 auf – zwei Jahre nach der Vereinsgründung. Er war ein Geschenk der Zirkusdirektorin Carola Williams und wurde bei einer Karnevalssitzung zu den Funkenmariechen (deshalb hat der Bock auf dem Stempel die Beine hochgeworfen) getrieben.



Zu Ehren des damaligen Trainers Hennes Weisweiler erhielt der Bock dessen Vornamen. Das Vieh ist bei allen Spielen der nach ihm benannten „Geißböcke“ dabei. Es gilt als gutes Omen für den Spielverlauf, wenn der Bock vor dem Spiel den Rasen näßt. Dann starb der erste Bock. Es wurde ein neuer beschafft. Der starb auch irgendwann. Und wurde ebenfalls ersetzt. Und so entstand eine Tradition. Jetzt ist der Verein beim achten Bock. Die toten Böcke werden ausgestopft und ausgestellt. Auf jeden Fall gibt es in der Vereinsgeschichte weniger Geißböcke als Trainer. Die kann man schneller entsorgen, werden aber auch nicht ausgestopft. PS.: Wenn ich ehrlich bin: Unter den Vereinsmaskottchen ist mir das bei Alemannia Aachen das liebste; es heißt „Al-Aix“, hört schlecht, ist im Rasen kaum zu sehen, trägt schwer am Orden Wider dem tierischen Ernst und verfärbt sich nicht nur bei Niederlagen von Rot in Schwarz-Gelb. Es ist ein Kartoffelkäfer. Der ist aber nicht im Vereinswappen, sondern da ist ein Adler zu sehen, gerahmt in Kartoffelkäferfarben. Na immerhin.

600 Jahre besteht heuer die Universität Rostock. Das ist ein Grund, das Jubiläum mit einer klugen Eule festlich zu begehen. Und so findet ein Sommerfest statt. Seit über 100 Jahren werden an der Agrar- und Umweltwissenschaftlichen Fakultät der Universität Rostock auch Landwirte aus- und weitergebildet. Franz Christian Lorenz Karsten (1751–1829) hatte den Lehrstuhl für Ökonomie an der Philosophischen Fakultät inne und publizierte 1795 das Lehrbuch „Die ersten Gründe der Landwirtschaft, sofern sie in Deutschland und vorzüglich in Mecklenburg anwendbar ist.“ Dieser (erste ordentliche) Professor für Ökonomie setzte sich bereits 1795 für eine wissenschaftlich fundierte Ausbildung von Landwirten ein – doch erst 1942 erhält die landwirtschaftliche Ausbildung eine eigene Fakultät. 1798 wurde die Mecklenburgische Landwirtschaftsgesellschaft gegründet. 1875 wird eine Landwirtschaftliche Versuchsstation gegründet. In den folgenden Jahren entwickelte sich auch in Rostock die Agrikulturchemie zu einem selbstständigen Lehrgebiet. Reinhold Heinrich übernimmt 1875 die Leitung der Landwirtschaftlichen Versuchsstation. Mit seiner langjährigen Lehr- und Forschungstätigkeit (bis 1909) wurden die ersten Grundlagen für die Lehrfächer Pflanzenernährung, Bodenkunde und Tierernährung gelegt.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge oder Artikel stellen nicht die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzende: Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim,
Tel.: (0049) 06233-35 95 44; E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender: Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer,
Tel.: (00352) 31 38 72, E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D,
D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion: Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721-55 44 21, E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektor: Walter Baldus; München

Druck: WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.177/Juli 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

In einem Boulevardblatt las ich auf der Titelseite, daß wir heuer wieder einen heißen Sommer bekämen. Vermutlich wird es zwischendurch wieder sog. Stark-Regen geben. Das wird der Landwirtschaft und den Landwirten nicht unbedingt gut tun. Doch bekanntlich folgt nach Regen wieder Sonnenschein (und umgekehrt) und im Oktober das nächste Heft.

Agrarphilatelie 178 Oktober 2019

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz





Weißdorn, Cojones, die letzte Margarine, im Rausch, Naturschutz in Israel, Windkraft u.a.

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde,

in unserer aller Namen möchte ich unserer 1. Vorsitzenden Anja und ihrem Mann Torsten zur Geburt ihres Sohns Marc aufs Herzlichste gratulieren. Möge der junge Erdenbürger zu einem eifrigen Philatelisten heranwachsen und das Sammeln zu seiner Leidenschaft werden.

Der sehr trockene und warme Sommer hat sich mittlerweile verabschiedet und der hoffentlich goldene Herbst steht vor der Tür. Er möge uns noch schöne Tage bescheren. Diese werden jedoch kürzer, die Abende umso länger, und daher könnte ich mir vorstellen, daß die Sammlertätigkeit wieder zu neuem Elan erwacht. Bestehende Sammlungen können erweitert beziehungsweise umgestaltet, neue Ideen mit eingebracht werden. Es wäre schön, auch neue Sammlungen zu schaffen, sei dies eine 1-Rahmen-Sammlung, eine Open-Philately-Sammlung, im oder außer Wettbewerb. Der Phantasie sind keine Grenzen gestellt, und dies ist auch recht so. Sammeln soll Freude bereiten, und wenn man außer Wettbewerb ausstellen möchte, kann man sein Exponat nach eigenem Geschmack gestalten.

Möglichkeiten zum Ausstellen gibt es ja immer wieder. In eigener Sache mache ich einen Aufruf, wieso nicht bei der nächsten Exphimo in Bad Mondorf ausstellen. Unsere ArGe hat ja bereits öfters mit großem Erfolg an der Ausstellung teilgenommen. Nächstes Jahr steht die Exphimo unter dem Thema Technik, und was liegt da näher als Exponate mit Traktoren, Mähdreschern, Wind- und Wassermühlen, und ... zur Schau zu stellen? Wer macht mit? Kucken Sie mal unter www.philcolux.lu, dort gibt es reichlich Informationen.

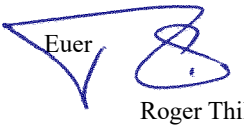
Anläßlich von philatelistischen Ausstellungen hat man die Gelegenheit, sich mit Gleichgesinnten zu treffen und auszutauschen. Ich hoffe, Bensheim war ein Erfolg. Wieso nicht mal über die Grenze schauen, zum Beispiel mit einem Besuch bei der Multilateralen vom 8.–10.11.2019 in Luxemburg (www.multilaterale2019.lu). Hier beteiligen sich die Briefmarkensammlerverbände aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden, Liechtenstein und Slowenien. Ein Besuch wird sich sicherlich lohnen.

Unserem Redakteur sei auch mal an dieser Stelle gedankt, doch ist er immer auf der Suche nach Beiträgen für UNSER Mitteilungsheft. Es wäre mein Wunsch, daß viele Sammler verschiedener Themen Beiträge einsenden möchten, auf daß Klaus Henseler sagen könnte:

„Schön, ich habe keinen Platz mehr für meine Beiträge, ich überlasse den Vortritt anderen, und ich habe sogar noch genügend Material für das übernächste Heft“. Lassen wir dies keinen Wunsch sein, sondern eine Realität!

In dem Sinne wünsche ich uns allen einen aktiven Start in den Herbst, viele neue Sammlungen, massenhaft Beiträge für die kommenden Hefte, und es würde mich freuen, den einen oder andern anläßlich einer Veranstaltung treffen zu können.

Danke an Euch alle.



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Auf dem Titel: Dicke Luft in der ArGe? Nein, nur Tabakmarken aus der Sammlung von Carlo Lonien.

Inhaltsverzeichnis

Balthasar Dintzel war Tuchmacher und Weinschreier	4
Ergänzung zur Flatterulme	4
Page Three stamp	4
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Fünfter Würfel und Schluß)	5
Weißdorn – Arzneipflanze des Jahres 2019	8
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Teil 12 und Schluß)	13
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	20
... heute gibt es bei Oltersdorf: Escudella	22
Was nienmals auf Herrn Heikes Teller kommt: Cojones	23
Bauherren und ihre Feinde (Teil 5)	24
Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstausgabe in Frankreich (Deuxième partie)	27
Naturschutz in Israel	31
Buchempfehlung „Losing Earth“	34
Erneuerbare Energie: Windkraft	34
Fleischfressende Pflanzen: Schopf-Tintling *(Coprinus comatus)*	39
Thomas J. Lipton und der Boiteltee	40
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft – Neuheiten	43
Unsere Themen: Neue Stempel	50

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gäste: Walter Baldus und Michael Burzan



Redaktionsschluß:

Schluß war, als der August und der Septem*bär* den Zoo von Tuvok verließen und die ersten Weintrauben in der Vulkaneifel ernteten. Dieses Heft ist seit Januar 2003 das erste, in dem der geneigte Leser weniger als 60 Seiten Text findet. Einmalig?



Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölf-brüderstiftungen“; auch „Zwölfbrüderbücher“

Balthasar Dintzel,

gewẽßner Tuchmacher unnd Weinschreier ist in das Zwölffbrueder Hauß kommen den 6 Julii A(nn)o 90 unnd darinnen gestorben den 21 November A(nn)o 91. Unnd alda gewesen ain Jar 3 monat und 27 tag seines alters bey 73 Jaren. Dieser Bruder ist gar ein vertrunckner man gewesen, wie er dann In wenig wochen etliche gelt, so er verliehen, anworden unnd vertrunckhen gehabt, hat sich auch endfanng(en) bey etlich(en) brued(er)n meyderi[...] ainzurichten.

Weinschreier kosteten den Wein und verkündeten dann Qualität und Preis. Auf der Ablage über seinem Arbeitsplatz steht eine Tiara, die auf das Urbanreiten in Nürnberg anspielt, sowie ein dazugehörige Glasbecher (Kuttrolf) mit zwiebelförmigem Korpus und mehreren Röhren, der als Scherzgefäß das Trinken erschwerte.



Ergänzung

In Heft 177 wurde über die Flatterulme berichtet. Hier nun eine belarussische Marke mit Baum, Blatt und Früchten und eine ukrainische Marke mit Blatt und Früchten.



Page Three stamps. Vier Marken aus der Ukraine, die zeigen sollen, was denn Liebe ist. Wir zeigen nur die „wichtigste“ Marke: „Liebe ist ... ihm Knödel zu machen“. Das ist wohl wahr. Doch könnte man auch meinen, daß das gewählte Motiv ein wenig beunruhigend ist, hält der „geliebte“ Mann, dem die Liebe gewährt wird, einen großen Knüppel in der Hand. So wird das mit der Liebe aber nichts. Das führt eher dazu, daß die Frau sich den „Engel von Bremen“, Gesche Gottfried, als Vorbild kürt. Lobend ist zu erwähnen, daß die ukrainische Post eine der wenigen Briefmarken des vergangenen Jahres ausgegeben hat, die – wenn auch nur indirekt – eine Kartoffel abbildet. Für Kartoffel-sammler ist’s ein schlechtes Jahr gewesen.



Klaus Henseler

Fünfter Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

9 Ein Butterersatz-Rezept in Frankfurt an der Oder

Der Franzose Hippolyte Mège-Mouriès, ich habe darauf im Heft 174 hingewiesen, gilt als Erfinder der Margarine. Die Mitte des 19. Jahrhunderts war gekennzeichnet durch eine Vielzahl von Verbesserungen bereits vorhandener Erfindungen. So kaufte 1864 der Magistrat von Frankfurt an der Oder ein „probates“ Rezept an, nach dem ein „künstliches Schmalz“ hergestellt werden konnte:

> „Ein Pfund frisches Hammeltalg soll man mit 18 Loth Milch schmelzen, und dann, solange es noch warm ist, mittels eines feinen Siebes abgießen, hierauf unter beständigem Rühren fünfviertel Pfund gutes Mohnöl zumischen, und dieses Gemenge mit 4 Loth Brodrinde, 1 Loth Beifußkraut und zwei zerschnittenen Zwiebeln in der Pfanne erhitzen und durchseihen. Es ist eine völlig geruch- und geschmacklose reine Fettmasse, die bei immenser Ersparniß in allen Fällen, beim Backen und Kochen, die Butter vollständig ersetzt. Dabei werden die Speisen fetter und wohlschmeckender, das Gebäcke lockerer, schöner vom Ansehen und besser vom Geschmack.“

An dem Frankfurter Rezept ist bemerkenswert, daß das fertige Produkt rund 1650 Gramm wiegt, grob gerechnet also das Dreifache des eingesetzten Hammeltalgs; Talg ist ein durch Schmelzen gewonnenes, weiß-gelbliches Fett (besonders aus dem Fettgewebe der Nieren von Rindern und Schafen), das hauptsächlich Triglyceride mit gesättigten Fettsäure-Resten gerader Anzahl von Kohlenstoff-Atomen enthält. Mohnöl bzw. Mohnsamenöl wird – überwiegend durch Kaltpressung – aus den kleinen Samen des Schlafmohns gewonnen. Es ist farblos bis blaßgelb (weißes Mohnöl), beinahe geruchlos mit angenehmem Geschmack. Heißgepreßtes Öl ist goldgelb (rotes Mohnöl). Die Ausbeute beträgt zwischen 30 und 40 Prozent.

Die Triglyceride im Öl der Mohnsamen weisen einen besonders hohen Anteil an dem Omega-6-Fettsäure-Rest auf, der sich von der Linolsäure ableitet. Aus dem Saft unreifer Mohnsamen kann Opium oder Morphium gewonnen werden. Sogar die Herstellung von Heroin ist mittels des unreifen Mohnsafts realisierbar; voll ausgereifte Samen von Mohn sind hingegen ungiftig und unbedenklich. Mohnanbau unterliegt heutzutage in Deutsch-

land dem Betäubungsmittelgesetz. Wer Mohn anbauen möchte, muß bestimmte Auflagen und Bedingungen erfüllen. Mohnzüchter haben inzwischen spezielle Sorten von Mohngewächsen gezogen, die keine oder nur noch sehr geringe Mengen an Alkaloiden enthalten. Noch in den 1920er Jahren wurde in Deutschland Mohn angebaut, der zur Herstellung von Rauschgift geeignet war. Mohnpflanzen bereiten bei der Kultivierung viel Arbeit. Die Witterung beeinträchtigt die Ernte der Samen und damit im Folgenden den Geschmack des gepreßten Mohnöls enorm. In feuchten Jahren sind die Ernteerträge oftmals nur mäßig. Es ist wohl davon auszugehen, daß bei einem mengenmäßig großen Bedarf von Mohnsamen für die Herstellung des Öls auch viel unreifer Mohnsamen eingesetzt worden wäre. Über die möglichen Folgen soll hier nicht fabuliert werden.



Großmutter sagte immer, wenn sie zur Weihnachtszeit Mohnstollen machte, daß Mohn doof mache. Da meinte sie jedoch nicht ein Synonym für dumm, sondern erinnerte daran, daß Mohn taub mache und seit der Antike (und bis in die 1920er Jahre) zur Ruhigstellung von Säuglingen und Kleinkindern eingesetzt wurde. Dazu ist der heutige Mohn nicht mehr geeignet.

10 Margarine selber machen



Aus Pflanzenöl und einigen weiteren Zutaten läßt sich Margarine selbst herstellen und gekühlt einige Tage aufbewahren. Man benötigt 50 Gramm festes Pflanzenfett, 8 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl), 2 EL Milch, 1 frisches Eigelb (4 TL), etwas Zitronensaft, etwas Salz und einige Eiswürfel. Für die Herstellung benötigt man als Hilfsmittel außerdem eine kleine und eine größere Edelstahlschüssel, einen kleinen Topf und ein Handrührgerät. Der erste Schritt: Festes Pflanzenfett (z.B. Palmin) im kleinen Topf schmelzen. Anschließend in die kleinere Edelstahlschüssel geben und mit Pflanzenöl verrühren. Abkühlen lassen. Milch und Eigelb zugeben, verrühren und einige Tropfen Zitronensaft einrühren. Mit etwas Salz würzen. Zweiter Schritt: In die große Edelstahlschüssel Eiswürfel geben, so daß ein Eisbad entsteht. Die kleine Schüssel darauf setzen. Die Margarinemischung mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Dritter Schritt: Die Margarine kann nun nach eigenem Geschmack und Anlaß mit Kräutern gewürzt werden. Aber auch das verwendete Öl ist entscheidend: Je nach Sorte erhält die Margarine dadurch einen eigenen Geschmack. Nußöl oder Olivenöl gibt z.B. ein würziges Aroma und eine besondere Färbung. Zusätzlich kann man je nach Gusto mit etwas Knoblauch, Schnittlauch, Paprika, Pfeffer oder Zwiebel der Margarine eine eigene Note geben.

Margarine ist gemäß der europäischen Gesetzgebung (EU-Verordnung Nr. 1308/2013) die Verkehrsbezeichnung für ein aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 80% und weniger als 90%, und Dreiviertelfettmargarine und Halbfettmargarine sind gesonderte Verkehrsbezeichnungen mit geringerem Fettgehalt.

Die Art und Zusammensetzung der zu verwendenden Öle und Fette ist nicht festgelegt. Sie dürfen nach den rechtlichen Vorschriften sowohl pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs sein. In der Regel sind 90% der Fette pflanzlich, beispielsweise Erdnuß-, Sonnenblumen-, Palm-, Raps-, Soja- oder Weizenkeimöl. Zu den verwendeten tierischen Fetten gehören Rindertalg, Milchfett und Fischöl. Zur leichteren Unterscheidung von Butter war auch bis 1985 der Zusatz von Stärke vorgeschrieben, damit durch die Jodprobe auf einfache Art Butter von Margarine zu unterscheiden war. Nicht mehr vorgeschrieben ist die Form: Margarine wird heute nur noch selten in Würfelform, sondern eher in einer Form angeboten, die an den Butterziegel erinnert. Oder in einer runden oder ovalen „Wanne“ aus Kunststoff. Hinsichtlich der Farbe haben sich auch alle arrangiert: eine (strahlend) weiße Farbe wird mit besonderer Gesundheitsförderung assoziiert.

Sofern der geneigte Leser und Esser Margarine – aus welchen Gründen auch immer – der Butter bevorzugt, dann sollte er (was sich auch bei anderen Produkten empfiehlt) die Zusammensetzung einmal lesen. Er wird feststellen, daß er zumeist „Streichfett“ kauft, denn der Fettgehalt beträgt weniger als 80%. Echte Margarine kann sich ja keiner mehr leisten!



Als Margarine noch lose verkauft wurde.

Schluß. Aus. Vorbei. Jetzt kommt wieder Butter bei die Fische.

Ulrich Oltersdorf

Weißdorn – Arzneipflanze des Jahres 2019

Die Früchte von Weißdorn sind eßbar, und seit Jahrhunderten wird Weißdorn in der Naturheilkunde eingesetzt. Bereits Pfarrer Sebastian Kneipp empfahl die Pflanze zur Unterstützung von Herz und Kreislauf. Der Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde an der Universität Würzburg hat den Weißdorn zur Arzneipflanze des Jahres 2019 gewählt.

Die Weißdorne *(Crataegus)* sind eine Gattung von sommergrünen Sträuchern oder kleinen, rundkronigen Bäumen der Kernobstgewächse *(Pyrinae)* innerhalb der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*. Die Mispel *(Mespilus germanica)* ist eng verwandt mit Weißdorn.



In den gemäßigten Klimazonen der Nordhalbkugel gibt es 200 bis 300 Arten. Der Verbreitungsschwerpunkt liegt in Nordamerika, insbesondere im östlichen Teil. In Europa werden etwa 22 Arten unterschieden, in Deutschland drei, deren Unterschiede meist nur von Fachleuten wahrgenommen werden.

Der deutsche Name Weißdorn weist auf die weißen Blüten des besonders im Freistand üppig blühenden Strauchs und die vorhandenen Sproßdornen hin. Weißdorne haben in verschiedenen Regionen unterschiedliche Namen, wie z.B. Hagedorn, Heckendorn, Weißheckdorn, Christdorn, Hagapfel, Heinzelmännerchen, Mehldorn, Mehlfässel, Wibelken, Zaundorn usw.

Weißdorne sind dicht verzweigt und dornig. Ihre Rinde ist glatt, grün-braun bis dunkelbraun und im Alter schuppig-rissig. Ihr Holz ist hart und schwer.

Die meist „Beeren“ genannten, kleinen Apfelfrüchte sind 0,7–2,0 Zentimeter groß und normalerweise rot oder orange, bei einigen Arten blau, schwarz oder gelb. Sie enthalten 1–5 aneinandergeballte Steinkerne. Ihr Fruchtfleisch ist meist trocken und mehlig, nur bei wenigen Arten auch saftig. Die Früchte reifen zwischen August und Oktober. Beim Pflücken



sollte man vorsichtig sein und Handschuhe tragen, da Weißdorn sehr dicht wächst und viele Dornen hat. Zudem können die roten Beeren unschöne Flecken auf der Kleidung hinterlassen.

Die verschiedenen *Crataegus*-Gattungen kreuzen sich recht leicht. So gibt es eine Vielzahl von Weißdornarten und sind so ein weites Forschungsfeld für Botaniker. In Mitteleuropa sind zwei Arten allgemein bekannt: der Eingriffelige Weißdorn *(Crataegus monogyna* Jacq.) und der Zweigriffelige Weißdorn *(Crataegus laevigata* Poir.)



Während die Weißdornarten nur in wenigen deutschen Bundesländern stark gefährdet oder vom Aussterben bedroht sind, ist die Vielfalt des Weißdorns doch gefährdet. In ländlichen Räumen war der Weißdorn aufgrund seiner Langlebigkeit, sehr guten Schnittverträglichkeit und natürlich seiner Dornen eine wichtige Pflanze der Grenzhecken, die Felder, Wiesen, Wege und Grundstücke voneinander trennten. Insbesondere im Laufe der in den 1950er und 1960er Jahren durchgeführten Flurbereinigungen wurde in ländlichen Regionen ein Großteil der Hecken beseitigt. Im Zug der Ökologiebewegung wurde dieser Trend gestoppt und etliche Hecken neu gepflanzt. Bei diesen Neupflanzungen wurde jedoch in der Regel einheitliche Baumschulware verwendet, dem Gebiet angepaßte Ökotypen wurden nicht berücksichtigt.



Die Früchte des Weißdorns sind roh eßbar und schmecken säuerlich-süß, sind allerdings sehr mehlig. Sie können zu Kompott, Mus, Gelee, Saft, Sirup und Chutney verarbeitet werden und eignen sich zum Mischen mit anderem Obst wie Äpfeln, Quitten und Holunderbeeren, da sie gut gelieren. Dafür werden die Früchte gründlich gewaschen und in etwas Wasser für 8–10 Minuten weichgekocht, abgegossen und durch ein Sieb gestrichen.

In Notzeiten wurden die Früchte als Mus gegessen und das getrocknete Fruchtfleisch als Mehlzusatz beim Brotbacken verwendet. Die Kerne dienten als Kaffeeersatz. In China werden die Früchte oft zu Süßigkeiten verarbeitet.















Das Holz ist sehr hart und fest; es wurde früher häufig für Werkzeugstiele (z.B. in der Schmiede für die Gesenkhämmer) verwendet, gelegentlich auch für Schnitz- und Drechslerarbeiten.

In Gärten und Parks ist der Weißdorn aufgrund seiner schönen Form und Blätter und seines üppigen Blüten- und Fruchtschmucks eine beliebte Zierpflanze; verwendet wird der Weißdorn sowohl als Solitär- wie als Heckenpflanze.

Der ökologische Wert des Weißdorns ist sehr hoch; er ist ein bedeutender Nahrungsspender und Lebensraum für zahlreiche Kleintiere. In Mitteleuropa bietet er rund 150 Insektenarten und vielen kleinen Säugetieren eine Lebensgrundlage. Zudem fressen allein 32 Vogelarten die Früchte des heimischen eingriffeligen Weißdorns.

Als Heilmittel wird der Weißdorn im europäischen Kulturraum erstmals im 1. Jahrhundert nach Christus von Pedanios Dioscurides erwähnt. Er findet auch Verwendung in der Traditionellen Chinesischen Medizin; in der Pflanzenheilkunde und bei amerikanischen Indianerstämmen. Inhaltsstoffe sind oligomere Procyanidine (OPC), glykosidische Flavone und Flavonole sowie Gerbstoffe.

Hauptindikation ist die chronische Myokardinsuffizienz. Weißdorn steigert die Kontraktionskraft des Herzens und verbessert die Sauerstoffversorgung des Herzmuskels; insbesondere Angina Pectoris und Herzinfarkt gelten als Durchblutungsstörungen des Herzmuskels. Die Weißdornpräparate sind gut verträglich. Zur Herstellung werden die Enden der Zweige mit den Blüten und Blättern abgeschnitten und getrocknet, um daraus Fertig-





präparate oder Tee herzustellen.

Vom Weißdorn sind vielerlei mythische und rituelle Bedeutungen aus unterschiedlichen Epochen überliefert. Die Heckenpflanze kann böse Geister abwehren oder vor Verhexung schützen. Außerdem gilt er als Wohnung der Elfen, weshalb man in Deutschland zu früheren Zeiten Stofffetzen und Haar in die Äste des Weißdorn flocht, da das die Elfen veranlassen sollte, gute Taten am Spender zu vollbringen. Kinderwiegen aus Weißdorn sollen verhindern, daß Kinder von bösen Feen ausgetauscht werden. Es gibt auch eine Legende, daß die Dornenkrone in der Passion Christi aus Weißdornästen zusammengeflochten war.

Weitere Informationen und Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

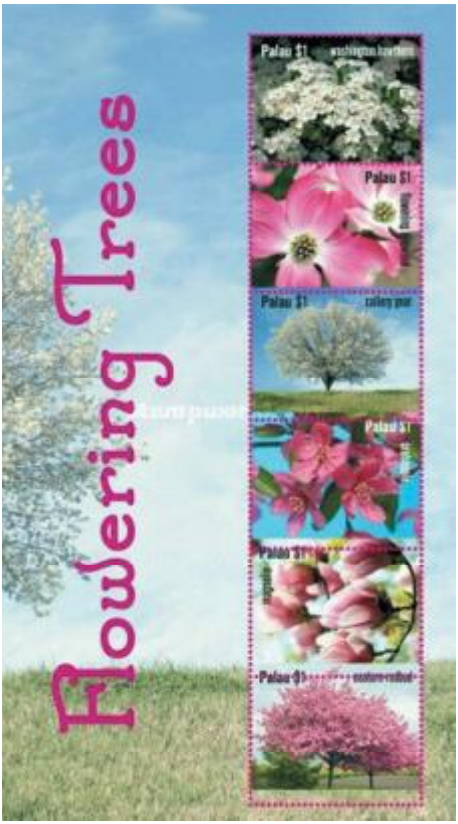
In folgenden Ländern sind Briefmarken mit Weißdorn-Motiven erschienen:

– Berg-Karaba (MiNr.6123–26, 17.7.2014), Heilpflanzen – Chinesischer Weißdorn *(Crataegus pinnatifida)* (Abb.)





– Kroatische Post Mostar (Bosnien-Herzegowina) (MiNr.316, Block 24; 22.5.2011) Blockausgabe: Mythen und Flora – Der Hagedorn, Eingriffeliger Weißdorn *(Crataegus monogyna)* (Abb.)
– Malta (MiNr.1253–1258; 29.1.2003) Einheimische Flora (I). u.a. *Crataegus azalorus* (Abb.)
– Mocambique (MiNr. 5309–5315, Block 562; 30.12.2011) Bäume, u.a. Eingriffliger Weißdorn *(Crataegus monogyna)* (Abb.)
– Moldawien (MiNr.501–504, 29.12. 2004) Das Rote Buch gefährdeter Tier- und Pflanzenarten: Blühende Büsche und Bäume, u.a. Fünfgriffeliger Weißdorn *(Crataegus pentagyna)* (Abb.)
– Palau-Inseln (MiNr.3188–3194, Block 259; 26.3.2012) Nationales Kirschblütenfest, Washington (USA) – u.a. Weißdorn *(Crataegus sp.)* (Abb.)
– Rumänien (MiNr.4866–4871, 30.3. 1993) Heilpflanzen, u.a. Weißdorn *(Crataegus monogyna)* (Abb.); (MiNr.7276–7279, 29.9.2017) Wildfrüchte, u.a. Eingriffeliger Weißdorn *(Crataegus monogyna)*
– Südwestafrika (MiNr.562–565, 22.11.1984) Akazien im Frühling, u.a. Weißdorn *(Acacia karroo)*











– Syrien (MiNr.2300, 27.12. 2008) Tag des Baumes, Weißdorn *(Crataegus sp.)*
– Tansania (MiNr.2647–2660, Block 360; 19.5.1997) Blütenpflanzen aus Rußland, u.a. Weißdorn *(Crataegus monogyna)* (Abb.)
– Türkei (MiNr.3272–3276, 27.6. 2001) Heilpflanzen, u.a. Weißdorn *(Crataegus oxyacantha)*



– Türkisch-Zypern (MiNr.747–752, 25.11.2011) Einheimische Pflanzen und Früchte, u.a. Eingriffeliger Weißdorn *(Crataegus monogyna)* (Abb.)



Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 12)

Vorbeugen, Helfen, Aufklären

Rund um die Uhr ist die Drogenberatungsstelle in Lyon kostenlos zur Hilfe bereit.







„Gut leben ohne Drogen“ war das Thema einer Ausstellung in Luxemburg.









Drogenspritzen sind die hauptsächlichen AIDS-Überträger in der Drogenszene. Selbst Bluttransfusionen sind nicht ganz unproblematisch, wie schon einzelne Fälle beweisen.









„Auf die Beine gegen die Drogen“: eine Gemeinschaft kämpft gegen Drogen in Schweden.



Die Aufklärung durch internationale, nationale und private Organisationen und verschiedene Medien ist ein erfolgreicher Versuch zur Eindämmung der Drogensucht.









Die Bekämpfung der Drogenkriminalität ist sehr schwierig. Die Drogenmafia ist weltweit gut organisiert. Das Hauptquartier in Medellin/Kolumbien hat ein perfektes Netz vom Anbau bis zum Verkauf fest in der Hand. „Interpol“ hat hier ein schwierige Aufgabe.









„Wir können es schaffen.“ Es wird sehr schwer, und es wird Jahre dauern. Die Ursachen sind bekannt. Gefordert sind der Staat, die Medizin, und auch die Menschen sollten Drogen nicht als Lösung ihrer Probleme ansehen.









Kampf gegen Drogen

Bonn/AP. Die Drogenbekämpfung in Deutschland hat nach Schätzung des Bundeskriminalamtes dem Staat 1997 mindestens rund 25 Millionen Mark Kosten verursacht. Allein die Personalkosten des Bundes beliefen sich auf rund 4,4 Millionen Mark.

Alle Kinder der Welt sollen leben

Der Kampf gegen Drogen – von der Anpflanzung bis zum Verbrauch – ist die Aufgabe jetzt und in der Zukunft.



27 Millionen sind drogenabhängig

Washington (ADN). Die Zahl der Rauschgiftabhängigen, die Kokain und dessen Derivat Crack verbrauchen, ist in den USA stark gestiegen. Wie die Regierung mitteilte, erhöhte sich zwischen 1985 und 1988 die Zahl der täglich zu beiden Drogen greifenden um 19 und die der Gelegenheits-Konsumenten um 33 Prozent. Für andere Rauschgifte sei ein Rückgang zu registrieren.

Die Untersuchung erfaßte Personen ab dem 12. Lebensjahr. Obdachlose, Strafgefangene und Militärangehörige wurden bei der Befragung ausgespart. 72 Millionen USA-Bürger, das sind fast ein Drittel der Bevölkerung, hätten mindestens einmal Rauschgift genommen, heißt es. Die Zahl der Abhängigen wird mit 27 Millionen angegeben.









Gevatter Tod













läßt grüßen!

Alkohol ist ein hervorragendes Lösungsmittel: es löst Familien, Ehen, Freundschaften, Arbeitsverhältnisse, Bankkonten, Leber- und Gallenzellen – aber leider keine Probleme!

Damit endet die Ausstellungssammlung über Alkohol, Tabak und Rauschgifte. Sie umfaßt insgesamt 50 Blätter, die Horst Kaczmarczyk Ende des letzten Jahrhunderts mehrmals ausstellte.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.





Löwenmäulchen wird Stiefmütterchen

Es begann in „Philatelie aktuell“ im 2. Quartal mit der Ankündigung eines 170er-Werts mit dem Motiv „Klatschmohn“. Eine Nachfrage ergab aber, daß es sich um einen „Druck“-Fehler handele. Der 1. Juli brachte es an den Tag: der Mohn ist zum Löwenmäulchen mutiert und kostet nun 1,90 Euro, für 1,70 Euro bekommt man nur ein Stiefmütterchen (im Baumarkt bekommt man dafür zwei Plastiktöpfe mit diesen Blümchen). Für insgesamt 19 Euro erhält man 6 weitere Blumenmotive plus 6 „Klebstoff-Varianten“. Leider waren am Ersttag nicht alle Werte/Varianten verfügbar. Gibt es nun einen „Erstverfügbarkeitstagsstempel“? (wb)

Dieses Schlachten müßte verboten werden!



Herman Melville: „Flask war Dritter Maat auf der ‚Pequod'. Er hatte nicht eine Spur von Ehrfurcht vor ihrer majestätischen Gestalt und ihren geheimnisvollen Wegen. Er hatte nicht die geringste Angst und dachte auch an keine Gafahr und war der Ansicht, der Wal wäre nur eine Maus oder allenfalls eine Wasserratte in Riesengestalt. Und man brauchte nur ein wenig Zeit und Mühe aufzuwenden, um ihn abzuschlachten." Das hätte den Japanern gefallen, wenn auf der Tagung der Mitglieder der Internationalen Walfangkommission in Florianópolis (Anfang September 2018) das Fangverbot aufgehoben worden wäre. Jedes Jahr werden von ihnen aus vorgeblich wissenschaftlichen Zwecken mehr als 1.500 Wale abgeschlachtet und zu Schulspeisung verarbeitet. Die jungen Japaner wollen aber lieber den westlichen Hamburger. Norwegen und Island beteiligen sich gleichfalls an der Tötung der mit den Flußpferden verwandten Säugetiere und treten deshalb nicht der Europäischen Union bei. (kh)

Sehr zum Wohle! À votre santé!



Nach einer Dampferfahrt auf dem Starnberger See kehrten wir im nahen ehemaligen Undosabad ein. Restaurant und Garten gehören heute zum Moët-Chandon-Imperium. Der wie ein Bademeister gekleidete Ober (hier als „Foodrunner" oder „Staff" bezeichnet) ließ auf sich warten. So hatten wir Muße, die ausliegende Champagnerkarte zu studieren: Diese Lektüre erfreute uns ungemein. Die Preise für den vortrefflichen Champagner begannen bei 16,90 Euro für das Glasl mit 0,1 l Inhalt. Und endete nach zwei Dutzend Positionen mit steigenden Mengen bei der 6-Liter-Flasche (Methusalem) zum Schnäppchenpreis von 29.999 Euro (in Worten: neunundzwanzigtausendundeinpaarzerquetschte). Wir hätten ja hier nicht gezögert, dieselbige in „H'ugo's Beachclub" (wie das Bad „Das Wellenreiche" jetzt heißt) zu süffeln, doch man muß ja auf seinen Führerschein achten und deshalb übten wir Verzicht.

Nachtrag: Im Internet kostet 1 Liter dieses edlen Gesöffs in der 3-Liter-Flasche rund 300 Euro. (wb)



Genom des Weizens ist fünfmal so groß wie das des Menschen

Weizen enthält das Erbgut von drei Pflanzen: zwei Wildgräsern, aus denen vor 500.000 Jahre der Emmer entstand, und dem Ziegengras, das sich mit dem Emmer kreuzte, als er vor rund 10.000 Jahren vom Menschen gezielt angebaut wurde. 200 Wissenschaftler in der ganzen Welt haben mehr als ein Dutzend Jahre geforscht und nun das Genom entziffert. Jetzt läßt sich der Bauplan für diese Nutzpflanze nicht nur lesen, sondern ließe sich auch gezielt verändern. Wenn man denn wollte, könnte man diesen gentechnisch veränderten Weizen sogar anbauen. Aber da sei die Grüne Revolution vor. Da komm ich nich rüber. (kh)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Escudella

Escudella ist ein traditioneller katalanischer Fleisch-Gemüse-Eintopf. Da dieser in manchen Familien täglich in Variationen gegessen wird, wird er oft in großen Mengen gekocht. Charakteristisch sind die großen Fleischstücke (Rind-Suppenfleisch, Suppenknochen, Schinkenspeck, „halbes“ Huhn, Blutwurst, „Pilota“, die Hackfleisch-„Bällchen“) und das Gemüse (je nach Saison: Sellerie, Kohl, Karotten, Lauch, Kartoffeln, Pastinaken usw.). Als Einlagen sind Pasta und/oder Reis möglich.

Escudella kann Vorspeise sein, meist ist es das Hauptgericht. Besonders reichhaltige Versionen werden zu Festtagen zubereitet, wie z.B. „Escudella de Nadal“ an Weihnachten.

In Andorra gibt es seit 50 Jahren ein Escudella-Fest zu Ehren des heiligen Antonius, der Speisen an Bedürftige verteilte. Die Postverwaltung von Französisch-Andorra würdigte dies mit einer Briefmarke (MiNr. 846, 17.1.2019).



In einer Sendung der Deutschen Welle wurde folgendes Weihnachts-Escudella-Rezept vorgestellt:

Die Fleischzutaten sind 300 Gramm Rindfleisch, 3 große Suppenknochen, 1 Stück Schinkenspeck, ½ Huhn, 300 Gramm Blutwurst, 300 Gramm Hackfleisch halb Schwein, halb Rind. Als Gemüse werden benötigt: 2 große Karotten, 3 Kartoffeln, 1 Lauchstange, 1 große Zwiebel, 2 Pastinaken, 1 Stück Sellerie, 30 Gramm Kichererbsen, 1 große Knoblauchzehe und Petersilie; weitere Zutaten sind Salz, Pfeffer, Mehl, 3 Eier, etwa 20 Gramm Paniermehl, Pasta in Muschelform oder breite, aber kurze Eiernudeln.

Die Knochen, das Suppenfleisch und den Schinkenspeck in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa 30 Minuten kochen, dann das ½ Huhn dazu, das oben schwimmende Fett abschöpfen und die gesäuberten Gemüse in groben Stücken dazugeben, ebenso die Blutwurst. Noch knapp 2 Stunden auf mittlerer Flamme köcheln lassen.

Zubereitung der Fleischbällchen: Das Hackfleisch mit Petersilie, gehacktem Knoblauch, den Eiern und Paniermehl gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach aus dem Hackfleisch ovale Bällchen formen und in Mehl wälzen, bis sie ganz damit bedeckt sind. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren des Gerichts in den großen Topf geben. Die Escudella am Schluß mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil der Brühe in einen anderen Topf geben, die Pasta darin 6–7 Minuten lang bißfest kochen. Fleisch und Gemüse auf einer warmen Platte anrichten, zugleich die Suppe mit der Pasta in einem tiefen Teller servieren.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Cojones

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Die „Freiwillige Selbstkontrolle Speisen und Getränke“ hat aus Gründen des Schutzes von Frauen und Kindern gebeten, nur die spanische Bezeichnung für dieses Gericht zu nehmen. Herr Heike kommt diesem Wunsch gern nach; servieren würde er Stierhoden sowieso nicht.

Zutaten für 2 Personen: 2 küchenfertige Stierhoden, 1 Knoblauchzehe, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 große gelbe Paprika, 1 mittelscharfe Chilischote, 0,25 l trockener Rotwein, 0,125 l Bratenfond, 1 EL geschmacksneutrales Öl, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die aus der Hodenhaut gelösten Stierhoden halbieren und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Dann in ein Schüssel geben, gut Salzen und Wässern.



Diesen Vorgang mindestens dreimal wiederholen, bis das Wasser klar ist und an den Fingern kein schleimiger Film mehr zu spüren ist. Dann in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Zwiebel, Paprika, Knoblauch und Chili in feine Würfel schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen, die Stierhoden darin kurz scharf anbraten, nach und nach Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Chili dazu geben und etwas andünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Bratenfond angießen. Etwas köcheln lassen, dann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein anderes Rezept kommt von einem steirischen Gastwirt, der es „steirische Jakobsmuscheln“ nennt. Es handelt sich um ein Ragout aus Stierhoden. Hierfür wird der Hoden kurz mit Zwiebeln angeröstet, dazu ein bisschen Senf, mit Apfelessig abgelöscht, mit Kalbsfond aufgegossen und zu einem Ragout eingekocht. Dazu eine Powidlmarmelade (Zwetschgen oder andere Pflaumen), die mit schwarzem Knoblauch (auf natürlichem Wege fermentiert und dadurch geruchlos) abgeschmeckt wurde.

Weiße und rote Gallertpilze kommen hauchdünn geschnitten bzw. mariniert mit Haselnußöl und Pistazien dazu. Diese sind sehr speziell und erinnern durch ihre Konsistenz und die feinen Härchen an Kutteln. Für die Kürbisravioli werden Kürbisse dünn aufgeschnitten, eingesalzen und mit geschmorten Kürbis gefüllt.

Weder zu dem einen noch zu dem anderen Gericht passen Kartoffeln, aber Dicke Bohnen.



Klaus Henseler

5

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Roter Milan behindert den Bau von Windkraftanlagen

Auch Windkraftplanungen kollidieren häufig mit dem Artenschutz. Die „Heddinghäuser Bürgerwind GmbH“ in der Gemeinde Rüthen plante 6 Windkraftanlagen auf der Haar und im Kreis Soest. Aufgrund einer Klage des Naturschutzbundes (NABU) protokollierte das Arnsberger Verwaltungsgericht 2016 einen Vergleich, nach dem für die bedrohten Tierarten Wachtelkönig, Roter Milan und Fledermaus Zeiten vereinbart wurden, in denen die Anlagen abgeschaltet werden. So stoppen die Rotoren für den Roten Milan im August und September von Sonnenaufgang bis drei Stunden, danach und fünf Stunden vor Sonnenuntergang bis Sonnenuntergang. Der Betreiber nimmt den Ertragsausfall hin. Die Anlagen können ansonsten in Betrieb genommen werden. Die Planung dauerte insgesamt acht Jahre.



Der **Rote Milan** *(Milvus milvus)* war in Deutschland und Österreich Vogel des Jahres 2000. Mit der Wahl sollte auf seine Gefährdung durch die Intensivierung der Landwirtschaft sowie die besondere Verantwortung Deutschlands für die Erhaltung der Art aufmerksam gemacht werden. Über die Hälfte aller brütenden Rote Milane (höchstens 29.000 Brutpaare im gesamten Verbreitungsgebiet) des Gesamtbestandes dieser Art, die sich vor allem von kleineren Säugetieren und Vögeln ernährt, brütet in Deutschland. Der Rote Milan ist eine Greifvogelart aus der Familie der Habichtartigen **(Accipitridae).** Deutliche Abnahmen in den Hauptbrutgebieten führten dazu, daß die IUCN Anfang des Jahrtausends den Bestand auf NT **(near threatened)** hochstufte. Der Rote Milan hat lange und relative schmale Flügel und einen langen gegabelten rostroten Schwanz. Der sitzende Vogel wirkt rötlichbraun. Die schwersten Männchen des Roten Milans wiegen etwa 1,1 Kilogramm; die schwersten Weibchen wiegen 1,4 Kilogramm, die Körperlänge variiert zwischen 60 und 73 Zentimeter, die Spannweite beträgt 150 bis 180 Zentimeter. Das Verbreitungsgebiet des Roten Milans ist heute im Wesentlichen auf Zentral-, West-



und Südwesteuropa beschränkt. Bevorzugte Lebensräume des Roten Milans sind Agrarlandschaften mit Feldgehölzen, oft auch Parklandschaften und an Offenland grenzende strukturierte Waldränder, seltener Heide- und Moorgebiete, solange Bäume als Niststandorte zur Verfügung stehen. Zum Jagen braucht er offenes Kulturland, Grasland und Viehweiden, daneben können auch Feuchtgebiete als Nahrungsreviere dienen. Abgeerntete oder gerade umgepflügte Getreidefelder schließt er in die Nahrungssuche ein. Der Vogel frißt (fast) alles; er ist ein leistungsfähiger, aktiver Jäger. Erspähte Beutetiere nimmt der Rote Milan im Darüberfliegen vom Boden auf, ohne dabei zu landen. Die Mehrheit der nord- und mitteleuropäischen Roten Milane verläßt im Herbst das Brutgebiet und zieht nach Südwesten, insbesondere nach Spanien. Rote Milane ziehen bei Tag und zumeist einzeln oder in kleinen Trupps. Neben der Verschlechterung der Nahrungsverfügbarkeit durch Umstellung der Mähtermine und Rückgang der Rinderhaltung – mit zugleich weniger Grünfutteranbau mit regelmäßiger Mahd – tragen u.a. sekundäre Vergiftung durch Aufnahme vergifteter Beutetiere, Unfallverluste an Windkraftanlagen und Hochspannungsleitungen zum Rückgang bei. Rote Milane können sehr alt werden.

Ein brütendes Rotes-Milan-Pärchen behinderte auch den Bau eines neuen Sportplatzes des SC Husen-Kurl in Dortmund; der Bau konnte erst nach der Brutzeit beginnen. Das Problem war, daß der Vogel besondere Bedingungen zum Brüten benötigt und am vorgesehenen Sportplatz seit Jahren nistet.

Schwarzstorch gegen zwei Windräder bei Schwedt

Auf dem Gelände der PCK-Raffinerie im Bereich Schwedt/Oder sollen auf Antrag der Firma Enertrag Windfeld Hohenfelde V GmbH & Co. KG zwei Windräder errichtet werden. Das weiträumig eingezäunte, abgelegene Gebiet wird selten von Menschen besucht. Auch deshalb hat sich der Schwarzstorch in Nachbarschaft mit Biber, Eisvogel und anderen Tieren einen Lebensraum zurückerobert und lebt hier unbemerkt und ungestört auf einem Horst mitten im Wald hinter dem PCK. Dieses Unternehmen wurde 1958 als Erdölverarbeitungswerk Schwedt (EVW) gegründet und 1970 in Petrolchemisches Kombinat Schwedt umbenannt. Auf dem Werkgelände fischt der scheue Vogel im Entwässerungsgraben Fische und Amphibien. Die Windräder sollen in 1,6 Kilometer Abstand vom Schwarzstorch-Horst und genau zwischen Horst und der vom Storch bevorzugten Fischstelle des Vogels errichtet werden: 160 Meter hoch. Für Naturschützer gilt als sicher, daß der Schwarzstorch dann geschreddert wird oder das Weite sucht. Im Planungsverfahren wiesen die Naturschützer darauf hin, dass in Brandenburg tierökologische Abstandskriterien gelten, nach denen solche Windräder nicht im Umkreis von 3 Kilometern von Schwarzstorch-Brutstätten gebaut werden dürfen. Die Stadt Schwedt hatte auf Kosten von Enertrag einen Bebauungsplan (B-Plan) für das Vorhaben aufstellen lassen und beschlossen; erwähnenswert ist, daß Schwedt eines der Windräder kaufen und betreiben will. Da es sich nur um zwei Windkrafträder handelt und nicht um einen Windpark, der mindestens drei

Anlagen umfassen muß, ist Öffentlichkeit und Naturschutz nicht einzubeziehen. Enertrag erklärte, alle Naturschutz-Probleme geklärt zu haben. In internen Beratungen der Enertrag soll beraten worden sein, über sog. Ablenkungsfütterungen für die Störche die Vögel zu beeinflussen, damit sie nicht mehr Richtung PCK und damit in den Bereich der Windrad-Rotoren fliegen. In einem ersten Verfahren (2016) vor dem Verwaltungsgericht Potsdam heißt es im Beschluß des Gerichts, daß die behaupteten Beobachtungen des Storchs in dem Gelände nicht ausreichten, um ein erhöhtes Tötungsrisiko herzuleiten.

Der **Schwarzstorch** *(Ciconia nigra)* ist neben dem Weißstorch **(Ciconia ciconia**) die einzige in Europa brütende Storchenart **(Ciconiidae).** Oberseite, Kopf, Hals und Vorderbrust des Schwarzstorchs sind metallisch glänzend schwarz, das Gefieder schillert metallisch je nach Lichteinfall grünlich, purpurn, aber auch kupferfarbig. Nur Brust, Bauch, der rumpfnahe Teil des Unterflügels sowie die Unterschwanzdecken sind weiß. In Gewicht und Größe besteht zwischen den Geschlechtern kein Unterschied. Schnabel und Beine des adulten Vogels sind während der Brutzeit leuchtend rot, im Schlichtkleid aber bräunlich bis matt dunkelrot. Die Gesamtlänge des Schwarzstorchs beträgt im Mittel knapp 100 Zentimeter, er ist damit um etwa 10 Prozent kleiner als ein durchschnittlich großer Weißstorch. Ein ausgewachsener Vogel wiegt fast 3 Kilogramm. Damit sind Schwarzstörche im Durchschnitt um 10 bis 20 Prozent leichter als Weißstörche. Bei einer Flügellänge von bis zu 57,5 Zentimetern kann die Gesamtspannweite knapp 2 Meter erreichen. Der Schnabel eines erwachsenen Vogels ist bei einer Schnabelhöhe von etwa 3 Zentimetern bis zu 19,5 Zentimeter lang. Der Schwarzstorch lebt meistens verborgen in alten, aber nicht zu dichten, reich strukturierten Wäldern; Laubwälder oder Laubmischwälder mit Tümpeln, Teichen, Fließgewässern werden von ihm bevorzugt. Ebenso gehören waldnah gelegene, feuchte, extensiv genutzte Wiesen zu einem optimalen Schwarzstorchhabitat. Schwarzstörche sind sehr empfindlich gegenüber Störungen und meiden daher weitgehend die Nähe von menschlichen Siedlungen. Die Nahrung des Schwarzstorches setzt sich aus Tieren zusammen, die im oder am Wasser leben. Dabei spielen Fische und Rundmäuler **(Chordata)** die größte Rolle. Daneben werden auch abhängig vom verfügbaren Angebot Amphibien und Wirbellose erbeutet. Wie der Weißstorch bringt auch der Schwarzstorch keine Kinder.



(wird fortgesetzt)

Auch für Umweltthemen

ist die Agrarphilatelie eine gute Adresse.

(Auch gut für kontroverse Themen)



Michael Burzan

Deuxième partie

Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstausgaben in Frankreich

Kehrdrucke mit Kopfstand

Die Wertstufen zu 10 Centimes bräunlich, 15 in Grün, die blaue 25er und die orange 40 Centimes komplettierten den ersten Satz Frankreichs zwischen Februar und Juli 1850.

Eine Besonderheit, deren Grund unbekannt geblieben ist, stellen die Kehrdrucke der Erstausgaben dar, französisch und in der internationalen Philatelie als „tête-bêche“ bezeichnet. An unterschiedlichen Positionen der Druckbogen waren Markenklischees kopfstehend eingefügt, sicher nicht als irrtümliche Zufallserscheinung einzustufen. Bis auf die 40 Centimes sind von allen Werten Kehrdruckpaare oder größere Einheiten mit Kopfstehern bekannt. Teils handelt es sich um äußerst rare Kostbarkeiten der Philatelie mit sechsstelligen Notierungen, während nicht so schön erhaltene Pärchen der schwarzen 20-er gelegentlich auf dreistelligem Niveau starten.



Vorbildlich geschnittenes Kehrdruckpaar der Erstausgabe zu 20 Centimes schwarz mit dem typischen schwarzen Rautengitterstempel (Siegel).

Schon ab 1852/53 erfolgte die Ablösung des Republik-Symbols durch die Rückkehr zum Kaiserreich, nun mit dem Bildnis von Napoleon III. im Zentrum der früheren Rahmenzeichnung (MiNr. 8–31).

Langlebigstes Motiv der Welt

Die wiederholte Wiederkehr bis in heutige Zeiten macht Frankreichs Ceres-Porträt von Jacques-Jean Barre zum langfristigsten verwendeten Markenmotiv der Welt.

Nach dem erneuten Wechsel zur Republik hatte auch die Ceres in ursprünglicher Gestaltung ab 1870 ihr erstes „Comeback“, gezähnt mit dem Halsschatten in Punkten auf MiNr. 33–35 zu 10, 20 und 40 Centimes; auf der geschnittenen „Bordeaux-Ausgabe“ MiNr. 36–44 meist mit Halsschatten in Strichen, bis 1875 in weiteren Varianten aufgelegt.
Einen glanzvollen Auftritt hatte das Profil im Juni 1937 zur PEXIP 1937, der Exposition

Philatélique de Paris, in Form der dritten Blockausgabe: die enthaltenen Werte zu 5, 15, 30 und 50 Centimes tragen das Markenbild in zweifarbiger Gestaltung. Von der unhandlich großformatigen Auflage mit 150 000 Stück zum Preis von fünf Franc blieb nur ein Teil in einwandfreier Erhaltung, zudem lockten die enthaltenen zusammenhängend gezähnten Werte MiNr. 353–356 mit zentralen Zierfeldern zur Aufteilung in Zwischenstegpaare.



Blockausgabe zur PEXIP 1937 (Ausschnitt).

Ab Februar 1938 bis 1940 kam das Cérès-Muster auch millionenfach auf den Höchstwerten der Freimarken in Gebrauch, von der blauen 1,75 bis zur 3 Franc in Dunkelpurpur (MiNr. 400–405). Drei dieser Sorten erhielten Ende 1940 und Anfang 1941 neue Wertaufdrucke zu einem Franc (MiNr. 488, 490–491). Nach der Befreiung des Landes kam die Fruchtbarkeitsgöttin 1945 bis 1949 erneut auf Freimarkenwerten von 60 Centimes bis 2,50 Franc zu Ehren (aus MiNr. 678 bis 807.



Jubiläen und Neuversionen

Das 100. Jubiläumsjahr der französischen Postwertzeichen wurde ausgiebig gefeiert. Dazu gab es zunächst ab 9. Mai 1949 einen außergewöhnlichen Zusammendruck von zwei geschnittenen Werten im Cérès-Design, erstmals im Stichtiefdruck ausgeführt, senkrecht per Zierfeld zum Viererstreifen verbunden mit zwei gleichwertigen Motiven der „Libertè“ mit Jakobinermütze (MiNr. 840–843, Auflage 2,52 Millionen Streifen). Und ab 1. Juni 1949 folgte zur CITEX Exposition Philatélique Internationale de Paris ein neuer Höchstwert der Céres zu zehn Franc in Ziegelrot (vermillon) mit breitem weißen Rand im gezähnten Block 4, mit Auflage von 725 000 Stück. Zehn Exemplare waren in einem Zehnerbogen enthalten, der nur wenig ungetrennt und ungefaltet erhalten blieb.

Eine Einzelmarke zu vier Franc mit einem vergrößerten Detail der Cérès-Zeichnung von 1849 erschien im Mai 1975 zur Ankündigung der Briefmarkenausstellung ARPHILA (MiNr.

1919), in geänderten Farben und mit neuem Nennwert von sechs Franc im folgenden Block 5 vom 6. Juni 1975 zum selben Anlass enthalten.

Ab. 1. Januar 1999 feierte „La Poste“ den 150. Geburtstag ihrer ersten Postwertzeichen zur



Im Miniformat und auch im Hologramm erscheint das Profil der Fruchtbarkeitsgöttin auf der Sondermarke zum 150. Jubiläumsjahr.

internationalen Briefmarkenausstellung PHILEXFRANCE in einem Markenheftchen MH 50 mit zwei verschiedenen Sondermarken zu je drei Franc. MiNr. 3354–3355 tragen das Markenbild ohne Nennwert in schwarz und rot. Am 2. Juli 1999 kam „Le Cérès noir“ zu 6,70 Franc mit einer kleinen Reproduktion der schwarzen MiNr. 3 in Umlauf, in der rechten unteren Ecke mit einem kleinen runden Hologrammbild in gleicher Zeichnung versehen (MiNr. 3400). Im Rand von Block 20 zur selben Veranstaltung lässt sich zudem das Porträtbild der Cérès als erstes und bisher einziges Wasserzeichen auf französischen Postwertzeichen entdecken.

Auch im Euro-Zeitalter hatte das uralte Cérès-Motiv von Barre schon mehrere Comeback-Auftritte. Im Juni 2006 erschien es zum „Salon du Timbre“ auf Zierfeldern der personalisierbaren Kleinbogen-Version der Serie „Impressionistische Gemälde“ (MiNr. 4088–4097). Ab 17. Juni 2014 war ein aufwändiger Zusammendruckbogen für den Pariser Briefmarkensalon zum Anlass „165 Jahre französische Briefmarken“ mit 20 ungezähnten 1-Euro-Werten



Moderne Versionen der 1 Franc zu 1 Euro im ungezähnten Kleinbogen aus 2014, in unterschiedlichen Farbtönen und Druckverfahren mit zwei Kehrdrucken zum „Salon du Timbre“ (Ausschnitt).

MiNr. 5938–5939 zu haben. Sie tragen die Zeichnung der Erstausgabe zu einem Franc in verschiedenen Druckverfahren und Farbtönen, ausgeführt in Stichtiefdruck und Buchdruck, dabei sind auch zwei Kehrdrucke enthalten.



Der Druckvermerk am Bogenrand aus dem spektakulären Bogenteil mit 25 zu 20 Lepta beweist, dass die feinen Erstauflagen Griechenlands bei „TYPOGRAPHIE ERNEST MEYER, RUE DES VERNEUIL. 22, A PARIS." hergestellt wurden (David Feldman).

Wiederholt imitiert

Für die internationale Verbreitung der Cereszeichnung sorgten die französischen Auslandspostämter und Kolonien. So tragen die Kolonialwerte der allgemeinen Ausgabe ab Dezember 1871 auf MiNr. 11-13 das Profil mit Halsschatten in Punkten. Zwischen Oktober 1872 und 1876 folgten Freimarken mit neuer Cereszeichnung auf MiNr. 14-17, ergänzt mit größeren dicken Wertziffern auf MiNr. 20-23.

Fast wie Karikaturen wirken die Ceres-Imitationen der argentinischen Provinz Corrientes, die als erste Postwertzeichen des Landes gelten und ab 21. August 1856 in Umlauf kamen.

Es bliebe noch zu erwähnen, dass Albert Barre als Sohn des Ceres-Entwerfers die Erstausgabe „Große Hermesköpfe" von Griechenland gestaltete und dabei die Rahmenelemente seines Vaters weitgehend unverändert übernahm. Aber das ist wieder in anderes Kapitel der klassischen Philatelie...



Grob in eine Holzplatte geschnitzt wurden Kopien der Ceres-Zeichung, die ab 1856 in der argentinischen Provinz Corrientes in Verwendung kamen (philasearch).

In der Philatelie heißt es abschließend:
Zwei ArGen im BDPh beschäftigen sich mit der Göttin des Ackerbaus, Ceres bzw. Demeter: Die Arbeitsgemeinschaft Frankreich e.V., Kontakt: Jürgen Mahlmann, Wilhelmshöher Weg 45 A, 34128 Kassel, E-Mail: info@argefrankreich.de, Homepage: www.argefrankreich.de und die Arbeitsgemeinschaft Griechenland e. V., Kontakt: Erich Waldner, Robert-Mayer-Str. 9, 71636 Ludwigsburg, E-Mail: Herrlthakos@gmx.de, Homepage: www.arge-griechenland.de.

Johannes Kohnen

Naturschutz in Israel

Naturschutz ist eine globale Aufgabe, Länder übergreifend, die ganze Welt umfassend und er erstreckt sich über sehr lange Zeiträume, Nachhaltigkeit fordernd. Letztendlich eine gewaltige Herausforderung für die ganze Menschheit. Große ökologische Zusammenhänge im Auge zu behalten, ist notwendig und auch der Blick auf unzählige Details darf dabei natürlich nicht vernachlässigt werden.

In der Philatelie finden wir viele Motive zum Naturschutz. Wie könnte es auch anders sein bei diesem wichtigen Thema? Ländersammlungen auf Naturschutzmotive durchzuschauen, bietet sich an. Ein Beispiel sei hier vorgestellt: Israel, Nature Reserve, Mi.-Nr. 456–460; 1970. Selbstverständlich stellen die Markenmotive nur einen kleinen Ausschnitt aus der Fülle der Naturschutzthemen des Landes dar. Zwei wichtige Akteure des Naturschutzes seien hier noch kurz erwähnt: Die Israel Nature and Parks Authority (INPA) ist eine Regierungsbehörde, die die 65 Naturschutzgebiete und Nationalparks in Israel verwaltet. Die Society for the Protection of Nature in Israel (SPNI) ist die größte israelische Naturschutzorganisation mit über 100.000 Mitgliedern. Zweck der Organisation: Einsatz und Projektarbeit im Artenschutz, ökologischer Tourismus und Natur- und Umweltschutz.

Die Dum Palmen in der Avara Senke



Das Hauptverbreitungsgebiet der Dum Palmen (Hyphaene) liegt in den trockenen Zonen Afrikas und Arabiens. Innerhalb der Grenzen Israels finden wir diese Palmenart nur an zwei Orten in der Avara Senke, die sich vom Toten Meer bis nach Eilat und Akaba am Roten Meer erstreckt:

In der Nähe von *Ein Evrona* etwa 14 km nördlich von Eilat, die nördlichste Stelle ihrer Verbreitung auf der Erde und am Stadteingang von Eilat. Die Dum Palme ist in Israel also ein seltener Baum. Im Gegensatz zu anderen Palmarten zeichnet sich die Dum Palme durch eine seltene starke oberirdische Verzweigung der Stämme aus, wie sich am Motiv der Briefmarke leicht erkennen läßt.

Der „Tahana“ Wasserfall im Nahal Iyon Naturpark

Nahal Iyon ist der nördlichste Naturpark von Israel. Er verläuft im äußersten Norden des „Fingers“ von Obergaliläa entlang des Bachbetts des Nahal Iyon. Seine Quellen hat der

Iyon im Iyon-Tal im Libanon, rund 7 km nördlich der Stadt Metulla. Im Sommer werden gewaltige Wassermengen abgezweigt zur Bewässerung von Feldern. Der Fluß wird zu einem Rinnsal. Im Winter fließt das Wasser in Strömen. Der „Tahana“ Wasserfall ist einer der vier Wasserfälle am oberen Flußlauf des Iyon. Benannt wurde er nach einer alten Getreidemühle, die sich an seinem Fuß befand. Das Wasser stürzt 21 m in die Tiefe. Der Iyon wird im Talmud als „Weg des Iyon“ erwähnt.



Das Baraq Canyon im Negev

Die Negev-Wüste erstreckt sich zwischen der ägytischen Sinaihalbinsel im Westen und der Avara Senke im Osten, vom Golf von Akaba im Süden bis zum Gebirge Juda im Norden.



Das Baraq Canyon findet sich in der Nähe der Genossenschaftssiedlung Paran. Der Ort liegt in der Avara und eignet sich gut, um die Canyons und Wadis an den vom Negev in die Avara Senke steil abfallenden Klippen zu erwandern. Die Ortsbezeichnung verweist auf die in der Bibel erwähnte Wüste Paran (4. Mose 10,12). Das Nahal-Baraq Canyon, das sich seinen Weg zum Westen der Avara gräbt, gilt als eines der schönsten seiner Art. Das Markenmotiv gibt davon einen Eindruck.

„Ha-Mareq“ im judäischen Bergland

Der „Ha-Masreq Wald“ läßt sich deutlich an den westlichen Steigungen des Bergrückens der judäischen Berge, oben an der Skyline, wahrnehmen. Ein weit sichtbarer Orientierungspunkt. Das kleine Naturreservat erstreckt sich gerade mal über ein Gebiet von etwa 117.000 Quadratmeter.



Die Kombination von alten Pinien und alten Eichen, Pistazien, Johannisbrotbäumen und anderen – typische Komponenten der Vegetation dieses Waldes – verleihen dem „Masreq“ Reservat sein einzigartiges und charakteristisches Aussehen. Der „Masreq Wald“ ist eines der letzten Reste der Pinienwälder, die früher in Israel sehr verbreitet waren. Da das Gelände von den arabischen Einwohnern verehrt und heilig gehalten wird, wurde es vor Vernichtung bewahrt. Was jedoch nicht verhindert werden konnte, war ein Feuer, das 2001 hier wütete und alten Baumbestand vernichtete.



Die Soreq Höhle in der Nähe der Stadt Bet Shemesh (westlich von Jerusalem)

Zur schützenswerten Natur gehören auch die Höhlen des Landes. Einige von ihnen sind klein und unscheinbar, andere groß und tief. Ohne Zweifel sind die schönsten die Stalaktit und Stalagmit Höhlen, von gewaltiger Natur geformte Zauberwelt. Die Tropfsteinhöhle bei Bet Shemesh wurde bei Erweiterungsarbeiten des lokalen Steinbruchs entdeckt und übertrifft alle anderen. Sie ist 110 Meter lang, 60 Meter breit. Ihre maximale Höhe ist 9 Meter.

Ungelöste Probleme

Trotz aller Bemühungen um Naturschutz gibt es wachsende Probleme vor allem bezüglich Wasserknappheit und sinkende Wasserspiegel. Yannit Shannon von Greenpeace Israel kritisiert: „Umweltfragen gelten hier als kleines Detailproblem. … Wenn wir mit ökologischem Handeln zuwarten, bis hier hoffentlich mal Frieden ist, wird es sehr schlecht aussehen mit der Umwelt“. Daß neben dem globalen Klimawandel Dauerkrisen und Kriege im Nahen Osten für die Umwelt zusätzlich erheblichen Schaden anrichten, steht natürlich außer Frage.

Neue Herausforderungen für die Motivphilatelie

Noch ein Wort zur Motivphilatelie, die die vielfältigen Themen von Natur und Umwelt aufgreift. Die großen Veränderungen und Zerstörungen in Natur und Landschaft stellen für den Sammler von diesbezüglichen Motiven eine spezifische Herausforderung dar. Gibt ein Motiv einer Briefmarke, die vor Jahren oder Jahrzehnten erschien, noch die aktuelle Wirklichkeit des Dargestellten wieder? Oder hat sich z.B. eine Landschaft soweit verändert etwa durch Zerstörungen, daß das traditionelle Markenmotiv nur noch einen vergangenen Zustand dieser Landschaft zeigt? Wenn man der Sache auf den Grund gehen will, bedarf es u.U. einer eingehenden Recherchearbeit. Da allseits bekannte Landschaften mit hohem Wiedererkennungswert gleichsam zu „Landschaftsikonen“ geworden sind, wird man sich davon nicht gerne verabschieden. Natürlich läßt sich eine nostalgische Motivphilatelie betreiben, doch eine an historisch-kritischen Maßstäben orientierte ist mir persönlich lieber.

(Informationen zu diesem Artikel stammen u.a. aus: Israel Philatelic Federation, Nature Reserve Stamps; Israelmagazin.de; de.m.wikivoyage.org; KKl-jnf.org; Michel Rauch, Israel Palästina Sinai, Dumont Reise-Handbuch, Ostfildern, 4. Aufl. 2017. wikipedia: Israel Nature and Parks Authority; Society for the Protection of Nature in Israel.)

Buchempfehlung: „Losing Earth“

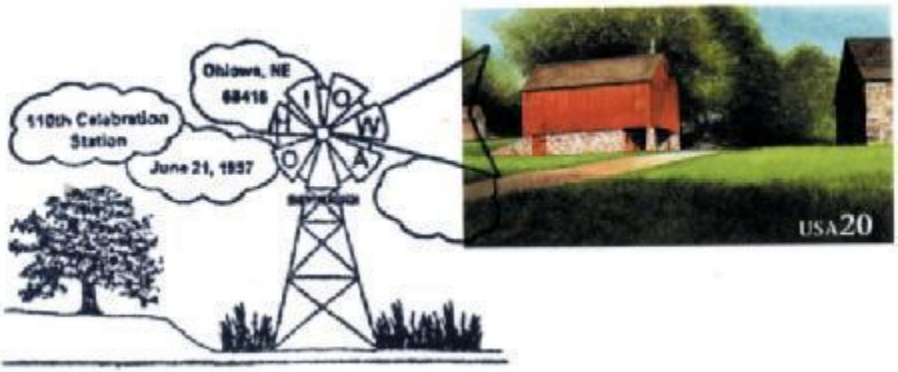
Keine Angst: Englischer Titel, aber Buchtext in deutscher Sprache. Der Schriftsteller und Journalist Nathaniel Rich beschreibt, daß 1979 die Konzentration des Treibhausgases in der Atmosphäre bei rund 335 ppm lag. Dieser Wert lag schon höher als vor dem Beginn der Industrialisierung – war aber noch nicht zu fürchten. In einer Mitteilung (Ende der 1950er Jahre) der amerikanischen Umweltagentur Environmental Protection Agency (EPA) heißt es, daß die weitere ungebremste Nutzung fossiler Brennstoffe innerhalb von zwei bis drei Jahrzehnten zu erkennbaren und schädlichen Veränderungen der Erdatmosphäre führen würde. Ein Vorschlag in dieser Zeit, diesen Anstieg zu bremsen, wäre die Einführung einer CO_2-Steuer; Präsident war der Republikaner Dwight D. Eisenhower. Ist natürlich abgelehnt worden. Und – ach, welch Zufall – wird heute in der Bundesrepublik immer noch abgelehnt. Damals hieß es, man würde um die Jahrtausendwende erste negative Auswirkungen deutlich erkennen – aber, das war weit weg für Politiker, die auf vier oder fünf Jahre gewählt werden und für die Wiederwahl keine Dieseldiskussion benötigen. Exxon (nach Nathaniel Rich) prognostizierte 1982 für dieses Jahr 1919 einen CO_2-Wert von 415 ppm und eine Erderwärmung von 1 °C – fast richtig errechnet (für 2050 sagt Exxon einen Wert von 500 ppm und 2 °C voraus). Aber das interessiert den heutigen Briefmarkensammler nicht (mehr). „Losing Earth“ ist ein Sachbuch, das nicht nur nachdenklich macht, sondern auch Verständnis für die freitäglichen „Schulschwänzer“ („Friday for Future“) weckt. Wie sagte doch ein führender deutscher Politiker: Das Thema sollte man den Profis überlassen; das ist die ultimative und personalisierte Dummheit. Für alle, die keine Enkel oder gar Urenkel haben, gilt der altbekannte Spruch „après nous le déluge“ der Madame Pompadour. Deren Klugheit kann man auch an diesem Spruch erkennen, denn der Meeresspiegel wird steigen, eine Sündenflut kommen und nicht nur Oma ihr klein Häuschen an der Nordseeküste unter Wasser setzen. Wer zornig und wütend werden will: Nathaniel Rich: „Losing Earth“, Rowohlt Berlin Verlag 2019, 240 Seiten, 22 Euro.

Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energie: Windkraft

Wie heißt es so schön im Kinderreim: Der Wind, der Wind – das himmlische Kind.

Bereits in der griechischen Götterwelt hatte der Wind seine eigene göttliche Hoheit: Äolus – von Zeus zum Gott der Winde eingesetzt. Schon Odysseus mußte bei seiner Irrfahrt die Macht der Winde zur Kenntnis nehmen.



Die Windkraft ist die technische Nutzung der Winde als erneuerbare Energiequelle. Während unsere Vorfahren die Winde hauptsächlich zum Antrieb der Schi ffe nutzten wird jetzt die die Windenergie eingesetzt um Energie aus der Umwelt für technische Zwecke verfügbar zu machen.

Wann die ersten Windräder errichtet wurden ist unbekannt. In Europa datieren die Erwähnungen aus England im 9. Jahrhundert. Eingesetzt wurden sie zur Verrichtung mechanischer Arbeit: Mahlen von Getreide, sägen von Holz sowie Entwässerung von Sumpfgebiet oder unter dem Meeresspiegel liegender Landflächen. In Europa existierten im 19. Jahr-

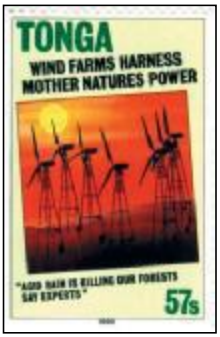




hundert einige 100.000 Windräder. Nach der Entdeckung der Elektrizität und Er findung des Generators lag der Gedanke zur Nutzung der Windenergie zur Stromversorgung nahe.

Den äußeren Gegebenheiten entsprechend wurden verschiedene Arten entwickelt, die meist gebauten: Holländerwindmühle – Chinesische Windmühle – Bockwindmühle – Turmwindmühle (Eine wahre Fundgrube für Briefmarkenentwerfer und -sammler!).







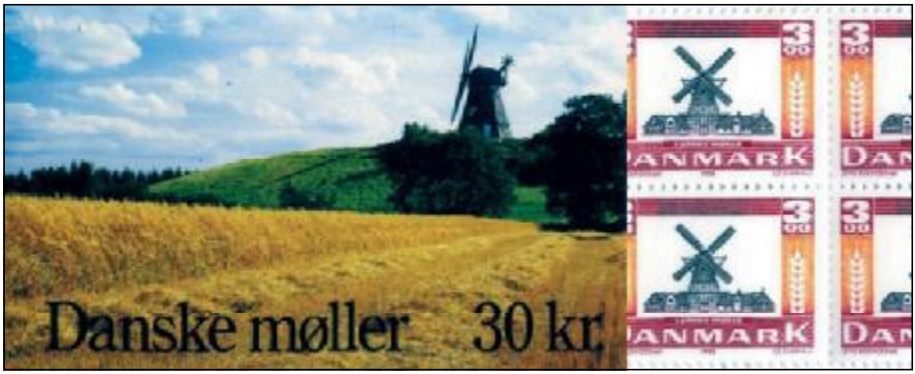






Das meist gebaute war wohl das 1854 entwickelte amerikanische Windrad: Ein auf einem Gittermast montiertes vielflügeliges Windrad mit einer Fahne zur Windrichtungsnachführung. Es erreicht einen Wirkungsgrad bis zu 30%. Diese Maschine wird komplett aus Stahlteilen gefertigt. Die durch den Wind erzeugte Drehbewegung wird mittels einer Kurbelwelle in eine Hubbewegung umgesetzt. Nach der Entwicklung in Nordamerika verbreitet sich diese einfache und robuste Bauart und wurde häufig auf Farmen in Nord- und Südamerika, Australien und Teilen von Afrika verwendet.

Die heutigen Windkraftanlagen sind die Nachfolger der Windmühlen. Die Windenergie gilt auf Grund ihrer weltweiten Verfügbarkeit, ihrer niedrigen Kosten sowie ihres techn. Entwicklungsstandes als eine der vielversprechendsten regenerativen Energiequellen. Sie gehört zu den umweltfreundlichsten, saubersten und sichersten Energieressourcen. Es entsteht bei der Windenergienutzung nahezu keine Umweltbelastung wodurch die Windenergie als wichtiger Baustein der Energiewende angesehen wird. Da sie zugleich weltweit und im Überfluß vorhanden und ihre Wandlung kostengünstig ist. (200 Windkraftanlagen ersetzen 1 Atommeiler!)





Derzeit ist China Weltmarktführer mit einer Leistung von über 188.000 MW. 2017 hatte Deutschland 27.900 Anlagen mit einer Leistung von 56.000 MW. Österreich 1.300 Anlagen am Netz. Eine Stagnation ist nicht abzusehen, die Windkraft wird weltweit ausgebaut.





Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: Schopf-Tintling *(Coprinus comatus)*

Dieser Pilz gehört zu den Champignon-Verwandten; er wird auch als Spargelpilz, Porzellan-Tintling oder Tintenpilz bezeichnet. Alte Exemplare zerfließen zu einer tintenartigen Flüssigkeit, junge Pilze dieser Art sind ausgegezeichnete Speisepilze.

Der Hut ist 5–10 Zentimeter hoch und 3–6 Zentimeter breit. Bei jungen Exemplaren ist der Hut ei- bis walzenförmig, mit zunehmendem Alter öffnet er sich und wird allmählich glockenförmig. Die anfangs fast reinweiße, nur am Rand schwach beige bis rosa und an der Spitze rötlich bis bräunliche Huthaut der Außenseite reißt mit dem Wachstum zu Schuppen auf. Das Fruchtfleisch ist weiß und dünn. Die Lamellen sind anfangs aufgrund der Hutform nicht sichtbar, jung weiß, später rosafarben. Der knollige, geschuppte, längsfaserige Stiel ist weiß, hat einen Durchmesser von 1–2 Zentimetern und trägt einen schmalen, häutigen und unverwachsenen Ring.



Im Alter lösen sich Hut und Lamellen durch Selbstauflösung abgestorbener Körperzellen durch Enzyme (Autolyse) in einer tintenartigen Flüssigkeit auf; die Enzyme sind im Gewebe schon vorhanden, die Autolyse erfolgte ohne Beteiligung von Bakterien oder anderer Lebewesen. Diese Eigenart ist eine Methode, Sporen zu verbreiten. Diese tropfen mit der Flüssigkeit ab, werden parallel aber auch als Staub durch Luftbewegungen verbreitet. Die Sporen sind elliptisch, undurchsichtig, schwarz und haben eine Keimspalte.

Da man den Schopf-Tintling mit dem Falten-Tintling *(Coprinus atramentarius)* verwechseln kann, sollte man auf Alkohol verzichten, denn der Genuß des Letzteren führt in Verbindung mit Alkohol zu Vergiftungserscheinungen.

Der Schopf-Tintling kommt an Wegrändern und auf Wiesen vor. In der Stadt ist er einer der charakteristischsten Pilze, der oft in großen Gruppen auf gedüngten Rasen flächen mitten in Wohnsiedlungen wächst.

Die Art lebt saprotroph (also von Organismen, die in toter, sich zersetzender organischer Substanz leben – einschließlich Parasiten) und nematophag (also spezialisiert auf Fadenwürmer, Nematoden), die der Pilz erbeutet und verdaut. Hierzu bildet der Schopf-Tintling an seinem im Boden lebenden Myzel Fangorgane aus, kleine kugelige Strukturen mit dornigen Auswüchsen, mit deren Hilfe er ein Gift ausscheidet, das Nematoden unbeweglich macht. Die Nematoden werden schließlich von Hyphen (fadenförmigen Zellen des Pilzes) des Schopftintlings besiedelt und innerhalb weniger Tage verdaut.

Klaus Henseler

Thomas J. Lipton und der Boiteltee

1865 wanderte der Engländer Thomas Lipton (1850–1931) als Cabin Boy auf einem Passagierdampfer in die USA aus, wo er sich als Hilfsarbeiter durchschlug. 5 Jahre später kehrte er nach Glasgow zurück und half seinen Eltern in deren Lebensmittelgeschäft. Zu diesem kamen einige Filialen in Glasgow, denn der junge Thomas war tüchtig. Eines der Produkte, das er an seine Kunden verkaufte, war Tee.

Lipton stellte fest, daß er mit für den Verbraucher günstigeren Teepreisen gute Geschäfte machen könnte. Er führte deshalb ein System ein, um den Transport der Blätter effizienter zu gestalten. Lipton war der Auffassung, daß Tee in einer Zeit, in der dieses Getränk ein seltener und teurer Luxus war, jeder, egal aus welcher Klasse, in der Lage sein sollte, Tee vom Feinsten zu genießen. Er begann deshalb Verpackung und Versand kostengünstiger zu gestalten. 1871 eröffnete er sein erstes Lipton-Lebensmittelgeschäft in London. Die Eröffnung feierte er mit dem Import des größten Käses der Welt und der Ausgabe von „Lipton Currency Notes“ – Gutscheine einzulösen „at any of my Establishements“ für „Ham, Butter, Eggs ... to the Value of One Pound for 15 Shillings“. Schließlich verkaufte er Lebensmittel und insbesondere Tee in rund 150 Filialen in England. Ende 1890 beschäftigte er allein in London etwa 300 Mitarbeiter. 1913 gehörte er zu den vier größten Lebensmittelhändlern in Großbritannien. Angeblich ist er 1890 nach Ceylon gesegelt sein, um den besten Tee für seine Geschäfte zu finden und im übrigen den Zwischenhandel auszuschließen. Dort kaufte er seine erste Teeplantage. Im selben Jahr schuf Lipton die Teemarke „Lipton Yellow Label“; mit diesem Logo und unter diesem Namen wird auch heute noch in 150 Ländern Tee verkauft. In den USA gründete er die Tee-Verpackungsfirma Thomas J. Lipton Co. in Hoboken, New Jersey. Anstatt Tee in Kisten zu verkaufen, verpackte er losen Tee in mehreren Gewichtsgrößen. Lipton schaffte es, den Zwischenhandel auszuschalten und verkaufte als erster Händler losen Tee direkt an den Verbraucher.

Der amerikanische Kaufmann Thomas Sullivan, der Teemuster in Seidentütchen verschickte, stellte 1904 zufällig fest, daß seine Kunden diese Seidentütchen direkt in heißes Wasser legten. Lipton erkannte die Möglichkeiten dieser Methode und verkaufte fortan Tee in Portionsbeuteln. Er war auch der erste, der Brühanweisungen auf Teebeutel-bags druckte.

Mitte der 1920er Jahre besaß Lipton auf Ceylon Plantagen für Tee, Kaffee und Kakao, verkaufte seine Produkte in mehr als 30 Ländern und unterhielt in Großbritannien etwa 600 Geschäfte. Seit 1923 hatte das Unternehmen erhebliche finanzielle Probleme, die hauptsächlich in der Geschäftspolitik des Gründers lagen. 1927 kaufte der niederländische





Margarinehersteller Van den Bergh die ersten 25 Prozent der amerikanischen Lipton Tea Corporation und übernahm die Führung des Unternehmens; das ermöglichte Lipton, befreundet mit englischen Königen und zum Baronet (of Osidge in the County of Middlesex) geadelt, an vielen (für ihn nie siegreichen) Segelregatten teilzunehmen; er erhielt den ausschließlich für ihn geschaffenen Pokal „The best of all losers“ („Bester aller Verlierer“). Hat doch auch was!

1946 erwarb Unilever die restlichen Anteile und besaß damit die Kontrolle über das kanadische und US-amerikanische Geschäft und all' die Teebeutel weltweit. Die heutige Firma Lipton verkauft Tee in den klassischen Teedosen, im Tetraeder- bzw. Pyramiden-Beutel und im üblichen Teesackerl. Eine deutsche Marketingkampagne sollte zum Begriff „satt“ für Essen einen analogen Begriff für Trinken schaffen („sitt“), der sich aber nicht durchsetzte, obwohl „satt und sitt“ ja genauso klug klingt wie „dick un duhn“. Unilevers weltweites Teegeschäft erreicht mit Lipton und den anderen Marken einen Marktanteil von rund 11 Prozent (vor Tata aus Indien). Nur in Deutschland kommt Unilever auf kein grünes Teeblatt – da sind die Ostfriesen mit „Teetied op'n Diek“ allemal stärker. Selbst das berühmte Kaufhaus am Berliner Wittenbergplatz konnte mit Lipton nicht dienen.

Ein Nachtrag zum Teebeutel. Auf Schloß Moyland bei Kleve wird eine Ausstellung des berühmten Joseph Beuys gezeigt. Beuys hatte – wie fast alle Menschen in der dortigen Region – auch in „der Boeter“ in Kleve gearbeitet, was ihn 1982 möglicherweise zu dem Kunstobjekt „Fettecke“ inspirierte, das 1986 von einer Reinigungskraft in einer Ausstellung in der „Düsseldorfer Kunstakademie“ gedankenlos entsorgt wurde. Auch der „Fettstuhl“ ist vielleicht eine Memorabilie. In der Ausstellung auf Schloß Moyland ist u.a. ein Kunstwerk, das Beuys „Teebeutel auf Bütten“ betitelte. Mein Einwand bei der Museumsführerin, daß das Papier mitnichten Bütten, sondern „nur“ Künstlerkarton sei, wurde ebenso ignoriert wie mein Hinweis, daß manche der gezeigten Werke doch stark an den inzwischen verpönten „Blut-und-Boden“-Stil erinnern würden und an die Farbe, mit der wir früher die Dielen im Wohnzimmer strichen. In Gedenken an meinen unvergeßlichen Besuch auf Moyland finden Sie nebenstehend mein Kunstobjekt „Teebeutel in der Philatelie“; der Tee in diesem Beutel wurde (anders als bei Beuys) noch nicht getrunken – und sollte es auch nicht.



Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Andorra Franz.	10.5.2019	850	Alpenschneehuhn – *Lagopus muta*
Andorra Franz.	31.5.2019	851	90 Jahre Wasserkraftwerk La Massana
Armenien	8.11.2018	1080	Shikahogh-Reservad – Wald
Armenien	19.12.2018	1093	aus 1093–1094: Granatapfel
Armenien	28.12.2018	1099	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Aruba	31.8.2018	1049	aus 1046–49: Tradition Fischgericht mit Gemüse
Aruba	31.10.2018	1056–1061	Haustiere: u.a. Katze, Hund, Kanin., Fisch, Papagei
Aruba	30.11.2018	1062–1066	Nachhaltige Energieversorgung: u.a. Windkraftanlage
Australien	20.2.2018	Block 479	Banksien und MKH 755
Australien	6.3.2018	4762–4765	Etiketten von Marmeladendosen u. MKH 756–759
Australien	16.3.2018	4770–4773	Prachtfink: u.a. Zebrafink, Binsenastrild + MKH 760
Australien	1.5.2018	Block 483	Wolkenformationen und MKH 764–767
Australien	21.5.2018	Block 484	Bemalte Getreidesilos und MKH 768–772
Australien	5.6.2018	Block 487	Prachtfinken: u.a. Gouldamandine, Feuerschwanz-amandine
Australien	10.7.2018	Block 490	Frösche
Australien	18.8.2018	4845	MKH 780: Rekordserie von 26 Siegen des Rennpferds
Bergkarabach	15.11.2018	177–178	Getreidebrei mit Milch und Honig, Fladenbrot mit Gemüse
Bosn. & Herzeg.	10.9.2018	738–742	Mandeln, Erdnüsse, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse
Bosn. & Herzeg.	21.9.2018	743	Int. Tag des Friedens: Friedenstaube mit Rose, Erde
Bosn. & Herzeg.	25.9.2018	744–748	Gastronomie: u.a. Weinblätter, Zwiebeln, Gemüse Mix
Bosn. & Herzeg.	25.10.2018	Block 64	Flora: Silberweide *Salix alba*
Bosn. & Herzeg.	25.10.2018	751	Gebänderte Balkan-Prachtlibelle

Berichtigung

Da haben wir in der Liste der neu ausgegebenen Briefmarken in Heft 177 doch tatsächlich gedruckt, daß in Portugal am 23. November 2018 eine ATM (113–115) mit einem Fazendeiro nebstKartoffel abgebildet ist. Bei näherem Hinschauen entschält sich jedoch auf dieser Marke eine *cenoura,* auf gut Deutsch: eine Möhre. Schmeckt auch. Im Hintergrund ist ein Trecker zu sehen.

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bosn. & Herzeg.	15.11.2018	757–761	Heilpflanzen: Moosbeere, Thymian, Kamille, Ringelblume
Bulgarien	17.1.2019	5404	Gestickte Blumen
Bulgarien	1.2.2019	Block 487	Vogelzugroute „Via Pontica“: u.a. Haubentaucher
Bulgarien	22.4.2019	Block 474	Achal-Tekkiner, turkmenische Pferderasse
Bulgarien	24.4.2019	Block 475	Lannerfalke und Haselhuhn – einheimische Vögel
China VR	15.9.2018	5044	Mondfest: Festgesellschaft, Parklandschaft mit weißen Kaninchen
Dänemark	16.5.2019	Block 72	Höckerschwan mit Küken – einheimische Vögel
Dänemark	6.9.2018	1958–1962	Wild vorkomm. Nahrungsmitteln: u.a. Brennessel
Deutschland	1.7.2019	3468–3475	Freimarken Blumen: u.a. Kornblume, Wildgladiole
Deutschland	1.7.2019	3481–3484	Freimarken Blumen – Folienblätter
Deutschland	1.8.2019	3485–3487	Fledermäuse: Kl. Hufeisennase, Graues Langohr, Mopsfledermaus
England	19.3.2019	47–48	Freimarke: Eiche und Tudor-Rose
Estland	5.2.2019	945	Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
Estland	28.3.2019	951	Leberblümchen – *Hepatica nobilis*
Estland	25.4.2019	953–954	Einheimische Vögel: Rauschschwalbe
Färoyar	25.2.2019	950	Bauernhaus auf Kirkjubour
Färoyar	29.4.2019	955–956	Grillteiste *Cepphus grylle* und MKH
Färoyar	29.4.2019	958–959	Alte Wassermühlen: Dandagerdi und Frooba
Färoyar	21.9.2018	41–44	ATM Border Collie, Mops, Husky
Finnland	12.9.2018	Block 98	Klimawandel
Finnland	12.9.2018	2598–2602	Marienkäfer, Maiglöckchen, Spitz, Braunbär, Schwäne
Finnland	12.9.2018	2603–2605	MKH Stadtparks: Pori, Hanko und Kotka
Finnland	7.11.2018	2609	Winterliche Grüße: Vogelbeere – *Sorbus aucuparia*
Finnland	23.1.2019	2613	aus 2610–15: Geteile Freude MKH: Kaffee trinken
Finnland	13.3.2019	2624–2625	Ostern: Eier, Küken, Palmkätzchenzweige
Finnland	13.3.2019	2628–2630	Florale Kunst: Hund und Frau mit Blumenschmuck
Frankreich	23.3.2019	177	ATM – Internationaler Salon für Landwirtschaft: u.a. Kuh, Schwein
Frankreich	3.5.2019	7308–7319	MKH Blüten
Frankreich	17.5.2019	7331	Gefährdete Flora: Vilchen von Rouen
Frankreich	17.5.2019	Block 435	Moor-Steinbrech – *Saxifraga hirculus,* Drachenkopf – *Dracocephalum*
Gibraltar	5.2.2019	Block 138	Einh. Vögel: Felsenhuhn – *Alectoris barbara*
Grenada	18.6.2018	Block 752	Kakaobaum
Grenada	18.6.2018	Block 753	Muskatnuß

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Grenada	3.8.2018	7657–7662	u.a. Kakaobaum, Mustkantnuß, Grenadataube
Grenada	10.10.2018	Block 959	Wasserfälle
Grenada	10.10.2018	7672–7674	Esel und Pferde
Grenada	10.10.2018	7675–7678	Tropische Früchte und Bl. 961: u.a. Mango, Guave, Passionsfrucht
Grenada	17.10.2018	7692–7695	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins und Block 963
Grenada	9.11.2018	7697–7702	Katzenrassen und Block 964
Grenada	5.12.2018	7708–7711	Schmetterlinge
Grenadin.v.Gren.	17.10.2017	Block 748	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Grenadin.v.Gren.	31.12.2017	5232–5243	Raubvögel: u.a. Schleiereule, Fischadler
Grenadin.v.Gren.	7.3.2018	5256–5260	Säugetiere: u.a. Aguti, Mungo. Fledermaus und Block 746
Grenadin.v.Gren.	5.12.2018	5289–5292	Schmetterlinge
Grönland	22.10.2018	801	Agrar- und Kulturlandschaft Kujataa: u.a. Schafe
Grönland	22.10.2018	21–24	ATM Landschaften: u.a. arktisches Weidenröschen
Großbritannien	4.4.2019	4369–4378	Raubvögel: u.a. Seeadler, Merlin, Mäusebussard, Sperber
Großbritannien	4.4.2019	4379–4380	MKH – Raubvögel: Mäusebusard und Baumfalke
Hongkong	12.1.2019	2246–2251	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins und Block 346–347
Hongkong	12.1.2019	2254–2257	Chin. Tierkreiszeichen: u.a. Hahn, Hund, Schwein und Bl. 348
Indonesien	5.6.2017	3327–3328	Umweltschutz und Block 336: u.a. Bäume
Indonesien	16.10.2017	3349–3352	Früchte und Block 346
Island	13.9.2018	1565	100 Jahre Traktoren in Island
Island	11.4.2019	1581–1582	Tierbabys: Welpe und Fohlen
Island	11.4.2019	1586–1587	Seeadler und Falke, einheimische Vögel
Israel	28.8.2018	2650–2652	Dattelpalmen
Israel	4.12.2018	2658–2660	Bäume: Erdbeerbaum – *Arbutus*, Judasbaum – *Cereis,* Syrische Eiche – *Quercus ithaburensis*
Israel	5.3.2019	2661–2665	Rackenvögel: u.a. Bienenfresser, Eisvogel, Blauracke
Japan	30.11.2018	9478–9487	Raupe, Birne, Pflaume, Äpfel, Sonne
Japan	14.12.2018	9518–9527	Japanische Gastfreundschaft: Blumen: u.a. Rose, Tulpe
Jordanien	28.6.2018	2422–2431	Gemüse: u.a. Spinat, Löwenzahn, Ackerbohne, Mangold
Jordanien	30.9.2018	Block 165	Traditionnelle Speisen
Kasachstan	7.8.2017	Block 91	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kasachstan	31.8.2017	Block 93	Nouruz: Tulpen
Kasachstan	25.9.2017	Block 94	Sträucher: *Berberis ilensis* und *Juniperus sabina*
Kasachstan	6.11.2017	Block 97	Naturschutzgebiet Karatau: u.a. Wildschaf, Hermelin
Kasachstan	27.12.2017	Block 99	Zeichentrickfilme: u.a. Schwalben, Fuchs
Kirgisien	4.11.2017	Block 86	Fauna: Luchs, Murmeltier, Rothirsch, Steinmarder
Kirgisien	30.12.2017	Block 88	Reis: weißer und dunkler Reis
Kirgisien	28.7.2018	Block 93	Käfer: u.a. Heiliger Pillendreher, Goldglänzender Rosenkäfer
Kirgisien	13.10.2018	Block 95	Rose
Kirgisien	17.11.2018	Block 96	Naturlandschaften: u.a. Wasserfall, Bergsee, Bergwiese
Korea-Nord	3.12.2018	Block 771	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Kroat. Post Most.	1.10.2018	489–490	Internationaler Tag des Kaffees
Kroat. Post Most.	9.10.2018	491	Ethnologisches Erbe – Webstuhl
		Nr 492 = selbstklebend	
Kroat. Post Most.	16.10.2018	493–494	Welternährungstag: Cicvara und Ustipci
Kroat. Post Most.	1.11.2018	501–502	Flora: Königs-Seidelbast und Herbst-Drehwurz
Kuba	27.10.2017	6305	50 Jahre Forschungsinstitut für Lebensmittel der Tropen
Kuba	1.11.2017	6306–6311	Vögel und Block 354
Kuba	20.2.2018	6339–6344	Gefährdete Vogelarten und Block 356
Kuba	26.5.2018	6377–6384	Blüten Amerikas
Kuba	30.8.2018	6398–6403 Block 360	Pferde: u.a. Percheron, Polo, Trakehner, Mustang
Kuba	12.10.2018	6416–6419	Haustiere: Haushuhn, Honigbiene, Esel, Rind
Kuba	3.11.2018	6427–6432	Endemische Vögel und Block 362
Kyrgyz Express	7.9.2018	Block 29	Schmetterlinge
Kyrgyz Express	7.12.2018	Block 33	Gefährdete Tierarten: Tigeriltis, Manul, Luchs, Isabellbär
Laos	10.7.2018	Block 264	Baumhaus
Lettland	8.2.2019	Block 46	Johann Walter-Kurau (Maler): Junges Bauernmädchen
Lettland	15.2.2019	1069	Grüner Edelscharrkäfer – lettisches Naturkundemuseum
Lettland	26.4.2019	1072–1073	einheimische Vögel: Bachstelze – *Motacilla alba*
Lettland	10.5.2019	1074	Muttertag – Katzenmutter und -kinder in ihrer Wohnung
Libanon	19.11.2018	1659	75 Jahre Unabhängigkeit: Zeder

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Libanon	20.3.2019	1681–1683	Recycling: Plastik, kompostierbare Abfälle
Libanon	13.5.2019	1684–1686	Internation. Tag der Zugvögel: Blaumeise, Stieglitz, Weißstorch
Litauen	5.4.2019	1310–1311	Einheimische Vögel: Weißstorch
Litauen	26.4.2019	1312	Rote Buch gefährdeter Pflanzen – Bärlauch
Makedonien	7.3.2018	828–829	Haustiere: Schafbock und Schafherde
Makedonien	14.3.2018	831	James Joule: Physiker und Brauer
Makedonien	2.5.2018	837	aus 837–838: Europa-Brücken: u.a. Weißstorch
Makedonien	3.6.2018	844	Orientalisches Teeservice mit Süßigkeiten
Makedonien	20.3.2019	864–865	Haustiere: Esel
Makedonien	4.4.2019	869	Transportmittel: Pferdekutsche
Malawi	10.5.2018	969–973	Vögel und Schmetterlinge
Malawi	4.6.2018	974–979	Vögel und Block 134–139
Malawi	6.12.2018	1010–1015	Insekten und Block 152–157: u.a. Wespe, Marienkäfer, Biene
Malaysia	24.4.2018	2439–2441	Zitrusfrüchte und Block 244 in Zitronenform
Malaysia	17.5.2018	2443–2445	Heilpflanzen u. Block 245 Kaffee – *Parkia speciosa*
Malta	23.10.2018	2032–2047	Hunde
Moldawien	14.3.2019	1088–1091	Ziersträucher: Schneeball, Flieder, Forsythie, Jasmin
Moldawien	11.4.2019	1092–1095	Gefährdete Tierarten: Alpenbock, Hirschkäfer, Feldhamster
Moldawien	19.4.2019	1096–1097	MKH – Weißstorch und Steinadler
Moldawien	7.5.2019	1098–1100	Seerosen
Monaco	30.4.2019	3446	Einheimische Vögel: Wanderfalke – *Falco peregrinus*
Mongolei	4.1.2019	4059–4060	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Neukaledonien	7.11.2018	1758	aus 1757–59 Skarabäus – *Callismilax bouabouiensis*
Neukaledonien	8.11.2018	Block 56	Für die Bestäubung nützliche Tiere: u.a. Biene, Falter
Neuseeland	4.10.2017	3507–3512	Basilikum, Karotten, Petersilie, Schnittlauch, Brokoli, Salat
Neuseeland	4.10.2017	Block 398	Basilikum, Karotten, Petersilie, Schnittlauch, Brokoli, Salat
Neuseeland	24.11.2017	Block 401	Royalpex 2017: Vögel
Neuseeland	10.1.2018	Block 402	Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Nordirland	19.3.2019	130–131	Freimarke: Leinenstickerei und Schale aus Biskuitporzellan

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Österreich	9.5.2019	3464	Einheimische Vögel: Seeadler – *Haliaeetus albicilla*
Österreich	15.5.2019	3466	Flasche und Glas der Sektkellerei Hochriegel, Wien
Österreich	11.6.2019	3470	Kryptowährung: u.a. Einhorn
Österreich	29.6.2019	3473	Gastronomie Konditorei Zauner, Zauner-Stollen
Österreich	24.8.2019	Block 107	Historische Postfahrzeuge: Postkutsche
Österreich	1.7.2019	21	aus 21–24 Dispensermarke: Brettjause
Polen	1.3.2019	5094	Widerstandskämpfer zu Pferde (Verstoßene Soldaten)
Polen	18.3.2019	5096–5097	Ostern: Ei aus Lowicz bzw. aus der Kaschubei
Polen	24.4.2019	5104	Einheimische Vögel: Buchfink – *Fringilla coelebs*
Polen	30.4.2019	Block 283	Polnische Landschaften: u.a. Hohe Tatra, Ostbeskiden
Polen	5.5.2019	5113	80 Jahre Pferderennbahn Sluzewiec: Galopprennen
Portugal	28.1.2019	Block 440	Autochthone Nutztierrassen: Schaf, Huhn, Schwein, Esel
Portugal	8.2.2019	4465–4466	Dipl. Beziehungen mit China: Teeservice u. Teeset
Portugal	29.3.2019	4486–4489	Nachspeisen: u.a. Käsetörtchen, Mandelkuchen
Rumänien	3.8.2018	Block 758	Museumembleme: u.a. Butterfaß, Kaffeemühle
Rumänien	17.8.2018	Block 760	Naturschutzgebiete: u.a. Büschelglocke, Aurikel, Hirschkäfer
Rumänien	17.8.2018	Block 761	Naturschutzgebiete: Askulapnatter
Rumänien	14.9.2018	7450–7457	Tarntracht der Vögel und Block 765
Rumänien	5.10.2018	Block 767	Seeadler, Schwarzspecht, Uhu u. Krauskopfpelikan
Rumänien	13.1.2019	Block 776	Biosphärenreservat Donaudelta: u.a. Kormoran, Steinadler
Rumänien	22.2.2019	7506–7509	Hunderassen: Hirtenhunde
Rumänien	29.3.2019	Block	Untersetzer in Form eines Hufeisens und Freimaurersymbol
Rumänien	12.4.2019	7531–7532	Feldlerche und Steinadler – Einheimische Vögel
Rumänien	25.4.2019	7538–7543	Birkhuhn, Luchs, Braunbär, Rothirsch, Auerhuhn, Gemse
Rumänien	25.4.2019	Block 788	Geschütze Fauna: Wisent
Schottland	19.3.2019	128–129	Freimarke: Distel und Tartan
Schweden	23.8.2018	3241–3243	Tiere des Waldes: Rötelmaus, Marder, Braunbär
Schweden	1.11.2018	3250–3259	Wintervögel: u.a. Kohlmeise, Seidenschwanz, Gimpel
Schweden	10.1.2019	3260–3261	Tulpen
Schweden	10.1.2019	3262–3266	Tulpen – MKH
Schweden	10.1.2019	3267	Handarbeiten: Gestickte Blumen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Schweden	10.1.2019	3268	Handarbeiten: Gestickte Pferde
Schweden	10.1.2019	3269–3273	Handarbeiten MKH: u.a. Pflanzen, Pferde, Blumen
Schweiz	7.3.2019	2587	Glücksschwein mit 4-blättrigem Kleeblatt
Schweiz	7.3.2019	2594–2597	Tierfreunde: Hund, Katze, Kaninchen, Pferd
Schweiz	2.5.2019	2600–2601	Einheim. Vögel: Steinadler und Sanderling
Schweiz	2.5.2019	2603–2605	Winzerfest „Fête des Vignerons“: Weinrebe, Sonne, Star
Schweiz	2.5.2019	2609–2612	Naturkunst: u.a. Butterblumenringe, Weidenrutenkugeln
Serbien	1.3.2018	773–774	Ostern: Hefezopf, bemalte Eier, Stoffhase, Blumen
Serbien	5.6.2018	800–801	Europäischer Naturschutz: Cerje-Höhle, Wasserfall
Serbien	19.6.2018	805–808	Jungtiere im Zoo: Pampashase, Polarwolf, Zwergziege
Serbien	20.8.2018	813	Tourismus: Landschaftsszenen aus dem Bezirk Zlatibor
Serbien	31.8.2018	814	Pferde mit Rennsulkys und Fahne – Ljubicevo-Reiterspiele
Serbische Rep.	15.6.2018	Block 38	Flößerei auf der Drina: Holztransport, Touristenfloß
Serbische Rep.	9.10.2018	770–771	Europäischer Naturschutz: Schwertlilie – *Iris reichenbachii* und Bibernelle – *Pimpinella serbica*
Serbische Rep.	30.10.2018	776–777	Freimarken: Pfirsisch und Aprikose
Slowakei	3.5.2019	869	Einheim. Vögel: Blauracke – *Coracias granulus* und MKH 0-93
Slowakei	15.3.2019	864	Ostern: Vogel aus Drahtgeflecht und MKH 0-92
Slowenien	25.5.2018	1307–1311	Aberglaube: u.a. Rabe, Katze, Knoblauch, Kaffeetasse
Slowenien	25.5.2018	1312	100 Jahre natürliches Mineralwasser Donat
Slowenien	25.5.2018	1313	Grottenolme – *Proteus anguinus*
Slowenien	25.5.2018	Block 108	Weltbienentag: Kärtner Biene, Margeritenblüten
Slowenien	28.9.2018	1316–1620	u.a. Luchs, Schneehase, Mauswiesel, Sumpfspitzmaus
Slowenien	28.9.2018	1321–1323	Nutztiere: Bovec-Schaf, Posavina-Pferd, Braunvieh
Slowenien	28.9.2018	Block 109	Dreznica-Ziege
Slowenien	28.9.2018	Block 110	Landschaftspark der Sickerseen von Pivka
Slowenien	9.11.2018	1327–1331	Umweltschutz: u.a. Windräder, Wasserhähne, Mülleimer
Slowenien	9.11.2018	1340–1341	Gastronomie: Teigröllchen mit Eierfüllung, Milchsuppe
Slowenien	25.1.2019	1351	Grußmarke: Teigvögel

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Slowenien	25.1.2019	1352	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Slowenien	22.3.2019	1357–1359	Hortensien und Block 115
Slowenien	22.3.2019	Block 116	Weltwassertag: Wasser, durch Trockenheit aufgerissener Boden
Spanien	2.1.2019	5314	Provinz Huesca: u.a. Ziege, Wein aus Somontano
Spanien	23.1.2019	5320	Almeira-Gastronomihauptstadt: u.a. Tomaten, Gurken
Spanien	1.2.2019	5321	Provinz Badajoz: Schinken, Käse, Weinrebe, Korkeiche
Spanien	5.2.2019	5323	aus 5322–5323: Disello 2018: Dachs a. Kantabrien
Spanien	1.3.2019	5325	Provinz Burgos: Blutwurst mit Reis, Gänsegeier, Wein
Spanien	20.3.2019	5336	Allgemeine Körperschaft: Förster und Finanzverwaltung
Spanien	3.5.2018	191	ATM – Boot am Strand, Orangenscheibe, Weinglas
Spanien	21.9.2018	192	ATM – Flamingo, Ausstellung Macau 2018
Sri Lanka	9.10.2018	2228	Weltposttag: Postamt von Kandy und Pferdewagen
St. Pierre et Miquelon			
	17.1.2019	1307	Braunbrust-Waldsänger – *Setophaga castanea*
Tschech. Rep.	24.4.2019	1024	Einheimische Vögel: Eisvogel – *Alcedo atthis*
Tschech. Rep.	22.5.2019	1030	Löwenzahn – *Taraxascum sp.*
Tschech. Rep.	12.6.2019	1032	aus 1031–1032 Pappeln, Gemälde von Radimsky
Türkei	5.6.2018	Block 178	Weltumwelttag, erneuerbare Energien: u.a. Biogasanlage
Türkei	16.8.2018	Block 181	Regionale Küche: u.a. Leber, Schafkäse, Kastanien
Türkei	26.9.2018	Block 184	Naturschutzgebiet Berg Erciyes, Rosaflamingo
Türkei	26.11.2018	4462	aus 4461–64: Kastamonu: u.a. Knoblauch und Block 185
Türkei	9.5.2019	4492–4493	Streifen-Zwergohreule, Türkenkleiber – einheimische Vögel
Ukraine	26.4.2019	1784–1794	Ukrainisches Alphabet: u.a. Hahn, Fuchs, Elster, Igel, Maus
Ukraine	17.5.2019	1795	Kiewer Kuchen, Tee
Ukraine	22.5.2019	1796–1797	MKH Weißstorch, Sproßer – einheimische Vögel
Ungarn	9.5.2019	Block 424	Silberreiher und Weißstorch – einheimische Vögel
Wales	19.3.2019	127–128	Freimarke: Narzisse und Federbusch des Fürsten von Wales
Weißrußland	12.3.2019	1291	Vogel des Jahres: Schelladler – *Clanga clanga*
Weißrußland	17.4.2019	Block 175	Gelbrandkäfer, Spitze Sumpfdeckelschnecke u.a.



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Julia irrt nicht ...

Es ist die L ER CHE LERCHE LERCHE LERCHE L ER C H O O E L o I o E RCHELE RCHELERC HELERCHEL ERCHELERCHELE RCHELERCHELER ERCHELERLERLE RCHELERCHE LERCHELE RCHELER CHELER C H E L E R C H E L E R CHELERCH ELERCHE und nicht die N AC HTI GALLNA CHTIGA LLNACH T IG A LO OL N oA o C HTIGAL LNACHTI GALLNACHT IGALLNACHTIG ALLNACHTIGALLNA CHTIGALLNACH TIGALLNACH TIGALLNA CHTIGAL LNACHT I G A L L N A C H T I G GALLNAC HTIGALL der Vogel des Jahres 2019



Der Sohn eines armseligen Handschuhmachers, wie Neider (sind immer mißgünstig) den größten englischen Dichter nach Edgar Wallace abwertend nennen, kannte sich bei der berühmten Balkonszene in Verona in der Ornithologie aus. Die Lerche verkündet den Tagesanbruch, wenn der muntre Tag erklimmt die dunst'gen Höh'n. Romeo kannte nicht den Unterschied des Gesangs einer Lerche und einer Nachtigall – doch das lockende Weib verweist zudem auf den Granatbaum, der ja seit altersher auch ein Zeugnis des Zeugens ist. Dabei ist nicht nur zwischen Lerche und Nachtigall zu unterscheiden, sondern auch zwischen dem Typ „Eule" und dem Typ „Lerche". Damit sollen die unterschiedlichen „Chronotypen" gekennzeichnet werden: Lerchen werden früher müde und schlafen zuweilen bei der abendlichen Betrachtung ihrer Briefmarken ein – dafür blättern sie morgens in jedem Album und sind putzmunter. Der andere „Chronotyp" wird als Eule bezeichnet, ist angeblich morgens mufflig und wirsch, aber kann sich des Abends über die Perforation von Briefmarken bis spät in der Nacht erfreuen. Angeblich sind Kinder und Rentner schon früh auf den Beinen – sollen also Lerchentypen sein. Ich kann (glaubhaft) versichern: für Rentner gilt das nicht!



Ein schön gestalteter Stempel, der mit dem Pferdekopf auf das 50-jährige Bestehen des Reitervereins des bei Stuttgart gelegenen Ortes verweist. Das erinnert an eine Pferdekopfgeschichte. Im verfilmten „Butt" nach Günter Grass gibt es eine Szene, in der an den Gestaden der Ostsee aus einem Pferdekopf die Aale entfleuchen (danach habe ich nie wieder Aal gegessen!). Und dann fällt einem bei diesem Ort auch der Genderwahn ein, wenn der Bürgermeister (Lothar Späth begann hier seine Karriere) bei der Eröffnung des Pferdemarkts sagt: „Liebe Bietigheim-Bissingeninnen und liebe Bietigheim-Bissingener, hiermit eröffne ich ..." usw. Sagen Sie das ganz schnell dreimal hintereinander – es wird Ihnen ergehen wie dem Cotbusser Postkutscher, der die Postkutsche putzt.



Und weil wir just beim Pferde sind (nicht das, das den Postminister Apel 1975 trat), soll hier auf den reitenden „Pre Bell Man“ verwiesen werden. Der koreanische „Medien“-Künstler Nam June Paik schuf 1990 aus historischen Kommunikationsgeräten diesen Reiter, der an die Zeit vor dem Handy (Pardon: des Telefons und einem der Erfinder) erinnert. Das Pferd ist ein Abguß nach einem Original aus der Renaissance – eine Wiedergeburt. Der Reiter, der nicht Bote ist, ist mit historischen Kommunikationsgeräten aus der Sammlung der Museumsstiftung Post und Telekommunikation zusammengesetzt worden. Pferd und Reiter erreichen eine Höhe von 4,10 Metern. Das entspricht etwa der Höhe der täglich bei der Post eingehenden Briefumschläge über Schlechtleistungen im Zeitschriften-, Brief- und Paketversand. „Pre Bell Man“ meint, daß es eine Zeit gab, in der die Kommunikation nur durch den Klatsch von Nachbarn erfolgte oder aber durch die gedruckte Zeitung. Das war keine schlechte Zeit, wenn man sieht, daß Jugendliche durch die Telefonino-Nutzung das richtige Schreiben ver- oder nicht erst erlernen. Es ist schon beobachtet worden, daß unsere Jugend für Unterschriften die früher nur für die Landbevölkerung klassischen drei Kreuze macht. Sicherlich könnte man ein gutes Exponat erstellen, in dem am Beispiel von Tomate und Mais und (selbstverständlich) Kartoffeln dargestellt wird, wie die Kommunikation von Pflanzen erfolgt. Bekanntlich kommunizieren Pflanzen durch chemische Stoffe, die sie über Blätter und Wurzeln abgeben. Durch die Luft oder den Boden gelangen diese Botenstoffe zu anderen Pflanzen in der Umgebung. Pflanzen riechen, schmecken und spüren selbst feinste Veränderungen in ihrer Umgebung. Und sie kommunizieren unentwegt mit anderen Pflanzen und Tieren. Beides mit dem gleichen Ziel: das Überleben zu sichern. Pflanzen nehmen Berührungen wahr, auf die sie oft empfindlicher als viele Tiere und Menschen reagieren. Jede noch so kleine Berührung löst erst elektrische und dann chemische Reaktionen aus. Jede Änderung des Zustands wird sofort registriert. Sie sehen, hören und spüren mit Zellen ihres Körpers. Sie haben zum Beispiel verschiedene Rezeptoren für Licht. Es gibt Pflanzen, die mühelos Sonnenstrahlen von reflektiertem Licht unterscheiden können. Besonders berührungsempfindlich sind die Wurzeln. Sie reagieren auf Berührungen, die 100- bis 1000-mal kleiner sind als solche, die ein Mensch oder Tier wahrnimmt. Der britische Naturforscher David Attenborough hat in einer Filmserie für die BBC nachgewiesen, daß sich Pflanzen sogar bewegen können. Nur lesen und schreiben können sie (noch) nicht. Und twittern. Bewegung ist auch Kommunikation – so haben sich die Thurns und die Taxis Kommunikation nicht vorgestellt. Ach übrigens: R3D3 ist kommunikativer als der „Pre Bell Man“.



Früher, als man noch Wünsche äußern konnte, die von der einen oder anderen Fee auch erfüllt wurden, also früher, war die Veranstaltung auf der Theresienwiese noch eine Landwirtschaftsausstellung. Heute gibt es keine Feen mehr, aber Chinesen in Dirndl und Lederhosen, die mit dem Maßkrug in der Hand und dem Schokoherzen am Halsbandl durch München torkeln. Heute ist die 1810 erstmals gefeierte Wiesn Schickimicki und Sauf und Suff und Karussell (seit 1818) und Krinoline. Kreizsacklzement!

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.178/Oktober 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft erscheint im Januar: Nummer 179. Sicher wird es wieder interessante Beiträge geben. Geschrieben und eingeliefert von den Mitgliedern unserer Motivgruppe.

Agrarphilatelie 179 Januar 2020

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt



Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Hessische Bergstraße, Pilze, Käsevariationen, Surinamkirsche, Almabtrieb, Akzidenzen



Liebe Mitglieder

wenn Sie diese Ausgabe unsere Agrarphilatelie in den Händen halten, werden wir uns auf das in den kommenden Tagen beginnende Jahr 2020 vorbereiten. Das Jahr 2019 hatte auch im Bereich der Philatelie viel zu bieten.

Nicht nur Großtauschtage, sondern auch diverse Ausstellungen lockten viele Sammler und warteten mit interessantem Programm auf. In Bensheim an der Bergstraße fand der 116. Deutsche Philatelistentag statt.

In dessen Rahmen führten wir unsere Jahreshauptversammlung 2019 durch, das zugehörige Protokoll finden Sie auf Seite 5 in dieser Ausgabe unseres Heftes. Geplant ist, die nächste Jahreshauptversammlung in Speyer, der Termin wird Ihnen rechtzeitig mitgeteilt. Meine Vorstandskollegen und ich hoffen, zu dieser mehr Mitglieder als in Bensheim begrüßen zu dürfen.

Jetzt vor Weihnachten heißt es wieder überall „die besinnliche Zeit“ des Jahres, „Zeit der Entschleunigung“. Der vorweihnachtliche Trubel entschärft diese Aussagen. Vielleicht haben wir aber nun doch etwas mehr Zeit uns der Philatelie zu widmen. Wir beschäftigen uns mit philatelistischem Material zu Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft. Zusammengefaßt also: die Themen gehen uns alle an.



Aktuell finden deutschlandweit Demonstrationen von Landwirten und Winzern gegen das geplante Agrarpaket der Bundesregierung statt. Auch in anderen Ländern sieht die Bevölkerung „Trecker-Kolonnen“ mit Demoplakaten am Frontgewicht an sich vorbeiziehen. Die Kolonnen werden wahrgenommen, anders sieht es bei den „grünen Kreuzen“ aus. Nur wenige Spaziergänger und Radfahrer achten auf sie bzw. hinterfragen sie oder lassen sich von meinen Berufskollegen über den Hintergrund aufklären. Ich persönlich hoffe, daß

sich die Gesellschaft wieder darauf besinnt, was der Berufsstand für sie leistet und auch solche jungen Damen zum Nachdenken anregt, die in einem Interview zu ihrer Meinung in Bezug auf die Demonstrationen befragt werden, sagen „Mir egal, ich brauche keine Bauern – ich eß' Tofu, das kommt aus Pflanzen, nicht vom Bauern".

Aus diesem Grund mag ich unter anderem Werbeschauen, welche örtliche Vereine bei nichtphilatelistischen Veranstaltungen durchführen, um Laien über philatelistisches Material diverse Themengebiete nahe zu bringen und vielleicht doch den ein oder anderen zum nachdenken anregen.

Trotz der turbulenten Zeiten stetigen Wandels wünsche ich uns allen weiterhin viel Spaß an unserem gemeinsamen Hobby, unserer beruflichen Tätigkeit und vor allem Gesundheit. Desweiteren wünsche ich Ihnen allen und ihren Familien einen guten Start in 2020 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.


Anja Stähler

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Jo van Oss

am 27. September 2019 im Alter von 93 Jahren verstorben ist.

Herr van Oss war Gründungsmitglied unserer Motivgruppe. In all den Jahren seiner Mitgliedschaft hat er immer den Kontakt zu uns gehalten.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie.

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Auf dem Titel sind nicht die „Früchte des Zorns", sondern Marken aus der Sammlung von Heinz Wienold.

Inhaltsverzeichnis

Petter Pißler war Hoffmaister	4
Page Three Stamp	4
Mitgliederversammlung der ArGe 2019 in Bensheim, Protokoll	5
Erneuerbare Energie: Erdwärme	7
Die Surinamkirsche ist exotisch und bei uns fast unbekannt	10
Bauherren und ihre Feinde: Das Haselhuhn	12
Die Hessische Bergstraße	14
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	26
Fleischfressende Pflanzen: Fettkraut *(Punguicula Lusitanica)*	28
… heute gibt es bei Oltersdorf: Käsefondue	29
Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Stilton Blue	30
Namen sind Schall und Rauch	31
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 24): Täublinge und Mischlinge – bunter geht's nicht	35
Bodenlandschaften: Hochmoore	43
Wirtshauskultur ade?	47
Der Almabtrieb	50
Unsere Themen: Marken mit Pilzmotiv (Neuheiten) **Diesmal ohne Neuheiten-Liste**	
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft (Neuheiten)	
Unsere Themen: Neue Stempel	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Anja Stähler, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold und als (ständiger) Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Ende November fehlten noch die Listen (auf Michel warten, heißt harren können), die nicht kamen, und die letzten Korrekturen – aber dann war alles gut.



Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“; auch „Zwölfbrüderbücher“

Petter Pißler war Hoffmaister

im closter zu Sanct Katharina und hernach ain Auffseher in den mulen gewest. Der ist den 28 Mayo a(nn)o 76 In das Brueder Haus eingenomen worden Seins Altters bey 70 Jarn und ist darin gestorben den ersten Settember a(nn)o 87 Ist also Im brueder Haus gewest 11 Jar 3 monatt und 2 tag ist sonst ain fromer man gewest.

Petter steht in dem Areal des von ihm als Hofwart versorgten Klosters zu Sankt Katharina. Das Bild zeigt die Klosterkirche, den Nonnengarten und Wirtschaftsgebäude, am Horizont die Stadtmauer von Nürnberg. Im Nonnengarten wuchsen vermutlich die Früchte, die wir auf der Titelseite der Agrarphilatelie sehen; Kartoffeln waren schon auf der Speisenkarte. Neben Petter liegen ein Schaff, ein Mühlstein und ein Mehlsack, hinter ihm steht ein Knecht, der einen Rechen über der Schulter trägt.

Page Three Stamp.

Ein Spruchwort lautet: Ob das oder jenes passiert oder in China ein Sack Reis umfällt ist eh egal. Ob in Kärnten ein Sack Grumper umfällt oder die Piefkes ihren Urlaub im Salzburger Land verbringen, ändert nichts an der Abneigung der Ostmärker gegen die nördlichen Nachbarn – die ehedem als Bramburis, als Brandenburger, bezeichnet wurden. Im „Jedermann“ in Salzburg, woselbst sich die Schickeria mit dem Charivari versammelt, heißt es alljährlich: „Alte Erdäpfel inspirieren Oesterreichs Untertanen“ was abgekürzt „A.E.I.O.U.“ bedeutet. Das kennen die gebildeten Stände aller Nationen seit Kaiser Friedrich III. auch als habsburgischen Sinn- und Wahlspruch, den Maria Theresia 1752 im Wappen der Militärakademie in Wiener Neustadt anbringen ließ. Diese Erzherzogin ließ sich die Vermehrung der Kartoffeln als Vorbild angelegen sein und hatte mit ihrem Franzl insgesamt 16 Kinder. Das ließ den Pfarrherrn Franz Weizenegger später meinen: „Viele Leute nähren sich bloß von Grundbirnen, obwohl die Ärzte ihren häufigen Genuß nicht für zuträglich erklären; sie wecken sehr früh den Geschlechtstrieb und stumpfen – vielleicht in Folge dessen – die Geisteskräfte ab.“ Die Bedeutung „Alles Erdreich ist Österreich untertan“ wurde zu Maria Theresias Zeiten gewählt, um den Kartoffelanbau zu befördern. Ihr Gegner, der Preuße Friedrich, ließ zum selben Behufe Soldaten aufs Feld postieren, obwohl doch viele Menschen im Glauben verwurzelt ist, daß Freiwilligkeit besser denn jegliche CO_2-Bepreisung ist. Da kommt der Autor wieder auf die Salzburger Festspiele von dem sterbenden reichen Menschen zurück: „Jedamaaan’ scho a bißl häääwi, a kommunistische Moralpredigt, nöt woa, wo a jeda sei Gööööld de Oarme geben sollt, wo kämmat ma do hüüün?“ Die liberale Idee, jeder möge sich seine Briefmarke selbst drucken, hat 2019 immerhin zur (nur) zweiten Bramburimarke geführt. Und das ist gut so.

Protokoll der Jahreshauptversammlung 2019 der ArGe

Die diesjährige Jahreshauptversammlung der ArGe Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft fand am Samstag, dem 28. September 2019, in Bensheim statt, dies im Rahmen des 116. Philatelistentags daselbst.

Die 1.Vorsitzende, Frau Anja Stähler, begrüßte um 14.00 Uhr die recht wenigen angereisten Mitglieder sowie die Kollegen vom Vorstand.

Zum Protokollführer wurde Roger Thill einstimmig gewählt.

Nach einer kurzen Gedenkminute für die verstorbenen Mitglieder ging die Vorsitzende auf die Problematik des Datenschutzes ein, erinnerte daran, daß die Mitglieder, falls nicht bereits erledigt, bitte das diesbezügliche Formular an den Geschäftsführer senden möchten. Einige Mitglieder haben sich im In- und Ausland mit mehr oder weniger Erfolg an Ausstellungen im und außer Wettbewerb beteiligt.

Es ist begrüßenswert, daß Herr Ulrich Oltersdorf den Zugang zum Mitteilungsheft ebenfalls für Nichtmitglieder online zugänglich macht und auf diese Weise die Gebiete Land-



Mitgliederversammlung in Bensheim:
Anja Stähler, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen und Ulrich Oltersdorf

wirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft bekannter macht. Anja Stählers Dank galt allen, die zum Wohle der ArGe arbeiten und sich an deren Leben beteiligen.

Der Kassierer, Horst Kaczmarczyk, bedauerte, daß es immer weniger Mitglieder gibt, leider auch einige säumige Zahler. Um die Mehrarbeit, welche mit den säumigen Zahlern einhergeht, zu vermeiden, wäre es sein Wunsch, daß die Beiträge umgehend nach Zahlungsbescheid beglichen werden.



Es freute ihn daher umso mehr, ein neues, sehr junges Mitglied begrüßen zu dürfen, in der Person von Marc Stähler. Im Namen der ArGe beglückwünschte er unsere 1.Vorsitzende zur Geburt ihres Sohnes, auf daß er wachsen und sich für Philatelie interessieren möge.

Die Kosten der ArGe, insbesondere die Postgebühren, verringern sich nicht. Da jedoch weniger Beiträge eingehen, hat die Kassenlage sich leicht verschlechtert, doch bleibt diese insgesamt gesund. Wir werden die Beiträge, unabhängig der Beschlüsse des BDPh, nicht erhöhen und auch weiterhin 4 Hefte jährlich herausbringen.

Die Herren Johannes Kohnen und Ulrich Oltersdorf hatten in ihrer Funktion als Kassenprüfer diese als korrekt befunden, und baten um Entlastung des Kassierers und des Vorstands. Dem wurde einstimmig zugestimmt.

Bei der freien Aussprache wurde einmal mehr auf den Umstand hingewiesen, daß wir weiterhin aktive Autoren benötigen, um das Heft auch zukünftig abwechslungsreich zu gestalten. Wir müssen uns ebenfalls ernsthaft um die Zukunft der ArGe Gedanken machen. Wichtig ist es, daß es für verschiedene Posten, in und außerhalb der Vorstands, ein „Backup“ gibt, d.h. Freiwillige, die sich bereit erklären, Verantwortung und Mitarbeit zu übernehmen.



Unser jüngstes Mitglied

Mögliche Interessenten melden sich bitte bis zur Jahreshauptversammlung im Oktober 2020, welche in Speyer stattfinden wird, können sich aber bereits jetzt gerne beim Vorstand erkundigen.

Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energie: Erdwärme

Höllisch heiß – je tiefer man ins Erdinnere eintaucht desto wärmer wird es! Altbekannt!

Es ist die im zugänglichen Teil der Erdkruste gespeicherte Wärme. Sie wird um so wertvoller, je höher das Temperaturniveau ist, auf dem sie zur Verfügung steht. Die Erdwärme wird immer häufiger genutzt, sie ist global gesehen eine langfristig nutzbare Energiequelle. Ohne auf die verschiedenen Erdwärmegewinnungen einzugehen: es gibt im Prinzip nur 2 Arten: Entweder kommt das heiße Wasser mit Druck aus der Tiefe oder kaltes Wasser wird ins Erdinnere gepumpt, angewärmt und wieder an die Erdoberfläche gefördert.



Direkte Nutzung vor allem bei balneologischen Anwendungen schon in den Bädern des römischen Reiches, in China und bei den Osmanen. Diverse Anstalten nutzen das warm aus dem Erdinneren stammende Wasser (mind. 20 °C) angereichert mit Grundstoffen für die medizinische Anwendung (Kohlendioxyd, Schwefelwasserstoff, radioaktive Stoffe u.ä.)

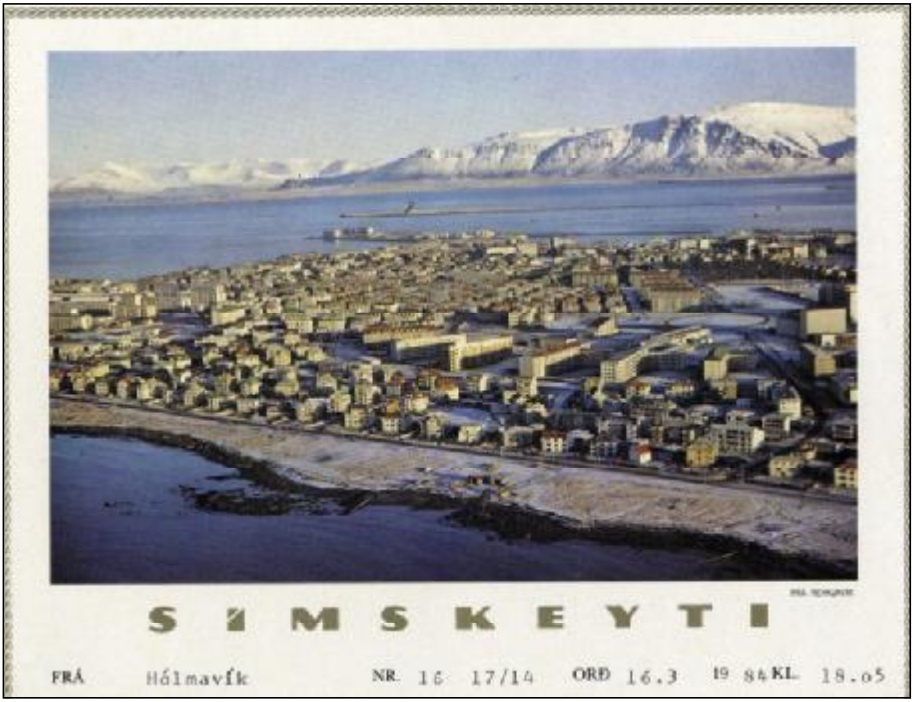
Weltbekannt der „Old Faithful" Geysir im Yellowstone Nationalpark. Hochinteressant zu besichtigen sind die thermischen Aktivitäten im neuseeländischen Rotorua. Geysire und sprudelnde Schlammbecken – untermalt mit einem scharfen Geruch von Schwefelwasserstoff.





Betrachten Sie das Bildtelegramm aus Island (nächste Seite). Es strahlt klirrende Kälte aus – doch nirgends ist ein rauchender Schornstein zu sehen. Die Lösung: Die Insel im Nordatlantik verfügt über eine ungewöhnliche Anzahl aktiver Vulkansysteme.

Im täglichen Leben erweist sich die Erdwärme ausgesprochen preiswert, sie wird hier geradezu verschwenderisch genutzt. So werden manche Straßen und Gehsteige im Winter



beheizt, indem man die Abwärmeleitungen dicht unter der Erdoberfläche verlegt. Das meist schwefelhaltige heiße Wasser wird mit 60–90 °C direkt zu den Abnehmern geleitet, Restwärme (30–40 °C) wird im Kanal entsorgt.

Warme bzw. mit Schwefel und sonstigen Elementen versetzte Quellen sind etwas Besonderes. Daher weist auch so mancher Ortsnamen darauf hin (Warmbrunn, Aqua Caliente, Soap Lake ...)







Ein Nachteil der Erdwärme besteht noch: Derzeit sind die Investitionskosten bei Neuanlagen hoch – doch sie amortisieren sich binnen kurzer Zeit wegen der geringen Betriebskosten. Kleinanlagen sind technisch noch nicht ausgereift; die Entwicklung schreitet schnell voran.


Die Thermen von
WARMBAD-VILLACH
im österreichischen Süden
Telefon: 04242 / 3001 - 0
Telefax: 04242 / 3001 - 309
A-9504 Warmbad-Villach
VILLACH - WARMBAD VILLACH
14.11.96
ÖSTERREICH
0600
GROSCHEN


500 JAHRE STADT BADEN
s4
REPUBLIK ÖSTERREICH


ROTORUA
$1.50
Universal Sail New Zealand
International Mail Only

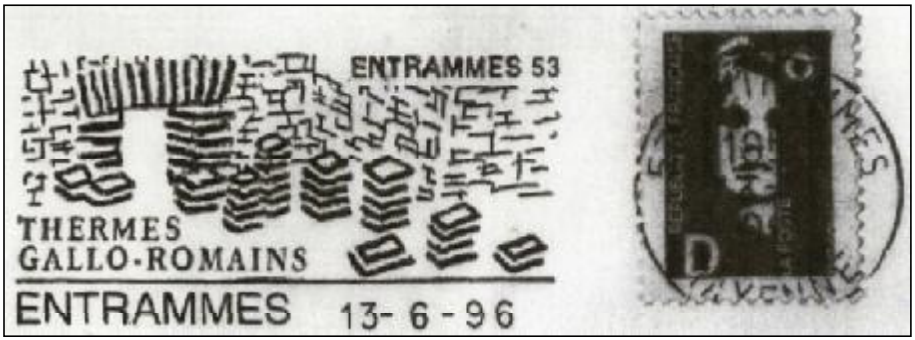

España
0,78
Energías RenOvables


Portugal
3750


EUROPA CEPT
550
ISLAND


EUROPA CEPT
500
ISLAND


115
SVERIGE
115
SVERIGE


ENTRAMMES 53
THERMES
GALLO-ROMAINS
ENTRAMMES 13-6-96

Ulrich Oltersdorf

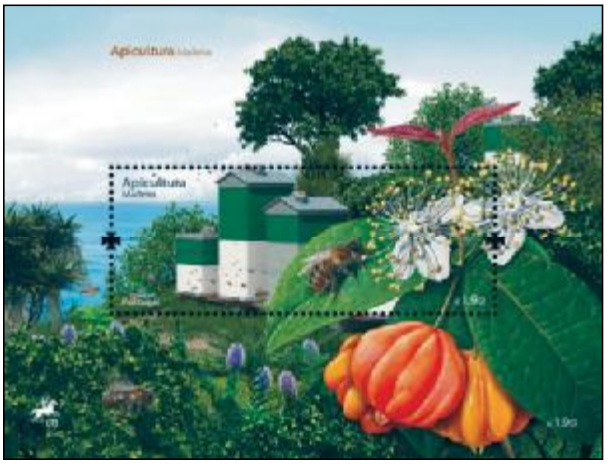
Die Surinamkirsche ist exotisch und bei uns unbekannt

Die Surinamkirsche *(Eugenia uniflora)* (weitere Namen: Pitanga in Braslien; Brazilian Cherry; Cayenne Cherry; Kirschmyrte) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Kirschmyrten *(Eugenia)* in der Familie der Myrtengewächse *(Myrtaceae)*. Ihr natürliches Verbreitungsgebiet ist das östliche Südamerika von Surinam bis Uruguay. Sie ist heute jedoch weit in vielen (sub)tropischen Ländern verbreitet.



Die Surinamkirsche wächst als immergrüner Strauch oder kleiner Baum und erreicht Wuchshöhen von 5 bis 7 Meter. Die reifen Früchte sind orangerot bis dunkelpurpur gefärbt, bis 5 Zentimer groß und sieben- bis achtfach gerippt. Sie enthalten meistens einen Samen, der kugelförmig und 7 bis 12 Millimeter groß ist.

Die Surinamkirsche stellt keine hohen Ansprüche an den Boden, wenn er nicht zu salzhaltig ist. Selbst zeitweise Vernässung übersteht sie. Sie ist mäßig frosttolerant, selbst wenn sie bis auf den „Wurzelstock“ zurückfriert, kann sie wieder austreiben wie auch nach Buschbränden. Durch die Frosttoleranz ist es ihr möglich, auch subtropische oder hochgelegene Habitate mit gelegentlichem Frost zu besiedeln.



Die Surinamkirsche wird wegen ihrer Robustheit und ihres ansprechenden Laubes gern als Hecke angepflanzt. Die Früchte können direkt vom Baum gegessen oder zu Säften, Gelees und Fruchtwein verarbeitet werden. Der Vitamin-C-Gehalt liegt bei 25 Milligramm/100 Gramm.

Da die Frucht nicht sehr haltbar ist, spielt sie im





Export keine große Rolle. Im Nordosten Brasiliens gibt es einige Plantangen mit Pitanga-Bäumen, um aus der kleinen Frucht mit dem köstlich erfrischenden Aroma Säfte und Speiseeis herzustellen. Diese Produkte werden in Flaschen bzw. tiefgefroren sogar exportiert.

Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.



Auf Briefmarken gibt es die Pitanga in







- Argentinien (MiNr. 2623 bis 2626, 25.11.2000) Nutzpflanzen. Pitanga *(Eugenia uniflora)* (Abb.)
- Bermuda-Inseln (MiNr. 673–678, 23.3.1995) Früchte. Surinamkirsche *(Eugenia uniflora)* (Abb.)
- Brasilien (MiNr. 2986, 26.11.1999) Freimarke: Früchte Pitanga *(Eugenia uniflora)* (Abb.)
- Portugal Madeira (MiNr. 149–152, 7.6.1991) Subtropische Früchte und Pflanzen – Surinamkirsche *(Eugenia uniflora)* (Abb.); (MiNr. 291–294, 27.4.2009) Tropische und subtropische Früchte von Madeira. Pitanga *(Eugenia uniflora)* (FDC Abb.); (MiNr. 330, Block 56; 27.1.2014) Bienen an einer Pitanga-Blüte (Abb.); (MiNr. 32–36, 27.1.2014) Subtropische Früchte und P flanzen – Surinamkirsche *(Eugenia uniflora)* (Abb.)
- St.Thomas (MiNr. 1524–1530, Block 321; 6.6.1995) Blumen und Früchte – Pitanga (Abb.)
- Uruguay (MiNr. 2412, 2431, 2513, 17.11.1998, 04.02.1999, 1.12.1999). Freimarke: Blüten; Pitanga *(Eugenia uniflora)* (drei Marken mit gleicher Abbildung, unterschiedliche Wertstufen) (Abb.)



Klaus Henseler

6

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Das Haselhuhn will keinen Wipfelpfad im Hasper Forst

In Hagen sollte im Hasper Forst zwischen Hinnenwiese und Kaiser-Friedrich-Turm ein Waldwipfelpfad angelegt werden. Die privaten Investoren von „Forest Adventure“ gingen von einer Realisierung im Jahr 2017, spätestens 2018 aus. Doch: Im Gehölz soll ein Haselhuhn gesichtet worden sein, was nun zu einer längeren Untersuchung führt, denn dieser seltene Vogel ist geschützt. Die Landesanstalt für Ökologie verzeichnet in den Hasper Wäldern seit den 1960er-Jahren etwa 30 Fundstellen des Hühnervogels. Haselhühner stehen seit 2008 in Nordrhein-Westfalen auf der Roten Liste, gelten somit als vom

Aussterben bedroht und genießen auch auf europäischer Ebene die höchste Schutzstufe. Für den Bau eines Baumwipfelpfads gelten die strengen Rahmenbedingungen, die sich aus der Biodiversitätsstrategie des Landes ableiten und den besonderen Schutz des Artenreichtums in den Vordergrund stellen. Die nachwachsenden Gehölze auf den ehemaligen Kyrillflächen bieten für das Haselhuhn optimale Bedingungen. So wurden im Jahr 2014 auch Sichtungen am Goldberg, in Sürenhagen sowie am Eilper Berg gemeldet. Sollte sich bestätigen, daß im für den bis zu 2,5 Kilometer langen Holz-Steg in Baumwipfelhöhe geplanten Gebiet tatsächlich Haselhühner leben, wäre das Projekt ernsthaft gefährdet, obwohl der Pfad für Hagen ein touristisches Alleinstellungsmerkmal wäre. Da werden sich Stadt und „Forest Adventure“ wohl noch einiges einfallen lassen müssen.

Das **Haselhuhn** *(Tetrastes bonasia,* syn. *Bonasa bonasia)* gehört zu den Raufußhühnern *(Tetraoninae),* die wiederum in die Familie der Fasanenartigen *(Phasianidae)* gehören; zu dieser Gattung gehören auch das Birkhuhn und der Auerhahn. Es ist ein kleiner scheuer Waldvogel, der sich in strukturreichen Laub- und Mischwäldern heimisch fühlt. In Mitteleuropa ist das Haselhuhn vergleichsweise selten und in großen Teilen seines früheren Verbreitungsgebiets nicht mehr vorkommend. Mit 35 bis 36 Zentimetern Länge ist das Haselhuhn nicht ganz so groß wie ein Rebhuhn. Die Gefiederzeichnung ist grau bis rotbraun auf der Oberseite und weißlich-schwarz gemustert auf der Unterseite. Wie bei allen Hühnervögeln ist der Flug schnell und geräuschvoll. Ein aufgeschrecktes Haselhuhn fliegt in der Regel nicht weiter als etwa 100 Meter. Deckung suchen aufgeschreckte Haselhühner gewöhnlich in Nadelbäumen in einer Höhe bis 7 Metern. In Mitteleuropa gibt es nur noch wenige große Vorkommen. Der Verbreitungsschwerpunkt des Haselhuhns liegt hier in den Alpen.



Die zweitgrößte mitteleuropäische Population mit 2000 bis 4000 Paaren lebt im Bereich der Nationalparks Bayerischer Wald und Böhmerwald sowie angrenzender Forstgebiete. Andere natürliche Vorkommen in Mitteleuropa sind nur noch sehr klein. Es benötigt unterholzreiche Wälder mit einer vielseitigen Artenzusammensetzung und einer reichen horizontalen und vertikalen Gliederung. Die Nahrung des Haselhuhns ist überwiegend pflanzlich, wobei die Hauptbestandteile im Jahresverlauf wechseln. Im Frühjahr und Sommer frißt es überwiegend grüne Teile, Blüten und Samen von Stauden und Sträuchern und nutzt dabei eine große Anzahl von Nahrungspflanzen. Im größten Teil des Verbreitungsgebiets sind die wichtigsten Nahrungspflanzen im Winter Birken und Erlen. Das Haselhuhn unterliegt wie alle europäischen Vogelarten der EU-Vogelschutzrichtlinie (VSRL) und ist in Anhang I gelistet, womit es zu den Arten gehört, für die besondere Schutzmaßnahmen ergriffen werden müssen. Gemäß Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG) § 7 Abs. 2 Nr. 13 gilt es als besonders geschützte Art. In der Roten Liste wird es seit 2009 als „stark gefährdet“, in Nordrhein-Westfalen sogar als „vom Aussterben bedroht“ geführt.



Die Hessische Bergstraße

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands liegt Worms gegenüber auf steilen, oft terrassierten Hängen entlang der Bergstraße zwischen Darmstadt und Heidelberg. Die Bergstraße verläuft in Nord-Süd-Richtung am Fuß des Odenwalds von Groß-Umstadt, Zwingenberg, Bensheim bis Heppenheim. Kurz nach diesem Städtchen beginnt in Lauterbach die Badische Bergstraße.
Die Hauptrebsorte Riesling ist eine der ältesten und unbestritten die edelste Kulturrebsorte. Seit ein paar Jahren wird hier aber auch der Rote Riesling angebaut. Die dunkle Beerenfarbe charakterisiert den ihn. Holz, Blätter und Trauben des Roten Rieslings sind dem des Weißen Riesling ähnlich.







Groß-Umstadt
wird erstmals 741 urkundlich erwähnt. Die Odenwälder Weininsel im Naturpark Odenwald gehört zum Weinbaugebiet Hessische Bergstraße.





Bildpostkarten von 1974/1976 und Sonderstempel



Groß-Umstadt

Eine Bildpostkarte von 1978 mit Werbung zum Winzerfest, eine weitere Bildpostkarte aus dem Jahr 1979 zeigt den Marktplatz.







Zwingenberg
ist unter den Orten an der Bergstraße der malerischste. Über Alsbach kommt man nach Jugenheim und Schloß Heiligenberg, dem bevorzugten Wohnsitz des Prinzen Alexander von Hessen-Darmstadt. Dessen Nachfahren nannten sich von Battenberg bzw. Mountbatten; zu ihnen gehört Prinz Philip, Herzog von Edinburgh.





Bensheim
liegt im Schnittpunkt der Bergstraße und der Nibelungenstraße. Es ist ein Weinort am Westhang des Odenwalds.

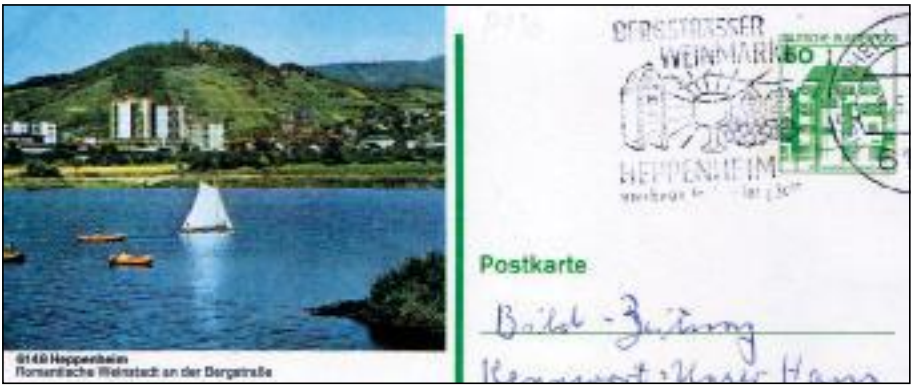






Jetzt sind wir weiter südlich angekommen: In Heppenheim oder wie die indigene Bevölkerung sagt: Hepprum. Dieser Ort ist durch Sebastian Vettel (das ist der Mann, der immer im Kreis hinter Daimler herfährt) berühmter geworden. Außerdem kommt hier eine Großmutter von Grace Kelly (die später in Monaco die Roulettekugel warf) her. Als ich dort Anfang der 1970er Jahre arbeitete, gab es eine einzige Fabrik (Langnese), die Pension Goldener Engel (oben am Berg) und den Wasserabfüller Odenwald-Quelle. Die Kreisverwaltung der Bergstraße war in Bensheim, weil sich in den berüchtigten 12 Jahren Heppenheim und Bensheim um den Sitz der Partei-Kreisleitung stritten und Bensheim verlor. Und als Ausgleich die unbedeutende Kreisverwaltung bekam. Und da blieb sie auch nach 1945. Berühmt ist der Ort auch dadurch geworden, daß hier ein anderer Mordbube tätig war: Hagen von Tronje soll hier am später sogenannten Siegfried-Brunnen in unseren Helden die Lanze (Lindenblatt!) geworfen haben. Oh, wenn doch Kriemhild ihr Plappermaul gehalten hätte. (kh)

Die erste Erwähnung **Heppenheims** fällt in die fränkische Zeit. Im 14. Jahrhundert erfolgte die Erhebung zur Stadt. Bis ins 19. Jahrhundert war es eine kleine Ackerbürgerstadt, deren Haupterwerbsquelle in der Landwirtschaft, vor allem im Weinbau lag. Heute ist Heppenheim eine viel besuchte Touristenstadt, und das nicht nur wegen seiner Altstadt.













Der Mittelpunkt **Heppenheims** ist in der Altstadt der Marktplatz, umgeben von Häusern mit Fachwerk. Hier befindet sich das Rathaus, erbaut 1551, mit barockem Fachwerk, und die ehemalige Apotheke Pirsch, in der der berühmte Chemiker Justus Liebig 1817/18 zehn Monate seiner Lehrzeit absolvierte. Nicht nur diese schöne Altstadt, sondern auch der jährlich abgehaltene Weinmarkt, das Straßentheaterfestival und die Festspiele *) Heppenheim ziehen viele Besucher an.





*) Anmerkung von KH: Besucher der Festspiele sollten bedenken, daß die Bänke im Kurmainzer Amtshof hart und der Nachbar nicht weit entfernt sitzt. Es ist ein erfolgreiches Privattheater. Wer erwartet, daß hier Siegfried wieder und wieder, Jahr für Jahr, gemeuchelt wird, der irrt: 2020 wird eine andere Krimikomödie aufgeführt: „Die Nervensäge“. Wer Nibelungen sehen will, muß nach Worms: Die Hildensaga – ein Königinnendrama. Zickenkrieg vom Feinsten.



Marktplatz in Heppenheim mit Rathaus (links) und Hotel „Goldener Engel“ (rechts)



Lorsch

ist die nächste Station, nicht direkt am Odenwald gelegen. Es ist eine sehenswerte Stadt mit dem UNESCO-Kulturerbe „Kloster Lorsch“ auf dem Weg zur Badischen Weinstraße in Richtung Laudenbach und Weinheim. Lorsch ist immer einen Besuch wert. Neben dem Klostergelände mit Königshalle sollte nicht versäumt werden, den Kräutergarten und die Zehntscheune zu besichtigen.



Bildpostkarte von Lorsch aus dem Jahr 1978

Weinheim (kurpfälzisch: Woinem)
liegt an der Badischen Bergstraße. Berühmt ist Burg Windeck und die 1907 bis 1928 vom Weinheimer Senioren-Konvent erbaute Wachenburg sowie der Schloßpark, die romantische Altstadt und der Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof (seit 1888 im Besitz der Industriellenfamilie Freudenberg).









Damit endet die Ausstellungssammlung Hessische Bergstraße

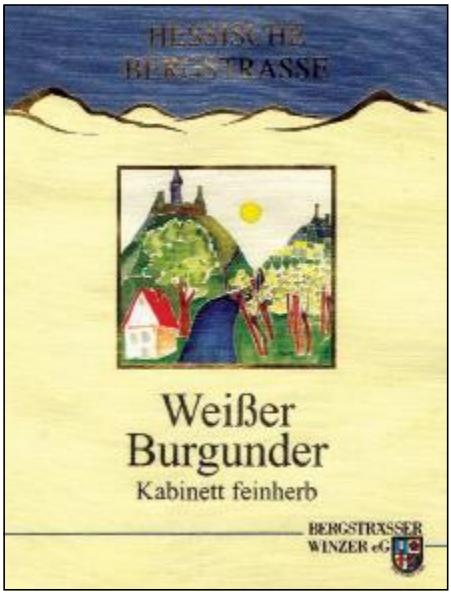
Doch wir wollen – alle Flaschen sind höchstselbst vom Aussteller geleert –, noch einige Etiketten zeigen.



Die Hessische Bergstraße hat drei Großlagen und ist im Bereich Seeheim–Dietzenbach–Roßdorf–Groß-Umstadt ohne Großlagen. Der Riesling ist die bevorzugte Traube.


2017
Heppenheimer Eckweg
Roter Riesling
Kabinett feinherb
Deutscher Prädikatswein
Erzeugerabfüllung
0,75 l
A.P.Nr. 51004 012 18
10,5%vol
BERGSTRÄSSER WINZER EG · D-64646 HEPPENHEIM
HESSISCHE BERGSTRASSE
Lohm- und Lößböden prägen die Einzellage Heppenheimer Eckweg.
Die Rebsorte Roter Riesling ist eine besondere Spezialität an der Bergstraße und gilt als die Urform des Rieslings.
Eine betont duftige und frische Nase nach Zitrus und grünen Äpfel prägen die Aromen dieses Weines. Die Fruchtsäure gepaart mit einer dezenten Süße macht diesen Wein besonders lebendig.
Weinempfehlung: passend zu Spargel und zur Grillsaison
Trinktemperatur: 10 – 12 °C
4 002066 001416
Enthält Sulfite


2017
HEPPENHEIMER ECKWEG
ROTER RIESLING
Kabinett · feinherb


HESSISCHE BERGSTRASSE
Weißer Burgunder
Kabinett feinherb
BERGSTRÄSSER WINZER eG


HESSISCHE BERGSTRASSE
2017
Weißer Burgunder
Kabinett feinherb
Deutscher Prädikatswein
Erzeugerabfüllung · A.P.Nr. 51004 019 18
0,75 l
11,5% vol
BERGSTRÄSSER WINZER eG · D-64646 HEPPENHEIM
4 002066 001881
Enthält Sulfite

Vielleicht hat ja einer von uns Interesse, seine Sammlung zu erweitern

Meine Sammlungen und Dubletten platzen aus den Nähten, so da β ich mir nur durch einen teilweisen Radikalverkauf einiger Gebiete Platz verschaffen kann. Trotz Trennungsschmerz möchte ich abgeben:

Sonderstempel, Maschinenwerbestempel, Absenderfreistempel, Ganzsachen und sonstige themenbezogene Belege aller Art aus aller Welt. Alle Belege im Kleinformat DIN-A/B/C-6, bei SK-Briefverschlu βklappen habe ich diese abgetrennt, um ein Durchwandern des Klebers zu vermeiden. Fast alle Belege verschieden, sehr wenige Doubletten durch etwaige Sortierfehler.

Themen:

Landwirtschaft Deutschland etwa 85 Belege, Rest der Welt etwa 80 Belege
Bier aus aller Welt etwa 40 Belege
Kaffee/Tee/Kakao aus aller Welt etwa 25 Belege
Weinbau Deutschland etwa 150 Belege, Frankreich etwa 35 Belege, übrige Welt etwa 25 Belege
Forstwirtschaft etwa 10 Belege

Am liebsten würde ich das Paket geschlossen abgeben, aber ich wäre auch mit der Abgabe eines Einzelthemas einverstanden. Preis Verhandlungssache. Verrechnung mit sauber gestempelten Marken der Deutschen Post nach Fehlliste, Jahre 1990–2002, ist möglich.

Vielleicht gibt es in der ArGe Mitglieder, für die das Angebot interessant ist. (Ich bin Sammler, kein Händler, und stelle auch bei der MULTILATERALE 2019 aus).

Uwe Kensing
8, rue Louis Pasteur, L-8033 Strassen; E-Mail: ukensing@pt.lu
Mitglied in der Poststempelgilde und im Cercle Philatélique Hollerich-Bonnevoi e

Ganz sicher: Jede Sammlung würde um schöne Stücke erweitert werden



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

Eislaufen in Kanada



Eislaufen, also sich auf glattem Eis bewegen, muß gekonnt sein. Es ist eine Kunst – wer sie gut beherrscht, darf sich Eiskunstläufer nennen. Hier hat das Eis zwar eine wichtige Funktion, doch es ist passiv. Daneben gibt es Eis, das läuft. Das ist gar nicht schwierig, dafür oft unangenehm für Menschen. Man bekleckert sich, das sieht meist bescheuert aus, nur bei kleinen Kindern ist es lustig. In Kanada wurde nun von der Postverwaltung eine weitere aktive Eisform entdeckt. Diese kann spazieren gehen, wie man sieht. Das muß ein Bild aus dem kanadischen Winter sein, nirgends tropft etwas. (uo)



Bretonische Geheimnisse

Nein, damit sind nicht die von Jean-Luc Bannalec beschriebenen Schwarzen Schafe des Kommissars Dupin gemeint. Hier sind echte, mit Wolle bekleideten, Schafe gemeint. Die Bretonen lassen zwischen ihren Weinstöcken Zwergschafe grasen. Diese sorgen für mehr Biodiversität im Weinberg und damit für mehr Hefen. Wenn der geneigte Leser diese Marke aus dem Jahr 1935 genau unter die Lupe nimmt und zusätzlich ein scharfes Auge hat, wird er sogar die unverdaulichen Ballaststoffe aus der Schafsnahrung erkennen. Dieser natürliche Dünger gibt dem bretonischen Wein, speziell dem Muscadet, seinen besonderen Geschmack (solange er außerhalb der Flasche bleibt). (kh/wb)

Tschernobyl und der bayerische Pilz

Mehr als drei Jahrzehnte nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl sind einzelne Wildpilzarten in Bayern immer noch stark mit radioaktivem Cäsium belastet. Das Bundesamt für Strahlenschutz verwies hier auf Semmelstoppelpilze, Schnecklinge, Maronenröhrlinge, Elfenbein- und Braunscheibige, wonach eine einzelne Mahlzeit dieser Pilze mehr Cäsium-137 enthält als man in anderen Lebensmittteln aus landwirtschaftlicher Produktion in einem ganzen Jahr zu sich nimmt. Angeblich seien Wildpilze, die im Handel angeboten werden, geringer belastet und überschreiten nicht den Grenzwert von 600 Bequerel pro Kilogramm Frischmasse. Da kann man nur sagen: Pilzsammler, die insbesondere im Bayerischen Wald die Körbe füllen (ich kenne da ein Ehepaar aus unserer ArGe!), leben gefährlich, denn die Halbwertzeit von Cäsium-137 beträgt 30 Jahre. (kh)



Hornochsen sind auf der Alm und im Stall glücklicher

In der Schweiz ist im November 2018 die Initiative des Bergbauern Armin Capaul in einer Volksabstimmung gescheitert. Capaul wollte erreichen, daß Bauern, die ihren Rindern die Hörner lassen, einen Zuschuß dafür erhalten, daß sie in den Stättel auf gleicher Fläche weniger Rinder halten können. Gemessen an den gesamten Subventionen für Schweizer Bauern wäre nur eine geringe Summe für solche Bauern angefallen. Die Enthornung ist nicht schmerzfrei (so wie auch die Kastration von Ferkeln nicht schmerzfrei, aber erlaubt ist). Hörner sorgen außerdem für die notwendige Rangordnung in einer Gruppe von Tieren und tragen damit zum Wohlbe finden bei. Bekanntlich schmeckt Fleisch besser, wenn die Tiere vor der Schlachtung „glücklich“ waren. (kh)



Suchanzeige:

Stempel: Bremen hafa Bremen ’97

Ich würde diesen Stempel gern in die Sammlung

„Die Bremer Stadtmusikanten“

einbauen. Die Sammlung können Sie unter www.phila-dudelange.lu anschauen.

Bitte um Angebote an lonienca@pl.lu

Carlo Lonien · 2 Rue Biermecht · L-3642 Kayl





Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: Fettkraut *(Pinguicula lusitanica)*

Grundsätzlich: seid vorsichtig, wo ihr hintretet. Erstens könnte just ein Sechsfüßler den Weg kreuzen, zweitens könnte eine fleischfressende Pflanze sich in der Wade festbeißen. Wir sprechen heute über ein Fettkraut namens *Pinguicula lusitanica.* Die Art ist verbreitet an den atlantischen Küstengebieten Westeuropas von Schottland und den Orkneyinseln über Irland, England, Frankreich, Spanien und Portugal sowie vereinzelt an den Küsten im westlichen Mittelmeer. Besucher des Glencairn (was Steintal heißt) im Norden Schottlands, ein Naturschutzgebiet, das quadratfußweise an Naturschützer verkauft wurde und das mit dem Titel Laird verbunden ist, können ein Lied darüber singen. *Pinguicula lusitanica* besiedelt nährstoffarme Moore und tritt häufig vergesellschaftet mit dem Mittleren Sonnentau *(Drosera intermedia)* sowie der Dorset-Heide *(Erica ciliaris)* auf.



Carl von Linné beschrieb 1753 diese Pflanze als dritte Art der Gattung. Sie wächst in Form einer bodenständigen Rosette, ihr Wurzelwerk besteht aus zahlreichen, feinen Wurzeln. Im Gegensatz zur Mehrzahl der europäischen Arten bildet sie zur Überwinterung kein vegetatives Dauerstadium als besonderes Organ aus.

Die Sommer- wie Winterrosette der Art besteht aus 5 bis 12 länglich-eiförmigen, 0,6 bis 29 Millimeter langen und 3 bis 8 Millimeter breiten grünen Blättern, die entlang ihrer Blattadern rötlich eingefärbt und von der Seite her stark eingerollt sind. Die Blätter der Winterrosette fallen dabei kleiner aus als die der Sommerrosette.

An bis zu acht Blütenstielen bildet die Pflanze zwischen April und Oktober endständige Einzelblüten. Sie ist dabei ausgesprochen schnellwüchsig und blüht häufig bereits im ersten Jahr. Die zygomorphen Blüten sind blaßrosa mit einem gelben Saftmal, einem Bereich innerhalb der Blüte, die das Blütenbesucherverhalten beeinflußt; es handelt sich dabei um Bereiche der Kronblätter, die kein UV-Licht reflektieren. Die Blüten sind selbstbestäubend, die Narbe ist in die Staubbeutel zurückgekrümmt. Die zahlreichen Samen, die in der rundlichen Samenkapsel gebildet werden, sind 0,5 bis 0,65 Millimeter lang und etwa 0,2 Millimeter breit.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Käsefondue

Das Käsefondue hat in der Schweiz den Status eines Nationalgerichts. Es hat eine lange Geschichte und viele Bräuche und Gewohnheiten ranken sich darum. Die schweizerische Post hat ihm bereits drei Denkmale gesetzt (MiNr. 2578, 2357, 1710).

Die genaue Herkunft ist unklar. Sowohl die (West-)Schweiz als auch Savoyen in Frankreich beanspruchen die Erfindung. Ein erstes Fondue-Rezept in deutscher Sprache stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner. Zum Nationalgericht wurde es praktisch erst in den 1950er Jahren, als das Käsefondue-Rezept in die Armeekochbücher aufgenommen wurde.



Die Grundlage dieses Gerichts ist eine geschmolzene Käsemasse, die in einem speziellen Keramiktopf – dem Caquelon – auf einem Rechaud (Kocher, Stövchen) erhitzt wird. Mit langen (Fondue-)Gabeln werden Brotstückchen in die flüssige Masse gehalten und so mit Käse überzogen. Es ist ein geselliges Essen; man sitzt gemütlich am Tisch um das Fondue herum, und das vor allem in den kalten Wintermonaten.

Es gibt zahlreiche individuelle und regionale Varianten für das Käsefondue. So kann unterschiedlicher Käse verwendet werden wie Appenzeller, Greyerzer, Tilsiter, Vacherin u.a. Die Käseschmelze wird mit Weißwein (auch hier sind verschiedene Sorten möglich) versetzt, dazu etwas Kirschwasser (Obstbrände), Pfeffer und Knoblauch.

Ursprünglich gab es nur Käse und Brot. Heutzutage werden Beilagen serviert wie Sauergemüse (Silberzwiebeln), Cornichons-Gurken, Mixed Pickles, aber auch Bündnerfleisch und frisches Obst.

In zahlreichen Fondue-Kochbüchern können detaillierte Informationen nachgelesen werden, und dazu bietet das Internet weitere Fondue-Anregungen. Wer es einfach haben will, für den gibt es fertige Käsefondue-Mischungen im Supermarkt, manchmal auch als Komplett-Angebot mit Caquelon und Rechaud.

(Informationquelle: Wikipedia, Ernährungsdenkwerkstatt)



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Stilton Blue

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Blue Stilton oder Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mindestens 48–55 % Fett in der Trockenmasse. Er wird in England als König der Käse angesehen und hat eine lange Tradition. Benannt ist er nach der Ortschaft Stilton in der mittelenglischen Grafschaft Cambridgeshire an der Postkutschenlinie Great North Road.



Dort führte im 18. Jahrhundert Cooper Thornhill das Gasthaus „Bell Inn“. Im Jahre 1730 entdeckte dieser beim Besuch eines kleinen Bauernhofs bei Melton Mowbray in der Grafschaft Leicestershire einen sehr speziellen Blauschimmelkäse, der ihm so zusagte, daß er mit der Bäuerin Frances Pawlett einen Vertrag abschloß, der ihm die Vermarktungsrechte des Käses exklusiv sicherte. Schon kurze Zeit später wurden ganze Wagenladungen des Käses vertrieben, denn die Haupthandelsroute zwischen London und dem Norden Englands verlief über Stilton, so daß Thornhill den Käse optimal verkaufen konnte und sich der besondere Ruf des Stiltons im ganzen Land verbreitete. Der Käse genießt seit 1996 im gesamten EU-Rechtsraum den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Übrigens: Bei der Herstellung des Würschwitzer Milbenkäses (Mellnkase) werden Käsemilben der Art *Tyrophagus casei* eingesetzt, deren Enzyme für die Reifung verantwortlich sind.



Blauschimmelkäse aus Italien – ohne Milben und Maden

Der erste bekannte schriftliche Hinweis auf Stilton-Käse erschien in „Itinerarium curiosum or, An account of the antiquities, and remarkable curiosities in nature or art, observed in travels through Great Britain“ des Altertumsforschers und Mediziners William Stukeleys (1687–1765) vom Oktober 1722. Daniel Defoe in „Eine Tour durch die ganze Insel Großbritannien“ (1724): „We pass’d Stilton, a town famous for cheese, which is call’d our English Parmesan, and is brought to table with the mites, or maggots round it, so thick, that they bring a spoon with them for you to eat the mites with, as you do the cheese.“ (Wir erreichten Stilton, das berühmt für seinen Käse ist, der als Englischer Parmesan bezeichnet wird; er wird mit Maden und Milben serviert, so viele, daß Sie einen Löffel mitbringen sollten, um die Milben essen zu können.)

Zu diesem Käse passen keine Kartoffeln, wohl aber Warburton’s Toastie White Bread („Thick Sliced White Bread“) aus dem Supermarkt (z.B. Tesco oder ASDA).

Walter Baldus

Namen sind nicht Schall und Rauch!

Für Sammler der Agrarphilatelie sind neben Briefmarkenkatalogen auch Lexika über Pflanzen- und Tierwelt und sonstige Fachbücher wie z.B. der „Zander“ unverzichtbar. Doch nun kam ich bei der Suche nach einer Telefonnummer darauf, daß auch Telefon- und Adreßbücher eine unerschöpfliche Quelle für Namen in Bezug auf dieses Sammelgebiet sind. Ich habe versucht, eine gewisse Ordnung zu erstellen, doch vieles gilt für mehrere Rubriken oder ist nicht klar einzuordnen.

Landwirtschaft/Viehzucht

Ackermann, Almhütter, Angermeier (wobei ...meier in allen möglichen Varianten vorkommt), Auer, Bauer, Bauermann, Bauernfeind, Bauersfeld, Bock, Bockelmann, Bockmann, Bockmeier, Bohnacker, Buttermelcher, Dengler, Drescher, Eber, Eberl, Ebersberger, Egger, Eggerbauer, Eggersdorfer, Entenmann, Erlacher, Erpel, Fasan, Feller, Froschauer, Froschhammer, Froschmeier, Ganser, Geis, Geisbauer, Geisberger, Geismayr, Geisperger, Gerstenbühler, Gerstenkorn, Gerstenmeier, Gockel, Haferfelder, Haferkorn, Haferland, Hahn, Hahnhauser, Hanfstengel, Hase, Hasenhüttl, Häusler, Henne, Hirsemann, Hofacker, Hofbauer, Hoffelder, Hofmeier, Huhn, Hund, Käser, Kaseder, Kater, Katzer, Klee, Kleeberger, Kornbichler, Kornblum, Kornfeld, Landmann, Landwirt, Löwenzahn, Mahder, Meier in allen Varianten, Meierhofer, Meierwirt, Melker, Ochs, Ochsenknecht, Pflüger, Pflügler, Rammler, Reis, Reisig, Rubenbauer, Rübe, Schaf, Schäfer, Schober, Senf, Senn, Senner, Stadel, Stadelmeier, Stadler, Täuber, Taube, Taubenschlag, Weideneder, Weidenmacher, Zelter, Ziege, Ziegenbein.



Hinzukommen Namen und Begriffe aus Berufen, die eng mit der Landwirtschaft verbunden sind:

- *Bäcker,* Backhaus, Bäck, Beck, Becker, Beckmann, Hofpfister, Lebzelter, Pfister, Pfisterer
- *Fleischer,* Fleischhack, Fleischhauer, Fleischmann, Metzger, Selcher, Wurster, Zerwirker
- *Lederer,* Gerber. Gürtler, Ledermann, Lederstatter, Lederwascher, Sattler, Schuhmacher, Schuster



– *Müller,* Melber, Mühlenbauer, Mühltaler
– *Schmied* in vielen Varianten, Hufnagel, Hufschmied, Nagelschmied, Scharschmied, Schmiedbauer, Schmiedeknecht, Schmiedel, Wagenschmied
– *Wagner,* Brettschneider, Schreiner, Stellmacher, Tischler, Zimmerer, Zimmermann
– *Weber,* Leinenweber, Linnenmacher, Weberknecht, Weberpals, Weberstetter

Obst- und Weinanbau



– Apfel, Apfelbaum, Apfelbeck, Apfelböck, Appel, Birnbaum, Birner, Hasel, Haselbeck, Haselmann, Kirsch, Kirschbaum, Kirschgarten, Nußbaumer, Pfirsich, Pflaum, Pflaume, Pflaumer, Weichselbaumer, Zwetschge
– Rebenholz, Rebentrost, Reber, Rebstöckl, Traube, Traublinger, Treber, Trester, Wein, Weinbauer, Weinberger, Weinert, Weingärtner, Weinhuber, Weinknecht, Weinreb, Weinstock, Wingert, Winzer, Winzerer (P.S. Essig und Most sollen hier nicht verschwiegen werden).



Auch hier gibt es Namen/Berufe, die mit Obengenannten eng zusamrnenarbeiten wie z.B.:
– *Böttcher,* Bötticher, Büttner, Faßbender, Faßbinder, Faßmacher
– *Korbflechter,* Schäffler, Weidenkopf, Weidinger.

Gärtnereien

Aster, Bohnacker, Bohne, Bohnenberger, Bohnenkamp, Bohnenstengel, Bohnenstiel, Hacker, Häcker, Kohl, Kohlbauer, Kohlhase, Kohlmeier, Krautgarten, Krautgartner, Krauthäuptl, Krautschneider, Krautstrunk, Mangold, Maulwurf (Freund aller Gärtner und Tier des Jahres 2020!), Rübe, Rübenacker, Rübenstrunk, Wirsing, Wirsching, Zwiebel, Zwiebelhofer, Zwiefel, Zwiefelhofer, Zwiebeltreter (das war in Bamberg auch der Spitzname für Gärtner).



Blumen sind selten als Name – hier fand ich zunächst nur Tulipan.

Etwas Besonderes sind aber alle Verbindungen mit Rose:
Rosenberg (!), Rosenbaum, Rosenblatt, Rosenblum, Rosenbusch, Rosendahl, Rosenegger, Rosenfeld, Rosengarten, Rosenhaupt, Rosent(h)al usw.

Diese bekamen im späten Mittelalter insbesondere Bürger jüdischen Glaubens, wenn sie

„integriert“ wurden. Voraussetzung war ein gewisses Vermögen – für die Ärmeren gab es weniger klangvolle Namen. Am auffallendsten ist Rosencwaig (sic!).

Wald- und Forstwirtschaft/Jagd



Ast, Astfäller, Axtner, Axtmann, Birkenauer, Birkner, Blatt, Blatter, Bucher, Buchmann, Büchner, Eichel, Eichelmann, Eicher, Eichler, Eichmann, Eichwald, Farnkraut, Fichte, Föhrer, Förster, Forstmann, Forstner, Hölzfäller, Holzmann, Holzmeier, Holzmüller, Holzschneider, Kiefer, Kieferle, Köhler, Kranawitter, Linde, Lindemann, Lindenbaum, Lindenberg, Lindenblatt, Lindengarten, Lindenmeier (v.V.), Lindenmüller, Lindthaler, Meiler, Moos, Moosbauer, Moosbichler, Moosburger, Mooseder, Mooshofer, Mooslechner, Moosmüller, Moosrainer, Niederwalder, Pappelmann, Pappler, Reisig, Stamm, Stammholzer, Stauder, Staudinger, Tann, Tannenbaum, Tanner, Unterholzer, Waidmann, Waldmann, Waldmüller, Waldpointner, Wildhüter, Zweig, Zweigle.



Auch die „Bewohner“ des Waldes sind vertreten



Adler, Auerhahn, Bär, Bärenfänger, Bärenklau, Bärenweiler, Bärwinke1, Brachvogel, Dachs, Dachsberger, Eule, Eulenburg, Eulenlehner, Eulenstein, Euler, Falter, Faltermeier, Fink, Fuchs, Fuchsberger, Fuchsbichler, Fuchsschwanz, Gabler, Geier, Gimpel, Habicht, Häher, Hänfling, Hase, Haseneder, Hasenfuß, Hasenhüttl, Hasenkopf, Hirsch, Hirschberger, Hirschmann, Hummel, Hummels, Imme, Käfer, Käferloher, Kauz, Kauzmann, Kranawetvogel, Kranich, Lerchenberger, Lerchenfelder, Lerchenmüller, Marder, Markolf, Mücke, Natter, Parasol, Pilz, Pilzegger, Pilzweger, Reh (Tier des Jahres 2019), Rehbein, Rehbock, Reherl, Rehfuß, Rehklau, Schwammerl, Spatz, Specht, Sperling, Storch, Wiesel, Wolf, Wolfbauer, Wolfermann, Wolfgruber, Wolfram, Wofseder, Wolfsperger, Wurm, Zobel.



Zum Schluß dieses Kapitels möchte ich noch den Zeidler erwähnen, der im Mittelalter in Mittelfranken die Reichswälder durchstreifte und den Bären den Honig streitig machte. Damit belieferte er die Nürnberger Lebzelter (Lebkuchenbäcker).

Fischzucht



Bach, Bachhuber, Bachleitner, Bachmann, Bachmeier, Bachpointner, Barsch, Fischer, Fischbacher, Fliege, Hecht, Karpfinger, Käscher, Krebs, Netzer, Netzmacher, Stör, Teichbauer, Teichmann, Teichmüller, Teichreber, Waller, Wels, Zander.

Nachbetrachtung

Diese Aufzahlung erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Es gibt bestimmt noch viel mehr Berufs-, Pflanzen- und Tiernamen, auch solche, die man schwer einordnen kann – wie z.B. Backfisch –, aber der oder das ist kein Fisch, sondern eine Übersetzung des „Baccalaureus“, was den untersten akademischen Grad meint und dann auf Mädchen übertragen wurde. Und dann gab’s noch „Frau Bratbecker“, die Werbe figur einer Schnellrestaurant-Kette.



Hierfür bleiben im Zweifelsfall die unterhaltsamen Rubriken „Heute gibt es bei Oltersdorfs …“ und „Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt“ (wie z.B. der Frosch, den ich glatt übersehen habe).

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze (Teil 24)



Täublinge und Milchlinge – bunter geht's nicht

Beide Gattungen gehören zur Familie der Sprödblättler *(Russulaceae)*. Sie sind gegenüber anderen Blätterpilzen gut zu unterscheiden, denn die zum Teil dicken, weißen, cremefarbenen bis dottergelben Lamellen sind sehr brüchig. Schon beim Darüberstreichen mit den Fingern bröckeln sie. Auch das Fleisch des Huts und des Stiels ist brüchig. Es bricht mürbe und nicht faserig. Diese Eigenschaft ist auf Nester rundlicher Zellen, den Sphaerocysten im Fleisch und in den Lamellen, zurückzuführen. Die *Russulaceae* sind Mykorrhizabildner mit Laub- und Nadelbäumen.

Die Täublinge *(Russula)* sind außer der Merkmale der Familie meist durch eine lebhafte Färbung der Huthaut gekennzeichnet. Die Farbskala enthält weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Huthaut ist teilweise oder ganz abziebar. Der Hut ist flach gewölbt und höchstens im Alter etwas trichterförmig eingesenkt. Das Stielende ist stumpf abgerundet. In Mitteleuropa kommen etwa 110 Arten vor. Davon ist die überwiegende Anzahl eßbar. Voraussetzung ist ein milder Geschmack des Fleisches, und der läßt sich mit einer Geschmacksprobe leicht feststellen.

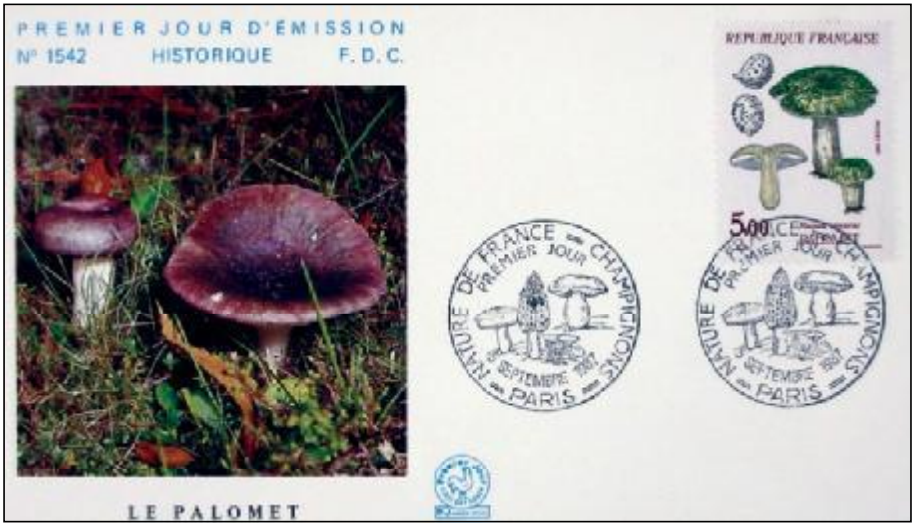



БЪРЗА ПОЩА
EXPRES
45
45
45
НРБЪЛГАРИЯ
НРБЪЛГАРИЯ
НРБЪЛГАРИЯ



Im Herbst findet man oft schwarze, wie verkohlt aussehende Pilze im Laub- und Nadelwald. Dabei kann es sich um alte Fruchtkörper des Dickblättrigen Schwärz-Täublings *(Russula nigricans)* handeln. Jung sind die Pilze weißlich mit olivbraunen Flecken auf dem Hut. In Pilzbüchern für den Sammler nicht zum Verzehr empfohlen, ergeben junge Pilze bis zu einem Hutdurchmesser von 5 Zentimetern scharf mit Speck und Zwiebel gebraten, ein deftiges Pilzgericht. Auf alten Schwärz-Täublingen findet man gelegentlich ein interessantes Phänomen: winzig kleine weißliche Pilzchen von 0,5 bis 2 Zentimeter Größe. Das sind schmarotzende Zwitterlinge *(Asterophora*-Arten).

Ein weiterer schmackhafter Speisepilz unter den *Russulaceae* ist der Rote Herings-Täubling *(Russula xerampelina).* Er ist von stattlichem Habitus, hat einen intensiv karmin- bis weinrot gefärbten Hut mit gelblichen, später buttergelben Lamellen. Sein Stiel ist auf ganzer Länge tiefrot und bei Berührung schmutzig gelbbräunlich verfärbend. Sein Fleisch ist von mildem Geschmack und der intensive Heringsgeruch verliert sich bei der Zubereitung.

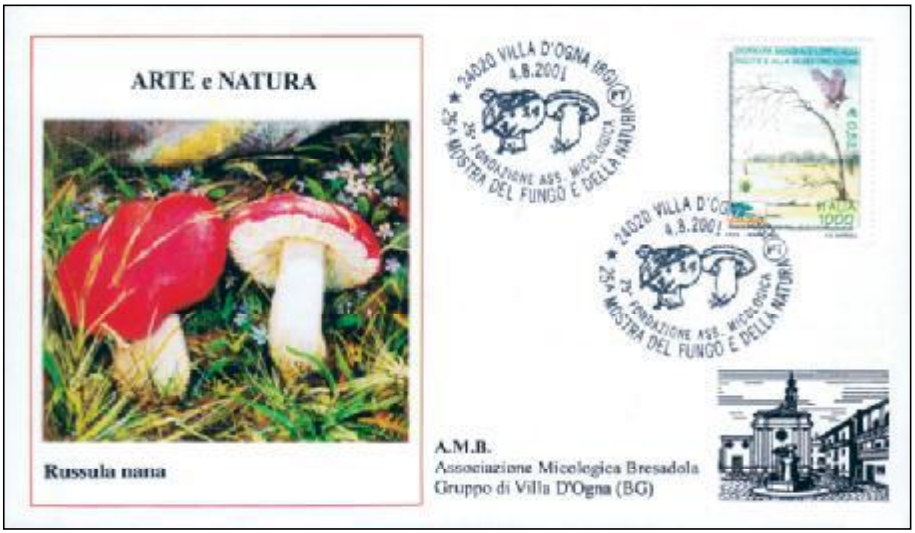






Die Gattung der Milchlinge *(Lactarius)* unterscheidet sich von den *Russula*-Arten durch das Vorhandensein von Milchsaft. Die Hüte sind trichterförmig eingesenkt, die Huthaut läßt sich nicht abziehen und die Lamellen laufen oft etwas am Stiel herab. Die Farben der Hüte sind nicht so leuchtend wie bei den Täublingen.

Der Wollige Milchling *(Lactarius vellereus)* hat viel Ähnlichkeit mit einem weißen Täubling. Er gibt nach Verletzung jedoch reichlich eine scharfe weiße Milch ab. Die Fruchtkörper werden sehr groß – Hutdurchmesser von 25 Zentimetern sind keine Seltenheit – und der Stiel ist extrem kurz und dick. Weil er bei seinem Wachstum oft Erde hochdrückt, wird er im Volksmund auch als Erdschieber bezeichnet. Der Wollige Milchling wächst





vorzugsweise auf oder an Wegen in Laub- und Nadelwäldern. Er ist ungenießbar.

Ebenfalls weiß ist der Pfeffer-Milchling *(Lactarius piperatus)*. Er erscheint oft in großen Trupps im Sommer in Buchenwäldern, wenn andere Pilze aufgrund von Trockenheit rar sind. Seine weiße Milch ist sehr scharf, und deshalb wird er in herkömmlichen Pilzbüchern als ungenießbar geführt. Gut durchgebraten allerdings verliert sich die Schärfe, und so ist er durchaus eßbar.













Sehr gute Speisepilze findet man unter den rotmilchenden Arten.

So zum Beispiel den Echten oder Edel-Reizker *(Lactarius deliciosus),* der vorzugsweise unter Kiefern wächst, einen orangerot gezonten Hut besitzt und bisweilen grün verfärbt. Das Fleisch ist weißlich orange und enthält einen karottenroten Milchsaft. Beim Eintrocknen verfärbt sich die Milch spangrün.



Er tritt besonders nach Gewitterregen in den Sommermonaten auf. Seine Qualität ist vorzüglich, vorausgesetzt, er ist noch madenfrei, denn oft sind die Pilzmücken als Verursacher der Maden schneller als der Pilzsammler.





Reizker sind Pilze für die Pfanne, gekocht verlieren sie sehr an Aroma.

Von Juli bis November finden wir unter Fichten den Fichten-Reizker *(Lactarius deterrimus)*. In seinem Aussehen ähnelt er weitgehend dem Echten Reizker. Seine karottenrote Milch färbt sich nach Austritt aus dem Pilz jedoch in wenigen Minuten blut- bis weinrot. Von Anfängern werden die beiden vorgenannten Arten häufig mit dem Zottigen oder Birken-Reizker *(Lactarius torminosus)* verwechselt. Dieser hat jedoch einen weißen Milchsaft und einen zottigen Hutrand. Er ist giftig.

Eine dritte rotmilchende Art ist der Blut-Reizker *(Lactarius sanguifluus)*. Seine Milch ist von Anfang an blutrot. Sein Hut ist derb, orangepurpur gezont mit etwas eingerolltem Rand. Sein Stiel ist hell lila gefärbt. Er ist wärmeliebend und wird deshalb auch nur im südlichen Deutschland unter Kiefern gefunden. Bei uns ist er selten und schützenswert. In Italien und Südfrankreich kommt er verbreitet häufig unter Pinien vor.



Bei der makroskopischen Artenbestimmung von Milchlingen orientiert man sich an folgenden Merkmalen:

- Farbe der Fruchtkörper
- Farbe des Milchsafts und ihre Veränderung an der Luft
- Beschaffenheit der Hutoberfläche (filzig – kahl, gezont – ungezont)
- Beschaffenheit des Hutrands (zottig, gerieft, gekerbt)
- Gerüche des Fleischs (Kokosflocken, Blattwanzen, Maggi, Heringslake).

Nachdem die Merkmale abgeprüft sind, ist dann mit einem guten Pilzbuch die vorliegende Art relativ sicher zu bestimmen.

In *Lactarius*-Arten wurde auch eine antibiotische Substanz, das Lactarioviolin, gefunden. Der Pfeffer-Milchling wurde von unseren Vorfahren als harntreibendes Mittel angewendet und außerdem wurde ihm eine Wirkung gegen Blasensteine zugeschrieben.



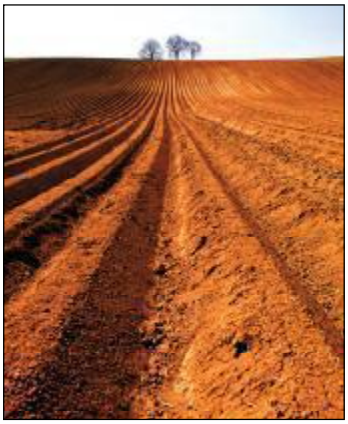






Unser Autor hat noch etliche Marken mehr geliefert, aber ....

Bodenlandschaften



Hans-Peter Blume

Hochmoore

Im Nordwesten des Norddeutschen Tieflands begann die Moorbildung bereits im Spätglazial und Präboreal mit der Bildung einer subhydrischen Mudde in einem Toteissee oder der Schmelzwasserrinne einer Sanderlandschaft (Abb. 1/1). Schilf-, später Seggen-Bewuchs führte zum Verlanden des Sees durch Bildung von Schilf- (1/2) und Seggentorf (1/3), schließlich auch Bruchwaldtorf (1/4). Unter stark ozeanisch geprägtem Klima dominierten schließlich Blasenbinse bzw. Wollgras und letztlich verschiedene Torfmoose (= Sphagnen). Deren untere Teile sterben ab, vermögen aber weiterhin viel Regenwasser zu binden (1/5). Dadurch wächst der Torf und wölbt sich schließlich Uhrglasförmig mehrere Meter über das Landschaftsniveau. Ein Hochmoor ist entstanden (1/6).

Abgesehen von den obersten Zentimetern, die im trocknen Sommer austrocknen, bleibt der gesamte Moorkörper mit Wasser gesättigt, weit über dem Grundwasser-Niveau der umgebenden Landschaft. In der Mitte des Hochmoors bildet sich häufig eine kleine, mit Wasser gefüllte Vertiefung, ein Kolk. Regenwasser ist im Vergleich zu Grundwasser sehr arm an Nährstoffen. Daher können nur Pflanzen wachsen, die geringe Nährstoffansprüche haben. Rings um das Hochmoor entwickelt sich ein Niedermoor als „Randsumpf", der mit Moorbirke (Abb. 1), im Bergland auch Bergkiefer (⑨ *Pinus mugo)* bestockt ist (Abb. 1). Bei Hochmooren im Bergland, z.B. dem Hohen Venn in Südosten Belgiens ⑤, in Österreich

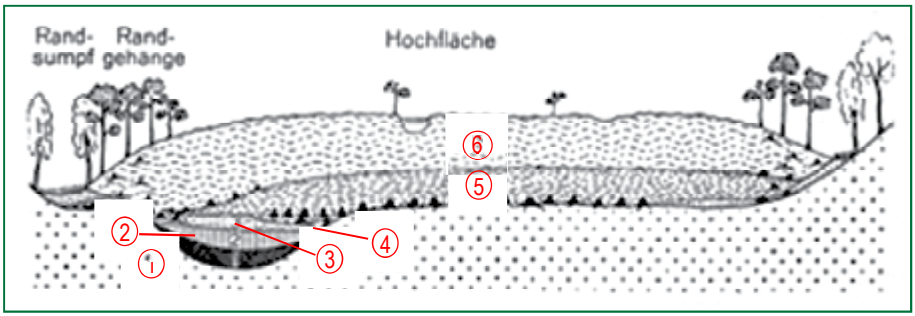


Abb.1: Schema des Schichtbaues eines mitteleuropäischen Hochmoors; Entstehung z.T. über verlandetem See: 1 Mudde, 2 Schilftorf, 3 Seggentorf, 4 Waldtorf, 5 alter, 6 junger Sphagnumtorf; oben Mitte Kolk mit Wasser; unten Sand punktiert

①



① oder im subpolaren Finnland ⑩wachsen Bergkiefer und Moorbirke auf dem Hochmoor selbst. Hochmoore im westlichen Niedersachsen (11) und in Nordwest-Westfalen sind selbst frei von Gehölzen, weisen nur einen Randsaum mit Moorbirken auf.

Im Sommer trockene Bereiche werden oft von Wollgras (③ *Eriopherum vaginatum),* Heidelbeere (⑥ *Vaccinium myrtillis),* dem Sumpfporst ((12) *Ledum palustre)* und/oder der Preiselbeere (⑦ *Vaccinium vitis idea)* besiedelt. Diese stehen auf kleinen Bulken (Hügelchen), während die nassen Schlenken von Moosen dominiert werden.



②


③



④



⑤



⑥



⑨



⑦



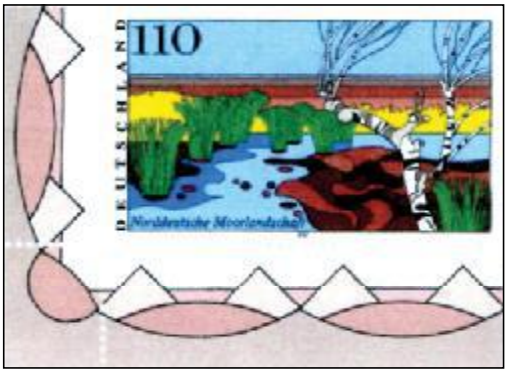
⑧



⑫



⑩



⑪



⑬

Das gilt auch für Moore in Estland ② sowie Lappland ④ in Nordskandinavien. Auch Insekten fangende Pflanzen wie der Sonnentau *(Drosera rotundifolia)* treten auf, um durch Verdauung der Insekten auch die Sticksoff-Versorgung zu verbessern.

Bei den in der schleswig-holsteinischen Niederen Geest und im Emsland Niedersachsens großflächig auftretenden Hochmooren läßt sich deutlich eine Gliederung des Torfs in den liegenden, mittel humifizierten Schwarztorf und den hangenden, wenig humifizierten Weißtorf unterscheiden (14). Letzterer wurde früher als Bunkerde abgeräumt, um den Schwarztorf als wertvollen Brenntorf nahezu vollständig zu gewinnen, was als Fehnkultur mancherorts bis heute geschieht. Aus der Bunkerde wird heute u.a. Düngertorf produziert.



Auch Hochmoore werden landwirtschaftlich genutzt. Bei der ⑭ Deutschen Hochmoorkultur wurde das Hochmoor direkt nach Entwässerung und Düngung in Kultur genommen. Das führt allerdings zu starken Torfverlusten durch mikrobiellen Abbau des Torfs und dabei starker Setzung des Bodens. Bei Hochmooren geringer Mächtigkeit (< 1,2 Meter) und geeignetem, mineralischen Untergrund bis 2 Meter Tiefe wurde oft die Sandmischkultur als ackerbauliche Maßnahme durchgeführt (d.h. es wurde mit großen, von Dampfmaschinen betriebene, Pflügen bis 2 Meter Tiefe umgebrochen). Dabei besteht das entstehende Bodenprofil aus schräg geschichteten, um etwa 135° überkippten Sand- und Torflagen. Es besitzt eine gute Durchwurzelbarkeit, ausreichende, natürliche Dränung und günstige physikalische Eigenschaften. Dabei erfolgte die Entwässerung nordwestdeutscher Hochmoore durch Anlage weiter Grabennetze sowie Entwässerung durch Rohrdräne oder ausgefräste Erddräne.

Bild (13) zeigt ein Vierständer-Bauernhaus mit schilfgedecktem Dach und großer Einfahrt zum Abladen der Erntewagen im Sandergebiet im Nordwesten Westfalens. Bild ④ zeigt links eine Lappenkote in Nordschweden. Schwanzmeisen (⑧ *Aegithalos caudatus)* nisten in ihrem kunstvoll gewebten, länglich ovalen Nestbeutel u.a. in den Rand-Gehölzen und -Sträuchern der Moore Euopas und ernähren sich von kleinen Kerbtieren.

Wir werden in den nächsten Heften weitere Artikel über Bodenkunde veröffentlichen. Grundlage ist das wirklich interessante Buch unseres Mitglieds Hans-Peter Blume, em. Professor für Bodenkunde an der Christian-Albrechts-Universität Kiel. Das Werk mit 228 Seiten und 89 Farbtafeln mit postalischen Belegen, Format DIN A 4, gebunden, Hardcover, kostet für Mitglieder der ArGe 30,00 Euro einschl. Porto (für ausländische Mitglieder zuzüglich Porto von 2,00 Euro). Es kann direkt bezogen werden bei unserem Mitglied (auf Wunsch mit persönlicher Widmung) oder über jede gute Buchhandlung unter ISBN 9783510654123.

Das mußte auch einmal gesagt werden:

Julia Klöckner, Bundeslandwirtschaftsministerin im Oktober 2019: „Landwirtschaft ist nicht irgendein Wirtschaftsbereich. Das wissen wir. Landwirtschaft prägt Landschaft. Und wenn Landschaft nicht mehr da ist, wird Landschaft nur noch Gegend."

Johannes Kohnen

Wirtshauskultur ade?

Kritische Gedanken über Gaststätten, Weinstuben und Brauhäuser ...

Herrliche Wirtshausschilder auf dem Ersttagsbrief der Schweizer Post von 1982: Eine strahlende Sonne lädt ein zur Einkehr. Schöne kunsthandwerkliche Begrüßung des Gastes. Bei solcher Pracht wird man doch auch neugierig auf Speis und Trank aus dem Angebot des Wirtshauses. Doch zunächst läßt einen die Sonne einfach nicht los und man wird ein paar Minuten vor der Eingangstür verharren und sich an der künstlerischen Gestaltung des Wirtshausschildes erfreuen.

Solche Wirtshausschilder stehen für eine traditionelle Wirtshauskultur, die es in unseren Tagen allerdings immer schwerer hat. Viele Gaststätten, vor allem auf dem Land in kleineren Ortschaften, sind schon längst verschwunden, aber auch in den Städten findet man herkömmliche Restaurants immer seltener. Hier in Ludwigshafen am Rhein z.B. sind in den letzten Jahren Café Bars, Shisha-Bars und Lounges wie die Pilze aus dem Boden geschossen. Klassische Gaststätten mit deutscher Küche sind kaum noch vorhanden.

Apropos deutsche Küche. Sie stellt keine nationale Einheitskost dar, sondern setzt sich aus etlichen deutschen Regionalküchen mit unterschiedlichen Speisen vom Bismarckhering über Pfälzer Saumagen bis hin zur bayrischen Weißwurst zusammen. Neonationalismus aus der Küche, das können wir nun wirklich nicht gebrauchen! Selbstverständlich sind gut geführte italienische, griechische, indische Restaurants u.a. eine Bereicherung und nicht mehr wegzudenken. Auch die flächendeckend vorhandenen Fast-Food-Ketten gehören schon seit Jahren zum festen Bestand gastronomischen Angebots. Ob diese allerdings eine Bereicherung darstellen, das steht auf einem anderen Blatt. Doch die Geschmäcker sind erfahrungsgemäß verschieden.

Kommen wir auf unsere Wirtshausschilder zurück. Sie gehören natürlich zu einer, wie



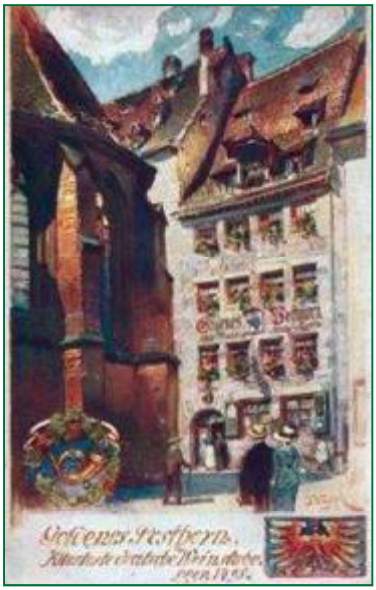
oben schon angedeutet, klassischen Wirtshauskultur, die trotz aller neuen Entwicklungen in der Gastronomie auf keinen Fall aufgegeben werden sollte. Solche Schilder gehören weiterhin an Gasthäuser und nicht (nur) ins Museum. In Zeiten von Weltkulturerbedebatten sollte das eigent-

lich eine Selbstverständlichkeit sein. Allerdings läßt sich eine soziale Praxis, die immer mehr verschwindet, nämlich das gesellige Mahl mit ausreichendem Zeitbudget in der Gaststätte, nur schlecht als Kulturerbe sichern, wenn die Menschen darauf keinen Wert mehr legen. Die kulturelle Debatte wird dann leicht zu einer „Geisterdebatte“: Die Wirtshausschilder hängen an Gasthäusern, die kein Gast mehr betritt, weil die Gastronomiebetriebe dort längst aufgegeben wurden. Auf diese Weise lassen sich noch denkmalgeschützte Gasthäuser sichern, jedoch ist die kulturelle Praxis eines klassischen Gasthausbesuchs längst dahin.

Bei der Betrachtung der Wirtshauskultur muß man sicher regionale Unterschiede beachten. In Touristengegenden halten sich traditionelle Wirtshäuser besser als in Gegenden ohne oder mit nur geringem Tourismus. Touristen aus dem Ausland wollen natürlich die typisch deutsche Küche kennenlernen oder das, was sie dafür halten: Sauerkraut, Schweinshaxe etc. Dazu paßt natürlich das Ambiente eines Brauhauses.

Nichtsdestotrotz: in Städten und Dörfern, in denen der Tourismus nicht so ausgeprägt ist, sieht die gastronomische Welt anders aus. In Ludwigshafen und der Nachbarstadt Mannheim haben die traditionellen „Andechser“-Gaststätten geschlossen, um nur ein Beispiel anzuführen. Und Weinstuben finden sich kaum noch, obwohl bedeutende Weinanbaugebiete (Pfalz, Rheinhessen, Hessische Bergstraße, Baden) in der Nähe sind. In den vergangenen Jahren gab es immer mal wieder Versuche, in der Ludwigshafener Innenstadt Vinotheken zu etablieren. Bisher ohne Erfolg, diese existieren nicht mehr und traditionelle Weinstuben sucht man vergebens.





Sicher gibt es eine Unmenge an Angeboten von Biersorten und Weinen in den Supermärkten, bei Getränkehändlern, über Online-Bestellungen etc. Was dabei kaum mehr vorkommt, ist der gesellige Genuß dieser Getränke in einer Gaststätte mit anregenden Gesprächen und Austausch. Es ist zu einer Entkopplung des Bier- und Weingenusses von der Geselligkeit gekommen, die meines Erachtens irgendwie dazu gehört. Schade. Der gemeinsame Weingenuß hat doch seinen besonderen Reiz und schafft ein vielschichtiges Erleben, das Zungen löst und Kommunikation fördert. Er stellt eine Gesprächskultur ganz eigener Art dar, die Lebensfreude und tiefgründige Gedanken über das Leben auf genußreiche Weise verbindet.

Früher war das Wirtshaus ein herausragender Ort der Alltagskultur für viele Menschen. Berühmte Wirtshäuser geben in vielfältiger Weise davon Zeugnis: das Wirtshaus im Spessart, das Wirtshaus an der Lahn, der Bremer Ratskeller, Auerbachs Keller in Leipzig, das Münchner Hofbräuhaus usw. Viele kleine alltägliche Geschichten, Gesang und große Literatur sind damit verbunden. Und für den Philatelisten sind wohl besonders die Gasthäuser interessant, die in früheren Zeiten auch Poststationen waren. Ein eigenes Thema.



In unserer globalisierten Welt ist kaum zu erwarten, daß jeder einen Zugang zu dieser überlieferten Wirtshauskultur findet. Es hat sich längst eine Vielfalt gastronomischen Angebots herausgebildet, viele neue Trends. Daneben locken (noch) alte Wirtshausschilder zur Einkehr beim „Grünen Kranz“ zu einem romantischen Wirtshausbesuch. Manche Dinge läßt man am besten so wie sie sind, dann gewinnen sie mit der Zeit eine anziehende Kuriosität. Eine Speisekarte mit Patentrezepten, wo findet man die schon? Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und ändern sich. Darüber kann man dann lange bei einem Glas Wein in der Weinstube nachdenken, so man denn noch eine findet

Heinz Wienold

Der Almabtrieb:

jährlicher Höhepunkt und Ende der Nutzung der Bergwiesen

Bergwiesen in den Gebirgen werden zu Almen (auch Alp, Alpe oder Alb), wenn sie durch Tiere beweidet oder für die Heugewinnung genutzt werden. Gastwirtschaften sind für diese Definition nicht notwendig. Almen liegen im Allgemeinen über 1.500 Meter über dem Meeresspiegel.

Almen sind typisch für die Alpen. Bereits vor etwa 7.000 Jahren wurden die Bergwiesen in den Südalpen als Weiden genutzt. Aber auch in anderen Gebirgen (Pyrenäen, Schwarzwald, Skandinavien) finden wir heute Almen.



In vielen Fällen sind auf den Almen auch Wirtschaftsgebäude vorhanden, die einerseits der Unterbringung der Tiere – über Nacht, zum Melken oder bei schwierigen Witterungsverhältnissen –, der Verarbeitung der Produkte, vor allem der Milch, sowie auch in zunehmendem Umfang touristischen Zwecken dienen.



Post.at
Ersttag







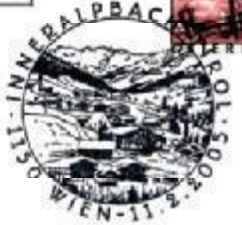
Inneralpbach/Tirol

Überdruck „Kubra"



Post.at
Ersttag





DAUERMARKE

Überdruck „Umzäunung"

» INNERALPBACH/TIROL «

Alle laufenden Dauermarken, die den aktuellen Tarifen nicht mehr entsprechen, wurden mit dem Standardwert von 55 Cent künstlerisch überdruckt. Bei einem Entwurfs-Wettbewerb an der Hochschule für angewandte Kunst in Wien wurden die Schüler von 2 Meister-Klassen eingeladen, originelle graphische Vorschläge zu erstellen. Die besten Entwürfe wurden von einer Jury – gemeinsam mit der Österr. Post AG - ausgewählt.

Entwurf der Marke: Adolf Tuma
Entwurf des Überdruckes: Michael Wagener



Je nach der Witterung werden die Tiere ab Ende April/Anfang bis Mitte Mai auf die Almen getrieben, dabei sind die niedriger gelegenen Weiden eher nutzbar als die höher gelegenen.

Etwa 80 Prozent der Tiere auf den Almen sind Jungrinder, die restlichen 20 Prozent setzen sich zusammen aus Milchkühen, Pferden, Schafen und Ziegen.

Durch das Weidevieh werden die Almenflächen von Waldbewuchs freigehalten und die Pflanzengesellschaft von Gräsern und Kräutern gefördert.





Kuhglocken sind ein wichtiges Gerät zum Wiederauffinden der Tiere auf den weit verstreuten Gebirgsweiden.









Nur etwa die Hälfte des Milchkuhbestands der Bauern wird auf die Almen getrieben. Grund dafür ist die notwendige Verarbeitung der gewonnenen Milch. Der tägliche Transport der gemolkenen Milch ins Tal ist meist nur unter hohem Aufwand möglich und damit unökonomisch.

Daher wird die Milch der auf den Almen gehaltenen Kühe von den Sennerinnen bzw. Sennern (Melkern) vor Ort zu Butter und vor allem zu Käse verarbeitet.











Diese Almenwirtschaften verfügen über einen sogenannten Käseraum mit allen für die Käseproduktion notwendigen Einrichtungen und einen speziellen Raum für die Lagerung der fertigen Käselaibe.









Am Ende der Saison, beim Almabtrieb, werden diese Produkte als „Stolze Beute“ mit ins Tal gebracht.

Liegen die Almen an viel genutzten Wanderwegen, werden die Räume der Wirtschaftsgebäude auch

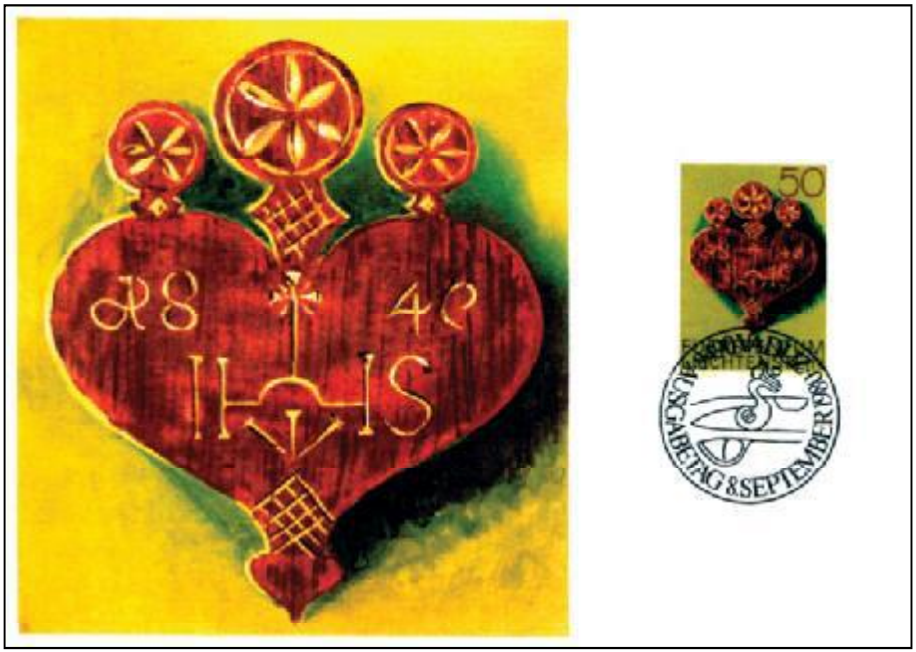
für die Verpflegung und Unterbringung der Wanderer genutzt Die auf der Alm produzierten Waren kommen bei der Gelegenheit mit zum Verkauf (Jausenwirtschaft).

Im September erfolgt der Abtrieb der Tiere von den Almen. Dieser Höhepunkt wird schon tagelang vorbereitet. War das früher nur bedeutungsvoll für die Bauern, so wird es jetzt regelrecht zu Volksfesten und Touristenattraktionen.



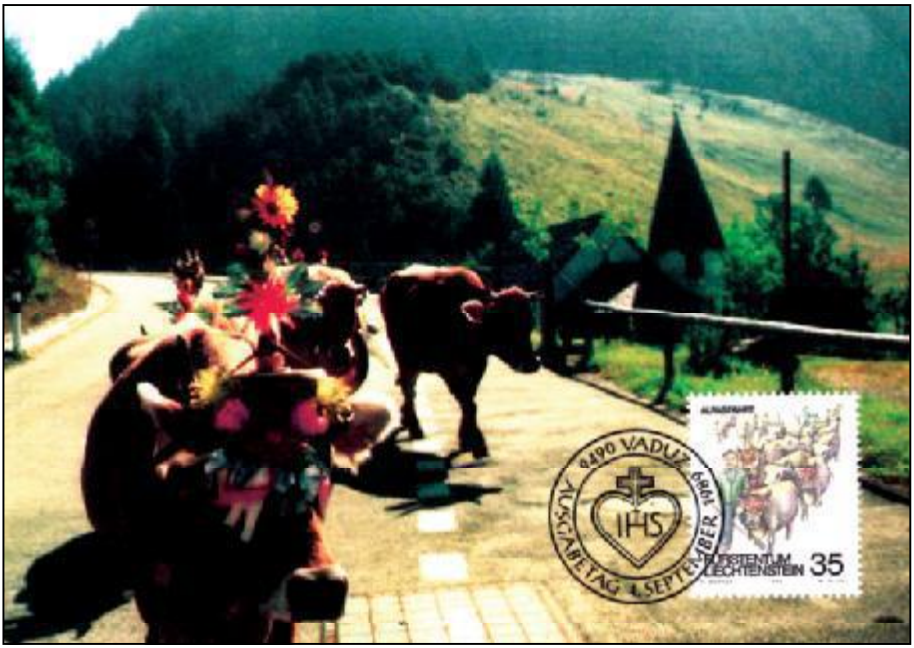


Die Tiere werden aufwendig geschmückt mit Blumen, Alpenrosen, Silberdisteln, Latschenkieferzweigen, Bildern, Kreuzen. Der Schmuck der Leitkuh ist besonders umfangreich und kann bis zu 20 Kilogramm wiegen.



Alpabfahrtherz. Damit werden vor allem die Leitkühe geschmückt.





In den Dörfern angekommen, werden die Sennerinnen, Senner und Bauern von den Dorfbewohnern und Touristen herzlich begrüßt.

Die Herden werden nun wieder aufgeteilt (was als „Viehscheid“ bezeichnet wird), und die Tiere kommen in die Ställe der jeweiligen Eigentümer.

Die Almwirtschaft ist einerseits eine extensive Weidewirtschaft – auf den z.T. kargen Wiesen kann nur eine bestimmte Anzahl Tiere gehalten werden – und andererseits eine



schwere körperliche Arbeit. So ist es nicht verwunderlich, daß in den letzten Jahrzehnten ein sozialer und ökonomischer Strukturwandel eingetreten ist.

Die Anzahl der Betriebe und der bewirtschafteten Flächen auf den Almen ist rückläu fig. Es finden sich immer weniger Personen, die die Arbeit auf den Almen machen möchten. In den Dörfern und Städten gibt es ausreichend leichtere und besser bezahlte Tätigkeiten.

Im Gegensatz dazu hat sich die touristische Bewegung jedoch verstärkt durch höhere Urlauberzahlen, Wanderer, Mountainbiker oder Rodler.

Bei aller Freude des Menschen über die Natur, die sehr interessant, lehrreich und erholsam ist, sollten wir jedoch nicht übersehen, daß nicht nur die Kohle, Autos, Flugzeuge, Panzer, Schiffe, sondern auch jeder Tourist eine Belastung der Natur ist, besonders in den empfindlichen Gebirgsregionen.

Literatur:
Michel Europa-Katalog Nr. 1
Wikipedia
BMS 11/2019



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Kein Jahr ohne Weihnachten, kein Jahr ohne Stempel aus/von/ für Himmelpforten, dem Dorf an der Niederelbe. Mühle und Kirche sieht der nach links blickende Autofahrer, wenn er von Cuxhaven nach Hamburg fährt, und auf der rechten Seite, wenn er zurückfährt. Die Bauern in diesem kurvenreich zu durchfahrenden Dorf haben andere Sorgen, als sich mit dem Christkindl zu beschäftigen. Der Klimawandel macht ihnen zu schaffen. Aber es ist ja nun leider und bedauerlich höchstrichterlich entschieden, daß eine Bundesregierung (und schon gar nicht einzelne Mitglieder einer solchen) nicht verpflichtet ist, ihre vollmundigen Versprechungen einzuhalten, so lange diese nicht in Gesetzesform beschlossen sind. Wer erwartete, daß Wahlversprechen geltendes Recht werden, der – und nun sind wir wieder in Himmelpforten – der glaubt auch an den Weihnachtsmann. Und wer glaubt, eine von einer anderen Partei dominierte Regierung würde ihre Versprechen halten, der sollte sich lieber an Helmut Schmidt halten: Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen.



Über die Feldlerche ist im letzten Heft fabuliert worden. Mit diesem Stempel wird zugleich auf das 40-jährige Bestehen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald verwiesen. Wer diesen besuchen will, muß in Sulzbach an der Murr die B14 verlassen und an Bartenbach und Harbach vorbei bís Murrhardt fahren. Dort ist das Zentrum des Naturparks. Von hier kann man wandern; die Strecken an murmelnden Bächen entlang sind für uns ältere Sammler nicht allzu beschwerlich – kleine Steigungen. Ich vermute, daß es wegen der vielen Bäume im Wald nicht allzu viele Feldlerchen dortselbst gibt.

„Wildes Deutschland“, dokumentiert mit der Sondermarke Hornisgrinde im Schwarzen Wald. Dazu ein Hinweis auf Flora und Fauna auf zwei Stempeln. Ich habe gelernt, daß der Hornisgrinde der höchste Berg im Nordschwarzwald ist. Weil er wie ein kahler Kopf aussieht, trägt er den Namen Grinde. Früher hatte jemand Grind, nachdem ihm der Kopf geschoren wurde. Hörte sich an wie eine ganz schlimme Krankheit, war aber nur wegen der Nissen und Läuse. War übertragbar, aber nicht ansteckend.





Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.179/Januar 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft wird die Nummer 180 tragen; Sie erhalten es mit der gelben Post nach den Iden des Märzens.

Agrarphilatelie 180 · April 2020

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



**Mandeln, die letzten Pilze, Herrn Heikes Teller,
neue Listen zu unseren Themen und Kleinkram**

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wie die Zeit rennt – wir haben schon wieder die ersten Monate des Jahres 2020 hinter uns. Wenn Sie diese Ausgabe in den Händen halten, sind die Äcker bei uns in der Pfalz nicht mehr trist-braun, sondern erstrahlen bunt. Durch Salate wie Lollo, Eichblatt und Kopfsalat in grün und rot.

Für uns landwirtschaftliche Erzeuger wird auch dieses Jahr einiges mit sich bringen. Die neue Düngeverordnung tritt in Kraft und es gibt einige Änderungen im Bereich P flanzenschutz. Nicht nur die konventionell wirtschaftenden Betriebe, auch die biologisch arbeitenden, wissen nicht, wohin die Reise geht. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) möchte immer mehr Bio-Verbandsware wie Bioland, Naturland usw. anbieten. Problematisch ist hier oftmals die fehlende gegenseitige Anerkennung der Verbände. Wenn man jahrelang mit einem Abnehmer zusammenarbeitete, der die Ware seinerseits an einen LEH-Partner lieferte, dann kann es jetzt geschehen, daß dieser nur noch Ware eines bestimmten Verbands abnimmt; wenn man als Produzent nicht Mitglied dieses Verbands ist, wird die Ware nicht abgenommen. Schnell einen neuen Abnehmer zu finden, gestaltet sich als äußerst schwierig.

Wie Sie lesen können, ein turbulentes Jahr steht uns bevor. Nun zum Philatelistischen. Am Wochenende vom 17./18. Oktober findet in Speyer in der Siedlungsschule (Speyer-Nord) eine Briefmarkenausstellung der Offenen Klasse statt. In deren Rahmen werden wir am Samstag, dem 17. Oktober, unsere Jahreshauptversammlung abhalten. Der gesamte Vorstand würde sich sehr freuen, wenn viele Mitglieder dann den Weg in die bis dahin herbstliche Pfalz finden und an der Versammlung teilnehmen.

Anfang September ist der Anmeldeschluß für die Ausstellung. Die offene Klasse bietet jedem von uns die Möglichkeit, ein Exponat seines Lieblingsthemas zu zeigen, ohne sich den Regeln einer Rang-Ausstellung zu „unterwerfen“. Die Rahmengebühr liegt bei 5 Euro. Vielleicht haben Sie Lust bekommen, sich an der Ausstellung zu beteiligen. Ihre Anmeldung richten Sie, bitte, an Harald Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, gerne auch telefonisch 06344 9 69 75 15.

Als Hotel empfehlen wir den „Lösch Pfälzer Hof“ in 67354 Römerberg-Mechtersheim, Schwegenheimer Straße 11, Telefon 0623 81 70, welches einige von Ihnen bereits kennen. Das Hotel ist etwa 8 Kilometer vom Zentrum Speyers entfernt. Hier haben wir bereits einige Zimmer vorreserviert; bitte, teilen Sie dem Hotel bei Ihrer Buchung mit, daß Sie Mitglied unserer ArGe sind, damit die Reservierungen zugeordnet werden können.

Bis wir uns in Speyer wiedersehen bzw. kennenlernen, wünsche ich den bereits aktiven und zukünftigen Ausstellern viel Erfolg, viel Phantasie, viel Kreativität und gutes Gelingen bei den Exponaten.

Allen Mitgliedern wünsche ich weiterhin ein gutes Jahr 2020 sowie viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstätter)

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und in der o.g. „ernaehrungsdenkwerkstatt.de“ eingestellt.

Tea time is at 5 o’clock. Téi Zäit ass um 5 Auer. Wann sonst? Fragt Carlo Lonien in Luxemburg.

Inhaltsverzeichnis

Hans Crafft war baurßmann	4
Page Three Stamp	4
Mandeln auf Briefmarken	5
Wer weiß denn sowas? (eine spezielle Münze)	12
Erneuerbare Energie: Biomasse	13
Bauherren und ihre Feinde (Teil 7)	16
Zur Wirtshauskultur (eine Ergänzung)	20
Stätten der Einkehr	20
Mitarbeit an der Agrarphilatelie	21
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	22
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Pho Bo	24
Was niemals auf Herrn Heikes Teller landet: Weinbergschnecken	25
Bodenlandschaften: Bodenmineralogie – pyrogene Minerale	26
Vom Aussterben bedroht: Insekten	29
Bei Ebay kann man sie kaufen	30
Fleischfressende Pflanzen: Spatelförmiger Muscheling	33
Liebhaber der Kartoffel und Freund der schwedischen Bauern: Jonas Alströmer	34
Ein wenig Statistik (über uns)	34
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 25 und Schluß): Raritätenkabinett – Seltene Pilze	36
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft – Neuheiten	41
Unsere Themen: Neuheiten – Marken mit Pilzmotiv	49
Unsere Themen: Neue Stempel	50

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, als Gäste: Walter Baldus und Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Der berüchtigte Virus hatte Deutschland erreicht, als das Heft zugeklappt wurde. Es war auch nicht mehr zu erwarten, daß ein Mitglied noch einen Artikel einschickt. Also: Aus die Maus, das Heft muß raus.





Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“; auch „Zwölfbrüderbücher“

Hanß Crafft war baurßmann

Anno d(omi)ni 1489 an sant am montag nach sant pauls bekerung tag Ist gestorben hanß crafft ein baurßman der CC xxi 12 pruder dem got gnad.

Hanß pflügt mit dem Pflug das Feld; dieser hat ein Radvorgestell, Doppelsterz (die beiden Handgriffe), ein Sech (das eiserne, am Pflugbaum befestigte Messer zum senkrechten Abschneiden des Erdstreifens), eine Pflugschar (das am Pflughaupt befestigte Messer zum waagerechten Abschneiden des Erdstreifens) und ein Streichbrett, das den von Schar und Sech abgeschnittenen Erdstreifen anhebt, umwendet und auf die Seite legt. Im Hintergrund erscheinen in hügeliger Landschaft zwei schmale Bäume.

Page Three Stamp. Bei Bratkartoffeln fallen mir immer zwei Dinge ein: erstens Bauernfrühstück und zweitens Verhältnis. Damit ist nicht das Verhältnis von Speck zu Kartoffelscheiben gemeint, sondern die Bezeichnung für eine Liaison zwischen einem zumeist unverheirateten Mann und einer stets unverheirateten Frau. Im Internet heißt es: nach dem Ersten Weltkrieg, als die Bezeichnung Kriegerwitwe leider sehr verbreitet war, gab es für dieselbigen eine schmale Witwenrente. Die verlor sie, wenn sie wieder heiratete. Nun soll man Frauen nicht (nie!) unterschätzen – also nahmen sie in dem freigewordenen Ehebett einen ihnen genehmen Mann auf, der formal in einem Nebengelaß als Untermieter einen Mietzuschuß zahlte (Wohnungsknappheit war weitverbreitet). Dieses Untermietverhältnis war in zwiefacher Hinsicht notwendig: erstens blieb die Witwenrente erhalten und zweitens kam es wegen dieser Formalie nicht zu einer Anklage wegen Unzucht, die Witwe und Untermieter und den Hausbesitzer als kuppelnder Vermieter treffen konnte. Und – auch wichtig (wir Briefmarkensammler sind ja mit der Post verbunden): die Beamtin, von der ein Anrufer zum Beispiel die genaue Zeit erfahren wollte (das Fräulein vom Amt las diese von einer Wanduhr ab!), wurde entlassen, wenn sie heiratete. Das Bratkartoffelverhältnis war so auch eine Arbeitsplatzsicherheit, denn – wie hieß es vergleichbar – lieber ’ne Perlenkette als ’n Mann im Bette. Der Unzuchtparagraph wurde erst 1973 aus dem Gesetzbuch gestrichen. Seitdem gibt es keine Bratkartoffelverhältnisse mehr, sondern nur noch das „Nebengeräusch“. Eine Hinterbliebenenrente wird bei Wiederverheiratung noch immer gestrichen, ergo gibt es weiterhin unzüchtige Beziehungen, die sich jetzt aber um Sushi und Rotkäppchen drehen. Oder um Hoppelpoppel: Bratkartoffel mit Speck und Rührei.

Ulrich Oltersdorf

Mandeln auf Briefmarken

Blühende Mandelbäume sind attraktive Tourismusziele. Mandeln sind eine beliebte Frucht, sie werden gerne geknAbb.ert, und Mandelessen ist dazu noch gesundheitsfördernd. Mandeln sind Grundlagen für Süßigkeiten wie dem Marzipan, einer Königin der Süßwaren. So sind Mandeln wert für einen Beitrag in unserer Zeitschrift.

Mandeln sind die Samen des Mandelbaums *(Prunus dulcis),* der eine Pflanzenart der Gattung *Prunus* (> 200 Arten, wie z.B. Aprikose, Pfirsich, Pflaume usw.) in der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)* ist.

Der Mandelbaum wächst als sommergrüner, aufrechter, locker belaubter Baum oder Strauch und erreicht Wuchshöhen von (2–) 3 bis 8 (–11) Meter. Die Borke ist grau-braun, der Stammdurchmesser kann bis zu 100 cm betragen, die durchschnittliche Lebenserwartung beträgt etwa 70–80 Jahre, und reicht bis zu 150 Jahre. Sie können über 50 Jahre geerntet werden, die Erträge eines Baumes liegen zwischen 10–20 Kilogramm.

Der Mandelbaum gedeiht am besten in mediterranem Klima mit warmen, langen und trockenen Sommern und milden, kurzen, sowie feuchten Wintern mit kurzem Frost. Die optimale Temperatur liegt zwischen 15–30 °C.



Die vor der Laubentfaltung sich öffnenden Blüten stehen einzeln oder zu zweit. Die Blütezeit beginnt oft schon im Januar und reicht bis in den April. Mandelblüten sind touristische Attraktionen.

Die Kulturmandel *(Prunus dulcis)* unterteilt sich in mindestens drei Varietäten:



- Süßmandel mit süß schmeckenden Samen *(Prunus dulcis var.)*
- Krachmandel mit süß schmeckenden Samen, mit dünner, brüchiger Schale *(Prunus dulcis var. fragilis* [Borkh.] Buchheim)
- Bittermandel mit bitter schmeckenden, schon in kleineren Mengen giftigen Samen *(Prunus dulcis var. amara* [DC.] Buchheim).









Es gibt hunderte von Mandelsorten. Im Tal beim Tempel bei Agrigent auf Sizilien ist ein „lebendes Museum“ mit mehr als 250 historischen Mandelbaumsorten. Die gegenwärtig wirtschaftlich bedeutende Sorten sind: Nonpareil (Kalifornien); Marcona, Avola (in Spanien); Ferragnés, Ferraduel (in Frankreich) und die süße Sorte Aï (geht an einen einzigen Konditor) und Ferrastar (an einen Schokoladenhersteller). Weitere „Mandeln“ sind die Java-Mandel *(Canarium commune),* die Cuddapah-Mandel *(Buchanania latiffolia)* in Südostasien und der Aborogins in Australien; sowie Malabar oder Indische Mandel *(Terminalia catappa).*

Der Mandelbaum stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus Südwestasien, und wird zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit gezählt. Die Wildvorkommen reichen von der Levante über Nord- und Ost-Anatolien, Süd-Kaukasien, Nord-Irak, Iran bis Süd-Turkmenistan, Kirgisistan und Usbekistan. Die Unterscheidung von Wild- und verwilderten Vorkommen schwierig.





Der Mandelbaum wird seit rund 4.000 Jahren kultiviert, in Europa zuerst von den alten Griechen. Von den alten Römern ist überliefert, daß sie Mandel-Süßspeisen kannten. Im Mittelalter wurde Mandelmilch als Fastenspeise verwendet. Eine sumerische Tafel aus 2200 v.u.Z listete Mandeln unter den Opfergaben für die Götter; sie wurden auch in Pharaonengräber gefunden. Die Mandeln werden an fünf Stellen der Bibel erwähnt (2. Mose 43:11, 4. Mose 17:8, Jesaja 17:11, Hesekiel 3:15 und Hosea 12:12).

Mandelbäume wuchsen in Hainen in der Nähe von Siedlungen und der Seidenstraße. Die gute Haltbarkeit und ihre Transportfähigkeit, sowie ihre wertvollen Eigenschaften waren ausschlaggebend für einen frühen globalen Handel der bis nach China und Süd-Indien reichte. Es ist ein Beispiel einer Verbreitung von Pflanzen nach Osten.





In Deutschland wurden Mandelbäume traditionell in der Vorderpfalz angebaut und die Mandelernte erwerbsmäßig bis etwa 1940 betrieben. Darüber hinaus reift die Mandel in Mitteleuropa in Weinanbaugebieten: Dort wurde sie wahrscheinlich zusammen mit dem Wein von den Römern eingeführt. Eine deutsche Sorte ist die sogenannte Dürkheimer Krachmandel.

Heute wird der Mandelbaum hauptsächlich in den Vereinigten Staaten (Kalifornien) sowie im Mittelmeerraum, in Australien und im Iran angepflanzt. Die US-Produktion stammt zu 100 Prozent aus Kalifornien, wo der Erhalt der Mandelplantagen aufgrund der zunehmenden Wasserknappheit immer schwieriger wird, da für den Anbau von einem Kilogramm Mandeln bis zu 15.000 Liter Wasser benötigt werden.

Die kalifornischen Farmer leisten sich ein umfangreiches Marketing-Programm.

Im Jahr 2017 wurden weltweit rund 2,2 Millionen Tonnen Mandeln (mit Schale) geerntet. Die zehn größten Produzenten ernteten gemeinsam 87,5 Prozent der Welterntemenge. Die Vereinigten Staaten von Amerika ernteten allein 46,0 Prozent. (FAO-Daten) Mandeln (mit Schalen, in Tonne)

	2005	2012	2017
USA	703.430	720.000	1.029.655
Syrien	229.035	86.271	71.813
Spanien	217.819	215.100	255.503
Italien	118.344	89.865	90.000
Iran	108.677	100.000	112.681
Marokko		116.923	
Australien	64.708	142.680	79.599
Welt	1.891.110	1.934.820	2.239.697

Mandeln sind Steinfrüchte, nachdem der „Stein“ geknackt ist können sie als Knabberei gesnackt werden). Sie werden für Mehlspeisen, zum Dekorieren (Splitter, Blätter), zum Füllen von Oliven und zur Herstellung von gebrannten Mandeln, Likören und Marzipan verwendet. Süße Mandeln haben eine zimtbraune, raue Haut. Das Abziehen dieser Haut wird durch Überbrühen der Mandeln mit kochendem Wasser (blanchieren) erleichtert. Bittere







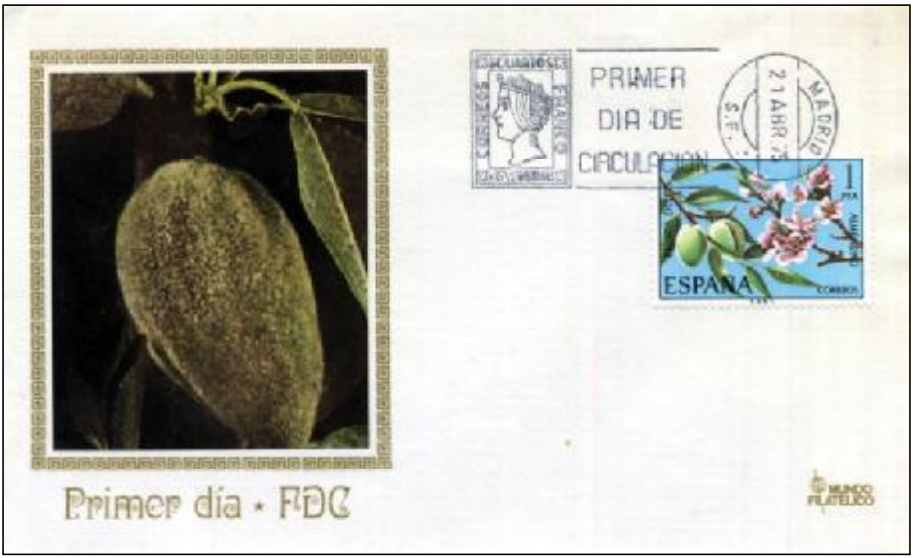
Mandeln sind zum Rohgenuß nicht geeignet, da sie Amygdalin, ein blausäureerzeugendes Glykosid, enthalten. Krachmandeln wiederum sind aufgrund ihrer leicht zu knackenden Schale zum Rohverzehr vor allem in der Weihnachtszeit beliebt.

Mandeln haben einen hohen Nährwert (pro 100 Gramm): 575 Kilokalorien; 21 Gramm Eiweiß, 50 Gramm Fett, 12 Gramm Nahrungsfaser, viele Mineralstoffe (wie Kalium, Magnesium und besonders Calcium) und B-Vitamine (z.B. Folsäure). Zahlreiche, meist epidemiologische Studien weisen darauf hin, daß der regelmäßige Verzehr von Mandeln und Nüssen gesundheitsförderlich ist, das betrifft die Senkung von Herzinfarkts-Risiko und sie senken Blutdruck und Cholesterin.



Es gibt viele Lebensmittelprodukte, die aus Mandeln erzeugt werden sind und die durch die verschiedenen „Ernährungswellen“ gute Markterfolge haben.

Mandelmilch wird aus gemahlenen oder zerstoßenen süßen Mandeln durch Mischung mit Wasser und Zucker hergestellt. Mandel-



creme wird aus Mandeln, Zucker und Wasser hergestellt und kann verdünnt als kaltes oder warmes Getränk zubereitet werden. Es wird auch für die Zubereitung von Nachtischen oder Eiscreme verwendet. Marzipan besteht aus Mandeln, Glucose, anderen Zuckersorten, Aromen (häufig Rosenwasser) und Wasser. Mandelöl ist ein geruchloses Pflanzenöl, Bittermandelöl wird aus bitteren Mandeln gewonnen. Mandelmehl ist ein glutenfreies und kohlenhydratarmes Mehl. Bei der Herstellung von Mandelöl fällt ein Nebenprodukt ab, der sogenannte Preßkuchen, aus dem wiederum das (teil-)entölte Mandelmehl hergestellt wird, das als Ersatz für Weizenmehl und für viele Low-Carb-Rezepte verwendet wird. Mandelmus besteht ausschließlich aus gepreßten Mandeln und enthält das gesamte Mandelöl sowie alle Ballaststoffe und Eiweiße der Mandel. In der veganen Ernährung findet Mandelmus immer häufiger Verwendung, um Milchprodukte zu ersetzen.



Mandeln finden Verwendung in kosmetischen Produkten; das gab es bereits bei den alten Ägyptern.

Das milchkaffeefarbene Mandelbaumholz ist hart und neigt zu Rißbildungen beim Trocknen, so findet es wenig Verwendung, außer für kunsthandwerklichen Gegenständen



wie dekorativen Schalen usw.

Schließlich ist noch auf andere Bedeutungen des Namens Mandel(n) hinzuweisen, so sind sie auch ein menschliches Organ (Tonsillen) und ein altes Zählmaß (=15).

Die vielen benutzten Literaturquellen sind wie gewohnt in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.

Die beliebte Frucht Mandeln bzw. die Mandelbäume (und Mandelblüten) sind auf eine Reihe von Briefmarken zu finden.

Dabei wird zuerst die Ausgabe aus

- Monaco (MiNr. 2100–2103, Block 57, 13.2.1993) hervorgehoben, die auf vier Marken den Zweig eines Mandelbaumes *(Prunus amygdalus)* zu den vier Jahreszeiten zeigt (von Frühling – Sommer – Herbst – Winter) (Abb.)
- Algerien (MiNr. 718–721, 9.2.1978) Obstbaumblüten – Kirsche *(Cerasus avium)* – Pfirsich *(Persica vulgaris)* – Mandel *(Amygdalus communis)* – Holzapfel *(Malus communis)* (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (MiNr. 738–742; 10.9.2018) Freimarken: Nüsse. Mandeln *(Prunus dulcis)* (Abb.) – Erdnüsse *(Arachis hypogaea)* – Haselnüsse *(Corylus avellana)* – Pistazien *(Pistacia vera)* – *(Juglans regia)*
- Curacao (MiNr. 47–56, 11.9.2011) Kuchen. u.a. Mandelkuchen (Abb.)
- Frankreich (MiNr. 4876–4899, 12.10.2010) Speisen der Regionen. u.a. Paris-Brest (Brandteigkuchen mit Buttercreme mit Mandeln am Rand vom Kuchen) (Abb.)
- Grenada/Grenadinen (MiNr. 1462–1473, Block 227; 18.11.1991) 100. Todestag von Vincent van Gogh. (1990). u.a. Blühender Mandelbaum
- Iran (MiNr. 1377–1380, 12.3.1968) Iranisches Neujahrsfest (Nowruz) und Frühlingsanfang. u.a. Mandelblüten *(Prunus amygdaus)* (Abb.); (MiNr. 3204–3207,





13.3.2011) Naturschutz. u.a. Blühende Mandelbäume (Abb.)



- Israel (MiNr. 1649–1660, 24.2.2002) Die Monate des Jahres. u.a. Heshvan: Herbstlaub, Kastanie – Tishrei: Granatäpfel, Widderhorn – Shevat: Setzling, Mandelblüten (Abb.) – Tevet: Mohnblüten, Apfelsine – Sivan: Getreide, Sichel – Iyyar: Pfeil und Bogen, Kartoffeln – Nisan: Kelch, ungesäuertes Brot, Blüten – Elul: Buch, Blüte, Nüsse – Av: Hochzeitspaar, Weintraube – Tammuz: Sonnenblume, Muscheln und Schnecken (Block); (MiNr. 1748–1750, Block 67; 9.9.2003) Blockausgabe: Armenische Keramiken in Jerusalem. u.a. Pfau und Mandelblüte; von Stepan Karakashian (um 1985) (Abb.) – (Block)
- Italien (MiNr. 3939, 29.9.2016) Spitzenprodukte (XIII): Keksfabrik Antonio Mattei. Kekstüte, Firmenemblem, Cantuccini (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr. 2221–2224, 15.5.1987) Obstbäume – Mandelbaum *(Amygdalus communis)* (Abb.) – Birnbaum *(Pirus communis)* – Apfelbaum *(Malus domestica)* – Pflaume *(Prunus domestica)*
- Liberia (MiNr. 6897–6907, Block 728; 20.2.2016) Afrikanische P flanzen und Blumen. u.a. Mandelbaum *(Prunus dulcis);* (MiNr. 1759–1783, 23.08.1996) Nutzp flanzen aus aller Welt. u.a. *Amygdalus communis*
- Mongolei (MiNr. 435–442; 15.10.1966) Einheimische Blumen. u.a. Mongolische Mandel *(Amygdalus mongolica)* (Abb.)
- Niederlande (MiNr. 2073–2082, 2.1.2003) 150. Geburtstag von Vincent van Gogh. u.a. Blühende Mandelbaumzweige (Abb.) – Die Kartoffelesser – Vier verblühte Sonnenblumen – Terrasse des Cafés an der Place du Forum in Arles am Abend – Blühende Wiese mit Baumstämmen und Löwenzahn – Weizenfeld mit Raben
- Portugal (MiNr. 4230–4235, Block 409; 22.2.2017) Einheimische Früchte (II). Feige *(Ficus carica)* – Weinrebe *(Vitis vinifera)* – Mandelbaum *(Prunus amygdalus)* (Abb.) – Kulturapfel *(Malus domestica)* – Passionsfrucht *(Passiflora edulis)* – Cherimoya *(Annona cherimola);* (MiNr. 4486–4489, 29.3.2019) Portugiesische Nachspeisen. Käsetörtchen Queijadas de Sintra – Zuckergebäck Fatias do Freixo – Gebäckbällchen Cavacas das Caldas da Rainha – Mandelkuchen Morgados do Algarve (Abb.)



- Seychellen Äußere Seychellen (MiNr. 133–136, 26.8.1987) Bäume. u.a. Mandelbaum *(Terminalia catappa)* (Indische Mandel) (Abb.)
- Singapur (MiNr. 1927–1936, 26.5.2010) Bäume. u.a. Seemandelbaum *(Terminalia catappa)* (Indische Mandel) (Abb.)

– Spanien (MiNr. 2146–2150, 21.4.1975) Flora (IV): Obstblüten und Früchte. Mandel *(Prunus amygdalus)* (Abb.) (FDC) – Granatapfel *(Punica granatum)* – Apfelsine *(Citrus sinensis)* – Edelkastanie *(Castanea sativa)* – Apfel *(Malus domestica)*



– Syrien (MiNr. 2354, 29.12.2010) Tag des Baumes – Mandelbaum (Abb.)
– Tansania (MiNr. 2647–2660, Block 360; 19.5.1997) Blütenpflanzen aus Rußland. u.a. Mandelbaum *(Prunus dulcis)*
– Türkei (MiNr. 1995–1997, 15.5.1966) Osmanische Fayencekunst. u.a. Fliesenfeld, als Dekor ein blühender Mandelbaum; Istanbul, Sultan Hürrem-Mausoleum (Abb.)



– Türkisch-Zypern (MiNr. 820–823, 23.11.2015) Landestypische Produkte: Mandelpaste. Mandelernte – Schälen der Mandeln und Zubereitung der Paste – Trocknen der Mandelpaste – Süßspeise mit Mandelpaste (Abb.)
– Tunesien (MiNr. 1736–1743, Block 45; 12.5.2010) Biologische Landwirtschaft. Artischocke *(Cynara scolymus)* – Mandelbaum *(Prunus dulcis)* (Abb.) – Granatapfel *(Punica granatum)* – Paprika *(Capsicum annuum)* – Feigenkaktus *(Opuntia ficus-indica)* – Tomate *(Lycopersicon lycopersicum)* – Echter Ölbaum *(Olea europaea)* – Echte Dattelpalme *(Phoenix dactylifera)* – FDC); (MiNr. 715–721, 20.3.1969) Einheimische Pflanzen, u.a. Granatapfelbaum *(Punica granatum)* + Mandelbaum *(Prunus amygdalus)* (Abb.)
– Usbekistan (MiNr. 1126–1128, Block 75; 21.8.2015) Flora: u.a. Mandelbaum *(Prunus dulcis)* (Abb.)

Wer weiß denn sowas?

Wer kann Angaben machen zu dieser „Münze“ mit Inschrift „Viel Glück im Neuen Jahr“, 2012? auf der Rückseite ist „Kulm“ zu lesen.
Wer sowas weiß, möge dies Herrn Roger Thill mitteilen.





Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energie: Biomasse

Biomasse ist allgemein die gesamte organische Substanz, welche durch Pflanzen, Menschen und Tiere anfällt. Biomasse für energetische Zwecke kommt aus der Land- und Forstwirtschaft und von Reststoffen (Abfällen).



Im Gegensatz zu den fossilen Energieträgern Kohle, Erdöl und Erdgas wird Biomasse zu den erneuerbaren Energien gezählt.

Von jeher nutzt der Mensch vorgefundene Biomasse zur Gewinnung von Energie. Biomasse in Form von Holz gilt als die älteste Energieform der Welt. Von der Erfindung des Feuers an war die Biomasse die einzige Wärmequelle bis zur Entdeckung fossiler Energieträger. Sie einfach zu verbrennen ist heute jedoch nicht unbedingt der effizienteste Weg. Moderne Technologien eröffnen vielversprechende Möglichkeiten, die in der Biomasse gespeicherte Energie nutzen zu können. Grundsätzlich kann zwischen fester (Holz usw.), flüssiger (Biotreibstoffen) und gasförmiger (Biogas) unterschieden werden.

Über Biomasse läßt sich z.B. elektrischer Strom erzeugen. Die Masse wird zunächst verfeuert, mittels Wärmeenergie wird dann in der Regel Wasser verdampft und der Dampf treibt Turbinen zur Stromerzeugung an. Umgesetzt wird dieses Prinzip in Biogasanlagen oder in Biomassekraftwerken, wo zumeist feste Biomasse (Alt- oder Sägeabfallholz) als Energieträger eingesetzt wird. Man benötigt etwa 1 Kilo solchen Hol-











zes, um 4 Kilowattstunden Strom zu erzeugen. Die Verbrennung organischer Reststoffe ist insbesondere dann sinnvoll, wenn diese ohnehin entsorgt werden müssen und mit dem dafür notwendigen Aufwand ein Nutzen aus der Energiegewinnung erzielt werden kann. Beispiele hiefür sind die Wärmeerzeugung aus Holzresten in einem Sägewerk oder die Verbrennung von Stroh, das bei der Getreideernte anfällt.

Bei Abbauprozessen von toten Lebewesen in der Natur zersetzen Mikroorganismen die Biomasse.











Funktionsweise einer Biogasanlage: Um den natürlich vorkommenden Prozeß der Biogasbildung zur Energiegewinnung nutzen zu können, erfolgt die Fermentation der organischen Masse in einem dunklen, isolierten und „sauerstofffreien" Behälter. Die organische Masse (Gülle, Mist, Pflanzen etc.) wird dabei von Mikroorganismen in mehreren Schritten zum Endsubstrat und Biogas abgebaut.

Wie schaut`s in Österreich aus?

Fast 20 Prozent des österreichischen Bruttoinlandsenergieverbrauchs werden derzeit durch Biomasse abgedeckt, wobei die Wärmenutzung eindeutig dominiert. Dabei wird Biomasse vorwiegend in Form von Holz genutzt.

Etwa 45 Prozent des inländischen Energieverbrauchs von erneuerbaren Energieträgern basieren auf Holzrohstoffen. Es ist fast logisch: 48 Prozent der Fläche Österreichs sind mit Wald bedeckt (Tendenz steigend!)













Zum Abschluß: Die EVN (Energie-Vertrieb-Niederösterreich) gibt mit der Jahresrechnung die Energieträger für das Bundesland Niederösterreich (19.186 Quadratkilometer 1.677.000 Einwohner) bekannt:

Wasserkraft	58,46%	(Donaukraftwerke)
Erdgas	23,26%	
Windenergie	8,54%	
Biomasse	5,07%	
Sonnenenergie	2,88%	
Kohle	0,27%	
Sonstige Ökoenergie (Bio-, Deponiegas)	0,98%	
Sonstige (therm. Abfallverwertung)	0,54%	

Quellenangabe: Wikipedia



Klaus Henseler

7

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Wechselkröte gegen Münchner Transrapid

Bekanntlich sollte zwischen dem Hauptbahnhof München und dem Flugplatz „Franz Josef Strauß“ bei Erding (bis Mai 1992 flog man von München-Riem) eine Transrapidstrecke gebaut werden. Transrapid – zur Erinnerung – war eine Technik, die auch als

„Magnetschwebebahn“ bezeichnet und weltweit nur einmal gebaut wurde: 30 Kilometer bei Schanghai zwischen einem Außenbezirk der Stadt und dem Flugplatz. Der besondere Nachteil jeglichen Transrapid-Projekts war die Unvereinbarkeit der Technik mit anderen Eisenbahnstrecken. Das übergeordnete Ziel der Münchner „Transrapid“-Strecke mit 37 Kilometern gab der Ministerpräsident Stoiber (beim Neujahrsempfang der CSU-Stadtratsfraktion München am 21. Januar 2002) vor: „Wenn Sie vom Hauptbahnhof in München ... mit zehn Minuten, ohne, daß Sie am Flughafen noch einchecken müssen, dann starten Sie im Grunde genommen am Flughafen ... am ... am Hauptbahnhof in München starten Sie Ihren Flug. Zehn Minuten. Schauen Sie sich mal die großen Flughäfen an, wenn Sie in Heathrow in London oder sonst wo, meine sehr ... äh, Charles de Gaulle in Frankreich oder in ... in ... in Rom …“.

Beendet wurde das Projekt nicht durch die Wechselkröte, sondern durch das Kostenrisiko der Deutschen Bahn AG, denn diese wurde 2005 indirekt alleiniger Träger des Projekts; diese Entscheidung fiel unter dem damaligen bayrischen Wirtschaftsminister Otto Wiesheu (CSU), der ein gutes Jahr später in den Vorstand der Bahn wechselte. 2008 wurde das Projekt eingestellt, da war der bayerische Ministerpräsident Stoiber schon retiriert worden. Die für den Transrapid-Bau bereitgestellten Mittel des Landes Bayern wurden u.a. für die Gründung eines europaweiten Netzwerks für Demenzforschung in München eingeplant (was hier nicht kommentiert werden soll). Im Norden Münchens sollte auf einem Schotterplatz die Bohrmaschine für den Transrapid-Tunnel zusammengebaut werden: es war überlegt worden, eine schnurgerade Strecke in einem Tunnel zu bauen, was die Fahrzeit verkürzt hätte. Allein diese Kröte hätte, ungeachtet anderer Eínwände und noch zu findender Tiere aus der FHH-Liste, den Bau verzögert und damit verteuert.

Die **Wechselkröte** *(Bufo viridis)* ist ein Froschlurch aus der Gattung *Bufotes* innerhalb der Familie der Kröten *(Bufonidae)*. Die Größe der Männchen reicht bis 8, die der Weibchen bis 9 Zentimeter. Während die Grundfarbe der Männchen eher hellgrau ist, ist diese bei den Weibchen fast weiß. Beide sind übersät mit grünen Inselflecken (beim Männchen etwas „verwaschener“), die nur am Bauch fehlen. An den Flanken der Weibchen befinden sich meist rötliche Warzen. Die Laichschnüre, die oft am Gewässerboden abgelegt werden, sind je nach Dehnung meist 2 bis 4 Meter lang. Die braunen bis schwarzen Eier liegen zwei- bis vierreihig in dieser gallertigen Hüllschnur und können 2.000 bis maximal 15.000 Stück umfassen. Ihr Durchmesser liegt bei 1 bis 1,5 Millimetern. Die Laichgewässer sind flach und vegetationsarm, beispielhaft in Steinbrüchen. Die Wechselkröte ist als östliche Steppenart sowie mediterranes Faunenelement an Trockenheit und Wärme gut angepaßt. Sie bevorzugt offene, sonnenexponierte, trockenwarme Habitate mit grabfähigen Böden und teilweise fehlender, lückiger Gras- und Krautvegetation. Sie ist daher vor allem an Ruderalstandorten, in trockenem Brachland auf Feldern und in Abgrabungsflächen anzutreffen. Wechselkröten sind vorwiegend nachtaktiv. Die Artengruppe des *Bufo-viridis*-Komplexes kommt in Europa, auf Mittelmeerinseln und bis nach



Zentralasien und Nordafrika vor. Die nördlichsten Bestände in Europa gibt es an der Südspitze Schwedens, auf einigen dänischen Inseln sowie in Estland und Rußland. In Deutschland ist die Wechselkröte nur lückenhaft verbreitet und fehlt unter anderem im gesamten Nordwesten und im äußersten Süden. Die Wechselkröte ist ein Pionierbesiedler vegetationsarmer Trockenbiotope mit kleineren, oft sporadischen Wasseransammlungen. Besonders betroffen sind sie aber von Eingriffen wie der Rekultivierung oder Umnutzung von Brachland und ehemaligen Bodenabbaugruben. B*ufo viridis* ist ein tierischer Macho. Er ist so schwach, daß ihn seine Frau nach Hause tragen muß. Er frißt fast ausschließlich Fleisch, macht die Nächte durch und produziert sich seine Drogen selbst: Bifotenin – es soll so halluzinogen sein wie LSD.

Die Wechselkröte behinderte u.a. auch den Bau von Wohnungen im Münchner Gebiet Friedrich-Creuzer-Straße / Alexisweg (westlich), Karl-Marx-Ring (östlich), Niederalmstraße (südlich) und Stemplingeranger (nördlich). Der Bau stoppte, die Kröten wurden umgesiedelt, die Kommune mußte dafür fast 50.000 Euro auf den Tisch aufwenden. Der Bauherr hatte die Rechnung ohne die Kröte gemacht und mußte sie schließlich akzeptieren.

Zwergfledermäuse vs. Tunnel in Wuppertal

Eine ehemalige Eisenbahntrasse der „Bergisch-Märkischen Eisenbahn-Gesellschaft“ zwischen Wuppertal-Vohwinkel und dem Ortsteil Schee lag jahrzehntelang still. Die Natur hatte sich die Strecke zurückerobert. Sie war nahezu vollständig mit Bäumen und Sträuchern zugewachsen. Angesiedelt haben sich in dieser Zeit auch diverse Tierarten. 2017 sollte diese Strecke zum Fahrrad- und Fußweg ausgebaut werden. In Wuppertal entzweiten Zwergfledermäuse *(Pipistrellus pipistrellus)* Umweltschützer und große Teile der Bevölkerung. Die Tiere übernachten in 17 alten Tunneln, durch die die geplanten Fuß- und Radwege gelegt werden sollen. Untersuchungen zum Vorkommen von Fledermäusen zeigten die besondere Bedeutung der Tunnel Schee und Dorp als Winterquartiere. Aber auch in den Tunneln Rott, Dorrenberg, Engelnberg und Fatloh wurden Tiere nachgewiesen. Der eigentlich umweltschonende Verkehr wird die Tiere im Winter stören – mit möglicherweise tödlichen Folgen. Federführend und damit verantwortlich für den Bau ist die – von der Stadtverwaltung Wuppertal gestützte – „Wuppertal-Bewegung“. Sie sollte für Mensch und Natur Raum bieten. Entsprechend sind auch die dort vorhandenen zahlreichen Fledermäuse als bedeutender Teil der ständig ärmer werdenden Natur zu beachten. Da in Wuppertal Bäume mit geeigneten Höhlen, Zugänge auf Dachböden usw. nur noch in geringer Zahl vorhanden sind, versuchen die Fledermäuse, die Tunnel als Tages- und Winterquartiere zu nutzen. Der Autor dieser Zusammenstellung wurde darauf hingewie-

sen, daß in früheren Jahren Fledermäuse auch noch im Dachgebälk der Kirchen hingen. In den Jahren 2008 bis 2009 im Frühjahr, Sommer und Frühherbst lebten in den Tunneln 200 Fledermäuse aus 8 Arten: Zwerg-, Wasser-, Rauhautfledermaus, Großes Mausohr, Teich-, Alpen-, Bartfledermaus, Kleiner Abendsegler. Alle Fledermäuse sind nach der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie der Europäischen Union streng geschützt. Nach dem Bundesnaturschutzgesetz ist es u.a. nicht gestattet, Fledermäuse mutwillig zu beunruhigen, zu fangen oder zu töten. Ihre Lebensstätten dürfen weder beeinträchtigt noch zerstört werden. Fledermaus-Populationen können sich nur langsam entwickeln, da die Tiere jährlich in der Regel nur ein Junges gebären. Die Stadt Wuppertal genehmigte Winterbauarbeiten im Engelnberg-Tunnel, wobei überdies mit Drahtschlingen Fledermäuse aus den Gesteinsspalten herausgezogen wurden, um sie zwangsweise umzusiedeln; die Bezirksregierung hat die Baumaßnahmen untersagt.

Die **Zwergfledermaus** *(Pipistrellus pipistrellus) g*ehört zu der Familie der Glattnasen *(Vespertilionidae)* und ist die meistverbreitete europäische Fledermausart. Sie erreicht eine Körpergröße von 4,5 Zentimetern und eine Spannweite bis zu 25 Zentimetern bei einem Gewicht von 3,5 bis 7 Gramm. Ihre Fellfärbung ist rotbraun bis dunkelbraun, die Unterseite gelbbraun bis graubraun. Zwergfledermäuse jagen bevorzugt entlang von Vegetationstrukturen. Hauptnahrung sind Insekten. Bevorzugte Jagdhabitate werden über einen längeren Zeitraum abgeflogen und bejagt. Zwergfledermäuse jagen auch im Siedlungsbereich um Straßenbeleuchtungen. Die Jagdgebiete liegen meist in geringer Entfernung zu den Wochenstubenquartieren; Zwergfledermäuse sind ausgeprägte Kulturfolger. Ihre Sommerquartiere befinden sich meist an Gebäuden in Spaltenräumen wie z.B. hinter Fassadenverkleidungen. Die Weibchen ziehen ihre Jungen in sog. Wochenstubenquartieren auf, die sie ab etwa Mai beziehen. Die Wochenstuben umfassen meist 50 bis 100 Tiere, die Aufzucht der Jungen dauert etwa vier Wochen, danach lösen sich die Wochenstubenquartiere auf. Männchen schlafen eher in Einzelquartieren. Winterquartiere befinden sich in Spalten an Gebäuden, weitere Funde von überwinternden Zwergfledermäusen gibt es in Höhlen, Felsspalten, Tunneln und Kellern. Nach der Paarung im Herbst speichert das Weibchen den Samen sieben bis acht Monate, bevor die eigentliche Befruchtung stattfindet und die Tragezeit beginnt. Etwa ab Mitte Juni bis Anfang Juli kommen die Jungen in den Wochenstubenquartieren zur Welt. Die Zwergfledermaus ist wie alle europäischen Fledermausarten im Anhang IV der FFH-Richtlinie gelistet und besonders streng geschützt.



Für Umweltthemen
ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Aus Anlaß des Artikels über **Wirtshauskultur** von Johannes Kohnen gab es eine Reaktion.

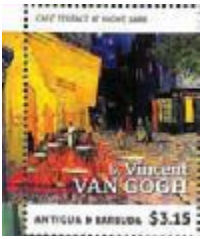
Clemens M. Brandstetter aus Bürs in Österreich kommentiert und schreibt seine Meinung.

Servus!
Wenn's ums Wirtshaus geht, diskutiere ich gerne mit. Bereits bei der Nomenklatur geht es ja los: in Bayern findet man eher ein Wirtshaus, bei uns sind es Gasthäuser. In Schruns gibt es ein „Haus des Gastes" – sprich Fremdenverkehrsbüro. Da kommen die Fremden, die als Freunde wieder gehen – oder auch nicht – und auch nicht wiederkommen. Da gefällt mir der Begriff „Tourismusbüro" besser. Nomen est omen, meinte schon der Lateiner. Aber da gab es noch Herbergen, da würde heute wohl keiner mehr einkehren, außer ein paar Nostalgiker, die nicht auf Pool und Sauna stehen.









Ich bin sogar der Meinung, daß der Tourismus die einheimische Gasthauskultur zerstört*). Nicht nur wegen der höheren Preise, sondern weil man für den Gaumen der anderen kocht; im weitesten Sinne ist es gastronomische Prostitution – so findet man bei uns weit hinten in den Bergen plötzlich keine Käsknöpfle mehr (wohl zu unterscheiden von den schwäbischen Kässpätzle), nicht nur darum, weil sie mühsam zu produzieren sind und man sich aufwändig um drei verschiedene Käsesorten bemühen muß …

Ich glaub', man könnte das Thema strecken, wenden, von oben und unten betrachten usw. – jedenfalls ist der Beitrag bei mir auf fruchtbaren Boden gefallen.

*) Kommentar von W.B.: „Da hat er recht!"

Wir wollen nicht vergessen:

In der Pfalz heißen die Stätten der Einkehr „Straußwirtschaft" und in Berlin „Kneipe", vozugsweise mit „Eck". In Österreich nennt sich diese Örtlichkeit „Beisl" (und wird blunznfett), in Altbayern „Boazn" und in Württemberg „Boitz". Bei dieser Vielzahl bleibt einem ja nur der Besuch einer „Schenke", wenn man nicht in einer „Kaschemme" oder „Spelunke" landen will – oder noch schlimmer im „Café Hemd hoch".



Johannes Kohnen

Betr.: Mitarbeit an der Agrarphilatelie

Wie läßt sich motivierend wirken? Mir geht Folgendes durch den Kopf: Briefmarken in neue Kontexte stellen, Neuinszenierungen von Briefmarken

Dazu ein kleines Beispiel: Mein Sohn Manuel hat mit seinem 3D-Drucker das Hambacher Schloß nachgebildet. Um dieses Modell herum könnte man die entsprechenden Briefmarken gruppieren und so neue Wahrnehmungseffekte hervorrufen. Geschichten, die hinter den Briefmarken stecken, erzählen.

Auch persönliche Geschichten. Beispiel: Es sind nicht nur die Fotos, die Erinnerungen an den letzten Urlaub hervorrufen. Das können auch Briefmarken sein. So fand ich bei meinen letzten Urlaub, der nach Istrien (Kroatien) führte, vor einem Touristengeschäft ein Päckchen mit Briefmarken der Kroatischen Post, darunter auch eine Marke mit einem Kastanienmotiv *(Castanea sativa* Mill.). So sind Sammler, sie freuen sich auch über Dinge, die gleichsam am Straßenrand ins Auge fallen. Es gibt natürlich auch Herangehensweisen auf gleichsam wissenschaftlichem Niveau: Hier ein Beispiel aus meinem hiesigen Briefmarkenverein.

Der Redakteur der Vereinsnachrichten schreibt im Dezemberheft 2019:

> „Auch auf Grund meiner persönlichen Erfahrungen als Lehrer denke ich, daß es schwierig ist, heutzutage Kinder und Jugendliche zu gewinnen. Deshalb sollte man versuchen, ein stärkeres Augenmerk auf Philatelistinnen und Philatelisten im mittleren Alter zu legen, die die Philatelie (und natürlich auch die Numismatik) mehr aus forschendem, wissenschaftlichem Interesse betreiben (wollen) und sich nicht nur auf das reine Sammeln von Bildchen, wie es Alfred Volz ausdrücken würde, beschränken."

Da ist natürlich was dran. Ich denke auch, daß es viele historischen Belege gibt, die kaum (oder gar nicht) im wissenschaftlichen Kontext beachtet werden. Da könnten wir durch entsprechende Publikation solcher Belege die Aufmerksamkeit von Wissenschaftlern wecken. Und auch die „Bildchen" der Motivphilatelie haben es bei genauerer Betrachtung ja oft in sich. Ich denke, wir sollten also die „Wissenschaft" nicht unbeachtet lassen und dazu viele Zugangswege zur Philatelie nicht außer Acht lassen.

Dies sind nur ein paar Überlegungen, die mir durch den Kopf gegangen sind, jetzt zum Jahreswechsel. Es möge ein interessantes neues philatelistischen 2020 geben!



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

Kinder mögen *kein* Brokkoli!

Die Spargelkohl (*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck) ist eine mit Blumenkohl eng verwandte Gemüsepflanze. Sie wächst ähnlich wie Blumenkohl, und wie bei diesem bestehen die „Röschen“ des Kopfs aus den noch nicht voll entwickelten Blütenständen, die Knospen sind allerdings schon deutlich zu erkennen. Es geht die Fama, daß Brokkoli von holländischen Gärtnern gezüchtet wurde. Doch Brokkoli stammt aus Kleinasien und war in Europa zunächst nur in Italien bekannt. Durch Caterina de’ Medici gelangte er im 16.Jahrhundert nach Frankreich und als „italienischer Spargel“ nach England; der US-amerikanische Präsident Thomas Jefferson führte Brokkoli im 18.Jahrhundert in die Vereinigten Staaten ein. Wie Spinat wird Brokkoli von Kindern abgelehnt. Das muß genetisch bedingt sein – wahrscheinlich haben unsere Vorfahren schlechte Erfahrungen mit grünen Pflanzen gemacht; es sind also nicht die Mütter schuld, wenn das Kind das so gesunde Grünzeug nicht mag. Männer dagegen sollten Brokkoli nicht ablehnen, weil dieses Gemüse besonders viel Sulforaphan produziert. (kh)



In der Pusteblume wächst Gummi heran

In Spantekow in Vorpommern baut ein Bauer Russischen Löwenzahn *(Taraxacum kok-saghyz)* aus der Familie der Korbblütler an. Dieser Löwenzahn ist ursprünglich in Kasachstan und im westlichen Xinjiang beheimatet. Der Reifenhersteller Continental hat in Anklam ein Versuchslabor aufgebaut, in der er aus dem Löwenzahn Kautschuk im industriellen Maßstab gewinnen will. Der Löwenzahn-Kautschuk ist in der praktischen Anwendung genauso gut wie der übliche Gummi aus dem Baum. Continental hat aus dem neuen Rohstoff Reifen hergestellt und prüfen lassen. Der Reifen unterscheidet sich – soweit es die Sicherheit betrifft – nicht von herkömmlichen Reifen. Mehr und andere Themen zur weltweiten Umwandlung der Landwirtschaft kann man im Internet nachlesen: „faz.net/feedtheworld“. (kh)



Wetterhähne in Zeiten des Klimawandels



Jahrhundertelang haben sie ihren Dienst getan und das Wetter angezeigt. Wetterhahn und Mensch gleichsam ein gut eingespieltes Team. Selbst wenn die Prognosen danebengingen, hat man sich doch aneinander gewöhnt. Wetterhähne sind beliebt und regen die Fantasie an. Ich habe noch die Melodien der Hörspiel-Kassetten meiner Kinder im Ohr: Benjamin Blümchen, der lustige Elefant, macht Urlaubsvertretung für den Wetterhahn Siegfried Simpel. Nun, die Zeiten ändern sich gewaltig. Es ist fraglich, ob eine Urlaubsvertretung für die Wetterhähne noch ausreicht. Vielleicht müssen sie bald komplett in Rente gehen, weil sie für die Stürme des Klimawandels nicht mehr gerüstet sind. Eine traurige Vorstellung. (jk)

Grünkohl: Die Wanderzeit ist, Aquavit sei Dank, vorbei

Bekanntlich gibt es nördlich der Elbe-Linie (also weit, weit im Norden) den unseligen Brauch, sich den Bauch vollzuschlagen mit Grünkohl und Pinkel. Bedingung ist, daß man vorher frisch-fröhlich turn-vater-jahn-mäßig gewandert ist und dabei allerlei angeblich jahrhundertealte Riten befolgt hat. Dazu gehört



das Trinken von Lebenswasser aus kleinen Gläsern und großen Flaschen (irre lustig). Dazu gehört auch Boßeln: Da werfen die Wanderer eine handliche Holz- oder Eisenkugel vor sich her (irre lustig). Auch Teebeutel-Weitwurf wird geübt – irre lustig. Dazu gehört als Requisite ein Bollerwagen, um Aquavit, Bier und Kugeln zu transportieren (jeder Friese hat mindestens einen Bollerwagen in der Guten Stube) – auch irre lustig (wenn er umkippt). Am Ende der Wanderung wartet in einem Gasthaus hinterm Deich ein Tisch, auf dem aus großen Schüsseln heißer Grünkohl auf die Teller geklatscht wird, ferner geräucherte, grobe Grützwurst (Pinkel genannt) aus Speck, Hafergrütze, Rindertalg, Schmalz, Zwiebeln und allerlei Gewürzen. Hin und wieder fällt einer vom Stuhl (wegen des Lebenswassers) – irre lustig. (kh)

Wir treiben ein Sattelschwein durchs Dorf

Das Deutsche Sattelschwein entstand in der Nachkriegszeit in der DDR aus einer Kreuzung von Angler Sattelschwein und Schwäbisch-Hällischem Landschwein. Die alte Hausschweinrasse lebt zumeist nicht im Stall, sondern oft das ganze Jahr über im Freien auf Weiden, im Wald und auf Streuobstwiesen. Deutsche Sattelschweine gelten als anspruchslose, fruchtbare und robuste Tiere. Durch das langsame Wachstum und den hohen Speckanteil stehen sie aber heute im Zeitalter fettarmer Ernährung und schneller Masterfolge auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierrassen. Die weidetaugliche und robuste Rasse besitzt aber eine hohe Fleischqualität. Ihren Namen verdankt sie ihrer besonderen Zeichnung, dem „weißen Sattel“ auf schwarzer Grundfarbe. (uk)





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Pho Bo

Pho Bo ist eine vietnamesische Nationalspeise. Dieser Eintopf wird überall auch in Garküchen und Streetfoodbuden serviert und hat es geschafft, auf einer Briefmarke aus Vietnam (Mi-Nr. 3484; 1.2.2008) gewürdigt zu werden.

Die Basis ist eine aromatische Rinderbrühe mit Reisnudeln, dazu gibt es dünne Rind fleisch-Scheiben; weitere Zutaten sind Zwiebel- oder Lauchringe, Koriandergrün, Minze, Chilis, weißer Pfeffer, Limettenspalten und Fischsauce. Diese Zutaten werden meist gesondert auf Tellern gereicht, um sich seine Suppe nach Belieben anzureichern und zu würzen. Wie bei jeder traditionellen Speise gibt es von Pho Bo viele Variationen. Der Ausgangspunkt ist immer die Zubereitung einer Rinderbrühe (aus Markknochen und Ochsenschwanz; etwa 1 Kilogramm), in traditionellen Rezepten kann dies bis zu 24 Stunden dauern. Bequem ist



die Nutzung von Rinderbrühen-Fertigprodukten, die einen „Standardgeschmack“ verbreiten, die individuelle Kochkunst bleibt auf der Strecke. In einer gußeisernen Pfanne ohne Öl werden Schalotten (8 Stück) und Ingwer (1 Knolle) inklusive Schale dunkel geröstet und zur köchelnden Brühe geben. 4 Schwarze Kardamomkapseln im Mörser andrücken und mit Zimtrinde (2 Stück) und Sternanis (3 Stück) ebenfalls ohne Öl bei niedriger Hitze anrösten und zur Brühe geben. Dann wird Rindersuppenfleisch (600 Gramm) in dieser Brühe gegart, herausgenommen und in dünne Scheiben geschnitten. Die Suppe wird von den mitgekochten Gewürzen getrennt (dekantieren, Sieb). Zu dieser Brühe werden Fischsauce (5–8 EL) und Zucker (1–2 EL) gegeben. Die Reisnudeln (Banh Pho – Größe S oder M) werden in lauwarmem Wasser eingeweicht, gekocht und abgeschreckt. Frühlingszwiebeln (1 Bund) werden in ganz feine Röllchen geschnitten und in eine Schüssel gegeben. In eine weitere Schüssel kommen die geachtelten Limetten (2 Stück) in eine nächste fein gehackte Chilis; Kräuter (je 1 Bund Thaibasilikum und Koriandergrün) werden gewaschen, Blätter von den Stengeln abgezupft; schließlich kommen noch Sojasprossen (200 Gramm) in eine Schüssel. Rohes Rinderfilet (300 Gramm) in hauchfeine Scheiben schneiden. Pho Bo muß ganz heiß in vorgewärmten Suppenschalen serviert werden. Zuerst je eine Handvoll Reisnudeln in die Schale geben, dazu gekochtes Suppenfleisch und darauf das rohe Rinderfilet. Mit kochend heißer Suppe angießen, die Frühlingszwiebeln darüber streuen und sofort servieren. Am Tisch kann sich jeder noch Chili, Kräuter, Limetten und Sojaprossen nach Belieben in die Suppe geben.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Weinbergschnecken

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

In freier Natur kann die Weinbergschnecke ein Alter von acht Jahren erreichen. Wie bei allen Schnecken gliedert sich der Körper in Kopf, Fuß, Eingeweidesack und Mantel. Eine ausgewachsene Weinbergschnecke wird bis zu 10 Zentimeter lang und etwa 30 Gramm schwer. Das braune Gehäuse erreicht einen Durchmesser von 3 bis 5 Zentimetern. Die Weinbergschnecke gehört zur Gruppe der Gastropoden, Magenfüßer. Hinter dem Kopf befindet sich auf der Sohle ihr muskulöser Kriechfuß. Damit kriecht die Weinbergschnecke, eine feuchte Schleimspur hinterlassend und ihr Gehäuse tragend, über den Boden.

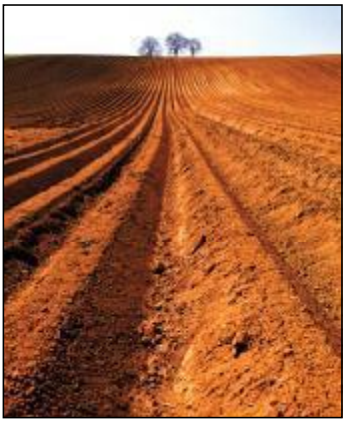
Zutaten für 2 Personen: 12 Weinbergschnecken mit Gehäuse, ½ Bund Petersilie , 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, ungefähr 62 Gramm Butter, ½ Messerspitze Pfeffer, Salz, ½ EL Weinbrand (kann auch etwas mehr sein).



Zubereitung: Die gesammelten und noch lebenden Schnecken müssen zunächst eine Woche aushungern, damit sich ihr Darm vollständig entleeren kann. Dann gilt es, diese Kriechtiere in Essigwasser zu reinigen und samt Gehäuse etwa eine Viertelstunde in Salzwasser zu kochen. Dabei werden sie angeblich sofort abgetötet (wie Hummern!). Anschließend abschrecken mit kaltem Wasser, jetzt die Schnecken mit einer gebogenen Nadel aus ihrem Gehäuse ziehen. Der Eingeweidesack und gegebenenfalls der Schleim sollten entfernt werden. Hierfür eignet sich Salz, das im Anschluß wieder abgespült wird. Dann: Schnecken waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Butter schaumig rühren und mit Petersilie, Schalotten und Knoblauch vermischen (= Kräuterbutter). Mit Pfeffer, Salz und Weinbrand abschmecken. Je eine Schnecke in ein Gehäuse stecken und etwa ½ Teelöffel der Schneckenflüssigkeit hineingießen. Die Öffnung mit Kräuterbutter zustreichen. Je 6 Schnecken in eine Schneckenpfanne setzen und die restliche Kräuterbutter zufügen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C) etwa 15 Minuten braten, bis die Kräuterbutter schäumt. Falsche Zubereitung läßt das Fleisch zäh und schleimig werden. Sind sowieso ungenießbar. In der Fränkischen Schweiz aß man die gehackten und gebratenen Schnecken, unter Eier gemischt, als Rührei. Da mußte der Genießer sie wenigstens nicht sehen.

Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber warmes Baguette (heißt auch Stangenweißbrot).

Bodenlandschaften



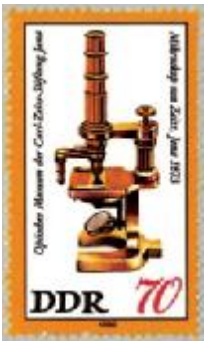
Hans-Peter Blume

Bodenmineralogie – pyrogene Minerale

Böden bestehen aus Mineralen unterschiedlicher Art und Größe. Unterschieden wird zwischen pyrogenen Mineralen, die in der Erdkruste oder an der Erdoberfläche aus aufgestiegenem Magma entstanden sind, und pedogenen Mineralen, die sich im Boden gebildet haben. Letztere dominieren die Tonfraktion von Böden, erstere die Schluff- und Sandfraktionen. Grobsand, Kies und Steine können auch aus Gesteinsbruchstücken fester (Ausgangs-)gesteine bestehen und mehrere gleiche oder verschiedene Minerale enthalten. Die Art der Minerale läßt sich an Boden-Dünnschliffen bestimmen[4]. Die Quantifizierung nur nach Fraktionierung. Größe und Art der Minerale der Schluff- und Sandfraktionen lassen sich mit einem Mikroskop bestimmen ①–③[1–4]. Für quantitative Bestimmungen ist es zweckmäßig, mehrere Korngrößenfraktionen getrennt zu untersuchen. Bei vielen deutschen Böden bestehen Schluff und Sand überwiegend aus Quarz und Feldspäten. Diese sind Leichtminerale, weisen eine Dichte < 2,80 kg/L auf. Daher trennt man einige Gramm einer Kornfraktion in einem mit Na-Wolframat gefüllten Reagenzglas ④ nach Schütteln in Leichtminerale (die oben schwimmen) und Schwerminerale (die absinken)[1]. Viele Minerale sind anisotrop: in ihnen breitet sich Licht unterschiedlicher Wellenlänge in verschiedenen Richtungen unterschiedlich rasch aus, wodurch sie in polarisiertem Licht je nach Lage ihre Farbe wechseln (Pleochroismus). Der Nachweis erfolgt mit einem Polarisations-



①



②



③



④

⑤



⑥



⑦



⑧



mikroskop. Diese waren im 18./19. Jahrhundert allerdings > 1 Meter hoch ①, ②, sodaß sich nur im Stehen mikroskopieren ließ. Vor Fraktionierung und Dichtetrennung sind Verwitterungskrusten, Huminstoff- und Oxidhäutchen der Minerale zu entfernen.

Die Bestimmung von Mineralen mit dem Mikroskop setzt das Wissen von Mineralogen voraus. Ist aber der Mineralbestand bodenbildender Gesteine, z.B. des norddeutschen Geschiebemergels oder Lösses bekannt, gelingt das auch Bodenkundlern: Die spezifisch leichten Kornfraktionen der meisten deutschen Böden bestehen nur aus Quarz ⑥ und Feldspäten ⑦–⑨. Diese unterscheiden sich in ihrer Lichtbrechung, die verursacht wird, daß sich Licht in verschiedenen Mineralen unterschiedlich schnell fortpflanzt. Im Strahlengang eines Mikroskops verbreitern sich daher die Umrisse eines Minerals, das in einem Medium mit höherem Brechungsindex eingebettet ist, beim Heben des Tubus; im umgekehrten Fall verengen sie sich. Da Quarz einen Brechungsindex von 1,55 gegenüber 1,52 von Orthoklas und Mikroklin aufweist, lassen sich beide in einem Medium mit n = 1,54 voneinander unterscheiden.



⑨



⑩



⑪

Plagioklase ⑨ weisen teilweise allerdings einen Brechungsindex von bis zu 1,56 auf. Deren Oberfläche ist im Gegensatz zu Quarz aber leicht mit Flußsäure ätzbar, wodurch ihr Brechungsindex abnimmt. Kaliumhaltige Feldspäte sind Amazonit ⑦ oder Orthoklas ⑧. Plagioklase weisen wechselnde Anteile an Ca und Na auf. Mit Flußsäure lassen sich die genannten Kationen an der



⑫



⑬



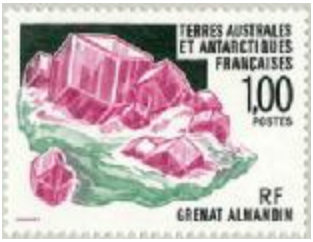
⑭



⑮



⑱



⑯



⑲

Oberfläche der Feldspäte freilegen: Die K-Feldspäte lassen sich dann mit Na-Hexacobaltinitrit gelb, die Plagioklase mit K-Rhodanit rot färben[1]. Die Ergebnisse werden notiert ⑤.

Es folgen einige häufiger in Böden zu findende und leicht bestimmbare Schwerminerale[1, 4]. Glimmer sind blättchenförmig ausgebildete, kaliumhaltige Schichtsilikate; als Muskovit farblos ⑪, als Biotit durch Eisen grün bis braun gefärbt ⑩. Sie sind u.a. wesentlicher Bestandteil von Granit. Olivin ⑫ ist ein farbloses bis (durch Eisen) grün gefärbtes Inselsilikat und vor allem in basischen Gesteinen wie Basalt enthalten. Nephrite ⑬ und Rhodonite ⑭ sind wie die Hornblende Amphibole. Epidot ⑮ ist oft aus Pyroxenen hervorgegangen. Almandin ⑯ gehört als Granat wie Beryll ⑰, Disten ⑱ und Staurolith ⑲ zu den leicht verwitterbaren Mineralen. Anatas ⑳, Rutil ㉑, Brookit ㉒, Turmalin ㉓ und Zirkon ㉔ sind schwächer als der Quarz ⑥, mithin praktisch unverwitterbar. Sie werden im Laufe der Zeit durch die Verwitterung anderer Minerale relativ angereichert, sind in Böden alter Landoberflächen relativ stärker vertreten als in jungen Böden. Vor allem praktisch nicht verwitterbare Minerale werden benutzt, um die Intensität bodenbildender Prozesse zu quantifizieren. Dabei wird zunächst geprüft, ob ein Boden aus homogenem Gestein hervorgegangen ist. Das gilt für Böden, bei denen z.B. der Quotient der Gehalte an Zirkon zu Turmalin in allen Horizonten gleich ist. Ist das der Fall, lassen sich z.B. aus dem Vergleich der Zirkon-Gehalte der



⑰



⑳





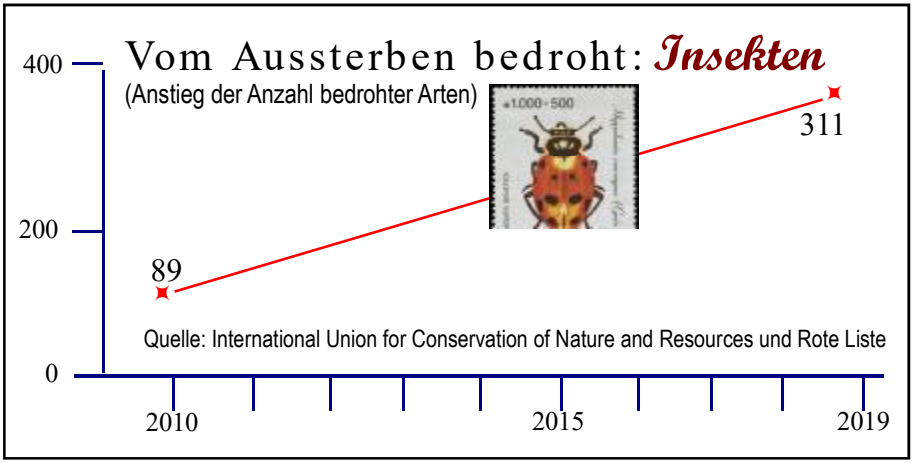


㉑ ㉔ ㉒ ㉓



Sandfraktionen der Horizonte eines Bodens im Vergleich zum Ausgangsgestein deren Mineral-Verluste durch Verwitterung und/oder deren Neubildung von Tonmineralen aus den gelösten Verwitterungsprodukten rekonstruieren. Auch Umlagerungsprozesse aus dem Ober- in den Unterboden wie die Tonverlagerung lassen sich quantifizieren.

[1] Blume et al. (2011a): 5.5.6 Kennzeichnung pyrogener Silicate u. Oxide
[2] Tröger (1982): Textband
[3] Bradbury, S., Evenet, P., Hasselmann, H., Piller, H. (1989): Micros-copy Handbook 15; Univ. Press, Oxford
[4] FitzPatrick (1995): Appendix 1; 1. Techniques in soil micromorpho-logy



Klaus Henseler

Bei Ebay kann man sie kaufen:

„100 subadulte Heuschrecken / Wüstenheuschrecken für 10 Euro + 5,99 Euro Versandkosten“ Ein anderes Angebot: „100 adult große Heuschrecken Wanderheuschrecke Futterinsekten Wanderheuschrecken für 20,99 Euro, versandkostenfrei.“

2. Buch Mose (Exodus) 10,12

„Da sprach der Herr zu Mose: Recke deine Hand über Ägyptenland, dass Heuschrecken auf Ägyptenland kommen und alles auffressen, was im Lande wächst, alles, was der Hagel übrig gelassen hat. Mose streckte seinen Stab über Ägyptenland, und der Herr trieb einen Ostwind ins Land, den ganzen Tag und die ganze Nacht. Und am Morgen führte der Ostwind die Heuschrecken herbei. Und sie kamen über ganz Ägyptenland und ließen sich nieder überall in Ägypten, so viele, wie nie zuvor gewesen sind noch hinfort sein werden. Denn sie bedeckten den Boden des ganzen Landes, und das Land wurde finster. Und sie fraßen alles, was im Lande wuchs, und alle Früchte auf den Bäumen, die der Hagel übrig gelassen hatte, und ließen nichts Grünes übrig an den Bäumen und auf dem Felde in ganz Ägyptenland.“

Milliarden von Heuschrecken fallen derzeit – es ist Anfang Februar 2020 – über Ostafrika und Pakistan her. Es ist die schlimmste Plage seit Jahrzehnten! Die Wüstenheuschrecke ist beige-gelb und wird bis zu 9 Zentimeter groß. Jede von ihnen kann pro Tag ihr eigenes Körpergewicht fressen und tut es leider auch. Nach neuester Erkenntnis hängt dies mit dem klimawandel zusammen. Ostafrika ist letztes Jahr mit besonders viel Regen bedacht worden, was für die Vermehrung ideale Voraussetzungen schaffte.



Die Wüstenheuschrecke ist eine sehr große Feldheuschreckenart, Weibchen erreichen 70 bis 90 Millimeter Körperlänge, Männchen 60 bis 75 Millimeter. Die sehr langen Flügel überragen das Hinterleibsen-



de und auch die Hinterknie. Das Leben der Tiere kann in zweierlei Phasen ablaufen, der solitären Phase („Einzelphase“) und der sog. gregären Phase („Schwarmphase“). In der solitären Phase sind alle Tiere, wie andere Heuschreckenarten auch, ortsgebunden. Wenn für eine Generation die Bedingungen besonders gut sind, kann es geschehen, daß sich zu viele Larven entwickeln, es für die gesamte Population im momentanen Lebensraum zu eng wird und die Heuschrecken zunächst sich gesellig zu Gruppen zusammenschließen und dann zu wandern beginnen.



In dieser gregären Phase oder Wanderphase gleichen die Tiere ihr Verhalten komplett aneinander an, wodurch sich die Wanderrichtung des Schwarms nicht mehr ändert. Im Schwarm bewegen sie sich auf Bereiche mit dichterer Vegetation zu, wo sie sich zusammenschließen. Dabei können Dichten bis 30.000 Individuen pro Quadratmeter im ersten Nymphenstadium erreicht werden, im letzten (fünften) sind es dann eher 50 bis 100. Die Tiere wechseln zwischen Rastphasen und Wanderphasen, wobei sie sich in langen, geschlossenen Marschkolonnen bewegen. Sie können pro Tag etwa 200 bis 1.700 Meter Strecke zurücklegen. In den Rastphasen erklettern sie Pflanzen, um dort zu fressen.

Die Schwärme bewegen sich meist in Sprungflügen voran, wobei bei der Flugphase etwa 30 Meter zurückgelegt werden. Bei Bedarf sind sie aber ausdauernde Flieger, die Hunderte Kilometer fliegend zurücklegen können. Je nach Windbedingungen können sich Schwärme wolkenartig bis in etwa 1.500 Meter Höhe erstrecken. Die durchschnittliche Dichte innerhalb eines Schwarms wird auf etwa 50 Millionen Individuen pro Quadratkilometer geschätzt (das entspricht etwa 50 Tieren pro Quadratmeter). Die Flugphase beträgt 9 bis 10 Stunden pro Tag. Die Tiere bewegen sich mit dem Wind, so daß der Schwarm auch bei individuell abweichender Bewegungsrichtung der Einzeltiere zusammengehalten wird. Bei Windstille erreichen sie eine Fluggeschwindigkeit von etwa 3 bis 4 Meter pro Sekunde.

Die gregäre Phase, die Wanderphase, wird ausgelöst durch hohe Individuendichten im Lebensraum der Nymphen, wodurch dieser übernutzt und die Nahrung knapp werden kann. Direkter Auslöser ist der mechanische Berührungsreiz, wenn die zahlreichen Nymphen ständig in Körperkontakt geraten, wobei auslösend nur die Berührung der Schenkel der Hinterbeine wirkt. Die häufige Berührung der Hinterbeine löst die Produktion des Hormons Serotonin aus, was offenbar dazu führt, daß bei solitären Nymphen innerhalb weniger Stunden die gregäre Phase ausgelöst werden kann. Der Übergang von isoliert aufgezogenen gregären Heuschrecken zurück



in die solitäre Phase läuft hingegen langsam, innerhalb einer oder mehrerer Generationen, ab. Dabei beeinflußt das Weibchen über ein chemisches Signal die Phase ihres Nachwuchses, so daß direkt Individuen der gregären oder solitären Phase entstehen können.

Wüstenheuschrecken durchlaufen, nach der Eiphase, fünf, gelegentlich auch sechs, Nymphenstadien, ehe sie sich zur geschlechtsreifen Imago häuten. Die Eiphase dauert etwa 10 bis 65 Tage. Die Nymphenstadien werden in 24 bis 95 Tagen durchlaufen. Imagines besitzen eine Lebensspanne von 2,5 bis 5 Monaten. Weibchen legen die Eier etwa 5 bis 10 Zentimeter tief im Boden, in sog. Ootheken, ab, die etwa 3 bis 4 Zentimeter Länge besitzen, diese werden von einem schaumartigen Sekret eingehüllt, das später erhärtet. Jede Oothek enthält in der solitären Phase etwa 90 bis 160, in der Wanderphase weniger als 80 Eier. Etwa drei Viertel der Weibchen schaffen ein zweites, etwa ein Viertel ein drittes Gelege. Der Erfolg hängt stark von der Bodenfeuchte ab, unter günstigen Bedingungen sind 16 bis 20 erfolgreiche Nachkommen pro Weibchen nicht ungewöhnlich.

Frisch geschlüpfte Imagines benötigen etwa 10 Tage, bis die Flügel für ihren ersten Flug genügend ausgehärtet sind. Wenn Schwärme eine Region erreichen, in der es regnet oder kurz zuvor geregnet hat, erreichen alle Individuen des Schwarms so kollektiv in kurzer Zeit synchronisiert die Geschlechtsreife. Unter trockenen Bedingungen können sie bis zu 6 Monate im immaturen Stadium verbleiben.

Die Wüstenheuschrecke lebt in der Zone der Wendekreiswüsten in Nordafrika und dem Nahen und Mittleren Osten, östlich bis Pakistan und dem Westen Indiens im Bereich der indopakistanischen Wüste Thar. In Nordafrika umfaßt das Verbreitungsgebiet vor allem die Sahelzone. In vielen Jahren wechseln die Tiere von diesen Regionen als Sommerhabitat in angrenzende Bereiche als Winterhabitat, wo die Bedingungen, vor allem die Niederschläge und die Nachttemperaturen, im Winter, aber nicht im Sommer, ein Überleben ermöglichen. In Nordafrika liegen diese Winterhabitate u.a. nördlich des Sahel und in der Sahara.

Dauerhaft, in der solitären Phase, besiedelt die Wüstenheuschrecke aride Gebiete mit offener Vegetation, mit Steppen- oder Strauchsteppen- bis hin zu Halbwüstenvegetation. Es handelt sich um Gebiete mit unregelmäßigen, aber gelegentlich heftigen Regenfällen im Winterhalbjahr. Typisch ist eine Vegetation aus einjährigen Gräsern, vor allem Hirsen. Schwärme können in Vegetationen aller Art auftreten; die Art ist bekannt dafür, zahlreiche Pflanzenarten als Nahrung zu akzeptieren, ist dabei aber durchaus nicht wahllos. Außerhalb des Kulturlands dagegen haben sich viele Pflanzenarten durch sekundäre Pflanzenstoffe gegenüber dem Fraß durch die Wüstenheuschrecke geschützt oder sind sogar giftig für diese.

Quelle: wikipedia



Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen:
Spatelförmiger Muscheling

Der Spatelförmige Muscheling *(Hohenbuehelia petaloides)* ist unverwechselbar geformt; der kronblattförmige Pilz sieht oft aus wie ein Schuhlöffel mit Kiemen oder ein aufgerollter Trichter. Weitere Erkennungsmerkmale sind die ziemlich überfüllten weißlichen Lamellen, die weiße pulverförmige Ablagerung und der mehlige Geruch und Geschmack. Unter dem Mikroskop kann man wunderschöne Kristalle („Metuloide“) erkennen. Der Pilz kommt häufig in Clustern in städtischen, halbstädtischen oder sogar haushaltsbezogenen Umgebungen vor und wird häufig mit Holzabfällen (obwohl er normalerweise nicht direkt auf totem Holz wächst) oder kultiviertem Boden in Verbindung gebracht. Er kann jedoch auch in Waldgebieten gefunden werden, wo er allein oder in kleinen Gruppen wächst. Sogar in Topfpflanzen ist er zu finden. Spatelförmige Muscheling wächst vorwiegend in Nordamerika. Der Pilz ist „saprobisch“, in faulenden Stoffen von Organismen lebend.



Der Hut weist einen Durchmesser von 3–9 Zentimetern auf, ist normalerweise schuhhornförmig oder trichterförmig gerollt, aber manchmal auch fächerförmig und gelappt. Im frischen Zustand ist der Pilz klebrig bis feucht; er ist ziemlich kahl, aber manchmal mit feinem weißem Flaum an einigen Stellen – anfangs dunkelbraun bis graubraun, verblaßt zu hellgelbbraun oder beige, oft mit einem dunkleren zentralen Bereich. Die Lamellen laufen tief den Stiel hinunter. Wie jeder Pilz, der etwas auf sich hält, besitzt er einen Stiel (1–3 Zentimeter hoch, 3–10 Millimeter dick), der aber nicht genau zu definieren ist, da er mit dem Hut durchgehend verbunden ist; er ist bräunlich bis weißlich, kahl oder verschwommen über der unteren Hälfte. Das Basalmyzel ist weiß.

Der selten zu findende Pilz ist eßbar: Geruch und (milder) Geschmack sind mehlig; das Fleisch ist weißlich und zäh. Zubereitung: Stiel entfernen, in kleine Streifen schneiden. In erhitzer Pfanne erst ohne Butter anschwitzen: es tritt nur sehr wenig Flüssigkeit aus. Butter zugegeben, später noch etwas Wasser, weil sonst die Gefahr des Anbrennens besteht. Der Mehlgeruch geht sofort weg, der Geschmack ist schon kräftig würzig.

Den Beinamen hat der Pilz nach dem österreichischen Botaniker Ludwig Samuel Joseph David Alexander Freiherr von Hohenbühel Heufler zu Rasen und Perdonegg (1817–1885) erhalten.

Ein wenig Statistik

Wir hatten in der Agrarphilatelie Heft 126 (April 2007) eine Mitgliederstatistik abgedruckt. Damals zählten wir 147 Mitglieder – heute sind es nur noch 67 Mitglieder. Der damalige Altersdurchschnitt ergab, daß wir rund 62 Jahre alt waren – heute beträgt der Altersdurchschnitt 73 Jahre (wenn die damaligen Mitglieder heute noch dabei wären, betrüge der Altersdurchschnitt fast 75 Jahre).

Ein grobe Einteilung in Geburtsjahrgänge ergibt

in den 1920er Jahren wurde	1 Mitglied
in den 1930er Jahren wurden	15 Mitglieder
in den 1940er Jahren wurden	23 Mitglieder
in den 1950er Jahren wurden	16 Mitglieder
in den 1960er Jahren wurden	6 Mitglieder
in den 1970er Jahren wurde	1 Mitglied
in den 1980er Jahren wurden	2 Mitglieder geboren

(3 Mitglieder wurden wegen fehlender Altersangabe nicht gezählt)

Roger Thill

Liebhaber der Kartoffel und Freund der schwedischen Bauern

Jonas Alströmer

Jonas Alströmer (1685–1761) war ein schwedischer Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften.

Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schifffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort Alingsås eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die Schwedische Ostindien-Kompanie (Svenska Ostindiska Companiet) als einer der ersten Direktoren. Vermögend und wohlhabend unterstützte er andere Jungunternehmer finanziell und mit seinem Know-how. Daneben förderte er Landwirtschaftsbetriebe und überzeugte sie, Kartoffeln anzupflanzen. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden.

Jonas Alströmer war zweimal verheiratet und hatte drei Söhne, unter denen Claes Alströmer ein bedeutender Naturforscher wurde, der u.a. bei Carl von Linné studierte. Neben

seiner kaufmännischen Tätigkeit führte Claes Alströmer Studienreisen nach Süd- und Westeuropa durch und kultivierte mitgebrachte Pflanzen in seinem privaten botanischen Garten (ein Hobby reicher Bürger).



Für seine Verdienste wurde Alströmer bereits zu Lebzeiten geehrt. So adelte ihn der schwedische Königshof und verlieh ihm 1748 den Nordstern-Orden. Die Schwedische Post gestaltete ihm zu Ehren eine Briefmarke in 2 Wertstufen nebst Markenheft. (Quelle: wikipedia)





Die Überschrift zu diesem Artikel ist in der „Potato Press“ „gesetzt“

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist

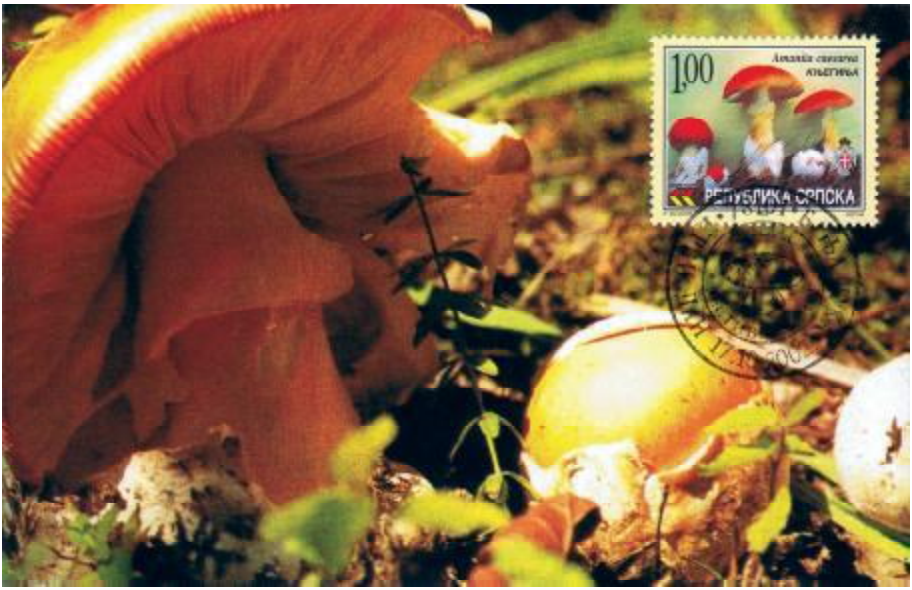


Wissenswertes über Pilze (Teil 25 und Schluß)

Raritätenkabinett – Seltene Pilze

In die Pilze gehen, das bedeutet für die meisten Sammler ausgedehnte Spaziergänge an der frischen Luft vorwiegend in Wäldern, weniger in Parks, auf Weiden oder auf Feldern. Es geht in der Hauptsache um das Einsammeln von kulinarischen Köstlichkeiten zum Verzehr. Neben dem Erholungswert der durchgeführten Pilzwanderung löst also der gefüllte Pilzkorb ein Glücksgefühl aus. Ganz anders ist die Situation bei fortgeschrittenen pilzinteressierten Menschen, den Hobbymykologen. Sie streifen durch Wald und Flur, in der Ebene und im Gebirge, durch Biotope, die der Speisepilzsammler links liegen läßt, weil sie ihm nicht die erwünschte Pilzmahlzeit versprechen, und sind erpicht, etwas Neues aus dem großen Reich der Pilze zu entdecken.

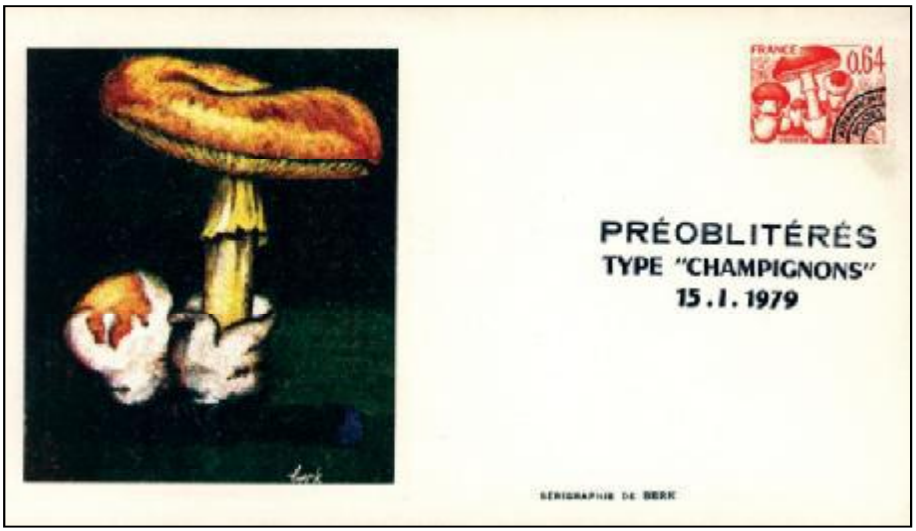
Unbeschreiblich ist das Glück dieser „Pilzverrückten“ bei der Entdeckung eines seltenen Pilzes. Jahrelang hat er geforscht und nach ihm gesucht, hat mit Fachkollegen über







ihn gesprochen, kennt sein Aussehen und seine Lebensform und steht nun vor ihm. Was zählen für ihn schon Pfifferlinge und Steinpilze, die gibt es ja fast überall. Sein Fund ist etwas Besonderes, deshalb wird er auch erst einmal *nicht* angerührt. Mit seiner Spezialkamera für Makrophotographie werden die makroskopischen Merkmale erfaßt und auf einem Meßtischblatt wird der Fundort dokumentiert. Auch Angaben einschließlich Foto oder Skizze zum Biotop dürfen nicht fehlen. Abgerundet wird die Beschreibung durch das Funddatum und das zur Fundzeit bestandene Klima. Im Ausnahmefall kann es angezeigt sein, zur genauen Artbestimmung einen Fruchtkörper mitzunehmen, der dann zu Hause mikroskopisch untersucht wird. Für den wissenschaftlichen Nachweis in Form von Veröffentlichung in Fachzeitschriften ist dies unerläßlich. Der Hobbymykologe kommt also mit einem fast leeren Pilzkorb nach Hause. Er hat sich aber auf seine Art mit einem seltenen Pilzfund glücklich gemacht.



Und nun einige Beispiele aus dem Raritätenkabinet:

Der Kaiserling *(Amanita caesarea)* ist ein bei uns in Deutschland nur sehr seltener, vom Aussterben bedrohter, ansehnlicher Wulstling. Er ist wärmeliebend und verlangt kalkhaltigen Boden. Im Baltikum, in Italien und in Südfrankreich ist er noch häufiger anzutreffen und wird als schmackhafter Speisepilz gehandelt. Dagegen steht er geographisch oberhalb der Alpen vorkommend unter strengem Schutz.

Dieser Pilz war fester Bestandteil der Eßkultur römischer Eliten, von dem der italienische Arzt und Naturforscher Giovanni Scopoli (1723–1788) in seinem Buch „Flora Carniolica“ schrieb. Er nannte ihn *Agaricus caesareus.*

Auch der deutsche Name Kaiserling geht auf *caesareus* zurück. Kaiser Claudius (lebte von 10 v.u.Z. bis 54 n.u.Z.) soll allerdings nach dem Genuß einer Kaiserlingsmahlzeit verstorben sein, nachdem seine Frau Agrippina Pilzgift in das Essen ihres Gatten schmuggeln ließ, um ihrem Sohn Nero auf den Thron zu verhelfen (nach „Das große Buch der Pilze“, Hg. Christian Verlag, München, 2011).

Das Aussehen des Kaiserlings ähnelt sehr dem des stattlichen Fliegenpilzes mit folgenden Unterschieden: Sein roter Hut ist glatt und ohne weiße Velumreste, sein Fleisch ist nicht



weiß, sondern zitronen- bis goldgelb und sein Stiel entspringt einer ausgeprägten häutigen weißen Volva, die auch bei älteren Pilze noch ein deutliches Erkennungsmerkmal ist.



Eine absolute Rarität ist auch das Europäische Goldblatt *(Phylloporus pelletieri).*

Es gibt weltweit etwa 80 Arten Goldblattröhrlinge, aber nur eine einzige Art in Europa. Alles an diesen Pilzen ist typisch für Röhrlinge, ihr Habitus, ihre mikroskopischen Merkmale, ihre molekulare Synthese bis auf die Tatsache, daß ihre Hutunterseite keine Röhren, sondern Lamellen trägt. Bei genauerem Hinsehen kann man Anastomosen zwischen den Blättern erkennen, die im weitesten Sinne als Vorstufe der Röhrenbildung gewertet werden könnten.

Das Europäische Goldblatt kann vom Sommer bis Herbst unter Laub- und Nadelbäumen ausschließlich auf sauren Böden gefunden werden. Es ist ein rotbrauner Pilz mit filziger Kappe (wie bei der Ziegenlippe), faserigem, blasser gefärbtem Stiel und derben, unregelmäßig geformten goldgelben bis braunen Lamellen. Auf Grund seiner Seltenheit bei uns ist er schützenswert. Sein kulinarischer Wert ist ohnehin gering.





Auch der Parasitische Röhrling *(Pseudoboletus parasiticus)* ist eine Laune der Natur und gehört damit in das Raritätenkabinett. Diesen kleinen Röhrling erkennt man aufgrund seiner Lebensweise sehr einfach. Er wächst ausschließlich auf Kartoffelbovisten *(Scleroderma citrinum).* Dabei entspringt sein Stiel stets direkt an der Basis seines Wirts. Im Vergleich mit niederen parasitischen Pilzen ist die Zahl höherer Pilze mit Stiel und Hut, die andere höhere Pilze befallen, sehr gering.



Sollte man das Glück haben, bei einer Pilzwanderung einen Kartoffelbovist mit dem „Anhängsel“ eines Parasitischen Röhrlings zu finden, kann man sich wegen dieses Naturphänomens der Bewunderung vieler sicher sein. Ein zweiter deutscher Name für den kleinen Pilz ist Schmarotzer-Röhrling. Er besitzt wie auch andere Röhrlinge eine eigene Mykorrhiza, die offensichtlich die symbiotische Eigenschaft der Partnerverbindung mit Bäumen verloren hat. Um diesen Mangel zu kompensieren, dringt er in Teile des Kartoffelbovist-Myzels ein. Dieses Schmarotzen ermöglicht ihm dann, eigene Fruchtkörper auszubilden.

Anmerkung: Mit diesem Teil endet die Serie „Wissenswertes über Pilze“. In weiteren Beiträgen werden Pilze in ihren Lebensräumen vorgestellt d.h. „Wo finde ich welchen Pilz“













Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Aland	20.9.2019	475–477	Erntefest – MKH – Kuh wird Apfel gereicht
Aland	21.10.2019	Block 19	Jahr der Ratte mit Zwergmaus und Gelbhalsmaus
Andorra span.	26.4.2019	479	Rotkehlchen – *Erithacus rubecula*
Andorra span.	11.5.2019	Block 17	Speisen: Eintopf mit u.a. Rüben, Kohl, Löwenzahnsalat
Andorra span.	8.7.2019	483	Blatt und Früchte der Stechpalme
Andorra franz.	4.10.2019	856–857	Geschütze Tiere: Kardinal und Braunbär
Andorra franz.	2.11.2019	858	Weihnachten: Sonne, Altarbild in der Santra-Creu-Kapelle
Armenien	21.5.2019	1116	Rauchschwalbe – Europa
Aruba	30.8.2019	1079–1082	Oregano, Minze, Senna und Zitronengras
Aserbaidschan	27.12.2018	Block 216	Naturreservate u.a. Drossel, Star, Fasan, Wiedehopf
Australien	5.2.2019	Block 589	u.a. Rosenstrauß, Blumen, Rosenblüte aus Grußmarken
Australien	14.5.2019	4961–4964	Einheimische Bienen und MKH 817–820
Australien	13.8.2019	Block	Zitrusfrüchte – u.a. Wüstenlimette, Aust. Fingerlimette
Australien	1.10.2019	Block 601	Hausgärten – u.a. Pflanzkasten, Kompost durch Würmer
Azoren	9.5.2019	637 + Bl. 68	Wintergoldhähnchen, Wacholderdrossel (Europa)
Azoren	27.6.2019	639–641	
		Block 69	Tee der Azoren: Anbau, Verarbeitung, Abfüllung, Tee-Ernte
Bahamas	5.9.2019	1586–1601	Freimarken Blüten
Belgien	24.8.2018	Block 227	Libellen – u.a. Mosaikjungfer, Pechlibelle, Plattbauch
Belgien	24.8.2018	4841–4850	Obst – u.a. Brombeere, Pfirsich, Birne, Kirsche, Apfel
Belgien	26.1.2019	4887	Uferschwalbe – *Riparia riparia*
Belgien	16.3.2019	Block 237	Bestäuber – u.a. Monarchfalter, Junikäfer, Dolchwespe
Belgien	16.3.2019	4905	Bartmeise – *Panurus biamicus* – Einschreibemarke
Belgien	15.6.2019	Block 239	Europa: Eichelhäher und Pirol
Belgien	15.6.2019	Block 240	Geometrie in der Natur – u.a. Sternfrucht, Wüstenrose
Belgien	15.6.2019	4913	150 Jahre Pferdetram
Bergkarabach	22.3.2019	191–192	Seeadler – Europa
Bosn.-Herzeg.	9.5.2019	768–769	Kiebitz und Ohrenlerche
Bosn.-Herzeg.	12.9.2019	774	Wilson Promenade – Lindenallee
Bosn.-Herzeg.	12.9.2019	775–779	Getreide: Mais, Buchweizen, Reis, Weizen, Hafer
Bosn.-Herzeg.	14.9.2017	38	Zwangszuschlagmarke Rotes Kreuz: Lungenkreuz
Bosn.-Herzeg.	14.9.2018	40	Zwangszuschlagmarke Rotes Kreuz: Lunge aus Blumen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Botswana	20.2.2019	1102–1107	Insekten der Kalahari
Bulgarien	15.7.2019	5434–5435	Weinernte in Rußland bzw. Bulgarien
Bulgarien	19.10.2019	Block 488	Fischotter – Ausstellung Plovdiv
China VR	5.1.2019	Block 248	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
China VR	29.4.2019	5081–5082	Int. Gartenbauausstellung Peking
China VR	11.5.2019	5085–5088	Pfingstrosen
Dänemark	19.9.2019	1986–1990	Hunde: Labrador, Retriever, Foxterrier, Schäferhund
Deutschland	2.11.2019	3501	Freimarke Roter Fingerhut – *Digitalis purpurea*
Deutschland	5.12.2019	3506–3507	Heidi und Pippi Langstrumpf: Ziege, Pferd
Deutschland	5.12.2019	3508	Theodor Fontane – Birnenzweig
Deutschland	2.1.2020	3509	Gelbrote Taglilie
Deutschland	2.1.2020	3510–3511	Rheintal bei Bonn mit Schloß Drachenburg
Deutschland	2.1.2020	3512	Mohnfeld, Gemälde von Vincent van Gogh
Deutschland	6.2.2020	3522–3524	Der Wolf und die sieben Geißlein
Ecuador	12.11.2016	3756–3760	Flora: Orchidee, Ritterstern, Enziangewächs, Inkaliliengew.
Ecuador	12.12.2016	3765	aus 3765–3769: Hirte mit Schafen aus Weihnachtsserie
Ecuador	29.12.2016	3771–3775	Strohhüte, Kakaofrüchte, Knoblauch, Bananen
Ecuador	30.12.2016	3777	aus 3776–3779: Froschserie Bildungeinrichtungen
Ecuador	31.3.2017	3782–3797	Ameisen
Estland	11.9.2019	966	Europäischer Maulwurf – *Talpa europaea*
Estland	17.10.2019	969	Vogel des Jahres – Ziegenmelker
Falklandinseln	5.8.2019	1398–1403	Vogelgefieder
Finnland	11.9.2019	2666	Trauermarke: Calla
Georgien	25.8.2019	Block 87	Sperber und Fasan – Europaserie
Großbritannien	8.11.2018	1704–1710	Märchen: Nußknacker und Mausekönig
Großbritannien	22.1.2019	Block 91	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Großbritannien	1.4.2019	Block 92	Europa – u.a. Bluthänfling, Gimpel, Stieglitz, Star, Eisvogel
Großbritannien	13.8.2019	4422–4427	Britische Wälder
Großbritannien	10.10.2019	4460–4465	20 Jahre Kinderbuch: Der Grüffelo – Maus
Großbritannien	10.10.2019	4470–4473	Der Grüffelo – Eule, Maus, Schlange und Fuchs
Indonesien	1.2.2018	Block 349	Jahr des Hundes – China
Indonesien	5.6.2018	3380–3381	Umweltschutz: Wasserfall in einem Bambushain
Iran	1.1.2015	3395–3406	Freimarken: Heilpflanzen
Iran	1.1.2016	3410–3411	Eurasischer Luchs
Irland	11.4.2019	Block 109	Europa: Rosenseeschwalbe, Goldregenpfeifer
Irland	15.4.2019	2307	aus 2304–2311 Freimarke mit Biene
Isle of Man	22.1.2019	2440–2443	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Isle of Man	12.2.2019	2450–2459	u.a. Feldhase, Stacheligel, Feldmaus, Schmetterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Israel	1.5.2019	2680–2682	Gefährdete Säugetiere – u.a. Langohrigel, Baumschläfer
Israel	8.5.2019	2683–2684	Dipl. Bezieh. mit Singapur: Vögel, Schmetterlinge, Blumen
Israel	18.9.2019	3694–2696	Herbstblumen: Trichternarzisse, Goldbecher, Muscari
Israel	18.9.2019	Block 99	Tradit. Apfel- und Honigessen: Honig, Blüten
Italien	10.5.2019	4117	100 Jahre Nationaler Alpini-Verein – u.a. Alpini-Hut
Italien	14.5.2019	4120	100 Jahre Italienischer Genossenschaftsbund, Granatapfel
Italien	15.6.2019	4128	Nationales Natur- und Landschaftserbe – Pollentina-Quelle
Japan	24.5.2019	9661–9670	Dipl. Beziehungen zu Finnland – u.a. Angeln, Rentiere
Japan	28.5.2019	9671–9675	Aufforstungskampagne – u.a. Schwertlilie, Magnolie, Eiche
Japan	30.5.2019	9676–9685	Grußmarken Sommer – u.a. Ananas, Melonen, Zitronen
Japan	19.6.2019	9701–9712	Blumen im Alltag
Japan	27.6.2019	9714 + 9719	aus 9713–9722: Landwirtschaft – Küche und Gastronomie
Japan	23.7.2019	9743–9752	Briefeschreiben – u.a. Blumentopf m. Winden, Gurkenpflanze
Japan	30.7.2019	9753–9772	Tiere – u.a. Ente, Eule, Gänse, Kaninchen, Maulwurf
Japan	20.8.2019	9773–9778	Natur in Japan – u.a. Yoshino-Kirsche, Ulme, Veilchen
Japan	20.8.2019	9782	Blumen
Japan	13.9.2019	9878–9797	Teddybären – u.a. Kiwi, Erdbeeren, Pflaumen, Äpfeln
Jersey	4.1.2019	2273+Bl.181	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Jersey	5.3.2019	Block 185	Vögel – u.a.Turmfalke, Schwalbe, Pfau, Storch, Eisvogel
Jersey	6.8.2019	2334	aus 2334–2339: Pfadfinderinnen pflanzen Krokusse
Jersey	2.9.2019	Bl. 193–194	u.a. Hermelin, Schleiereule, Waldohreule, Waldmaus
Kasachstan	1.1.2018	Block 101	Jahr des Hundes – China
Kasachstan	17.9.2018	Block 108	Himalayabär in Natur-Wald
Kasachstan	28.9.2018	Block 110	Produktion von Konsumgütern – u.a. Näherei, Baumwolle
Kasachstan	19.10.2018	Block 111	Naturreservate Steinbock, Apollofalter, Hermelin
Kasachstan	26.10.2018	Block 112	Obstbäume: Aprikose und Mandelbaum
Kasachstan	22.7.2019	Block 114	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Kirgisien	22.1.2019	Block 99	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Kirgisien	4.4.2019	Block 101	Libellen
Korea-Süd	19.2.2019	3364–3367	Mikroskopie – u.a. Pickel am Ohr eines Kaninchens, Ratte
Kosovo	10.6.2019	1397–1400	Block 76: Tourismus Nationalpark Plitvicer Seen
Kosovo	29.8.2019	1402–1403	Nationalparks: Velebitnelke und Zwergkiefer
Kroatien	9.5.2019	1378–1379	Europa: Uferschwalbe und Mittelmeermöwe
Kroatische Post	30.4.2019	507–508	Kohlmeise und Blaumeise – Block 42
Kroatische Post	22.5.2019	Block 43	Mythen und Flora – Zerberus und Blauer Eisenhut
Kroatische Post	31.5.2019	515	Weltnichtrauchertag – Keimende Zigarettenstümmel
Kuba	24.4.2019	6472–6477	Kulturerbe der Arawak – u.a. Ackerbau, Rauchen von Tabak
Lettland	13.6.2019	1076	Mitsommerfest: Blütenkranz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Lettland	16.8.2019	1082	Schreiadler – *Clanga pomarina*
Liberia	14.9.2018	7341–7344	
		Block787	Wildkatzen: Schwarzfuß-, Rohr-, Karakal, Sand-
Liberia	25.10.2018	7346–7348	Schmetterlinge
Liberia	25.10.2018	7349–7351	Esel, Zebras und Zedonks
Liberia	17.12.2018	7370–7375	Block 792: Wasserfälle Afrikas
Liberia	17.12.2018	7377–7380	Block 793: Chines. Neujahr – Jahr des Schweins
Liberia	31.12.2018	7389–7392	Nationalvogel: Graubülbül
Liberia	31.12.2018	7393–7396	Block 794: Pfefferküste
Liberia	13.3.2019	7411–7414	Kuckucke
Liberia	29.3.2019	7415–7429	Inseken – u.a. Blauer Panzerk, Lila Panzer, Gottesanbeterin
Liberia	19.4.2019	7441–7444	Block 799: Afrikanischer Kaffernbüffel
Liechtenstein	4.3.2019	1933–1934	Steinadler im Anflug bzw. auf Ausschau
Liechtenstein	4.3.2019	1936–1939	Libellen – Freimarken
Liechtenstein	3.6.2019	1946–1949	Gebirgspanoramen
Liechtenstein	11.11.2019	1966	Jahr der Ratte
Luxemburg	4.12.2018	2184–2187	Moselregion, Rebsorten: Riesling, Pinot Gris, Auxerrois u.a.
Luxemburg	4.12.2018	2188–2192	MKH – Pflaumen
Luxemburg	7.5.2019	2201–2202	Goldammer und Bluthänfling
Luxemburg	7.5.2019	2203–2204	Paar vor Pferdekoppel, Kinder auf Schafweide
Madeira	9.5.2019	391 + Bl. 71	Kanarengirlitz und Stieglitz (Europa)
Madeira	7.6.2019	393–395	
		Block72	600. Jahrestag der Entdeckung von Madeira – u.a. Spinnerin
Malediven	4.1.2019	8084–8092	Block 1283: Fauna – Eulen
Malediven	4.1.2019	8134–8137	Block 1292: Chines. Neujahr – Jahr des Schweins
Malediven	30.4.2019	8154–8157	Block 1296: Orchideen
Malediven	30.4.2019	8159–8162	Block 1297: Bienen
Malediven	30.4.2019	8169–8172	Block 1299: Eulen
Malediven	30.4.2019	8174–8177	Block 1300: Hunde
Malediven	30.4.2019	8229–8232	Block 1311: Blühende Bäume
Malediven	30.4.2019	8234–8237	Block 1312: Schmetterlinge
Malediven	1.6.2019	8334–8337	Block 1332: Orchideen
Malediven	1.6.2019	8339–8342	
		Block 1333	Frösche
Malediven	21.6.2019	8443–8450	40 Jahre dipl. Beziehungen zu Thailand – u.a. Rosen, Kokos
Malediven	25.6.2019	8456–8459	Block 1356: Schmetterlinge
Malediven	25.6.2019	8471–8474	Block 1359: Eulen
Malediven	29.8.2019	8540–8543	Block 1369: Echsen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Malediven	29.8.2019	8545–8548	Block 1370: Vögel der Malediven
Malta	22.11.2019	2094–2098	Bienenzucht auf Malta
Moldawien	28.6.2019	1105–1108	Ziege, Kaninchen, Rind, Pferd
Moldawien	10.7.2019	Block 82	Weinlese, Gemüse, Obst, Getreideernte, Sonnenblumen
Moldawien	15.8.2019	1113–1115	Feldfrüchte: Sonnenblume, Weizen und Mais
Mongolei	30.6.2019	4065–4067	Schmetterlinge
Montenegro	8.2.2019	428	50 Jahre Mimosa Festival: Silker-Akazie
Montenegro	12.4.2019	430	Prokletije-Spitzkopfeidechse
Montenegro	9.5.2019	Block 248	Europa: Auerhuhn
Neukaledonien	10.10.2019	1783	Avocadofest, Junge mit Avocados
Nevis	5.12.2018	3367–3369	
		Block 413	Schmetterlinge
Nevis	16.3.2019	3384–3387	Tauben: Weißstirn-, Rotrückenfelsen- und Rosttäubchen
Niederlande	8.10.2018	Block 176	Voor het Kind – Hamster, Eule, Wolf, Storch, Rabe, Fuchs
Niederlande	19.10.2018	Block 177	Gemüsegarten – u.a. Salat, Aubergine, Süßkartoffel, Fenchel
Niederlande	2.2.2019	3784–3793	Säugetiere – u.a. Wolf, Hermelin, Iltis, Rotfuchs, Dachs
Niederlande	25.2.2019	3800–3809	Stinsenpflanzen – u.a. Herbstzeitlose, Weinberg-Lauch
Niederlande	23.4.2019	3814–3815	Stieglitz und Seidenschwanz – Europa
Niederlande	20.5.2019	Block 181	Gartenvögel – u.a. Blaumeise, Rotkehlchen, Zaunkönig
Niederlande	11.6.2019	3824–3833	Schmetterlinge
Niederlande	16.9.2019	–3861	Natur erleben – u.a. Rotbuche, Linde, Esche, Mispel, Birke
Niederlande	4.11.2019	3875–3884	Dezembermarken – u.a. Rentier, Schwein, Hühner
Nordmazedonien	27.5.2019	882–887	Brokkoli, Erbse, Ackerbohne, Gurke, Kohlrabi, Lauch
Nordmazedonien	28.11.2019	899–902	Flora: Enzian, Schlüsselblume, Adonisröschen, Bärlauch
Österreich	19.9.2019	3482	Weinglas, Weinblatt und Rebe der Sorte Grüner Veltliner
Österreich	1.10.2019	25–28	Dispensermarken – u.a. Heuen und Pingau (Weide u. Kühe)
Palau	2.2.2016	3747–3752	
		Block 344	Blumen und Pflanzen
Palau	10.11.2017	4000–4014	50 Jahre PCAA – u.a. Felder, Bäume, Obst, Bauernmarkt
Palau	5.7.2018	4055	Palau-Fruchttaube
Palau	30.11.2018	4102–4105	Rote Frangipani
Palau	19.12.2018	4128–4137	
		Block 382	Vögel
Palau	19.12.2018	Block 383	Kragentaube
Palau	27.12.2018	4169–4180	Pazifische Wasservögel: Enten
Papua-Neuguinea	21.5.2018	2308–2315	
		Block 210	Kaffeeverarbeitung – u.a. Handauslese, Röstung

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Papua-Neuguinea	8.1.2019	2350–2351	
		Block 215	Chinesisches Neujahr – Jahr des Schweins
Polen	25.6.2019	Block 287	Clematis
Polen	28.6.2019	5136	Galizischer Knoblauch
Polen	27.9.2019	Block 292	Die Welt i. d. Augen der Jugend – u.a.Obst, Bienenparadies
Polen	30.10.2019	Block 295	Vögel von Singapur und Polen: Wanderfalke und Orienthorn
Portugal	9.5.2019	4511	Europa: Rotkehlchen – *Erithacus rubecula*
Portugal	9.5.2019	Block 444	Europa: Rotkehlchen und Weißsterniges Blaukehlchen
Portugal	13.5.2019	4513–4517	Orange, Westlicher Erdbeerbaum – u.a. (Alentejo u. Algarve)
Portugal	8.7.2019	4521–4522	Schnitterin und Schäfer, Fischer und Salzsammlerin
Portugal	24.7.2019	4526–4527	Int. Jahr des Periodensystems der Elemente
Portugal	27.9.2019	4542–4344	100 Jahre Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit
Portugal	27.9.2019	Block 449	Schäfer bei seiner Herde, traditionelle Schafsglocken
Portugal	1.10.2019	4546–4550	Portugiesische Nachspeisen – u.a. Biskuit, Käset., Mandelk.
Rumänien	17.5.2019	7553–7560	
		Block 793	Pfauen
Rumänien	11.6.2019	7563–7567	
		Block 796	Honigblüten – u.a. Linde, Robinie, Sonnenblume
Rumänien	8.8.2019	7583–7588	Blumen – u.a. Seidelbast, Schachblume, Aster, Trollblume
Rumänien	23.8.2019	7595–7600	
		Block 804	Blumen des Cozia-Gebirges – u.a. Edelweiß
Rumänien	1.10.2019	7608–7611	Europäische Gastronomieregion – u.a. Käse, Wein, Schinken
Rußland	22.1.2019	2654	Sibirischer Kranich
Rußland	26.3.2019	2674–2677	Flora: Apfelsorten
Rußland	18.5.2019	2691	Tscharka, Weinkelch und Gefäß mit Eule
Rußland	28.6.2019	2708–2711	Glockenblumen
Rußland	15.7.2019	2714–2715	Weinbau: Weinernte in Rußland und Bulgarien
Sabah	1.1.2018	Block 2	Orchideen
Schweiz	5.9.2019	2620–2621	Bierbraukunst
Schweiz	14.11.2019	Block 72	Val Mora: Kuh, Cucèr da Joan das Onsch, Döss Radond
Schweiz	14.11.2019	Block 73	Tag der Briefmarke: Bäuerin auf Pferdegespann Almabtrieb
Serbien	15.8.2019	887	Ljubicevo-Reiterspiele – Reiter und Pferde
Serbien	20.8.2019	888–889	Europäischer Naturschutz
Serbien	16.10.2019	900–901	Weihnachten – u.a. Weizengarbe, Nüsse, Apfel, Stechpalme
Serbische Rep.	24.4.2019	788–789	Wanderfalke und Steinadler
Serbische Rep.	7.6.2019	792–793	Nationalpark Drina
Singapur	4.2.2019	Block 250	Traditionelles chinesisches Neujahrsgericht – u.a. Gemüse

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Singapur	17.4.2019	2599–2602	
		Block 251	Traditionelles Feingebäck
Sint Maarten	1.1.2019	578–587	Vögel
Slowakei	11.10.2019	884	Naturschutz: Birnbaum, Kultur-Birne
Slowenien	27.9.2019	1379–1381	
		Block 118	Braunbär
Slowenien	27.9.2019	Block 119	Naturparks in Slowenien, Logar Tal
Slowenien	8.11.2019	1394–1395	Kohlrabi- und Sellerie-Eintopf
Slowenien	8.11.2019	Block 120	Bauernhäuser
Slowenien	8.11.2019	1397	Wissenschaftlerin Angela Piskernik, Botanikerin
Slowenien	8.11.2019	1398	Koala und Gämse – Slowenen in der Welt
Spanien	1.4.2019	5341	Provinz Ourense – u.a. Destillierkolben, Kastanien, Weinfl.
Spanien	23.4.2019	5348	Bartgeier – Einheimische Vögel
Spanien	2.5.2019	5349	Provinz La Rioja: u.a. Glas Wein, Schuh
Spanien	2.5.2019	5350	Provinz Granada: u.a. Avocado, Sternfrucht, Granatapfel
Spanien	3.6.2019	5357	Provinz Albacete: u.a. Walnuß, Ei, Faß, Windmühle
Spanien	1.7.2019	5365	Provinz Zaragoza: u.a. Kranich, Bonbons
Spanien	1.8.2019	5373	Provinz Almeria: u.a. Tomate, Windmühle, Paprika, Pferde
Spanien	2.9.2019	5374	Provinz Valencia: u.a. Paella Valenciana, Orangen
Spanien	26.9.2019	Block 330	Gastronomie – u.a. Käse Picon Bejes-Trevisio, Honig, Brot
Spanien	30.9.2019	Block 332	100 Jahre Nationalpark Montana de Covadonga
Spanien	11.10.2019	5392	Löffel, Paella
Südgeorgien	15.8.2019	736–741	Nahrungsmittel – u.a. Rentier, Schweine, J.R. Forster
Südgeorgien	20.9.2019	742–747	Wiederherstellung zerstörter Habitate – u.a. Vögel
Tadschikistan	1.1.2019	831–832	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Tadschikistan	1.1.2019	833–836	Naturschutz: Schneeleopard
Tadschikistan	2.7.2019	839–842	Eulen: Steinkauz, Rauhfußkauz, Uhu, Schleiereule
Thailand	7.2.2019	3758	Valentinstag: Rose
Tonga	3.5.2018	2181–2182	Seltene Vögel – Birdpex
Tonga	6.9.2018	Bl. 121–123	Schmetterlinge
Tonga	10.12.2018	2192–2193	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Tschech. Rep.	13.11.2019	1052	Kunstwerke: Flora, Gemälde von Ota Janecek
Türkei	27.6.2019	Block 191	Judasbaum, Japanische Blütenkirsche
Türkei	24.10.2019	4543–4544	Hühnerrassen: Gerze und Denizli-Kräher
Tuvalu	28.2.2017	2275–2280	Recycling – Wasserhahn
Tuvalu	4.12.2017	2327–2230	
		Block 265	Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Tuvalu	30.5.2018	2407–2409	
		Block 273	Papaya, Kokosnuß, Banane, Grapefruit
Tuvalu	30.5.2018	2412–2415	Block 274 Orchideengewächse
Ukraine	5.7.2019	1813	
		aus Block 161	Sonnenblumen – Sehenswürdigkeiten
Ukraine	27.7.2019	Block 163	Nationalpark – u.a. Kuckuck, Wolf, Reh, Seekanane
Ungarn	15.10.2019	6084–6093	Dipl. Beziehungen zu Japan – u.a. Kamille, Kirsche, Gulasch
USA	10.4.2019	5583–5587	Gemälde – u.a. Antilope, Mountains and Yucca
USA	21.5.2019	5592–5598	Fluß-Schutzgebiete der National Wild and Scenic River
USA	9.7.2019	5632–5635	Frösche – u.a. Eichhörnchen-Laubfrosch, Leopardfrosch
USA	25.7.2019	5638–5641	Jahrmärkte – u.a. Mädchen mit Huhn
USA	1.8.2019	5643–5645	Arbeitshunde beim Militär – u.a. Schäferhund, Labrador
Usbekistan	16.1.2018	1208–1209	Speisen: Bilaw und Samsa
Usbekistan	22.1.2018	1288–1299	Freimarken Vögel
Usbekistan	6.8.2018	1303–1310	Naturschutzgebiet Zomin – u.a. Wildschwein, Steppenkerze
Usbekistan	23.11.2018	1323–1326	
		Block 88	Fauna – u.a. Eichhörnchen, Marienkäfer, Rennmaus
Usbekistan	24.1.2019	Block 90	Blumen – u.a. Adonis, Stiefmütterchen, Iris und Tagetes
Usbekistan	7.6.2019	Block 93	Brot
Usbekistan	21.6.2019	1350–1353	Tiere im Zoo – u.a. Mandarinente, Hauspferd
Usbekistan	11.7.2019	Block 95	Früchte – u.a. Maulbeere, Apfel und Birne
Usbekistan	23.8.2019	1362–1363	Block 97 Seidenstraße – u.a. Händler, Kamele
Usbekistan	27.8.2019	1365–1368	Fauna – u.a. Steinadler, asiatischer Esel, Rosaflamingo
Vereinte Nat. Genf	20.5.2019	Block 54	Weltbienentag: Hummel – *Bombus dahlbomii*
Vereinte Nat. Genf	23.9.2019	1085–1086	Klimakonferenz – u.a. Baumsterben, Naturlandschaft
Vereinte Nat. Genf	23.9.2019	Block 57	Klimakonferenz – u.a. Blauer Himmel, Rauchwolken
Vereinte Nat. NY	20.5.2019	Block 59	Weltbienentag: *Cadeguala occidentalis*
Vereinte Nat. NY	23.9.2019	1718–1719	
		Block 62	Klimakonferenz – u.a. Wasser, Pastikfolie, Eisbär
Vereinte Nat. Wien	20.5.2019	Block 53	Weltbienentag: Langhornbiene – *Melissodes communis*
Vereinte Nat. Wien	23.9.2019	1067–1068	Klimakonferenz – u.a. Küstenlandschaft, rauchende Fabriks.
Vereinte Nat. Wien	23.9.2019	Block 56	Klimakonferenz – u.a. Fischschwarm, Plastikflaschen-Meer
Weißrußland	9.5.2019	Block 171	Einheimische Vögel: Weißstorch
Weißrußland	27.6.2019	Block 177	Flechten: Gelbflechte, Lungenflechte, „Teufels Zündholz“
Weißrußland	30.10.2019	1315–1317	
		Block 180	u.a. Ziege, Schaf, Katze, Esel: Weihnachten
Zypern	2.5.2019	1408–1409	Europa Vögel: Gänsegeier und Habichtsadler

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Bergkarabach	26.4.2019	193	Speisemorchel – *Morchella esculenta*
Bergkarabach	26.4.2019	194	Schuppiger Stielporling – *Polyporus squamosus*
Bergkarabach	26.4.2019	195	Wolliger Milchling – *Lactarius vellereus*
Bergkarabach	26.4.2019	196	Riesenschirmling – *Macrolepiota procera*
Dänemark	6.9.2018	1959	Steinpilz – *Boletus edulis* aus 1958–1962
Estland	29.8.2019	963	Gift-Häubling – *Galerina marginata*
Großbritannien	10.10.2019	Block 128	20 Jahre Kinderbuch „Der Grüffelo“ – Fliegenpilz
Japan	24.5.2019	9666	aus 9661–9670: dipl. Bezieh. zu Finnland – Nebenmotiv
Japan	23.8.2019	9813	aus 9803–9822 Grußmarken: Pilze
Jersey	11.6.2019	2317	aus 2316–2321: Herstellung von Cider
Makedonien	14.3.2018	830	75. Jahrestag der Entdeckung des Streptomycins
Malawi	6.8.2018	986	Zucht-Champignon „Portobello“ – Block 140
Malawi	6.8.2018	987	*Amanita calyptroderma* (Trivialname unbekannt) – Block141
Malawi	6.8.2018	988	Austernseitling – *Pleurotus ostreatus* – Block 142
Malawi	6.8.2018	989	Pfifferling – *Cantharellus cibarius* – Block 143
Malawi	6.8.2018	990	Mürbling – *Psathyrella* – Block 144
Malawi	6.8.2018	991	Rillstieliger Seitling – *Pleurotus cornucopiae* – Block 145
Malediven	15.6.2019	8374	Gelber Faltenschirmling – *Leucocoprinus birnbaumii*
Malediven	15.6.2019	8375	Austernseitling – *Pleurotus ostreatus*
Malediven	15.6.2019	8376	Espenrotkappe – *Leccinum aurantiacum*
Malediven	15.6.2019	8377	Grünspan–Träuschling – *Stropharia aeruginosa*
Malediven	15.6.2019	Block 1340	Steinpilz – *Boletus edulis* und Hallimasch *Armillaria m.*
Niederlande	17.9.2018	3750	Weißliche Borstenkoralle – *Pterula multifada*
Niederlande	17.9.2018	3751	Fliegenpilz – *Amanista muscaria*
Niederlande	17.9.2018	3752	Ästchen-Zwergschwindling – *Marasmiellus ramealis*
Niederlande	17.9.2018	3753	Wechselfarbiger Speitäubling – *Russula fragilis*
Niederlande	17.9.2018	3754	Helmlingsschimmel – *Spinellus fusiger*
Niederlande	17.9.2018	3755	Heidekeule – *Clavaria argillacea*
Niederlande	17.9.2018	3756	Buchen-Adernzähling – *Pilcatura crispa*
Niederlande	17.9.2018	3757	Grünspan-Träuschling – *Stropharia aeruginosa*
Niederlande	17.9.2018	3758	Großer Bluthelmling – *Mycena haemoatopus*
Niederlande	17.9.2018	3759	Krause Glucke – *Sparassis crispa*
Tadschikistan	2.7.2019	843–845	Pilze mit Schmetterlingen und anderen Tieren
Weißrußland	27.6.2019	1303–1305	Flechten



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Wenn ich an Tauben denke, fallen mir sofort folgende Assoziationen ein: Picasso, Platz vor dem Marcusdom, Noah, Aschenputtel, Brieftauben, Rennpferde, Turtelei, House of Commons (hä?). In Letschin errichtete die Sowjetarmee im Zweiten Weltkrieg ihren ersten Brückenkopf westlich der Oder; das feiert der Philatelistenclub Seelow bei der Feuerwehr in der Straße der Befreiung. Im Stempel ist wohl die berühmteste Taube: die von Picasso. 1949 „erfand" dieser die **„Friedenstaube"**; ursprünglich war diese Zeichnung ein Symbol der Kommunistischen Partei Frankreichs, die zu diesem Zeitpunkt noch stramm auf dem stalinistischen Gedankengut aufbaute. Seit 2008 ist das Füttern der **Tauben** auf dem Markusplatz in Venedig verboten. Seitdem gibt es dort deutlich weniger Tauben, die die Touristen belästigen (Sie wissen, was ich meine). Obwohl verboten, kann man aber immer noch Verkäufer von Taubenfutter antreffen (hinter denen stehen die Händler mit Papiertüchern zwengs Taubendreck entfernen). Als das Große Wasser noch gegen die Arche schwappte, schickte Noah eine **Taube** aus; die kam mit einem Olivenzweig im Schnabel zurück (Genesis 8:11). Das wird als Zeichen des Friedensschlusses zwischen Gott und den Menschen verstanden. Doch „die Erde ist voller Gewalt" – immer noch. Und das Wasser kommt wieder, obwohl damals gesagt wurde, nie wieder. Aschenputtel: Vater, Mutter, Tochter. Mutter stirbt, Kind wird Halbwaise. Dann taucht eine Stiefmutter mit zwei Töchtern auf, die die bis dahin wohlbehütete Tochter schikanieren. Auf alle erdenkliche Weise machen sie dem Mädchen das Leben schwer. Weil es nicht nur gröbste Schmutzarbeit leisten, sondern auch in der Asche neben dem Herd schlafen muß, wird es Aschenputtel genannt. Dann muß das arme Kind Linsen (oder Erbsen) sortieren, wobei ihr dabei ein paar **Tauben** helfen. „Ja, die schlechten ins Kröpfchen, die guten ins Töpfchen." Am Ende ist alles gut: Das Schmuddelkind kriegt den Prinzen. Nathan Rothschild in London verkauft am 18. Juni 1815 in großem Stil britische Staatsanleihen; andere Börsenhändler glauben deshalb zu wissen, daß die Schlacht bei Waterloo vom Franzosenkaiser gewonnen wurde. Eine Taubenbotschaft informiert Rothschild: Sieg, Sieg, Sieg – der Franzose ist geschlagen. Der Banker kauft billigst die Staatsanleihen zurück und noch mehr. So entsteht Reichtum durch eine **Taube.** Wenig Geld bringen dem Bergmann im Ruhrpott seine Rennpferde. Sie kosten nur. Auch heute weiß man nicht,



wie solche in der Fremde ausgesetzten **Haustauben** den Weg zurück in den heimischen Schlag finden. 1400 Kilometer zu überwinden kostet Fettreserven. Keine Zeit zum Turteln. Das ist stets mit Geräusch verbunden, was man Gurren nennt. Nicht immer angenehm zu hören – wenn man noch schlafen will. Es gibt seit 1776 eine Vorschrift, daß Abgeordnete im britischen Unterhaus nicht blöd bzw. doof sein dürfen (woran man zuweilen zweifeln darf). Dabei ist das nur eine richtig-falsche Übersetzung des Begriffs „dove", was auch **taub** bedeutet. Und dann ... bei der nächsten Stempel-Taube: La Paloma ade ahoi.

Der Wolf ist durch die Oder geschwommen und nunmehr in West-Europa verbreitet. Vergreift sich an Schaf und Rind, was bequemer ist als Rehkitze oder Wildschweine zu jagen. Übern Zaun und mit den Fangzähnen zugebissen. Früher, als Tiere und Menschen noch miteinander sprachen, gab es im tiefen Wald (welchen, will ich hier nicht verraten) einen älteren Wolf, der nicht mehr hinter Fuchs und Luchs und



Marder und so her jagen konnte. Die Gicht in den Knochen. Weil er nicht mehr so schnell war, wurde er aus dem Rudel ausgestoßen und mußte sich allein um seine Atzung kümmern. Nun sind Wölfe (wie auch Dackel) schlaue Tiere. Unser Wolf wußte von einer Hütte, wo eine Witwe mit sieben Geißlein wohnte. Einmal mußte Muttern das Haus verlassen (so haben es die Grimms aufgeschrieben): „Laßt ja niemanden ins Haus." Geißlein allein zu Haus. Der Wolf riecht den Braten und begehrt (!) Einlaß („Ich bin's, eure Mama, macht auf"). Doch die Geißlein merken, daß die Stimme rauer klingt, und halten die Tür geschlossen. Nun, denkt sich der Wolf, dann muß ich Kreide fressen, damit meine Stimme geschmeidiger klingt. Zu den Klügsten gehört unser Wolf nicht: Er legt seine Pfote aufs Fensterbrett und die sieht anders aus als der Huf der Frau Mama. Wieder verweigern die Geißlein den Einlaß. Also: Mehl über die Pfote und mit sammetweicher Stimme ernerut Zutritt erbeten. Jetzt klappt es mit dem ~~Nachbarn,~~ Pardon, mit dem Wolfszutritt. Sechs der sieben Geißlein fallen ihn zum Opfer. Der Wolf macht dick und duhn nun seinen Mittagsschlaf. Das Jüngste kann sich in der Standuhr verstecken und flüchten. Als Mama kommt, wird ihr die Dummheit gebeichtet. Mama weiß Rat, holt eine Schere und schnipp-schnapp wird der Wolfsbauch aufgeschnitten. Die gefressenen sechs Geißlein werden rausgeholt (es ist ein Märchen!) und der Bauch mit Steinen aufgefüllt. Na ja, dann fällt der Wolf in den Bach und ersäuft. Natürlich hat der Wolf keine Kreide gefressen, sondern Kreude, was Kräuter meint: Holundermus oder Kirschmus hilft gegen Heiserkeit.

„Die Erde ist uns nur geborgt!" Von wem? Wann müssen wir sie zurückgeben? Ist das wie Leasing eines Autos? Beim besten Willen: solche allgemeinen Behauptungen tragen nicht dazu bei, die Erde bewohnbar zu lassen. Häufig wird die Rede des Häuptings Seattle zitiert, der nicht verstand (oder verstehen wollte),



warum der Weiße Vater in Washington Land kaufen wollte: „Und wenn der letzte rote Mann von der Erde verschwunden und die Erinnerung des weißen Mannes an ihn zur Legende geworden ist, dann werden diese Gestade übervoll sein von den unsichtbaren Toten meines Stammes, … dann wimmeln sie von den wiederkehrenden Scharen, die einst dieses Land bevölkerten und es immer noch lieben." Dennoch wird das Land der „native Americans" an die Weißen übertragen. Und die Angehörigen des Volks der Duwamish im heutigen US-Bundesstaat Washington in ein Reservat abgeschoben. Und dann gibt es noch die berühmte Weissagung der Cree, die 1972 erstmals formuliert wurde: „Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluß vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet ihr merken, daß man Geld nicht essen kann." Für einen nächsten Stempel zum Thema Ökologie sollte man konkreter formulieren: **„Plastikmüll tötet Fische."** Und selbst in der Tiefsee ist Plastikmüll zu finden: im Flohkrebs *Eurythenes plasticus.*

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr.
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.180/April 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

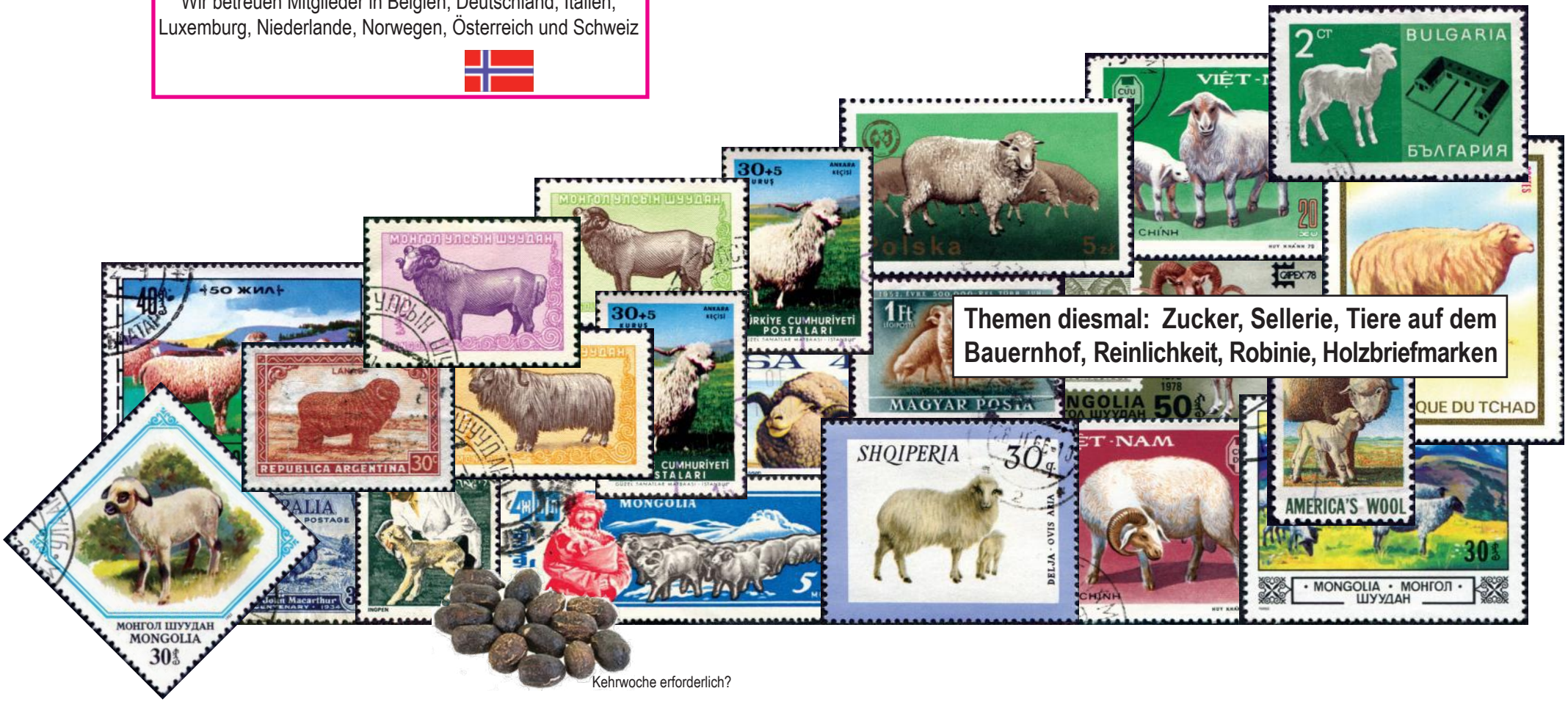
erscheint im Juli als Heft 181 – noch ⑲ Hefte bis zum Jubiläum. Der Herr Redaktör würde sich freuen, wenn bis dahin und rechtzeitig die Damen und Herren Autoren ihre Artikel einreichen.

Agrarphilatelie 181 Juli 2020

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Kehrwoche erforderlich?

Auf ein Wort ...



Werte Freunde der Arbeitsgemeinschaft,

alle Welt spricht vom Virus. Es ist traurig und schlimm, die vielen Toten und Erkrankten.

Jeder hat ein Rezept, und jeder weiß es besser. Doch was wissen wir wirklich? Dies überlasse ich den richtigen Experten.

Ich weiß

- viele Veranstaltungen, auch philatelistischer Natur, wurden abgesagt,
- es gibt viel Leid auf der Welt,
- daß soziale Kontakte zum Erliegen gekommen sind, moderne Medien ersetzen nicht den persönlichen Kontakt.

Doch sollten wir auch mal die positiven Effekte erwähnen.

Viele Menschen wurden mittlerweile geheilt, dank der Medizin, den Medizinern und den vielen Krankenpflegern – Menschen, die das tägliche Leben und Geschehen mit andern Augen sehen und sich für die Pflegebedürftigen opfern und Risiken auf sich nehmen.

Ich persönlich habe auch einiges Positives zu erwähnen: ich habe die Welt anders wahrgenommen. Auf dem Weg ins Büro hat es weniger Verkehr gegeben, es war ein Zeitgewinn, jedoch auch ein Beitrag zum Klimaschutz. Reisen sind sehr eingeschränkt, doch weniger Busse, Schiffe und Flugzeuge, weniger Energieverbrauch – die Umwelt dankt! Weniger Konsum, die Menschen werden sich bewußt, daß ebenfalls landwirtschaftliche Produkte und anderes in der Region kultiviert und produziert werden. Wir denken lokaler und regionaler, weniger Transport über weite Strecken, weniger Verkehr in der Luft, auf der Straße und auf dem Wasser. Ich wünsche mir, daß die Menschen auch nach der Krise noch lokal denken und agieren werden.

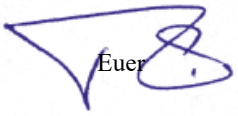
Dieser Frühling war – würde ich jedenfalls mal behaupten – jener, den ich seit vielen, vielen Jahren bewußter erlebt habe. Ich hatte viel Zeit zum Wandern, habe neue Wanderwege in meiner direkten Umgebung entdeckt. Was jedoch noch wichtiger war: der Himmel war schön blau, ohne Smog. Die Vögel haben gefühlt mehr gesungen, die Blumen und Sträucher blühten intensiver, die Natur hat uns mit ihrer Pracht reichlich beschenkt und ihre Vielfalt voll zum Tragen gebracht. Der Regen zwischendurch war ein Segen für die Natur – Landwirte, Gärtner und Winzer wußten zu danken. Nachts konnte man die

Sterne am Firmament leuchten sehen, der Mond erhellte die Nacht, Phänomene, für die wir vorher weit reisen mußten, um dies zu erleben an „entsmogten“ Orten. Obwohl wir Distanz halten sollen, habe ich feststellen können, daß beim Wandern auf dem Lande die Menschen sich näher gekommen sind, es wurde gegrüßt, Kinder, Jungendliche, Menschen jeden Alters hatten ein Wort für den andern übrig – früher liefen die meisten still aneinander vorbei.

Wie Sie sehen, es gibt viel Positives, es gibt ganz bestimmt noch mehr davon. Vieles von dem Geschilderten können wir in unserer Thematik philatelistisch verarbeiten. Wer weiß, vielleicht kommt jemand auf die Idee, eine „Virus-Sammlung“ aufzubauen?

Ich wünsche uns Allen, daß wir die Chance der Entschleunigung nutzen und das Leben bewußter genießen konnten, trotz oder wegen der vielen Einschränkungen?

Mein Wunsch an Euch alle: bleibt gesund und bis hoffentlich bald in möglichst gewohnter Lebenssituation.



Euer

Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstätter)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Nicht nur schwarze Schafe von Heinz Wienold: eine durch den Wolf gefährdete lammfromme Tierart

Inhaltsverzeichnis

Jorg starcz war ein gastgeb	4
Page Three Stamp	4
Baum des Jahres 2020: Die Robinie – eine umstrittene Eingebürgerte	5
Der Sellerie ist ein traditionelles Gemüse	12
Zum 400. Todestag des Agronomen Olivier de Serres und dem Zucker aus der Rübe	15
Auf dem Bauernhof: Das Rind	21
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Šelinka	23
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Schwäbische Saure Kutteln	24
Bodenlandschaften: Bodenmineralogie – Pedogene Minerale	25
Vorsorge in Zeiten der Krise – zwischen Gemeinwohl und Egoismus	29
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	32
Bauherren und ihre Feinde (Teil 8)	33
Vom Aussterben bedroht: Säugetiere	34
Hausputz ist angesagt	35
Philatelistische Besonderheiten: Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 1)	39
Die Badische Weinstraße (Teil 1)	46
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft	53
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Dietger Grosser, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus und Peter Schuler

Redaktionsschluß:

Die Touristen ohne MuNaSch, die hier in Cuxhaven über Pfingsten einfielen, vergällten mir den Strandbesuch. Da kann ich auch an der Agrarphilatelie arbeiten.





jorg starcz war ein gastgeb

Anno M cccc lxx jor am erdag vor (con)fersio paully
do starb jorg starcz ein gastgeb, der C lxxxviiii pruder

Der Wirt, der in der Inschrift als Gastgeber bezeichnet wird, serviert seinen Gästen in einer mit Holzdecke verkleideten Wirtsstube aus einer Kanne ein Getränk, das er in ein Noppenglas geschenkt hat. Vor ihm auf dem Boden liegt ein mit Wasser gefülltes Schaff, in dem eine Kanne mit rotem Halteband gekühlt wird. Die vornehmen, teilweise mit Sporenstiefeln und großen Hüten bzw. Mützen ausgestatteten Gäste sitzen um den mit einer weißen Decke bedeckten Tisch, in dessen Mitte ein gebratenes Huhn (Küken?) und kleinere Speisen zum Verzehr bereit liegen. Weiterhin stehen auf dem Tisch zwei metallene Teller sowie rundes und geschnittenes Brot. Der links sitzende Gast hat ein Messer in der Hand, der in der Mitte am Tisch sitzende hebt sein Glas.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen"; auch „Zwölfbrüderbücher"

Page Three Stamp

Pitcairn zeigt 1958 die sog. Bounty-Bibel und ein Kartoffelfeld. Von den ursprünglich insgesamt 27 Ansiedlern, die nach der berühmten Meuterei auf der *Bounty* auf Pitcairn landeten, blieb der Matrose John Adams Ende 1800 als einziger erwachsener Mann übrig, zusammen mit 10 Polynesierinnen und inzwischen 23 Kindern der ursprünglich 9 Europäer. Der Seekadett Edward Young hatte kurz vor seinem Tod dem ungebildeten Adams anhand der Bounty-Bibel das Lesen beigebracht. Adams las nun täglich in der Bibel, begann ein gottesfürchtiges Leben, verbot den Alkohol und hielt regelmäßige Gottesdienste ab. Am 5. März 1829 starb er als angesehenes Oberhaupt der kleinen Gemeinde eines natürlichen Todes. Die Bounty-Bibel wird heute im Museum der Insel aufbewahrt. Das Kartoffelfeld vor dem Lehrerhaus bzw. dem Schulgebäude ist eine neuzeitliche Feldbearbeitung, denn zu Zeiten der Bounty-Meuterer wurden auf der Insel nur Yams und Taro angebaut. Haupteinnahmequelle der zu Großbritannien gehörenden Insel ist der Vertrieb der begehrten Briefmarken, die in Neuseeland gedruckt werden. Übrigens: der Lieutenant, später Post Capitain William Bligh war ein hochqualifizierter Seemann, der seine loyal gebliebenen Leute durch alle Fährnisse nach England zurückbrachte. Eine Strafexpedition wurde ausgeschickt und nahm die Meuterer gefangen, um sie in England vor Gericht zu stellen (so funktioniert ein Rechtsstaat).

Koni Häne

Baum des Jahres 2020

Die Robinie – eine umstrittene Eingebürgerte

Wie bei keiner andern Baumart prallen in Diskussionen mit Forstkreisen und Naturschützern die Meinungen so stark aufeinander wie bei der Robinie *(Robinia pseudoacacia),* auch falsche Akazie genannt. Die einen sehen in ihr bezüglich des Klimawandels eine für die Zukunft sichere Baumart mit hoher Holzproduktion und hervorragenden technischen Eigenschaften. Die andern verfluchen die Robinie als invasiven Neophyten und bekämpfen sie konsequent. Vielleicht hat das Kuratorium Baum des Jahres gerade wegen dieser Widersprüche die Robinie auserkoren, um sie so ins richtige Licht zu rücken.

Geschichte

Die zur Familie der Schmetterlingsblüten-Gewächse gehörende Robinie stammt ursprünglich aus dem östlichen Nordamerika und wächst von den Appalachen im Osten bis zum Mississippi im Westen und bis auf eine Höhe von etwa 1600 Metern ü. d. Meer. Wegen ihrer Ähnlichkeit mit der in Afrika beheimateten „richtigen" Akazie *(Acacia aulacocarpa)* ist die Robinie im Volksmund bekannt als „Falsche Akazie" oder „Scheinakazie". Sie ist aber nicht mit den Akazien verwandt. Verschiedene Akazien von Südafrika über Mauretanien bis Äthiopien gehören einer großen P flanzengruppe mit vielen Arten an.



Akazien von Südafrika über Mauretanien bis Äthiopien gehören einer großen Pflanzengruppe mit vielen Arten an.

Übrigens, das Vorkommen der in wärmeren Gefilden wachsenden Akazie belegt bereits das Alte Testament, wo sie unter „2. Moses" an verschiedenen Stellen erwähnt wird: „Und er machte den Tisch von Akazienholz, zwei Ellen lang, eine Elle breit und anderthalb Ellen

hoch.“ Weitere Namen der Robinie sind: in Amerika „Black Locust“, im deutschsprachigen Raum „Gewöhnliche Robinie“, „Silberregen“, „Schotendorn“ oder „Hülsendorn“.

Wann die Robinie nach Europa gebracht wurde, ist umstritten. Gemäß ersten Quellen wurde sie bereits 1492 mit der Kartoffel aus Amerika eingeführt. Zahlreiche Quellen erwähnen das Jahr 1601, als in Paris Jean Robin, der Hofgärtner der französischen Könige Heinrich IV. und Ludwig XIII., erste Robinien als Zierbäume in den Parks und Alleen pflanzte. Der schwedische Botaniker Carl von Linné, der die Gattung der Robinien *(Robinia)* erstmals wissenschaftlich beschrieb, ehrte mit dieser Namensgebung den Hofgärtner Robin.



Ähnlich wie Jacarandas werden auch Robinien als Zier- und Alleebäume in Parks gepflanzt.



Botaniker Carl von Linné

Mit weiteren Pflanzungen der Robinie in England um 1640, ab 1650 in Mitteleuropa sowie in großen Massen zwischen 1710 und 1720 in Ungarn, sei es als Zier- oder Alleebaum sowie auch als Waldbaum, etablierte sie sich endgültig und gilt in Ungarn seit langem als Nationalbaum. Die dazumal große Bedeutung der Robinie belegt, wenn auch nur kurzfristig, die 1794 bis 1803 erschienene Zeitschrift „Der unächte Acazienbaum“, welche sich ausschließlich mit dem Anbau und der Pflege der Robinie befaßte.





Die Robinie gedeiht mit Vorliebe entlang von Flußlandschaften und in Gegenden mit Weinbauklima oder an Waldrändern

Mit etwas über 1 Mio. Bäumen, davon etwa die Hälfte auf der Alpensüdseite, ist die Robinie in der Schweiz nur gering vertreten.

Trotz ihren positiven waldbaulichen und ökologischen Eigenschaften geben ihre negativen Fähigkeiten Anlaß zu Diskussionen. In seltenen, schutzwürdigen Ökosystemen, beispielsweise Trockenwiesen, ist ihre Ausbreitung in Naturschutzkreisen unerwünscht,

weil sie Luftstickstoff binden und sich aggressiv verbreiten kann. Dadurch verdrängt sie stickstoffmeidende Pflanzenarten.

Baumbeschreibung und Botanik

Der häufig frühverzweigte, maximal 80 Zentimeter dicke Stamm ist anfänglich mit einer glatten, später tiefrissigen, netzartigen graubraunen Rinde versehen, die speziell für Pferde extrem giftig ist. Bereits 150 Gramm können eine tödliche Dosis bedeuten.



Der stattliche Baum mit seinen sperrigen Ästen und mit einer schirmartigen Krone ist locker belaubt. Er erreicht, je nach Standort, eine Höhe von 20 bis 30 Meter und ein Alter von 180 bis 200 Jahren, in Ausnahmefällen bis 300 Jahren.

In der Jugend wachsen rübenartige Pfahlwurzeln, welche sich jedoch in Bälde in ein flaches, bis zu 20 Meter weitgreifendes Seitenwurzelwerk ausbreiten, um überall Feuchtigkeit aufnehmen zu können. Das schnelle Jugendwachstum der Robinie ist bereits mit 30–40 Jahren abgeschlossen.

Die hängenden, weißen Blüten der Robinie, im Volksmund Silberregen, haben Ähnlichkeiten mit dem Gewöhnlichen Goldregen *(Laburnum anagyroides)*.







An den in der Jugendzeit am Blattgrund stark wüchsigen, paarweise mit 5–15 Millimeter langen Dornen versehenen Ästen wachsen etwa 9–20 eiförmige Fiederblätter. Sie sind unpaarig wechselständig, beim Austrieb gelbgrün, wechseln später zu bläulich, grüner Farbe und werden 15–25 Zentimeter lang. Ende Mai bis Juni blühen die 10–20 Zentimeter langen traubenhängenden, weißen und wohlriechenden Blüten, ähnlich dem Goldregen. Die an jedem Blütenstand typischen 15–20 Schmetterlingsblüten sind mit einem grünrötlichen, haarigen Kelch versehen.

Diese öffnen sich erst im Verlauf des Winters und lassen die Samen allmählich herausfallen. Ihre Keimfähigkeit ist sehr lang und kann bis 30 Jahre dauern. Zudem hat die Robinie die Fähigkeit, sich durch Wurzelschößlinge und Wurzelbrut zu vermehren.



Die im September ausgereiften, nierenförmigen, rot bis dunkelbraunen 4 bis 7 Millimeter langen Samen befinden sich bis zu einem Dutzend in einer stark abgeflachten, 5–12 Zentimeter langen und etwa 15 Millimeter breiten Hülse.

Das frischgeschnittene Holz der Robinie ist im Kern gelbgrün und dunkelt schnell zu einer olivgrünen bis dunkelbraunen Farbe nach. Er ist umgeben von dem bis zu fünf Jahrringen, umfassenden weiß-gelblichen Splintholz. Das Holz ist schwer, hart, zäh und trotzdem elastisch. Zudem ist es dauerhaft und weist eine hohe natürliche Resistenz gegen holzzerstörende Insekten und Pilze auf. Ihre im Holz enthaltenen speziellen Inhaltsstoffe (Flavonide) können bei empfindlichen Personen Ekzeme verursachen. Deshalb sind die entsprechenden Arbeitsschutzvorrichtungen zu beachten.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Die Robinie ist eine schnellwüchsige, lichtbedürftige Pionierbaumart mit bescheidenen Ansprüchen. Sie gedeiht auf nährstoffarmen, trockenen Standorten; sie liebt aber auch, wenn vorhanden, nährstoffreiche, mineralhaltige Böden. Sie kann, je nach Standort und Baumartenzusammensetzung, als Mischbaumart eingesetzt werden und verträgt sich mit Ahorn, Buchen, Eichen und Linden, aber auch mit Douglasien, Fichten und Föhren. Allerdings muß ihr schnelles Jugendwachstum, ihre frühzeitige und reichliche Fruchtifikation sowie ihre reiche Wurzelbrut bei der Bestandspflege berücksichtigt werden.

Früher war sie dank ihres hohen Stockausschlagvermögens und ihres ausgezeichneten Brennholzes im Niederwaldbetrieb mit kurzer Umtriebzeit sehr beliebt.





Beliebt als Mischbaumart mit anderen Baumarten oder dank ihrer Fähigkeit als Stockausschlagende Baumart im Niederwaldbetrieb zur Holzproduktion.



Dank ihres ausgeprägten Wurzelwerks eignet sich die Robinie zur Befestigung von erodierenden Hängen und Böschungen sowie auf Ödflächen. Zudem ist sie wegen ihrer Fähigkeit, Stickstoff zu fixieren, und ihrem leicht zersetzenden, nährstoffreichen Laubs als bodenverbessernde Baumart bekannt.

Aus ökologischer Sicht ist die Robinie wertvoll für Insekten, speziell für Honig- und Wildbienen, vor allem wegen ihrer reichlich mit Nektar versehenen, wohlriechenden Blüten. Für die Imker eine geschätzte Bienenweide, weist doch der Nektar einen Zuckergehalt bis 60 Prozent auf.



Nebst Honig werden auch Konfitüren, Sirup, Tee und Früchtedrinks hergestellt. Der helle, schwach gelbliche Honig ist sehr flüssig und langsam kristallisierend. Er wird bei uns in der Schweiz fälschlicherweise als „Akazienhonig“ verkauft, obwohl bei uns diese Baumart gar nicht wächst!













Zudem sind Robinien, speziell alte mit ihrem Höhlenreichtum, bevorzugte Brut- und Ruheplätze verschiedener Vogelarten. Außerdem bietet dorniges Robinienholz geschützte Lebensräume für die übrige Tierwelt. Für Schalenwild und weitere Wiederkäuer sowie Hasen sind die Blätter eine hervorragende und vitaminreiche Äsung.

Verwendung

Dank ihrer vorteilhaften Eigenschaften ist das Robinienholz vielseitig verwendbar und demzufolge recht begehrt.







Der widerstandsfähige, zähe und tragfähige Werkstoff war und ist gefragt beim Gruben-, Erd-, Schwellen-, Wasser- und Mühlenbau sowie in temporären Lawinenverbauungen.

Im Schiffsbau war das Holz für Schiffsmasten gefragt. Den Wagnern und Schreinern diente das biegsame, harte Holz zur Herstellung verschiedener Werkzeuge, Wagenteile und Zahnräder, aber auch für Sport- und Spielgeräte auf Kinderspielanlagen ohne Holzschutz sowie Gartenmöbel.







Winzer schätzen das Holz einerseits als Rebstecken und Zaunpfähle, anderseits zur Herstellung von Weinfässern. Obwohl aschereich, weist Robinienholz, speziell deren Rinde, einen der höchsten Brennwerte aller Baumarten auf und ist deshalb nach wie vor entsprechend begehrt.

Die meisten Pflanzenteile der Robinie gelten als stark giftig. Davon ausgenommen sind die Blüten. Diese können zu Konfitüre oder Sirup verarbeitet sowie in Tees und Drinks verwendet werden. Wegen der vielen, stark duftenden Substanzen brauchte man die Blüten auch zum Würzen von Speisen.

Ausblick, Zukunft

Der fortschreitende Klimawandel zwingt uns über entsprechend geeignete Baumarten nachzudenken, respektive möglichst schnell zu handeln. Dank ihrer vielseitigen Eigenschaften bietet die Robinie eine Chance, sie vermehrt zu pflanzen. Dies ist, wie bereits erwähnt, möglich als Mischbaumart im Wald und an Waldrändern oder als Stadt-, Park- oder Alleebaum. Speziell als Letztere dürfte sie dank ihrer Hitze- und Trockenheits-Toleranz ein sicherer Wert sein.







Stopp der Abholzung von Regenwäldern; dafür vermehrt Pflanzungen in Parks und in städtischen Gebieten.

Ein weiterer Grund, diese Baumart als Ersatz von Tropenholz und „Teakholz Europas“ zu fördern, ist die maßlose Abholzung der Regenwälder. Um diese zu reduzieren, respektive zu verhindern, gilt die Robinie wegen ihrer hohen Holzproduktionsleistung als guter Ersatz in der Möbel-, Bau- und Brennholzindustrie (Holzkohle). Diesbezüglich ist zu überlegen, ob an geeigneten Standorten großflächig Plantagen angelegt werden können. (Es müssen ja nicht gerade 1 Milliarde Bäume sein, wie am diesjährigen WEF in Davos gefordert!)

Trotz ihrer auch negativen Eigenschaften überwiegen die Vorteile der noch immer umstrittenen, aber schon lange eingebürgerten Robinie. Deshalb verdient die für dieses Jahr auserkorene Baumart als Hoffnungsträger für die Zukunft eine Chance.

Quellen:
Kuratorium Baum des Jahres; Nutzhölzer (Guggenbühl); Wald und Holz (R. Beyse); Forst und Holz; Österreichische Forstzeitung; Wikipedia
Alle Abbildungen stammen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Ulrich Oltersdorf

Der Sellerie ist ein traditionelles Gemüse

Er wird wieder modern und „super“

Der Echte Sellerie *(Apium graveolens),* in Österreich auch die Sellerie (mit Betonung auf der letzten Silbe) oder der Zeller, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Sellerie *(Apium)* innerhalb der Familie der Doldenblütler *(Apiaceae).* Dieses Gemüse gibt es in den drei Varietäten: Knollensellerie *(Apium graveolens var. rapaceum* (Mill.) DC.) – Stangensellerie *(Apium graveolens var. dulce* (Mill.) DC.) – Schnittsellerie *(Apium graveolens var. secalinum* Alef.).

Der Name stammt vom griechischen „selinon“ ab; in Griechenland wurden Sieger mit Sellerie bekränzt.

Echter Sellerie ist eine einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 30 bis 100 Zentimetern erreicht. Die Wurzel ist spindelförmig und verzweigt. Im zweiten Jahr verholzt sie. Die Stängel sind aufrecht, stark verzweigt und besitzen kantige Furchen. Die Laubblätter sind dunkelgrün, glänzend und einfach gefiedert.



Die Wildform *Apium graveolens var. graveolens* hat eine weite Verbreitung. Sie kommt ursprünglich in Europa, Nordafrika, auf Madeira, den Ka-

narischen Inseln, im Jemen, in Westasien, Zentralasien und im Kaukasusraum vor. Als natürliche Standorte der Wildform werden salzhaltige, feuchte bis sumpfige Böden in den Küstengebieten der Mittelmeerländer angenommen. Die Inkulturnahme fand wahrscheinlich im Mittelmeerraum statt; der heutige Sellerie entstammt aus Züchtungen in Italien im 17.Jahrhundert; es wurden Bitterstoffe weggezüchtet.

Knollensellerie (auch Wurzelsellerie oder Zeller genannt) entwickelt ein halb unterirdisch wachsendes Speicherorgan. Der Anbau des Sellerie im Gemüsebau erfolgt für frühe Ernten in der zweiten Maihälfte im Gewächshaus mit Aussaat im Januar. Für Ernten während des Sommers bzw. im Herbst werden vorgezogene Pflanzen zwischen den Eisheiligen und Ende Juni ins Freiland ausgepflanzt. Die Größe der Sellerieknollen kann von den Erzeugern über die Pflanzweite nennenswert reguliert werden. Der Hektarertrag an Sellerieknollen kann 30–35 Tonnen erreichen.

Der Knollensellerie kann als Suppengrün oder als Röst- oder Wurzelgemüse für Schmorgerichte verwendet werden, als Beilage zu Püree, als Salat (z.B. Waldorfsalat), als Hauptgericht in Scheiben gebraten zu Sellerieschnitzeln oder zu Suppen verarbeitet werden.



Staudensellerie (auch Stiel-, Stangen- oder Bleichsellerie genannt) hat lange, fleischige Blattstiele und eine kleine Wurzelknolle. In den Handel kommen die Blattstiele, die pro Pflanze bis zu 1 Kilogramm wiegen können. Sie werden für Salate*) oder als Gemüse verwendet. Die Blattstiele enthalten vergleichsweise hohe Mengen β-Carotin und zeichnen sich durch ein feines Sellerie-Aroma aus.

Schnitt- oder Wurzsellerie, der mit einer nicht oder kaum ausgeprägten Knolle und an Petersilie erinnernden Blättern der Wildform am nächsten steht, dient als Gewürzkraut. Eine Mischung getrockneter Blätter mit Kochsalz wird als Selleriesalz angeboten.





Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Sellerie liegt in Deutschland bei 1 Kilogramm mit steigender Tendenz. Die internationale FAO-Statistik hat Sellerie nicht separat aufgeführt; es gibt Zahlen aus einzelnen Ländern, wie z.B. USA (Kalifornien), Italien, Spanien, den Niederlanden und Japan.

*) Anmerkung unseres Korrektors Walter Baldus: „Reiner Selleriesalat war der Schrecken meiner Kindheit."



Sellerie wurde bei der Behandlung von Rheuma, Arthritis und Gicht verwendet. Er soll bei rheumatoider Arthritis, die von „Depressionen“ begleitet wird, hilfreich sein. Der Nutzen bei Rheuma soll mit der harntreibenden Wirkung in Zusammenhang stehen, das ätherische Öl – Apiol – soll Harn „entgiften“. Verwendet werden die getrockneten reifen Samen.

Wildsellerie diente im Alten Ägypten nach schriftlichen Überlieferungen aus der Zeit zwischen 1200 und 600 v.u.Z. als Heilpflanze. Aus dem antiken Griechenland ist die Verwendung vielfach überliefert. Die Römer übernahmen die Nutzung von den Griechen. Im Mittelalter und während der Renaissance wurde der Sellerie vorwiegend als Arzneipflanze genutzt.

Dioskurides lobte den Sellerie als harntreibend, bei erhitztem Magen, Verhärtungen in den Brüsten, gegen Gifte und Tierbisse. Es hieß, er vertreibe Melancholie. Bei Hippokrates wirkt er harntreibend, bei Hildegard von Bingen magenreinigend, bei Paracelsus gegen Blähungen, Harngrieß und stinkende Schweiße. Aus der Volksmedizin sind Verwendungen bei Verdauungsstörungen, Nierensteinen und als Aphrodisiakum bekannt; die Nymphe Kalypso versucht Odysseus mit einem Zaubertrank zu betören dessen Hauptbestandteil Sellerie war.

Auf Briefmarken findet man Sellerie in folgenden Ländern:

- Japan (MiNr. 7432–7441, 31.8.2015) Gemüse und Obst (IV), u.a. Stauden-Sellerie (Abb.)
- Libyen (MiNr. 1667–1682, 1.6.1986) Gemüse, u.a. Sellerie (Abb.)
- Luxemburg (MiNr. 2058–2060, 22.9.2015) Alte Gemüsesorten (II): Wurzelgemüse, u.a. Echter Sellerie *(Apium graveolens) (*Abb.)
- Makedonien (MiNr. 820–823, 22.12.2017) Freimarken: Gemüse, u.a. Knollensellerie *(Apium graveolens var. rapaceum) (Abb.)*
- Slowenien (MiNr. 1394–1395, 8.11.2019) Gastronomie – Kohlrabi-Eintopf (Abb., Sellerie-Eintopf (und dazu gibt es das Rezept, denn bei Oltersdorf gibt es ...).





Zum 400. Todestag des Agronomen Olivier de Serres ...



... und dem Zucker aus der Rübe



Am 16. Juli des Jahres 2019 verstarb im Alter von 95 Jahren Prof. Dr. Hubert Olbrich, der langjährige Direktor des Zucker-Museums in Berlin[1], an den hier und in diesem Zusammenhang aus zweierlei Gründen erinnert werden soll: erstens war es Prof. Olbrich[2], der mich vor etwas über 30 Jahren in die Geschichte des Zuckers „einführte“ und mich auch nach seinem Ausscheiden als Museumsleiter immer wieder freundschaftlich beriet und unterstützte. Zweitens hat Prof. Olbrich auch noch gegen Ende des 20. Jahrhunderts wieder Stellung zu Behauptungen über Olivier de Serres beziehen müssen, die diesem die Entdeckung des Zuckers in der Rübe zuschreiben wollten; doch davon weiter unten mehr.[3]

Olivier de Serres, oft als „Vater der französischen Landwirtschaft“[4] bezeichnet, wurde 1539 in dem Ort Villeneuve de Berg im heutigen Département Ardèche geboren. Sein Geburtshaus, inmitten des Ortes gelegen, zeigt heute zwei Gedenktafeln, die auf dieses Ereignis hinweisen. 1557 erwirbt Olivier de Serres die Mühlen von Pradel und im nächsten Jahr, mit nur 19 Jahren, das gesamte Gut „Le Pradel“ nahe der Ortschaft Mirabel, nur wenige Kilometer von Villeneuve-de-Berg entfernt, das er für etwa 40 Jahre auf der Grundlage seiner wissenschaftlichen Überlegungen bewirtschaftet.[5]

Die Ländereien umfassen etwa 150 Hektar und beherbergen heute das „Institut Olivier de Serres“; das Gelände ist frei zugänglich und zeigt auch einige angelegte Gärten.



Gedenktafeln am Geburtshaus



Frankreich 1953



Olivier de Serres am Eingang von „Le Pradel“: Er selbst weist den Weg auf die Anlage.



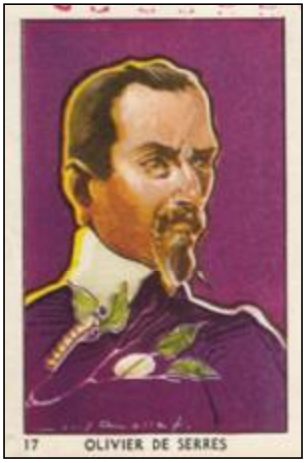
Gebäude am Eingang von „Le Pradel“

Unten: Geburtshaus von Olivier de Serres



Das Gebäude am Eingang zu dem Gelände mag dem ursprünglichen von Olivier de Serres etwas nachempfunden sein, es ist allerdings nicht das alte – denn dieses wurde im Mai 1628 in den Wirren der Religionskriege zerstört.

Olivier de Serres muß wohl recht erfolgreich gewesen sein, denn er trug nicht nur angelesenes Wissen zur Landwirtschaft zusammen, sondern er experimentierte auch; und er erregte die Aufmerksamkeit des Königs, und Heinrich IV. forderte ihn auf, seine Erfahrungen zu publizieren, was er auch tat – etwa 1000 Seiten umfaßt das entstandene Werk unter dem Titel „Le Theatre D’Agricvltvre Et Mesnage Des Champs“. Das Buch, das man am ehesten wohl der sog. „Hausväterliteratur“ zuordnen kann, erschien in 1. Auflage im Jahr 1600 und brachte es allein im 17. Jahrhundert auf etwa 20 weitere Auflagen. Bereits 1599 erschien in Paris als Vorveröffentlichung eine Arbeit über den Seidenspinner und die Gewinnung von Seide. Bereits 1603 erscheint dieses Werk auch in deutscher Sprache. Bis auf wenige englische Teilübersetzungen scheint die Ausgabe „Seydenwurm : von Art, Natur und großer Nutzbarkeit deß ... Seydenwurms“[6] die einzige nicht-französischsprachige zu sein.[7]



Sammelkarte von chocolat COOP, 50er Jahre; mit Seidenraupe und Blatt



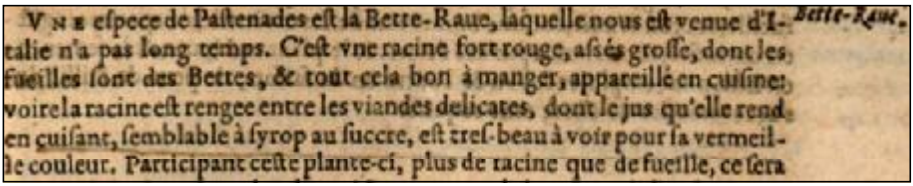
Hinweisschild auf dem Gelände von Le Pradel: Seidenraupe auf Maulbeerbaumblatt



Heinrich IV. Frankreich 1943

Das umfangreiche Werk behandelt neben der Bodenbearbeitung, hauswirtschaftlichen Themen und Tierzucht auch den Anbau und die Verarbeitung verschiedenster Gewächse.

Im 7. Kapitel des 6. Buches geht er auch auf die Rübe ein:


Vne eſpece de Paſtenades eſt la Bette-Raue, laquelle nous eſt venue d'Italie n'a pas long temps. C'eſt vne racine fort rouge, aſſés groſſe, dont les fueilles ſont des Bettes, & tout cela bon à manger, apparcillé en cuiſine; voire la racine eſt rengee entre les viandes delicates, dont le jus qu'elle rend en cuiſant, ſemblable à ſyrop au ſuccre, eſt treſ-beau à voir pour ſa vermeille couleur. Participant ceſte plante-ci, plus de racine que de fueille, ce ſera

Bette-Raue.

Ausschnitt aus der Seite 483 der Ausgabe von 1605[8]

Olivier de Serres spricht hier zunächst von der roten Farbe der Rübe*) und lobt dieses Gewächs als gute Speise. Er erwähnt auch, daß sich ein dem Zuckersirup ähnlicher Saft erhalten lasse, der sehr schön anzusehen sei wegen seiner roten Farbe. Sein Augenmerk liegt also eindeutig auf der Farbe, auch wenn der süße Geschmack wohl nicht verborgen geblieben ist. Noch heute wird Olivier de Serres hierfür mitunter zugeschrieben, den Zucker in der Rübe entdeckt zu haben. Im Ansatz ist dies auch noch in der französischen Wikipedia-Ausgabe im Artikel zu Olivier de Serres so zu finden.[5] Ein Hinweis auf Andreas Sigismund Marggraf, der die Gleichartigkeit der Zuckerkristalle aus der Rübe und aus dem Zuckerrohr mithilfe des Mikroskops nachgewiesen hat, und auf Franz Carl Achard, der die Rübe zur „Zuckerrübe“ gezüchtet und die erste Fabrik zur Gewinnung von Zucker aus

Rüben in Schlesien gebaut hat, mag hier genügen. Ansonsten möchte ich an dieser Stelle noch einmal zu Prof. Olbrich zurückkommen und diesen zitieren:

> „Die Erhebung zum 'Entdecker des Rübenzuckers' hätte Olivier de Serres (1539–1619) sich gewiß verbeten. Tote sind wehrlos gegen lobhudelnde Etiketten. Solche hatte der große französische Agronom und Naturforscher nicht nötig. Das bezeugt sein Lebenswerk ..." (8; Seite 1017)



Franz Carl Achard, Fürstentum Saccharose; etwa 2004 – Marke des Künstlers Uwe Bressem


A. S. Marggraf, Scherenschnitt von Jean-Yves Dousset auf Postkarte des Zucker-Museums


Zuckerwürfel; Südzucker für das Zucker-Museum, 2003


Zuckerwürfel; Nordzucker für das Zucker-Museum, 2003

Olivier de Serres beschließt sein Leben dort, wo es auch begonnen hat. Am 2. Juli 1619 stirbt der „Auteur du Théatre D'Agricvltvre", er wird etwa 80 Jahre alt gewesen sein.

Sein Heimatort besitzt eine große Statue des „Seigneur de Pradel", zu seinem 400. Todestag wurden diverse Feierlichkeiten in Villeneuve-de-Berg abgehalten, die zu der Zeit unserer Anwesenheit in dem Ort bereits allerorten angekündigt waren: Olivier de Serres war an allen Hauswänden präsent.

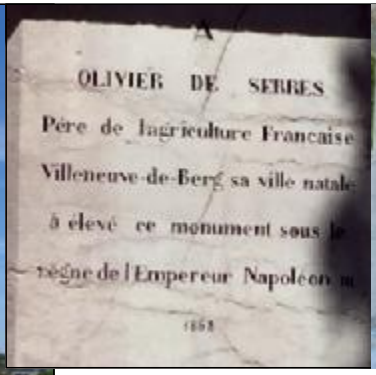


Plakat in Villeneuve-de-Berg

Rechts: Plakate in Villeneuve-de-Berg









Sockel (Vorderseite) Sockel (Rückseite)

Links: Bronzestatue von Olivier de Serres in Villeneuve-de-Berg



Rechts: Medaille/Jeton der Société d'Agriculture de la Haute Garonne; etwa 1825 (?)

FDC, Frankreich 1953



Quellen und Hinweise auf der folgenden Seite

Quellen:

Die Fotos wurden am 4. Juli 2019 aufgenommen.

[1] Zum Zucker-Museum sollen hier keine weiteren Ausführungen gemacht werden, man lese dazu „Vor 150 Jahren – Das Zuckerinstitut in Berlin“; im Netz unter: http://www.vpha.de/index.php/component/content/article?id=161

[2] Der Entwurf einer Briefmarke entstammt dem Jahr 2004, in dem das Zucker-Museum seinen 100. Geburtstag feierte und Prof. Olbrich seinen 80. Damals gab es noch keine „Marke individuell“, so blieb es bei dem Entwurf, der neben einem künstlerisch etwas verfremdeten Porträt eine Zeichnung des Zuckerinstituts in Berlin und das Cover des 832-Seiten-Buches „Geschichte der Melasse“ von Prof. Olbrich zeigt.

[3] Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 22, Berlin, 1986; S. 161–162.

[4] https://de.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres; 2019-10-06.

[5] https://fr.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres; 2019-10-06.

[6] https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10229142.html; 2019-10-07.

[7] http://www.olivier-de-serres.org/index.php; 2019-10-06.

[8] https://archive.org/details/bub_gal_ark_12148_btv1b86207846/page/n9; 2019-10-07.

[9] Olbrich, Hubert: Zucker-Museum – 1904–2004, Bd. 4, Berlin: Universitätsdruckerei der TU Berlin, o.J. (2005).

Der vorstehende Aufsatz erschien zuerst in Heft 89 von „Techno-Thema“, dem Mitteilungsblatt der ArGe „Technik und Naturwissenschaften“.

Anmerkung von K.H.: *) Der Saft der Zuckerrübe ist lt. wikipedia „dunkelbraun“



Olivier de Serres erklärt den Bauern, wie man den Gemüse- und den Obstgarten anlegt, wie Wein und andere Getränke hergestellt werden, wie man Wasser sammelt und filtert; die Wasserqualität war über Jahrhunderte hinweg schlecht; deshalb starben an Durchfallerkrankungen insbesondere Kleinkinder, denen man nicht immer Bier geben konnte oder wollte. Er erläutert Probleme der Bekleidung, der Beleuchtung, der Nahrung und der Körperpflege. Neunzehnmal wird sein Buch schon zu seinen Lebzeiten neu gedruckt. „Le Theâtre D'Agricvltvre“ faßt die gesamten agronomischen, diätetischen, hygienischen und ärztlichen Grundlagen seiner Zeit zusammen. (kh)

Anja Stähler

Auf dem Bauernhof 1

Das Rind

Das Rind – wohl eines der Tiere, bei dem bereits bei den kleinsten Kindern der Wiedererkennungswert hoch ist. Zwar auf Schokoladen- und Milchpackungen oftmals etwas entfremdet dargestellt, kennen die Kinder schnell das Wort „Kuh“. Die Milchkuh an sich ist nur ein Teil der Rinder-Welt. Ursprünglich als Zugtier genutzt, welches zudem Milch, Fleisch und Häute lieferte, wandelte sich dies durch die Industrialisierung in der Landwirtschaft und die Nutzung als „Arbeitstier“ minimierte sich drastisch.

Weltweit sind über 450 Rinderrassen bekannt, welche in Fleisch-, Milch- und Zweinutzungsrassen unterteilt werden. Derzeit werden sehr viele Anstrengungen unternommen, um die Vielfalt von alten, regionalen Rassen zu erhalten. Die in Deutschland dominierende Rasse sind die „Deutschen Holsteins“ (rot- und schwarzbunte), gefolgt von Fleckvieh. Viele landwirtschaftliche Betriebe, welche aus der Milchproduktion aussteigen, „trennen“ sich nicht ganz von den Rindern und schwenken auf Mutterkuhhaltung bzw. Bullenmast um. Die Zweinutzungsrassen, welche zur Milch- und Fleischproduktion herangezogen werden, werden nochmals unterteilt in milchbetont, fleischbbetont bzw. milch- und fleischbetont. Die Fleischrassen, wie beispielsweise Limousin, Galloway und Zwergzebu zeichnen sich durch sehr gute Fleischstruktur und starke Bemuskelung aus.

Die Kühe werden wie Schweine künstlich besamt und kalben nach 9 Monaten und 9 Tagen. Die passenden Bullen mit den gewünschten Merkmalen, welche das Kalb mitbringen soll, können sich die Betriebe online oder in einem „Bullenkatalog“ auswählen. Die künstliche Besamung erfolgt durch Besamungstechniker oder den Betriebsleiter selbst nach vorausgegangener Fortbildung.

Entgegen der Mutterkuhhaltung werden die Kälber von „Milchkühen“ wenige Stunden nach der Geburt von den Müttern getrennt. Die ersten Lebensstunden dienen unter anderem der Aufnahme des Kolostrums, auch Biestmilch genannt. Diese erste Milch, oftmals







auch als „flüssiges Gold“ bezeichnet, dient nicht zuletzt der Stärkung der Immunabwehr. Die ersten Tage nach der Geburt werden die „frischgebackenen Mütter“ separat gemolken, diese Milch wird folgend an die Kälber im Betrieb verfüttert. Fingerspitzengefühl ist besonders dann gefragt, wenn eine Färse gekalbt hat – dies ist ein geschlechtsreifes Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Diese muß erst an die neuen Abläufe in der Abkalbebucht, das Kalben, das erste Säugen des Kalbs und das spätere Melken gewöhnt werden.
Die weiblichen Kälber verbleiben auf den Milchviehbetrieben als Nachzucht, die männlichen werden an Bullenmäster veräußert. Umstritten wie bei den Küken ist bei Rindern die Verwendung von „gesextem Sperma“ zur Geschlechterauswahl.
Gemolken werden Kühe im Schnitt zweimal täglich. Diverse Melkstände lassen sich auf den Betrieben ausmachen. In großen Betrieben lassen sich zudem Melkroboter finden, welche die Arbeitskräfte beim Melken ersetzen, da diese automatisiert laufen. In den Melkroboter kommen die Kühe mehrmals täglich, werden aber höchstens drei- bis viermal gemolken. Der Transponder, welche die Kühe an ihrem Halsband tragen, dient der Identifikation und Datenübertragung. Sollte eine Kuh ihr „Pensum“ überschritten haben, öffnet sich direkt die „Ausgangstür“. Der Besuch des Roboters ist lohnend, da die Kühe während des Melkens ihre speziell auf sie abgestimmte Kraftfuttermischung erhalten. Mittels Transponder wird die Milchmenge sowie die Häufigkeit der Besuche an den Betriebsleiter übermittelt, so daß dieser Unregelmäßigkeiten erkennen und gegensteuern kann. Über die Software wird ebenso die Kraftfuttermischung gesteuert, nachdem sie vom Betriebsleiter „kuh-individuell“ eingegeben wurde. Es gibt wenige Betriebe, welche die gewonnene Milch komplett selbst verarbeiten. Im Gros der Betriebe wird die Milch in großen Kühltanks bis zur Abholung durch die Vertragsmolkerei gelagert.







Nicht außer Acht zu lassen ist die Fleischproduktion. Der Großteil des Rindfleischs stammt aus der Bullenmast, gefolgt von (Alt-)Kühen aus Milchvieh- oder Mutterkuhbeständen, Jungrindern, Kälbern und Färsen. Kälber sind bei der Schlachtung noch keine 8 Monate alt, das Fleisch ist begehrt und wird in Restaurants u.a. als Fleisch vom Milchkalb angeboten. Jungrinder sind bei der Schlachtung 8 bis 12 Monate alt. Nach einem durchschnittlichen Lebensalter von 18 Monaten ist die Bullenmast, welche durch nährstoffreiche Fütterung wie Grassilage und Kraftfutter geprägt ist, beendet und die Tiere werden geschlachtet.

(Marken: Rinder in prähistorischen Felszeichnungen)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Šelínka

Šelínka ist ein slowenischer Sellerie-Eintopf

Die slowenische Post präsentiert regelmäßig traditionelle regionalspezifische Speisen. Für die Karstregion wird der Šelínka-Eintopf dargestellt (MiNr. 1395, 8.11.2019) (Abb.). Er wird aus Knollensellerie zubereitet. Es ist ein gewöhnliches Alltagsgericht mit vielen Varianten. Für dieses Rezept werden folgende Zutaten benötigt (für 4 Personen): 1 große Sellerieknolle; 2–3 mittelgroße Kartoffeln, 1 Karotte, 150 Gramm Bauchspeck, (Oliven-)Öl, etwas Mehl, Sellerie-grün, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe.



Sellerieknolle in Würfel und die Karotte in Scheibchen schneiden, das Bauchspeck klein würfeln. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, dann Speck, Sellerie und Karotten etwa 10 Minuten dünsten. Dies dann mit Mehl bestäuben und etwa 1/4 Liter Gemüsebrühe (aus Brühwürfel) zugeben und noch weitere 2 Minuten kochen. Die Kartoffeln werden separat (geschält, in Stücke geschnitten) gar gekocht und mit einer Gabel zerdrückt. Dieser Brei wird in die Pfanne mit dem Sellerie-Gemisch gegeben, es wird noch etwas Flüssigkeit (Wasser bzw. Gemüsebrühe) zugefügt und das Ganze für weitere 20 Minuten gekocht. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit werden gehackte Sellerieblätter zugegeben, und es wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. In den Šelinka-Eintopf können je nach Geschmack auch weitere Einlagen wie Reis oder Bohnen hinzugegeben werden und ebenso Schweinefleisch-Wurst und/oder „Prosciutto“ (Schinken).







Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt:

Schwäbische saure Kutteln

Klaus Henseler hat sich ein Rezept besorgt

Saure Kutteln ist ein traditionelles schwäbisches Hauptgericht, welches in Baden-Württemberg, besonders gerne während der Fastenzeit und auch das ganze Jahr hindurch immer wieder gerne gegessen wird. Kutteln sind der gut gereinigte, im Allgemeinen schon vor gekochte Vormagen, auch Pansen genannt, vom Rind. Diese Kutteln werden vor dem Kochen in schmale Streifen geschnitten, oder man kauft sie schon fertig geschnitten beim Metzger.

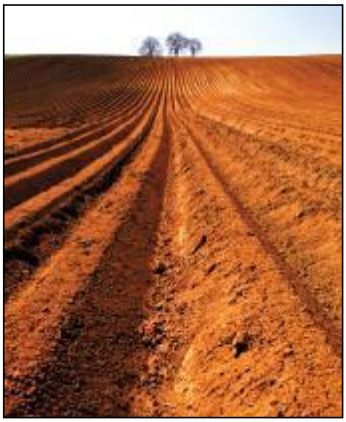


Zutaten für 2 Personen: 500 Gramm vorgegarte Kutteln; 1 große Zwiebel; 1 Lorbeerblatt; 4–6 Wacholderbeeren; 3–4 EL Tomatenmark aus der Tube; Salz; Schwarzen Pfeffer; etwas Essig zum Abschmecken. *Für die Mehlschwitze:* 2 EL Öl; 2 EL Mehl; 300–350 ml Brühe (Fertigprodukt); etwa 100 Milliliter trockener Weiß- oder Rotwein.



Zubereitung: Für die Zubereitung zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Öl in einem Topf erhitzen, Die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten, den Topf zur Seite ziehen, anschließend das Mehl über die Zwiebeln streuen, mit einem Rührlöffel unterrühren, den Topf wieder auf die Heizplatte zurück schieben, das Ganze unter ständigem Rühren etwas anrösten lassen. Mit Brühe ablöschen und einmal gründlich aufkochen; dann trockener Weiß- oder Rotwein (Trollinger) oder als Ersatz etwas mehr Brühe und 1–2 EL Essig, sowie das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Tomatenmark mit in den Topf geben, alles gut umrühren. Zuletzt werden die in Streifen geschnittenen Kutteln hinzugegeben und das Ganze erneut einmal aufkochen. Anschließend bei zurück gedrehter Temperatur, die Kutteln in der Tomatensoße gar kochen. Das dauert, je nach Beschaffenheit der Kutteln zwischen 40–50 Minuten. Nun das Gericht kosten, nach eigenem Geschmack kräftig mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber Linsen.



Hans-Peter Blume

Bodenmineralogie – Pedogene Minerale

Pedogene Minerale bilden sich sowohl in Böden einmal aus Verwitterungsprodukten pyrogener Minerale als auch aus Stoffen, die Böden mit dem Regen oder durch Grundwasser zugeführt wurden. Viele Ausgangsgesteine der Bodenbildung enthalten sowohl pyrogene als auch pedogene Minerale. Das gilt u.a. für norddeutschen Geschiebemergel und für norddeutschen Löß. Der Geschiebemergel wurde während der Kaltzeiten durch Gletscher aus Skandinavien nach Deutschland transportiert. Dabei wurden nicht nur abgehobelte, frische Gesteine, sondern auch skandinavische Böden abgetragen, mit ersteren gemischt und transportiert. Nach Ablagerung des Geschiebemergels wurde ein Teil seiner feinkörnigen Partikel durch die Schmelzwässer der Gletscher in das heutige Nordsee-Becken transportiert. Dieses fiel während der Kaltzeiten zeitweilig trocken, weil der Meeresspiegel wegen starker Wasserbindung in Gletschern absank. Vor allem Schluff- und Tonpartikel des Nordseebeckens wurden dabei vom Wind erodiert und als Löß in Norddeutschland sedimentiert.

Minerale der Tonfraktion sind zu klein, um mit dem Mikroskop quantifiziert zu werden. Hierfür ist ein Röntgengerät ① erforderlich: Die Marke zeigt links den Australier William Bragg (1890–1971), der ein Gerät konstruierte, um mit (von K. Röntgen: Abschnitt 12.4.5) entdeckten Röntgenstrahlen die Struktur von NaCl, d.h. von Mineralen zu entschlüsseln[1–3].



①



②



③



④



⑤



⑥



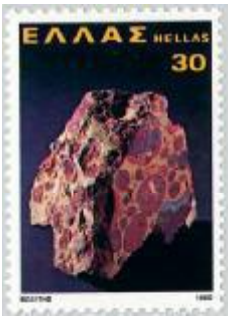
⑦

⑧

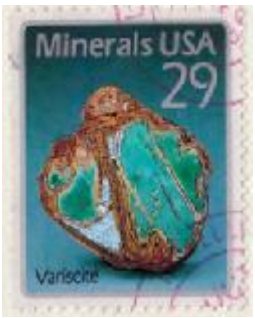


Die Tonfraktion von Böden wird von Tonmineralen dominiert, die Schichtsilikate darstellen[4]. Zweckmäßig ist dafür im Hinblick auf eine eindeutige Unterscheidung der verschiedenen Minerale und deren Quantifizierung die Herstellung geschichteter Texturpräparate, sowie deren Belegung sowohl mit Mg- als auch K-Ionen, nebst Untersuchung nach Erhitzen auf 250, 400 und 550 °C 1Abschnitt 5.5.7.3: Weiße Kaolinit-Lagerstätten ②, d.h. 2-Schicht-Tonminerale, sind oft aus Verwitterungsprodukten von Feldspäten entstanden. Mg-Chlorite ③ sind (durch Fe[II] grün bzw. Fe[III] gelb gefärbte) 3-Schicht-Tonminerale. Deren Zerkleinerung u.a. durch Quell/-Schrumpf-Prozesse läßt sehr kleine, quellfähige (d.h. wassereinlagernde) Smectite ④ entstehen. Auch die mechanische Zerkleinerung der Glimmer führt zur Bildung von Tonmineralen: Zunächst entsteht Illit, nach Kalium-Verlust dann Smectit. Einlagern von Al-hydroxy-Polymeren versauerter Böden in die aufgeweiteten Zwischenschichten ergibt schließlich sekundären Al-Chlorit, womit die Quellfähigkeit wieder verlorengeht.

Überschüssige SiO_4-Ionen einer Silikat-Verwitterung lassen oft Chalcedon ⑤ als Röntgen-amorphe Vorstufe des Quarzes (SiO_2) entstehen.



⑨



⑩

⑪





⑪



⑫



⑬



⑭



⑮

⑯



Aus durch Verwitterung frei gesetzten Fe2+-Ionen bildet sich durch Oxidation gelbbrauner Goethit (⑥: neben grünem Malachit), unter höheren Temperaturen der Subtropen und Tropen roter Hämatit ⑧, am Gewässergrund oder Bodenerhitzen durch Brände schwarzbrauner Magnetit (α-Fe_3O_4) ⑦[5]. Im Marschen-Schlick der Küsten entsteht nach mikrobieller Reduktion des Meerwasser-Sulfats schwarzer Pyrit (FeS_2) ⑫ [4–6]; bei Vorhandensein von Blei- bzw. Zink-Ionen auch Bleiglanz ⑬ bzw. Zinkblende ⑭. Aus gelösten Al-Ionen bildet sich Gibbsit ($Al(OH)_3$) ⑨, bzw. mit Phosphat-Ionen grüner Variscit ($AlPO_4 \circ 2\ H_2O$) ⑩. In sandigen Böden saurer Seen wird durch Mikroorganismen bei Fehlen von Metallionen elementarer, hellgelber Schwefel ⑪, ansonsten Alunit (KAl_3Hydroxi-Sulfat) ⑮ gebildet.

In Halbwüsten und Wüsten können sich durch Reaktion von Ca- und Mg-Ionen mit CO_2 der Mikroben- und Wurzelatmung Aragonit ⑯ oder Calcit ⑰ (beide $CaCO_3$, ⑰ grün



⑰



⑱

⑲













durch $FeCO_3$), Soda ($Na_2CO_3 \circ 10H_2O$) ㉑, Dolomit ($CaMg(CO_3)_2$) ⑱, in Ausnahmefällen auch grüner Malachit (⑲ $Cu_2[(OH)_2|CO_3)$⑥, ⑰ bilden[6, 7]. Vor allem in Vollwüsten der Sahara und des Negev sind in Jahrtausenden durch Salzzufuhr episodischer Regenfälle Halite (NaCl) ⑳, Baryt ($BaSO_4$) ㉔ und Gips ($CaSO_4 \circ 2\ H_2O$) ㉓, z.T. in Form schöner Gips-Rosen ㉒ entstanden.

Aus der Tiefenfunktion pedogener Eisen-, Aluminium- und Manganoxide in Böden läßt sich deren Prägung durch Silicatverwitterung, Verbraunung, Podsolierung und Pseudovergleyung ableiten[8].

[1] Blume et al. (2011a): 5.5 Mineralkörper des Bodens; Auswertung der Untersuchungsbefunde
[2] FitzPatrick (1995): 1.15 X-ray Analysis
[3] Heilbronner & Miller (1998): 7. X-ray Structure Analysis
[4] Scheffer/Schachtschabel (2015): 2.2 Minerale
[5] Bigham, J., Ciolkosz, E. (eds., 1993): Soil Color. SSSA Spec. Publ. 31, Madison, USA
[6] Dixon & Weed (1989): 6 Carbonates, Halides, Sulfates, Sulfides, 7 Al-Oxides, 9 Iron Oxides, 13–15 Clay Minerals
[7] Tröger (1982): Textband
[8] Blume, H.-P., Schwertmann, U. (1969): Genetic Evaluation of Aluminum, Iron and Manganese Oxides. Soil Sci Soc. US Proc. 33: 438–444

(; , 0ii8) 5 A . 4 : 2 . 5 . 6
39 - 3 (18+87234+:. 43 - 3 83 :31. (- 8.99 $

Johannes Kohnen

Vorsorge in Zeiten der Krise

zwischen Gemeinwohl und Egoismus

Die durch die Corona-Krise ausgelösten „Hamsterkäufe“ können uns anregen, auch einen Blick auf das generelle Thema der Vorratshaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu werfen; darüber hinaus natürlich auch auf das Thema des menschlichen Verhaltens in Krisen. Vorräte anzulegen kann Ausdruck sein für eine vernünftige Daseinsvorsorge, sie kann aber auch eine egoistische Vorgehensweise sein mit übersteigertem Eigeninteresse. In der gegenwärtigen Krise finden wir beide Erscheinungsformen menschlichen Verhaltens. Die täglichen Nachrichten liefern uns genügend Beispiele dazu. Es wird uns nicht schwerfallen, diese aus eigenen Erfahrungen – etwa beim Einkauf von Lebensmitteln im Supermarkt – zu ergänzen.



In der Philatelie finden wir zahlreiche Belege zu unserem Thema. Hier nur eine kleine Auswahl zur Anregung: „Denke dran schaff Vorrat an!“ Die aktuelle Krise zeigt uns doch eindrücklich, daß dieser Stempeltext in unserem Zusammenhang sehr gut zu einer Europamarke paßt, auch wenn hier nur der Zufall mitspielt. Die Mangelerscheinungen im medizinischen und pflegerischen Bereich (fehlende Schutzkleidung, Beatmungsgeräte, Pflegepersonal usw.) zeigen schlagartig, daß eine gemeinsame europäische Vorsorge in vieler Hinsicht nicht bestand und besteht.

Die beiden Medizin-Belege aus Kaiserslautern verweisen auf eine nationale und vor allem auch auf eine regionale Versorgung mit medizinischem Bedarf, und dabei kann sicher auch eine lange Firmentradition mit vielen Kenntnissen von großem Vorteil sein.





Reinigung, Sauberkeit und Hygiene haben in der aktuellen Krise eine enorme Bedeutung erlangt. Dazu ein Beleg aus Ludwigshafen.



Sicher steht im Augenblick der Mangel im Gesundheitswesen im Vordergrund, doch man sollte sich nicht täuschen, auch in der Versorgung mit Lebensmitteln kann sich grundsätzlich mehr oder weniger schnell eine Versorgungslücke auftun. (Es fehlen in den Regalen Mehl und Hefe und auf den Feldern Erntehelfer.) Die Umweltschäden mit zunehmenden



Dürren auch in unseren Breiten weisen schon in diese Richtung. Auch wenn in der aktuellen Krise die grundsätzliche Versorgung mit Lebensmitteln in unserem Land nicht gefährdet ist, so kann ein Versorgungsmangel dennoch einzelne Personengruppen in unserer Gesellschaft durchaus treffen, z.B. vereinsamte alte Menschen, Arme oder Obdachlose.

Lieferdienste werden hier lebensnotwendig oder der Einsatz von Freiwilligen, die sich um hilfsbedürftige Menschen kümmern. Die Vorsorge, Haltbarmachung und Versorgung



mit Lebensmitteln läßt sich philatelistisch gut belegen durch entsprechende Stempel: Tiefkühlkost, Konserven und Lieferdienst.



In der Krise sollten alle zusammenstehen: in der Nachbarschaft, in unserem Land und letztendlich weltweit. Neben allem Egoismus, der sich im privaten, öffentlichen und staatlichen Bereich zeigt, gibt es dennoch Beispiele für Kooperation zur Krisenbewältigung. Letztendlich ist der Begriff des Gemeinwohls weltumspannend und er erfordert eine Fülle





von Aktivitäten, um ihn in die Realität umzusetzen. Auch zu solchen ethischen Prinzipien mit dem Ziel eines „Gewinns“ für alle liegen philatelistische Belege vor: „das (wir) gewinnt“ und „GEMEINSAM FÜR EINE WELT“!



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.



Der höchste Berg der Welt ist vermüllt

Seit 50 Jahren wird der Sagarmatha (Everest) beklettert. Alle Bergsteiger hinterließen ihren Müll: zerfetzte Zelte, Gaskocher, Sauerstoffflaschen und menschliche Exkremente „pflastern“ ihren Weg. Jetzt soll damit Schluß sein. Bergsteiger, die den Everest von der Nordseite besteigen wollen, sollen mindestens 8 Kilogramm zurückbringen (weniger als sie raufschleppen); für jedes Kilogramm weniger ist eine Strafgebühr von 100 Dollar zu zahlen. (sagt der reiche Chinese: „Wúsu wèi!“ – „ist egal“). Seit 2015 besteht eine Regelung, daß jeder Bergsteiger eine Müllsammelgebühr von 1.500 Dollar zahlen muß. 800 Tote am Berg müssen auch beseitigt werden. Yeti und Yak jubeln: „Glück auf, der Müller kommt.“ Die nepalesischen Behörden haben für die Besteigung des Everest 300 und für den Lhotse 100 Permits ausgegeben. (kh)

Sex im Alter und bei Chinesen wird überbewertet





Bekanntlich glauben ja viele Chinesen, daß geriebenes Horn vom Nashorn gut für die ehelichen Werke sei. Ohne das Thema weiter zu vertiefen: Das ist natürlich eine Eselei, hat aber leider dazu geführt, daß Nashörner gewildert werden. Jetzt hat sich im Reich der Mitte herumgesprochen, daß die Haut afrikanischer Esel (z.B. *Equus asinus asinus)* ausgekocht und zu Gelatine verarbeitet, Krebs heilen soll (immer ein gutes Argument), gegen Kopfschmerzen oder Beschwindelungsgefühle helfe, für eine schönere Haut sorge und – ganz wichtig – die ehelichen Werke unterstütze. Gut für die Nashörner, weniger gut für die Esel. (kh)

Auch Flechten sind Klimaindikatoren



Flechten sind Algen, die mit einem oder zwei Pilzen zusammenleben. Eine Alge betreibt Photosynthese, sie erzeugt mit Hilfe des Sonnenlichts Kohlehydrate. Der Pilz wiederum ernährt sich von diesen Kohlehydraten und baut damit den gemeinsamen Körper auf, indem er einen Stoff absondert, der die Membran der Alge durchlässig. Eine win-win-Situation solange der Pilz nicht zu viele Kohlehydrate aufnimmt macht. Flechten sind ein Zeichen der Luftqualität; so vertragen manche Flechten Schwefeldioxid besser andere Flechten, die daran zugrunde gehen (würden). Umgekehrt wachsen in Deutschland Flechten von den Kanarischen Inseln, die vor 10 Jahren aus Temperaturgründen noch nicht zu finden waren, andererseits haben sich einige Flechten, die niedrigere Temperaturen bevorzugen, in höhere Regionen „verzogen". (kh)

Flask war Dritter Maat auf der ‚Pequod'



Herman Melville: „Flask war Dritter Maat auf der ‚Pequod'. Er hatte nicht eine Spur von Ehrfurcht vor ihrer majestätischen Gestalt und ihren geheimnisvollen Wegen. Er hatte nicht die geringste Angst und dachte auch an keine Gafahr und war der Ansicht, der Wal wäre nur eine Maus oder allenfalls eine Wasserratte in Riesengestalt. Und man brauchte nur ein wenig Zeit und Mühe aufzuwenden, um ihn abzuschlachten." Das hätte den Japanern gefallen, wenn auf der Tagung der Mitglieder der Internationalen Walfangkommission in Florianópolis (Anfang September 2018) das Fangverbot aufgehoben worden wäre. Jedes Jahr werden von ihnen aus vorgeblich wissenschaftlichen Zwecken mehr als 1.500 Wale abgeschlachtet und zu Schulspeisung verarbeitet. Die jungen Japaner wollen aber lieber den westlichen Hamburger. Norwegen und Island beteiligen sich gleichfalls an der Tötung der mit den Flußpferden verwandten Säugetiere und treten deshalb nicht der Europäischen Union bei. (kh)

William Shakespeare kannte die Kartoffel

John Gerard (1545–1612) veröffentlichte 1597 einen Katalog von 1.039 in seinem Garten angebauten Pflanzen. Shakespeare wohnte nur wenige Häuser von Gerard entfernt, der ein eifriger Theatergänger war und sicherlich seinen „Nachbarn" kannte, der wiederum vermutlich den Garten und die dort versammelten Blumen, Kräuter und Bäume kannte. Englands größter Dichter nennt in seinen Stücken 110 Pflanzen: einheimische Wild- und Nutzpflanzen und einige exotische – wie die von Gerard im „Herball or Generall Historie of Plants" abgebildete Kartoffel: „Let the sky rain potatoes" in „The Merry Wives of Windsor". Shakespeare, der ein hochgebildeter und auch pflanzenkundiger Mann war, nennt nur Pflanzen, die ein Theatergänger kannte – also keine Palmen in „Antonius und Cleopatra". (kh)





Klaus Henseler

8

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Schweinswale behindern Offshore-Windräder

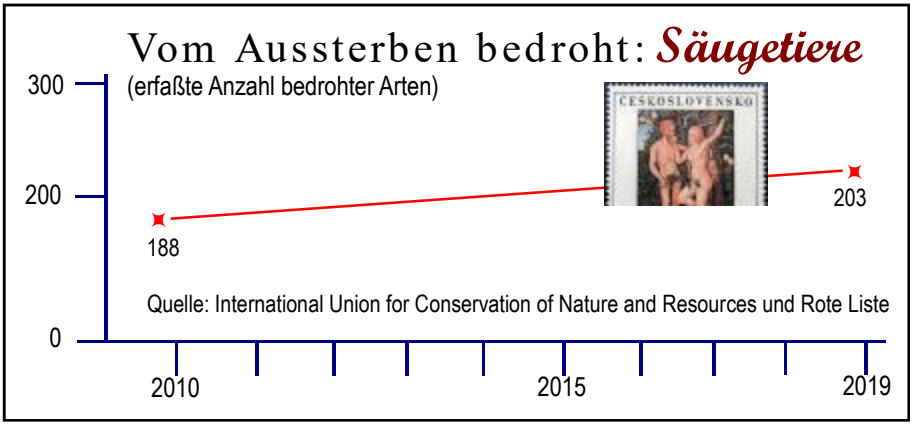
In der Nordsee, 32 Kilometer westlich von Sylt, soll in Butendiek ein Windpark mit einer Leistung von 288 MW errichtet werden, was eine Versorgung von 370.000 Haushalten ermöglichen würde. Die Fertigstellung sollte 2015 erfolgen. Mit diesem Windpark, so der NABU, würden geschützte Seevögel ihren Lebensraum verlieren. Das Verwaltungsgericht Köln entschied im Frühjahr 2017, daß der Windpark errichtet werden darf; gegen diese Entscheidung klagt der NABU vor dem Oberverwaltungsgericht Münster. Der Windpark Butendiek liegt in der Kinderstube des Schweinswals in der südlichen Nordsee. Hier werden im Frühjahr die Kälber geboren und verbringen ihre ersten Lebensmonate. Der Streit betrifft außerdem das Vorgelschutzgebiet „Östliche Deutsche Bucht“ mit dem wichtigen Rast- und Überwinterungsgebiet „Sylter Außenriff“. Untersuchungen haben gezeigt, daß seltene Stern- und Prachttaucher den Windpark mit über 6 bis 8 Kilometern Abstand viel weiträumiger meiden als vorhergesagt; der geplante Windpark führt mit den angrenzenden Windparks dazu, daß die Vögel das Schutzgebiet verlassen. Butendiek im Osten, der Windpark Dan Tysk angrenzend im Westen und die Parks des Helgoland-Clusters im Süden bilden eine für Vögel kaum zu durchdringende Barriere. Es drohen mehr als 20 Prozent des EU-Vogelschutzgebiets dauerhaft verloren zu gehen. Das Bundesamt für Seeschiffahrt und Hydrographie (BSH) hält bis heute wichtige Monitoringergebnisse zurück, was im Rechtsverfahren dazu führte, daß das Bundesamt für Naturschutz (BfN) die Frage des Umweltschadens nicht bewerten konnte.



Die **Schweinswale** *(Phocoenidae)* sind mit den Delfinen verwandt und gehören zur Familie kleiner Zahnwale. Besonders charakteristisch ist die Form des Kopfs und der Zähne. Am bekanntesten in Europa ist der Gewöhnliche Schweinswal *(Phocoena phocoena)* mit Vorkommen in Nord- und Ostsee. Die Tiere können zwischen 30 und 200 Kilogramm wiegen, abhängig von der Körpergröße. Mit Körperlängen von bis zu 2,5 Metern gehören diese Tiere zu den kleinen Walen. Schweinswale haben einen gedrungenen Körper mit rundem Kopf und stumpfer Schnauze ohne Schnabel. Die Kiefer enthalten bis zu 120 spatelförmige Zähne. Die Finne ist oft dreieckig und sitzt hinter der Rückenmitte. Die sieben Arten leben in allen Ozeanen, meistens in Küstennähe. In der Elbe werden seit 2013 vermehrt Schweinswale beobachtet, die

teilweise Schulen mit bis zu sechs Tieren bilden. Schweinswale jagen hauptsächlich Fische. Sie leben meist in kleinen Gruppen von bis zu zehn Individuen. Wie alle Zahnwale sind sie in der Lage, Ultraschall zur Echoortung einzusetzen. Schweinswale sind schnelle Schwimmer. Nicht nur unerwartete Naturereignisse, z.B. ungünstige Witterungsverhältnisse wie Orkane, Sturmfluten oder rasche Eisbildung können zu Katastrophen führen und damit den Populationsbestand von Schweinswalen beeinflussen. Während natürliche Katastrophen zu einem kurzzeitigen Einbruch in den Bestandszahlen und anschließender Erholung führen, sind menschliche Einflüsse meist gekennzeichnet durch einen allmählichen Schwund. Gefährdungen für den Bestand der Schweinswale in der Nordsee gehen von einer Vielzahl anthropogener Aktivitäten, von Veränderungen des marinen Ökosystems, Erkrankungen und zudem von Klimaänderungen aus. Insbesondere die Umweltverschmutzung führt zu mannigfaltigen Störungen der Populationen von Schweinswalen. Darüber hinaus verursachen seismische Erkundungen oder U-Boote weitere akustische Schädigungen. Dieser Lärm weist einen großen Streßfaktor für die Tiere auf. Treten einige oder auch eine Vielzahl dieser Faktoren gemeinsam auf, führt dies zu einer Gesamtbelastung, welche zu einem unaufhaltsamen Individuenschwund und einem Verlust der Biodiversität führt. Viele Schweinswale sterben als sog. Beifang der Fischerei und enden dann als Futter für Zuchtlachse oder im Hühnerstall.

Im Jahr 2011 veröffentlichte das Umweltbundesamt (UBA) ein sogenanntes Duales Lärmschutzkriterium, welches Wale und andere Meerestiere vor Lärmeinträgen beim Bau von Windparks schützen soll. Außerhalb von 750 Metern um die Rammstelle darf ein Schallereignispegel (SEL) von 160 dB re1µPa und ein Spitzenschalldruckpegel von 190 dB re1µPa nicht überschritten werden. Ende 2013 trat das sogenannte Schallschutzkonzept für den Offshore-Ausbau in der Nordsee in Kraft. Die Corona-Pandemie zeigt übrigens gravierende Auswirkungen auf das Meersgetier. Und zwar positiv.



Adolf Bläumauer

Hausputz ist angesagt

Wo beginnen? Am besten im eigenen Haus von unten bis oben und wieder retour. Die Reinigung im Haushalt entfernt Schmutz und Krankheitserreger, sie dient der Hygiene, erhält den Wert der Räume und verbessert das Ansehen. Daheim ist es doch am schönsten, ein gutes Gefühl „blitzblank" geputzt zu haben.

Gebäudereinigung ist zwar zu einem eigenen Beruf geworden, aber hauptsächlich in öffentlichen Bauten und in Firmen. Der Hausputz bleibt meist dem Wohnungsbenutzer vorbehalten.

Und wieder die Frage: Wo fange ich an? Der schmutzigste Teil (trotz Beachtung aller Sauberkeitsregeln) ist das **WC.** Auch wenn amerikanische Studien das WC zu den 100 wichtigsten Erfindungen der Menschheit zählen. Das WC ist und bleibt, auch bei Einhaltung aller hygienischen Auflagen eine wahre Bakterienschleuder und sollte keinesfalls als Abfallbehälter genutzt werden.

Wenn das **BAD** auch schmuck aussieht – die Nässe setzt ihm zu, egal ob es als Luxus-Schaumbad oder nur als Dusche zur körperlichen Reinigung verwendet wird. Bad und Toiletten müssen aus Hygienegründen feucht gereinigt werden. Auf Grund der gesundheitlichen Gefahren die von verschmutzten Sanitäranlagen ausgehen ist deren Reinigung die häufigste beim Hausputz anfallende Arbeit.





Damit der Durchblick gewahrt bleibt ist **FENSTER**-putzen angesagt. Die Scheiben mit einem Putzmittel einsprühen und abziehen. Besonders zu beachten ist bei hohen Fenstern die Unfallgefahr beim Sturz von diversen Leitern und Aufstiegshilfen.











FUSSBÖDEN werden je nach Beschaffenheit trocken oder feucht gereinigt und nachbehandelt (gesaugt, gewachst, poliert etc.). Als Werkzeug dienen Besen, Wischgeräte, Schrubber, Staubsauger, Poliergeräte ....





Auch hier Unfallgefahr! Feuchte oder auf Hochglanz polierte Böden sind zwar schön anzuschauen – aber rutschig!



Ein besonderes Kapitel: **KÜCHEN.** Mit den Lebensmitteln wird nicht nur Nahrhaftes sondern oft auch Ungeziefer ins Haus gebracht. Wärme und Feuchtigkeit tun ein Übriges. Ein El-Dorado für Bakterien, Ungeziefer und sonstiges unerwünschtes Getier.

Zum Haus gehört auch der Zugang bzw. ein **GEHSTEIG**. Nach der derzeit geltenden Rechtslage ist der Hauseigentümer verpflichtet einen etwa 1 Meter breiten Gehweg zwischen Straße und Haus von Schnee und Eis frei zu halten, bei Glatteis zu streuen und das von 6–22 Uhr.

Resümee: **Hausputz ist gar nicht so einfach!**



Jeder kehre zuerst vor seiner eigenen Tür

Dietger Grosser

Philatelistische Besonderheiten:

Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 1)

Üblicherweise auf Papier gedruckt, stellen auf andere Materialien – wie auf Holz – gedruckte Briefmarken philatelistische Besonderheiten dar. Nicht diskutiert werden soll an dieser Stelle die postalische Zweckmäßigkeit derartiger Produkte, die sich aber bei den Sammlern immer größerer Beliebtheit erfreuen. Zum Ausdruck kommt dies auch dadurch, daß vom Schwaneberger-Verlag ein Michel-Katalog „Außergewöhnliche Briefmarken“ in Vorbereitung und dessen Herausgabe für das 4. Quartal dieses Jahres angekündigt ist.

Die erste Briefmarke aus Holz wurde 1982 in Gabun in Form eines dekorativen Blocks verausgabt. Er ① ist insbesondere auch deshalb interessant, da er nicht nur auf Holz gedruckt ist, sondern zugleich gestalterisch Bezug zum Holz hat. Nur wenig später erschienen nochmals in Gabun (1984 ②), in Djibouti (1983 ③, 1985 ④, 1987 ⑥ und 1994 ⑦) sowie in Paraguay (1986, ⑤) weitere Marken aus Holz, wiederum jeweils als Block gestaltet.

In Europa war es die Schweizerische Post, die als erste Postverwaltung 2004 eine Briefmarke aus Holz ⑧ herausgab, um den „Rohstoff Schweizer Holz“ zu promoten. Im Juli 2017 wartete sodann die Österreichische Post wieder einmal mit einer innovativen Überraschung auf. Dieses Mal mit einer aufwendig aus Eiche hergestellten Briefmarke aus Anlaß des 20. Gründungstags der Österreichischen Bundesforste (die Abbildung folgt in Teil 2 Oktober 2020). Wie passend. Als weitere europäische Länder produzierten Italien (2007 ⑪), Jersey (2017), die Spanische Post Andorra (2017) sowie Spanien (2017, 2018 und 2019) Briefmarken aus Holz.



Nur wenig bekannt geworden ist, daß auch in Deutschland Holzbriefmarken verausgabt wurden. Zurückzuführen ist der geringe Bekanntheitsgrad wohl in erster Linie darauf, daß die Marken vom privaten Postanbieter PostModern aus Dresden stammen und nicht von der Deutschen Post,

① Gabun Block 47 mit Mi-Nr. 832. Verausgabt am 17.8.1982 zum 22. Jahrestag der Unabhängigkeit der Republik Gabun.

die auch kaum in Verdacht steht, besonders innovativ zu sein wie z.B. die Österreichische Post oder auch die Schweizer Post.

Im Einzelnen werden in diesem Artikel (und seiner Fortsetzung) die bisher auf Holz gedruckten Briefmarken in der Reihenfolge ihrer Herausgabe aufgeführt, soweit vom Autor recherchiert bzw. in seiner Sammlung vorhanden. Dabei handelt es sich jeweils um auf Furniere gedruckte Briefmarken bzw. Briefmarkenblocks mit selbstklebender Gummierung. Anzumerken ist, daß es eine besondere Herausforderung darstellt, die natürlicherweise nicht ganz ebenen Furnieroberflächen gleichmäßig und sauber zu bedrucken.

Als Holzart wurde für den Block ① Okoume *(Aucoumea klaineana,* Familie *Burseraceae)* verwendet. Zugleich verweist die Blockinschrift auf den Okoume-Baum als nationalen Reichtum Gabuns. Hierzu muß man wissen, daß Gabun eines der bedeutendsten Tropenholz-Exportländer Afrikas ist, wobei etwa 90 Prozent seines Holzexports auf Okoume entfallen. Die große Bedeutung des Okoume-Holzes spiegelt sich auch im Wappen Gabuns wider, das unter anderem einen bewurzelten Okoume-Baum führt. Auch auf dem Block ist der Baum nebst einem Blatt dargestellt. Zudem ist er mit zu Flößen gebündelten Okoume-Stämmen illustriert. Die Briefmarke vermittelt einen Eindruck des Hafens Port-Gentil – Zentrum des Überseehandels mit Edelhölzern und der Holzindustrie – mit zahlreichen Flößen aus Okoume-Stämmen, die auf ihre Verschiffung warten.

Im internationalen Handel wird Okoume wegen seiner Herkunft zumeist aus Gabun auch als Gaboon bezeichnet. Die zuweilen zu findende Bezeichnung Gabun-Mahagoni ist irreführend, da das im Kernholz blaß rosa bis hell rötlichbraun gefärbte Okoume mit den echten Mahagoni-Arten weder verwandt noch diesen ähnlich ist. Aus Okoume werden vornehmlich Schälfurniere und Messerfurniere hergestellt, die sodann zu Sperrholz- und Tischlerplatten weiterverarbeitet wie auch als Deckfurniere für Türblätter und Spanplatten sowie bessere Qualitäten für Möbel-Innenwände eingesetzt werden. Vielfach findet das Holz auch für Zigarrenkisten Verwendung. Seltener wird das leichte Okoume-Holz als Vollholz eingesetzt wie z.B. für Leisten oder als Blindholz.



② Gabun Block 50 mit Mi-Nr. 906.
Verausgabt am 19.6.1984 zum 19. UPU-Weltpostkongreß in Hamburg.

Anläßlich des UPU-Kongresses gaben zahlreiche Postverwaltungen Briefmarken heraus. Mit der Ausgabe eines ungewöhnlich auf Holz gedruckten Blocks konnte man sicher sein, sich ier abzusetzen und bei Briefmarkensammler auf ein besonderes Interesse zu stoßen. Für den Block 50 ② wurde wiederum wie beim Block 47 zum 22. Jahrestag der Unabhängigkeit des Landes Okoume-Furnier eingesetzt.

Auf Holz gedruckte Briefmarkenblocks aus dem am Horn von Afrika gelegenen Djibouti – in den Jahren 1983 ③, 1985 ④, 1987 ⑥ und 1994 (im nächsten Heft) – muten allein schon deshalb recht merkwürdig an, da das Land zu 89 Prozent von Ödland und Wüste bedeckt ist und die Waldfläche weniger als 1 Prozent ausmacht. Der einzige nennenswerte Wald ist der etwa 15 Quadratkilometer große Fôret du Day. Zudem weist keine der Blockausgaben einen Bezug zur Forstwirtschaft oder zum Holz auf.



③ Djibouti Block 87 mit Mi-Nr. 377. Verausgabt am 7.10.1983 anläßlich des 50jährigen Bestehens der Luftverkehrsgesellschaft „Air France".

Verwendet wurde ein Holz der Arten-Gruppe *Aningre blanc/Longhi blanc,* deren Hölzer sich in Färbung und Struktur mehr oder weniger gleichen. Dabei handelt es sich um eine größere Anzahl botanischer Arten aus mehreren nahe verwandten Gattungen *(Aningeria, Gambeya, Breviea, Donella, Malacantha* und *Gambeyobotrys,* Familie *Sapotaceae)*. Unabhängig von der botanischen Art- bzw. Gattungszugehörigkeit werden Herkünfte aus der Elfenbeinküste, Ghana oder Liberia als *Aningre blanc,* Herkünfte aus Kamerun, Äquatorialguinea, Zaire, Gabun oder dem Kongo als *Longhi blanc* bezeichnet. Weniger differenzierend wird nach wie vor vereinfachend auch nur von Aningre als Holzart gesprochen.

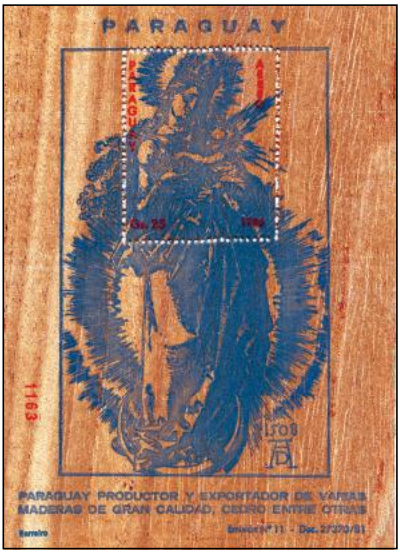
Grundsätzlich handelt es sich um sehr hellfarbige Hölzer von fast gelblichweißer, gelblicher oder blaß rötlicher Färbung. Verwendet wird Aningre vornehmlich für Möbel und im Innenausbau. Schön geriegelte Qualitäten finden im Musikinstrumentenbau Verwendung. Besonders hervorzuheben ist, daß sich Aningre bestens einfärben läßt und deshalb der Imitation von Nußbaum und Kirschbaum dient. Ebenso läßt es sich sehr gut bedrucken, wie auch die Blocks aus Djibouti ③ und ④ beweisen.

Die „Birds of America" mit lebensgroßen Abbildungen der Vögel auf 435 handkolorierten, 98,5x66,0 Zentimeter (!) großen Bildtafeln stellen ein einzigartiges Werk naturwissenschaft-



④ Djibouti Block 110 mit Mi-Nr. 486/487. Verausgabt am 27.1.1985 zum 200.Geburtstag von Jean-Jacques (richtig: John James) Audubon, amerikanischer Ornithologe und Zeichner, Autor von „Birds of America".

lichen Zeichnens dar. Es umfaßt insgesamt vier Bände, die zwischen 1827 und 1838 in England erschienen. 2010 erzielte eine der vierbändigen Erstausgabe auf einer Auktion bei Sotheby's etwa 8,72 Millionen Euro, womit die „Birds of America" zwischenzeitlich weltweit zum teuersten gedruckten Buch wurden. Die Universität von Pittsburgh hat das Werk digitalisiert. Unter http://digital.library.pitt.edu/a/audubon kann es abgerufen werden.



⑤ Paraguay Block 431 mit Mi-Nr. 3985. Verausgabt am 4.6.1986 zur Verkaufsförderung paraguayischer Hölzer mit der Blockinschrift „Paraguay, Erzeuger und Exporteur vieler Hölzer von hoher Qualität ,unter anderem von Cedro", aus dem auch der Block gefertigt ist. Abgebildet ist der Kupferstich von Albrecht Dürer „Maria im Strahlenkranz mit Sternenkrone auf der Mondsichel" aus dem Jahr 1508.

Cedro – auch Cedrela genannt – liefernde Baumarten (botanisch *Cedrela* spp., Familie *Meliaceae)* sind von Mexico über Mittelamerika bis über weite Teile Südamerikas verbreitet. Sie dürfen als Laubbäume nicht verwechselt werden mit dem Holz der echten Zedern (botanisch *Cedrus),* bei denen es sich um Nadelbäume handelt. Häufigste und am weitesten verbreitete Art ist *Cedrela odorata,* die artkennzeichnend neben Cedro auch als Westindische Zedrele bezeichnet wird. Namen wie Westindische „Zeder", Spanische „Zeder" oder Cedar sind verwirrende Fehlnamen.

Als besondere Eigenschaften besitzt Cedro frisch einen intensiven, später nachlassenden zedernartigen Geruch auf den sich einerseits der botanische Gattungsname *Cedrela* (abgeleitet aus dem lateinischen *cedrus* (= Zeder) und andererseits der aus dem Spanischen übernommene Handelsname Cedro begründen. Beiden Blocks in der Sammlung des Autors haftet auch nach über 35 Jahren immer noch der typische Zederngeruch an.

Cedro gehört zu den ältesten bekannten Importhölzern aus Übersee. Aufmerksam wurde man auf das dekorative, dem Mahagoni ähnlichen Holz bei uns dadurch, daß es früher in seinen Heimatländern umfänglich zur Herstellung von Zuckerkisten verwendet wurde und mit diesen – vornehmlich aus Kuba und Brasilien – nach Europa gelangte und Zuckerkistenholz genannt wurde.

Verwendet wird das hellrotbraune bis tiefer rotbraun nachdunkelnde Cedroholz unter anderem im Möbelbau, Innenausbau, Musikinstrumentenbau (insbesondere für Gitarren) und Bootsbau. Klassisch ist seine Verwendung für Zigarrenkisten, Zigarrenhülsen und Humidore. Die besondere Eignung des Cedroholzes hierfür resultiert erstens aus seinem mit den Tabakblättern harmonisierenden Geruch, zweitens seiner Fähigkeit Feuchtigkeit aufzunehmen, wodurch Schimmelbildungen vermieden werden, und drittens seiner abweisenden Wirkung gegen Insekten wie den Tabakkäfer.

Die *Cedrela*-Arten sind in ihrem Bestand stark gefährdet und unterliegen den internationalen Artenschutzregelungen des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) bzw. dem europäischen Artenschutzrecht. Bislang nur artabhängig in Anhang III der CITES-Liste geführt gilt für alle Arten der Gattung ab 28.8.2020 der WA-Schutz II.

Die Briefmarke zeigt die Porträts von Raoul Follereau und G. Hansen. Zur Herstellung der Blocks wurde Aningre verwendet.

Der französische Schriftsteller und Journalist Raoul Follereau (1903–1977) gilt als „Apostel der Leprakranken“. 1954 führte er den Welt-Lepra-Tag ein, der jährlich am letzten Sonntag im Januar begangen wird. Der norwegischer Arzt Gerhard Armauer Hansen (1841–1912) entdeckte 1873 den Erreger der Lepra, die nach ihm auch als Morbus Hansen oder Hansen-Krankheit genannt wird.



⑥ Djibouti Block 136 und 137A mit Mi-Nr.486/487.
Verausgabt am 23.3.1987 zum Kampf gegen die Lepra. Die beiden Blocks unterscheiden sich lediglich in ihren Abmessungen.



⑦ Djibouti Block 148 mit Mi-Nr. 593. Verausgabt am 10.1.1994 anläßlich der Hochzeit des japanischen Kronprinzen Naruhito mit Masako Owada.

Dargestellt sind auf der Briefmarke das Brautpaar und auf dem Block unter anderem der Fuji aus der Bildserie „36 Ansichten des Berges Fuji“ von Katsushika Hokusai (1760–1849). Als Holzart wurde wiederum Aningre verwendet.

Die ungezähnte Marke im Wert von 500 Rappen ⑧ soll auf die vielfältigen Verwendungszwecke des einheimischen Holzes und dessen Bedeutung für die Schweiz hinweisen. Sie besteht aus 0,7 Millimeter dickem Fichten-Furnierholz bester Qualität, das aus 14 aus-



⑧ Schweiz Mi-Nr.1889. Verausgabt am 7.9.2004 und dem Rohstoff Schweizer Holz gewidmet.

gewählten rund 120 Jahre alten Bäumen aus den Aargauer Gemeinden Seon und Staufen hergestellt wurde.

Die Marke überzeugt durch ein modernes Design auf der feinjährigen Struktur des Holzes mit den für Nadelhölzer typischen Früh-Spätholz-Unterschieden innerhalb der Jahrringe.



⑨ Gabun Block 125 mit Mi-Nr. 1669. Verausgabt am 20.4.2004 aus Anlaß 30 Jahre diplomatische Beziehungen zur VR China.



⑩ Gabun Block 126 mit Mi-Nr. 1670. Verausgabt am 20.4.2004 aus Anlaß 30 Jahre diplomatische Beziehungen zur VR China.

Die beiden Blocks ⑨ und ⑩ wurden in China produziert. Hiervon wurden 80 Prozent der offenkundig zu Werbezwecke und aus Prestigegründen hergestellten Markenblocks propagandaträchtig Gabun als Staatsgeschenk übergeben, als der gabunische Präsident Omar Bogo China zu einem Staatsbesuch in China weilte (Michel-Rundschau 4/2009, S.40). Das verwendete Holz stammt aus Gabun, wobei wie bei den beiden in den 1980er Jahren in Gabun verausgabten Blocks 47 und 50 wiederum auf das Holz des Okoume-Baums zurückgegriffen wurde.

(⑪ Italien Mi-Nr. 3190. Verausgabt am 2.7.2007 in Bogen mit 15 Marken (3★5). Gedruckt auf 3 Millimeter starkem Birkenfurnier. In Fortsetzung der Serie „Künstlerisches und kultureller Erbe“ ist die Basilka des Heiligen Vinzenz in Galliano, Cantu, wiedergegeben.



Die Kirche wurde 1007 auf einen Vorgängerbau aus dem 5. Jahrhundert errichtet und stellt ein Beispiel lokaler romanischer Architektur dar. Im dreischiffigen Innenraum sind Überreste von Fresken aus dem 10. Jahrhundert erhalten.

(Fortsetzung im nächsten Heft)



Die Badische Weinstraße

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

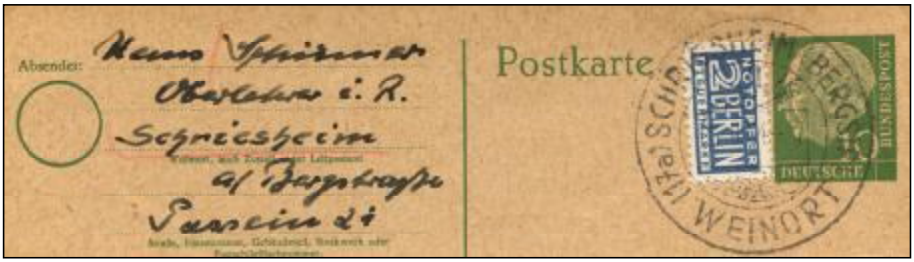
1

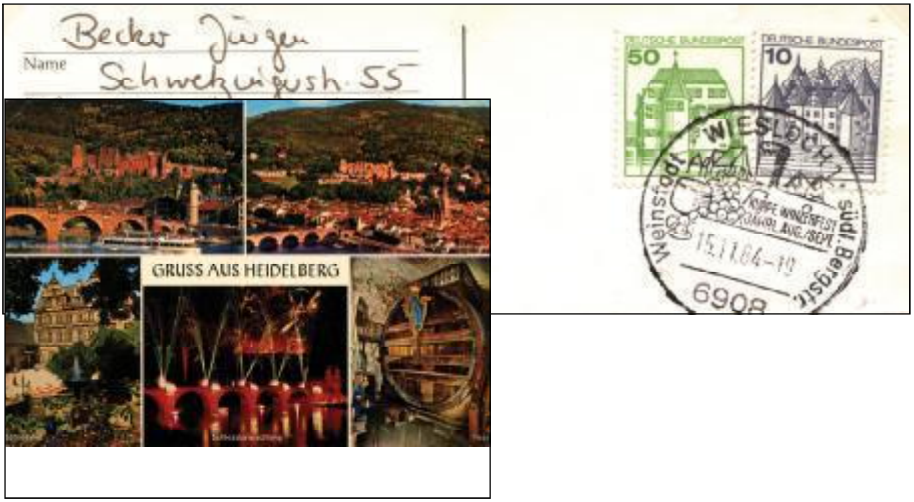
Die Badische Weinstraße beginnt nördlich von Heidelberg und führt durch Weinberge bis in die Ortenau. 80 Prozent der Badischen Rebfläche liegen in einem etwa 150 Kilometer langen Streifen, der sich in südwestlicher Richtung von Baden-Baden bis Basel in den Vorbergen des Schwarzwalds erstreckt.





Der Norden der Badischen Bergstraße/Kraichgau liegt nördlich bzw. südlich von Heidelberg.





Heidelberg – Schriesheim – Wiesloch

Bereich Badische Bergstraße / Kraichgau

Seine besten Weine sind Ruländer und Riesling. Allgemeiner Beliebheit erfreut sich der Gutedel.













Karlsruhe – Istringen – Ellmendingen – Weingarten Dietlingen

Weinbauregion Baden

Die umfangreiche Weinbauregion Baden schließt Gebiete mit unterscheidlichen Stilen ein. So ist das Klima am Bodensee ganz anders als an der Nordgrenze zu Franken.



Sasbachwalden – Bühl – Bühlertal – Oberkirch













Durbach – Offenburg – Kenzingen – Oberkirch – Glottertal

Breisgauer Weinwanderweg

Der Breisgauer Weinwanderweg zieht sich von Freiburg aus 97 Kilometer durch die Weinberge bis Friesemheim mit Ausblicken über die Schwarzwaldberge, die Vogesen und die Rheinebenen.





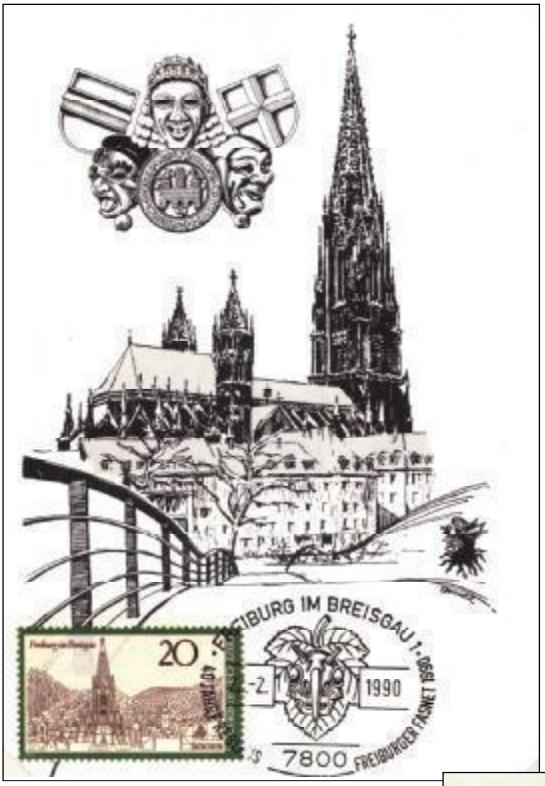






Freiburg, als Weinbaugemeinde nur von mäßiger Bedeutung, aber wegen seiner Lage an der Badischen Weinstraße und als Tor zum Kaiserstuhl-Tuniberg auf einer Weinreise nicht zu umgehen.

Lörrach – Freiburg







Freiburg – Bahlingen Kaiserstuhl – Breisach

Badische Weinstraße „Kaiserstuhl – Tuniberg“







Sasbach – Oberrotweil – Ihringen

Ein zweiter Teil folgt im nächsten Heft



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	10.2.2020	Block 203	Befreiung, u.a. Klatschmohn
Alderney	21.1.2020	659–674	Einheimische Vögel, u.a. Rotkehlchen, Blaumeise, Falke
Algerien	16.10.2017	1873–1876	Kürbisse, Auberginen, Clementinen und Pfirsische
Algerien	22.3.2018	1888–1890	Entwicklung nachhaltiger Wasserwirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Algerien	22.5.2018	1898	Welttag der biologischen Vielfalt, u.a. Tiere, Pflanzen
Algerien	12.6.2018	1899	Algerische Küche: Couscous
Algerien	16.10.2018	1912–1913	Ziziphus-Honig und Eukalyptus-Honig
Algerien	25.10.2018	1915	Grüne Stadt: Wind- und Sonnenenergie, Recycling u.a.
Andorra, franz. Post	3.1.2020	860	Landschaften und Gebirgspässe: Port d'Envalira
Andorra, span. Post	8.11.2019	489	Weihnachten: Putto mit Weintraube
Bangladesch	15.8.2018	1314–1317	Block 92–93: Bindenseeadler
Belgien	25.1.2020	4958	Einschreibemarke: Nonnengans
Bhutan	5.2.2019	3132–3143	
		Block 597	Jahr des Schweines + Tiere des Mondkalenders
Birma	6.1.2019	466–477	Festkalender, u.a. *Clematis, Butea, Jasminum, Luffa*
Birma	12.12.2019	496	Hinduracke
Bolivien	15.10.2016	2009–2013	Tradit. Gerichte, u.a. Majao, Chairo–Eintopf, Silpancho
Bolivien	18.10.2017	2022–2023	Palkachupa Kontinga + Hornhokko: Gefährdete Vögel
Bosnien-Herzeg.	27.11.2019	784	Königs-Seidelbast
Brasilien	2.10.2018	4543	Diplomat. Beziehungen mit Indien, u.a. Früchte
Brasilien	6.11.2018	4547–4576	Haustiere: Hunde, Katzen, Kaninchen, Haushuhn u.a.
Bulgarien	29.1.2020	5460	Block 493: Chin. Neujahr – Jahr der Ratte
Chile	13.10.2018	2589	Block 69: Andenkondor
Chile	31.10.2018	2591	Haustiere: Hunde, Katzen, Kaninchen, Haushuhn u.a.
China VR	11.1.2020	2338–2343	Block 362–363: Jahr der Ratte
China VR	11.1.2020	2346–2347	Block 364: Tierkreiszeichen: Schwein und Ratte
China Taiwan	28.8.2019	4335	aus 4335–4338: Rapsfeld, Sehenswürdigkeiten Hualien
China Taiwan	9.9.2019	4339–4342	Porzellan: Teekannen und Teeschalen
China Taiwan	2.10.2019	43	ATM: Jahr des Schweines
China Taiwan	3.12.2019	4358–4359	Block 227: Jahr der Ratte
Dänemark	2.1.2020	1997–2001	Rehkitz, Igel, Eichhörnchen, Haselmaus, Hermelin
Deutschland	2.3.2020	3529	Naturschutzgebiet „Grünes Band Deutschland"
Deutschland	2.4.2020	3535	Freimarke Zinnie
Ecuador	27.12.2017	3820–3827	Tourismus, u.a. Vögel, Trompetenbaum
Ecuador	9.5.2018	3831–3837	Spinnen
Färöer	27.10.2017	40	ATM A40 + B40: Schaf, Sumpfdotterblume
Färöer	11.6.2019	49–52	ATM Wuhan 2019: Schwein, Ferkel, Hirte
Fidschi	12.8.2016	1428–1432	Hibiskus
Fidschi	10.2.2017	1437–1440	Chin. Neujahr: Jahr des Hahnes
Fidschi	12.1.2018	1453–1456	UN-Klimakonferenz u.a. Zuckerrohrplantage

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Finnland	11.3.2020	2686–2687	Ostern: Hühnerkücken schlüpft aus Ei, Weidenzweig
Finnland	11.3.2020	Block 101	Zugvögel: Buchfink, Rauchschwalbe, Feldlerche, Bachstelze
Frankreich	3.1.2020	7508–7519	Schmetterlingsflügel
Frankreich	17.1.2020	7525–7528	Chinesisches Neujahr – Jahr der Ratte
Gibraltar	13.11.2019	21	ATM Chin. Neujahr – Jahr des Schweines
Griechenland	20.6.2019	7	Marke auf Privatbestellung: Windmühlen
Griechenland	25.11.2019	3066–3069	Weihnachten: Einhorn, Flamingo, Faultier, Lama
Grönland	22.10.2018	21–24	ATM Landschaften: u.a. Weidenröschen
Grönland	21.10.2019	833–834	Umweltschutz: Raben, Fische + Plastikmüll
Guernsey	8.1.2020	1764–1769	Block 98 Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Indonesien	5.11.2018	3402–3407	Block 358: Bäume und Tiere
Irak	21.5.2019	2084–2085	Block 161: Blumen und Schmetterlinge: Blumenfestival
Irak	25.8.2019	2088–2091	Singvögel: Blaukehlchen, Kernbeißer, Buchfink, Blaumeise
Iran	13.8.2016	3416	Verstaatlichung der Postgesellschaft: Reiter, Steinblume
Iran	7.9.2016	3417	Weltkindertag: Fuchs, Baum und Vogel
Irland	2.8.2019	101–108	ATM Freimarken u.a. Irischer Hirsch, Lebensmittelladen
Isle of Man	19.9.2019	2517–2524	Vögel, u.a. Sperling, Meise, Stieglitz, Amsel, Buchfink
Isle of Man	15.1.2020	2547–2550	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Israel	1.11.2019	2700–2702	Goldbecher, Traubenhyazinthe, Trichternarzisse
Israel	4.2.2020	2175	Freimarke: Rose
Italien	4.10.2019	4148–4149	Europa: Einheim. Vögel: Habichtsadler und Stieglitz
Italien	31.1.2019	4166	Fakultät für Veterinärmedizin: Pferd, Fakultät
Italien	19.11.2019	4173	Spitzenprodukte, Prosecco DOCG, Weinberge
Italien	30.11.2019	4178	20 Jahre Bibenda Gastronomieführer: Weinglas, Traube
Japan	9.10.2019	9944–9949	Briefwoche, u.a. Zweige, Vogel, Mandarinente
Jersey	3.1.2020	2368	Block 195: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Jersey	12.2.2020	53–58	ATM Freimarken, Pflanzen der Küstenregion
Jordanien	28.11.2019	Block 173	Olivenernte
Kambodscha	16.11.2018	2625–2629	Block 341: Vögel, u.a. Ibis, Geier, Kranich
Kambodscha	22.2.2019	2631–2637	Block 342–343: Fischkatze
Kambodscha	13.3.2019	2640–2644	Bl.344: Angkor mit u.a. Riesenbäumen
Kirgisien	12.10.2019	965–967	Block 103: Mohn
Kosovo	13.11.2019	1429	Fakultät für Veterinärmedizin der Uni Zagreb
Kroatien	20.2.2020	1450–1453	Haustiere: Hängebauchschwein, Weißbauchigel u.g.
Kroatische Post	23.9.2019	521	Kultuerbe: Gemälde mit Pferd
Kroatische Post	16.10.2019	523–524	Welternährungstag: u.a. Mais, Knoblauch, Butter, Kartoffel
Kroatische Post	1.11.2019	525–526	Flora: Erdbeerbaum, Wald-Erdbeere

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kuba	19.5.2019	6482–6487	
		Block 369:	Bosque del Ariguanabo: Kapokbaum, Mango u.a.
Kuba	5.6.2019	6490–6492	Naturlandschaften, u.a. Gimpelfink, Antillen-Pfefferfrosch
Kuba	10.6.2019	6493–6498	Block 370: Tee, Schwein, Lotosblume: Ausst. Wuhan 2019
Kyrgyz Express Post	28.10.2019	140–142	Imkerei: Bienenstock, Bienenwaben, Imker mit Honigrahmen
Kyrgyz Express Post	2.12.2019	147	Chinesisches Neujahr – Jahr der Ratte
Laos	18.9.2018	2333–2344	Block 266: Chinesische Tierkreiszeichen
Liechtenstein	2.3.2020	1971–1972	Europa – Postrouten, u.a. Pferde
Liechtenstein	2.3.2020	1973–1976	Libellen: Frühe Heidel-, Feuer-, Sumpf-Heidelibelle
Luxemburg	3.12.2019	2217–2220	Moselregion, Winzerhäuser
Luxemburg	3.12.2019	Block 45	75 Jahre Stiftung O.N.S.G.D. Charlotte – Blumen
Luxemburg	10.3.2020	2223	Naturschutzsvereinigung Natur & Emwelt, Vogel
Luxemburg	10.3.2020	2224–2226	Feldlerche, Haussperling und Rotkehlchen
Luxemburg	10.3.2020	2229	Intern. Jahr der Pflanzengesundheit: Hände, Baum
Macau	3.6.2019	2243–2245	Block 283: Lotosblumen
Madeira	8.1.2020	397–401	Freimarken, u.a. Cherimoya, Blumenfest von Madeira
Malaysia	19.2.2019	2497–2499	
		Block 258	Exot. Speisen, Seegurkensalat, Heuschrecken u.a.
Malaysia	9.4.2019	2507–2509	Block 261: Honigbienen
Malaysia	19.6.2019	2517–2519	
		Block 262:	Saure Früchte: Mangostane, Palme, Borneo-Mango
Malediven	3.10.2019	8611–8614	Block 1383: Bienen
Malediven	3.10.2019	8681–8685	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Monaco	6.1.2020	3475	Zirkusfestival: Pferdedressur
Monaco	10.2.2020	3480	Irischer Wolfshund: int. Hundeausstellung
Nepal	1.1.2016	1236	Halsbandfrankolin
Nepal	1.1.2016	1237–1240	Käfer
Nepal	1.1.2016	1241–1244	Rhododendren
Nepal	22.9.2017	1247–1252	Ausgestorbene Säugetiere
Nepal	22.9.2017	1253–1258	Gefährdete Säugetiere u.a. Zwergwildschwein, Pfeifhase
Nepal	22.9.2017	1259–1264	Farne
Nepal	22.9.2017	1265–1266	Vorrichtung zur Butterherstellung – Wasserkrug
Nepal	22.9.2017	1278–1281	Nahrungsmittel: Sel, Yomari, Lakhamari, Anarsa
Nevis	16.3.2019	3388–3391	Block 416: Flammenbaum
Niederlande	2.1.2020	3885–3894	Raubvögel, u.a. Fischadler, Wespenbussard, Rotmilan
Niederlande	2.1.2020	3895	Typisch Niederlande: geräucherte Wurst, Teller + Besteck

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niederlande	4.2.2020	3897–3906	Vögel der Agrargebiete, u.a. Schafstelze, Löffelente, Kiebitz
Niederlande	4.2.2020	3907	Typisch Niederlande: Karotten, Teller und Besteck
Nordmazedonien	10.2.2020	909	Haustiere: Hausziege
Norwegen	5.10.2019	2008–2009	Haustiere, MKH, Norwegischer Eichhund und Waldkatze
Norwegen	8.11.2019	Block 53	150 Geb. Königin Maud, u.a. Pferde, Hunde
Österreich	8.1.2020	62–63	ATM: Seerose, Blühender Zweig
Österreich	7.3.2020	3510	Treuebonusmarke: Blaue Passionsblume
Oman	8.7.2017	849–863	Salalah Tourismus: u.a. Dromedar, Bäume, Blüten
Rumänien	12.11.2019	7621–7622	
		Block 809	Naturschutzgebiete
Rußland	10.12.2019	2801–2804	Knochenschnitzerei: u.a. Hase, Vögel, nenzische Jagd
Rußland	17.1.2020	2807–2810	Himbeere, Johannisbeere, Heckenkirsche, Gartenbeere
Schweden	7.11.2019	3294	Christbaumschmuck: Stieglitz und Goldammer
Schweiz	5.3.2020	2638	Schweiz. Eringerviehzuchtverband: Eringerkühe
Schweiz	5.3.2020	2645	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Japankäfer
Serbien	7.11.2019	909	Flora: Biene auf Fetthenne
Serbien	24.1.2020	921–922	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Serbien	20.2.2020	923–924	Osterei, *Echeveria*-Blätter, Osterkorb, *Muscari*-Blumen
Serbien	24.2.2020	925–927	Freimarken Flora: Lavendel, Wegwarte, Johanniskraut
Singapur	8.5.2019	2603–2604	
		Block 252	Diplomat. Beziehungen Israel, Vögel, Blumen, Schmetterlinge
Singapur	16.5.2019	2605–2606	
		Block 253	Diplomat. Beziehungen Philippinen: Schmetterlinge
Singapur	30.10.2019	2633–2634	
		Block 257	Diplomat. Beziehungen Polen: Vögel, u.a. Wanderfalke
Sint Maarten	1.1.2019	588–597	Schmetterlinge
Slowenien	31.1.2020	1403	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Slowenien	31.1.2020	1406	Umweltschutz-Memorandun, Gelber Enzian, Text des M.
Slowenien	13.3.2020	1407–1409	Ostern, Ostereier
Slowenien	13.3.2020	1412–1414	
		Block 123: Flora: Tulpenbaum, Trompetenbaum, Blauglockenb.	
Spanien	2.1.2020	205	ATM Int. Jahr der Pflanzengesundhiet
Sri Lanka	27.11.2018	2233	Händler, Kautschukgewinnung, Gummiprodukte
Sri Lanka	26.2.2019	2240–2243	Block 187: Zimt, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuß
Südkorea	1.7.2019	3397–3399	u.a. Rose von Sharon, Katze
Südkorea	29.8.2019	3423–3424	Freundschaft mit Kroatien: Zwergkiefer, Velebitnelke
Thailand	1.6.2019	3769	Strauß aus den Nationalblumen der Asean-Staaten
Thailand	21.6.2019	3772–3779	Freundschaft mit Malediven, u.a. Durianfrucht, Kokosnuß

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tonga	18.12.2018	2206–2229	Block 124–125: Greifvögel
Tonga	8.2.2019	2242–2245	Tierphotographie von Joel Sartore
Tonga	14.6.2019	2246–2251	Block 127: Gärten in u.a. Südafrika, Niederlande, Kanada
Tristan da Cunha	18.10.2018	1310–1313	Zugvögel
Tschech. Rep.	1.2.2020	1057	MKH, Postuniformen, Postreiter
Türkei	16.12.2019	403–408	Dienstmarken: Stoffmuster: Blumen u.a. Mohn
USA	17.9.2019	5652–5655	Freimarken: Strauchfrüchte
USA	11.10.2019	5657–5660	Scherenschnitte, u.a. Rabe, Katze, Spinne, Fledermäuse
USA	25.10.2019	5661–5664	Weihnachten: u.a. Schusterpalme, Kiefernzapfen, Hortensie
USA	2.12.2019	5665	Pflanzensproß auf gefallenem Laub
Vatikanstadt	14.2.2020	Block 64	50 Jahre Tag der Erde, u.a. Marienkäfer, Vögel
Vietnam	11.6.2019	3795–3798	Block 178: Schmetterlinge – Expo Wuhan 2019
Weißrußland	9.1.2020	1328–1331	Tierbabys: Rotfuchs, Wolf, Braunbär, Eurasischer Luchs
Zypern	12.2.2020	1424–1426	Einheimische Schmetterlinge
Zypern	12.2.2020	1427–1428	Wasser als Lebensspender



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Man lernt nie aus. Haben Sie gewußt, daß Düren „Stadt der Märkte“ ist? Ehrlich! Nein, Haben Sie nicht! Also, da gibt es den Anna-Markt. Noch heute ist man stolz darauf, daß ein Steinmetz namens Leonhard 1501 in Mainz das Anna-Haupt stahl und nach Düren verbrachte. ICH wäre auf den Diebstahl einer Relique nicht stolz und würde da nicht und deshalb hin pilgern. Dann gibt es im Mai den Biermarkt. Wo jedermann saufen bis zum Umfallen soll. Auch nicht so doll, finde ICH. Den Weihnachtsmarkt muß man nicht besonders erwähnen. Gibt’s allüberall. Was ich sehen wollte, wäre der Markt, wo es die Linda-Kartoffel noch geben soll. Dann gibt es noch an einem Tag im Mai den Geranien-Markt, wo man auch Töpfe usw. kaufen kann. Dann kann man vor Ostern noch einen Trödelmarkt besuchen. Wenn ich ehrlich bin: Der einzige besondere Markt ist der Markt wegen der geklauten Anna. Alle anderen Märkte sind doch inzwischen auch in jedem anderen Kuhdorf zu finden. Nördlich von Düren ist der Hambacher Forst (der wegen der Braunkohle zerstört werden sollte). Im Landkreis Düren steht seit 2008 bei Lucherberg in der Gemeinde Inden auf der Abraumhalde Goltsteinkuppe der Aussichtsturm Indenmann, mit dem weit ins Land blicken kann.





Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Ein Stadtjubiläum der besonderen Art: An sich gehört diese Stadt nämlich zu einem anderen Freistaat: zu Sachsen. Der Leser dieser Rubrik, der außerdem regelmäßig Herrn Rolf Seelmann-Eggebert im Deutschen Fernsehen (NDR) gesehen und gehört hat, weiß: hier war bis 1918 das Herzogtum Sachsen-Coburg-Gotha zu Hause; seit 1826 (also nach Napoleon) schauten die Herren dem Volk von der Veste Coburg beim Grillen zu. Seit dieser Zeit werden hier nicht mehr unschuldige Frauen verbrannt, denen man Hexerei unterstellte und an die man unglücklicherweise als Möglichkeit glaubte. In der Regierungszeit Herzog Johann Casimirs (1586–1633) sind mit intensiven Verfolgungen von 1612 bis 1619 und dann wieder von 1628 bis 1632 etwa 180 Hexenprozesse nachweisbar. Insgesamt gab es in Coburg und Umgebung mindestens 228 Hexenprozesse. Muß man nicht stolz drauf sein. Weil man Menschen nicht mehr verbrennen darf, kam man auf die Idee der Grillwurst – auf die Coburger Bratwurst, das Coburger „Nationalgericht". Sie besteht aus Schweine- und Rindfleisch, enthält keinen Majoran, dafür aber bis zu 5 Prozent Ei. Eine Besonderheit ist die Art des Grillens, wozu weder Holz noch Holzkohle, sondern gut getrocknete Kiefernzapfen, im Coburger Volksmund auch „Kühle" genannt, verwendet werden. Die Länge der Bratwurst soll 30 bis 32 Zentimeter betragen, entsprechend der Länge des Marschallstabs, den die Figur des Stadtheiligen Mauritius auf dem Rathausgiebel in der Hand hält. Eine solche Wurst paßt der Länge nach in kein Weggla (wie man im Stempel sehen kann), wohl aber in das von Napoleon eingeführte Stangenbrot. Wanderer, kommst du nach Coburg, auf dem Rathausplatz steht ein Bratwurststand.



Landesgartenschauen sind ein ew'ger Quell der Freude. Sie ermöglichen den Orten, in denen die Blumen blühen, ihre häßlichen Flecken mit Landesmitteln aufzuhübschen. Mit „bordeigenen" Mitteln wäre so etwas nicht zu stemmen. Sie locken Besucher an, die sonst nicht gekommen wären. Sie füllen die Gastwirtschaften, die sonst nur von den Kegelbrüdern leben. Aber das Wichtigste ist die Schaffung eines dauerhaften Naherholungsbiets, womit eine Landesgartenschau den Neid der Ortschaften erregt, die noch nicht vom Glück begünstigt worden waren. Wichtig ist eine solche Landesgartenschau auch für die örtlichen Honoratioren. Heuer ist vermutlich alles anderes. Nach der feierlichen Eröffnung trat die Abstandsregel in Kraft, und es war damit nicht gemeint, daß man an Tulpe und Vergißmeinnicht nicht riechen soll.

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.181/Juli 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



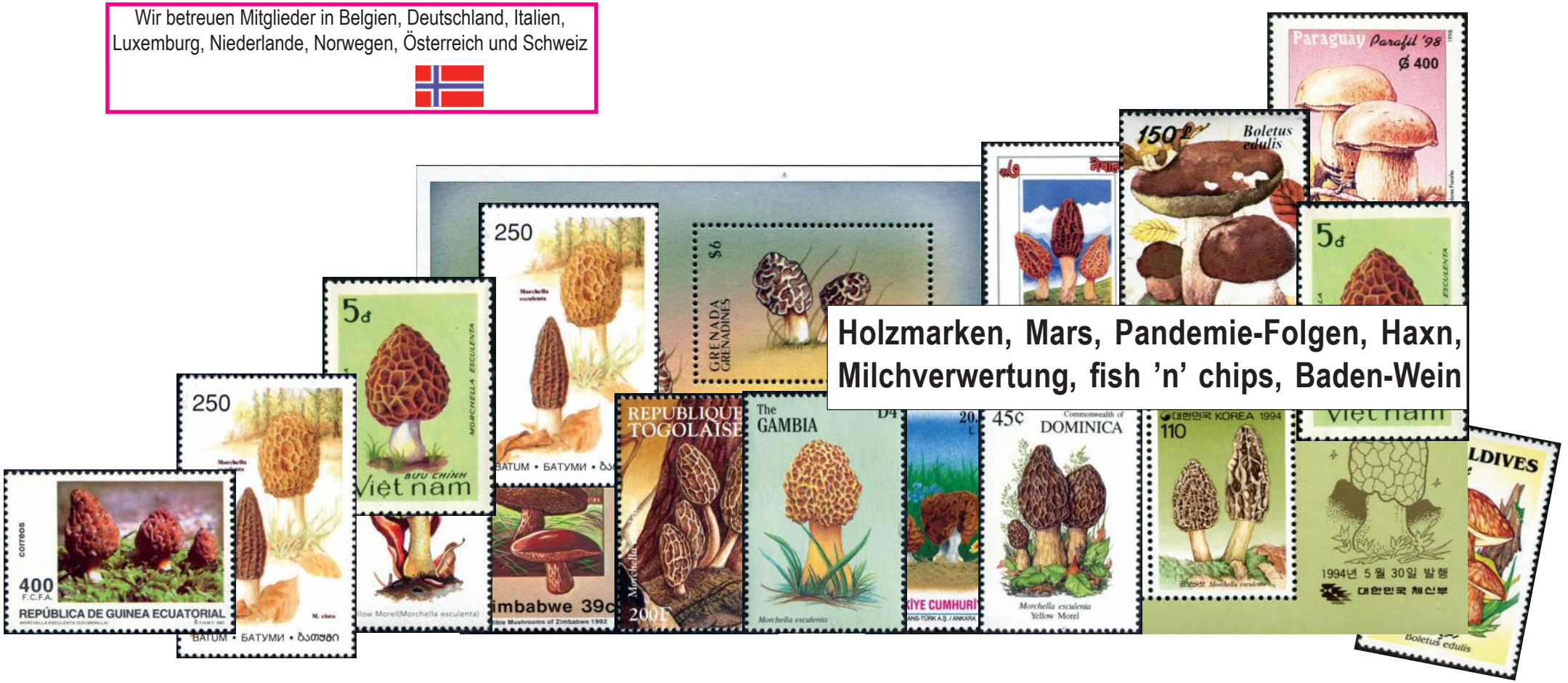
Das nächste Heft (182) kommt zu Ihnen im Oktober – zur gewohnten Zeit.

Agrarphilatelie 182 Oktober 2020

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



**Holzmarken, Mars, Pandemie-Folgen, Haxn,
Milchverwertung, fish ’n’ chips, Baden-Wein**

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wie schnell vergeht die Zeit. Vor wenigen Wochen haben wir hier in der Pfalz bei weit über 30 Grad geschwitzt; nun geht es bei angenehmen Temperaturen in großen Schritten auf den Herbst zu. Aufgrund der vorherrschenden Trockenheit sieht die Landschaft schon sehr herbstlich, fast winterlich aus; dies läßt sich vor allem an den Baumbeständen festmachen. Gelbes Laub – einige Bäume verlieren es sogar bereits.

Wir in der Vorderpfalz haben den Luxus der Generalberegnung, noch sind die Beregnungszeiten bzw. -mengen für die einzelnen Gemarkungen nicht reglementiert und wir können unsere Flächen nach Bedarf beregnen. In Ackerbau- und Grünlandregionen sieht es dagegen schlechter aus. Insgesamt wurden bei Getreide- und Grünlandaufwuchs niedrige Erträge verzeichnet, die Futtergrundlage ist knapp; der Zukauf gestaltet sich schwierig.

Als wir den Jahreswechsel 2019/20 feierten, ahnte niemand von uns, was uns dieses Jahr erwarten wird – nicht nur aus meteorologischer Sicht. Corona/Covid-19 beeinflußt unser aller Leben. Das Gros der Gemüsebaubetriebe muß in diesem Jahr mit weniger Saisonarbeitskräften auskommen. Trotz nun offener Grenzen scheuen viele Saison- und Stammarbeitskräfte die Reise nach Deutschland. Die Angst ist zu groß, besonders die der Angehörigen. Dies zeigt meine eigene Erfahrung auf unserem Betrieb. Fälle wie der eines Fleischkonzerns machen es nicht gerade leicht, Mitarbeitern eine Tätigkeit in deutschen landwirtschaftlichen Betrieben schmackhaft zu machen. Wir Betriebe hoffen hier auf eine entspanntere Situation in den kommenden Monaten.

Aufgrund der Umstände durch die Corona-Pandemie haben wir als Vorstand der Motivgruppe beschlossen, die in diesem Jahr vorgesehene Jahreshauptversammlung ausfallen

zu lassen. Wir hoffen sehr, daß sich die Situation entspannen wird und die Vorgaben für Versammlungen u.a. in Bezug auf Hygieneregeln „abgeschwächt“ werden. Wenn das klar ist, werden wir Sie zu der Jahreshauptversammlung 2021 einladen. Die Pandemie wird dann hoffentlich ein Thema der Vergangenheit sein.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien weiterhin eine gute Zeit, vor allem Gesundheit und daß wir uns nächstes Jahr in hoher Zahl bei der Jahreshauptversammlung treffen werden.

Viel Spaß bei dieser Ausgabe wünscht Ihre



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http:// wirbellose.at (von Clemens M. Brandstätter)

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Übrigens: Zuweilen wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Eßbare Pilze von Roger Thill auf der Titelseite? Man sollte viel, viel vorsichtiger sein beim Genuß.

Inhaltsverzeichnis

Rynolt war ein pawr	4
Page Three Stamp	4
Die Badische Weinstraße (Teil 2)	5
Vom Aussterben bedroht: Vögel	12
Tamarinde – Indische Dattel	13
... heute gibt es bei Oltersdorfs: fish 'n' ships	18
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Rote Kronenqualle	19
Philatelistische Besonderheiten: Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 2)	20
Halte Deine Stadt rein!	27
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	32
Auf dem Bauernhof (2): Milchverwertung	34
100 Jahre im Familienbesitz: Das Schweizerhaus	37
Die Folgen der Pandemie für die Welternährung	39
Vom Aussterben bedroht: Amphibien	42
Der Mars: Eine Einleitung	43
Bodenlandschaften: Auf dem Mars wächst keine Linda	44
Unsere Themen: Marken mit Pilzmotiv: Neuheiten	48
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	51
Unsere Themen: Neue Stempel	59

Mitarbeiter dieses Heftes:
Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Dietger Grosser, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, Heinz Wienold, als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Während der großen Wärme im August machte das Arbeiten – gleich welcher Art – nicht so recht die große Freude. Aber das Heft wurde trotzdem fertig. Ist ja auch wichtig. Am Computer muß man nicht mit Mundnasenschutz wirken. Sonst: JA! Immer!



Rynolt war ein pawr

Rynolt-Reinhold wurde 1414 im Brüderhaus aufgenommen; er starb um 1425.

Der Bauer pflügt mit einem Pflug den Acker. Der Pflug hat ein Radvorgestell, Doppelsterz (die beiden Handgriffe), ein Sech (das eiserne, am Pflugbaum befestigte Messer zum senkrechten Abschneiden des Erdstreifens), eine Pflugschar (das am Pflughaupt befestigte Messer zum waagerechten Abschneiden des Erdstreifens) und ein Streichbrett, das den von Schar und Sech abgeschnittenen Erdstreifen anhebt, umwendet und auf die Seite legt.

Im Hintergrund sind in hügeliger Landschaft drei Bäume zu sehen. Die Arbeitsgeräte des Bauern sind Pflug, Doppelsterz, Sech, Pflugschar und Streichbrett.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“; auch „Zwölfbrüderbücher“

Page Three Stamp

Als Gregor Samsa eines Morgens aus unruhigen Träumen aufwachte, fand er sich in seinem Bett zu einem ungeheuren Kartoffelkäfer verwandelt. Er lag auf seinem panzerartig harten Rücken und sah, wenn er den Kopf ein wenig hob, seinen gewölbten, brauen, von bogenförmigen Versteifungen geteilten Bauch, auf dessen Höhe sich die Bettdecke, zum gänzlichen Niedergleiten bereit, kaum halten konnte. „Was ist mit mir geschehen?“, dachte er. Es war kein Traum. Er lag in seinem Zimmer. Die Wände waren nicht weiß getünscht, die Bettdecke hatte nicht das aus dem Fernsehen bekannte übliche Punktemuster. Er hatte einen Schlafanzug an und nicht ein hinten offenes Nachthemd. Keine Apparaturen hingen an seinem Astralleib. Keine Schläuche waren an ihm befestigt. Er lag nicht in einem Krankenhausbett und wurde nicht wegen dieser vermaledeiten Corona-Krankheit beatmet. Alles war gut. Oder so ziemlich. Als Gregor Samsa seinen Kopf etwas bewegte, konnte er auf seinem Rücken gelbe und schwarze Streifen sehen, wohl geordnet in Längsrichtung. Gut, er war Reisender in Tuchwaren, so erinnerte er sich, mit dieser Rückenbemalung würde er seinen Kunden einiges erklären müssen. Ein solches Tattoo war ungewöhnlich, aber heutzutage, wo selbst ältere Damen in zerrissenen Hosen rumliefen und das als modisch bezeichneten, und ein Politiker eines großen Landes erklärte, er würde Toilettenreiniger gegen die Corona-Krankheit trinken, ist ein Leben als Kartoffelkäfer unter dem geschützten Label des Tierwohls immer noch besser als in Rheda halbbetäubt auf der Schlachtbank zu liegen. So oder so ähnlich würde Franz Kafka heute den Anfang der „Verwandlung“ schreiben. Vermutlich.



Die Badische Weinstraße

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

2

Die Weinstraße im Markgräflerland zwischen Freiburg und Basel







Kippenheim – Emmendingen

Die Weinstraße im Markgräflerland zwischen Freiburg und Basel







Sulzburg – Laufen







Rheinfelden – Efringen Kirchen – Sulzburg – Kippenheim

Müllheim (Baden): Hauptort des Markgräfler Weinbaugebiets











Müllheim – Lahr

Im Südosten die Weinberge am Bodensee









Meersburg – Hagnau – Nonnenhorn

Badisches Frankenland

Das Badische Frankenland ist eigentlich Franken zuzurechnen; nur die politische Grenzziehung ordnet das Taubertal Baden zu. Die tauberfränkischen Qualitätsweine dürfen wie die fränkischen im Bocksbeutel gefüllt werden.









Lauda – Rothenburg ob der Tauber – Lauda-Königshofen

Baden

Baden ist ein Weinland der Winzergenossenschaften. Die etwa 50 Vereinigungen verarbeiten nahezu 90 Prozent der Ernte.









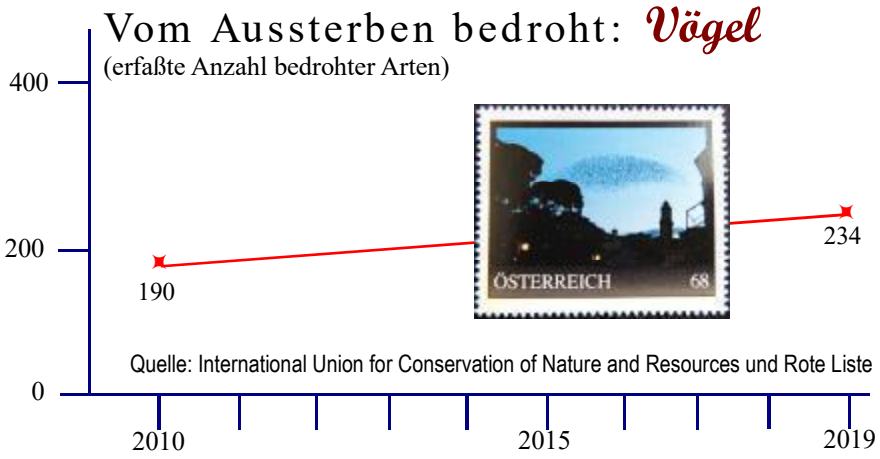
Freiburg im Breisgau – Sasbach – Vogtburg – Baden-Baden

Baden





Oberbergen – Ehrenkirchen (Kirchhofen)



Ulrich Oltersdorf

Tamarinde – Indische Dattel

Tamarinden (auch Indische Dattel oder Sauerdattel) sind die Hülsen – umgangssprachlich oft „Schoten“ genannt – des Tamarindenbaums (Tamarindus indica), die in der indischen, thailändischen, indonesischen, mexikanischen, brasilianischen, philippinischen und auch afrikanischen Küche Verwendung finden. Die Tamarinde stammt vermutlich aus Afrika. Der Name leitet sich vom arabischen tamar indi ab, was indische Dattel bedeutet.

Der Tamarindenbaum gehört zur Familie der Caesalpiniaceae – der Johannesbrotgewächse. Zu dieser Familie zählen etwa 2000 Vertreter, überwiegend tropische oder subtropische Holzpflanzen.

Der Tamarindenbaum ist mächtig. Aufgrund seiner vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten ist er ein typisches Mehrzweck-Gehölz. Der große Baum bietet den Menschen Schutz, ist Nahrungsquelle, Bestandteil von Arzneien sowie das Material für Gebrauchsgegenstände aller Art. Auch für viele Tierarten ist er Lebensraum und Futterquelle. So bieten die nektarreichen Blüten einer Vielzahl von Insekten eine reiche Nahrungsquelle.

Die Früchte des Tamarindenbaums sind etwa 5 bis 20 Zentimeter lang, zimtfarben bis braun, im Querschnitt rund, leicht gekrümmt und brechbar. Im Inneren der Hülsen liegen die Samen, die von einer bräunlichen bis schwarzroten Pulpa, dem Fruchtmark, eingehüllt sind.



Das Fruchtfleisch der reifen Tamarinde besteht zum Großteil aus Kohlenhydraten und Wasser. Es hat eine antibakterielle (antiseptische) Wirkung. Die Zusammensetzung schwankt, auch abhängig vom Trocknungsgrad.

So enthalten 100 Gramm Fruchtfleisch 28–52 Gramm Wasser und bis zu 67 Gramm Kohlenhydrate (Zucker 35 bis 50 Prozent), außerdem bis zu 5,6 Gramm Fasern, 3,1 Gramm Protein und sel-













ten mehr als 0,1 Gramm Fett. Zu erwähnende Mineralstoffe sind bis zu 10,9 Milligramm Eisen, 53–170 Milligramm Calcium, 54–110 Milligramm Phosphor, große Mengen Vitamin D, und geringe Mengen an Vitamin A, Thiamin, Riboflavin und Niacin.

Tamarinde läßt sich geschmacklich in zwei Gruppen einteilen. Die süße Tamarinde hat ein bräunliches Fruchtfleisch, die saure Tamarinde mit einem fast schwarzen Fruchtmark ist von Konsistenz und Farbe der Rosine ähnlich. Reife Tamarindenfrüchte enthalten große Mengen an Weinsäure (bis zu 20 Prozent), was je nach Konzentration den säuerlichen Geschmack bedingt. Der Geschmack von saurem Tamarindensaft erinnert an Zitronensaft.

In Thailand und Mexiko wird Tamarinde kandiert und mit Chili gewürzt als scharf schmeckendes Konfekt gegessen, häufig mit Garnelen. In Thailand ist die Tamarinde überaus beliebt, wird frisch und getrocknet, auch eingelegt (sowohl die Bohne als auch die gesamten Schoten), süß, sauer und salzig gegessen. Im Nahen Osten, vor allem im Libanon, in Syrien













und Ägypten, wird eine Limonade aus Tamarinde hergestellt, die dunkelbraun, ähnlich wie Cola aussieht. Eine solche hellbraun-rötliche Limonade namens Colombiana gibt es auch in Kolumbien und eine weitere in der Dominikanischen Republik. Zur Herstellung von Tamarindensaft, der wegen des bitteren Geschmacks häufig gesüßt wird, legt man getrocknetes bzw. frisches Fruchtmark oder Tamarindengranulat für mehrere Stunden in Wasser ein. Auch die Kerne der Tamarinde finden in der Küche Verwendung. Gekocht oder geröstet werden



sie in der Thailändischen Küche zu Mus gestampft, das als sogenanntes Tamarindenkonzentrat bzw. Tamarindenmark erhältlich ist. Es ist wichtiger Bestandteil der Thai-Küche und verleiht Currys eine dunkle Färbung sowie eine pikante herbsaure Note. Da die Kerne zudem viel Pektin enthalten, werden sie auch zur Herstellung von Geliermitteln verwendet. Tamarindenmark findet sich ebenfalls als Zutat in Würzsaucen wie zum Beispiel Worcestershiresauce oder Brown Sauce.

Tamarinde ist das einzige afrikanische Gewürz, das heute in den Küchen ande-

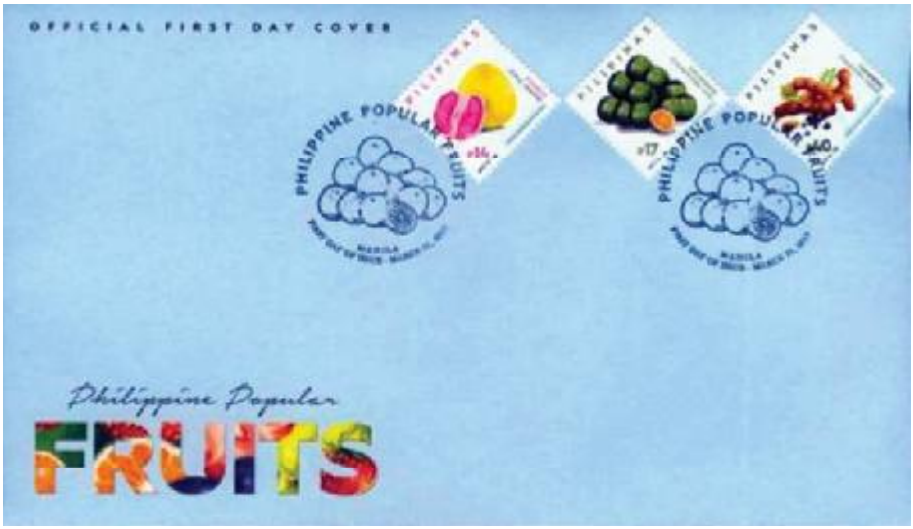


rer Kontinente eine wichtige Rolle spielt. Man schätzt sie als Gewürz sowohl in Asien als auch in Lateinamerika.

Tamarinde gibt es auf Briefmarken in:

- Anguilla (MiNr.972–987; 30.4.1997) Freimarken: Einheimische Früchte, *Tamarindus indica* (Abb.)
- Antigua und Barbuda (MiNr.3920–3925; Block 569; 19.5.2003) 100 Jahre Heilsarmee auf Antigua, Tamarinde *(Tamarindus indica)* in Parham und (MiNr.4538–4552; 1.10.2007) Freimarken: Flora, 1 Marke, Tamarinde *(Tamarindus indica)*
- Barbados (MiNr.1188–1203; 7.2.2011) Freimarken: Früchte, 1x Tamarindenbaum *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Britisch-Honduras (MiNr.153–155; 1.7.1960) 100 Jahre Post in Britisch-Honduras, Tamarindenbaum, Newton-Kaserne (Abb.)
- Burkina Faso (MiNr.1766–1769; 23.2.2000) Einheimische Obstbäume, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)*
- Grenada Früchteblock (nicht im Michel-Katalog gefunden) (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr.5952–6050 IIr, Block 1053; 25.5.2012) Verschiedene Themen, u.a. indische Gewürze: Tamarinde
- Jungferninseln (MiNr.1105–1111; 20.7.2004) Freimarken: Früchte, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Kaimaninseln (MiNr.748–751; 21.3.1996) Früchte (I), u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Kap Verde (MiNr.348–357; 15.10.1968) Freimarken: Einheimische Motive, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Komoren (MiNr.39; 5.1.1959) Freimarke: Blüte Traubentamarinde *(Colvillea racemosa)*
- Laos (MiNr.240–243; 3.10.1968) Einheimische Früchte, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)

- Liberia (MiNr.4361–4374; Block 443; 15.10.2001) Wunderland Afrika, u.a. Tamarinde
- Mali (MiNr.Nr.2063–2066; 30.4.1998) Bäume, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Mayotte (MiNr.106–107; 22.9.2001) Flora, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.) (MiNr.223; 9.3.2009) Tamarinde, Baum und Zweig mit Blättern und Früchten der Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Marke aus der Serie Gewürze) (Abb.)
- Moçambique (MiNr.3483–3517; Block 291; 30.1.2010) Umweltschutz: Vögel. (1x Tamarinde)
- Montserrat (MiNr.340–354; 5.7.1976) Freimarken: Baumblüten, u.a. Tamarine *(Tamarindus indica)* (Abb.); und (MiNr.1481–1485; 30.10.2009) Bäume, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)
- Niederländische Antillen (MiNr.335–337; 20.7.1977, 20. Juli. Blüten, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* und (MiNr.1391–1400; 31.8.2005) Früchte, u.a.Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.) sowie (MiNr.1813–1822; 1.2.2010) Früchte, u.a. zwei Marken mit Tamarinde (Abb.)
- Philippinen (MiNr.5145–5150; 14.3.2017) Freimarken: Früchte, u.a. *Tamarindus indica* (Abb.) (FDC)
- Senegal (MiNr.1103–1106; 30.11.1990) HeilpOanzen, u.a. *Tamarindus indica* (Abb.)
- Singapur (MiNr.2021–2025; 15.7.2011) Gewürze in der einheimischen Küche, u.a. Tamarinde (Tamarindus indica) (Abb.)
- Zentralafrikanische Republik (MiNr.3612–3680; 25.4.2012) Naturkunde, u.a. Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Abb.)





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Fish ’n’ chips

Fish and Chips (kurz Fish ’n’ chips) ist ein Nationalgericht im Vereinigten Königreich, es ist seit über 150 Jahren ein fester Bestandteil der englischen und schottischen Eßkultur. Es wird weniger zu Hause zubereitet, sondern mehr an entsprechenden Imbißbuden gekauft. Es zählt zu den typischen Streetfoods.

Dieses Gericht besteht aus in Backteig, frittiertem Fischfilet (fish) und dicken frittierten Kartoffelstäbchen (chips), die dicker sind als die bei uns üblichen Pommes.

Als Fisch wird traditionell der Kabeljau *(cod)* verwendet, man kann aber auch andere Fische mit weißem Fleisch, wie zum Beispiel Schellfisch *(haddock),* Seelachs *(pollock),* Merlan *(whiting)* oder Scholle *(plaice)* verwenden.



Wer es nicht bequem haben will, sondern Fish ’n’ chips selbst zubereiten möchte – hier ein Rezeptvorschlag (für 4 Kabeljau-Filets): 150 Gramm Weizenmehl, 2 Eßlöffel Maismehl und 1 Teelöffel Backpulver werden mit knapp 200 Milliliter Altbier (oder braunem englischem Bier wie Porter oder Brown Ale) und 1 Ei verrührt, etwas salzen und pfeffern, dann den Teig für etwa 20 Minuten ruhen lassen. Die Fischfilets mit etwas Mehl bestäuben, einzeln in den Backteig tauchen und dann in einer Pfanne mit reichlich (Raps-)Öl auf 175 °C erhitzt geben – etwa 2–3 Minuten – goldgelb frittieren. Anschließend im Backofen auf dem Rost (damit das Öl abtropft) bei 250 °C nachbacken (Abtropfblech nicht vergessen).

In England wird dieses Gericht in einigen Läden noch in eine Zeitung gewickelt: die *Hoorah Henrys* nehmen dafür die *Times, The Underclasses* und *Prolls* bestehen auf *The Sun.*

Und natürlich gibt es Fish ’n’ chips auch auf fast 20 **Briefmarken** – wir zeigen hier zwei:
Großbritannien (MiNr. 2330; 23.8.2005) Gastronomie
Neuseeland (MiNr. 1344–1353; 27.4.1994) „Kiwiana“ – typisch neuseeländische Produkte.



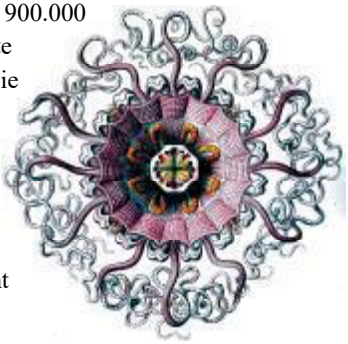


Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Rote Kronenquallen

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Die Kronenqualle *(Periphylla periphylla)* ist eine rot leuchtende Qualle und gehört zum Stamm der Nesseltiere. Sie besteht zu 90% aus Wasser, die restlichen 10% bestehen aus Gewebe und sogenannten Haaren. Weltweit werden etwa 900.000 Tonnen Quallen gefischt, wobei China weltweit der größte Produzent ist. Auch in Indonesien, Japan und Malaysia wie in ganz Ostasien besteht ein großer Markt für Quallen aller Art. In den norwegischen Fjorden, in denen Lachse gezüchtet werden (nicht nur Hühner werden in Käfigen gehalten) kommen die Kronenquallen aus den Tiefen des Meeres und fressen den Lachsen deren Nahrung weg. Lachse, die mit Quallen in Berührung kommen, sind nicht verkäuflich.



Zutaten für 2 Personen: 800 g Kronenquallen, 2 große Gurken, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 4 Frühlingszwiebeln, 3 EL Erdnußbutter, 3 EL Sojasauce, 3 EL Essig, 3 EL Zucker, 60 ml Zitronensaft, 2 EL Salatöl, 1 Spritzer scharfes Chiliöl, Salz und Pfeffer al gusto.



Zubereitung: Die Quallen gut unter fließendem Wasser abspülen, anschließend in kleine Streifen schneiden. Diese dann ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gurken, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in eine Schüssel geben. Aus den restlichen Zutaten eine (scharfe) Marinade rühren. Alles in die Schüssel geben und gut vermengen. Die Stücke müssen vollständig von der Marinade bedeckt sein. Durchziehen lassen und dann servieren. Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber Glasnudeln.

Alle Quallen sind fettfrei und haben kein Cholesterin. Ein kleiner Hinweis: Ungewürzt schmecken Kronenquallen (wie alle Quallen) wie Gummibänder; auch zubereitet wechselt der Geschmack nicht wesentlich. Der Versuch eines koreanischstämmigen Händlers, die dortigen Kronenquallen weltweit zu vermarkten, scheiterte. Auch Herr Heike möchte keine Gummibänder essen.

Dietger Grosser

Philatelistische Besonderheiten:

Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 2)

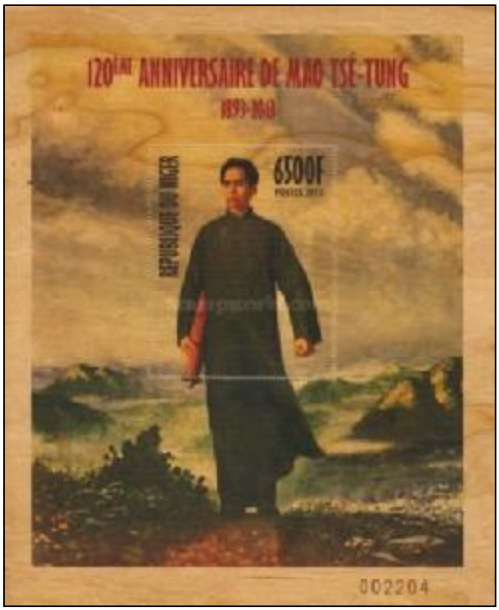
In Heft 181 haben wir den ersten Teil von auf Holz gedruckten Briefmarken vorgestellt. Hier folgt nun der zweite Teil, der für uns Sammler von landwirtschaftlichen Briefmarken wieder einige Überraschungen bringt.

Die beiden ersten Marken ⑫, jeweils im Wert von 50 Cent, sind in Deutschland verausgabt worden. Die Motive sind in Dunkelrot auf hellem Ahornholz, wie er für den Bergahorn charakteristisch ist, gedruckt. Sie geben zwei typische erzgebirgische Holzarbeiten wieder. Die eine Marke zeigt einen Spanbaum, wobei 8 der dreieckigen Marken zu einem Block zusammengefaßt sind. Seine Auflage beträgt 12.500 Stück, so daß die Anzahl der Einzelmarken 100.000 Stück beträgt. Die andere Marke ist in Form eines Blocks gehalten und weist als Motiv einen Schwingbogen auf. Ihre Auflage beträgt 2.000 Stück. Auf beiden Blöcken ist nicht ohne Stolz vermerkt, daß Deutschlands erste Holzbriefmarke aus Dresden kommt und es wohl nichts gibt, was ein Sachse nicht aus Holz bauen kann.





⑫ Deutschland. Zwei Weihnachtsmarken des privaten Briefdienstleisters PostModern, Dresden. Verausgabt am 25.11.2011.



⑬ Niger Block 219 mit Mi-Nr. 2393. Verausgabt am 1.7.2013 anläßlich des 120. Geburtstags von Mao Tse-tung (1893–1976).
Quelle: Internet

Auf dem in seinen Abmessungen von 166★204 Millimetern ungewöhnlich großen Block auf Holzfurnier ist das 1967 von Liu Chunhua gemalte Ölbild „Der Vorsitzende Mao geht nach Anyuan“ wiedergegeben. Mao suchte 1921/22 wiederholt Anyuan auf, um hier die unterdrückten und verarmten Berg- und Bahnarbeiter der Kohleminen für den revolutionären Kampf zu gewinnen und auf einen Streik einzuschwören. Im Mai 1922 demonstrierten unter maßgeblicher Beteiligung führender Kader der im Jahr zuvor gegründeten Kommunistischen Partei Chinas 30.000 Arbeiter der Kohleminen auf den Straßen. Auch schlossen sich viele Tausend der Streikenden der Partei an.

Das Gemälde zeigt idealisierend den jungen Mao in langer blauer Mandarin-Robe durch das Wugong-Gebirge gehend. In seinem rechten Arm hält er einen Regenschirm als Symbol dafür, daß er gegen jedes Unwetter gewappnet ist. Das Gemälde gilt als das wichtigste Propagandabild der Kulturrevolution (1966–1976). Von der Partei zum „Nationalen Heiligtum“ erklärt, wurde die Bevölkerung angewiesen, es in jedem Büro und Klassenzimmer, jedem öffentlichen Raum und jeder Privatwohnung des Landes aufzuhängen. Es wurde 900 Millionen Mal



⑭ Niger Block 220 mit Mi-Nr. 2394. Verausgabt am 1.7.2013 zur Würdigung der langjährigen Beziehungen zu China.

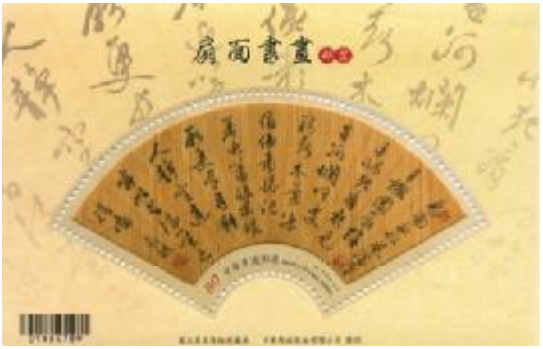
gedruckt (nachzulesen bei Xifan Yang (2015): „Als die Karpfen fliegen lernten: China am Beispiel meiner Familie“).

Mit den Abmessungen von 141 ★ 186 Millimetern ebenfalls wiederum ungewöhnlich groß zeigt der Block ⑭ vor einem Landschaftsgemälde sitzend Peng Liyuan, Gattin von Xi Jinping, seit 2013 chinesischer Staatspräsident. Dabei handelt es sich um ein Ölgemälde von Jin Shangyi aus dem Jahr 1984. Es trägt den Titel „Young Singer“ und entstand während der Studienzeit von Peng Liyuan am Zentralen Konservatorium Peking. Hier gehörte sie zu den Ersten, die einen Master-Titel in Chinas traditioneller ethnischer Vokalmusik erhielten, einem in den 1980er Jahren gegründeten Studiengang. Früher als berühmte Sängerin und Schauspielerin tätig, lehrt sie heute als Professorin am Zentralen Konservatorium. Zudem bekleidet sie viele Ämter im künstlerischen Bereich.

Der Block ⑮ gehört zum Satz „Haustiere“ mit Darstellungen der Höckergans, des Wasserbüffels und Haushuhns (Mi-Nr. 2168–2170). Zum Holzblock zum Preis von 15 RM wurde parallel ein Papierblock (Block 193 mit Mi-Nr. 2171) zum Preis von 3 RM verausgabt.



⑮ Malaysia Block 194 mit Mi-Nr. 2172. Verausgabt am 16.2.2015. Motiv: Hausziege.



⑯ China-Taiwan Block 200 mit Mi-Nr. 4042. Verausgabt am 3.1.2016. Motiv: Fächer mit einem Gedicht von Wen Zhengming (1470–1559).

Der Fächer besteht aus Bambusfurnier, das auf den Block geklebt ist. Parallel wurde ein Block in normaler Ausführung mit Abbildung des Fächers herausgegeben (Mi-Nr.199 mit Mi-Nr.4041). Obgleich zur Familie der Süßgräser *(Poaceae = Gramineae)* gehörend, bestehen die Halme der Bambusgewächse aus Holz, das praktisch von unbegrenzter Verwendbarkeit ist. In seinen Heimatländern wird es traditionell seit eh und je als wichtiges Bau- und Konstruktionsmaterial, Flechtmaterial sowie für alle möglichen Bedarfsartikel des täglichen Lebens verwendet. Lange Zeit als Holz „des armen Mannes“ bezeichnet, erfreuen sich aus Bambus hergestellte Produkte zunehmender Beliebtheit bei uns. Hierzu gehören aufgrund aktueller Lifestyle-Trends unter anderem Möbel, Parkett, Küchenutensilien, Schreibgeräte und Eßstäbchen.



⑰ Australien Mi-Nr. 4280.
Verausgabt am 17.3.2015
als Folienblatt mit 2★5 Marken.
Motiv: Zitroneneukalyptus.

Das Folienblatt auf Holzfurnier wurde ergänzend zum Satz „Bäume" (Mi-Nr. 4276–4279 und Block 270) in Form einer Verkaufsverpackung verausgabt, die zugleich einen identischen Kleinbogen zu 10 Marken auf Papier beinhaltet.

Dem Motiv entsprechend bestehen die Folienblätter aus dem hellbraunen Holz des Zitroneneukalyptus-Baums *(Corymbia citriodora)* aus der Familie der Myrtengewächse *(Myrtaceae)*. Zu dieser gehört auch die mit über 600 Arten sehr artenreiche Gattung *Eucalyptus* aus der in den Neunzigerjahren die Gattung *Corymbia* als separate Gattung abgespalten worden ist. Nach wie vor werden aber die Arten der beiden eng verwandten Gattungen unter dem Begriff Eukalypten zusammengefaßt bzw. als Eukalypten bezeichnet, wie es auch beim Zitroneneukalyptus der Fall ist. Die lateinische Artbezeichnung, d.h. das Artepitheton, *citriodora* – zusammengesetzt aus citrus (für Zitrone) und odor (für Geruch) – verdankt der Baum dem starken Zitronengeruch seiner Blätter.

Das sehr schwere und harte Holz des Zitroneneukalyptus – im Holzhandel in der Regel als Spotted Gum bezeichnet – dient als Konstruktionsholz für stärkere mechanische Beanspruchungen mit geringer Fugen- und Formfestigkeit bei Feuchtewechsel. Ferner findet es Verwendung als Belag stark beanspruchter Böden, im Bootsbau und als Möbelholz. Zudem ist es ein gesuchtes Spezialholz für Werkzeugstiele, insbesondere von Äxten und Beilen. Aus den Blättern wird mittels Wasserdampfdestillation ein ätherisches Öl gewonnen, das in der Aromatherapie u.a. als entzündungshemmend, beruhigend, desodorierend und insektenvertreibend beschrieben wird.

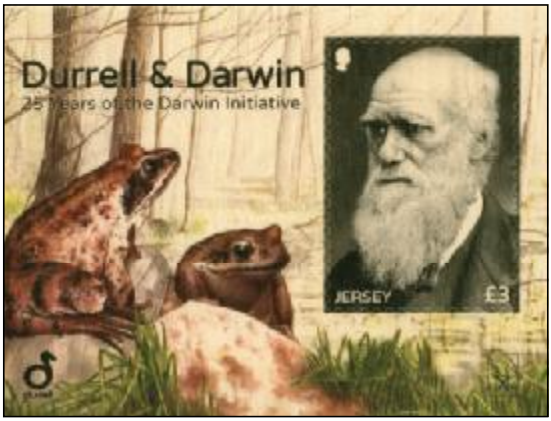


⑱ Österreich
Mi-Nr. 3352.
Verausgabt am
28.7.2017 in Zusammenarbeit mit den
Österreichischen
Bundesforsten.
Motiv: Eiche.

Die Marke ⑱ mit einem Nennwert von 6,90 Euro erschien anläßlich des 20. Gründungstags der Österreichischen Bundesforste (ÖBf), die im Jahr 1997 aus dem Staatshaushalt ausgegliedert und in der Rechtsform einer Aktiengesellschaft (ÖBf AG) neu gegründet wurden, wobei die Anteile vollständig in Staatshand verblieben.

Die kunstvolle Marke, ihrem Motiv entsprechend auf Eichenfurnier gedruckt, zeichnet sich gegenüber allen anderen bisher verausgabten Holzbriefmarken durch zwei Besonderheiten aus: Zum einen durch ihre Form, weder rechteckig, quadratisch oder dreieckig sondern als Baum, zum anderen durch die moderne Technik ihrer Herstellung. Erzielt wurde die besondere Eichenoptik mit in der Erde wurzelndem Stamm, Blättern und Löchern in der Baumkrone mittels Siebdruck, zähnungsähnlichem Lasercut und Laserbranding. Die Abmessungen der Marke betragen 45 ★ 50 Millimeter, die Furnierstärke beträgt 0,6 Millimeter.

Das benötigte Eichenholz für die insgesamt 130.000 verausgabten Marken stammt aus einer rund 210 Jahre alten Traubeneiche aus einem Revier der Bundesforste im Wienerwald. Ihre Höhe betrug 30 Meter ihr Brusthöhendurchmesser rund 75 Zentimeter.



⑲ Großbritannien-Jersey Block 11
mit Mi-Nr. 2129.
Verausgabt am 14.6.2017.
Motiv: Charles Darwin (1809–1882, Naturforscher).

Der Block ⑲ gehört zur Ausgabe „25 Jahre Darwin-Initiative zur Sicherung der biologischen Vielfalt“ (Mi-Nr. 2123–2128). Gedruckt ist er auf Holz des Bergahorns und nicht des Maulmeerbaums wie fälschlich in einem Händler-Verkaufsprospekt behauptet wird.



⑳ Andorra, spanische Post Mi-Nr. 460.
Verausgabt am 8.11.2017 im Bogenformat von 5 ★ 10 Marken
und in einer Auflage von 70.000 Stück.
Weihnachtsmarke
mit Darstellung des magischen Wesens Tió de Nadal.

Bei Tió de Nadal handelt es sich um einen katalanischen Weihnachtsbrauch. Die für Nicht-Spanier erklärungsbedürftige Verwendung von Holz für die Weihnachtsmarke erschließt sich aus folgendem Zusammenhang: Der Tió („Holzklotz“) ist ein toter Baumstamm, der üblicherweise – wie auf der Marke wiedergegeben – mit zwei Beinen, lächelndem Gesicht und einer roten Kappe versehen ist. Damit er sich nicht erkältet, wird er immer mit einer Decke zugedeckt. Am Heiligen Abend erzählen die Eltern, die Süßigkeiten (ebenfalls auf der Marke wiedergegeben) unter der Decke versteckt haben, daß der Baumstamm Geschenke „scheiße“ (auf katalanisch: cagar), wenn man die Decke abhebt.



㉑ Spanien Zdr. Mi-Nr. 5217 und 5218.
Verausgabt am 10.11.2017 im Bogenformat von 16 Marken (4★4) in einer Auflage von 180.000 Sätzen.
Erste Ausgabe der Reihe „Erforschung Ozeaniens“, gewidmet Luiz Váez de Torres (um 1565–1610) und Pedro Fernándes de Quirós (1565–1614).

Zur Verwendung von Holz für die Briefmarken ㉑ führte die Spanische Post aus, daß man speziell die Widmung zweier großer Seefahrer zum Anlaß genommen hat, in Anlehnung an das Material ihrer Schiffe eine neue Technik des philatelistischen Drucks auf Holz zu zeigen.

De Torres stand als Seefahrer und Entdecker in spanischen Diensten. Im Jahre 1605 kommandierte er unter de Quirós das zweite Schiff, die „San Pedrico“, in einer im Auftrag des spanischen Vizekönigs durchgeführten Expedition. Die beiden entdeckten gemeinsam zahlreiche Inseln. Als sich 1606 ihre Wege trennten, segelte de Quirós zurück, de Torres dagegen weiter bis an die Südküste Neuguineas, die er als erster erforschte, wie er auch als Erster die Meeresstraße zwischen Neuguinea und der Nordspitze Australiens passierte.



㉒ Spanien Mi-Nr. 5275. Verausgabt am 25.7.2018 im Bogenformat von 16 Stück (4★4) in einer Auflage von 180.000 Stück.
2. Ausgabe der Reihe „Erforschung Ozeaniens“.
Gewidmet Alvaro de Mendaña de Neyra (1541–1595), spanischer Seefahrer und Entdecker.

Mendaña de Neyra entdeckte auf seiner ersten Reise 1568 die Salomon-Inseln. Weil er hier große Mengen Gold vermutete, nannte er sie nach dem jüdischen König Salomo. Auf einer zweiten Entdeckungsreise 1595 mit seiner Frau Isabel entdeckte er u.a. die Marquesas-Inseln und benannte die Inselgruppe nach Marques de Mendoza, dem damaligen Vizekönig von Peru. Heute gehört die Inselgruppe zum französischen Überseeland Französisch-Polynesien und ist somit der EU angegliedert.

㉓ Spanien. Mi-Nr. 5394. Verausgabt am 21.10.2019 im Bogenformat von 16 Stück (4★4) in einer Auflage von 180 000 Stück. 3. Ausgabe der Reihe „Erforschung Ozeaniens“. Gewidmet Francisco Antonio Mourelle de la Rúa (1750–1820), Seefahrer und Entdecker.



Mourelle stammte aus Galizien und diente als Marineoffizier der spanischen Krone. Seine bedeutendste Entdeckung war die zum heutigen Königreich Tonga gehörende Inselgruppe Vava´u.



㉔ Guinea Mi-Nr. 13359–13370 als Zusammendruckbogen mit 12 perforierten Briefmarken; verausgabt am 28.8.2018 in einer Auflage von 500 Stück. Motiv: Chinesische Tierkreiszeichen vom Jahr der Ratte bis zum Jahr des Schweins. Parallel zum Kleinbogen auf Holzfurnier gibt es einen entsprechenden Zusammendruckbogen auf normalem Papier (Mi-Nr. 13347–13358).

Identische Zusammendruckbogen als Holzblock wurden von Djibouti sowie als Seidenblock von Sierra Leone und der Zentralafrikanischen Republik herausgegeben, allesamt Länder, die seit Längerem für ihre unseriöse Briefmarken-Ausgabenpolitik bekannt sind und durch die Agentur Stamperija aus Vilnius (Litauen) „Briefmarken ohne Ende“ produzieren lassen (vgl. hierzu Agrarphilatelie Nr. 176, April 2019).

Ein dritter Teil der „hölzernen Briefmarken“ folgt in Heft 183

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse? Und Sie möchten jetzt aktiver in unserer Motivgruppe mitmachen? Oh ja, gern.

Adolf Bläumauer

Halte Deine Stadt rein!

Die Wohnung ist geputzt, ein kleiner Stadtspaziergang gefällig?

Doch – oh Schreck, oh Graus – wie schaut's in meiner Stadt nur aus?

Schmutz auf Straßen und Gehsteigen, überquellende Abfallkörbe, Papierfetzen und Plastik, Hundekot und Zigarettenkippen, Dreck an allen möglichen und unmöglichen Stellen.

Es gibt Städte mit hohem Wohlfühlfaktor die Sauberkeit ausstrahlen, aber leider ist viel öfter das Gegenteil der Fall – es wird das Gefühl von Unsauberkeit und Schmutz ver-









mittelt. Bei der Ankunft fühlt man es bereits (Der Schreiber gehört zur ersten Generation der Interrail-Fahrer). Bahnhöfe liegen nicht im Nobelviertel, sondern sind meist Mittelpunkt eines pulsierenden Lebens. Bei der Einfahrt sieht man den Schmutz der Hinterhöfe und riecht den Gestank von etwaigen Müllhalden und illegalen Mistablagerungen. Und dann darf man in überfüllte ö ffentliche Verkehrsmittel umsteigen.

Die Rede ist nicht von den Städten der Dritten Welt mit ihren Slums, sondern von europäischen Metropolen.







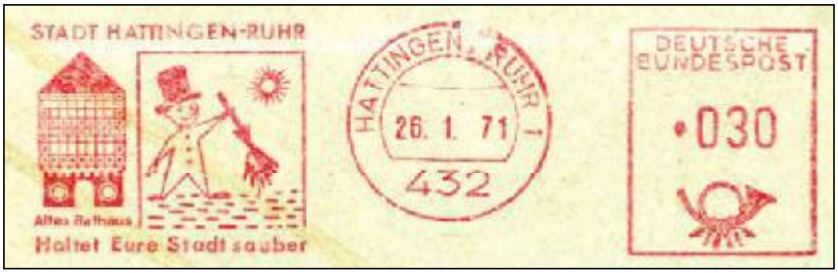




Nach den Epidemien im Mittelalter wurde um 1500 die Reinigung in vielen Städten neu geordnet. Die öffentlichen Straßen und Plätze wurden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Zu dieser Arbeit und zur Abfuhr des Abfalls wurden ausgediente Militärangehörige und ehemalige Sträflinge verwendet. Um 1900 kam dann von England die Müllverbrennung zu uns.

Die Müllabfuhr wurde in den Städten nach den jeweiligen Erfordernissen geregelt. Heute ist die große Sorge das Anwachsen der Müllberge und die hohen Kosten der Entsorgung. Die Aufrufe zur Mitarbeit sind mannigfaltig, und man ist bemüht, die Bewohner zu motivieren. Denn was nützen die schönsten und überall präsenten Abfallbehälter, wenn sie nicht verwendet und der Abfall ungeordnet weggeworfen wird. Mülltrennung ist zwar derzeit hoch im Kurs, aber solange sie nicht lückenlos und penibel genau durchgeführt wird, treibt sie die Kosten der Nachbehandlung unverhältnismäßig in die Höhe.

Ein weiteres Kapitel ist der Vandalismus der Hand in Hand mit einer gewissen Wohlstandsverwahrlosung einhergeht. Illegale Ablagerungen und mutwillige Zerstörung zählen auch dazu. Probleme bereiten auch die Raucher. Täglich werden Millionen von Zigarettenstummeln achtlos weggeworfen – die Filter verrotten erst nach Jahren. Ähnliche Probleme

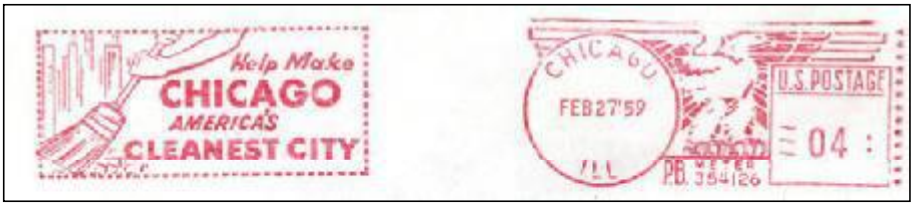




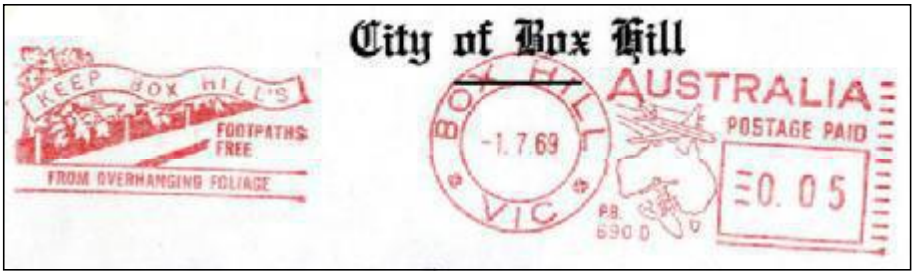
gibt es mit den Hunden. Manche Halter ignorieren einfach die Ausscheidungen ihrer Lieblinge.

Zu einem schönen Stadtbild gehören auch gepflegte Park- und Gartenanlagen. Nicht nur, daß der Rasen gemäht und die Sträucher geschnitten werden – **GRÜN** ist angesagt! Aber fast jeder Baum und jeder Strauch wirft im Herbst das Laub ab, und die Entsorgung schlägt sich mit Kosten für die Stadtreinigung zu Buche.

Darum sollten die Aufrufe zur Reinhaltung und Sauberkeit beherzigt werden. Helfen auch Sie mit ihre Stadt lebens- und liebenswert zu erhalten!









Verein für öffentliche Gesundheitspflege.

Einladung zur Versammlung

am **Donnerstag den 13. Februar 1902, abends 8 Uhr**
im Saale des **„Goldenen Adlers"** parterre links

Tagesordnung:

Vortrag des Herrn Branddirektors Wolfermann über:

Strassenreinigung und Müllbeseitigung.

Nichtmitglieder haben Zutritt; auch Damen sind willkommen.

Am 27. Februar wird Herr Dr. Goldschmidt einen Vortrag halten: „Ueber die Anschauungen des Volkes über Leben und Gesundheit." II. Teil.

Die Vorstandschaft.

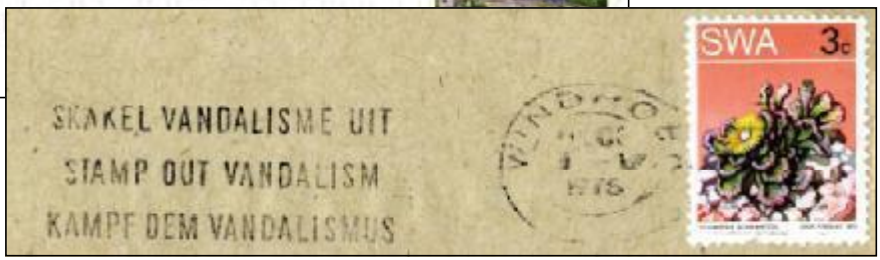









Jersey Litter Council
DON'T USE THE STREETS
AS AN ASHTRAY
Please dispose of smoking litter carefully
JERSEY


SKAKEL VANDALISME UIT
STAMP OUT VANDALISM
KAMPF DEM VANDALISMUS
SWA 3c


BERLIN-TEMPELHOF 1
18.8.58
Berliner Stadtreinigung
DEUTSCHE BUNDESPOST BERLIN
010


"PROTEGEZ LES PLAGES"
"UTILISEZ LES POUBELLES"
NICE R.P. 18-8-75
06 NICE R.P.
12 H
18-8
1975
ALPES MARITIMES
POSTES
REPUBLIQUE FRANÇAISE
60


DON'T
BE A
LITTERBUG
SAINT PAUL
FEB 24 '61
MINN.
U.S. POSTAGE
04



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee nicht.

1700 und 1 Gurke



Der deutsche Verbraucher liebt die kleinen Gürkchen im Glas. Für die längeren Gurken gilt: gerade muß sie sein. Diese grüne Frucht mag es warm und feucht und wenn dies der Fall ist, wachsen die Gurken täglich bis zu 2 Zentimeter. Bei der Gurkenernte werden jeden Sommer mehrmals die sogenannten Gurken-Seeger über die Äcker gezogen. Bäuchlings liegen darauf/darin die Erntehelfer und (gendergerecht) Erntehelferinnen und pflücken so schnell sie kommen. Es gibt diverse Gurkensorten, aber nur **1 Feldgurkenart.** Von den Seegurken, die aber nicht von Floristen und Gemüsehändlern verhökert werden, gibt es nach heutigem Stand der Erkenntnisse mindestens **1700 Seegurken-Arten.** Sie sind gefährdet.





Die Heilkraft der Cranberry

Als wir kürzlich so am Abend nach dem Besuch einer Briefmarkenausstellung bei einem Glas Wein zusammensaßen, kamen wir – wir sind ja alle nicht mehr die jüngsten – auch auf die enorme Heilkraft der Cranberry zu sprechen. In Heft 170 der „Agrarphilatelie“ ist ein ausführlicher Artikel zu lesen. Mit besonderem Nachdruck wurde auf die positive Wirkung auf die Nieren hingewiesen, wobei herausgestellt wurde, daß der Cranberry-Saft natürlich viel heilsamer als die Beeren sind. Zur Cranberry paßt deshalb das Brüsseler Wahrzeichen „Manneken Pis“, eine 61 Zentimer hohe Bronzestatue, die auch als „le Petit Julien“ bezeichnet wird. Eine erste Figur (sie wurde mehrmals entwendet und befindet sich vermutlich in einem Separee in Privatbesitz) wurde 1619 von dem Brüsseler Bildhauer Jérôme Duquesnoy L’ Ancien geschaffen.

Preiskalkulation für ein Landwirtschaftsprodukt

Das neue Jahr (2021) soll natürlich standesgemäß begonnen werden: mit Champagner. Dann las ich: „Wer jemals einen Champagner wie die Grande Cuvée von Krug“ (165 Euro die Flasche) „kosten



durfte, wird nie wieder behaupten, der Champagner von A. sei gar nicht so schlecht – ein Mythos von der Langlebigkeit des Nibelungenliedes und dem Wahrheitsgehalt einer Münchhausen-Erzählung.“ Und weiter: „Eine Flasche Sekt zu 2,49 Euro“ (das rote Käppchen habe ich gesehen) „minus Fixkosten, Produktion, Flasche, Korken, Agraffe, Vertrieb, minus Mehrwertsteuer und Sektsteuer ... immerhin noch bei 1,02 Euro pro Flasche – bedeutet maximal 35 Cent für den Grundwein.“ Ein solch edles Gesöff (wie man früher sagte) sollte standesgemäß genossen werden: keinesfalls aus der Sektschale;Tulpen oder Flöten sind besser, noch besser sind bauchige, nach oben hin verjüngende Gläser (hilfsweise ein Rotweinglas), in denen sich die Aromen entfalten können. Eingießen ins schräg gehaltene Glas wie Weizen- resp. Weißbier, aber mit Schmackes.





Wenn die Landwirte aufgeben

Wenn die Bauern im Schwarzwald ihre Höfe und ihre Kühe aufgeben würden, dann würde der Schwarzwald binnen kurzer Zeit zum Urwald werden. Denn die Landschaftspflege, die die Bauern so nebenbei treiben, könnte keine Gemeinde staatlicherseits finanzieren: 6.000 Euro würde die Pflege eines Hektars kosten, der Bauer bekommt 350 Euro. Die Landwirtschaftspolitiker in der EU nehmen auf die kleinen Bauern wenig Rücksicht. Früher, als alles noch anders war, standen die Kühe im Wohnhaus, wärmten den Bauern und dieser sparte so Holz fürs Heizen; doch dann stellte man fest, daß die Wärme aus dem Stall zwar dem Großvater guttat, doch den Rindern zu warm war. Heute baut der Biobauer die Laufställe so, daß die Temperatur im Stall möglichst nicht mehr als 2 Grad von der Außentemperatur abweicht.

Man könnte sie als Pflanzenuhr bezeichnen

Aus der Wurzel der Gemeinen Wegwarte *(Cichorium intybus)* läßt sich koffeinfreier Kaffee herstellen. Das ist ein wenig kompliziert, denn man muß sie trocknen, rösten und mahlen. Diesen so erzeugten Kaffee nennt man Muckefuck. Die Wegwarte gilt als Pionierpflanze und ist ein Tiefwurzler. Die Blüten werden durch Bienen und Schwebblüten bestäubt. Merkwürdig ist, daß sie nur morgens von 7.19 Uhr bis kurz nach Mittag (13.27 Uhr) die ganze schöne blaue Pracht zeigt.



Anja Stähler

Milchverwertung

In meinem letzten Beitrag ging es allgemein um Rinder, heute möchte ich auf den Weg der Milch bis zu uns eingehen. Frage ich bei meiner Elterngeneration, was sie mit der Milchverwertung in Verbindung bringt, kommen als erstes die Erinnerungen an die Kindheit, was man alles auf dem landwirtschaftlichen Betrieb im Ort mitbekommen hat oder wie gut frischer Schmand schmeckt. Diese Erzählungen führen nicht selten zu fragwürdigen Blicken, besonders in der „Altersklasse“ meiner Neffen und Nichten (14–20 Jahre alt). Mein Papa erntet komische Blicke, wenn er davon erzählt, wie er als kleiner Junge mit der Milchkanne geschickt wurde, um Milch zu holen: für die heutige Jugend unvorstellbar. 3:]

Zu Beginn meines Studiums wußte ich nicht, von was der VWL-Professor sprach, als das Thema „Milchmärkte“ waren und er auf die „Weiße und Gelbe Linie“ einging. Bald war ich schlauer: die Weiße Linie umfaßt Produkte wie Trinkmilch, Milchgetränke (Beispiel Buttermilch, Trinkjoghurt), Sahneerzeugnisse (z.B. Schlagsahne, Schmand), Joghurt, Quark und Fertigdesserts wie Milchreis. Die Gelbe Linie wiederum beinhaltet die Käseprodukte. 3:8)

Die Milch-Güteverordnung ist der Grundstein der Milchvermarktung. In ihr werden u.a. die Güteparameter sowie die Berechnung des Auszahlungspreises festgelegt. Die Güteparameter sind der Fett-/Eiweißgehalt, die bakteriologische Beschaffenheit, der Gehalt an somatischen Zellen sowie der Gefrierpunkt. Zur bakteriologischen Beschaffenheit zählt der Keimgehalt der Milch, welcher sich durch die betriebliche Hygiene steuern läßt. Der Gefrierpunkt wird ermittelt, um den Verdacht des Wasserzusatzes auszuräumen. Zusätzlich wird die angelieferte Milch jedes Erzeugers bei jeder Lieferung auf Hemmstoffe, wie z.B. Antibiotika untersucht. Kühe, welche mit Arzneimitteln behandelt werden, müssen gekennzeichnet und separat gemolken und die Milch









vernichtet werden. Gelangt diese in den Tank der Milch zur Abholung, muß der gesamte Tankinhalt vernichtet werden. Gelangt diese Milch in den Tankwagen, zum Transport zur Molkerei, muß der Erzeuger/Verursacher diesen gesamten Tankinhalt bezahlen, da dieser nicht der Verarbeitung zugeführt werden kann und vernichtet werden muß. Der Verursacher ist problemlos zuzuordnen, da die automatische Probenahme jeder Partie direkt im Tankwagen erfolgt. 3:]

Die Milch wird in die Klassen S, 1 und 2 eingeteilt, ja nach Güte; die Berechnung erfolgt monatlich. Für die Klasse S erfolgt ein Zuschlag zum Milchpreis. Der „Grundmilchpreis" basiert auf einem Fettgehalt von 4,0 und einem Eiweißgehalt von 3,4 Prozent. Hieraus können sich weitere Zu- oder Abschläge ergeben. Des Weiteren können sich z.B. aus Abstufungen in die Klasse 2 oder sehr hohen Zellgehalten Abschläge ergeben. Betriebe, welche durch mindere Qualitäten „auffallen", bekommen kostenlose Beratungen von den Mitarbeitern der Molkereien. Diese Beratungsleistung ist für die Betriebe freiwillig und wird deshalb (leider) nicht von allen Betrieben in Anspruch genommen. „Beratungsresistente" Betriebsleiter sind oftmals aufgrund von Liquiditätsengpässen (u.a. „verursacht" durch gering ausfallende Milchgeldabrechnungen) zur Aufgabe der Milchviehhaltung gezwungen. Einige Betriebe steigen dann komplett aus der Landwirtschaft aus oder sie spezialisieren sich auf andere Betriebszweige. 3:8)

Gehen wir nun mal vom besten Fall aus, in dem die Milch nicht aufgrund von Hemmstoffen usw. gesperrt wird, und sie gelangt in den Verarbeitungskreislauf. Laut Milchindustrieverband (MIV) erzeugten die 4 Millionen Milchkühe in Deutschland im Jahr 2019 33 Millionen Tonnen Milch. Knapp 32 Millionen davon wurden direkt in Deutschland verarbeitet. Nach Mengen absteigend zu Konsummilch, Käse, Butter, Sahne, Magermilchpulver. Große Anteile des Magermilchpulvers werden in den asiatischen Raum exportiert.



Davon wiederum wird ein Großteil zur Herstellung von Babynahrung verwendet. Europäisches Magermilchpulver genießt vor allem im asiatischen Raum aufgrund der hohen Qualitätsstandards ein großes Ansehen. Der MIV zeigt auch den Verzehr durch einen Verbraucher im Jahr 2019 an: 49,5 Kilogramm Konsummilch, 25 Kilogramm Käse, 15 Kilogramm Joghurt gefolgt von knapp 6 Kilogramm Butter. Werden die Mengen

von 2013 bis 2019 betrachtet, nimmt der Verzehr von Produkten der weißen Linie stetig ab, der Butterkonsum verhält sich weitestgehend konstant mit knapp 6 Kilogramm. Eine Zunahme ist beim Verzehr von Produkten der gelben Linie auszumachen. 3:]





Die Verarbeitungsbetriebe stellen sowohl Produkte ihrer Eigenmarke wie z.B. Hochwald, Arla usw. sowie Eigenmarken des Handels (z.B. ja!, Milbona usw.) her. Auf jedem Produkt ist die Codenummer des Herstellers aufgedruckt. Der Code DE RP 247 EG steht hier für die Molkerei Arla Foods Standort Pronsfeld/Eifel. So können Ihnen in einem Supermarkt Milchprodukte in verschiedenen Verpackungen, unter verschiedenen Markennamen und selbstverständlich mit unterschiedlichem Preisniveau aus der gleichen Molkerei begegnen. 3:8)

Marketing und Produktinnovation ist ein sehr wichtiges Thema. Für diese Bereiche nehmen die Unternehmen viel Geld in die Hand. Marketing ist ein weitreichendes Feld in diesem Bereich – angefangen von der Verpackungsgestaltung. So werden Sie als Kunde bereits von den Produktverpackungen „angezogen“, sobald Sie den Markt betreten. Die Farbwahl löst in unserem Gehirn sehr viel aus: So werden wir in die Natur „versetzt“, sobald wir eine Packung von „Weidemilch“ anschauen, da uns die Grüntöne der Weide näher bringen. 3:]

Ich persönlich unterscheide beim Kauf von Milch nicht zwischen günstig und teurer, da beim Erzeuger der gleiche Abrechnungspreis auf der Milchgeldabrechnung steht, egal ob die Milch seiner Kühe in dem Tankwagen waren, mit dem „günstige“ oder „teure“ Verpackungen befüllt werden. Es ist dennoch immer wieder faszinierend, welche Produkte aus Milch hergestellt werden. Große Molkereien beschäftigen an jedem Standort mindestens fünf Mitarbeiter in der Produktentwicklung, dem auch der Bereich Sensorik zugeordnet ist. Diese Mitarbeiter kümmern sich auch um Reklamationen von Kunden und Endverbrauchern. 3:8)

Hohes „Reklamationspotenzial“ hat z.B. laktosefreie Sahne. Hier haben einige Endverbraucher z.B. beim Schlagen Probleme, da sie sich oft nicht so gut wie Sahne mit Laktose verarbeiten läßt. Eine Reklamation, warum auch immer, löst Vorgänge in der „Test-Küche“ und bei den Produktentwicklern aus. Solche Maßnahmen „verschlingen“ viel Geld, wodurch leider von „Ein Herz für Bauern – zusätzlich 10 Cent pro Packung für den Erzeuger“ bei diesem nur ein Bruchteil ankommt.

Erklärung: Emoticon für Kuh: 3:] und 3:8) für eine glückliche Kuh

100 Jahre in Familienbesitz, das Schweizerhaus

Eine kurze Geschichte

Schon im Jahr 1716 beschreibt eine englische Reiseschriftstellerin eine „Schweizer Hütte“ in Wien, in der Schweizer Jagdtreiber bewirtet werden. 1766 machte Kaiser Josef II. den Prater öffentlich. Das Gasthaus „Zur Tabakspfeife“ trat um 1766 an die Stelle der „Schweizer Hütte“, das 1815 „Zum russischen Kaiser“ umbenannt wurde. Um 1840 errichtete der Architekt Eduard van der Nüll (1812–1868) ein Schankgebäude im Stil eines Schweizer Hauses (im – angeblichen – Stil alpenländischer Bauernhäuser, mit vorkragenden und flachgeneigten Dächern). Ab dieser Zeit sind die Namen von neun Wirtsfamilien bekannt.

Die Wirtsleut

Im Jahr 1920 erwirbt der 19-jährige Karl Kolarik von dem Vorbesitzer Johann Gabriel das heruntergekommene Gebäude. Karls Vater war ein erfolgreicher Fleischhauer, der dem Sohn natürlich erstklassige Ware (gegen Rechnung!) lieferte. Stück für Stück baut er das Haus zu einer Wiener Institution aus. Dann kommt der Zweite Weltkrieg, und er wird zur deutschen Marine eingezogen. Er verliert seine Familie, und das Anwesen wird im April 1945 völlig zerstört. 1947 kehrt er aus der Gefangenschaft zurück, heiratet ein zweites Mal und führt das Haus mit seiner Frau Else zu alter Größe zurück. 1986 übergibt er die Leitung seinem Sohn Karl Jan, dessen Frau Johanna und seiner Tochter Lydia. Er stirbt 1993. Schließlich treten 2015 Karl Jans Kinder Karl Hans und Regina in die Führung ein.

Das Gasthaus und der Biergarten

Der 47-jährige Karl beginnt sofort nach seiner Heimkehr aus dem Krieg mit dem Wiederaufbau. Aus kleinsten Anfängen – eine ausrangierte Gondel des Riesenrads dient als Restaurant – entsteht alles neu – größer und schöner. Im Garten werden neben Kastanien Walnußbäume gepflanzt, die die „Gelsen“ (= Stechmücken, die das Nußöl nicht riechen mögen) vertreiben sollen, und später wird „wegen der guten Luft“ ein Föhrenwäldchen angelegt. Apropos Nüsse: aus ihnen wird schon länger der „Schweizerhaus-Nussschnaps“ gebrannt, den man für 6,40 Euro das 4-cl-Gläschen genießen kann. Das Haus faßt heute 750, der Garten, aufgeteilt in nach Wiener Bezirken benannte kleinere Bereiche, 1400 Gäste.

Das Personal

Im Schweizerhaus sind heute rund 180 Mitarbeiter beschäftigt, davon die Hälfte als Kellner und Servicekräfte. Stolz ist man im Haus auf die niedrige Fluktuation – 40-jährige Betriebszugehörigkeit ist nicht selten. Aber aufgemerkt: es gibt nur männliche Kellner „wegen der körperlichen Anstrengung!“ Auf dem Tablett stehen bis zu 20 Krügerl à

0,5 Liter. Da lacht die Münchner Wies'nbedienung nur still in sich hinein – sie trägt locker 14 Maß vor sich her (allerdings oft ohne den schönen Schaum, dafür mit „Balkon").

Die Küche

umfaßt natürlich alle klassischen Wiener Spezialitäten wie auch die aus Südböhmen, vom Schnitzel bis zum Znaimer Gulasch. Der Renner ist aber die Original Schweizerhaus-Stelze (= Schweinshax'n) vom Grill – kein Rezept! Alles wird täglich frisch zubereitet, sogar der Kartoffelsalat. Weitere Spezialitäten: die „Rohscheiben" (Kartoffelscheiben, mit denen man vormals die Fetttemperatur prüfte) und – man glaubt es nicht – Erdäpfelpuffer (auf Bairisch Reiberdatschi). Mit beiden kann man auch auf deutschen Weihnachtsmärkten ein Vermögen machen.

Das Bier

1926 fuhr Karl Kolarik nach Budweis zu einer Wirtschaftsausstellung. Dort lernte er das „Budvar" kennen, und seitdem wird – Krieg und Krisen zu Trotz – treu und brav das Budweiser in 50-Liter-Holzfässern geliefert. Bis zu 500 lagern bei 6 °C im Keller unter dem Gasthaus und dürfen 10 Tage (mindestens) ruhen, bevor sie angezapft und das Bier in einen 12 Meter langen Ausschank gepumpt werden. Drei Schankkellner (der Schank heißt Am Franz-Josefs-Bahnhof) braucht es, um das Glas zu füllen, und nach 3 bis 4 Minuten ist oben ein wunderbares „Schaumhauberl" entstanden. Dann wird das „Bunkerl" serviert – und wieder ist ein Mensch glücklich!

Quelle: corporate identity prirhoda gmbh Gudrun Wolfschluckner, zusammengestellt nach Pressemitteilungen des Hauses von Walter Baldus



PS: Im Schloßpark zu Cuxhaven steht ebenfalls ein „Schweizer Haus", das 1847 der damalige Amtmann Eduard Sthamer bauen ließ; ab den 1990er-Jahren vor sich hin rottend und 2003 von einem Förderverein gerettet. (kh)

Johannes Kohnen

Die Folgen der Pandemie für die Welternährung

Die aktuelle Pandemie hat eine weitere „Pandemie“ ausgelöst, zumindest in vielen unterentwickelten Ländern: eine Ernährungskrise. In unserem Land haben wir davon noch nicht viel mitbekommen. Auch wenn bei uns die eine oder andere Ware (Toilettenpapier, Mehl und Hefe) vorübergehend fehlte, so blieben die Regale der Supermärkte doch immer gefüllt. In etlichen Ländern des Südens sieht das ganz anders aus.

Das Welternährungsprogramm (WFP) zählt 18 Hunger-Hotspots. Dabei handelt es sich nicht, wie man vielleicht denken könnte, um eine Krise des Nahrungsangebots. In dieser Hinsicht sieht es gar nicht mal so schlecht aus. „Nigeria freut sich über ein Fünftel mehr Getreide als üblich, Indien und China fahren Rekordernten ein. Im Jahr 2019 erntete die Welt 2,5 Prozent mehr Getreide als 2018. Zum Jahreswechsel sind die globalen Nahrungsreserven groß, die Weltmarktpreise niedrig. Dann betritt das Virus die Weltbühne ... (“Frankfurter Allgemeine Woche. Das Magazin für Politik, Wirtschaft und Kultur“, Nr. 26, 19.Juni 2020) und die Probleme beginnen oder verschärfen sich dramatisch.

Die eigentliche Krise ist keine des Nahrungsangebots, sondern des Nahrungszugangs. Dieser ist massiv erschwert durch die Coronakrise, bzw. durch das mit ihr verbundene politische und wirtschaftliche (Miß-)Management. Sicher gibt es für vom Hunger bedrohte Länder auch andere Ursachen für Nahrungsmangel, die nicht unmittelbar mit der Pandemie zusammenhängen, z.B. Dürren oder die Heuschreckenplage. Weltweit steht die Coronakrise nun allerdings im Vordergrund.



Hier will ich eine kleine stichwortartige Auflistung der Krisensymptome nennen. Es sind im Grunde nur Überschriften zu einem riesigen Themenkomplex, der die Krise charakterisiert.

- Lieferkettenunterbrechung
- Logistikprobleme
- Pestizide kommen nur langsam an zur Bekämpfung der Heuschreckenplage
- große Dürren
- Grenzschließungen, Lockdowns bewirken steigende Preise von Düngemitteln, Saatgütern und Nahrungsmitteln









- extreme Armut: geringe Preissteigerungen können schon Hunger bedeuten
- Panikkäufe, Hamstern
- erste Exportbeschränkungen (z.B. Kasachstan, Produzent von 3 Prozent des globalen Weizens)
- fehlende Erntehelfer
- größte Probleme: schnell verderbliche Lebensmittel
- fehlender ökonomischer Zugang zu Nahrungsmitteln
- 40 Millionen Wanderarbeiter erzielen kein Einkommen mehr, ziehen hungrig durchs Land, wollen nach Hause, wo sie durch Barrikaden ferngehalten werden aus Angst vor dem Virus (in Indien)
- Fehlernährung durch Kauf von billigem Getreide, kein teures Gemüse, keine Milch, kein Fleisch und Fisch
- Ausfall von Geld- und Nahrungstransfers durch Migranten in ihre Heimatländer, weil viele ihre Arbeitsplätze in den Industrieländern verloren haben
- die reichen Länder sparen (nicht nur) zur Zeit an der globalen Entwicklungshilfe
- Schulschließungen, das bedeutet Wegfall von kostenlosen Schulmahlzeiten für fast 400 Millionen Kinder
- aus Geldmangel Kürzung von Nahrungspaketen des Welternährungsprogramms in Uganda um 30 Prozent
- steigende Anfälligkeit für das Virus und andere Krankheiten durch Mangelernährung

Diese Auflistung läßt sich mit Sicherheit noch weiter fortsetzen. Die dauerhaften Folgen der Pandemie lassen sich zur Zeit noch gar nicht übersehen. Die obige Liste habe ich zusammengestellt unter Zuhilfenahme eines aktuellen Artikels aus: „Frankfurter Allgemeine Woche“ (Nr. 26. Seiten 39–41 „Die andere Pandemie. Es ist das Ernährungswunder der Gegenwart: Auch in der Krise füllen sich





die Supermärkte über Nacht – bei uns. Große Teile der Welt können davon nur träumen.“ Der Artikel wurde von Thomas Daum verfaßt.



Schon bei einer oberflächlichen Betrachtung der Probleme, die in der Liste genannt werden, wird schnell klar: **eine „isolierte“ Corona-Bekämpfung reicht bei weitem nicht aus,** um die vielen Krisen der Menschheit in den kommenden Jahren zu bewältigen. Eine gesunde und ausreichende Ernährung steht dabei sicher mit im Mittelpunkt. Wo die Märkte diesbezüglich versagen, ist staatliche Hilfe unumgänglich. Sie muß sich auf wissenschaftliche Erkenntnisse stützen, nur so kann sie letztendlich wirksam sein. Phantastereien von Populisten führen total in die Irre. Das häufig traurige Bild eines großen Dissenses zwischen Wissenschaft und Politik muß noch viel präziser ins Auge genommen werden, als dies bisher geschieht. Wir benötigen einen vertiefenden Dialog zwischen Wissenschaft und Politik.



Nur eine Politik, die nicht ideologisch entstellt ist, sondern sich an der durch wissenschaftliche Erkenntnisse gesicherten Realität orientiert, hat die Chance, die Probleme zu lösen: die Probleme, die durch Corona neu entstanden sind und die langfristigen Umwelt- und Klimaprobleme. Letztendlich sitzen Wissenschaft und Politik in einem Boot bei allen Unterschieden ihrer Methoden und Aufgaben. Wenn sie die gemeinsame Basis realitätsbezogenen Handelns verlassen, bringen sie das Boot zum Kentern, gehen im Meer des Populismus unter und richten damit einen riesigen Schaden für die Gesellschaft an. Vielen Menschen werden dann ihre Rechte genommen und außerdem kostet es viele Menschen sogar das Leben. Wo durch politische oder/und wirtschaftliche Maßnahmen die Freiheit der Wissenschaft eingeschränkt wird, behindert man massiv Problemlösungen oder verhindert diese sogar. Nur in einem Klima des freien Meinungsaustausches





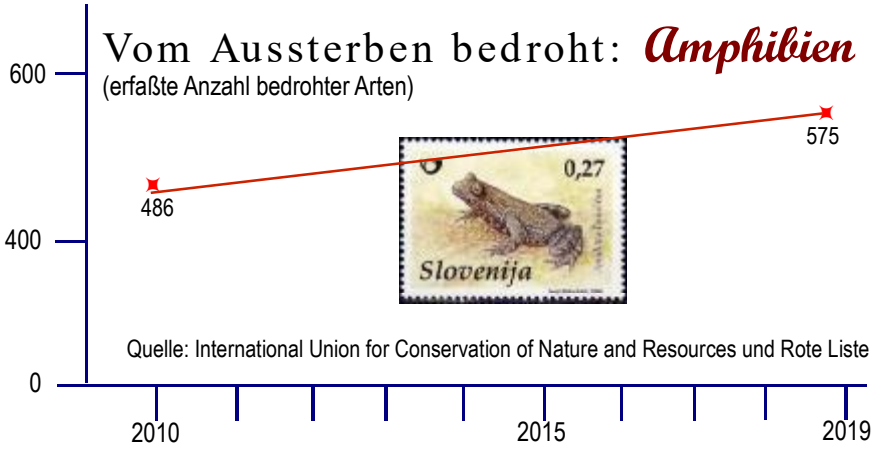


können Wissenschaft und Politik zu einer gedeihlichen Kooperation zusammenfinden. Dabei darf dieser Meinungsaustausch nicht auf Politik und Wissenschaft beschränkt bleiben, sondern er muß erweitert werden auf die ganze Gesellschaft hin. Auch das Alltagswissen und das professionelle Wissen der Menschen gehören in diesen großen gesellschaftlichen Dialog hinein.



Hungrige Menschen sprechen in diesem Zusammenhang eine eigene Sprache, die an die Politik, die Wirtschaft, die Wissenschaft und an uns alle gerichtet ist. Der theoretische Diskurs wird hier schnell in helfende Praxis münden müssen, um den Hunger zu beseitigen. Eine Herkulesaufgabe, gewiß, aber zu dieser Aufgabe sind alle Akteure aufgerufen. Politische Ethik, Wissenschafts-, Wirtschafts-, Berufs- und Alltagsethik haben eine gemeinsame Grundlage. Verhungernde Menschen und Kriegstote machen mehr als deutlich, daß die großen ethischen Ziele bei weitem noch nicht erreicht sind. Die Grundorientierung an diesen Zielen ist für das Überleben der Menschheit allerdings absolut notwendig. Insofern darf die Einforderung dieser Ziele nicht nachlassen, auch wenn der Weg dorthin sehr steinig ist.

Die Pandemie hat viele Probleme der Welternährung dramatisch verschärft. Diese Probleme sind auch ohne die Pandemie bereits lange vorhanden. Etliche von ihnen und auch der Umgang mit ihnen sind philatelistisch schon über lange Jahre dokumentiert. Es kann in diesem Artikel nur eine kleine Auswahl von Marken und Stempeln getro ffen werden.



Der Mars: Eine besondere Einleitung zum nachstehenden Artikel

Am 30. Juli dieses startete der **Rover „Perseverance“** („Ausdauer“) von der NASA zum Mars. Eine erfolgreiche Landung auf dem Roten Planeten gehört zu den schwierigsten Missionen der Raumfahrt. Seit 1960 versuchen die Menschen, am Mars vorbeizufliegen oder auf ihm zu landen. 40 Prozent aller bisherigen Mars-Expeditionen scheiterten. 1964 schaffte es die NASA, im Vorbeiflug erste Bilder des Roten Planeten aufzunehmen. 1967 gelang es der US-Raumsonde „Viking-1“, auf dem Mars zu landen. Bis 1980 blieb die Sonde im Betrieb. Insgesamt lieferte sie 37.000 Aufnahmen. Der Planet hat einen niedrigen atmosphärischen Druck, so daß Raumsonden bei der Landung sehr schnell auf den Boden fallen. Ein starker Bremsvorgang ist deshalb nötig. Die Raumsonde muß ihre Landung auf der Grundlage der Computer-Programme selbst schaffen. Und dann sehen wir weiter.

„Der Marsianer“ ist ein US-amerikanischer Science-Fiction-Film des Regisseurs Ridley Scott; Grundlage des Films ist der Roman „Der Marsianer“ von Andy Weir. Der Film handelt von dem Astronauten Mark Watney, der nach einem Unfall auf einer Mission auf dem Mars versehentlich dort zurückgelassen wird und fortan um sein Überleben kämpfen muß. Watney rettet sich in das sog. „Hab“ und organisiert sein Leben so, daß er bis zur nächsten Mars-Mission (in vier Jahren) überleben kann. Er ist Botaniker und baut Kartoffeln in einer Mischung aus den Exkrementen der Crew und Marserde an. Er produziert Wasser, indem er das verbliebene Hydrazin aus der Abschußsektion des „Mars-Rückkehr-Moduls“ mit Iridium katalytisch zerlegt und den entstehenden Wasserstoff an der Luft im „Hab“ verbrennen läßt, und bewässert so den Anbauboden. Nach und nach baut er alle Systeme wieder auf, die der Sturm beschädigt oder verschmutzt hatte. Man ahnt das Ende, dennoch ist der Film spannend. Natürlich überlebt der Held, denn Rettung kommt rechtzeitig.

„Die Mars-Chroniken“ ist ein Buch des US-amerikanischen Schriftstellers Ray Bradbury. Der Roman mit vielen Hinweisen auf die Besiedlung Nordamerikas durch die Europäer, 1950 erschienen, beschreibt die Kolonisierung des Mars. Zufällig leben dort telepathische Wesen, die sich der Ankömmlinge entledigen: Auf dem Mars gibt es eine Krankheit, die sich darin äußert, daß der Erkrankte wirkmächtige Trugbilder erschafft. Das wirkt tödlich. Die Teilnehmer der ersten drei Mars-Missionen sterben. Bei der vierten Expedition finden die Erdlinge nur noch tote Marsianer: Todesursache: Windpocken. Dann kommen die ersten Siedler auf den Mars. Sie verwandeln den Marsboden in grüne Wiesen und Wälder – Setzlinge und Samen brachten sie dazu von der Erde mit. Der Mars ist nun so lebensfreundlich, daß auch alte Menschen übersiedeln. Auf der Erde bricht ein Atomkrieg aus, der die Zivilisation zerstört. Wenige Familien können sich auf den Mars retten. Hier erklärt ein Vater seiner Familie: Sie werden nie zur Erde zurückkehren. Als die Kinder vom Vater die versprochenen Marsianer gezeigt haben wollen, deutet dieser auf die Spiegelbilder ihrer Köpfe im Wasser. Die Menschen sind nun Marsianer.



Hans-Peter Blume

Auf dem Mars wächst noch keine Linda*)

Einführung

Böden sind der biologisch aktive Teil der äußersten Schicht der Erdkruste und haben eine Dicke von wenigen Zentimetern bis zu mehreren Dezimetern. Nur Paläosole sind gegenwärtig ohne Leben, enthalten aber Leben (in Form von Fossilien) der Vergangenheit. Die ältesten Mikroorganismen der Erde wurden in einer 3,48 Milliarden Jahre alten, rot gefärbten Sandsteinschicht in Westaustralien gefunden. Anscheinend gehören eisenoxidierende Bakterien zu den ersten aktiven Mikroben auf der Erde und bildeten folglich die ersten Böden. Auf dem irdischen Mond hat die Gelegenheit, Leben zu entwickeln, wahrscheinlich nie bestanden. Unser Mond zeigt weder rezente Böden noch reliktische Böden bzw. Paläosole. Auf dem Planeten Mars und wohl auch auf dem Mond Titan des Planeten Saturn gibt es Hinweise für die Existenz des Lebens. Man kann also auch davon ausgehen, daß zumindest Paläosole auf diesen Himmelskörpern existieren könnten. Der folgende Text behandelt dies ausführlicher.

Mögliche Böden auf dem Mars

Unter dem Einfluß der Strahlung unserer Sonne weist der Mars eine mittlere Temperatur auf seiner Oberfläche von –53 °C, eine minimale Temperatur von –133 °C und eine maximale Temperatur von +275 °C auf, was im Vergleich zur Erde das Vorhandensein von Lebensformen als möglich erscheinen läßt. Der Mars besitzt zwei permanente polare Eiskappen, die hauptsächlich aus Kohlendioxid-Eis, aber auch aus gefrorenem Wasser bestehen. Seine Oberfläche zeigt vom Wind geprägte, mithin äolische Landformen (mit gegen-



Polygon-gemusterte Böden (mithin Cryosole) in der Polarregion des Mars. Dieses Bild erstreckt sich über eine Fläche von etwa 3 Kilometer (Aufnahme mit der Mars Orbiter Camera [MCO] des Mars Global Surveyor [MGS] vom 21. September 2002. NASA/JPL/Malin Space Wissenschaftssysteme)



Luftaufnahme von Polygonen in trockenen Tälern der irdischen Antarktis (Beacon Valley). Der auf dem Foto gezeigte durchschnittliche Polygondurchmesser beträgt etwa 18 Meter (Aufnahme von Marchant et al. 2002)

wärtiger Winderosion (mit einer Bildung von Dünen) auf. Außerdem existieren fossile Flußlandschaften (mithin Erosionskanäle infolge fließender Flüssigkeit der Vergangenheit entsprechend den Wadis der zentralen Wüste Sahara unserer Erde). Land- und Meeres-bezogene Landformen, Gletscher- und Periglazial-Formen sowie tektonische, vulkanische und kraterartige Landschaften lassen sich beobachten. Die formenden Aktivität des Mars haben sich geändert. Erosion und Vulkanismus haben sich verlangsamt, äolische und glaziale/periglaziale Aktivität werden deutlicher. Daher ist anzunehmen, daß sich das Klima auf dem Mars von warm/naß zu kalt/trocken geändert hat. Paläosole zeigen diese Veränderungen. Junge Böden vulkanischer Gesteine sind reich an Olivin (ein auf unserer Erde leicht verwitterbares Primärmineral junger Böden hawaiianischer Vulkane). Dies weist darauf hin, daß eine Verwitterung auf dem Mars heute höchstwahrscheinlich vernachlässigbar gering ist. In offensichtlich älteren Bereichen der Oberfläche des Mars wurden als Tonminerale Smektite gefunden, die auf der Erde aus Verwitterungsprodukten eisenreicher Minerale entstehen. Es wurden auf dem Mars hohe Eisengehalte (in Form von Fe_2O_3) bestimmt, was darauf hindeutet, daß die Oxidation zumindest in der Vergangenheit einer der wichtigsten Verwitterungsprozesse gewesen sein könnte.



Rote Böden auf dem Mars

Der Mars ist bekannt als der „Rote Planet“. Tief verwitterte „Rote Böden“ wie Ferrasole und Plinthosole sind auf der Erde typisch für sehr alte Landoberflächen, die in Zentral-Indien und Westaustralien, in Teilen von Zentralafrika und Südostbrasilien existieren. Das oberste Meter besteht aus hartem Plinthit mit 20 Prozent Quarz, 50 Prozent Kaolinit, 25 Prozent Hämatit und 5 Prozent Goethit, gefolgt von einer mit Quarz und Feldspat 5 Meter mächtigen marmorierten Horizont mit Kaolinit als weiße Flecken, gefolgt von einem nur gelockerten Horizont mit 34 Prozent Quarz, Hämatit und Goethit als rote Flecken (beide zusammen mit Quarz, gefolgt von einer >20 Meter gebleichten Schicht mit nur 50 Prozent Quarz und Kaolinit, gefolgt von einer nur physikalisch verwitterten Lage, 54 Prozent Feldspat, 8 Prozent Glimmer und 4 Prozent Kaolinit, gefolgt von massivem Granit mit 28 Prozent Quarz, 60 Prozent Feldspat und 12 Prozent Glimmer. Kalium der ersten 20 Meter



Petric Plinthesol aus teilweise erodiertem Ferrasol, entwickelt aus Granitgneis (Inselberg bei Oskote NE-Bangalore, Indien)

wurde zusammen mit einem Teil Kieselsäure vollständig ausgewaschen, während Eisen in den ersten 6 Metern stark angereichert war. Es wird angenommen, daß während der Regenwaldbedingungen des Tertiärs mit einer höheren mittleren Jahrestemperatur von 30 °C der Boden stark verwittert war und daß Fe^{2+}-Ionen entlang eines Redoxgradienten im wassergesättigten Boden nach oben gewandert ist.

Möglicherweise haben sich die roten Böden des Mars auf ähnliche Weise gebildet. Eine tiefe Verwitterung von mehreren Metern sollte ohne Mikroben möglich sein, da das meiste Eisen des Basalts als Ausgangsgestein als Fe (II) vorliegt. Daher sollte eine Aufwärtsbewegung von Fe^{2+}-Ionen im wassergesättigten Boden entlang eines Redoxgradienten (der von Mikroben im Oberboden erzeugt wurde) möglich sein, der zu Hämatit und Goethit oxidiert ist. Der Mikrobiologe Christian Ehenberg (1795–1878) beschrieb als erster die Oxidation von Eisen durch die Mikroorganismen *Gallionella ferruginea.*

Jüngste Untersuchungen an den oberen etwa 10 Zentimetern der Marsoberfläche an anderen Stellen haben hohe Salzkonzentrationen ergeben. Die außergewöhnlich dünne Atmosphäre auf dem Mars besteht heute (0,6 Prozent des Drucks auf der Erde) aus 95 vol. Prozent CO_2, 2,7 Prozent N_2 und 1,6 Prozent Ar im Bodenbereich. aber nur Spuren von Wasserdampf (<0,002 Prozent) und O_2 (0,01 Torr). In der oberen Atmosphäre befindet sich eine relativ hohe Menge an H_2. Das führt zu der Schlußfolgerung, daß die Atmosphäre auf dem Mars früher mehr Wasserdampf enthielt und daß energiereiche Photonen der Sonne die Wassermoleküle spalteten und die Fragmente in den Weltraum entkamen. Die langsame Austrocknung der Böden auf dem Mars von oben würde auch die hohen Salzkonzentrationen erklären, die im Oberboden des Mars gemessen wurden. Die frühere Erdatmosphäre enthielt ebenfalls kaum Sauerstoff. Dieser wurde auf der Erde vor 2,7 Milliarden Jahren infolge einer Assimilation durch Mikroorganismen gebildet und in die Atmosphäre freigesetzt. Seitdem haben sich auf der Erde Eisenoxide gebildet.

Die durchschnittliche Gesamttemperatur der bodennahen Luftschicht auf dem Mars liegt heute unter 0 °C. Unter früher höheren Temperaturen könnten Organismen auf dem Mars, ähnlich wie auf der Erde Sauerstoff, gebildet haben, der sich möglicherweise in der Marsatmosphäre angesammelt hat und die Bildung von Fe-Oxiden in den oberen 2 bis 3 Metern

der Böden des Mars ermöglicht hat. Heute können im Oberboden des Mars keine oxidierenden Mikroorganismen erwartet werden, sondern nur im unteren Bereich der mit roten Eisenoxiden angereicherten Böden. Man muß also 2 bis 4 Meter tief bohren, um noch Spuren oxidierender Mikroorganismen zu finden.

Bisher wurden auch keine Spuren organischer Materie in Marsböden gefunden. Das



Auftreten von geringen Mengen an Superoxidradikalen in analysierten Bodenproben des Mars läßt darauf schließen, daß es in der Vergangenheit Bodenhumus gegeben hat. In der Zentralsahara unserer Erde im Südwesten Ägyptens hat Winderosion auch tief verwitterte Plinthosole freigelegt, die sich unter feuchten Bedingungen des Tertiärs entwickelt haben müssen. Sie werden heute als Paläosole betrachtet, da heute bei < 1 Millimeter Jahresniederschlag kaum Organismen auf oder im Boden leben, mit Ausnahme einiger Mikroorganismen, die an manchen Wintermorgen bei etwas Tauwasser an der Bodenoberfläche überleben. Dies entspricht den heutigen Bedingungen auf dem Mars.

Cryosole auf dem Mars

Cryosole sind auf unserer Erde Böden der Arktis, bzw. der Antarktis bzw. der Hochgebirge, deren Bodenwasser im Winter ganztägig gefroren ist, im Sommer hingegen im Oberboden am Tag auftaut, in der Nacht gefriert, sodaß dieser tägliche Wechsel zu einer Mischung des Oberbodens führt. Derartig im Oberboden gemischte Böden wurden auch auf dem Mars gefunden, sodaß der Mars als „Permafrost-Planet“ betrachtet werden kann.
Auf der Erde haben sich in Permafrost-Böden in ebenem Gelände an der Oberfläche Ringmuster gebildet, die in Hanglage als Streifen ausgebildet sind. Entlang der Ringe (bzw. der Streifen am Hang) haben sich in gefrorenem Zustand Risse bzw. Spalten gebildet, die mit eingewehtem Flugsand gefüllt wurden. Derartige cryogene Merkmale wurden auch auf dem Mars identifiziert, und zwar in Bereichen mit zeitweilig >30 °C Temperatur (bei ansonsten negativen Temperaturen), was auf eine mit der Erde vergleichbare Genese hinweist.
Einige großräumige Polygon-Muster des Mars werden als durch Austrocknung tonreicher Sedimente gebildete Formen gedeutet.

Mögliche Böden des Himmelskörper Titan

Der Titan ist ein Mond des Planeten Saturn im System unserer gemeinsamen Sonne. Die jährliche Durchschnittstemperatur an seiner Oberfläche beträgt –180 °C (aufgrund der großen Entfernung von der Sonne). Ähnlich wie auf der Erde weist das Innere des Titans

jedoch höhere Temperaturen auf, die als durch die Freisetzung von Energie mit dem Zerfall radioaktiver Elemente verursacht gedeutet werden. Bei einem Druck von 1,47 bar besteht die Atmosphäre des Titans aus 98,4 Prozent Stickstoff, 1,6 Prozent Methan + Argon und Spuren an organischen Verbindungen. Die Oberfläche weist Dünen, offensichtlich aktive Vulkane und schwarze „Seen“ aus flüssigen Kohlenwasserstoff-Verbindungen auf, ähnlich dem irdischem Pech-See der Insel Trinidad (von dem auch Deutschland sein Pech zur Herstellung von Asphalt-Straße bezieht). Die Atmosphäre des Titans enthält Methan. Dieses Gas könnte von Mikroorganismen gebildet worden sein, so, wie das bei den Asphaltböden der irdischen Insel Trinidad geschieht.

Unser Sammlerfreund Hans-Peter Blume, geb. 1933 in Magdeburg, ist Bodenkundler. Er lehrte an der Landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim, an der Technischen Universität Berlin und an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Die Briefmarken des Planeten Mars und der Forscher Hans-Peter Blume und Manfred Bölter können zum Preis von jeweils 1,50 Euro erworben werden. Sie sind in Liechtenstein bzw. in Deutschland frankaturgültig.

Literatur: Blume & Fleige 2015, Jakosky & Phillips 2001, Schulze-Makuch & Irwin 2008, Lexikonredaktion 2006, Yen et al. 2000, Wikipedia Mars 2014, Wikipedia Titan 2014

*) Erst wenn die Kartoffel Linda auf dem Mars wachsen kann, wird der Mars für Erdlinge dauerhaft bewohnbar sein.



Marken mit Pilzmotiv: Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Abchasien	5.5.1996	94	*Clavaria argillacea* – Gelbstielige Keule
Abchasien	5.5.1996	95	*Morchella conica* – Spitzmorchel
Abchasien	5.5.1996	96	*Ramaria aurea* – Goldgelbe Koralle
Abchasien	5.5.1996	97	*Kuehneromyces mutabilis* – Gemeines Stockschwämmchen
Abchasien	5.5.1996	98	*Stropharia aeruginosa* – Grünspan-Träuschling
Abchasien	5.5.1996	99	*Xerocomellus chrysenteron* – Gemeiner Rotfußröhrling

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Abchasien	5.5.1996	100	*Oidea onotica* – Eselsohr
Abchasien	5.5.1996	101	*Sparassis crispa* – Krause Glucke
Abchasien	1.3.2007	749	*Marasmius androsaceus* – Roßhaar-Blaßspornrübling
Abchasien	1.3.2007	750	*Xerula radicata* – Grubier Wurzelrübling
Abchasien	1.3.2007	751	*Marasmius alliaceus* – Langstieliger Knoblauch-schwindling
Abchasien	1.3.2007	752	*Coprinus picaceus* – Specht-Tintling
Abchasien	1.3.2007	753	*Mycena haematopus* – Großer Blut-Helmling
Abchasien	1.3.2007	754	*Mycena rosella* – Rosaschneidiger Helmling
Abchasien	10.9.2007	771	*Helvella macropus* – Grauer Langfüßler
Abchasien	10.9.2007	772	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Abchasien	10.9.2007	773	*Lycoperdon echinatum* – Igel-Stäubling
Abchasien	10.9.2007	774	*Hygrocybe nigrescens* – Kegeliger Saftling
Abchasien	10.9.2007	775	*Bulgaria inquinans* – Gemeiner Schmutzbecherling
Abchasien	10.9.2007	776	*Micromphale brassicolens* – Kohlstinkschwindling
Abchasien	10.9.2007	777	*Ramaria formosa* – Dreifarbige Koralle
Abchasien	10.9.2007	778	*Volvariella gloiocephala* – Großer Scheidling
Abchasien	10.9.2007	779	*Pycnoporus cinnabarinus* – Nördl. Zinnoberschwamm
Abchasien	10.9.2007	780	*Pholiota squarrosa* – Sparriger Schüppling
Abchasien	10.9.2007	781	*Tricholoma pardalotum* – Tiger-Ritterling
Abchasien	10.9.2007	782	*Pholiota flammans* – Feuer-Schüppling
Abchasien	10.9.2007	783	*Lactarius scrobiculatus* – Grubiger Milchling
Abchasien	10.9.2007	784	*Cortinarius camphoratus* – Bocks-Dickfuß
Abchasien	10.9.2007	785	*Cortinarius delibutus* – Blaublättriger Schleimfuß
Abchasien	10.9.2007	786	*Cortinarius fluryl* – Übelriechender Schleimkopf
Abchasien	10.9.2007	787	*Boletus calopus* – Schönfuß-Röhrling
Abchasien	10.9.2007	788	*Crotinarius brunneus* – Dunkelbrauner Gürtelfuß
Abchasien	10.9.2007	789	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Abchasien	10.9.2007	790	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Abchasien	10.9.2007	791	*Coprinus comatus* – Schopftintling
Abchasien	10.9.2007	792	*Suillus grevillei* – Goldröhrling
Abchasien	10.9.2007	793	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Abchasien	10.9.2007	794	*Leccinum scabrum* – Birkenpilz
Abchasien	10.9.2007	795	*Tricholoma portentosum* – Schwarzfaseriger Ritterling
Abchasien	10.9.2007	796	*Morchella semilibera* – Käppchen-Morchel
Abchasien	10.9.2007	797	*Suillus bovinus* – Kuh-Röhrling
Brasilien	5.6.2019	4606	*Clathrus chrysomycelinus* – Stinkmorchelartig

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Brasilien	5.6.2019	4607	*Geastrum violaceum* – Erdstern
Brasilien	5.6.2019	4608	*Hydnopolyporus fimbriatus* – Stielporlingsartig
Brasilien	5.6.2019	4609	*Laetiporus gibersonii* – Schwefelporlingsartig
Brasilien	5.6.2019	4610	*Clathrus columnatus* – Säulenstinkhorn
Brasilien	5.6.2019	4611	*Oudemansiella cubensis* – Schleimrüblingsartig
Brasilien	23.9.2019	4632	aus 4632-4634: Biolumineszierender Termitenbau
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2738	*Chlorophyllum molybdites* – Safranschirmling
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2739	*Amanita cruzii* – Wulstling
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2740	*Clathrus roseovolvatus* – Stinkmorchelartig
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2741	*Coockeina sulcipes* – Becherlingsartig
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2742	*Entoloma aff. Altissimum* – Rötling
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2743	*Leucocoprinus fragilissimus* – Gebrechlicher Faltenschirmling
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2744	*Leucopaxillus gracillimus* – Ritterlingsverwandt
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2745	*Marasmius tageticolor* – Schwindlingsverwandt
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2746	*Phallus indusiatus* – Tropische Schleierdame
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2747	*Geastrum violaceum* – Erdstern
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2748	*Phillipsia domingensis* – Becherlingsartig
Dominikan. Rep.	21.8.2019	2749	*Laternea pusilla* – Stinkmorchelartig
Dominikan. Rep.	18.9.2019	2751	250. Geburtstag von Alexander von Humboldt
Japan	23.10.2019	9972-9991	Geschenke des Waldes 9972 und 9986 mit Pilzen
Kasachstan	10.12.2019	1146	*Lactarius resimus* – Wimpern-Milchling
Kasachstan	10.12.2019	1147	*Morchella steppicola* – Steppenmorchel
Kasachstan	10.12.2019	1148	*Cantharellus cibarius* – PÖfferling
Kasachstan	10.12.2019	1149	*Leccinum vulpincum* – Kiefernrotkappe
Kasachstan	10.12.2019	1150	*Marasmius oreades* – Nelkenschwindling
Kasachstan	10.12.2019	1151	*Boletus edulis* – Steinpilz
Surinam	14.3.2018	3042	*Boletus rhodopurpureus* – BlauŒckender Purpur-Röhrling
Surinam	14.3.2018	3043	*Boletus rhodoxanthus* – Blaßhütiger Purpur-Röhrling
Surinam	14.3.2018	3044	*Boletus satanas* – Satansröhrling
Surinam	14.3.2018	3045	*Boletus sp.* – Dickröhrling
Tokelau	2.8.2017	507-510	Block 67: Korallen mit u.a. *Fungia fungites*
Usbekistan	10.12.2019	1398	*Morchella esculenta* – Speisemorchel
Usbekistan	10.12.2019	1399	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Usbekistan	10.12.2019	1400	*Pleurotus eryngii* – Brauner Kräuterseitling
Usbekistan	10.12.2019	1401	*Lepista saeva* – Lilastiel-Rötelritterling



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Abchasien	25.10.1994	Block 3–4	Schmetterlinge
Abchasien	1.9.1995	75–76	Block 8: Vogel und Schmetterling
Abchasien	2.9.1996	111	Block 11: 130 Geburtstag von Nikolij Albow, Botaniker
Abchasien	11.11.1996	118–120	Hunde: Dackel, Dobermann und Cockerspaniel
Abchasien	25.11.1996	121–123	Katzen
Abchasien	29.12.1997	210	Pawel Lopatin, Agronom
Abchasien	25.9.1998	246–250	Freimarken u.a. Äpfel, Weinbau, Biene
Abchasien	22.12.1998	281–287	Alfred Kolakowski, Botaniker, und P□anzen
Abchasien	25.1.1999	326–336	Hunde: Dackel, Dobermann und Cockerspaniel
Abchasien	2.6.1999	352–353	Wisent, Westkaukasischer Steinbock
Abchasien	4.6.1999	354–355	Kolakowski und P□anzen
Abchasien	1.7.1999	369–378	Botanischer Garten Suchumi
Abchasien	28.4.2000	406–415	Käfer
Abchasien	28.4.2000	416–421	Spinnen
Abchasien	11.12.2000	442–444	Frösche aus aller Welt
Abchasien	29.12.2000	456–463	Orchideen
Abchasien	2.2.2001	465–472	Orchideen
Abchasien	26.2.2001	473–475	Frösche aus aller Welt
Abchasien	20.11.2001	480–487	Orchideen
Abchasien	26.11.2001	488–491	Sukkulenten
Abchasien	21.11.2001	499–500	Block 27–28: Gliederfüßler u.a Tausenfüßler
Abchasien	26.11.2001	503–510	Sukkulenten
Abchasien	15.3.2002	512–519	Orchideen
Abchasien	26.3.2002	520–522	Käfer
Abchasien	2.4.2002	523–525	Sukkulenten
Abchasien	10.4.2002	526–533	Orchideen
Abchasien	21.10.2002	548–556	Schmetterlinge
Abchasien	17.3.2003	569–586	Schmetterlinge
Abchasien	4.6.2003	588–593	Pferde
Abchasien	2.12.2003	622–630	Pferde

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Abchasien	11.3.2004	640–647	Sukkulenten
Abchasien	12.8.2004	649–656	Vögel aus aller Welt, u.a. Taube, Zimtelfe, Chuarhuhn
Abchasien	15.10.2004	657–660	Freimarke Adlerkopf
Abchasien	30.7.2005	672–675	Freimarke Adlerkopf
Abchasien	5.8.2005	676–683	Vögel aus aller Welt, u.a. Amsel, Ameisenwürger
Abchasien	21.11.2005	684–691	Vögel aus aller Welt, u.a. Wanderdrossel, Kohlmeise
Abchasien	3.3.2006	693–700	Vögel aus aller Welt, u.a. Streifenkiwi, Emu, Mäusebussard
Abchasien	29.9.2018	981–982	Reitsport
Abchasien	1.1.2019	983–987	Jagdhunde
Abchasien	14.9.2019	1004–1005	Greifvögel: Gänsegeier, Steinadler
Abchasien	31.5.1994	001–025	Rajon-Ausgaben mit Vögeln
Ägypten	5.6.2019	2624	Weltumwelttag: Erde, Blätter
Äthiopien	24.1.2019	2011–2015	Vögel: Lärmvogel, Zügelnachtschwalbe, Trauerturteltaube
Äthiopien	14.2.2019	2016–2018	Hyänen
Åland	3.2.2020	37–40	ATM: Wildblumen: u.a. Stiefmütterchen, Sumpf-Zotterblume
Åland	5.6.2020	488	Norden: Fledermäuse
Aruba	31.10.2019	1083–1086	Vogelfedern, u.a. Buntfalke, Wanderfalke, Karibikkarakara
Aserbaidschan	27.9.2019	1468–1469	Block 226: Karmingimpel, Chukarhuhn u. Wiedehopf
Aserbaidschan	4.12.2019	Block 235	Blühendes Mohnfeld
Aserbaidschan	4.12.2019	1526–1531	Blumen: Mönchskraut, Aster u.a.
Aserbaidschan	4.12.2019	Block 244	*Solenanthus circinnatus* (Rauhblattgewächs)
Aserbaidschan	4.12.2019	Block 255	Weißstorch
Australien	30.9.2019	5008	Großer Kaninchennasenbeutler
Australien	8.10.2019	5016–5018	Austral. Pflanzensamenarchiv und MKH 834–836
Australien	22.10.2019	Block 604	Austral. Alphabet, u.a. Hund, Kuchen und MKH 837–842
Australien	2.12.2019	Block 662	Hilfe für die Dürregeschädigten: Feld, Heu
Belgien	14.3.2020	Block 249	Geschichte der Taubenwettflüge
Belgien	14.3.2020	4971	Rückscheinmarke Vögel: Schellente
Botswana	9.10.2019	1113–1116	Block 62: Kraniche
Brasilien	21.3.2019	4598	Sternzeichen: Widder
Brasilien	21.4.2019	4600	Sternzeichen: Stier

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Brasilien	9.10.2019	4637–4656	Brasilianische Küche, u.a. Zucker, Mehl, Obst, Kaffee, Käse
Brasilien	23.10.2019	4657	Tierkreiszeichen: Skorpion
Brasilien	11.12.2019	4590	Johanna Döbereiner, Agrarwissenschaftlerin
Brasilien	25.11.2019	4660	200 Jahre Beziehungen Brasilien–Schweiz: Zuckerhut–Matterhorn
Brasilien	22.12.2019	4664	Sternzeichen: Steinbock
Brit. Jungfern-inseln	30.12.2019	1291–1297	u.a.Goldtrompete, Hibiskus, Oleander, Frangipani
Tabebuia Brit. Territorium Indisch. Ozean	4.12.2019	638–643	Libellen
Curaçao	25.1.2020	530–535	Jahr der Ratte
Dominikan. Rep.	5.12.2018	Block 84	Weltweiter Kampf gegen Hunger: u.a. Teller, Kakao, Eier
Dominikan. Rep.	26.2.2019	2690–2701	Bromelien
Dominikan. Rep.	14.11.2019	2777–2788	Traditionnelle Gerichte
Ecuador	18.5.2018	3838–3842	Lama, Meerschweinchen, Rind, Hausschaf, Hauspferd
Ecuador	18.5.2018	3843–3850	Graugans, Huhn, Hund, Katze, Ziege, Kaninchen, Pferd
Ecuador	29.8.2018	Block 230	12. lateinamerik. Botanischer Kongreß: Kolibri
Ecuador	13.9.2018	3661–3864	Natur – Meerechse, Vulkan, Küste, Keilkopf-Kaiman
Ecuador	11.12.2018	3881–3889	30 Jahre Naturwissenschaftliche Fakultät an der Universität Quito
Ecuador	27.12.2018	3890–3894	50 Jahre Naturreserat Cotacachi Cayapas: Tiere und Pflanzen
Ecuador	27.12.2018	3895–3902	50 Jahre Naturreservat Cotacachi Cayapas: Tiere und Pflanzen
Ecuador	2.5.2019	3904–3919	Vögel
Ecuador	29.5.2019	3920–3943	Frösche
Estland	25.1.2020	974	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Estland	30.4.2020	985	Vogel des Jahres: Haubentaucher
Estland	11.6.2020	992	Schmetterling des Jahres: Skabiosen-Scheckenfalter
Färöer	24.2.2020	974–975	Kunst: u.a. Das Brot, das den Hunger stillt
Färöer	23.3.2020	41–44	ATM: Hunde
Färöer	27.4.2020	985	Kunstwerke: Mondtauben
Fidschi-Inseln	1.2.2019	1473–1476	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Finnland	6.5.2020	2693–2694	Zauberwald: Boreale Eule, gefrorener Heidelbeerstrauch

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Finnland	3.6.2020	2697–2702	Made in Finnland, u.a. Wald, Birkenholz
Finnland	3.6.2020	2703–2710	Wildblumen, u.a. Maiglöckchen, Buschwindröschen
Finnland	3.6.2020	2711–2712	Norden: Säugetiere Eichhörnchen und Weißbrustigel
Franz. Gebiete i. d Antarktis	2.2.2020	1062	Meerreiher
Franz. Gebiete i. d Antarktis	2.2.2020	Block 77	Südlicher Königsalbatros
Frankreich	6.3.2020	7546–7557	Kuriositäten, u.a. Tulpe, Sonnenuhr, Schmetterling, Eule
Frankreich	3.4.2020	7566–7577	Vogeleier, u.a. Turmfalke, Aaskrähe, Rauchschwalbe
Frankreich	30.4.2020	7583–7594	Farbenvielfalt der Kosmeen
Franz. Polynes.	24.1.2020	1429	Ratten auf Kirschbaumzweig, Chin. Neujahr
Franz. Polynes.	24.1.2020	1423	Ratten auf Kirschbaumzweig, Chin. Neujahr
Franz. Polynes.	21.2.2020	Block 53	Landschnecken
Franz. Polynes.	21.2.2020	1424–1425	Block 53: Landschnecken
Franz. Polynes.	24.5.2019	1406–1411	Litschi, Mango, Ananas, Melone, Banane, Kokosnuß
Franz. Polynes.	7.6.2019	1418	Cantaloupe-Melone, riecht auch nach Melone
Gibraltar	30.1.2020	1948–1949	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Gibraltar	5.2.2020	22	ATM: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Grönland	28.2.2020	843	Arktischer Mohn, Kältewüste
Großbritannien	7.4.2020	4560–4569	Literaten der Romantik: Lerche, Regenbogen, Schneeglöckchen
Guyana	5.1.2015	8983–8988	Block 927–928: Möwen
Guyana	21.12.2015	9138–9141	Block 942: Jahr des Affen
Guyana	30.12.2015	9144–9153	Block 943: Früchte, u.a. Kakao, Pomelo, Papaya, Banane
Guyana	20.2.2016	9175–9180	Block 950: Wasserschwein
Guyana	20.2.2016	9182–9191	Block 951: Flora
Guyana	20.2.2016	9200–9209	Vincent van Gogh: u.a. Garten, Weizenfeld, Mohn
Guyana	7.4.2016	9210–9214	50 Jahre Unabhängigkeit: Blumen
Guyana	5.12.2016	9288–9289	Block 964–965: Jahr des Hahns
Guyana	30.12.2016	9293–9296	Block 966: Goldener Raketenfrosch
Guyana	8.1.2017	9299–9301	Jahr des Hahns
Guyana	8.8.2017	9347–9350	Jahr des Hunds
Guyana	22.11.2017	9362–9370	Amazonas-Regenwald
Guyana	14.3.2018	9422–9429	Block 982: Schmetterlinge
Guyana	14.3.2018	9432–9437	Block 983: Frösche

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Guyana	14.3.2018	9439–9444	Landschaftliche Sehenswürdigkeiten
Indien	8.1.2018	3326–3327	Block 184: Central Plantation Crops Reserach Institute
Indien	26.1.2018	3343–3344	Töpferscheibe
Indonesien	28.1.2019	Block 3452	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Indonesien	26.1.2019	3489–3490	Drogenfreies Dorf, Reben, Felder, Feldarbeiter
Iran	27.12.2017	3435–3436	Gartenarchitektur
Iran	27.12.2017	3437	Freimarke Zitronenmelisse
Island	7.5.2020	1605–1606	Tierbabys: Kücken, Ferkel
Japan	15.10.2019	9950–9959	Dip. Beziehungen zu Ungarn: Kamille, Kirsche, Gulasch u.a.
Japan	23.10.2019	9972–9991	Geschenke des Waldes, u.a. Samen, Käfer, Moos, Tiere
Japan	1.11.2019	9992–9993	Neujahr: Jahr der Ratte
Japan	1.11.2019	9994–9995	Neujahrslotterie: Ratten auf Reisballen bzw. roter Rübe
Japan	6.11.2019	9996–10015	u.a. Rote Beeren, Teekanne, Kiefer, Mäuse, Pflaumen
Japan	22.11.2019	10024–10043	Grußmarken Winter u.a. Katze, Teeservice, Obst, Maus
Japan	28.11.2019	10044–10053	Kinderbücher Guri und Gura, u.a. Eierschalen, Teig, Pfanne
Kasachstan	27.11.2019	Block 119	Internat. Frauentag: Kirschblüten
Kasachstan	11.12.2019	Block 121	Schmetterlinge
Kasachstan	12.12.2019	1158–1159	Fischotter
Kasachstan	19.12.2019	Block 122	Europa: Steinadler
Kirgisien	23.11.2019	970–972	Flora, u.a. Tulpe
Kirgisien	30.11.2019	Block 104	Enten
Kiribati	1.7.2019	1193–1196	Block 77: 40 Jahre Unabhängigkeit: Vögel
Kolumbien	6.7.2015	2832–2834	Fauna, u.a. Frösche, Kolibri
Kolumbien	29.7.2016	Block 92	50 Jahre Quindio: Isidoradler, Wachspalmen-Wald
Kolumbien	31.8.2017	2929–2940	Universität von Kolumbien, u.a. Agrarwissenschaften
Kolumbien	23.1.2018	2954–2966	Endemische Vögel, u.a. Kolibri, Rotschwanz, Ameisenfänger
Kolumbien	15.3.2018	2985–2988	Maisgerichte: Empanadas, Envueltos, Torta, Bunelo, u.a.
Kolumbien	9.5.2018	2991–2992	Schmetterlinge
Kolumbien	9.8.2018	3015–3034	Endemische Orchideen
Kolumbien	24.8.2018	3042–3056	Vogelfestival von Risaralda: Vögel und Schmetterlinge
Kolumbien	9.10.2018	Block 103	Haustiere, u.a. Ziegen, Hühner, Schweine, Pferde, Esel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Korea-Süd	27.11.2019	3432–3433	Unesco Welterbe Falknerei: Falkner mit Falke
Korea-Süd	2.12.2019	Block 772	Jahr der Ratte
Korea-Süd	27.12.2019	3436	aus 3436–3443: Agrarwissenschaften
Laos	16.9.2019	2348–2350	Block 269: Antike Mörser
Lettland	11.3.2020	882	Narzisse
Lettland	11.3.2020	899	Gänseblümchen
Lettland	8.5.2020	Block 47	Europa: Postrouten u.a. Postbote zu Pferd
Libyen	2.4.2017	3132–3137	Silberne Handarbeit u.a. Zuckerdose, Kanne
Libyen	6.8.2017	3139–3140	Olivenbaum, schwarze und grüne Oliven
Litauen	22.11.2019	1318–1319	Weihnachten: Mohnkeckse, Singendes Schaf
Litauen	31.1.2020	1323	Raufußkauz
Luxemburg	9.6.2020	2232–2233	Urlaub auf dem Land: Weinberg, Hühner, Bäuerin
Luxemburg	9.6.2020	2234–2235	Europa: Postrouten, u.a. Postbote zu Pferd
Malaiischer Staaten-Bund.	4.12.2018	Block 2	Orchideen auf für u.a. Johor, Kedah, Kelantan, Malakka
Malawi	3.12.2018	1009	Block A–E 151:Geier
Malawi	8.10.2019	Block 170–175	Geflügel: Rebhuh, Haustaube, Pommernente, Haushuhn u.a.
Malaysia	16.9.2019	2537–2539	Block 269: Traditionnelle Speisen, u.a. Eiscreme
Marokko	28.4.2017	1914–1917	Kinderzeichnungen Umwelt, u.a. Blatt, Landschaft
Namibia	25.4.2019	1603–1605	Kuckucke
Namibia	14.8.2019	Block 97	Grußmarken – Wildpferde
Neuseeland	16.1.2019	3650–3653	Block 425: Jahr des Schweins
Neuseeland	13.2.2019	3654–3659	Block 426: Heimische alpine Flora
Niederlande	23.3.2020	3914	Butterbrot mit Schokostreusel „Hagelslag“
Niue	3.6.2015	1240–1243	Block 176: Flora, u.a. Hibiskus, Parfümbaum, Seifenbaum
Nordirland	17.3.2020	132–133	Freimarken: Leinenstickerei – Schale aus Biskuitporzellan
Norfolk Insel	14.1.2020	Block 76	Botanische Zeichnungen: Norfolkeibisch und *Ungeria floribunda* – Bastard Eiche
Norwegen	12.6.2020	2025–2028	Mein Hund auf Briefmarke, u.a. Dogge, Lundehund
Österreich	1.4.2020	3515–3528	Trachtenbeiwerk
Österreich	1.4.2020	29–32	Dispensermarken, u.a. Donauauen, Käsespätzle
Österreich	3.4.2020	3529	Klassische Trachten: Wachauer Tracht
Österreich	24.4.2020	3531	Waffelvariationen der Firma Auer

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Österreich	4.7.2020	3542	100 Jahre Lipizzanergestüt Piber
Paraguay	12.6.2015	Block 507	Wildtiere: Nachtaffen, Wildkatze und Capybara
Paraguay	4.10.2015	5279	Wasser – Thema Wassergewinnung und Nutzung
Paraguay	31.5.2016	Block 511	80 Jahre japanische Einwanderung: Kirschblüten-Aquarell
Paraguay	20.6.2016	5297–5298	Dipl. Bez. mit Israel: Glockenvogel, Wiedehopf
Peru	13.1.2018	2801	50 Jahre Pampa-Galeras Reservat: Lama
Peru	19.1.2018	2812–2813	Fettschwalm und Nordandenhirsch
Peru	22.1.2018	Block 101	Insekten
Pitcairn	19.10.2016	Block 70	Farne
Pitcairn	7.12.2016	983–990	Sprache, u.a. Ziegen, Weben, Setzling, Radlader, Orange
Pitcairn	25.10.2017	Block 72	*Cocinella transversalis* – Marienkäfer
Pitcairn	18.7.2018	Block 73	Subtropische Flora
Polen	27.1.2020	5182	Chin. Jahr der Ratte
Polen	14.2.2020	5186	Grußmarke: Ich liebe dich mit 2 Tassen
Polen	7.5.2020	5204	Freimarke: Echte Kamille
Rumänien	7.1.2020	7646–7650	Blüten, u.a. Tulpe, Narzisse, PÖsisch, Dahlie, Klatschmohn
Rumänien	23.1.2020	7658	Chin. Jahr der Ratte – Block 821
Rumänien	28.1.2020	7660–7663	Block 822: Polarfauna, Wolf, Fuchs, Eule, Polarhase
Rumänien	7.2.2020	7664–7669	Block 823: Katzenrassen
Rußland	3.3.2020	2834–2837	Einheimische Katzen
Schottland	17.3.2020	130–131	Freimarken: Distel, Tartan
Schottland	6.4.2020	Block 3	700 Jahrestag der Deklaration von Arbroath
Schweden	7.11.2019	3295–3304	MKH Christbaumschmuck, u.a. Vogel, Katze, Rentier
Schweden	9.1.2020	3310–3311	Grußmarken: Blüten und Bienen, Blumen
Schweden	9.1.2020	3313–3316	Grußmarken: Schmetterlinge, Tulpen, Brieftauben u.a.
Schweiz	7.5.2020	2651–2652	Europa: Postrouten, u.a. Postbote zu Pferd
Schweiz	7.5.2020	2653	100 Jahre Schweizer Floristenverband, Blumenstrauß
Schweiz	7.5.2020	2656	50 Jahre Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, Trockenmauer
Schweiz	7.5.2020	2657–2660	Tierfamilien: Gänsesäger, Murmeltier, Luchs, Steinbock
Schweiz	7.5.2020	2661–2662	Mikroskopische Kunst: Vergißmeinnicht-Pollen, Rose
Simbabwe	15.10.2018	1087–1090	Block 41: Marienkäfer
Surinam	3.1.2018	3026–3037	Eulen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Surinam	11.4.2018	3046–3057	Schmetterlinge
Surinam	20.6.2018	3065–3068	Frösche
Surinam	12.9.2018	3081–3082	
		Block 139	Haustiere: Rotkehl-Hüttensänger und ZebraÖnk
Surinam	10.10.2018	3085–3096	Greifvögel, Adler, Bussard
Surinam	14.11.2018	3097–3102	Früchte, u.a. Ananas, Orange, Breiapfel, Muskatnuß
Syrien	1.5.2019	2521–2525	Intern. Blumenausstellung: Safran, Dahlie, Salbei, Jasmin
Syrien	1.5.2019	2543	Tag der Umwelt – Baum und Hände
Thailand	1.6.2019	3769	Strauß aus den Nationalblumen der Asean-Staaten
Thailand	15.11.2019	3799–3802	Traditionelle Süßigkeiten: Khanom
Tokelau	20.9.2017	511–514	Block 68: Reptilien
Trinid. u.Tobago	8.12.2018	1098–1102	
		Block 98	200 Jahre botanischer Garten von Trinidad
Tschech. Rep.	1.2.2020	1058	Postreiter in roter Uniform
Uruguay	28.4.2017	3552	Lions International, u.a. Blatt, Ähre
Uruguay	9.10.2018	3618–3619	Tourismus: Truthahngeier und Riesentukan
Uruguay	19.10.2018	3621	100 Jahre Vichadero: Kuhherde, Weide, Leuchtturm
Uruguay	31.10.2018	Block 141	70 Jahre Inst. Nat. Colonizacion, u.a. Bauer, Feld, Traktor
Uruguay	7.11.2018	Block 142	Enten
Wales	17.3.2020	129–130	Freimarken: Narzisse – Federbusch des Fürsten von Wales
Weihnachts-Insel	28.8.2018	Block 53	Volgelzeichnungen von John Gerrard Keulemans
Weihnachts-Insel	8.1.2019	901–914	
		Block 55–56	Chin. Neujahr: Schwein und alle anderen Tierzeichen
Weihnachts-Insel	8.1.2019	917–929	Chinesische Tierkreiszeichen
Weihnachts-Insel	17.1.2019	Block 58–63	Int. Briefmarkenausstellung in Wuhan: Schwein, Ratte
Weihnachts-Insel	1.11.2019	Block 66	Weihnachtsmann und Rentier beim Festmahl

Ach ja, das wäre gut, wenn jedes Mitglied einmal in zwei Jahren einen Text oder eine Idee für ein Thema einbringt.



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler



Vor vielen, vielen Jahren lebte einmal ein späterer Redakteur einer Zeitschrift für Briefmarkenfreunde in Baden-Württemberg. Der bekam unerwartet die Aufforderung, er möge sich entweder zur Freiwilligen Feuerwehr melden oder eine Feuerwehrabgabe von 50 Deutsche Mark im Jahr entrichten. Befreit sei er von Dienst und Abgabe nur, wenn er unter 18 oder über 55 Jahre alt, Schwerbehinderter oder – ausdrücklich – dem damals noch nur allein üblichen anderen (dem zweiten) Geschlecht angehörig sei. Alle diese Ausnahmen trafen nicht zu. Der zur Zahlung aufgeforderte Bürger eines kleinen Städtchen meinte nun, das sei nicht gerecht, denn Dienst in der Feuerwehr und Abgabe betraf nur männliche Einwohner. Eine baden-württembergische Spezialität. Der Abgabebetrag hätte ihn nicht wesentlich ärmer gemacht. In anderen Bundesländern jedoch waren Frauen zum Wehrdienst zugelassen. Den Dienst konnte/mochte er nicht leisten. Die Ungerechtigkeit, die die Frauen benachteiligte, wollte er auch nimmer hinnehmen. Der Verwaltungsgerichtshof Mannheim beschied ihm jedoch, daß es sich hier mitnichten um eine Diskriminierung handele und sich die Abgabenregelung wegen des südwestdeutschen Verbots, Frauen in der Wehr einzusetzen, rechtens und sogar verfassungsgemäß sei (was aber später anders entschieden wurde). Unser Sammlerfreund Hans-Peter Blume kommentierte den Stempel damit, daß die Freiwilligen Feuerwehren auf dem sog. Oachen Land zumeist von Landwirten besetzt sind, und deshalb sei der Stempel in unserer „Agrarphilatelie“ rechtens abzudrucken. Nachtrag: Der AbgabepOchtige zog aus dieser Ungerechtigkeit die Konsequenz und nach Schleswig-Holstein, wo ihn nicht die Feuerwehrabgabe erwartete, wohl aber anderes Ungemach. Frauen durften in den Feuerwehren dienen – häuÖg kräftige Bauerntöchter, deren Urgroßmütter als sog. Buttermädchen aus Schweden nach Holstein geholt worden waren.

Wir haben über die Schäferlauf in Markgröningen schon früher berichtet. Deshalb soll hier des Lesers geschätztes Augenmerk auf ein nahverwandtes Thema gerichtet werden. Bekanntlich leiden norddeutsche Viehwirte darunter, daß die durch die Oder geschwommenen Wölfe unsere Weidetiere reißen; wegen der Vielzahl des vorhandenen Viehs wird das gerissenene Tier zumeist nur angeknabbert. An der Küste wurden für die DeichpOege immer Schafe genutzt, die dortselbst Grünfutter fanden und zugleich den Deich befestigten. Wegen der Wölfe ist dies so nun nicht mehr möglich. Nun wurde in einem Küstenort darüber nachgedacht, ob man das Schafereißen durch Wölfe nicht als Touristenattraktion ausbauen könnte: Nur ein, zwei Schafe auf dem Deich, kein Zaun, aber Tribünen mit Sitzplätzen für die westfälischen Touristen. Man ist jedoch nach längeren und intensiven Beratungen von dieser Attraktion, die doch sehr an altrömische Zirkusspiele erinnere, abgekommen.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.182/Oktober 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft erscheint im Jänner 2021: Nummer 183. Bis dahin wird sich der Redaktör einen C(_) Kaffee machen und diesen mit Milch einer 3:], nein einer 3:8), zu einem Wiener Café crème aufschäumen.

Agrarphilatelie 183 Januar 2021

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

das war es nun, das Jahr 2020. Ein Jahr, in dem das Leben, wie wir es vorher lebten ein anderes war. Die Pandemie hat uns in vielen Dingen eingeschränkt. Kontakte mußten reduziert werden, die Berufstätigkeit war bei einigen geprägt von einer räumlichen Umgewöhnung vom Büro hinein in die eigenen vier Wände – Home Office war das „Zauberwort" vieler Unternehmen; einige Betriebe wurden auf Mehr-Schicht-Arbeit umgestellt, um Kontakte zu reduzieren. Gerade für Familien mit Kindern waren manche von der Pandemie geprägte Monate eine harte Zeit – und dann noch die Unterscheidung in systemrelevante und nichtsystemrelevante Tätigkeiten und Berufe.

Es war und ist immer noch nicht einfach, dennoch hoffe ich, daß zumindest einige Ihrer Wünsche und Ziele für 2020 erfüllt bzw. erreicht wurden. Ich wünsche uns allen, daß wir das Jahr 2021 mit neuem Schwung und neuen Wünschen und Zielen angehen werden!

Ob und in welcher Form es in 2021 philatelistische Veranstaltungen geben wird, steht noch nicht fest. Ich bin optimistisch, daß wir in diesem Spätjahr unsere Jahreshauptversammlung als „Präsenzveranstaltung" durchführen können. Die Veranstaltung ist für mich nicht nur etwas, das verpflichtend ist, weil es in der Satzung steht. Sie steht für mich auch für Wiedersehen und den Austausch mit den Mitgliedern. Das Gros der „Stammteilnehmer" der Jahreshauptversammlung sehe ich nur einmal jährlich auf diesem Treffen. Es ist etwas anderes, ob ich Mails schreibe, telefoniere oder ob ich jemanden persönlich treffe.

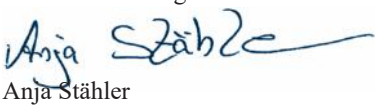
Bei meiner Arbeitsstelle finden die Jahresgespräche mit unseren Kunden wie Lidl, Aldi, Rewe usw. ebenfalls in persönlichem Rahmen statt. Es läßt sich jedes Jahr feststellen, daß sich so manches besser bespricht, wenn man sich direkt gegenübersteht.

Ich wünsche mir, daß wir als Vorstand bei der Jahreshauptversammlung 2021 mehr Mitglieder denn je begrüßen dürfen. Ich appelliere zudem an alle, an die Überweisung des

Mitgliedsbeitrags für 2021 – sofern nicht schon geschehen – zu denken. Die rechtzeitige Überweisung erleichtert unserem Schatzmeister die Arbeit. Vielen Dank!

Danken möchte ich an dieser Stelle allen „Akteuren“ der Agrarphilatelie. Die Ausgaben wurden in diesem „besonderen“ Jahr bestimmt nicht selten häufiger als in den Jahren zuvor in die Hand genommen, vielleicht hat der eine oder andere ein neues Sammelgebiet für sich entdeckt.

Zum Schluß wünsche ich Ihnen nun alles Gute für das neue Jahr, vor allem Gesundheit und auf ein baldiges Wiedersehen!



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die wässrigen Marken auf den Umschlagseiten lieferte Adolf Bläumauer.

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2020/2021	4
Berchtold war Gärtner	5
Page Three Stamp	5
Internationales Jahr der Pflanzengesundheit	6
Vom Aussterben bedroht: Fische	6
100 Jahre Natur & Emwelt	7
Unser Land soll sauber sein	8
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	12
… heute gibt es bei Oltersdorfs: Lu Rou Fan	15
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Gebratenes Erdferkel	16
Brennnesseln auf Briefmarken	17
Die Brennnessel ist auch aphrodisisch	21
Bodenlandschaften: Auenböden	22
Weinbaugebiet Franken	26
Über den Begründer des europäischen Naturschutzes	38
Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben	39
Milch aus der Schachtel	40
Auf dem Bauernhof (3): Schweinefleischproduktion	42
Buchbesprechung: Michael Dibdin: Schwarzer Trüffel	45
Kämpfende Rinder	48
Geothermie ist auch ein Landwirtschaftsthema	51
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	52
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Roger Thill, Anja Stähler, Heinz Wienold, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer und Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Weil nicht in der ersten Novemberwoche ausreichend Artikel angeboten worden waren, brach bei mir Panik aus. Ist immer so: 7 Wochen vor Erscheinungstag. Und dann ruckelt es sich hin bis etwa 4 Wochen vor dem offiziellen Termin.



Einladung zur Jahreshauptversammlung 2020/21

Sehr geehrte Mitglieder,

wegen der Corona-Pandemie fiel unsere Jahreshauptversammlung 2020 aus.

Bis zur nächstmöglichen Vorstandswahl bleibt der derzeitige Vorstand im Amt.

In Anbetracht aller Umstände können wir heute noch nicht sagen, wann und wo die nächste Jahreshauptversammlung stattfinden wird. Möglicherweise können wir die Einladung zu dieser Versammlung nicht mit der satzungsgemäßen Frist in der „Agrarphilatelie“ bekanntgeben.

Wir haben uns deshalb entschlossen, jetzt die Einladung einschließlich Tagesordnung zu publizieren.

Tagesordnungspunkte:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Schatzmeisters/Geschäftsführers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Aussprache über die Berichte
8. Entlastung des Vorstands einschl. Schatzmeister
9. Wahl des Vorstands
   - 9.1. Bestellung des Wahlleiters
   - 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder
10. Verschiedenes
11. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung der Mitgliederversammlung bitten wir, alsbald (in Anbetracht der Situation) schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder bei der Mitgliederversammlung begrüßen könnte.

Bleiben Sie gesund

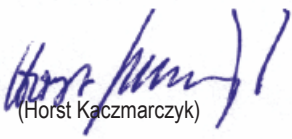
Der Vorstand



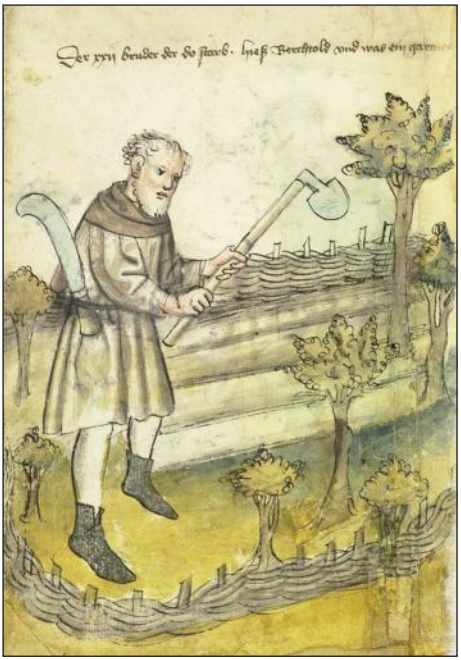
(Anja Stähler)



(Roger Thill)



(Horst Kaczmarczyk)



Berchtold war Gärtner

Der xxii bruder der do starb, hyeß Berchtold vnd was ein gartner.

Das Bild, aus der Zeit von etwa 1425, zeigt die Arbeitsgeräte Hacke (Rodehacke) und Baummesser (Hippe) und einen Weidenzaun.

Der Gärtner hält mit beiden Händen die erhobene Hacke, eine sogenannte Rodehacke. In seinem Gürtel steckt ein Baummesser. Der von einem Weidenzaun eingefaßte Garten besteht aus einem frisch gepflügten Feld sowie einem Stück Rasen.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Die Page Three Stamp kommt diesmal aus Finnland. Sie ist Teil eines Markenhefts, in dem sechs selbstklebende Marken (ein Graus!) unter der Überschrift „Lieblingsgeschmacksrichtungen “ (der Finnen) versammelt sind: Roggenbrotkringel, Hefezopf, Junge Kartoffeln mit Dill, Kaffee, Käsekuchen mit Moltebeeren und Salmiakpastillen. Michel nennt für diese Marken einen Preis von 20 Euro; bei Ebay gibt es ihn schon für 13 Euro zuzüglich Porto. Aber für vier Kartoffeln auf einer Marke mit a bisserl Grünzeug ist mir das zu viel Geld. Erste Kartoffeln sollen 1683 nach Finnland durch heimkehrende Soldaten aus dem Russisch-Türkischen Krieg gebracht worden sein (wie schon Mutter Courage sagte: Der Krieg ernährt den Krieg). In den 1730er-Jahren begann der Kartoffelanbau im zu Schweden gehörenden Finnland: hoch im Norden wuchs keine Gerste. Eine erste Anbau-Anleitung veröffentlichte Pastor Laurell im Jahr 1776, der auf persönliche Erfahrungen zurückgreifen konnte. Die beginnende Industrialisierung lockte deutsche Handwerker an, die die Kartoffel nach Fagervik und Nyland in die Stahlwerke mitbrachten. Finnische Soldaten, die in Pommern gekämpft hatten, brachten ebenfalls die Knolle mit in ihre Heimat. Maaomena wurde sie genannt. Bekanntlich lieben die Finnen den Tango, und wenn das Orchester dieser schrecklichen Musik pausierte, dann wurden warme Perunas gereicht. Das war fast so gut wie das Zwischendurch-Bad im eisigen Wasser beim Saunagang. Noch eine Schlußbemerkung (für die „Kartoffelsammler“): In den letzten 3 Jahren sind weltweit – abgesehen von der Knolle als Beilage oder in der Suppe – nur 3 (in Worten: drei) Kartoffelmarken ausgegeben worden.

Internationales Jahr der Pflanzengesundheit

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat 2020 zum „Internationalen Jahr der Pflanzengesundheit“ (IYPH) ausgerufen.

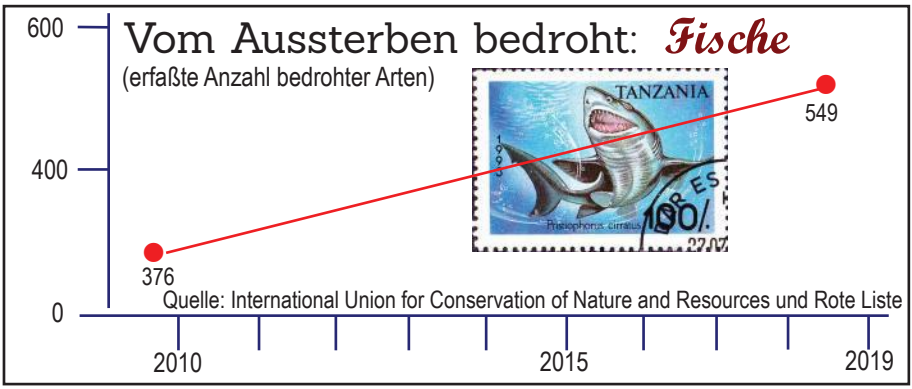


Hierbei geht es um Maßnahmen zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten und -schädlingen, um so deren Ausbreitung in neue Gebiete zu verhindern. Pflanzen sind ein existenzielles Element für das Leben auf der Erde. Mit dieser Initiative soll die Bedeutung der Pflanzengesundheit für die Ernährungssicherheit, die Rohstoffversorgung, die biologische Vielfalt und die verschiedenen Dienstleistungen der Land-, Forst- und Wasserwirtschaft sowie andere Ökosysteme der Erde unterstrichen werden.

Die Verwaltung der technischen Dienste der Landwirtschaft des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung führt die pflanzengesundheitlichen Maßnahmen in Luxemburg durch. Konkret finden daher zum einen Importkontrollen am Flughafen statt. Das heißt, Waren wie Blumen, Obst oder Samen werden bei der Einfuhr ins Land auf fremde neue Schädlinge untersucht, um zu verhindern, daß diese sich weiter verbreiten können. Zum anderen werden permanent Fallen aufgestellt und analysiert, um nicht-heimische Schaderreger nachzuweisen, zu identifizieren und zu bekämpfen.

Daß die Vereinten Nationen dieses Thema aufgreifen, leistet einen wichtigen Beitrag zur Sensibilisierung in einer globalisierten Welt, in der die Umsetzung von nachhaltigen Entwicklungszielen immer wichtiger wird.

Quelle: PhilatéLux März 2020 – www.postphilately.lu



100 Jahre Natur & Emwelt

1920 wurde die Letzebuerger Natur a Vulleschutzliga a.s.b.l. (Gesellschaft ohne Gewinnzweck) gegründet, die sich zur Aufgabe gemacht hatte, in Luxemburg eine Gesetzgebung zum Schutz der Natur und der Vogelwelt auf den Weg zu bringen. Dieses Ziel wurde 1928 erreicht. Das 1.Vogelschutzgesetz ist noch heute die legale Basis für diesen Bereich.









2012 fusionierten Letzebuerger Natur a Vulleschutzliga a.s.b.l. mit Haus vun der Natur a.s.b.l., NATURA a.s.b.l. und natur&emwelt a.s.b.l. zur Natur & Emwelt a.s.b.l. Ziel ist, mit vereinten Kräften und breit aufgestellt für den Schutz der Natur und insbesondere der Artenvielfalt aktiv zu sein. Die Organisation zählt inzwischen 11.000 Mitglieder und arbeitet mit 40 Partnerverbänden zusammen.

Dabei geht es nicht nur um die Sensibilisierung und den politischen Einsatz, sondern es werden auch zahlreiche und vielfältige Möglichkeiten für große und kleine Naturfreunde angeboten, um wertvolle Lebensräume zu entdecken und zu erhalten.

Als kleinster Vertreter der heimischen Vogelwelt ist das Wintergoldhähnchen – Roitelet Huppe – das Symbol des Luxemburger Vogelschutzes. Es lebt in Nadelwäldern, vor allem in Fichtenwäldern. Man erkennt es leicht an seinem rundlichen Körper und den markanten gelben Federn auf dem Kopf. Der kleine, sehr lebhafte Singvogel kann auf der Suche nach Insekten auch auf der Stelle fliegen. Größe: 8,5–9 Zentimeter, Gewicht: 6 Gramm, Flügelspannweite: 14 Zentimeter, Brutzeit: April–Juli, Lebenserwartung: etwa 3 Jahre.

Gleichzeitig kam noch eine Serie „Seltene Vogelarten“ zum Verkauf, und zwar die Feldlerch zu 0,40 Euro, der Hausspatz (Vogel des Jahres 2020) zu 1,40 Euro sowie das Rotkehlchen zu happigen 5 Euro.

Quelle: PhilatéLux März 2020 – www.postphilately.lu

Adolf Bläumauer

Unser Land soll sauber sein!

Womöglich das sauberste! Ein Aufruf! Aber gleichzeitig erhebt sich die Frage: Nach welchen Kriterien wird gemessen?

Im Internet gibt es alle möglichen Aufzählungen von den reinsten (saubersten) bis zu den lebenswertesten, aber auch von den schmutzigsten Ländern der Erde!

Doch was versteht man unter sauber?

- Abfall auf Straßen und öffentlichen Plätzen,
- saubere Luft,
- gepflegte Gebäude und Grünanlagen,
- funktionierende Müllentsorgung,
- Zugang zu sauberem Wasser.

Die Aufzählung ließe sich fortsetzen. Spitzenreiter in der westlichen Welt sind Island (wenn man es kalt mag) und die Schweiz; in Fernost ist es Singapur.

Weitere Reihungen (diesmal nach negativen Kriterien):

- Schlechtes Trinkwasser,
- CO_2-Ausstoß,
- Verschmutzung durch Blei und Chrom.



Sinngemäß: „Gegen Schmutz, Undisziplinierheit und die Mißstände, auf zum Kampf um Sauberkeit, Kultur und Ordnung.“

Im Internet sind weitere Kriterien sowohl für positive wie auch für negative Reihungen aller Art nachzulesen. Als die lebenswertesten Städte werden Wien, Zürich, Auckland und München genannt.

Diese Listen lassen sich nach Belieben und den verschiedensten Kriterien fortsetzen. Tatsache und besonders wichtig ist: Nur ein Fünftel der Welt ist an Frischwasser- und Abwasserleitungen angeschlossen!

Die Aufrufe der Länder beziehen sich vor allem auf die Reinhaltung des Lebensraums und die geordnete Entsorgung von Abfällen. Diese Aufrufe erfolgen entweder aus politischen (ein sauberes, schönes Land zu präsentieren) oder aus sanitären Gründen zur Krankheitsvermeidung. Es hat sich ein neuer Berufszweig etabliert: Abfallberater.

In vielen Staaten haben sich gleichgesinnte Menschen zusammengetan und die Erhaltung der natürlichen und sauberen Umwelt zur Aufgabe gemacht. Dabei gibt es eine lange und lobenswerte Geschichte. Beispielhaft seien hier der „Deutsche Alpenverein“ (1869 in München gegründet) und die 1895 in Wien-Neulerchenfeld gegründeten „Naturfreunde“ sowie der im selben Jahr in Großbritannien eingerichtete „National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty“ (Präsident ist Prinz Charles) genannt.









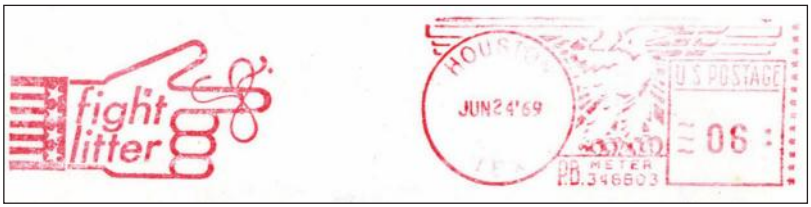


In Neuseeland gründete 1967 die Regierung den gemeinnützigen „Anti-Litter Council“, der es sich zur Aufgabe gemacht hat: „Keep New Zealand beautiful!“ und heute als „Keep New Zealand Beautiful Sociecty Inc.“ auch diesen Namen trägt (die Marken des Heftchens enthalten Regeln für Freitzeitaktivitäten in der Natur).



Resümee: Wir in den sogenannten zivilisierten Ländern haben leicht reden, solange man von geordneten Systemen umgeben ist und diese funktionieren. Doch bereits ein kleiner Fehler kann die ganze Ordnung ins Wanken bringen. Um Bertolt Brecht abgewandelt zu zitieren: Zuerst kommt das Fressen und dann die Umwelt!








日本列島クリーン運動
Clean-Up Japan Campaign
First Day of Issue June 13, 1983
日本列島クリーン運動
58. 6. 13
東京中央
NIPPON 60
13.VI.83-8-12
JAPAN
Herrn
Reinhard WAGNER
Schulerm arkt 37
A-3334, Gaflenz
Oesterreich — Austria
DRUCKSACHE
Imprimés
PAR AVION
航空郵便


Deine Freizeit
mit den Naturfreunden
VORFÜHRSTEMPEL
-5. 9. 79
POSTALIA
DEUTSCHE
BUNDESPOST
000


100 JAHRE ÖSTERREICHISCHER ALPENKLUB
$1.50
ÖAV
1980
HAUPTVERSAMMLUNG
BRIEFMARKEN-WERBESCHAU
6290 MAYRHOFEN
13. 6. 1980


s 5
REPUBLIK ÖSTERREICH
40 JAHRE ÖST. GEMEINDEBUND
EUROPÄISCHE KAMPAGNE F.D. LÄNDLICHEN RAUM
34. ÖST. GEMEINDETAG 10.-11.9.1987
4010 LINZ/DONAU 10.9.1987



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee nicht.

Kilogramm geteilt durch Größe im Quadrat



Die Vereinigten Staaten (USA) „zeichnen“ sich dadurch aus, daß rund 40 Prozent der Bevölkerung fettleibig sind (Body-Maß-Index über 30). In Mexiko, lange Zeit in dieser Kategorie Spitzenreiter, sind es nur rund 36 Prozent; Deutschland bringt es auf einen Anteil von fast 24 Prozent der Bevölkerung, die fettleibig sind. Gleichzeitig müssen immer noch Millionen Menschen hungern. Die Ernährungs- und Landwirtschafts-organisation der Vereinten Nationen mit Sitz in Rom definiert Unter-ernährung als die Aufnahme von zu wenig Kalorien, um das Minimum an Nahrungsenergie zu liefern, das jeder Mensch für ein gesundes und produktives Leben benötigt. 9 Prozent der Weltbevölkerung, fast 700 Millionen Menschen, fallen in diese Gruppe, davon 380 Millionen in Asien.

$$\text{BMI} = \frac{\text{Gewicht in kg}}{\text{Körpergröße in cm}^2}$$



Heckenlandschaft

Wir werden aufgefordert Hecken zu schützen, diese herrlichen Lebensräume für Insekten und Vögel. Da werden bei mir Erinnerungen an meine Kindheit wach. Damals lebte ich am Niederrhein. Unser Grundstück war mit ***Buchenhecken*** umgeben. Für uns Kinder ein Versteckparadies. Und auch auf vielen weiteren Grundstücken fand man im Ort, ein Straßendorf, ***Buchenhecken***. Wenn man so will: eine ***Heckenlandschaft.*** Es wird wohl so Anfang der 60er-Jahre gewesen sein, da befiel die Menschen am Ort ein „Virus“ und die ***Buchenhecken*** wurden gerodet und durch häßliche Drahtzäune ersetzt. Die machen kaum Arbeit. Der grüne Traum war ausgeträumt. Hecken lassen sich nur schützen, wenn es sie noch gibt. Man kann natürlich neue pflanzen, was sehr sinnvoll ist. (jk)

Besser für den Planeten

Der weltgrößte Hersteller von Margarine (Upfield, ein Unternehmen des Hedgefonds KKR mit Sitz in Rotterdam) hat auf einer seiner Margarinesorten den Aufdruck: „Pflanzlich basierte Lebensmittel sind besser für den Planeten.“ Das ist bemerkenswert. Margarine wird heutzutage in der Tat aus Pflanzen hergestellt; zu 90 Prozent besteht Margarine aus Sojaöl, Palmöl, Rapsöl, Erdnußöl, Sonnenblumenöl



oder Weizenkeimöl; die restlichen 10 Prozent sind Rindertalg, Milchfett, Fischöl und allerlei sonstige Ingredienzen. Als Hippolyte Mège-Mouriès 1869 sein Streichfett zusammenmischte und es „beurre économique“ nannte, bestand es aus Milch, Wasser, Nierenfett, Lab und zerstoßenem Kuheuter. Auch Spermazeti wurde für die Margarineherstellung eingesetzt. Napoléon III. war glücklich, für seine Soldaten einen billigen Ersatz für Butter zu haben, was aber schließlich zum Kaiserreich in Deutschland führte. Der Hinweis auf der Margarine geht gegen die Butter, deren Ausgangsprodukt bekanntlich Milch von methanabsonderndem Rindvieh ist. Und Methan ist bekanntlich nicht gut für die Umwelt. Die für die Margarine eingesetzten Pflanzenöle zerstören jedoch auch die Umwelt: durch Abholzung von Urwaldflächen und nachfolgender landwirtschaftlicher Monokultur.

Bald wachsen nur noch Pflanzen, die nicht bestäubt werden m ssen

Insektensterben in Deutschland ist stärker als bisher geschätzt. Bei Erhebungen in 63 deutschen Naturschutzgebieten ist in den letzten 30 Jahren ein Rückgang um fast 75 Prozent der Fluginsekten-Biomasse festgestellt. Die Verluste betreffen Schmetterlinge, Motten, Bienen und andere flugfähige Arten. Die genaue Ursache der Rückgänge ist unklar. Es ist klar, daß diese Verminderung auch Auswirkungen auf Vögel hat. Und wenn’s so weitergeht, wird es noch stärkere Auswirkungen auf die Bestäubung von Pflanzen haben. Schon 1962 warnte die amerikanische Biologin Rachel Carson in ihrem Buch „Silent Spring“ vor den Folgen des Insektensterbens. Aber wen interessiert das schon?



Bäume sind die Nahrungsgrundlage sämtlicher Waldlebewesen

von rund 10.000 Tierarten und Tausenden von Pilzarten. Die haben sich alle auf bestimmte Laubbäume oder Nadelgehölze spezialisiert. Wenn Nadelbäume als neue Pflanze irgendwo angepflanzt werden,



können viele Tiere damit nichts anfangen. Insekten, die von den früher vorhandenen Bäumen lebten, verschwinden, an ihre Stelle treten Nadelholzbewohner. Gleichzeitig erfolgt ein riesiger Rückgang in Anzahl und Art der früheren Bewohner, da ihnen die Nahrungsgrundlage entzogen wurde. Verschärft wird die Situation noch dadurch, daß die neuen Nadelbäume häufig aus Hochlagen der Gebirge oder aus dem hohen Norden importiert werden, so daß selbst heimische Nadelwaldbewohner von ihnen nicht besiedelt werden.

Für Pinocchio müßte eine *line* aus mehr als 50 mg bestehen



Die ersten Cocaträucher kamen 1750 aus Südamerika nach Europa. In den 1850er Jahren wird das aktive Alkaloid des Kokastrauchs chemisch isoliert und erhält die Bezeichnung Kokain. 1884 lobt Sigmund Freud das Gift als Medikament und widerruft schon ein Jahr später seine Beurteilung. Manche Ärzte machen gute Erfahrungen mit Kokain, z.B. in der Augenheilkunde. 1914 wird es trotzdem in den USA verboten, dann folgen andere Länder, denn das Zeug macht euphorisch und abhängig. Trotz der Verbote gehen Produktion und Handel weiter. Herstellung und Verkauf sind *big business* geworden; mit den „gewaschenen" Einnahmen finanziert der „Mob" legale Geschäfte.

Laßt Blumen sprechen



Die Eleganz dieser polnischen Blumen-, Pflanzen-, Blütenstickerei fällt sofort ins Auge. Tut sie das wirklich? Mir kommen Zweifel. Eine solide, schmuckvolle Arbeit aus der Tradition der Volkskunst. Mir gefällt das Motiv. Ein schönes Form- und Farbenspiel, wie es durch die Natur angeregt wird. Da habe ich keine Zweifel. Aber Eleganz? Die massenhafte Umsetzung floraler Schmuckmotive – spricht sie nicht gegen das Herausragende, das wir mit Eleganz verbinden? Über Geschmack läßt sich bekanntlich streiten. Tun wir das doch, auch in der Motivphilatelie. Motive sind dazu da, daß man sie genau betrachtet, sich daran freut und bisweilen auch innere Streitgespräche darüber führt, zumal in Zeiten fehlender Gesprächspartner. Da können Blumen noch mehr als sonst zu Wort kommen. (jk)

Pestwurz müßte das Wort des Jahres werden

Archäologische Funde im ältesten Salzbergwerk der Welt belegen, daß die Blätter einer Pestwurzen-Art



in der Bronzezeit auch zur Reinigung nach der Notdurft verwendet wurden; die Bajuwaren sind da deutlicher und nennen die Pestwurz volkstümlich Arschwurz. In China, wo das Papier erfunden wurde, schreibt der Gelehrte Yan Zhitui 589: „Ich würde es nie wagen, Papier mit Zitaten … oder Namen von Weisen darauf für die Toilette zu verwenden." Vor Verwendung von Tolettenpapier wurden Lumpen oder Schwämme verwendet, manchmal sogar lebendes Federvieh. Bis zur Erfindung eines vierlagigen Tissue-Papiers vergingen Jahrtausende. Wegen der Corona-Pandemie kam es 2020 zu Hamsterkäufen von Tolettenpapier; man sah verschiedentlich Wanderer durch Flur und Wald streichen, die Pestwurzen sammelten, als der Discounter keine Tolettenpapier mehr vorrätig hatte. Bei Amazon heißt es, wer XYZ kaufte, kaufte auch ABC. In unserem Fall war es die Verbindung von Tolettenpapier, Hefe und Nudeln. Sehr merkwürdig.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Lu Rou Fan

Auf Taiwan als „pig and rice to go“ beliebt

Lu Rou Fan ist ein auf Taiwan sehr beliebtes Gericht – es gibt es sogar auf einer Briefmarke (MiNr. 3824, 16.8.2013). Es ist einfach zu kochen: es ist langsam geschmortes Schweinefleisch, mit Sojasauce und Gewürzen verfeinert. Serviert mit Reis ist es ein häufig genutztes Angebot der Straßenküchen.

400 Gramm Schweinebauch in etwa 1 Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fleisch darf ruhig etwas fetter sein, da dies dem Lu Rou Fan einen intensiveren Geschmack gibt.

6 Knoblauchzehen in kleine Stücke hacken. 1 Zwiebel und 4 Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Diese werden in ausreichend Öl in einer hohen Pfanne frittiert – bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Siebkelle entnehmen, über Küchenkrepp abtropfen lassen und zur Seite stellen. Diese sind für den Lu Rou Fan geschmacksbestimmend.



In derselben Pfanne werden mit etwas Öl die Schweinebauchstreifen zusammen mit etwa 100 Gramm Hackfleisch angebraten. Sobald das Fleisch nicht mehr rosa ist, gibt man den klein gehackten Knoblauch und 2 EL Zucker hinzu und brät noch etwa 1 Minute weiter. Anschließend etwa 6 EL helle und 2 EL dunkle Sojasoße sowie 2 EL Reiswein hinzufügen und zusammen mit 1 Tasse Wasser aufkochen lassen. Die zuvor frittierten Zwiebeln und die Gewürze (5-Gewürze-Pulver, Pfeffer, Szechuanpfeffer) hinzufügen, umrühren und die Hitze minimieren. Alles sollte nun noch etwa 45 Minuten langsam vor sich hin schmoren.

In dieser Zeit wird der Reis gekocht.

Das chinesische 5-Gewürze-Pulver besteht aus gemahlenem Echtem Sternanis, Szechuanpfeffer („Japanischer Pfeffer“), Zimtkassie, Fenchel und Gewürznelke.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Gebratenes Erdferkel

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Das Erdferkel *(Orycteropus afer)* ist eine Säugetierart und stellt den alleinigen Vertreter der Gattung *Orycteropus* in der Familie der *Orycteropodidae* und der Ordnung der *Tubulidentata* (Röhrenzähner) dar. Äußerlich markant sind der kräftige Körper des Erdferkels mit aufgewölbtem Rücken und muskulösen Beinen sowie die röhrenförmig verlängerte Schnauze und der fleischige Schwanz. Das Verbreitungsgebiet der Art umfaßt das gesamte subsaharische Afrika. Die Tiere bewohnen offene und geschlossene Landschaften. Sie leben einzelgängerisch, sind nachtaktiv und graben im Erdreich, was die Beobachtung erschwert. Seine Nahrung besteht aus staatenbildenden Insekten, was eine hochspezialisierte Anpassung darstellt. Das ausgeprägte Verhalten führt dazu, daß lockere Böden und eine ausreichende Menge an Ameisen und Termiten Grundvoraussetzungen für die Anwesenheit des Erdferkels in einer bestimmten Region sind.





Zutaten: Ein normal großes Erdferkel, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Fenchelsamen, Kräuter für die Füllung, Bananenblätter, dazu scharfe, fruchtige Dips und Saucen.

Zubereitung: Das Erdferkel innen und außen mit Öl einreiben und mit reichlich Salz, Pfeffer, Knoblauch und Fenchelsamen würzen, 24 Stunden durchziehen lassen. Eine etwa 50 Zentimeter tiefe Grube ausheben, sodaß das Erdferkel locker hineinpaßt und noch Platz für zwei dicke Steinschichten bleibt. Mit großen Flußkiesel die Grube mit der Hälfte der Steine auslegen und mit Ästen locker belegen. Dann eine zweite Steinschicht auf die Äste legen, einen größeren Scheiterhaufen auf den Steinen aufschichten und anzünden. Das Ferkel mit reichlich Kräutern füllen, in Bananenblätter mehrfach einwickeln. Sobald das Feuer weitgehend heruntergebrannt ist, die Hälfte der Steine aus dem Loch heben. Die untere Steinschicht dünn mit Erde bedecken. Jetzt legt man das Erdferkel in die Grube, mit einer dünnen Erdschicht bedecken, die zweite Lage Steine auflegen, mit dem restlichen Aushub verschließen. Nach etwa 8 Stunden das Ferkel vorsichtig ausgraben, darauf achten, daß die Blatthülle möglichst heil bleibt. Ein Hinweis: Wenn Grube, Steine und Feuer groß genug waren, dann ist das Ferkel jetzt superzart, saftig und durchgegart. Dazu scharfe, fruchtige Dips und Saucen anbieten.

Dazu passen keine Kartoffeln, sondern Nfundi oder Ubwali, Klöße aus Maismehl.

Ulrich Oltersdorf

Brennnesseln auf Briefmarken

Die Brennnesseln *(Urtica),* frühere Schreibweise: Brennessel, bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Brennnesselgewächse *(Urticaceae),* die fast weltweit verbreitet ist. Die Gattung umfaßt etwa 45 Arten. Der Name leitet sich ab von „brennen“ – lateinisch: *urere.* In Deutschland nahezu überall anzutreffen sind die Große Brennnessel und die Kleine Brennnessel. Sie haben eine lange Geschichte der Verwendung in vielen Regionen, entsprechend gibt es viele weitere Namen: Haarnessel, Hanfnessel, Saunessel, Habernessel, Tausendnessel und Nettel; Niëtel, Neddel (Niederdeutsch), Neßle (Schweiz); Eßl (Krain: Gottschee), Eßle (Schweiz, Elsaß); Brennettel (Hannover usw.), Branneckel (Ostfriesland), Brennößl (Niederösterreich), Brenneßle (Schweiz). Bannel = Barnnettel = Brennettel (Wangeroog), Bornnessel (Hessen, rechts der Nidda); Sennessel („sengen“ = brennen); Sengnettel (Münsterland), Senglnessel (Rheinpfalz: Edenkoben), Sengelessel, Sengesselte, Sengessel (Elsaß). Brennnessel-Arten wachsen als einjährige oder ausdauernde krautige Pflanzen, selten auch Halbsträucher. Sie erreichen je nach Art, Standort und Nährstoffsituation Wuchshöhen von 10 bis 300 Zentimeter bei den in Mitteleuropa vertretenen Arten.



Die grünen Pflanzenteile sind mit Brenn- sowie Borstenhaaren besetzt. Ihre oft vierkantigen Stängel sind verzweigt oder unverzweigt, aufrecht, aufsteigend oder ausgebreitet. Die meist kreuz-gegenständig am Stängel angeordneten Laubblätter sind gestielt. Der Blattrand ist meist gezähnt bis mehr oder weniger grob gezähnt.

Bekannt und unbeliebt sind die Brennnesseln wegen der schmerzhaften Quaddeln (Schwellungen), die auf der Haut nach Berührung der Brennhaare entstehen. Je nach Brennnesselart unterscheiden sich die Folgen, so ist beispielsweise die Brennflüssigkeit der Kleinen Brennnessel *(Urtica urens)* wesentlich schmerzhafter als die der Großen Brennnessel *(Urtica dioica).* Diese Brennhaare wirken als Schutzmechanismus gegen Fraßfeinde und sind überwiegend auf der Blattoberseite vorhanden. Es sind lange einzellige Röhren, deren Wände im oberen Teil durch eingelagerte Kieselsäure hart und spröde wie Glas sind. Das Köpfchen kann schon bei einer leichten Berührung abbrechen und hinterläßt eine schräge, scharfe Bruchstelle, ähnlich der einer medizinischen Spritzenkanüle. Bei Kontakt sticht das Härchen in die Haut des Opfers und sein ameisensäurehaltiger Inhalt spritzt mit Druck in die Wunde





und verursacht sofort einen kurzen, brennenden Schmerz und dann die erwähnten Quaddeln mit Brennen oder Juckreiz. Weitere Wirkstoffe der Brennflüssigkeit sind Serotonin, Histamin und Acetylcholin. Bereits 100 Nanogramm dieser Flüssigkeit reichen aus, um Wirkung zu erzielen. Histamin erweitert die Blutkapillaren und kann Reaktionen hervorrufen, die allergischen Reaktionen ähneln. Acetylcholin ist auch die Überträgersubstanz vieler Nervenendungen und für den brennenden Schmerz verantwortlich. Brennnesseln lassen sich relativ gefahrlos anfassen, wenn man sie von unten nach oben überstreicht, da fast alle Stacheln nach oben gerichtet sind.

Die vielfältigen Verwendungen beziehen sich vor allem auf die Große Brennnessel *(Urtica dioica),* die als Heil- und Nutzpflanze dient.

Als Frühjahrsgemüse werden die jungen Brennnesseltriebe wegen ihres hohen Gehalts an Flavonoiden, Mineralstoffen wie Magnesium, Kalzium und Silizium, Vitamin A und C (doppelt so viel wie in Orangen), Eisen, aber auch wegen ihres hohen Eiweißgehalts geschätzt. Die Brennnessel enthält in der Trockenmasse etwa 30 Prozent Eiweißanteil. Der Geschmack wird als „dem Spinat ähnlich, aber aromatischer“ und als feinsäuerlich beschrieben. Besondere Verbreitung fanden Brennnesselgerichte in Notzeiten, in denen Blattgemüse wie Spinat oder Gartensalat zugunsten nahrhafterer Pflanzenarten kaum angebaut wurden, und bei der armen Bevölkerung, da Brennnesseln auf Brachflächen und in lichten Wäldern reichlich gesammelt werden können.



Für die Nesselsuppe werden die ersten, etwa 20 Zentimeter langen oberirdischen Pflanzenteile im Frühjahr bzw. die oberen zwei bis vier Blattpaare verwendet. Die Samen der Brennnessel eignen sich geröstet zum Verzehr.

Der unangenehmen Wirkung der Nesselhaare kann man bei der rohen Verwendung für beispielsweise Salate entgegenwirken, indem man die jungen oberirdischen Pflanzenteile in ein Tuch wickelt und stark wringt, sie sehr fein schneidet, mit einem Nudelholz gut durchwalkt oder ihnen eine kräftige Dusche verabreicht. Kochen sowie kurz blanchieren für Brennnesselspinat sowie -suppe macht die Nesselhaare ebenfalls unschädlich.



Durch das Trocknen der oberirdischen Pflanzenteile verlieren sie ihre reizende Wirkung und werden als Brennnesseltee verwendet.

Früher wurden gelegentlich Butter, Fisch und Fleisch in Brennnesselblätter gewickelt, um sie länger frisch zu halten. Tatsächlich verhindern die Wirkstoffe der Brennnessel die Vermehrung bestimmter Bakterien. Diese Praxis ist sogar gerichtsnotorisch: 1902 wurde eine Berliner Milchhändlerin auf Grund der Brennnesselblätter in ihrer Milch wegen Lebensmittelverfälschung angeklagt. Mit der Begründung, daß dies ein „allgemein geübtes Verfahren“ sei, wurde die Händlerin jedoch freigesprochen.



In Mitteleuropa, unter anderem den Niederlanden, Luxemburg, Österreich und Deutschland, werden Brennnesseln auch als Zutat für Brennnesselkäse verwendet.

Noch heute gibt man ganze oder gehackte Brennnesseln als Vitaminträger in das Futter von Küken, Ferkeln und Kälbern, damit sie schneller wachsen; auch als ganze Pflanzen gibt man sie Hausschweinen in der biologischen Landwirtschaft gern als Beifutter.

Die Brennnessel ist eine Faserpflanze (Fasernessel), Nesseltuch gab es bereits vor Jahrtausenden. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts lebte das Interesse an der heimischen Faserpflanze aufgrund einer Baumwollknappheit wieder auf. Um 1900 galt Nessel als das „Leinen der armen Leute“. Im Zweiten Weltkrieg wurde Nesseltuch verstärkt in Deutschland für Armee-Bekleidung verwendet. Die Fasern können durch mikrobiologische Prozesse freigelegt werden.



Lange Zeit gehörte die Brennnessel zu den Färbekräutern. Wolle kann man mit ihrer Wurzel, nach Vorbeizen mit Alaun, wachsgelb färben. Mit einer Zinnvorbeize, Kupfernachbeize und einem Ammoniak-Entwicklungsbad erzielen die oberirdischen Teile ein kräftiges Graugrün.

Die Brennnesseln finden insbesondere im biologischen Gartenbau vielfältige Verwendung. Ein scharfer Kaltwasserauszug (nur 24 Stunden angesetzt) als Pflanzenstärkungsmittel festigt durch die enthaltene Kieselsäure die Zellwände der damit gegossenen Pflanzen und stärkt sie so gegen den Befall beißender wie saugender Insekten. Eine selbst hergestellte Jauche löst zusätzlich den Stickstoff der Brennnessel sowie Spurenelemente heraus und hat dadurch auch Düngewirkung. Die anfallenden Reste können im Kompost verwertet werden.

Eine kommerzielle Kultivierung der Brennnessel zur Herstellung von Brennnesseltee erfolgt auf speziellen Brennnesselfeldern. Das größte Vorkommen an solchen Feldern befindet sich in der Ukraine.

Die lange Geschichte der Brennnessel als Heilpflanze und Nahrungsmittel führt dazu, daß es eine Vielzahl ethnobotanischer Traditionen und Ansichten über diese Pflanzen-

arten gibt, die teils dem Bereich der Mythen und des Aber- und Wunderglaubens entstammen. Einige der Bräuche: Am Gründonnerstag Brennnesselgemüse zu essen, was für das folgende Jahr vor Geldnot schützen soll. Fünf Nesselblätter in der Hand zu halten, um frei von Furcht und bei kühlem Verstand zu bleiben. Am Johannistag Brennnesselpfannkuchen zu essen, um gegen Nixen- und Elfenzauber gefeit zu sein. Am 1. Januar Brennnesselkuchen zu essen, um sich ein gutes Jahr zu sichern.



In der Argarphilatelie gab es im Heft Nr.79 (Okt.1995, S.98 bis 100) einen Beitrag von Johann Gruber: „Verachten wir die Brennessel nicht."

Jetzt gibt es Briefmarken in:

- Bosnien-Herzegowina (Serbische Republik) (MiNr.666–667, 23.9.2015) Europäischer Naturschutz: Pflanzen, u.a. Röhricht-Brennnessel *(Urtica kioviensis)* (Abb.)
- Brasilien (MiNr.2185–2187, 23.9.1986) Brennessel *(Urera mitis)* (entfernte Verwandte) (Abb.)
- Dänemark (MiNr.1958–1962; 6.9.2018) Wild vorkommende Nahrungsmittel, u.a. Große Brennnessel *(Urtica dioica)* (Abb.)
- Liechtenstein (MiNr.1116–1119, 5.9.1995) Heilpflanzen, u.a. Große Brennnessel *(Urtica dioica)* (Abb.)
- Makedonien (MiNr.743–746, 14.10.2015) Einheimische Flora, u.a. Große Brennnessel *(Urtica dioica)* (Abb.)
- Montenegro (MiNr.293–294, 16.3.2012) Flora, Brennnessel *(Urtica sp.)* (Abb.)
- Schweden (MiNr.3219–3223, 3.5.2018) Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen, u.a. Brennnessel *(Urtica sp.)* (Abb.)
- Somalia (MiNr.620–623, 2.5.1997) Heilpflanzen. u.a. Große Brennessel *(Urtica dioica)* (Abb.)

und bei Schmetterlingen gibt es z.B. den „Kleinen Fuchs", dessen Raupen Brennnesseln als Futter obligat haben müssen, s.o. – gibt es beispielsweise in



- Schweiz (MiNr. 551, 1.12.1950)„Pro Juventute":
  100. Geburtstag von Theophil Sprecher von Bernegg;
  Insekten (I), u.a. Admiral *(Vanessa atalanta)* auf Brennnessel (Abb.)

– Schweiz (MiNr.618-22, 1.12.1955) „Pro Juventute“: 200. Geburtstag von Charles Pictet de Rochemont; Insekten (VI), u.a.Tagpfauenauge *(Aglais io, Syn.: Inachis io, Nymphalis io)* auf Brennnessel; (MiNr. 550–554; 1.12.1950)
– Belgien (MiNr.2555–2558, 8.5.1993) Schmetterlinge, u.a. Kleiner Fuchs *(Aglais urticae)* (Abb.)



Die Brennnessel ist auch aphrodisisch

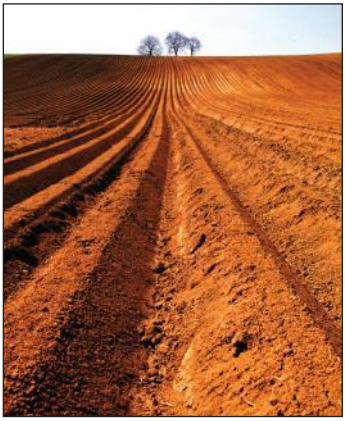
Jakob Strobel y Serra veröffentlichte in der F.A.Z am 25. September 2020 einen Artikel über verschiedene Lebensmittel, denen aphrodisierende Wirkungen zugeschrieben werden. Die römischen Autoren Ovid (43 v.u.Z.–um 17 n.u.Z.), Plinius dem Älteren (23/24 bis 79) und Pedanios Dioscurides (im 1. Jahrhundert) lobten die Brennnessel. Und empfahlen andererseits, daß diese Pflanze vor einer Schlacht von den Legionären nicht gegessen werden durfte. Angeblich wurden die Gedanken der Krieger falsch geleitet, wenn sie durch die von der Brennnessel verursachten Lustgefühle vom Totschlag abgelenkt wurden.



Odo Magdunensis aus Moing an der Loire schrieb am Ende des 11. Jahrhunderts in seinem Kräuterbuch „De viribus herbarum“ von der luststeigernde Wirkung der Brennnessel. „Der Samen, mit Wein genossen, erregt die Liebeskraft, noch mehr sogar, wenn du die Pflanze reibst, mit Honig und Pfeffer vermischt und dann mit Wein trinkst.“ Das war Stand der Medizin. Mehr Spaß machte es wohl, Brennnesseln zusammenzubinden und mit ihnen den lustsuchenden Mann auszupeitschen. Auch das Gift der Brennnessel sorgt dann für eine starke Durchblutung der geschlagenen Stellen. Fehlten Bennnesseln, dann behalf frau/man sich mit Bilsenkraut. Hauptsache: Es schmerzt an den geschlagenen Stellen.

Nun, wenn’s denn hilft, könnte man es auch mit der Spanischen Fliege versuchen resp. mit dem Pulver der getöteten und zerriebenen Käfer dieser Art. Für Nebenwirkungen fragen Sie lieber Ihren Arzt oder Apotkeker, denn der orale Genuß des im Käfer enthaltenen Wirkstoffs Cantharidin führt zu Nierenversagen. Oder essen Sie einen Pilz, nicht jedoch den rotköpfigen mit den weißen Punkten (Sie wissen, wen ich meine?). Um zum ersten Absatz zurückzukommen: Peitschen mit der selbst gesammelten Brennnessel schmerzt, führt aber nicht zum Tode. (kh)

Bodenlandschaften

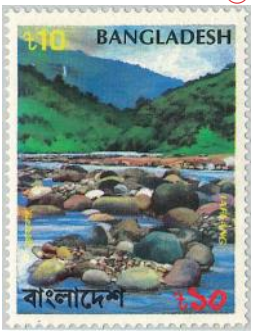


Hans-Peter Blume

Auenböden

Auenböden[1] (WRB[2] Haplic Fluvisols) sind Böden der Flußtäler. Bei nicht regulierten Bächen und Flüssen werden sie regelmäßig überflutet, andernfalls hinter Hochflutdeichen von Druckwasser (= Qualmwasser) überschwemmt. Im Gegensatz zu den Gleyen zeigt ihr Oberboden keine Rostflecken. Diese können unterhalb 40 Zentimeter folgen[3]. Reduzierende Verhältnisse fehlen aber völlig. Sie bestehen aus vom Wasser rollend (Steine ⑩, Kiese, Sande) bzw. schwebend (① Schluffe und Tone) transportierten Sedimenten, die bei Hochwasser weiter transportiert werden können. Dabei erfolgt eine Sortierung der Partikel nach der Größe: Steine und Kiese bleiben im Oberlauf, mithin im Gebirge bzw. Bergland zurück, während vor allem Schluffe und Tone im Unterlauf dominieren, teilweise von großen Flüssen bis ins Meer transportiert werden. Die Fließgeschwindigkeit des Wassers hängt von Gefälle und Wassermenge ab. Sie ist im Gebirge groß, wodurch sich ältere Fließgewässer tief ins Gestein eingeschnitten haben. Im Mittel- und Unterlauf mäandriert ein natürlicher Fluß hingegen oft in der von ihm durch Sedimentation geschaffenen Auenlandschaft. Flußbegleitend haben sich oft sandige Uferwälle gebildet, weil Hochwasser durch Reibung schlagartig gebremst wird, wenn es über die Ufer tritt. Daher sind in einer Aue die Böden umso tonreicher, je weiter sie vom eigentlichen Flußbett entfernt sind. Ansonsten wird die Körnung der Auenböden auch von der Geologie des Einzugsgebiets eines Flusses beeinflußt: im Bereich norddeutscher

⑩





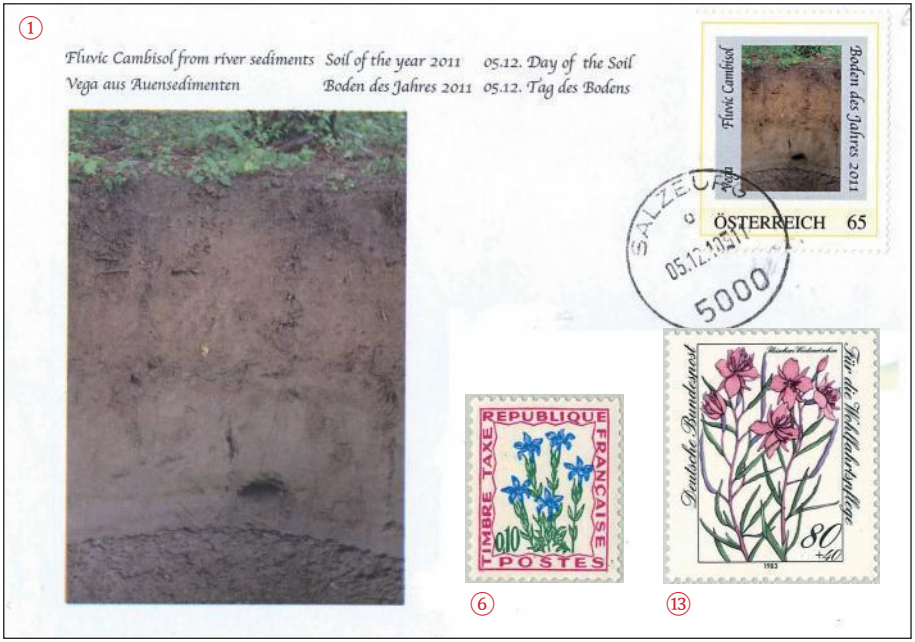
⑪



⑫



⑭



① ⑥ ⑬

Sand-Landschaften dominieren sandige Auenböden, während in Löß-Landschaften bzw. im mit Löß überdeckten Bergland Auenlehme abgelagert wurden.

Im Oberlauf eines Flusses mit raschem Wechsel zwischen Auf- und Abtrag dominieren kaum Humus enthaltende Rohböden, die nach Kubiena[6] als Rambla ⑩ bezeichnet werden. Sandige Ramblen sind häufig mit Weidenröschen (⑬ *Epilobium fleischeri)* oder Enzian (⑥ *Gentiana bavarica)* bestockt. Die Auen nur selten überfluteter Mittel- und Unterläufe großer Flüsse sind von einem Auenwald (⑪ rechts) mit u.a. Weiden (⑭ *Salix alba)* und Pappeln (⑫ *Populus alba)* bedeckt.



②



③



④

In Auenlandschaften leben viele Vogelarten, in der Donaumündung der Ukraine (④ mit Schwertlilien: *Iris pumilia),* z.B. Austernfischer (oben links: *Haemolopus ostraigus),* der Große Brachvogel (unten links: *Numenius arquata),* der See-Regenpfeifer (unten rechts: *Charadrius alexandrinus)* und Möwen (oben rechts: *Larus genei).* Im Mittelalter haben Biber ⑦ durch Fällen von Bäumen Bäche gestaut und wurden ob dieses „Frevels" verfolgt. Heute wird versucht, sie wieder anzusiedeln. Man hat aber von ihnen gelernt, selbst Bäche gestaut und mit dem Wasser Getreide-Mühlen betrieben. Die Folge des Aufstauens war, daß sich am Ufer des Stausees Niedermoore mit Schilf und Moorbirken bildeten (⑤



⑤



⑦

Ufer des Berliner Wannsees). Auch Kormorane (⑧ *Phalacrocorax carbo)* und Fischotter (③ *Lutra lutra)* ernähren sich von Fischen und leben im Auenwald, während Störche ② dort Frösche fangen.

Ab dem 18. Jahrhundert wurden in Deutschland große Flüsse begradigt, um den Schiffsverkehr zu beschleunigen. Dabei wurden Hochwasserdeiche so angelegt, daß nur ein schmaler Streifen mit abgeschnittenen Flußwindungen mit natürlichem Auenwald bestockt blieb. Unter diesem entwickelten sich durch Humusakkumulation Ah-C-Böden, die als Paternia bezeichnet werden[4, 5]. Der Name Paternia wurde von Kubiena[6] dem Rio Paterna in Spanien nachempfunden. Die Böden außerhalb des Deiches wurden künstlich leicht entwässert und ermöglichen damit eine intensive landwirtschaftliche Nutzung: Sandige flußnahe Auenböden werden oft als Acker, flußferne, lehmige Böden als Grünland genutzt. Deren nur sehr seltene Qualmwasser-Überflutung ⑨ führte dazu, daß kalkhaltige Auenböden entkalkten und sich unter dem humosen Ah-Horizont ein brauner Bv-Horizont, entwickelte, mithin eine Vega (WRB: Mollic Fluvisol) als Bodentyp entstand ①[1]. Lehmige Vegen sind luftreiche Böden mit beachtlichen Nährstoffreserven, sowie (bei Regulierung der Entwässerung) auch optimalem Wasserangebot. Höher gelegene Vegen wurden in den letzten Jahrzehnten nach Entwässerung im mittleren Elb-, Donau- und Rheintal teilweise auch landwirtschaftlich genutzt, als Grünland oder sogar als Acker.



⑨ ⑧



Literatur: [1] Mückenhausen (1977)
[2] WRB (2007)
[3] Li Chingkwei, Sun Ou (1999): 11.2 Fluvo-aquic Soils
[4] Scheffer/Schachtschabel (2010)
[5] AG Boden (2005): S. 238 ff
[6] Kubiena (1953): S. 119 Rambla, 158 Paternia, 162 ff Vega

Für Umweltthemen ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.



Weinbaugebiet Franken

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Das Weinbaugebiet Franken besteht aus mehreren Anbauinseln, die zwischen Aschaffenburg und Schweinfurt an den Berghängen des Maintals, zu einem kleineren Teil auch an den Nebenflüssen des Mains und am Westhang des Steigerwaldes liegen.

Die meisten dieser Anbauinseln sind durch die Bocksbeutelstraße miteinander verbunden.



Weinfranken deckt sich mit dem bayerischen Regierungsbezirk Unterfranken.

Die klassische Rebsorte Frankens ist der Silvaner. Der Frankenwein ist herzhaft erdig, sehr körperreich und meist trocken ausgebaut – mit keinem anderen Wein vergleichbar und in der Bocksbeutelflasche abgefüllt.

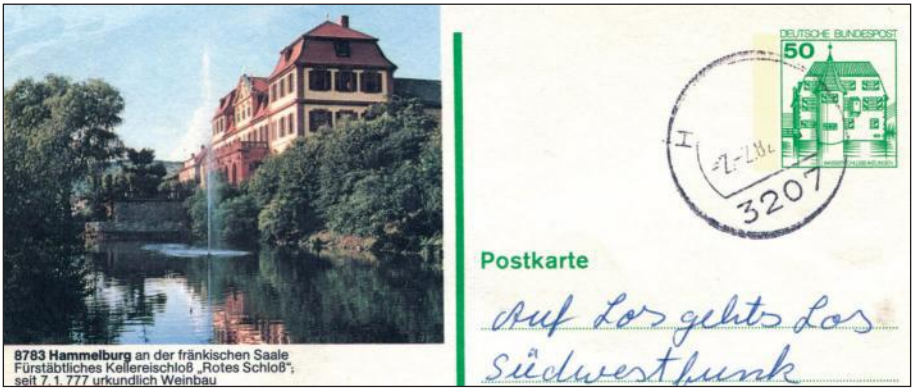
Ab Aschaffenburg entlang des Main (Mainviereck/-dreieck) Richtung Würzburg liegen die Winzergemeinden Klingenberg, Großheubach und Miltenberg.



Hammelburg an der fränkischen Saale wird bereits um 777 urkundlich als Weinbaugemeinde genannt.







Die historische Weinhandelsstadt Kitzingen liegt in der Maingauklimazone, dem trockensten Gebiet Bayerns, das hier zusammen mit den Muschelkalkböden den Weinbau besonders begünstigt und so in der Vergangenheit auch zum Wohlstand der Stadt beigetragen hat.



Die turmreiche Bischofsstadt Würzburg ist das Herz Mainfrankens. Zu den Anziehungspunkten zählen Profan- und Sakralbauten, die Residenz und nicht zu vergessen der Frankenwein. Mit der Residenz erschuf Baltasar Neumann eines der schönsten deutschen Barockschlösser.

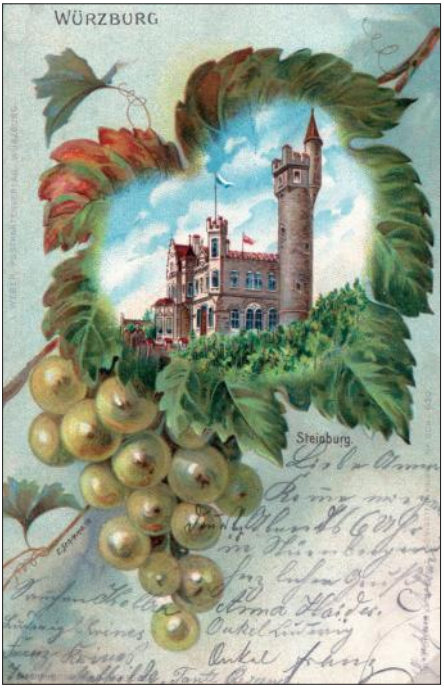




Anmerkung: Das Bild auf der Marke weicht vom Bild auf der Postkarte ab.



Über 300 Hektar Weinberge und eine gute Weingastronomie sorgen für den Gast. Die berühmte Weinlage heißt „Würzburger Stein“, die auf Winzer- und Weinfesten ausgeschenkt wird.


WÜRZBURG
Steinburg


BUNDESPOST
(13a) WÜR
43. DEUTSCHER WEINBAUKONGRESS
-1.9.57-19
24.VIII.-1.IX.1957


Würzburg


Kiliani-
Volksfest
WÜRZBURG
4.-20. Juli 1981
60
DEUTSCHE BUNDESPOST

Würzburg ist eine der schönsten Städte Europas. Einen bleibenden Eindruck hinterläßt der Blick über die Brückenheiligen der Alten Mainbrücke hinweg auf die Festung Marienberg.





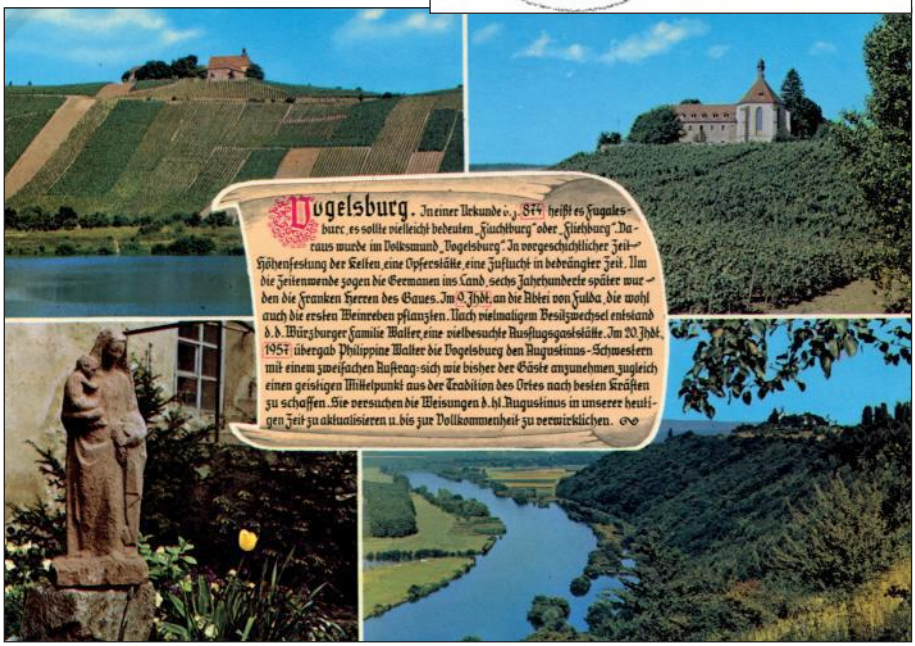


Volkach an der Mainschleife: Gastlichkeit, Weinfeste und frischer Spargel.









Das historische Weinstädtchen Marktbreit liegt zwischen Ochsenfurt und Kitzingen.





Die Frankenapostel Kilian, Kolonat und Totnan

Kitzingen und der Steigerwald: Von jeher ein Zentrum des fränkischen Weinhandels. Auch hier hat der fränkische Barockbaumeister Balthasar Neumann seine Spuren hinterlassen.



Fränkische Tracht

Wahrzeichen der mauer- und turmbewehrten Weinstadt Iphofen ist das Rödelseer Tor. Abstecher nach Castell mit Schloß und Weinbergen haben ihren eigenen Charme.









Der kleine Weinort Sommerhausen mit dem kleinsten Theater Deutschlands

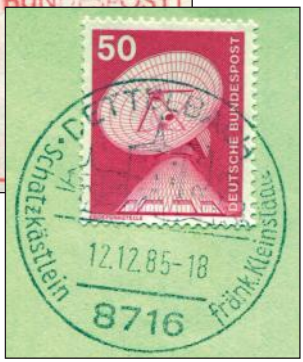
Randersacker, eine Nachbargemeinde Würzburgs, steht traditionell in der ersten Reihe der führenden Weinbaugemeinden Frankens.











Eines der reizvollsten Weinstädtchen am Main:
Dettelbach.

Clemens M. Brandstetter

Über den Begründer des europäischen Naturschutzes

Hugo Conwentz kommt 1855 in Sankt Albrecht bei Danzig als Sohn eines Kohlenhändlers zur Welt. Er besitzt Organisationstalent, kann gut verhandeln, organisieren und sammeln. Er absolviert die Realschule Ersten Grades, sein Lehrer Theodor Bail beeinflußt ihn nachhaltig; anschließend studiert er bei Heinrich Goeppert in Breslau und in Göppingen Naturwissenschaften. 1876 wird er in Breslau über „Die versteinten Hölzer aus dem norddeutschen Diluvium“ promoviert. 1879 wird ihm die ehrenvolle Stelle der Leitung des noch zu schaffenden Westpreußischen Provinzialmuseums in Danzig angeboten. 1882 wird er als Direktor angestellt und wirkt dort über dreißig Jahre.



1886 setzt er mit dem 2. Band „Die Flora des Bernsteins“ die Arbeiten des 1884 verstorbenen Goeppert fort und revidiert darin die Angiospermen (Bedecktsamer). 1890 erscheint seine monumentale Monographie über die baltischen Bernsteinbäume. Um 1890 befaßt er sich mit der Verbreitung der Eibe *(Taxus baccata)* und deren Verschwinden in Westpreußen. Um die Jahrhundertwende verfaßt er mehrere Aufsätze und hält Vorträge zum Schutz der heimischen Natur.

1904 verfaßt er im Auftrag des Kultusministers eine „Denkschrift zur Gefährdung der Naturdenkmäler“ und macht darin Vorschläge zu deren Erhaltung. Daraufhin wird 1906 eine staatliche Stelle zur „Naturdenkmalpflege in Preußen“ installiert. Ab 1910 leitet er diese Stelle von Berlin aus. In seinem Todesjahr, 1922, schreibt er seinen letzten Aufsatz „Heimatkunde und Heimatschutz in der Schule“. Conwentz wird weit über die Grenzen Deutschlands als Begründer des Naturschutzes bekannt!

Zu seinen Kritikern gehört der Heidedichter Hermann Löns, der meinte: Der „conwentzionelle Naturschutz“ bedeute gut ausgeschilderte Denkmäler, zu denen Wander- und Gesangsvereine zögen, welche die Luft mit lautem Getöse erfüllten; findige Geschäftsleute, die an naturdenkwürdigen Orten Gastwirtschaften eröffneten und damit das Rotwild vertrieben; Heimatbund-Feste rund um Naturdenkmäler, nach denen die Waldarbeiter tagelang mit dem Auflesen von Stullenpapier, Eierschalen und Flaschen-

scherben zu tun hätten; und vor allem: Tafeln „von Quadratmetergröße“, auf denen groß und breit das Wort „Staatseigentum“ prange.

Quellen: Deutsche Botanische Gesellschaft (H. Moewes 1922); Wikipedia.

„Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben.“

So Hermann Löns (1866–1914). In seinen Werken grünen die Birken, blühen die Rosen und Fuchs und Hase sagen sich nicht nur einträchtig gute Nacht, sondern werden mit Namen wie Kunrad Flinkfoot und Lischen Hopsinskrut verniedlicht. Löns war ein Naturfreund. Ein Umweltschützer, lange bevor es die Ökobewegung gab.

Aber und andererseits: Der Roman aus dem Dreißigjährigen Krieg „Wehrwolf“ ist voll Blut-und-Boden-Romantik und menschenverachtender Beschreibungen. „Was für Völker jetzt im Lande herumstromern! Eine Schande ist es, daß da nichts getan wird!“ Also wird etwas getan: „Slah doot“ heißt der Schlachtruf der wehrhaften Bauern – gerichtet gegen alle Eindringlinge in ihr Land. Auch wegen solcher Zitate wird er von den Gestrigen so verehrt.

Löns übersah auch (oder wollte übersehen), daß die von ihm so geschätzte Lüneburger Heide das Ergebnis menschlichen Wirkens war und keineswegs aus „natürlichen“ Ursachen das wurde, was sie heute (und damals) ist. Zwischen Nordsee und Alpen bestand bis vor etwa 5000 Jahren ein geschlossenes Waldland. Der Landverbrauch durch neue Siedlungen und Städte führte zur Vernichtung dieses Waldes; hinzu kam die Ausbreitung der Viehwirtschaft in diesem Wald, die zum Verbiß der jungen Bäume und Sträucher führte, so daß es zu einer erheblichen Auslichtung des Waldes im Umkreis von Dörfern kam. Die fortschreitende Bodenverarmung – insbesondere durch das im Mittelalter eingeführte „Plaggen“ (siehe wikipedia) – führte zur Ausbreitung des Heidekrauts.



Ohne regelmäßige Schafweide würde der urtümliche Wald die Lüneburger Heide wieder in Besitz nehmen – und daran kann kein niedersächsisches Tourismusbüro und kein Einwohner von Hundeklo interessiert sein. Johann Heinrich Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese „eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehmsten in Deutschland“ gewesen sei, was dem Urteil anderer Zeitgenossen entsprach. (kh)

Uwe Kraus

ä üuöOffl–“foÖ,fa öOflöOßÖu

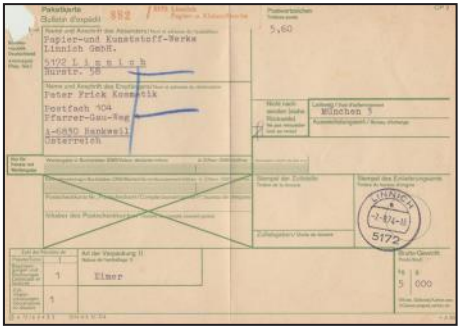
Die Geschichte des europäischen Getränkekartons beginnt in der Maschinenfabrik von Ferdinand Emil Jagenberg in Düsseldorf, in der Maschinen zur Herstellung von Faltschachteln gefertigt wurden. Sie waren das Verpackungsmittel der Gründerjahre. Aufgrund der hohen Qualität der Produkte und der weltweiten Anerkennung ihrer Erfindungen können Vertreter der Maschinenfabrik 1904 (Abb.) an der Weltausstellung in St. Louis teilnehmen. Schließlich waren die Jagenbergs kluge Köpfe: Sie bauten Maschinen, die Kartons herstellen, die auf Kartons Klebestreifen aufbringen, die auf Kartons und Flaschen Etiketten kleben. Patentiert wurde 1892 die „Vorrichtung zum Bestreichen von Schachtelklebestreifen mit Klebstoff“ und sechs Jahre später die „Bogen-Anleim-Maschine“.



Günter Meyer-Jagenberg lernt in den USA Getränkekartons kennen, die in Europa noch weitestgehend unbekannt waren. In den USA füllten Molkereien ihre Milch schon längst in Kartons, die man vorher in Paraffin getaucht hatte. Milch rein, gut zukleben – fertig war die Milchtüte. Die Grundidee, Flüssigkeiten überhaupt in Kartons abzufüllen, hat sich aber ein gewisser John van Wormer schon 1915 in den USA patentieren lassen. Von der Idee begeistert, nutzt Jagenberg das vorhandene Know-how aus der Faltschachtelherstellung im eigenen Unternehmen und reicht 1929 ein Patent für ein wasserdichtes Papiergefäß mit Faltverschluß und Vorrichtung zu seiner Herstellung ein, die er „Perga“ nannte. Ein Jahr später ist das „Perga-Patent“ angemeldet. Bei diesen Getränkekartons handelt es sich um eine flüssigkeitsdichte Abwandlung der von Jagenberg produzierten Faltschachtel. Der Clou der Perga: ihr Faltverschluß, der das Ganze zum – wie die Verpackungsfachleute sagen – „Giebelkarton“ machte. Die Perga ist die erste flexible Verpackung in Europa und die Vorläuferin der modernen und weltweit erfolgreichen Verpackungssysteme von der Schweizerischen Industrie Gesellschaft Combibloc, ein Verpackungsprodukt für Milch auf Wachspapierbasis.

Zum Massenprodukt wird die Flasche aus Papier erst nach dem Zweiten Weltkrieg: In den Fnfziger-Jahren beginnen Getränkekartons zu boomen. Sie unterstreichen das moderne Lebensgefühl der Wirtschaftswunderjahre. Als Reaktion auf die hohe Nachfrage gründet Jagenberg 1958 die Papier- und Klebstoffwerke Linnich GmbH (PKL) in Linnich bei

Aachen (Paketkarte, Abb.). In den 1960ern war die „Perga-Packung“ der Jagenberg AG in Westeuropa die meistverbreitete Verpackung ihrer Art.



1962 führte PKL das backsteinförmige „blocpak“-System und die zugehörigen Füllmaschinen ein. 1975 präsentierte die Firma das Verpackungssystem „combibloc“ für das aseptische Abfüllen von Getränken, welches bis heute eingesetzt wird (Abb.)



Bis 2001 rollten regelmäßig Rohpapiertransporte aus Skandinavien per Bahn bis nach Linnich, was die Strecke von Jülich nach Linnich vor der Stilllegung bewahrte. Seit 1989 firmiert die PKL GmbH unter dem Namen SIG Combibloc GmbH und gehörte von 2007 bis 2014 zur neuseeländischen Rank Group und seither zur kanadischen Onex Corporation. Die Kartonverpackungen werden in Werken an den Produktionsstandorten Linnich und Wittenberg (Sachsen-Anhalt), aber auch in Thailand, Österreich, Brasilien, China und Saudi-Arabien produziert.

Quelle: SIG
Martin von Mauschwitz: „Aldi, Goldbär, Thermomix“

Anja Stähler

Auf dem Bauernhof 3

Sauerei oder doch eine saubere Sache?

Schweinefleischproduktion

In meinen letzten Artikeln ging ich auf das Thema Rinder ein, diesmal sind die Schweine im Fokus. Meine Liebe zur Landwirtschaft begann mit der „Sauerei“.



Bekannte meiner Eltern bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb im Landkreis Grafschaft Bentheim (Niedersachsen) mit Schwerpunkt Ferkelzucht. Da stand ich nun in den Sommerferien im Alter von 10 Jahren mit meinen gelben Gummistiefeln im Gepäck. Aufgewachsen auf dem Dorf, aber ohne jeglichen Bezug zur Landwirtschaft, freute ich mich auf das Ferienabenteuer. Jeden Tag hatte ich in meiner Latzhose einen kleinen Block und einen Stift parat, um mir das, was mir erklärt wurde, aufzuschreiben – damals beim besten Willen noch nicht ahnend, daß ich einmal den Weg des Agraringenieurs einschlage und diesen (bis jetzt) keinen Moment bereut habe.



Gehen Sie nun mit mir gemeinsam den Weg der Ferkel.

Diverse Schweinezuchtunternehmen wie „Bundes Hybrid Zucht Programm GmbH“ (BHZP)*) liefern den landwirtschaftlichen Betrieben Jungsauen. Als solche werden Sauen ab Geschlechtsreife (6 Monate) bis zum ersten Wurf genannt. Auf dem Betrieb angekommen, müssen die Jungsauen in Quarantäne. Nach und nach werden sie an den Betrieb gewöhnt und kommen Schritt für Schritt in Kontakt mit den anderen Sauen des Betriebs. Ungefähr sechs Wochen nach Ankunft in dem Betrieb erfolgt die erste künstliche Besamung. Drei Wochen danach wird mittels Ultraschall eine Trächtigkeitskontrolle durchgeführt. Jetzt gilt es: heißt es „trächtig“ oder „leer“. Leer bedeutet, daß die Besamung nicht zum Erfolg führte.

In den 1960er-Jahren bekam ein Landwirt für eine ausgewachsene Sau von 100 Kilogramm einen Durchschnittspreis von 300 Mark. Heute, rund 60 Jahre später, bekommt der Landwirt 230 Euro für eine gleichgewichtige Sau. Bei solchen Preisen kann der Discounter in den Preiskampf für ein Pfund Hack mit dem ortsansässigen Schlachter gehen.



Vielleicht fragen Sie sich, warum Sie den Begriff Eber noch nicht gelesen haben. Der Eber spielt auf den Betrieben nur eine Nebenrolle. Es gibt Betriebe, welche noch mit „Suchebern“ arbeiten, das heißt der Eber läuft vor den Sauen entlang, und es kann festgestellt werden, welche Sau „rauscht“. Nur die Sauen, die den Eber „dulden“, werden besamt. Wie wir alle wissen, bekommt man von der Industrie alles – so auch „Eberspray“. Das ist Ebergeruch aus der Dose, über den die „Rauschkontrolle“ ebenfalls durchgeführt werden kann. Jeder Betrieb nach seiner Fasson.

Die trächtigen Sauen werden nun in den Bereich der tragenden Sauen (Wartestall) umgestallt, in dem sie bis eine Woche vor dem Abferkeln verbleiben. Sauen tragen nach der Formel 3–3–3, das heißt drei Monate, drei Wochen, drei Tage. Auch bei Sauen gibt es Fehlgeburten, dies nennt man „Verferkeln“. Diese Sauen kommen danach wieder zu den nicht-trächtigen in die Gruppe und der „Zyklus“ beginnt erneut. Eine Woche vor dem Abferkeltermin werden die erfolgreich tragenden Sauen in den Abferkelbereich umgestallt. Nach der Geburt bleiben die Ferkel vier Wochen zum Säugen bei der Sau.

Der Marktanteil für Bio-Schweinefleisch beträgt in Deutschland 1,4 Prozent, für Geflügel 1,8 Prozent und Rind 4,4 Prozent.



Am Tag ihrer Geburt und noch am Tag danach besteht die Möglichkeit, die Ferkel „umzusetzen“. Hat eine Sau zu viele Ferkel geworfen und kann nicht alle säugen oder hat sie zu wenig Milch, werden einige Ferkel auf andere Sauen „verteilt“. Nach diesen zwei Tagen funktioniert dies nicht mehr, da die Sau dann ihre Ferkel am Geruch erkennt und „Fremde“ nicht mehr annimmt und, so grausam es klingen mag, nicht selten totbeißt, um ihre „Herde“ zu schützen. Dennoch kommt es in der Phase bis zum Absetzen zu Saugferkelverlusten; die Gründe hierfür sind vielseitig.

Beim Absetzen wiegen die Ferkel zwischen 8,5 und 9 Kilogramm.



Die Ferkel werden in den Ferkelstall und die Sauen zu den nicht-tragenden umgestallt. Für die Sauen beginnt der „Zyklus“ erneut.

Die Ferkel gehen nun in die Aufzuchtphase, welche sich über einen Zeitraum von sechs bis sieben Wochen erstreckt. Mit Gewichten von

durchschnittlich 25–30 Kilogramm haben sie dann das „Startgewicht“ für die Ausmast. Ferkelzuchtbetriebe verkaufen die Ferkel an Mastbetriebe, einige Betriebe mit Ferkelzucht halten die Schweine aber bis zum Mastende auf dem Betrieb. Ein Schwein schließt das Mastende mit einem Durchschnittsgewicht von 120 Kilogramm ab.

Zurück zu den Sauen: wie bei den Kühen auch wird jede einzelne Sau nach „Leistungsmerkmalen“ bewertet. Hauptschlagwort ist die wirtschaftliche Rentabilität. Anhand der „Leistungsmerkmale“ wird über (Weiter-)Leben oder Tod entschieden. Jungsauen werden im Schnitt dreimal künstlich besamt bzw. der Versuch wird dreimal durchgeführt. Sollte sie nicht tragend werden, wird sie geschlachtet. Ältere Sauen, deren Saugferkelverluste hoch sind und aggressives Verhalten in der Gruppe oder bei den Ferkeln zeigen, zu Krankheiten neigen, niedrige Ferkelzahlen bringen, öfter verferkeln, um nur einige Gründe zu nennen, werden ebenfalls zeitnah geschlachtet.



Nach den Zahlen des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch sank der Pro-Kopf-Verbrauch von Schweinefleisch in den letzten 20 Jahren. 1999 betrug dieser 41,4 Kilogramm/Jahr und lag 2019 bei 34,1 Kilogramm/Jahr. Die Zahlen beziehen sich auf den Verzehr am Mittagstisch (ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung, Verluste). Die Produktion von Schweinefleisch in Deutschland lag in den letzten 20 Jahren immer zwischen 10 und 20 Prozent über dem hier erforderlichen Bedarf; Deutschland war in diesen Jahren weltweit immer unter den zehn größten Schweinefleischexporteuren.

Dieses Jahr ist in vieler Hinsicht ungewöhnlich. Die wirtschaftlichen Schäden für die Schweinezüchter und -vermarkter, ausgelöst auch durch das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest (ASP), sind erst am Jahresende zu beziffern.

*) Auf der website der BHZP heißt es: „Die BHZP GmbH (Bundes Hybrid Zucht Programm) mit Hauptsitz im niedersächsischen Ellringen ist eines der größten deutschen Schweinezuchtunternehmen. In den drei Geschäftsfeldern Zucht, Besamung und Software bieten wir qualitativ hochwertige Produkte, umfassendes Branchen-Know-how und vielfältige Serviceleistungen. Das Leistungsspektrum ist enorm vielfältig und beispiellos in der Branche der deutschen Schweineproduktion: Das BHZP bietet eine unternehmenseigene Basiszucht/Genetik, eine zentrale Zuchtwertschätzung, eigene KB-Stationen inkl. Infrastruktur, eine angegliederte Veterinärgesellschaft, maßgeschneiderte Software-Lösungen sowie ein komplettes Dienstleistungspaket, das sämtliche Produktionsstufen umfasst. Alles aus einer Hand.“

Roger Thill: Mehr als eine Buchbesprechung

Michael Dibdin: Schwarzer Trüffel

Die Originalausgabe dieses Kriminalromans erschien 1998 unter dem Titel „A Long Finish“ im Verlag Faber and Faber, London. Die deutsche Erstausgabe erschien 1999 im Goldmann Verlag, München.

Der Autor Michael Dibdin, geboren 1947 in Wolverhampton, studierte englische Literatur in England und Kanada. Vier Jahre lehrte er an der Universität von Perugia. Bekannt wurde er durch seine Figur Aurelio Zen, einen in Italien ermittelnden Polizeikommissar. Michael Dibdin starb 2007 in Seattle.

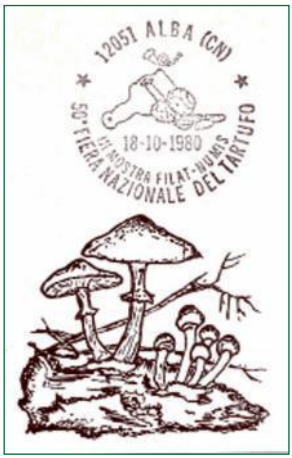
Der Unionsverlag beschreibt den Inhalt dieses Krimis wie folgt:

> „Barbaresco“, so nennt sich der beste Wein der Region im Piemont, produziert vom einflußreichsten Winzer der Gegend – Aldo Vincenzo. Dieser wurde jedoch kürzlich ermordet und so steht die gesamte Produktion auf dem Spiel. Aurelio Zen reist in das Wein- und Trüffeldorf, um herauszufinden, ob Manlio, der Sohn Vincenzos, tatsächlich für die Tat in Frage kommt. Zen jedoch kennt weder die Sprache des Weins und dessen Herstellung, noch die Geheimnisse um die Trüffelwirtschaft. Doch bald muß er sich intensiv damit beschäftigen, denn mittlerweile wird ein lokaler Trüffelsucher ermordet sowie ein weiterer Winzer – mögliche Hinweise auf eine Spur?

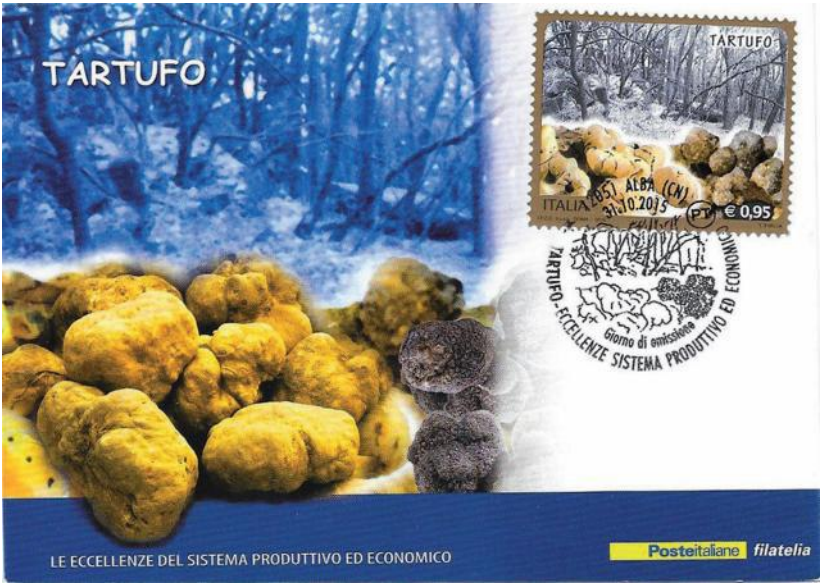
Aurelio Zen taucht ein in die Welt der dunklen Geheimnisse im Piemont und des Weines. Den paradiesischen Duft von Trüffel kann man beim Lesen förmlich riechen.

Im Roman werden verschiedene italienische Weine verglichen:

> „Barolo ist der Bach unter den Weinen. Kräftig, strukturiert bis ins Äußerste, ein bisschen streng, aber absolut elementar. Der Barbaresco ist wie Beethoven, der diese Eigenschaften übernimmt und sie in die einzigartigen Höhen subjektiver Leidenschaft und persönlichen Schmerzes erhebt. Und der Brunello ist wie Brahms, ein weicher, voller und romantischer Ausklang nach derart kraftvoller Intensität.“



Wein spielt eine große Rolle in diesem Roman, jedoch auch die Trüffel hat so ihre Geheimnisse. Das Buch bleibt



spannend bis zum Schluß, immer wieder gibt es Kehrtwendungen. Gerne würde man jetzt den Piemont besuchen, jedoch ist dies in der jetzigen Zeit schwierig. Doch wer will, kann sich ja mit Trüffeln und Barbaresco zu Hause eindecken und es sich gemütlich machen bei Wein, Trüffel und Kriminalroman!

Die Weiße Trüffel *(Tuber magnatum),* auch Herrentrüffel, Piemont- oder Alba-Trüffel (it. *Tartufo bianco del Piemonte* bzw. *Tartufo bianco di Alba)* oder bisweilen *Tartufo bianco di Acqualagna* genannt, ist eine aus Südeuropa stammende Echte Trüffel, die zu den teuersten Lebensmitteln der Welt gehört.

Erstmals wissenschaftlich beschrieben hat sie 1788 der Turiner Arzt Vittorio Pico, der ihr den Namen „Trüffel der Mächtigen“ gab. Eine wichtige Rolle für die Kommerzialisierung spielte der Koch und Hotelier Giacomo Morra (1889–1963) aus Alba, der es mit seiner Idee, jedes Jahr das schönste gefundene Exemplar an international bekannte Persönlichkeiten zu verschenken, schaffte, den Bekanntheitsgrad der von ihm Weiße Trüffel von Alba genannten Marke zu etablieren. Auf den „König der Trüffel“, wie er schon in den 1930er-Jahren von der „Times“ bezeichnet wurde, geht auch der alljährlich stattfindende Trüffelmarkt von Alba zurück.



Das Aroma der Weißen Trüffel wird mit einem intensiven Geruch nach Knoblauch, Schalotten und Weichkäse beschrieben. Da sie im Gegensatz zur Perigord-Trüffel sehr schnell ihr Aroma beim Kochen verliert, wird sie meist roh in hauchdünnen, über die Speisen gehobelten Scheiben serviert.

Ihre Fruchtkörper reifen von September bis Anfang Januar als hypogäische (in der Humusschicht des Bodens lebende) Ascokarpe aus sehr eng ineinander verflochtenen Zellfäden, die in einer Tiefe von etwa 5 bis 30 Zentimetern eine meist unregelmäßige, gelappte, kugelig-abgeflachte Form bilden, die häufig die Größe eines kleinen Apfels erreicht, in Extremfällen unter perfekten Bedingungen aber auch deutlich über 1 Kilogramm wiegen können. Die blaßgelbe bis mitunter grünliche Trüffelhaut erscheint glatt, hat aber kleine Papillen. Das Trüffelinnere ist von fester, solider, seifiger Konsistenz und bei jungen Trüffeln zunächst weißlich bis blaß gelb, später wird es ocker- bis rot-braun oder hat im Fleisch rote Flecken. Die Farbe des von zahlreichen gewundenen dünnen weißlichen Adern marmorierten Fruchtfleisches hängt entscheidend von der Baumart ab, mit der die Trüffel in Symbiose lebt: bei Pappeln oder Weiden wird es hellgelb bis fast weiß, bei Eichen hellbraun und bei Linden hellbraun bis rötlich.

Barbaresco und Barbaresco Riserva bezeichnen trockene italienische Rotweine aus der Provinz Cuneo im Piemont, Norditalien, die eine kontrollierte und geschützte Herkunftsbezeichnung haben (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – DOCG)

Barbaresco ist ein Wein, der aus der Region Langhe im Piemont, genauer aus dem Gebiet um die Ortschaften Barbaresco, Treiso und Neive stammt. Da er ebenso wie der Barolo sortenrein aus der Nebbiolorebe hergestellt wird, wird er oft als „der kleine Bruder“ des Barolo bezeichnet. Die beiden Ortschaften Barbaresco und Barolo liegen kaum 20 Kilometer Luftlinie voneinander entfernt. Im Unterschied zum Barolo liegen die Hügel des Barbaresco etwas niedriger und haben eine andere Bodenbeschaffenheit, so daß der Wein weniger wuchtig und dafür samtiger wird. 1966 wurde er als DOC klassifiziert, am 3. Oktober 1980 wurde er als DOCG anerkannt. Der Barbaresco wird auch „Wein der Königin“ genannt.

Die Nebbiolo-Traube reift spät, sie wird oft erst im Oktober geerntet, wenn der Nebel (= *la nebbia)* in die Weinberge zieht. Die DOCG-Bestimmungen für den Barbaresco sehen eine Mindestausbauzeit von 26 Monaten, davon 9 im Holzfaß vor (für Barolo 38 Monate, davon 18 im Holzfaß). Eine Riserva muß insgesamt 50 Monate (davon 9 im Holzfaß) lagern, bevor sie in den Verkauf gelangen darf.

Der Roman erschien im Unionsverlag unter ISBN: 978-3-293-20747

Quellennachweis: Unionsverlag und Wikipedia

Heinz Wienold

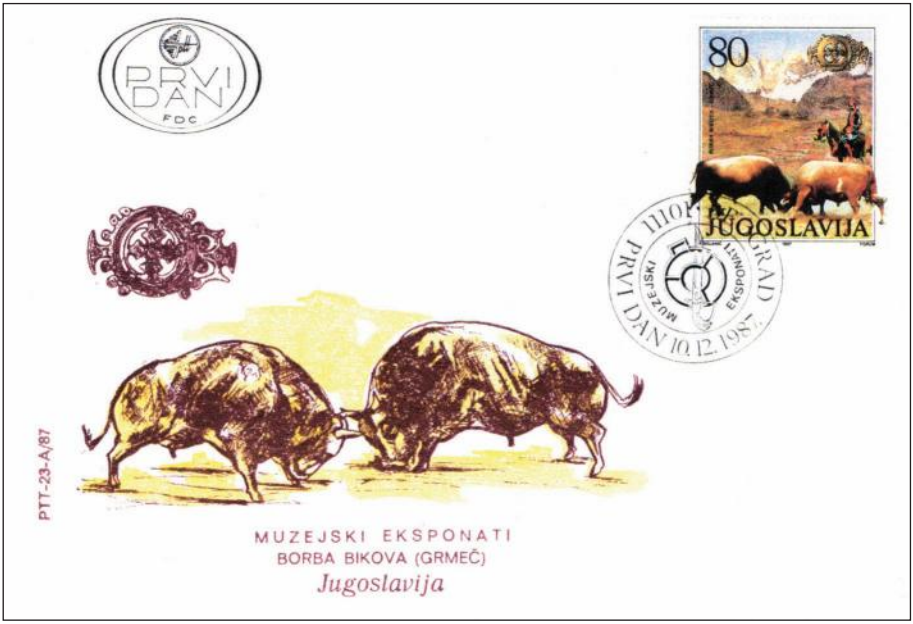
Kämpfende Rinder

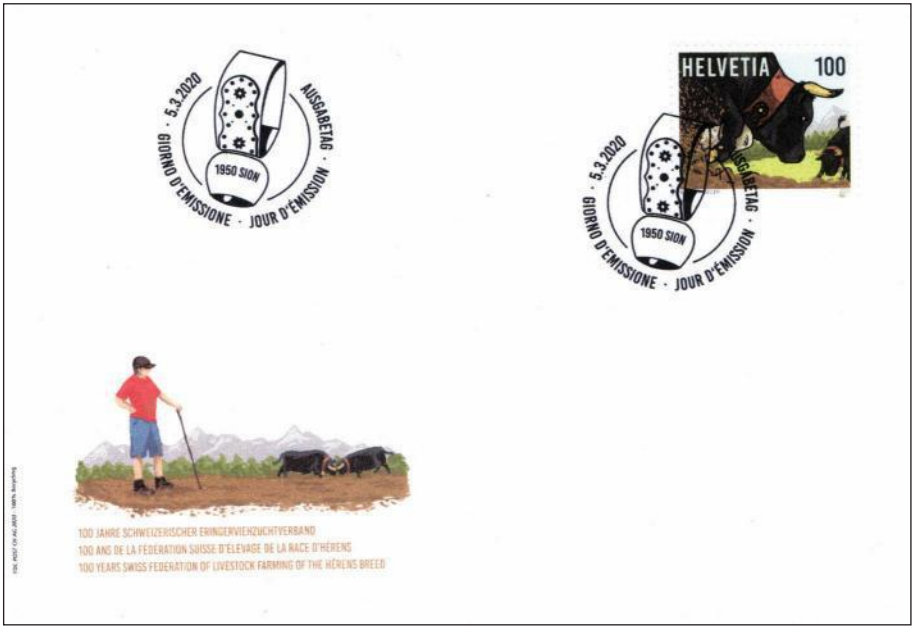
Am 5. März 2020 verausgabte die Schweizer Post eine Sondermarke zum 100-Jahr-Jubiläum des Schweizerischen Eringerviehzuchtverbandes.

Auf der Marke sind zwei Tiere in Kampfstellung dargestellt Die Kämpfe der Kühe bzw. Färsen enden normalerweise ohne Verletzungen. Weicht ein Tier zurück oder wird es zurückgestoßen, hat es verloren.

Die Vorfahren der Eringer Rinder sollen bereits von den Römern in das Gebiet Wallis gebracht worden sein. Es ist somit eine alte Haustierrasse, die 1859 erstmals erwähnt und deren Merkmale und Standards jedoch erst im Jahre 1884 festgelegt wurden. Die Gründung eines eigenen Zuchtverbandes erfolgte 1920. Ihren Namen haben sie nach dem Eringertal erhalten. Gegenwärtig zählt der Bestand etwas über 6.000 reinrassige Eringerkühe im Verband. Leider ist der Bestand in den letzten Jahren rückläufig. Die Haltung der Tiere erfolgt meist im Nebenerwerb.

Die Eringer Rinder gehören mit zu den kleinsten Rinderrassen Die Stiere erreichen eine Widerristhöhe von 125 bis 134 Zentimeter, vergleichsweise Herefordbullen 140–155 Zenti-





meter. Die Kühe sind wie bei den meisten Rassen etwas kleiner. Sie erreichen eine Widerristhöhe von 118 bis 128 Zentimeter. Die Stiere erreichen ein Gewicht von 650 bis 750, die Kühe von 500 bis 600 Kilogramm.

Die Tiere sind stark bemuskelt. Sie sind sehr wendig und trittsicher und somit den Bedingungen der Berge gut angepaßt. Ihre Farbe ist dunkelrot bis schwarz. Beide Geschlechter haben kräftige Hörner.

Eringer Rinder sind ruhig im Umgang – ähnlich wie die Wasserbüffel – und halten in der Herde fest zusammen. Charakteristisch für sie ist jedoch eine strikte Rangordnung.

Eringer Rinder zählen zu den Zweinutzungsrassen Milch und Fleisch, wobei die Milchleistung mit etwa 3.200 Kilogramm und Jahr relativ gering ist. Somit ist die Rasse mehr fleischbetont. Für die Mutterkuhhaltung sind sie gut geeignet, da sie im Allgemeinen gut und leicht abkalben. Die Tiere sind relativ anspruchslos, robust und sehr anpassungsfähig.

Obwohl Eringer Rinder im Umgang recht ruhig sind, haben sie in der Herde ein relativ hohes Aggressionspotenzial. Dies wird von den Züchtern mehr und mehr ausgenutzt, um gezielt Wettkämpfe zu organisieren, um Touristen in die Region zu locken. So sind z.B. schon für den 8. und 9. Mai 2021 die nächsten Veranstaltungen (Sitten im Wallis) geplant.

Neben den Eringer Rindern wird auch die nahe verwandte Evölener Rasse für diese Wettkämpfe eingesetzt. Die stärkste Kuh wird zur Königin erklärt und führt den Auftrieb zur Alm an.



Die natürlichen Rangkämpfe der Tiere im Frühjahr beim Gang auf die Weiden und Almen werden immer mehr zu Touristenattraktionen entwickelt. So werden die natürlichen Verhaltensregeln die Tiere wie auch im Sport kommerzialisiert.

Unabhängig von den organisierten Kämpfen vor den Almauftrieben, führen die Tiere auf den Almen ihre eigenen Rangkämpfe durch.

Rangkämpfe sind im Tierreich – besonders bei Herdentieren – eine normale Erscheinung. Durch diese Kämpfe werden die Rangfolgen einerseits zum Leittier der Herde oder z.B. für die Berechtigung zur Fortpflanzung (z.B. Hirsche, Moschusochsen) ermittelt. Bei Hühnern spricht man von der sogenannten „Hackordnung“.





Nicht nur im Tierreich gibt es Rangkämpfe. Auch in der menschlichen Gesellschaft werden tagtäglich die verschiedensten Rangkämpfe ausgetragen. Jedoch im Gegensatz zu den tierischen Kämpfen, oft mit unlauteren und hinterlistigen Mitteln.

Literatur: Die Lupe/Das Briefmarkenmagazin
Wikipedia: https:de.wikipedia.org/wiki/Eringer

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse? Und Sie möchten nicht nur konsumieren, sondern auch mitarbeiten?

Clemens M. Brandstetter

Geothermie ist auch ein Landwirtschaftsthema

Der blaublütige Principe Piero Ginori Conti (1865–1939) gilt als Erfinder der Geothermie. In Larderello (Zone der Fumarolen) übernimmt er aus dem Kreis seiner Verwandtschaft eine Firma zur Produktion von Borsäure um 1900 – die niedrigen Preise auf dem Markt (USA) zwingen ihn, zu rationalisieren; im Zuge dieser Maßnahmen erfindet er die Möglichkeit, mit Hilfe der Erdenergie Strom zu erzeugen. Er publiziert auch über die Gewinnung von endogener Wärme, um damit das Wachstum der Pflanzen im Winter zu garantieren (Publ. ist mir nicht zugänglich).

Madame Curie besucht ihn während der Kriegsjahre 1916. Conti veröffentlicht Dutzende von wissenschaftlichen Arbeiten. Offenbar gibt es in seiner Firma nach dem Ersten Weltkrieg Streiks von den kommunistisch orientierten Arbeitern (1919–1920); er begrüßt daher das Erstarken der Rechten unter Mussolini; es gibt Fotos von den beiden. 1928 engagiert er sich für neue Techniken zur Produktion spezieller optischer Linsen und experimentiert mit Bor und Silicium in Florenz (Saivo). Schon um die Jahrhundertwende ist er in Pisa, Volterra und Florenz politisch tätig; knapp vor seinem Tod 1939 wird er Staatsminister.

Die Geothermie scheint in Deutschland von regionalen Bestimmungen abhängig zu sein; bis ein Endlager für die atomaren Abfälle (Asse) gefunden ist, werden Genehmigungen für geothermische Anlagen restriktiv ausgegeben, wenn überhaupt. Zudem scheint die Nutzung von Erdwärme in größerem Umfang für leichte Erdbeben, Absenkungen und Aufwölbungen verantwortlich zu sein.

Irgendetwas möchte ich mit den Belegen machen, die ich gekauft habe. Auch wenn das Thema mehr technischer Natur ist, tangiert es Medizin (Borsäure zum Neutralisieren von Alkalien?). Borax eher gefährlich! Kinderspielzeug (Slime) und Landwirtschaft (Wärme ohne Ende für die Produktion, raschere Vergärung von Fäkalien und damit Änderung des pH-Werts?)



Vielleicht, lieber Leser, haben Sie ein paar Hinweise?! Antwort gerne entgegensehend: cmb.buers@telemax.at



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra franz.	12.6.2020	866	Regenbogenforelle
Andorra franz.	3.7.2020	867	Archäologische Funde – Hirtenbehausung am See von Cubil
Andorra span.	8.7.2020	498	Einheimische Bäume: Winterlinde
Andorra franz.	21.8.2020	868	Andor. Seen: Estany Esbalçat
Andorra span.	19.3.2020	493	Trad. Volkskultur: Carlanca, Wolf heult Mond an
Andorra span.	14.5.2020	496	Kulturelles Erbe, Mittelalterliches Anwesen Cal Pal
Antigua u. Barb.	11.6.2019	5751–5756	Vanille, Kakao und Kaffee
Argentinien	15.1.2018	Block 162	Erneuerbare Energien, Sonne, Biogas, Wasser, Wind
Aserbaidschan	31.1.2020	Block 253	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Australien	2.1.2020	5051–5060	Block 663: Grußmarken, u.a. Sekt, Weiße Blumen, Rose
Azoren	21.5.2020	643–647	Freimarken, u.a. Passionsfrucht, Hortensien
Belgien	15.6.2020	Block 251	Hist. Postrouten, Pferde
China – VR	1.11.2019	Block 256	Neujahrsgrußmarke – Jahr der Ratte
China – VR	5.1.2020	Block 257	Jahr der Ratte – Ratte und Rattenfamilie
China-Taiwan	4.3.2020	45	Automatenmarke – Jahr der Ratte
Deutschland	3.9.2020	3561	Umweltschutz ist Gesundheitschutz
Deutschland	3.9.2020	3562–3563	Tierbabys: Fischotter und Haselmaus
Deutschland	1.10.2020	3566	Design aus Deutschland – Kaffeeservice von Karl Dittert
Deutschland	1.10.2020	3570	idem 3566 Rollenmarke
Fidschi	17.1.2020	1494–1497	Ratten mit Ananas, roten Früchten, Kokosnüssen, Zuckerrohr
Frankreich	12.6.2020	7608	Blumen aus Grasse, Pfingstrose
Frankreich	12.6.2020	Block 472–474	Blumen aus Grasse, Tuberose, Duftveilchen, Orangenblüte
Frankreich	26.6.2020	Block 475	50 Jahre Fernwanderweg GR 20, u.a. Ziege, Schwein, Blumen
Frankreich	10.7.2020	7633	Zutaten für eine Bouillabaisse, u.a. Kartoffel, Knoblauch
Frankreich	22.2.2020	187	ATM – Internat. Salon für Landwirtschaft, Bauernhof, Tiere
Franz. Polynes.	24.4.2020	1434–1435	Alte Aktien, u.a. Société Agricole de Mopélia, Tahiti

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Franz. Polynes.	26.6.2020	1436	Die Banane
Guernsey	21.7.2020	1786–1791	Block 101: Rupert der Bär, Schwein, Dachs, Mops, Bär
Guyana	5.8.2018	9496–9498	Block 987: Salamander
Guyana	8.9.2018	9520–9523	Block 990: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
Guyana	20.11.2018	9533–9636	Block 933: Blattschneiderameise
Guyana	15.4.2019	Block 998	Kongreß des Weltverbandes der Rosenzüchter, Nanyang
Guyana	17.6.2019	9697–9700	Block 1002: Amazonas-Riesenseerose
Hongkong	4.2.2020	2348–1353	Block 365: die 24 Sonnenperioden: Frühling
Indien	7.8.2018	3423–3427	Block 195: handgewebte Stoffe
Indien	15.8.2018	3430	Kurinji-Blüte
Iran	10.6.2018	3442	Kunsthandwerk: Teppich mit Blumen und Vogel
Iran	13.10.2018	3445	Woche der Polizei: Rose mit Polizeimütze
Iran	11.2.2019	3450	Islamistische Revolution: Flagge mit Baum
Isle of Man	29.7.2020	2613–2624	Inspiration Nationalhymne, u.a. Schafe, Heuernte
Israel	21.4.2020	2719–2721	Bienen – Erdhummel, Pelzbiene, Honigbiene
Israel	21.4.2020	2726	150 Jahre Landwirtschaftsschule, Traktor, Schulgebäude
Israel	9.6.2020	2731–2733	Sommerblumen: Klebriger Alant, Weidenröschen, Kapernstrauch
Japan	15.1.2020	10084–10103	Japanische Köstlichkeiten: Reis, Erdbeeren, Gemüse u.a.
Japan	23.1.2020	10106–10111	Grußmarken Blumengesteck und Blumenkranz
Japan	28.1.2020	10112–10121	150 Jahre Nationalparks und 50 Jahre maritime Nationalparks
Japan	21.2.2020	10142–10161	Frühling, u.a. Primel, Mohn, Löwenzahn, Erdbeere, Raps
Japan	3.3.2020	10162–10171	Japanische Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Japan	19.3.2020	10174–10193	Kunstwerke mit u.a. Kaninchen, Schwertlilien, Hortensien
Japan	1.4.2020	10194–10203	Grußmarken Rosen
Japan	6.4.2020	10204–10209	UN-Konferenz Kriminalprevention, u.a. Kirschblüte, Hausgarten
Japan	15.4.2020	10210–10212	Grußmarken Bäume
Japan	14.5.2020	10245–10256	Grußmarken Festtagschmuck, u.a. Blumen, Schneckenh.
Japan	20.5.2020	10257–10276	Doraemon, u.a. Jahrmarkt, Teeernte, Reisernte, Bambus
Japan	1.6.2020	10297–10316	Grußmarken Sommer, u.a. Papaya, Sonnenblume, Hibiskus
Japan	10.6.2020	10317–10326	Naturdenkmäler Iriomote, Okinawa, u.a. Vögel, Blumen
Japan	16.6.2020	10327–10346	Geschichte von Edo, u.a. Hähnchenresto, Kaufhaus
Japan	19.6.2020	10347–10366	Farben, u.a. Maulbeeren, Erbsen, Rose, Curry, Hirschkäfer
Japan	22.7.2020	10397–10406	Tag des Briefeschreibens, u.a. Obst, Ziege, Huhn, Brote

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Jersey	15.8.2020	Block 202	Prinzessin Anne mit Pferd springt über Stange
Kirgisien	20.2.2020	Block 106	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Kirgisien	23.3.2020	Block 107	Granatapfel
Kirgisien	4.4.2020	994	Int. Jahr für gesunde Pflanzen: Edelweiß
Kolumbien	5.4.2019	3077–3086	Nationalparks
Kolumbien	28.6.2019	3109	51. int. Joropo-Tanzwettbewerb: Sänger mit Pferd
Kolumbien	15.8.2019	3111–3122	200 Jahre Unabhänigkeit: Aquarelle mit u.a. Bauern
Lettland	10.7.2020	929	Freimarke Blume: Kleines Schneeglöckchen
Lettland	29.5.2020	1105	Int. Jahr der Pflanzengesundheit
Lettland	19.6.2020	1106–1107	Einheimische Vögel: Haselhuhn und Eisvogel
Libyen	24.12.2018	3171	Jahrestag der Unabhängigkeit: Schmetterling, Tauben u.a.
Libyen	17.2.2019	3174	Jahrestag der Revolution: Ähren, Friedenstaube
Liechtenstein	2.6.2020	1978–1981	Gewässer
Liechtenstein	7.9.2020	1991	Pet-Recycling, Silhouettenstickerei, Globus, Blätter
Litauen	19.6.2020	1333	Saltibarsciai-kalte Rote-Beete-Suppe
Malediven	20.12.2019	9751–9754	Block 1410 – Mandelblüten, Gemälde von van Gogh
Malediven	12.2.2020	8834–8837	Block 1425: Chin. Neujahr – Jahr der Ratte
Marokko	8.5.2017	1918	Nomaden reiten auf Kamelen
Marokko	16.8.2017	1922	Korkeiche
Marokko	31.10.2017	1924–1925	Drachenbaum und Damagazelle
Marokko	21.2.2018	1932–1939	Kinderzeichnungen: Blatt, Pferde, Baumreihe, meine Umwelt
Marokko	9.8.2018	1958–1959	Dromedar und Lavandel
Marokko	10.9.2018	1960–1963	Kinderzeichnungen: Tauben, Abgase, Kanne, Teekanne
Marokko	1.2.2019	1973–1977	Freimarken Schmetterlinge
Marshall-Inseln	26.4.2018	3979–3982	Block 66: Katzen
Marshall-Inseln	17.5.2018	4001–4006	Freimarken Schmetterlinge
Marshall-Inseln	8.9.2018	4068–4079	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Marshall-Inseln	21.12.2018	4105–4110	Eulen
Marshall-Inseln	10.3.2019	4115–4120	Block 79: Vögel
Marshall-Inseln	22.5.2019	4166–4169	Block 83: Götzenliest (Vogel)
Marshall-Inseln	14.8.2019	4190–4193	Block 86: Rote Frangipani
Marshall-Inseln	25.8.2019	4200–4203	Block 88: Prunkwinden
Marshall-Inseln	28.1.2017	3773–3776	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Marshall-Inseln	3.3.2017	3797–3806	Flora, u.a. Hibiskus, Gartenkürbis, Frangipani, Heusenkraut
Marshall-Inseln	29.6.2017	3845–3864	Kinder, u.a. Torf, Esel, Rentier, Ziegen, Feldarbeit, Gänse
Marshall-Inseln	4.10.2017	3912–3921	Augen der Natur: Adler, Frosch, Katze, Fisch u.a.

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Marshall-Inseln	2.11.2017	3922–3931	Weihnachten, u.a. Tannenbaum, Esel, Rind, Ziege, Lamm
Marshall-Inseln	11.12.2017	3942–3951	Erholung gefährdeter Vogelarten
Mauritius	23.8.2019	1212	300. Geb. von Pierre Poivre, u.a. Gartenbaufachmann
Mikronesien	1.4.2015	2755–2768	Freimarken Hibiskus
Mikronesien	16.4.2015	2769–2774	Block 281: Europhilex London: Vogelzeichnungen
Mikronesien	8.9.2015	2874–2879	Block 289: Flora – Blumen
Mikronesien	8.9.2015	2881–2884	Block 290: Orchideen
Mikronesien	8.9.2015	2891–2896	Block 292: V. van Gogh, u.a. Weizenfeld mit Zypressen
Monaco	27.3.2020	3488	53. int. Wettbewerb für Blumenbinderei
Mongolei	18.11.2019	4082–4088	Landschaften mit ihrer Flora und Fauna
Mongolei	6.1.2020	4098–4099	Chin. Neujahr, Ratten mit Beeren und Nüssen
Neuseeland	20.9.2019	Block 439	Stilisierter Silberfarn auf dem Trikot der Rugby-Nationalmannschaft
Neuseeland	4.12.2019	Block 444	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Neuseeland	4.12.2019	Block 445	Chinesische Tierkreiszeichen
Neuseeland	5.2.2020	3761–3766	Block 446: Heimische Seidelbast-Motten
Neuseeland	3.6.2020	3796–3799	Block 454: Matariki – die vier Winde
Neuseeland	1.7.2020	3802–3816	Kuchen und Gebäck, u.a. Tee, Mohn, Banane, Käse-Kuchen
Neuseeland	11.6.2019	Block 435	Int. Briefmarkenausst. China 2019: Blumen, Schafe
Niederlande	11.5.2020	3918–3919	MKH – Hist. Postrouten, Postreiter, Windmühle, Postkutsche
Niederlande	15.6.2020	3926	Fleischkroketten „Bitterballen“
Niederlande	15.6.2020	3927–3936	Natur erleben, Watvögel, u.a. Schwalbe, Möve, Lerche
Niuafo’ou	1.11.2017	658–659	Block 76: Jahr des Hundes
Niuafo’ou	3.5.2018	668–671	Birdpex 8, Bad Mondorf, Vögel
Niuafo’ou	10.12.2018	680–681	Jahr des Schweins
Niuafo’ou	18.12.2018	682–693	Greifvögel, u.a. Riesenkautz, Bartkauz, Habicht, Adler
Niuafo’ou	11.10.2019	729–730	Jahr der Ratte
Niuafo’ou	18.11.2019	731–742	Block 87: Greifvögel
Niue	12.7.2017	1280–1283	Block 185: Wanderwege
Niue	7.3.2018	1296–1299	Block 189: Früchte – Limette, Mango, Avokado, Kokosnuß
Niue	19.10.2018	1308–1311	Volkskundliches Museum: Korb
Niue	20.5.2020	1328–1331	Block 197: Flechtwerk
Österreich	1.7.2020	33–36	Dispensermarken, Freimarken Heimat
Österreich	11.7.2020	3543	Gastronomie: Schweizerhaus, Bierkrug
Papua Neuguin.	26.9.2019	2387–2394	Block 219, u.a. Kartoffel, Taro, Avocado, Gurke, Tomate

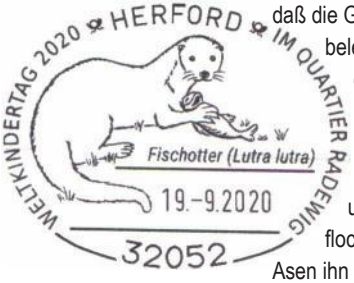
Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Papua Neuguin.	1.10.2019	2405–2408	Block 221: Kanarinüsse
Pitcairn	30.4.2019	Block 76	Wohlriechende Blumen, u.a. Oster-Lilie, Nachtjasmin
Pitcairn	14.6.2019	1055–1057	Pitcairn-Rohrsänger
Polen	29.6.2020	5215–5216	Tourismus: Geopark Muskauer F. und Nationalpark Biebrza
Portugal	6.2.2020	4576–4581	Block 455: Autochthone Nutztierrassen, u.a. Ziege, Schaf, Pferd
Portugal	10.7.2020	4636–4637	Gastronomie: Milchreispudding und Orangenblütenlikör
Rußland	7.5.2020	2866	Sergej Jessenin, Dichter, Birken
Schweiz	3.9.2020	2663–2664	Globi, u.a. Biber, Flußkrebs, Waschbär
Schweiz	3.9.2020	2672–2675	Anläße, u.a. Weißstorch, Höckerschwan, Rauchschwalbe
Schweiz	3.9.2020	2676–2677	Schokolade – Schokoladentafel und Kakaoschoten
Sierra Leone	30.11.2018	10419–10422	Block 1590: Eulen
Slowakei	17.6.2020	Block 56	Naturschutz – Botanischer Garten von Kosice
Spanien	4.2.2020	5416	Murcia, span. Gastronomiehauptstadt, Gemüse, Obst u.a.
Spanien	18.3.2020	5425	Zöliakievereinigungen: Ärztin, Weizenähren, Emblem
Spanien	20.3.2020	Block 337	Gastronomie: Bohneneintopf und Apfelwein
Spanien	26.3.2020	5435	Protestbriefmarke: Klimawandel, Frau umarmt die Erde
Spanien	14.5.2020	5438	Provinzen: Castellon: u.a. Orangenblüte, Kirschen
Spanien	14.5.2020	5441	Naturschutzorganisation WWF – Ahornblätter
Spanien	14.5.2020	5443	Europa: Postrouten – Lehmstraße u.a.
Spanien	29.5.2020	5444	Provinzen: Ciudad Real, u.a. Windmühle, Manchego-Käse
Spanien	5.6.2020	5447	Provinzen: Huelva, u.a. Serrano-Schinken, Erdbeeren
Spanien	1.7.2020	5461	Provinzen: Jaen: Olivenhaine von Mogon
Spanien	8.7.2020	Block 342	Gastronomie: Lammeintopf aus Extremadura
Spanien	13.7.2020	5464	Gastronomie: Sardinenspieß
Spanien	3.8.2020	5468	Provinzen: Lleida: Schnecken, Rotweinflasche, Birne
St. Pierre et Miq.	7.11.2019	1324	Schuster besohlt Schuh
St. Pierre et Miq.	20.1.2020	1325	Grünschenkel (Vogel)
St. Vincent-Gren.	10.8.2019	8061–9064	Botanischer Garten von Singapur
Surinam	27.12.2018	Block 140–151	Tier- und Pflanzenwelt
Surinam	13.2.2019	3127–3138	Adler
Surinam	10.4.2019	3147–3158	Eulen
Surinam	12.6.2019	3166–3177	Schmetterlinge
Surinam	10.7.2019	3178–3184	Frösche
Surinam	11.9.2019	3185–3186	Block 152: Traditionelle Gerichte: Bruinebonensoep und Pom

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Tokelau	1.5.2019	535–538	Block 74: Gleiche Aufteilung der Nahrungsmittel
Tokelau	16.4.2020	551–554	Block 78: Weberei
Tonga	11.10.2019	2275–2276	Jahr der Ratte
Tonga	25.11.2019	2289–2300	Block 132: Eulen
Tschech. Rep.	26.2.2020	1059	Ostern: Osternest
Tschech. Rep.	11.3.2020	1065–1066	Heimische Singvögel: Stieglitz und Sumpfmeise
Tschech. Rep.	25.3.2020	1067	Europäische Honigbiene
Tschech. Rep.	22.4.2020	1068	Europa: Postkutsche
Tschech. Rep.	13.5.2020	1071	Kunstwerke: Damenschuh mit Apfel
Tschech. Rep.	17.6.2020	1074–1075	Heimische Singvögel
Türkisch-Zypern	20.6.2019	865–866	Habichtsadler und Schleiereule
Turkmenistan	26.9.2016	400–402	Freimarken Vögel: Frankolin, Großtrappe, Rosaflamingo
Turkmenistan	26.9.2016	403–404	Freimarken Pferde: Achal-Tekkiner
Ukraine	15.7.2020	1865–1866	Gartenblumen: Gartenjasmin und Lavendel
Uruguay	12.12.2018	3634–3635	Haustiere: Lamm, Hund
Uruguay	21.12.2018	3636	Beendigung des Ersten Weltkriegs: Klatschmohn, verbrannter Wald
Uruguay	31.12.2018	Block 143	Anerkennung des Staats Palästina: Taube landet auf Hand
Uruguay	24.1.2019	3640	Chin. Neujahr: Hausschwein
Uruguay	8.4.2020	3651	200. Geburtstag von Don Pascual Harriague – Tannat-Weinbau
Uruguay	25.4.2019	3652	Frauen mit Pflanzen im Gewächshaus – 100 Jahre internat. Arbeitsorganisation
Uruguay	15.7.2019	Block 148	Diplom. Bezieh. mit Israel: Steinbock, Graumazama
Uruguay	6.8.2019	3668	Teekanne entworfen von M. Brandt
Uruguay	9.10.2019	3675–3676	Nationalgerichte: Asado (Fleisch), Chaja (Dessert)
Usbekistan	18.2.2020	1405–1406	Freimarken: Wachtel, Elster
Vanuatu	1.11.2017	1548–1549	Block 75: Jahr des Hundes
Wallis u. Futuna	2.11.2019	1196–1199	Pflanzen und damit verbundenes traditionnelles Handwerk
Wallis u. Futuna	30.11.2019	1201	Katze
Wallis u. Futuna	25.1.2020	1203	Jahr der Ratte
Weißrußland	17.1.2020	1332	Chin. Neujahr, Wanderratte
Weißrußland	3.3.2020	1334	Vogel des Jahres: Auerhahn
Zentralafrik.Rep.	21.8.2018	7927–2930	Block 1785: Orchideen
Zentralafrik.Rep.	21.8.2018	7992–9003	Block 1798–1809: chinesische Tierkreiszeichen



Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Wir kennen ja alle die Geschichten aus der Germanischen Götterwelt – Odin und seine Truppe von Asen. Einer von denen, die da bei einem Festgelage in der Halle des Riesen Ägir zusammensaßen, war Loki. Ein schlimmer Finger, wie man so sagt. Hatte sich schon vorher ziemlich eklig benommen. Schlechte Kinderstube und so. Loki konnte auch ohne Met beleidigend werden. Bei diesem Festmahl, daß die Götter zu Ehren des durch ihn getöteten Baldurs veranstalteten, beleidigt er Bragi, den Dichtergott. Schließlich bedeutet ihm Thor, er möge die Halle verlassen, sonst könne er mit dem Hammer Mjöllnir Bekanntschaft machen. Loki floh in die Berge, verwandelte sich in einen Lachs und versteckte sich am Wasserfall Franangr, wo er darüber nachdachte, was die Asen wohl unternehmen würden. So richtig ängstlich war er nicht. Einmal flocht er sich aus Flachs ein Netz, stellte dann aber fest, daß die Asen ihn entdeckt hatten. Odin hatte ihn von seinem Hochsitz Hlidskalf aus erspäht. Rasch warf Loki das Netz ins Feuer und begab sich als Lachs verwandelt ins Wasser. Die Asen kamen hinzu und der weiseste von ihnen, Kwasir, entdeckte im Feuer die Reste des Netzes. Ein solches knüpften nun auch die Asen und fischten nach Loki. Zweimal hielten sie das Netz ins Wasser so daß Loki darüber springen mußte, und Thor versuchte ihn zu fassen, aber er glitt ihm zweimal weg. Einen Versuch hatten sie noch: Sonst wäre Loki den Wasserfall hinunter entwischt. Thor packte ihn und wieder drohte er wegzurutschen, aber Thor drückte fester und hielt ihn am Schwanz. Daher kommt es, daß Lachse hinten so schmal sind. Loki wird also gefangen und auf ewige Zeiten eingesperrt. Am Weltkindertag 2020, gefeiert in Herford im Quartiert Radewig, kann man den Lachs sehen. Der Fischotter ist nur Staffage. Andererseits hat sich Loki auch häufig in einen Otter verwandelt, wenn ihn nach Lachs, Makrele oder Hering in Gelee hungerte.



Der „Fonsi“ Goppel war’s, der als bayerischer Ministerpräsident 1970 dafür sorgte, daß der Bayerische Nationalpark eingerichtet wurde. Es war der erste Nationalpark Deutschlands. Darauf können die Bayern stolz sein, auch wenn der Söder es zuweilen etwas übertreibt. Art. 3 der Bayern-Verfassung: „Der Staat schützt die natürlichen Lebensgrundlagen.“ Jährlich 700.000 Touristen überschwemmen die Berge und die Täler und nehmen den Einheimischen die Pilze weg. Der Park, mehr als ein Waldgebiet mit 242,5 Quadratkilometern, liegt an der Grenze nach Tschechien und wird dort als Nationalpark Böhmerwald



(Chráněná krajinná oblast Šumava) mit rund 680 Quadratkilometern fortgesetzt. Natürlich, dickköpfig wie die Bayern sind, gab es anfänglich erhebliche Widerstände der indigenen Bevölkerung. Aber dann aber konnte man denen dort sagen, daß man aus den armseligen Hütten und Katen der Dorfbewohner Hotels für die Preußen manchen könnte … und schon war alles gut. Und eine Autobahn käme auch. Und die Kirche bliebe im Dorf. Der Große Arber ist der bekannteste Berg im Bayerischen Wald; der liegt aber nicht im Nationalpark.



Berge: Über 60 Berge sind mehr als 1000 Meter hoch. Sie sind meist bis zu den Gipfeln mit Wald und Wipfeln bedeckt. Unten am Fuß der Bäume und zwischen den Stämmen sind die Pilze. Wo die genau sind, verraten wir hier aber nicht ... weil: die eigene Pilzsuppe macht satt. Dann gibt es in dem Bayerischen Nationalpark noch allerlei Getier. Eines davon ist im Stempel zu sehen. Jeder weiß ja wohl, was das für ein Lebewesen ist, denn weder in der Stempelbeschreibung noch anderswo wird auf den Namen verwiesen. Der Autor, der im Großstadtbezirk Berlin-Kreuzberg aufgewachsen ist, hat so ein Tier nie nicht vorher gesehen. Er könnte nur im Ausschlußverfahren sagen, was es nicht ist: Nein, er nennt nicht Elefant oder Ameise, auch nicht Schlange oder Wildkatze. In der Beschreibung des Stempels wird noch der Habichtkauz erwähnt. Der ist es auch nicht. Spielt auch keine Rolle, was da luchst.

„In ehrwürdiger Vorbereitung der 13. Rittersgrüner Mettenschicht" heißt es auf dem Stempel und „Loßt ons wieder Weihnachtn feiern" (geschrieben 1918) und dann wird noch auf „Anton Günther" verwiesen, der in jenem Jahr vom Krieg und aus Prag nach Gottesgab zurückkehrte. Dieser wurde in Gottesgab in Böhmen geboren und, weil es dort so viel Menschen mit diesem Zunamen gab (rund 1300 Einwohner in rund 160 Häusern, vermutlich zwei Nachnamen), bekam er zur Unterscheidung den Namen „Toler-Hans" (weil er eine zeitlang in St. Joachimsthal, dem „Tol", gewohnt hatte. Der Toler-Hans (1876–1937) war Volksdichter und wie sein Vater auch als Sänger unterwegs. Er gilt als Erfinder der Lied(er)postkarten. Das waren Postkarten, auf denen Lieder nebst einer Illustration abgedruckt waren und die insbesondere vom böhmischen Erzgebirge aus in die weite Welt verschickt wurden. Die erste Postkarte (Auflage 100) dieser Art mit dem Abdruck eines seiner Gedichte („Drham is' drham") entstand 1895 während Günthers Ausbildung als Lithograph in Prag. Insgesamt kamen aus seinem Selbstverlag 87 Liederpostkarten, stets im örzgebirgschen Dialekt, heraus. Die „Mettenschicht" ist ein alter bergmännischer Brauch, der auf die letzte verfahrene Schicht vor Weihnachten (Christmette) verweist. Der Steiger beendete diese Schicht vorzeitig durch Klopfzeichen. Danach gab es im Huthaus, dem Verwaltungsgebäude und dem Materiallager des Bergwerks, eine Weihnachtsfeier: Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut sowie einem Kräuterschnaps und einer Zigarre (im Erzgebirge: „gaahlen Gelecht", gelbes Geleucht). Und mit einer Predigt und Gesang dankten die Bergleute für den „Bergsegen". Der Steiger erhielt von seinen Bergleuten ein geschenk fürt seine gute Leitung. Da es ja Bergbau im nennenswerten Maße nicht mehr gibt, sind solche Veranstaltungen nur noch touristischer Schnickschnack. Aber selbst diese Festlichkeiten finden nur noch unter Corona-Einschränkungen statt. Auf dem Stempel wird ein Schäfer nebst Hirtenstab und Fanghaken (doch ohne Schaufel) und ein Schaf abgebildet.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.183/Januar 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft erscheint im April 2021: Nummer 184 ist angesagt.
Ich vermute, wieder mit interessanten Themen. Noch vier Jahre bis Heft 200.

Agrarphilatelie 184 · April 2021

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Unser Schatzmeister bittet um alsbaldige Zahlung der Beiträge: „Wie soll ich sonst die „Agrarphilatelie“ bezahlen?“

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde!

Ein Jahr Corona, ein Jahr Einschränkungen, keine Versammlungen, Börsen und Ausstellungen!

Jedoch soll dies keine Ausrede sein, um die Philatelie ruhen zu lassen, im Gegenteil, wir hatten doch reichlich Zeit, um uns um unsere Sammlungen zu kümmern! Mal ein bisschen Ordnung in die Schränke zu bekommen, Dubletten zu sichten und währenddessen Material wieder zu entdecken, von dem Mann/Frau nicht mehr wußte, daß sie es überhaupt besitzen.

Es war doch auch die Gelegenheit, mal ein neues Thema aufzugreifen, eine kleine Sammlung, und sei es nur, einen Rahmen ausstellungswürdig zu machen, auch ohne Wettbewerb. Dabei sein ist Alles, und Sammeln sowie Ausstellen sollen Spaß machen und andere zum Mitmachen anregen.

Unser Redakteur freut sich über Beiträge für UNSER Heft. Dies müssen keine großen Artikel sein, kleine Akzidenzen reichen. Die Vielfalt der Themen macht Hunger auf mehr, wir bevorzugen ja auch eine abwechslungsreiche Küche, oder etwa nicht? Also, ran an die Tastaturen! Den Beitrag mit einem schönen Beleg unterlegen, und die Freude ist doppelt groß!

Internet kann sehr nützlich sein, man findet viele Informationen, insbesondere, wenn man weiß, wo. Rufen Sie einmal unsere Website auf, und vergessen Sie nicht die Seiten unserer aktiven Mitglieder Becker, Brandstetter, Henseler, Holstein und Oltersdorf. Wo bleiben unsere weiblichen Mitglieder?

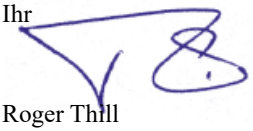
Apropos Internet: schauen Sie doch mal rein bei https:// www.dphj. de – die Deutsche Philatelistenjugend ist sehr aktiv. Auch wir Erwachsenen finden im „Junge Sammler“ interessante Beiträge. Wieso nicht mal nachschauen, ob es in Ihrer Umgebung eine Jugendgruppe gibt? Kann mir vorstellen, daß die Gruppenleiter sich freuen würden über Ihren Besuch, und wer weiß, vielleicht könnten wir ein oder mehrere neue Mitglieder für unsere Arge gewinnen. Falls jemand Mitteilungshefte benötigt, fragen, und gerne werden

wir welche zusenden zwecks Werbung bei der Jugend und/oder auch beim Ortsverein. Die Jugend, jedoch nicht nur die Jugend, wird sicherlich gern bei www.agrarphilatelie.de reinschauen, dort findet man alle Hefte der Arge.

Ich bin voller Zuversicht, daß der Frühling bessere Zeiten bringen wird, und dann sollten wir startklar sein für ein aktives philatelistisches Jahr.

In diesem Sinne – wir sind dabei!

Ihr



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die Website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Was da auf den Umschlagseiten gackert und gickert sind Marken aus Wuppertal: von Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Conntz stachel war gertner	4
Page Three Stamp: Grombiera	4
Zeitschriften für Landwirte	5
Heute gibt es bei Oltersdorfs: Rockwurst	6
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Quark mit Leinöl	7
Bohneneintopf „Fabada Asturiana“ und Apfelwein „Sidra“	8
Bodenlandschaften Normgleye und Auengleye	12
Die Äthiopische Palmyrapalme	16
Weinbaugebiet Rheingau (Teil 1)	18
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	23
Das Rebmesser als Stempelmotiv	25
Der Wald (Teil 1)	30
Sonderstempel aus Tschechien und Polen	36
Auf dem Bauernhof (4): Über Schafe und Ziegen	37
Immaterielles Kulturerbe mit Licht- und Schattenseiten	41
Der Fang der Elbe-Stinte ist auch immaterielles Kulturgut	41
Mancher Abfall ist nicht ungefährlich	42
Baum des Jahres 2021: Die Stechpalme – die immergrüne, stachlige Schönheit	48
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	55
Vom Aussterben bedroht: Reptilien	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Johannes Häge, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer und Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Wenn der Bauer die Rößlein einspannt
und seine Felder mit Gülle und Glyphosat setzt in Stand,
weil Strom und Bäche sind vom Eise befreit,
dann ist Anfang März und trotz Corona alles bereit.





Conntz stachel war gertner

Anno d(omi)ni 1506 iar am montag noch mitags in der Creutzwoch(e)n do verschiede Conntz stachel der ein gertner vnnd pey dreyen iarn in dem almusß(e)n vnnd der pruder gewesßenn ist.

Auf der Zeichnung geht der Gärtner mit erhobener Hacke über das eingezäunte Feld, in dem zwei Bäume wachsen, und bearbeitet den Boden für die Saat. Am Gürtel steckt ein Messer, die Hippe. Kunz Stachel war vermutlich der 250. Bewohner des Nürnberger Zwölfbrüderhauses.

Die Zeichnung ähnelt der Abbildung des Gärtners Berchtold, die im Heft 183 abgedruckt wurde.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Page Three Stamp

In den Südwesten Deutschlands kam die Kartoffel vermutlich durch die aus Südfrankreich vertriebenen Waldenser. Die Katharer, die Vorläufer der Waldenser, verstanden sich als „die Reinen“, die mit dem Schmutz der Welt, mit Macht, Geld und Reichtum und – vor allem – mit der „Geilheit“ nichts zu tun haben wollten. Grundregeln ihres Glaubens waren das Fastengebot, das Verbot des Tötens von Tieren – nicht einmal Eier, Milch und Butter waren erlaubt (die Veganer lassen grüßen) – und Enthaltsamkeit. Etwa 1685 bis 1699 wanderten die Waldenser (zwangsweise) aus Chisone und Torre Péllice im Piemont nach Süddeutschland, dem Elsaß und in die Schweiz aus. In Deutschland siedelten sie besonders im Kraichgau. Die Knolle wurde nicht analog der italienischen Bezeichnung *tartufolo* zur Kartoffel, sondern zur Grundbirne, in der regionalen Sprache dann zur Grombiera, so wie es auf der Briefmarke zu lesen ist. Die Grundbirne wandelte sich in jedem Ort entsprechend der sprachlichen regionalen Üblichkeiten. Der Kraichgau ist heute die vermutlich großflächig am stärksten durch Erosion gefährdete Agrarlandschaft Deutschlands. Zwischen 1978 und 1987 wurden jedes Jahr Bodenverluste mit bis zu 300 Tonnen je Hektar gemessen. Die Kartoffel hilft, diese Bodenverluste zu verringern: Bei herkömmlicher Anbaumethode fließt Regen in den Furchen ab, wobei auch Erde mitgeschwemmt wird. Kleine, etwa 20 Zentimeter hohe Querdämme im Abstand von etwa 1 Meter halten das Wasser (und damit die Erde) zurück, das dann in der angehäufelten Erde versickern kann; zusätzliches Mulchen verbessert die Speicherfähigkeit des Bodens, so daß selbst starker Niederschlag gut versickert und damit die Hochwassergefahr vermindert wird. Das könnte man natürlich auf allen abschüssigen Flächen so machen. Nachtrag von CMB: Bei uns im Tal heißen die Knollen Grúmparra oder Grumpiara.

Uwe Kraus

Zeitschriften für Landwirte

Bis auf den Anzeigenschluß, der auf das Zeitungsstreifband vom „Wochenblatt der Landesbauernschaft Thüringen“ gedruckt ist, hat sich bis 1940 für die Zeitung o ffensichtlich wenig geändert. Die wöchentlich erscheinende Publikation (Abb.) kam von 1935 bis 1945 in Weimar heraus. Die Klassikerstadt gilt seit jeher als thüringische Zeitungs- und gefühlte Hauptstadt.

Die landwirtschaftliche Presse in Thüringen vollzog in den 1930er Jahren einen raschen Wandel. War doch erst im Frühjahr 1933 der Vorgänger vom „Wochenblatt der Landesbauernschaft Thüringen“, die „Thüringer Bauernzeitung – land- und forstwirtschaftliche Rundschau für ganz Thüringen“, gegründet worden. Diese entstand aus der 1920 geschaffenen Zeitung „Der Thüringer Landbund“ und dem seit 1914 existierenden „Landwirtschaftsblatt für Sachsen-Altenburg“.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs etablierten sich auch in Thüringen „Der Genossenschaftsbauer“, „Der Freie Bauer“ und „Die Landjugend“. Die stellten 1960 ihr Erscheinen ein. Am 4. November vor 60 Jahren folgt durch die SED-Parteiführung die Erstausgabe der „Neuen Deutschen Bauernzeitung“ in Berlin, die sich auf die Tradition des 1883 gegründeten Allgemeinen Deutschen Bauern-Vereins beruft, dessen Vereinsblatt „Deutsche Bauern-Zeitung“ hieß. Zur Wendezeit 1989 hatte sich die Au flagenzahl auf 225.000 Exemplare eingependelt.

Die DDR-Bauernpartei DBD mit reichlich 100.000 Mitgliedern unterhielt als Zentralorgan ohne Ableger in den Bezirken das „Bauernecho“. Das verö ffentlichte zahlreiche agrarfachliche Texte. Das Blatt war die einzige DDR-Zeitung, deren erster Chefredakteur Leonhard Helmschrott bis zum Ende 1989 in dieser Funktion blieb.


Wochenblatt
der Landesbauernschaft Thüringen
Erscheint einmal wöchentlich: Sonnabend — Anzeigenschluß: Mittwoch früh 8 Uhr,
größere Anzeigen am Dienstag vormittag
Reichsnährstand Verlags-Ges. m. b. H., Anzeigenverwaltung Thüringen, Schwanseestraße 39, Fernruf Nr. 412
Zeitungsdrucksachen
Herrn
Paul Tolle

Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Rookworst

Die Rookworst ist typisch für die Niederlande – für sie gibt es eine Sonderbriefmarke (MiNr.3895, 2.1.2020).

Ihre traditionelle handwerkliche Herstellung reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Bei der spätherbstlichen Hausschlachtung wurden die kleineren Schweinefleischstücke und Schweinespeck im Fleischwolf grob oder fein gekuttert. Die Masse würzte man mit Nitritpökelsalz, weißem Pfeffer, Macis (Muskatblüte), Koriander und Liebstöckel (Maggikraut). Dies füllte man in Schweine(dünn)därme, die zur „Ringwurst“ zusammengebunden wurden. Da es früher keine ausreichenden Kühlmöglichkeiten gab, wurde die Wurst auf Stangen gehängt, zuerst ein paar Tage getrocknet und dann für mehrere Tage im kalten Rauch geräuchert. Den Rauch erzeugen dabei meistens Buchen- oder Eichenspäne. Dies geschieht heute in Wurstfabriken und die typische Rookworst kauft man im Supermarkt. Und so wie auf dem Kleinbogen dargestellt wird sie häufig mit Erbsensuppe und Vollkornbrot gegessen.



Ein Rezept für Erbsensuppe: 500 Gramm grüne getrocknete ungeschälte Erbsen werden in 2,5 Liter Wasser für 24 Stunden eingeweicht. 500 Gramm Lauch (in Ringe geschnitten), 250 Gramm Knollensellerie (gewürfelt), 1 Zwiebel (grob gehackt) und 400 Gramm (geräucherte) Bauchspeckscheiben werden zu den eingeweichten Erbsen gegeben. Das Ganze wird bei mäßiger Hitze mindestens 4 Stunden (besser mehr) gekochelt bis alles sämig ist. Bauchspeckscheiben herausnehmen (und im Zoo verfüttern), und die Erbsensuppe mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die (grobe/feine) Rookworst wird in siedendem Wasser (nicht kochen) heiß gemacht und zur Erbsensuppe serviert.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Quark mit Leinöl

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Leinöl (Leinsamenöl) ist ein Pflanzenöl, das aus Leinsamen, den reifen Samen von Saat-Lein *(Linum usitatissimum),* gewonnen wird. Rohleinöl (rohes Leinöl) ist Leinöl ohne Zusatz weiterer Öle oder sonstiger Stoffe. Zur Ölgewinnung werden außer dem eigentlichen Saat-Lein auch andere Lein-Arten (Gattung *Linum)* verwendet. Kaltgepreßtes Leinöl ist goldgelb, warm gepreßtes Öl gelblich-braun. Raffiniertes Leinöl hat eine hell- bis goldgelbe Farbe. Das Öl riecht würzig nach Heu, wird als krautig bis dumpf und leicht röstig beschrieben und kann eine fischige Note aufweisen. Frisch schmeckt das Produkt leicht nussig und heuartig, nach Lagerung wird es bitter und ranzig.



Zutaten für 2 Personen: 500 Gramm Quark, 1 Tasse Milch, 1 Becher saure Sahne oder Schmand, Salz, weißer Pfeffer, Zwiebeln, frischer Schnittlauch und frisches Leinöl. Zubereitung: Den Quark mit ein wenig Milch oder je nach Geschmack mit saurer Sahne oder Schmand anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu reichen Sie frisch gehackten Schnittlauch und / oder in kleine Würfel geschnittene Zwiebel. Mit Leinöl in einem kleinen Kännchen kann jeder Genießer den Quark nach seinem Geschmack verfeinern. Es war ein sog. Arme-Leute-Essen und gilt heute als regionale Delikatesse.

Dazu würden Abern passen, doch beim Grillabend ist Leinöl mit Quark als Beilage zu Baguette besser geeignet. Leinöl mit Quark ist eine Spezialität in Lübbenau im Spreewald.

In der „guten alten Zeit“ mußten die Drucker ihre Druckfarben nach Rezepturen selbst herstellen. Dazu gehörte neben dem Rußbrennen auch die Herstellung von Firnis aus Leinöl. Abkreischen (in der Pfalz: „’s Ehl [Öl] abkrääsche“) ist ein Ausdruck, der bei diesem Firnissieden gebräuchlich ist. Wenn das dazu bestimmte Leinöl im kupfernen Farbsiedekessel köchelt, nahmen die Drucker einige Stückchen Brot, steckten diese an Spieße aus Tannenholz, hielten sie einige Minuten lang in das kochende und wallende Leinöl, bis sie feststellten, daß diese Brotstückchen dadurch braun geworden waren und sich voll kochendes Leinöl gesogen hatten. Mit diesem Abkreischen werden zugleich wässerige Teile und überflüssiges Fett des Leinöls in das Brot hineingezogen, was zu einer schnelleren Verdickung des Firnisses beiträgt. Die Drucker pflegten dieses sogenannte Ölbrot zu essen, das sie mit normalem Salz bestreuten, um es dadurch noch schmackhafter und verdaulicher zu machen. Ja, wir Drucker wußten uns zu helfen.

Roger Thill

Bohneneintopf „Fabada Asturiana“ und Apfelwein „Sidra“

Asturien zu besuchen, ohne eine *Fabada* zu essen, ist wie nach Covadonga zu fahren, ohne „La Virgen de Covadonga“ zu sehen. Im Fürstentum werden die Ackerbohnen angebetet. Sie werden in den Flußebenen angebaut und mit einer geschützten geographische Angabe ausgezeichnet. Warum?

Weil uns von der anderen Seite des Atlantiks weiterhin Bohnen erreichen, die zwar schön groß sind, aber eine eher zähe Haut haben. Und das läßt sich kein echter Asturier gefallen. Wenn Sie folglich die allerbesten Ackerbohnen mit nach Hause nehmen möchte, sollten Sie nach dem Qualitätssiegel suchen, das ihre asturische Herkunft bestätigt.

Vor acht Jahren rief die Stadt Villaviciosa im Rahmen ihrer „Kultur- und Gastronomiewoche rund um die Bohnen“ einen Wettbewerb aus, bei dem die besten *Fabada*-Restaurants gegeneinander antreten sollten. Tatsache ist, daß dieser Wettbewerb schnell an Ansehen gewann. Mittlerweile werden die Gewinner in den landesweiten Medien erwähnt und können mit einem vollen Haus rechnen. Essen Sie gern *Fabada?* Dann möchten Sie bestimmt wissen, wer die bisherigen sieben Gewinner sind bzw. wo die sieben *Fabada*-„Tempel“ stehen: Casa Chema (Oviedo, 2011 und 2017), El Moreno (Villaviciosa, 2012), El Llar de Viri (Candamo, 2013), Sidrería Bedriñana (Villaviciosa, 2014), Los Pomares (Gijón, 2015) und Vista Alegre (Colunga, 2016).

Dieses schmackhafte Gericht, das in fast allen Restaurants angeboten wird, enthält nicht nur asturische Bohnen, sondern auch weitere wichtige Zutaten wie Chorizo, Blutwurst (das Geheimnis einer guten *Fabada),* Eisbein und andere Produkte vom Schwein nach Gutdünken des Kochs. Es ist schwer, die ideale Kochzeit festzulegen, denn diese schwankt je nach Herkunft der Bohnen, der Ernte und der Wasserhärte (außerhalb Asturiens sollte besser Mineralwasser verwendet werden). Normalerweise beträgt die Kochzeit ein bis zwei Stunden – aber das ist nur eine Schätzung.

Die traditionelle *Fabada* ist mittlerweile neueren Versionen gewichen, die weniger Fett sowie Hühnerbrühe und Butter enthalten, damit die Bohnen besonders zart und glänzend werden. In vielen Restaurants wird heute die Chorizo und die Blutwurst nur halb so lang im gleichen Topf gekocht und dann herausgenommen, sodaß die *Fabada* nicht mehr so reichhaltig ist.

Die Ackerbohnen werden wenige Stunden nach ihrer Ernte tiefgefroren, sodaß sie ihr eigenes Wasser erhalten und folglich vor dem Kochen nicht eingeweicht werden müssen. Die

getrocknete Bohne saugt mehr Brühe auf und ist schmackhafter, die frische dagegen hat eine äußerst zarte Haut und interessante Textur. Stellen Sie es selbst fest! Wenn Sie den Kellner fragen, ob die Bohne frisch oder getrocknet ist, werden Sie ihn bestimmt überraschen. Auch der Speck vom iberischen Schwein setzt sich langsam aber sicher als neue Zutat in den Restaurants durch.

Kosten Sie als erstes nur die Bohnen und lassen Sie sie am Gaumen zergehen. Heben Sie danach eine ausgewogene Menge Bohnen und anderer Zutaten auf jeden Lö ffel. Unzulässig sind ein Übermaß an Safran, eine zu kräftige Hühnerbrühe oder ein zu pikanter Geschmack.



Das Siegel „g.g.A. Faba asturiana“ (Asturische Bohne) wurde 1990 ins Leben gerufen und soll die Bohnen davor schützen, von aus Südamerika importierten Arten übermannt zu werden. Die Kontrollbehörde überprüft nicht nur den Anbau und die Herkunft, sondern auch Größe und Qualität. Nicht jede sogenannte „Faba de la Granja“ stammt aus Asturien. Wenn die Bohnen nicht das Siegel „g.g.A. Faba asturiana“ tragen, könnte es sein, daß Sie hereingelegt wurden. Allerdings werden nur die getrockneten Bohnen (und nicht die frischen) mit diesem Siegel ausgezeichnet.

Wissen Sie, woher der Begriff Cidre stammt? Vom Griechischen *sikera,* übernommen ins Lateinische als *sizra* – ein Begriff, auf den unsere heutige Bezeichnung leicht zurückzuführen ist. Bereits im 1.Jahrhundert v.u.Z. erwähnte Strabon den Cidre und schrieb, daß die Asturier ihn tranken.

Jedenfalls ist uns dieses Getränk gut überliefert worden, denn Asturien ist mit einem Marktanteil von 80 Prozent weiterhin der wichtigste Apfelweinhersteller Spaniens. Über 70 Keltereien erzeugen 40 Millionen Flaschen, darunter fast natürlichen Apfelwein und Apfelschaumwein, der in über 50 Länder exportiert wird.

Wie man den Apfelwein ausschenkt

Nehmen Sie eine bequeme Stellung ein, halten Sie Ihren Rücken gerade und die Beine auf Schulterbreite. Halten Sie den Flaschenboden fest in der rechten Hand. Greifen Sie das Glas mit der linken Hand, Zeigefinger und Daumen an der Glaswand, Mittelfinger am Boden. Strecken Sie den Arm über Ihrem Kopf aus und halten Sie die Flaschenöffnung vor Ihre Stirn. Halten Sie das Glas genau zwischen Ihren Beinen und wenden Sie den Blick nicht von ihm ab. Kippen Sie nach und nach die Flasche und kontrollieren Sie dabei das Gewicht, bis die Flüssigkeit auf eine Seite des Glases fällt. Richten Sie ggf. das Glas so aus, daß es sich unter dem Strahl befindet. Schenken Sie nur einen *Culete* aus – eine kleine Menge, die sich in einem Zug trinken läßt.

Wissen Sie, wie viele Apfelsorten in Asturien wachsen?

Kaum zu glauben, aber die Spanier haben die Hälfte aller Apfelsorten der Welt! Die meisten Sorten – nicht alle – können zu Apfelwein verarbeitet werden. Die Herkunftsbezeichnung erkennt 76 Apfelsorten an; doch tatsächlich wachsen in der Region mehr als 500 Sorten.

Wenn Ihre erste Erfahrung mit den etwa 100 Milliliter, die normalerweise ausgeschenkt werden, etwas traumatisch abläuft oder Sie diese Menge nicht auf einen Schluck wegtrinken können, dann bitten Sie den Kellner einfach, Ihnen nächstes Mal eine kleinere Dosis, einen Piquiñín, zu servieren.

In Asturien kostet eine Flasche Apfelwein rund 3 Euro; beim Apfelwein mit Herkunftsbezeichnung liegt der Preis etwas höher. Das ist ein äußerst erschwinglicher Preis für einen dreiviertel Liter schmackhaften Getränks, dessen Herstellung knapp sechs Monate dauert und das zahlreiche gesunde Eigenschaften besitzt.

Der Apfelwein schmeckt ausgezeichnet zu den meisten Gerichten der Region. Er harmoniert perfekt mit *Fabada,* Fisch- und Reisgerichten und wirkt wie ein Balsam zu Käse, da er unseren Mund ausspült und den Gaumen auf den nächsten Happen vorbereitet.

Sie können in Asturien verschiedene Apfelweinsorten erwerben. Einerseits gibt es den natürlichen Apfelwein, der in den Keltereien auf traditionelle Weise ausgeschenkt wird. Der Herstellungsprozeß des natürlichen Apfelschaumweins (auch mit Herkunftsbezeichnung) ist der gleiche, allerdings wird er entweder in der Flasche oder einem Edelstahlbehälter einer zweiten Fermentation unterzogen. Er wird als *brut nature* oder *brut* bezeichnet, d.h. ohne oder mit wenig Zuckerzusatz. Das dritte Erzeugnis mit Qualitätssiegel ist der natürliche gefilterte Apfelwein, auch als „Tischwein“ oder „neuer Apfelwein“ bekannt. Er wird auch auf traditionelle Weise hergestellt, da jedoch der Bodensatz herausgefiltert wird, kann er wie ein Wein zum Essen serviert werden.

Groß im Kommen ist zurzeit der „Eisapfelwein“, der entweder aus tiefgekühlten Äpfeln oder tiefgekühltem Most hergestellt wird, der durch seine höhere Konzentration eher gefriert und sich vom Wasser absetzt. Er bewahrt noch den typisch sauren Geschmack des Apfelweins, ist jedoch durch die richtige Menge an Zucker schön ausgeglichen und eignet sich perfekt als Dessertgetränk.

Qualitätsgarantie, Herkunftsbezeichnung „Sidra de Asturias“

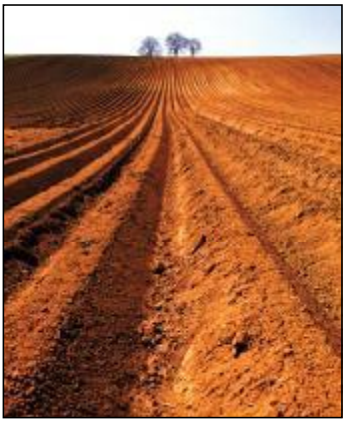
Dieses Qualitätssiegel hat im Laufe der Jahre an Anerkennung gewonnen, da die Verbraucher inzwischen diesen Mehrwert zu schätzen wissen. Es wurde vor 15 Jahren ins Leben gerufen; die nächste Ernte soll voraussichtlich 4 Millionen Flaschen mit Herkunftsbezeichnung ergeben. Es garantiert, das die Äpfel aus Asturien stammen und das der Apfelwein einer Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Derzeit stellen 27 Keltereien Apfelwein mit Herkunftsbezeichnung her.

Blockausgabe Gastronomie – Geschützte Ursprungsbezeichnungen in Asturien
Michel Block 337, Spanien 20. März 2020; nummerierte Blocks

Quellennachweis: 2017 © Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias S.A.U.
https://www.turismoasturias.es/de/la-sidra-el-liquido-patrio
https://www.turismoasturias.es/de/la-fabada-el-plato-mas-autentico



Der Spitzname „*Bodenschnecker*“ für die Bodenschätzer inspirierte den bei der Bodenschätzung als Vermessungstechniker tätigen K. Schäfer 1967 zu der eindrucksvollen Karikatur „*Die Bodenschnecker*“.



Hans-Peter Blume

Normgleye und Auengleye

Gleye[10] sind Böden von Niederungen, deren Eigenschaften entscheidend durch ein hoch stehendes Grundwasser geprägt sind, das zeitweilig deren Oberfläche erreichen oder gar überschreiten kann. Ihr Name geht auf das deutsche Wort Klei (= entwässerter Schlick) zurück. ① zeigt als typischer Gley unter einem dunkel braunen A-Horizont einen mehrere Dezimeter mächtigen, hellgrauen, stark rostbraun gefleckten Horizont, dem ein blaugrüner Horizont folgt. Letzterer ist ständig naß, von Grundwasser erfüllt und enthält keinen Sauerstoff. Unter diesen Bedingungen reduzieren Mikroorganismen Eisen- und Manganoxide; es entstehen Fe(II)/Fe(III)-Mischoxide, die dem Horizont eine blaugrüne Farbe geben.

Enthält die Bodenlösung (z.B. durch den Regen zugeführte) Sulfat-Ionen, werden auch diese von Mikroorganismen reduziert: Es bilden sich Sulfidionen, die mit Fe^{2+}- und Mn^{2+}-Ionen den Horizont schwarz färbende Metallsulfide bilden[1]. In Trockenperioden steigt Grundwasser in Kapillaren nach oben und in ihm gelöste Fe^{2+}- und Mn^{2+}-Ionen gelangen in den Oberboden. Dort, wo sie mit Sauerstoff der Bodenluft in Berührung kommen, werden sie unter Mitwirkung von Mikroorganismen oxidiert und (bei lehmigen bis tonigen Böden bevorzugt an Aggregatoberflächen) als rostbraune Oxide gefällt und angereichert[2].

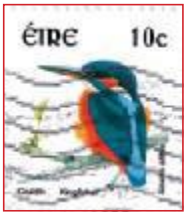
Von Grundwasser geprägte Bodenhorizonte der Gleye werden in Deutschland als G-Horizonte bezeichnet: Der ständig nasse Horizont mit reduzierten Eisen- und Manganionen ist ein Gr-Horizont, über dem sich der mit Eisen- und Manganoxiden angereicherte Go-Horizont befindet[3]. Beschreibungen, Eigenschaften und Farbbilder sind auch Mückenhausen[4], Kubiena[5], Duchaufour[6], Brozek & Zwydak[7] zu entnehmen. Sandige Gleye können einen stark mit Eisenoxiden angereicherten Go-Horizont aufweisen; dem ständig Grundwasser-gesättigten Unterboden fehlen jedoch Reduktionsmerkmale, sodaß sich dort reduzierende Verhältnisse nur über Redox- oder Sauerstoff-Messungen nachweisen lassen.



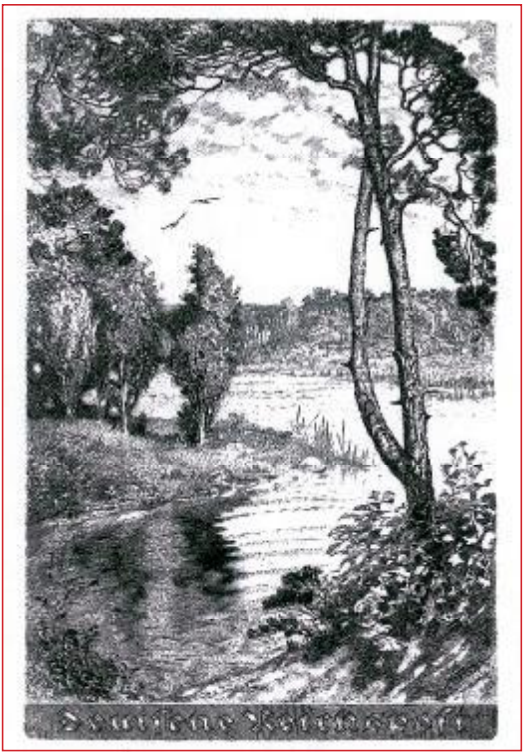
①



②



④



③ Schmuck-Telegramm
aus Darmstadt, Oktober 1938

Gleye (① [4] werden international als Gleysols[8] bezeichnet. Im US-System bilden sie *aquic-subunits* vieler Haupt-Bodeneinheiten[9].

③ zeigt stark verkleinert ein Schmuck-Telegramm der Reichspost der 1930er Jahre. Es zeigt einen See, an dessen Ufern unter Schilf Niedermoore, unter Pappeln und Kiefern



⑤



⑥

⑦



⑧

hingegen Auenböden oder Gleye zu erwarten sind. Vögel wie der Eisvogel (④ *Alcedo atthis)* ernähren sich von Fischen benachbarter Gewässer. Briefmarken aus Deutschland (Deutsche Demokratische Republik) ⑤, Dänemark ⑥ und Rußland ⑨ zeigen Niederungslandschaften mit Gleyen neben Auenböden.

Im mitteleuropäischen Tiefland stocken auf ungenutzten Gleyen häufig Eschen ⑦ und Traubenkirschen (⑧ *Prunus padus),* in feuchten Senken des Berglands von Bayern Eiben (⑩ *Taxus pacata)* und unter feuchten Wiesen Eisenhut (② *Aconitum glacile)* und Trollblume (⑪ *Trollius europea).* Auch in den Tropen finden sich Gleye, z.B. in tonreicheren Auen des Amazonas in Brasilien ⑫ .



⑨

⑩

Bauern, die auch Gleye bewirtschaften, lebten im Norddeutschen Tiefland z.B. in Mecklenburg südlich Ludwigslust,

⑪





⑫

⑬





⑭

in mit Schilf oder Stroh gedeckten Giebellaubenhäusern ⑬. Ackerbauliche Nutzung von Gleyen erfordert Entwässerung, weil den Wurzeln von Kulturpflanzen Sauerstoff fehlen könnte. Dazu wurden Entwässerungsgräben angelegt. Diese erfordern allerdings ein Gefälle, um das Wasser in den Fluß bzw. letztlich ins Meer zu leiten. Fehlte ein Gefälle, wurden früher in Deutschland und den Niederlanden durch Windmühlen betriebene Schöpfwerke eingesetzt ⑭.

In großen Sander-Flächen der Urstromtäler Norddeutschlands sowie der Niederen Geest in Schleswig-Holstein traten verbreitet Brauneisengleye auf, deren Go-Horizonte bis zu 30 Prozent an Eisenoxiden in Form von stark verfestigtem Raseneisenstein enthielt. Es handelte sich dabei um Eisenionen, die einem großen Einzugsgebiet entstammten und mit dem Grundwasser in die Nähe eines Flusses transportiert wurden, wo sie in dort Sauerstoff-reicherem Wasser oxidiert und über Jahrhunderte stark angereichert wurden. Dieser Raseneisenstein wurde seit Ende der Bronzezeit in Niedersachsen und Schleswig-Holstein bis ins 19. Jahrhundert zur Eisengewinnung verhüttet.

Literatur:

[1] Ottow, J. (2011): Mikrobiologie von Böden; 14: Mangan- & Eisenkreislauf. Springer, Berlin

[2] Scheffer/Schachtschabel (2010): 7.2.5 Redoximorphose, 7.5.2.1 Gleye

[3] AG Boden(2005): S. 242 ff.

[4] Mückenhausen (1977): S.149 ff. Gleye

[5] Kubiena (1953): S. 255 ff. Gleyböden

[6] Duchaufour (1976): S. 155 ff. Gleyböden

[7] Brozek & Zwydak (2003): 12. *Gleby gruntowoglejowe*

[8] WRB (2007): S. 85 f. Gleysols

[9] Soil Survey Staff (1999)

[10] Altermann et al. (2014): 13 + 14 Gleye

Ulrich Oltersdorf

Die Äthiopische Palmyrapalme

Die Äthiopische Palmyrapalme *(Borassus aethiopum)* ist eine zentral- und westafrikanische Pflanzenart aus der Familie der Palmengewächse *(Arecaceae)*. Sie ist die größte aller afrikanischen Palmen-Arten. Sie erreicht in der Regel Wuchshöhen bis zu 20 Meter, manchmal sogar bis 33 Meter. Der mittlere Stammdurchmesser beträgt 40 bis 50 Zentimeter, am Ansatz bis zu 85 Zentimeter.

Die Palme ist weit verbreitet, und so hat sie viele Namen: African fan palm, African palmyra palm, black-rum palm, borassus palm, deleb palm, elephant palm, ron palm, toddy palm (englisch); daleib, deleib (arabisch); agbon, ago, agontin, kolaka, ronn, rônier (Benin); koaga (Burkina Faso); babalda, kolongo (Kamerun); gbokoso, kom (Zentralafrikanische Republik); ba dia madibu (Kongo); ago, agogo, wirdso (Ghana); cebe, kanke (Guinea); buane, cibe, n'bene, opane, umbena (Guinea-Bissau); edukut, mnazi, mugumo, nazi, ngolokolo (Kenia); dimaka (Madagaskar); sébe (Mali); agbon, agbon odan, dubbi, egba, kemeletu, nsongo, ubiri (Nigeria); njol, ronn (Senegal); mwumo (suaheli); mchapa, mhama mpama, mvumo, vumo (Tansania); dukukankpatu (Togo); edukut, itu, katungo, makoga, musheti, togo (Uganda).



Die reifen Früchte der Palmyrapalme fallen herab und werden gesammelt. Man kann sie frisch geschält essen, sie können gekocht und auch zu Fruchtbreien verarbeiten werden. Man kann den Blutungssaft der Palmen zu Palmwein vergären. Die Sämlinge der Äthiopischen Palmyrapalme können als Gemüse verzehrt werden. Aus dem Wurzelmark kann Sago (Stärke) gewonnen werden.









Die Palmblätter werden für Matten, Körbe, Fächer, Hüte und anderem Flechtwerk genutzt. Das Holz der Palme wird aufgrund seiner Resistenz gegenüber Fäulnis und Termitenbefall für Bauten verwendet.



In der traditionellen Medizin der unterschiedlichen afrikanischen Ethnien werden verschiedene Teile der Äthiopischen Palmyrapalme für Heilungen eingesetzt.



Auf Briefmarken gibt es die *Borassus aethiopum* in

- Kenia (MiNr.352–355, 24.1.1986) Bäume, u.a. *Borassus aethiopum* (Abb.)
- Sambia (MiNr.499–502, 26.7.1989) Früchte, u.a. *Borassus aethiopum* (Abb.)

Andere Palmyrapalm-Arten *(Borassus species)* sind in folgenden Ländern erschienen

- Indonesien (MiNr.1658–1669, Block 114; 5.11.1996) Flora und Fauna, u.a. Lontaropalme *(Borassus flabellifer)* (Abb.) (Block)
  (MiNr.2853–2863, 5.11.2010) Flora und Fauna der Provinzen (III), u.a. Palmyrapalme *(Borassus flabellifer)* (Abb.)
- Senegal (MiNr.1131–1134, 30.5.1991) Nutzpflanzen, u.a. Palmyrapalme (*Borassus flabellifer)* (Abb.)



- Singapur (MiNr.709, 24.11.1993) Palme – Palmyrapalme *(Borassus flabellifer)* (Abb.)

In den Malaiischen Staaten ist ein Blatt der Palmyrapalme *(Borassus flabellifer)* Teil eines Wappens, dies ist auf folgenden Briefmarken abgebildet:

- V Malaienstaaten, Negri Sembilan (Mi-Nr.20–38, 1935/1941) Wappen (Abb.)
- VI Malaii. Bund (1962, MiNr.26–28) Monat der Nationalsprache (Abb.)

Für Umweltthemen ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.



Weinbaugebiet Rheingau 1

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Nahe-Weinstraße: Bingen – Langenlohe

Bingen liegt an der Mündung der Nahe in den Rhein und bildet eine Art Vierländereck: Es ist das Tor zum Weinbaugebiet Nahe. Die Nahe-Weinstraße verläuft in einer großen Schleife von Bingen vorüber an Bad Kreuznach durch die berühmten Weinorte der mittleren Nahe zurück nach Bingen.







Nahe-Weinstraße: Bingen



Nahe-Weinstraße: Münster-Sarmsheim – Langenlonsheim – Bad Kreuznach





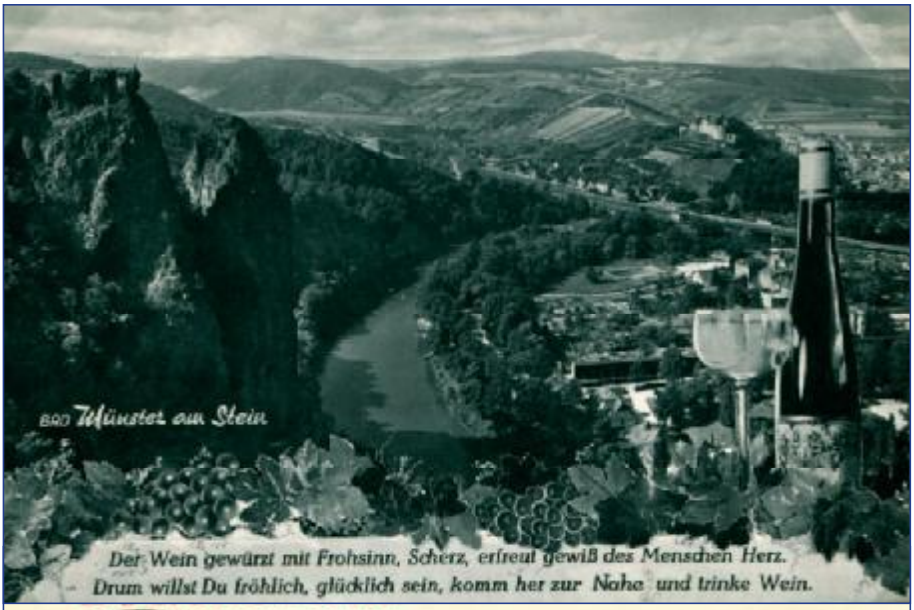


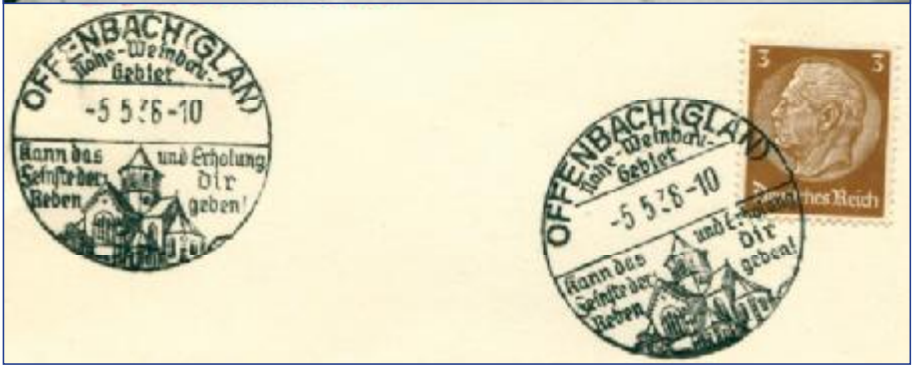




Nahe-Weinstraße: Staudernheim – Bad Münster am Stein – Offenbach am Glan







Nahe Weinstraße: Monzingen







Goethe trank gern einen Schoppen Wein. Der Monzinger Wein gehört zu den von Goethe gepriesenen Weinen.







Wird fortgesetzt



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und ungefähr 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee nicht.

Siehe: Das Ende der Philatelie ist nahe

Die Deutsche Post ermöglicht es, daß man sich mittels telefonino das Porto für einen Brief kauft. Briefmarken sind (fast) out. Für unsere jüngeren Leser: Briefmarken sind diese kleinen bunten Bilder mit gezacktem Rand. Bei der sog. „Mobilen Briefmarke“ erhält man via einer sog. App (Applikation, Verwendung) eine Zahlen-Buchstaben-Kombination zugemailt, die man händisch auf den Brief aufträgt. Also statt unhygienischem Belecken oder einer anderweitigen Befeuchtung der Briefmarkenrückseite erfolgt nun ein sammelwertes Krickelkrakel auf der Umschlagvorderseite. So geht privater Fortschritt! Genau.

Weihnachtsgrüße und so

Kein Christkindlmarkt, also auch kein Weihnachtssonderstempel in München. Deshalb habe ich den ersten Teil meiner Weihnachtspost am 7. Dezember bei meinem Postamt zur Beförderung abgegeben und sauber abstempeln lassen. Ende Januar des neuen Jahres riefen mich vier Empfänger meiner Weihnachtspost an, die sich für meine Weihnachtsgrüße ganz herzlich bedankten. Beim Betrachten der hier abgebildeten portugiesischen Briefmarke wird mir die Verspätung klar. So geht es vermutlich auch in deutschen Poststuben zu. Wenn ich gewußt hätte, daß ich mir (also richtiger: mein Enkel) aus dem Internet das Porto (siehe oben) hätte kaufen können, dann hätte ich mir den Weg zum Postamt sparen können. Und die Weihnachtsgrüße wären auch nicht später angekommen. (wb)



Erdbeererotik – Smultronstället – *Fragaria virginiana*

So eine harmlose Erdbeere. Obwohl: Denken Sie an Ingmar Bergmans „Wilde Erdbeeren“. Gewiß wird sie sorgfältig verpackt und exportiert – und schließlich landet sie in einem Mund und wird genossen.



Da haben wir es schon: „Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund“, zitiert nach einem erotischen Gedicht von Paul Zech. Das kann man ja wohl nachvollziehen. Fresas (spanisch) das sind die Erdbeeren, im mexikanischen Slang allerdings die Snobs, die eingebildeten Personen. Das kennen wir ja auch irgendwie im Deutschen: „Was für ein sauberes Früchtchen!“, eben eine ungeratene Person. Was muß sich damit die Erdbeere nicht alles gefallen lassen? Gewiß gibt es ungeratene Erdbeeren, die fast nur nach Wasser schmecken, aber es gibt auch welche, wo einem das Wasser im Munde zusammenläuft und dann noch mit Sahne und so. Und morgens beim Frühstück eine schöne Erdbeermarmelade oder wie die Österreicher auch sagen: Ananasmarmelade. (jk)

Petri Heil – kein Anglerlatein und kein Anglerbayerisch



Im Januar schaffte es das Flüsschen Würm (Abfluß des Starnberger Sees, mündet nach 38 Kilometern bei Dachau in die Amper) in die „Süddeutsche Zeitung“. Angler zogen bei Stockdorf neben einem Zander innerhalb kurzer Zeit noch drei Waller (Wels, Schaidfisch) an Land – der längste maß 176 Zentimeter und brachte 28 Kilogramm auf die Waage, die anderen waren nicht viel kleiner. Da brauchte sich der Pächter des Fischwassers nicht wundern, warum schon lange nichts mehr angebissen hatte. Der Wels *(Silurus glanis)* ist der größte europäische reine Süßwasserfisch und ein Allesfresser: das heißt, er schreckt nicht vor Enten und kleinen Schwänen zurück; er wird deshalb auch Killer-Waller geheißen. (wb)

Ludwig vom Rübenhof

Im letzten Heft war kein Platz mehr, darauf hinzuweisen, daß der berühmte Komponist vor 250 Jahren (am 17. Dezember) getauft wurde. Wir wollen das hier nachholen, denn er ist mit der Landwirtschaft



namentlich eng verbunden. Es gibt noch eine zweite Verbindung zur Landwirtschaft, denn sein Urgroßvater besaß in Mechelen (da ist eine Briefmarkendruckerei!) eine Bäckerei. Wegen einer Streitigkeit, die dieser wohl nicht gewinnen konnte, verließ der backende Urgroßvater seine Backstube und zog zu seinem Sohn nach Bonn. Und so konnte der jetzt bejubelte Ludwig jedem erzählen, er sei von Adel – wie das „van“ es doch bezeuge. Dabei war er von Dünkel und vom Rübenhof, denn das ist die deutsche Übersetzung des niederländischen Beethoven. Der Name kann jedoch auch daher rühren, daß die Vorfahren aus Bethe stammten.

Johannes Kohnen

Das Rebmesser als Stempelmotiv

Das Rebmesser ist das traditionelle Werkzeug des Winzers im Weinberg. Es dient dem Rebschnitt, dem Entlauben und Abschneiden der Trauben bei der Lese.

Von der Mitte des 17. Jahrhunderts bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts fand es seine größte Verbreitung. Abgelöst wurde es danach von der Rebschere und später auch von modernen pneumatischen Scheren und Schneidemaschinen.

Doch nicht erst in der Neuzeit war es stark verbreitet. Viele archäologische Funde belegen die Verbreitung schon in der Antike. Bekanntlich brachten die alten Römer den Weinbau in unsere Breiten und so verwundert es nicht, daß wir alte Rebmesser in unseren Museen finden – so z.B. im Rheinischen Landesmuseum in Trier. In der Vitrine „Mit scharfem Schnitt“ kann man Rebmesser aus dem 3./4. Jahrhundert n.Chr. betrachten: Rebmesser mit Fingerring, mit breiter Klinge, mit breiter Klinge und Rückenbeil und sichelförmige.

Das Rebmesser (Winzerhippe) ist von großer kulturgeschichtlicher Bedeutung. Wir finden es in etlichen Gemeindewappen von Weinbaugemeinden. Bisweilen kommen Rebmessermotive auch in Sonderstempeln vor. Meist sind sie bei der Stempelgestaltung aus den Ortswappen übernommen oder künstlerisch abgewandelt.

Dokumentiert sind im Folgenden die Sonderstempel von Römerberg/Berghausen, Fellbach, Kippenheim, Talheim und als kleiner Blick auf die Philokartie eine Ansichtskarte von Haltingen mit dem Ortswappen.

Berghausen/Römerberg

Im Stempelmotiv „Römerberg, Pfalz – 800 Jahre Berghausen“ finden wir eine Abbildung des alten Gemeindewappens von Berghausen mit der Darstellung eines Rebmessers.

1969 wurde Berghausen mit den Nachbargemeinden Heiligenstein und Mechtersheim zur neuen Ortsgemeinde Römerberg (Pfalz) zusammengelegt. Im Römerberger Wappen sind die Wappen der ehemaligen selbstständigen Gemeinden enthalten.



„Das Wappen des Ortsteils Berghausen, ein Rebmesser (Sesel) mit goldenem Griff, wurde 1845 von König Ludwig I. von Bayern genehmigt. Der Reichsherold erkannte in seiner Genehmigung aber das Rebmesser als ‚Sichel, rechtsgekehrt‘ – an Weinbau in

dieser Gegend wollte er wohl nicht glauben. Dabei ist wichtig zu wissen, daß in der Gemarkung Berghausen der älteste Wein Deutschlands gefunden wurde“ (Heimat-Jahrbuch 1990, 6.Jg., Hg. Landkreis Ludwigshafen S. 38f).

Es gibt hier eben eine uralte Weinbaugeschichte, die mit dem Berghausener „Narrenberger“ verbunden ist. Wo sonst als hier sollte ein Rebmesser berechtigterweise plaziert sein?

„‚Narrenberg‘ heißen Wingerte in Berghausen und Heiligenstein – dabei haben sie keinesfalls etwas mit Narren oder Karnevalisten zu tun, sondern ihr fröhlicher Name geht auf ein untergegangenes Dorf namens ‚Marrenheim‘ zurück“ (Wein aus acht Gemeinden des Rhein-Pfalz-Kreises. Warum die Weine oft merkwürdige und unverständliche Namen tragen von Rolf Sperber, in: Heimat Jahrbuch Rhein-Pfalz-Kreis, Landwirtschaft, Bd. 27, Hg. Rhein-Pfalz-Kreis, Ludwigshafen am Rhein 2010, S. 20). Es gibt auch andere Deutungen des Namens: „Sprachwissenschaftler leiten die Ortsbezeichnung spröde von ‚nahem Berg‘ ab“ (Bernhard Kukatzki, Und das Herz der Spröden/Schmilzt in Liebesgluth, Zwei Gedichte über den ‚Narrenberger‘ aus Römerberg, in: Heimat-Jahrbuch, Bd. 17, Hg. Landkreis Ludwigshafen, 2000). Wie auch immer, man kann sich natürlich einfach von dem anregenden Namen „Narrenberger“ inspirieren lassen und es nicht ganz ablehnen, daß einen der Wein ruhig ein wenig närrisch machen kann. Der Wein erfreut des Menschen Herz, wissen wir schon aus der Bibel (Psalm 104). Und daß er erst nach mühsamer Arbeit – dafür steht das Rebmesser – genossen werden kann, wissen wir auch (aus der Bibel), es sei denn, wir sind Gäste auf der Hochzeit zu Kana, wo Jesus Wasser in Wein verwandelt.

Fellbach

Fellbach liegt im Weinbaugebiet Württemberg an der Württemberger Weinstraße nordöstlich von Stuttgart. Vor der Industrialisierung war es vor allem eine Weinbaustadt.

Im vorliegenden Stempel der Weinmotivsammler in der Wein-und-Kongreß-Stadt Fellbach von 1980 sehen wir eine Weintraube, die rechts und links von zwei Rebmessern umrahmt wird. Eine passende symbolische Darstellung für eine Weinstadt. Sie wurde in den Stempel übernommen aus einer Verzierung am Weingärtnerschrank im Fellbacher Stadtmuseum. In unserer Agrarphilatelie Nr. 16, Januar 1980, S. 490f wird dieser Weingärtnerschrank ausführlicher beschrieben. Auch auf unserer privaten Postkartenganzsache zur MOTIVA ’80 Motiv-Briefmarken-Ausstellung im Rang II, 1.–4. Mai 1980 bei der Landesgruppe Südwest der DMG finden wir eine Abbildung vom Weingärtnerschrank.



Im alten Ortswappen von Fellbach, das dem aktuellen Wappen vorausging, finden wir ebenfalls ein Traubenmotiv, jedoch ohne Rebmesser. Im aktuellen Wappen der Stadt ist es nicht mehr vorhanden. Dieses zeigt als Symbol des Fellbacher Ortsadels drei Wolfsangeln. Im aktuellen Wappen fehlt also ein Hinweis auf die Weintradition der Stadt. Ansonsten sieht sich Fellbach durchaus als Stadt der Weine und Kongresse. Und anhand des Stempels können wir festhalten, auch in der Philatelie wird diese Weintradition hochgehalten.

Kippenheim

Das Weindorf Kippenheim liegt im Ortenaukreis in Baden-Württemberg. Seit 1972 gehört zu Kippenheim die früher selbstständige Gemeinde Schmieheim.



Die Wappen der beiden Ortsteile bilden mit dem Rathaus in der Mitte das Stempelmotiv. Das Kippenheimer Wappen zeigt in Rot eine goldene Pflugschar zwischen zwei abgewendeten silbernen Rebmessern mit schwarzem Griff. Das Rebmesser als Motiv kommt auch in einer Urkunde aus dem 15. Jahrhundert, im Gerichtssiegel des 17. Jahrunderts und in Architekturelementen am Rathaus von Kippenheim vor.

Im Schmieheimer Wappen symbolisieren die zwei Tannen und die kleine Pflugschar in der Mitte Forstwirtschaft und Ackerbau. Der Weinbau in der Region Kippenheim und Schmieheim blickt auf eine lange Tradition zurück.

Talheim

Die Gemeinde Talheim liegt im Landkreis Heilbronn. Die Weinlagen gehören zum Weinbaugebiet Württemberg an der „Schwäbischen Weinstraße“. Die auf dem Hügel liegende, von Weinbergen umgebene Burg der „Herren von Talheim“ ist das Wahrzeichen des Ortes. Erbaut 1180.



> „Die Blasonierung des Talheimer Wappens lautet: In Silber ein aus dem linken Schildrand hervorbrechender, rot bekleideter rechter Unterarm, in der Hand ein schwarzes Rebmesser (Hape) haltend ... Das Wappenbild der Hand mit dem Rebmesser ist seit 1550 auf Talheimer Siegeln nachweisbar ... Um 1903 erscheint in den Siegeln ein anderes Wappen ...

1930 nahm Talheim das alte Wappen unter Nachbildung eines Siegels von 1746 wieder auf. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Wappen vereinfacht, aus dem Rebmesser wurde dabei fälschlicherweise eine Sichel, was 1961 auf Vorschlag der baden-württembergischen Archivdirektion wieder korrigiert wurde.“ (Wikipedia: Artikel: Talheim, Landkreis Heilbronn).

Eine besondere künstlerische Gestaltung des Rebmessermotivs finden wir im Sonderstempel von Talheim, Neckar, der zum 27. LV-Tag Südwest, 10 Jahre Philatelistenverein Talheim, 7.4.1979, die vom Künstler Jul Schönau angefertigt wurde. Der Künstler hat sich in graphischer Abstraktion auf zwei Rebmesserklingen, die zwei Weintrauben abschneiden, konzentriert. Dabei fehlen die Griffe der Rebmesser. Das ist kein Mangel, sondern eine künstlerische Zentrierung auf die Funktion des Rebmessers. Durch diese Reduktion auf einfache Formen gewinnt das Stempelmotiv eine besondere ästhetische Qualität, die zu unserer modernen Zeit paßt – zeitgenössisches Design ohne Verschnörkelung.

Auch die zum Jubiläum des Talheimer Philatelistenvereins erschienene Festschrift wurde von Jul Schönau gestaltet. Darin finden wir die Entwicklung und Variationen des Stempelmotivs. Außerdem gibt es Jubiläumspostkarten vom Künstler. Auf diesen Karten ist das neue Rebmessersymbol mit der vergangenen Ritterwelt und den dazu gehörigen „Schnörkeln“ kombiniert. Wenn man so will, ein moderner Dialog mit der Geschichte, unterschiedliche Weinlebenswelten in kleinen Kunstwerken collagiert.

Haltingen

Der Weinort Haltingen liegt im Dreiländereck Deutschland, Frankreich, Schweiz im Markgräflerland. 1975 wurde er in die Stadt Weil am Rhein eingemeindet.

Auf der vorliegenden Ansichtskarte ist das Ortswappen von Haltingen zu sehen. „Das im Drittel zweigeteilte Wappen zeigt oben ein nach links gerichtetes Rebmesser mit silberner Klinge und schwarzem Griff auf rotem Grund. Darunter ist ein grüner Rebzweig mit blauen Trauben und zwei Blättern auf goldenem Grund.“ (Wikipedia: Artikel: Haltingen)

Auf die große kulturgeschichtliche Bedeutung des Rebmessers habe ich schon hingewiesen. Diese reicht von der Antike bis in unsere Tage. So lassen wir zum Schluß noch den großen Dichter Vergil zu Wort kommen: „Dem Weinstock, dem kahlen, rückt mit Saturnus’ Krummem Zahn er scherend zuleib und bildet ihn schneitelnd“ (Vergil, Georgica II, Landbau II, 406). Der *dens Saturni,* der Zahn des Gottes Saturn, ist die vorgebogene Saturnklinge, das Winzermesser, die Hippe. Wenn man so will, schafft der Winzer also recht irdisch mit göttlichem Werkzeug einen göttlichen Trank, wobei wir nicht außer Acht lassen, daß die Hippe auch tödlich sein kann: Leben und Tod aus der Hand der Götter.



Quellen: Wikipedia-Artikel zu den oben aufgeführten Weinorten; Heimat-Jahrbücher Landkreis Ludwigshafen (1990, 2000), Rhein-Pfalz-Kreis (2003, 2010); Hans Meyer, 1945–1994, Handbuch und Katalog der Sonderstempel und Ganzsachen der Vereine im LandesverbandSüdwestdeutscher Briefmarkensammlervereine e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V.; Verbandsnachrichten Nr. 114 – Juni 1979; Mitteilungsblatt der Arge LWF, Nr. 16, Januar 1980; Weinort „Talheim“, Festschrift, 10 Jahre Philatelistenverein Talheim, 1979; Vergil, Landleben Bucolica, Georgica, Catalepton, lateinisch und deutsch, Hg. Johannes Götte, Tusculum-Bücherei, 3. Auflage 1958





Sonderstempel aus Italien und aus Polen



Johannes Häge

Der Wald 1

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Mit diesem Artikel beginnt eine Serie über den Wald, die uns das ganze Jahr über begleiten wird.

Der Wald ist mehr als die Summe seiner Bäume und Rohstofflieferant. Er ist ein vielfältiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Dort wachsen Bäume und Sträucher, Flechten und Pilze und er stellt die Heimat für viele Tiere dar. Er ist ein Ort, in dem wir unsere Freizeit verbringen und uns erholen. Das zarte Grün, die bunten Farben der blühenden Pflanzen und die vielen Vogelstimmen laden zur Erholung ein. Der Wald ist mehr als nur ein Ort der Erholung, er ist die Quelle der Atemluft, ist Immissionsfilter für Staub und Schwebstoffe und speichert unser Trinkwasser. Es wachsen hier auch verschiedene, unverzichtbare Rohstoffe (insbesondere Holz) heran. Das Zusammenspiel und die Wechselwirkungen der verschiedenen Elemente im Ökosystem Wald geben den Rahmen für die optimale Erfüllung aller Waldfunktionen vor. Der Wald stellt einen der bedeutendsten Lebensräume in der Natur dar. Seine Rolle im Ökosystem der Erde ist unverzichtbar. Ohne Bäume gäbe es kein Leben, wie wir es kennen. Er ist die grüne Lunge der Welt.





Seit wann gibt es bei uns Wälder?

Vor rund 12.000 Jahren zogen sich die letzten Eiszeitgletscher in Mitteleuropa zurück. Es siedelten sich Haselsträucher und Birken auf den aufgetauten Böden an. Aus dem Süden rückten wärmeliebende Arten wie Eschen, Linden und Eichen nach. Vor rund 2.000 Jahren begann dann der Siegeszug der Rotbuche. In den Mittelgebirgen und Alpen hielten

sich Fichten und Tannen, auf den kargen Böden die Kiefer. Das Land war zu dieser Zeit noch nicht von undurchdringbarem Laubmischwald bedeckt, es bestand vielmehr aus einem bunten Landschaftsmosaik aus Feuchtwiesen, Wäldern und Lichtungen mit Einzelbäumen. Die Forstwirtschaft im 19. Jahrhundert hat die Waldstruktur verändert und viele Laubwälder in ertragreiche, aber auch anfällige Fichtenwälder umgewandelt.



50 Jahre Schutzgemeinschaft deutscher Wald

Wie funktioniert der Wald?



Alle Mitglieder des Ökosystems brauchen einander. Pflanzen können nicht ohne Tiere und Tiere nicht ohne Pflanzen leben. Die Pflanzen und Bäume betreiben Photosynthese und wandeln Sonnenlicht, Blattgrün und Kohlendioxid (wandelt die Abgase unserer Gesellschaft um) in energiereiche Stoffe wie Zucker um, welche sie teilweise selbst wieder verbrauchen. Vom Überschuß leben die Tiere. Diese verbrennen die Energiestoffe im Körper und geben Kohlendioxid, Kot und Wasser ab, welche wiederum die Pflanzen benötigen.

Warum gibt es im Wald so viele Tiere?

Die Lebensvielfalt der Wälder liegt in der Vielfalt der Natur. Es gibt zum einen die Blattfresser: Hunderte von Schmetterlingen und Käfern leben als Raupen und Larven vom Blattgrün. Außerdem leben dort die Insektenfresser wie z.B. Vögel. Diese nutzen den Wald auch als Brutstätte für den Nachwuchs, welcher vom Eiweiß und Fett der Insekten lebt. Daneben gibt es noch die Räuber wie Fuchs, Marder und Habicht, die Mäuse, Singvögel und Insekten verwerten. In der Bodenschicht lebt die wichtigste Tiergruppe, die Recyclingspezialisten, die alle Nährstoffe wieder in den Stoffkreislauf zurückführen.





Sie zersetzen Laub, Holz und Aas. Hier finden wir Käfer, Bodenmilben, Regenwürmer und Pilze sowie Bodenbakterien.







Statistik des deutschen Waldes

32 Prozent der gesamten Fläche Deutschlands sind Wald (11.419.124 Hektar). Über 90 Milliarden Bäume wachsen bei uns. Die häufigsten Baumarten sind Fichte, Kiefer, Buche und Eiche, welche zu 73 Prozent der gesamten Fläche zur Holzerzeugung genutzt werden. Der Wald in Deutschland ist durchschnittlich 77 Jahre alt. Es werden im Schnitt 76 Millionen Kubikmeter Holz jedes Jahr genutzt (Zuwachs 121,6 Millionen Kubikmeter). Der Holzverbrauch in Deutschland beträgt dagegen jährlich etwa 150,4 Millionen Kubikmeter. Davon werden 71,8 Millionen Kubikmeter energetisch genutzt, nämlich als Brennstoff. Über 1,1 Millionen Menschen arbeiten in Deutschland direkt oder indirekt im Bereich Wald, Forst und Holz. Etwa 593.000 Hektar der Waldfläche sind geschützte Biotope. Allein der Wald in Deutschland „verarbeitet" jährlich 52 Millionen Tonnen klimaschädliches Kohlendioxid (CO_2) und entlastet somit die Atmosphäre. Derzeit sind 1.169 Millionen Tonnen Kohlendioxid in lebendem und Totholz gebunden.



Die Funktion von Totholz

Viele Menschen ahnen beispielsweise nicht, welche hohe Bedeutung selbst abgestorbene Bäume, das sogenannte Totholz, fürs Ökosystem haben. Durchschnittlich gibt es pro Hektar 20,6 Kubikmeter Totholz. Es stellt einen bedeutenden Lebensraum für bestimmte Tiere dar. Daher dürfte ersichtlich sein, warum Sie bei Ihrem Spaziergang durch den Wald auf so viel vermeintlich schlechtes, moderndes Holz treffen.

Waldarten

Im Buchenwald bilden Rotbuchen und Linden mit ihren Ästen „Stockwerke" aus Blattgrün. Als







Unterwuchs findet man Gras- und Farnbestände. Kennzeichen der Buchenwälder sind dunkle „Hallen“ mit mächtigen Buchenstämmen und einem Dach aus dichtem Blattwerk. In Deutschland sind sie die häufigste Laubwaldform. Eine ausgewachsene Rotbuche produziert am Tag 7.000 Liter Sauerstoff. Pro Jahr filtert 1 Hektar Buchenwald 50 Tonnen Staub aus der Luft. Außerdem leben etwa 7.000 Tierarten (davon 5.200 Insekten) im Buchenwald.



Der Bergwald ist ein Wald an Steilhängen zwischen 1200 und 1900 Meter in unterschiedlichem Artenaufbau. Kennzeichen sind Laubmischwälder mit Bergahorn, Esche und Eiche im Bereich 1.200





Meter, darüber finden wir vorwiegend Lärchen, Tannen und Fichten, an der Baumgrenze bis 2.000 Meter die Lärche und Zirbelkiefer. Der Bergwald ist eine Art Thermometer. Je 100 Höhenmeter nimmt die Jahrestemperatur um etwa ein halbes Grad ab. Dementsprechend verändern sich auch die Baumarten, welche zunehmend widerstandsfähig gegen Kälte und Schnee sind.

Eichen-Hainbuchen-Wald besteht aus Stieleiche, Hainbuche und seltener Rotbuche. Reiche Bodenflora mit Maiglöckchen, Märzenbecher, Großer Sternmiere und Goldnessel zeichnet diese Wälder aus. Diese finden wir auf Lehmböden von der Ebene bis etwa 800 Meter Höhe. In den Eichen-Hainbuchen-Wäldern stehen mehrere Altersklassen von Bäumen. Die Eichen mit ihrem Lebensalter von 400–600 Jahren überleben die Verjüngung der Hainbuchen.





Es bildet sich ein reicher Unterwuchs von Hasel-, Schneeball-Sträuchern und Vogelkirschen. Die Eichen und Hainbuchen ergänzen sich hervorragend, denn die sonnenliebende Eiche füllt die Laubkrone des Waldes, die Hainbuche dagegen den darunterliegenden Halbschatten. Die Eiche nutzt dabei tieferliegende Nährstoffe, die Hainbuche die oberen Schichten.

Ein Birken-Eichen-Wald ist eine west- und mitteleuropäische Pflanzengesellschaft, in der Hänge-Birken *(Betula pendula)* und Stiel-Eichen *(Quercus robur)* vorherrschen. Birken-Eichen-Wälder stehen auf trockenen bis frischen und sehr nährstoffarmen Böden, wo die Lebensbedingungen für die Rotbuche nicht ausreichend sind. Die Entstehung der Birken-Eichenwälder dürfte durch Beweidung und Waldbetrieb von Eichen- und Buchen-Wäldern auf relativ nährstoffarmen Böden gefördert worden sein. Der Birken-Eichen-Wald ist relativ artenarm. Neben Birken und Eichen gedeihen hier unter anderem Besenheide, Eberesche, Zitterpappel, Heidelbeere und Adlerfarn. Der forstwirtschaftliche Nutzen des Birken-Eichen-Waldes ist nur gering, weshalb viele Bestände durch Kiefernforste ersetzt wurden.





Auenwald: Bei diesen Wäldern bekommt man immer nasse Füße. Er ist Begleitwald von Bächen, Flüssen und Seeufern, dort findet man Eschen, Ulmen und Pappeln. Auenwälder sind die Dschungel Mitteleuropas. Durch die Hochwasserregulierung an Rhein und Donau gehen sie allerdings stark zurück. Viele Pflanzenarten (Gelbe Schwertlilie, Bittersüße Nachtschatten unsw.) und viele Tierarten (Libellen, Schmetterlinge, Amphibien usw.) sind dadurch gefährdet.





Laubwälder sind Wälder, in denen ausschließlich Laubbäume vorkommen. Typische Laubwälder sind die Tropischen Regenwälder oder die sommergrünen Laub- und Lorbeerwälder. Unter den in Mitteleuropa herrschenden Klimabedingungen waren nacheiszeitlich sommergrüne Laubwälder beziehungsweise offene Landschaften mit Laubgehölzen vorherrschend. Durch den systematischen Eingriff des Menschen in die Baumartenzusammensetzung wurden die Laubmischwälder jedoch zurückgedrängt. Sie gehen heute oft in reine Rotbuchenwälder über. In größeren Höhenlagen, in denen das Klima für Laubgehölze ungünstig wurde, konnten sich mehr Nadelbäume durchsetzen.



Mischwald ist ein vorwiegend umgangssprachlich genutzter Begriff, der Wälder bezeichnet, in denen mehrere Baumarten wie Laub- und Nadelbäume gemeinsam vorkommen.

Aus ökologischer Sicht ist es Voraussetzung, daß jede Baumart ausreichend vorhanden ist, um eine artspezifische Rolle im Ökosystem zu übernehmen. In der Forstwirtschaft spricht man von Mischbeständen, sobald die Beimischung mindestens 5 Prozent der Fläche beträgt. Mischwälder können unterteilt werden in Laubmischwälder, in denen vorwiegend verschiedene Laubbaumarten vorkommen, und in Nadelmischwälder, in denen vorwiegend oder ausschließlich verschiedene Nadelbaumarten vorkommen. Öfters taucht der Ausdruck Bergmischwald auf, bei welchem Mischwälder aus Fichte, Tanne und Rotbuche, oft unter Beteiligung weiterer Arten, vorhanden sind.





Die deutsche Bundeswaldinventur definiert Mischwald wie folgt: Es kommen Bäume aus mindestens zwei botanischen Gattungen vor, wobei jede mindestens 10 Prozent Flächenanteil hat. Nach den Erhebungen der Dritten Bundeswaldinventur (2012) sind 76 Prozent der deutschen Wälder Mischwälder.

Typische Lagen von Kiefernwäldern sind karge Sandböden mit lockerem Kieferbewuchs. Charakterbaum ist die Waldkiefer. Die Bodenschicht besteht meist aus Heidelbeere, Preiselbeere, Besenheide sowie Flechten und Moosen. Sie kommen überwiegend an trockenen Orten vor, unterwandert mit vielen Heidekräutern, welche durch ihr reiches Blütenangebot viel Süßstoff für die Bienen zur Honigherstellung bieten. Es gibt verschiedene Arten von Kiefernwäldern wie den Kalk-Trockenkiefernwald, Reitgras-Kiefernwald, Felsenwolfsmilch-Schwarzkiefernwald, Blaugras-Schwarzkiefernwald, Kalk-Trockenkiefernwald der Mittelgebirge, Sand- und Silikatkiefernwald, Haarstrang-Kiefernwald, Krähenbeer-Kiefernwald, Weißmoos-Kiefernwald, Flechten-Kiefernwald oder Moor-Kiefernwald. 24 Prozent (2,5 Millionen Hektar) der Waldfläche in Deutschland bestehen aus Kiefernbeständen.





Natürliche Nadelwälder Im Mittelgebirge sind dichte Nadelwälder anzutreffen. Sie bestehen überwiegend aus Fichten und Weißtannen sowie Vogelbeere. Nadelbäume können in den Alpen höher hinaufsteigen als Laubbäume und durch ihre Wuchsform (Pyramide) können sie die Schneelast besser abrutschen lassen.













Fichtenwälder (Fichtenforste) sind dichte Nadelwälder in regelmäßiger Anordnung. Die Fichten sind dort in Reih und Glied gepflanzt. Der Unterwuchs ist sehr gering und artenarm. Wir finden ihn überwiegend in Form von Monokulturen, wo er für unsere Holzgewinnung von großer Bedeutung ist. Er ist sehr anfällig gegen Windbruch und Sturm (die Fichte ist ein Flachwurzler). Insbesondere trockene Jahre schwächen das Abwehrsystem der feuchteliebenden Fichte und führen zu starkem Befall durch den Buchdrucker (Ips typographus), den Kupferstecher *(Pityogenes chalcographus)* und den Fichtenborkenkäfer *(Ips duplicatus)*. Um eine Massenvermehrung des Borkenkäfers zu verhindern, müssen alle befallene Bäume möglichst schnell aus dem Wald entfernt werden.

(Wird fortgesetzt)



Internationaler Tag der Wälder

Das Datum des 21. März ist nicht nur der erste Frühlingstag, sondern auch der Internationale Tag der Wälder, der auf der UN-Generalversammlung im Dezember 2012 beschlossen wurde. (Sonderstempel in Tschechien)



In Katyn, einem Tal bei Smolensk, ermordeten Angehörige des sowjetischen Volkskommissariats vom 3. April bis 11. Mai 1940 etwa 4.400 gefangene Polen. (Sonderstempel in Polen)

„Heidi-Idylle“ versus den Kampf um die Existenz

Über Schafe und Ziegen

Im Vorfeld dieses Artikels habe ich mir wie alle Autoren einige Gedanken gemacht, wie ich das Thema verpacke. Ich habe kurz die Augen geschlossen und meine Fantasie arbeiten lassen. Vor meinem inneren Auge erschien mir eine Alm und dann kamen Heidi und Peter, zwei der Figuren aus dem Roman *Heidi,* über das satte Grün gerannt. Die Kinder lachten, waren glücklich. Wie alle Bauernkinder mußte Peter schon als Kind mitarbeiten; er hütete die Ziegen.





Erinnern Sie sich noch, als Klara auf die Alm kam? Sie mit schönen Kleidern aus gutem Hause in der Stadt und er, der „Ziegen-Peter“, in abgetragener „Arbeitskleidung“? Die Erstveröffentlichung des Romans war 1880. Dieser (spitz formuliert) „Klassenunterschied“ war sicherlich so drastisch? Das Bild von Schäfern und Ziegenhirten ist ziemlich oft negativ behaftet. Warum eigentlich?

Die Paarhufer Schafe und Ziegen liefern uns wie Kühe und Schweine wertvolle Rohstoffe. Die Ziege ist das erste Nutztier der Menschheit und wurde vor etwa 13.000 Jahren domestiziert, das Schaf folgte vor mindestens 10.000 Jahren (Quelle: BMEL). Ziegen und Schafe haben vieles gemeinsam, eine wichtige Gemeinsamkeit ist die Genügsamkeit. Die Haltung, welche in vielen Fällen als Hobby betrieben wird, ist auch in Regionen mit eingeschränktem Nahrungsangebot oder Grenzstandorten möglich. Nach einer Eurostat-Auswertung der Ziegenhaltung des Jahres 2019 (EU-28) stehen die größten Herden in Griechenland, gefolgt von Spanien und Rumänien. Nach dieser Auswertung wurden in









der EU-28 im Jahr 2019 11,9 Mio. Ziegen gehalten. Die vorläufigen Zahlen der Landwirtschaftszählung 2020 ergeben für Deutschland 11.000 Betriebe mit Ziegenhaltung und einem Bestand von insgesamt 161.000 Ziegen. Bei ihnen gibt es drei Hauptnutzungsmöglichkeiten: Milch, Fleisch und die Landschaftspflege.

Das Erstlammalter liegt bei 12 Monaten, die Tragezeit beträgt etwa 150 Tage. Die Milchziegen werden 4–8 Jahre zur Milcherzeugung genutzt, bevor sie geschlachtet werden. Die Milchleistung liegt je nach Rasse zwischen 500 und 1.000 Liter pro Jahr. Die Laktation wird über einen Zeitraum von 250 bis 290 Tage gestreckt. Viele Betriebe praktizieren das „Durchmelken", das heißt eine Laktation wird über 1,5 bis 3 Jahre verteilt. Gründe hierfür sind unter anderem: erhöhte Nachfrage nach Ziegenmilch, verbunden mit einem höheren Preis in den Wintermonaten, geringere Futterkosten (höherer Nährstoffbedarf tragender Tiere), hoher Arbeitsaufwand in der Ablammzeit. Wenige Molkereien verarbeiten Ziegenmilch, aus diesem Grund verwertet der Großteil der Betriebe die Milch selbst und vermarktet sie im eigenen Hofladen, an den Großhandel oder die Gastronomie.

In der Regel werden die Kitze nach der ersten Kolostrumaufnahme, d.h. 4–6 Stunden nach der Geburt getrennt. Als kostengünstige Variante werden die Kitze im Gros der Betriebe mit Kuhmilch oder aus Milchpulver hergestellter Milch getränkt. Mastkitze





werden mit einem Schlachtgewicht von 6 bis 10 Kilogramm, welches sie im Alter von etwa 10 Wochen erreicht haben, vermarktet.



In Deutschland ist die Nachfrage nach Ziegenfleisch gering, deshalb läßt sich die Fleischziegenhaltung vermehrt in Nebenerwerbsbetrieben finden. Es bietet sich daher an, die Fleischziegenhaltung mit der Landschaftspflege zu kombinieren. Das Futter ist kostengünstig, jedoch nicht sehr energie- und nährstoffreich. Dieses Manko schlägt sich in der geringeren Mastleistung nieder.





Der Pro-Kopf-Verbrauch von Ziegenfleisch wird nicht ermittelt, die Summe fließt in die Auswertung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Schaf- und Ziegenfleisch mit ein. Dieser lag im Jahr 2019 bei 0,6 Kilogramm. 84 Millionen Schafe durften im Jahr 2019 in der EU-28 weiden, die meisten davon stehen im Vereinigten Königreich, gefolgt von Spanien und Rumänien. Nach den vorläufigen Zahlen der Landwirtschaftszählung 2020 halten die 20.200 Schafbetriebe in Deutschland 1,85 Millionen Schafe. Die Anzahl der Schafbetriebe sinkt von Jahr zu Jahr. In Deutschland werden die Schafe in vier sogenannte Rassegruppen gegliedert. Die Gruppen sind die Merinoschafe, die Landschafe, die Fleischschafe und die Milchschafe. Die Landschafe lassen sich noch in Landschafe und Bergschafe untergliedern.

Merinoschafe zeichnen sich u.a. durch ihre Robustheit, Widerstandsfähigkeit, hohe Mastleistung und Schlachtkörperqualität bei sehr guter Futterverwertung, hohe Fruchtbarkeit und gute Säugeleistung aus. Beliebt ist diese Rassegruppen nicht zuletzt wegen ihrer Wolle. Die Mastlämmer erreichen ihre Schlachtreife bei einem Lebendgewicht von 42 bis 48 Kilogramm, die Schlachtausbeute liegt hier bei guten 50 Prozent.

Die Landschafe stellen geringe Ansprüche an die Futterqualität. Sie eignen sich daher hervorragend zur Pflege von ertragsarmen, rauen Mittelgebirgslagen. Die Landschafe verfügen über eine lange Brunstsaison. Die Lämmer werden mit geringeren Gewichten geschlachtet, unter Umständen liegt das Lebendgewicht bei Schlachtung bei nur 30 Kilogramm. Die Bergschafe können Sie bei Spaziergängen im Alpen- und Voralpenraum antreffen. Die lange grobe Wolle macht sie widerstandsfähig, wodurch sie sich zur Be-

weidung niederschlagsreicher Gebiete eignen. Zuchtziele sind nach der LFL Bayern ein frühreifes Landschaf mit hoher Fruchtbarkeit, Langlebigkeit und guten Muttereigenschaften. Das Lebendgewicht der Schlachtlämmer entspricht dem der Merinoschafe.

Wüchsige Lämmer mit hochwertigen Schlachtkörpern – sie entstammen den Fleischschafen. Zur Verbesserung der Mast- und Schlachtleistungsmerkmale werden die Fleischschaf-Böcke in der Kreuzungszucht eingesetzt. Fleischschafe benötigen gute Futtergrundlagen und werden bevorzugt in Koppelhaltung auf guten bis mittleren Grünlandstandorten gehalten. Auch bei den Fleischschafen haben die Schlachtlämmer Lebendgewichte von 42 bis 48 Kilogramm. Bei Fleischschafen werden häufig Mehrlinge geboren, die Muttertiere zeichnen sich durch hohe Milchleistungen bei guten Muttereigenschaften aus. Die Muttertiere sind frühreif und können teilweise bereits mit 7–9 Monaten bei einem Gewicht von 50 Kilogramm gedeckt werden.

Dreinutzung, das „Zauberwort" der Milchschafe. Sie produzieren Milch, Fleisch und Wolle. Die Milch wird überwiegend direkt vermarktet. Der restliche Anteil der gewonnenen Milch geht in die Industrie. Die Zuchtziele sind bei den Milchschafen hoch gesteckt, da das Tier aufgrund der Dreinutzung in allen „Kategorien" gute Leistungen erzielen soll. Wie bei den Kühen wird hierbei ein großes Augenmerk auf das Euter gelegt. Es muß sowohl für das Säugen der Lämmer als auch das maschinelle Melken geeignet sein. Bei einer 150-Tagesleistung liegt die Milchleistung bei 400 bis 600 Kilogramm. Während die Milch des ostfriesischen Milchschafs Fettgehalte im Bereich von 5 bis 6 Prozent aufweist, kann bei der französischen Rasse Lacaune ein solcher von bis zu 8 Prozent analysiert werden.

Noch einmal kurz zu den Kleinen, den Lämmern: bei den Milchschafen bleiben sie etwa vier Wochen bei den Müttern, Mastlämmer zur Fleischerzeugung bei der intensiven Mast (Einsatz von Kraftfutter) acht Wochen, bei der Wirtschaftsmast (Einsatz von selbst erwirtschaftetem Grundfutter) etwa 12 bis 16 Wochen. Die Weidelämmermast hat ein bisschen was von der „Heidi-Idylle" die Lämmer weiden bis zu ihrer Schlachtreife mit ungefähr 9 Monaten mit den Muttertieren. Die männlichen Lämmer werden vorher bereits aufgrund ihrer einsetzenden Geschlechtsreife separiert.

Ziegen und Schafe – stinkend oder nicht – interessant sind sie allemal!



Pan, der Hirtengott. Ein Mischwesen mit einem Menschenoberkörper und dem Unterkörper eines Widders oder eines Ziegenbocks. Konnte Flöte spielen.

Odin, der Herr der Asen, hat eine Ziege mit dem schönen Namen Heidrun, die sich von den Blättern des Weltenbaums Yggdrasil nährt.



Johannes Kohnen

Immaterielles Kulturerbe mit Licht- und Schattenseiten

Argungu ist eine Stadt und ein Verwaltungsbezirk im Nordwesten von Nigeria, ein wichtiges regionales Landwirtschaftszentrum. Zur Agrarproduktion gehören vor allem Tabak, Erdnüsse, Reis und Hirse. Auch die Fischerei spielt eine große Rolle. Jedes Jahr zwischen



Februar und März versammeln sich örtliche Gemeinden, um am internationalen Argungu Fischerei- und Kulturfestival teilzunehmen. Das Festival gehört zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit. Dabei werden u.a. bestimmte Fischfangtechniken an die junge Generation weitergegeben. So wird z.B. mit traditionellem Angelgerät oder mit der Hand gefischt und die Fische werden mit Trommeln in seichtes Wasser getrieben. In der näheren Vergangenheit gab es allerdings auch Probleme mit Niedrigwasser, geringem Fischbestand und aktuell noch mit Polderprojekten. So wurde die Verwendung von Kiemennetzen verboten. (Die Briefmarke zeigt wohl noch eine frühere Praxis? Da liegen mir keine näheren Informationen vor.) Das Festival ist eine große Touristenattraktion. Nicht nur in Corona-Zeiten ein Problem, für Natur und Umwelt wohl auch weit darüber hinaus. Problemfelder, die die ganze Welt umspannen.

Der Fang der Elbe-Stinte ist auch immaterielles Kulturgut

Der Stint *(Osmerus eperlanus)* ist ein Meeresfisch in den Küstengewässern Europas von der Ostsee bis zur Biskaya. Er wird in der Regel 15–18 Zentimeter lang. Zum Laichen sammeln sich die Stinte und wandern in die Unterläufe der großen Ströme ein, um hier über sandigen Stellen abzulaichen. In früheren Zeiten konnte der Stint in den Flüssen in großen Mengen gefangen werden.

Der Rückgang des Stints in der Elbe hat offenbar mehrere Ursachen. Dazu gehört auch, daß Kraftwerke wie das in Hamburg-Moorburg Kühlwasser entnehmen. Der Streß für den Stint habe seit dem Jahr 2000 stark zugenommen, heißt es in der Studie. So sind seitdem etwa am Mühlenberger Loch große Flachwasserbereiche verlorengegangen, die dem Stint früher als Rückzugsraum gedient haben. Dazu kommt, daß der Sauerstoffgehalt sinkt und daß mehr gebaggert wird. Der Stint wird von der Weltnaturschutzunion IUCN in der Roten Liste gefährdeter Arten geführt. Lokal gibt es allerdings Bestandsgefährdungen, die vor allem auf Wasserverschmutzung und aufgestaute Flüsse zurückgehen. In der Elbe wird der Stint immer seltener. (kh)

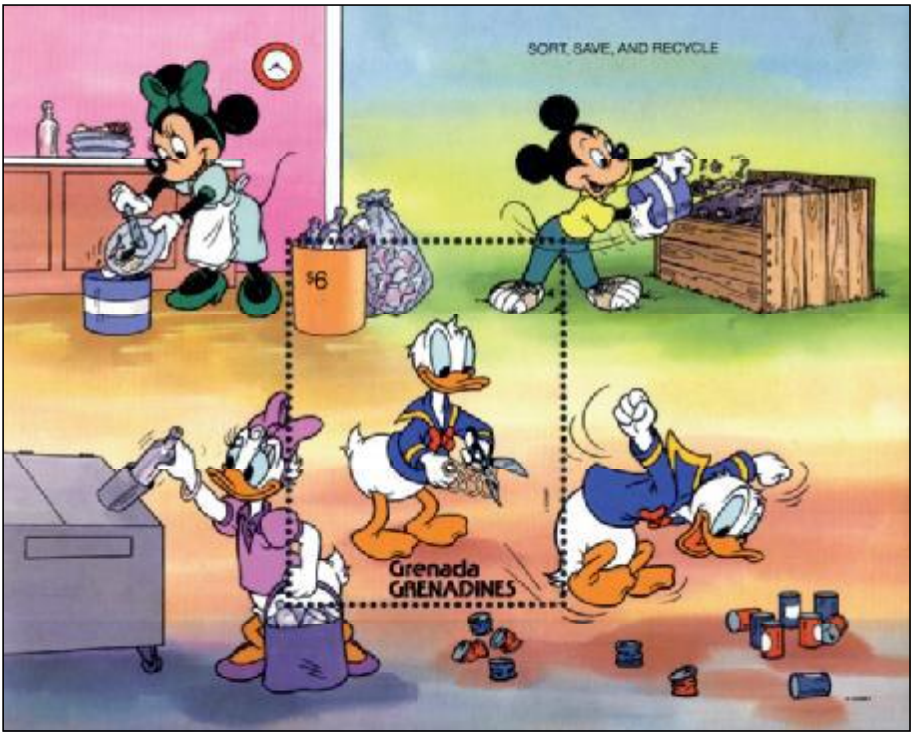
Adolf Bläumauer

Mancher Abfall ist nicht ungefährlich!

Bei manchen Mitbürgern herrscht nach wie vor die Meinung:

Ich habe meinen Abfall in die Mülltonne entsorgt, somit meine Pflicht erfüllt, und schreiten stolz wie Mickymouse von dannen. Dem ist leider nicht so! Denn es gibt **Sonderabfall:** Dieser gehört nicht in die allgemeine Mülltonne, sondern getrennt und unter besonderen Bedingungen entsorgt.

Sonderabfall umfaßt verschiedene Abfälle, von denen eine Gefahr für die Gesundheit oder die Umwelt ausgeht. Dazu Abfälle, die giftig oder explosiv sind, Krankheitserreger enthalten, Wasser und Luft gefährden. Eine Behandlung gemeinsam mit dem Hausmüll ist nicht oder erst nach spezieller Aufbereitung möglich.











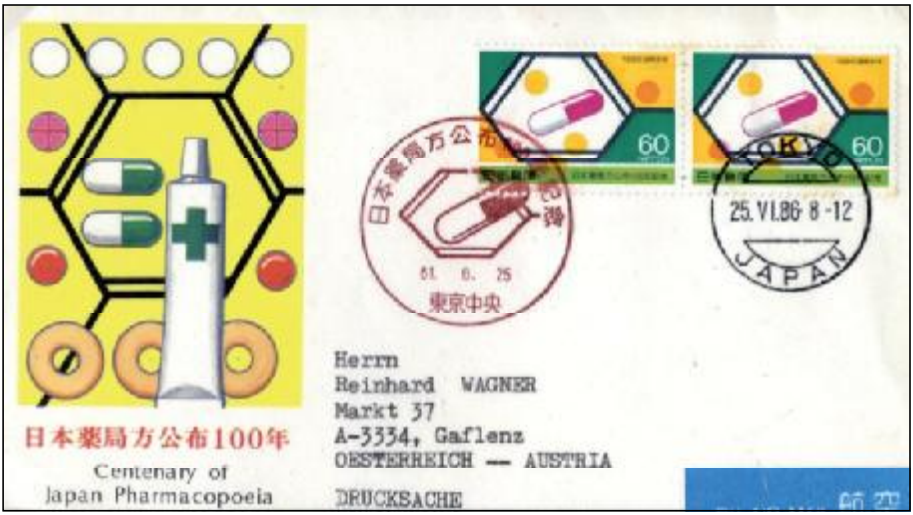
Entsprechend hat sich die Technik weiter entwickelt, vor allem bei den verschiedenen Entsorgungsmöglichkeiten. Ein Verschwindenlassen auf diversen Deponien oder ein Export in ein Land der Dritten Welt ist zwar kostengünstig, aber kriminell. Die größte (illegale?) Deponie für Elektroschrott befindet sich in Accra/Ghana.

Zum Sonderabfall zählen unter anderem: radioaktive Abfälle, Asbest, Batterien, Elektroschrott, Medikamente, alle mit einem Erkrankten in Kontakt gekommene Instrumente, Lösemittel, Klebstoffe, Spraydosen, Waffen ...

Man mag zur Atomkraft stehen, wie man will, aber spätestens seit Tschernobyl weiß die Menschheit Bescheid über die Gefährlichkeit der radioaktiven Strahlen. Die Behandlung strahlender Abfälle ist ein eigenes Problem. Die Gefahren bei Entsorgung, Transport und Endlagerung sind noch nicht gebannt.

Blut

Eben noch zur Hilfe des kranken Menschen eingesetzt, ist nach Gebrauch jeder Bluttransferbeutel, jede Spritze gefährlicher Abfall. Aber auch jede Tablette wird bei der Entsorgung vom heilenden Medikament zum Sonderabfall. Gleiches gilt für Tiere: Jeder Kadaver ist Sonderabfall und muß speziell entsorgt werden.*)



*) Echt laufende FDC aus Japan werden erstens mit einem Sonderstempel, der das Datum in japanischer Schreibweise trägt, und zweitens mit einem OT-Stempel und westlichem Datum abgestempelt.






Klein Chemisch Afval
Inleveren elke 2e
woensdag van de maand
bij de gifbus
13.11.90
NEDERLAND
0300
CENT


DURACELL
5 maal langer mee
DURACELL
5 fois plus longtemps
KORTENBERG
22.9.87
3070
Fr • 13.00


Hinske
Hinske GmbH
Auf der Heide 1
56244 Ettinghausen
DEUTSCHE POST AG
153
8131
1647
002.20
E96 5450
04.07.00
56414 MEUDT


KEG
Sonderabfall-
Entsorgungsgesellschaft mbH
Tel. 35 19 95 50 Fax. 35 19 97 40
BERLIN 20
30.10.97
13581
DEUTSCHE
BUNDESPOST
0110


Ihr Partner
bei der Sonder-
müll-Beseitigung
Zweckverband Sondermüll-
plätze Mittelfranken
SCHWABACH. MITTELFR.
17.2.87
8540
DEUTSCHE
BUNDESPOST
0080



Elektrogeräte

In Österreich werden pro Jahr etwa 70.000 Tonnen Elektro-Altgeräte gesammelt. Diese enthalten aber nicht nur Wert-, sondern auch Problemstoffe, die nicht unbehandelt in die Umwelt gelangen dürfen. Vorsicht ist besonders bei **Akkus** und **Batterien** geboten. Durch die charakteristisch hohe Energiedichte, die Lithium-Batterien aufweisen kann, es bei großer Hitze und/oder mechanischen Einwirkungen zu Kurzschlüssen und unkontrollierten Reaktionen kommen. Die ausgedienten Energiebündel sollten nicht daheim oder im Büro aufgehoben werden und dürfen keinesfalls im Restmüll landen.



Die österreichischen Konsumenten kaufen im Schnitt 17 Batterien/Jahr von der kleinen Knopfbatterie für das Hörgerät bis zur Autobatterie. Davon wird allerdings nur die Hälfte gesammelt und einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt. Wo bleibt der Rest? Immerhin allein in Österreich 80 Millionen. Horrende Zahlen, wenn man sie auf die Einwohnerzahlen Deutschlands oder der EU hochrechnet.











Essen

Jedes Essen, das die Küche verlassen hat und nicht verzehrt wird, fällt unter die Kategorie Sondermüll. Wer kann sich noch erinnern, als im Hinterhof der dörflichen Gastwirtschaften Schweine mit den Essensresten gefüttert und dabei dick und fett wurden? Heute dürfen diese Reste erst nach einer thermischen Behandlung verfüttert werden.

Eine Frage: Was machen Sie mit dem übriggebliebenen Bratenfett: Essen? Auch wenn es noch so gut schmeckt, der Arzt hat es verboten. Also ab in die Tonne oder gar ins WC und schon sind Sie ein Müllsünder.

Lassen Sie sich den Appetit nicht verderben, das Essen gut schmecken und entsorgen Sie richtig!

Koni Häne

Baum des Jahres 2021: Die Stechpalme – immergrüne, stachelige Schönheit

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, die europäische oder gemeine Stechpalme *(Ilex aquifolium)* besticht - im wahrsten Sinn des Wortes - durch ihren Auftritt. Obwohl sie exotisch wirkt, ist sie Europäerin durch und durch. In den Schweizer Wäldern ist sie vielerorts anzutreffen und generell nicht gefährdet, gilt aber in vielen Kantonen als vollständig oder teilweise geschützt.

Geschichte und Name

Fossile Funde von 3 bis 10 Millionen Jahren belegen das Vorkommen der Stechpalmen in Lorbeerwäldern Europas.



Wohltätigkeitsmarke von 1961 aus Deutschland.

Der lateinische Name *Ilex* geht auf den römischen Gelehrten Plinius, den Älteren zurück, welcher wegen der stacheligen Blätter der Stechpalme eine große Ähnlichkeit zur Steineiche *(Quercus ilex)* sah. Zudem: Der Begriff *„aquifolium"* ist gleichbedeutend wie „stechend blättrig".

Im Volksmund sind (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) zahlreiche Namen geläufig. In Deutschland ist die Stechpalme als Hülse, Hülsenbusch, Stechhülse, Stecheiche, aber auch als Schwabendorn oder Palmdorn bekannt; in Österreich sind die Namen Christdorn, Walddistel und Schradl geläufig.



Brief mit Postmeisterstempel von GREENLEAF (Oregon): Grünes Blatt/ Stechpalme

Die englische Bezeichnung der Stechpalme lautet „Holly Tree“. In „Hollywood“, dem berühmten Stadtteil von Los Angeles, findet sie sich wieder und verdankt ihren Namen dem früher das Landschaftsbild prägenden Stechpalmenwald.

Der Ausdruck „Palme“ hängt mit der christlichen Tradition zusammen: Am Palmsonntag werden in verschiedenen Ländern Europas Stechpalmenzweige als Ersatz für den Palmzweig benutzt, da die Palme in unseren Breitengraden nicht heimisch ist.

Herkunft und Standort



Die Stechpalme ist weltweit mit über 400 Arten vertreten. Die größten Vorkommen finden sich in den Tropen und Subtropen Asiens und Amerikas. *Ilex aquifolium* (auch *aquifolia)* gedeiht in Mittel- und Südeuropa über den Balkan bis zum Schwarzen Meer. Dank klimatischer Veränderungen während der letzten Jahrzehnte hat sie in Irland, Südwest-Skandinavien und Polen neue Lebensräume erhalten.

In unseren Gefilden gedeiht die wildwachsende, immergrüne Pflanze mit Vorliebe im Halbschatten im Unterholz von Laubmisch- und Buchenwäldern, aber auch gesellig in Buchen-Tannen-Wäldern. Sie bevorzugt kalkhaltige, nährsto ffhaltige, tiefgründige, feuchte, nicht zu sandige Böden bis 1.200 Meter ü.M., ausnahmsweise bis gegen 1.600 Meter ü.M.

Aussehen und Botanik

Einerseits kennen wir die europäische Stechpalme als aufrechten, ein- oder mehrstämmigen 1–5 Meter hohen Strauch, anderseits als 10–20 Meter hohen, dicht verzweigten Baum mit kegelförmiger, gleichmäßiger Krone. Sie bildet ein tiefgehendes, verzweigtes Wurzelwerk und weist ein großes Stockausschlagpotenzial aus. Ihre am 10–30 Zentimeter dicken Stamm befindliche Rinde ist während der Jugend glatt und von grüner bis silbergrauer Farbe. Mit zunehmendem Alter wird die Borke schwarzgrau gestreift, teils gepunktet und rissig.





Kegelförmiger Stechpalmen Baum in Spanien oder als mehrstämmiger Strauch im Liechtensteinischen Schellenberg.

Die immergrünen, wechselständig angeordneten, eiförmigen Blätter mit einem 1 Zentimeter langen Stiel sind 4–10 lang und 2–4 Zentimeter breit. Sie sind derb-ledrig, mit einem gewelkten, stacheligen Blattrand. Die vor Tierfraß schützenden Stacheln am Blattrand sind abwechselnd aufwärts und abwärts geneigt, nehmen mit zunehmender Höhe der Pflanze ab und sind im oberen Bereich stachelfrei.







Interessant ist allerdings, wenn an den oberen Ästen die lorbeerartigen Blätter ohne Stacheln gefressen, das heißt zerstört werden, wachsen in der Folge für eine gewisse Zeit wieder Blätter mit Stacheln!

Im Mai bis anfangs Juni blühen unscheinbare, weiße, angenehm duftende, vierzählig doldige 6–8 Millimeter große Blüten. Die europäische Stechpalme ist zweihäusig, das heißt, männliche und weibliche Blüten wachsen auf verschiedenen Pflanzen.







Die 8–10 Millimeter großen, korallenroten Steinfrüchte (aus botanischer Sicht keine Beeren!) sind erbsenförmig und reifen im Oktober. Nur weibliche Pflanzen tragen dicht gedrängt an einem Zweig wachsende Früchte mit jeweils vier Kernen. Uns Menschen bekommen die Früchte nicht. Sie sind giftig und verursachen Erbrechen, Bauchschmerzen, Durchfall und können sogar tödlich sein. Für Vögel sind sie eine Delikatesse.

Das gleichmäßig, feinfaserige und auffallend helle Holz ist trotz seiner Härte gut bearbeitbar.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

In unsern Wäldern gilt die Stechpalme als alteingesessene, heimische Strauch- oder Baumart. Vor allem ist sie in reinen Buchenwäldern, aber auch in Laubmischwäldern recht häufig in Gruppen als „Wald unter dem Walde“ anzutreffen. Lange galt ihr forstwirtschaftlicher Nutzen als unbedeutend, ja sogar als schädlich, weil sie wegen ihres schnell vermehrenden Stachelgestrüpps bei den Waldbesitzern verschrien war. Sie konnte Aufforstungen ersticken; so der alte Spruch aus Deutschland: „Ilse bilse, keiner willse, die böse Hülse!“





Heute ist sie eine Bereicherung unserer Wälder und der Landschaft, speziell an Waldrändern und Hecken. Weil sie als rauchfest gilt, wird sie gerne in Industriegebieten angepflanzt. Zudem zählt die Stechpalme zu den Profiteuren des Klimawandels.

Während der Blütezeit profitieren Bienen und andere Insekten von der Existenz dieser Pflanze. Vögeln bietet sie geeignete, geschützte Nistplätze. Speziell die Amseln, Drosseln, Kernbeißer, Mönchsgrasmücken, aber auch Ringeltauben schätzen die nach erfolgtem Frost für sie genießbaren scharlachroten Früchte als willkommenes Futter während der kalten Jahreszeit. Obendrein sorgen die Vögel für weitere Verbreitung dieses immergrünen Schmuckstücks in der Winterlandschaft.



Nebst anderen Baum- und Straucharten dient auch die Stechpalme dem Zitronenfalter, dem einzigen bei uns winterfesten Schmetterling, als Überwinterungsstätte.







Links oben: Amsel; Mitte: Drossel; rechts: Mönchsgrasmücke; links unten: Kernbeißer

Verwendung und Nutzung

Das spärlich anfallende, langsam wachsende Holz der Stechpalme war früher bei Drechslern und Möbelschreinern für wertvolle Einlegearbeiten begehrt. Aus dem harten Holz wurden Druckstöcke für Holzschnitte, Spinn- und Zahnräder, Hausratholz (z.B. Löffel), weiße Schachfiguren, Peitschenstiele und Spazierstöcke angefertigt.





Sei es für ein Spinnrad, als Spazierstock oder für Schachfiguren ist das harte Holz der Stechpalme gefragt.



Einer der wohl bekanntesten Spazierstöcke kann noch heute im Goethehaus in Weimar bewundert werden. Zur Reinigung von Schornsteinen wurden früher als Ersatz von Stahlbürsten Büschel aus Stechpalmzweigen verwendet.

In südlichen Ländern wurden früher Bestandteile der Stechpalme für einen weniger rühmlichen Zweck, nämlich zum Singvogelfang genutzt. Aus zerquetschter und vergärter Rinde wurde unter Zugabe von Harz, Leinöl und Honig ein spezieller Leim hergestellt, woran die Vögel kleben blieben und eingesammelt werden konnten.

Weitaus häufiger fanden und finden die Zweige der Stechpalme mit ihren klassischen Weihnachtsfarben Dunkelgrün und Rot zum Dekorieren von Häusern, Türen und Tischen begehrte Verwendung.



Der vor Jahrzehnten übermäßige Raubbau dieses Schnittgrüns führte in Deutschland, Großbritannien und den USA zu Ernteverboten und entsprechenden Schutzverordnungen. Aus diesem Grund wurden spezielle Stech-





Keine Weihnachten ohne das begehrte Stechpalmenlaub

palmen-Plantagen (Holly-Farmen) angelegt. Dank der Kultivierung erlebte die Stechpalme einen großen Aufschwung als Zier- und Gartengehölz. Variationen mit orangefarbigen Früchten, aber vor allem zweifarbige gemusterte Blätter (grün-weiß oder grün-gelb) und mit unterschiedlicher Wuchsgröße der Pflanze sind immer wieder begehrt.

Aus *Ilex paraguariensis,* einer südamerikanischen Stechpalmenart, wird der auch bei uns beliebte, stark koffeinhaltige Matetee hergestellt. Das südamerikanische Nationalgetränk soll unsere Kräfte und unser Wohlbefinden steigern.



Ob der Tee noch besser schmeckt aus einem solch kostbaren Krug?

Volkskunde und Symbolik

Bei Kelten, Germanen und Römern wurde das immergrüne Laub bewundert, weil es selten war. Als Symbol für Tod, Wiedergeburt und Treue galt es als heilig. Zudem sollten geweihte Zweige, mit oder ohne Früchte, Mensch und Vieh vor bösen Geistern, Zaubern, Vampiren und Blitzen schützen. Deshalb hängt man noch heute vielerorts die Zweige in Dachgiebel von Gebäuden. In angelsächsischen Ländern unterscheidet man zwischen „She-Holly“ (fruchtbehangenen, weiblichen Zweigen) und „He-Holly“ (männlichen Zweigen).



Zudem: Wußten Sie, daß der Zauberstab von Harry Potter aus Stechpalmenholz ist?

Szene aus dem Märchen der Brüder Grimm „Die Sterntaler“.

Eine Woche vor Ostern wird der Palmsonntag gefeiert und ist gleichzeitig der Beginn der Karwoche.



Die Kirchenväter sträubten sich lange gegen all diesen Aberglauben, bis sie die Stechpalme in die christliche Liturgie integrierten. Vielerorts werden noch heute am Palmsonntag geflochtene, mit Äpfeln geschmückte Stechpalmenkränze und -körbe in die Kirchen getragen und gesegnet. Alte, verbrannte Stechpalmenzweige liefern außerdem die Asche, welche der Priester am Aschermittwoch den Gläubigen aufs Haupt streut.

Wegen der Gerb- und Bitterstoffe in Blättern und Rinde der Stechpalme fanden sie in der Heilkunde Verwendung. Der daraus gebraute Tee sollte Linderung verschaffen bei Gicht, Nierensteinen, Gelbsucht, Brustfellentzündung sowie fiebersenkend wirken und harn- und schweißtreibend sein.

Ausblick

Bestimmt begegnen Sie nach dem Lesen dieser Zeilen der Stechpalme mit anderen Augen, sei es im Wald, Park oder gar im eigenen Garten. Mit dem sympathischen Immergrün durchs ganze Jahr, mit ihren kleinen, duftenden, weißen Blüten im Frühling sowie ihren scharlachroten beerenähnlichen Steinfrüchten wird unser heimischer Ilex das Landschaftsbild weiterhin mitprägen und uns erfreuen.

Wie schrieb doch der deutsche Schriftsteller Josef Victor von Scheffel (1826–1886) zu Beginn eines Gedichts:

„O wolle nicht den Rosenstrauß huldvoll als Gruß mir reichen;
Ein immergrünes Stechpalmreis sei unser Liebe Zeichen."

Quellen:
Stiftung Baum des Jahres; Mythos Baum (Doris Laudert); Susanne Wagner, NZZ Nr. 298; 2001; Wikipedia
Alle Abbildungen stammen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft" des Autors.

Dürfen wir Sie auch an dieser Stelle noch einmal daran erinnern, daß eine Mitgliedschaft in unserer Arbeitsgemeinschaft mit einer Beitragszahlung verbunden ist? Ohne Ihre Beiträge keine „Agrarphilatelie". Ist so.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

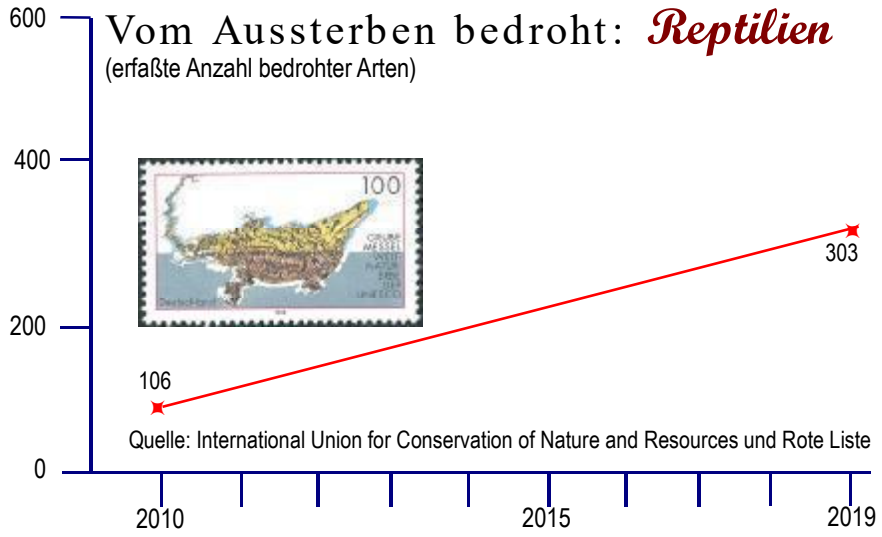
Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	28.8.2020	Block 252	Braunbär, Wisent, Luchs, Wolf, Vielfraß
Belgien	28.8.2020	4997–5006	u.a. Igel, Eule, Marienkäfer, Taube, Frosch, Biene, Maus
Birma	20.5.2020	Block 5	Rangun-Universiät: u.a. Baum, Blüten
Bosn.&Herzeg.	27.3.2020	Block 70	Blauer Pfau
Bosn.&Herzeg.	8.5.2020	790–791	Block 71 + MKH: Europa-Postrouten: u.a. Brieftauben
Botswana	5.6.2020	1127–1130	Block 64 Eulen
Deutschland	3.12.2020	3576–3577	Helden der Kindheit – Wickie und Biene Maja
Deutschland	3.12.2020	3578	Sagenhaftes Deutschland: Der Rattenfänger v. Hameln
Deutschland	4.2.2021	3585	aus 3585–3587: Märchen: Apfelbaum und Brote
Dschibuti	19.9.2017	1856–1859	Block 927: Windmühlen und Vögel
Dschibuti	11.12.2017	1962–1965	Block 1022: Naturkunde: Orchideen
Dschibuti	11.12.2017	1967–1970	Block 1027: Naturkunde: Schmetterlinge
Dschibuti	11.12.2017	1987–1990	Block 1047: Naturkunde: Tauben
Dschibuti	11.12.2017	2002–2005	Block 1062: Naturkunde: Eulen
Dschibuti	11.12.2017	2032–2035	Block 1092: Naturkunde: Klimawandel
Dschibuti	19.2.2018	2059–2062	Block 1115: Schmetterlinge
Färöer	21.9.2020	Block 56	Beethoven, u.a. Fisch, Blumen, Schwan, Schaf
Färöer	1.10.2020	67–60	ATM – Heuernte
Finnland	2.9.2020	2719–2720	Posti-Kunstwettbewerb, u.a. Vögel und Tannen
Frankreich	4.9.2020	7662	Aktion: Zeichne mir ein Kaninchen
Frankreich	11.9.2020	7675	aus 7664–7675: Gemüsebauer: Berufstätige während Corona
Frankreich	16.10.2020	7746–7754	Eulen
Frankreich	4.11.2020	7758–7775	u.a. Getreideernte (Glasfenster), Geschichte der Schokolade
Frankreich	4.11.2020	7781–7792	u.a. Schneeglöckchen, Eule, Blume, Nadelbaum, Fuchs
Gibraltar	25.9.2020	1975–1979	Block 143: Einheimische Eulen
Griechenland	20.7.2020	3083–3086	Gastronomie, u.a. Spinat, Lamm, Rosmarinkartoffeln, Auberginen
Griechenland	20.7.2020	Block 146	Gastronomie + MKH
Grönland	10.8.2020	858	Block 97: Kampf gegen Covid-19, u.a. Sonnenkugel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	1.10.2020	4657–4662	Insekten: Hummel, Distelfalter, Schmalbock, Weinschwärmer
Indien	12.11.2018	3461	Umweltfreundl. Papierprodukte: Zuckerrohr, Papierrolle
Italien	25.5.2020	4193	Bruno Ielo, Tabakhändler, Opfer der Mafia
Italien	19.6.2020	4198	Spitzenprodukte: Packung Penne-Nudeln von Divella
Italien	4.8.2020	4209	Pellegrino Artusi, Kochbuch mit Gemüse
Kanada	14.1.2019	Block 282	Landschaften
Kanada	18.1.2019	Block 283–284	Chin. Neujahr: Jahr d. Schweins, Schwein in Rüstung
Kanada	14.2.2019	Block 285	Gardenien + MKH 0–636 + Rollenmarken 3711–3712
Kanada	17.4.2019	Block 287	Süßes Kanada, u.a. Butter Tart, Sugar Pie, Blueberry Grunt
Kanada	24.7.2019	Block 290	MKH 0–643: Bären, u.a. Braunbär, Eisbär, Schwarzbär
Kanada	23.9.2019	3762–3763	Kinderwohlfahrt: Eiscreme
Kanada	4.11.2019	Block 292	Weihnachten: Rentier und Rebhuhn + Tänzerinnen
Kenia	26.5.2016	1091–1094	Nachhaltige Entwickl.: Saubere Energie, Klimaschutz u.a.
Kosovo	10.3.2020	497–501	Flora: Primel, Eibe, Halascsya, Hauswurz
Kroatien	20.3.2020	1458–1460	Geschützte Pflanzen: Nabelmiere, Ginster, Schachblume
Kroatien	26.3.2020	1461	Bunte Ostereiser
Kroatien	14.4.2020	1463–1465	Sauerkraut, Kartoffeln Baranjski Kulen: Lebensmittel
Kroatien	28.5.2020	1473	30 Jahre Staatsfeiertag: Rote und weiße Rosenblütenblätter
Kroatische Post	22.3.2020	537–538	Wassertag
Kroatische Post	22.5.2020	Block 45	Mythen und Flora: Göttin Vesna und Löwenzahn
Libyen	17.2.2020	3181	Jahrestag der Revolution, u.a. Friedenstauben, Schmetterlinge
Liechtenstein	16.11.2020	1999	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Luxemburg	8.12.2020	2240–2244	Museen: Brauerei, Mühlen, Textil, Töpfer u.a.
Luxemburg	8.12.2020	2245–2248	Luxemburger Moselregion: Brauchtum, Wein
Luxemburg	8.12.2020	2252–2256	Wildbienen
Malta	9.7.2020	2130–2132	Gastronomie: Keks, Sesamringe und Erdbeer-Lamingtons
Marokko	16.4.2019	2003–2004	Biene, Blume, Zitronen: Fauna und Flora
Neuseeland	5.8.2020	3821–3823	Freimarken Landschaften
Niederlande	14.9.2020	3973–3952	Vögel in Wald und Heide – u.a. Rabe, Meise, Fink, Specht
Österreich	19.9.2020	3552	Weinregionen: Südburgenland, Weinglas, Rebe Uhudler
Österreich	29.9.2020	Block 117	Postfahrzeuge: Zweispännige Feldpostkutsche, Pferde
Österreich	1.10.2020	37–40	Dispensermarken Heimat, u.a. Holzschnitzen, Murmeltier
Rumänien	3.3.2020	7680–7683	Botanischer Garten u.a. Magnolie, Kaktus, Tulpe, Rose
Rumänien	9.4.2020	7692–7693	Block 831–832: Postrouten: Pferde

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
San Marino	24.3.2020	2813–2816	Musizierende Haustiere: Katze, Pferd, Papagei und Dackel
San Marino	26.3.2020	Block 94	ActNow –UNO-Kampagne gegen den Klimawandel, Radfahren
Schweiz	5.11.2020	2679	Block 75: Tag der Briefmarke, Taube mit Brief
Schweiz	12.11.2020	2686–2689	Weihnachten: Rotkehlchen, Kohlmeise, Glühwein, Zimtstange
Serbien	20.3.2020	933–934	Europäischer Naturschutz, Kulturlandschaft und Naturlandschaft
Serbien	22.4.2020	Block 22	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Blüten, Biene u. Äpfel
Serbien	15.7.2020	948–949	Himbeere und Vogelkirsche: Freimarken Flora
Serbische Rep.	11.9.2020	829–830	Pflücken von Berg-Gamander auf dem Berg Ozren
Serbische Rep.	15.9.2020	831–934	Flora: Siegwurz, Tulpe, Affodill, Berg-Schachblume
Serbische Rep.	23.9.2020	838–843	Insekten: Erdhummer, Ohrwurm, Florfliege, Gottesanbeterin
Sierra Leone	28.12.2018	10514–10517	
		Block 1609	Naturkunde: Orchideen
Sierra Leone	28.12.2018	10519–10522	
		Block 1610	Naturkunde: Bienen
Sierra Leone	28.12.2018	10524–10527	
		Block 1611	Naturkunde: Schmetterlinge
Sierra Leone	28.12.2018	10574–10577	
		Block 1621	Pferdefuhrwerke
Singapur	8.1.2020	2646–2647	Block 258: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Singapur	8.1.2020	Block 259	Jahr der Ratte – MyStamp Sheets
Singapur	24.1.2020	2651–2655	Blumen: Drillingsblume, Schönhäutchen, Ingwer u.a.
Singapur	7.8.2020	2661–2665	Block 261: Homeoffice u.a. Kaffeepott, Pflanzen, Eier, Kuchen
Slowakei	2.10.2020	912	Falknerei – 70 Jahre dipl. Beziehungen zur Mongolei
Slowakei	24.10.2020	915–916	Pflanzengesundheit: Rotwein, Weinberg, Weinrebe
Slowakei	4.12.2020	920	Tag der Briefmarke, Machaj Vl., u.a. Erdbeerpflanze, Lamm
Slowenien	13.7.2020	1418–1419	Postrouten: Römischer Postwagen und Postreiter
Slowenien	13.7.2020	1421	Gastronomie, u.a. Olivenöl, Malvasia- und Refosco-Wein
Slowenien	13.7.2020	1424–1428	Slowenische Weinkeller
Slowenien	25.9.2020	1431–1435	Umweltsünden: u.a. Zigarettenkippen, Lebensmittel
Slowenien	25.9.2020	1436–1438	Block 126: Katzenrassen
Slowenien	25.9.2020	Block 127	Pannonischer Ziehbrunnen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Slowenien	25.9.2020	Block 128	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Käfer auf Blatt
Südafrika	31.5.2018	2610–2514	Nationalparks: Mokala, Mountain-Zebra, West-Coast u.a.
Südafrika	18.7.2019	2540–2544	Brotpalmfarne
Tschech. Rep.	9.9.2020	1081–1082	Sinbgvögel: Ammern, Schwanzmeisen und Sperlinge
Tschech. Rep.	7.10.2020	1092–1093	Freimarken: Schmetterlinge
Tunesien	22.5.2019	1979–1981	Block 61, Mogod-Pony, Mendesantilopen, Oryxantilopen
Tunesien	4.10.2019	1996–1997	Bauernsaatgut und Ernährungssouveränität
Türkei	4.3.2020	4565–4567	Dienst- und Begleithunde: Labrador-Retriever, Schäferhund
Türkei	30.4.2020	4576	Ramadan: Teeverteiler, Tische mit Festgerichten u.a.
Türkei	5.6.2020	Block 200	Weltumwelttag: Wildschwein, Fuchs, Feldhase u.a.
Türkei	13.7.2020	Block 201	Gastronomie: Pudding, Kaffee mit Keksen, Tee
Türkei	24.7.2020	4588	Block 202: Kakteen
Türkei	14.8.2020	4596	Mokkatasse, Glas Wasser, Cezve (= Kanne), Zucker
Türkei	20.8.2020	4597–4599	Störche
Türkei	17.4.2020	409–413	Dienstmarken: Ornamente, u.a. Fliege, Widder, Wolfsmaul
Ungarn	4.5.2020	6119	150 Jahre meteorologischer Dienst int. Ungarn, Wetterkarte
Ungarn	5.8.2020	6144–6147	Naturschätze: Mistkäfer, Sonnenhut, Ahorn, Zander
UNO–Genf	17.2.2020	1106–1109	Gefährdete Arten: Kranich, Antilope, Würgfalke, Narwal
UNO–Genf	22.4.2020	1112–1113	Internationaler Tag der Erde – Gemälde, Fotografie
UNO–New York	11.1.2020	1730	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
UNO–New York	17.2.2020	1731–1734	Gefährdete Arten: u.a. Anderflamingo, Riesenwildschaf
UNO–New York	27.3.2020	1737–1746	ActNow –UNO-Kampagne gegen den Klimawandel, u.a. Rcyceln
UNO–New York	22.4.2020	1747–1748	Tag der Erde, Gemälde, Steingut und Porzellan
UNO–Wien	17.2.2020	1079–1081	Gefährdete Arten: Löwe, Pelikan, Wal, Tibet-Wildesel
UNO–Wien	22.4.2020	1084–1085	Internationaler Tag der Erde – Skulptur, Kleid aus u.a. Blättern
USA	11.1.2020	5566	Jahr der Ratte – MyStamp Sheets
USA	21.2.2020	5673–5682	Wilde Orchideen, Freimarken
USA	2.4.2020	5695–4696	Grußmarken: Knopflochsträußchen und Handstrauß
USA	24.4.2020	5698	Freimarke: Chrysantheme
USA	13.5.2020	5699–5708	Botanische Gärten
USA	17.7.2020	5722–5731	Früchte und Gemüse, u.a. Plaume, Tomate, Karotte, Zitrone
USA	16.10.2020	5769–5778	Weihnachten, u.a. Rehe, Eule, Farmhaus, Hase, Waldweg

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Wallis u. Futuna	22.5.2020	1205	Fest der Natur: Kinder pflanzen Baum
Wallis u. Futuna	31.8.2020	1207	Internationale Nacht der Fledermaus: Flughund
Weißrußland	1.6.2020	1343–1348	Schneehase, Mauswiesel und Moorschneehuhn und Block 190
Weißrußland	1.7.2020	1351–1364	Block 191 Gemüse, u.a. Gurke, Kartoffel, Kürbis, Erbsen
Weißrußland	14.7.2020	1365	Grüße aus Weißrußland, u.a. Himbeeren, Brot, Kartoffel
Weißrußland	14.8.2020	1368	Bienenzucht in Weißrußland: Honigbiene
Weißrußland	8.9.2020	1382	UNO-Klimaschutz: Regional einkaufen
Zentralafrika	23.10.2018	8240–8243	Block 1853: Jahr des Schweins
Zentralafrika	20.12.2018	8324–8327	Block 1869: Schmetterlinge
Zentralafrika	20.12.2018	8344–8347	Block 1873: Tauben
Zentralafrika	20.12.2018	8349–8352	Block 1874: Eulen
Zentralafrika	20.12.2018	8354–8357	Block 1875: Fledertiere
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8407–8506	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8507–8508	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8509–8520	Chin. Tierkreiszeichen
Zentralafrik.Rep.	16.1.2019	8526–8529	Block 1890: Schmetterlinge
Zypern	9.7.2020	1438	Gastronomie: Taro, Kolokasi-Eintopf



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.184/April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint nach dem heutigen Stand der Dinge (state of the art) im Juli 2021: Nummer 185 ist angesagt – was das 77. Heft aus meiner Stube ist.

Agrarphilatelie 185 Juli 2021

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Es kreucht und fleucht, Recycling, Der Wald, Über Zucker, Zur Ökologie, Markenliste, Eden

Auf ein Wort ...



Liebe Sammlerfreunde,

manchmal fragen Länder- oder Ganzsachensammler, ob sie Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft sein dürfen.

Die Antwort lautet: Ja sicher, wieso nicht?

Eine Sammlung mit Bildpostkarten zu den Themen Wein oder Bier gehört zum Spektrum der ArGe, Maximumkarten mit Blumen oder Pferden sind ausstellungsberechtigt in einer eigenen Klasse, eine Aerogramm-Sammlung mit Tieren ist leicht zu realisieren.

Wieso sollte ein Ländersammler nicht eine Studie über die Briefmarken mit dem Motiv „Semeuse“, auf Deutsch Säerin, welche seit 1903 in Frankreich ausgegeben wurden, aufbauen? Sie zeigen eine schreitende Frauengestalt mit Mütze und im Wind wehenden Haaren, die mit der linken Hand einen Beutel hält und mit der Rechten zum Auswerfen des Saatguts (Landwirtschaft) ausholt. Louis Pasteur, Weinmotiv oder Tollwut, wären ebenfalls interessante Themen; von beiden gibt es reichlich Material – Farbvarianten, Markenheftchen, Postkarten, Ganzsachen u.a.m.

Stempelsammler kommen ebenfalls auf ihre Kosten: Orte mit Bezug zu Tieren oder Pflanzen gibt es weltweit zur Genüge.

Mittlerweile gibt es auch eine Klasse für Ansichtskarten: Tiere, Blumen, Pilze, landwirtschaftliche Geräte, Bauern auf dem Feld ... Jeder findet sein Glück und dies meist auch noch zu annehmbaren Preisen.

Thematiksammler stellen in ihren Objekten Belege aus all diesen Klassen aus. Eine große Vielfalt ist wünschenswert, um sein philatelistisches Wissen zu belegen und die Sammlung abwechslungsreich zu gestalten.

Ich mag mich wiederholen, jedoch sollten wir den Ausstellern die Freiheit geben, ihre Objekte im und außer Wettbewerb zu zeigen, gleichwohl in welcher Klasse. Dabei sein ist alles!

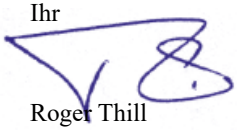
Dies soll auch das Motto der ArGe sein: „Dabei sein ist alles“, nicht nur für Thematiker. Vermitteln Sie dies, bitte, an Bekannte und Nicht-Thematik-Sammler. Alle sind willkommen. Jede und jeder sind ebenfalls willkommen bei der Mitarbeit in der ArGe, bei der Mitgliederwerbung, beim Verfassen von Beiträgen für das Mitteilungsheft, und sei er noch so klein, sei es im Vorstand oder am Stand der ArGe anläßlich von Briefmarkenausstellungen und -messen, verbunden mit der Jahreshauptversammlung.

Aus bekannten Gründen wird es auch heuer schwierig sein (viele Ausstellungen und Messen wurden bereits abgesagt), eine Präsenz-Jahreshauptversammlung durchzuführen. Daher hat der Vorstand sich dazu entschlossen, dieses Jahr keine Hauptversammlung zu organisieren und diese auf das nächste Jahr zu verschieben.

Der Vorstand wird somit ein weiteres Jahr die ArGe leiten im Sinne seiner Mitglieder und der Philatelie. Im Namen des Vorstands möchte ich mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die uns unterstützt haben: Artikelschreiber, Redakteur, Internet-Präsenz-Verwaltung, Korrekturleser u.a.m. Recht herzlichen Dank!

Bleiben Sie, bitte, gesund und philatelistisch aktiv.

Ihr



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
Hier finden Sie auch www.Agrarphilatelie.de (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Die wässrigen Marken auf den Umschlagseiten lieferte Adolf Bläumauer.

In diesem Heft unserer „Agrarphilatelie“ finden Sie

auf Seite 4: Hanns Behaimb war Zuckersieder und lebte im Zwölf-Brüder-Haus
auf Seite 4: Page Three Stamp (und anderes Gemüse wird vorgestellt)
auf Seite 5: Weinbaugebiet Rheingau (Teil 2 einer Ausstellungssammlung)
auf Seite 12: Der Wald (Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem) (Teil 2)
auf Seite 20: Adalbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen (Teil 1)
auf Seite 25: Weidenröschen: traditionelles Wildgemüse
auf Seite 28: eine Buchbesprechung: Uta Ruge: „Bauern, Land. ...“
auf Seite 28: noch eine Buchbesprechung: Francisca Buoninconti: „Grenzenlos.“
auf Seite 29: Finger – Stäbchen – Gabel, ein kurzer Blick auf Eßgewohnheiten
auf Seite 30: Die Luxemburger Moselregion
auf Seite 31: Zwei Luxemburger Museen (Musée de l’Art Brassicole, Al Moschterfabrick)
auf Seite 32: Die Stechpalme (zwei bildhafte Ergänzungen zum Artikel im Heft 184)
auf Seite 32: Ein freundlicher Gruß mit der Stechpalme
auf Seite 34: Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Azidenzen)
auf Seite 36: Gugel oder Google: suchen und dabei essen?
auf Seite 37: Nur eine Ente (für John James Audubon)
auf Seite 38: Ein Blick auf die bolivianische Küche
auf Seite 40: Neuer Katalog mit Absenderfreistempeln zum Thema Pilze
auf Seite 40: Der Garten Eden lag am Rand der himmlischen Steppe
auf Seite 41: Auf dem Bauernhof (Teil 5): Geflügel kreucht und fleucht
auf Seite 44: Herakles mistete aus (wo das Veterinäramt wegschaute)
auf Seite 44: Suchanzeige
auf Seite 45: Recycling allgemein und in Österreich
auf Seite 51: Ökonomie, Ökologie und Menschenrechte
auf Seite 53: Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft
auf Seite 59: Unsere Themen: Stempel aus Polen

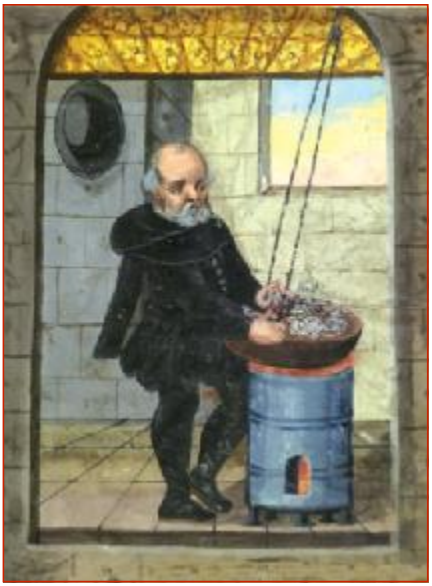
Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Alberto Gabrielli, Johannes Häge, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer, Uwe Kraus, Frank Kruis und Peter Schuler



Redaktionsschluß:

Ich werd’ die Knolle nicht verändern / ich werd’, versprochen, niemals gendern.
Das fertige Heft am Maien-Ende / erhielt der Drucker ganz geschwende.



Hannß Behaimb war Zuckersieder

Hannß Behaimb Zuckermacher ist denn 8. Januarii Anno 1601 in das Brüder hauß ufgenohmen und praesentirt worden, seines alters in 67 iar undt ist den 31 Julii A(nn)o 1613 in gott seliglich entschlaffen seines alters im 80 Jar undt ligt under seinem stein bey S(ankt) Johannis begraben, ist 12 iar im bruderhaus gewesen.

Behaimb steht in geknöpfter Jacke und Umhang inmitten der gemauerten Kammer und schwenkt die an einer Winde herabhängende Schale mit Zucker über der faßartigen Feuerstelle. Zucker wurde bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts durch Sieden von Zuckerrohr in einer wäßrigen Lösung gewonnen.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three stamp

Die Postverwaltung der Diktatur hat im vergangenen Jahr einen Block „Gemüse“ (dekoriert mit vorwiegend Insekten) herausgegeben. Wir sehen (im Uhrzeigersinn): Gurke mit einer Schnecke, Zucchini mit Maus, Möhre mit Hummel, Radieschen mit Marienkäfer, Tomate mit Libelle, Knoblauch mit Ameise, Peperoni mit Schmetterling, Kürbis mit Vogel, Erbsen mit Grashüpfer, Rote Bete mit Hummel, Schwarzer Rettich mit Käfer, Peperoni mit Schmetterling, Kartoffel mit Raupe, Weißkraut mit Schmetterling und schließlich eine Zwiebel mit Spinne. In der Mitte des Blocks ein Korb mit fast allen Gemüsearten aus den Rändern. Die Kartoffel fehlt. Das ist sehr bedauerlich und – wie ich finde – diskriminierend.





Weinbaugebiet Rheingau 2

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Nahe-Weinstraße: Von Wallhausen weiter, wo die Weinstraße das Tal des Guldenbachs erreicht.



Nahe-Weinkönigin 1985/86
(Jutta Steyer
aus Schweppenhausen)





Nordwestlich von Bingen liegt das Weinbaugebiet Mittelrhein im Nordosten, zwischen Rheinhessen im Osten und dem Weinbaugebiet Rheingau im Norden. Die Weinstraße führt von Norden „Niederdollendorf“ („nördlichste Weinberge von Deutschland“) bis Trechtinghausen im Süden.



Mittelrhein

Auf einer Strecke von 100 Kilometern Flußtal verteilt sich die Rebfläche von Norden nach Süden. Bei Königswinter gegenüber von Bonn beginnen die Weinberge.







Die wichtigsten Orte sind Koblenz, Oberlahnstein, St. Goarshausen, Oberwesel und Bacharach.













Boppard – die Perle des Rheins mit seinen schönen alten Häusern und der Burg.









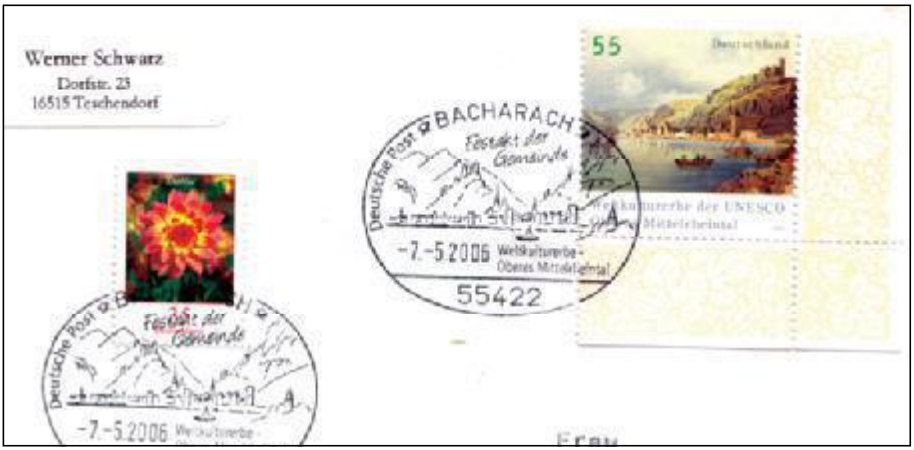


Das Zentrum des Weinhandels der Region ist das linksrheinische Bacharach. Von hier führt die steile Rheingoldstraße an Dörfern und Burgen vorbei an Henschhausen, Langscheid und Oberwesel nach Norden nach St. Goar.

Bei guter Sicht kann man Kaub auf der rechtsrheinischen Seite liegen sehen.



Romantik – Frohsinn – Wein









In Richtung Süden geht es von Bacharach über Niederheimbach und Trechtingshausen nach Bingen. Dabei passiert man Lorch auf der rechtsrheinischen Seite.





(Wird forgesetzt)



Johannes Häge

Der Wald 2

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Franz Kafka: „In den Wäldern sind Dinge, über die nachzudenken man jahrelang im Moos liegen könnte.“

Baumarten

Hainbuche *(Carpinus betulus):* Typisch für die Hainbuche ist, daß sie sehr häufig neben Eichen steht. Deshalb finden wir sie hauptsächlich in Eichen-Hainbuchen-Wäldern. Die Hainbuche ist ein hoher Baum mit breiter Krone, die Blätter sind eiförmig und am Rand gezähnt. Die Früchte sitzen als flache Nuß in einem dreizipfeligen Deckblatt, das beim Herabfallen den Flug bremst und somit vom Wind besser verteilt wird.





Die Birke *(Betula pendula)* ist ein Baum mit glatter, weißer Rinde. Die Kennzeichen der Birke sind dünne hohe Stämme mit hängenden Zweigen im Kronenbereich, die Blätter sind dreieckig und zugespitzt. Die männlichen Blüten hängen als lange Kätzchen herab, die weiblichen haben Knospen und wachsen auf







dem selben Baum (Birken sind einhäusig). Birken kommen vereinzelt in Laubmischwäldern vor, bestandsbildend sind sie jedoch in Mooren und Heiden. Die Birke ist ein Pionierbaum. Auf ihr leben zahlreiche Insekten.


Birke in Winterform, Knospen und Blatt

Die Rot-Buche *(Fagus sylvatica)* ist ein großer Baum mit glatter, grauer Rinde, deren Blätter am Rand behaart sind. Die Rot-Buchen bilden eine breite Krone aus frischgrünen Blättern, die sich im Herbst rotgolden verfärben. Im Mai hängen die männlichen Kätzchen an langen Stielen. Die weiblichen Blüten sind stehende Knospen mit rosaroten Griffeln. Im Sommer stehen die dreikantigen Früchte zu zweit in einer stacheligen Hülle und fallen im Herbst als „Bucheckern" auf den Boden hinunter. Die Buchen finden wir meist in großen, reinen Beständen. Im Buchenwald können wir den gesamten Lebenszyklus beobachten. Die Bucheckern keimen am Boden, bilden kleine Pflanzen und bilden einen hervorragenden Nachwuchs.


Rotbuche im Winter, Knospen





Stiel-Eiche *(Quercus robur)* oder deutsch Eiche ist ein knorriger Baum mit breiter Krone. Der mächtige Baum ist an seinen gekrümmten Ästen und ledrigen Blättern zu erkennen. Die männlichen Blüten hängen als Kätzchen, die weiblichen stehen als rote Kätzchen. Zu finden sind sie in Laubmischwäldern in tieferen und mittleren Lagen. Die Stiel-Eiche wird bis zu 800 Jahre alt. Ihr Holz ist sehr hart und somit sehr beständig. Auf der Eiche entwickeln sich über 300


Stieleiche im Winter, Verzweigung und Blatt






Schmetterlingsarten, von ihren Früchten (Eicheln) ernähren sich Wildschweine und Eichhörnchen, die auch für die Verbreitung sorgen..





Typische Erkennung des Berg-Ahorn *(Acer pseudoplatanus)* sind seine großen Blätter mit drei spitzigen Lappen. Der Berg-Ahorn wächst als sommergrüner Baum, der eine Wuchshöhe von bis zu 30 Metern erreicht. Mit aufstrebenden Ästen und einer abgerundeten Krone besitzt er auch als Solitärbaum eine eindrucksvolle Gestalt. Er ist ein Tiefwurzler. Die glatte Rinde an den Zweigen ist hellbraun-grau, die dunkelgraue Borke ist schwachborkig und blättert im fortgeschrittenen Alter schuppig bis plattig ab. Er blüht bereits während des Laubausbruchs. Die gelben Blütentrauben hängen an langen Stielen. Die kugeligen Früchte tragen symmetrische Flügel. Sie kommen häufig in Bergwäldern und alpinen Schluchten, oft auch bis zur Laubwaldgrenze vor.

Der Spitz-Ahorn *(Acer platanoides*), auch Spitzblättriger Ahorn genannt, gehört zu den häufigsten Bäumen in deutschen Städten. Auffallend zu Frühlingsbeginn sind seine gelbgrünen Blütendolden, welche noch vor dem Laubaustrieb Straßen, Alleen und Parks in ein frisches Grün tauchen, während noch viele andere Bäume weitgehend kahl sind. Er ist ein sommergrüner Baum, der Wuchshöhen von 20–30 Meter erreicht und damit nicht so hoch wird wie der Berg-Ahorn *(Acer pseudoplatanus).*



Er kann bis zu 200 Jahre alt werden. Als Halbschattenbaumart ist der Spitzahorn waldbaulich vielseitig und mischungsfähig verwendbar. Er findet zunehmend Beachtung im Waldbau. Die gut zersetzbare Laubstreu ist bodenpfleglich, und für sein Holz besteht rege Nachfrage. Abgesehen davon ist der Spitz-Ahorn auch sehr gut für den Bogenbau geeignet, da das Holz sehr zug- und druckfest ist.



Typisch für die Sommer-Linde (*Tilia platyphyllos)* sind die großen, dunkelgrünen feinrissigen Blätter mit auffallender Form „Schiefes Herz“. Der Blattrand ist mehr oder weniger scharfkerbig gesägt. Die jungen Austriebe sind rötlich-grün und deutlich behaart. Die Linde ist ein ausladender Baum mit schwärzlicher Borke, welche jährlich abblättert. Die Sommerlinden erreichen Wuchshöhen bis zu 40 Meter und werden sehr alt (über 1.000 Jahre). Als junger Baum hat sie meist eine mehr halbkugelige Krone. Sie blüht im Juni und ist damit in Mitteleuropa die am frühesten blühende Lindenart. Die Blüten hängen in Dolden meist zu dritt bis viert. Die Blüten sind etwa 12 Millimeter groß mit einem weißlich-grünen Hochblatt.





Die Unterschiede der Winter-Linde *(Tilia cordata)* zur Sommer-Linde sind fließend. Die Blätter der Winter-Linde sind kleiner als bei der Sommer-Linde. Ihre Unterseite ist blaugrün, und hat rostrote Haarbüschel an den Aderverzweigungen. Bei der Sommer-Linde sind die Adern unterseits komplett weißlich oder gelblich behaart. Die reifen Nüßchen der Winter-Linde sind beim Zerdrücken weich, bei der Sommerlinde hart. Das Holz der Winter-Linde unterscheidet sich nicht vom Holz der Sommer-Linde. Bei der Verwendung des Holzes (es ist ein weiches Holz) wird daher nicht zwischen diesen Arten unterschieden. Die Hauptnutzung des Lindenholzes liegt in der Bildhauerei, der Schnitzerei und Drechslerei.



Die Feld-Ulme *(Ulmus minor)* erreicht Wuchshöhen von bis zu 40 Metern. Sie kommt in weiten Teilen Europas vor. Die Feld-Ulme ist durch das Ulmensterben am stärksten unter den Ulmenarten betroffen. Sie ist im Tiefland als auch in den Höhenlagen zu finden. Sie bevorzugt teils überflutete Laub- oder Mischwälder, ist nährstoff- und kalkliebend. Ihre Borke ist graubraun mit längsrissigen Schuppen.



Sie ist zwittrig und blüht im März bis April. Ihre Blüten bestehen aus zahlreichen Scheindolden. Die Nußfrüchte sind 12–20 Millimeter lang.



Die Gemeine Esche *(Fraxinus excelsior)* ist in Europa eine heimische Baumart. Sie erreicht Wuchshöhe von bis zu 40 Metern und zählt in Europa zu den höchsten Laubbäumen. Sie ist in Auenwäldern und in feuchten Bachtälern eine häufig anzutreffende Baumart. Auf guten, tiefgründigen und basenreichen Böden kann die tiefwurzelnde Esche bis zu 300 Jahre erreichen. Sie prägt wertvolle, oft bedrohte Lebensräume und ist Teil eines komplexen Ökosystems. Genau so, wie sie auf ganz bestimmte Standortbedingungen angewiesen ist, leben zahlreiche Tier- und Pflanzenarten mit ihr. In Laubmischwäldern spielt die schnell wachsende Mischbaumart für die Forstwirtschaft eine wichtige Rolle. Ihr zähes und biegsames Holz wird dort sehr geschätzt. Seit den 1990er Jahren hält das große Eschensterben Einzug. Die dabei auftretenden Symptome sind abgestorbene Flecken an Stämmen und Zweigen, welche zum Tod des ganzen Baums führen.





Die Schwarz-Erle *(Alnus glutinosa)* ist eine einheimische Baumart und liebt nasse Standorte. Sie ist entlang von Flüssen und an Ufern von Bächen und Seen verbreitet und bildet Reinbestände in Bruchwäldern auf torfigen, durch hoch anstehendes Grundwasser dauernd nassen Böden. Intakte Erlenbrüche sind in Folge von Entwässerung selten geworden in Mitteleuropa. Das Holz der Schwarz-Erle ist weich und von gleichmäßiger, feiner Struktur. Es ist wenig fest und wenig elastisch und in diesen Eigenschaften vergleichbar mit Lindenholz. Das Holz ist einfach zu bearbeiten, kann mühelos gesägt und geschält werden, es läßt sich gut





fräsen, drechseln und schnitzen. Das Blühen der Schwarz-Erle beginnt mit 10 Jahren, oftmals aber auch erst nach 40 Jahren. Sie ist einhäusig getrenntgeschlechtig (monözisch).
Sowohl die männlichen als auch die weiblichen Blüten befinden sich auf einem Baum. Die Bestäubung erfolgt durch den Wind. Die männlichen Blütenstände stellen 5–10 Zentimeter lange Kätzchen dar.

Traubenkirsche *(Prunus padus):* Die raschwüchsige Traubenkirsche ist ein sommergrüner Baum, welcher bis zu 15 Meter hoch wird. Sie blüht als erster Baum im Mai. Die auffälligen weißen Blüten hängen als Trauben aus mehr als 20 Einzelblüten und duften süßlich. Sie kommen an Waldrändern aber auch an Säumen von Auenwäldern, Hecken und Laubwäldern vor. Die Traubenkirsche wird oft von Erlen und Eschen begleitet. Auf ihr überwintert die Traubenkirschen-Blattlaus.



Weiß-Tanne *(Abies alba):* Typisch für die Weiß-Tanne sind die stehenden Zapfen, welche später zerfallen und somit nicht gesammelt werden können. Es bleiben letztlich nur die Spindeln kerzenartig stehen. Der Nadelbaum, dessen Zapfen nur im Wipfelbereich zu finden sind, blüht im Frühjahr. Wuchshöhen sind bis zu 50 Meter bekannt und ein Alter bis zu 600 Jahren. In Höhenlagen von 400 bis 900 Meter ist die Weiß-Tanne beheimatet, wo sie häufig mit Fichten und Kiefern anzutreffen ist.



Die Rot-Fichte *(Picea abies)* ist ein immergrüner aufrecht wachsender Nadelbaum mit hängenden Zapfen. Sie erreicht Wuchshöhen bis zu 50 Meter und ist somit neben der Weiß-Tanne der größte einheimische Baum in Europa. Sie erreicht bis zu 1,5 Meter Stammdurchmesser und kann bis zu 600 Jahre alt werden. Durch ihr schnelles Wachstum und ihre durchschnittliche Umtriebszeit von 80 bis 100 Jahren ist sie bei uns die wichtigste Holzart. Die feinschuppige Rinde des Stamms ist in tieferen Lagen rötlich-braun gefärbt, wogegen in Gebirgslagen die rötliche Farbe eher Grautöne annimmt. Die graubraune Borke älterer Bäume ist ein gutes Unterscheidungsmerkmal zur hellgrauen Rinde der Weiß-Tanne. Typischerweise verbreitet ist sie im Mittelgebirge bis in Höhenlagen von 1.000 Metern. Die Nadeln laufen spiralförmig um den Zweig. Die männlichen Blüten sind im Frühjahr erdbeerrot, später mit gelben, dicken Pollensäcken gefüllt.





Die Europäische Lärche *(Larix decidua)* ist der einzige Nadelbaum, welcher im Herbst seine Nadeln abwirft. Kennzeichen der Lärche sind die weichen grünen Nadeln, welche büschelförmig stehen und meist schon im Sommer gelb werden später dann abfallen. Die männlichen Blüten sind gelb, die weiblichen rot. Die kleinen Zapfen verbleiben mehrere Jahre am Baum. Auf natürliche Weise kommt der Nadelbaum nur noch in den Alpen vor. Die sonnenliebende Lärche wächst schnell und wird bis zu 40 Meter hoch. Ihr Alter kann bis zu 400 Jahren betragen. Die Borke ist in jungen Jahren zunächst glatt und grün- bis graubraun und wird relativ bald zu einer 1–10 Zentimeter dicken, tiefgefurchten, äußerlich graubraunen, unregelmäßig schuppigen Borke mit rotbraunen Furchen.





Typische Merkmale der Gemeinen Kiefer *(Pinus sylvestris)* sind die langen Nadeln sowie männliche Blüten im Mai in Form großer gelber Pollensäcke. Sie ist ein schnellwüchsiger immergrüner Nadelbaum. Sie kann Höhen bis 50 Meter, Stammdurchmesser von bis zu 1 Meter und ein Alter von etwa 600 Jahren erreichen. Die Wald-Kiefer ist in ihrer Wuchsform sehr variabel. Je nach Standort kommen schmale kegelförmige oder breite schirmförmige Kronen vor. Die Aststockwerke sind dabei locker aufgebaut. Die Kiefer ist der anspruchsloseste Nadelbaum, hat eine lange Pfahlwurzel und kommt somit auch in sandigen Böden, wie in der Mark Brandenburg, der Lüneburger Heide oder in Franken vor. Die Wald-Kiefer ist aus forst- und holzwirtschaftlichen Gründen eine der am häufigsten angebauten Baumarten Deutschlands. Die mehrjährigen, blaugrün gefärbten Nadeln sind 4–7 Zentimeter lang.



Die Schwarz-Kiefer *(Pinus nigra)* ist ein immergrüner Baum mit auffallend dunkelgrünen Nadeln. Der anspruchslose Baum bildet anfangs eine eiförmige, später eine schirmartige Krone aus. Die männlichen Blüten im Mai sind goldgelb mit wehendem Pollenstaub, weibliche Blüten sind rot. Die Zapfen sind hellbraun und glänzend. Ursprüngliche Heimat ist das Mittelmeer, heute ist sie jedoch überall in sonnigen Lagen anzutre ffen.











Durch ihre Anspruchslosigkeit wird sie heute vor allem auf Sandböden und flachgründigen Felsplateaus aufgeforstet.

Gemeiner Wacholder *(Juniperus communis),* Gemeine Fichte *(Picea abies),* Schwarz-Kiefer *(Pinus nigra),* Europäische Lärche *(Larix decidua)*

Gallen

Gallen sind Wucherungen des Pflanzengewebes. Sie entstehen als Antwort der Pflanzen auf Insekten wie Gallwespen, Gallmücken oder Gallmilben, welche ihre Eier im Blattgewebe ablegen. Ihre Larven sondern Stoffe ab, die ein örtlich begrenztes Wachstum des Pflanzengewebes hervorrufen. Die Larven entwickeln sich in der Galle vom Nährgewebe, meist ohne größere Nachteile für die Pflanzen. Sie begrenzen den Schaden der Blattfresser auf kleine „Gallen" und behalten somit funktionstüchtige Blätter.

1 Beutelgalle der Buchengallmücke
2 Pfennig- und Linsengallen von Eichengallwespen
3 Apfelgallen
4 Schwammgallen von Eichengallwespen





(Wird fortgesetzt)

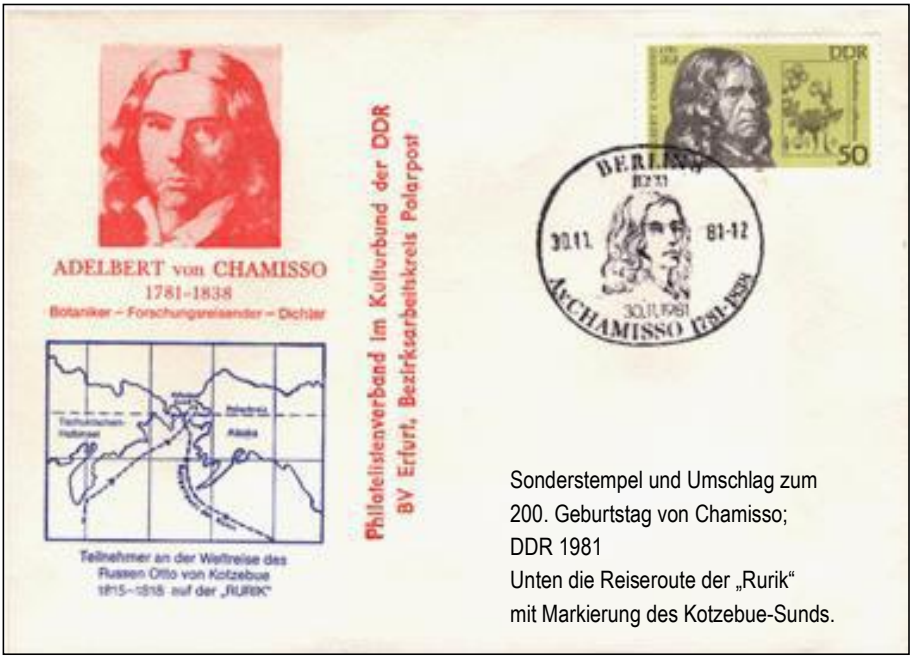
Peter Schuler

Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen



Teil 1

Wenn Sie über das Bering-Meer an der engsten Stelle zwischen Rußland und Alaska durchfahren in Richtung der Ortschaft Kotzebue, dann kommen Sie durch den Kotzebue-Sund und Sie können dann an Chamisso Island vorbei in die Eschscholtz Bay einfahren.



Sonderstempel und Umschlag zum 200. Geburtstag von Chamisso; DDR 1981
Unten die Reiseroute der „Rurik" mit Markierung des Kotzebue-Sunds.



Otto von Kotzebue und die Brigg „Rurik"; St. Helena 1986



Brigg „Rurik"; Marshallinseln 1994



Pegea confederata (aus der Familie der Salpen), Aserbaidschan 1995



Reklamemarke; um 1920

... und damit hätten wir dann auch die Namen der drei wichtigsten Akteure beisammen. Doch bleiben wir zunächst bei Adelbert von Chamisso, den die meisten von uns vermutlich als den im Kopf haben, als der er auf der nebenstehenden Reklamemarke angepriesen wird, als Märchenerzähler und Dichter. Wer kennt sie nicht, „Peter Schlemihl's wundersame Geschichte", die er eigentlich nur für die Kinder eines Freundes schrieb?

Aber Adelbert von Chamisso (1781–1838) war auch ein in seiner Zeit recht bedeutender Naturforscher und Entdecker. Ihm zu Ehren sind viele Pflanzen- und Tierarten benannt worden, sogar eine Insel wurde auf den Namen Chamisso-Insel getauft – sie wurde weiter oben bereits erwähnt, auch findet man auf der Inselgruppe der Karolinen in der Südsee den Hafen Port-Chamisso ① . Eine der bedeutendsten Entdeckungen Chamissos war der 1819 veröffentlichte Aufsatz zu dem Generationswechsel bei den Salpen, einer Tiergruppe, die im Aussehen eher den Quallen ähnelt, aber zu den Chordatieren gehört und damit den Wirbeltieren verwandt ist. Diese Arbeit brachte ihm noch 1819 die Ehrendoktorwürde der Berliner Universität ein. Eine Zeichnung von *Salpa pinnata* von Chamissos eigener Hand ist im Internet unter ② zu betrachten, der in lateinischer Sprache abgefaßte Aufsatz unter ③. In deutscher Übersetzung findet sich diese Arbeit in (⑥, S. 47–62)

Die hier wiedergegebene Briefmarke der DDR berücksichtigt in dankenswerter Weise Chamisso als Botaniker mit der von ihm am Hafen von San Francisco entdeckten Blume *Eschscholzia californica,* die sich als Goldmohn (oder Schlafmützchen) heute auch in unseren Gärten findet und inzwischen sogar pharmakologisch interessant geworden ist. Chamisso benannte die Pflanze nach dem ihm befreundeten Arzt Johann Friedrich Eschscholz, der ebenfalls Teilnehmer der Weltreise war. Die Erstbeschreibung von *Eschscholzia* ist in ⑥ auf den Seiten 65–68 nachzulesen.



Chamisso und *Eschscholzia californica;* DDR 1981

Es ist wohl schon als Glücksfall zu bezeichnen, wenn ein bedeutender Schriftsteller auch gleichzeitig ein bedeutender Entdeckungsreisender und Naturforscher ist. Wenn hier die von Chamisso erwähnten zuckerhaltigen Pflanzen so weit als möglich philatelistisch illustriert werden sollen, so kommen vor allem zwei seiner Bücher in Betracht:

> A: Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827,

B: Reise um die Welt mit der Romanzoffischen Entdeckungsexpedition in den Jahren 1815–1818 auf der Brigg Rurik unter Cpt. Otto von Kotzebue (Tagebuch, Bemerkungen und Ansichten), 2 Bände, Leipzig: Weidmann, 1836.

Beide Werke sind offenbar nicht mehr in vielen Exemplaren in den Bibliotheken vorhanden, wohl aber im Internet zum Download; auch existieren von beiden Büchern Neuau flagen. ④ ⑤

Beginnen wir mit der in Sachen Zucker weniger ergiebigen „Reise um die Welt“, die Chamisso in Vertretung des Professors Ledebour, dessen „schwache Gesundheit“ ihn zum Rücktritt von der Expedition zwang, am 9. August 1815 mit der Meldung an Bord der „Rurik“ in Kopenhagen antrat und die bis 3. August 1818 andauerte, als die „Rurik“ in Sankt Petersburg wieder vor Anker ging. In den folgenden Jahren wertete Chamisso insbesondere seine botanischen „Mitbringsel“ aus und schrieb auch seine Reisebeschreibung. Über diese lesen wir:

> „Es ist mir ungemein viel werth, Ihre Werke aus Ihrer Hand zu besitzen. Uebrigens hatte ich nicht so lange gewartet, um sie mir anzueignen. Ich war schon ziemlich avancirt in Ihrer Reisebeschreibung. Die gute Laune, die bei so vielem Ernste durch Ihre Reise weht, hatte mich veranlaßt, das Werk dem Könige [Friedrich Wilhelm III.] für die Abendlecture zu empfehlen, und es hat allerhöchsten Ortes sehr behagt und füllt daselbst jetzt die Zeit zwischen dem Souper und dem Auseinandergehen ergötzlich und lehrreich aus.“



Friedrich Wilhelm IV.; Preußen 1850

Der vorstehende Text ist ein Ausschnitt aus einem vom 16. Mai 1836 datierten Brief von Friedrich Wilhelm IV., der damals noch Kronprinz war und diesen eigenhändig verfaßte und dem Dichter zukommen ließ. (⑦; S. 93)

Am 1. November 1817 landet die Expedition zum zweiten Mal auf der Inselkette Radack an, die heute unter dem Namen Ratak zu den Marshallinseln gehört und wegen der Atombombenversuche und der Gefahr des Versinkens im Meer wegen der Klimaveränderungen bekannt geworden ist. Ein Jahr zuvor hatten die Expeditionsteilnehmer den Einheimischen verschiedene Anpflanzungen und Tiere zum Geschenk gemacht. Inzwischen war davon nichts mehr zu sehen und ... man legte neue Pflanzungen an.



Zuckerrohr; Mikronesien 1989

> „Ich pflanzte an diesem selben Abend das Zuckerrohr, das schon von der Dürre gelitten hatte, und fing die Gartenarbeiten an.“ (⑧; S. 363)

Dies ist die einzige Stelle in der eigentlichen Reisebeschreibung, wo das Zuckerrohr erwähnt wird, und es bleibt anzumerken, daß von Kotzebue 1824 auf einer weiteren Reise diesen Ort abermals besuchte. Er fand die Pflanzungen wiederum verwüstet vor.

Im zweiten Teil des Reiseberichts, den „Bemerkungen und Ansichten", widmet sich Chamisso noch einmal kurz dem Zuckerrohr und weiteren Pflanzen und stellt Beobachtungen an zur Wanderung dieser Pflanzen im Gefolge des Menschen.

„Das indische Zuckerrohr ist im Mittelalter aus Sicilien, von uns nach Amerika verpflanzt worden." (⑧ 2; S. 79)

Er gibt weiter an, daß das Zuckerrohr auf der Osterinsel, den Sandwich-Inseln und auf den Philippinen zu finden sei; für letztere gehöre der Zucker neben dem Indigo zu den „vorzüglichsten Waren". Interessant ist in diesem Zusammenhang noch die folgende Bemerkung Chamissos:

> „Außer dem verderblichen Kava werden gegohrene Getränke aus der Tea-Root *(Dracaena terminalis)* bereitet, aber das Zuckerrohr wird dazu noch nicht benutzt." (⑧ 2; S. 300)



Cordyline terminalis; Pitcairn 1957

Dracaena terminalis, eine den Agavengewächsen zuzurechnende Pflanze, heute als *Cordyline terminalis,* bezeichnet, bildet stärkehaltige Rhizome aus, die von den Einheimischen zu Nahrungszwecken auch heute noch herangezogen werden.

An anderer Stelle erläutert Chamisso noch die Gewinnung eines Sirups und eines Palmenweins:

> „Der Palmenwein oder vielmehr der Branntwein ist, wie zu Zeit Pigafetta's, ein Lieblingstrank der Indianer. Wir finden die Art ihn zu gewinnen zuerst in Marco Polo beschrieben. Die Blumenspatha der Cocospalme wird, bevor sie sich erschließt, zusammengeschnürt, die Spitze wird abgeschnitten, und man befestigt daran ein Gefäß von Bambus, worin der ausströmende Saft aufgenommen wird. Man sammelt diesen Saft zweimal im Tage ein, und wenn ein solcher Quell versiegt, reift auf demselben Baum eine andere Spatha, ihn zu ersetzen. Aus diesem Saft, der frisch genossen kühlend ist, wird durch angemessene Behandlung Wein, Essig, Branntwein oder Zuckersyrup bereitet." (⑧ 2; S. 134) ⑨



Kokospalmen; Gilbert- und Ellice-Inseln 1939

Nach der Rückkehr von seiner Reise begann Chamisso zunächst seine umfangreichen Sammlungen zu ordnen. Den zoologischen Teil schenkte er der Berliner Universität, die

ihn wegen der Untersuchungen zum Generationswechsel der Salpen zum Doktor der Philosophie erhob.

Am 22. Juni 1819 trat er dann eine Stelle am Botanischen Garten an und war auch zuständig für das Herbarium. Ab 1822 betreute er auch das Königliche Herbarium mit.

Zu den Herbarien schrieb Chamisso 1824, als eine Art Kommentar und erläuternden Katalog, eine populäre Pflanzenkunde, in der er die interessantesten Erscheinungen unserer einheimischen Pflanzenwelt mit umsichtiger Erfahrung mitzutheilen und durch die vorausgeschickte Abhandlung: Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreich, in welcher er zugleich sein wissenschaftliches Glaubensbekenntnis niederlegte, dem gebildeten, aber unkundigen Leser richtige Begriffe von beiden beizubringen sich bemühte.“ (⑩; S. 169)

Im Herbarium des Botanischen Museums in Berlin sind leider nur wenige Herbarblätter von Chamisso erhalten. Bei meiner Suche dort am Ende der 1980er Jahre war auch kein von Chamissos Hand bearbeitetes Blatt des Zuckerrohrs mehr vorhanden.

> „Als in der Nacht vom 1. zum 2. März 1943 das Botanische Museum Berlin-Dahlem Opfer eines angloamerikanischen Bombenabwurfs wurde, gingen weite Teile des Herbars zugrunde und damit auch zahlreiche Pflanzen, die Chamisso und Schlechtendal bestimmt und annotiert hatten.“ ⑪

Chamissos eigene Sammlung wurde kurz nach seinem Tod nach Leningrad verkauft. Dort könnte also noch ein etwa 12 000 Pflanzen umfassendes Herbar von Chamisso vorhanden sein.

Quellen und Anmerkungen in der Fortsetzung im nächsten Heft

Dürfen wir Sie auch an dieser Stelle noch einmal daran erinnern, daß eine Mitgliedschaft in unserer Arbeitsgemeinschaft mit einer Beitragszahlung verbunden ist? Das gilt auch in Corona-Zeiten.

Ohne Ihre Beiträge, finanzieller und literarischer Art, kann die „Agrarphilatelie“ nicht bestehen. Ist so. Genau.

Ulrich Oltersdorf

Weidenröschen: traditionelles Wildgemüse

Die Weidenröschen *(Epilobium)* sind eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Nachtkerzengewächse *(Onagraceae)*. Die je nach Autor bis zu 190 Arten sind in den gemäßigten Gebieten vor allem Nordamerikas und Eurasiens verbreitet.

In unseren Breiten ist das Schmalblättrige Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* besonders häufig. Von ihm gibt es einige weitere Namen: Stauden-Feuerkraut, Waldweidenröschen, Waldschlagweidenröschen, St.Antonie-Kraut (Ostpreußen), Eberkraut, Feuerkraut, Krebsblumen (Schlesien bei Lauban), Kurilischer Tee (bezogen auf die Blüten), Unholdenkraut und Wilde Wilge (Ostfriesland).

Die Staude wird bis zu 150 Zentimer hoch, hat einen kahlen Stängel und schmale, längliche Blätter. Die rosaroten Blüten zeigen sich vor allem in den Sommermonaten von Juli bis August. Die Samen haben einen langen weißen Haarschopf und können weit mit dem Wind segeln. Wer das Weidenröschen sammeln möchte, wird an Uferbereichen und Böschungen, Waldwegen und Kahlschlägen fündig.

Das Schmalblättrige Weidenröschen hat als Wildgemüse eine lange Tradition. Im Mai sprießen die jungen Triebe wie kleine Palmen aus der Erde. Gegart entfalten sie ihren spargelähnlichen Geschmack. Für den „wilden Spargel“ werden die Sprossen geschält, wenige Minuten in Salzwasser gedünstet und in etwas Butter geschwenkt. Zum Schluß noch mit Knoblauch, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die jungen, zarten Blätter sind zwar säuerlich im Geschmack, doch reich an Vitamin C und verfeinern mit ihrem mild-säuerlichen Aroma Suppen und Salate. Man kann sie mit milden Kräutern mischen oder als Teemischung genießen (auch als „Koptischer Tee“ bekannt).














Russischer Tee oder Ivan-Tee, im Russischen früher auch Koporskij Tschaj nach dem früher wesentliche Mengen produzierenden Dorf Koporje ist fermentierter Weidenröschentee. So heißt das Schmalblättrige Weidenröschen im Russischen Iwantee-Weidenblatt. Der fermentierte Tee schmeckt dem Schwarztee ähnlich, ist aber ohne Teein (Coffein) und soll verschiedenste Heilwirkungen haben. Er war in Rußland vor der Einführung asiatischen Schwarztees verbreitet.

Auch die Blüten sind eßbar und werden als süßliche Dekoration über Desserts gestreut. Die Wurzeln haben einen leicht scharfen Geschmack und kommen als Kochgemüse auf den Teller. Getrocknet können sie zu Mehl verarbeitet und zum Eindicken von Soßen verwendet werden. Aus gerösteten Wurzelstücken läßt sich ähnlich wie bei der Zichorie ein Kaffeeersatz herstellen.

Die Weidenröschen sind in der Volksmedizin bekannt. Sie werden unter anderem bei Prostatabeschwerden und Blasenleiden eingesetzt. Der Tee soll auch bei Verdauungsproblemen helfen.

Bienen, die die Pollen von *Epilobium angustifolium* sammeln, sollen besonders aromatischen Honig geben.





Insbesondere die unterirdischen Pflanzenteile sind reich an Gerb- und Schleimstoffen. Früher (und teilweise auch heute noch) wurden aus den Samenhaaren des Schmalblättrigen Weidenröschens Kerzendochte geflochten. Die nordamerikanischen Haida aus British Columbia und Alaska verarbeiteten die äußeren Fasern der Stängel zur Herstellung von Schnüren, aus welchen sie wiederum Fischnetze knüpften.





Andere Indianer verwendeten die langen Samenhaare, um sie zusammen mit Ziegenwolle zu Decken und Umhängen zu weben. Man verwandte sie im alten Rußland auch als Kissenfüllung.



Die verwendeten Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Weideröschen zeigen sich auf Briefmarken folgender Länder:

- Äthiopien (MiNr.1409–1412, 5.3.1992) Blumen, u.a. *Epilobium hirsutum* (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.3084–3089, 10.4.1982) Heilpflanzen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen *(Chamaenerion angustifolium)* (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.1581–1584, 8.8.1984) Hochgebirgsflora, u.a. *Epilobium nankotaizanense*
- Bundesrepublik Deutschland (MiNr.1188–1191, 13.10.1983) Wohlfahrt: Gefährdete Alpenblumen, u.a. Fleischers Weidenröschen *(Epilobium fleischeri)* (Abb.)
- Finnland (MiNr.1193, 9.10.1992) Freimarke: Pflanzen, Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* (Abb.)
- Grönland (Dänemark) Automatenmarken (MiNr.21-24, 22.10.2018) Landschaften, u.a. Arktisches Weidenröschen *(Epilobium latifolium)* (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr.1601–1606, 24.5.1975) Waldpflanzen. Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* (Abb.)
- Kanada (MiNr.362–374, 30.6.1964) Wappen der Provinzen, u.a. Wappen des Yukon Territory, Schmalblättriges Weidenröschen *(Chamaenerion angustifolium)* (Abb.)
- Malediven (MiNr.4596–4610, Block 611; 8.2.2007) Blumen, u.a. *Epilobium angustifolium* (Abb.)
- Montenegro (MiNr.229–232, 18.3.2010) Einheimische Pflanzen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* (Abb.)
- Rußland (MiNr.2027—200, 14.3.2014) Einheimische Flora (II): Feldblumen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* (Abb.)
- Schweden (MiNr.2060–2061, 14.4.1998) Moorblume, u.a. Weidenröschen *(Epilobium hirsutum)* (Abb.)
- USA (MiNr.2252–2301, 24.8.1992) Wildblumen, u.a. Fireweed *(Epilobium angustifolium)* (Abb.)
- Weißrußland (MiNr.471–472, 12.9.2002) Freimarken: Blumen, u.a. Weidenröschen *(Chamaenerion angustifolium)* (Abb.)

Buchbesprechung/Buchempfehlung

Uta Ruge: „Bauern, Land – Die Geschichte meines Dorfes im Weltzusammenhang“. Verlag Antje Kunstmann, München 2020; 480 Seiten, 28 Euro, ISBN: 978-3-95614-387-8

Das Buch „spielt“ im Norden Niedersachsens, im Sietland, konkret in Neubachenbruch, heute ein Stadtteil Steinaus, nördlich von Bad Bederkesa. Was das Sietland ist und wo es liegt, kann man bei Wikipedia nachlesen. Uta Ruge ist dort aufgewachsen. Es wird in dem Buch ein großer Bogen geschlagen von den Anfängen der Moorbauern bis heute zur modernen Milchwirtschaft mit vielen geschichtlichen, kulturellen und aktuellen Themen der Landwirtschaft. Ich habe es mit großem Interesse gelesen. Viele geschichtliche Entwicklungslinien der Landwirtschaft fast weltweit werden neben Beschreibungen des bäuerlichen Alltags auf den Höfen vor Ort miteinander verknüpft. So kommen auch die unterschiedlichen Sichtweisen von konventionellen Landwirten, Öko-Landwirten und dem konsumierenden Publikum zur Sprache. In diesem Zusammenhang wird auch die wirtschaftliche Situation von Landwirten unter den aktuellen Bedingungen der Nahrungsmittelproduktion in den Blick genommen. Das Ganze wird in einem verständlichen und angenehmen Erzählton präsentiert und vor allem werden in der komplexen Realität keine einfachen Lösungen geboten. Es ist ein Buch, das dem Dialog über Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft heute dient und für die Zukunft wichtige Fragen aufwirft. Und es ist ein Buch mit abwechslungsreichem Erzählstoff aus dem konkreten Leben der Bauern. Ich gewann völlig neue Einsichten. Und eine davon lautet: So wie bisher geht es nicht weiter. Frei nach dem US-Philosophen John Rawls und dessen „Theory of Justice“ (1971): „Jeder Bauer besitzt eine aus der Gerechtigkeit entspringende Unverletzlichkeit, die auch im Namen des Wohles von Aldi, Lidl und Co. nicht aufgehoben werden kann.“

(Johannes Kohnen)

Buchbesprechung/Buchempfehlung

Im Folio Verlag ist von Francesca Buoninconti unter dem Titel „Grenzenlos. Die erstaunlichen Wanderungen der Tiere“ eine ausführliche Darstellung der Migration von Tieren erschienen. Da schwimmen und fliegen und gehen alljährlich Säugetiere, Fische und Insekten



auf Wanderschaft. Wale ziehen von der Polarregion, vollgefressen mit Krill, in tropische Gewässer, Meeresschildkröten schwimmen durch die Ozeane von einem Kontinent zu einem anderen, um an der Stelle ihrer Tierwerdung ihre Eier abzulegen (nur wenige schaffen es ins Erwachsenenalter). Da fliegen Millionen von Vögeln vom Norden in den Süden in einer keilförmigen Formation, geführt von einem ihrer Art, der die Fähigkeit besitzt, die aufstrebenden Warmluftströmungen zu nutzen, und auch wieder zurück. Dabei riskieren die Vögel vielfach Kopf und Schnabel, denn nur echte Seevögel können nach einer Lan-

dung im Wasser wieder in die Lüfte gehen. Wir wissen von den Aalen und den Lachsen, die unbedingt wieder an die Stelle ihrer Geburt zurückwollen und dabei alle Hindernisse überwinden. Nicht für alle Tiere ist bekannt, wie sie es schaffen, immer wieder einen genau bestimmten Punkt anszusteuern. Genannt werden in diesem wahrlich interessanten Buch auch Wanderlibellen, die vom Himalaya bis nach Afrika fliegen und dort ihre Eier in kleinen Pfützen ablegen. Und über den Amurfalken, der auf diese Libellen wartet, damit er unterwegs Atzung findet. Berichtet wird über Wanderungen in der Luft, zu Wasser und per pedes. Aale und Wale, Störche und Rotkehlchen: alles zieht von Nord nach Süd und wieder zurück. Deshalb wollen die Nordeuropäer ihren Urlaub unbedingt unter südlicher Sonne verbringen: In tief verwurzelter Erinnerung an ihren Ursprung in Ostafrika. Noch weitere genetische Verwandtschaft? Südlicher. Auch Pinguine wandern vom ewigen Eis nach Nord und wieder zurück. Pinguin-Männchen suchen vor der Hochzeit mit lebenslanger Treue für die Auserkorene einen Stein, den sie ihr zu Füßen legen; schenkt der Jüngling seiner Verlobten nicht auch einen Stein? Wie heißt es: Diamonds are a girl's best friend. (kh)



Finger – Stäbchen – Gabel

Die Menschheit teilt sich in drei große Gruppen: in diejenigen, die die Finger nehmen, in diejenigen, die mit Stäbchen essen, und in diejenigen (eine Minderheit), die ihr Essen mit Löffel, Messer und Gabel zum Munde führen. In einem Artikel in der *F.A.Z.* fragt Jacob Strobel y Serra, warum die Europäer zwar das Papier (zum Einwickeln von Fish 'n' chips) und das Porzellangeschirr (für kontinentales Essen) von den Chinesen übernommen haben, aber nicht die Holzstäbe für den Verzehr mundgerechter Häppchen. Eine byzantinische Prinzessin (unter königlichem Geblüt geht keine Geschichte) soll die seit der Römerzeit vergessene Gabel (zwei Zinken) wieder in Europa eingeführt haben. Dabei hat doch die Kirche die dreizinkige Gabel wegen der Ähnlichkeit mit dem Dreizack des Teufels verdammt und führte eine Gabel nebst den Messern nicht zu vermeidbaren Verletzungen im Gesicht? Luther soll gesagt haben: „Gott behüte mich vor den Gäbelchen." Erasmus von Rotterdam meinte, das alles, was am Tisch gereicht werde, entweder mit drei Fingern oder mit Brotstücken zu nehmen sei. Erst im späten 19. Jahrhundert wurde die Gabel mit den vier Zinken eingeführt. Mit Stäbchen zu essen ist ökologischer, denn kleinere Stücke Fleisch (es müssen nicht immer Hühnerfüße sein) oder Gemüse sind schneller gar und verbrauchen somit weniger Brennstoff. 6 Milliarden Stäbchenesser können nicht irren. Nur die Inder (und die Kinder) wollen vom Essen mit den Fingern nicht lassen. In Wacken und an jedem Currywurststand ist die zweizinkige Holzgabel für Fritten (Rot-Weiß) das Maß der Eßkultur. (kh)



Roger Thill

Die Luxemburger Moselregion

Am 8. Dezember 2020 verausgabte die Luxemburger Post eine Serie von 4 Werten. Wir stellen hier diese interessanten Marken vor.

Weinkönigin Grevenmacher

Die Krönung der Weinkönigin findet jedes Jahr am zweiten Septemberwochenende statt. Jede Königin hat in den vier Jahren vor ihrer Krönung bereits als Weinprinzessin die luxemburgischen Weine und den Weinbau repräsentiert. Bereits seit 1950 wird aus der Reihe der Prinzessinnen auf dem Trauben- und Weinfest die Weinkönigin für die kommende Saison gewählt.



Begleitet von ihren Ehrendamen, absolviert die Weinkönigin völlig ehrenamtlich die beeindruckende Anzahl von etwa 70 offiziellen Auftritten im Jahr, um die Moselregion und deren Produkte bekannt zu machen, und dies sowohl in Luxemburg als auch im Ausland.

Obwohl das Festkomitee der Stadt Grevenmacher das alleinige Recht hat, die Weinkönigin zu wählen, ist dieses auch für die Ausbildung und die Begleitung der Weinkönigin und deren Prinzessinnen verantwortlich. Es muß demnach in zweifacher Weise Resultate erzielen: zum einen muß es den Moselwinzern ein Gesicht verleihen, zum anderen muß es nach bestem Wissen und Gewissen die finanziellen Mittel verwalten, die ihm bei der Ausübung seines Amtes von seinen Paten, Sponsoren, Freunden und treuen Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden.

Confrérie St. Cunibert

Ursprünglich wurde die Confrérie St. Cunibert am 6. Mai 1967 im Schloß von Stadtbredimus gegründet. Seit 2012 ist die Weinbruderschaft wieder sehr aktiv. Sie steht für die Weinbauregion Mosel und das Image des luxemburgischen Weins ein und fördert den Wein als Teil der luxemburgischen Kultur. Kunibert, der Namenspatron der Bruderschaft, wurde Ende des 6. Jahrhunderts in Remich geboren und ist auch dort Stadtpatron. Der moselfränkische Adlige studierte Theologie, wurde Bischof von Köln und gilt als karitativer Wohltäter.



Verbrennung des „Stréimännchens“ in Remich

Auch in Remich gibt es mit der Verbrennung des „Stréimännchens“ eine Tradition, die fester Bestandteil des Kalenders ist. Am Aschermittwoch wird mit dieser Tradition der Winter vertrieben. Dabei wird die Strohpuppe in einem Umzug durch die Straßen von Remich getragen, auf der Moselbrücke verbrannt und anschließend von der Grenzbrücke in den Fluß geworfen. In Schaltjahren handelt es sich immer um eine weibliche Puppe, die „Streifrächen“.



Schwebsinger Weinfest

Als 1952 die Gründerväter zusammensaßen, um die erste „Schwéidsbenger Fléifouer“ ins Leben zu rufen, rechneten sie sicher nicht damit, daß sich das „Schwéidsbenger Wäifescht“, welches am 1. Sonntag im September stattfindet, zu einem der traditionellen Höhepunkte an der luxemburgischen Mosel entwickeln würde. Zu diesem Anlaß wird der Dorfbrunnen als Weinbrunnen angezapft – der gute Tropfen, der zuvor vom Pfarrer gesegnet wurde, erfreut danach alle Besucher.



Wie die Tradition es verlangt, wird eine Auxerrois-Rebe von einem Vertreter der Politik im bereits ansehnlichen Ministeschwéngert gepflanzt.

Zwei Luxemburger Museen



Musée National de l’Art Brassicole in Wiltz

Dieses Museum wurde 1999 mit der Unterstützung der Stadt Wiltz und der Gambrinus-Bruderschaft eingerichtet. Die Exponate veranschaulichen die über 6000 Jahre alte Geschichte der Bierherstellung und dokumentieren die Entwicklung des Luxemburger Brauereiwesens.

„Al Moschterfabrick“ in Luxembourg-Pfaffenthal

Die Mohrfelsmühle war bis vor 100 Jahren eine Getreide-Mühle, danach bis vor 32 Jahren eine Senffabrik. Im pädagogischen Erlebnisraum werden die Themen Senf, Mühle, Ernährung, Wasserkraft, aber auch die Rolle des Müllers behandelt und die Geschichte der „Muerbelsmillen“ präsentiert.

Die Stechpalme –
eine Ergänzung zum Artikel „Baum des Jahres“ im April-Heft



Beispiele aus der „Offenen Klasse“ zur Darstellung der Stechpalme



Frank Kruis

Ein freundlicher Gruß mit der Stechpalme

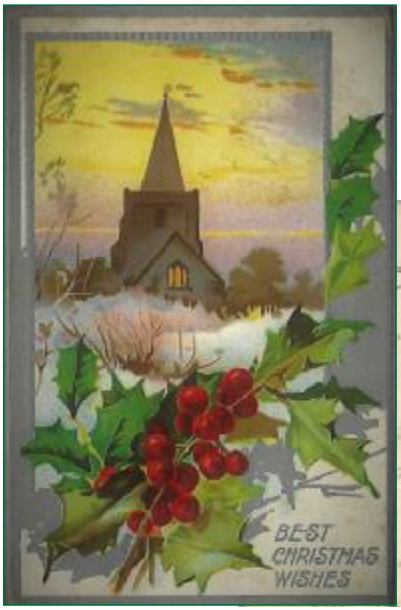
Ein Bild von einem klassischen immergrünen Stechpalmenzweig mit roten Beeren und im Hintergrund eine Kirche und Weihnachtswünsche. Ein solch freundlicher Gruß per Postkarte ist eine alte Tradition, die leider zu verschwinden scheint. Aber vielleicht kann man das ja jetzt an Ostern nachholen.

Auf der Rückseite der Karte ist eine grüne One-Cent Marke mit der Abbildung von George Washington – scheinbar stumm abgestempelt – und daneben ein sauberer handschriftliches Schriftzug: „Radium 12/22-10 Kans(as)“. Dies deutet darauf hin, daß mehr dahinterstecken könnte als ein fehlender aussagekräftiger Stempel. Und wie so oft, hilft uns Philatelisten auch hier Google. Bald stellt sich heraus, daß es im mittleren Westen der

USA im Bundesstaat Kansas eine Stadt namens Radium gibt, die am 1. Juli 2020 schlappe 25 Einwohner zählte.

Im Jahr 1904 siedelte sich hier eine Familie Wells an. Ein häufiger Name unter Einwanderern aus Großbritannien, und so erhielt die neue Stadt erst mal den Namen Wellsville. Im Jahr 1909 baute die Missouri Pacific Railroad eine neue Strecke, die auch für das neu angesiedelte Wellsville einen Aufschwung bringen sollte, dazu gehörte natürlich auch ein eigenes Postamt. Das Problem war, daß auf der Ostseite der neuen Eisenbahnlinie bereits eine Stadt namens Wellsville existierte, so daß die „Neuen" nach einem neuen Namen suchen mußten. Sie wählten den Namen Radium. In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts galt das 1896 von Pierre und Marie Curie entdeckte Element als Wundermittel mit großem Gesundheitsversprechen. In mehreren Orten der Welt wurden Städte oder Dörfer Radium genannt. Am 17. Oktober 1910 wurde dann tatsächlich das örtliche Postamt mit der ersten Postsendung per Bahn eröffnet.

Leider gab es zu dieser Zeit noch keine Poststempel und Postmeister Miles Standish und sein Assistent und Sohn Earl mußten die Post aus Radium in den ersten Monaten manuell entwerten. Vater und Sohn betrieben auch den örtlichen Lebensmittelladen und ich kann mir vorstellen, daß hier auch die lokalen Nachrichten ausgetauscht wurden. Postämter waren damals auch Treffpunkte mit sozialer Funktion, aber wie das so ist mit dem Fortschritt: auch hier verschwand das örtliche Postamt am 28. April 1990 und die lang ersehnten Stempel gingen zurück an den US-Postal Service.





Den Hinweis auf diese Postkarte habe ich Frank Kruis (NL) zu verdanken, und stammt aus der wöchentlichen Rund-E-Mail zum Thema „Angewandte Philatelie" des Briefmarkenvereins Rosenegg (A) und der „ArGe Medizin und Pharmazie".



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee nicht.

So erzeugen Sie Körperwärme

Damit sie bei kalten Temperaturen besser zurechtkommen, bedienen sich Große Pandabären eines



Tricks: Sie wälzen sich in frischem Pferdemist. Chinesische Forscher haben mehrere Monate Pandas beobachtet, die dies taten. Laboruntersuchungen ergaben, daß in diesem Mist flüchtige und halbflüchtige organische Inhaltsstoffe, sog. Sesquiterpene, vorhanden sind, die die Kälte offenbar erträglicher machen. Das sei vergleichbar bei Menschen, die durch den Genuß von Chili ein Hitzegefühl auslösen können. Falls man auf dem Lande lebt und friert und kein Chili zur Hand ist, kann man sich auch im Pferdemist wälzen. Danach sind die Pferdeäpfel immer noch für die Düngung von Tomaten und Rosen nutzbar. Doch sollte man danach nicht gleich ins Theater gehen – wegen Geruch und so.

Als es noch keine Kartoffeln gab

Früher, als alles noch anders war, zählte die Rispenhirse zu den Grundnahrungsmitteln. „Unser täglich Brot“ kam als Hirsebrei auf den Tisch. Wer ins Schlaraffenland wollte, mußte sich durch die Mauer



aus Hirsebrei durchessen. In China steht Hirsebrei seit mehr als 8000 Jahren auf dem Speisenplan. Nach Europa kam diese Getreideart wohl erst vor etwa 4000 Jahren und breitete sich in wenigen Jahrhunderten bis in den Norden nach Schleswig-Holstein aus. Rispenhirse gedeiht, anders als Weizen und Gerste, auch auf kargen Böden gut. Sie liebt Wärme, ist aber sonst anspruchslos. Die Hirse produziert in kurzer Zeit viel Biomasse, kommt aber dennoch mit wenig Wasser aus. Die raschwüchsige Rispenhirse bot an Stelle des traditionellen Wintergetreides die Möglichkeit einer zweiten Ernte. Und die Körner sind ebenso nahrhaft wie Weizen. Rispenhirse wird in deutschen Läden jedoch fast nur als Vogelfutter verkauft.

Wie vermeiden Sie Kuhpupsen?



Kühe und Schafe sind große Verursacher der Klimakrise. Sie fressen Gras und dabei lassen sie Gas ab: Methangas. In Australien gelten die Rinderherden als drittgrößter Produzent von Treibhausgas auf diesem Kontinent. Wissenschaftler der australischen Forschungsbehörde „Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation“ haben Kühen und Schafen jetzt als zusätzliches Futter Rotalgen *(Asparagopsis)* zugefüttert, und die Blähungen legen sich. Dazu reicht eine Beifütterung von nur 1 Prozent gefriergetrockneter Rotalgen. Wenn das stimmt, kann man also auf der Alm jodeln und läuft nicht mehr Gefahr, vergiftet zu werden. Hat doch was. Nachtrag: Ein Löffelchen getrockneter Rotalgen gibt auch Linsensuppen einen ganz anderen Geschmack.

In Bayern ist Manches ganz anders

Wo sonst in der Republik wird Gurkenwasser gegen Straßenglätte eingesetzt? Nur in Bayern! Rund um



Dingolfing sind durch den Einsatz von Gurkenwasser 140 Tonnen Salz und knapp 1 Million Liter Wasser eingespart worden. Eine bekannte Firma, die üblicherweise die bei der Herstellung ihrer Gurken verbleibende Gurkensole über eine Kläranlage entsorgte, stellte dieses Abfallprodukt zur Verfügung. Nun wird es eine wertvolle Ressource. Eine Win-win-Situation – für die Gurkenfirma und für den Landkreis Dingolfing, der das erforderliche Salzwasser bislang selbst herstellen mußte. Das Gurkenwasserverfahren ist auch besser als die klassische Art der Eisbeseitigung auf den Straßen: da hatte man die Jauche vom Hof des Anton genommen, was ganz fürchterlich stank. (wb/kh)

Hühner \ind nicht nur in Männerge\ell\chaften beliebt



Plymouth Rocks ist eine Haushuhnrasse, die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Javahühnern, Dominikanern, Brahmas und Cochins erzüchtet wurden, wobei Studien des White Plymouth Rock Genomes darauf hinweisen, daß sie ursprünglich mit einer Kreuzung zwischen einer hauptsächlich aus Dominikanern (Hühner – nicht Klosterbrüder!) bestehenden väterlichen Linie und einer in gleichen Teilen aus Black Javas und Cochins bestehenden mütterlichen Linie begründet wurden. In Europa wurden sie erstmals 1872 in England ausgestellt. (cmb)

Rosen, Tulpen, Nelken – alle drei verwelken ...



Das war einmal ein beliebter Spruch fürs Poesiealbum. Und dann kommt der Strauß zum Biomüll in die Braune Tonne. Aber bitte nur Tulpen und Nelken. Labortests haben ergeben, daß die Rosen dermaßen mit Giftstoffen vollgepumpt sind, daß der restliche Tonneninhalt stark kontaminiert wird und nach Umwandlung z.B. in Blumenerde eine Gefährdung für alles darstellt, was darauf angepflanzt wird. (wb)

(aber unsere Sammlerleidenschaft nicht)

Uwe Kraus

Gugel oder Google

„Am Tag tausendmal bei Google, aber keinen anständigen Gugel hinbekommen.“ Die Frau im Cafèhaus wirkt verstimmt. Denn der beliebteste Kuchen in Österreichs Haushalten, der Gugelhupf, hat Kultstatus.

Doch das Backofen-Problem ist diffiziler, denn sowohl Österreich als auch Frankreich beanspruchen für sich die Erfindung des Gugelhupfs, quasi die Lufthoheit über dem dampfenden Kuchen aus der Keramikform.

Die Franzosen verorten die ersten Exemplare des „Kougelhopf“ oder „Kouglof“ ins Elsaß, wo im Städtchen Ribeauville dem Geschmackswahnsinn mit einem Volksfest im Juni gehuldigt wird. Mag ja alles sein, aber ihre Landsfrau Marie Antoinette, die spätere Königin Frankreichs, habe den „Gugel“ aus ihrer Heimat mit an den Hof von Versailles gebracht, granteln die Österreicher.



Nun haben die Franzosen im Wettstreit philatelistisch gepunktet. Sie ehren den Inbegriff des Sonntagskuchens mit einer eigenen Briefmarke (Abb.). Da schlugen die Österreicher televisionär zurück und drehten für die beste Kaffee-Zeit „Der Gugelhupf – König der Kuchen“. Die Göttlichkeit der süßen Kreation pries bereits 1938 die berühmte ungarische Keramikerin Margit Kovács. Ihre Gugelhupfmadonna (Ungarn 2002, MiNr. 4749) setzt dem Kuchen ein Denkmal.

Der Kompromiß zum Waffenstillstand der Rührlöffel und Backformen lautet: Aus österreichischer Tradition und französischer Backkunst zaubert man eine feine Köstlichkeit: den traditionellen Marmorgugel oder Rosinen-, Vanille-, Brioche- und saftigen Apfel-Gugelhupf mit Zimt und Mandeln – über 1.000 Rezepte lassen sich „googeln“.

Doch strittig bleibt dabei weiter, woher der Name „Gugelhupf“ stammt – vom speziell gebundenen Kopftuch der Frauen oder der Kappe der Kapuzinermönche, von einer Kapuze, die bis über die Schultern reichte oder einem Turban. In vielen Regionen nennt man ihn Napf-, Topf-, Bund- oder Aschkuchen und Bäbe bei der Sachsen. In den USA inspirierte der Gugelhupf den „Bundt cake“. Wichtig bleibt allein: Er muß schmecken.

Clemens M. Brandstetter

Nur eine Ente

Als Hobbyfotograf darf man so denken, wenn man eine Ente sieht und man sie nicht fotografiert, weil man das in der Vergangenheit schon x-mal getan hat. Wer sich aber die Mühe macht, über die Philatelie diesen attraktiven Ortsbrief genauer zu untersuchen, wird viele Ansatzpunkte für die Thematik finden. Zunächst zeigt die Marke eine sogenannte Stockente *(Anas platyrhynchos,* rum.: *rata mare),* übrigens ein Erpel; die Art wurde 1758 von Linnaeus beschrieben, sie ist die Stammform unserer Hausente. Der Zweikreisstempel zeigt jenen von Sibiu (Hermannstadt) in Siebenbürgen und wirbt für den dortigen Zoologischen Garten. Wir sehen Wasser, Schilf und Kanonenputzer oder Rohrkolben *(Typha sp.).*



Nun haben wir den Brief oberflächlich betrachtet; wir sollten uns aber auch ansehen, wem diese Marke gewidmet ist, nämlich John James Audubon (1785–1851). Aufgewachsen in Frankreich, will er dem Militärdienst unter Napoleon entgehen und begibt sich nach Amerika. Als Reisender kommt er weit herum, er beobachtet die Vögel und fertigt kunstvolle Zeichnungen an, wobei er einen anderen Weg beschreitet als seine Zeitgenossen: er schießt die Vögel – oftmals 100 Stück am Tag – mit feinem Schrot, um sie nicht zu beschädigen. Mit feinen Drähten bringt er sie in eine natürliche Position und fertigt sodann lebensgroße Zeichnungen an, die er aquarelliert. Man stelle sich die Bilder eines Seeadlers in Lebensgröße vor! Audubon schafft es dennoch, einen Verleger für sein Werk „Die Vögel Amerikas“ zu finden. Seine Bücher werden heute für mehrere Millionen US-$ versteigert. Was wir hier nicht sehen: gerade Stockenten haben es geschafft, in verschiedenen wissenschaftlichen Beiträgen bezüglich Homosexualität im Tierreich (z.B. Bagemihl) erwähnt zu werden. Auch werden in der Literatur Massenvergewaltigungen von Stockenten berichtet (Schilthuizen). Erpel der Stockenten besitzen einen kurzen korkenzieherähnlichen Penis, während es Erpel der Argentinischen Ruderente auf durchschnittlich 20 Zentimeter bringen, aber auch 40 Zentimeter wurden gemessen (McCracken 2001: Wissenschaftsjournal Nature).

Weiterführende Literatur: Bagemihl B. 1999: Biological Exuberance in New Scientist. Schilthuizen M. 2014: Darwins Peepshow – DTV.

Roger Thill

Ein Blick auf die bolivianische Küche in ihren vier gastronomischen Regionen

Das bolivianische Territorium ist in vier gastronomische Regionen zu unterteilen, die als Anden-, Valles-, Amazonas- und Chaco-Gastronomieregion bezeichnet werden.

Anden-Region zwischen 2.500 und 4.000 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Chairo, dessen Ursprung auf die Belagerung von La Paz durch Tupac Katari (Führer des Aufstands gegen die Spanier, 1750–1781) im Jahre 1781 zurückgeht.



Abb. 1

Suppe-Hauptzutaten: Chalona (getrocknetes Lammfleisch), Rindfleisch, Chuño, Runenkartoffeln *Solanum tuberosum* ssp. andigena, Saubohnen, Karotten, geschälte Weizenkörner, Phatasca, roter Pfeffer, Kreuzkümmel, Minze, Oregano. Zum Schluß werden Schweinehaut, Petersilie und Lajwa (eine scharfe Chili-Sauce) hinzugefügt. Bedeutung des Wortes Chairo: Chaxru (Aymara) = Mix, Mix aus ... (Abb. 1)

Region der Täler zwischen 1.000 und 2.500 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Sillp'ancho



Abb. 2

Typische Zubereitung in der Stadt Cochabamba. Rezept aus den 1940er-Jahren basierend auf einem älteren Rezept namens BISTEC.

Paniertes und deutlich verdünntes Fleisch, dem als Beilage Reis, in Scheiben geschnittene gebräunte Imillakartoffeln und optional Locoto (Früchte der *Capsicum pubescens,* eine Paprikaart) und Sarza *(Rubus radula,* eine Brombeerart) hinzugefügt werden. Auf das Fleisch kommt ein Spiegelei. Hauptzutaten sind Rindfleisch, Hackfleisch, Imillakartoffel, Ei, Tomate, rote Zwiebeln und Locoto.

Bedeutung des Wortes Sillp'ancho: Sillpa (Quechua) = dünnes und abgeflachtes Fleisch. (Abb. 2)

Amazonas Region zwischen 200 und 800 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Majao

Die ersten Reisplantagen stammen aus der Gründungszeit der Jesuitenmission in der Region Moxos (1682). Seitdem ist es eine wesentliche Grundlage der indigenen Ernährung. Der Boom bei der Gewinnung von Gummi führte zur Entstehung schneller kulinarischer Zubereitungen, unter denen sich der „locro carretero“ hervorhebt.



Abb. 3

Der Majao hat seinen Ursprung in diesem Rezept. Reis mit Urucú (Gewürz des Annattostrauchs, *Bixa orellana),* der mit zerkleinertem Rinderhackfleisch gemischt und mit gebratenem Kochbananen und einem Spiegelei auf dem Reis garniert wird. Als „jacú“ begleiten sie gekochte Yucca und Lajwa. Hauptzutaten: Reis mit Urucú, Trockenfleisch vom Rind, gebratene Kochbananen und Ei. Bedeutung des Wortes Majao: „Jao“ (Volksausdruck) = Interjektion, Aufmerksamkeit erregen. (Abb. 3)

Chaco, halbtrockene Region Quechuas (Chaku = Jagdgebiet) zwischen 300 und 400 Meter und zum Plata-Becken gehörend

Ausgewähltes Rezept: Cumanda-Eintopf



Abb. 4

1979 begann das nationale Bohnenprogramm, das es schaffte, Bolivien zu einem Bohnen-Exportland zu machen. Die Bohnen decken ein Drittel des täglichen Proteinbedarfs der Einwohner der Region. Das Rezept für Cumanda Stew wurde wahrscheinlich in den 1990er-ahren entwickelt.

Preiswerte Zubereitung mit lokalen Produkten. Hauptzutaten: Cumanda (Bohne – *Vigna unguiculata),* Ossobuco, Rippe, Mais (choclo), Zwiebel, Chicotillo-Pfeffer, was ihm die Würze verleiht, und Petersilie. Bedeutung des Wortes Cumanda: (guaraní) = kleine weiße Bohne mit einem schwarzen Fleck. (Abb. 4)

Briefmarkenausgabe vom 15.10.2016 - Traditionelle Gerichte; Michel-Nr. 2009-2013
Quelle: http://sellosbolivia.blogspot.com/2017/12/gastronomia-boliviana.html

Wer von uns Lesern der „Agrar-Philatelie“ über den Zaun der Landwirtschaft blicken will, der kann bei Frau Dr. Daniela M. Vogt Weisenhorn über E-Mail „rosenegg@telemax.at“ einen Informationsbrief zu Themen der „Angewandten Philatelie“ abonnieren. Das lohnt sich.



Neuer Katalog mit Absenderfreistempeln

In den letzten Monaten hat unser Mitglied Gabrielli Alberto, Trient, mit Unterstützung von Gian Franco Mazzucco (für den technischen Teil) einen neuen Katalog fertiggestellt, der alle weltweit bekannten Absenderfreistempel zum Thema **Pilze** enthält. Er wurde im Janaur 2921 aktualisiert und umfaßt in seiner 3. Ausgabe 145 Seiten. Interessierte Mitglieder können auf den **Katalog von Absendefreistempeln Thema Pilze** (Publikationsnummer AICAM 410) unter der Adresse

http://marcofilianuova.altervista.org

zugreifen; wer nicht gern am Bildschirm liest, kann sich den Katalog auch ausdrucken. Die Arbeit wurde von AICAM (Italienischer Verband der Freistempelsammler) gefördert.

Der Garten Eden lag am Rand der himmlischen Steppe

Als die Germanen sich noch in Felle wickelten, legten die Sumerer im Zwei-Strom-Land schon Gartenanlagen an, wo der biblische Patriarch Abraham lebte und die Sternengöttin Inanna ihre Gärten pflegte. Im Schöpfungsbericht der Thora aus dem 6. vorchristlichen Jahrhundert heißt es (Genesis 2,13): „Ein Strom entspringt in Eden, der den Garten bewässert; dort teilt er sich und wird zu vier Hauptflüssen. Der eine heißt Pischon, wo es Gold gibt; er ist es, der das ganze Land Hawila umfließt. Der zweite Strom heißt Gihon; er ist es, der das ganze Land Kusch umfließt. Der dritte Strom heißt Tigris; er ist es, der östlich an Assur vorbeifließt. Der vierte Strom ist der Euphrat; er ist es, der östlich an Assur vorbeifließt.“ Seit diesen Zeiten bilden die Menschen im Nahen und Mittleren Osten die Struktur des Gartens Eden nach. Bei den Sumerern hieß der Garten am Rande der bewohnten Welt „Guan Eden“, die Perser nannten ihn „Pairi-dae’za“, der umzäunte Garten, woraus die Europäer das Paradies machten. Aus dem indoeuropäischen „ghordo“ wurde der lateinische „hortus“, und wenn es irgendwie ging, dann wurde ein Garten durch „Flüsse“ in vier Quadrate geteilt. Die orientalischen Fürsten nannten sich deshalb auch



„Herrscher der Quartiere“. In der Wüste sind Wasser und Bäume und damit Schatten und Früchte die wertvollsten Güter. In der 47. Sure des Korans wird den Gerechten für ihr Nachleben ein Garten versprochen: „Dort fließen Ströme von Wasser, Ströme von Milch, Ströme von Wein und Ströme geläuterten Honigs. ... Und in diesen Gärten werden die Gottesfürchtigen Früchte aller Art haben.“

Anja Stähler

Auf dem Bauernhof 5

Oft in den Schlagzeilen, aber wir haben es gern auf dem Teller

Kreucht und fleucht: Geflügel

Egal ob Geflügelpest, Geflügelgrippe oder das Kükentöten – das Geflügel ist in der Presse vertreten (leider nur mit schlechten Nachrichten oder polarisierenden Themen).

Seit über 4.000 Jahren nutzen wir Menschen das Geflügel als Fleisch- und Eierlieferant. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beschreibt im Jahr 2019 ein Ranking der deutschen Geflügelhaltung folgendermaßen: Haushuhn, Truthun (im Handel „heißt“ es Pute), Enten, Gänse und mancherlei anderes Geflügel (z. B. Perlhühner, Wachteln oder Fasane). Der deutsche Geflügelbestand belief sich in 2019 auf etwa 177 Millionen Tiere, verteilt auf etwa 65.000 Betriebe. Die jährliche Produktion wird angegeben etwa 1,5 Millionen Tonnen Fleisch und mit etwa 13,7 Milliarden Eiern. Die ökologische Erzeugung macht beim Fleisch 1 Prozent aus, bei den Eiern 7 Prozent.

Die Legehennen zeichnen sich wie ihre anderen tierischen Mitbewohner auf den Bauernhöfen durch hohe Leistungen aus. Von Tieren mit einer hohen Legeleistung spricht man, wenn die Henne etwa 300 Eier pro Jahr legt. Diese Leistung kann gut ein Jahr gehalten werden, nach ungefähr eineinhalb Jahren wird auch die beste Henne geschlachtet und macht Platz für die jungen Hennen. Junghennen kommen im Alter von 16 bis 18 Wochen auf den Legebetrieb, im Alter von 20 bis 22 Wochen und einem Gewicht von ungefähr 2 Kilogramm beginnen sie mit dem Legen.







Perlhuhn, Truthuhn, Wachtel



Die Automatisierung hat auch in diesem Bereich der Landwirtschaft Einzug gehalten. Das Futter und Wasser erhalten die Tiere über automatische Fütterungs- und Tränkesysteme. Die Hennen sind „synchronisiert“, dies macht das Management einfacher und bedeutet, daß die Gruppe gleich alt ist und sich somit im gleichen Abschnitt der Legezeit befindet. Dies ist wichtig für die Fütterung, da die Zusammensetzung des Futters/der Nährstoffbedarf während der Legezeit variiert und angepaßt werden muß.

Sicherlich wird sich der eine oder andere schon gewundert haben, warum der Eidotter nicht immer die gleiche Farbe hat. Die Farbe entsteht durch Pigmenteinlagerungen von gelben und roten Farbstoffen. Durch die Fütterung kann die Farbe beeinflußt werden. Auch hier greift der Lebensmitteleinzelhandel wieder in die landwirtschaftliche Produktion ein: er gibt die Wunschfarbe für seine Handelskette vor und veranlaßt u.a. Futtermittelfirmen mit der „Kreation“ eines Futters für die passende Eierfarbe.

Die letzten verfügbaren Zahlen (2020) zeigen: 62,4 Prozent der Legehennen sind in Bodenhaltung eingestallt, die Käfighaltung ist seit 2012 europaweit verboten. Einem Tier stehen hierbei 0,11 Quadratmeter Stallfläche zu. 20,1 Prozent leben in Freilandhaltung, dies bedeutet eine Auslauffläche von 4 Quadratmetern zusätzlich zur Stallfläche von 0,11 Quadratmetern. Die Kleingruppenhaltung kommt bei 5,5 Prozent der Hühnerhaltung zum Einsatz. In einer Kleingruppe leben bis zu 65 Tiere in ausgestalteten Volieresystemen. Werden die Tiere ökologisch gehalten, haben sie eine Stallfläche von 0,16 Quadratmetern und einen Auslauf von 4 Quadratmetern zur Verfügung (12 Prozent der deutschen Legehennen).

Im Jahr 2020 wurden in Deutschland 15.450 Millionen Eier von 49,2 Milliarden Legehennen gelegt. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 71,8 Prozent. Nach einer Analyse der „Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH“ (AMI) auf Basis des Haushaltspanels der „Gesellschaft für Konsumforschung“ (GfK) sehen wir folgende Trends: der Kauf von Eiern aus Bodenhaltung nimmt ab, Freilandhaltung nimmt leicht zu und „Bio“ (gemäß einer EU-Öko-Verordnung)steigt von 728 Millionen im Jahr 2014 auf 1.163 Milliarden Eier im Jahr 2020.





Haushühner

Die Mast ist der zweite Pfeiler der Geflügelwirtschaft. Der Pro-Kopf-Verzehr von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ist in den letzten Jahren deutschlandweit ge-

sunken, wobei Rind- und Kalbfleisch aktuell wieder einen Aufschwung erleben. Fast 80 Prozent Geflügelfleisch verzehrten die Deutschen im Jahr 2019 mehr als in den letzten 25 Jahren; der Verzehr liegt im Jahr 2020 bei 13,3 Kilogramm/Kopf.

Den größten Anteil haben die Masthähnchen, gefolgt von Puten. Die Geflügelmast besteht aus vier Stufen: Basiszucht, Vermehrungsbetrieb, Brütereien und Mastbetrieb.

Die Basiszuchtbetriebe erzeugen die Elterntierküken und verkaufen diese an die Vermehrungsbetriebe. In den Vermehrungsbetrieben wachsen die Elterntiere auf, die Hähne begatten die Hennen, die daraus entstandenen befruchteten Eier werden an die Brütereien vermarktet. Die Eier werden in den Brütereien, wie der Name schon sagt ausgebrütet, die männlichen und weiblichen Küken an die Mastbetriebe geliefert, welche sie dann bis zur Mastreife mästen. Mästereien arbeiten nach dem Rein-Raus-Verfahren, das bedeutet, daß die Tiere einer Stalleinheit gleichzeitig ein- und wieder ausgestallt werden, um ein einheitliches Management durchführen zu können.

5 bis 7 Wochen nach ihrem Schlupf werden Masthühner geschlachtet, sie haben dann ihr Gewicht von 40 Gramm auf etwa 1,5 Kilogramm erhöht. Die Putenmast ist zeitintensiver, die Hennen erreichen mit einem Alter von 16 Wochen ihr Schlachtgewicht von ungefähr 10 Kilogramm, die Hähne werden in 22 Wochen auf 20 Kilogramm gemästet.





Gans und Pute

Nun noch ein Blick auf den Weltmarkt. Nach Einschätzung der FAO ist die globale Produktion von Geflügelfleisch in 2019 um 4,7 Prozent auf 130,5 Millionen Tonnen gestiegen, 56 Prozent dieses Wachstums sind in China zu verzeichnen. Ne-





Der eine darf nicht gebraten werden, und der andere legt keine Eier und kräht nur.

ben China haben die USA, die EU und Brasilien zum Wachstum beigetragen.

Trotz des Wachstums ist China noch nicht führend bei der Geflügelfleischproduktion, dies sind die USA (22,9 Millionen Tonnen), gefolgt von China (22,3 Millionen Tonnen). Hähnchenfleisch macht weltweit 79 Prozent der Geflügelproduktion aus, der relativ günstige Preis im Vergleich zu Puten usw. lockt die Konsumenten. Einer der Hauptgründe ist die relativ kostengünstige Futterverwertung des Geflügels. Bei steigenden Futterkosten ist der Trend zur Steigerung der Geflügelproduktion vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern stark ausgeprägt. Hier die Zahlen: nur 1,8 Kilogramm Futter sind nötig, um 1 Kilogramm Hähnchenfleisch zu erzeugen.

Auch wenn das Geflügel nicht mein „Steckenpferd“ ist, hoffe ich, daß Sie wieder ein paar kleine Informationen mitnehmen können.

Herakles mistete aus

Der bayerische Schriftsteller Horst Wolfram Geißler (1893–1983) in „Odysseus und die Frauen“: „Hätte der König Augias nicht einen Weltrekord an Schlamperei aufgestellt in der Kunst, einen Kuhstall verdrecken zu lassen – niemand mehr dächte an ihn.“



Gesucht

Anja Stähler sucht für einen Sammler in Lübeck folgende Sondermarken als Mehrfachfrankatur: Michel-Nr. 1671, 1707, 1770, 1788 und 1946.

Adolf Bläumauer

Recycling allgemein und in Österreich

Unter dem Begriff „Recycling“ wird die Wiederverwendung von Abfällen aus der Produktion und von Konsumabfällen bezeichnet. Dabei ist allerdings entscheidend, daß die Abfälle wieder in den Kreislauf integriert werden, d.h. erneut zur Herstellung und Verwendung als Produkt gebraucht werden. Erst eine erneute Nutzung für die Neuproduktion macht aus normalen Abfall recycelten Abfall. Bei dieser Müllverwertung werden Abfallprodukte wiederverwertet.

In der Stadt Wien fallen pro Jahr etwa 1 Million Tonnen kommunale Abfälle an. Verständlich, daß in der Abfall-Hierarchie die Vermeidung ganz oben steht und jeder recycelbare Abfall entsprechend behandelt wird.

4.500 Tonnen nicht abbaubarer Müll landen in Österreich jährlich in der Natur. Ganz weit vorne: Getränkedosen, dann PET-Flaschen und Glas.

Es gibt große regionale Unterschiede in der Sammlung und Wiederverwertung von Abfällen. Wie die Abfalltrennung bzw. Recycling in seinem Wohnort geregelt ist, kann der Bürger bei seiner Gemeindeverwaltung oder beim regional zuständigen Abfallwirtschaftsverband erfahren.

In Deutschland (und in vielen anderen Staaten) sind die recycelbaren Produkte mit einem Symbol gekennzeichnet. Hier handelt es sich um eine Art Dreieck mit integrierten Pfeilen, die in einem Kreislauf angeordnet sind. Sie sollen verdeutlichen, daß das Produkt ein weiteres Mal verwendet werden kann. Es gibt mittlerweile eine ganze Palette von Recycling-Zeichen, sehr oft verwendet wird eine kreisförmige Darstellung mit Pfeilspitzen als Symbol für den Kreislauf (die Werbestrategen sind sehr erfinderisch bei ihren Ideen). Es gibt aber auch andere Symbole wie Abfallsammler, Hochofen, Gerümpel oder Traumbilder.













Es gibt viele Gründe für Recycling, nicht nur den Umweltschutz (z.B. Rohsto ffeinsparung, Abfallverminderung, Transportkosten, Kostenfrage alt – neu, Aufbereitung, Materialknappheit, Ausschaltung von Krankheitserregern, für eine saubere Umwelt).

Recycelt kann fast alles werden. Aus der Sicht der Philatelie gibt es Belege, die ganz allgemein für Recycling werben oder ein bestimmtes Produkt oder Verfahren in den Vordergrund rücken.















Altpapier

Als Papier-Recycling wird die Aufbereitung von Altpapier und gebrauchten Kartons bezeichnet, mit dem Ziel neues Papier (Kartons) herzustellen.



PET (Polyethylenterephthalat)

1 Million Tonnen Plastikmüll werden allein in Österreich im Jahr 2021 anfallen (Quelle: Greenpeace). Die Recyclingquote liegt bei 28 Prozent. Handel gegen Umweltschutz heißt die Devise.



Für diese Altstoffe zahlt der staatl. Handel Geld: Sammelt und gebt ab: Lumpen, altes Leinen, Schuhe, Papier, Baumwolle, Werg, Knochen, einfach Abfälle.



Denk daran – die Industrie braucht Rohstoffe: Altpapier, Lumpen, Knochen und andere Abfälle



Elektroschrott

Unter Elektroschrott versteht man Elektrogeräte, die nicht mehr ihre Aufgabe erfüllen oder durch andere Geräte ersetzt werden. In Österreich wird angestrebt, daß 65 Prozent der Altgeräte gesammelt und der Verwertung zugeführt werden.



Altmetall



Der Begriff Altmetall umfaßt alle Metallabfälle sowie Maschinen und Geräte aus Metall, die nicht mehr funktionieren bzw. durch neue ersetzt werden. Es ist meist wirtschaftlicher, Metallabfälle als Rohstoff einzusetzen, als neues Metall aus Erz zu gewinnen.

Altglas



Als Glas-Recycling wird das Sammeln und Wiederverwenden von gebrauchtem Glas bezeichnet. Wichtig bei der Sammlung: Trennung von Weißglas und Buntglas (in manchen Ländern ist die Trennung noch genauer: da wird Buntglas noch unterschieden in Braun- und Grünglas!)

Alttextilien



gehen zum Teil ins Ausland und werden dort wieder als Kleidung getragen, der Rest wird zu Dämmstoffen, Isolierstoffen und Putzlappen verarbeitet. Insbesondere in Ostafrika werden in Europa aussortierte Textilien als Second-Hand-Kleider in Bündeln (Bezeichnung in Swaheli: Mitumba) verkauft. Die „Oberschichten“ wechseln gern zu europäischer Markenware.

Altfette bzw. -öle



werden behandelt und wieder als Schmierstoffe in Umlauf gebracht bzw. als Heizmittel verwendet. Ziel ist es, zu verhindern, daß Altfette in die Kanalisation gelangen. Altöle werden auch häufig für die Dieselmotoren von Containerschiffen eingesetzt.

Kompost

Durch Kompostierung soll der Restmüll verringert werden. Die Bioabfall-Einsammlung ist regional verschieden. In Deutschland muß in vielen Gemeinden der „Biomüll“, Essensreste u.ä., in sog. Braune Tonnen entsorgt werden.



Anmerkung von Klaus Henseler: Vor dem Haus, in dem ich wohne, stehen inzwischen eine blaue Tonne (für Papier), eine braune Tonne (für Biomüll), eine gelbe Tonne für Plastik und Verpackung und eine graue Tonne für Restmüll. Es würde mich nicht wundern, wenn bald noch eine rote Tonne für Elektroschrott (Kühlschränke, Fernseher) und eine weiße für Altkleidung hinzukommt. Habe ich was vergessen?

Johannes Kohnen

Ökonomie, Ökologie und Menschenrechte

Zu einer Gedenkmarke aus Indien: Asian Productivity Year 1970

Briefmarken sind „Türöffner“ zu umfangreichen Kenntnissen, zu Weltwissen. Wer durch diese geöffneten Türen eintritt, erfährt mehr als der erste Blick in die neuen Räume verrät und zugleich eventuell etwas zu drängenden Fragen der Gegenwart, zumindest dann, wenn er sich durch die Marken zu weiterem Nachforschen angeregt sieht. So geht es mir mit der Gedenkmarke aus Indien zum Asian Productivity Year 1970. Zu sehen ist das Symbol des asiatischen Produktivitätsjahrs, eine Ernteszene (man beachte dabei auch die winzige Sichel bei der Erntearbeit), im Hintergrund ein Kran und eine Fabrikhalle.



Die Herausgabe der Gedenkmarke steht in Zusammenhang mit der Asiatischen Produktivitäts Organisation (APO), die 1961 gegründet wurde. Die Gründungsmitglieder waren: die Republik China, Indien, Japan, die Republik Korea, Nepal, Pakistan, die Philippinen und Thailand.

Die APO hat das Jahr 1970 im Rahmen ihres 10-jährigen Bestehens zum asiatischen Produktivitätsjahr erklärt. Im Laufe der Zeit kamen viele neue Mitglieder hinzu: Hongkong (1963), Islamische Republik Iran (1965), Sri Lanka (1966), Indonesien (1968), Singapur (1969), Bangladesch (1982), Malaysia (1983), Fidschi (1984), Mongolei (1992), Vietnam (1996), PDR Laos (2002), Kambodscha (2004) und Türkei (2020). Die APO-Mitgliedschaft steht Ländern offen, die Mitglieder in der UN Wirtschafts- und Sozialkommission für Asien und den Pazifik (UN ESCAP – Economic and Social Commission for Asia and the Pacific) sind.

Das National Productivity Council des Gründungsmitglieds Indien erstellte zum Produktivitätsjahr 1970 ein Programm, das wichtige Aspekte der Produktivität behandelt: Produktivitätsmessung, Qualitätssicherheit, Produktivitätstechniken, Sensibilisierung für Kraftstoffprobleme, Schulung von Wirtschaftsingenieuren usw. Über die Jahre wurden die Aktivitäten des National Productivity Council erweitert.

Was die Landwirtschaft betrifft, befaßt man sich in der aktuellen Agri Business Group des National Productivity Councils mit der Generierung von Beratung und Sensibilisierung zur Steigerung der Produktivität in den Bereichen Landwirtschaft, ländliche Entwicklung, Lebensmittelverarbeitung und verwandte Sektoren, sowohl auf der Mikro- als auch auf der Makroebene für nationale und internationale Organisationen.

Gedenkmarken, wie die vorliegende, greifen Themen auf, die sich auf langfristige Ziele beziehen. Das Thema Produktivität (in der Landwirtschaft) ist ein solches Dauerthema, das allerdings im historischen Werdegang eine sich verändernde Betrachtung und Bewertung findet und es ist damit eingebunden in übergreifende gesellschaftliche Entwicklungen.

Auf Indien bezogen sehen wir z.Zt. eine massive Veränderung: die aktuelle gewaltige Corona-Welle und den Umbau der Demokratie in einen autokratischen Einheitsstaat unter der Vorherrschaft der Hindus durch den Premierminister Narendra Modi. Wie sich zeigt, ist Indien bei der Bewältigung der Corona-Krise total überfordert. Hilfe aus dem Ausland ist dringend notwendig und angelaufen. Allerdings ist zu erwarten, daß sie bei weitem nicht ausreicht. Wie läßt sich jedoch die Zerstörung der Demokratie verhindern und Schutz für die verfolgten Muslime und Christen aufbauen? Was nutzen Mitgliedschaften eines Landes in internationalen Organisationen, wenn diese nicht in der Lage sind, eine solche für ein ganzes Volk destruktive Praxis durch Machthaber zu verhindern? Auch in einer internationalen Organisation dürfen Einzelwerte und seien sie für die entsprechende Organisation noch so zentral (hier: Produktivitätssteigerung) nicht isoliert von anderen Werten (z.B. liberale Demokratie) betrachtet und verwirklicht werden. Sie stehen immer in einem Wertekontext. Die Behauptung, Indien sei die größte Demokratie der Welt, ist absurd und widerspricht den Tatsachen. Der Gang an die Urne schafft noch keine Demokratie.

Auch in einer Organisation, die sich in ihrer Konvention als nicht politisch (non-political) bezeichnet, können politische Werte nicht gänzlich ignoriert werden. So spricht die Konvention der APO selbst vom non-discriminating-character (Part I. Article 2) der Organisation, auch wenn sie dieses nichtdiskriminierende Verhalten vielleicht nur auf die Mitgliedsstaaten bezieht und nicht auf das Verhalten gegenüber der Bevölkerung dieser Staaten. Es kann einer internationalen Organisation nicht gleichgültig sein, ob eines ihrer Mitglieder diskriminierende Maßnahmen gegen die eigene Bevölkerung ergreift.

Gerade in einer Welt, die sich nicht (mehr) über Grundwerte wie Demokratie und Menschenrechte einig ist, ist es um so wichtiger, für diese Werte zu streiten, weil nur diese eine wahrhaft menschliche Welt garantieren. Wenn wir uns zufriedengeben mit der Welt, so wie sie ist, schauen wir notwendigerweise immer in die Fratze der Unmenschlichkeit, die allerdings häufig auch ein Gesicht der unverbindlichen Freundlichkeit auf diplomatischem Parkett tragen kann. In einer Zeit, in der das Verhältnis von Ökonomie und Ökologie notwendigerweise neu bestimmt werden muß, um eine lebenswerte Welt zu erhalten, darf auch das Verhältnis von Ökonomie (Produktivität) und Menschenrechten nicht unbeachtet bleiben. Die Achtung der Menschenrechte gehört genauso zu einer lebenswerten Welt.

(Quellen: npcindia.gov.in/NPC/user/about; istampgallery.com)



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Algerien	9.11.2019	Block 40	Tag des Handwerks: Milchkannenherstellung
Andorra, franz.	3.10.2020	871	Einheimische Bäume: Weißtanne
Andorra, franz.	2.1.2021	875	Landschaften und Gebirgspässe, Collada de Beixalis
Antigua u. Barb.	1.6.2019	5778–5781	Block 801: Expo China Wuhan, Kirschblütenpark
Antigua u. Barb.	1.6.2019	5783–5788	Rosen
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5801–5804	Block 803: Truthahngeier
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5806–5809	Block 804: Kubaflamingo
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5811–5813	Block 805: Schafe
Argentinien	1.10.2018	3757–3780	Landschaften, ält. Ausgaben m. Aufdruck Revalorizado
Argentinien	29.11.2018	3794–3796	Argentinische Weine, ältere Ausgaben m. Aufdruck Revalorizado
Argentinien	28.1.2019	3800	Einheimische Produktion: Blaubeeren
Argentinien	28.1.2019	3801	Einheimische Produktion: Brokkoli
Argentinien	27.5.2019	Block 167	Chinesisches Neujahr des Schweins
Argentinien	22.7.2019	3814–3825	Freimarken: Nationalparks
Argentinien	22.7.2019	3826–3836	Freimarken für Postagenturen: Nationalparks
Argentinien	7.10.2019	Block 169	Reise der Pferde Mancha und Gato und Landkarte
Aserbaidschan	22.7.2020	1578	145 Jahre Aserb. Presse: Sähmann und Text
Aserbaidschan	28.7.2020	1579–1580	Block 254: Europa – Postrouten: Postreiter
Bahamas	12.11.2020	1610–1615	Heilpflanzen
Bulgarien	11.11.2020	5493	Nat. Versicherungsinstitut: Baum mit Apfel
Bulgarien	11.12.2020	Block 512	Geschütze Insekten: Käfer
Bulgarien	12.2.2021	Block 514	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Chile	2.7.2019	2598	Totale Sonnenfinsternis
Chile	25.10.2019	2605–2606	Speisen: Marrraqueta, Rotwein, Enpenadas, Paila marina
China Taiwan	24.4.2020	4379–4382	Taijiang-Nationalpark, u.a. Lagune, Mangrowen, Sanddünen
China Taiwan	12.8.2020	4398–4401	Nantou: Sonne-Mond-Kampferbaum, Schafherde, Nacht
China Volksrep.	8.2.2020	5176–5179	Scherenschnitte: Frühlingsfest, Esel, Obsternte u. and.
China Volksrep.	20.5.2020	5200–5203	Rosen
Curaçao	20.9.2020	553–558	Vögel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Dänemark	16.9.2020	2022–2026	u.a. Katze, Gewitterwolke, Blume, Biene
Dänemark	4.1.2021	2027–2031	Kuchen: u.a. Zitrone, Himbeer, Schokolade, Aprikose
Deutschland	1.3.2021	3596	50 Jahre „Die Sendung mit der Maus“
Deutschland	1.4.2021	3598	Sebastian Kneipp
Deutschland	1.4.2021	3600	Bundesgartenschau 2021 in Erfurt
Deutschland	6.5.2021	3605	Europa, Gefährdete Wildtiere, Käfer
Dschibuti	15.3.2018	2174–2177	Block 1138: Greifvögel
Dschibuti	15.3.2018	2179–2182	Block 1139: Eulen
England	23.12.2020	51	Landeswahrzeichen: Eiche
Falklandinseln	1.10.2020	1423–1428	Vogelgemälde von Mike Peake
Falklandinseln	20.11.2020	1433–1436	Weihnachten: Kinderzeichnungen, u.a. grillender Pinguin
Frankreich	2.1.2021	7809–7820	Landschaftsmosaike, u.a. Weinberge, Obstplantage, Gemüse
Frankreich	5.2.2021	7831–7834	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Frankreich	12.2.2021	7836–7847	Tierfährten, u.a. Igel, Stockente, Graureiher, Reh, Gämse
Grenada	24.5.2019	7767–7770	Block 969: Weißwedelhirsch
Grenada	8.9.2019	7793–7798	Block 972: Rosalöffler
Grenada	24.12.2019	7799–7804	Block 973: Kaninchen
Grenad. v. Gren.	24.5.2019	5325–5330	Block 753: Farbenprächtige Vögel
Grönland	6.11.2020	29–32	ATM – Hundewelpen
Großbritannien	14.1.2021	4712–4721	70 Jahre Britische Nationalparks
Großbritannien	14.1.2021	4722–4723	70 Jahre Britische Nationalparks
Guyana	6.11.2019	9617–9619	Block 1005: Schmetterlinge
Indien	31.12.2018	3496–3500	Block 206: Handwerkerprodukte, u.a. Stickerei, Grasprodukte
Italien	3.9.2020	4214	Spitzenprodukte: 100 Jahre Distilleria G. Buton
Italien	14.9.2020	4217	Spitzenprodukte: 160 J. Getränkehersteller Campari
Italien	15.9.2020	4218	Spitzenprodukte: 75 Jahre Ital. Milch- u. Käseverband
Italien	24.9.2020	4226	Spitzenprodukte: 170 J. Weinmarke Fratelli Gancia & C.
Italien	25.9.2020	4227–4228	Natur- und Landschaftserbe: Naturreservat Zingaro, Rotwein
Italien	15.10.2020	4237	Spitzenprodukte: Schokolade aus Modica, u.a. Mandeln
Italien	22.10.2020	4241	Spitzenprodukte: 200 Jahre Backwarenunternehmen Grondona
Italien	12.11.2020	4255	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Japan	21.8.2020	10427–10446	Herbst, u.a. Ahornblatt, Birne, Buche, Kürbis, Eichel, Feige
Japan	5.10.2020	10479–10488	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Japan	16.10.2020	10549–10568	Kunstwerke, u.a. Teekanne, Wald, Pfingstrosen, Heuhaufen
Japan	29.10.2020	10571–10572	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Japan	29.10.2020	10573–10574	Neujahrslotterie: Ochse mit Sack bzw mit Strohballen
Japan	11.11.2020	10575–10594	Köstlichkeiten, u.a. Kaffeemühle, Tasse, Zucker, Käse, Mais
Japan	16.11.2020	10595–10614	Tiere, u.a. Katze, Kücken, Kaninchen, Igel, Schwein, Hamster
Kasachstan	31.12.2019	Block 124	Seerosen
Kasachstan	31.12.2019	Block 126	Naturreservat Antilope, Zebra, Blume
Kasachstan	31.12.2019	1185–1192	Hundewelpen
Kasachstan	17.8.2020	Block 130	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ratte
Kirgisien	11.7.2020	Block 109	Hunderassen: Taigan und Döböt
Kirgisien	14.8.2020	Block 110	Graues Langohr (Fledermaus)
Korea Süd	29.5.2020	3456	Int. Jahr für gesunde Pflanzen: Gießkanne, Pflanzen, Hirsch
Kosovo	28.11.2020	519–521	Stiefmütterchen, Rose und Garten-Chrysantheme
Kroatische Post	16.10.2020	551–552	Welternährungstag: Feigenkuchen, Traubenmostgelee
Kroatische Post	1.11.2020	553–554	Flora: *Veronica* und Felsen-Moltkie
Kroatische Post	1.11.2020	555–558	Schmetterlinge
Kuba	9.10.2019	6517–6522	Block 372: Haustiere, u.a. Ente, Hahn, Ziege, Gans, Kaninchen
Kuba	12.10.2019	6024–6027?	Trad. Speisen, u.a. Schweinebraten, Malanga, Donuts
Kuba	22.11.2019	6545–6550?	Block 374: Fledermäuse
Libanon	17.7.2020	1717–1720	Gastonomie des Mittelmeerraums, u.a. Hummus, Kibbeh
Libanon	1.9.2020	1723	Inschrift mit Zeder aus der Staatsflagge
Liechtenstein	1.3.2021	2000–2001	Europa: Mauswiesel und Edelkrebs
Liechtenstein	1.3.2021	2004–2007	Vögel, u.a. Fichtenkreuzschnabel, Mauerläufer, Neuntöter
Luxemburg	9.3.2021	2257	125 Jahre Luxemburger Landesobstbauverein, Obst, Gemüse
Macau	5.1.2020	2302–2305	Block 294: Jahr der Ratte, Mäuse mit Körnern, Obst, Gemüse
Macau	1.3.2020	2312–2315	Block 296: Nachspeisen, u.a. Reis, Malzkekse, Kastanien
Macau	20.4.2020	2317–2320	Block 297: Heilpflanzen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Macau	4.8.2020	16	ATM – Jahr der Ratte, Ratte, Blumen und Weinranken
Malediven	12.2.2020	8839–8842	Block 1426: Orchideen
Malediven	12.2.2020	8864–8867	Block 1431: Tauben
Malediven	12.2.2020	8869–8872	Block 1432: Adler
Malediven	12.4.2020	8915–8918	Block 1441: Orchideen
Malediven	12.4.2020	8920–8923	Block 1442: Bienen und Hornissen
Malediven	19.7.2020	8990–8993	Block 1456: Schmetterlinge
Malediven	19.7.2020	9005–9008	Block 1459: Eulen
Malediven	21.7.2020	9070–9073	Block 1472: Bienen
Malediven	21.7.2020	9075–9075	Block 1473: Greifvögel
Monaco	7.7.2020	3498	Katzenausstellung: Sibirische Katze
Monaco	7.7.2020	3499	Château des Matignon (heute Rathaus) in Torigni-sur-Vire
Montenegro	27.5.2020	449	Naturschutz: Nationalpark Biogradska Gora
Montserrat	29.12.2019	Block 200?	Orchideen
Montserrat	6.1.2020	3441–3444	Block 423?: Kaninchen
Niederlande	4.1.2021	3978–3987	Natur erleben, u.a. Heideschaf, Waldkiefer, Torfmoos, Reh
Niederlande	22.1.2021	3989–3998	Natur erleben, u.a. Pfeifente, Edellibelle, Klatschmohn, Huflattich
Niuafo'ou	4.5.2020	781–792	Block 91: Kolibris
Niuafo'ou	18.5.2020	793–804	Block 92: Fregattvögel
Niuafo'ou	22.6.2020	805–828	Block 93–94: Schmetterlinge
Nordirland	23.12.2020	134	Landeswahrzeichen: Leinenstickerei
Nordmazedon.	22.12.2020	936–939	Einheimische Fauna: Schlangen, u.a. Kreuzotter
Österreich	27.11.2020	3569	Weihnachtsbaum m. Tasse, Obst, Sektgläser, Gebäck u.a.
Österreich	6.11.2020	67	ATM – Weihnachten: Lebkuchen
Österreich	6.3.2021	3574	Treuebonusmarke: Kamelie
Österreich	8.1.2021	68–69	ATM: Reiherschnabel und Glocken-Heide
Oman	30.12.2019	906–910	Block 109: UNESCO Welterbe Aflaj-Bewässerungssystem
Peru	9.2.2018	2830–2831	Jahr des Hahns
Peru	14.2.2018	Block 106	Peruanische Küche, u.a. Kartoffeleintopf, Schwein, Reis, Salat
Peru	16.2.2018	2842	Orchideen
Peru	20.2.2018	2847–2848	Export: Kakao und Kochenilleschildläuse
Peru	23.5.2018	2858–2859	10. Welt-Kartoffel-Kongreß, Cusco
Peru	11.2.2019	2867	100 Jahre Museum für Naturgeschichte
Peru	15.2.2019	2868	120. Geb. von Amano, Gründer d. Textilmuseums in Lima
Peru	18.2.2019	2869–2870	Haustiere: Hund, Katze

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Peru	22.2.2019	2871–2872	Jahr des Hundes
Portugal	22.10.2020	4672	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Reblaus u. Weinrebe
Portugal	22.10.2020	4673	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Bäckerbock und Waldkiefer
Portugal	22.10.2020	4674	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Fruchtfliege und Pfirsichbiene
Portugal	22.10.2020	4675	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Palmrüßler u. Palme
Rumänien	22.5.2020	7705–7708	Fasane
Rumänien	10.6.2020	7709–7712	Eichhörnchen
Rumänien	6.8.2020	7736–7739	Orchideen
Rumänien	12.8.2020	7740–7743	Block 840: Käuze
Rumänien	19.8.2020	7744–7747	Geschützte Blumen, u.a. Pfingstrose, Frauenschuh, Enzian
Rumänien	1.9.2020	7750–7753	Block 842: Schwäne
Rußland	24.8.2020	2906	175. Geburtstag Lew Golitsyn, Weinbauer, Weingut
Rußland	15.12.2020	2941–2942	30 Jahre dipl. Beziehungen zu Südkorea: Braun- und Schwarzbär
Schottland	23.12.2020	132	Landeswahrzeichen: Distel
Schweden	27.8.2020	3335–3339	Mein Hund (MKH)
Schweden	12.11.2020	3353–3357	Polarfuchs, Luchs, Schneehase, Hermelin, Eichhörnchen
Schweden	14.1.2021	3363–3367	Wertvolle Natur, u.a. Hahnenfuß, G. Thunberg, Klee, Primel
Schweden	14.1.2021	3368	Europa: Wechselkröte
Schweiz	4.3.2021	2690–2693	Hermelin, Waldmaus, Maulwurf und Rotfuchs
Serbien	3.12.2020	979–980	Flora: Weinrebe und Kultur-Birne
Serbien	23.1.2021	981–982	Chinesiscches Neujahr: Jahr des Ochsen
Serb. Republik	19.11.2020	845–846	Gastronomie: Speck, Knoblauch, Petersilie, Pflaumen
Slowenien	13.11.2020	1455–1456	Gastronomie: Marinierte Fische und istrische Teigrollen
Slowenien	13.11.2020	Block 129	Bauernhäuser in Slowenien, Keglijevic-Haus
Slowenien	13.11.2020	1459	Blätter und Früchte von Stieleiche und Sommerlinde
Slowenien	29.1.2021	1463	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Spanien	1.9.2020	5469	Provinz Lugo, u.a. Strohdach eines Getreidespeichers, Käse
Spanien	17.9.2020	5475	100-jährige Ulme von Cabeza del Buey, Jahresringe
Spanien	1.10.2020	5482–5483	Provinz Melilla: Hühnerfleisch Palencia – Lammbraten u. and.
Sri Lanka	13.12.2019	2273–2275	Blütenpflanzen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Surinam	5.2.2020	3243–3250	Schmetterlinge
Tansania	28.1.2016	5237–5244	Block 691–692: Frösche
Tansania	28.1.2016	5253–5260	Block 694–695: Nationalparks in Afrika
Tansania	28.1.2016	5263–5268	Block 696–697: Vögel
Tansania	8.2.2017	5305–5306	Block 701: Jahr des Hahns
Tonga	18.5.2020	2339–2350	Block 136: Ibisse
Tonga	22.6.2020	2351–2363	Block 137: Schmetterlinge
Tonga	22.6.2020	2364–2375	Block 138: Schmetterlinge
Trinidad u. Tob.	25.9.2019	1127–1131	Diplom. Beziehungen zu China, Blumen und Tiere
Tschech. Rep.	25.11.2020	1101	Tagpfauenauge
Tunesien	12.5.2020	2014	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Ukraine	20.8.2020	1870	Warteschlange für Brot, Gemälde von Botijko
Ukraine	20.8.2020	Block 167	Sehenswürdigkeiten, u.a. Damhirsche
Ukraine	28.8.2020	1875–1878	Deutsche Minderheit, Bräuche, u.a. Pflugarbeiten mit Pferd
Ukraine	12.9.2020	1881–1891	Ukrainisches Alphabet, u.a. Haus, Mond, Suppe, Ziege, Kalb, Stiefel
Ukraine	7.10.2020	Block 170	Rote Liste gefährdeter Arten: Raubvögel
Usbekistan	17.7.2020	1419	Klatschmohn
Vereinte Arab. Emirate	20.8.2020	1289	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Vereinte Nationen New York	5.12.2020	1775–1779	Weltbodentag, u.a. Baum, Ähre, Schmetterlinge
Wales	23.12.2020	131	Landeswahrzeichen: Narzisse
Zentralafrik. R.	12.3.2019	8628–8636	Landesansichten, u.a. Raupen, Maniok, Palmen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8637–8640	Block 1920: Orchideen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8641–8645	Block 1921: Spinnen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8647–8650	Block 1922: Bienen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8657–8660	Block 1924: Eulen
Zentralafrik. R..	21.3.2019	8702–8705	Block 1933: Jahr des Schweins
Zentralafrik. R.	20.6.2019	8837–8845	Block 1959–1960: Vögel
Zentralafrik. R.	24.7.2019	8856–8859	Block 1966: Schmetterlinge
Zentralafrik. R.	24.7.2019	8866–8869	Block 1968: Tauben
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8965–8968	Block 1987: Eulen
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8970–8973	Block 1988: Greifvögel
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8990–8993	Block 1992: Hunderassen



Stempel aus Polen













Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven



Mitteilungsheft Nr.185/Juli 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint im Oktober 2021: das letzte Heft vor Weihnachten – ja, ja.
Dann die Fortsetzung des Waldes und des Zuckers und einige weitere Texte.

Agrarphilatelie 186 Oktober 2021

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

schon wieder Herbst, die Zeit rennt. Und leider der zweite Corona-Herbst. Die Infektionszahlen sind in letzter Zeit wieder rasant gestiegen. Ich hoffe inständig, daß in 2022 die Pandemie nicht das Hauptthema sein wird.

Meine Hoffnung ist verbunden mit der Möglichkeit, an philatelistischen Veranstaltungen teilzunehmen und an einer davon unsere Jahreshauptversammlung durchzuführen. Ich freue mich darauf, Sie wiederzusehen und nicht nur über das Telefon oder E-Mails in Kontakt zu treten. Wir haben in der ArGe Zuwachs bekommen. Auch darauf freue ich mich, die Neumitglieder bei der Versammlung kennenzulernen.

Was gibt es Aktuelles? Für den 6. November 2021 ist die Hauptversammlung des Bundes Deutscher Philatelisten in Bonn geplant. Zum jetzigen Zeitpunkt liegen Anträge vor, die sich mit einem wichtigen und sicherlich heiß diskutierten Thema befassen: Mitgliedsbeitrag. Der BDPh plant eine Beitragserhöhung um 5 Euro zum Jahr 2023.

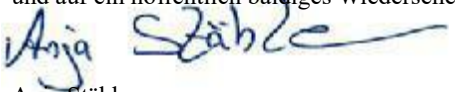
Ein weiterer Antrag bezieht sich darauf, einen „Sozialtarif“ in die Beitragsordnung aufzunehmen. Dieser soll u.a. gelten für Geringverdiener und Rentner mit geringem Rentenbezug. Wir dürfen gespannt sein auf das Ergebnis der BDPh-Hauptversammlung.

Wie sieht es in der Landwirtschaft aus? Das Getreide ist gedroschen, die Maisernte steht in den Startlöchern. In meiner Heimatregion lassen sich in diesem Jahr beim Weizen im Vergleich zu den Vorjahren bei vielen gelieferten Partien geringere Eiweißgehalte feststellen. Diese werden u.a. durch die Temperaturen und die Sticksto ffversorgung beeinflußt. Ob es an den hohen Temperaturen vor dem Dreschen oder der geringeren ausgebrachten Stickstoffmenge (strenge Düngeverordnung läßt grüßen) liegt, läßt sich nicht eindeutig festmachen. Das Getreidemanagement bei der Ernte ist ein weiterer begrenzender Faktor.

Bei uns gibt es immer weniger Lohnunternehmen, also Landwirtschaftsbetriebe, die für andere arbeiten, und bis die Betriebe dann mal an der Reihe sind, kann die Qualität schon gelitten haben. Das Gemüsejahr verlief bis jetzt analog der vergangenen Jahre. Der Lebensmitteleinzelhandel bestellt oft zu viel und sucht dann förmlich nach qualitätsbedingten Reklama-

tionsgründen, um die Ware zu retournieren. Wie oft stehe ich als Qualitätsmanagerin auf einem Gemüsebaubetrieb vor den zurückgeschickten Paletten mit Gemüse und denke mir: Was soll daran jetzt falsch sein? Welche tatsächlichen oder behaupteten Qualitätsmängel sind es diesmal? Paletten sind ein gutes Stichwort: der Preis geht aufgrund der Holzknappheit im Moment durch die Decke, sie sind schwer verfügbar. Ein Teufelskreis. Das Gemüse ist erntereif, die dafür benötigten Umverpackungen wie Kartons nicht lieferbar, da die Betriebe, die die Kartons herstellen, keine Paletten haben, um diese an die Landwirte zu liefern. Trotz alledem mein Traumjob, ich möchte nicht tauschen.

Zum Schluß wünsche ich Ihnen alles Gute, vor allem Gesundheit,
und auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen!



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Brigitte Nitzke wollte sich erst nicht von ihren Blumen trennen, aber dann gab sie sie für die Titelseite frei.

In diesem Heft unserer „Agrarphilatelie“ finden Sie

auf Seite 4: Cuncz Kastner war Ablasser und lebte im Zwölf-Brüder-Haus
auf Seite 4: Page Three Stamp: Das Jahr der Kartoffel: Bückarbeit für die Frau
auf Seite 5: Kaninchen – Von der Zucht bis zum Topf
auf Seite 6: Der Wald (Teil 3: Sträucher, Pilze, Moose, Farne, Gräser und Leguminosen)
auf Seite 16: Weinbaugebiet Rheingau (Teil 3: Vom Binger Loch bis Kiedrich)
auf Seite 22: Adventsbrauch – Kekse backen (Äpfel, Nuß und Mandelkern ...)
auf Seite 24: Salbei auf Briefmarken
auf Seite 29: Colón – Geldscheine aus Costa Rica (wo die Biodiversität zu Hause ist)
auf Seite 31: Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen (Teil 2)
auf Seite 39: Heute gibt es bei Oltersdorfs: Cabrito (das ist irgendetwas mit Ziege)
auf Seite 39: Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Oktopus
auf Seite 40: Was auch nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Gagh (φαγη)
auf Seite 41: Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)
auf Seite 44: Kompostieren – Alles für die Tonne oder doch zu Hause im Garten?
auf Seite 47: Würmer stoppen Stürmer: So geht Fußball in Österreich
auf Seite 49: Recycling Eisen
auf Seite 52: Was man mit rostigem Eisen machen könnte/kann (statt seltener Erden)
auf Seite 52: Neben dem Bauernhof: Weisheiten von John Stuart Mill und Shakespeare
auf Seite 53: Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft
auf Seite 57: Unsere Themen: Pilzmarken
auf Seite 59: Unsere Themen: ein Stempel mit einem Fischotter und einer mit Kokosnüssen

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Johannes Häge, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer, Uwe Kraus und Peter Schuler



Redaktionsschluß:

Mitte September war basta, finito und Schluß.
Reif für die Druckerei.



Kuncz Kastner war ablasser

Item anno M cccc lxxiiii jar am erytag vor sandt kylyans tag do starb kuncz kastner ein ablasser der vnd lxxxxviiii bruder.

Der Ablasser oder Weinabfüller steht in einem architektonisch gestalteten Keller und pumpt mittels eines Blasebalgs über einen Schlauch Wein von einem Holzfaß in das darunter liegende Faß.
Kuntz wurde am 7. Mai 1474 im Brüderhaus aufgenommen; er starb 1522.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Seit langer Zeit wieder eine Kartoffelmarke als Hauptmotiv und nicht nur als Sättigungsbeilage. Es ist ein Block aus Aland (2020). Was sehen wir laut Michel-Beschreibung: Bauer mit Pflug und Bäuerin, die Kartoffeln setzt. Es geht bei dieser Marke weder um den pflügenden Bauern noch um die gebückt arbeitende Bäuerin, sondern um das Motiv „Jahr des Ochsen“ im chinesischen Kalender. Die abgebildeten Menschen sind jedoch keineswegs Chinesen, sondern Europäer. Auf dem Block, rechts, ist außerdem ein Leiterwagen zu sehen, auf dem ein Mann steht, der einen Sack (Saatkartoffeln?) wuchtet. Eine Landwirtschaft, in der die Kartoffeln noch einzeln per Hand gesetzt werden, hat in einem Europa der Massenproduktion keine Chance. Für mich ist klar: die Arbeit mit Rind und Pflug ist leichter als die Bückarbeit der Bäuerin.



Uwe Kraus

Von der Zucht bis zum Topf

„Der Kaninchenzüchter“, genannt „Leipziger Züchter“, gilt als älteste deutsche Fachzeitschrift für Kaninchenzucht – gegründet im Jahre 1895. Heute liest die organisierte Rassekaninchenzucht die „Kaninchenzeitung“, die sich aber in ihrer Historie auf „Der Kaninchenzüchter“ beruft.

Karl Wahl ist als Herausgeber der Erstausgabe genannt. Der Verlag, der das Heft herausgab, firmierte unter Dr. F. Poppe. Er muß in Leipzig öfter umgezogen sein. 1900 saß er in der Moltkestraße 22, später in der Kreuzstraße 28, hier nun in der Grenzstraße 21 und dann nach dem Zweiten Weltkrieg wieder in der Augustenstraße 22. Im Abo gab es das Blatt für 0,75 Mark im Quartal. Außerdem publizierte Poppe eine Bibliothek für Kaninchenzüchter, Fachbücher im Kleintiersegment und Vordrucke wie Deckscheine für Häsinnen und Rammler. Im Heft beantwortete ein „Sprechsaalberater“ Leseranfragen an die Zeitschrift.

Der Verlag bot eine Rundumbetreuung. Neben Tipps zur Angorakaninchenaufzucht gab es Bücher wie „Kaninchenküche – erprobte Kochvorschriften“ und „Kaninchenzucht zur Fleischgewinnung unter Berücksichtigung einer zweckmäßigen Verwertung der Nebenprodukte“.



Im Internet sind alle **„Kleinen Akzidenzen“** nachzulesen:

http://drucker-marken.de/images/druck/pdf/buch_99k_kleine_akzidenz.pdf



Johannes Häge

Der Wald 3

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Jean-Jacques Rousseau: „Die Bäume, die Sträucher, die Pflanzen sind der Schmuck und das Gewand der Erde.“

Sträucher

Die Sträucher sind in lichten Wäldern meist ausgeprägter, im dunklen Nadelwald sind sie dagegen überhaupt nicht zu finden. Besonders artenreich sind Waldränder und Lichtungen.



Gemeine Hasel (*Corylus avellana):* Die Hasel wächst in der Regel als vielstämmiger, aufrechter Strauch von 5 bis 6 Metern Höhe. Vereinzelt wächst sie als Baum und wird dann bis zu zehn Meter hoch. Sie ist sommergrün und bildet Stockausschläge. An der Stammbasis entstehen Austriebe, die im ersten Jahr mehrere Meter hoch werden können, sich aber erst im zweiten Jahr verzweigen. Diese Austriebe sorgen für den strauchförmigen Wuchs. Die Blätter stehen grundsätzlich zweizeilig wechselständig an den Trieben, an aufrechten Trieben jedoch spiralig. Die Hasel ist einhäusig, d.h. eine Pflanze verfügt über weibliche und männliche Blütenstände. Ihre Blütezeit liegt im Februar/März vor dem Laubaustrieb. Die Hasel wächst in lichten Wäldern, allen voran in Eichen-Hainbuchen-Wäldern und in Auenwäldern sowie an Waldrändern und Feldhecken.



Die Weißdorne *(Crataegus)* gehören zur Familie der Rosengewächse *(Rosaceae).* Sie sind als Hecken an Waldrändern und in Eichen- und Auwäldern anzutreffen. Dort bevorzugen sie insbesondere sonnige, kalk- und nährstoffreiche Standorte. Meistens wachsen Weißdorne als breitbuschige Großsträu-

cher, können aber auch als Bäume bis zu einer Höhe von 12 Metern heranwachsen. Der Weißdorn treibt als eine der ersten Arten im Frühjahr aus. Die Blätter des Zweigriffeligen Weißdorns verfärben sich im Herbst gelb-orange, die Blätter des Eingriffeligen Weißdorns gelb-orange oder auffällig dunkelrot.

Brombeeren *(Rubus sectio Rubus):* Brombeer-Arten sind winterkahle oder wintergrüne, verholzende Sträucher mit zweijährigen Zweigen. Brombeeren sind Kletterpflanzen und werden zwischen 0,5 und 3 Meter hoch. An den Sproßachsen befinden sich Stacheln, welche als Schutz vor Fraßschäden dienen. Sie bevorzugen halbschattige bis sonnige Lagen in lichten Wäldern oder an deren Rändern mit nährstoffreichen Böden. Ihre Blütezeit reicht von Mai bis August. Die reifen Früchte sind blauschwarz.



Die Wilde Himbeere *(Rubus idaeus)* ist im gemäßigten Europa und Westsibirien weit verbreitet. In den Allgäuer Alpen kommt sie bis zu einer Höhe von 2.000 Metern vor. Sie tritt als Waldpionier auf Kahlflächen auf. Sie liebt kali- und nitratreiche Böden in sonnigen bis halbschattigen Lagen, zum Beispiel auf Waldlichtungen und an Waldrändern mit hoher Luftfeuchtigkeit sowie kühlen Sommertemperaturen. Die Blüten produzieren im Sommer viele Pollen und reichlich Nektar und sind deshalb beliebte Anlaufstellen für Bienen und Schmetterlinge. Die Blätter werden von Raupen von über 50 Schmetterlingsarten als Futter genutzt.





Schlehe *(Prunus spinosa)*
Preiselbeere *(Vaccinium vitis-idaea)*
Heidelbeere *(Vaccinium myrtillus)*
Moosbeere *(Oxycoccus palustris)*
Rauschbeere *(Vaccinium uliginosum)*

*H*imbeere *(Rubus idaeus)*
Brombeere *(Rubus caesius)*
Steinbeere *(Rubus saxatilis)*
Walderdbeere *(Fragaria vesca)*
Kirsche *(Cerasus vulgaris)*

Rote Johannisbeere *(Ribes rubrum)*
Ananaserdbeere *(Fragaria ananassa)*
Stachelbeere *(Ribes grossularia reclinata)*
Schwarze Johannisbeere *(Ribes nigrum)*
Sanddorn *(Hippophae rhamnoides)*

Der Sanddorn *(Hippophae rhamnoides)* zählt zu den Ölweidengewächsen und zeichnet sich vor allem durch sein sonniges Aussehen aus. Die großen Sträucher oder auch kleinen Bäume werden bis zu 6 Meter, selten bis zu 10 Meter hoch und fallen durch ihre silbergrauen, sommergrünen Blätter auf. Die dornigen Äste tragen schmale, kurzstielige Blätter und sehr kleine, gelbliche Blüten, die von März bis Mai blühen. Die Blüten der zweihäusigen Pflanzen sind unauffällig. Er wächst sparrig und breit bis zu 4 Meter in die Höhe und bildet meist eine unregelmäßige Krone. Zur Versorgung geht der *Hippophae rhamnoides* eine Symbiose mit Strahlenpilzen ein, von denen er den benötigten Stickstoff erhält.



Die Vogelbeere bzw. Eberesche *(Sorbus aucuparia)* wächst als kleiner Strauch oder Baum bis zu 12 Meter in die Höhe. Sie ist anspruchslos und deshalb auf allen Böden, sogar auf Torf- und Felsböden vom Tiefland bis an die Baumgrenze in bis 2.000 Meter Höhe zu finden. Sie ist zudem sehr frosthart. Staunässe, starke Hitze oder extreme Trockenheit verträgt sie jedoch nicht. Die Eberesche kommt in lichten Wäldern, Moorwäldern, Hecken und Gebüschen und an Waldrändern vor, wo sie oft gemeinsam mit dem Berg-Ahorn anzutreffen ist.



Der Schlehdorn *(Prunus spinosa)* bevorzugt sonnige Standorte an Weg- und Waldrändern und felsigen Hängen oder in Gebüschen, auf eher kalkhaltigen, oft auch steinigen Böden. Als Heckenpflanze ist er weit verbreitet. Man findet ihn häufig in Gesellschaft von Wacholder, Berberitze, Haselnuß und Weißdornarten. Der Schlehdorn besiedelt geeignete Standorte von der Ebene bis in Höhenlagen von 1.200 Metern. Der Strauch kann bis zu 4 Meter hoch werden. Die wechselständigen, bis zu 4 Zentimeter großen Blätter sind oberseits dunkelgrün und auf ihrer Unterseite mattgrün. Durch den dichten Wuchs, die Bedornung und ihre Häufigkeit ist die Schlehe eines unserer wichtigsten Vogelschutzgehölze. Viele Insektenarten, darunter zahlreiche Kleinschmetterlinge und Wanzenarten sind auf die Schlehe spezialisiert.



Wald-Geißblatt *(Lonicera periclymenum):* Die langen Sprossen mit ihren süßlich duftenden Blüten schlingen sich an Bäumen empor, überwuchern Brombeerranken und klettern über den Jungwuchs. Aus seinen rosa Trichterblüten hängen lange Staubgefäße herab. In Eichen-Hainbuchen-Wäldern und an sonnigen Waldrändern von Erlen- und Birkenbrüchen ist es am weitesten verbreitet.





Himbeere
Heidelbeere
Erdbeere

Mistel *(Viscum album):* Buschiger, olivgrüner „Hexenbesen“ in der Krone eines Baumes. Die grünen Zweige hängen oft, sind gabelförmig verzweigt und tragen am Ende je ein Blattpaar. Die Mistel schmarotzt sich an verschiedenen Baumarten ein, welche sie mit einer Senkwurzel anzapft. Vögel sorgen für ihre Vermehrung, in dem sie den klebrigen Samen beim Fressen der Mistelbeeren verteilen. Misteln finden wir auf Obstbäumen, Pappeln, Weiden und in Kiefernwäldern.



Pilze

Zinnoberroter Pustelpilz *(Nectria cinnabarina):* Der Pilz wächst auf Totholz und bildet stecknadelkopfgroße Pusteln in Orange bis Feuerrot. Diese überziehen nach Regen meist dünne, abgebrochene Zweige. Er tritt überwiegend in feuchten Wäldern auf. Im Wald gehört der Pilz zu den wichtigen Recyclingspezialisten für Holz, da er den Mikroorganismen die Nährstoffe aufschließt.





Der Fliegenpilz *(Amanita muscari)* besitzt einen leuchtend roten Hut (Durchmesser 6–20 Zentimeter) mit weißen Pusteln. Unterm runden Schirm befinden sich zahlreiche Lamellen sowie der Stiel mit Knolle. Er wächst von Sommer bis Herbst in Nadel- und Laubwäldern und kommt dort besonders in der Nähe von Birken in Ringen oder Gruppen vor. Er wächst in dichten wie lichten Wäldern sowie an Waldrändern. Das Gift des Fliegenpilzes verursacht bei Verzehr Störungen des Nervensystems.

Das Stockschwämmchen *(Kuehneromyces mutabilis)* tritt in großen Gruppen als orangefarbener Pilz mit „Buckel“ in der Hutmitte auf. Die Oberhaut des Huts fühlt sich fettig an, die Lamellen sind durch die Sporen kakaobraun. Sie kommen an beliebigen Standorten häufig im Sommer bis Herbst auf Baumstümpfen von Laubbäumen vor. Es handelt sich um einen eßbaren Suppenpilz, dieser kann aber leicht mit einem bitter schmeckenden und ungenießbaren Schwefelköpfchen verwechselt werden.



Stinkmorchel *(Phallus impudicus):* Der Pilz erinnert in Farbe und Form an einen Phallus. Schon von Weitem kann ein aasartiger und penetranter Geruch wahrgenommen werden. Er kommt im Sommer/Herbst in allen Wäldern vor. Aus einem runden, schleimigen „Hexenei“ schiebt sich über Nacht ein weißer, poröser Stiel, der am Kopf einen grünlichen Hut trägt.



Der Kartoffelbovist *(Scleroderma aurantium)* ist ein knollenförmiger, fast kugeliger Fruchtkörper. Wird der Pilz aufgebrochen, läuft das Innere violett-schwarz an, was ein entscheidendes Merkmal zur Abgrenzung von Trüffeln darstellt. Er kommt im Sommer/Herbst in allen Wäldern vor, allen voran in sandigen Kiefernwäldern. Junge Exemplare bestehen aus einer festen weißen Masse, die kräftig würzig duftet. Deshalb wird der Pilz oft mit Trüffeln verwechselt.



Flacher Lackporling *(Ganoderma applanatum)* wächst in handtellergroßen „Scheiben“ an toten Baumstämmen. Die halbkreisförmigen Fruchtkörper sind oberseits stark gefurcht und tragen Höcker, unterseits sind sie hell. Er kommt überall an umgestürzten Stämmen und Stubben von Laubhölzern vor. Der weltweit verbreitete Porling befällt geschwächte Bäume und ruft die gefürchtete Weißfäule des Laubholzes hervor.



Schlüsselflechte *(Parmelia* ssp.): Die blaugrünen Flechten gehören zu der Art *Parmelia caperata,* die grüngelben zur *Parmelia glabrulata.* Beide kommen an Laubhölzern vor. In feuchtem Zustand können sich die Farben zu Hellgrün verändern. Sie kommen weltweit an Laubhölzern vor. Diese Flechten leben auf der feuchten Oberfläche der Bäume. Ihre kleinen Blättchen werden oft von Tieren abgestreift, wodurch wieder neue Flechten austreiben können.



Die Graue Baumflechte *(Hypogymnia physodes):* Typisch, für die grüngraue Baumflechte ist, daß sie in viele „Finger“ gegliedert ist. Mit diesen Verzweigungen ist sie unverwechselbar. Sie liegen auf der Unterlage nicht eng an, die wulstigen Lappen sind vielmehr hochgewölbt. Diese Flechten leben im Gegensatz zu vielen anderen selbst an Orten mit hoher Luftbelastung. Sie kommen weltweit an Laubhölzern, Steinen, Holzstubben und an Nadelhölzern vor.



Moose, Farne, Blumen, Gräser, Leguminosen

Waldbürstenmoos *(Polytrichum attenuatum):* Das weiche blaugrüne Polstermoos besteht oft aus zahlreichen Sporenkapseln, welche mit einer faserigen Schutzhaube versehen sind. Bei Berührung tritt ein feiner Sporenregen aus den Kapseln. Das weit verbreitete Moos findet man in Laubhölzern und Nadelwäldern. Moose sind der Wasserspeicher des Waldes und können bis zum Zwanzigfachen ihres Gewichts speichern. Sie kommen mit sehr wenig Licht aus und gelten als Zeichen für ausgewogenen Säuregrad und Feuchtigkeitsgehalt des Standorts.



Der größte heimische Farn, der Adlerfarn *(Pteridium aquilinum),* besteht aus mannshohen Pflanzen mit dreieckigen hellgrünen Wedeln. Auf der Unterseite der Fiederblättchen trägt er braune Linien von Sporenträgern *(Sori)*. Er ist ein verbreiteter Bewohner von Laub- und Kiefernwäldern, häufig auf Waldlichtungen und Forstwegen zu finden. Farne sind die ältesten Landpflanzen der Erde. Bereits vor 300 Millionen Jahren waren sie sehr verbreitet.

Der Gemeine Wurmfarn *(Dryopteris filix-mas)* bildet sehr große Bestände im Unterholz. Er kommt in alten Laubmischwäldern mit guten Humusböden sowie in warmen Eichenwäldern der Mittelgebirge vor. In Nadelwäldern ist er dagegen nur selten anzutreffen. Typische Kennzeichen des Wurmfarns sind einige 50–100 Zentimeter lange Wedel, welche trichterförmig angeordnet sind. Die Sporenträger liegen unter



seits in rundlichen dunklen Häufchen an den Blättern. Farne entwickeln sich oft aus unterirdischen Wurzelstöcken (Rhizomen) und haben einen starken Verbreitungsdrang.

Typisch für den Gewöhnlichen Fichtenspargel *(Monotropa hypopitys)* sind seine aufrechten spargelähnlichen ockerfarbenen Pflanzen mit nickendem oder aufrechtem Blütenstand, jedoch ohne Grün (Blätter). Der Fichtenspargel nimmt zersetzende Substanzen des Waldbodens auf und betreibt keine Photosynthese, weil ihm das Blattgrün fehlt. Unterstützt wird er dabei von Pilzgeflechten an den Wurzeln. Die Blüten werden überwiegend von Hummeln bestäubt. Die reifen Samenstände stäuben bei Berührung und werden so mit den Tieren bzw. dem Wind verteilt.



Das Busch-Windröschen *(Anemone nemorosa)* besteht aus weißen Blütensternen, welche im März und April blühen, bevor der Laubaustrieb stattfindet. Einzelblüten auf einem Sproß, mit seitlich handförmig geteilten Blättern, charakterisieren das Busch-Windröschen. Die Blüten werden von Insekten, meist Hummeln bestäubt. In Laub- und Nadelwäldern ist es anzutreffen.





Frühlings-Scharbockskraut *(Ranunculus ficaria):* Herzförmige und glänzende Blätter bilden dichte Polster. Die gelben Blütensterne bestehen aus 8–12 Kronblättern. Es blüht im März und April vor dem Laubaustrieb und ist oft mit dem Busch-Windröschen anzutreffen. Es bildet in unterirdischen Knollen Reservestoffe, damit es im kühlen Frühjahr austreiben kann. Bevorzugte Lagen sind feuchte Laubwälder, dort insbesondere der Halbschatten von Hecken und Waldwiesen.



Wald-Sauerklee *(Oxalis acetosella):* Eine der häufigsten Waldpflanzen ist der Wald-Sauerklee. Er besteht aus dreiblättrigen Kleeblättern, oft mit zarten roten Längsstreifen und weißen Blüten. Er tritt meist am Waldboden in großen Polstern auf. Sein Vorkommen an schattigen Stellen in Laub- und Nadelwäldern beschränkt sich auf das Frühjahr. Der Sauerklee ist eine typische Schattenpflanze und verändert bei Sonneneinstrahlung die Blattstellung.



Das etwa 5–20 Zentimeter hohe Wald-Veilchen *(Viola reichenbachiana)* zeichnet sich mit seiner klassischen Veilchenblüte aus, jedoch ohne Geruch. Im Frühjahr findet man es an

halbschattigen Stellen in Laub- und Nadelwäldern. Es liebt besonders kalkarme Böden. Die Blüten werden von Bienen bestäubt. Die Samen besitzen nahrhafte süße Anhängsel für Ameisen.

Wald-Weidenröschen *(Epilobium angustifolium)* ist eine große Pflanze von



50–150 Zentimetern Höhe mit lanzettlichen Blättern und zahlreichen zarten rosa bis violetten Blüten. Bevorzugt ist es an Wegrändern und auf Kahlschlägen (Waldlichtungen) in Laub- und Nadelwäldern in großen Beständen zu finden. Das Wald-Weidenröschen gehört zu den Pionierpflanzen bei der Wiederbesiedlung von Waldlichtungen.



Waldmeister *(Galium odoratum):* Als dichter Teppich von weißen Blüten zeigt sich der Waldmeister. Die dunkelgrünen lanzettlichen Blattquirle bilden mehrere Stockwerke über dem Boden. Sehr häufig kommt er in krautigen Buchenwäldern vor. Diese typische Schattenpflanze bildet in Buchenwäldern große Bestände. Im Mai/Juni leuchten die kleinen, weißen Blütensterne und ziehen viele Insekten zur Bestäubung an.

Hain-Sternmiere *(Stellaria nemorum):* Typisch sind weiße Blüten mit zweigeteilten



Blütenblättern auf langen dünnen, zerbrechlichen Sprossen. Der behaarte Stängel bricht leicht, die Blüten weisen je fünf Blütenblättern auf. Sehr häufig ist die Hain-Sternmiere an halbschattigen Lagen in feuchten Laub- und Bergwäldern sowie in Auwaldzonen zu finden. Die Blütezeit der Pflanze erstreckt sich von Mai bis August.

Die Wald-Erdbeere *(Fragaria vesca)* zieren weiße Blüten und rote Beeren.



Der behaarte Stängel trägt dreizählige Blätter, welche unterseits behaart sind. Die weißen Blüten tragen fünf Kelchblätter, in der Mitte einen gelben Knoten mit den Pollenanlagen. Die Wald-Erdbeere ist eine sonnenhungrige Pflanze in warmen Waldlichtungen in Nadel- und Laubwäldern sowie im Saum von Hecken. Nach der Blüte von April bis Juli entwickeln sich rote schmackhafte Beeren.

Die Preiselbeere *(Vaccinium vitis-idaea)* ist ein Zwergstrauch mit immergrünen, oben glänzenden Blättern und roten Früchten. Sie erreicht eine Wuchshöhe von 10 bis 40 Zentimetern. Ab Ende Mai bis Anfang August öffnen sich die anfänglich dunkelroten Blütenknospen. Fünf bis sechs Wochen nach der Befruchtung der Blüten reifen von Ende August



bis Anfang September die zunächst weißen, später leuchtend roten Beeren. Die vierkammerigen Beeren besitzen einen Durchmesser von 5 bis 10 Millimeter und einen säuerlichen, etwas bitteren Geschmack. Sie wachsen in von Fichten dominierten Nadelwäldern auf bodensauren Standorten. Sie gedeihen aber auch in Eichenwäldern auf bodensauren Standorten sowie auf bodentrockenen Standorten in Kiefernwäldern.



Der intensive Duft des weißen Maiglöckchens *(Convallaria majalis)* ist von Weitem wahrzunehmen. Der Blütenstängel wird von zwei hellgrünen Laubblättern umschlossen. Im Mai/Juni erscheinen die Blüten, welche von Bienen bestäubt werden. Es verbreitet sich durch tief wurzelnde Ausläufer. Große Bestände des Maiglöckchens, welches giftig ist, findet man in lichten warmen Laubwäldern, allen voran in Eichen- und Buchenwäldern in Tieflagen.

Der Bärlauch *(Allium ursinum)* hat einen intensiven Knoblauchgeruch und ist dadurch schon von Weitem wahrnehmbar und vom giftigen Maiglöckchen zu unterscheiden. Er hat einen dreikantigen Stängel und einen doldigen Blütenstand aus schneeweißen Einzelblüten. Die 6 Blütenblätter sind lanzettlich und schmal. In feuchten, schattigen Laubmischwäldern ist der Bärenlauch beheimatet. Er ist ein Zeiger von flachliegendem Quellhorizont (Quellwasser). Er blüht von Mai bis Juni und ist „el Dorado" für Insekten. Wegen des Vitamingehalts war er früher eine begehrte Heilpflanze.



Die Vielblättrige Lupine (*Lupinus polyphyllus)* hat 50–150 Zentimeter hohe aufrechte Stängel mit fingerförmigen, blau leuchtenden Blüten, welche traubenförmig angeordnet sind. Die wechselständig angeordneten Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Die gefingerten Blattspreiten bestehen aus 9 bis 17 Blättchen. Diese sind bei einer Länge von 3 bis 15 Zentimeter lanzettlich-spitz. Die Vielblättrige Lupine kommt an Waldwegen und Lichtungen vor. Außerdem wird sie oft als Wildfutter zur Bodenverbesserung gepflanzt. Durch ihre Fähigkeit, mit Knöllchenbakterien an den Wurzeln Stickstoff zu erzeugen, wird sie gerne vor der Aufforstung verwendet.



Echtes Springkraut *(Impatiens noli-tangere):* An dem langen glasigen Stängel stehen wenige Blätter wechselständig. Es erreicht eine Wuchshöhe von 30 bis 70 Zentimetern. Die goldgelben Blüten mit ihrem langen Sporn sind innen rot punktiert. Ihre Blütezeit ist von

Juli bis August. Bei Berührung springen die bananenförmigen Früchte auf (deshalb auch „Rühr mich nicht an“ genannt). Das Springkraut ist häu fig in Auenwäldern, feuchten Laubmischwäldern und an Bachläufen zu finden.



Der Rote Fingerhut *(Digitalis purpurea)* stellt eine aufrechte Pflanze mit behaartem Stängel dar und trägt altrosa/violette Glockenblüten (Fingerhüte). Meist sind die oberen Blüten noch Knospen. Die Halbschattenpflanze blüht von Juni bis August. In den frühen Morgenstunden besuchen Hummeln die Röhren sehr gerne, besonders diejenigen Arten, deren Körper durch die Blüten passen und so zum Nektar am Kelchgrund vordringen können. Der Rote Fingerhut tritt oft in Massen auf Kahlschlägen und Lichtungen im Wald auf.



Das Schneeglöckchen *(Galanthus nivalis)* gedeiht in geselligen Auenwäldern und feuchten Laubmischwäldern auf sickerfeuchten, nährstoffreichen, mäßig sauren, humosen und auf tiefgründigen lockeren Ton- und Lehmböden. Es blüht von Februar bis März an halbschattigen Lagen. Seine weißen Blüten stehen einzeln, nickend am Blütenstandschaft. Für den Menschen ist das Schneeglöckchen giftig.



Die Flatter-Bbinse *(Juncus effusus)* zeichnet sich aus durch große Horste mit starr aufrechten, glatten runden Halmen mit braunen Blütenständen. Stängel und Blätter sind grasgrün und von einem nicht gekammerten Mark erfüllt. Die Blütenstände sitzen etwas unterhalb der Spitze. Die Pflanze erreicht Wuchshöhen bis zu 120 Zentimeter. Der Blütenstand ist eine scheinbar seitenständige Spirre. Diese ist meist locker ausgebreitet, nur seltener kopfig zusammengezogen und vielblütig. Die Flatter-Binse braucht staunasse Böden. Ihr Vorkommen ist an sumpfige Lichtungen, Waldgräben und feuchten Wegrändern in großen Massen.



Pfeifengras *(Molinia caerulea):* Es handelt sich um ein Hochgras mit Halmen von 30 bis 200 Zentimetern Länge. Die fast knotenlosen Halme stehen im Horst zusammen wie lange Spieße in einem Behälter. Am Ende finden wir die braunen Rispen. Dieses genügsame wie auffällige Gras wächst in moorigen Auenwäldern, aber auch in Nadelwäldern bei entsprechendem Grundwasserstand ist es anzutreffen. Das Gras überwuchert oft den Jungwuchs.



(Wird fortgesetzt)



Weinbaugebiet Rheingau 3

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Im Binger Loch steht der im 13. Jahrhundert als Zollturm errichtete Mäuseturm.









Frau Klöckner ?



Ein Postbote vor den Weinbergen

Die Rheingauer Riesling-Route verläuft von Lorch über Bingen, Assmannshausen, Rüdesheim, Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim, Eltville am Rhein, Walluf bis Wiesbaden, Hochheim und Wicker am Main.



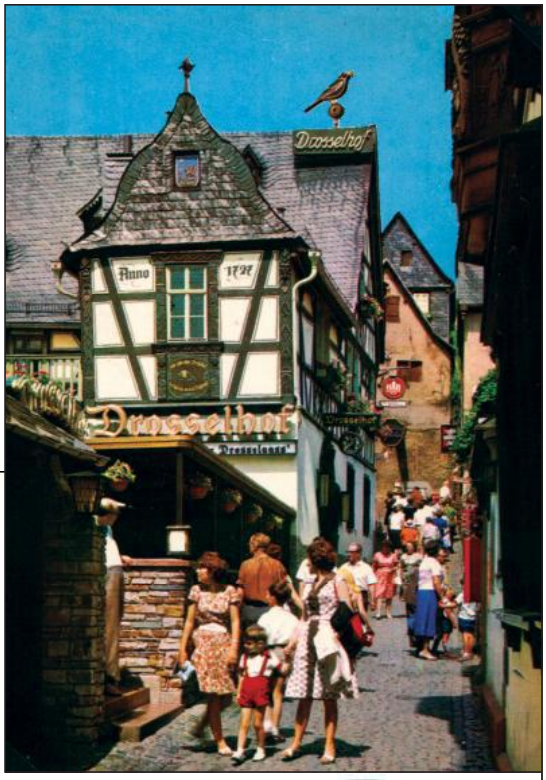




Judith I.,
Deutsche Weinprinzessin
2014/15

Ergänzung von KH.:
Judith Dorst stammt aus Rheinhessen. Die damals 24-Jährige, ausgewählt unter 271 Teilnehmerinnen, schloß ihr Weinbaustudium in Geisenheim ab. 2014/15 stand „sie gemeinsam mit ihrem Vater im elterlichen Weingut im Keller.“ Nachtrag zur Ergänzung: Da ist dem Sammler eine junge Dame „untergejubelt“ worden, die (das Internet ist erbarmungslos!) keinesfalls 2014 Deutsche Weinprinzessin war. Einen Weinkönig gibt es bis heute nicht. Diskrimination oder so.







FDC
Ersttag:
15. März 1973
02815



Geisenheim




Wein-und Gartenstadt
Geisenheim im Rheingau
– STADTVERWALTUNG –
GEISENHEIM
08.11.67
6222
030


STAATL. PFLANZENANSTALT FÜR WEIN-OBST- U. GARTENBAU
GEISENHEIM/RHEIN


GEISENHEIM, RHEINGAU
DEUTSCHE BUNDESPOST
50
-2.10.81-1
6222


Forschungsanstalt
Fachhochschule
GEISENHEIM
21. 4. 81
6222
DEUTSCHE
BUNDESPOST
000


GEISENHEIM
...und immer wieder
geht die Sonne auf!
GEISENHEIM 1
-9. 7. 04
65366
DEUTSCHE
POST
EURO CENT
≈055
H 050592


RHEINGAU
LEBENSFREUDE PUR
OESTRICH - WINKEL
16.10.03
65375
Sowjetische Besatzungs Zone
DEUTSCHE POST


900
Weindorf
Hallgarten
www.deutschepost.de/philatelie
DEUTSCHE POST OESTRICH-WINKEL
900 Jahre Weindorf Hallgarten im Rheingau
5-8.2012
65375
Herrn
Horst Kaczmarczyk

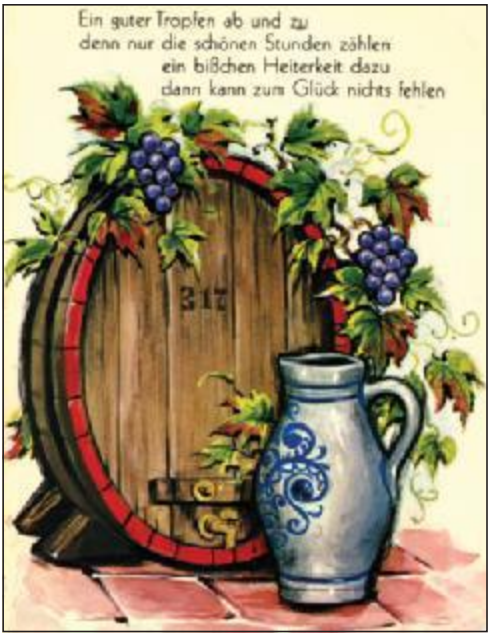

5
DEUTSCHE BUNDESPOST
HATTEN
Rhein
Alte Stätte der Rheinkultur
3.1.18 - 18
6229


HATTENHEIM
Rhein
Alte Stätte
-4.6.02 - 10
6229


6229 Kiedrich – Lithographie von 1840
1000jähriges gotisches Weindorf im Rheingau
KIEDRICH
1000 Jahre
23-4.81
DEUTSCHE BUNDESPOST
60
KIEDRICH.RHEIN
1000 Jahre
Gotisches Weindorf
2-9.80-17
6229


TAG DER BRIEFMARKE 2013
Verein der Briefmarkenfreunde Rheingau e.V.
KIEDRICH
Das gotische Weindorf im Rheingau
Burg Scharfenstein, Turmberg und Talstraßenbrunnen.
(Stahlstich Klimsch vor 1875)
DEUTSCHLAND
58 + 27
KIEDRICH (RHEINGAU)
TAG DER BRIEFMARKE 2013
28.-9. 65399 2013
Horst Kaczmarczyk
MALLACK 29 D
42281 WUPPERTAL





Alfred Kunz

Adventsbrauch – Kekse backen

„Äpfel, Nuß und Mandelkern – essen alle Kinder gern“ heißt es in einem alten Sprüchlein in der Adventszeit. Nicht nur die Kinder freuen sich auf die weihnachtlichen Leckereien, die unwiderstehlich sind, wenn der Duft nach Vanille und Zimt, Nelken, Piment, Muskat, Kardamom und Anis mit verheißungsvollem Zauber die Adventszeit erfüllt. In kaum einer Weihnachtserinnerung fehlt die wehmutsvolle Beschreibung vom Lebkuchenbacken, vom Mandelreiben und Stollenteigkneten. Aber nicht immer wurde in der Adventszeit so eifrig gebacken wie heute.



Lange Jahrhunderte hindurch waren die Wochen von etwa Ende November bis zum Christtag von Fasten bestimmt. Die Fastenwochen setzten sich allerdings nicht durch und wurden schließlich auf einen Tag vor Weihnachten verkürzt. Heute erinnern an diese Sitte allen-

falls noch der Weihnachtskarpfen oder andere Fischgerichte, die in katholischen Ländern traditionellerweise am 24. Dezember, dem letzten Fastentag, serviert werden.

Das erste Adventsgebäck pflegte man früher am 25. November, dem der heiligen Katharina geweihten Tag, zu backen, nämlich die „Thorner Katrinchen“[1]. Am 6. Dezember, dem Nikolaustag, wurden die Kinder zum ersten Mal in der Adventszeit mit süßem Backwerk überrascht. Ohne Lebkuchen und Spekulatius ist der Nikolaustag unvorstellbar. Der Legende nach opferte Nikolaus, der Bischof von Myra, den Kirchenschatz, um die von Seeräubern belagerte Stadt freizukaufen, so daß die hungernde Bevölkerung wieder zu Brot kam. Das Spekulatiusgebäck, so heißt es, sei in Gedenken an die Legende erfunden worden und ehre Nikolaus als „Brotbringer“.





Neben Spekulatius, Lebkuchen und hauchzarten, mit Hilfe von Holzmodeln gebackenen Springerle (traditionelles Festtagsgebäck aus einem Anis-Eierschaumteig), entstanden in den Wochen vor Weihnachten Plätzchen und Stollen, Hutzelbrot (süßes, dunkles Brot mit eingebackenem Dörrobst) und Kletzenbrot, Lebkuchen und anderes Backwerk, das seinen unverwechselbaren Duft und Geschmack erst erhielt, als mittelalterliche Fernhandelskaufleute die morgenländischen Spezereien mit ihren Segelschiffen aus Indien und von den Gewürzinseln nach Europa brachten. Da die Gewürze selten und kostbar waren, wurden sie zu so hohen Preisen gehandelt, daß sie für die meisten Menschen zu teuer waren und sie sich diesen Luxus nur einmal im Jahr leisten konnten. So entwickelten sich die traditionellen Gerichte und Rezepte für Weihnachten, die wir noch heute kennen und lieben.



Lange vor den Geschenken standen die leiblichen Genüsse im Vordergrund des Festes. Aus Anlaß des bedeutenden Feiertags der Christenheit wurde oft tagelang gebacken und gekocht.

[1] Thorner Kathrinchen oder Thorner Honigkuchen sind Lebkuchen, die nach ihrer Herkunftsstadt Thorn in Preußen benannt sind. Sie blicken auf eine jahrhundertealte Tradition zurück, deren erste Anfänge im 13. Jahrhundert liegen.

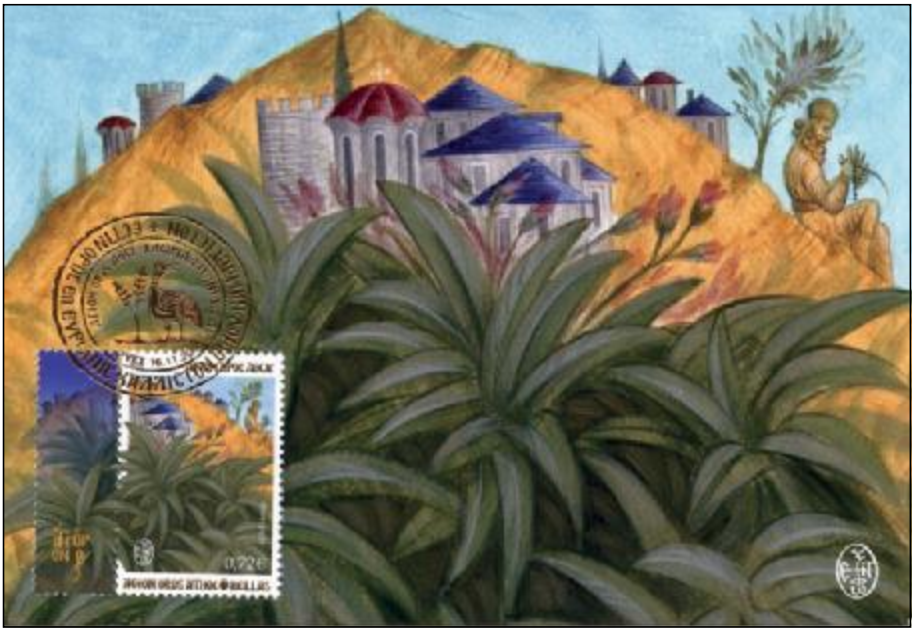
Ulrich Oltersdorf

Salbei auf Briefmarken

Der Echte Salbei *(Salvia officinalis),* auch Garten-Salbei, Küchensalbei oder Heilsalbei genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Salbei *(Salvia).* Diese immergrüne Gewürz- und Heilpflanze stammt aus dem Mittelmeerraum, ist aber mittlerweile in ganz Europa verbreitet. Die Anwendung als Heilpflanze, deren Name Salbei (entlehnt von lateinisch *salvia)* auf lateinisch *salvus* (ganz, heil, gesund) beruht, geht bis in die Antike zurück. Die Erstveröffentlichung von *Salvia officinalis* erfolgte 1753 durch Carl von Linné. Je nach Autor gibt es von *Salvia officinalis* mehrere Unterarten. Als Gewürz hielt er erst im Mittelalter Einzug in unsere Küche.

Wie alle traditionell genutzten Pflanzen hat auch Salbei viele verschiedene Namen. Eine kleine Auswahl sei hier genannt: Gartensalbei, Dalmatiner-Salbei, Edelsalbei, Fischsalbei, Kreuzsalbei, Königssalbei, Rauchsalbei, Sabikraut, Scharlachkraut, Scharleikraut, Scharlei, Tugendsalbe, Altweiberschmecken, Gschmackblatteln, Salf, Salser, Selve, Wiesen-Salbei, Zaffe.

Der Echte Salbei ist eine traditionelle Pflanzenart der Bauerngärten. Als wärmeliebende Pflanze mediterraner Herkunft ist er in Mitteleuropa nur bedingt winterhart und benötigt











in klimatisch rauen Lagen Winterschutz. Er ist daher wenig konkurrenzfähig zu Wildpflanzen und in Mitteleuropa nur selten verwildert anzutreffen. Der Echte Salbei gedeiht am besten auf kalkreichen, steinigen und trockenen Böden. Er wächst als Halbstrauch und erreicht Wuchshöhen von bis zu 80 Zentimetern. Alle seine Pflanzenteile besitzen einen starken aromatischen Geruch. Die in Bodennähe verholzten Stängel des Echten Salbeis sind schwach vierkantig bis rundlich und in der Regel von unten an stark verzweigt.

Die Hauptwirkstoffe sind ätherische Öle mit Inhaltsstoffen, wie z.B. Thujon, Gerbstoffe, sowie eine Vielzahl an Flavonoiden. Bei Überdosierung sind die Öle durch ihren Gehalt an Thujon giftig. Die Verwendung von Salbei für den Dauergebrauch als Kräutertee wird daher als bedenklich angesehen.

Salbei riecht aromatisch und schmeckt würzig, bitter und ist adstringierend (pelziges Mundgefühl). Das Gewürz wird für Fleischgerichte, Wild, Geflügel, Würste, Fischgerichte und Kräuterkäse benutzt. Besonders zu fetten Speisen passt Salbei gut, denn er fördert die Bekömmlichkeit schwerer Kost. Salbei wird die Fähigkeit zugesprochen, das Ranzigwerden von Fetten zu verlangsamen.

Im 19. Jahrhundert waren Salbeiküchlein ein klassisches Gebäck für die Kirchweih, was auf ihren angeblichen Schutz vor Rausch zurückgeht. In vielen Ländern, so z.B. in der Türkei, ist Salbeitee ein traditionelles Getränk.

Die im Salbei enthaltenen Gerbstoffe lassen sich auch für kosmetische Zwecke im Bereich der Haare einsetzen. Angewendet wird Salbei dabei als Sud, der die Haare insgesamt dunkler macht. Salbei lässt sich ferner bei unreiner Haut anwenden.

Die Blüten des Salbeis sind eine hervorragende Bienenweide, der mögliche Honigertrag pro Hektar Anbaufläche kann 600 Kilogramm im Jahr überschreiten und übertrifft damit noch deutlich als gute Bienenweide geltende Pflanzen wie den Raps.

















Traditionell ist die antivirale, bakterien-, und entzündungshemmende Wirkung des Echten Salbeis bekannt. Bei Entzündungen des Mund- und Rachenraums werden handelsübliche wässrige oder alkoholische Auszüge zum Gurgeln eingesetzt. Salbeitee kann ebenfalls zum Gurgeln benutzt oder getrunken werden. Ihm wird eine schweißhemmende und verdauungsfördernde Wirkung zugesprochen. Die Inhaltsstoffe des Heilsalbeis sollen außerdem sekretionsfördernd wirken und die Funktion des Nervensystems unterstützen.

Salbeiöl ist ein grünlich-gelbes ätherisches Öl, das mittels Wasserdampfdestillation aus den Blättern des Gartensalbeis gewonnen wird. Es besteht vor allem aus Eucalyptol, Kampfer und Thujon und kommt besonders bei desinfizierend wirkenden pharmazeutischen Zubereitungen zum Einsatz.





Die Ärzte und Heilkundigen des Mittelalters und der Frühen Neuzeit verwendeten Salbei bei akutem Fieber, Harnwegsleiden, Koliken, Erkältungen und Zahnschmerzen. Dem Salbei sagte man eine desinfizierende und konservierende Wirkung nach. So wurden die Zimmer, in denen sich Schwerkranke

aufhielten, dadurch gereinigt, daß man Salbeiblätter auf Kohle verbrannte. Zum Schutz vor der Pest rieb man sich mit in Essig eingelegtem Salbei ein. Er gehörte früher auch zu den Mitteln, die Schwangeren helfen sollten.





Schließlich noch zwei passende Sprichwörter:

„Wo der Salbei gedeiht, ist eine starke Frau im Haus."

„Salbei im Garten, der Tod kann warten."



Die weite Verbreitung von Salbei zeigt sich auch auf Briefmarken – in folgenden Ländern ist er zu finden:

- Albanien (MiNr.654–656; 10.5.1962) Heilpflanzen, u.a. Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (MiNr.627–631, 25.9.2013) Freimarken: Nektarreiche Pflanzen, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis)* (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.872–885, 30.10.1953, 23.3.1954) Bergblumen und Heilpflanzen, u.a. Gartensalbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Bundesrepublik Deutschland (MiNr.949–952, 13.10.1977) Wohlfahrt: Wiesenblumen, u.a. Wiesen-Salbei *(Salvia pratensis)* (Abb.); (MiNr.1202–1205, 12.4.1984) Jugend: Bestäuberinsekten, u.a. Honigbiene *(Apis mellifera),* Wiesen-Salbei *(Salvia pratensis)* (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.3803–3806, 11.6.2013) Heilkräuter (I), u.a. Honigmelonen-Salbei *(Salvia elegans)* (Abb.)
- Finnland (MiNr.2418–2420, 6.11.2015) Gartengemüse, u.a. Basilikum in Korb, getrocknete Salbei- und Korianderblätter (Abb.)
- Griechenland (MiNr.2924–2929, 15.12.2016) Einheimische Kräuter, u.a. Griechischer Salbei *(Salvia fruticosa)* (Abb.)
- Griechenland, Mönchsrepublik Athos (MiNr.61–65, 16.11.2010) Fauna und Flora (IV). Wilder Salbei (*Gmelina philippensis)* (Maxicard – Abb.)
- Israel (MiNr.2013–2015, 05.11.2008) Freimarken: Heilkräuter und Gewürze, u.a. *Salvia fruticosa* (Salbei) (Abb.) (Abb. – MH)
- Japan (MiNr.3174–3178, 1.6.2001) Präfekturmarken: Tokio, u.a. Salbei (*Salvia* s.p. [= species plurales = verschiedene Varietäten]) (Abb.)
















- Jordanien (MiNr.1965–1974, Block 128; 15.11. 2008) Blumen, u.a. Großblütiger Salbei (Abb.); (MiNr.2098-2105, 27.2.2011) Wildkräuter, u.a. Echter Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr.765–773, 24.9.1955) Jugoslawische Flora (I), u.a. Echter Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.); (MiNr. 943–951, 25.5.1961) Jugoslawische Flora (IV), u.a. Muskateller-Salbei *(Salvia sclarea)* (Abb.)
- Kuba (Republik) (MiNr. 3737–3742, 30.3.1994) Heilpflanzen, u.a. Gartensalbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Liechtenstein (MiNr. 1069–1072, 6.9.1993) Magerwiesenblumen, u.a. Wiesensalbei *(Salvia pratensis)* (Abb.)
- Moldawien (MiNr. 951–956, Block 72; 15.4.2016) Wiesenblumen, u.a. Steppen-Salbei *(Salvia nemorosa)* (Abb.)
- Montenegro (MiNr. 229–232, 18.3.2010) Einheimische Pflanzen, u.a. Echter Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Polen (MiNr. 2706–2711, 15.8.1980) Heilpflanzen, u.a. Garten-Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Rumänien (MiNr. 2824–2831, 25.2.1970) Steppenblumen, u.a. Salbei (Abb.); (MiNr.3285 bis 3290, 15.8.1975) 12. Internationale Botaniker-Konferenz – Feldblumen, u.a. Wiesensalbei *(Salvia pratensis)* (Abb.)
- Slowenien (MiNr.1298–1300, 23.3.2018) Flora: Heilpflanzen, u.a. Echter Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)
- Trinidad und Tobago (MiNr.853–862, 1.9.2005) Einheimische Heilpflanzen, u.a. Kalifornischer Salbei *(Salvia mellifera)* (Abb.)
- Türkisch-Zypern (MiNr. 601–604, 9.7.2004) Einheimische Pflanzen, u.a. Salbei *(Salvia veneris)* (Abb.)
- USA (MiNr. 4670–4674, 7.4.2011) Freimarken, u.a. Echter Salbei *(Salvia officinalis)* (Abb.)

Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt verzeichnet.

Roger Thill

Colón – Geldscheine aus Costa Rica

Vor einiger Zeit hatte ich das Glück das Naturparadies Costa Rica zu bereisen. Mir war aufgefallen, daß die Geldscheine, der Colón (Colónes = Mehrzahl) sehr sauber und bildlich recht ansprechend waren. In Strandnähe wurde mir erst recht bewußt, welche Themen auf den Scheinen abgebildet sind, da in den Souvenirläden riesige Badetücher angeboten wurden mit der Abbildung der Scheinrückseite,die einige der schönsten Tiere und P flanzen Costa Ricas darstellen – Haie, Affen, Faultiere, Schmetterlinge, Orchideen, Bromelien, Pilze u.a.



Abb. 1

Der Colón wurde im Jahr 1896 eingeführt und ersetzte zu diesem Zeitpunkt Costa Ricas Peso. Er wurde nach Christoph Kolumbus oder Cristobal Colón benannt. (Abb. 1) Zwischen 2012 und 2014 wurden neue farbenfrohe, wasserdichte Banknoten in Umlauf gebracht. Es gibt Scheine von ₡ 1000, ₡ 2000, ₡ 5000, ₡ 10000 ₡ 20000 und ₡ 50000 sowie Münzen von 5, 10, 25, 50, 100 und 500 Colónes.

Ab 2020 werden neue Noten aus Polymer in Umlauf gebracht, die in ihrer Gestaltung und den Sicherheitsmerkmalen angepaßt wurden, um Fälschungen zu bekämpfen. Sie behalten dieselben Zeichen, Motive, Farbschemata und Formate wie bei den derzeit im Umlauf befindlichen Scheinen.

Warum Polymer? Zitat der Banco Central de Costa Rica (BCCR): „Das Polymer-Substrat verleiht den Banknoten eine längere Lebensdauer, macht sie sicherer und ermöglicht ein angemessenes Recycling von Abfällen, sobald diese ihre Nutzungsdauer erreicht haben."

Man muß wissen, Costa Rica ist ein Land, welches sehr viel auf Naturschutz achtet und bereits die Kinder dementsprechend erzieht. Man sieht recht wenig Unrat in der Natur und ein Großteil des Landes steht unter Naturschutz.



Abb. 2

Die Hauptfarbe der 1000-Colónes-Banknote ist rot. Auf der Rückseite sieht man Trockenwald mit einem Guanacaste-Baum, einem Weißschwanz-Hirsch und

einem costaricanischen, nachtblühenden Kaktus. Die Vorderseite zeigt Braulio Carrillo Colina, der zwischen 1835–1837 und 1838–1842 das Staatsoberhaupt von Costa Rica war, sowie das costaricanische Wappen. (Abb. 2)


Abb. 3

Die Hauptfarbe der 10000-Colónes-Banknote ist grün. Auf der Rückseite sieht man einen Regenwald, ein braunkehliges Faultier, einen Becherpilz und eine Eriopsis-Orchidee. Die Vorderseite zeigt José Figueres Ferrer, der dreimal Präsident von Costa Rica war. (Abb. 3)


Abb. 4

Die Hauptfarbe der 20000-Colónes-Banknote ist Orange. Auf der Rückseite sieht man Paramo, einen Vulkankolibri, eine Sonnenblume und Kaffeepflanzen. Die Vorderseite zeigt Carmen Lyra, die erste prominente Schriftstellerin Costa Ricas, einen Überblick über Costa Rica sowie ein Kaninchen, das einen Wolf aus Lyras „Cuentos De Mi Tía Panchita“ (Geschichten von meiner Tante Panchita) streichelt. (Abb. 4)

Die Hauptfarbe der 50000-Colónes-Banknote ist Violett. Auf der Rückseite sieht man einen Nebelwald, einen Sonnenschirmpilz, eine Bromelienblume und einen Morphoschmetterling. Vorderseitig Ricardo Jiménez Oreamuno, der dreimal Präsident von Costa Rica war und auch dem Obersten Gerichtshof in San José diente. (Abb. 5)


Abb. 5

Informationen u.a. aus
https://costarica.org/de/fakten/waehrung/
https://www.geldscheine-online.com/post/costa-rica-neue-polymer-banknoten-zu-2-000-5-000-10-000-und-20-000-colones
https://www.geld-welten.de/geld-der-welt/geld-der-welt-waehrung-in-costa-rica-der-costa-rica-colon.html

Peter Schuler

Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen

Teil 2



Adelbert von Chamisso; FDC, Berlin 1981
Der Stempel zeigt ein Exemplar der an der Westküste Nordamerikas heimischen Pflanzenfamilie *Camissonia,* die nach dem Botaniker Adelbert von Chamisso benannt wurde.

Im zweiten Teil über die zuckerhaltigen Pflanzen bei Adelbert von Chamisso wenden wir uns nun seinem Werk zur populären Pflanzenkunde zu, der

> „Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827“

In einem Brief an seinen Freund de la Foye beschreibt Chamisso sein Werk als

> ... ein allgemein nützlich sein sollendes Buch von den Kräutern und ihrer Nutzbarkeit – ...“ (⑦; S. 151)

Als ein an Zucker interessierter Leser schaut man selbstverständlich zunächst nach der Rübe – und ist erstaunt, wie wenig er darüber zu berichten weiß.

„*Beta vulgaris* L.T , Runkelrübe, rothe Rübe, Mangold. Diese bei uns angebaute südeuropäische Strandpflanze hat durch die Zuckerfabrikation aus ihrer Wurzel eine große Bedeutsamkeit für Gewerbe und Handel erhalten. Wurzel und Blätter werden sonst zur Speise der Menschen, und zur Fütterung des Viehes benutzt.“ (⑫; S. 176) (s. auch Anm. ⑬)



Zuckerrübe; Sowjetunion 1964

Diese Ausführungen Chamissos dürfen auch heute noch als richtig gelten. Allerdings ist die Frage erlaubt, weshalb Chamisso die Zuckerrübe nicht erwähnt, die Franz Carl Achard doch bereits 1802 als „Weiße Schlesische Zuckerrübe“ im Berliner Umland gezüchtet hat. Auch in anderen Werken der damaligen Zeit ist anstelle der Zuckerrübe in der Regel von der Runkelrübe die Rede. Vielleicht hat es seinen Grund darin, daß der Name „Zuckerrübe“ durch eine andere Pflanze besetzt war, nämlich durch *Sium sisarum,* den Zuckerwurz, den Chamisso selbstverständlich auch mit behandelt.


aus: Wiese, F. A. (Übers.): Pflanzen, welche zur Nahrung und Erhöhung der Lebensgenüsse des Menschen dienen, ..., Leipzig: Baumgärtner 1837; S. 292

„*Sium sisarum* L.Y , Zuckerwurz, Zuckerrübchen, Gierlein, Gritzel. Diese Pflanze soll aus China herstammen, und erst zu Anfang des 18ten Jahrhunderts in unsere Gärten eingeführt worden sein. Ihre süße Wurzel, aus der man Zucker ausscheiden kann, ist eine gesunde Speise, die man als auflösend und harntreibend empfiehlt.“ (⑫; S. 189)

Philatelistisches Material zu dieser Pflanze ist mir nicht bekannt, daher sei die nebenstehende Abbildung an dieser Stelle.

Bei den Gräsern verläßt Chamisso etwas das norddeutsche Gebiet, das er im Titel angegeben hat:

„Das Zuckerrohr, eine ostindische Pflanze, ist von den Alten nach Sicilien, und von uns nach Amerika verpflanzt worden. Es fand sich wild oder verwildert auf den hohen Inseln der Südsee.“ (⑫; S. 57)

„Unter den tropischen Gräsern sind das Zuckerrohr *(Saccharum officinarum* L.Y) und das Bambusrohr (verschiedene Arten der Gattung *Bambusa)* den nutzbarsten Gewächsen zuzuzählen. Wir haben hauptsächlich um des Zuckers willen die Neger



Zuckerrohrernte; Mauritius 1990

zu Diensten des Thieres verdammt, und sie auf einen Boden verpflanzt, dessen Urbewohner wir zuvor vertilgt. Das Rohr, welches wir durch sie in unsern überseeischen Pflanzungen anbauen lassen, ist aber nicht das einzige Gras, welches dieß so theure Produkt liefern kann; sehr viele Gräser enthalten den Zucker, nur in geringerem Verhältniß als das Zuckerrohr, und man hat ihn aus dem *Holcus saccharatus* L. Q und dem *Holcus caffrorum* Thunberg Q mit Vortheil ausgeschieden. *Zea Mais* ist ebenfalls sehr reich an Zucker; man findet ihn auch in der Wurzel der Quecken *(Triticum repens* L.Y) und anderer einheimischen Grasarten. – Wir reden hier nur von den Gräsern, der Zucker ist in den Früchten, den Wurzeln und dem Safte vieler Gewächse enthalten, und wird aus mehreren für den Handel ausgeschieden. (⑫; S. 130-131)



Sorghum caffrorum;
Argentinien 1979



Sorghum bicolor;
Dominikanische Republik 1987

Holcus Saccharatus hat heute den Namen *Sorghum bicolor* und wird im Deutschen meist als Mohrenhirse bezeichnet; besonders zuckerreiche Sorten haben auch den Namen Zuckerhirse.

Im Anschluß erwähnt Chamisso den Mais, geht aber nicht weiter auf diesen ein, obwohl gerade in den Jahrzehnten vor der Herausgabe des Buches wegen der Kontinentalsperre zahlreiche Versuche unternommen worden waren, den Mais für die Gewinnung von Zucker heranzuziehen. Auch die Quecke (heute: *Elymus repens)* wird genannt, die 30–40 Prozent Zucker enthält.

„Die Wurzel der Quecke ist officinell, und wird für die Apotheken eingesammelt. Sie ist zuckerhaltig, schleimig und auflösend, mehlhaltig, und zum Branntweinbrennen anwendbar.“ (⑫; S. 134)

Damit habe ich die von Chamisso im Zusammenhang mit Zucker aufgezählten Gräser vermutlich sämtlich erwähnt. Aber Chamisso zeigt den Zucker auch in verschiedenen Früchten, Wurzeln und Säften auf. Hier die von mir gefundenen Stellen.


Von dem
Verfahren,
den
süssen Saft der Maisstängel,
nach abgenommener Frucht,
auf
Syrup- und Zucker-Erzeugung
zu benutzen.
Wien.

Neuhold, Joh. Nep.:
Von dem Verfahren, den süssen Saft der Maisstängel, nach abgenommener Frucht, auf Syrup und Zucker-Erzeugung zu benutzen, Wien: k.k. Hof- und Staatsdruckerey 1811



Mais;
Libyen 1986



aus: Wiese, F. A. (Übers.): Pflanzen, welche zur Nahrung und Erhöhung der Lebens genüsse des Menschen dienen, ..., Leipzig: Baumgärtner 1837; S. 292



Möhre;
Libyen 1986

„*Daucus Carota* L.☿ , Mohrrübe, Möhre. Diese Pflanze, die allgemein in unseren Küchengärten angebaut wird, kommt bei uns ursprünglich wild vor. Die wilde Mohrrübe, die man auch Vogelnest nennt, wächst auf hohen Triften, an Wegen, und auf wüstem und dürrem Boden. Sie unterscheidet sich, von der cultivirten Abart durch eine rothe ungestielte Blüthe, die den Mittelpunkt der Dolde einnimmt. Sie ermangelt der fleischigen zuckerhaltigen Wurzel, die uns zur Speise dient, und die besonders den Kindern angenehm und gesund ist. Sie kommt auch in Nordamerika vor.“ (⑫; S. 185)

„Man hat mit gutem Erfolg Versuche gemacht, die Pflaumen (Zwetschen, die in Norddeutschland gemeine Art), zur Bereitung des Zuckers anzuwenden, und aus drei Berliner Metzen, oder achtzehn Pfund Pflaumen ohne Kerne, drei Pfund ganz vorzüglichen Zucker-Sirup erhalten.“ (⑫; S. 268) (1 preußische Metze = 3,435 Liter)



Zwetschge; Schweiz 2006

Und man findet noch eine Pflanze, die hier kaum vermutet werden konnte: die Kornrade.

„*Agrostemma,* Raden. Etliche Arten dieser Gattung schmücken unsere Gärten, sie stammen, wie die Kornrade, aus südlicheren Gegenden her. *Agrostemma Githago* L. ♀, Kornrade, Kornnäglein, Kornröslein, Marienrosen, zottiger haariger schwarzer Feldkümmel, ist ein berüchtigter Begleiter unserer Saaten; man schreibt gewöhnlich seinem Samen schädliche Eigenschaften zu. Dieser Samen ist schwarz, und giebt ein bläuliches Mehl, welches im Brod ungesund



Kornrade; Polen 1967

sein soll. Für Schweine und Federvieh soll dieser Samen besonders giftig sein. – Einige halten ihn für harntreibend, Andere behaupten hingegen, daß er durchaus unschuldig sei. Er ist zuckerhaltig, und man kann Branntwein daraus brennen.“ (⑫; S. 250)

„*Betula alba* L.Y , gemeine, weiße Birke, Hängebirke, Wunnebaum, Maibaum. [...] Der Saft, den man im ersten Frühling von den Birken abzapft, ist zuckerhaltig, angenehm und gesund zu trinken. Er liefert durch Einkochen Zuckersirop, und durch Gährung, mit oder ohne Zusatz, Meth und Wein. [...] Dieses Abzapfen des Saftes schadet aber den Bäumen, und ist in manchen Ländern verpönt.“ (⑫; 431-433)

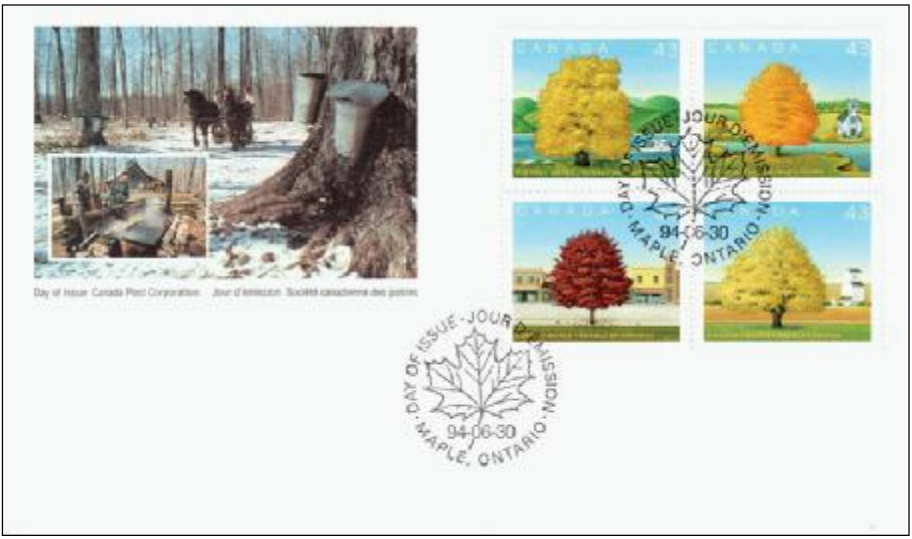


Birke;
Weißrußland 2004

Die Gewinnung des Birkensaftes dürfte ähnlich ausgesehen haben wie die des Ahornsafts auf dem FDC aus Kanada, der die Sammeleimer am Stamm zeigt und das Verdampfen des Wassers zur Gewinnung des Ahornsirups. Eine weitere Verarbeitung des Sirups auf kristallinen Zucker erfolgt für gewöhnlich heute nicht mehr.

„Die Ahornbäume sind auf der nordischen Halbkugel, theils in der neuen, theils in der alten Welt einheimisch. Der Saft dieser Bäume ist außerordentlich zuckerreich. Zucker wird in Nordamerika aus verschiedenen Arten gewonnen, namentlich aus *Acer saccharinum* L., Zucker-Ahorn, und aus *Acer nigrum* Michaux, Schwarzer Ahorn. Nach angestellten Versuchen soll *Acer dasycarpum* Ehrhardt, rauher oder Silber-Ahorn, einen noch reicheren Ertrag liefern. *Acer saccharinum* und *Acer dasycarpum* sind unter anderen amerikanischen Arten in unsere Pflanzungen eingeführt, und gedeihen auf das vortrefflichste. Sie dürften uns nutzbar werden, da besonders das Abzapfen des Saftes, welches im Frühjahr geschieht, den erwachsenen Bäumen weniger schadet, als zu erwarten stand; nur das Holz verliert dadurch von seiner Festigkeit. Ein dreißigjähriger Stamm von *Acer saccharinum* hat bei uns in einem Jahre 65 Loth Zucker geliefert; der Saft von *Acer dasycarpum* ward um 1/5 zuckerhaltiger befunden. Man macht im Handel keinen Unterschied zwischen dem Ahorn- und dem Rohr-Zucker. Die bei uns einheimischen Ahorn-Arten liefern ebenfalls Zucker in nicht unbeträchtlicher Menge. [...]
Acer pseudoplatanus L. U , Weißer Ahorn, Arle, Ohre, Breitlaub [...] Der Saft kann zu Zucker versotten werden.
Acer platanoides L. U , Spitz-Ahorn, [...] Dieser Ahorn schwitzt weiße Zuckersaft-Tropfen, Ahorn-Manna, aus seinen Blättern. Die Versuche, die man angestellt hat,

Zucker aus seinem Safte zu sieden, sind vielversprechend ausgefallen; der Ertrag war nur um ein Weniges geringer als von dem amerikanischen Zucker-Ahorn.“ (⑫; S. 467–469)



FDC, Canada 1994
Gewinnung des Ahornsafts
und Verarbeitung auf Ahornsirup.

Acer macrophyllum
Oregon-Ahorn
Acer platanoides
Spitz-Ahorn

Acer saccharum
Zucker-Ahorn
Acer negundo
Eschen-Ahorn

Übersicht über die verschiedenen genannten Ahorn-Arten		
Name bei Chamisso	Nomenklaturname heute	gebräuchlicher deutscher Name
Acer saccharinum	Acer saccharum	Zucker-Ahorn
Acer nigrum	Acer saccharinum subsp. nigrum	Schwarzer Zucker-Ahorn
Acer dasycarpum	Acer saccharinum	Silber-Ahorn
Acer pseudoplatanus	Acer pseudoplatanus	Berg-Ahorn
Acer platanoides	Acer platanoides	Spitz-Ahorn

Obwohl im frühen 19. Jahrhundert wegen der Kontinentalsperre mit verschiedenen Ahorn-Arten Versuche zur Zuckergewinnung erfolgten, wie auch die Ausführungen Chamissos zeigen, hat sich diese Methode in Europa nicht durchgesetzt. Anderen Verfahren mit anderen Pflanzen ging es ebenso (siehe Mais). Mag es zunächst auch daran gelegen haben, daß Saatgut manipuliert wurde (⑭; S. 37), war später, nach Aufhebung der Kontinentalsperre, auch der billigere Rohrzucker wieder konkurrenzfähig, der zeitweise sogar die Ansätze der Rübenzuckerindustrie zurückdrängte, insbesondere in Deutschland. Letztere konnte so richtig erst emporkommen, als in Europa die Sklaverei im Zusammenhang mit dem Kolonialzucker geächtet und abgeschafft wurde.



Zucker-Tang;
Guinea-Bissau 2009

Am Schluß der Ausführungen muß noch kurz eine Gruppe von Pflanzen betrachtet werden, die man im Zusammenhang mit Zucker für gewöhnlich kaum zur Kenntnis nimmt:

> „Sehr viele See-Algen dienen in verschiedenen Ländern zur Nahrung der Menschen, und meist auch zugleich zur Fütterung des Viehs. Wir nennen als Beispiele unter den Pflanzen unserer Meere: *Fucus saccharinus* L., Zucker-Tang, [...]“ (⑫; S. 490)

Der Name wird heute als Synonym für *Saccharina latissima* gesehen, der wiederum mit *Laminaria saccharina* synonym sein soll. Der Zuckergehalt dieser Braunalge soll in günstigen Zeiten bei über 500 g/kg in der Trockenmasse liegen. ⑮



Fucus saccharinus;
aus: Sowerby, James:
English Botany, Vol. XX,
London 1805; No. 1376



Adelbert von Chamisso;
Berlin 1981

Quellen und Anmerkungen

① Schuler, Peter: Zuckerliefernde und zuckerhaltige Pflanzen bei Adelbert von Chamisso und im Werk von Johann Georg Krünitz, in: Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 25, Berlin 1988; S. 143–181 – Die hier vorliegenden Ausführungen beruhen weitgehend auf den in diesem Aufsatz dargelegten Sachverhalten, wurden aber ergänzt und philatelistisch „bereichert".

② https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werkansicht/?PPN=PPN77091621X; 2020-03-08

③ https://books.google.de/books?id=86EOBsMjMXgC&printsec=frontcover&hl=de#v=onepage&q&f=false; 2020-03-08

④ Chamisso, Adelbert von: Reise um die Welt, o.O.: Societäts-Verlag, 1979

⑤ Chamisso, Adelbert von: Illustriertes Heil-, Gift- und Nutzpflanzenbuch, Berlin: Reimer, 1987; herausgegeben von Ruth Schneebeli-Graf

⑥ Chamisso, Adelbert von: ... und lassen gelten, was ich beobachtet habe – Naturwissenschaftliche Schriften mit Zeichnungen des Autors, Berlin: Reimer, 1983; herausgegeben von Ruth Schneebeli-Graf

⑦ Chamisso, Adelbert von: Werke, Bd. 5: Hitzig, Julius Eduard (Hrsg.): Leben und Briefe, Leipzig: Weidmann, 1839

⑧ Chamisso, Adelbert von: Reise um die Welt mit der Romanzoffischen Entdeckungsexpedition in den Jahren 1815–1818 auf der Brigg Rurik unter Cpt. Otto von Kotzebue (Tagebuch, Bemerkungen und Ansichten), 2 Bände, Leipzig: Weidmann, 1836

⑨ Antonio Pigafetta (1492–1524) war Teilnehmer und Berichterstatter der ersten Weltumseglung Magellans. Spatha (= Blütenscheide) sind oft deutlich gefärbte Umhüllungen des Blütenstands, bei uns hauptsächlich bekannt bei den Aronstabgewächsen. Solche Spatha kommen aber auch bei den Palmen vor.

⑩ Fulda, Karl: Chamisso und seine Zeit, Leipzig: Meißner, 1881

⑪ Lack, H. W. „Brustkrämpfe, Ohnmachten und Blutspeien" – Die Rurik-Expedition vor dem St. Lawrence Island, in: MuseumsJournal, Jhg. 2011, H. 1; S. 44–45

⑫ Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827

⑬ Chamisso verwendet hier nach dem Kürzel des Autors (hier: L. = Linné) Zeichen, die aus der Astronomie/Astrologie/Alchemie entlehnt sind.

Q Sonnengewächse, die im Laufe eines Sommers aufkeimen, blühen, ihren Samen tragen und absterben.

T Zweijährige Gewächse, die im ersten Jahre aufkeimen, im zweiten blühen, ihren Samen tragen und absterben. Von nicht wesentlich verschieden.

Y Stauden, winterausdauernde Gewächse, die bei uns in jedem Sommer auf's Neue aus der Wurzel treiben, und mehrere Blüthenzeiten erleben.

U Bäume, Sträucher und Untersträucher mit holzigem ausdauerndem Stamme. (⑫; S. 101)

⑭ Schuler, Peter (Katalogtext): Zuckermotive auf Briefmarken, Berlin: Zucker-Museum 1991

⑮ https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211926417310901; 2020-04-05

Nachdruck aus Nr. 90 und 91 (2020) der „Techno-Thema", Mitteilungen der „Thematischen Arbeitsgemeinschaft Technik und Naturwissenschaften e.V.".



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Cabrito

Cabrito con frejoles (Ziegenfleisch mit weißen Bohnen) zählt zu den Nationalgerichten von Peru, es ist besonders beliebt bei den Bevölkerungsgruppen im nördlichen Hochland. Es besteht aus Weißen Bohnen (Frejoles) und gebratenem (auch gegrilltem) Ziegenfleisch (Cabrito).

Die über Nacht eingeweichten Bohnen (500 Gramm) werden in einem Topf gegart. Dazu werden zuerst geräucherter Schweinebauch (100 Gramm, grob gewürfelt), 2 große Zwiebeln, Chili (2 Schoten), Knoblauch (2 Zehen), Salz, Pfeffer in Öl angebraten; mit heißer Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe) ablöschen, die Bohnen zugeben und eine gute Stunde kochen.



Das Ziegenfleisch (z.B. 2 Schenkel vom Ziegenlamm) wird in Essigsud mit gehacktem Knoblauch (2 große Zehen), gemahlenem Chili, Kreuzkümmel, Koriander sowie Salz und Pfeffer mehrere Tage mariniert. Zum Garen wird in einem Topf mit etwas Öl das Ziegenfleisch kurz bis zu einer leichten Bräune angebraten (zusammen mit Chili, Knoblauch, Pfeffer), danach mit der Marinade (und Fleischbrühe) abgelöscht und gar gekocht und abgeschmeckt (z.B. mit Koriander und Salz).

So können dann das Ziegenfleisch und die Bohnen – wie auf der Briefmarke aus Peru (MiNr.2419; 3.8.2009) zu sehen – serviert werden.

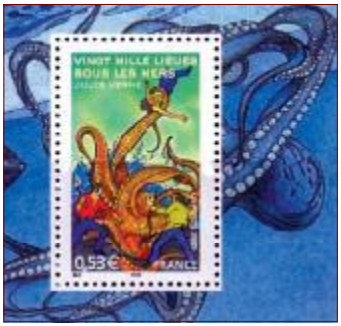


Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Oktopus

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Die Kraken *(Octopoda)* sind eine Teilgruppe der Achtarmigen Tintenfische *(Vampyropoda)* innerhalb der Tintenfische *(Coleoidea)*. Kraken gelten als die intelligentesten Weichtiere. Kraken sind in der Regel sehr scheu, jedoch neugierig und erweisen sich in Versuchen als sehr lernfähig. Sie besitzen acht Arme (vier Armpaare). Die Arme tragen ungestielte Saugnäpfe, die keine Verstärkungsringe aufweisen. Kraken haben meist einen



Lieblingsarm, den sie häufiger benutzen als die anderen. Sie haben die ursprüngliche Schale der Kopffüßer komplett reduziert, sie besitzen also kein Innenskelett. Der Körper der Kraken, der Mantel, ist in der Regel sackartig. Kraken haben ein mehrteiliges Herz mit einem Hauptherzen und zwei Kiemenherzen. Kraken nutzen ihre Arme, um sich auf dem Meeresboden zu bewegen. Auf der Flucht verwenden die Kraken das Rückstoßprinzip. Sie drücken das Wasser aus ihrer Mantelhöhle durch einen Trichter nach draußen und entfliehen durch den Rückstoß mit dem Körper voran. Die meisten Kraken sind Grundbewohner (Benthal). Die benthischen Flachmeerarten können auch einige Zeit außerhalb des Wassers überleben und sich dort fortbewegen.

Zutaten für 2 Personen: 1/3 große Dose passierte Tomaten, 80 ml Olivenöl, 80 ml Rotwein (kann auch ein „Schluck“ mehr sein), 1/3 große Zwiebel, etwa 250 bis 600 g Oktopus (ggf. aus einem großen Oktopus herausschneiden), 1/2 EL Kapern, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer.

Zubereitung: Den Oktopus waschen, trocken tupfen und in einen bereits erwärmten Topf geben. Der Oktopus wird viel Wasser lassen; ihn so lange auf dem Herd lassen, bis diese Flüssigkeit wieder verdampft ist. Nun den Oktopus aus dem Topf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. In dem Topf nun das Öl erhitzen. Die Zwiebel glasig anschwitzen, dann kommt auch der Oktopus in den Topf. So lange im heißen Öl rühren, bis alles eine schöne Farbe bekommt. Mit Wein ablöschen und sobald der Alkohol verdunstet ist, gibt man die Tomaten, die Kapern, den Pfeffer und das Lorbeerblatt dazu. Kein Salz zufügen! Den Oktopus leise köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist.

Dazu passen keine Kartoffeln. wohl aber *maccheroni.*

Das käme auch nicht auf Herrn Heikes Teller

In mehreren Artikel habe ich gelesen, daß Mehlwürmer sehr gesund seien; dahinter steckt auch die Drohung, wenn Sie nicht Veganer werden, dann müssen Sie bereit sein, Insekten zu essen. Als Alternative bietet sich **Gagh** (klingonisch: „qagh“) an. Das ist eine Delikatesse der Klingonen (Näheres im Internet). Das populäre Gericht besteht aus Schlangenwürmern, ghargh genannt, die den hiesigen Regenwürmern ähneln. **Gagh** wird lebendig serviert, da es dann am besten schmeckt, und wird daher von den Klingonen möglichst schnell gegessen, fingertechnisch. Es gibt mehrere Variationen von **Gagh**. Sie unterscheiden sich nicht nur in Form, Farbe und Geschmack, sondern auch in der Art und Weise, wie sie sich beim Verzehren anfühlen. Das betrifft nur die Speise. Die bekannten Variationen sind: Torgud Gagh (Wurm zuckt noch), Filden Gagh (ghargh krümmt, dreht und windet sich), Meshta Gagh (springt, hüpft), Bithool Gagh (Wurm hat Beine) und Wistan Gagh (eingelegt in Targ-Blut). Wohl bekomm's. (kh)



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee noch nicht.

Früher ging der Bauer in die Stadt und auf den Markt

Früher – als alles noch anders war, nicht unbedingt besser – wurde an den Börsen Vieh und Getreide gehandelt, um evtl. Preisschwankungen auszugleichen. Und es gab weltweit viele, viele Händler. Heute wird der Getreidehandel von vier Unternehmen bestimmt: **ABCD** – **A**rcher (Daniel Midland), **B**unge, **C**argill und (Louis) **D**reyfus. Nur diese vier Unternehmen bestimmen über die tatsächlich und weltweit gehandelten pflanzlichen Nahrungsmittel. Früher glichen sich die Preise für Soja und Reis, für Weizen und Zucker, für Palmöl oder Mais auf einem relativ gleichbleibenden Niveau aus, denn hinter den Preisschwankungen stand die physisch gehandelte Ware; größere Veränderungen gab es nur bei Naturkatastrophen oder aus anderen Gründen für eine veränderte Erntemenge in einem Anbauland. Doch heute ist’s anders: Heute spekulieren Kapitalanleger aller Länder mit Weizen und Soja usw., ohne daß sie die gehandelte Ware physisch besitzen, geschweige haben wollen. Es geht nur um den schnellen Dollar, denn gehandelt wird an der Börse in Chicago. Von diesem von Geldgier getriebenen Handel profitieren weder die Bauern noch die Verbraucher. So dürfte das Leben nicht sein.



Trophäenjäger schießen Nandus am Schalensee



Aus einem Gehege in Schleswig-Holstein brachen um die Jahrtausendwende ein paar Nandus aus und begaben sich eilenden Fußes nach Mecklenburg-Vorpommern. In der Gegend um den Schalensee vermehrten sie sich dank guter Ernährung (Rapsfelder) prächtig. 2018 wurden etwa 600 Vögel gezählt. Nach einer Jagdgenehmigung 2020 sank der Bestand schnell auf etwa 247. Nun hofft man auf hungrige Wölfe, denn die schlauen Nandus ziehen sich in die Wälder zurück. (wb)

Lachse wandern ohne Landkarte

Eine interessante Meldung aus Kalifornien: Im April und Mai waren die Flüsse zu warm und der Wasserpegel zu niedrig – deshalb brachte eine Flotte von 150 Lastwagen fast 17 Millionen Junglachse von Zuchtanstalten im Landesinnern an die Buchten der amerikanischen Westküste, wo sie ins Meer gesetzt wurden. Gut für den Lachsbestand. Aber woher wissen Lachse, in welchen Fluß sie zum Laichen zurückschwimmen müssen? Auf den Highways geht das ja nicht, selbst wenn die mal überflutet sind. Die Antwort kennt nicht der Wind, wohl aber Francesca Buoninconti, die unter dem Titel „Grenzenlos. Die erstaunlichen Wanderungen der Tiere“ eine ausführliche Darstellung der Migration der Tiere veröffentlicht hat. (wb/kh)



Fischmehl aus Afrika für Zucht-Lachse

An der Westküste Afrikas haben chinesische Investoren mehrere Fischmehlfabriken errichtet. So etwas gibt es auch in Cuxhaven und der Autor dieser Zeilen hat einige Jahre neben einer solchen gearbeitet.



War schon ein sehr spezieller Geruch, der in das Büro strömte. Verarbeitet wurden in Cuxhaven insbesondere Fischabfälle, die so einem sinnvollen Nutzen zugeführt wurden und für niedersächsische Hühner und norwegische Fischzüchter bestimmt waren.. In Westafrika dagegen fangen chinesische Fabrikschiffe in küstennahen Gewässern Speisefische und nehmen damit der einheimischen Bevölkerung Nahrung weg, damit wir Europäer Lachs auf dem Tisch finden. Dazu kommt: der intensive Geruch der Fischmehlfabriken vertreibt die Touristen, so daß auch diese Einnahmequelle für die Bevölkerung wegbricht. So geht es, wenn man Kredite aus China annimmt und nicht an die Folgen denkt.

Am Leberwurstbaum wachsen keine Leberwürste

Der Name dieser „Kochstreichwurst“ leitet sich von der verarbeiteten Leber ab, welche mit anderen Innereien, die nicht als Edelfleisch zur eigenständigen Verwendung erscheinen, zu Wurst verarbeitet werden. In der Leberwurst findet sich also sehnenreiches Muskelfleisch, Fettgewebe und Schweinekopf. Der Anteil an Leber beträgt je nach Rezept bis zu 40 Prozent. Anders als im „Bayerischen Leberkäs“ befindet sich also tatsächlich Leber in dieser Wurst. Echt hingegen ist der Leberwurstbaum (siehe Abbildung), von dem es mehrere Arten gibt. Im Übrigen – so wird behauptet – ist in der Leberwurst häufig das enthalten, was der Schlachtermeister als Letzes überfahren hat. Das ist eine Verleumdung: Es war der Geselle oder die Fleischermamsell. Dagegen hilft ein Pillkaller: ein Glas Korn, auf dem eine Leberwurstscheibe liegt und die gemeinsam geschluckt werden muß.



Was Großmutter noch wußte: **Mohn macht doof**

Der Mohn, ein Highlight in unserem Garten. Egal ob gelb, rot, blau oder rosa/lila, Bienen und Hummeln schwirren eifrig von einer Blüte zur nächsten. Beispielsweise der Türkische Mohn (Papaver orientale), oft auch schlicht Türkenmohn oder – in Anlehnung an seinen botanischen Namen – Orientalischer Mohn genannt, stammt ursprünglich aus der östlichen Türkei, dem nördlichen Iran und dem Kaukasus. Dort wächst die Staude vor allem an kalkreichen Hängen in Höhen bis 2.500 Meter und auf Wiesen. Wie die anderen Mohn-Arten auch gehört der Türkische Mohn zur Familie der Mohngewächse (Papaveraceae) und ist giftig. Mohn macht doof. Da hat Oma das alte Wort für „taub“ verwendet; der Speisemohn im 19. Jahrhundert, der so schön auf den Feldern zwischen den Kornblumen wuchs, führte manchmal zu einem „doofen“ Gefühl im Kopf – denn da wirkt das Opiat. Seit dem Ende der 1920er-Jahre dürfen die Kinder in Deutschland unbesorgt Mohnbrötchen essen: es wird nur noch opiatfreier Mohn verarbeitet. Die englischen Parlamentarier dürfen nach einem alten Gesetz nicht „dove“ sein. Vielleicht sahen deshalb die englischen Soldaten in Afghanistan keine Mohnfelder. (bn/kh)



Der Wald ist in Corona-Zeiten ein beliebter Rückzugsort



Geschunden vom Borkenkäfer (Achtzähniger Fichtenborkenkäfer, Ips typographus, Buchdruckerkäfer) und der Trockenheit, zeigt der Wald derzeit eine seiner Stärken. Zartes Grün in allen Schattierungen erfreut unser Herz. Durchatmen und die eigene Energie beim Spaziergang auftanken. Trotz vieler Rodungen, bedingt durch den Borkenkäfer-Befall, gibt es Hoffnung für einen Neustart. Der Mai-Regen und die kühlen Temperaturen dienen der Regeneration bestehender Kulturen und der Kräftigung der Jungpflanzen. Besonders im Harz sieht man die Schäden, die der Käfer verursacht. (bn)

Die Sonnenblume, ein „Muß“ für jeden Garten

Wir erfreuen uns jedes Jahr aufs Neue an diesen Blüten. Noch spannender ist es dann im Herbst, die Vögel beim „ernten“ der Kerne zu beobachten. Der botanische Gattungsname Helianthus leitet sich von den griechischen Wörtern helios für „Sonne“ und anthos für „Blume“ ab. Die Sonnenblume



betreibt eine sehr aktive Photosynthese: eine starke Pflanze kann pro Tag das in einem Raum von 100 Kubikmetern vorhandene Kohlendioxid binden. Die beste Wachstums-Temperatur liegt bei 20 °C. Die Eigenart der Pflanze, sich immer dem Sonnenlicht zuzuwenden, nennt man Heliotropismus. Die Blütenkörbe richten sich fast immer auf „Mittag“ ein; die Sonnenblumen bezeichnet man auch als Kompaßpflanzen. Wenn Kolumbus eine Sonnenblume an Bord gehabt hätte, dann hätte er gewußt, wo Süden und Norden, Westen und Osten ist. Die Bestäubung erfolgt durch verschiedene Insekten. Der Nektar hat um die Mittagszeit den höchsten Zuckergehalt von 35 Prozent. Die Blütezeit reicht von Ende Juni/Juli bis September. (bn)

Anja Stähler

Alles für die Tonne oder doch zu Hause im Garten?

Kompostherstellung und Kompostnutzung

Jeder von uns kommt mit Abfall in Berührung – für uns ist es ein Leichtes, den Abfall zu entsorgen. Wir gehen zur Mülltonne, Deckel auf, Abfall rein, Deckel zu und nach ein paar Tagen wird die Tonne geleert. Sobald sie geleert wird, startet eine Reihe von Prozessen über die wir nicht nachdenken. Erst einmal möchte ich auf ein paar Zahlen eingehen. Im Jahr 2015 trat die Pflicht zur getrennten Bioabfallsammlung aus Privathaushalten, festgeschrieben im Kreislaufwirtschaftsgesetz, in Kraft. Das bedeutet, daß Grünabfälle (Gartenabfälle, Grün-, Strauch- und Baumschnitt) getrennt von Nahrungs- und Küchenabfällen gesammelt werden müssen. Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) faßt das Aufkommen an biologisch abbaubaren Abfällen für 2017 (aktuellere Zahlen wurden seitens des BMU noch nicht verö ffentlicht) mit rund 14,2 Millionen Tonnen zusammen. Davon wurden 10,3 Millionen Tonnen in „Privathaushalten gesammelt“, was 125 Kilogramm/Einwohner im Jahr entspricht. Von diesen 14,2 Millionen Tonnen wurden 7,6 Millionen Tonnen in Kompostierungsanlagen und 6,6 Millionen Tonnen in Vergärungs- und Biogasanlagen behandelt. Der Output bezog sich auf 3,9 Millionen Tonnen Komposte und 3,4 Millionen Tonnen Gärsubstanzen. Wie entsteht eigentlich Kompost und was wird mit diesen Unmengen davon gemacht?

Die Kompostierung im Garten ist beliebt. Wie macht man es richtig? Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist der Input wichtig. Produkte tierischen Ursprungs, wie z.B. Fleisch- und Milchprodukte, können zwar zersetzt werden, locken aber Ungeziefer wie Ratten usw. an und sollen deshalb in die Biotonne. Kompostherstellung zu Hause oder industriell – Plastik (u.a. auch als „kompostierbare Plastiktüten“ ausgelobte Tüten), Glas oder Metall haben hier nichts zu suchen! Diese „Störsto ffe“ können nicht zersetzt werden und schaden nur. Stimmen aber die Bedingungen im Komposthaufen, so werden die organischen Abfälle von Mikroorganismen wie Bakterien oder Pilzen zersetzt. Insekten und Kompostwürmer sind für die Durchmischung zuständig und sondern ihren nährsto ff-





reichen Kot ab. Eine kleine „Kreislaufwirtschaft“ zu Hause mit dem Ergebnis von wertvoller Komposterde.

Kommen wir nun zu unserer Biotonne zurück, die von Menschen abgeholt wird, die meinen Respekt verdienen, da sie diesen Job machen. Nach der Leerung geht es weiter in die Bioabfallbehandlungsanlage. Hier werden die Abfälle zuerst gesiebt, um Störstoffe zu entfernen. Im Fermenter geht es weiter. Die organischen Abfälle bleiben vier bis sechs Wochen im luftdicht verschlossenen Fermenter. Bei Temperaturen von 42 bis 50 °C fühlen sich die Mikroorganismen, die die Abfälle zersetzen, sehr wohl. Der Vergärungsprozeß läuft so: Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette werden in Aminosäuren, Zucker und Fettsäuren zerlegt. Die Fettsäuren bleiben bestehen und die anderen Zwischenprodukte werden zu Kohlendioxid und Wasserstoff abgebaut. Erzeugt werden im letzten Schritt Methan, Kohlendioxid und Wasser, grob zusammengefaßt als Biogas.

Das Biogas wird im Verbrennungsmotor des Blockheizkraftwerks verbrannt. So entsteht Strom und Wärme. Der in deutschen Biogasanlagen erzeugte Strom deckt den Bedarf von 9 Millionen Haushalten.

Und wo ist er jetzt, der Kompost? Am Ende der Vergärung bleibt im Fermenter der Gärrest zurück. Nach der Vermischung mit zerkleinerten Pflanzenabfällen kommt die Mischung für eine Woche in die „Rottebox“. Die Hauptrotte in drei Sätzen: in dieser Box zersetzen Mikroorganismen den Gärrest unter starkem Sauerstoffverbrauch weiter. Die Mischung wird dadurch stark erhitzt und verliert Wasser. Im gleichen Zug werden Wildkrautsamen und andere Pflanzenteile, die austreiben können, abgetötet.

Nach zwei bis vier Wochen auf Kompostmieten, auf denen das Material maschinell durchmischt und durchlüftet wird, folgt die letzte Siebung. Nun haben wir ihn – den Kompost. Und wie geht´s weiter?

Das BMU gibt die Verwendung der Kompostmenge aus 2017 folgendermaßen an: 20,3 % private Haushalte (auf vielen Wertstoffhöfen kann dieser kostenfrei von Privatkunden abgeholt werden), 14,1 % Landschaftsgestaltung und -pflege/Rekultivierung und zu guter

Letzt gehen 65,6 % in die Land- und Forstwirtschaft.





In der Landwirtschaft wird Biokompost u.a. eingesetzt, um den Humusgehalt des Bodens zu erhöhen. Er dient zur Bodenverbesserung und Düngung. Wir Landwirte können uns für den Komposteinsatz entscheiden, dieser ist aber an strenge Vorgaben gebunden. Für die Ausbringung gibt es zeitliche Sperrfristen, das heißt Kompost darf wie Gülle und Festmist im Zeitraum vom 1. Dezember bis 15. Januar nicht ausgebracht werden. In „nitratbelasteten Gebieten" erstreckt ich dieser Zeitraum vom 1. November bis 31. Januar. Die zuständigen Behörden des Landes dürfen diesen Zeitraum wetterbedingt um max. vier Wochen verschieben (z.B. der Dezember ist „warm" und im Januar fällt Schnee und es ist eisig). Diese Sperrfrist entfällt, sofern der Stickstoffgehalt im Düngemittel weniger als 1,5 % in der Trockenmasse beträgt. Komposte, welche in meiner Heimatregion im vergangenen Jahr ausgebracht wurden, lagen unter diesem Wert. Die „neue" Düngeverordnung 2020 schreibt vor, daß bei Kompostausbringung einmal in drei Jahren bis zu 510 Kilogramm Stickstoff/ Hektar ausgebracht werden dürfen. Aber nicht nur über die Düngeverordnung ist die Kompostausbringung in der Landwirtschaft geregelt. Zudem sind die Bestimmungen der Bioabfallverordnung einzuhalten. Diese gibt die mögliche Ausbringmenge von 30 Tonnen Trockenmasse bzw. 51 Tonnen Frischmasse je Hektar in drei Jahren vor.



Des Weiteren wird unterschieden, ob es sich um Komposte handelt, die über ein Gütesiegel eines Qualitätssicherungssystems verfügen oder nicht. Bei der Verwertung der erstgenannten sind die Anforderungen für den Flächenbewirtschafter deutlich reduziert. Die „öffentlichen Entsorger", welche Komposte herstellen, verfügen zum größten Teil über ein Gütesiegel. Woher weiß der Landwirt nun welche Nährstoffzusammensetzung der gelieferte Kompost hat? Er benötigt diese Information, um auszurechnen, wie viele Tonnen Trockenmasse er ausbringen darf. Diese Angaben erhält er von seinem Lieferanten. Lieferanten „mit Gütesiegel" liefern das sogenannte „RAL-Jahreszeugnis" mit. Dieses enthält alle Angaben, die vom Landwirt benötigt werden (Nährstoffgehalte, Dünge- und Humuswerte …), um den Kompost optimal zu nutzen.

Liebe Leser, Sie sehen, wie nutzbar der Biomüll sein kann. Lassen Sie uns zusammen daran arbeiten, daß auch in Zukunft sinnvoller „natürlicher Dünger" erzeugt werden kann.

Clemens M. Brandstetter

Würmer stoppen Stürmer

Die Thematische Philatelie bietet uns ein großes Spielfeld, um mit Phantasie eine Beziehung zwischen einem Beleg und einem Ereignis herzustellen. So mancher Juror eines philatelistischen Exponats wird über die folgende Verknüpfung den Kopf schütteln – aber etwas Hirn- oder Kopf-Gymnastik tut uns – meist älteren Herren – sicherlich gut.

Feldpost wird von Soldaten aus dem „Feld der Ehre“ meist an ihre Familienangehörigen zu Hause im Heimatland geschrieben. Da sie nicht sicher sind, ob die Briefe zensuriert werden, stellen sie ihre eigene Situation oft geschönt dar. Andererseits – hat ein Soldat den Krieg unbeschadet überstanden – kann man hin und wieder hören oder lesen, es seien die schönsten Jahre seines Lebens gewesen.

Ein Fußballspiel endet selten mit dem Tod eines Beteiligten – aber es kommt durchaus vereinzelt vor. Es kann mit einer Schlacht verglichen werden. Zudem gibt es Nebenschauplätze für Schlachten – hin und wieder, meist nach einem Spiel, wenn gegnerische Hooligans übereinander herfallen oder Allgemeingut zerstören. Manche Nation verfällt nach verlorener Fußball-Schlacht in wirtschaftliche Lethargie.

Ich will hier aber über eine andere bislang verlorene Schlacht in Obernberg am Inn in Oberösterreich berichten: der dortige Fußballverein hat seine liebe Not, er kämpft gegen einen beständigen Widersacher: Myriaden von Schwarzkopfregenwürmern *(Aporrectodea nocturna* EVANS 1946) koten auf das Spielfeld. Diese Wurm-Art ist ursprünglich in Spanien und Frankreich heimisch; sie eroberte vor Jahrzehnten die Schweiz und Vorarlberg. Von hier setzte sie den Siegeszug Richtung Osten fort. Ihre Ost-Ausbreitung ist möglicherweise durch die Boden- und Klimaverhältnisse Pannoniens gestoppt. Jedenfalls im Obernberger Fußballfeld ist der Wurm drin! Es mag sein, daß er dort nur verdammt lästig ist, hingegen werden in landwirtschaftlichen Steillagen die Würmer wegen der ausgeworfenen Kotballen zum Problem, denn sie lassen ähnlich wie Schnee Fahrzeuge abrutschen. Manche Wiesen sind so arg vom Wurm verkotet und verunreinigt, daß die Nutztiere dieses Futter – in Silagefutterballen gepreßt – verschmähen. Doch wie kann sich ein Wurm, der im Jahr seinen Aktionsradius um etwa zehn Meter ausweitet so rasch ausgebreitet haben? Die Ursache liegt wie so oft im Tun des Menschen: die Ausbreitung erfolgt über Humus, der von Gärtnereien mit ihren Erzeugnissen mitgeliefert



wird; man glaubt es kaum: Humus wird in großen Mengen zum Auffüllen von Unebenheiten in der Landschaft oft von weit hergeholt; ebenso weit, wie an die Schuld der Fischer, zu glauben, die überzählige Würmer an Ort und Stelle in die Landschaft entsorgen. Die großen Mengen an Wurmköder werden aus Kanada importiert.

Doch was kann der Fußballverein Obernberg tun? Spezialisten befürworten eine friedliche Koexistenz, so wie es Ephraim Kishon den Menschen rät, die gemeinsam mit Ameisen unter einem Dach leben. Der dortige Fußballplatz ist seit dreißig Jahren ein Freiluft-Testlabor – ohne Erfolg für den Platzwart, den das natürlich besonders wurmt. Sand, Dünger, Herbizide, Insektizide, Biozide und Fungizide wurden ausgebracht. Ein Witzbold meinte dazu, daß Worm-Charming die Lösung wäre. Das deutsche Wort dafür ist Wurmgrunzen: dafür gibt es eine verhaltensbiologische Erklärung, die der Biologe und Neurowissenschaftler Kenneth C. Catania wissenschaftlich untersucht und verifiziert hat: Maulwürfe erzeugen bei Grabarbeiten eine Frequenz von 80 bis 200 Hertz, wenn sie Pflanzenwurzeln abreißen. Beschallt man Böden mit diesen Geräuschen, so flüchten Regenwürmer an die Oberfläche. Vögel wie die Silbermöwe, Austernfischer oder Kiebitze erzeugen ähnliche Geräusche durch Watscheln oder Stampfen; vielleicht versuchen dies auch unsere Amseln, die hin und wieder – augenscheinlich ohne Sinn und Zweck – mit ihrem Schnabel auf den Boden klopfen (die Imitation von Regentropfengeräuschen wurde vom vorerwähnten Forscher als unhaltbare Jagdtaktik verworfen). Catania verwendete für seine Versuchsanordnung den endemischen Mississippi-Regenwurm *(Diplocardia mississippiensis)* und den ostamerikanischen Maulwurf *(Scalopus aquaticus)*.



So stellt Hundertwasser den Humusduft da.



Das ist kein Mississippi-Regenwurm, aber der sieht nicht wesentlich anders aus.

Wir dürfen gespannt sein, wie sich die Sache in Obernberg am Inn entwickelt – jedenfalls würde das Wurmgrunzen (siehe Filme auf Youtube.com) zwar die Wurmfauna dezimieren, der Fußball-Rasen wäre dadurch aber in anderer Weise zerstört.

Wer von uns Lesern der „Agrar-Philatelie“ über den Zaun der Landwirtschaft blicken will, der kann bei Frau Dr. Daniela M. Vogt Weisenhorn über E-Mail „rosenegg@telemax.at“ einen Informationsbrief zu Themen der „Angewandten Philatelie“ abonnieren. Das lohnt sich.

Adolf Bläumauer
(geschrieben an einem sehr heißen Tag – Hochofenhitze)

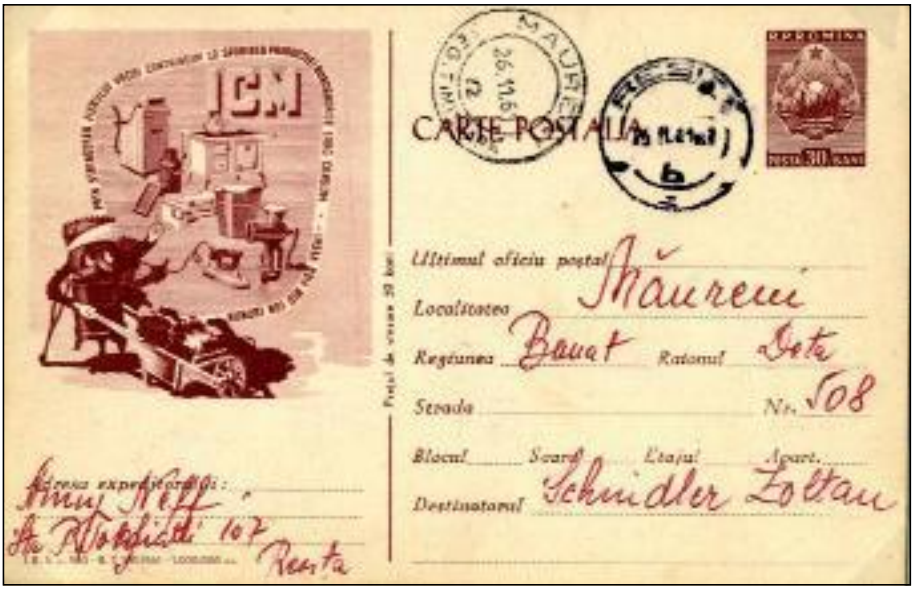
Recycling Eisen

Sekundärrohstoffe bilden eine tragende Säule der Rohstoffversorgung der europäischen Industrie. Natürlich sind nicht alle Stoffe gleich gut recycelbar, aber kein Material ist so gut ohne Qualitätsverlust zu recyceln wie Eisen. Es kann immer wieder eingeschmolzen und neu verarbeitet werden. Führend sind die USA mit einem Recyclinganteil von 60 Prozent. Deutschland bringt es auf 45 Prozent. China ist zwar der größte Roheisenproduzent, hat aber nur eine Recyclingrate von unter 20 Prozent.



Die Förderung von Eisenerz verliert in der EU immer mehr an Bedeutung, in Deutschland wurde der letzte Abbau 1987 (Grube Leonie IV der „Maxhütte“ in Auerbach) aufgelassen, die österreichische Förderung auf ein Minimum gedrosselt.

Obwohl reichlich vorhanden, ist Eisen ein erfolgreiches Recycling-Produkt. Problematisch ist nämlich der hohe Energiebedarf bei der Herstellung. Stahl aus Schrott benötigt



Durch Sammeln von Alteisen helfen wir dem Wachsen der Produktion von Konsumgütern – Neue Güter aus altem Eisen.


LEIPZIG N 21
15 6 59
VOLKSEIGENE HANDELSZENTRALE
SCHROTT
VEB LEIPZIG
Leipzig N 21, Zschortauerstr. 64-68
liefert Buntmetall ab
für die Friedensproduktion
Deutsche Post
020


SALVAGE
WILL WIN THE WAR
THROW YOUR SCRAP INTO THE FIGHT
PITTSBURGH
SEP 22
1943
PA.
U.S. POSTAGE
AMOUNT
.03
PAID


Have YOU turned in
all YOUR SCRAP?
BOSTON
JAN 4 43
MASS.
U.S. POSTAGE
.02


HELP THE METAL SUPPLY
SHIP US YOUR
SCRAP NOW!
BRIDGEPORT
APR 10 '31
CONN.
U.S. POSTAGE
03


SCHROTTHANDEL
VORM. ALBERT SONNENBERG G.M.B.H.
GESCHÄFTSSTELLE
SIEGEN
POSTFACH 459
(21) SIEGEN 1
26.7.61
DEUTSCHE
BUNDESPOST
005

nur ein Viertel der Energie wie bei der Erzeugung aus Eisenerz. Eisen gehört zu den weltweit am meisten verarbeiteten Materialien.

Alteisen wurde und wird schon lange gesammelt. Die rumänische Postkarte (Seite 50) ist also keine Märchenillustration, sondern kommt der Wirklichkeit der damaligen Zeit (1961) sehr nahe. Bulgarien betrieb Recycling pur: Briefmarken wurden nach 1945 mit „Sammelt Alteisen“ überdruckt. Bei uns in Österreich fuhren zu dieser Zeit die Altstoffhändler mit dem Auto durch die Straßen auf Sammeltour. Heute ist der Alteisenhandel bestens organisiert, denn es ist ein Millionengeschäft.

Wenn zu Kriegszeiten Millionen Tonnen unwiederbringbar versenkt bzw. in den Waffenschmieden Kanonen gegossen wurden und der Welthandel aus strategischen Gründen stagniert, ist Recycling gefragt. Denn: In solchen Zeiten steigt die Nachfrage nach Stahl steil bergan, die Rüstungsindustrie benötigt Material.

Wenn altes Metall, handelt es sich in der Regel um Alteisen. Wie erkennt man Alteisen? Die Farbe des Eisens, das noch nicht rostet, ist in der Regel silbergrau, rostiges Alteisen hat eine rotbraune Färbung.

Schrott ist nicht gleich Schrott. Industrieabfall wird nach besonderen Normen auf eine gewisse Größe sortenrein geschreddert. Haushaltschrott ist das anfallende Alteisen im privaten Bereich (eiserne Waschbecken, alte Fahrräder, ausgemustertes Werkzeug, Küchen-





geräte etc., nicht jedoch Elektrogeräte und sonstiger Sondermüll). Er sollte sortenrein, sauber und ölfrei sein. Der Preis für Eisenschrott richtet sich nach den Marktgegebenheiten.

Eisen- und Stahlschrott ist einer der wichtigsten Rohstoffe der Stahlindustrie. Durch das Einschmelzen von 1 Tonne Stahlschrott werden im Vergleich zu Primärrohstoffen etwa 1 Tonne CO_2, rund 600 Kilogramm Kohle und 1,5 Tonnen Eisenerz eingespart. Vereinfacht: Im Stahlwerk wird das Alteisen zusammen mit dem Eisenerz eingeschmolzen.

Was man mit rostigem Eisen machen könnte/kann

Das US-amerikanische Start-up-Unternehmen Form Energy arbeitet seit mehreren Jahren an einer Batterie, die auf Eisen basiert. Hierbei sind Batteriezellen mit Eisenpellets gefüllt, die rosten, wenn man sie Sauerstoff aussetzt. Entzieht man den Sauerstoff, verwandelt sich der Rost in Eisen zurück. Bei diesem Prozeß wird die Batterie geladen und entladen. Im Gegensatz zu den derzeit verwendeten Materialien (Lithium, Nickel, Kobalt, Mangan) ist Eisen reichlich vorhanden, deshalb billig, ist nicht giftig und leicht zu entsorgen. Die Versuche sind vielversprechend. (kh)

Neben dem Bauernhof



Der englische Philosoph, Politiker und Ökonom John Stuart Mill (1806–1873) stellte in seinem Werk **„Utilitarismus“** 1863 fest: „Es ist besser, ein unzufriedener Sokrates zu sein als ein zufriedenes Schwein.“ (kh)

William Shakespeare läßt im **„Sommernachtstraum“** seinen Puck sagen: „The man shall have his mare again, and all shall be well“, womit Shakespeare meinte: „Jeder Mann kriegt seine Stute und alles wird gut“; Frank Günther übersetzt diese Zeile mit „Jeder Hengst kriegt seine Stute – alles Gute“. Die Shakespeare-Übersetzer Schlegel und Tieck meinen: „Find’t seinen Deckel jeder Topf, und allen geht’s nach ihrem Kopf.“ Paßt alles auf einen Bauernhof. (kh)



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Albanien	15.3.2021	3616–3617	Einheimische Flora: Lorbeer und Roßkastanie
Andorra franz.	14.5.2021	879	Europa: Pyrenäen-Desman
Armenien	12.11.2019	1129–1130	Eisvogel und Persischer Leopard
Armenien	26.12.2019	1139	Chin. Neujahr: Ratte vor Käsemond
Armenien	13.11.2020	1161	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Armenien	25.11.2020	1163	Atabek Khnokoyan; u.a. Fuchs, Rabe, Baum, Märchen
Armenien	28.12.2020	1185–1186	Bienen-Ragwurz und *Tomares romanovi* (Schmetterling)
Aruba	22.4.2020	1091–1094	Tag der Erde
Aruba	29.5.2020	1095–1098	Schmetterlinge
Aserbaidschan	8.11.2020	Block 255	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Bahamas	1.11.2020	1616–1619	Weihnachten, Covid; u.a. Familie bei Tisch, Geflügel
Belgien	26.10.2020	5020–5021	Weihnachten: Rentier-Silhouette mit Bäumen
Belgien	25.1.2021	Block 256	Geometrie in der Natur; u.a Baumringe, Löwenzahn
Belgien	25.1.2021	5037	Kuckuck
Botswana	25.9.2020	1131–1132	Block 65: 50 Jahre Water Utilities Corporation
China-Taiwan	1.12.2020	4425–4427	Block 230: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
China-Taiwan	8.12.2020	4428–4431	Greifvögel: Gleitaar, Wanderfalke, Fischadler, Schopfhabicht
Deutschland	10.6.2021	3608–3609	Tierbabys: Feldhamster, Alpensteinbock
Deutschland	1.7.2021	3613–3614	Himmelsereignisse: Gewitterwolke, Regenbogen
Deutschland	5.8.2021	3618–3620	Historische Traktoren
Djibouti	12.6.2018	2264–2267	Block 1156: Orchideen
Djibouti	12.6.2018	2269–2272	Block 1157: Schmetterlinge
Djibouti	2.7.2018	2450–2453	Block 1204: Schlittenhunde
Djibouti	27.8.2018	2490–2493	Block 1212: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Djibouti	27.8.2018	2502–2505	Block 1215: Orchideen
Djibouti	27.8.2018	2507–2510	Block 1216: Schmetterlinge
Djibouti	27.8.2018	2512–2515	Block 1217: Bienen
Djibouti	27.8.2018	2537–2540	Block 1222: Wasservögel
Djibouti	27.8.2018	2542–2545	Block 1223: Taubenvögel
Djibouti	27.8.2018	2552–2555	Block 1225: Eulen
Djibouti	27.8.2018	2582–2593	Block 1231–1242: Chinesische Tierkreiszeichen
Djibouti	14.3.2019	2806–2809	Block 1285: Orchideen
Djibouti	14.3.2019	2816–2819	Block 1287: Bienen
Djibouti	14.3.2019	2891–2894	Block 1302: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Estland	11.9.2020	997	Hausratte
Estland	12.2.2021	1005	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Estland	1.3.2021	1008	Kornblume
Estland	13.4.2021	Block 53	100 J. Studien- u. Versuchswald Järvselja, Königskiefer
Estland	29.4.2021	Block 54	100 Jahre Estnische Ornithologische Gesellschaft
Estland	6.5.2021	1012–1013	Europa: Wiedehopf und Gelber Frauenschuh
Estland	20.5.2021	1014	Klatschmohn, mit unter Folie aufgebrachten Mohnsamen
Estland	8.12.2020	5	ATM: Weihnachten: Lebkuchen, Tannenzweige
Finnland	4.11.2020	2729	Winterliche Grüße: Mädchen hält Hahn in den Händen
Finnland	20.1.2021	2730–2735	Valentinstag; u.a. Eichhörnchen, Nüsse, Häschen, Hummeln
Finnland	20.1.2021	2739–2737	Blumenglückwünsche: Akelei und Feuer-Lilie
Finnland	20.1.2021	2738–2739	Frühlingsarten; u.a. Narzisse, Tulpe, Hibiskus, Gerbera
Finnland	28.4.2021	2743–2745	Gefährdete Tiere: Eisvogel, Apollofalter, Flughörnchen
Finnland	28.4.2021	2746–2751	150 Jahre fin. Postkarte; u.a. Bauer bei Feldarbeit, Katze
Finnland	28.4.2021	2752	Feiertag: 2 Sektgläser
Finnland Aland	4.9.2020	489–492	4 Jahreszeiten: Lindenallee-Esplanade Mariehamn
Finnland Aland	23.10.2020	Block 20	Chin. Neujahr: Bauer, Holzpflug, Bäuerin baut Kartoffeln an
Finnland Aland	23.10.2020	496–497	Weihnachten: Glögg, Plätzchen, Mandel, Knäcks
Finnland Aland	2.2.2021	498–499	Oldtimer-Traktoren: Fordson F1924 + Cletrac
Finnland Aland	2.2.2021	41–44	ATM: Singvögel: Rotkehl., Fitis, Buchfink, Mönchsgrasm.
Finnland Aland	7.5.2021	503	Europa: Moorfrosch
Frankreich	16.4.2021	7872	Streichkäseeck der Firma Bel, Molkereikonzern
Franz. Polynes.	12.2.2021	1454	Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Franz. Polynes.	9.4.2021	1456–1457	Endemische Palmenarten
Gibraltar	30.1.2021	1988–1999	Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Gibraltar	12.2.2021	23	ATM: Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Griechenland	23.11.2020	3096–3097	Block 152: Weihnachten; u.a. Katze und Hund
Grönland	22.2.2021	878–879	Block 100: Fische in grönländischen Gewässern
Guinea	10.10.2018	13371–13380	Landschaften
Guinea	23.10.2018	13391–13394	Block 2980: Orchideen
Guinea	23.10.2018	13396–13399	Block 2981: Schmetterlinge
Guinea	23.10.2018	13401–13404	Block 2982: Bienen
Guinea	23.10.2018	Block 3006	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Guinea	22.4.2019	13522–13535	Block 3008–3011: Schmetterlinge
Guinea	22.4.2019	13560–13563	Block 3036–3039: Prachtfinken
Guinea	22.4.2019	13564–13567	Block 3040–3043: Sperlinge
Guinea	22.4.2019	13568–13571	Block 3044–3047: Schwalben
Guinea	22.4.2019	13580–13583	Block 3056–3059: Eulen
Guinea-Bissau	10.8.2018	10091–10094	Block 1738: Macau 2018: Blumen
Guinea-Bissau	12.9.2018	10096–10100	Block 1739: Orchideen
Guinea-Bissau	15.10.2018	10173–10177	Block 1751: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	12.11.2018	10239–10243	Block 1762: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	12.11.2018	10245–10249	Block 1763: Bienen
Guinea-Bissau	17.12.2018	10311–10315	Block 1774: Eulen
Guinea-Bissau	17.12.2018	10323–10327	Block 1776: Arbeitshunde

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Guinea-Bissau	17.12.2018	10341–10345	Block 1179: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Hongkong	28.1.2021	2411–2416	Block 381–382: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Hongkong	28.1.2021	Block 383	Chin. Tierkreiszeichen: Ratte und Ochse
Indien	1.8.2019	3536–3539	Block 213–214: Indische Düfte, Sandelholz, Jasmin
Indien	15.10.2019	3592–3595	Block 221–222: Ind. Düfte, Adlerholz, Orangenblüten
Irland	27.8.2020	2362–2366	Block 118: 25 Jahre Father Ted – Sprüche; u.a. Tee
Island	29.10.2020	1611–1612	Gartengemüse: Möhre und Steckrübe
Island	20.10.2020	1613	Norden: Säugetiere: Europäischer Nerz
Italien	23.3.2021	4284	Spitzenprodukte: Maraschino-Likörflasche, G. Luxardo
Italien	22.4.2021	Block 89	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Jersey	5.1.2021	2449	Block 208: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Jersey	1.3.2021	2457–2464	The Lockdown Birds
Kirgisien	27.11.2020	1011–1013	Block 112: Heilpflanzen: Wildrose, Weißdorn, Berberitze
Kirgisien	18.12.2020	1017–1019	Block 114: Spinnen
Kirgisien	5.2.2021	1020–1021	Block 115: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Kosovo	7.4.2021	529–531	Quellen im Kosovo
Kyrgyz.Expr.Post	17.12.2020	159	BirdLife International: Purpurhähnchen
Kyrgyz.Expr.Post	31.12.2020	165	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Lettland	27.11.2020	1115–1117	Weihnachten; u.a. Blaumeise, Tanne, Rentier
Lettland	23.4.2021	1124–1125	Europa: Flußperlmuschel und Schwarzstorch
Lettland	14.5.2021	1126	Wasserturm in der Gaujas-Straße
Lettland	21.5.2021	1127	Spiky der Igel – WM-Maskottchen
Liechtenstein	7.6.2021	2008–2011	Panoramabilder Oberes Silum und Richtung Gapfahl
Luxemburg	11.5.2021	2264–2265	Europa Wildtiere: Großes Mausohr und Europ. Iltis
Malaysia	9.7.2020	2557–2559	Block 273: Wildblumen
Malta	24.9.2020	2133–2148	Hunderassen
Malta	24.10.2020	2150–2151	Weinbau, Traubenlese, Flasche Rotwein
Malta	18.3.2021	Block 84–86	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Marokko	27.2.2020	2032–2036	Freimarken Blumen; u.a. Stiefmütterchen, Mohn, Pelargonien
Marokko	5.6.2020	2039–2040	Block 51: Weltumwelttag: Pistazie, Forelle
Marokko	29.9.2020	2043–2046	Kampagne gegen Plastikverschmutzung
Moldawien	14.9.2020	1133–1134	Süßspeisen: Klosterhütte Schwarze Baba, Torte u. Kuchen
Moldawien	29.9.2020	1136–1139	Öffentliche Parks und Gärten von Chisinau
Moldawien	30.10.2020	Block 86	Monate des 4. Quartals; u.a. Traubenlese
Monaco	12.2.2021	3521	Nizza-Knotenblume
Monaco	25.5.2021	3544	J. de La Fontaine, Schriftsteller, Rabe, Fuchs, Baum
Montserrat	5.12.2018	1914–1917	Block 196: Fruchttragende Bäume
Neukaledonien	6.5.2021	1810	Naturschutzverband von Neukaledonien
Niederlande	22.3.2021	4000–4001	Nachhaltigkeit
Niederlande	10.5.2021	4004–4005	Europa: Bienen
Norwegen	23.4.2021	2046–2047	Europa Wildtiere: Papageitaucher und Deichhummel
Österreich	9.4.2021	3579	Staud's Feinkostprodukte, Marmelade, Obst, Gemüse

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Österreich	8.5.2021	3582	Europa: Wolf
Österreich	29.5.2021	3586	Österreich. Bundesgärten, Schönbrunn Palmenhaus
Österreich	5.6.2021	3588	Weinregionen: Weinglas, Rebe, Rotgipfler, Urbanuskapelle
Österreich	10.7.2021	3593	Jochberger Hummel
Österreich	10.8.2021	Block 123	Pfingstrosen- u. Edelweißblüten, Vogel, 50 Jahre A–China
Papua-Neuguin.	27.5.2020	2421–2428	Block 222: Brotfruchtbaum
Polen	30.9.2020	Block 300	Polnisches Herbarium; u.a. Johanniskraut, Brennnessel
Polen	8.10.2020	5239–5242	Schmetterlinge
Polen	24.10.2020	5246	75 Jahre UNO: Friedenstaube mit Lorbeerzweig
Polen	30.11.2020	Block 303	Polnische Vögel; u.a. Störche und Reiher
Polen	19.2.2021	5276	Ostern: Ei aus Podhale
Polen	26.2.2021	5278	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Polen	25.3.2021	5283	J. Iwanow-Szajnowicz; u.a. Agraringenieur
Polen	25.3.2021	5284	Michel Jankowski; u.a. Naturforscher, Insektenkundler
Polen	16.4.2021	5290	Warschauer Wertpapierbörse: Bär und Stierkopf
Polen	21.4.2021	5291	Europa: Eurasischer Luchs
Polen	30.4.2021	5292–5297	Nützliche Insekten: Bienen und Hummel
Rumänien	3.12.2020	7797–7800	Bären
Rumänien	10.12.2020	7801–7804	Winterblumen; u.a. Weihnachtsstern, Winterling, Schneerose
Rumänien	3.2.2021	7816–7822	Block 855: Vögel des Moldaudeltas
Rumänien	12.2.2021	7823–7826	Falken
Rumänien	12.3.2021	7834–7837	Naturschutzgebiete; u.a. Meerkohl, Flockenblume, Charmykstr.
Rumänien	24.3.2021	7838–7841	Block 860: T. Aman, Gemälde; u.a. Trauben, Apfel, Rosen
Rumänien	14.4.2021	7845–7848	Block 863: T. Pallady, Gemälde; u.a. Tulpen, Kakao, Feigen
Rumänien	22.4.2021	7850–7851	Block 865: Europa: Europäischer Nerz, Großtrappe
Schweden	29.4.2021	3374–3378	MKH Porzellan: Tassen, Kännchen; u.a.m.
Schweden	29.4.2021	3379	Porzellan-Tassen mit Untertellern, Rollenmarken + Block 61
Schweiz	6.5.2021	2700–2703	Sommer: Ananas, Trinkgefäß, Wassermelone, Eistüte
Schweiz	6.5.2021	2706–2707	Europa: Gelbringfalter und Großer Moorbläuling
Serbien	9.4.2021	979–980	Freimarken Flora: Weinrebe und Kultur-Birne
Singapur	8.1.2021	21	ATM: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Slowenien	12.3.2021	1469–1471	Block 133: Schneeballgewächse
Spanien	3.11.2020	5491	Provinz Murcia; u.a. Artischocke, Paprika, Tomate, Weinflasche
Spanien	18.1.2021	5498–5499	Tourismus: Marseiller Seife, Lavendel, Weintourismus
Spanien	14.2.2021	5505	Valentinstag; u.a. Erdbeere
Sri Lanka	3.2.2020	2278–2287	Block 201–203: Welttag d. Feuchtgebiete; u.a. Mangroven
Sri Lanka	20.2.2020	2289	Nachhaltige Entwicklung: Bäume zwischen Gebäuden
St. Pierre et Miq.	12.1.2021	1346	Meerstrandläufer
Tanzania	17.12.2017	5407–5414	Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Thailand	2.1.2020	3805	Block 378: Jahr d. Ratte; u.a. Ziege, Hahn, Hund, Schwein

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Türkei	24.9.2020	4609	Internat. Jahr d. Pflanzengesundheit, Siebenpunkt a. Tomate
Türkei	15.10.2020	4610–4613	Farn, Schnecke, Wald, Pfau
Türkei	23.3.2021	414–417	Dienstmarken: Gehäkelte Blumen; u.a. Klatschmohn, Flieder
USA	24.1.2021	5782	Strauchkaninchen
USA	24.1.2021	5783–5786	Scheunen
USA	2.2.2021	5789	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
USA	23.2.2021	5791–5800	Gartenblumen; u.a. Hartriegel, Tulpe, Dahlie, Lilie, Lotos
USA	9.3.2021	5801	Colorado-Bläuling
USA	9.4.2021	5802–5805	Kaffeegetränke: Caffe Latte, Espresso, Caffé Mocha, Cappucch.
Vietnam	8.12.2019	3821–3822	Block 182: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Vietnam	14.2.2020	3824	Valentinstag: Rosenblütenblätter
Vietnam	16.8.2020	3836	Lu'o'ng Djnh Cua, Agrarwissenschaftler, Reisfeld
Wallis u. Futuna	1.11.2018	A1179	Phil. Herbstsalon Paris; Naturschutzprojekt; u.a. Setzling
Wallis u. Futuna	22.12.2020	1209–1210	Korbflechten
Wallis u. Futuna	12.2.2021	1211	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Zentralafrik.Rep.	22.8.2019	9015–9018	Block 1997: Vincent van Gogh Gemälde

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
China VR	19.9.2020	5234	aus 5232–5235: Wissenschaftler Yu Min, Atompilz !!!
Djibouti	27.8.2018	2507	*Mycena polygramma* – Rillstieliger Helmling
Djibouti	27.8.2018	2508	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Djibouti	27.8.2018	2509	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
Djibouti	27.8.2018	2510	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
Djibouti	27.8.2018	Block 1216	*Handkea utriformis* – Hasen-Stäubling
Djibouti	15.3.2018	2159	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Djibouti	15.3.2018	2160	*Entoloma hochstetteri* – Rötling
Djibouti	15.3.2018	2161	*Laccaria amethystine* – Violetter Lacktrichterling
Djibouti	15.3.2018	2162	*Boletus edulis* – Steinpilz
Djibouti	15.3.2018	Block 1135	*Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
Djibouti	27.2.2019	2705	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
Djibouti	27.2.2019	2706	*Leccinum aurantiacum* – Espenrotkappe
Djibouti	27.2.2019	2707	*Boletus edulis* – Steinpilz

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Djibouti	27.2.2019	2708	*Lactarius deterrimus* – Fichten-Reizker
Djibouti	27.2.2019	Block 1265	*Leccinum versipelle* – Birken-Rotkappe
Djibouti	14.3.2019	2841–2844	Block 1292: Pfadfinder + Pilze (Kochen, Pilzkorb)
Estland	28.8.2020	993	*Amanitha pantherina* – Pantherpilz
Guinea	23.10.2018	13386	*Polyporus squamosus* – Schuppiger Stielporling
Guinea	23.10.2018	13387	*Coprinus comatus* – Schopftintling
Guinea	23.10.2018	13388	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
Guinea	23.10.2018	13389	*Calvatia sculpta* – Puffballpilz
Guinea	23.10.2018	Block 2979	*Russula virescens* – Grüngefelderter Täubling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10167	*Clavariadelphus pistillaris* – Herkules-Riesenkeule
Guinea-Bissau	15.10.2018	10168	*Cortinarius vanduzerensis* – Schleierling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10169	*Lyophyllum connatum* – Weißer Büschelrasling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10170	*Peziza badia* – Becherpilz
Guinea-Bissau	15.10.2018	10171	*Scleroderema citrinum* – Dickschaliger Kartoffelbovist
Guinea-Bissau	15.10.2018	Block 1750	*Leccinum quercinum* – Laubwald-Rotkappe
Guinea-Bissau	17.12.2018	10293	*Coprinus comatus* – Schopftintling
Guinea-Bissau	17.12.2018	10294	*Entoloma hochstetteri* – Rötling
Guinea-Bissau	17.12.2018	10295	Boletus edulis – Steinpilz
Guinea-Bissau	17.12.2018	10296	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	17.12.2018	10297	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea-Bissau	17.12.2018	Block 1771	*Oudemansiella mucida* – Buchen-Schleimrübling
Malediven	19.7.2020	8985	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Malediven	19.7.2020	8986	*Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
Malediven	19.7.2020	8987	*Boletus edulis* – Steinpilz
Malediven	19.7.2020	8988	*Agaricus bisporus* – Zucht-Champignon
Malediven	19.7.2020	Block 1455	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Malediven	21.7.2020	9105–9108	Block 1479: Sir Alexander Fleming
Malediven	23.7.2020	9135	*Coprinus comatus* – Schopftintling Satz = Block 1485
Malediven	23.7.2020	9136	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Malediven	23.7.2020	9137	*Leccinum aurantiacum* – Espenrotkappe
Malediven	23.7.2020	9138	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Neukaledonien	4.5.2021	1808	*Aseroe arachnoidea* – Familie der Stinkhörner
Neukaledonien	4.5.2021	1809	*Ophiocordycesps Sp.* – Parasitische Pilze auf Ameisen
Österreich	27.8.2021	3599	*Boletus edulis* – Steinpilz
San Marino	10.11.2020	2834	Int. Tag Lebensmittelverschwendung, Hamburger, Nebenmotiv Pilz
St. Pierre u. Miq.	10.11.2020	1342	*Coprinus comatus* – Schopftintling
Zentralafrika	22.8.2019	8955	*Cortinarius rubellus* – Spitzgebuckelter Raukopf Satz = Bl. 1985
Zentralafrika	22.8.2019	8956	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Zentralafrika	22.8.2019	8957	*Amanita caesarea* – Kaiserling
Zentralafrika	22.8.2019	8958	*Chlorophyllum molybdites* – Grünspornschirmling



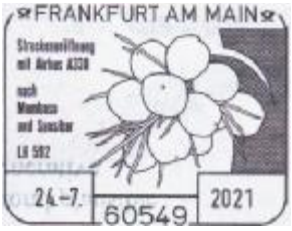
Begründet von Hans-Peter Blume
und fortgeführt von Klaus Henseler

Der Fischotter (Lutra lutra) ist ein gar mächtig Tier, der mit seinem bis zu 40 Zentimeter langen Schwanz mehr als 125 Zentimeter erreicht. Er gehört zu den Mardern, die bekanntlich in unseren Lieblingsspielzeugen die Leitungen anknabbern und das Auto fahruntüchtig machen. Nicht bekannt ist,



ob der Otter als im Wasser lebendes Raubtier sich an Schiffsmotoren vergreift. Der Otternpelz schützt aufgrund seiner ungewöhnlichen Struktur seiner Haare, davon hat er bis zu 100 Millionen, vor Nässe und Kälte. Das mag man bei wikipedia oder anderen einschlägigen Informationen nachlesen. Zu finden ist das Getier in ganz Europa, ausgenommen Island und auf den Inseln des Mittelmeers (wieso hat man ihn dort noch nicht eingeschleppt?). Innerhalb des Verbreitungsgebiets ist er jedoch in vielen Regionen bedroht. In Mitteleuropa gibt es noch größere Bestände in der Tschechischen Republik, im Osten Deutschlands und im Bayerischen Wald sowie kleine Populationen in Österreich. Da ist es gut, daß der Fischotter „Tier des Jahres 2021“ wurde. Wer ein so schönes Fell hat, sollte nicht gejagt werden, zumal er nur das frißt, was er am leichtesten erbeuten kann. Eine Art Faultier. Einen großen Teil seines Beutespektrums stellen Fische dar, wobei er überwiegend kleine Fischarten erbeutet und langsame und geschwächte Tiere. Er spielt daher eine Rolle bei der Gesunderhaltung der Fischbestände. Sieht nicht jeder Angler gern.

Fliegen ist out. Einerseits. Andererseits: Wie kommt man nach Mombasa und Sansibar, wenn’s das Flugzeug nicht gäbe? Dazu gibt es die Lufthansa, früher auch Lusthansa genannt, als es auf Langstreckenflügen noch französischen Schaumwein gab. Also: Neues Ziel nach der Fast-Pleite ist Sansibar und das ehemals zum Sultanat Sansibar gehörende Mombasa. Sansibar ist die Insel, die „wir“ angeblich gegen Helgoland getauscht haben. Da kann man heute noch teure Uhren kaufen, die wegen der dort nicht zu zahlenden Mehrwertsteuer stark verbilligt sind (aber in Cuxhaven nachversteuert werden müssen, haha). Sansibar ist auch nicht nur eine Kneipe auf einer anderen deutschen Insel. Vermutlich landet das Flugzeug erst in Mombasa, das ist in Kenia, und fliegt dann weiter nach Tansania. An sich handelt es sich bei Sansibar um eine Inselgruppe mit der Hauptinsel Unguja und nicht nur um eine einzelne Insel. Auf dem Stempel sind weder Sansibar noch Mombasa abgebildet, sondern Kokosnüsse. Das tut weh, wenn dem Urlauber eine solche beim Abendspaziergang am Strand auf dem Kopf fällt. Die heißt dann Kopfnuß.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BDPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.184/April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im Januar. Nächstes Jahr. Weihnachten vorbei. Corona bleibt uns erhalten. Sie als Leser der „Agrarphilatelie“ uns doch auch.

Agrarphilatelie 187 Januar 2022

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wir haben das Jahr 2021 hinter uns gelassen. Ich hoffe, Sie konnten die Weihnachtstage trotz der immer noch vorherrschenden Pandemie genießen. Ich denke, es ist gut, daß wir nicht genau wissen, wie das Jahr 2022 für uns werden wird.

Am 6. November fand in Bonn die Hauptversammlung des BDPh statt. Bei dieser gab es zwei Änderungen im Vorstand, der BDPh-Präsident Alfred Schmidt wurde in seinem Amt bestätigt. Ein wichtiger Punkt der Versammlung war die Abstimmung über die geplante Beitragserhöhung. Die vom Schatzmeister Walter Bernatek beantragte Erhöhung von jeweils 5 Euro in den Jahren 2023 und 2024 wurde abgelehnt. Die Beitragserhöhung beläuft sich in diesen beiden Jahren nun auf jeweils 3 Euro. Dies ist ein Thema in meinem Heimatverein, muß aber auch bei uns in der ArGe diskutiert werden, wie wir damit umgehen.

Ende November kam eine Hiobs-Botschaft: die Internationale Briefmarken-Börse wird in Sindelfingen nicht mehr stattfinden. Die Messehalle mit den guten Präsentations-Möglichkeiten der Vereine soll ab 2022 als große Lagerhalle genutzt werden und somit für Veranstaltungen nicht mehr zur Verfügung stehen. Ich empfinde dies als großen Einschnitt, war die Messe Sindelfingen doch bei vielen und auch bei mir ein schöner Treffpunkt. Es trafen sich alte Bekannte, viele Arbeitsgemeinschaften und Vereine nutzen den Messebesuch als Vereinsausflug. Gemeinsame Fahrten dieser Art schweißen auch zusammen.

Nichts bleibt wie es war – die Philatelie im Wandel der Zeit. Wir überlegen nun, wie wir in Zukunft unsere Jahreshauptversammlung gestalten, wenn der „gewohnte Ort“ Sindelfingen entfällt. Für Vorschläge haben wir jederzeit ein offenes Ohr.

Lassen Sie es uns gemeinsam angehen. Ich wünsche Ihnen alles erdenklich Gute, Gesundheit und Glück. Bis hoffentlich bald!



Anja Stähler

Die Rürupsmühle

wird vom Wasser des Mittelbachs angetrieben, welches in einem Mühlenteich gespeichert wird. Die erste urkundliche Erwähnung sagt, daß sie 1587 bereits bestand; wann sie tatsächlich gebaut worden ist, ist nicht bekannt. Sie wurde halb verfallen 1980 vom gemeinnützigen Verein „Vom Korn zum Brot“ übernommen und ab 1982 bis zur Betriebsfertigkeit restauriert. Die Wiedereinweihung fand im März 1984 statt. Seit dieser Zeit arbeitet sie wieder regelmäßig. Das innenliegende Wasserrad ist oberschächtig. Der Mahlgang aus Kunststein wird über ein stehendes Vorgelage angetrieben. In dem Mühlengebäude befindet sich auch eine Müllerwohnung sowie eine Gesellenkammer. Die Rürupsmühle ist die einzige Mühle im Kreis Herford, die noch durch ein Wasserrad angetrieben wird.
https://www.teutoburgerwald.de/reiseziele-geschichten/ausflugsziele/mein-ziel/muehlenhof-ruerupsmuehle
Ganzsachen sind zu beziehen bei Rainer Schwerin, Gumbinnener Straße 6, D-32584 Löhne
www.bmsv-löehne.de

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die heilenden Pflanzen auf den Umschlagseiten lieferte Wolfgang Ratz

Sie lesen in dieser Ausgabe ...

auf Seite 4: Paul Fischer war ein Kobler und lebte im Nürnberger Zwölfbrüderhaus
auf Seite 4: Page Three Stamp (ein Wort über Enten mit und ohne Fußbekleidung)
auf Seite 5: Weinbaugebiet Rheingau (Teil 5 und Schluß); doch es gibt noch Gebiete
auf Seite 9: Gundermann – ein fast vergessenes Wildkraut
auf Seite 11: Der Wald – mit Tieren in der Bodenschicht und darauf lebend (Teil 4)
auf Seite 20: In vino veritas. Und kalt war's damals – wenn man Ovid folgt
auf Seite 25: Tolminer Frika gibt es heute bei Oltersdorfs zum Essen
auf Seite 26: Froschschenkel kommen nie nicht auf Herrn Heikes Teller
auf Seite 27: Kleine Akzidenzen (u.a. vom Nabu und vom Pansch)
auf Seite 29: Der Maulbeerbaum (nicht nur für den Seidenspinner gesund)
auf Seite 30: Blümchen-Sex (in Österreich): Sex sells
auf Seite 31: Kaffee ist ja so gesund
auf Seite 32: Recycling von Papier und Glas
auf Seite 36: Kräuterkunde: Nine Herbs Charms (ganz alte englische Weisheiten)
auf Seite 38: Eine kleine Kräuterkunde – eine Serie: 1 Große Bibernelle und Borretsch
auf Seite 39: Nikolai Iwanowitsch Wawilow und die Samenretterinnen in seinem Institut
auf Seite 41: *Thea sinensis* und *Thea assamica* (eine Ausstellungssammlung, Teil 1)
auf Seite 48: Kleine Bemerkungen zum Tee sind auch Akzidenzen
auf Seite 49: Immer wieder neue Briefmarken – das wird nie ein böses Ende nehmen
auf Seite 57: Immer wieder werden Pilze auf Briefmarken abgebildet – Achte auf die giftigen
auf Seite 58: Vom Aussterben bedroht: Sind rote Rosen für die Liebste auch gefährdet?
auf Seite 58: Was ist ein Kobler? Ein ausgestorbener Beruf wird vorgestellt
auf Seite 59: Der Drache Fafnir auf dem Stempel und das Rotkehlchen im Stempel

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Roger Thill, Anja Stähler, Wolfgang Ratz, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer und Peter Schuler



Redaktionsschluß:

irgendwann kurz vor Mitte Dezember; der Nikoklaus wurde nicht früher beschenkt, wo doch vor Weihnachten und zum Jahreswechsel in der Druckerei höchster Betrieb ist.



Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

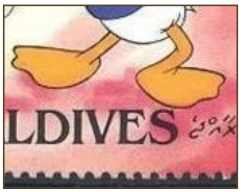
Paul Fischer. War ein Kobler in Zerzabelshof, er supplicierte um die löbl(iche) Landauerische Stifftung, nachdeme vorhero seine Ehewirthin in dem Kobel zu St. Johannis aufgenommen worden, wurde auch auf Recommendation seiner, als der Hochadel(igen) Grundherri(schen) Eigenherrschafft, am Sontag Laetare, den 16. Martii 1760 im 48 Jahr seines Alters, in dem löbl(ichen) Stifftungs- und Brüder-Haus gnädig recipiret.

Unterhalb des Bildnisses:

Dieser Bruder, welcher bey 10 Jahren an dieser Stiftung Theil genom(m)en, wollte zuletzt solche nicht mehr in Ruhe geniesen, daher er sich recht mit besondern Fleiß angelegen seyn liess, allerley Uneinnigkeit und Verdruß zuerregen, um von dem Genuß derselben ausgeschlossen zu werden; weshalben er dann auch den 6. Februar 1770 als ein Undankbarer von der Zahl der Brüder ausgestoßen und fortgeschafft worden, nachdeme er zur etwelchen Vergütung der bisher empfangenen Kost, dessen Leichengeld zuruk lassen, und noch 200 (Gulden) baar erlegen müssen. *(siehe Ergänzung Seite 35)*

Page Three Stamp

Carl Barks gab am 24. Juni 1994 im Stuttgarter Kunstverein eine Pressekonferenz vor der Eröffnung einer Ausstellung mit seinen Ölbildern. Auf die ihm dort gestellte Frage, warum die weiblichen Ducks Schuhe tragen, wogegen die männlichen Ducks barfüßig seien, erklärte der damals Dreiundneunzigjährige mit überzeugender Logik: „Die Enten ohne Schuhe sind die Jungs, die Enten mit Schuhen sind die Mädchen.“ Der Michel-Online-Katalog nennt 150 Positionen mit „Donald Duck“, weitere 62 mit „Duck“ und insgesamt 426 mit Disney-Zeichnungen. Carl Barks (1901–2000) war ein amerikanischer Comic-Autor und -zeichner, der zahlreiche Comic-Figuren für den Disney-Konzern



schuf. Die berühmtesten Figuren sind wohl Donald Duck, Philatelist und Neffe der reichsten Ente der Welt Dagobert Duck, dessen Vermögen 788.423.000.017,16 Taler beträgt, und die drei Neffen von Donald (Tick, Trick und Track: „Wir wollen sein ein einig Volk von Brüdern, in keiner Not uns waschen und Gefahr.“), die Pfadfinder im Fähnlein Fieselschweif. Wir deutschen Leser verdanken viele Informationen, nein alle, über das Leben in Entenhausen der Übersetzerin Dr. Erika Fuchs (1906 bis 2005). Ohne ihre Übersetzungen würden wir vielleicht gar nicht wissen, wie ein Ereignis lautmalerisch beschrieben werden kann; deshalb heißt die Lautmalerei auch Erikativ. Sollte für ein Exponat ein wichtiger Beleg fehlen, so würde Frau Dr. Fuchs vermutlich „seufz, seufz“ dem Philatelisten in den Mund legen.



Weinbaugebiet Rheingau 4

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Eltville am Rhein

Eltville, dessen Name auf das römische „Alta Villa“ (von Hoher Hof, höher gelegene Stadt) zurückgeht, ist die älzteste Stadt im Rheingau; sie erhielt 1332 das Stadtrecht. Nicht der vergorene Traubensaft hat **Eltville** berühmt gemacht, sondern als Geburtsort des Johannes Gutenberg wurde es weltweit bekannt.






ELTVILLE
AM RHEIN
WEIN- SEKT
ELTVILLE AM RHEIN
13-07-04
65343
DEUTSCHE POST
EURO CENT
0055
H 501429


ELTVILLE
30. 9.50
Stadt des Weines
und der Rosen
im Rheingau
Deutsches Reich


6228 Eltville am Rhein – 850 Jahre Zisterzienserabtei Eberbach
Besichtigungen u. Führungen, festliche Weinproben, Weinkonvent
Seminare u. Konzerte. Ausk.: Kloster Eberbach, Tel. (0 67 23) 42 26
ELTVILLE AM RHEIN
22.12.
6228
60
Postkarte
Herrn
Walter Dietermann


ELTVILLE AM RHEIN
02.6.67
6228
Eltville am Rhein
Stadt des Weines
und der Rosen
DEUTSCHE BUNDESPOST
030



Zwischen Eltville und Wiesbaden liegt Niederwalluf.





Wiesbaden




WIESBADENS
HERBSTWOCHEN
Blumen, Kunst u. Wein
17. Sept - 10. Okt.
12
12
Deutsches Reich


KGL. WEINBAU-U. KELLEREI-DIREKTION
WIESBADEN


H. SCHWEITZER
Spielwaren
WIESBADEN
Ellenbogengasse seit 75 Jahren
Altestes Spezial-Spielwarengeschäft
am Platze
Fahnenfabrik-Niederlage
Hoflieferant
Seiner Königlichen Hoheit
des Großherzogs von Luxemburg,
Herzog zu Nassau
Prämiert Wiesbaden 1896
GEGRÜNDET 1859
TELEFON Nr. 28112
BANK-KONTO:
Wiesbadener Bank E. G. m. b. H., Wiesbaden
POSTSCHECK-KONTO:
Frankfurt a. Main Nr. 31298
Postkarte
WIESBADENS
HERBSTWOCHEN
Blumen, Kunst u. Wein
17. Sept - 10. Okt.
Firma
Deutsches Reich


WIESBADEN
28 7 31
BIEBRICH
4731
DEUTSCHES REICH
*015
HENKELL
HENKELL
TROCKEN



Damit endet die Weinreise im Rheingau. Das ist jedoch noch nicht das letzte Weinbaugebiet, das in der Agrarphilatelie beschrieben wird, oder wie Uli Hoeneß 2014 sagte: „Das war's noch nicht", bevor er seinen Wohnort nach Landsberg verlegte.

Ulrich Oltersdorf

Gundermann - ein fast vergessenes Wildkraut

Der Gundermann *(Glechoma hederacea),* auch Echt-Gundelrebe genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Lippenblütler *(Lamiaceae).* Er wächst als wintergrüne, ausdauernde, krautige Pflanze und ist im Großteil Europas verbreitet. Er fehlt nur auf den Balearen, Kreta, den Färöern, Island, Spitzbergen und in der Türkei. In Mitteleuropa ist er sehr häufig. Er kommt außerdem in West- und Nordasien bis Japan, Hongkong und Tongking in Vietnam vor. In Neuseeland, Kanada und die USA wurde er durch den Menschen eingeschleppt.



Der heute übliche deutsche Trivialname Gundermann oder Gundelrebe leitet sich möglicherweise vom althochdeutschen „Gund" = Eiter oder Beule ab, was auf die früher gebräuchliche Verwendung als Heilpflanze hinweisen würde. Ein weiterer Trivialname der am Boden mit efeuartig verlaufenden Ranken wachsenden, im Mittelhochdeutschen auch Grundrebe genannten Pflanze ist Erd-Efeu.

Der Gundermann wächst sehr rasch mit reichen Verzweigungen, der Hauptsproß kann bis zu 2 Meter Länge erreichen. Der Gundermann ist ein Flachwurzler; die Blütentriebe sind 10 bis 30 Zentimeter hoch, aufsteigend bis aufrecht, die Blüten sind blau.

Auf die Verwendung als Gewürzpflanze weist der Name Soldatenpetersilie hin. Im Niederdeutschen wurde die Pflanze in Anspielung auf ihren typischen Standort auch als Heckenkieker bezeichnet.

In der Hildegard von Bingen zugeschriebenen „Physica" ist die Gundelrebe erstmals

sicher nachzuweisen. Dort wurde die Pflanze zur äußerlichen und innerlichen Anwendung bei Erschöpfungszuständen empfohlen.

Vor der Kultivierung des Hopfens wurde der Gundermann aufgrund seiner Bitterstoffe zur Konservierung von Bier genutzt.

Im Frühling gesammelte junge Blätter wurden früher als Gemüse gekocht, unter anderem in Gründonnerstagsgerichten. Aufgrund der Bitterstoffe und ätherischen Öle fand die Pflanze außerdem als Gewürz Verwendung. Die Gründonnerstagsuppe wird aus neun verschiedenen Kräutern (je eine Handvoll: Gundermanntriebe, Brennnesseln, Giersch, Gänseblümchen, Brunnenkresse, Sauerampfer, Melde, Löwenzahn, Bärlauch, ggf. auch Huflattich, Wegerich oder Frauenmantel) zubereitet. Alle Wildkräuter, darunter auch Brennnessel, Gänseblümchen und Löwenzahn, werden gewaschen, trocken getupft und fein geschnitten. Anschließend Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter andünsten, Gemüsebrühe und das frische Grün hinzugeben. Nun läßt man die Suppe 20 Minuten köcheln und schmeckt mit etwas Schmand, Salz und Pfeffer ab.

Heutzutage nutzen nur wenige das Wildkraut in der Küche. Der Geruch und Geschmack wird als harzig-aromatisch, minzeähnlich und lakritzartig beschrieben. Dabei macht sein herbes bis leicht harziges Aroma viele Alltagsgerichte wie Pellkartoffeln und Eierspeisen interessanter; auch für Salate, Kräuterquark und Pesto ist der Gundermann eine Bereicherung. Ebenso können Tee und Kräuterlimonade mit Gundermann verfeinert werden. Allerdings sollte sparsam dosiert werden, damit der Geschmack nicht zu intensiv wird.

Der Gundermann enthält unter anderem Vitamin C, Mineralstoffe wie Kalium, ätherische Öle, Saponine, Gerbstoffe und gesundheitsfördernde Bitterstoffe. Gundermann hat auch antioxidative Wirkung.

Die Informationensquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt verzeichnet.

Gundermann gibt es auf einer schwedischen Briefmarke (MiNr.3221, 3.5.2018) Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen.

Weinköniginnen und Prinzessinnen

Im letzten Heft hatten wir eine Weinkönigin vorgestellt. Eine Ergänzung ist hilfreich. Die 73. Deutsche Weinkönigin wurde im vergangenen September gewählt. Es ist Sina Erdrich. Früher, als alles noch gut war, waren Weinköniginnen gelernte Winzerinnen oder hatten Önologie studiert. Frau Erdrich hat (früher war alles anders) Bildungswissenschaften studiert; aber immerhin ist sie die Tochter eines Winzers – hat also noch einen Bezug zum Wein. Ihre beiden Prinzessinnen, Linda Trarbach aus Dernau an der Ahr und Saskia Teucke aus Weisenheim, sind auch keine Önos. Trarbach hat Gesundheits- und Sporttourismus studiert (Gesundheit und Alkohol passen immer), Teucke machte in Marketing und arbeitet im Weinkeller der Chemiefirma BASF; hat also mit Wein viel zu tun. (kh)



Johannes Häge

Der Wald 4

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Henry David Thoreau: „Es hat wenig Sinn, unsere Schritte in den Wald zu lenken, wenn sie uns nicht darüber hinaus führen.“

Tiere in der Bodenschicht

Die Große Wegschnecke *(Arion rufus)* ist eine ziegelrote, schwarze oder orangerote Nacktschnecke, d.h. sie hat kein Haus. Bei Berührung zieht sie sich in der Längsrichtung zusammen. In Laubwäldern, Hecken und Gärten ist sie zu Hause. Sie klettert an Stämmen empor, schabt grüne Algenbälge ab, frißt Hutpilze und Falllaub ... und vor allem Salat.

Die Weißmund-Bänderschnecke *(Cepaea hortensis)* hat immer ihr gelblich-bräunlich leuchtendes Haus dabei. Die Farbe der Schnecke selbst ist grau (schleimig). An dem hellen Saum der Gehäuseöffnung ist sie zu erkennen. Nach Regen taucht sie überall in Laubwäldern und Randsäumen auf. Trotz der Tatsache, daß sie der Art *hortensis* (Gartenschnecke) angehört, lebt sie im Wald.



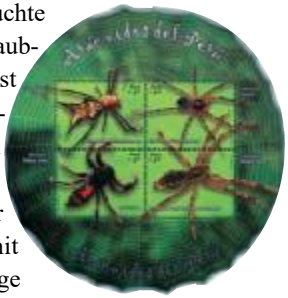
Bodentiere

Typisch sind sie anzutreffen unter der toten Borke eines verrottenden Baums oder in der Laubstreu. Steinläufer *(Lithobius sp.):* Langgestreckter brauner Hundertfüßer sucht gern das Dunkle; Erdläufer *(Geophilus sp.):* Ockerfarbener Hundertfüßer; Rollassel *(Armadillidium vulgare):* Es ist ein flaches Tier mit Rückenplatten. Das reichlich anfallende Laub wird von einem Millionenheer von Tieren und Bakterien verarbeitet und die Nährstoffe dabei in den Kreislauf zurückgeführt. Die Lebewelt des Bodens besteht zu 40 Prozent aus Pilzen, 40 Prozent aus Bakterien und zu 20 Prozent aus Regenwürmern, Asseln, Tausendfüßern, Springschwänzen usw. Pro Hektar leben beispielsweise etwa 250.000 Regenwürmer (siehe auch Agrarphilatelie Heft 166, Seite 52) im Laubwald.

Die Gartenkreuzspinne *(Araneus diadematus)* ist mit ihren 15 Millimetern die größte einheimische Spinne. Sie hat eine helle Kreuzzeichnung auf ihrem braunen Körper. Sie spannt ein großes rundes Netz zwischen Bäumen. Die Spinne sitzt in der Mitte des Netzes und lauert dort auf ihre Beute. Im Herbst ist sie überall in Laubwäldern, allen voran an Taumorgen, zu finden.



Die Trauerwolfsspinne *(Pardosa lugubris)* bevorzugt mittelfeuchte und trockene Lebensräume in offener Landschaftund in Laubwäldern. Dort kommt sie oft in sehr hoher Anzahl vor und ist vermutlich die häufigste Art dieser Gattung. Wolfsspinnen bauen keine Fangnetze, sie laufen frei umher und erbeuten auf dem Boden kleine Insekten. Im Umkreis der Spinne von 40 Zentimetern sind alle Insekten in größter Gefahr. Die Weibchen der meisten Arten tragen etwa ab Mai ihren Eierkokon immer mit sich herum und auch die geschlüpften Jungen bleiben für einige Zeit bei ihrer Mutter.



Die Gemeine Baldachinspinne *(Linyphia triangularis)* besiedelt ein weites Spektrum an unterschiedlichen Biotoptypen. Sie ist in vielen Offenlandbiotopen wie Mooren und Sümpfen, Feucht- und Frischwiesen, Hecken und in Laubwäldern beheimatet. Dort spannt sie ihre Netze dicht über dem Waldboden auf, aber auch bis zu mehreren Metern hoch über dem Boden in Gräsern, Stauden und Sträuchern. Die Baldachinspinne sitzt ruhig bauchoben unter dem Seidenteppich und lauert mit ausgestreckten Vorderbeinen auf ihre Beute.

Rorhals-Aaskäfer *(Oeceoptoma thoracica):* Dieser etwa 20 Millimeter große, flache und träge Käfer mit rotbraunem Halsschild hält sich meistens auf Aas oder der Stinkmorchel auf. Anzutreffen ist er in alle Laub- und Mischwäldern. Aaskäfer sind die „Totengräber" des Waldes und wichtige Recyclingspezialisten. Sie vergraben tote Tiere, die dann von Larven verwertet werden.

Der Feldmaikäfer *(Melolontha melolontha)* ist ein etwa 30 Millimeter großer, behaarter Käfer. Mit seinen braunen Fächerfühlern und seitlichem schwarz-weißem Zickzackband finden wir ihn in allen Laub- und Mischwäldern. In Warmgebieten ist er häufig, in Massenjahren sogar sehr häufig anzutreffen. Die Weibchen legen ihre Eier in einer Tiefe von 15 bis 25 Zentimeter im Boden ab. Nach 4–6 Wochen schlüpfen Larven (Engerlinge), welche sich dort 2 Jahre in drei Larvenstadien aufhalten. Im dritten Jahr schlüpft dann der fertige Käfer.



Die Borkenkäfer *(Scolytiae)* sind eine artenreiche Gruppe oft braun oder schwarz gefärbter Käfer, von denen sich viele Arten unter der Borke oder im Holz von Bäumen in selbstgebohrten Gängen fortpflanzen und die zum Teil großen wirtschaftlichen Schaden anrichten. Drei Arten von Borkenkäfern gelten als besonders relevant für die Fichtenwaldbewirtschaftung: Buchdrucker, Kupferstecher und Gestreifte Nutzholzborkenkäfer.

Warum sterben Bäume bei starkem Befall ab?

Larven und Jungkäfer fressen sich zwischen Borke und Splintholz durch den sogenannten Bast. Sie durchtrennen dabei die Leitungsbahnen, die die Baumwurzeln mit lebenswichtiger, in den Nadeln gebildeter Nahrung versorgen (Assimilate). Bei starkem Befall wird auch der Wassertransport in die Kronen so stark gestört, daß der Baum abstirbt. Tote Bäume mit komplett roten Nadeln und aufgeplatzter bzw. abgefallener Rinde, aus denen die Käferbrut bereits ausgeflogen ist, werden nicht erneut befallen.

Natürliche Feinde des Borkenkäfers: die Fichte selbst. Das Einbohren löst Harzfluß aus, der einzelne Käfer tötet. Greifen viele Käfer an, kommt die Harzabwehr der Bäume jedoch zum Erliegen (ab etwa 200 Käfern pro Baum). Trockenperioden verringern die Abwehrkraft der Fichte zusätzlich, da zu wenig Wasser für die Harzproduktion zur Verfügung steht. Weitere natürliche Feinde von Borkenkäfern wie Räuber (Ameisenbuntkäfer, Spechte), Parasitoide (Schlupfwespen) und Krankheitserreger (Pilze) können zwar in großer Anzahl auftreten, unterbrechen oder verhindern eine Massenvermehrung aber nicht.

Effektive Borkenkäferbekämpfung bedeutet während der Vegetationsperiode regelmäßige Kontrolle der Bestände und schnelles Handeln, wenn Befall entdeckt wird. Während der Winterruhe der Borkenkäfer sollten Käfernester von befallenem Holz aufgearbeitet werden. Wichtig ist, daß befallenes Holz bis zum Schwärmbeginn aus dem Wald geschafft wird.

In warmen Sommern befällt der Buchdrucker *(Ips typographus)* geschwächte Fichten. 4–5 Millimeter breite Gänge unter der Borke sind sein Schadbild. Die Weibchen fressen unter der Borke zwei Muttergänge in Längsrichtung und legen Eier. Die Larven fressen vom Zentralgang geschwungene Seitengänge. Befallen werden Stammbereiche in mittelalten bis alten Fichtenbeständen. So können ganze Wälder vernichtet werden. Der Buchdrucker ist in ganz Europa verbreitet und kommt oft nach Windbruch vor.



Der Kupferstecher *(Pityogenes chalcographus)* kommt an Fichten und gelegentlich an Douglasien, Sibirischen Lärchen, Europäischen Lärchen, Kiefern und Weiß-

Tannen vor. Er besiedelt die Rinde der Bäume und ernährt sich vom Bast- und Rindengewebe. Er bevorzugt dünnborkige Stammteile im Kronenbereich älterer Fichten sowie Jungpflanzen. Schon dünne Äste und Kronenmaterial ab 3 Zentimeter Durchmesser können bruttaugliches Material darstellen. Er reagiert gezielt auf Duftsignale geschädigter Bäume – sie signalisieren ihm eine Brutmöglichkeit. Ein Pionierkäfer bohrt sich in die Rinde ein und legt eine sogenannte Rammelkammer an. Danach sendet der nur wenige Millimeter große Schädling Pheromone zur Anlockung seiner Artgenossen aus. Nach der Paarung legen die Weibchen Eier entlang eines Muttergangs ab. Nach Larvenfraß und Verpuppung schlüpfen die Jungtiere. Dieser Zyklus einer Borkenkäfergeneration dauert je nach Witterung zwischen 7 und 10 Wochen. Das ermöglicht pro Jahr in der Regel 2 bis maximal 3 Generationen.



Der Gestreifte Nutzholzborkenkäfer *(Trypodendron lineatum)* befällt eingeschlagenes Nadelholz sowie absterbende Bäume, frische Stöcke, Abbrüche und Resthölzer. Sein Befall kann das Holz erheblich entwerten. Eine Gefährdung für die Wälder ist er aber nicht.

Typisch für die Rote Waldameise *(Formica rufa* und *F. polyctena)* sind die großen Ameisenhaufen. Der Vorderkörper ist rotbraun, der Hinterleib schwarz. Waldameisen sind staatenbildende Insekten mit zahlreichen Königinnen. Die Arbeiterinnen laufen tagsüber weite Strecken auf chemisch markierten Straßen. Dort sammeln sie Raupen oder den süßen Honigtau von Blattläusen ein. Wanderameisen gelten als Nützlinge im Wald, weil sie Millionen von pflanzenfressenden Raupen in ihren Bau eintragen, um sie zu fressen. Sie kommen in Nadelwäldern vor.





Der Braune Grasfrosch *(Rana temporaria)* mit heller Unterseite und dunklem Schläfenfleck findet sich an froschgrünen Wasserstellen in Laubwäldern, Auwäldern und Heideflächen mit Tümpeln. Die meiste Zeit verbringt er im Wald. Im Februar zur Laichzeit wandert er auf traditionell festgelegten Wegen zu Tümpeln, dort laicht er klumpige Ballen von etwa 3.000 kreisrunden, schwarzen Eiern. Aus diesen entstehen die Kaulquappen. Die aquatische Entwicklung

Entwicklung bis zur Metamorphose zum Landtier dauert etwa 2,5–3 Monate. Auch im Wald benötigt der Grasfrosch feuchte Umgebung.

Die 45 Zentimeter lange Blindschleiche *(Anguis fragilis)* hat eine goldglänzende, glatte Oberfläche. Weibchen haben manchmal einen dunklen Rückenstreifen. Sie wird oft für eine Schlange gehalten, ist aber tatsächlich eine beinlose Echse. Die meiste Zeit verbringt sie in einem Versteck. Erst in der Dämmerung geht sie auf Beutezug, hauptsächlich bei feuchtem Wetter. Regenwürmer und Nacktschnecken stehen oben auf dem Speisezettel. Ihre Lebensräume sind Laubwälder und Waldlichtungen, jedoch nicht zu trockene Stellen.



Zauneidechse *(Lacerta agilis):* Ein hellbrauner Rücken mit gestricheltem Längsband zeichnet sie aus. Variable Färbungen sind möglich, die Männchen haben meist hellgrüne Flanken, die Weibchen sind seitlich cremefarben. Die nicht scheue Zauneidechse ist wärmeliebend und gönnt sich regelmäßig ein Sonnenbad. In Waldlichtungen mit trockenen, sonnigen Stellen und in Hecken ist sie anzutreffen. Tagsüber gehen die Tiere auf Nahrungssuche. Zum Beutespektrum zählen vor allem Insekten (Heuschrecken, Zikaden, Käfer, Wanzen, Ameisen sowie Spinnen und Regenwürmer). Sie trinken von Tau- und Regentropfen. Bei großer Hitze sowie nachts verkriechen sich Zauneidechsen in ihren Unterschlüpfen.



Die Waldmaus *(Apodemus silvaticus)* hat ein sandbraunes Haarkleid, unterseits hellgrau mit gelbem Brustfleck, und einen langen Schwanz. Sie springt oft auf zwei Beinen wie ein Känguru. Sie kommt in allen Waldtypen, Parks und Gärten vor. Die Waldmaus streift nachts weit umher, um Sämereien, Nüsse, Beeren, Insekten und Schnecken zu fressen. Die Paarungszeit reicht von März bis September, 3–5 Würfe mit je 4–6 Jungen werden anschließend in der unterirdischen Nestkammer aufgezogen. Die Waldmaus gräbt ihre Gänge selbst und legt dort Vorräte an.



Die Rötelmaus *(Clethrionomys glareolus)* rennt mit ihrem kurzen Schwanz wie an einer Schnur gezogen durch die Gegend. Kennzeichen ist ihr rötlichbraunes Haarkleid, oft fuchsrot, mit stumpfer Schnauze und kurzen Ohren. Sie ist tag- und nachtaktiv. Sie ist in allen Waldtypen sowie in Parks und Gärten anzutreffen. Die Rötelmaus ist die Wühlmaus des Waldes. Dort huscht sie durch Laub und Moos, entfernt sich aber nie weit von dem verzweigten Tunnelsystem. Sie frißt Wurzeln, Nüsse, Rindenteile, Blattstücke und Insekten aller Art.



Die Waldbirkenmaus oder Streifenhüpfmaus *(Sicista betulina)* bevorzugt feuchtes bis sumpfiges, deckungsreiches Gelände. Außer in Mooren und Feuchtwiesen lebt sie in Wäldern.



Im Gebirge findet man sie bis in 2.000 Metern Höhe. In Deutschland findet sie sich im Bayerischen Wald, in den Allgäuer Alpen und in flachen bewaldeten Bereichen in Schleswig-Holstein. Aktiv sind Birkenmäuse von Anfang Mai bis Oktober, vorwiegend in der Dämmerungszeit und nachts. Die Maus bewohnt unterirdische Gänge, die sie selbst gräbt. Am Boden bewegt sie sich hüpfend fort, im Geäst ist sie ein geschickter Kletterer, wobei sie den langen Schwanz als Kletterhilfe benutzt. Die Birkenmaus hält einen bis zu achtmonatigen Winterschlaf in einem selbstgegrabenen Erdloch.

Eichhörnchen *(Sciurus vulgaris):* Sein auffälliges Merkmal ist der hochgestellte buschige Schwanz. Sein rotbraunes Fell verändert sich im Winter zu dunkelbraun, außerdem gibt es





auch schwarze Formen. Es ist ein wahrer Kletterkünstler, klettert z.B. an Stämmen auch abwärts. Vorzufinden ist es heute in allen Waldtypen, Parks und Gärten. Es baut in den Wipfeln von Laub- und Nadelbäumen ein kugelförmiges, mit Moos gepolstertes Hauptnest, den „Kobel". Daneben hat es noch mehrere Schlafnester. Dort hält es Winterruhe, lediglich unterbrochen von der Nahrungssuche. Die Eichhörnchen sind typische Waldbewohner und ernähren sich primär von Samen, Bucheckern, Eicheln und Beeren sowie Insekten.

Der Rotfuchs *(Vulpes vulpes)* hat eine Körperlänge von 50 bis 90 Zentimeter, ein gelbbraun bis rotbraun, oft silbrig glänzendes Fell. Der buschige Schwanz ist an der Spitze meist weiß. Er ist ein anpassungsfähiger Räuber mit ausgezeichnetem Gehör, Geruchssinn und Sehvermögen. Füchse sind Einzelgänger und gehen dementsprechend allein auf die Jagd. Sie sind vor allem nachts und in der Dämmerung aktiv. Zum Schlafen gehen sie in ihren unterirdischen Bau. Der Fuchs ist ein Allesfresser. 3–5 Jungtiere bringt die Fähe (Weibchen) jährlich zur Welt. Er kommt in allen Waldtypen, Parks und Gärten vor.





Reh *(Capreolus capreolus):* Es wird zur Unterscheidung vom Sibirischen Reh auch Europäisches Reh genannt. Es ist in Europa die häufigste und kleinste Art der Hirsche. Das Fell ist im Sommer glänzend fuchsrot, im Winter graubraun. Nur die Böcke tragen Geweih, welches eine Länge von 15 bis 20 Zentimetern erreicht. Das Reh besiedelt halboffene Land-



schaften mit Waldrändern, Hecken und lichte Mischwälder. Die heute von Agrarflächen durchzogenen oder umgebenen Waldgebiete bieten dem Reh deutlich mehr Lebensraum. Durch die in den letzten Jahren stark zunehmenden Rehbestände haben nach Einschätzung von Wildbiologen die Verbißschäden „ein Ausmaß angenommen, daß ihre Wirkungen auf die Waldvegetation Naturkatastrophen ähneln“. Zu Verbiß kommt es unter anderem an für die Waldverjüngung wichtigen Baumarten wie Fichte, Buche, Tanne und Edellaubhölzern.



Der Name des Rothirschs *(Cervus elaphus)* kommt daher, daß das Fell dieser Tiere im Sommer kräftig rotbraun gefärbt ist. Im Winter sind es dagegen dunkelgrau bis graubraun. Er ist die größte freilebende heimische Wildart. Der Hirsch wird auch als König des Waldes bezeichnet. Männliche Tiere erreichen in Europa bis zu 250 Kilogramm Gewicht, weibliche Tiere (Hirschkühe) deutlich weniger. Die Hirsche tragen ein mächtiges Geweih, welches Ende Februar bis April abgeworfen und bis zum Frühherbst wieder komplett aufgebaut wird. Hirschkühe tragen kein Geweih. Rothirsche brauchen große, ausgedehnte Wälder mit Lichtungen, um sich wohl zu fühlen. Sie kommen aber auch in Gebirgswäldern sowie in Heide- und Moorgebieten vor. Sie leben in kleineren Rudeln und ziehen in der Dämmerung auf traditionellen Wegen zum Äsen auf Lichtungen oder Waldwiesen.





Damhirsch *(Dama dama):* Er ist deutlich kleiner als der Rothirsch, hat lange Läufe und lange Wedel mit schwarzer Spitze. Er ist leicht an seinem weiß gefleckten Sommerkleid zu erkennen. Neben vielen Farbschlägen von fast weiß über rotbraun, silbergrau bis fast schwarz, gibt es auch Damwild mit langem Fell. Das Geweih hat eine Schaufelform. Es bevorzugt deckungsreiche Laub- und Mischwälder mit Freiflächen und Lichtungen. Zur Nahrung zählen Gräser, Kräuter, Blätter, Früchte, Eicheln, Bucheckern usw. Damhirsche wurden im Mittelalter aus Südosteuropa eingeführt.



Das Wildschwein *(Sus scrofa):* Der Vorfahre des Hausschweins erreicht in freier Wildbahn Gewichte von 100 bis 150 Kilogramm. Sein dichtes Fell mit derben Borsten ist im Sommer braun-schwarz, im Winter überwiegend schwarz. Die Frischlinge (Nachwuchs) haben

ein längsgestreiftes Fell. Männliche Tiere (Keiler) haben starke Eckzähne, die zu schweren Verletzungen bei Mensch und Tier führen können. Die der weiblichen Tiere (Bachen) sind dagegen deutlich kleiner. Wildschweine leben in unterholzreichen Laub- und Mischwäldern, aber auch in offenen Feldfluren, solange im Sommer die Feldfrüchte auf dem Acker stehen und genügend Deckung vorhanden ist. Sie brauchen Wasserstellen zum Trinken und Schlammbäder zum Suhlen. Sie sind sehr anpassungsfähig und tauchen auch zunehmend in Vorgärten auf (Walter Baldus: „Ja, aber nur da, wo früher ihr Wald war“).





Der Europäische Dachs *(Meles meles)* ist ein sehr scheuer, kompakter, gedrungener Erdmarder mit einem schlanken Kopf, einer rüsselartigen Schnauze und kräftigen Grabpfoten. Er besiedelt meist hügelige, reich strukturierte Landschaften mit Waldungen, Gehölzen oder Hecken. Bevorzugt werden Laubmischwälder mit einer ausgeprägten Strauchschicht. Wichtig für den Höhlenbauer ist der Boden, felsiger Untergrund oder lockerer Sand sind ungeeignet. Baue werden in Waldrandhabitaten und an Hängen angelegt, die oft nach Süden oder Westen hin ausgerichtet sind. Bis zu 5 Meter tief reichen die über mehrere Eingänge zugänglichen Wohnkessel. Im Laufe der Zeit werden die unterirdischen Wohnungen von Dachsgeneration zu Dachsgeneration erweitert, so daß das System Hunderte Meter lange Gänge und zig Wohnkessel umfassen kann. Neben mehreren Dachsfamilien finden dann auch Füchse im Dachsbau Platz. Zur Nahrungssuche werden nicht selten offene, landwirtschaftlich genutzte Flächen aufgesucht. Diese können im Umkreis von mehreren hundert Metern des Baus liegen.



Zu der Säugetierfamilie Hasen *(Leporidae)* gehören rund 55 Arten wie beispielsweise der Feldhase und das Wildkaninchen. Hasen erreichen eine Kopf-Rumpf-Länge von etwa 25 bis 70 Zentimeter und ein Gewicht von 0,4 bis 7 Kilogramm. Hasen haben überwiegend lange Ohren. Die Hinterbeine sind länger als die Vorderbeine und gut zum Laufen geeignet. Hasen bewohnen eine Vielzahl von Lebensräumen, von der Tundra über Grasländer bis zu tropischen Wäldern. Es handelt sich weitgehend um dämmerungs- und nachtaktive Tiere, die, abhängig von der



jeweiligen Spezies, in Gemeinschaft oder als Einzelgänger leben. Nur das Europäische Wildkaninchen *(Oryctolagus cuniculus)* gräbt einen Erdbau und ist der Schrecken jedes Deichgrafen. Alle anderen Hasen suchen Schutz unter Sträuchern und Felsen. Sie sind Pflanzenfresser und ernähren sich von Gräsern, Kräutern, Blättern und Blüten.



Der Siebenschläfer *(Glis glis)* ist ein nachtaktives Nagetier. Die Gestalt dieses Tieres erinnert an Eichhörnchen und Grauhörnchen. Doch ist der Siebenschläfer deutlich kleiner, hat große, schwarze Augen, rundliche Ohren und einen weniger buschigen Schwanz. Man findet ihn in Laubwäldern oder großen Gärten. Der Siebenschläfer sucht sich in Baumlöchern und Vogelhäuschen sein Schlafquartier. Im Herbst frißt er sich „Winterspeck“ an, besonders fettreiche Nahrung wird bevorzugt. Dazu gehören Bucheckern, Eicheln, Haselnüsse und andere Samen, die viel Öl und Fett enthalten. In den Sommermonaten ernährt er sich eher von Knospen, Rinden, Früchten und Pilzen.



Der Wolf *(Canis lupus)* gehört zur Familie der Hunde und ist ein Raubtier, das gewöhnlich im Rudel lebt. Er erobert in Deutschland zunehmend mehr Territorien. Nicht nur im Norden, auch im Süden taucht der graue Räuber häufiger auf. Der Wolf war ursprünglich das am weitesten verbreitete Landsäugetier der Erde. Er war in ganz Europa und Asien sowie in Nordamerika beheimatet. In weiten Teilen dieses einst riesigen Verbreitungsgebiets, besonders in großen Teilen Westeuropas und Nordamerikas, wurde die Art durch menschliche Verfolgung ausgerottet. Mittlerweile leben etwa 128 Rudel, 35 Paare und 10 residente Einzeltiere in Deutschlands freier Natur. Der Wolf hat ein breit gefächertes Nahrungsspektrum. Es reicht von Aas über Kleinsäuger bis zu mittelgroßen bis großen Huftieren. In Mitteleuropa handelt es sich dabei hauptsächlich um Reh, Rotwild und Wildschwein, bei den Nutztieren insbesondere um Schafe und Ziegen sowie junge Rinder.



(Der Wald birgt noch viele Geheimnisse. im nächsten Heft geht's weiter)

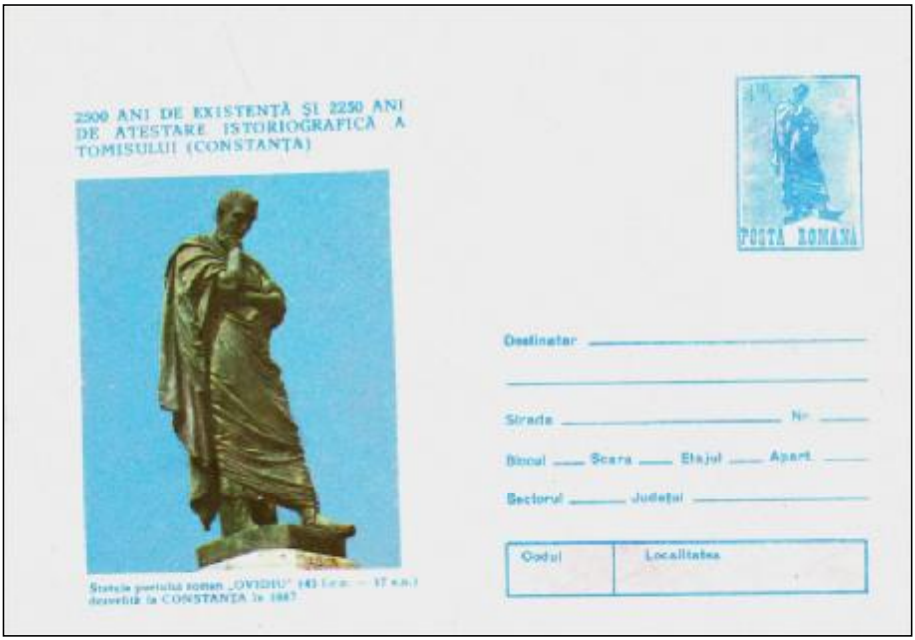
Louisa May Alcott zum Tod von Henry David Thoreau:
„Das Frühjahr kam in trostlosem Gewand zu uns
Der Hüttensänger singt ein Requiem;
die Weidenblüte erwartet ihn;
Der Genius des Waldes ist fort.“

Peter Schuler

IN VINO VERITAS oder:
Annäherung an ein klimatologisches Problem mit Hilfe eines antiken Textes und der Chemie

Mögen Sie Friedhöfe? – Es gibt ja Menschen, die suchen an jedem Ort, den sie besuchen, unbedingt auch die Friedhöfe auf, sei es, weil sie generell diese Ruheräume mögen, oder weil sie ganz gezielt auch bestimmte Gräber aufsuchen möchten, zum Beispiel von Naturwissenschaftlern oder anderen bekannten Persönlichkeiten. Ich weiß, daß es von der letzteren Gruppe in unserer ArGe etliche Personen gibt. Für diese Mitmenschen habe ich einen kleinen Buchtipp; ich habe das Büchlein mit meiner Frau gerade selbst gelesen. Geschrieben hat es Leonhard Hieronymi, es heißt „In zwangloser Gesellschaft".

Dieses Buch hat mich ab Seite 128 – der Autor schildert von hier an den Besuch der rumänischen Stadt Constanta – daran erinnert, daß ich mich vor etwas mehr als 25 Jahren mit dem Problem beschäftigt habe, das in dem Titel dieses Aufsatzes aufgezeigt wird.



Statue des Ovid des italienischen Bildhauers Ettore Ferrari wurde im August 1887 in Constanta enthüllt.

Lassen Sie mich kurz erläutern:

Am 20. März 43 vor unserer Zeitrechnung wurde in Sulmo der antike Dichter Ovid geboren. Nach einigen Bildungsreisen, die ihn bis nach Asien führten, und nach dem Studium der Rhetorik schlug er zunächst auf Wunsch seines Vaters die politische Laufbahn ein, gab diese aber schnell wieder auf, um sich ganz der Dichtkunst zu widmen. Sein erstes Werk, die „Amores“, eine Sammlung von Liebesgedichten, erregte Aufmerksamkeit und Beifall. Es folgten einige andere Werke und im Jahr 1 v.Chr. die „Ars Amatoria“, die ihm später wohl mit zum Verhängnis wurde.



Augustus
Italien, 1929

In diesen Jahren, Sie werden sich vielleicht an Kenntnisse aus Ihrer Schulzeit erinnern, regierte Augustus das Römerreich. Dieser verbannte Ovid im Jahre 8 n.Chr. aus Rom. Warum? Das Problem ist noch nicht endgültig geklärt. Zwei Gründe könnten dafür infrage kommen:

1. der offizielle: angeklagt als geistiger Urheber und Lehrer verruchter Sitten wie des Ehebruchs in der „Ars Amatoria“, deren Erscheinen aber bereits etwa sechs Jahre zurücklag

2. der inoffizielle: vermutlich ist Ovid Augenzeuge des Ehebruchs der Augustus-Enkelin Julia gewesen, die im selben Jahr ebenfalls verbannt wurde



Küste des Schwarzen Meeres mit Constanta;
Statue des Ovid in Constanta; Rumänien 2003



Constanta (Tomis) mit Ovid-Standbild; Rumänien 1960

Die Verbannung hatte eine eher milde Form, Ovid konnte sein Vermögen und auch seine Bürgerrechte behalten. Seine neue Heimat war die Stadt Tomis am Schwarzen Meer, etwa das heutige Constanta in Rumänien.

In den Jahren 8–14 n.Chr. entstehen die Klagegesänge („Tristia“) des Ovid, in denen er nicht müde wird, sein hartes Los an diesem Ort zu schildern. Im 3. Buch der „Tristia“ im 10. Gesang finden sich die folgende Zeilen ①:

Nudaque conſiſtunt formam ſervantia teſtæ
Vina: nec hauſta meri, ſed data fruſta bibunt.

oder in einer etwas altertümlichen Übersetzung ②:

„Flüssige Weine gestehen und behalten die Gestalt des Gefäßes: sie trinken den Wein nicht in Zügen, sondern in Stücken."

Der Wein ist also in den Aufbewahrungsgefäßen gefroren. Ovid führt dies an, um klarzumachen, wie kalt es dort sei, welche unwirtlichen Bedingungen dort herrschen.



Weinkultur (Rumänien 10. November 2010, FDC)

Es bleibt die Frage: Wie kalt war es damals wirklich? Bedauerlicherweise existieren keine Aufzeichnungen zu den Temperaturen damals. Angaben zur Temperatur finden wir erst ab etwa dem 17. Jahrhundert, was daran liegt, dass es vorher keine Meßgeräte für diese Werte gab. Erst so um 1595 erfand Galileo Galilei das sog. Thermoskop, ein erstes „Thermometer".



Galileo Galilei; Italien 1983

Wir können uns der Beantwortung des Problems aber wenigstens von einer Seite her annähern – von der Seite der Chemie, die uns immerhin sagen kann, wie kalt es mindestens gewesen sein muß.

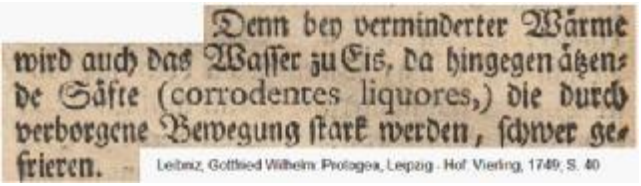
Was ist Wein?

Nun, im Wesentlichen Wasser mit einigen weiteren Inhaltsstoffen: Alkohol, Aromastoffe und Zucker wären hier wohl zu nennen.



Leibniz; Albanien 1996

Aber was hilft uns das? Schon im 17. Jahrhundert haben naturforschende Menschen eine Beobachtung gemacht. Einer von ihnen war Gottfried Wilhelm Leibniz:


Denn bey verminderter Wärme wird auch das Waſſer zu Eis, da hingegen ätzende Säfte (corrodentes liquores,) die durch verborgene Bewegung ſtark werden, ſchwer gefrieren.

Leibniz, Gottfried Wilhelm: Protogea, Leipzig : Hof: Vierling, 1749; S. 40

Gottfried Wilhelm Leibnitzens „Protogea ...“, Leipzig und Hof, Vierling, 1749, S. 40

Bei dem Ausschnitt handelt sich um einen Satz aus dem Büchlein „Protogaea Oder Abhandlung Von der ersten Gestalt der Erde und den Spuren der Historie in den Denkmaalen der Natur“. Es erschien 1749, also 33 Jahre nach Leibniz' Tod, gleichzeitig in lateinischer und deutscher Sprache. Wie so vieles hatte Leibniz sich wohl nicht recht getraut, dieses Werk zu veröffentlichen, obwohl es vermutlich gegen 1694 von Leibniz beendet wurde.

Im Wesentlichen handelt das Werk, wie der Titel schon vermuten läßt, von Geologie, auch von Fossilien und in diesem Zusammenhang auch von der Sintflut; woher das Wasser dafür gekommen sei und wo es wieder geblieben ist – darüber macht sich Leibniz Gedanken.

Doch nun zurück zu dem Ausschnitt: Hier weist Leibniz auf ein Phänomen hin, dem man sich erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wirklich wissenschaftlich wieder gewidmet hat. Lösungen, also Wasser, das gelöste Stoffe enthält, gefrieren nicht bei – wir würden heute sagen –0 °C wie reines Wasser, sondern erst bei tieferen Temperaturen. Physiker und Chemiker nennen dieses Phänomen Gefrierpunktserniedrigung bzw. Schmelzpunktsdepression.

Dies wurde wohl zuerst 1677 von Israel Conradi beobachtet und publiziert, auch schreibt ein Korrespondent noch in demselben Jahr über das Buch eine Mitteilung an Leibniz, aber erst 1788 zeigte Charles Blagden, daß diese Gefrierpunktserniedrigung abhängig ist von der Menge des gelösten Stoffes. Dabei spielt die Art des Stoffes keine Rolle, wichtig ist lediglich die Stoffmenge der gelösten Teilchen, angegeben in Mol pro Liter. Pro mol/l wird der Gefrierpunkt von Wasser um 1,86 °C gesenkt. Wir machen uns heute diese Gefrierpunktserniedrigung zunutze, wenn wir Auftausalz auf vereiste Gehwege oder Straßen streuen.



Nobelpreis für Chemie 1929: Hans von Euler-Chelpin; Schweden 1983
Euler-Chelpin erhielt den Nobelpreis für seine Untersuchungen zur alkoholischen Gärung. Die abgebildeten Strukturen stellen die Glucose (links) und den Alkohol (rechts) dar.

Gehen wir einmal davon aus, daß sich die generelle Beschaffenheit des Weins in den letzten etwa 2000 Jahren nicht grundlegend gewandelt hat, dann enthält ein Wein aus der Gegend am Schwarzen Meer etwa 14,5 Vol.-% Alkohol. Dieser Volumenanteil entspricht unter Berücksichtigung der Dichte einer Masse von 114,4 g/l Wein, was wiederum etwa 2,5 mol Alkohol pro Liter ausmacht.

Wichtigstes Nebenprodukt der alkoholischen Gärung ist das Glycerin, das im Mittel etwa 8 Prozent der Menge des Alkohols entspricht, also etwa 0,2 mol/l.

Weiter sind zu nennen: verschiedene Säuren, deren wichtigste die Weinsäure ist, deren Stoffmengenkonzentration etwa bei 0,1 mol/l liegt, wenn man bedenkt, daß die Säuren in dissoziierter Form wenigstens teilweise vorliegen.

Dazu kommen noch Traubenzucker (Glucose), der nicht bei der Gärung umgesetzt wurde, und bis zu 800 verschiedene Aromastoffe, die teils bei der Gärung, teils bei der Lagerung im Faß entstehen.

Seien wir großzügig und nehmen wir an, daß etwa 3 mol/l an Fremdstoffen im Wein enthalten sind. Wir können so berechnen, daß der Wein eine Gefrierpunktserniedrigung von 3 ★ 1,86 °C erfährt, also erst bei –5,58 °C gefriert.



Ovid; Italien 1957



Ovid,
Denkmal in Constanta;
Rumänien 1957

 Die Temperatur bei Ovids Aufenthalt in Tomis muß also auf etwa – 6 °C gesunken sein. Vielleicht war sie ja auch noch ein wenig tiefer.

Es bleibt anzufügen, daß Ovid natürlich aus der Verbannung heraus auch über sein Publikum versucht, die Strafe rückgängig zu machen. In seinen Gedichten geht er sogar so weit, daß er ein Vergehen einräumt, ja, er schmeichelt Augustus sogar. Aber dieser bleibt offenbar unbeeindruckt. So bleibt Ovid nur der schwache Trost, daß Augustus vier Jahre vor ihm stirbt. Doch auch sein Nachfolger Tiberius hebt die Verbannung nicht auf.

Publius Ovidius Naso stirbt im Jahre 18 – noch immer in Tomis.

Es bleibt nachzutragen, daß der zu Beginn dieses kleinen Aufsatzes genannte Grabsucher im Fall des Grabes von Ovid keinen Erfolg gehabt hat, es ist wohl schon vor sehr langer Zeit verschwunden.

Quellen:

① Ovids Tristia, London: Batley 1726; S. 142

② Publius Ovidius Naso: Klagegesänge in fünf Büchern, übersetzt von Nikolaus Gottfried Eichhoff, Frankfurt am Main: Hermann 1803; S. 125

③ https://userweb.weihenstephan.de/bmeier/pages/44gaerprod.htm; 2021-01-31



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Tolminer Frika

Tolminer Frika, benannt nach der Stadt Tolmin, besteht aus Kartoffeln und slowenischem Käse, z.B. Tolminc (Hartkäse aus Kuhmilch; seit 2012 geschützte Ursprungsbezeichnung in der EU). Tolmin liegt in Slowenien (an der Grenze zu Italien) am Soča-Fluß.

Dort wird geschmolzener und gebackener Käse Frico genannt. Damit wird das traditionelle slowenisches Gericht Frika zubereitet, das die Briefmarke (MiNr.1231, 4.11.2016) aus Slowenien zeigt. Es ist ein einfaches Pfannengericht. Rohe Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, danach in heißem Rapsöl bei kleiner Hitze langsam braten. Die Kartoffeln salzen, bevor sie gar sind. Den Käse reiben und unter die Kartoffeln mischen. Die Mischung auf beiden Seiten kroß anbraten.

Dies kann für sich gegessen werden; in Slowenien wird es oft zusammen mit Polenta serviert.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Froschschenkel

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Der erste Schritt für dieses Gericht beginnt mit dem Fangen von Fröschen. Wenn die niedlichen Hüpfer auf Wanderung gehen, ist es am einfachsten: einen Eimer hinstellen und sich nicht vom NABU erwischen lassen. Der Autor hat vor vielen Jahrzehnten (im letzten Jahrtausend) in einem renommierten Münchner Restaurant Froschschenkel gegessen. Fazit: man kann darauf verzichten (wie auch auf Weinbergschnecken), und sie haben geschmeckt wie Hühnchen. Ist ein Schickimicki-Essen.

Zutaten: 500 Gramm Froschschenkel, 8 Knoblauchzehen, 1 Bund glatte Petersilie, ½ Bund krause Petersilie, ¼ Liter trockenen Riesling oder Edelzwicker, 1 Becher Crème fraîche, 1 ungespritzte Zitrone, kleine weiße kernlose Weintrauben, Olivenöl, Pfe ffer, feines Salz.

Die Froschschenkel in einem Sieb oder einer Abschütte über einem Abtropfgefäß abgedeckt im Eisschrank auftauen. Die Froschschenkel sorgfältig mit Küchenkrepp abtrocknen, mit dem feinen Salz und dem Pfeffer leicht würzen. Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Teflonpfanne das Olivenöl erhitzen und die Froschschenkel chargenweise (6–8 Stück) auf beiden Seiten knusprig anbraten.

Die angebratenen Froschschenkel zum Nachreifen und Nachgaren in einem abgedeckten Gefäß im Backofen warmhalten. Den Pfannensud mit ¼ Liter Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. 5 Knoblauchzehen pressen und die feingwiegte glatte Petersilie dem Sud zugeben und leicht einkochen. Die Crème fraîche zugeben und erwärmen, aber nicht mehr kochen. Auf vorgewärmten mittleren Tellern je 5 Froschschenkel sternförmig auflegen und mit der Sauce übergießen. Mit der Reibe Zitronenschale darüber reiben und die 3 feingehackten frischen Knoblauchzehen verteilen. Zur Dekoration die krause Petersilie, die Weintrauben und Zitronenscheiben auflegen. Heiß servieren.

Die Froschschenkel werden auseinandergebrochen und „abgezutzelt“. Man ißt sie mit der Hand. Dazu gibt es ein frisch aufgebackenes französisches Weißbrot *(pain parisienne)* und trockenen Weißwein; ein Edelkzwicker aus dem Elsaß paßt am besten.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee noch nicht.

𒀭𒌓𒁺𒅗𒁺 und 𒀭𒌨𒊑𒁺 – Marduk und Nabu

In Mythologie-Lexika erfährt man viel über die Götter Marduk und Nabu. So z.B. im Brockhaus Mythologie: „sumerisch samar-utuk ‚Jungstier des Sonnengottes‘“. Das paßt schon mal zur Briefmarke aus



der Schweiz. Marduk war der machtvolle babylonische Stadtgott, deshalb reichte ihm ein Kopf nicht, er hatte ihrer vier. Unsere Marke ist da bescheidener. Doch auch nur mit einem Kopf macht Marduk Eindruck. Marduk hatte ungefähr 50 Namen, darunter Asaru, der Gott, der Wissen von allen Pflanzen und Bäumen hat; als Fruchtbarkeitsgott läßt er Früchte an wüsten Orten wachsen und ist der Beschützer der Gaben. Das paßt zu uns. Marduk war auch verheiratet, mit Sarpanitu und hatte einen Sohn, der hieß Nabu und war ebenfalls ein Gott, nämlich – jetzt kommt’s – der Schreibkunst und Weisheit. Das ist natürlich sehr schön, daß uns der Sohn des großen Marduk dabei hilft, zu schreiben. Und ich hoffe, daß er allen Brief- und Kartenschreibern hilft, damit die Philatelie weiter blüht. Ein neuer Gott der Philatelisten? Wer weiß? (jk)

Es rauscht im Wald

Dante Alighieri: Canto XXVIII der „La Commedia“: „Von einem Lüftchen, einem sanften, steten, / Ward leiser Zug an meiner Stirn erregt, / Nicht mehr, als ob mich Frühlingswind’ umwehten. / Er zwang das Laub, zum Zittern leicht bewegt, / Sich ganz nach jener Seite hin zu neigen, / Wohin der Berg den ersten Schatten schlägt. / Doch nicht so heftig wühlt’ er in den Zweigen, / Daß es die Vöglein hindert’, im Gesang / Aus grünen Höh’n all ihre Kunst zu zeigen. / Nein, wie der Lüfte Hauch ins Dickicht drang, / Frohlockten sie ihr Morgenlied entgegen, / Wozu, begleitend. Laubgeflüster klang, / So klingt’s, wenn Zweig’ um Zweige sich bewegen / Im Fichtenwald an Chiassis Meergestad, / Sobald sich des Schirokko Schwingen regen. / Schon war ich mit langsamem Schritt genaht, / Und bald so dicht vom alten Hain umschlossen, / Daß nicht zu sehn war, wo ich ihn betrat.“



Vegetabile Himmelsgeister

Die Engelwurz *(Angelica archangelica)* verbindet die Höhe mit der Tiefe. Das mag uns auf den ersten Blick merkwürdig vorkommen. Engel werden ja traditionellerweise in der Höhe, oben, im oder am Himmel, verortet. Bei der Engelwurz bekommen sie nun allerdings eine Wurzel. Tief unten in der Erde.



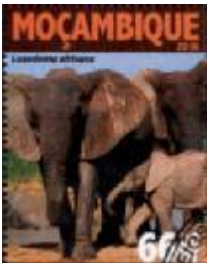
Auf den zweiten Blick ist es jedoch so, daß die Engel durchaus auf die Erde niedersteigen als göttliche Boten, um Kontakt mit Menschen aufzunehmen, also die Trennung von Höhe und Tiefe wird überwunden. Und hier kommt nun auch der Erzengel Gabriel ins Spiel, der Maria die Ankunft des Erlösers verkündet und von dem auch geglaubt wird, daß er uns seine Heilpflanze geschenkt hat. Wer's glaubt? Wie es auch sei, jedenfalls schenkt uns die Botanik nicht nur die Kenntnis über viele herrliche Blumen und Pflanzen, sondern auch schöne Poesie, beispielsweise zur Engelwurz. Der schwedische Botaniker Göran Wahlenberg (1780–1851): „Nirgendwo wächst der Erzengel so einsam und reichlich wie auf den Bergen Lapplands. Er speist das ewige Sommerhimmellicht in den hohen, reinen Luftkreis. Er nimmt dort eine Region ein, die dann für Engel geeignet zu sein scheint, wie das Kraut eines echten Erzengels." (jk)

Erlaubte Beimischung oder Etikettenschwindel?

Als ich vor Jahren mit meiner Frau in der Steiermark war, fuhren wir durch Holunder-Plantagen. Wir fragten einen Holder-Bauern, wer denn so viel Holder-Sirup benötige; wir erfuhren, daß man aus den Blüten keinen Sirup oder Holdersekt mache, sondern den Saft der Beeren an die Lebensmittelindustrie verkaufe – als Färbemittel. Unter anderem käme das Extrakt in Rotwein, um diesem seine dunkle Farbe zu verleihen. Ich habe bei verschiedenen Önologen angefragt, aber zum Thema keine Auskunft erhalten. Es ging mir dabei nicht nur darum, ob Holderextrakt beigemischt werde, sondern warum dies auf den Etiketten nie angeführt werden muß. Da ich heute einen Primitivo aus Apulien und unser Heft vor mir hatte, fiel mir die Sache wieder ein. Das Heft hat übrigens überlebt, der Wein nicht. (cmb) Anmerkung: Kann man nachkaufen (kh)



Bertolt Brecht: Der Elefant tut was für die Kunst



In Mozambik hat sich unter den **Elefanten** eine Mutation durchgesetzt, die gekennzeichnet ist durch fehlende Stoßzähne. Damit stimmt die Brechtsche Behauptung nicht mehr: Diese **Elefanten** liefern kein Elfenbein mehr. Wilderer haben während des Bürgerkriegs (1977–1992) im Gorongosa-Nationalpark die **Elefanten** mit Stoßzähnen ermordet, und nur die **Elefanten** ohne Stoßzähne haben sich vermehren können. Eine zufällige Mutation hat dazu geführt, daß die mutierten **Elefanten**, also die ohne Stoßzähne, jetzt die vorherrschende Tierart sind.

Clemens M. Brandstetter

Der Maulbeerbaum

Vor Jahren habe ich einen riesigen Maulbeerbaum auf einem Vorplatz in Slowenien gesehen – die Früchte waren zu Boden gefallen und zertreten. Häßliche Flecken, wie von Heidel- oder Brombeeren, waren auf den hellgrauen Steinplatten. Ein zweites Mal begegnete ich den Beeren in einem Garten in der Nähe von Bologna – die großen Beeren schmeckten angenehm. Ich bekam ein Gläschen mit Marmelade geschenkt. Ein drittes Mal war es in Frankreich, kurz hinter der Grenze, auf einem Autobahnrastplatz. Vor vier Jahren pflanzte ich zwei krumm gewachsene Bäumchen in meinen Garten, zwischen die Obstbäume, sodaß sie im Winter etwas geschützt sind gegen Kälte und Schnee. Ich konnte bereits Beeren ernten, frisch vom Baum. Der wissenschaftliche Name lautet *Morus nigra* L.

Die Bäume können bis über 12 Meter hoch werden, die Blüten sind entweder männlich oder weiblich, beide Geschlechter können auf demselben Baum vorkommen. Die Früchte werden je nach Standort und Wetter zwischen Juli und September reif; sie schmecken angenehm, aber nicht wirklich süß. In Mitteleuropa ist die Pflanze selten zu finden, da sie wärmeliebend und kälte- bzw. frostempfindlich ist.

Vor allem in der chinesischen Medizin werden alle Teile der Maulbeere verwendet: Injektionen lindern Elefantiasis und Tetanus. Oral wirken die Beeren analgetisch, lindernd und beruhigend. Die Blätter sind antibakteriell ausgestattet, adstringierend, schweißtreibend, hypoglykämisch, odontalgisch und ophthalmisch. Die Stängel sind antirheumatisch, harntreibend, blutdrucksenkend und pektoral. Eine Tinktur aus der Rinde wird gegen Zahnschmerzen eingesetzt. Die Frucht hat eine tonisierende Wirkung auf die



Nicht verwendete rumänische Ganzsache mit Zufrankierung (warum?) aus Timișoara (Temesvár)

Nierenenergie, sie wird bei der Behandlung von Harninkontinenz, Tinnitus, vorzeitigem Ergrauen der Haare und Verstopfung bei älteren Menschen eingesetzt. Die Wurzelrinde ist hustenstillend, harntreibend, schleimlösend und blutdrucksenkend. Sie wirkt innerlich bei der Behandlung von Asthma, Husten, Bronchitis, Ödemen, Bluthochdruck und Diabetes.

Weiterführende Literatur: Plants for a Future - https://pfaf.org

Clemens M. Brandstetter

Blümchen-Sex

2020 wollte ich mir für Weihnachten eine besondere Freude machen: ein Buch – der obige Titel ist zweideutig und der Untertitel „Die schockierende Wahrheit über das Liebesleben der Pflanzen“ erleichterte die Kaufentscheidung. Der Autor Michael Allaby beschäftigt sich schon sein Leben lang mit Schreiben, allerdings dürfte der Originaltext aus dem Amerikanischen weniger blumenreich gewesen sein und so muß man unbedingt die Übersetzerin, Annika Genning, erwähnen. Darin finden sich Dutzende Sex-Praktiken im Pflanzenreich, die wirklich erstaunen. Faszinierend sind die Wege, die manche Pflanzen während ihrer Evolution genommen haben, damit sie nicht in eine Sackgasse geraten, und wenn doch, sie immer noch einen Plan B haben.

Bei dem abgebildeten Kuvert handelt es sich um Bedarfspost aus Japan – ein Brief, mit farbiger Frankierung, der Löwenzahn mit einem Rosenkäfer zeigt und einen Feuerfalter auf einer Kamillen-Art. Mit dem Rosenkäfer, dem Löwenzahn und dem Plan B wollen wir uns befassen. Rosenkäfer *(Cetonia* sp.) sind relativ große Käfer, die man im Frühjahr auf verschiedenen Blüten antreffen kann, auch auf dem Löwenzahn *(Taraxacum agg.)*. Diese Pflanze hat verschiedene Namen, Pusteblume ob der gut flugfähigen Samen, Pissenlit wegen der harntreibenden Wirkung. Löwenzahn findet daher auch in der Volksheilkunde Verwendung. Löwenzahn-Honig, -Gelée, -Kaffeeersatz (Wurzel) sind bekannt. Auch der Milchsaft wird seit



dem Zweiten Weltkrieg auf die Möglichkeit eines Kautschuk-Ersatzes geprüft. Löwenzahn-Blüten werden den Korbblütlern zugerechnet, das heißt, sie bestehen aus Hunderten von Einzelblüten. Im Allgemeinen werden sie durch Insekten, z.B. Rosenkäfer, Bienen und Fliegen bestäubt. Allerdings können sich die weiblichen Eizellen auch mehrmals teilen, bis sie einen Samen ergeben.

Dieser Vorgang wird Agamospermie, Apomixis durch Samen, genannt, die Nachkommen tragen ausschließlich die Gene der Mutter. Nach vielen Generationen kann es zu Mutationen kommen, leichten Veränderungen, die irgendwann dazu führen, dass eine „Kleinart" entsteht. Deshalb vermutet man beim Löwenzahn mehr als zweihundert „Kleinarten" (Aggregationen) in unseren Breiten.

Weiterführende Literatur: Michael Allaby 2018: Blümchen-Sex, Goldmann.

Carlo Lonien

Kaffee ist so gesund!

Kaffee ist ein Getränk, das dem Organismus nützlich ist. Koffein wirkt bereits nach 30 Minuten und verteilt sich über das Blut im ganzen Körper. Die Wirkung des Koffeins hält etwa vier Stunden an: Drei bis vier Tassen Kaffee am Tag wirken sich in der Regel positiv auf die Gesundheit aus. Ein moderater Kaffeekonsum ist mit einem geringeren Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfälle und Leberkrebs verbunden. Auch ein niedrigeres Risiko für Parkinson, Diabetes, Alzheimer und Depressionen wird vermutet.



Ein Musterabschlag der Francotyp G.m.b.H., Bielefeld

Wer von uns Lesern der „Agrar-Philatelie" über den Zaun der Landwirtschaft blicken will, der kann bei Frau Dr. Daniela M. Vogt Weisenhorn über E-Mail „rosenegg@telemax.at" einen Informationsbrief zu Themen der „Angewandten Philatelie" abonnieren. Das lohnt sich.

Adolf Bläumauer

Recycling von Papier und Glas

Als Papier-Recycling wird die Aufbereitung von Altpapier und gebrauchten Kartons in Anlagen der Papier-Industrie mit dem Ziel bezeichnet, davon wieder neues Papier bzw. Karton herzustellen.

In Deutschland werden pro Jahr über 20 Millionen Tonnen Papier und Pappe produziert. Dafür werden etwa 80 Prozent Altpapier eingesetzt. Je mehr Papier wiederverwendet wird, desto weniger Holz und Zellstoff muß für die Papierproduktion aufgewendet werden.







Papier wird in den unterschiedlichsten Qualitäten hergestellt: von Hygiene- bis zum Kopierpapier. Zu einem gewissen Anteil aus Altpapier







werden z.B. Kartons (bis zu 100 Prozent) und Zeitungspapier hergestellt. Wegen der erforderlichen Faserstruktur kann Papier nicht unbegrenzt wiederverwendet werden und muß mit „neuem“ Papierbrei gemischt werden.

Bereits vor langer Zeit machte sich der Mensch Gedanken über die Entsorgung von Altpapier. Das Altpapier-Sammelsystem besteht in Deutschland und Österreich in einem Hol- und Bringsystem, durchgeführt sowohl von privat als auch von kommunalen Unternehmen. Altpapier wird in den bereitgestellten Behältern gesammelt, abgeholt und in Sortieranlagen gebracht. Gängige Verfahren zur Sortierung erfolgen sowohl manuell als auch maschinell in Wasser aufgelöst und gereinigt.











Betrug die Altpapier-Rücklaufquote 1985 etwa 45 Prozent, so ist sie 35 Jahre später auf 80 Prozent gestiegen. Deutschland



ist der größte Nettoimporteur von Altpapier in der EU und rangiert weltweit hinter China und Indien an dritter Stelle. Weltweit beträgt das jährliche Altpapier-Aufkommen an die 250 Millionen Tonnen.

Recycling-Papier gilt als umweltfreundlich, weil es die Holzreserven schont und der Energie- und Wasserverbrauch niedrig ist.

In Deutschland erhält das aus 100 Prozent Altpapier hergestellte Produkt das Umweltzeichen „Blauer Engel".

Als Glas-Recycling wird das Sammeln und Wiederverwerten von gebrauchtem Glas bezeichnet. Die Wiederbefüllung von Gläsern und Flaschen ist ein direktes Verfahren zur Wiederverwendung und kein Recycling.

Glas wird hauptsächlich aus Quarzsand hergestellt. Weitere Bestandteile sind Kalk, Asche, Dolomit und Soda.

Glas kommt in den verschiedensten Formen zum Einsatz: Verpackung, Geschirr, Fenster, Spiegel, Bauglas ...



Die Herstellung von Glas aus alten Scherben spart Rohstoffe und Energie. In Österreich wird seit den 1970er-Jahren aus privaten Haushalten und Betrieben Altglas gesammelt.

Über 80 Prozent der Glasverpackungen, die in Österreich auf den Markt kommen, werden gesammelt und verwertet. Die Farbtrennung ist wichtig für den Recycling-Prozeß. Buntglas wird benötigt für Produkte, bei denen Lichtschutz erforderlich ist (Medikamente, Bier).











Das gebrauchte Glas wird eingeschmolzen und zu neuem Glas geformt. Der Anteil von Recycling-Rohstoff ist bei Grünglas bis zu 90 Prozent, bei Weißglas um 60 Prozent.

Vor der Schmelze wird der Glasabfall von falschen Glasarten, falschen Farbstoffen usw. befreit. Etwa 5 Prozent des Abfalls können wegen Verschmutzung nicht aufbereitet werden. Das Material geht nicht verloren, es wird zu Leichtfüllstoff in der Bauindustrie verwendet.

Produkte, die nicht in den Altglas-Container gehören: Laborglas, hitzebeständiges Glas. Auch Glas mit Zusatzstoffen (z.B. Bleikristall) und normale Trinkgläser sind in der Altglassammlung unerwünscht, da sie meist chemische Zusätze zur Verbesserung der optischen Eigenschaften enthalten. Ebenfalls problematisch sind Stücke vom Spiegelglas. Probleme bereiten Steine, Porzellan, Keramik, die, obwohl zu kleinen Stücken gebrochen, wegen der höheren Schmelzpunkte nicht geschmolzen werden.

Kräuterkunde: Nine Herbs Charms

In diesem Heft beginnen wir eine Serie mit Heilkräutern von unserem Mitglied Wolfgang Ratz. Kurze Texte, jeweils illustriert mit einer oder zwei Briefmarken.

Zur Einstimmung in diese Heilkräuterreihe drucken wir einen ersten Teil des sog. Neunkräutersegens. Der „Nine Herbs Charm“, auch „Nine Worts Galdor“, ist ein Werk der altenglischen Dichtung aus dem 9. oder 10. Jahrhundert und beschreibt die Wirkung und Zubereitung von neun Heilkräutern (Neunkräutersuppe), was der Sammlung den Namen gab. Es ist im Manuskript der Lacnunga überliefert, einer Sammlung altenglischer, vorwiegend heidnischer Heilmethoden. Der Text besteht aus drei Teilen: der Kräuterbeschwörung, dem Spruch und dem Rezept. Neun Kräuter werden der Reihe nach angesprochen und ihre Wirkung begründet. Letzteres geschieht oft durch Analogien. Näheres kann der geneigte Leser im Internet nachlesen.

Nebenstehend abgedruckt ist der erste Teil der „Nine Herbs Charm“, die Kräuterbeschwörung.

Erinnere dich, Beifuß, was du verkündet hast,
was du bekräftigt hast bei der großen Verkündung [Verkündung vor Gott].
„Una“ [dem Urgott angehörig] heißt du, ältestes Kraut.
Du hast Macht für 3 und gegen 30,
du hast Macht gegen Gift und gegen fliegendes Gift [Ansteckung],
du hast Macht gegen das Übel, das über Land fährt.
Und du, Wegerich, der Kräuter Mutter,
nach Osten geöffnet, im Innern mächtig;
über dir knarrten Wagen, über dir weinten Frauen,
über dir schrieen Bräute, über dir schnaubten Stiere.
Allen hast du widerstanden, und dich widersetzt;
ebenso widerstehe dem Gift und der Ansteckung
und dem Übel, das über Land fährt.
Behaartes Schaumkraut (oder Brunnenkresse) heißt dieses Kraut,
es steht gegen Gift, es widersetzt sich dem Schmerz. [es wuchs auf dem Stein;
Stark heißt es, es widersetzt sich dem Gift,
es verjagt den Feind, wirft das Gift hinaus.
Dies ist das Kraut, das gegen die Schlange focht,
dies hat Macht gegen Gift, es hat Macht gegen Ansteckung,
es hat Macht gegen das Übel, das über Land fährt.
Vertreibe du nun, Heilziest, [du] das kleinere [Kraut] das größere [Gift],
[du] das größere [Kraut] das kleinere [Gift], bis er von beiden genest.
Erinnere dich, Kamille, was du verkündet hast,
was du entgegnet hast bei „Alorford“ [der Erschaffung];
daß niemals [jemand] durch Ansteckung das Leben verliere,
nachdem man ihm Kamille zur Speise bereitet habe.
Dies ist das Kraut, das Nessel heißt;
das entsandte der Seehund über dem Rücken der See
zur Hilfe gegen die Bosheit von einem anderen Gift.
Es steht gegen Schmerz, widersetzt sich dem Gift,
es hat Macht gegen 3 und gegen 30,
gegen die Hand des Feindes und gegen unheilvolle Machenschaften,
und gegen Behexung gemeiner Wesen.
Dort sprach der Apfel gegen das Gift,
Kerbel und Fenchel, zwei sehr mächtige,
diese Kräuter schuf der weise Herr,
der Heilige im Himmel, als er hing [Christus/Wodan];
setze und sandte [sie] in 7 Welten
den Armen und Reichen, allen zur Hilfe.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Große Bibernelle und Borretsch

Große Bibernelle



(Pimpinella major) gehört zur Familie der Doldenblütler *(Apiaceae)* und ist eine ausdauernde bis 80 Zentimeter hohe Pflanze, deren Wurzel einen scharfen rettichartigen Geschmack hat, unangenehm riecht, besonders, wenn man die Blätter zwischen den Fingern zerreibt. Im Garten bevorzugt sie einen sonnigen Standort mit fruchtbarem und nicht zu trockenem Boden. Sie besitzt schleimlösende, entzündungshemmende schweißtreibende, anregende und harntreibende Eigenschaften. Ein Tee aus der Wurzel kann bei Erkrankungen der Atemwege, also Angina, Bronchitis und starker Heiserkeit getrunken werden. Die jungen, pikant schmeckenden Blätter eignen sich zum Würzen von Suppen, Soßen und Gemüse.

Auf Briefmarken findet sich auf Zypern die örtliche *Pimpinella cypria* 2004 unter MiNr.603 und in Bosnien-Herzegowina die regionale *Pimpinella serbica* 2018 unter der MiNr.770. *Pimpinella anisum* sind zu finden in Montserrat 2011 unter MiNr. 1539, in Malaysia 2011 unter MiNr. 1835, in Singapur 2011 unter MiNr. 2033 und Tunesien 2011 unter MiNr. 1770.

Borretsch

(Borago officinalis) gehört zur Familie der Raublattgewächse, ist einjährig und kann bis zu 60 Zentimeter hoch werden. Im Garten bevorzugt das in der Küche beliebte Gewürzkraut einen sonnigen bis halbschattigen nährstoffreichen, kalkhaltigen durchlässigen Boden. Früher glaubte man, Borretsch könnte die Traurigkeit vertreiben und schon der römische Gelehrte Plinius behauptete „er bringe immer Freude“. Wegen seines Schleimgehalts hat der Borretsch eine einhüllende Wirkung, so daß Atembeschwerden gelindert werden. Die Blüten sind schweiß- und die Blätter harntreibend. Das Samenöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren.



Auf Briefmarken findet man die Pflanze in Albanien 1974 unter MiNr. 1702, in Algerien 2005 unter MiNr.1446, in Malta 2001 unter MiNr. 1196, in Paraguay 1999 unter MiNr. 4802, Rumänien 2012 unter MiNr. 6593, China Taiwan 2015 unter MiNr. 4006 und San Marino 1977 unter MiNr. 1148.

Klaus Henseler

Nikolai Iwanowitsch Wawilow und sein Institut

Vorläufer des heutigen „N.I.Wawilow Instituts für Pflanzengenetische Ressourcen“ war das von dem Botaniker Alexander F. Batalin gegründete „Büro für angewandte Botanik“ in St. Petersburg. Robert E. Regel als Direktor begann, systematisch Nutzpflanzensammlungen anzulegen. Sein Nachfolger wurde Wawilow, der das Institut von 1924 bis 1940 leitete.

Wawilow sammelte während seiner zahlreichen Expeditionen in 64 Länder über 200.000 Samen und Pflanzen. Schon damals bemerkte er, daß die Vielfalt der Pflanzen abnahm; er wollte durch seine Sammlungen möglichst viel retten. Heute sind etwa 90 Prozent der eingelagerten Nutzpflanzen am Ursprungsort ausgestorben und nur noch hier vorhanden. Ein Beispiel dafür ist die Alblinse, die durch eine Probe aus dem Wawilow-Institut heute auf der Schwäbischen Alb wieder kultiviert werden kann. Wawilow fand eine erbliche Bedingtheit für Krankheitsresistenzen bei Pflanzen. Diese Arbeit war der Anfang seiner Forschungen auf dem Gebiet der Genetik, wo er bald zu einem der bedeutendsten Vertreter wurde. Er entdeckte, daß es geographische Zentren der Biodiversität gibt, von denen die Vielfalt ihren Ausgang genommen haben muß. Unter Wawilows Leitung errang das Institut internationale Geltung. Während des Ersten Weltkriegs und der Russischen Revolution arbeitete das Institut weiter. Es erhielt die Unterstützung Lenins.





In rußlandweiten Außenstellen wurden unter unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen Aussaat- und Regenerationsversuche des Saatguts vorgenommen. Ziel der Arbeit war von Beginn an, alles dafür zu tun, daß sich die Hungerkatastrophen der Vergangenheit nicht wiederholten. Dazu wollte Wawilow Sorten für den Anbau zur Verfügung stellen, die möglichst ertragreich und gesund waren, und die mit den unterschiedlichen Anforderungen durch Boden und Klima auskommen konnten. Das Verhältnis Wawilows zur sowjetischen Regierung änderte sich grundlegend unter der Herrschaft Stalins. Durch die Zwangskollektivierung der Landwirtschaft war es zu mehreren großen Hungerkatastrophen in der Sowjetunion gekommen (in der Ukraine wird dies als Holodomor, Tötung durch Hunger, bezeichnet). Stalin verlangte von den Wissenschaftlern des Instituts, daß sie innerhalb kürzester Frist Pflanzen entwickeln sollten, die die Produktivität der Landwirtschaft erhöhen sollten.

Trofim D. Lyssenko (1898 bis 1976), Mitarbeiter des „Allunions-Instituts für Genetik und Saatzucht“ in Odessa, vertrat eine völlig irre Theorie: Man könne alle Lebewesen, egal ob Mensch, Tier oder Pflanze, durch „Umerziehung“ zu einer Veränderung ihrer Eigenschaften zwingen. So müsse man beispielsweise nur die richtigen Stresssituationen schaffen, daß aus einem Sommerweizen ein Winterweizen würde. Die Forscher des Wawilow-Instituts führten entsprechende Versuchsreihen durch und widerlegten dabei Lyssenkos Theorien. Stalin unterstützte jedoch die Phantasiewelten von Lyssenko.

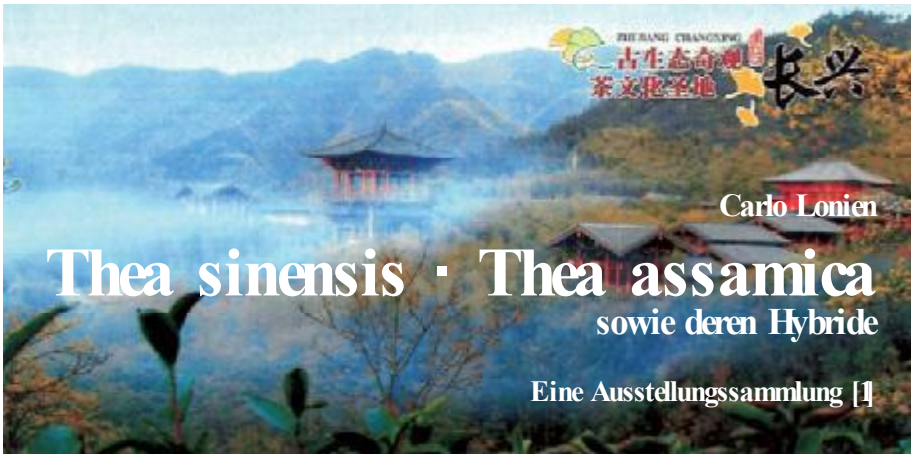
Den Ermordungen in den 1930er-Jahren fielen auch neun Mitarbeiter des Instituts zum Opfer. Wawilow selbst wurde 1941 während einer Sammelreise in den Karpaten verhaftet und zum Tode verurteilt, was später in eine 20-jährige Kerkerhaft umgewandelt wurde. Er verstarb 1943 an den Folgen von Unterernährung im Gefängnis von Saratow. Mehr Informationen findet man bei wikipedia.



Das Institut besaß Ende der 1930er-Jahre rund 250.000 Proben von Samen, Wurzeln und Früchten. Während der 900-tägigen Blockade von Leningrad (8.September 1941 bis 27. Januar 1944) durch die deutschen Truppen, bei der die Stadt vollständig von allem Nachschub abgeschnitten war, starben mehr als 1 Million Zivilisten. Unter größten persönlichen Opfern bewachten die Mitarbeiter das Institut, wo sich Tonnen von Kartoffeln, Getreide, Nüssen und anderen Lebensmitteln befanden, und setzten ihre Arbeit fort. Sie schworen sich, immer zu zweit zu arbeiten und die nahrhaften Schätze nicht anzurühren. Nicht hoch genug können die Leistungen der Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen gewürdigt werden, die während dieser Blockade die Kartoffel-Sammlung retteten (Elisabeth Beringer nennt in „Zur Geschichte des Wawilow-Instituts in St. Petersburg“ die anderen Wissenschaftler): Wadim Stepanowitsch Lechnowitsch, Olga Alexandrowna Woskresenskaja und Abram Jakowlewitsch Kameras schützten die Kollektion mit ihren 20.000 Mustern.

Als im Winter bei –40 °C die Kartoffeln gefährdet waren, verbrannten sie – auch im Kampf gegen die Ratten – alte Bücher, Holztüren und was sie an Brennbarem finden konnten, um sie zu bewahren. Selbst als sie bis zu Tode entkräftet waren, rührte niemand eine einzige Kartoffel an. Neun Mitarbeiter des Instituts starben an Unterernährung, zum Teil während der Arbeit an den nahrhaften Samen. So konnte die einzigartige Sammlung gerettet werden. In den von der deutschen Armee okkupierten Gebieten, hauptsächlich in der Ukraine und auf der Krim, lagerten Teile von Wawilows Sammlungen.

1943 beschlagnahmte diese eine deutsche SS-Einheit. Ein Großteil der Samen wurde in das Institut für Pflanzengenetik übergeführt, das speziell dafür im Schloß Lannach bei Graz in Österreich eingerichtet wurde. Diese Kriegsbeute wurde bis heute nicht zurückgegeben.



Zur Einführung

In diesem Heft beginnen wir dem Abdruck einer Ausstellungssammlung zum Thema Tee. Die Sammlung und das Thema werden uns dieses Jahr und auch noch das nächste Jahr begleiten. Unser Sammlerfreund Carlo Lonien hat seine Sammlung auf der „Trevires 2018“ in Trier ausgestellt – sie wurde mit Gold und Ehrenpreis bewertet.

Die Gliederung der Sammlung

Von der Geschichte des Tees

1 Mythen, Legenden, Vermutungen
2 Der japanische Teekult
3 Aus Fernost nach Europa und Amerika
4 Orientalische Teekultur

Am Anfang war der Teestrauch

5 Der Strauch gehört zu den Kameliengewächsen
6 Klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffenheit
7 Von Bedeutung sind nur Assamica und Sinensis sowie deren Hybride
8 Die Technik des Teeanbaus
9 Bekannte Anbaugebiete
10 Geerntet wird nach einer alten Pflückregel

Handel und wirtschaftliche Bedeutung

11 Vermarktung und Einzelhandel
12 Steuereinnahmen durch den Tee-Verkauf

Von Blättern, Sorten und Zubereitung

13 So bleiben die Blätter grün
14 Halb fermentiert: nicht grün, nicht schwarz
15 Durch Fermentation werden die Blätter schwarz
16 Mischungen und Zubereitung
17 Die Wirkung der Inhaltsstoffe
18 Lagerung und Aufbewahrung
19 Museen, Utensilien und mehr
20 Der Tee in Rußland
21 Genuß ohne Grenzen

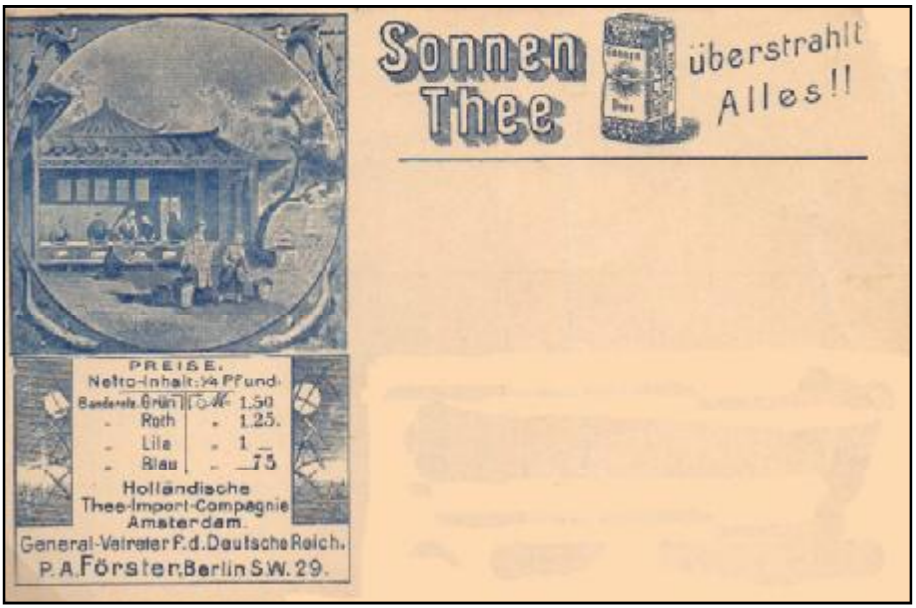
1 Mythen, Legenden, Vermutungen

Die Geschichte des Tees nahm ihre Anfang im China der frühen Kaiser. Der Legende nach soll Kaiser Shen-Nung, der lange vor unserer Zeitrechnung als „Sohn der Mitte“ herrschte, die Wonnen des Teetrinkens entdeckt haben



Eine uralte Sitte asiatischer Völker ist es, das Trinkwasser abzukochen und mit pflanzlichen Zusätzen zu aromatisieren. Eines Tages sollen Blätter von einem Strauch des Palastgartens ins kaiserliche Trinkwasser gefallen sein, die es goldbraun färbten. Shen-Nung fand den herben Geschmack angenehm und fühlte sich wunderbar erfrischt.

GSK, Deutsches Reich P36





Um das Jahr 800 schrieb Lu-Yu, der den Ruf genoß, der beste Teekenner seiner Zeit zu sein, ein Werk in drei Bänden über den Tee. Das Chajing, die heilige Schrift vom Tee, wurde bald nach seinem Erscheinen berühmt und Lu-Yu der verehrte Schutzpatron der Teehändler. Alle Vermischungen des Getränks mit Gewürzen und anderen Zutaten sind bei ihm verpönt. Es kommt ihm auf den reinen Wohlgeschmack des Tees an, höchstens eine winzige Prise Salz läßt er gelten. Das frische reine Quellwasser der Berge nannte Lu-Yu als das beste Grundelement für eine gute Tasse Tee.



Eine Prise Salz wird toleriert



Lu-Yu (733–804) ist Autor eines Lehrbuchs über den Tee

Nach einer glaubhaften Überlieferung brachte der chinesische Gelehrte Gan-Lu, der Indien bereiste, seinen Landsleuten Teesamen aus der Provinz Assam mit. Der Tee wuchs dort als baumartiges Gewächs wild in einem Gebiet, das sich von Assam über Birma bis nach Südwest-China erstreckte. Alte Urkunden lassen vermuten, daß der erste Tee auf chinesischem Boden in Szechuan angebaut wurde.

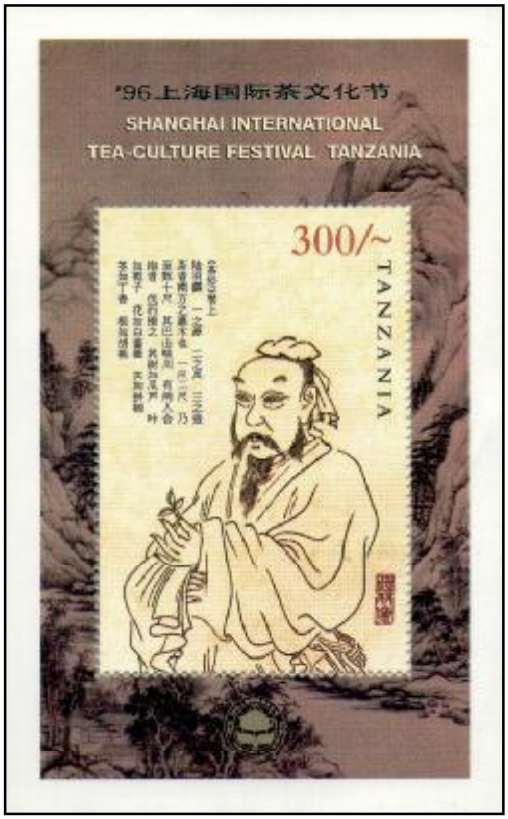
Die Abbildungen auf den vorhergehenden Seiten zeigen ein chinesisches Teehaus (茶座 cházuò) und einen Teebaum *(Carmona microphylla)* sowie Tee- und Wassergefäße.



Teesamen aus Indien beeinflußt den Teeanbau in China



Reines Quellwasser der Berge, bestes Grundelement für eine gute Tasse Tee



Lu-Yu hält Teeblätter aus der Pflückung in der Hand: den sogenannten First Flush



Der Dichter Lu-Yu, 8. Jahrhundert, war der „erste Teemeister" seiner Zeit. Kenner bezeichnen seine Niederschriften heute noch als die wichtigste Schrift über Tee.

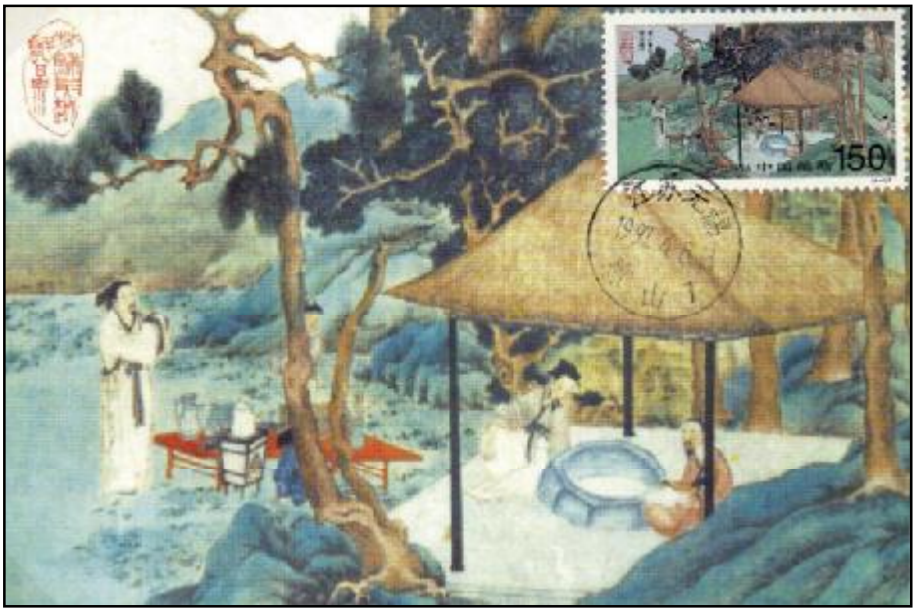
2 Der japanische Teekult

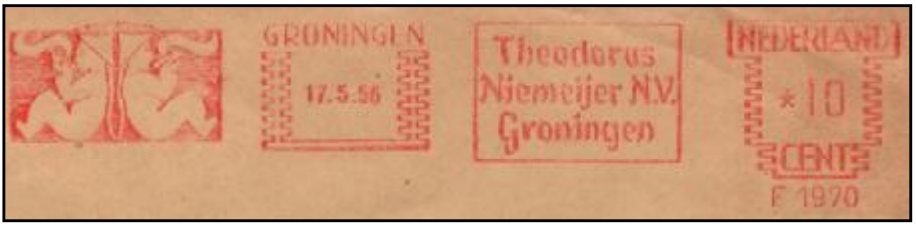
Wie viele wesentliche Elemente der japanischen Kultur kam auch die Sitte des Teetrinkens aus China.



„Mikado“ ist die Bezeichnung für den japanischen Kaiser, ursprünglich „Gottheit“ oder auch „Gottkaiser“.

Auf Karte und Marke ist eine „Teegesellschaft von Huishan“ dargestellt;
Nach einem Gemälde von Wen Zhengming (1470–1559).





Im 6. Jahrhundert begaben sich chinesische Mönche als Missionare des Buddhismus über Korea nach Japan, ihren Teeproviant im Reisegepäck. Die Zen-Klöster wurden bald Zentren chinesischer Kultur in Nippon. Die vornehmen Mönche hatten Zutritt zum Kaiserhof. Nach der Überlieferung gab Kaiser Shōmu, der 45. Mikado, der von 724 bis 749 regierte, in seinem Palast zu Naro die erste Herrenparty der Geschichte. Er lud hundert Zen-Mönche zu religiösen Gesprächen ein und bewirtete sie mit Tee. Im Jahr 801 pflanzte der Mönch Sai-tscho Teepflänzchen, die er ebenfalls aus dem Reich der Mitte eingeführt hatte, nahe der Tempelstadt Kyoto. Noch heute genießt der Udschi-Distrikt (UJI) den Ruf, die besten japanischen Teesorten hervorzubringen. Für viele Jahrhunderte blieben diese edelsten Tees dem Mikado vorbehalten.







Die Marken stammen aus dem Vermittlungspostdienst in Spaar und Oberspaar (Cölln a. d. Elbe, heute ein Stadtteil von Meißen), Orte, die nicht von der Reichspost versorgt wurden. Behördlich genehmigt am 27. März 1889. Gummierte Rückseite mit durchscheinenden chinesischen Darstellungen.

Den Genuß von Tee versah man bald mit einer bis ins Detail festgelegten Zeremonie und dem Stil-Begriff des Teeismus, der im 15.Jahrhundert entstand. Er bezeichnet die fast religiöse Verehrung der Japaner für den Tee, die Kunst, die sich mit dem Teekult verband, aber auch den Glauben an die durch die Teezeremonie erreichten Zustände wie Reinheit, Harmonie, Ehrfurcht und Stille. Die Teezeremonie wurde in den Zen-Klöstern entwickelt.



Lastenkarren am Teehaus, mit einer eingefaßten Quelle



Region Uji:
Anbau der Teepflanze durch Mönche, die aus China zurück nach Japan kamen (oben)



Teezeremonie
auf einer japanischen Postksparkarte



Innenseite der Postsparkarte



(Wird fortgesetzt)

Kleine Bemerkungen zum Tee

Der weltweit zweitgrößte Teeverkäufer, Unilever, teilte im Oktober 2021 mit, daß er sein Teegeschäft, ausgenommen in Indien, Nepal und Indonesien, mit einem Umsatz von rund 2 Milliarden Euro im Jahr für 4,5 Milliarden Euro im Laufe dieses Jahres an CVC Capital Partners verkaufen wird. Zu seinen Teemarken gehören u.a. Lipton, PG tips, Pukka, T2 und Tazo – insgesamt 34 Marken.

In Dithmarschen heißt es seit dem 17. Jahrhundert „Lever dood as Slav“, in Ostfriesland heißt es seit 1789, eine Forderung der französischen Revolutionäre aufgreifend: Lieber Tee – Freiheit für Teetrinker (Liberté). Echter Ostfriesentee muß zwischen Nordsee und Ems gemischt werden, sonst handelt es nur um eine „ostfriesische Teemischung“.

Zur Aussteuersammlung einer friesischen Deern gehört auch eine „Kluntjezange“, mit der man weißen Kandis in den Tee hineinklackern läßt. Im übrigen gilt „Dree is Ostfriesen- Recht“, womit gemeint ist, daß die Teetasse dreimal („dree Köppkes“) gefüllt werden muß, es sei denn, man legt den Teelöffel, mit dem behutsam Sahne in die Tasse gegossen wurde, um die „Wulkje“ zu erzeugen, in die Tasse. Die Ostfriesen trinken etwa 300 Liter Tee pro Kopp und Jahr. Weltrekord, von Bier sind es in Deutschland nur 95 Liter pro Kopf. Tee ist, natürlich, gesünder als Bier, weil das Getränk durch das kochende Wasser keimfrei wird.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Ägypten	5.6.2021	Block 128	Weltumwelttag: Nelken, Jasmin, Rosen, Basilikum, Kamillen
Aitutaki	19.3.2018	Block 113	Ostern: Blume, Wein, Brot, Ostereier
Aitutaki	4.5.2018	1000–1001	Birdpex 8: Hawaiisturmvogel und Salvinsturmvogel
Aitutaki	10.12.2018	1005–1006	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Aitutaki	27.12.2018	1007–1018	Greifvögel
Aitutaki	5.8.2019	1043–1048	Weltweiter Naturschutz: Chatham-Albatros
Aitutaki	11.10.2019	1049–1050	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Aitutaki	15.11.2019	1051–1054	Greifvögel: Schopfadler, Kaiseradler, Raubadler, Klippenadler
Aitutaki	20.11.2019	1063–1066	Eulen
Aitutaki	20.5.2020	1113–1116	Gänse
Aitutaki	15.6.2020	1125–1132	Schmetterlinge
Andorra span.	2.2.2021	512	Wanderer mit Rucksack, Berglandschaft i. den Pyrenäen
Andorra span.	30.4.2021	510	Europa: Gefährdete Wildtiere: Bartgeier
Ascension	22.12.2020	1369–1380	Schätze der Insel, u.a. Hausesel, Madonnen-Lilie, Vögel
Azoren	7.5.2021	654	Block 72: Europa: Blauwal, Azoren-Abendsegler
Belgien	14.6.2021	Block261	Gefährdete Wildtiere: Feldhamster und Kreuzotter
Belgien	14.6.2021	5066–5075	Baumfrüchte, u.a. Rotbuche, Waldkiefer, Stieleiche, Hasel
Belgien	30.8.2021	Block 264	Natur, u.a. Stieglitz, Haushuhn, Malve, Spinne, Saftling
Bergkarabach	11.11.2019	208–211	Freimarken: Vögel, u.a. Steinrötel, Seidenschwanz, Kohlmeise
Bergkarabach	11.5.2020	215–219	Blumen, u.a. Bisamblume, Schneeglöckchen
Bergkarabach	25.5.2020	222–223	Europa: Mauswiesel, Rohrkatze
Bermuda	1.4.2021	1189–1193	100 Jahre Garden Club of Bermuda: Setzling, Pflanzen,
Bhutan	7.2.2020	3154–3165	
		Block 601	Chin. Neujahr: Ratte und alle anderen Tierkreiszeichen
Botswana	27.5.2021	1143–1146	Block 68: Schreiseeadler
Cayman Islands	18.11.2020	1345–1356	Block 59, u.a. Seerose, Pfeifgänse, Orchidee, Schmetterling
Cook-Inseln	10.12.2018	2170–2171	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Cook-Inseln	20.12.2018	2184–2195	Greifvögel
Cook-Inseln	11.3.2019	2220–2221	Birdpex 8, Greifvögel
Cook-Inseln	30.5.2019	2222–2227	Nationalpark Suwarrow-Atoll: Vögel + Block 270
Cook-Inseln	11.10.2019	2251–2252	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Cook-Inseln	15.11.2019	2253–2256	Greifvögel
Cook-Inseln	13.1.2020	1179–2286	Schmetterlinge
Cook-Inseln	8.5.2020	2303–2306	Eisvögel
Cook-Inseln	20.5.2020	2315–2318	Entenvögel
Curaçao	1.2.2021	581–586	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Dänemark	20.4.2021	2037–2041	Europa – Gefährdete Wildtiere: Schmetterlinge
Dänemark	20.5.2021	2046–2050	MKH Kuchen, u.a. Himbeer, Schoko, Lakritz, Aprikose
Deutschland	2.9.2021	3626	Tierbabys – Alpensteinbock
Deutschland	7.10.2021	3630	Optische Täuschungen: Schmetterlinge
Deutschland	7.10.2020	3634	Wald ist Klimaschutz: Gefahren des Klimawandels
Deutschland	2.12.2021	3644–3647	Welt der Briefe, u.a. Seerose, Brieftaube
Deutschland	2.12.2021	3648–3649	Bibi Blocksberg, u.a. Pferde
Dschibuti	27.7.2019	Block 1328	Vulkane
Dschibuti	27.7.2019	Block 1330	Schmetterlinge
Dschibuti	27.7.2019	Block 1332	Taubenvögel
Dschibuti	27.7.2019	Block 1333	Eulen
Dschibuti	27.7.2019	3134–3137	Block 1351: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Dschibuti	27.8.2019	Block 1353	Orchideen
Dschibuti	27.8.2019	Block 1354	Bienen
Dschibuti	27.8.2019	Block 1355	Bienenfresser
Dschibuti	27.8.2019	Block 1357	Entenvögel
Dschibuti	27.8.2019	Block 1358	Pferderassen
Dschibuti	27.8.2019	Block 1359	Katzenrassen
Dschibuti	27.8.2019	3229–3232	Naturschutz: Ohrengeier
Dschibuti	12.12.2019	Block 1373	Schmetterlinge
Dschibuti	12.12.2019	Block 1376	Raubvögel
Dschibuti	12.12.2019	Block 1377	Wasservögel
Dschibuti	27.2.2020	Block 1390	Orchideen
Dschibuti	27.2.2020	Block 1391	Schmetterlinge
Dschibuti	27.2.2020	3441–3444	Block 1407: Briefmarkenausstellung NZ 2020: Kiwi
Dschibuti	13.3.2020	Block 1408	Vulkane
Dschibuti	13.3.2020	Block 1410	Bienen
Finnland	2.10.2017	2540	Trauermarke MKH – Landschaft im Nebel, Vogel im Flug
Frankreich	7.5.2021	7887–7898	Blumenmotive für Stoffe

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Frankreich	21.5.2021	7899	Europa: Gefährdete Wildtiere: Luchs, Wiesenvögelchen
Frankreich	17.6.2021	7918–7929	Der kleine Prinz, u.a. Schaf, Fuchs und Mond
Frankreich	8.7.2021	Block 514	400. Geb. Jean de la Fontaine, u.a. Kuh, Frosch, Fuchs
Frankreich	3.9.2021	7965–7976	Märchen, u.a. Rotkäppchen, Bremer Stadtmusikanten
Frankreich	17.9.2021	Block 526	Umweltschutz, die Erde und die Menschen
Franz. Polynes.	25.6.2021	1465	Frau riecht an Tiaréblüte
Gambia	3.10.2018	7599	Block 990: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Gambia	10.10.2018	7601–7604	Afrikanischer Esel
Grönland	8.6.2021	884–885	Europa: Gefährdete Wildtiere: Bläßgans, Seehund + MKH
Grönland	17.9.2021	894	Arktischer Rat: Blumenkranz
Großbritannien	1.7.2021	4785–4790	Comic Dennis und Gnasher, u.a. Schwein + Block 145
Großbritannien	12.8.2021	4819–4824	Industrielle Revolution, u.a. Spinnmaschine, Lombe-Seidenspinnerei
Guernsey	26.1.2021	1815–1820	Block 103: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Guernsey	17.2.2021	1821–1837	Freimarken, einheimische Vögel, u.a. Sperling, Kohlmeise
Guernsey	17.2.2021	1838	100 Jahre britische Legion, Klatschmohn
Guernsey	17.2.2021	Block 104	Waldreben: Klematis-Züchtung
Guernsey	7.4.2021	1840–1847	Block 105: Europa, u.a. Grille, Wiesenameise, Scheckenfalter
Guernsey	15.5.2021	1854	Royal British Legion: Klatschmohn, Jagdflugzeug
Guernsey-Aldern.	15.2.2021	Block 52	Münzen, u.a. Guernsey-Kuh, Lilie, Windmühle
Guernsey-Aldern.	7.4.2021	705–712	u.a. Erdbeeren, Erbsen, Tomaten, Quitten, Karotten, Zwiebeln
Guernsey-Aldern.	1.9.2021	717–722	Der geheime Garten, Jugendroman, u.a. Fuchs, Rabe, Rose
Guinea	26.6.2019	Block 3088	Vulkane
Guinea	26.6.2019	Block 3091	Schmetterlinge
Guinea	26.6.2019	Block 3096	Hunde
Guinea	26.6.2019	Block 3117	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Guinea	28.8.2019	Block 3133	Orchideen
Guinea	28.8.2019	Block 3134	Bienen
Guinea	28.8.2019	Block 3140	Eulen
Guinea	28.8.2019	Block 3141	Entenvögel
Guinea	16.10.2019	Block 3150	Spinnen
Guinea	16.10.2019	Block 3151	Schmetterlinge
Guinea	16.10.2019	Block 3152	Taubenvögel
Guinea	16.10.2019	Block 3179	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Guinea	11.12.2019	Block 3181	Orchideen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Guinea	11.12.2019	Block 3183	Bienen
Guinea	11.12.2019	Block 3186	Fledermäuse
Guinea	11.12.2019	Block 3192	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Guinea-Bissau	22.1.2019	10347–10351	Block 1780: Orchideen
Guinea-Bissau	22.1.2019	10427–10430	Block 1793: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	22.1.2019	10432–10435	Block 1794: Eulen
Guinea-Bissau	20.3.2019	10470–10473	Block 1801: Mineralien
Guinea-Bissau	20.3.2019	10475–10478	Block 1802: Bienen
Guinea-Bissau	20.3.2019	10485–10488	Block 1804: Eisvögel
Guinea-Bissau	17.4.2019	10560–10564	Block 1816: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Guinea-Bissau	21.5.2019	Block 1841	Orchideen
Indien	22.1.2020	3652	ILO: Frau mit Obskorb, Feldarbeiter, Taube, u.a.
Indien	1.6.2020	3679	Grußmarke: Rosen
Indien	2.10.2020	3696–3699	150 Geb. Gandhi: Naturkultur, Sonne, Umwelt, Töpfern,
Indien	30.11.2020	3707	Indian Journal of Opthalmology: Tulpen, Auge, Emblem
Indonesien	15.9.2020	Block 371	Dipl. Beziehungen zu Kolumbien, Vögel, Textilfärben, Nähkunst
Indonesien	3.12.2020	3587–3590	Staudämme
Irland	25.3.2021	2389–2390	Für Menschen und den Planeten, Elektr. Postfahrzeug, Erde
Irland	6.5.2021	2395–2396	Europa: Weißer Zahnspinner und Flußperlmuschel
Isle of Man	8.12.2020	2667	Elegie an das Kriegspferd
Isle of Man	7.1.2021	2668–2671	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Isle of Man	12.4.2021	2684–2693	70 Jahre Manx National Trust: Calf of Man
Isle of Man	12.4.2021	2694–2703	70 Jahre Manx National Trust: Calf of Man
Israel	15.12.2020	2741–2743	Steinhardt-Museum für Naturgeschichte
Israel	9.2.2021	2749	100 Jahre Volcani-Zentrum für landwirtschaftliche Forschung
Italien	7.7.2021	4323	120 Jahre Lagostina-Küchenwaren
Japan	14.12.2020	10660–10669	Jap. Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Japan	12.1.2021	10670–10689	Grußmarken: Naturlandschaften
Japan	15.1.2021	10690–10709	Mumin, u.a. Blumen, Teekanne, Bäume, Sonne
Japan	22.1.2021	10712–10721	Natur, Flora
Japan	19.2.2021	10757–10768	Grußmarken Frühling, u.a. Farn, Raps, Kaninchen, Tulpen
Japan	9.3.2021	10769–10788	Reise durch Japan, u.a. Ochsenzunge, Kirschen, Pferd, Hund
Japan	9.3.2021	10789–10794	Reise durch Japan, u.a. Kirschen, Apfel, Teekanne, Hund

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Jersey	11.3.2021	2465–2470	Europa: u.a. Papageientaucher, Kegelrobbe
Jersey	1.4.2021	2471–2478	Jersey von oben, u.a. Felder, Bäume, Rinder, Traktor
Korea-Süd	1.12.2020	Block 775	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Korea-Süd	15.12.2020	3480–3481	Dipl. Beziehungen zu Rußland: Bären
Kroatien	13.1.2021	1479	Gastronomie des Mittelmeerraums: Raber Kuchen
Kroatien	22.2.2021	1502–1505	Haustiere: Katzen
Kroatien	18.3.2021	1506	Osterhase, Blumenwiese
Kroatien	29.4.2021	1.515	Baum aus elekronischen Leiterbahnen – Uni Zagreb
Kroatien	7.5.2021	1518–1519	Europa: Auerhuhn und Luchs
Libanon	22.4.2021	1734–1737	Naturreservate
Litauen	23.4.2021	1350–1351	Europa: Kegelrobbe und Eurasischer Luchs
Luxemburg	14.9.2021	2273–2274	Urlaub auf dem Land
Luxemburg	14.9.2021	9	ATM – Keramikmuster Vieux Luxembourg
Macau	20.1.2020	17	ATM – Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Macau	5.1.2021	2371–2374	Block 310: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Macau	1.3.2021	Block 312	Sehenswürdigkeiten Chinas: Hukou-Wasserfall
Malta	12.5.2021	2163–2164	Gefährdete Wildtiere: Chamäleon, Scheibenzüngler
Marokko	31.5.2021	2061	Weltnichtrauchertag, u.a. zerbrochene Zigarette
Marshall-Inseln	22.5.2020	4210–4214	Freimarken Vögel
Marshall-Inseln	16.10.2020	4233–4237	Block 92: Gänse
Marshall-Inseln	16.10.2020	4239–4242	Block 93: Hibiskus
Marshall-Inseln	2.11.2020	4269–4270	Block 95: Schmetterlinge auf Blumen
Marshall-Inseln	30.11.2020	4280–4283	Block 104: Nutztiere: Esel, Huhn, Rind, Schaf, Pferd
Marshall-Inseln	30.11.2020	4301–4304	Block 108: Kaninchen
Montenegro	15.3.2021	461	Fischotter
Montenegro	9.5.2021	Block 23	Europa: Seidenreiher
Namibia	20.2.2020	1616–1618	Eichhörnchen
Namibia	2.4.2020	1619–1623	Spechte
Namibia	18.6.2020	1624–1625	Wollschnäpper
Namibia	20.8.2020	1626–1627	Milane
Neuseeland	5.5.2021	3870–3873	Blumen-Illustrationen von Sarah Featon + Block 468
Niederlande	10.5.2021	4004–4005	Europa: Bienenwaben
Niederlande	14.6.2021	4012–4021	Fauna und Flora der Dünenlandschaft: u.a. Kaninchen, Fuchs
Niederlande	16.8.2021	4022–4031	u.a. Feldhase, Rotbuche, Kleiber, Berg-Ahorn, Weide, Frosch
Niederlande	13.9.2021	4048–4057	Niederländische Pferderassen
Norwegen	11.6.2021	2052–2053	Jäger- und Anglerverband: Forelle, Rothirsch

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Norwegen	11.6.2021	2054–2055	Hausschweinferkel und Hausrindkalb
Oman	9.11.2020	923–926	Block 117: Immaterielles Unesco-Welterbe: Pferdefestival
Oman	9.11.2020	927–930	Block 118: Immaterielles Unesco-Welterbe: Kamelfestival
Österreich	15.10.2021	3611	Burgenland, u.a. Storchennest, Weinglas
Österreich	15.10.2021	49–52	Dispensermarken, u.a. Sturm, Naturschutzgebiet Blockheide
Penrhyn	19.3.2018	Block 126	Ostern: Blume, Wein, Brot, Ostereier
Penrhyn	4.5.2018	841–844	Birdpex: Schnepfe, Wassertreter, Strandläufer, Flußuferläufer
Penrhyn	10.12.2018	848–849	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Penrhyn	27.12.2018	850–861	Greifvögel
Penrhyn	11.10.2019	886–887	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Penrhyn	15.11.2019	888–891	Greifvögel: u.a. Schnee-Eule, Schwarzmilan, Afrikahabicht
Penrhyn	15.1.2020	914–921	Schmetterlinge
Penrhyn	20.5.2020	950–953	Flamingos
Portugal	9.6.2021	4724–25	Block 475 Weltagrarerbe: Landschaft von Barroso
Portugal	28.6.2021	4736–4740	Vogeljagd in Portugal
Portugal	2.7.2021	4746–4750	Naturschutzgebiete, Kastanien, Eidechse, Turmfalke
Rarotonga	20.12.2018	58–69	Greifvögel
Rarotonga	11.10.2019	94–95	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Rarotonga	15.11.2019	96–99	Greifvögel: Kurzfangsperber, Rußbussard, Wegebussard
Rarotonga	20.11.2019	108–111	Kolibris
Rarotonga	20.5.2020	156–159	Reiher: Kanadareiher, Kahnschnabel, Nachtreiher, Goliathreiher
Rarotonga	15.6.2020	168–175	Schmetterlinge
Rumänien	11.6.2021	7869–7872	Der Hund – der beste Freund des Menschen
Rumänien	27.7.2021	7891–7894	Unesco, u.a. Schwarzstorch, Zaunkönig, Biber, Pelikan
Rumänien	27.7.2021	Block 872	Unesco + Pelikan
Rumänien	12.8.2021	7898–7901	Fauna der Wüste
Rumänien	25.8.2021	7907–7910	Block 876 – Flamingos
Rußland	3.3.2020	2955–2958	Einheimische Fauna: Frösche
Rußland	16.3.2021	2965–2968	Einheimische Flora: Geschütze Schwertlilien
Rußland	17.3.2021	2969–2972	Kunsthandwerk: Lackminiaturen, u.a. Teestunde
Rußland	15.4.2021	2978–2981	Beeren: Sanddorn, Rausch-, Brom-, Stachelbeere
Rußland	10.6.2021	Block 322	Landgut Jasnaja Poljana, Wohnort von Tolstoj
Rußland	17.6.2021	Block 323	Nikolaj Nekrassow: Landschaft, Hund, u.a.
Rußland	5.7.2021	3011	Tschäk-Tschäk: Gemälde, u.a. Teekessel u. Tasse
San Marino	30.5.2021	2842–2843	Europa: Höhlensalamander und Süßwasserkrabbe

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
San Marino	30.5.2021	2849–2851	Katze, Hase und Ziege in neuen olympischen Disziplinen
Schweden	26.8.2021	3383–3388	Spät-Sommerblumen
Schweden	26.8.2021	3388	Spät-Sommerblumen: Blumenarrangement auf Holz
Schweiz	9.9.2021	2713–2714	Tierboten: Eule und Fuchs
Schweiz	9.9.2021	2715–2718	Bäume: Lärche, Eiche, Bergahorn, Zirbelkiefer
Schweiz	9.9.2021	2719–2722	Schweizer Parks
Serbien	22.4.2021	Block 23	Tag der Erde: Erde in Glühbirne, Energieeffizienz diagramme
Serbien	12.5.2021	1005–1006	Europa: Sakerfalke und Ohrenlerche
Serbien	10.6.2021	1012–1013	Europäischer Naturschutz
Simbabwe	31.3.2021	1103–1106	Block 45: Covid-19, u.a. Händewaschen unterm Wasserhahn
Slowakei	7.5.2021	933	Europa: gefährdete Wildtiere, Auerhahn
Slowakei	11.6.2021	936	Salzmine Solivar in Presov
Slowakei	1.7.2021	938	150 Jahre Unabhängigkeit der Forstwirtschaft vom Bergbau
Slowenien	28.5.2021	1473–1474	Europa: Wildkatze und Auerhahn
Slowenien	28.5.2021	1475	Gastronie: Speisen, u.a. Brötchen, Wurst, Kuchen, Wein
Spanien	18.3.2021	5512	Abfallmanagement: Abfalleimer
Spanien	22.3.2021	Block 355	Gastronomie: Oliven, Käse
Spanien	26.3.2021	5518	Vivanco-Museum für Weinkultur
Spanien	2.4.2021	5528	Staatsbürgerliche Werte: Vogelmutter füttert Junge, Vogelhaus
Spanien	14.5.2021	5534	Europa: Pardelluchs
Spanien	30.6.2021	Block 362	Gastronomie: Madrider Eintopf, u.a. Kichererbsen, **Kartoffel**
Spanien	23.7.2021	Block 364	Gastronomie: Festtags-Tintenfisch
St.Vinct. u.Gren.	5.3.2020	8065–8068	Block 873: Rabengeier
Syrien	1.1.2020	2556	Muttertag, u.a. Ähre
Syrien	1.1.2020	2557	Nationalfeiertag, u.a. Ölbaumzweig
Syrien	1.1.2020	2561	Internationaler Tag des Nichtrauchens: Zigarette, Lunge
Syrien	1.1.2020	2576–2577	Goldhamster
Tristan da Cunha	26.5.2021	1380–1383	Dezimalwährung, u.a. **Kartoffel**
Tschech. Rep.	15.2.2021	1108	Aurorafalter
Tschech. Rep.	21.4.2021	1114	Europa: gefährdete Wildtiere, Europäische Wildkatze
Tschech. Rep.	21.4.2021	1115	Felsformationen: Mödelsteine
Tschech. Rep.	19.5.2021	1118	Schwarzstorch – 50 Jahre Ramsar-Konvention
Tschech. Rep.	23.6.2021	Block 87	Kinderbuch Kater Mikesch
Tschech. Rep.	8.9.2021	Block 88	Naturschutzgebiet Milovice, u.a. Vögel, Pferde, Wisent

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Tschech. Rep.	8.9.2021	1131–1132	MKH 0-219: Tierbabys, Welpen
Ukraine	9.6.2021	1961–1962	Europa: Wald, Heulender Wolf
Ukraine	21.7.2021	174–1975	Nationalgerichte: Wurst, Tschebureki
Ukraine	6.8.2021	Block 177	Hühnervögel: u.a. Hasel-, Auer-, Moorschnee-, Birkhuhn
UN Genf	7.4.2021	1129–1132	Gefährdete Arten, u.a. Katta, Spinnenorchidee
UN New York	7.4.2021	1782–1785	Gefährdete Arten, u.a. Büschelohrhonigfresser, Venusfliegenfalle
UN Wien	7.4.2021	1102–1105	Gefährdete Arten, u.a. Goldbauchsittich, Kurznagelkänguru
Ungarn	8.2.2021	Block 450	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Ungarn	8.3.2021	Block 451	Jean de la Fontaine, u.a. Grille, Ameise, Ratte, Wolf, Storch
Ungarn	5.5.2021	Block 452	Europa: gefährdete Wildtiere, Schwarzkehlchen u. Steppeniltis
Ungarn	5.5.2021	Block 453	Bestäuberinsekten: Dunkle Erdhummel
USA	17.5.2021	5816–5825	Nutztierrassen: Schwein, Huhn, Gans, Ziege, Esel u.a.
Vietnam	10.10.2020	3856–3859	Küche:, u.a. Reisnudelsuppe mit Huhn, Schweinfleisch
Vietnam	14.11.2020	3860–3862	Block 188: Eisvögel
Vietnam	12.12.2020	3870–3871	Block 190: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Wallis u. Futuna	5.6.2021	Block 32	Vögel
Weißrußland	1.10.2020	1385–1388	Vogeleier + Block 196
Weißrußland	12.1.2021	1393–1396	Kindermarken: Tierbabys: Reh, Eichhörnchen, Biber, Schwein
Weißrußland	8.2.2021	1400	Hausrind – Chin. Neujahr
Weißrußland	2.3.2021	1401	Vogel des Jahres: Ziegenmelker
Weißrußland	6.4.2021	1403–1406	Gartenschläfer, Haselmaus, Gleithörnchen, Siebenschläfer
Weißrußland	4.5.2021	Block 199	Seggenrohrsänger und Feldhamster
Weißrußland	27.5.2021	1409–1410	Minsker Traktorenwerk
Weißrußland	6.7.2021	Block 200	Bräuche und Feste, u.a. Ostern, Erntedankfest
Weißrußland	7.7.2021	Block 201	Einheimische Vögel: Falken
Weißrußland	10.7.2021	1422	Postcrossing: Hase, Katze, Vogel und Igel
Weißrußland	16.9.2021	Block 203	Diensthunde d. Zolls: Jack Russel, Deutscher Schäferhund
Zentralafrik.Rep.	24.9.2019	9032–9035	Block 2001: Vulkane
Zentralafrik.Rep.	24.9.2019	9037–9040	Block 2002: Orchideen
Zentralafrik.Rep.	21.10.2019	9110-9913	Block 2019: Bienen
Zentralafrik.Rep.	21.10.2019	9120-9123	Block 2021: Eidechsen

Neuheiten

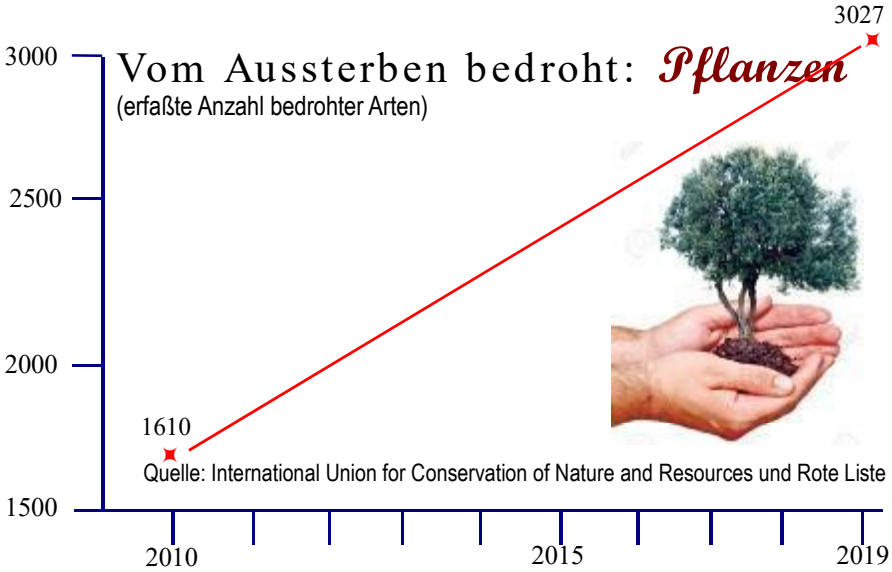
Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Dschibuti	27.7.2019	3036	*Tricholoma equestre* – Grünling, Echter Ritterling
Dschibuti	27.7.2019	3037	*Gyroporus cyanescens* – Kornblumen-Röhrling
Dschibuti	27.7.2019	3038	*Boletus betulicola* – Birkensteinpilz
Dschibuti	27.7.2019	3039	*Boletus aereus* – Bronze-Röhrling
Dschibuti	27.7.2019	Block 1329	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Dschibuti	14.3.2019	Block 1292	Nebenmotiv Pilze, Pfadfinder
Dschibuti	12.12.2019	3247	*Leccinum versipelle* – Birken-Rotkappe
Dschibuti	12.12.2019	3248	*Hypsizgus tessellatus* – Holzraslinge
Dschibuti	12.12.2019	3249	*Leccinum scabrum* – Gemeiner Birkenpilz
Dschibuti	12.12.2019	3250	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Dschibuti	27.2.2020	3348	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Dschibuti	27.2.2020	3349	*Rhodotus palmatus* – Adernseitling
Dschibuti	27.2.2020	3350	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Dschibuti	27.2.2020	3351	*Boletus edulis* – Steinpilz
Dschibuti	27.2.2020	3383	Fleming + Benzylpenicillin + *Morchella rufobrunnea*
Dschibuti	27.2.2020	3384	Fleming + *Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Dschibuti	27.2.2020	3385	Fleming + *Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Dschibuti	27.2.2020	3386	Fleming + *Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Dschibuti	27.2.2020	Block 1396	Fleming + *Boletus edulis* – Steinpilz + *Penicillium chrysogenum* – Schimmelpilz
Guinea	26.6.2019	13646	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Guinea	26.6.2019	13647	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea	26.6.2019	13648	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea	26.6.2019	13649	*Lentinula edodes* – Shiitake
Guinea	26.6.2019	Block 3090	*Boletus edulis* – Steinpilz
Guinea	16.10.2019	13941	*Cortinarius rubellus* – Spitzgebuckelter Raukopf
Guinea	16.10.2019	13942	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel
Guinea	16.10.2019	13943	*Amanita verna* – Frühlings-Knollenblätterpilz
Guinea	16.10.2019	13944	*Galerina marginata* – Gift-Häubling
Guinea	16.10.2019	Block 3149	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea	16.10.2019	14031	Fleming + *Morchella esculenta* – Speisemorchel
Guinea	16.10.2019	14032	Fleming + *Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Guinea	16.10.2019	14033	Fleming + *Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
Guinea	16.10.2019	Block 3167	Fleming + *Boletus edulis* – Steinpilz

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Guinea	16.10.2019	14034	Fleming + *Boletus edulis* – Steinpilz + *Hypsizygus tessellatus* – Holzraslinge
Guinea-Bissau	19.2.2019	10422	*Clitocybe nuda* – Violetter Rötelritterling
Guinea-Bissau	19.2.2019	10423	*Hypholoma fasciculare* – Grünblättriger Schwefelkopf
Guinea-Bissau	19.2.2019	10424	*Morchella esculenta* – Speise-Morchel
Guinea-Bissau	19.2.2019	10425	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea-Bissau	19.2.2019	Block 1792	*Hypsizygus tessellatus* – Holzraslinge



Was ist ein Kobler? Zum Bild auf Seite 4

Ein Kobler ist ein Bauer ohne eigenes Gut, dem aber ein kleines Haus zu eigen ist. Paul Fischer erscheint auf dem Bild als stolzer Landwirt vor einem Getreidefeld. Gegen Ende seines zehnjährigen Aufenthalts hielt er sich nicht mehr an die Regeln der Stiftung und wurde schließlich „ausgestoßen und fortgeschafft". Als Entschädigung für die Vergütung der bisher empfangenen Kost mußte er das Leichengeld zurücklassen und zusätzlich 200 Gulden zahlen. Fischer trat in die Stiftung ein, als seine Ehefrau in den Siechkobel von St. Johannis im Osten Nürnbergs aufgenommen wurde und wo Kranke und Aussätzige lebten. *Beschreibung des Bildes:* Der Bruder steht als stolzer Bauer in Stiftstracht mit geknöpfter Jacke und Beffchen, Hut und seinem Arbeitsgerät, einer Peitsche, in Händen, vor einem Getreidefeld und einem Acker; im Hintergrund der farbenfrohen Landschaft ein Dorf.



Ausgewählt kommentiert von Klaus Henseler

Ohne den Helden Siegfried aus Xanten am Niederrhein aus dem Geschlecht der Wälsungen wären die Drachen *(German draconis)* in Mitteleuropa längst vergessen. Wir erinnern uns: Siegfried ist groß, besitzt gewaltige Kräfte, strahlt in voller Jugendschönheit; er hat niemals Furcht gekannt. Man muß ihn sich so vorstellen, wie der Krimi-Autor Lee Child seinen Helden Jack Reacher beschreibt. Dieser Siegfried kommt durch einen tiefen Wald, wo er den Drachen Fafnir totschlägt. Er badet im Blut des



Drachen, was ihm eine – wenn man so will – zweite Haut wachsen läßt, so daß weder Hieb noch Stich ihn verletzen kann. Dann bekommt er noch den Schatz der Nibelungen und erpreßt eine Tarnkappe, mit der er sich unsichtbar machen kann. Siegfried kommt nach Worm und lernt dort die schöne Krimhild kennen und deren drei Brüder Gunter, Gernot und Giselher. Lange Geschichte, kurze Fassung: Dort kommt der Siegfried vom Leben zum Tode, denn das Drachenblut hatte eines Lindesblatts wegen seines Astralleib nicht ganz bedeckt. Daraus entbrannte ein Gemetzel am Hofe König Etzels. Verletzte Ehre der Brunhilde und Rache durch Krimhild. Und ein jahrzehntelanger Streit seit dem 19. Jahrhundert, wo denn die Quelle sei, an der der Sigi hinterrücks von Hagen von Tronje gemeuchelt wurde. Merke: Nibelungen-Festspiele gibt es in Heppenheim und in Worms. Im übrigen: Drachen gab es nicht, Zwerge gab es nicht und das Rheingold ist eine Erfindung Wagners.

Das **Rotkehlchen** *(Erithacus rubecula)* ist Vogel des Jahres 2021. Da es schon 1992 diesen Titel trug, könnte man denken, es gäbe in Deutschland nicht so arg viel verschiedene Vogelarten, was aber falsch ist. Eine kürzlich durchgeführte Zählung ergab fast 200 Vorgelarten. Das Rotkehlchen gehört zur Familie der Drosselvögel *(Turdidae)*. Verwandte Arten, wie das Blaukehlchen, unterscheiden sich sowohl äußerlich als auch durch vollkommen andere Lebensraumansprüche vom Rotkehlchen. Das kleine Kerlchen ist so putzig, daß Herr Heike sich immer sorgt, daß das Rotkehlchen nicht genug zum Fressen findet. Hauptmerkmal des kleinen, rundlichen Vogels (rund 14 Zentimeter groß und 15 bis 18 Gramm schwer) ist die orangerote Färbung von Stirn-, Zügel- und Augengegend bis zur unteren Brust. Sein Bauch ist weiß gefärbt, die Flanken graubeige. Oberseite und Schwanz sind dunkel olivbraun. Trotz seiner bescheidenen Größe ist das Rotkehlchen recht stimmgewaltig. Der Reviergesang aus relativ langen und variablen Strophen wird wegen seiner Klangstruktur als „perlend“ und wegen seiner emotionalen Wirkung auf uns Menschen oft als „wehmütig“ bezeichnet. Zur Brutzeit vertilgt das Rotkehlchen überwiegend Insekten und deren Larven, insbesondere Käfer, Zweiflügler, Netzflügler, Ohrwürmer (nicht musikalische), Raupen, Ameisen und Blattläuse. Im Sommer und Herbst erweitert es sein Nahrungsspektrum mit Beeren und Früchten von u.a. Schneeball, Hartriegel, Faulbaum, Efeu und anderen Sträuchern.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur und Castigator: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.184/Januar 2022

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im April 2022: Nr. 188 ist angesagt. Mach mit, mit, mit, mit, mit

Agrarphilatelie 188 · April 2022

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

in einer der vorangegangenen Ausgaben habe ich geschrieben: „Ich denke es ist gut, daß wir nicht genau wissen, wie das Jahr 2022 für uns werden wird." Zum damaligen Zeitpunkt hätten wohl nur wenige in Umfragen mit einem Nein geantwortet, ob das Hauptthema in diesem Frühjahr Corona sein wird. Es ist der Krieg in der Ukraine.

Eine humanitäre Krise gepaart mit explodierenden Rohstoffpreisen sowie in diversen Bereichen Lebensmittelknappheit. Die Landwirtschaft knabbert. Dünger war im vergangenen Jahr teuer und bereits im Spätherbst zeichnete sich die schlechte Verfügbarkeit ab. Die avisierten Schiffe kamen oft um Wochen verzögert, und wir Landwirte bekamen teilweise nur einen Teil unserer bestellten Menge. Aktuell wird der Ruf in Richtung der europäischen Bauern laut: produzieren, produzieren, produzieren, da die „Agrar-Lage" in Rußland und der Ukraine nicht zu greifen ist. Dies ist eine Lage, die wir Landwirte nicht mögen; wir werden in der Gesellschaft oft kritisiert und jetzt in dieser Krisenzeit sollen wir es richten (aber ohne, daß Vorgaben in Richtung Dünger und Pflanzenschutz gelockert werden).

Wir im Gemüsebau sehen ein weiteres Problem bei unseren Mitarbeitern. Viele Betriebe beschäftigen ukrainische sowie polnische Saisonarbeitskräfte (SAK). Die ukrainischen Mitarbeiter sind größtenteils bereits wieder in ihr Heimatland abgereist. Die polnischen Mitarbeiter arbeiten aktuell „unter Vorbehalt einer plötzlichen Abreise". Wir können zum Glück nicht hellsehen, hoffen aber, diese Krise gut zu meistern.

Zur Zeit werden die Corona-Regeln gelockert. Wir vom Vorstand sind guter Dinge, daß wir im Herbst endlich mal wieder unsere Jahreshauptversammlung durchführen können. Ein wichtiger Punkt wird die Beitragserhöhung seitens des BdPh sein.

Bezüglich des Ortes der Versammlung freuen wir uns auf Ihre Vorschläge. Ich bin froh, daß es für Vereine wieder möglich ist, Vor-Ort-Treffen durchzuführen, so daß die Vereine hoffentlich wieder zu ihrer Gemeinschaft zurückfinden, die sie vor der Pandemie waren.

Besuchen Sie die Tauschabende Ihres Vereins sowie Großtauschtage – es hilft unserem gemeinsamen Hobby.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie trotz aller momentanen Umstände einen guten Start in den Frühling und weiterhin viel Freude an der Philatelie!

Und: Bleiben Sie gesund.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/florilegium (**mit einigen neuen Seiten!**)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.
Habe ich lange nicht gemacht, aber keiner hat’s reklamiert. Merkwürdig.

Auf die Briefmarken auf den Umschlagseiten hätten wir liebend gern verzichtet.

Spannende und interessante Geschichten finden Sie

auf Seite 4: Contz Weyer war gertner
auf Seite 4: Page Tree Stamp – blaugelbes Fake
auf Seite 5: Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost (Der erste Bembel in einer Artikelserie)
auf Seite 9: Der Wald (Teil 5): Wo es fleucht und kreucht
auf Seite 18: Giersch – ein „Wildkraut“ wird zum Wildgemüse
auf Seite 20: Bevor der Zucker in der Tüte landet
auf Seite 20: Würfelzucker – Zuckerwürfel
auf Seite 22: Eine Anmerkung über einen Kanal in Schleswig-Holstein
auf Seite 23: Eine kleine Kräuterkunde: Diesmal Echter Beinwell und Blutwurz
auf Seite 24: Klappernde Mühlen im Ispertal
auf Seite 26: Crêpes – heute gibt es Französisches bei Oltersdorfs
auf Seite 27: Surströming würde nie auf Herrn Heikes Teller landen
auf Seite 28: Kleine Akzidenzen – Natur in England vor dem Brexit
auf Seite 29: Denkt an die Ahrweine
auf Seite 30: Weinbaugebiet Sachsen – Herbe Getränke von der Unstrut
auf Seite 35: Vom Aussterben bedroht: Mollusken
auf Seite 36: *Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Ausstellungssammlung zweiter Teil)
auf Seite 46: Neue Korken braucht das Land
auf Seite 47: Wald mit Zukunft
auf Seite 51: Ein Interview mit dem Baum des Jahres
auf Seite 55: Neue Marken braucht der Sammler – eine Liste)
auf Seite 59: Eine kurze Liste von bekannten Pilzen aus aller Welt

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Johannes Häge, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Anja Stähler und Roger Thill; als Gäste: Gudrun Huemer, Uwe Kraus, Peter Schuler, Ulrich Tatje und Walter Baldus als Korrektor und Castigator



Redaktionsschluß:

Wenn vom Aprillenregen mild durchdrungen
der Staub des März recht gründlich ist bezwungen,
Dann ist das Heft gar wohl gelungen.



Contz Weyer war gertner

Weyer hält in den erhobenen Armen eine Hacke und bearbeitet den eingezäunten Acker, in dem zwei Bäume wachsen, für die Saat. Am Gürtel hängen ein Messer und ein Beutel.

Er kam am 18. Juni 1518 ins Zwölfbrüderhaus und starb dort nach 10 Jahren und 5 Monaten.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüder-stiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Erntedankfest



Jetzt ist in der Ukraine die Jahreszeit der Rasputiza. Die Schwarze Erde der Ukraine ist ideal geeignet für den Anbau von Getreide: Zur Zeit des Wachstums muß es genügend Regen geben, dann eine trockene Witterungsphase, in der das Korn reifen kann. Nur dann, wenn es völlig trocken ist, läßt sich Korn ernten, lagern und zu Mehl verarbeiten. Jetzt ist nicht die Zeit für Panzer, jetzt ist Zeit zum Säen. Wenn jetzt nicht gesät wird, dann fehlt auch die Ernte.

Deutschland importiert aus der Ukraine 5% des hier benötigten Mais’, 8,4% der Sonnenblumenkerne und 0,3% des Weizens; 10,4 % aller Getreideimporte Deutschlands kommen aus der Ukraine.

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Der erste Bembel

Wer hat den Apfelwein erfunden und wer waren die ersten Mosttrinker?

Vielfach wird behauptet, die Kelten seien die ersten Mosttrinker gewesen. Die frühesten glaubhaften Berichte über die Verwendung des Safts des Apfels stammen aus der Zeit etwa 400 v.Chr. In Kleinasien, im Gebiet des heutigen Side betrieb ein Stamm das Auspressen von Äpfeln. Später berichtete der römische Gelehrte und Autor Gaius Plinius Secundus Maior (23/24–75 v.Chr.) von Wein aus „Birnen und allen Sorten von Äpfeln“ über seine gesunde Wirkung. Später rühmten Minnesänger ihn in ihren Liedern. Und ab dort galt der Saft aus Äpfeln lange Zeit als Haustrunk.



Karl der Große erließ weise Vorschriften für den Obstanbau die im Zuge der karolingischen Reformen auch bei uns Eingang fanden.

Kaiserin Maria-Theresia ordnete 1763 an, daß an allen Bezirks- und Landesstraßen Obstbäume zu pflanzen sind. Nicht aus Gründen des Naturschutzes, sondern zur Hebung der Steuereinnahmen. Ihr Sohn Josef II. baute diese Gesetze noch aus (Josefinische Reformen). Von diesen Maßnahmen lebte der Obstbau bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Dann





allerdings folgte ein trauriges Kapitel: Unter dem Titel „Straßenbegradigung und Flurbereinigung“ ging es den Streuobstwiesen und den schönen Straßenbäumen mit der Motorsäge an den Kragen – von den Landesverwaltungen wurden Schlägerungsprämien ausbezahlt.



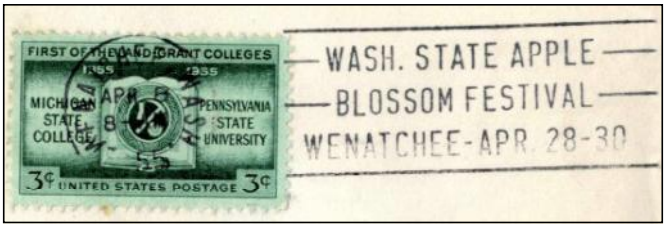
Diesen Nimbus als Billiggetränk konnte der Apfelwein lange Zeit nicht ablegen. Erst durch den Anstieg des sanften Tourismus (und einer entsprechenden Werbung) ist er zu einer salonfähigen Alternative zu Wein und Bier geworden.

Auch im modernen Alltag genießen Äpfel und Birnen eine hohe Wertschätzung. Man kann sie nicht nur roh essen, sondern auch zu Dörrobst, Marmelade, Öle usw. lassen sie sich verarbeiten.

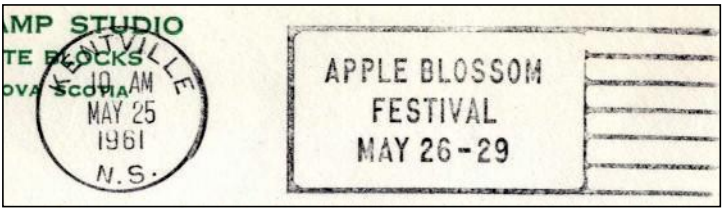
Nicht nur gesund – auch das Auge wird erfreut. Die Baumblüte ist heute ein fixes Ausflugsziel der Reiseveranstalter. Animiert von den örtlichen Tourismusbüros werden die Schaulustigen zur Blütenpracht der Apfel- und Birnbäume gekarrt. Die Apfelblüte ist rosa, die Birnblüte weiß.



Der Zeitpunkt der Baumblüte hängt von der geographischen Lage und der jahreszeitlichen Entwicklung (frühes oder spätes Jahr) ab. Im Niederösterreichischen Mostviertel ist die Birnbaumblüte in der zweiten Aprilhälfte anzusetzen, die Apfelbäume blühen anschließend. Eine vage Terminierung lautet „Nach Ostern“.







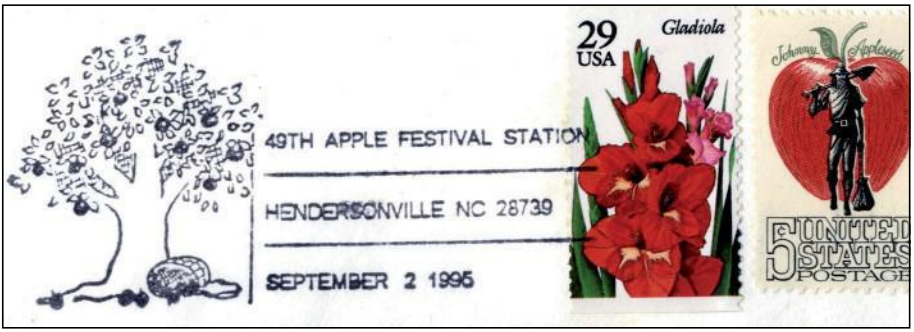








In Österreich wird das Mostobst nicht in Monokulturen, sondern auf Streuobstwiesen gezogen. Dementsprechend aufwendig ist die Ernte, der Einsatz von Erntemaschinen nicht wirtschaftlich – Handarbeit ist gefragt. So schön malerisch es auch aussieht – die Obsternte ist harte, anstrengende Knochenarbeit. Da der finanzielle Ertrag sehr gering ist, verfault heute so manches

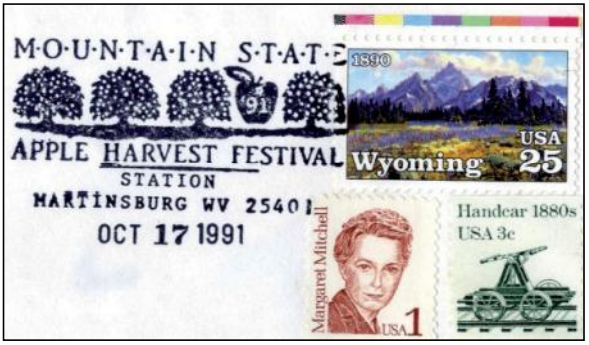




reife Obst am Baum, da sich niemand für die Ernte findet.

Obstbaumwiesen mögen für die Umwelt noch so hochgelobt werden und malerisch das Landschaftsbild verschönern – in der Praxis schaut es anders aus!

In den Obstbau-Regionen wird die Apfelernte festlich begangen, und man bedankt sich bei den himmlischen Mächten für eine gute Ernte.









I preß a guat's Tröpferl
Aus Äpfel und Birn,
Nur därfst nit z'viel trinka,
Sunst steigt's dir ins Hirn!

(Wird fortgesetzt)



Johannes Häge

Der Wald 5

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Bernhard de Clairveaux: „Glaube mir, denn ich habe es erfahren, du wirst mehr im Wald erfahren als in Büchern.“

Vögel



Die Waldohr-Eeule *(Asio otus)* ist die zweithäufigste Eule in Deutschland. Sie hat eine Körperlänge von etwa 35 Zentimetern und eine Flügelspannweite von 95 Zentimetern. Ihr Körpergewicht beträgt 220 bis 280 Gramm (Männchen) bzw. 250 bis 370 Gramm (Weibchen). Sie ist an ihren charakteristischen großen Ohren zu erkennen. Die Iris der Waldohr-Eule ist leuchtend orangegelb. Ihr Gefieder ist auf hellbraunem bis ockergelbem Grund schwarzbraun gestrichelt und gefleckt. Sie benötigt vorzugsweise offenes Gelände mit niedrigem Pflanzenwuchs. Wälder bieten der Waldohr-Eule nur dann hinreichend Lebensraum, wenn es dort ausreichend Freiflächen für die Jagd gibt. Den Waldrand nutzt die Waldohr-Eule dagegen als Ruheplatz. Sie zieht dabei Nadelbäume vor, die ihr ausreichend Deckung bieten.

Der Waldkauz *(Strix aluco)* ist eine mittelgroße Eule, welche bei uns am häufigsten vorkommt. Kennzeichnend für diese dämmerungs- und nachtaktive Eulenart ist ein rundes Gesicht mit großen dunklen Augen. Zwei Farbvarianten von Grau oder Rotbraun kommen vor. Seine Körpergröße beträgt 40 bis 42 Zentimeter und sein Gewicht zwischen 350 und 600 Gramm. Durch sein lautes „Hu-hu-hu-huuuh“ ist er weit hörbar. Seine Heimat sind Laubmischwälder, Auenwälder und Parks. Zu seiner Ernährung zählen Mäuse, Ratten, Vögel (Sperlinge, Finken, Häher, Tauben, Elstern). Selbst Kaninchen und Eichhörnchen schlägt er.



Der Habicht *(Accipiter gentilis)* ist ein Greifvogel mit dunklen Querbändern auf heller Brust. Er ist ein mittelgroßer Greifvogel, vergleichbar mit dem Bussard, hat er eine Körperlänge von 45 bis 63 Zentimeter und eine Spannweite von 90 bis 120 Zentimetern. Sein Gewicht liegt zwischen 500 Gramm bei den kleinsten Männchen und 2.200 Gramm bei den größten Weibchen. In Kiefernwäldern und Laubmischwäldern mit einzelnen hohen Bäumen ist er beheimatet. Der Habicht jagt Beute bis Marder- oder Hühnergröße.



Uhu *(Bubo bubo):* Mit seinem markanten Gesicht und dem dicken Kopf mit den großen orangegelben Augen sieht er etwas grimmig aus. Er hat eine Größe von bis zu 70 Zentimetern und eine Flügelspannweite von 160 Zentimetern. Damit kann er bis zu 50 Kilometer pro Stunde fliegen. Er ist die größte Eule. Sehr auffällig sind auch seine langen „Federohren", die normalerweise schräg zur Seite oder nach hinten stehen. Der Lebensraum des Uhus ist sehr unterschiedlich und hängt immer vom Standort ab. Er bevorzugt Kiesgruben, Wälder (aller Arten), Steinbrüche und Gebirgsketten. Hauptbeutetiere sind Feldmäuse und andere Kleinsäuger.



Der Sperber *(Accipiter nisus)* ist ein Greifvogel mit langem Schwanz und runden Flügeln. Das Weibchen ist oben dunkel und am Bauch hell mit Querbänderung. Männchen sind oben blaugrau, unten hell mit rostroter Binde. Der Sperber jagt seine Beute, meist Singvögel, mit Hilfe der Überrumpelungstaktik. Er fliegt mit großer Wendigkeit aus der Deckung auf seine Beute zu. Sein Horst besteht aus trockenen Reisern in etwa 6-8 Meter Höhe am Baumstamm. Sein Vorkommen sind kleine Nadelgehölze (Stangenwäldchen) mit Fichten und Kiefern.



Der *Buntspecht (Picoides major)* ist der häufigste und am weitesten verbreitete Spechtart und frißt vor allem Larven von Bock- und Borkenkäfern. Im Frühjahr, wenn der Saft in den Bäumen steigt, ringeln Buntspechte manchmal Bäume, um die aus den Saftbahnen austretenden Tropfen abzulecken. Im Frühjahr während der Balz hört man das Männchen ständig trommeln. Das Trommeln ist ein ganz schnelles Hämmern mit dem Schnabel gegen einen Baumstamm. Das Gefieder ist schwarz und weiß mit leuchtend rotem Fleck am Bauch. Sein Vorkommen sind meist Laubmischwälder, Auenwälder und Parks. Sie zimmern ihre Höhlen in Laub- und Nadelbäumen.



Tannenhäher *(Nucifraga caryocatactes):* Er ist ein ausgesprochener Bewohner des Waldes. Er lebt in Nadelwäldern (Fichten, Tannen, Kiefern), wo er sich von Nadelholzsamen

ernährt. Am liebsten frißt der Tannenhäher Arvennüsschen. Er ist aber auch in Mischwäldern anzutreffen. Der Nestbau findet hoch oben in Nadelbäumen (Fichten, Arve, Kiefer, Lärche) in Stammnähe statt. Sein schwarz-braunes, weiß getüpfeltes Gefieder und ein langer, meißelförmiger Schnabel zeichnen ihn aus.



Der Fichten-Kreuzschnabel *(Loxia curvirostra)* zeichnet sich durch eine gedrungene Gestalt aus und ist an seinem kräftigen, runden Kopf, gebogenen Schnabel und kurzen, tief gegabelten Schwanz leicht zu erkennen. Sein bevorzugtes Gebiet sind Nadelwälder bis zur Baumgrenze in den Alpen. In Europa ist er ein typischer Vertreter der Fichten- und Tannenwälder, ist aber auch in Mischwäldern anzutreffen.



Erlen-Zeisig *(Carduelis spinus):* Mit seinen 12 Zentimeter Größe ist er ein relativ kleiner Fink. Das Männchen ist kontrastreich schwarz-gelb-grün gefärbt, Stirn und Kinn sind schwarz bei ansonsten gelbem Kopf und graugrünem Rücken. Das Weibchen ist unscheinbarer in Graugrün und Gestrichelt, mit hellgrauem Bauch. Die ErlenZeisige sind Jahresvögel. Sie brüten vornehmlich in Fichten, deshalb sind sie während der Brutzeit vor allem in Nadel- und Mischwäldern anzutreffen. Erlen-Zeisige heißen so, weil sie sich am liebsten von Erlen- und Birkensamen ernähren. Aber auch andere Samen, am häufigsten die von Bäumen und Nüssen, werden gefressen.



Der Birken-Zeisig *(Acanthis flammea)* ist etwa 13 Zentimeter groß und hat eine Flügelspannweite von 15 Zentimetern. Der kleine Vogel ist an der Oberseite graubraun gestreift, sein Bauch weiß gefärbt. Er hat einen karminroten Vorderscheitel und einen weißen Überaugenstreif. Weibchen und Jungvögel haben keine rosarote Brust wie das Männchen. Der Birken-Zeisig lebt in Birken-, Lärchen-, Erlen-, Nadelwäldern und Parkanlagen. Dort klettert er geschickt im Kronenbereich und ernährt sich von kleinen Sämereien und Insekten.



Der Kleiber *(Sitta europaea)* wird auch Spechtmeise genannt. Er ist ein kleiner, kompakter Vogel, der geschickt an Baumstämmen und Ästen auf und ab klettern kann. Hier sucht er nach Insekten, die sich in den Ritzen der Borke verstecken oder auf Blättern zu finden sind. Er ist der einzige Vogel, der auch kopfabwärts klettern kann. Er hat einen gedrungenen Körper, großen Kopf, sowie einen kurzen Hals und Schwanz. Sein



Schnabel ist lang, spitz und grau gefärbt. Das Gefieder ist an der Oberseite blaugrau und an der Unterseite je nach Unterart weiß bis ockerfarben oder rostrot gefärbt. Der Kleiber bewohnt in erster Linie Nadel- und Mischwälder mit höhlenreichen Altbäumen. Oft genügt schon ein kleiner Altholzbestand, der einen ausreichenden Vorrat an Samen für die Ernährung im Winter bietet.

Der Buchfink *(Fringilla coelebs)* ist in allen Waldtypen, Parks und Gärten anzutreffen. Sein Erscheinungsbild ist beim Männchen die weinrötliche Brust und der blaugraue Oberkopf, beim Weibchen ist dieser olivgrün. Im Flug sind leuchtend weiße Schulterstreifen und Flügelbinden zu sehen. Typisch für ihn sind seine sehr lauten Gesangsstrophen mit deutlich zu hörendem „Düdüdü Duritju". Im Frühjahr besetzt er sein Revier und markiert seine Grenzen tagsüber mit Gesang aus einer sich ständig wiederholenden Strophe. Sein Nest baut er hoch oben im grünen Laub in einer Astgabel, getarnt mit Flechten.



Eichelhäher *(Garrulus glandarius):* Er ist ebenfalls in allen Waldtypen sowie in Parks und Gärten beheimatet. Der Eichelhäher gehört zur Familie der Raben und ist unter ihnen mit Abstand der farbenprächtigste. Sein Kennzeichen sind ein schwarz-weiß-blaues Muster der Flügel und weißer Bürzel, sowie der Körper in Rosabraun. Er fliegt in Wellenlinien. Bei Erregung werden die Scheitelfedern aufgestellt. Typisch ist auch sein heiserer, rätschender Ruf, der sich in ein lautes Kreischen steigern kann. Eichelhäher haben schon viele neue Bäume gepflanzt, da sie im Herbst Eicheln, Bucheckern und Nüsse als Nahrungsvorrat für den Winter vergraben. Da viele dieser Verstecke vergessen werden, entwickeln sich daraus neue Bäume. Es werden aber auch Insekten, Eier und Junge von Singvögeln gefressen.



Die Sing-Drossel *(Turdus philomenos)* ist etwas kleiner als die Amsel, hat eine braune Oberseite und helle Brust mit dunklen Punkten. Abends singt sie von höchsten Baumspitzen ihr melodisches Lied, wobei die Motive zwei- bis viermal wiederholt werden. Sie kommt in Nadel-, Misch- und Laubwäldern, Parks und Gärten vor. Die Singdrossel ernährt sich vorwiegend von Schnecken, die sie auf Steinen aufschlägt, Würmern, Insekten und deren Larven, im Sommer auch von Beeren und Früchten.



Rotkehlchen *(Erithacus rubecula):* Hauptmerkmal des kleinen, rundlichen Rotkehlchens (rund 14 Zentimeter groß und 15–18 Gramm schwer) ist die orangerote Färbung von Stirn-, Zügel- und Augengegend bis zur unteren Brust. Sein Bauch ist weiß gefärbt. Ober-



seite und Schwanz sind dunkel-olivbraun. Während der Brutzeit vertilgt es überwiegend Insekten und deren Larven, besonders Käfer, Schmetterlingsraupen, Ameisen und Blattläuse. Im Sommer und Herbst erweitert es sein Nahrungsspektrum um Beeren und andere Früchte. Sein Lebensraum sind Laubmisch- und Auenwälder, Nadelgehölze sowie Parks und Gärten. Sein Nest versteckt es gut am Boden an Erdvorsprüngen und Wurzeln.

Der Zaunkönig *(Troglodytes troglodytes)* ist ein kleiner brauner Vogel, mit einem steil aufgestellten Schwanz und ist durch sein scharf gerufenes „Tett-tett- tett-tett“ nicht zu überhören. Mit lautem melodischem Schmettern verteidigt er von einer Singwarte aus sein Revier. Sein Vorkommen ist in Laubmisch-, Auenwäldern, Nadelgehölzen sowie Parks und Gärten. Der Zaunkönig ernährt sich ausschließlich von tierischer Nahrung wie Weberknechten, Spinnen, Motten, Fliegen und anderen Insekten sowie deren Eiern und Larven. Seine Beute sucht er vor allem in Bodennähe, z.B. im Wurzelwerk und Reisig.



Ringel-Taube *(Columba palumbus):* Auffallend an der großen Taube ist ihr weißer Halsfleck und weißer Flügelbug. Der vordere Rücken und der Schulterbereich sind schiefergrau bis graubraun, der übrige Rumpf ist oberseits blaugrau. Mit lautem dumpfem Gurren macht sie sich bemerkbar. In Waldgebieten aller Art bis zur Baumgrenze, in Feldgehölzen, Alleen, Parks und Obstgärten ist sie anzutreffen. Sie ist heute auch in vielen Städten beheimatet.



Am meisten fällt die Turtel-Taube *(Streptopelia turtur)* durch ihr unverwechselbares farbenfrohes Gefieder auf, das nahezu exotisch anmutet. Gut zu erkennen sie an ihrem deutlich gestuften, dunklen Schwanz mit weißem Ende. Oberkopf und die äußeren Oberflügeldecken sind blaugrau, ihr Rücken hingegen rostbraun. Sie besiedelt lichte Laub-, Nadel- und Mischwälder sowie Feldgehölze, Parkanlagen, Ödländer, Auwälder, Obstplantagen sowie Weinberge. Sie ernährt sich fast ausschließlich vegan und bevorzugt dabei Wildkräuter- und Baumsamen, wie von Kiefern und Ulmen, die sie vom Boden pickt.



Der Zilpzalp *(Phylloscopus collybita)* kommt von den Niederungen bis in Hochgebirge vor, ist jedoch an den Wald bis zur Waldgrenze gebunden, in Europa bis etwa 1.500 Meter Höhe. Bevorzugt werden Waldbereiche mit strukturierter Baumschicht, gut ausgebildeter

Strauchschicht und mit lückiger Krautschicht. In einförmigen Beständen mit fehlendem Unterwuchs, wie z.B. in geschlossenen Rotbuchenwäldern, kommt die Art kaum vor. In Mitteleuropa werden die höchsten Siedlungsdichten in Erlenbruchwäldern und feuchten Auwäldern erreicht.



Schmetterlinge

Brauner Bär *(Arctia caja):* Der Falter fliegt von Ende Juni bis August, meist in der Nacht. Beim Berühren des sitzenden Falters zeigt er blitzschnell den rotschwarzen Hinterflügel. Kennzeichen sind die dachförmig gehaltenen braunen Flügel mit hellem Linienmuster. Er kommt in lichten Laubwäldern, Waldrändern, Parks und Gärten vor. Er ist der Schmetterling des Jahres 2021.



Landkärtchen *(Araschnia levana):* Es handelt sich um einen Falter mit zwei Generationen. Im Frühjahr erscheint er gelbbraun mit schwarzen, gelben und weißen Flecken, im Sommer dagegen schwarzbraun mit gelber Querbinde. Ab Mitte April schlüpfen die Frühjahrs-Landkärtchen und sind dann bis etwa Mitte Juni nektarsaugend an Waldrändern, in feuchten Wäldern auf Hahnenfuß und Sumpfdotterblumen zu finden. Außerdem liebt er schattige Auenwälder mit beschatteten Brennesselbeständen.



Aurorafalter *(Anthocharis cardamines):* Er ist weiß mit einem schwarzen Punkt auf der Flügelmitte. Die Unterseite der Vorderflügel ist blasser gefärbt und die Unterseite der Hinterflügel ist unregelmäßig olivgrün, gelb und weiß gemustert. Die Männchen erkennt man an den auffälligen, orangen Vorderflügelspitzen. Bei den Weibchen sind die Vorderflügelspitzen dunkelgrau. Die natürlichen Lebensräume umfassen feuchte Wiesen, Waldrandbereiche und Laubmischwälder. Er wird unter anderem in dunklen Fichtenwäldern beobachtet.



Der Weiße Waldportier *(Brintesia circe)* ist der größte heimische Augenfalter, zu denen auch häufigere Arten wie Schachbrett, Ochsenauge, Wiesenvögelchen und Waldbrettspiel gehören. Auffällig ist der Waldportier aufgrund der Augenflecke auf der Flügeloberseite. Die Flügel sind dunkelbraun und



weiß. Er erreicht eine Flügelspannweite von bis zu 65 Millimetern. Der Weiße Waldportier liebt trockenwarme Lebensräume mit sandigen oder felsigen Böden, wie Magerrasen, lichte Kiefernwälder sowie stark besonnte Wald- und Buschwiesen, oft im Bereich von Flaum-Eichenwäldern.

Der Große Schillerfalter *(Apatura iris)* ähnelt dem Kleinen Schillerfalter *(Apatura ilia).* Beide können auch gemeinsam angetroffen werden. Man findet sie bis in eine Höhe von 1.500 Metern. Sie kommen in lichten Auwäldern, Laubmischwäldern sowie in bewaldeten Flußtälern vor.



Fledermäuse

In Bayern leben 22 Fledermausarten, etwa zwei Drittel von ihnen sind so eng an den Wald gebunden, daß sie als „Waldfledermäuse“ gelten. Für sie stellen unsere heimischen Wälder einen unverzichtbaren Lebensraum dar. Dort finden sie die lebenswichtigen Ressourcen wie Quartiere und Jagdgebiete. Auf beides wird bei der Waldbewirtschaftung unmittelbar Einfluß genommen.

Das Große Mausohr *(Myotis myotis)* ist die größte heimische Fledermaus und nahezu flächendeckend verbreitet. Die Männchen leben einzeln und haben häufig im Wald ihr Quartier. Die oftmals aus mehreren hundert Individuen bestehenden Wochenstuben befinden sich hingegen in Dachstühlen von Kirchen und anderen großen Gebäuden. Entscheidend ist die Nähe zu geeigneten Waldgebieten. Denn das Große Mausohr hat sich vor allem auf die Jagd nach Käfern am Waldboden spezialisiert. Für diese Jagdstrategie eignen sich besonders mittelalte und alte Laubwälder ohne ausgeprägte Kraut- und Strauchschicht und mit einer deutlichen Laubstreuauflage.



Die Mopsfledermaus *(Barbastella barbastellus)* ist fast in ganz Europa verbreitet und stark an den Wald gebunden. In Deutschland bewohnt sie meist waldreiche Gebirgs- und Mittelgebirgslagen. Ihre Wochenstuben befinden sich vor allem hinter abstehenden Rindentaschen, in rissiger Borke oder in Stammrissen. Alternativ nutzt sie auch Holzverkleidungen und Fensterläden an Gebäuden. Die schnelle Jägerin fliegt bereits in der Dämmerung aus und ist auf Kleinschmetterlinge spezialisiert. Sie jagt im wendigen Flug vor

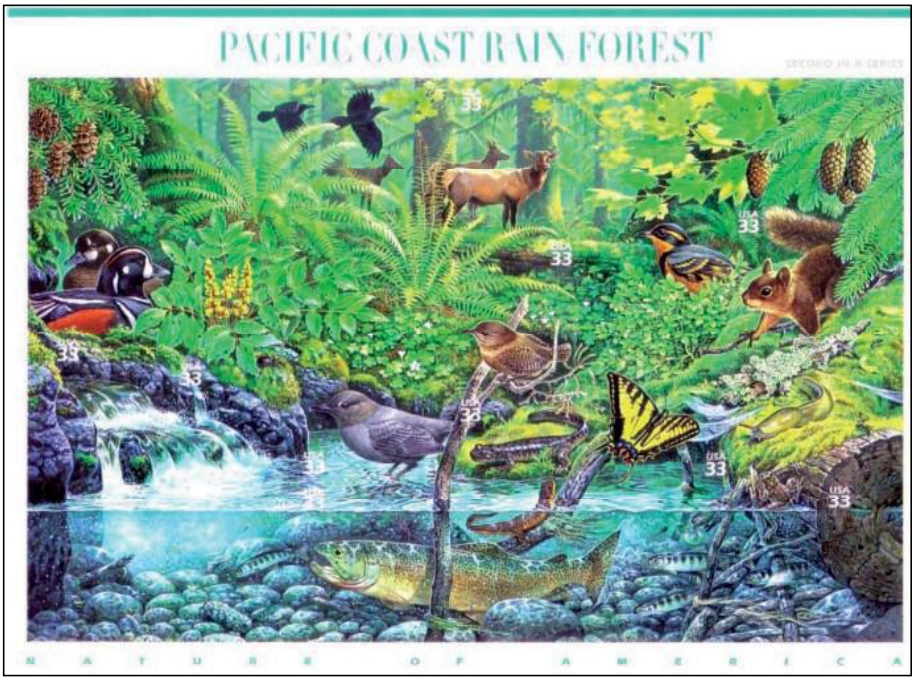


allem im Bereich der Baumkronen und entlang von Waldrändern, aber auch in Gärten und Alleen.



Die Bechsteinfledermaus *(Myotis bechsteinii)* kommt fast ausschließlich in Europa vor. Ihr Verbreitungsschwerpunkt in Bayern liegt vor allem in den nordbayerischen Laubwaldgebieten. Von allen heimischen Fledermausarten ist die Bechsteinfledermaus (neben der erst 2012 in Bayern nachgewiesenen Nymphenfledermaus) am stärksten an den Wald gebunden. Sie ist auf strukturreiche Wälder mit einem großen Angebot an Baumhöhlen angewiesen. Die Sommer- und Winterquartiere der sehr ortstreuen Art liegen oft nur wenige Kilometer voneinander entfernt. Mit ihren breiten Flügeln jagt sie im langsamen Flug vom Boden bis zur Baumkrone und sammelt dabei Insekten vorwiegend von Blättern ab.

So reichhaltig, bunt und vielfältig ist der Wald und wichtig für unser Öko-System. Das hier Dargestellte ist nur ein kleiner Teil der „grünen Lunge“.



Spuren von Tieren im Wald



1 Rindenverbiss durch Dam- oder Rehwild
2 Hier hat ein Rehbock oder Hirsch den Bast von seinem Geweih gefegt

3 Von Eichhörnchen benagte Fichtenzapfen
4 An diesem Stamm hat ein Wildschwein seine Schwarte gewetzt





5 Fraßgänge des Buchdruckers in der Rinde von Fichten
6 Singdrosseln schlagen Schneckengehäuse an einem kleinen Stein auf

7 Buntspechte klemmen Zapfen in ihre „Spechtschmieden“
8 Von Rötel- oder Waldmäusen angenagter Pilz



Quellen: www.wikipedia.de; www.grube.de/blog/der-wald-in-zahlen; Kosmos Naturführer, Der Wald; www.lbv.de/naturschutz/standpunkte/wald-und-forstwirtschaft; www.nabu.de; www.waldwissen.net; www.jagdverband.de; www.bundeswaldinventur.de; www.baumkunde.de; www.dieforstpflanze.de; www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft; www.forstpraxis.de

Ulrich Oltersdorf

Giersch – ein „Unkraut“ wird (wieder) zum Wildgemüse

Der Giersch *(Aegopodium podagraria)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Aegopodium* in der Familie der Doldenblütler *(Apiaceae)*. Sie ist die einzige in Europa vorkommende *Aegopodium*-Art.

Der botanische Gattungsname *Aegopodium* leitet sich von griechischen Worten ab – *aigeos* „von Ziegen“ und *podos* für Fuß - das bezieht sich auf die Gestalt der Blätter, die an einen Ziegenfuß erinnern.

Diese Pflanzenart findet seit Jahrhunderten in der Volksmedizin zur Linderung der Schmerzen bei Rheumatismus und Gicht (Podagra) Verwendung.



So gibt es für Giersch viele Namen: Dreiblatt, Geißfuß, Ziegenkraut, Schettele, Zaungiersch, Baumtropf, Wiesenholler (Gierschblätter sind ähnlich denen von Holunder = Holler); regional: Ackerholler (Kärnten), Erdholler oder Wilder Holler (Steiermark, Nordbaden), Wilde Angelika (Ulm), Angelken (Norddithmarschen), Baumtropfe (Aargau, Bern, Zürich), Baumtröpfle (Aargau, Bern, Zürich), Dreifuß (Daun, Eifel), Kleine wilde Engelwurz, Fearkenfaite (in der Bedeutung von „Ferkelfüße“) (Iserlohn), Gäse (Grafschaft Mark), Gese (Grafschaft Mark), Garta (Iborig, St. Gallen), Geersch (Pommern), Geerseln (Unterweser), Geesche (Braunschweig), Geesel (Unterweser), Geeske (Ostfriesland), Geisfüssel, Geisfuß, Gere (Berg), Gerhardskraut, Gerisch (Mark Brandenburg), Gerße, Gerzel (Altmark), Gesch (Mecklenburg), Geseln (Göttingen), Gezeln (Göttingen), Geszenkielm (Marsburg), Gierisch (Schlesien), Giers (Mecklenburg), Gierts (Mecklenburg), Giersa, Gierschke, Giersick, Giersig (Schlesien), Gießeln (Unterweser), Girsch (Ulm), Girschke, Gösch (Lübeck, Mecklenburg), Grießbart (Schlesien), Gurisch (Leipzig), Gysch, Härsch (Ostfriesland), Hasenschätteln (Memmingen), Hasenscherteln (Augsburg), Heerke (Unterweser), Heersch (Dithmarschen, Oldenburg), Herske (Ostfriesland), Hinfuß (Ulm), Hinlauf, Hirs (Mecklenburg), Jesche (Fallersleben), Jessel, Jorisquek (Hamburg), Jörsquek (Holstein), Jörs (Holstein, Lübeck), Jösk (Mecklenburg), Jürs (Mecklenburg), Krafues (Kärnten), Maienkraut (Bern), Negenstärke, Nebensterke, Podagramskraut, Rutzitzke (Niederlausitz), Schnäggachrut (St. Gallen), Strenzel, Wasserkraut (Kärnten), Wetscherlewetsch,

Witscherlenwertsch (Ulm), Wuchchrut (Appenzell, Oberrheintal), Ziegenkraut (Leipzig), Zipperleinskraut, Zipperlikraut (Bern).

Der Giersch wächst als ausdauernde krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von 30 bis 100 Zentimetern. Da der Giersch aus einem stark wuchernden Rhizom entspringt, können die Ausläufer Kolonien bilden. Mit unterirdischen Ausläufern verbreiten sich einzelne Pflanzen binnen weniger Jahre über große Flächen. Er wurzelt bis 50 Zentimeter tief. Die bodennahen Blätter überdauern in milden Wintern; der Giersch ist damit teilwintergrün.

Der Giersch ist in fast ganz Europa und den gemäßigt-kontinentalen Gebieten des eurasischen Laubwaldgürtels (Türkei, Kaukasusraum, Kasachstan, Kirgisistan und Sibirien) verbreitet. In Nordamerika wurde er eingeschleppt.

Giersch gilt bei Gärtnern als lästiges „Unkraut"; er breitet sich wuchernd aus und läßt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer bekämpfen. Andererseits ist Giersch ein wohlschmeckendes Wildgemüse. Giersch kann als Salat oder Gemüse zubereitet werden und erinnert in Geruch und Geschmack an Spinat und ein wenig an Petersilie. Er enthält viel Kalium, Vitamin C, Karotin und Eisen.

Da Giersch im Gegensatz zu vielen anderen Gemüsearten über eine lange Zeit im Jahr zur Verfügung steht und nur geringe Ansprüche an Boden, Wasser und Lichtversorgung stellt, sicherte er beispielsweise während der Weltkriege vielen Menschen die Vitaminzufuhr. Beim Sammeln ist darauf zu achten, eine Verwechslung mit ungenießbaren und sogar giftigen Arten von Doldenblütlern zu vermeiden (beispielsweise Gefleckter Schierling oder Breitblättriger Merk).

Als Salat eignen sich – wie bei anderen Wildpflanzen auch – vor allem die ganz jungen, kaum entfalteten Blätter. Die rohen Blätter können auch in Aufstriche und Suppen gegeben werden. Wenn die Pflanze schon älter ist, sind die Blätter für einen schmackhaften Salat zu grob. Sie eignen sich dann aber nach wie vor zum Kochen, etwa für Au fläufe oder als Tee. Die Blätter werden dann vergleichbar dem Blattspinat gekocht bzw. gedünstet. Die Gierschstiele aber können bitter schmecken und werden im Zweifel besser vor dem Kochen entfernt.

Meerschweinchen und Kaninchen fressen den Giersch sehr gerne, so daß er auch als Kleintierfutter dienen kann.

Es gibt Giersch auf einer Briefmarke aus:

- Dänemark (MiNr.1958–1961–1962, 6.9.2018)
  Wild vorkommende Nahrungsmittel. Gewöhnlicher Giersch *(Aegopodium podagraria)* (Abb.)

Bevor der Zucker in der Tüte landet

Da muß er erst einmal aus der Rübe raus. Unser Gastautor Uwe Kraus schreibt: „Ich weiß von früher, was das für Aufwand war. Nicht nur, weil die Straßen dreckig und verstopft waren, und der süße Geruch lag ewig in der Luft. Ich selbst habe Säcke geschleppt und in der Rübenprobestation gearbeitet.“ Die Hohenauer Zuckerfabrik war die älteste der drei österreichischen Zuckerfabriken. Sie wurde 1867 gegründet. Die sechs Brüder Strakosch, Gesellschafter einer mährischen Tuchfabrik, brachten die Zuckerindustrie nach Niederösterreich. In der Kampagne 1999/ 2000 belief sich die Tagesverarbeitungskapazität auf 11.630 Tonnen Zuckerrüben. 2006, als noch 136 Mitarbeiter beschäftigt waren, schloß die Agrana Beteiligungs-AG, die Dachgesellschaft für die österreichische Zucker- und Stärkeindustrie, das Unternehmen. Heute betreibt Agrana zehn Zucker- und fünf Stärkefabriken in Mitteleuropa sowie weltweit über 40 Produktionsstandorte im Geschäftsbereich Frucht. (uk/kh)



Peter Schuler

Würfelzucker – Zuckerwürfel

„Das Lob desselben hat nun so ziemlich alle technischen Zeitschriften durchdrungen, und es läßt sich gegen die Zweckmäßigkeit dieser Form auch nicht das Geringste einwenden.“ Dies ist der einleitende Satz zu den „Chemische(n) Notizen“, die der Würzburger Professor Ferdinand Schubert (1812–1875) im Jahre 1845 über den Würfelzucker schrieb. ①

Doch wer war eigentlich der Erfinder dieser für uns heute so selbstverständlichen Erscheinungsform des Zuckers? Diese Frage blieb bis 1933 relativ ungeklärt.

Die Briefmarke der Tschechischen Republik vom 6. März 2019 unter dem Titel „Tschechische Erfindungen: Würfelzucker“ weist uns den rechten Weg, denn der Ort, an dem sich die Erfindung zugetragen hat, ist Datschitz (heute: Dasice) und dieser liegt in Ostböhmen (heute: Tschechische Republik), südlich von Königgrätz.

1933 gelang es dem Zuckerhistoriker Rudolf E. Grotkass (1886–1954) nach umfangreichen Studien, den Erfinder des Würfelzuckers zu ermitteln. ②

Nach Wegfall der napoleonischen Kontinentalsperre und dem damit verbundenen Niedergang der europäischen Rübenzuckerindustrie setzte gegen Ende der 1820er-Jahre eine Phase der Neugründungen von Rübenzuckerfabriken ein. Die erste österreichische Fabrik dieser Art

wurde 1828/29 in Kirchwi(e)dern bei Datschitz von dem Württemberger Franz von Grebner gebaut, mußte aber bereits zwei Jahre später wieder schließen. Grund: Mangel an Rüben. Einen Teil der vorhandenen Apparate übernahm Grebner 1833 in eine Zuckerraffinerie, die bis 1852 in Datschitz bestand. Diese Raffinerie leitete ab 1840 der aus Rheinfelden gebürtige Jakob Christoph Rad bis 1846 als Direktor. Ebenfalls 1840, am 15. Februar, heiratete Rad seine etwa 20 Jahre jüngere Frau Juliane, die im August desselben Jahres die „ledigen Fabrikbeamten“ der Raffinerie zu einem Essen empfing. Selbstverständlich gab es auch Kaffee, und diesen nicht ohne Zucker, der aber erst einmal mithilfe von Zuckerhammer, Zuckerzange etc. zerkleinert werden mußte. Bei diesem Vorhaben verletzte sich Frau Rad, einige Zuckerstücke röteten sich und Frau Rad fragte die anwesenden Herren, warum ihnen nichts einfalle, um diese lästige und mitunter schmerzhafte Sache zu umgehen.



Bereits drei Monate später präsentierte Herr Rad seiner Frau Juliane eine Kiste mit 350 Zuckerwürfeln – die eine Hälfte weiß, die andere rot gefärbt.

Bis zur technischen Umsetzung dieser Erfindung sollte noch einige Zeit vergehen, aber am 23. Januar 1843 erhielt Jakob Christoph Rad ein Privileg auf fünf Jahre, im Jahr darauf wurde auch seine Maschine zur Herstellung patentiert, die aus einer Messingplatte mit 400 Öffnungen bestand, die aus nicht ganz trockenem Zucker die Würfel preßte, die anschließend getrocknet wurden. Als „Thee-Zucker“ bzw. „Wiener Würfelzucker“ fanden sie bald guten Absatz.

Allerdings findet man in der Literatur jener Zeit auch diese Sätze, wieder von dem Würzburger Professor Schubert:

> „Die Erfahrung hingegen, daß man von diesem Würfelzucker etwa 1/3 mehr zum Versüßen von Caffee etc. bedarf, als von mittelfeinem Zucker in Hüten, brachte mich indessen bald auf eine andere Erklärungsweise, wie sich die Fabricanten die Mühe des Formens bezahlen lassen; ich dachte nämlich, durch einen tüchtigen Zusatz von Stärkezucker, wobei dieselben natürlich nichts weniger als zu kurz kommen.“ ①

Im Vergleich mit dem Rohr- oder Rübenzucker hat der Traubenzucker in der Tat eine Süßkraft, die nur bei etwas über der Hälfte liegt. Schubert stellte selbstverständlich Versuche an und konnte mittels der Trommerschen Probe auch Hinweise auf Verfälschungen des

Zuckers (Saccharose) durch Stärkezucker (= Glucose, Traubenzucker) finden, auch wenn schon damals Einwände gegen diese Art des Nachweises vorgebracht wurden. ③

In späterer Zeit hat man die technische Umsetzung der Produktion des Würfelzuckers an verschiedenen Orten in der ganzen Welt zu verbessern versucht. Einen Anteil daran hatte auch Eugen Langen, der 1870 mit Emil Pfeifer und dessen Sohn in Köln die Zuckerfabrik Pfeifer & Langen gründete und in diesem Betrieb 1893 eine Einschienenbahn als schnelles Beförderungsmittel einbaute, die er Schwebebahn nannte und die dann als Vorbild für die Wuppertaler Schwebebahn diente. Langen preßte große Platten aus feuchtem Zucker, die anschließend zersägt wurden.



Den Bau (Beginn: 1896) und die Einweihung (1901) der Wuppertaler Schwebebahn nach seinen Plänen erlebte Eugen Langen übrigens nicht mehr; er starb am 2. Oktober 1895 an einer Fischvergiftung, die er sich bei einem Essen anläßlich der Einweihung des Nord-Ostsee-Kanals*) zugezogen hatte. ④

Literaturquellen:

① Schubert, Ferdinand: Chemische Notizen in: Journal für praktische Chemie, 34. Bd. (1845); S. 379–80

② Olbrich, Hubert: Würfelzucker – die Idee einer Frau in: Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 25 (1988); S. 88–95 ; dieser Text liegt im Wesentlichen meinen Ausführungen zugrunde.

③ Soubeiran, E.: Untersuchung der Molecülärveränderungen, welche der Zucker unter dem Einflusse des Wassers und der Wärme erleidet in: Journal für praktische Chemie, 27. Bd. (1842); S. 308

④ https://de.wikipedia.org/wiki/Eugen_Langen; 2020-04-14

Nachdruck aus der „Techno-Thema“, Mitteilungen der „Thematischen Arbeitsgemeinschaft Technik und Naturwissenschaften e.V.“

*) Anmerkung von K. Henseler: Muß auch einmal gesagt werden

Bis 1948 hieß der „Nord-Ostsee-Kanal“ „Kaiser-Wilhelm-Kanal“. Es ist anzumerken, daß es sich nicht um einen Kanal handelt, der im Norden der Ostsee oder in der nördlichen Ostsee gebaut wurde, sondern um eine Verbindung zwischen Nordsee (Elbemündung) und Ostsee (Kieler Förde) und deshalb richtigerweise Nordsee-Ostsee-Kanal heißen müßte. Der Kanal gilt weltweit als die meistbefahrene künstliche Wasserstraße für Seeschiffe.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Beinwell und Blutwurz

Echter Beinwell

(Symphytum officinale) gehört zur Familie der Raublattgewächse und wird als Heilpflanze verwendet und angebaut. Seine Fähigkeit, die Heilung von Verstauchungen und Knochenbrüchen zu beschleunigen, wird nicht nur an seinem umgangssprachlichen Namen deutlich, sondern auch am Namen: *Symphytum* heißt in der Übersetzung „zusammenwachsen". Als Arzneipflanze ist Beinwell heute äußerlich bei schmerzhaften Muskel- und Gelenkbeschwerden, Prellungen und Zerrungen zur lokalen Durchblutungsförderung zugelassen. Die Pflanze ist in Europa heimisch. Ihre Lebensdauer wird mit 20 Jahren angegeben. Sie ist anspruchslos, aber sehr wüchsig und kann im Anbau bis zu vier Ernten bringen. Doch es sollte feucht sein, daher findet man Beinwell in der Natur an Gräben und feuchten Wegrändern.





Auf Briefmarken findet man Beinwell in Jugoslawien als „große Wallwurz" 1973 unter MiNr. 1515 und in der Ukraine 2017 unter MiNr. 1631.

Blutwurz

(Potentilla erecta), ein natürliches Darmheilmittel, ist eine der bei uns vorkommenden Heilpflanzen, im Volksmund auch Dilledapp oder Tormentill genannt, und gehört zur Familie der Rosengewächse *(Rosaceae).*Sie ist eine ausdauernde krautige Pflanze von meist 10 bis 30 Zentimeter Höhe. Als Standort werden Mischwälder, Heiden, Magerwiesen und Niederungsmoore mit sauren Böden bevorzugt. Blutwurz hat ihren Namen vom dem blutroten Saft, der beim Anschneiden aus dem gelblich-weißen Rhizom austritt. Die moderne Phytotherapie schätzt den Tormentill als ausgezeichnet verträgliche Gerbstoffdroge, die akute Durchfälle lindert. In den ländlichen Regionen wird aus Blutwurz ein Schnaps hergestellt, der als Digestif gereicht wird.



Auf Briefmarken findet man Blutwurz auf den Färöer-Inseln 1988 unter MiNr. 164 und in Weißrußland 1996 unter MiNr. 160.

Uwe Kraus

Klappernde Mühlen im Ispertal

Die Wahlmühle, Höllmühle, Hammerschmiede, Naglmühle, Landstätter Säge, Wimm Säge, Prannleitner Säge, Klampferlehner Säge und Hammerbauer – dicht an dicht fädelten sich einst Mühlen durch das Yspertal im südlichen Waldviertel. Nur eine bedeutsame Papiermühle fand sich hier nicht. Jedoch lädt wenige Kilometer entfernt die seit 1774 bestehende Papiermühle in Bad Großpertholz an der Lainsitz zum Besuch und Papierschöpfen ein.

Noch vor 70 Jahren waren in dieser niederösterreichischen Region viele dieser insgesamt 27 Werke in Betrieb, heute findet man nur mehr Spuren wie Mauerreste, Reste der Mühlbäche und Wehranlagen entlang des Baches. Die Sägen und Mühlen waren meist in Gemeinschaften organisiert, und jede hatte eine bestimmte Anzahl an Nutzungstagen. Die Betriebstage waren natürlich stark vom Wasserstand der Ysper abhängig, meist im Frühjahr zur Schneeschmelze und Frühsommer war ein Betrieb möglich. Die meisten der Werke dienten zur Selbstversorgung mit Mehl und Schnittholz.

In St. Oswald am Stieg betrieb der Müller Ignaz Leonhartsberger seine Mühle. Im Januar 1927 bestellte er sich die Fachzeitung „Allgemeiner Mühlen-Markt“ (Abb.). Die firmierte als Fach- und Ankündigungsblatt für die Getreide-, Mühlen- und Futtermittelwirtschaft sowie den allgemeinen Geschäftsverkehr des Mühlen- und Sägegewerbes. Das Blatt hatte seinen Sitz in Wien. Herausgebracht hat die Zeitung der Verlag Helene Poech in der Seidengasse 32, die sich im VII. Bezirk befindet.

Das „Fach- und Offertenblatt der gesammten Mühlenbranche sowie der mit dieser in Verbindung stehenden Industrien Wien, gedruckt in Preßburg“ erschien damals erstmalig am 2. Juni 1900. Bis zur Ausgabe 44/1943 verö ffentlichte das Blatt vierzehntäglich Geschäftsnachrichten, Getreide- und Mehlpreise, verschiedene Nachrichten, aber auch Inserate. Abonnenten konnte zudem eine Versicherung abschließen (Abb.).

Der „Allgemeine Mühlen-Markt“ nahm stetig an Bedeutung zu. In ihm gingen 1901 die „Österreichische Müllerzeitung“ und 1915 „Die Müllerstube – Zeitschrift für Mühlenwesen, Mühlenindustrie, Mehl- u. Getreidehandel“ auf, beigelegt waren „Land-Kurier“ und „Mühlen-Labor“. Nach dem Wiedererscheinen 1945 gehörte auch „Das wirtschaftliche Sägewerk“ zu den Beilagen. Die Zeitung befand sich im Wandel und existierte bis zum Oktober 1995. Damals übernahm „Die Mühle + Mischfuttertechnik: internationale Wochenschrift für Getreideverarbeitung, Mischfutterherstellung, Getreide- u. Mehluntersuchung, Getreidelagerung, Mühlen- und Silobau“ das Heft.

Übrigens schuf der Verlag von Helene Poech in Wien 1948 auch ein Fachbuch in Halbleinen, das lange zu den Standards der Mühlen-Branche zählte: die „Müllerfibel – Ein Katechismus der Müllerei für Lehrlinge und Gesellen“.

Quelle. Yspertal.at; ZDB-Katalog.de und papiermühle.at



Der Mühlen-Markt ist für jeden Fachmann ein unentbehrlicher Ratgeber

Zeitungs-Bestellkarte

An die Verwaltung

„Allgem. Mühlen-Markt“

Fach- und Ankündigungsblatt
für den gesamten Geschäftsverkehr des Mühlen- und Sägegewerbes sowie
der mit diesen in Verbindung stehenden Industrien

WIEN VII/1
Seidengasse Nr. 32



P. T.

Wenn Sie schon ständiger Abnehmer des Mühlen-Marktes sind, so bitten wir diese Karte nicht wegzuwerfen, sondern damit in Freundeskreisen einen neuen Bezieher zu werben oder uns eine Adresse anzugeben, wohin eine kostenfreie Probenummer zu senden ist.

Bezugsbestellung.

Ich bestelle hiemit den „Allgem. Mühlen-Markt“ für ein ganzes Jahr, u. zwar:
Die Normalausgabe ohne Versicherung acht Schilling
(Versicherungszuschlag drei Schilling)

Name: ...

Beruf: ...

Wohnort: ...

Post: ... Land: ...

Nicht Zutreffendes streichen. Name, Beruf und Wohnort sind leserlich zu schreiben
Probenummer frei; der Bezug kann jederzeit beginnen.
Wiener Postsparkassen-Konto Nr. 86.194



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets iIlustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Crêpes

Crêpes

(viele Touristen aus NRW bestellen bei der Crêpierette in Cuxhaven auch Kreppes) sind Pfannkuchen, die fest in der Eßkultur der Bretagne und anderer französischer Regionen verankert sind. So werden dort zum Beispiel jedes Jahr am 2. Februar zum französischen Chandeleur (Mariä Lichtmess) Crêpes gegessen. Eine Briefmarke aus Frankreich (MiNr. 3705, 24.5.2003) zeigt Crêpes und würdigt damit ihre Bedeutung für die französischen Küche.

Der Crêpes-Teig ist im Vergleich zu deutschem Eierkuchenteig flüssiger. Crêpes sind sehr dünn und werden traditionell auf einer runden, gußeisernen Platte gebacken, der sogenannten Crêpière. Damit die Crêpes dünn und gleichmäßig werden, wird der flüssige Teig zügig mit einem Teigrechen verstrichen. In der Bretagne werden Crêpes je nach Crêpier gewendet oder auch nicht. Crêpes werden meist nur mit sehr wenig Fett gebacken.

Crêpes werden normalerweise süß belegt, zum Beispiel mit Konfitüre, frischen Früchten oder Nuß-Nougat-Creme (Nutella) oder mit Zucker bestreut; in der Bretagne außerdem mit gesalzener Butter bestrichen. Eine der bekanntesten Varianten ist die Crêpe Suzette, bei der die Crêpes mit dem Saft frischer Orangen getränkt oder mit Orangenmarmelade bestrichen werden.



Die Geschichte der Crêpes geht weit zurück: sie sind eine Weiterentwicklung der Galette, die in der Bretagne immer noch unverändert angeboten werden. Sie entstanden aus den Resten einer Buchweizensuppe und werden auf einem flachen heißen Stein (bretonisch „jalet“) gebacken und mit herzhaften Zutaten wie Käse, Fisch und Speck belegt.

Nun noch ein Crêpes-Rezept. Zutaten (für 4 Portionen): 200 g Weizenmehl, 2 Eier, 50 g Butter, 200 Milliliter Milch, 250 Milliliter Wasser, Prise Salz. Milch, Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren; nach und nach Wasser und zerlassene Butter beimengen und gut verrühren. Den Teig kühl eine halbe Stunde quellen lassen. Die Teigmasse mit einem Schöpflöffel auf die leicht eingefettete Crêpe-Platte geben und nun mit dem Teigrechen gleichmäßig dünn verteilen. Die Crêpes bei mittlerer Temperatur backen, bis die Oberfläche trocken ist und sich die Ränder von der Platte leicht lösen. Crêpe wenden und mehrmals rütteln. Fertig. Im warmen Backofen bei 80 °C bis zum Füllen bzw. Belegen aufbewahren.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Surströmming

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Surströmming (saurer Hering) ist eine schwedische Fischspeise, die durch Milchsäuregärung konserviert wird. Sie riecht „intensiv, faulig und stinkend“.

Surströmming war bei den Bauern in Nordschweden Alltagsnahrung und wurde oft als Proviant verwendet. Er wird aus ausgewachsenen, laichreifen Ostseeheringen vor allem an der norrländischen Küste hergestellt. Dieser wird im Frühjahr gefangen und in Salzlake eingelegt, wo er durch Milchsäurebakterien zu gären beginnt.

Etwa einen Monat vor der Surströmming-Premiere, die den Verkaufsstart der Saison bezeichnet, wird der Fisch in Konserven verpackt, in denen sich der Gärprozeß fortsetzt, sodaß sich Boden und Deckel der Dosen wölben. Da der Fisch in der Büchse weiter gärt, kann es geschehen, daß die Dose „explodiert“.



Der Verkauf oder die Premiere beginnt traditionell am dritten Donnerstag im August. Das Datum ist auf eine königliche Richtlinie aus dem Jahr 1937 zurückzuführen, die sicherstellen sollte, daß der Fisch fertig gereift und für den Verzehr geeignet ist. 1998 wurde diese staatliche Vorgabe aufgehoben. Die Interessenvertretung der Hersteller führt diese Tradition dennoch weiter. Mit Verkaufsstart wird Surströmming schwedenweit im Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Es wird um diese sogenannte Delikatesse ein Bohei gemacht wie in früheren Jahren mit dem Beaujolais primeur, der auch nicht auf Herrn Heikes Tisch Platz findet.

Surströmming kann auf unterschiedliche Weise verzehrt werden. Eine Möglichkeit ist die *tunnbrödsklämma:* Eine Scheibe *tunnbröd* (dünnes Fladenbrot aus Norrland) wird mit in Wasser gründlich abgespültem Surströmming, Mandelkartoffeln, Butter, weißen oder roten rohen gehackten Zwiebeln, saurer Sahne *(gräddfil)* und Tomaten belegt. Traditionell wird Surströmming mit kalter Milch, Aquavit oder Bier serviert.

Der Transport der Surströmmingdosen ist wegen der Sorge vor Explosionsgefahr auf Flügen von British Airways und Air France ausdrücklich verboten. Das Öffnen der Dose mit dieser schwedischen Delikatesse ist im Haushalt von Herrn Heike strengstens untersagt.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie" lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen" sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Voraussetzungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Liefern Sie doch auch einmal einen Beitrag.

Guano verursachte eine geruchsstarke Revolution

Mitte der 1830er-Jahre kam ein Wundermittel über die Landwirtschaft: Vogelexkremente, Guano genannt. Schon die Flugechsen im Dino-Zeitalter hinterließen ihren Kot. Guano wurde an der Westküste Südamerikas teilweise in 50 Meter dicken Schichten gefunden und abgebaut und in alle Welt exportiert.



Diese Düngung gab ausgelaugten Feldern neue Kraft. Der Preis stieg in den USA auf über 80 Dollar pro Tonne; der Bauer hatte die Wahl, die Hälfte seiner Einkünfte für Guano auszugeben oder geringere Ernte-Erträge zu erwirtschaften. Erst 1908 wurde der Kunstdünger erfunden. Bis zur Verwendung von Guano hatten die Leute, die in den Städten die Senkgruben mit menschlichen Exkrementen entleerten, die Jauche auf dem Land verkauft. Das war für alle Beteiligten ein gutes Geschäft. 1847 brach der Markt wegen der Guano-Importe zusammen. Die Exkremente wurden in den nächstgelegenen Fluß gekippt. In London war es die Themse, aus der bei einer großen Hitzewelle und Trockenheit der Dreck nicht weggeschwemmt wurde. Es stank so stark, daß Parlamentssitzungen unterbrochen wurden. London kennt zwei bedeutende Ereignisse: den „Großen Brand" von 1666 und den „Großen Gestank" von 1858 – ein Kollateralschaden des Guanohandels. Nicht nur in London veränderte Guano die innerstädtische Hygiene und Sauberkeit. In Hamburg brach 1892 die Cholera aus, weil die Abwässer ungereinigt in die Elbe flossen; an der Elbe stank es ganz erheblich. Andererseits wurde das Trinkwasser der verdreckten Elbe ungefiltert entnommen.

Allergien Restaurants und Produzenten sind seit 2014 verpflichtet, die 15 häufigsten Allergene auszuweisen. Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Laut Deutschem Allergie- und Asthma-Bund (DAAB) sind 48 Prozent der Kinder und 2 bis 4 Prozent der Erwachsenen von Nahrungsmittelallergien betroffen.



Castagno dei cento Cavalli – Kastanien der hundert Pferde

Als erste Naturschutzmaßnahme in Europa gilt die Verordnung, die am 21. August 1745 vom „Tribunale dell'Ordine del Real Patrimonio di Sicilia" erlassen wurde, in der unter Androhung von Geld- und Gefängnisstrafen untersagt wurde, zwei Kastanienbäume am Osthang des Ätnas zu beschädigen, „sei es durch Absägen, sei es durch Feuer, sei es durch Einritzen anderer Art". Ziel dieser Maßnahme war, diese beiden Bäume als „Schmuck dieses Königreichs" zu erhalten, um „sie alle Zeit zu betrachten zu betrachten mit gleichem Vergnügen und Staunen über ihre unermeßliche, außergewöhnliche Größe."



Auch Pflanzen wachsen über sich hinaus

Wie die englische Zeitung *Plymouth Herald* kürzlich berichtete, hatte ein Gärtner in Saltash (Cornwall) eine Pflanze aus dem Biomüll gerettet und in seinen Vorgarten gepflanzt. Sie gehört zur Gattung der Natternköpfe *(Echium),* die besonders gut auf den Kanaren, Madeira und Teneriffa gedeihen – bei etwa 1 Meter Höhe. Anders in Saltash: Hier stehen inzwischen Dutzende bis 5,50 Meter hohe „Bäume", die den Garten in einen Hain verwandelt haben – ein Wunder der Natur, für das es noch keine Erklärung gibt. Ob diese Neophyten eine Bereicherung der britischen Pflanzenwelt werden oder sich zum Schädling für den Kartoffelanbau entwickeln, wird die Zukunft zeigen. (wb/kh)



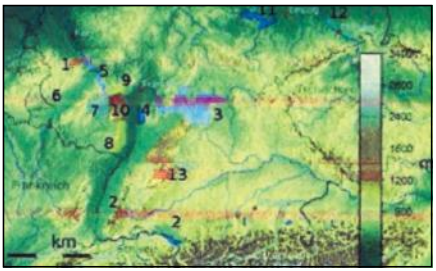
Die gewaltigen Hochwasserschäden an der Ahr haben wir noch vor Augen. Das Leid der Menschen dort macht uns betroffen. In all dem Leid stellt zumindest die Hilfsbereitschaft von Mitmenschen als Helferinnen und Helfer vor Ort etwas Positives dar. Auch wenn die meisten von uns nicht an Ort und Stelle sein können, so haben sie doch andere Möglichkeiten, etwas zur Hilfe beizutragen. So habe ich z.B. von der Ahr ein Paket Hochwasserwein bestellt. Dieser Wein ist noch gut zu trinken, auch wenn die Weinflaschen vom Flutschlamm verschmutzt sind. Dazu habe ich eine „Briefmarke individuell" anfertigen lassen. Motiv der Marke: Flaschen vom Hochwasserwein mit einem kleinen Hinweisschild versehen: Hilfe für die Ahr! So hoffe ich, daß die Briefmarken als kleine Hoffnungszeichen auch weiter Menschen anregen, die Winzer an der Ahr nicht zu vergessen und mitzuhelfen, die Weinkultur dort wieder aufzubauen. (Johannes Kohnen)





Weinbaugebiet Sachsen

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt



Einige Daten zum Weinbaugebiet

Weinbaugebiet	Sachsen
Weinanbau seit	12. Jahrhundert
Weinbaufläche	2020 518 ha, Ertragsfläche: 499 ha
Anteil Qualitätswein	89,1 %

Das Weinbaugebiet Sachsen ist eines der kleinsten und das östlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Es liegt fast ausschließlich im Ballungsraum Dresden im Tal der Elbe. Die Lagen befinden sich in Sachsen und in kleinen Teilen auch bei Jessen in Sachsen-Anhalt sowie in Brandenburg. Bekannte Weinorte sind Meißen, das namengebend für den wichtigsten Bereich ist, und Radebeul. Das Anbaugebiet wird durch eine jährlich gewählte Sächsische Weinkönigin präsentiert (Anmerkung von KH: In Sachsen, wo die schönen Mädchen wachsen).

Die Chronik des Bischofs Thietmar von Merseburg (1009–1018) berichtet, daß bereits beim Eindringen der Truppen von Heinrich I. in den Gau Nisau um 929 im Elbtal Weinstöcke vorgefunden wurden (Anmerkung von KH: Man soll nur da siedeln, wo die Römer früher Wein anbauten.) Ein nächster Beleg stammt aus dem Jahr 1161, aus dem eine Urkunde überliefert ist, daß in Meißen gegenüber der Burg am Osthang des Meisatals ein Weinberg angelegt wurde. Seit über 850 Jahren werden in Sachsen Reben angebaut. Sagenhaften Überlieferungen zufolge soll der kultivierte Anbau auf Bischof Benno von Meißen zurückgehen. Im 17. Jahrhundert lag das höfische Weingut Hoflösnitz im Zentrum von 6000 Hektar sächsischem Weinbaugebiet.

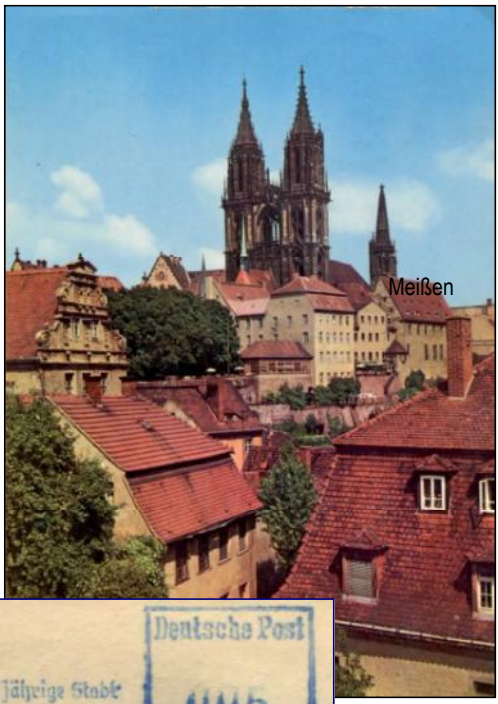
Anfang der 1880er-Jahre erreichte die europäische Reblauskatastrophe Sachsen. Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert vernichtete die Reblaus, aber auch der enorme Bauboom jener Zeit, einen Großteil der Weinstöcke. Im Jahr 1907 wurde durch die sächsische Regierung das gesamte sächsische Weinbaugebiet offiziell als durchgehend verseucht erklärt. 1990 war der sächsische Weinbau wieder auf 220 Hektar aufgerebt, bis Anfang der 2000er-Jahre wurde diese Fläche mehr als verdoppelt.

Die **Sächsische Weinstraße**

ist rund 60 Kilometer lang und das kleinste und nordöstlichste der **13 Weinbaugebiete in Deutschland.** Es liegt fast ausschließlich im Ballungsraum Dresden im Tal der Elbe.

Meißen

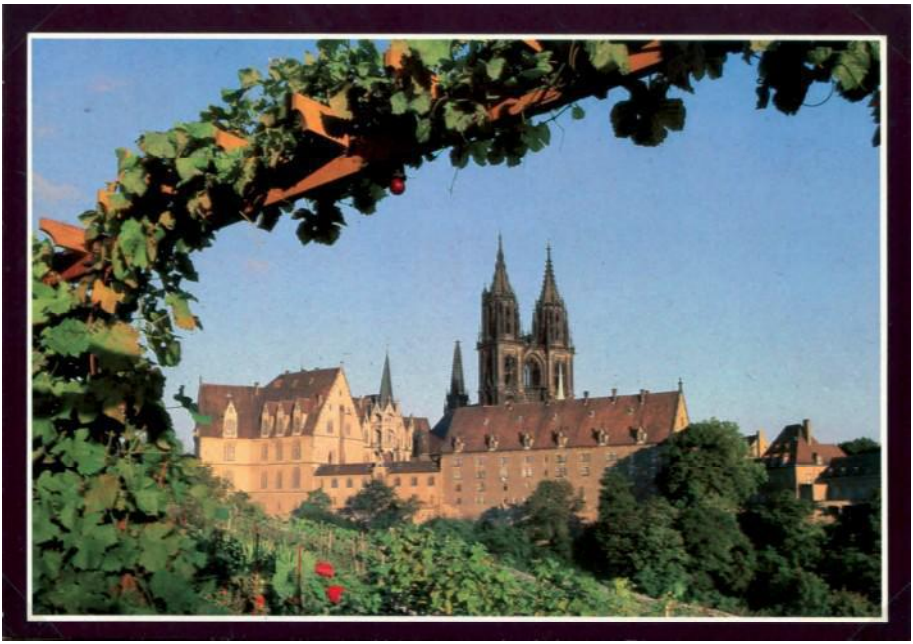
Meißen ist die Kreisstadt des gleichnamigen Landkreises im Freistaat Sachsen, hat mehr als 28.000 Einwohner und trägt den Status Große Kreisstadt. Berühmt ist Meißen für die Herstellung des Meißner Porzellans, das als erstes europäisches Porzellan seit 1708 hergestellt wird. Der Stadtname mit Doppel-s („Meissen“) ist eingetragenes Markenzeichen der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen.


Meißen













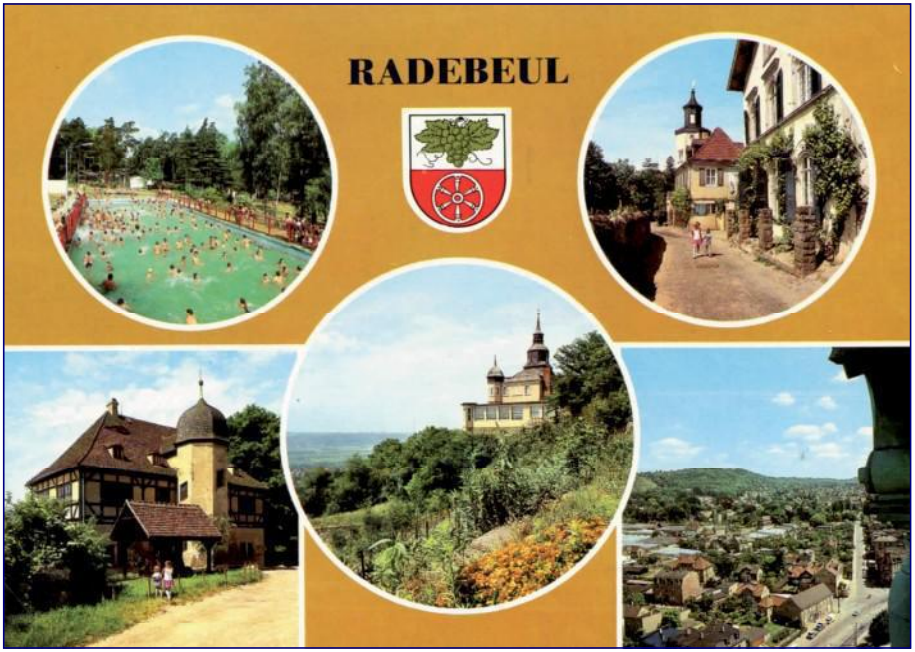
Daß trotz der exponierten Lage (mehr als 51° nördlicher Breite) gute Weine erzeugt werden, ist dem günstigen Klima im Elbtal zu verdanken. Zeitweise vorherrschende kontinentale Wetterlagen im Sommer und Herbst bewirken lange sonnige Perioden. Die Jahresmitteltemperatur im Elbtalkessel liegt zwischen 9,2 und 10,4 °C, und das Wintermittel sinkt selten unter 0 °C. Die Niederschlagsmenge liegt zwischen 600 und 700 Millimeter. Die Sonnenscheindauer liegt im Mittel bei 1570 Sonnenstunden. Aufgrund kontinentklimatischer Auswirkungen ist der sächsische Weinbau von strengen Wintern und Frostschäden an den Reben bedroht. Das Weinbaugebiet liegt im nördlichen Einflußbereich des Böhmwinds, der im Sommer Föhn über dem Erzgebirge bewirkt, im Winter allerdings auch viel Kälte eintragen kann.

Mit 518 Hektar Rebfläche ist das Weinbaugebiet Sachsen eines der kleinsten zusammenhängenden Weinbaugebiete in Deutschland. Es werden überwiegend weiße Rebsorten angebaut sowie ein kleiner, steigender Anteil Rotwein. Das Weinbaugebiet ist in zwei Bereiche um Meißen (Elbtal) und im Elstertal eingeteilt. Die Qualitätswein-Lagen des Weinbaugebiets befinden sich im Landkreis Meißen, im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge und in Dresden. Weitere Landwein-Lagen finden sich im sachsen-anhaltinischen Landkreis Wittenberg (Anmerkung von KH: Luther lernte erst in Worms anständigen Wein kennen) und im brandenburgischen Landkreis Elbe-Elster (Sächsischer Landwein). (Anm. von KH: Da der Wein häufig sehr herbe ist, bezeichnen ihn Berliner zuweilen als „Regimentswein“, weil er nicht nur das Regiment zusammenziehen läßt.)

Radebeul



Radebeul ist eine Große Kreisstadt im Freistaat Sachsen. Sie ist die einwohnerstärkste und die am dichtesten besiedelte Stadt im Landkreis Meißen und gehört zu den größten Mittelzentren des Ballungsraums Dresden. Mit rund 34.000 Einwohnern auf 26 Quadratkilometern Fläche weist Radebeul die viertgrößte Bevölkerungsdichte aller sächsischen Gemeinden auf. Radebeul wird wegen seiner reizvollen Lage auch Sächsisches Nizza genannt.





Im Jahr 2017 gibt es im Sächsischen Weinbaugebiet insgesamt 37 Weingüter, die Weinbau hauptberuflich betreiben und rund 450 Hektar Rebland bewirtschaften. 135 Hektar werden von rund 1.500 Kleinwinzern im Nebenerwerb bewirtschaftet, die ihre Trauben an die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen liefern. Weiter gibt es ein staatliches Weingut, ein städtisches Weingut (das ehemals kurfürstliche bzw. königliche Weingut Hoflößnitz in Radebeul-Oberlößnitz) und rund 30 private Weingüter. (Auszug aus Wikipedia)



Die **Saale-Unstrut-Region**
ist eine Weinbauregion in Mitteldeutschland, die sich überwiegend im sachsen-anhaltinischen Burgengebiet entlang der Flüsse Saale und Unstrut erstreckt.

Freyburg und Höhnstedt



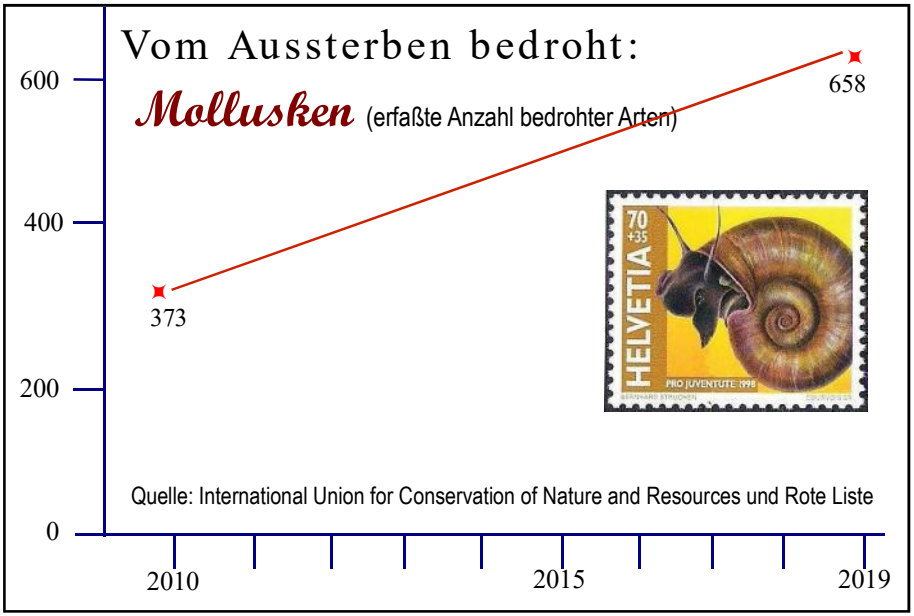
Höhnstedt liegt etwa 5 Kilometer westlich der Stadtgrenze von Halle (Saale). Der Ort mit etwas mehr als 1.500 Einwohnern befindet sich in einer Talmulde am südlichen Rand eines Plateaus mit fruchtbarem Lößboden, welches etwa 60 bis 80 Meter über der Eislebener Senke liegt.



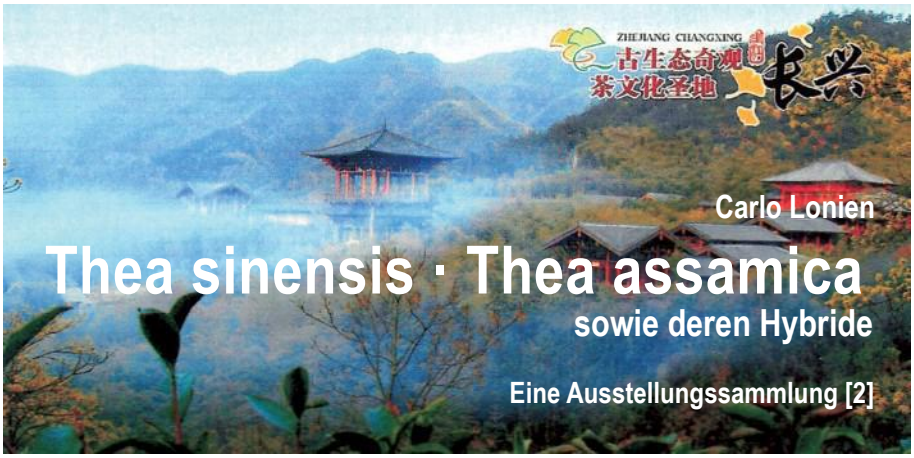


Die Stadt Freyburg mit rund 4.600 Einwohnern liegt an einer Biegung der Unstrut im Burgenlandkreis in Sachsen-Anhalt und im Zentrum des Weinbaugebiets Saale-Unstrut. Die Stadt gehört der Verbandsgemeinde Unstruttal an, deren Verwaltungssitz sie zugleich ist.

Im nächsten Heft probieren wir die Weine aus dem Gebiet Ahr-Rheinpfalz



Es ist nicht schädlich und schmerzt nicht, wenn man Schneckengetier ebenfalls als eine lebenswertes Lebewesen betrachtet. Schnecken sind der Gesundheitsdienst im Garten. Sie fressen auch verwesende Pflanzenteile und tote Tiere und sind damit ein nützlicher Bestandteil der Lebensgemeinschaft.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [2]

3 Aus Fernost nach Europa und Amerika

Im 16.Jahrhundert kam die erste Teelieferung aus Japan auf niederländischen Segelschiffen über Java nach Amsterdam.



Die StempelaAbbildung zeigt Teepflückerinnen auf der Insel Tsushima, Bezirk Nagasaki



1602 wurde die Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) gegründet.





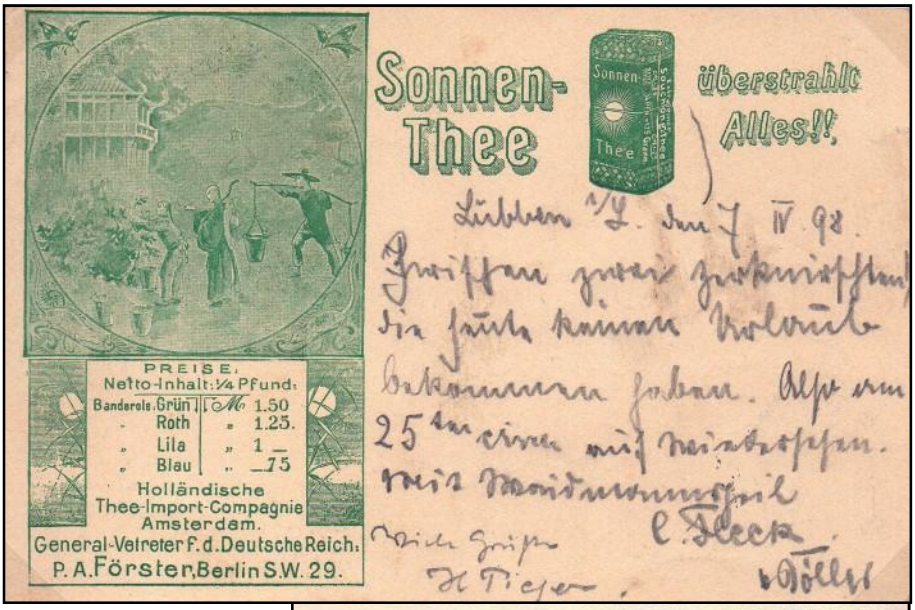
Von da an waren die Holländer über 50 Jahre die einzigen Tee-Importeure, die ganz Europa mit Tee versorgten. Es war grüner Tee von der Insel Hirado, welche westlich von Nagasaki liegt. Dieser japanische Hafen war als erster dem Überseehandel geöffnet worden.



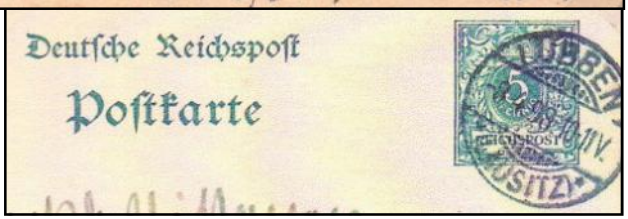
Indonesien, einst eine holländische Kolonie, wurde damals Niederländisch-Indien genannt.



Im 17.Jahrhundert waren die Holländer mit ihrer Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) im Fernosthandel führend. Tee war begehrte Importware, wurde mit Silber bezahlt und in Amsterdam versteigert.



GSK Deutsche Reichspost P36



Englische Einwanderer brachten Ende des 17. Jahrhunderts den Tee mit in die USA. Im Laufe der Zeit gewann er immer mehr Liebhaber, besonders in den gehobenen Schichten, in denen damals Tea Partys veranstaltet wurden.

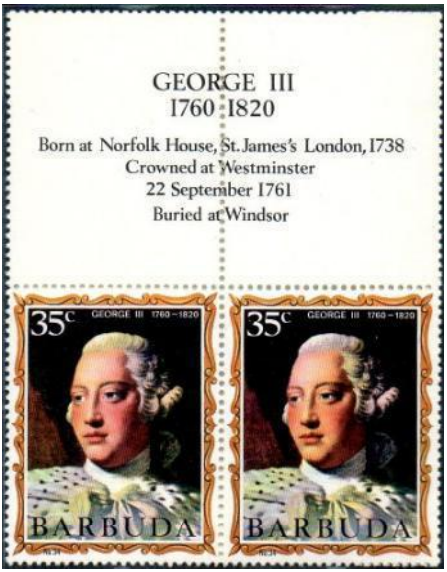
In der Mitte des 18. Jahrhunderts stand Tee auf dem dritten Platz aller nach Neu-England exportierten Güter. Deshalb suchte England, das u.a. durch den Siebenjährigen Krieg in eine Finanzkrise geraten war, eine neue Einnahmequelle. Tee wurde vom Londoner Unterhaus durch den Stamp Act von 1766 mit hohen Steuern belegt, sehr zum Verdruß von König George III. In den nordamerikanische Kolonien waren die neuen Steuern und Zölle und insbesondere die Teesteuer der Anlaß für heftiges Aufbegehren. Die East India Company (vollständiger Name: Governor and Company of Merchants of London Trading into the East-Indies), damals größte Teehandelsgesellschaft, durfte Tee zollfrei einführen und zu Niedrigpreisen verkaufen, während amerikanische Kaufleute die neue Teesteuer zahlen mußten.







Beleg für die gezahlte Transaktionssteuer: „Charges paid“, privat ausgegeben von „The London Tea Clearing House“. Ein Clearing House sichert die Abwicklung des Handels zwischen Verkäufer und Käufer.



George III. (1738–1820): Während seiner Regierungszeit (1760–1801) wurde der Tee mit einer Steuer von „Threepence“ auf ein Pfund Tee belegt.

Zu spät, man sann auf Rache. Am 16. Dezember 1773 verkleideten sich etliche Bürger aus Boston und Umgebung, darunter Mitglieder der Freimaurerloge „Sons of Liberty“, als Mohawk-Indianer, enterten die drei im Hafen liegenden Schiffe „Dartmouth“, „Eleanor“ und „Beaver“ der East India Company und warfen 342 Kisten Tee mit teilweise wertvollem „Wuyi-Tee“ aus der chinesischen Region Fujian, auch Bohea-Tee genannt, über Bord. Es war kalt, nicht alle Teilnehmer hatten sich mit freiem Oberkörper als Indianer verkleidet. Gute Geschichte über die Geburt einer Nation, die aber so nicht ganz richtig ist.







Dieser Zwischenfall, ironisch als „Boston Tea Party“ bezeichnet, markiert den Beginn der Befreiungskriege gegen die englische Herrschaft in Amerika.



„No Taxation without Representation“ Gemeint war: Keine Besteuerung ohne parlamentarische Vertretung.

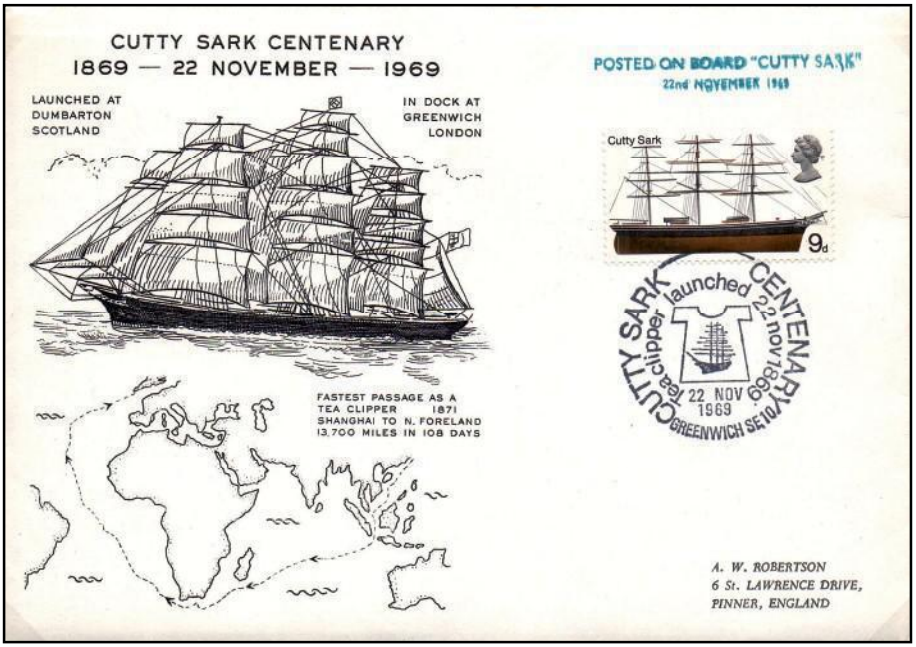


„Cutty Sark“ – der berühmteste Tee-Clipper



„The Cutty Sark“
(Markenheft Großbritannien Juli 1958

Nach dem Ende des Tee-Importmonopols entstand der britischen Schifffahrt ab 1834 vor allem von amerikanischer Seite eine heftige Konkurrenz. Um dieser standzuhalten, baute man die sogenannten Tee-Clipper: Segelschiffe mit vier oder mehr Masten, scharfem Bug und schlankem Rumpf. Sie besaßen eine verhältnismäßig große Ladekapazität bei niedriger Tonnage und erreichten hohe Geschwindigkeiten.



Auf der Landkarte ist die schnellste Route zwischen Schanghai und England eingezeichnet. Zurückgelegte Distanz: 13.700 Seemeilen in 108 Tagen. Einer der berühmtesten Tee-Clipper ist die 1869 gebaute „Cutty Sark“, die heute noch in Greenwich an der Themse zu besichtigen ist.



Clipper (Tea Fairtrade Organic: Natural, Fair & Delicious)
produziert nach eigener Selbstbeschreibung Tee (und Kaffee)
ohne Mensch und Planet zu schaden.

Im Jahr 1869 wurde der Suez-Kanal eröffnet, was den Weg zu den Tee-Anbaugebieten um etwa 7000 Kilometer verkürzte. Dadurch wurde der Tee-Transport für Dampfschiffe möglich. Das Ende der Tee-Clipper war gekommen.





Markenheft Schweden 2003

Auf der Innenseite ist die Reiseroute wie auch die Handelsware, zum Beispiel Tee abgebildet. Der Ostindien-Segler „Götheborg“ war ein Handelsschiff, das am 17. September 1745 auf seiner Heimreise von China kurz vor dem Ziel am Felsen Hunnebadan bei der Göteborger Hafeneinfahrt auf Grund lief und sank. Das Schiff hatte in China vor allem Porzellan, Tee, Kräuter und Seide geladen. Ein großer Teil der Frachtkonnte geborgen werden. Es gehörte der in Göteborg ansässigen Schwedischen Ostindien-Kompanie (Svenska Ostindiska Companiet).



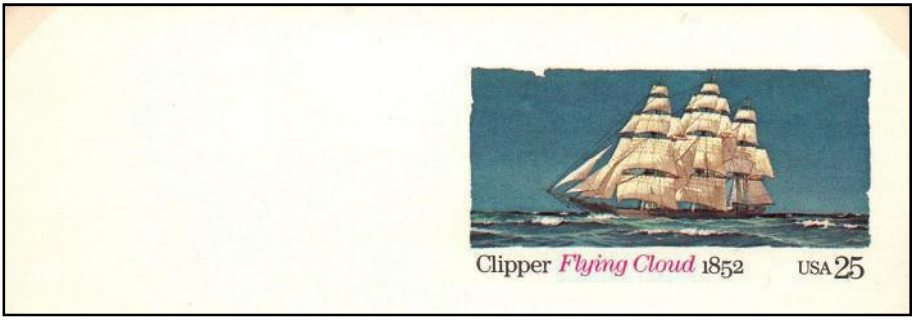
Markenblatt Schweden 2003, rechts die „Götheborg“ in vollem Wind



3 Öre – Privatpostganzsache Schweden 1889 von der „Göteborgs Privata Lokalpost". Auf der Rückseite der Ganzsache (unten) zeigt die Abbildung zeigt einen „sprechenden" Chinesen, der Werbung für chinesischen Tee macht: Warenzeichen der James Lundgren & Co. Göteborg



Weil die East India Company über ein unantastbares Monopol verfügte, hatten ihre Schiffe es nicht besonders eilig. Das änderte sich erst, als das Monopol 1834 aufgehoben wurde. Nun mischten viele Konkurrenten im Teehandel mit, und weil für frisch geernteten Tee ein höherer Preis zu erzielen war, hatten es die Tee-Clipper jetzt plötzlich sehr eilig, von Kanton, Hongkong und Fuzhou nach London oder New York zu kommen.



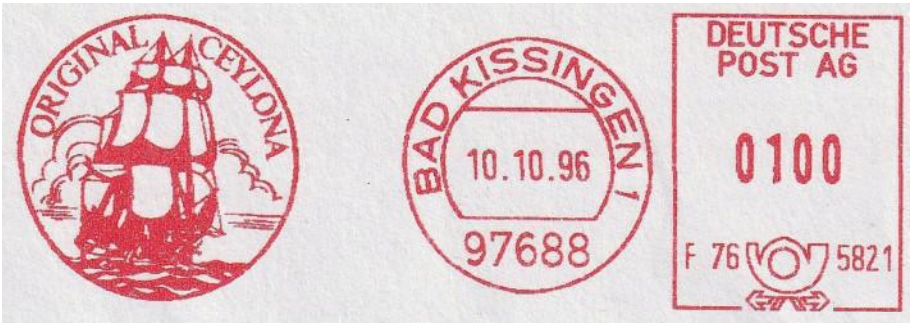
Clipper „Flying Cloud“



Clipper „Rainbow“

Die Tee-Clipper brachten es auf über 20 Knoten wie die „Flying Cloud“, eines der schnellsten Segelschiffe aller Zeiten.

1845 lief in New York ein größerer Clipper vom Stapel, die „Rainbow“, und wurde dann auch sofort auf seine erste Reise nach Hongkong geschickt, um Tee zu holen.





Clipper „Sea Witch“

Die Clipper wurden für den gewinnbringenden Teehandel zwischen China und New York gebaut. 1849 stellte die „Sea Witch“ mit 74 Tagen von Hongkong nach New York einen neuen Rekord auf.

Die immer schnelleren Reisen der Tee-Clipper aus den USA brachten die britischen Reeder in immer größere Aufregung. Bald gab es auch Clipper aus Großbritannien, mit dem Ehrgeiz, schnellere Schiffe zu bauen als die Amerikaner; ein Geschwindigkeitsrekord begann den anderen abzulösen.



Clipper „Anglais“ auf der Tee-Route



Tea Clipper



Clipper „Taeping“



Clipper „Ariel“

Am berühmtesten von allen Wettrennen wurde das „Great Tea Race“ des Jahres 1866, ein inoffizieller Wettbewerb zwischen den schnellsten Clippern im Teehandel mit China. Sechzehn Schiffe stellten sich der Herausforderung, die erste Tee-Ernte der Saison von Fuzhou nach London zu bringen; vier von ihnen hatten ernsthafte Siegeschancen: die „Serica“, die „Taeping“, die „Fiery Cross“ und die „Ariel“. Der Start für ein Schiff konnte erfolgen, wenn es vollständig beladen war. Nach 99 Tagen und 13.200 zurückgelegten Seemeilen lag die „Ariel“ schon vor dem East India Dock, konnte aber wegen des zu niedrigen Wasserstands nicht anlegen. Inzwischen war die „Taeping“ mit ihrem geringeren Tiefgang an ihr zum London Dock (Gravesend) vorbeigezogen, wo sie festmachte. Die „Taeping“ mit rund 1,1 Millionen Pfund Tee an Bord wurde zum Sieger erklärt, die Siegprämie (10 Shilling zusätzlich für jede abgelieferte Tonne Tee) und Bonus wurden unter den beiden Schiffen geteilt. Die „Serica“ kam eineinhalb Stunden nach dem Sieger an und wurde Dritter, die „Fiery Cross“ und die „Taising“ trafen zwei Tage später ein. Für die Londoner Teehändler war das „Great Tea Race“ kein gutes Geschäft, denn die „Erl King“, die außer Konkurrenz fuhr, weil sie einen Dampfantrieb als Hilfsmaschine besaß, war bereits eine Woche zuvor mit frischem Tee in London angekommen. Die Zeit der Clipper ging zu Ende, nachdem 1869 der Suez-Kanal eröffnet wurde.

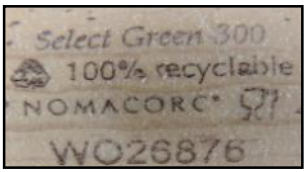


(Das Wasser ist gekocht: Der Artikel wird fortgesetzt)

Clemens M. Brandstetter

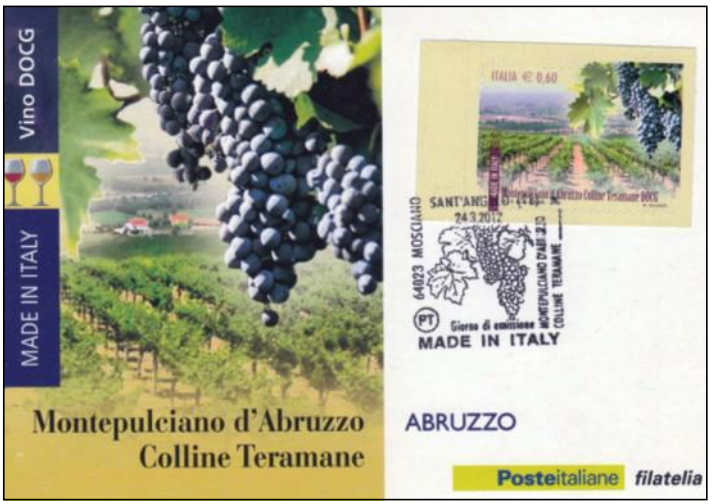
Verschlüsse auf pflanzlicher Basis für Weine mit Alterungspotenzial

Heute öffnete ich einen etwas zu kühlen Montepulciano d'Abruzzo – Jahrgang 2020 – und war erstaunt, daß der Erzeuger nunmehr Korken mit der Bezeichnung NOMACORC verwendet. Da ich vor Jahren ein Exponat über Kork angefertigt hatte, wollte ich mehr wissen und sah mir die Netzseite dieser Firma an: Mit Nomacorc Green Line wurde eine neue „Kategorie" von Verschlüssen geschaffen, sog. PLANTCORC™-Verschlüsse, die aus nachhaltig wachsenden Rohstoffen auf Zuckerrohrbasis hergestellt werden. Durch stetige Innovation, Nachhaltigkeit und kontinuierliche Verbesserung bietet die Nomacorc Green Line enorme Verbesserungen bei Performance, Design und Nachhaltigkeit von Weinverschlüssen.



Nun muß ich zunächst gestehen, daß Weine bei mir kein Alterungspotenzial haben, denn sie werden in absehbarer Zeit getrunken. Diese Aussage ist also aus meiner Sicht relativ zu bewerten, außer der Onkel Doktor würde mir verbieten, meinem Körper weiterhin Tannine zuzuführen. Die nächste Ankündigung bezüglich neuer Kategorie ist nicht ganz verständlich, denn auch dieser Korken ist rund, 45 Millimeter





lang – und er steckte in einem Flaschenhals. Wo liegt der Unterschied zu bisherigen Kategorien? Nachhaltig wachsende Rohstoffe sind heutzutage in vieler Munde, mir ist Wein da grundsätzlich lieber, denn er tut dasselbe; zudem: wird dieser „Roh-

stoff“ zur Vollendung gebracht, vermag er einen Abend durchaus zu verschönern. Nun aber läßt der Hersteller die Katze aus dem Sack: Zuckerrohrbasis. Nun frage ich mich natürlich, warum man nicht heimisches Gras verwendet. Wahrscheinlich ist diese Zuckerrohrbasis ein Abfallprodukt – nachdem der Zucker-Sirup aus der Zuckerrohr-Pflanze ausgepreßt wurde, bleibt sozusagen der Trester übrig.

Der Fachmann bezeichnet diesen Trester als Bagasse. Sie besteht zu 40–60 % aus Cellulose, 20–30 % aus Hemicellulose (pflanzliche Biomasse), 20 % Lignin. Bagasse kann in thermische Energie gewandelt werden, also durch Verbrennung. Strom auf Mauritius wird zu 30 % aus Bagasse erzeugt. Man kann Briketts pressen, um es zu Hause warm zu haben. Auch bei der Papierherstellung kann Bagasse eingesetzt werden; Teller, Schalen und Becher können daraus hergestellt werden (allerdings wurde festgestellt, daß Heißgetränke verarbeitete Kunststoffe aus den Bechern lösen können). Jedenfalls wäre dieses Geschirr biologisch abbaubar, zumindest wird es so beworben. Aus Bagasse kann Furfural hergestellt werden: Furfural besitzt ein großes Potenzial um daraus Plattformchemikalien darzustellen. Außerdem kann aus Bagasse nach Erhitzung und Zusatz von Kalk und mehrmonatiger Lagerung ein Bodenverbesserer hergestellt und in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Nun ist der Montepulciano wohl etwas wärmer geworden, auf Gaumen und Abgang hat dies nicht viel gebracht – ob es wohl an NOMACORC liegt?

Weiterführende Literatur:
https://www.vinventions.com/de/nomacorc – Wikipedia

Ulrich Tatje

Wald mit Zukunft

Die Mischung macht den Wald nicht nur bunt, sondern auch widerstandsfähig gegen Schädlinge, Stürme und Trockenheit. Zum Waldgebiet des Jahres 2022 hat der Bund Deutscher Forstleute (BDF) deshalb die Erdmannwälder zwischen Bassum und Sulingen erkoren. Diese zwölf Wälder mit einer Gesamtfläche von 20 ha verdanken ihren Namen Förster Friedrich Erdmann (1859 – 1943), der 1892 seine Arbeit im heutigen Bassumer Ortsteil Neubruchhausen aufnahm und kränkelnde Kiefernwälder vorfand. Er sorgte in den kommenden Jahrzehnten für mehr Humusaufbau, säte und pflanzte kleinflächig Buchen, Eichen und Weißtannen und läßt Douglasien, Lärchen, Roteichen und ein paar Eßkasta-



Abb. 1 Buchen gehören nach der Lehre von Förster Erdmann und Professor von Vietinghoff zum Bestandteil naturnaher, gesunder Wälder (MiNr 3052)

Abb. 2 Die Rotbuche, allgemein auch als Buche bezeichnet, ist mit einem Anteil von 15 Prozent der häufigste Laubbaum in deutschen Wäldern (MiNr 1024)



nien wachsen. Im Mittelpunkt seines Konzepts des Waldbaus auf natürlicher Grundlage stand die Buche. Die Erdmannwälder stehen heute als Musterbeispiel für Nachhaltigkeit. Solche Wälder haben eine Zukunft, so sieht es auch der BDF. (Abb. 1 und 2)

Ein weiterer Förster, Arnold Freiherr von Vietinghoff-Riesch (1895–1962), beschäftigte sich in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ebenfalls mit der naturgemäßen Waldwirtschaft. In dem 1000 ha großen Forstbetrieb der Familie in der Oberlausitz verzichtete Vietinghoff beispielsweise auf Kahlschläge und baute das Gut Neschwitz zu einem naturgemäßen Musterbetrieb aus. Neschwitz blieb auch in der DDR Musterbetrieb für Vorratswirtschaft und naturgemäße Wirtschaftsweise.

Vietinghoff wurde auf Gut Neschwitz (Abb. 3) geboren, das damals zu den schönsten und gepflegtesten herrschaftlichen Besitzungen der Oberlausitz zählte. Umsorgt und wohlbehütet von Eltern, Erziehern, Dienerschaft und Hauslehrern, verbrachte Vietinghoff gemeinsam mit seinen sieben Geschwistern eine wunderbare Kindheit im prachtvollen Neu-



Abb. 3 Lithographie vom August 1900 aus Neschwitz nach Lengefeld im Erzgebirge. Oben links ist das Neue Schloß Neschwitz abgebildet, in dem Arnold Freiherr von Vietinghoff-Riesch geboren und aufgewachsen ist.

en Schloß und dessen umgebenden Park. Nach dem Abitur in Dresden zog es ihn für einige Zeit zu seinem Großvater und weiteren Verwandten in Salisburg in Livland (heute: Lettland).

Die Vietinghoffs gehören zum alteingesessenen norddeutschen Adel. 1230 tauchte der Name erstmals auf, im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich neben der ursprünglichen westfälischen auch eine baltische Linie.

Am Stammsitz der Familie in Livland wurde der junge Baron vom Ausbruch des Ersten Weltkriegs überrascht. Er verbrachte mehrere Jahre in verschiedenen russischen Internierungslagern, war beeindruckt von der Schönheit und Weite des Landes und lernte die Sprache.

Nach dem Krieg machte er zunächst eine Lehre in einem Forstamt, bevor er an der Königlich-Sächsischen Forstakademie Tharandt ein Studium der Forstwissenschaften aufnahm. 1921 ging er nach München und schloß sein Studium zwei Jahre später mit einer Promotion ab. Er heiratete Editha Freiin von Seherr-Thoß, die zwei Kinder aus einer vorangegangenen Ehe hatte, und die Familie zog nach Neschwitz. Dort half Vietingho ff seinem Vater bei der Bewirtschaftung des 2000 ha großen Gutes, zu dem neben dem Wald auch ein Rittergut und zahlreiche Fischteiche gehörten, und legte 1926 die Große Forstliche Staatsprüfung ab.

Naturschutz und Landschaftspflege bezog er in die Aufgaben der Forstwirtschaft ein. Mit diesem Thema habilitierte er sich 1936 an der Forstakademie Tharandt, wo er seit 1935 als Dozent tätig war, unter anderem auch für die Fächer Ornithologie und Vogelschutz. Bereits 1930 hatte er in Neschwitz eine Vogelschutzwarte eingerichtet, die bis 1970 existierte.

Nachdem im Mai 1945 das barocke Neue Schloß in Neschwitz abgebrannt und ausgeplündert worden war, flüchtete von Vietinghoff mit seiner Familie in den Westen. In der Forstverwaltung des Freiherrn von Knigge in Steinkrug am Deister leitete er unter anderem eine Nisthöhlenfabrik und gründete dort 1947 die Staatlich anerkannte Vogelschutzwarte Niedersachsen. Diese wurde 1970 in die Fachbehörde für Naturschutz integriert. In der Vogelschutzwarte werden Grundlagendaten zum Vogelbestand, seiner Entwicklung sowie seiner Verbreitung erhoben. Die Vogelschutzwarte (Abb. 4) arbeitet mit vielen Ehrenamtlichen, Institutionen und Verbänden zusammen. Wichtig ist auch die Kooperation mit der Niedersächsischen Ornithologischen Vereinigung (NOV).



Abb. 4 100 Jahre Staatliche Vogelschutzwarte Seebach (MiNr. 2661)

Ab 1946 hielt Vietinghoff Vorlesungen an der Forstlichen Fakultät der Universität Göttingen in Hannoversch Münden, wo er nach seiner Habilitation 1949 als außerordentlicher Professor für Waldbau wird und die Leitung des Instituts für Forstzoologie übernimmt.

In diese Zeit fällt der Brief, den ihm Walter von Keudell aus Colombo (Ceylon, heute Sri Lanka) schickte. (Abb. 5) Von Keudell ist Jurist, gehörte von 1924 bis 1930 als Abgeordneter dem Deutschen Reichstag an, leitete den Deutschen Forstverein und wurde 1933 zum Generalforstmeister und Staatssekretär im Reichsforstamt ernannt. 1937 trat er von seinem Amt zurück, weil er sich den Forderungen von Reichsforstminister Göring widersetzte, der einen verpflichtenden Holzeinschlag in Privatforsten forderte.



Abb. 5 Brief von Ceylon nach Deutschland (München) an den Forstwissenschaftler Arnold Baron Vietinghoff, gestempelt 14.9.49 Colombo Foreign, 3 x 30 c König Georg VI, MiNr 238

Den Brief aus Colombo verschickte von Keudell am 14. September 1949. Offenbar war er mit dem frisch überholten Schiff „Otranto“ der Orient Line auf dem Weg von (oder nach) Sydney (Australien). Jedenfalls benutzte er das Briefpapier der Reederei.

Mitte der 50er Jahre übernimmt von Vietinghoff den Lehrstuhl für Forstgeschichte, Forstschutz und Naturschutz, von 1960 bis 1961 war er Dekan der Forstlichen Fakultät. Seine Bedeutung als Hochschullehrer ist vor allem darin zu sehen, daß er den Naturschutz in der forstlichen Ausbildung verankerte und sich sowohl für die Waldästhetik als auch für die Landschaftspflege engagierte. Zu seinen Hauptwerken gehört unter anderem das Buch „Der Oberlausitzer Wald, seine Geschichte und seine Struktur bis 1945“ sowie seine Autobiographie „Letzter Herr auf Neschwitz“. Er starb 1962 an den Folgen eines Autounfalls in Unna, wenige Tage nach seiner Frau Editha.

Die Kenntnisse um die naturgemäße Waldwirtschaft, die die beiden Forstleute Erdmann und von Vietinghoff vor Jahrzehnten entwickelten und praktizierten, sind auch heute modern, und ihre Wälder gelten als Vorbilder für einen zukunftsfähigen Umgang mit der Natur.

Quellen: diverse Wikipedia-Seiten

Koni Häne

Baum des Jahres 2022:

Die Buche Teil 1



Die Buche, wie wir sie aus unseren Wäldern kennen, heißt eigentlich Rotbuche oder Gemeine Buche *(Fagus silvatica)* und ist nicht zu verwechseln mit der eher selteneren Hagebuche oder Weißbuche. Der vor allem in Parks und auf Friedhöfen anzutreffende auffällige Baum mit den dunkelroten Blättern ist eine Blutbuche – eine kultivierte Varietät unserer Rotbuche. Bereits zum zweiten Mal ernennt das „Kuratorium Baum des Jahres“ die Buche zum Jahresbaum (erstmalig 1995). Lassen wir doch jenen Laubbaum, der bei uns am häufigsten vertreten ist und als majestätische Dame unserer Wälder gilt, selbst zu Wort kommen, um folgende Fragen zu beantworten.



Blutbuche



Rotbuche



Hage- oder Hainbuche

Zu allererst herzliche Gratulation zu dieser Ernennung! Freust Du Freust Du Dich darüber?

Ja, selbstverständlich! Es ist mir eine große Ehre, als erste Baumart bereits zum zweiten Mal nominiert zu werden. Das gibt mir Gelegenheit, meine Eigenschaften vorzustellen und vielleicht auch unbekannte Seiten von mir aufzuzeigen.

Woher kommst Du, und wie lange bist Du schon bei uns?

Bereits vor etwa 10 Millionen Jahren waren wir – die zur Familie der Buchengewächse gehörende Baumart – in ganz Europa verbreitet, wurden dann von den Eiszeiten in südliche Gebiete abgedrängt. Zurückgekehrt sind wir erst nach der letzten Eiszeit, also vor rund 5000 Jahren, als das Klima für uns wieder stimmte.

Wie muß man sich die damaligen Wälder vorstellen?

Damals – in der späten Wärmezeit – waren die Wälder vor allem durch Eichen geprägt. Die darauf folgende Klimaveränderung mit sinkenden Temperaturen und höheren Niederschlägen kam uns entgegen. Wir verbreiteten uns zu Ungunsten der Wärme liebenden Eichen schnell und verdrängten diese.

Während der Bronzezeit (vor mehr als 3000 Jahren) waren wir am erfolgreichsten: Man kann von der „Buchenzeit" in den Wäldern Europas sprechen. Kurz darauf bekamen wir Konkurrenz durch die Einwanderung der Weißtanne und der Fichte. Seither leben wir – beeinflußt durch die Menschen – mehr oder weniger gut zusammen.

Das heißt, daß der Mensch Euch Buchen das Leben erschwert hat?

Teilweise ja. In Mitteleuropa mußten die Menschen durch Waldrodungen immer wieder neue Lebensräume schaffen. Zudem wurde bestes Brennholz benötigt – vor allem Buchenholz – für das Schmelzen von Eisen und Kupfer sowie für die Köhlerei, Glasbläserei und für die Gewinnung von Pottasche.





Zur Herstellung von Eisen und Kupfer wurden ganze Buchenbestände „verheizt", um die nötige Schmelzwärme von 1200 bis 1300 Grad Wärme zu erreichen.

In der zweiten Hälfte des 19.Jahrhunderts fand bei der Waldbewirtschaftung ein Umdenken statt. Uns Buchen wurde vermehrt Beachtung geschenkt, unsere guten Eigenschaften wurden erkannt. Doch darüber berichte ich später.

Kannst Du Dich kurz vorstellen?

In den Wäldern bin ich ein stattlicher Baum von 35 bis höchstens 45 Meter Höhe. Auf dem 20 bis 25 Meter geraden elefantengrauen Stamm breitet sich eine kuppelförmige Krone aus. Als Reinbestand erwecken wir das Gefühl, daß man sich in einer Art natürlicher

Kathedrale, ja sogar in einem hallenähnlichen Wald befinde. Wir Buchen können 250 bis 300 Jahre alt werden. Unser ältestes Familienmitglied lebt übrigens in Österreich und ist über 500 Jahre alt.





Lange graue Buchenstämme erscheinen wie hohe Säulen in den hallenartigen Wäldern.



Dank meines Herzwurzelwerks sowie der vielen weitreichenden Wurzeln bis zu den Nachbarbäumen bin ich gut verankert und habe schon manchem Sturm getrotzt. Einzeln wachsende Buchen und Parkbäume sind breiter und ihre Äste reichen oft bis in Bodennähe.

Meine rehbraunen, spindelförmigen, weit abstehenden Knospen sind 2–3 Zentimeter lang. Daraus wachsen ab Ende April etwa 10 Zentimeter große, zartgrüne, im Sommer nachdunkelnde, länglichrundliche, leicht zugespitzte, 4–7 Zentimeter breite, mit einem gewellten Rand versehene Blätter. Am „einhäusigen“ Baum entstehen gleichzeitig, aber getrennt voneinander, die eiförmig hängenden männlichen sowie die rundlich stehenden weiblichen Blüten. Die in dem stacheligen Fruchtbecher gereiften dreikantigen Nußfrüchte (Buchnüßchen oder Bucheckern) fallen im September / Oktober auf den Boden.







Von den Blüten zu den Blättern und Früchten bis zur Baumform.

Mein Holz ist hellgelblich bis rötlichgrau, schwer, gut spaltbar, hart und zugleich biegsam. Zudem ist es „nervös“, das heißt, je nach Temperatur dehnt es sich aus oder zieht sich zusammen. Daher der Spruch „Boshaftes Holz, das auch sonntags arbeitet!“

Wie bist Du zu Deinem Namen gekommen?

Der lateinische Name „Fagus“ hat seinen Ursprung im griechischen Ausdruck „phagein“ und bedeutet „essen“. Hinweise dazu sind die Buechnüßli und das Laub (Eßlaub), früher geschätzt von Mensch und Tier. Mein Name „Buche“ leitet sich ab vom Althochdeutschen „buohha“ und „bok“ sowie vom Indogermanischen „bhags“. Bekannt bin ich in England als „beech“, in den Niederlanden als „beuk“ und in den slawischen Staaten als „buchow“.

Dank Gutenberg waren wir als „Buch“ in aller Munde, weil er für seine ersten Versuche in der Buchdruckerkunst unser Holz verwendete, sei es für die in Buchenstäbe geritzten Zeichen (Buchstaben) oder für die zusammengesetzten Holztafeln. Viel früher als Gutenberg benutzten uns jedoch die Germanen, welche Schriftzeichen auf buchene Stäbe, sogenannte Runen *(rune* = Geheimnisse), ritzten oder malten.





Gutenbergs erste Lettern wurden aus Buchenstäben geschnitten. Viele Ortsnamen erinnern an das Vorkommen dieser Baumart.



Balkenstempel
Buch (ZH) Stempelgruppe 30

Buch bei Hengart



Des Weiteren erinnern hunderte von Ortsnamen an unser Vorkommen. Als Beispiel seien nur einige genannt: Buch, Buchen, Buchenholz, Buchegg, Buochs, Böchen und Entlebuch. Auch Familiennamen wie Bucher, Buchwalder, Buchberger, Buchele und Büchner wurden von uns abgeleitet.



Buchegg SO, Stempelgruppe 30



Berlin-Buchholz 3
Handstempel-Aufdruck



Buchenrain, Stempelgruppoe 63

An welchem Standort fühlst Du Dich am wohlsten?

Mit Ausnahme der Kantone Graubünden und Wallis, wo ich selten anzutreffen bin, bevorzuge ich kalk- und nährstoffreiche, lockere und tiefgründige Böden in einem eher milden, ausgeglichenen und feuchten

Klima. Anzutreffen bin ich im Mittelland und gedeihe dort gern in Gesellschaft mit der Eiche sowie mit der vor rund 150 Jahren aus Kanada eingeführten Douglasie.

Auf Höhenlagen von 1200 bis 1600 Meter sind meine Nachbarn Tannen und Fichten, aber als Einzelbaum gefällt es mir ausnahmsweise auch mal.

(Das Interview wird im nächsten Heft fortgesetzt)





Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra – span.	8.7.2021	513	Blüte und Blätter des Holunders
Andorra – span.	21.10.2021	517	Peruanische Maske, Ceviche u.a. mit Zwiebel und Limone
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5815–5818	Block 806: Stockente
Antigua u. Barb.	21.12.2020	5837–5840	Block 810: Seeotter
Antigua u. Barb.	21.12.2020	5851–5854	Block 812: Polizeihund
Armenien	7.5.2021	1200	Europa: Steinadler
Armenien	17.5.2021	1201	Ghapama (gefüllter Kürbis) Traditionelle Speisen
Aserbaidschan	19.3.2021	Block 261	Nowruz: Bund Getreidesprossen u.a.
Aserbaidschan	1.4.2021	Block 262	Jahr des Ochsen
Aserbaidschan	24.6.2021	1624–1625	Europa: Wildschaf und Wüstenrenner
Belgien	23.10.2021	Block 266	Weinbau in Belgien
Bergkarabach	9.4.2021	231–233	Europa: Rotmilan, Roter Apollo, Tigeriltis
Bergkarabach	10.6.2021	234	Armen Takhtajan: Botaniker
Bergkarabach	10.6.2021	235	Weinbau in Bergkarabach: Weinberg, Weinflaschen u. Trauben
Bosnien & Herz.	25.3.2021	Block 73	Weinbergschnecke
Bosnien & Herz.	7.5.2021	813–814	Block 76: Europa: Eurasischer Luchs und Gams
Bosnien & Herz.	30.6.2021	816	Rosa Kugelorchis
Bosnien & Herz.	23.7.2021	817	Pferdesport
China	5.11.2020	5247	aus 5247–5248: Ochse: Neujahrsgrußmarken
China	5.2.2021	5262–5263	Block 265: Jahr des Ochsen
Dänemark	3.1.2022	2058–2062	Sprichwörter u.a. Vögel, Mühle, Mäuse
Deutschland	3.1.2022	3655–3656	Schneeglöckchen und Rotklee + 3662–3663 selbstklebend

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Deutschland	3.2.2022	3664–3666	Grimms Märchen – Rumpelstilzchen, Stroh, Pilze u.a.
Deutschland	3.2.2022	3667	Street Art: Pfau und Kranich
Dominica	18.11.2020	Block 565	Jahr der Ratte
Frankreich	29.10.2021	8059–8070	Weihnachten u.a. Hirsch, Fuchs, Reh, Dachs, Tannen
Gambia	19.12.2018	7629–7644	Schmetterlinge
Gambia	19.12.2018	7645–7648	Block 996: Pinselohrschweine
Gambia	31.12.2018	7650–7659	Afrikanische Adler
Gambia	31.12.2018	7660–7667	Block 997: Afrikanische Kleinsäuger
Gambia	27.2.2019	7673–7378	Block 999: Afrikanische Nektarvögel
Grenada	30.9.2020	7904–7906	Block 983: Fliegenschnäpper
Grenada	30.9.2020	7908–7911	Block 984: Pflanzen: Heliconia, Anterium, Farn, Orchidee u.a.
Grenada	30.9.2020	7914–7917	Block 985: Seevögel: Blaufußtölpel, Papageientaucher u.a.
Grenada	30.9.2020	7919–7923	Block 986: Flamingos
Guinea-Bissau	18.6.2019	10769–773	Block 1846: Schmetterlinge
Hongkong	22.4.2021	2441–2246	Block 388: Imbißgerichte u.a. Coconut Wrap, Buttersemmel
Hongkong	22.6.2021	2462–2467	Block 391: Tierschutzverein u.a. Hund, Hamster, Kaninchen
Irak	23.3.2021	2128	Internationale Wasserkonferenz Emblem
Irland	4.11.2021	2410–2415	Weihnachten u.a. Milchglas, Karotte, Lamm, Esel, Kekse
Israel	6.4.2021	2755–2757	Berufe: Fotograf, Eisverkäufer, Milchmann
Israel	29.6.2021	2765–2766	Trad. Fest der Weinlese und der Verliebten
Italien	6.9.2021	4339	Gewächshaus: Natur- und Landschaftserbe
Italien	10.9.2021	4340	100 Jahre Gucci, Detail eines Floralprints
Italien	28.9.2021	4347	70 Jahre Regionalverb. Coldiretti Sizilien, Agrarerzeugnisse
Italien	15.11.2021	4365–4366	Europa – Mauereidechse und Braunbär
Jersey	17.8.2021	2505–2516	Gemeinden, u.a. Pferd, Kuh, Eichhörnchen, Apfel, Traktor
Kambodscha	12.12.2020	2663–2667	Block 348–349: Einheimische Vögel
Kambodscha	15.12.2020	2688	Jahr der Ratte
Kambodscha	15.12.2020	2689–2694	Block 353–354: Reptilien u.a. Natter, Python, Schildkröte
Kirgisien	2.4.2021	1022–1024	Block 116: Asiatischer Dachs
Kirgisien	9.4.2021	Block 117	Gottesanbeterin
Kirgisien	16.4.2021	Block 118	Quitte: Blüte, Früchte, Baum, Marmelade u. Früchte im Korb
Kirgisien	17.9.2021	Block 122	Turkestanische Tulpe
Kosovo	20.2.2019	457	457 A + B Nationalpark Blinaja: Rothirsch, Reh
Kosovo	7.5.2021	532–533	Block 55: Europa: Rothirsch und Braunbär
Kosovo	7.5.2021	535	Europa Rothirsch
Kosovo	4.6.2021	536–538	Block 56: Waldfrüchte: Himbeere, Erdbeere und Heidelbeere
Kosovo	17.8.2021	545	Gimpeltaube
Kyrgyz Express	31.3.2021	170	Vogel des Jahres: Bartgeier

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kyrgyz Express	29.6.2021	176	Internat. Obst- und Gemüsejahr u.a. Apfel, Zwiebel, Paprika
Liechtenstein	15.11.2021	2030–2033	Weihnachten u.a. Stern, Schaf, Taube m. Olivenzweig, Kerze
Luxemburg	16.11.2021	2273–2278	Sammelleidenschaft u.a. Bierdeckel u. Sektflaschenkappen
Luxemburg	16.11.2021	2280–2283	Wildblumen u.a. Vergißmeinnicht, Hornklee, Felsenblümchen
Luxemburg	16.11.2021	2284–2287	Luxemburger Moselregion
Macau	11.6.2021	2391–2394	Block 316: Ladengeschäfte u.a. Bäckerei, Feinkost
Macau	9.10.2021	2406–2409	Block 319: Insekten
Malaysia	29.12.2020	2578	Block 275: Größter tropischer Baum der Welt Merantibaum
Malaysia	18.3.2021	2583–2586	Block 277: Rinderrassen
Marshall-Inseln	30.11.2020	4307–4312	Jahr des Ochsen
Mexiko	1.1.2020	4165–4177	FRM Kunsthandwerk, u.a. Tonkrug, Bastkorb, Birne, Stier
Mexiko	28.10.2020	4192	Tag der Toten u.a. Kürbis, Brot und Obst
Mexiko	7.12.2020	Block 112	Gartenbohne, Kaktusfeige, Serrano-Chili u. Trauer-Amarant
Mexiko	7.12.2020	Block 113	Gartenbohne, Kaktusfeige, Serrano-Chili u. Trauer-Amarant
Mongolei	7.8.2020	4107–4113	Landschaften mit ihrer Fauna und Flora
Mongolei	29.12.2020	Block 450	Premierminister reitet durch die Steppe
Mongolei	3.1.2021	4157–4158	Jahr des Ochsen
Namibia	16.3.2021	1628–1630	Schnepfen
Namibia	14.7.2021	1631–1634	Blumen
Nepal	1.1.2020	1333–1336	Berberis und Begonia
Neukaledonien	15.10.2021	1814–1815	Umweltschutz, Kauri-Baum, Überfischung der Seegurken
Nevis	28.12.2020	3453–3456	Block 425: Frösche
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Tom Puss u.a. Bäume, Pilze, Huhn, Hund
Niederlande	15.11.2021	4065–4074	Weihnachten u.a. Maulwurf, Blaumeisen, Mistelzweige, Fuchs
Niuafo`ou	7.4.2021	Block 95	Jahr des Ochsen
Niuafo`ou	24.5.2021	Block 100	Katherine Dulin / Folger Rose Garden, Washington
Norfolkinsel	2.6.2020	1293–1294	Block 77: Rinderrasse Norfolk Blue
Pakistan	5.6.2021	1618	Weltumwelttag: Holzfällerei, Plastikmüll, grüne Landschaft
Philippinen	23.4.2018	5269–5272	Freimarken Blumen u.a. Jasmin, Hibiskus
Rußland	28.9.2021	3046–3049	Geschichte des nationalen Traktorbaus: Raupentraktoren
Sao Tome Princ.	18.9.2018	7990–7993	Block 1447: Jahr des Schweins
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8000–8003	Block 1449: Orchideen
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8005–8008	Block 1450: Schmetterlinge
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8010–8013	Block 1451: Eulen
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8025–8028	Block 1454: Katzenrassen
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8115–8118	Block 1472: Orchideen
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8120–8123	Block 1473: Schmetterlinge
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8140–8143	Block 1477: Taubenvögel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Sao Tome Princ.	13.3.2019	8210–8213	Block 1491: Eulen
Schweden	11.11.2021	3393–3402	Weihnachten u.a. Apfel, Pilze, Eichhörnchen, Meisen, Maus
Schweden	11.11.2021	3404–3408	aus MKH: Erhohlung im Freien u.a. Rucksack, Lederfäustlinge
Schweiz	11.11.2021	2736–2737	Pro Juventute u.a. Gummistiefel und Regen
Singapur	8.1.2021	2700–2701	Block 264: Jahr des Ochsen
Singapur	28.5.2021	2713–2714	Dipl. Beziehungen zu Portugal: Pflanzen, Vögel + Block 267
Singapur	21.6.2021	2715–2719	Blaue Klitorie, Basilikum Currybaum, Koriander, Rundb. Minze
Singapur	1.7.2021	2726–2731	Begrünte Fassaden und Dächer
Singapur	27.7.2021	2738–2739	Block 270: Mangrovenwald und Korallenriffe
Slowenien	24.9.2021	1487–1489	Block 134: Arbeitshunde
Slowenien	12.11.2021	Bl. 138	Bauernhäuser in Slowenien
Slowenien	12.11.2021	1508	Biene in Honigglas und Ahornblatt in Sirupflasche
Spanien	10.9.2021	Block 366	Gastronomie: Katalonien – Brot mit Tomaten
Spanien	17.9.2021	5567	Rosen
Spanien	25.10.2021	5581	Handwerksberufe: Lederpunzer
St Vincent Gren.	5.3.2020	8070–8073	Block 874: Bromelien
St Vincent Gren.	8.10.2020	8080–8083	Block 875: Kaninchenrassen
Thailand	25.11.2020	3836–3843	Süßigkeiten zum Neujahrsfest
Thailand	4.1.2021	3853	Jahr des Ochsen
Thailand	19.5.2021	3876–3878	Block 416: Visakhapuja-Tag: heil. Blüten a. d. Buddhismus
Tonga	7.4.2021	Block 139	Jahr des Ochsen
Tonga	10.6.2021	2434–2435	Internat. Jahr der Pflanzengesundheit
Tonga	10.6.2021	2436–2441	Internat. Jahr für Obst und Gemüse u.a. Wassermelone
Tschech. Rep.	10.11.2021	1140	Weihnachten: Tannenzweige, Apfel
Tschech. Rep.	10.11.2021	Block 92	Hl. Ludmilla von Böhmen: Baum, Blätter, Taube
Tuvalu	2.4.2019	2459–2461	Frangipani
Tuvalu	18.9.2019	2511–2514	Block 289: Seevögel
Tuvalu	30.9.2020	2535–2540	Block 291: Blumen u.a. Lorbeer, Hibiskus, Gardenie
Tuvalu	30.9.2020	2542–2547	Block 292: Insekten u.a. Honigbiene, Ameise, Heuschrecke, Singzikade
Tuvalu	2.11.2020	2569–2574	Block 295: Schmetterlinge
Tuvalu	30.11.2020	2617–2620	Block 303: Kaninchen
Ungarn	25.9.2021	6231–6238	Bl. 463: Weltausstellung für Jagd und Natur
UN Genf	11.10.2021	Block 66	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
UN New York	11.10.2021	Block 71	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
UN Wien	23.7.2021	1106–1111	Block 62: Sport für den Frieden, u.a. Pferde
UN Wien	11.10.2021	Block 65	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
Vatikan	25.5.2021	2027–2028	Gefährdete Wildtiere: Turmfalke und Zaunkönig

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Vietnam	1.6.2021	3880–3883	Bl. 193 Die Legende von Mai An Tiem u. der Wassermelone
Wallis u Futuna	1.8.2021	1221	Tag des Waldes, Toogatoto-Wald heute Maniok und Yams
Weihnachtsinsel	8.1.2020	936-938	Jahr der Ratte
Zypern	6.5.2021	1457–1458	Mkh, Europa: Zyprische Biene, Mönchsrobbe
Zypern	8.7.2021	Block 450	Landschaftsschutz-Netzwerk Natura 2000 u.a. Mufflon
Zypern	17.9.2021	1466–1469	Katzen

Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	30.8.2021	5086	*Hygrocybe acutonconica* – Safrangelber Saftling a. Block 264
Deutschland	3.2.2022	3665	aus 3664–3666: Rumpelstilzchen, Fliegenpilze
Guinea-Bissau	18.6.2019	10763	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
Guinea-Bissau	18.6.2019	10764	*Hypomyces lactifluorum* – Krustenkugelpilz
Guinea-Bissau	18.6.2019	10765	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10766	*Boletus calopus* – Schönfuß-Röhrling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767	*Sarcoscypha coccinea* – Scharlachroter Kelchbecherling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767 A	Ziermarke: *Microstoma floccosum* – Becherlingsartig
Guinea-Bissau	18.6.2019	Block 1845	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Pilzsammlerin – Kinderbuchfigur „Tom Puss“
Rumänien	6.5.2021	7852	*Geastrum fimbriatum* – Gewimperter Erdstern
Rumänien	6.5.2021	7853	*Clathrus archerii* – Tintenfischpilz
Rumänien	6.5.2021	7854	*Lycoperdon echinatum* – Igel-Stäubling
Rumänien	6.5.2021	7855	*Entoloma hochstetteri* – Rötlingsverwandter aus Neuseeland
Rumänien	6.5.2021	7856	*Clathrus ruber* – Roter Gitterling
Rumänien	6.5.2021	7857	*Phallus indusiatus* – Tropische Schleierdame
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7813	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7814	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7815	*Fomes fomentarius* – Zunderschwamm
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7816	*Agaricus bitorquis* – Stadt-Champignon
Sao Tome Princ.	18.9.2019	Block 1411	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
Schweden	11.11.2021	3400	aus 3393–3402: Pilz – Weihnachtsserie

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

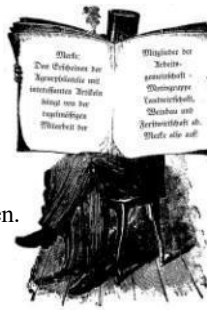
Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.188 April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im Juli 2022: Nummer 189 ist angesagt. Die schon vorliegenden Artikel werden Ihnen ganz neue philatelistisch-philanthropische Seiten zeigen.

Agrarphilatelie 189 Juli 2022

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Wein von der Ahr, Bembel-Most, Hackbraten, Tapeten, Tee, Wein im Zellertal, Heilkräuter

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

seit Februar herrscht Krieg in der Ukraine. Die Rohstoffpreise steigen weiter, lediglich die Düngerpreise sind aktuell im Vergleich zum Frühjahr leicht gesunken. Die Lage für die Landwirte ist weiterhin alles andere als entspannt. Ich denke, Sie werden es verfolgt haben, daß der Absatz deutscher Spargel und Erdbeeren aufgrund des hohen günstigen Auslandsangebots eingebrochen war. Viele der Flächen wurden nicht bzw. nur sehr kurz beerntet, da der Erlös gepaart mit den Lohnkosten nicht rentabel war. Die aktuellen Erzeugerauszahlungspreise für Gemüse sprechen im Vergleich zum Vorjahr die gleiche Sprache. In der Pfalz startete vor zwei Wochen die Kartoffelernte, die Auszahlungspreise gestalten sich aktuell analog zum Vorjahr.

Die gelockerten Corona-Regeln machen auch im Bereich der Philatelie einiges möglich. Sammler können sich wieder treffen. In Luxemburg fand die Exphimo statt, in Deutschland laufen die Ausstellungen und Großtauschtagen ebenfalls wieder an. Beim Tauschtag meines Heimatvereins durften wir bekannte wie auch neue Gesichter begrüßen.

Aus Gesprächen ergab sich, daß unter den Besuchern auch einige Sammler waren, die sich ihr Material wegen der Kontakteinschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie im Internet gekauft haben und „für sich“ gesammelt haben. Ein Besucher sagte: „Corona zeigt mir, daß das ‚einsame‘ Sammeln nicht das wahre ist, ich genieße jetzt den Austausch“. Die Pandemie war und ist hart, dennoch haben sich wie in diesem Beispiel durch sie einige Ansichten verändert.

Auch wir profitieren von den gelockerten Regelungen, und ich freue mich, Sie bei unserer Jahreshauptversammlung in meiner Heimat Pfalz zu begrüßen. Nach der Jahreshauptversammlung (siehe Seite 4) bieten wir auf dem Weingut Jesuitenhof in Dirmstein eine Führung mit Weinprobe an. Für Sonntag vormittag haben wir eine Stadtführung in Worms geplant. Bitte melden Sie sich bis zum 20.September bei mir (Tel.: 049 0623335 95 44; E-Mail: janssenan@web.de), falls Sie (und Ihre Begleitung) an der Weinprobe und/oder der Stadtführung teilnehmen möchten, da ich die Teilnehmerzahl im Vorfeld melden muß.

Die Stadtführung können wir als Gruppe ab zehn Personen durchführen, sie dauert ungefähr zwei Stunden.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Oktober in der herbstlichen Pfalz.

Bleiben Sie gesund.



Anja Stähler

Und noch immer sind wir im Unternet vertreten:

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www.mykothek.de

An der „**Exphimo 2022**“
haben folgende Mitglieder unserer Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft teilgenommen:

- Herr **Paul Faten** mit „Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns 1945–1946“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Musikinstrumente“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Alles über den Esel“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Kuriose Briefmarken und mehr“ (Vitrine)
- Herr **Roger Thill** mit: „Aus dem Leben einer Kartoffel“
- Herr **Jos Wolff** mit: „Geldscheine aus aller Welt“
- Herr **Jos Wolff** mit: „Philatelistische Krawatten: Briefmarken oder Krawatten – was soll ich sammeln?“ (Vitrine)

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Heinz Wienold

Inhaltsverzeichnis

Corona ist nicht vorbei, doch hier ist sie: die Einladung zur Mitgliederversammlung	4
Cuntz Holfelder war gertner	5
Page Three Stamp – diesmal auf Seite	5
Kleine Kräuterkunde – Süßholz und Schmalblättriger Sonnenhut	6
Thea sinensis und *Thea assamica* (der Ausstellungssammlung dritter Teil)	7
Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (Teil 1)	16
Dieser Antipasto ist geschmäcklerisch: Octopus	22
Das Barbarakraut oder die Winterkresse	23
Florale Muster für das britische Heim	24
Baum des Jahres: die Buche (Teil 2)	26
Das Zellertal – Wein aus zwei Anbaugebieten: Pfalz und Rheinhessen	31
Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost (nach dem ersten Bembel folgt der zweite)	36
Heute gibt es bei Oltersdorfs Hackbraten (die Soße ist das Beste dran)	47
Herrn Heikes Teller: Alt-Englischer Pudding ist zum Abgewöhnen	48
Kleine Akzidenzen	49
Aus dem Leben einer Kartoffel	50
Neue Marken braucht der Sammler	55

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler und Heinz Wienold; als liebe Gäste: Walter Baldus und Gudrun Huemer



Redaktionsschluß:

Es war in unseres Monats Juni Mitte / Als ich mich fand vor vollem Heft; / Dann wartete ich auf letzte Texte, / Es fiel mir schwer, zu drängeln nach dem Text, / Der zeitverzögert kam mit manchen Fehlern / Doch schließlich fand's ein gutes Ende. (frei nach Dante)

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2022

im Juni 2022

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 1. Oktober 2022 um 14.00 Uhr

in 67245 Dirmstein statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel Kempf, Marktstraße 3–7.

Die vorläufige Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Wahlen
   - 7.1. Vorsitzender
   - 7.2. stellvertretender Vorsitzender
   - 7.3. Geschäftsführer/Kassierer
8. Verschiedenes
9. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Cuntz Holfelder war gertner

Er steht in dem von einem Weidezaun umfriedeten Acker und bestellt mit der in den erhobenen Händen gehaltenen Hacke den Boden. Am Gürtel hängt ein Beutel und steckt ein Messer.

Er wurde am 13. August 1515 im Zwölfbrüderhaus aufgenommen und verstarb am 27. März 1521

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Die Marke mit den beiden Kartoffeln ist einem Satz von vier Marken entnommen, der auf die Einführung des Dezimalsystems auf Tristan da Cunha verweist. Das ist merkwürdig, gehen doch die Großbritannier gerade wieder zu den sogenannten Maßen des Empire zurück. Das bedeutet: 1 Pfund ist nicht mehr ein halbes Kilogramm, sondern nur noch 454 Gramm. Und ein Bier wird in einem Glas ausgeschenkt, das ein Fassungsvermögen von 0,6 Liter hat. Ja, das kennen wir: wenn man den Schaum auf der Maß auf dem Münchner Oktoberfest unberücksichtigt läßt, dann bekommt der trunkene Gast zu später Stunde auch nur noch 1 Pint. Benzin soll wieder in Gallonen ausgeschenkt werden, was 4,6 Litern entspricht – spielt aber keine Rolle für uns Kontinentaleuropäer, weil wir ja Elektroautos fahren werden. Nur die Gibraltarer werden Probleme haben, wenn sie eine deutsche Schraube aus Künzelsau mit einer britischen Mutter aus Wirral verbinden wollen. Na gut, na schön. Sollen doch die Brexitiers machen, was sie wollen. Ich befürchte nur, daß der deutsche Bäcker das Brot zukünftig auch nach englischen Maßen erstellt und damit eine stille Preiserhöhung vornimmt. Bei den Mayas war 20 die Basis der Mathematik. Anders als das Dezimalsytem gibt es beim Duodezimalsystem zwölf Ziffern, so daß erst für natürliche Zahlen ab 12 eine zweite Stelle benötigt wird. Ich dachte ja, die zwei Kartoffeln seien ein Hinweis auf die Einführung des binären Systems: ja – nein oder 0 – 1. Das hat schon 1697 unser Philosoph und Mathematiker Gottfried Wilhelm Leibniz entwickelt. Ich schweife ja gern ab: 1523 entwarf Hans Holbein d.J. in Basel als Initialen für eine Bibel das sog. Totentanzalphabet. Ich will hier auf Einzelheiten verzichten – aber es ergibt sich hier durch den Wechsel von kirchlichen und weltlichen Würdenträgern eine binäre Zahl, die am Ende von wenigen Rechenoperationen die erste vollkommene Zahl „6“ ergibt. Genial. 174 Jahre vor Leibniz. Nachzulesen bei: http://drucker-marken.de/images/druck/pdf/buch_93a_totentanz.pdf



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Süßholz und Schmalblättriger Sonnenhut

Süßholz

(Glycyrrhiza glabra) ist ein Schmetterlingsblütler und blüht von Juni bis Juli. Die ausdauernde Pflanze wird bis 1,50 Meter hoch. Sie wird heute feldmäßig angebaut. Im Garten braucht sie einen großzügigen, sonnigen Platz. Das in der Süßholzwurzel enthaltene Glyccerin ist etwa 50-mal süßer als Zucker und wird daher z.B. für die Herstellung von Lakritze benutzt. Durch seine entzündungshemmende Eigenschaft lindert es Mundgeschwüre, Magenschleimhautentzündungen und Magenübersäuerung. Auch wird es bei Arthritis, entzündeten Gelenken oder als Abführmittel eingesetzt. Die Forschung ist in aller Welt an Süßholz interessiert.





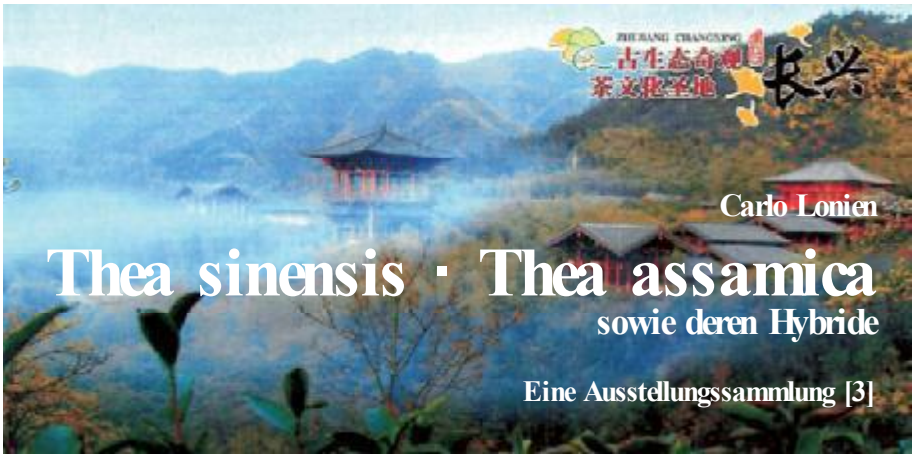
Auf Briefmarken findet man das Süßholz 1987 in Afghanistan unter MiNr.1562, in Kirgistan 2013 unter MiNr. 768 und im Iran 2015/2016 unter 3394.

Sonnenhut

(Rudbeckia fulgida) ist ein Korbblütler, der aus Amerika kommt. Der Sonnenhut ist einjährig und wird bis etwa 1,50 Meter hoch. Auch die verwandten *E. purpurea* und *pallida* werden zu therapeutischen Zwecken angebaut. Im Garten mögen sie einen sonnigen Platz. Schon die Sioux und Komantchen in Nordamerika setzten den Sonnenhut zur Behandlung von Zahnschmerzen, Tollwut und Schlangenbissen ein. Die Pflanze stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend, schweißtreibend und wundheilend. Sie wird bei Erkältungskrankheiten und grippalen Infekten eingesetzt und bei der Herstellung von Mundwasser zur Behandlung von Infektionen des Mund- und Rachenraums verwendet. Auf Briefmarken findet man den gelben Sonnenhut in Deutschland 2006 unter MiNr. 2524 und 2009MiNr. 2715 sowie den roten Sonnenhut in Östereich 2013 unter MiNr. 3050.







Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [3]

4 Orientalische Teekultur

In Libyen, Ägypten und in anderen Ländern des Nahen Ostens wird bevorzugt starker Schwarztee aus Sri Lanka getrunken. Bei den Beduinen auf der Arabischen Halbinsel wird dem Tee ein wenig Oregano zugefügt, welches ihm einen eigentümlichen Beigeschmack verleiht.



Frau bereitet Tee



Teetrinken in der Wüste



Frau schenkt Tee ein



Männer beim Teetrinken

In der Türkei, den arabischen Ländern und Iran (Persien) wird ein sehr starker Teesud „aus Schwarztee“ aufgekocht und in ein bis zu einem Viertel mit Zucker gefülltes Glas gegossen. Ein Blick auf die Zahn- und sonstige Gesundheit dieser Teetrinker verrät die Folgen des hohen Zuckerkonsums. Speziell in Persien geben die Teetrinker gern noch Kardamom und andere Gewürze in den Tee. Dazu werden geröstete Pistazien gereicht.

Frau bei der Teezubereitung
Iranische Miniatur von Āghā Rezā-e Abbāsi (1565–1635)





Persische GS-Karte mit einem Überdruck von 5 Chahis



Die Abbildung auf der Rückseite zeigt einen Teezubereiter in einer Kamelkarawane. Die abgebildete Karte wurde wohl 1904 hergestellt und ist 1913 postalisch gelaufen.

Karawane ist aus dem Persischen hergeleitet (kārwān) und bedeutet soviel wie „Kamelzug“. Karawanen waren oft mehrere hundert Meter lang und transportierten Handelswaren. Natürlich durfte auch Nahrung nicht fehlen, wie hier nach der Beschreibung zur Abbildung: ein Teezubereiter. Im Mittelhochdeutschen bedeutet *karabane* „Heeresgepäck; Ort der Aufbewahrung desselben“; dieses ist eine Entlehnung über das italienische *carovana* aus dem Mittellateinischen *caravanna.*

5 Der Teestrauch gehört zu den Kameliengewächsen

Die Teepflanze *(Camellia sinensis)* ist eine Pflanze aus der Gattung *Camellia* innerhalb der Familie der Teestrauchgewächse *(Theaceae)*. Aus den Pflanzenteilen wird echter Tee gewonnen.







Von Oktober bis Februar erscheinen die Blüten einzeln oder zu dritt in den Blattachsen. Unter jeder gestielten Blüte sitzen zwei Tragblätter, die früh abfallen.





Der Stempel zeigt eine Blüte auf zwei Tragblättern.



Die Kapselfrucht ist abgeflacht und enthält einen oder zwei braune rundliche Samen. Sie reifen von August bis Oktober.

Tiktak: Koffie en Theehandel sedert 1870







Die Varietäten der *Camellia sinensis* wachsen als immergrüne Sträucher oder kleine Bäume mit Wuchshöhen von 1 bis 5, selten bis zu 9 Meter. Die Rinde junger Zweige ist anfangs rötlich gefärbt und mit weißen Haaren besetzt.

6 Klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffenheit

Das Verbreitungsgebiet der *Camellia-sinensis*-Varietäten reicht vom südlichen Japan über Korea, das südliche China bis ins nördliche Indien *(C. sinensis* var. *assamica).* Nach Süden noch weiter bis Laos, Myanmar, Thailand und Vietnam. Sie wachsen im Unterholz immergrüner Wälder.

Der Teestrauch wächst sowohl in der Ebene als auch in tropischen Gegenden in Höhenlagen bis zu 2.000 Meter und mehr. Chinatee *(Camellia sinensis)* ist unempfindlicher als Assamtee *(C. sinensis* var. *assamica);* er verträgt sogar Temperaturen bis –3 °C. Beide Arten sind auf eine hohe Luftfeuchtigkeit und regelmäßige Niederschläge angewiesen.



Japanische GSK. Kikokawa 1. Februar 1982:
Tee-Anbau an Berghängen



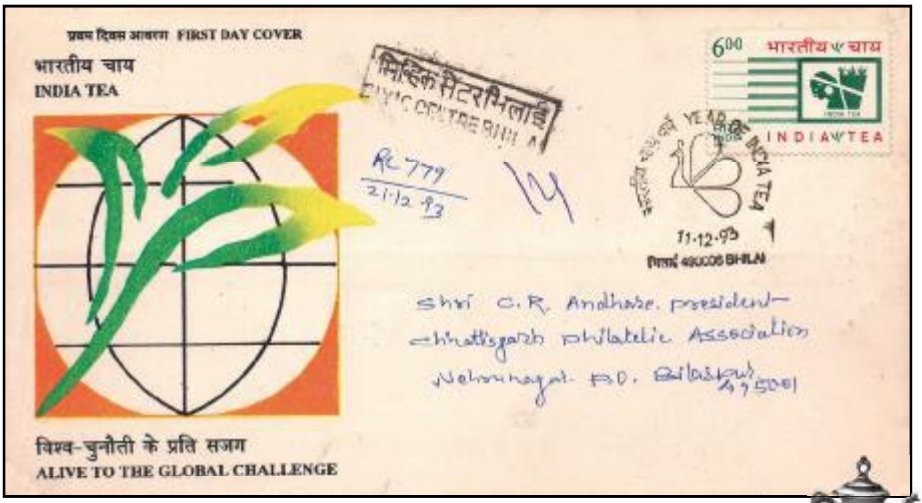


Tee-Anbau in der Ebene





Der Boden soll durchlässig, locker und leicht sauer sein. Vor allem darf er kein stehendes Grundwasser haben. Tee wird deshalb mit Vorliebe an Berghängen angebaut, die möglichst sonnig liegen. Die Bodendüngungn muß den Pflanzen vor allem Stickstoff zuführen.



Tee aus Indien muß sich der globalen Herausforderung und der weltweiten Konkurrenz stellen.

7 Von Bedeutung sind nur Assamica und Sinensis sowie deren Hybride

Bereits in der Antike wußte man um die Kostbarkeit der *Camellia-sinensis*-Pflanze, doch sie war in erster Linie den hohen Kreisen vorbehalten. 221 v.Chr. wurde der Tee in chinesischen Schriftrollen im Zusammenhang mit einer Teesteuer erwähnt.

China galt bis 1860 als größter Tee-Exporteur der Welt, doch auch andere Länder entdeckten den Wert dieses feinen Getränks.





Tea Collie (Lokalpost China Hankow 1893/94).
Ein Collie ist eine Verpackungseinheit einer Lieferung, ein Warenballen.







Tee-Ernte. Der „West Lake Dragon Well Green Tea“ ist weltberühmt. Mädchen aus dem Dorf ernten im Frühling die Teeblätter. Long Jing ist ein gerösteter Grüntee aus der Umgebung des Dorfes Longjing nahe der Stadt Hangzhou am Westsee in der ostchinesischen Provinz Zhejiang.

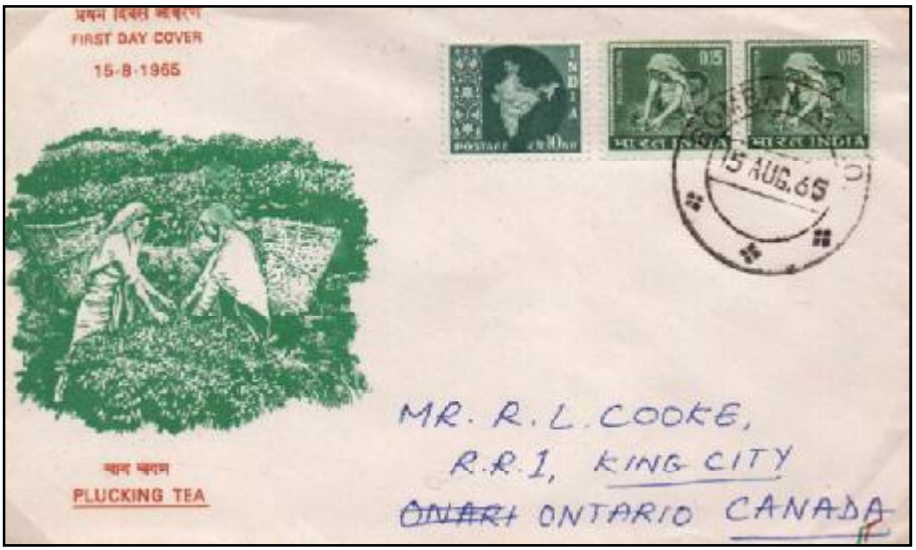


Camellia assamica (Assam-Teepflanze)

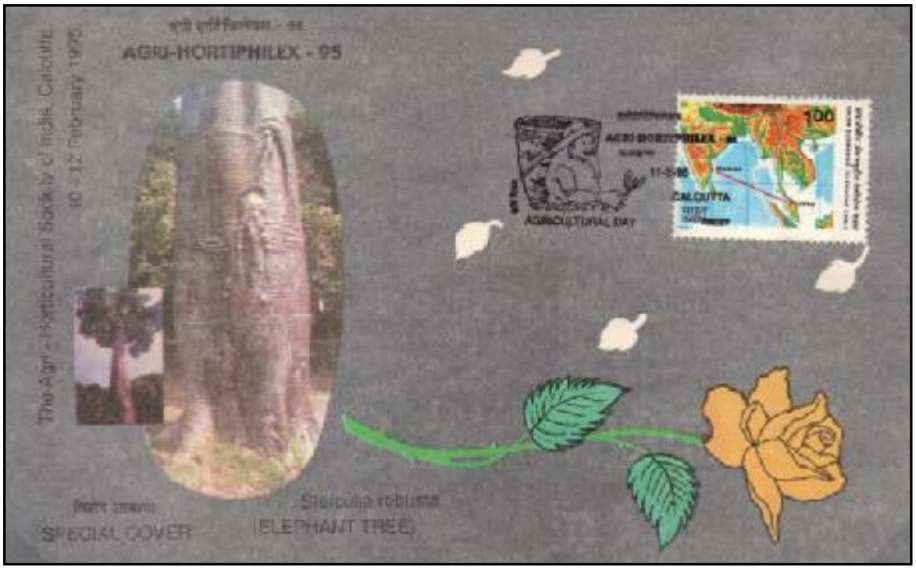


„Fragt nach reinen Indien- & Ceylon-Tees."
Reklameaufdruck der Firma
Lattey, Livermore & Co., Ltd., Wellington,
auf der Rückseite einer Marke aus Neuseeland.

Man vermutet den Ursprung der Tee-Pflanze im indischen Assam, von wo sie sich nach China ausgebreitet hat. Die in den Urwäldern ursprünglich beheimatete Pflanze ist eventuell einem Schädling zum Opfer gefallen und somit aus Indien verschwunden. 1823 entdeckte der Schotte Robert Bruce, ein ehemaliger Major der bengalischen Artillerie, auf einer Reise nach Rangpur, der Hauptstadt des Königreichs Ahom, in Ober-Assam in den Regenwäldern von Manipur zwischen Assam und Burma Sträucher, die eine Ähnlichkeit mit Chinas *Camellia sinensis* var. *sinensis* aufwiesen. Im Botanischen Garten in Kalkutta wurden die Blätter und Samen untersucht und als Tee identifiziert. Es war eine Teesorte, die später *Camellia sinensis* var. *assamica* genannt wurde. Ein paar Jahre später fanden auch Kapitän Charton und zwei Botaniker wildwachsenden Tee in der Provinz Assam. Jetzt kam es zur Anlage der ersten Plantagen, doch der Erfolg ließ auf sich warten.



Schließlich wurde ihre Geduld durch gute Ernten reichlich belohnt. Heute sind die wichtigsten indischen Anbaugebiete Assam, Dooars, Darjeeling, Nilgiri und Travancore. Das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt liegt in der feuchtheißen Hochebene von Assam.



Auf beiden Seiten des Brahmaputra-Stroms wird in 2.000 Teegärten ein besonders aromatischer Tee geerntet. Assam-Tee zeichnet sich, wie der Fachmann sagt, durch eine „kräftige vollmundige Tasse“ aus und bildet die Grundlage vieler beliebter Mischungen.



Blattuntersuchung
im Tee-Forschungsinstitut
in Talawakelle in Sri Lanka



25 Jahre der
Banque Africaine
de Developpement;
die Entwicklungsbank
unterstützt den Tee-Anbau



Tee-Industrie auf Mauritius



Tee-Industrie in Kamerun

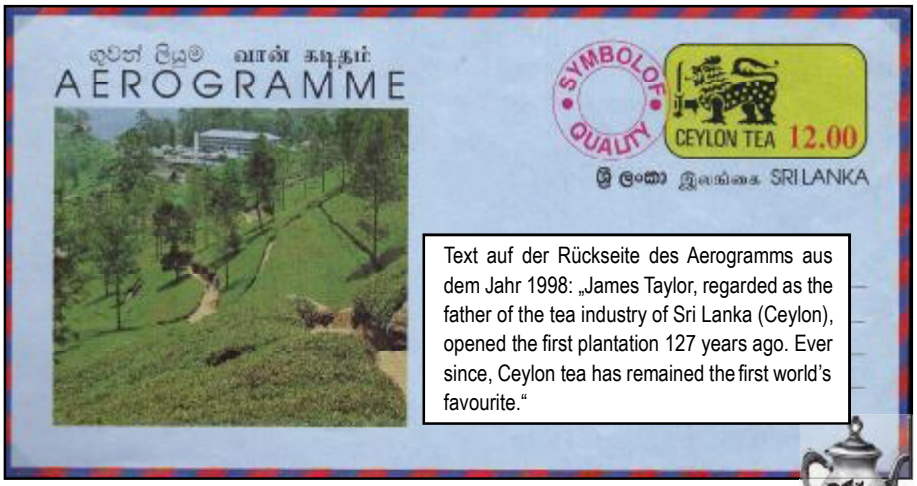


Tee-Plantage in Nyasaland (Njassaland, seit 1964 Malawi): Tea estate at Mountain Mulanje (Teeplantage am Mulanje)

Auf dem Stempel wird Werbung für Tee aus Nyasaland gemacht: „Drink Nyasaland Tea & Coffee“



Nach Entdeckung der Assam-Pflanze im Urwald der Provinz Assam begann man in Indien und Ceylon (Sri Lanka), die zwei Teestraucharten zu kreuzen, um beider Vorteile auszunutzen. Um zu immer feineren, aromatischeren und vor allem widerstandsfähigeren Arten zu kommen, hat man die beiden Pflanzen immer wieder gekreuzt. Die daraus hervorgegangene, die sogenannten Assam-Hybride, hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen und dient heute als Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt. Aus Ertragsgründen hält man den Anteil der schnellwachsenden Assam-Pflanze bei weiteren Züchtungen so hoch wie möglich.



(Wird fortgesetzt)



Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

1

Zur Geschichte der Deutschen Weinstraße

Seit 1935 durchzieht die Deutsche Weinstraße das Weinbaugebiet der damaligen „Rheinpfalz“, die heute nur noch „Pfalz“ heißt, und ist damit die älteste der Weinstraßen hierzulande. Diese Weinstraße beginnt im Norden bei Bockenheim an der Weinstraße und endet nach 85 Kilometern bei Schweigen-Rechtenbach.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Wirtschaft in den deutschen Weinbaugebieten zwischen 1918 und 1930 von den französischen Besatzungsbehörden kontrolliert. Frankreich schränkte den Handel in das freie Reichsgebiet wegen der wirtschaftlichen Hemmnisse des Versailler Vertrags ein. Zudem hatten die deutschen Weine in Frankreich einen äußerst geringen Bekanntheitsgrad. Nach einer in der Pfalz um das Zweieinhalbfache über dem Durchschnitt liegenden Weinernte 1934 kam es in der Region zu einem dramatischen Preisverfall, der viele Winzerbetriebe in materielle Bedrängnis brachte. Außerdem waren die Winzer, damals noch nicht selbstvermarktend, abhängig von den Weinhändlern. Diese wiederum waren häufig Juden und wurden von der NS-Administration verdrängt, weswegen viele Winzer Absatzschwierigkeiten bekamen. Mit der Einrichtung der Deutschen Weinstraße 1935 gelang es den nationalsozialistischen Machthabern, innerhalb kurzer Zeit Fremdenverkehr und Weinabsatz zu steigern, ohne daß große Kosten entstanden; die Wirkung hält bis heute an. Mit dem Namen Deutsche Weinstraße wurde derjenige Straßenzug versehen, der die meisten Weinbaugemeinden entlang der Haardt miteinander verband, wobei sämtliche Ortsdurchfahrten auf dieser Route in Weinstraße umbenannt wurden. Die an der neuen Deutschen Weinstraße gelegenen Ortschaften konnten von nun an den Zusatz „an der Weinstraße“ führen.

Die ersten Vorschläge für den Begriff „Weinstraße“ waren jedoch vom Weingutsbesitzer Friedrich von Bassermann-Jordan und seinem engen Freund, dem Verleger Daniel Meininger, in dessen Zeitschrift „Die Pfalz am Rhein“ am 15.Mai 1932 gekommen. Bassermann-Jordan brachte bereits in den 1920er-Jahren die Strecke zwischen Neustadt an der Haardt und Herxheim am Berg als „Pfälzer Weinstraße“ ins Gespräch. Josef Bürckel, seit 1921 Mitglied der Nazi-Partei, seit 1926 Gauleiter der Partei in der Pfalz und seit 1930 Reichstagsabgeordneter,

nahm im Juli 1935 diesen Begriff wieder auf und setzte ihn in die Tat um, wobei ihm sicherlich geholfen hat, daß er u.a. 1935 auch Reichskommissar für die Rückgliederung des Saarlandes war – eine Erfahrung, die ihm sicherlich half, 1938 die Vereinigung Österreichs mit dem Deutschen Reich zu organisieren, als Reichsstatthalter von Österreich die Wiener „Zentralstelle jüdischer Auswanderung“ zu gründen und danach noch ein paar andere sehr, sehr unschöne Ämter innehatte und Aktivitäten vornahm (dieser Lebenslauf steht nicht bei wikipedia!).

Der Begriff „Deutsche Weinstraße“, der andere deutsche Weinregionen zurücksetzte, wurde Bürckel von den Berlinern Führern sicherlich gewährt wegen seiner langjährigen Verdienste für die Nazi-Ziele. Ein anderer Grund für Bürckels Eile war die bevorstehende Einführung von „Weinpatenschaften“ durch den Reichsnährstand unter Walther Darré (war erst 1930 in die NSDAP eingetreten!) mit anderen Städten und Gemeinden, die zur Abnahme einer bestimmten Menge an pfälzischem Wein verpflichteten. Zu einer weiteren Entlastung der Pfälzer Winzer führten dann auch Urlaubsfahrten, die durch den NS-Reiseveranstalter „Kraft durch Freude“ organisiert wurden.

Ahr: Die Deutsche Rotweinstraße beginnt bei Sinzig

Die „Deutsche Rotweinstraße“ beginnt bei Sinzig/Rhein in Richtung Bad Neuenahr-Ahrweiler bis Altenahr. Nur knapp 25 Kilometer erstreckt sich die Rebfläche von der unteren bis zur mittleren Ahr.



Bad Neuenahr-Ahrweiler ist eine verbandsfreie Stadt und Sitz der Kreisverwaltung des Landkreises Ahrweiler im nördlichen Rheinland-Pfalz. Im Heilbad Bad Neuenahr-Ahrweiler leben rund 69.000 Einwohner. Die Stadt entstand 1969 durch Zusammenschluß der beiden Orte Ahrweiler und Bad Neuenahr sowie weiterer vier Gemeinden.

Altenahr ist eine Gemeinde im Landkreis Ahrweiler, in der gerade 1.900 Einwohner leben. Sie ist Verwaltungssitz der gleichnamigen Verbandsgemeinde. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte im Jahr 893 im „Prümer Urbar“-





Der Rotweinwanderweg ist gut 30 Kilometer lang und führt über die Orte **Bad Neuenahr-Ahrweiler – Walporzheim – Dernau – Marienthal – Mayschoß – Rech – Altenahr.**









Walporzheim ist ein Stadtteil von Bad-Neuenahr-Ahrweiler. Steile Felsformationen – am bekanntesten ist die „Bunte Kuh“ genannte Felsnase – bilden bei Walporzheim ein bis zu 200 Meter tief eingekerbtes, klammartiges Tal. Maschineneinsatz bei den Arbeiten im Weinberg ist fast nicht möglich.





Dernau an der Ahr gehört der Verbandsgemeinde Altenahr an und ist deren zweitgrößte Ortsgemeinde. Wo die Römer siedelten, da laß dich nieder; hier waren sie.

Mayschoß

Die 1868 gegründete Winzergenossenschaft soll die erste in Deutschland gewesen sein.



Mayschoß im unteren Ahrtal wurde 1106 erstmals urkundlich erwähnt unter dem Namen Meinscozen. Bis Ende des 18.Jahrhunderts unter deutschen Herrschaften, dann französische Revolutionstruppen (Napoleon und so), dann preußisch in der Rheinprovinz, wieder Französische Zone und schließlich Teil von Rheinland-Pfalz.



Am 19. 0ktober 1935 wurde die Deutsche Weinstraße der damaligen „Rheinpfalz“ in Bad Dürkheim mit einem Festakt eröffnet. Dazu gab es einen Fahnenstempel, der an mehreren Postämtern, sogar in Leipzig, abgeschlagen wurde.









(Wird fortgesetzt)

Dieser Antipasto ist nicht für jeden Geschmack

Neulich war ich beim Discounter. Italienische Woche oder so, jedenfalls etliche Artikel verschiedenster Art, die mit „Italien“ oder „italienisch“ verbunden werden. Darunter Antipasti, was sich ja besser anhört als der deutsche Begriff. Unter diesen Vorspeisen „Cucina nobile“ befanden sich auch „Antipasti di mare“ ein Glas mit … „Kleinen Octopussen“. Ich finde das nicht in Ordnung, daß man kleine Kinder ißt – egal, unter welcher Bezeichnung. Seit dem Film „My Octopus Teacher“ von Craig Foster weiß doch jeder, daß dies sehr empfindsame und lernbegierige Tiere sind. Gut, sie legen in einem Wurf 200.000 Eier, aus denen nach langer Bewachungszeit durch die Mutter genauso viele Oktopusse schlüpfen (dann stirbt die Mutter). Wenn da ein paar in der Büchse landen (oder im Glas), dann ist das nicht die Vernichtung einer Tierart, aber können die Italiener nicht bei Makkaroni und Spaghetti aus Hartweizen und bei Pizza Typ „Quattre Stazione“ bleiben? Ich will hier ausdrücklich empfehlen, sich den Film von Foster über die zwei Oktopusse anzusehen. Und erstaunlicherweise ist das von Mutter Oktopus Erlernte auf den Nachwuchs übergegangen. Intelligente Tiere. Da werden Sie ein ganz anderes Gefühl für Meeresbewohner entwickeln. (kh)

Ulrich Oltersdorf

Das Barbarakraut oder die Winterkresse

Barbarakraut *(Barbarea vulgaris)* ist ein traditionelles Gemüse, welches früher häufig in Gärten angebaut wurde. Es wird auch Winterkresse genannt und hat regional verschiedene Namen: Gemeine Wasserkresse, Echtes Barbarakraut, Frühlingsbarbarakraut; St.-Barbara-Kraut, St.-Barbel-Kraut, Barbenkraut, Gelber Beifuß, Falsche Bumac, Habichtskraut (Schlesien), Saurer Hederich (Eifel bei Dreis), Racketenkraut, Räbkressich, Rapuntzel (Ostpreußen), Schnödsenf (Schlesien), Senfkraut, Steinkraut, Wassersenf und Wild Öl (in St. Gallen bei Werdenberg).

Das Barbarakraut zählt zu den Blattgemüsen und gehört zur Familie der Kreuzblütler *(Brassicaceae)*. Wer das Wildkraut sammeln möchte, wird an Wegrändern, Äckern, Uferböschungen, Bachufern und auf Wiesen fündig. Es mag einen sonnigen bis halbschattigen Platz mit nährstoffreichem, feuchtem Boden. Die meist zweijährige Pflanze hat einen aufrechten kahlen Stängel, der 1 Meter hoch werden kann. Die dicken Blätter glänzen dunkelgrün. Erst im zweiten Jahr bilden sich von Mai bis Juli die kleinen, goldgelben Blüten, die in dichten Trauben am Stängelende sitzen.



Heute wird die Pflanze von vielen Hobbygärtnern neu entdeckt. Sie ist robust, braucht wenig Pflege und bringt auch unter ungünstigeren Bedingungen und sogar in milden Wintern noch gute Ernte. Das Barbarakraut bereichert den Speiseplan im Frühling, kann aber das ganze Jahr über genutzt werden. Die „Winterkresse“ liefert selbst bei Schnee vitaminreiche Triebe, auch rund um den Tag der heiligen Barbara am 4. Dezember. So kam das Kraut vermutlich zu seinem Namen. Nur während der Blütezeit sollten die Blätter nicht gesammelt werden, da sie einen bitteren Geschmack annehmen.

Das Barbarakraut kann als Salat oder Gemüse verwendet werden. Es schmeckt ähnlich wie Kresse: würzig-scharf, leicht bitter. Roh in Salaten, Kräuterquark, -käse und -dips oder gekocht mit Spinat zusammen ist es als erstes frisches Grün eine leckere Abwechslung im Frühling. Die Blätter schmecken auch, wenn man sie ähnlich wie Spinat dünstet. Das strenge Aroma läßt sich lindern, indem man das Wildgemüse zunächst für eine Minute in kochendem Wasser blanchiert. Gedünstet erinnert der Geschmack entfernt an Brokkoli.

Das Barbarakraut kann mit Inhaltsstoffen wie Vitamin C und sekundären Pflanzenstoffen wie Senfölglykosiden, Flavonoiden und Saponinen punkten. Auch in der Naturheilkunde hat das Kraut seinen Platz. Es soll die Abwehrkräfte stärken und Erkältungen vorbeugen, sowie blutreinigend wirken. Die enthaltenen Bitterstoffe regen Appetit, Stoffwechsel und Verdauung an.

Es gibt nur eine **Briefmarke mit der Winterkresse:** Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen (Schweden MiNr. 3223; 3.5.2018)

Klaus Henseler

Florale Muster für das britische Heim

Die Überschriften der Ausstellungssammlung von Carlo Lonien über *Thea sinensis* und *Thea assamica* hat der Engländer William Morris entworfen. Morris wurde 1834 in Walthamstow bei London geboren. Seine Familie war wohlhabend, und er besuchte das Exeter College an der Universität Oxford. Dort wurde er von den Ideen John Ruskins beeinflußt und schloß mit Dante Gabriel Rossetti, Edward Burne-Jones, Ford Madox Brown und Philip Speakman Webb Freundschaft. 1861 gründete er die Firma Morris, Marshall, Faulkner & Co. gemeinsam mit Rossetti, Burne-Jones, Brown und Webb. Sein ganzes Leben arbeitete er in seiner eigenen Firma, die von Zeit zu Zeit ihren Namen änderte. Der bekannteste dieser Namen ist Morris and Company. Seine Entwürfe werden heute noch unter Lizenz von der Londoner Firma Sanderson and Sons and Liberty vertrieben. Im Jahre 1877 gründete er eine Gesellschaft zum Erhalt historischer Bauwerke (Society for the Protection of Ancient Buildings). Hieraus entstand der National Trust.





William Morris und seine Tochter May waren mit die ersten britischen Sozialisten. Sie legten gemeinsam mit Eleanor Marx, jüngste Tochter von Karl, und Friedrich Engels die Grundlage zur sozialistischen Bewegung. Im Jahre 1883 trat William Morris der Social Democratic Federation bei, und 1884 organisierte er die Socialist League. *News from Nowhere*, einer seiner bekannteren Romane, beschreibt die Utopie einer idealen sozialistischen Gesellschaft. Im Januar 1891 gründete Morris die Kelmscott Press in Hammersmith, um qualitativ hochwertige Bücher herzustellen.



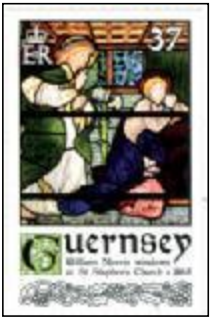


Er entwarf Drucktypen wie seinen „goldenen“ römischen Typ, der vom frühvenetianischen Drucker Nicolas Jenson beeinflußt war. Die Dekorationen folgten mittelalterlichen Holzschnitten des 15. Jahrhunderts. Die Auswahl von Papier und Druckerfarbe sowie der Sinn für das gesamte Druckerzeugnis machten die

Kelmscott Press zur berühmtesten privaten Druckerei ihrer Zeit. Bis zu ihrer Schließung im Jahre 1898 wurden in ihr 53 Buchausgaben hergestellt. Heute gilt die Ausgabe der *Canterbury Tales* als eines der schönsten je hergestellten Bücher. Die Kelmscott Press hat viele nachfolgende Privatdruckereien beeinflußt. Morris entwarf für seine Privatdruckerei drei Schriften: Golden Type, Troy Type und Chaucer Type, mit der er das klassische Erbe der Buchkunst in Großbritannien neu belebte. Morris druckte mehrere Werke des ersten britischen Druckers William Caxton (1422–1491) nach.



Morris entwarf auch Glasfenster für Kirchen. Die St. Stephens Church ist eine anglikanische Kirche in Les Rocquettes in St. Peter Port; sie ist dem Heiligen Stephan, dem ersten Märtyrer, gewidmet. Der Grundstein für die Kirche wurde 1862 gelegt; der erste Gottesdienst fand am 6. Januar 1865 statt. Der Architekt George Frederick Bodley entwarf das Gebäude im neugotischen Stil, mit hohen Bögen und langen, schmalen Fenstern. Als Material verwendete er rosa und blauen Granit aus lokalen Steinbrüchen. Die Kirche weist eine Reihe von Glasfenstern auf, die von der Firma Morris, Marshall, Faulkner & Co. gefertigt wurden. Morris war verantwortlich für die Gestaltung der Fenster, wobei er Vorlagen von Dante und seiner Freunde Rossetti, Webb sowie Burne-Jones heranzog.



Im Internet findet man auch Abbildungen seiner Teppiche, seiner Fliesen und der von ihm entworfenen Tapetenmuster. Da er mit den auf dem Markt befindlichen Druckfarben nicht zufrieden war, rührte er sich die Farben selbst zusammen. Da er mit dem auf dem Markt befindlichen Papier unzufrieden war, ließ er in einer kleinen Papiermühle ein spezielles eigenes Papier herstellen. Da die Schriften, die er von Schriftgießereien beziehen wollte, nicht seinem „Schönheitsideal" von Drucklettern entsprachen, entwarf er eigene sogenannte gebrochene Schriften (in Großbritannien Black Letter genannt) und auch eine Garamond, die an frühe italienische und französische Typographen angelehnt war.

Heute werden u.a. Tapeten und Stoffe nach Entwürfen von Morris wieder hergestellt. Er ist als Schriftsteller und als früher Begründer der sozialistischen Bewegung in Großbritannien anerkannt. William Morris starb im Jahre 1896 und ist im Friedhof bei Kelmscott in Oxfordshire beigesetzt.

Koni Häne

Baum des Jahres 2022:

Die Buche Teil 2



Im letzten Heft haben wir den ersten Teil eines Interviews mit der Buche abgedruckt. Nun wollen wir noch wissen, welche Feinde dieser so wertvolle und geschichtsträchtige Baum hat, wie wir von ihm profitieren, wo wir die Buche in der Kunst und in der Volkskunde wiederfinden und was es sonst noch zu fragen gibt. Wir bekommen ausführliche Anbtworten.

Welche Rolle spielst Du im Waldbau?

Als „Mutter des Waldes“ bin ich von großer Bedeutung. In der Schweiz bin ich mit rund 18 Prozent die häufigste und wichtigste Laubbaumart. Einerseits bin ich zuständig für die Produktion von Nutz-, Industrie- und Brennholz, anderseits ist meine Anwesenheit in den Wäldern auch aus ökologischer Sicht von großer Bedeutung: Mein nährsto ffreiches Laub verrottet auf dem Waldboden schnell, macht den Boden porös (durchlässig) und krümelig und sorgt so für eine gute Durchlüftung – ein ideales Keimbeet für meine wie auch für andere Baumarten.

Zudem: Im Sommer verdunste ich täglich bis zu 600 Liter Wasser und filtere jedes Jahr etwa 1 Tonne Staub und andere schädliche Stoffe aus der Luft.













Auf nährstoffreichen Böden in Buchennähe bilden vor allem Steinpilze und Totentrompeten eine Lebensgemeinschaft (Symbiose).

Des Weiteren biete ich für Höhlenbrüter wie beispielsweise Spechte, Hohltauben, Waldkauz und Fledermäuse wertvolle Lebensräume. Weitere Kleintiere wie Käfer und Insekten, aber auch Vögel schätzen mein Dasein. Selbst dann, wenn ich abgestorben bin, können 700 bis 800 Kleintiere und Pilze noch von meinem Holz profitieren.







Buchfinken schätzen die Kronen der Buchen. Der Alpenbock bevorzugt frischgeschlagenes, aber auch abgestorbenes Buchenholz zum Brüten.

Hast Du auch Feinde?

Wie die meisten Baumarten werde auch ich von spezialisierten Käfern besucht und mehr oder weniger geschädigt. Es sind dies der Buchenprachtkäfer und der Werftkäfer; sie entwerten unser Holz. Auch Insekten wie beispielsweise der Buchenspinner und die Nonnen können einen Kahlfraß des Laubes verursachen.



Am meisten fürchten wir den Schleimfluß, auch Buchenrindensterben genannt, ein dunkelfarbiger Schleimfluß, der zum Absterben des Baumes führen kann. Empfindlich reagieren wir auch bei plötzlicher Freistellung: wir bekommen Sonnenbrand und die Rinde blättert ab. Zudem reagieren wir empfindlich auf Schwefeldioxid. Blätter und Äste im oberen Kronenteil können vertrocknen und fallen ab.

Das Reh schätzt unsere Knospen sehr. Leider macht uns die verschmutzte Luft je länger desto mehr zu schaffen.









Was wird von Dir verwendet? Und wie?

In erster Linie benötigen die Menschen mein Holz. Aufgrund des hohen Brennwerts war das Holz speziell im Mittelalter im Bergbau, in der Köhlerei, im Glashüttenbetrieb und zur Herstellung von Buchenasche so begehrt, daß wir fast ausgerottet wurden. Gefragtes Brennholz für Eisenschmelzerei und Haushalt; tausende Kilometer von Schwellen wurden für den Bahnbetrieb benötigt.

Viele aus unserem Holz hergestellte Gegenstände finden sich im Haushalt, in der Landwirtschaft, aber auch in Spielsachen. Ganz speziell denke ich an Stühle, bei denen das Holz unter starker Wasserdampf- und Hitzeeinwirkung zum Biegen gebracht wird. Sie sind in der ganzen Welt bekannt.







Buchenholz für Stühle zum Sitzen oder Weben. Willkommenes Buchenlaub für Schafe und Ziegen.

Früher wurde das Laub nicht nur als Streuliegen für Mensch und Tier genutzt. Für Geißen, Schafe, aber auch für Kühe bedeutete frisches Laub willkommenes Futter (Eßlaub). Men-

schen bereiteten unmittelbar nach erfolgtem Laubaustrieb einen Salat zu. Noch beliebter waren im Herbst die Früchte, die Buechnüßchen oder Bucheckern. Anstelle von Eicheln wurden sie auch zur Schweinemast verwendet. Während der Kriegsjahre und in Notzeiten dienten die Nüßchen der Fettversorgung. Etwa 20–30 Prozent Öl konnte aus diesen speziellen Samen gewonnen werden.

Jede Baumart hat ihre kulturelle Bedeutung, sei es in der Mythologie, Literatur und Kunst oder in der Volks- oder Heilkunde. Wie sieht es diesbezüglich mit der Buche aus?

In der Mythologie bilden Buche und Eiche ein unzertrennliches Paar. Letztere ist das Symbol des männlichen Wissens; die Buche steht für das weibliche Wissen. Bei den Griechen war die Buche der Göttin Hera geweiht, der Gemahlin des Gottes Zeus. Bei den Römern stellt sie den Baum der Göttin Juno dar, und im Zauberglauben der Germanen sprach man der Buche die Fähigkeit zu, Hexen zu entlarven.



Wegen der glatten Buchenrinde gleitet Regenwasser schneller dem Stamm entlang zum Boden, demzufolge auch der in die Krone eingeschlagene Blitz!

Als Wetterpropheten sind wir Buchen äußerst beliebt. So heißt es beispielsweise in Deutschland: „Wenn es viele Bucheckern gibt, folgt ein strenger, schneereicher Winter.“ In der Schweiz war man der Meinung, daß dann ein Mäusejahr kommt: „Viel Buech, viel Fluech!“

Auch als Schutzbaum bei Gewittern müssen wir Buchen herhalten, denn wer kennt nicht die bekannte Wetterregel: „Eichen sollst du weichen, vor Fichten sollst du flüchten, Weiden sollst du meiden, Buchen aber suchen“. Tatsächlich schlagen Blitze wesentlich seltener in Buchen ein als in Eichen, die einen wesentlich höheren Feuchtigkeitsgehalt aufweisen. Dennoch ist man in Höhlen oder Mulden weit besser geschützt als unter Bäumen, welcher Art auch immer.



Bezüglich der Heilkunde empfahl bereits im 12.Jahrhundert die Benediktinerin und Äbtissin Hildegard von Bingen bei Fieber, Gelbsucht, Entzündungen und Problemen mit dem Zahnfleisch die Behandlung mit Buchen-Extrakten.



„Die Lesende“ in einem Buchenwald



Johann Wolfgang von Goethe



Gottfried Keller

Goethe, Mörike und andere Dichter beschrieben die Buche in gereimter Form. Der Luzerner Maler Robert Zünd (1827–1903) kreierte mit „Der Buchenwald“ ein eindrückliches Lichtspiel auf die Leinwand. In der Zentralbibliothek Zürich ist eine Kreidezeichnung mit einer alten, einzeln stehenden Buche von Gottfried Keller zu sehen.

Abschließend: Wie sieht die Zukunft für die Buchen aus?
Hast Du spezielle Wünsche?

Die zunehmende Klimaerwärmung wird uns weiterhin beschäftigen. Wir haben bereits eine Maßnahme gefunden, indem wir die Blattdichte im Kronenbereich reduzieren. Dadurch vermindert sich der hohe Wasserverlust durch Verdunstung. Wissenschaftler in Deutschland haben festgestellt, daß während der Trockenjahre 2018–2020 die Buche mit 0,3% die mit Abstand geringste Absterberate hatte im Vergleich zu Fichte, Föhre und Eiche, den wichtigsten Baumarten.

Für uns Buchen wünsche ich ein eher feuchtwarmes Klima mit milden Wintern und ohne strenge Fröste. Ganz Klasse wäre es, wenn wir von Krankheiten wie Schleimfluß, Rindennekrose und Buchenkrebs verschont blieben. Auch auf den Zunderschwamm, der Weißfäule verursacht, sowie auf diverse Insekten, die uns schaden, können wir gerne verzichten. Und wenn in Zukunft die Luft mit etwas weniger Schadstoffen belastet wäre, hätten wir auch nichts dagegen.

Zudem wünsche ich, daß wir Buchen in guter Mischung zusammen mit anderen Laub- und Nadelgehölzen gedeihen und vermehrt Erholungsuchende mit unserem Dasein erfreuen können – sei es im Frühling mit der erwachenden Natur, im Sommer







als Schattenspender und Erfrischung, im Herbst mit der bunten Farbenpracht oder im Winter mit beruhigender Stille.

Liebe Buche, herzlichen Dank für das Gespräch und alles Gute.

Literaturverzeichnis: Kuratorium „Baum des Jahres“; Wikipedia; Wald- und Forstlexikon; Mythos Baum (Doris Landert); TAM 25/86 (Christian Küchli); Baumgeschichten (Philippe Domont, Edith Montelle)

Johannes Kohnen

Das Zellertal – Wein aus zwei Anbaugebieten: Pfalz und Rheinhessen

Eine kleine Zeitreise durch Landschaft und Philatelie

Das Zellertal verbindet die Region zwischen Worms im Osten und dem Donnersberg in der Pfalz im Westen. Es erstreckt sich über eine Länge von ca. 20 Kilometern. Das Tal ist nach der vormaligen Gemeinde Zell benannt. Diese wurde 1976 ein Ortsteil der neuen Gemeinde Zellertal. Landschaftlich ist es geprägt von Weinbau und Landwirtschaft. In der Vergangenheit war es geteilt durch die Grenze zwischen der bayerischen Pfalz und dem Großherzogtum Hessen. Heute ist es das einzige Tal in Deutschland, das zwei Weinanbaugebiete vereint: Pfalz und Rheinhessen.

Im Zellertal reihen sich neun Dörfer entlang des kleinen Flusses Pfrimm, eines linken Nebenflusses des Rheins; von Westen nach Osten gelegen: Marnheim, Albisheim, Einselthum, Harxheim, Zell, Niefernheim, Wachenheim, Mölsheim und Monsheim. Die drei Gemeinden Wachenheim, Mölsheim und Monsheim gehören zum rheinhessischen Teil des Tals. Das „Weinbaugebiet Zellertal“ ist flächenmäßig größer als das bloße Tal. Zu dem Gebiet werden u.a. auch die Weinbau treibenden Gemeinden Bischheim, Rittersheim und Gauersheim gezählt, die im Seitental des Leiselsbachs liegen, eines linken Zuflusses der Pfrimm. Auf der größeren pfälzischen Seite des Tals finden wir die Großlage Schnepfenflug vom Zellertal, auf der rheinhessischen Seite die Großlage Domblick.

Wir beschreiben nun kurz die Dörfer des Zellertals, wobei auch die jeweiligen Einzellagen der Weine erwähnt werden. Das Tal ist geprägt von einer jahrhundertelangen wechselvollen Geschichte, die hier natürlich nur in kleinen Bruchstücken berücksichtigt werden kann. Etwas davon greifen auch die philatelistischen Belege zum Zellertal auf, die in diesem Beitrag wiedergegeben sind.

Marnheim

Volkstümlich wird der Ort oft als das Tor zum Zellertal bezeichnet. Marnheim wurde im Jahr 774 erstmals urkundlich im Lorscher Codex erwähnt. Der Ort besitzt einen Bahnhof an der Zellertalbahn Langmeil–Monsheim. Der Bahnbetrieb wurde 2017 eingestellt. Allerdings wird die Bahn seit kurzem reaktiviert und spätestens 2023 sollen die Züge wieder fahren. Am Ortsrand befinden sich die Überreste des Pfrimmtalviaduktes, einer 1945 gesprengten Eisenbahnbrücke, welche die Zellertalbahn mit der Donnersbergbahn verband. Einst bildete die



Gemeinde einen Eisenbahnknotenpunkt. Bei so viel Bahn ist ein Bahnpoststempel sicher ein passender Beleg.

Albisheim



Die Ortschaft liegt etwa in der Mitte des Zellertals. Im Jahr 835 wird sie erstmals durch eine Schenkung des Karolingerkönigs Ludwig dem Deutschen erwähnt. Beim Winzerdorf Albisheim finden wir die Einzellage Heiligenborn. Von den Kulturdenkmälern des Ortes sehen wir auf der Briefmarke des aufgegebenen privaten Postdienstes Prosa! Direkt-Post die Abbildungen des spätklassizistischen Rat- und ehemaligen Schulhauses, der klassizistischen Protestantischen Peterskirche und des spätgotischen Wartturms.

Einselthum

Der Ort wurde 791 im Lorscher Codex urkundlich erwähnt. Bis 1344 gehörten die Pfarrkirche St. Martin sowie bedeutende Güter des Ortes der Abtei Neuweiler im Elsaß. In jenem Jahr kaufte das Kloster Liebenau bei Worms von der genannten Abtei das Patronatsrecht und den Zehnt der Einselthumer Kirche, ebenso einen dort befindlichen Klosterhof und das sog. Steinerne Haus.



Auf 82 Hektar der Gemarkungsfläche wird Wein angebaut. Vor Ort befinden sich die Einzellagen Klosterstück und Kreuzberg. Abgebildeter Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Poststellen II-Stempels von Einselthum.

Harxheim

Im Jahr 767 datiert die erste urkundliche Erwähnung. Fränkische Gräberfunde weisen jedoch bereits ins 6.Jahrhundert, womit Harxheim wohl die älteste der Zellertaler Gemeinden ist. Kulturgeschichtlich erwähnenswert sind auch herrschaftliche Anwesen aus dem



18. und 19. Jahrhundert und die Harxheimer Mühle, die zu den ältesten Mehlverarbeitungsanlagen in der Pfalz gehört.
Die Einzellage von Harxheim ist der Herrgottsblick. Abgebildeter Beleg: Postkarte Königreich Bayern mit Einkreisstempel Harxheim.

Niefernheim



Es ist der kleinste Ort (ca. 200 Einwohner) im Zellertal, erstmals 770 n.Chr. urkundlich erwähnt. Er liegt im Tal auf der linken Uferseite der Pfrimm. Das Ortsbild ist geprägt durch stattliche Weingüter und einen schön angelegten Dorfplatz. Die Einzellagen: Kreuzberg und Königsweg.
Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Ortswerbestempels von Niefernheim.

Zell

Die Gründung des Dorfes, das auf dem 285,3 Meter hohen Osterberg liegt, erfolgte durch den englischen Wanderprediger Philipp. Er ließ sich im 8. Jahrhundert in einer Klause,



einer Zelle nieder, die dem Tal seinen Namen gab. Es besteht eine lange Tradition als Wallfahrtsort zu Ehren des hl. Philipp.
Die Weinbautradition ist bis ins Jahr 708 dokumentarisch belegt. Die Einzellagen: Kreuzberg, Klosterstück, Königsweg und Schwarzer Herrgott. Mit dem Schwarzen Herrgott wurde der Wein aus dem Zellertal weltberühmt. Das Wegekreuz im Weinberg wurde durch Verwitterung schwarz, daher der Name des Weins. Er hat um 1900 Höchstpreise erzielt und man konnte ihn im Hotel Adlon in Berlin und auf den Kreuzfahrtschi ffen der Hamburg-Amerika-Linie genießen.
Beigefügter Beleg: Eine Postkarte Königreich Bayern mit Einkreisstempel ZELL Pfalz in Ludwigshafen aufgegeben und gerichtet an die Zellerthaler Molkerei Genossenschaft Einselthum bei Zell Pfalz.

Wachenheim

Der Ort liegt am rechten Ufer der Pfrimm. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte 765 im Lorscher Codex. Im alten Dorfkern finden wir einen Park rund um das ehemalige Oberschloss mit dem Wohnturm aus dem 14. Jahrhundert. Das Schloss war zunächst in den Händen der Herren von Wachenheim und in der Folgezeit gab es einen mehrfachen Besitzwechsel. Die ev. Remigiuskirche birgt einen Marienaltar aus dem 15. Jahrhundert.
Die westliche Gemarkungsgrenze trennte hier das Großherzogtum Hessen vom Königreich Bayern. Heute begegnen sich hier Rheinhessen und die Pfalz, was sich auch im örtlichen Dialekt niederschlägt, dem Rheinhessischen mit starken Einschlägen des Pfälzischen. Erinnerungen an die „gute alte Zeit“ stellen das alte Zollhaus und die Dorfschmiede dar.

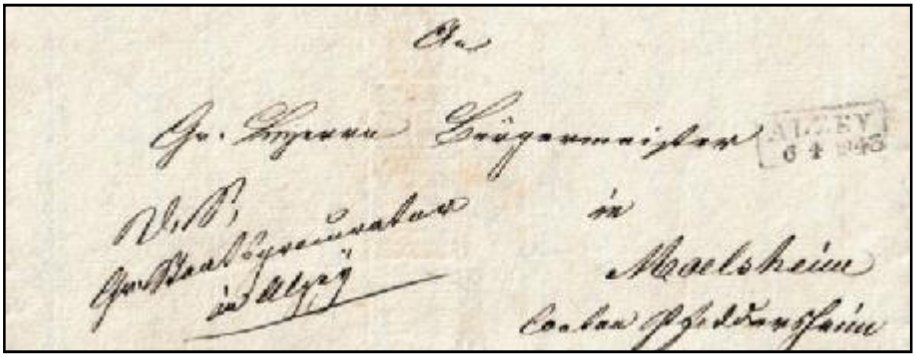


Wachenheim ist ein klassisches Winzerdorf mit 5 Vollerwerbs- und 4 Nebenerwerbs-Winzerbetrieben. Auf 80 Hektar wird Weinbau betrieben. Die Einzellagen: Horn und Rotenberg.
Beigefügter Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Ortswerbe-Poststellen-II-Stempels Weinort Wachenheim – Zellertal (Französische Zone). Er durfte nur beigeschlagen werden, die eigentliche Entwertung erfolgte auf dem übergeordneten Postamt Worms II.

Mölsheim

Der Ort wurde 1237 erstmals urkundlich erwähnt. Bodenfunde reichen allerdings bis in die Neusteinzeit zurück. Mölsheim liegt auf einem Höhenzug (300 Meter) über der Pfrimm und bildet das östliche Tor zum Zellertal. Der Ort war lange Zeit im Besitz von Kloster Hornbach. In einem Weinberg entdeckte ein Bauer 1930 die Filigranscheibenfibel aus

Mölsheim aus dem 7. Jahrhundert. Sie zählt zu den am reichsten verzierten Fibeln der Epoche.



Die Einzellagen: Zellerweg am Schwarzen Herrgott und Silberberg. Beleg: Altbrief vom Staatsprocurator am Großherzoglich Hessischen Kreisgerichte zu Alzey an den Bürgermeister zu Mölsheim Canton Pfeddersheim

Monsheim

Der Ort besteht eigentlich aus zwei Dörfern: die „Bachstelze“ und die „Sandhase“. Ersteres steht für die Nähe des alten Dorfes zur Pfrimm, letzteres für die Sandgruben im heutigen Ortsteil Kriegsheim. Beide Dörfer sind erstmals 767 im Lorscher Codex erwähnt. In Kriegsheim erinnert ein dreigeschossiger Wohnturm an die ritterlichen Ortsherren aus



dem 14.Jahrhundert. Von 1780 bis 1852 gehörte das Schloß der Familie von Gagern. Heinrich von Gagern wurde zum Präsidenten des ersten freigewählten, deutschen Parlaments in der Frankfurter Paulskirche gewählt. Die Einzellagen sind Rosengarten und Silberberg. Beleg: Postkarte Deutsche Reichspost, Rechteckstempel Monsheim.

(Quellen: Zellertal-aktiv.de; Zellertal Wikipedia; Wikipediaseiten zu den einzelnen Ortschaften; gemeinde-zellertal.de; lwk-rlp.de Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz; donnersberg-touristik.de Dankbar bin ich für die Expertise vom Sammlerfreund Wilfried Radloff vom Briefmarken und Münzclub 1905 Ludwigshafen e.V. zum Ortswerbe-Poststellen-II-Stempel Weinort Wachenheim.)

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Nach dem ersten Bembel

Die Fruchtverarbeitung wird als Kelterung bezeichnet

Mit „Keltern“ wird die Fruchtverarbeitung zur Gewinnung von Saft bezeichnet. Das Ziel: Möglichst viel Saft aus den Früchten herauszuholen. Dabei sollen die Früchte nur zu Stücken gemahlen und nicht zu Mus gequetscht werden, da dann die Saftausbeute geringer wäre.



Das Obst wird gewaschen, von Unreinheiten befreit, zerkleinert und kommt dann in die Presse. Da die Äpfel (Birnen sind etwas weicher) im Ganzen zu hart sind und die Saftausbeute zu gering wäre werden sie nach verschiedenen Methoden zerkleinert: in der Steinwanne gepreßt oder in der Obstmühle zerschnitten. Früher meist händisch vorwiegend von Frauen angetrieben, hatten sie den Beinamen: „Leutschindermaschinen“. Mahlwerk und Behälter müssen so beschaffen sein, daß die Früchte nicht mit Rost in Berührung kommen. Bei hohen Mengen von Schadstoffen kann der Most schwarz und ungenießbar werden. Sauberkeit ist also gefragt.















Da der Markt für die Safterzeugung relativ klein ist, werden die für die Weinkelter bestimmten Geräte verwendet.

Jeder Mostpresser hat ein eigenes Geheimnis und gibt auch noch andere Früchte dazu. Nicht nur verschiedene Apfelsorten (süße, bittere und saure in verschiedenen Mengenanteilen), sondern auch noch die Früchte des Speierlingbaums. Dieser Saft wird dem fast vergorenen Apfelmmost zugesetzt. Er bindet die Trübstoffe und sorgt für eine klare Farbe. Weitere Zugaben sind Quitten und andere saure Früchte wie Schlehen.

Das Wissen, welche Früchte und in welcher Menge man sie zusetzt wird, von Generation zu Generation weitergegeben – mit ein Grund, warum der Most bei jedem Mostbauern einen eigenen Geschmack und eine andere Farbe haben kann.

Unmittelbar nach dem Zerkleinern preßt man die Äpfel und Birnen (läßt man das Mahlgut zu lange stehen, beginnt es zu oxydieren).

Und aus der Presse rinnt: Süßmost.

Was ist eigentlich Süßmost?

Süßmost ist ein Fruchtsaft, der durch Pressen von reifen Äpfeln und Birnen gewonnen wird – also ein Apfel-Birnen-Saft. Wird der Süßmost nicht durch Erhitzen oder andere Methoden haltbar gemacht, vergärt der in ihm enthaltene Fruchtzucker zu Alkohol und aus dem alkoholfreien Süßmost wird Most (Apfelwein). Der Geschmack von Süßmost reicht von süß bis herb, abhängig von den verarbeiteten Obstsorten und dem Reifegrad. So liefert reifes Obst einen weniger herben Süßmost, da in den letzten Tagen der Reifung noch mehr Fruchtzucker eingelagert werden kann.







Der frisch gepreßte Saft kommt nun in Holzfässer (heute auch schon in Stahltanks). Da der optisch etwas unansehnliche Saft vom Aussehen her kein Verkaufshit ist, wird gerne mit anderen Früchten nachgeholfen. Es sind vor allem bunte, die verkaufsfördernd wirken und sich gut vermarkten lassen. Frisch gepreßt nur ein kurzlebiges Produkt, wohlschmeckend und gerne getrunken. Die modernen Abfüll- und Lagermöglichkeiten (manchmal leider



mit viel Chemie) lassen den unvergorenen und somit alkoholfreien Saft einen Siegeszug rund um die Welt antreten. Und er ist nicht nur bei der Jugend sehr beliebt.



Der heilige Sebastian gilt als Schutzpatron der Mosthersteller. Seine Beziehung zum Most: Er war bei seinem Martyrium an einen Obstbaum gebunden!

> Oh, Herr, wenn du kein Obst net schickst,
> so nutzt uns Faß und Presse nix!







Apfelmost in Frankreich, Spanien, England und sonstwo

Äppelwoi

Äppelwoi in deutschen Landen ist ein Traditionsgetränk, nicht nur in Hessen. In vielen Ländern Europas ist das Vergären von Apfelsaft ein altes Herkommen. Als verbotene Frucht erlangte der Apfel in der Bibel ewigen Ruhm.



Zu Beginn steht die Auswahl der Äpfel, jedes Anbaugebiet hat seine Vorlieben und Spezialitäten.

Das gesammelte Obst wird gewaschen und in einem Schredder zerkleinert; je nach Technik und Sorte preßt man aus 2 Zentnern Äpfel 60–80 Liter Saft und während der Gärung wird diesem allmählich Apfelwein.



Aus der Presse rinnt naturfrischer, alkoholfreier Saft. Noch ist es ein weiter Weg bis zum gewünschten Produkt: Je nach Verarbeitungsmethode kommt der Süßmost für mehrere Wochen in Gärbehälter oder manche Sorten werden nach der „Méthode champenoise" (dieses besondere Verfahren ist Nachzulesen im Internet) weiterbehandelt.

Bedingt durch die kleine Eiszeit (1300–1900) verlor der Weinbau im Raum Frankfurt seine Tradition während gleichzeitig die Apfelweinherstellung an Bedeutung gewann.









Noch immer findet man in Sachsenhausen, einem Stadtteil in Frankfurt („Dribbe de Bach"), die typischen „Äppelwoi"-Lokale und natürlich darf auch ein Apfelwein-Museum nicht fehlen. In Vitrinen befindet sich eine einmalige Sammlung von Trinkgefäßen aller Art. Hier ist der „Bembel" und auch das „Gerippte" neben anderen Ausstellungsstücken zu sehen. Da mit den Fingern gegessen wurde und diese entsprechend fett und rutschig waren, war das Trinkglas gerippt, um nicht aus der Hand zu rutschen.

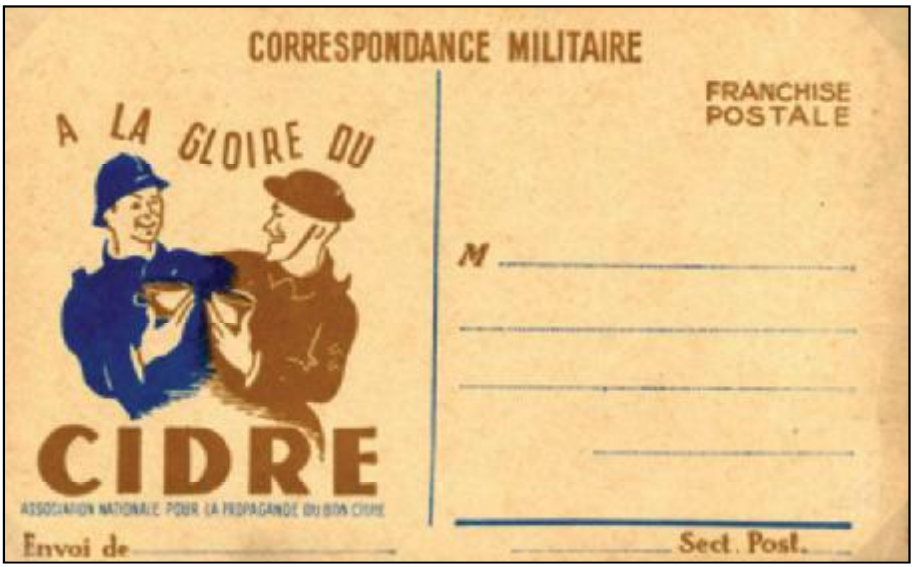
CIDRE

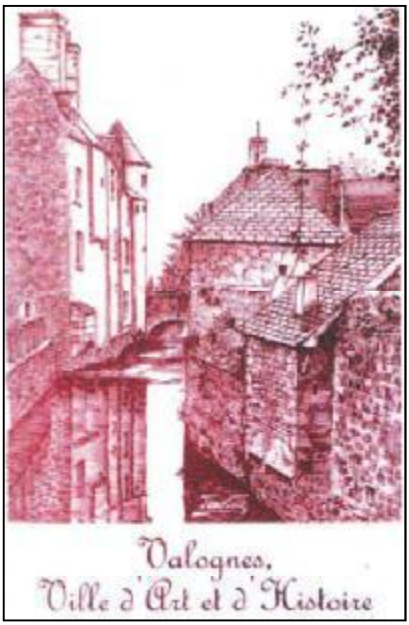
ist die französische Bezeichnung für Apfelwein.

Apfelwein wird so lange vergoren, bis sich Kohlensäure bildet und Cidre entsteht. Dieser darf nur aus derzeit 30 genehmigten Apfelsorten (mit hohem Tanningehalt) erzeugt werden. Hauptanbaugebiete sind die Normandie und die Bretagne. Der hier hergestellte Cidre ist in kurzer Zeit trinkfertig, kann aber auch bis zu 4 Jahre lang im Faß gelagert werden.

Alkoholgehalt: Cidre brut (herb) etwa 5 %
Cidre doux (süßlich) etwa 2,5 %

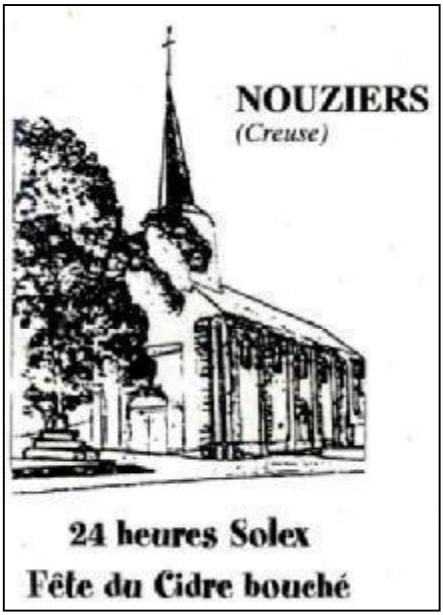






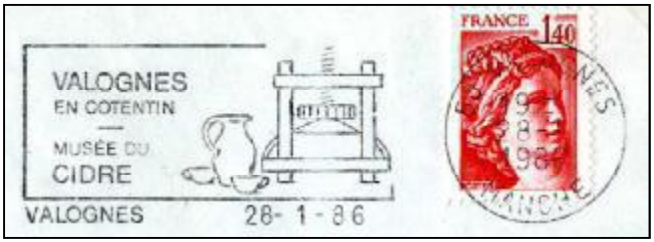
Hier in Valognes in der Bretagne finden Sie das „Musée Régional du Cidre“

Traditionell wird Cidre aus „bolees”, kleinen Tassen, getrunken.





Die erzeugten Mengen müssen aber auch verkauft werden. Werbung tut not: Eine eigene Erzeugungs- und Verkaufsstraße wurde in Valognes propagiert und im "Musée Régional" wird die Cidreherstellung zur Schau gestellt.



Stolz verweist man auf die regionale Herstellung und vermarktet das Getränk festlich. Es findet sich immer ein Anlaß, um das Produkt entsprechend zu vermarkten und so den Absatz zu steigern.

Das prickelnde Getränk erfrischt am besten bei 10–12 °C, da der Cidre bei dieser Temperatut sein volles Aroma entwickelt. Doch VORSICHT: Cidre regt die Verdauung an und hat manchmal eine durchschlagende Wirkung.

SIDRA

In Spanien ist Apfelwein besonders in zwei Regionen verbreitet: Asturien und Baskenland. In Asturien gibt es zahlreiche „Sidrerias", in denen der Sidra auf charakteristische Weise eingeschenkt wird: Es ist eine Show! Aus der hochgehaltenen Flasche wird der Apfelwein zielsicher in das möglichst weit nach unten gehaltene Glas eingeschenkt. So dekantiert







der Sidra und entwickelt sein spezielles Aroma. (Die Fußböden sind mit Sägemehl bestreut, um danebengespritzte Flüssigkeit aufzusaugen!)



Vom Faß wird der Sidra von Januar bis Ostern ausgeschenkt, die restliche Zeit aus der Flasche.

CIDER

England – hier wird CIDER groß geschrieben. In den Pubs wird er aus dem Faß ausgeschenkt. Er ist zwar für den Österreicher, der den milden Birnen- bzw. Mischlingsmost gewohnt ist, gewöhnungsbedürftig, da er doch so anders im





Geschmack ist. (Alkoholgehalt bis zu 12%, wenig Kohlensäure)

Aber es ist eine Tatsache, die großen Cider-Hersteller sind auf der Insel beheimatet und schreiben Verkaufszahlen, von denen die mitteleuropäischen Getränkehersteller nur träumen können.

As you offer it maiden mine
This Normand drink is still better
Than any beer or any wine,
Well! It is the victory cider.

In der Wahl zwischen meinem Mädchen, ist dann
Dieses normannische Getränk noch besser
Als jedes Bier oder jeder Wein,
Jawohl! Der Apfelwein ist der Sieger.



CIDER weltweit

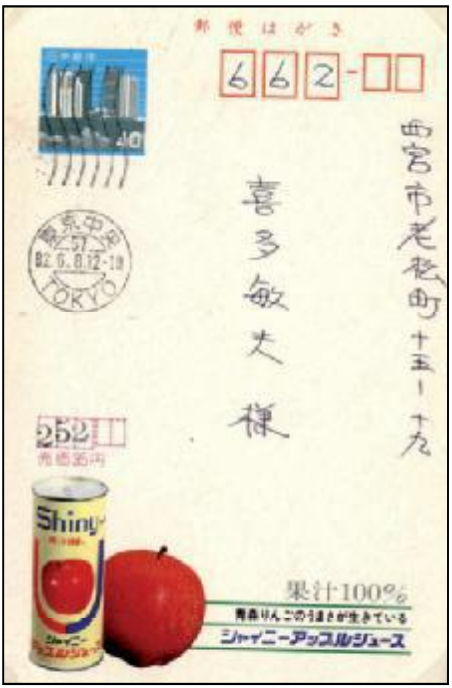
Mittlerweile wird der Cider nicht nur in den Erzeugerländern vermarktet, sondern es gibt ihn weltweit. Ob ihn Auswanderer aus der alten Heimat mitgenommen haben oder es ein-





fach ein ertragreiches Geschäft ist – Tatsache ist, daß er nicht in allen Ländern erzeugt wird, aber fast überall zu kaufen ist. Am meisten noch in den Ländern, die von den Auswanderern ausgewählt wurden. Für die ist speziell die alkoholische Variante „In-Getränk“.





Und so reicht der Siegeszug von Europa ausgehend weltweit von den Ursprungsländern bis nach Südamerika, in die Karibik und nach Japan.

Ein guter Trunk ist jedem recht,
dem Fürsten und dem Knecht.
Genieße mäßig diesen Saft,
er gibt dir Leben, Geist und Kraft.

Da kommt noch mehr Apfelmost.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Hackbraten

Der falsche Hase

Der falsche Hase ist ein Hackbraten, der in vielen Varianten weltweit verspeist wird. So hat er auch verschiedene Namen: Wiegenbraten, faschierter Braten, Heuchelhase, polnischer Hase, Meat Loaf usw. Er zählt zwar nicht zur gehobenen Gastronomie, hat es aber trotzdem auf eine Briefmarke in Neuseeland geschafft (Abb., MiNr. 3255f., 1.7.2015).

Die Bezeichnung „falscher Hase“ findet sich ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Kochbüchern. Der Hackbraten wurde bereits damals in Form von Hasen geformt, und es gab Hasenbratpfannen aus Keramik und Kupfer. Letztere wurden während des ersten Weltkriegs eingesammelt, so gibt es diese kaum noch antiquarisch.

Zur Zubereitung wird zuerst Hackfleisch (meist halb Schwein-, halb Rindfleisch, z.B. 500 Gramm) mit eingeweichten altbackenen Brötchen (alternativ Paniermehl, 50 Gramm) und Ei, feinhackten Zwiebeln/ Schalotten (50 Gramm), Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeitet. Man kann natürlich auch weitere Gewürze hinzufügen und auch weitere Zutaten wie angebratene Speck- und Schinkenwürfel. Charakteristisch für den falschen Hasen ist die Füllung der Hackfleischmasse mit geschälten, hartgekochten, Eiern (z.B. 3 Eier).



Der geformte „Hasenlaib“ (kann auch mit Butter bestrichen und in Paniermehl gewendet werden) wird im Backofen (gefettetes Backblech; 200 °C, 45 Minuten; alternativ Umluft: 180 °C, 40 Minuten) gegart. Der Bratensatz wird mit Brühe gelöst, und daraus wird eine Sauce mit bindenden Zutaten (Stärke und saurer Sahne) zubereitet.

Serviert wird der falsche Hase in Scheiben mit der Sauce und mit Kartoffelpüree oder, wer es mag, auch mit Salzkartoffeln oder kleinen Nudeln. (Information: Hackbraten bei wikipedia)



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Englischer Pudding nach alter Art

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Auf zwei Eigenschaften hält sich England einiges zugute: auf seinen Sportsgeist und auf die Liebe zum Pudding. Beides ist äußerst fragwürdig: Zum Sportsgeist gehört Fairness, und die ist dem Adel und dem Großbürgertum in Eton aberzogen worden, und über den Pudding will Herr Heike hier aufklären. Er liegt auf dem für Kontinentaleuropäer ungewöhnlichen Niveau des englischen Frühstücks. Sie wissen: Nierchen, Bohnen und dreieckige (labbrige) Weißbrotscheiben vom Supermarkt. Vor dem ersten Brexit (den wegen Napoleon) verstand man unter englischem Pudding mit Gewürzen aller Art angereicherte Nahrungsbestandteile: in Tiermagen gegarte Innereien, dicke Suppen, allerlei deftige Teigwaren mit Rindertalg (als Butterersatz) sowie Fleischfüllungen von der Art, auf die sich Shakespeares Heinrich IV. bezieht, wenn er den umfangreichen Falstaff als „gebratnen Königsochsen mit dem Pudding im Bauche“ bezeichnet. Nun darf man die Puddings nicht alle aus einer Schüssel holen, denn es gibt etliche Arten davon: Black Pudding (Schweineblut mit Haferflocken und Fett gemischt und gewürzt), Pease Pudding (ähnelt dem deutschen Erbspüree, mit Bacon und Ham als Beilage zu fish ‚n‘ chips), Steak and Kidney Pudding und natürlich auch Yorkshire Pudding. Schon vor der Viktorianischen Zeit wandelte sich der „klassische“ Pudding aus Allerlei in eine Süßspeise. Die erste Elizabeth war berühmt für ihre schwarzen Zähne, was aber wohl den Walter Raleigh nicht abhielt, ihre Gunst zu genießen. Der Genuß von Süßigkeiten gehörte zum standesgemäßen Essen. Fast die Hälfte des europäischen Rübenzuckerkonsums entfiel auf England und später auch ein Großteil des Zuckerrohrimports aus Übersee. Ein El Dorado für Zahnersatzlieferanten. Weder der altenglische Pudding noch der heutige süßliche Pudding Großbritanniens kommt auf Herrn Heikes Teller. Mit Grausen wendet sich der Europäer ab von dem jetzt aus Anlaß des 70-jährigen Kronjubiläums noch zu erfindenden Puddings. God shave trotzdem die Queen. Hurrah, Hurrah, Hurrah.





Nicht mehr als 400 Anschläge





Wenn die Bauern aufgeben.

Wenn die Bauern im Schwarzwald ihre Höfe und ihre Kühe aufgeben würden, dann würde der Schwarzwald binnen kurzer Zeit zum Urwald werden. Denn die Landschaftspflege, die die Bauern so nebenbei treiben, könnte keine Gemeinde staatlicherseits finanzieren: 6.000 Euro würde die Pflege eines Hektars kosten, der Bauer bekommt 350 Euro. Die Landwirtschaftspolitiker in der EU nehmen auf die kleinen Bauern wenig Rücksicht. Früher, als alles noch anders war, standen die Kühe im Wohnhaus, wärmten den Bauern und dieser sparte so Holz fürs Heizen; doch dann stellte man fest, daß die Wärme aus dem Stall zwar dem Großvater gut tat, doch den Rindern zu warm war. Heute baut der Biobauer die Laufställe so, daß die Temperatur im Stall möglichst nicht mehr als 2 Grad von der Außentemperatur abweicht.

Bienenfleißig



Nur Bienen dürfen Honig erzeugen. Sie sammeln Nektar, bringen diesen in den Stock, wo der Blütensaft dank der Enzyme der Bienen zu Honig reift. Dabei sinkt der Wassergehalt von anfänglich 80 Prozent auf weniger als 20 Prozent. Dem fertigen Produkt darf man dann nach der europäischen Honigverordnung nichts mehr hinzufügen oder entziehen.



Der deutsche Imkerverband meint, daß solches Produkt mindestens 7 Euro das Kilo kosten muß. Die gleiche Menge Faßware aus China wird hierzulande für 1,25 Euro angeboten; mit solchen Preisen können deutsche Imker nicht konkurrieren. Ein anderer Jakob ist die Türkei. Der niedrige Preis läßt, so heißt es unter Imkern, vermuten, daß es sich bei diesem billigen Produkt nicht um das eigentliche Naturprodukt handeln. In China wird der Honig unreif „geerntet", um dem Produkt in Honigfabrik das Wasser zu entziehen. Außerdem ist es wohl nicht ganz verwegen, zu behaupten, solch Billig-Produkt werde zusätzlich mit Zucker-Sirup gestreckt. Unter verfälschten Lebensmitteln ist Honig nach Olivenöl und Milch das dritthäufigste Produkt.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 1)



In den nächsten Heften wird der geneigte Leser der „Agrarphilatelie“ eine Ausstellungssammlung über die Kartoffel, bebildert mit Marken und allerlei Belegen, kennenlernen. Zuerst wird der Ursprung der Kartoffel, ihre Reise in die Alte Welt und ihre dortige Verbreitung kennenlernen. Dann folgen in einem zweiten Teil die Forschung an diesem wichtigen Nahrungsmittel und die Entwicklung neuer Sorten durch Zucht. Ein Blick über den Acker wird uns Knollen zeigen, die im Namen vielleicht auch *tuberosum* heißen, aber keine *solanum tuberosum,* so der lateinische Name, sind. Wenn über die Kartoffel gesprochen wird, muß man auch über den Lebensraum, das Wachstum, die Feinde und über Giftsstoffe der Kartoffel informieren. Das werden wird in einem weiteren Teil machen. Was auf dem Felde wächst, soll geerntet werden: von Hand oder maschinell. Da immer mehr geerntet wird, als sofort verbraucht wird, müssen Kartoffeln gelagert werden. Was auf der Welt geerntet oder hergestellt wird, wird auch gehandelt. Kartoffeln sind nahrhaft: Nicht nur der Mensch weiß das zu schätzen. Und schließlich ein abschließendes Kapitel. Nastrovje, denn Getreide ist für Wodka viel zu wertvoll. Sagen Sie nicht, Sie würden nicht wissen, was auf Sie zukommt.





Wer sich als Philatelist mit Kartoffeln beschäftigt, wird eine große Anzahl von Postkarten aus den frühen 1940er-Jahren finden, die zur seelisch-moralischen Ertüchtigung der US-amerikanischen Soldaten hergestellt wurden.

Die Knollen der Inkas

Forschungen besagen, daß die Kartoffel in Chile und Peru im Hochland um den Titicacasee bereits im 7.Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung als Nahrungsmittel bekannt war. Es liegt die Vermutung nahe, daß die Knolle gemeinsam mit dem Getreidekorn das älteste Nahrungsmittel der Menschheit ist.



Ersttagsbrief „Tag der Kartoffel“ vom 27. Dezember 1982 (Peru)



Peru 1994 Kunst der Inka:
Figur Kartoffeltopf





Peru 1996 zeigt ein Kartoffelfeld
50 Jahre FAO



10-jähriges Jubiläum des „Centro Internacional
de la Papa“ (Peru 1972 und mit Überdruck 1983)



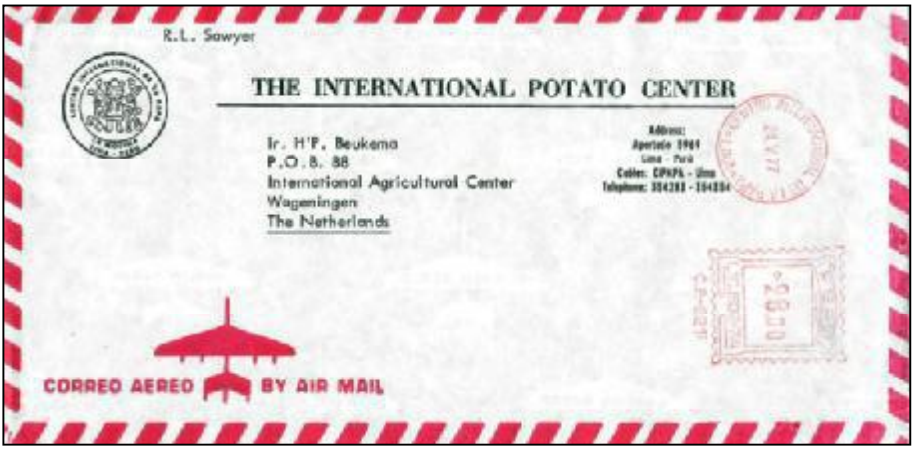




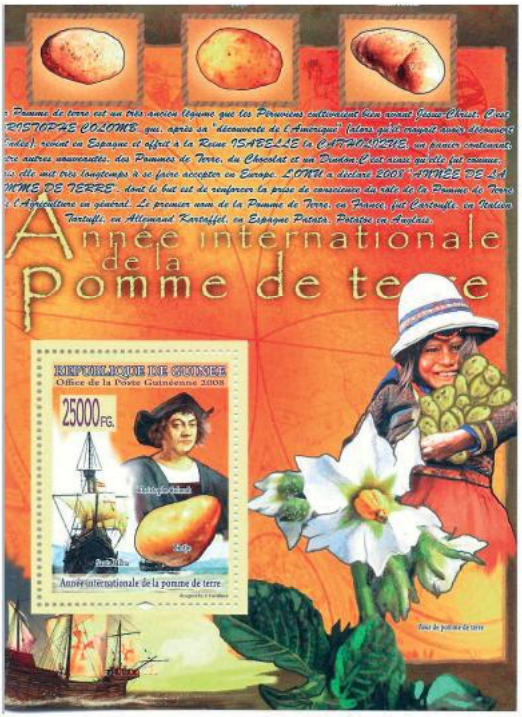


Im Monat Juni wurde die Kartoffel geerntet, im Juli die Ernte in Lagerhäuser gebracht und im Dezember (man ist auf der südlichen Erdkugel) gepflanzt. Die Bilder stammen aus der „Nuevo cronica y buen gobiorno“ von Poma de Ayala. Die „Cronica“ enthält neben ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit. (Peru 1972 und 1973)

Das Centro Internacional de la Papa (CIP) ist ein internationales Forschungszentrum mit Sitz in La Molina bei Lima. Mit dem Ziel der nachhaltigen Armutsminderung und der Ernährungssicherung in Entwicklungsländern werden u.a. Forschungsaktivitäten zu Karto ffeln unternommen. Länder, die das Institut finanziell unterstützen, dürfen Wissenschaftler zur Mitarbeit entsenden. Die DDR kooperierte mit dem CIP; nach der Wende 1989 stellte Deutschland die Förderung ein. Der einzige Deutsche (aus der DDR) mußte das CIP verlassen.



Reise in die weite Welt



Die Republik Guinee gab aus Anlaß des „Année internationale de la Pomme de terre“ 2008 einen Block mit Columbus und Kartoffeln heraus.

Columbus hat ganz sicher die Kartoffel nicht kennengelernt; er hat ja nicht einmal den Wert des Tabaks erkannt.

Der Phantasie des Zeichners sind keine Grenzen gesetzt: Soooo trägt man keine Kartoffeln.

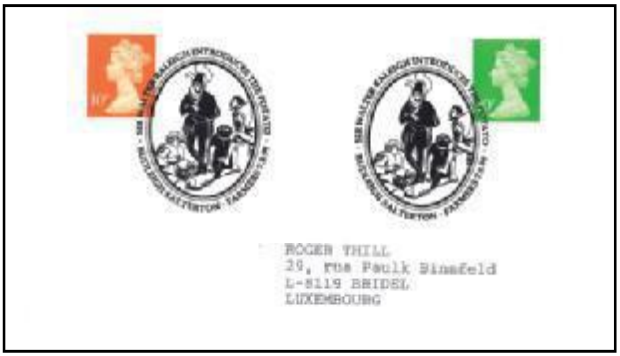
Kolumbien 1938

Der Gottesdienst, an dem Federmann teilnahm, auf der Hochebene vor Bogota: Gottes Segen für die Plünderungen





Der erste Deutsche, der eine Kartoffel sah, war Nikolaus Federmann (der Jüngere, 1501–1550) aus Ulm, der 1529 von den Welsern (Augsburg) zum Feldhauptmann bestellt wurde und in dieser Funktion einen Nachschubtransport von 123 spanischen und 24 deutschen Bergknappen nach Venezuela begleitete. Federmann war ein übler Plünderer. 1530 zog er mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden ins Landesinneres, wobei ihm diese eigenmächtig unternommene Expedition 70.000 Dukaten in Gold und Edelsteinen einbrachte. Bei seiner zweiten Expedition, die eine unglaubliche Leistung darstellte und von ihm in seinem Tagebuch sorgsam dokumentiert wurde, gelangte er bis auf die Hochebene in der Nähe von Bogotá, in das Reich der Chibcha, die sich selbst als Muisca bezeichneten. Hier sah er wohl erstmals eine Kartoffel.





Jersey 1992
Raleigh und Columbus



Großbritannien 1973
Sir Walter Raleigh

Eine der ersten Kartoffel-Lieferungen nach Europa soll von John Hawkins (1532–1595), einem der Hauptverantwortlichen des britischen Sklavenhandels, nach Irland gebracht worden sein; Hawkins lud diese Knollen in Santa Fé (am Paraná-Fluß in Argentinien) an Bord und brachte sie in Halifax an Land. Sicher ist nur, daß Hawkins als erster Raucher in die englische Geschichte eingehen kann. Glaubhafter ist, daß die Kartoffel von Walter Raleigh nach Irland gebracht wurde. Denn Raleigh eroberte den wichtigsten spanischen Stützpunkt in der Karibik und erhielt im März 1586 Lösegeld und auch Proviant; es ist anzunehmen, daß sich darunter auch Kartoffeln befanden. Ein Historiker, der sich mit der Geschichte der Kartoffel beschäftigte, meint, daß alles ganz anders gewesen sei: Die ersten Kartoffeln haben spanische Seeleute, Bauernsöhne waren's, die den Wert der Knolle erkannten, über Teneriffa, den ersten Stop nach der Rückkehr aus der Neuen Welt, nach Europa gebracht. Nachweislich sind 1637 Kartoffeln von Teneriffa via Antwerpen an Jacob Jansen in Stralsund verschifft worden.



Bahamas 2003
John Hawkins

Das Titelbild zeigt eine frühe Zeichnung einer Kartoffelpflanze. Sie wurde von Basilius Besler für den „Hortus Eystettensis" gezeichnet. Besler nennt die Pflanze „Papas Peruanorum"; die von Besler gezeichnete Pflanze wuchs im Botanischen Garten der Willibaldsburg im bayerischen Eichstätt. Der „Hortus Eystettensis" enthält insgesamt 367 große Kupfertafeln und wurde 1613 in Augsburg gedruckt Auftraggeber war der Eichstätter Fürstbischof Johann Conrad von Gemmingen, der für den Druck 7.000 Gulden Vorschuß leistete. Die Zeichnung der Kartoffel ist im „Hortus" mit naturwissenschaftlicher Akribie wiedergeben. Peter Paul Rubens kaufte 1615 ein Exemplar des „Hortus" für fast 100 Gulden; es war das teuerste Buch seiner Bibliothek.

Das Leben, auch das einer Kartoffel, geht immer weiter.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Aitutaki	7.4.2021	Block 126	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Albanien	30.3.2021	3618–3621	Gastronomie, u.a. Lammfleisch, Reis, Joghurt, Bohnen
Albanien	12.4.2021	3622–3625	Zinngießer, Schuhmacher, Korbflechter, Töpfer
Andorra	5.11.2021	889	Einheimische Bäume: Schwarz-Erle
Australien	22.2.2021	5271–5274	50 Jahre Ramsar-Konvention, Feuchtgebiete
Australien	13.4.2021	5303–5304	Block 744: ANZAC-Tag: Lorbeerkranz u. Mohnblumenkranz
Australien	18.5.2021	5310–5312	Block 745: Zugvögel der Meeresküste
Australien	1.6.2021	5316–5319	Block 746: Tauben
Australien	13.7.2021	5333–5336	Vulkanische Vergangenheit
Australien	27.7.2021	5341–5343	Block 748: Bonsais einheimischer Gehölze
Australien	14.9.2021	5375–5377	Block 751: Akazien
Australien	19.10.2021	5400–5404	Block 755: 150 Jahre Königl. Tierschutzverein Australiens
BRD	7.4.2022	3680	Himmelsereignisse
BRD	7.4.2022	3681–3682	Tierbabys: Dachs und Luchs
BRD	5.5.2022	3687	Fabelwesen
Bulgarien	31.5.2021	Block 518	Baummarder und Tigeriltis
Bulgarien	30.8.2021	5532–5533	Blüten des Korallenbaums und Damaszener-Rose
Bulgarien	15.11.2021	5549	Weihnachten: Geschenkesack auf Schlitten aus Zuckerstangen
Bulgarien	24.11.2021	Block 530	Fleischfressende Pflanzen: Rundblättriger Sonnentau
Bulgarien	11.12.2021	Block 531	Bulcollecto: Weinkiepe mit Zapfhahn
Bulgarien	30.12.2021	5563–5566	Jagdbares Federwild in Bulgarien + Block 534–535
China-Taiwan	30.6.2021	4463–4466	Alpine Flora
Cook-Inseln	7.4.2021	Block 284	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Cook-Inseln	5.5.2021	2361–2364	Block 285: Smithsonian Nat. Zoological Park, Bisons
Dschibuti	13.3.2020	Block 1426	Pferde
Dschibuti	12.6.2020	3549–3552	Block 1430: Eulen
Dschibuti	12.6.2020	3554–3557	Block 1431: Internat. Jahr der Pflanzengesundheit
Dschibuti	12.6.2020	3645–3662	Block 1448–1465: Weltweiter Naturschutz, Fauna auf Marken
Estland	10.9.2021	1020	Hermelin
Estland	15.10.2021	1024–1025	Weihnachten: Gimpel u. Eichhörnchen a. Tannenzweigen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Estland	19.10.2021	1027	Wolf – Nationaltier Estland
Estland	1.2.2022	1034	Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Finland	8.8.2021	Block 103	Herbstglanz, u.a. Kornfeld, Schuppen, Birkenallee, Feldweg
Finland	8.8.2021	2760–2765	Grüne Taten im Alltag
Frankreich	7.1.2022	8097–8108	MKH Unser Blauer Planet
Frankreich	22.1.2022	8112–8115	Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Frankreich	4.2.2022	8120	200. Geburtstag von Louis Pasteur + Block 540
Gambia	4.4.2019	7680–7702	Block 1000: Störche
Griechenland	6.5.2021	3110–3111	Wildtiere: Rothirsch und Gemeiner Delfin
Guernsey	19.1.2022	1879–1884	Block 107: Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Guernsey	9.2.2022	1885	Herz des Waldes, Kastanienbaum und blauer Vogel
Guernsey	9.2.2022	Block 108	Waldreben auf Guernsey, Klematis
Guinea-Bissau	13.8.2019	10869–10872	Block 1863: Bienen
Guinea-Bissau	13.8.2019	10884–10887	Block 1866: Eulen
Guinea-Bissau	13.8.2019	10917–10929	Weltweiter Naturschutz: Defasse Wasserbock
Guinea-Bissau	13.8.2019	10930–10945	Weltweiter Naturschutz: Gaukler
Guinea-Bissau	11.10.2019	10966–10969	Block 1876: Orchideen
Guinea-Bissau	11.10.2019	10981–10984	Block 1879: Tauben
Italien	20.11.2021	4368–4382	Agrarprodukte, u.a. Tomate, Bohne, Apfel, **Kartoffel,** Zwiebel, Knoblauch
Japan	1.4.2021	10800–10809	Japanische Gastfreundschaft: Blumen u. Blumengebinde
Japan	26.4.2021	10822–10827	Grußmarken mit Vögeln
Japan	10.5.2021	10828–10837	Naturdenkmäler: Tiere und Blumen
Japan	17.5.2021	10838–10857	Grußmarken mit Blumen im Alltag
Japan	26.5.2021	10878–10882	Aufforstungskampagne Shimane
Japan	1.6.2021	10883–10900	Grußmarken Sommer, u.a. Avocado, Tomate, Gurken, Erbsen
Jersey	5.10.2021	2529–2534	Block 218: 150 Jahre Bierbraukunst auf Jersey
Jersey	4.1.2022	2553	Block 220: Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Jersey	1.4.2022	2568–2575	Block 224: Traktoren beim Pflügen, Säen, Heuballenpresse
Kanada	13.1.2020	Block 293	Landschaften
Kanada	13.1.2020	3782–3790	Landschaften
Kanada	17.1.2020	3791	Block 294–295: Chin. Neujahr, Jahr der Ratte
Kanada	2.3.2020	Block 296	Dahlien
Kanada	21.9.2020	3826	Kinderwohlfahrt: Tiere versammeln sich um einen Baum
Kanada	15.1.2021	Block 299	Chinesische Tierkreiszeichen
Kanada	15.1.2021	3837–3848	Chinesische Tierkreiszeichen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Kanada	16.2.2021	Block 300	Säugetiere im Schnee, u.a. Hermelin, Polarfuchs, Hase
Kanada	16.2.2021	3856–3860	Säugetiere im Schnee, u.a. Hermelin, Polarfuchs, Hase aus MH
Kanada	1.3.2021	Block 301	Apfelblüten
Kanada	1.3.2021	3863–3866	Apfelblüten
Kanada	20.9.2021	3880	Kinderwohlfahrt: Glühwürmchen
Kanada	1.3.2022	Block 35.	Gewöhnliche Calla
Kanada	1.3.2022	3907–3910	Calla
Korea-Süd	6.4.2021	Block 777	Bemalter Wandschirm mit u.a. Vögeln, Reh, Katze u. Hund
Korea-Süd	21.4.2021	3511–3514	Erfindungen, u.a. Regenmesser, Wasseruhr, Sonnenuhr
Kosovo	10.12.2021	558–559	Block 58: Handarbeit, u.a. Filzhüte, Ledergeschirre für Pferde
Kroatien	22.9.2021	1539–1540	Vogelarten: Mittelspecht und Weißflügelspecht
Kroatien	2.12.2021	1548–1549	Schätze der Erde: Salz
Kroatische Post	2.2.2021	565	Welttag der Feuchtgebiete
Kroatische Post	5.4.2021	568–569	Block 46: Gefährdete Wildtiere: Auerhuhn, Luchs
Kroatische Post	22.5.2021	Block 48	Mythen und Flora – Göttin Lada und Pfingstrosen
Kroatische Post	1.11.2021	586–587	Flora: Gelber Frauenschuh und Fliegen-Ragwurz
Kroatische Post	1.11.2021	588–591	Marder
Lettland	2.7.2021	1131	WiesenSiegwurz
Lettland	16.7.2021	1132–1133	Rebhuhn und Dompfaff
Lettland	6.8.2021	1134	Porzellanmuseum: Vase, Kaffeeservice, Teller u.a.
Lettland	1.10.2021	1141	Weltgeschichten: Rosengespenst
Marshal-Inseln	5.5.2021	Block 133	Schleiereulen
Moçambique	15.8.2018	9779–9782	Naturkunde: Eulen
Moçambique	15.10.2018	9841–9844	Block 1409: Orchideen
Mocambique	15.10.2018	9846–9849	Block 1410: Schmetterlinge
Moçambique	15.10.2018	9876–9879	Block 1416: Fledermäuse
Moçambique	15.10.2018	9891–9894	Block 1419: Pferderassen
Moldawien	28.5.2021	1163–1164	Gefährdete Wildtiere: Schwarzstorch und Uhu
Moldawien	30.9.2021	1172–1175	Biosphärenreservat „Unterer Prut“ – Vögel
Moldawien	24.11.2021	1178–1179	Weinbau
Namibia	12.10.2021	1635–1639	Marder
Niederlande	21.2.2022	4086–4095	Natur erleben, u.a. Seeschwalbe, Kanbenkraut, Steinbeißer
Niederlande	21.2.2022	Block 193	200 Jahre Museum Mauritshuis, u.a. Vasen, Blumen
Niger	24.4.2019	6443–6446	Block 985: Orchideen
Niger	29.4.2019	6453–6456	Block 987: Eulen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Nordmazedon.	18.3.2021	944	Haustier Rind
Nordmazedon.	7.5.2021	951	Block 40: Balkanluchs und Uhu
Nordmazedon.	7.5.2021	953–956	MKH Reh, Wolf, Braunbär und Höckerschwan
Nordmazedon.	3.6.2021	959–963	Freimarken Gemüse, u.a. Okra, Salat, Rosenkohl, Petersilie
Nordmazedon.	8.10.2021	971	50 Jahre Umweltschutzorganisation Greenpeace
Nordmazedon.	10.11.2021	974–977	Einheimische Flora
Nordmazedon.	20.12.2021	982	René Descartes, franz. Philosoph u. Naturwissenschaftler
Norfolkinsel	22.6.2021	1301–1302	Block 61: Endemische Landschnecken
Norfolkinsel	21.9.2021	1303–1306	Block 83: Endemische Schmetterlinge
Österreich	6.12.2021	Block 130	Stopp dem Klimawandel
Österreich	8.1.2022	72–73	ATM Sonnenblume und Vogelbeere
Österreich	19.1.2022	Block 131	Historische Postfahrzeuge: Postkutsche, Pferde
Österreich	5.3.2022	3635	Treuebonusmarke: Schwarze Tollkirsche
Österreich	25.3.2022	3639	Steinhendl
Penrhyn	7.4.2021	Block 139	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Penrhyn	5.5.2021	Block 142	u.a. Flamingos, Monarchfalter, Vulkanausbruch
Philippinen	23.11.2018	5315–5316	Block 380 Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Philippinen	16.5.2019	Block 385	Schmetterlinge, diplomatische Beziehungen mit Singapur
Philippinen	10.6.2019	5352	*Bougainvillea spectabilis*
Philippinen	11.6.2019	Block 386	Chin. Neujahr: Jahr des Schweines
Philippinen	14.6.2019	5354–5355	Elefant und Wasserbüffel – diplomat. Beziehungen mit Thailand
Philippinen	28.8.2019	5359–5340	Rafflesie und Strohblume
Philippinen	21.9.2019	5366–5368	Bleiwurz, Helikonie, Wandelröschen
Philippinen	13.12.2019	5408–5409	Block 397: Chin. Neujahr, Jahr der Ratte
Polen	2.12.2021	5336–5337	Schätze der Erde: Salz
Rumänien	14.10.2021	7932–7935	Exotische Tauben
Rumänien	12.11.2021	7940	Block 883: 60. Geburtstag von Nadia Comaneci, Rose, Glückwünsche
Rumänien	24.11.2021	7944–7945	Weinbau, Rebsorten Zghihara de Husi und Babeasca Neagra
Rumänien	3.12.2021	7948–7951	Pferde
Rumänien	15.12.2021	7952–7955	Block 886: Leidenschaften rumänischer Könige, u.a. Jagd, Tiere
Rußland	27.1.2022	3084–3087	Einheimische Vögel
São Tomé & Princ.	13.3.2019	8240–8245	Block 1497: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8267–8270	Block 1502: Schmetterlinge
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8272–8275	Block 1503: Bienen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8282–8285	Block 155.: Entenvögel
Serbien	2.11.2021	1038	Heiliger Georg auf Pferd tötet den Drachen
Serbien	26.11.2021	1044–1045	Strauß aus Weizenstroh
Serbische Rep.	15.4.2021	852–853	Gefährdete Wildtiere: Landschildkröte und Zwergmaus
Serbische Rep.	20.5.2021	854–857	Fauna: Reptilien
Sierra Leone	30.1.2019	10619–10622	Block 1635: Bienen
Sierra Leone	30.1.2019	10629–10632	Block 1637: Eulen
Sierra Leone	27.2.2019	10719–10722	Block 1655: Windmühlen und Tulpen
Sierra Leone	27.2.2019	10729–10732	Block 1657: Orchideen
Sierra Leone	27.2.2019	10734–10737	Block 1658: Schmetterlinge
Tansania	17.5.2018	5421–5426	Block 713: Gewürze, u.a. Nelken, Zimt, Pfeffer, Vanille, Kurkuma
Togo	25.2.2019	9368–9371	Block 1675: Orchideen
Togo	25.2.2019	9388–9391	Block 1679: Entenvögel
Togo	25.2.2019	9398–9401	Block 1681: Pferderassen
Togo	25.2.2019	9461–9464	Schmetterlinge
Togo	25.2.2019	9469–9472	Eidechsen
Togo	25.2.2019	9473–9476	Tauben
Togo	25.2.2019	9639–9643	Block 1711: Chin. Neujahr, Jahr des Schweins
Türkei	9.5.2021	4642–4643	Mönchsrobbe und Wiesenweihe – Europa
Türkei	5.6.2021	Block 215	Weltumwelttag – Upcycling
Türkei	27.10.2021	418–422	Dienstmarken: Wildblumen, u.a. Fingerkraut, Akelei, Mohn
Türkisch-Zypern	15.7.2021	874–875	Europa – Gefährdete Tierarten – Enten + Block 36
Türkisch-Zypern	4.11.2021	880–881	Erfrischungsgetränke, Holzkarren, Esel
USA	18.6.2021	5831–5840	Erforschung der Sonne
USA	23.7.2021	5848–5841	Western-Tracht: Cowboyhut, Gürtelschnalle, Stiefel, Hemd
USA	30.7.2021	5853	Rabe als mythologische Figur der indigenen Bevölkerung
USA	12.10.2021	5851–5884	Weihnachten: Otter im Schnee

Und wo bleiben die Pilze?

Im letzten Vierteljahr sind nur zwei Pilzmarken aufgeführt.
Die werden im nächsten Heft genannt.

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.184/April 2021

Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im Oktober 2022 als Nummer 190. So sicher wie die ersten Kartoffeln aus der Anden-Hochebene um den Titicaca-See oder von der Insel Chiloé stammen.

Agrarphilatelie 190 · Oktober 2022

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

nun ist es schon wieder Herbst. Ich hoffe, Sie haben die warmen Sommermonate gut hinter sich gebracht. Vielleicht haben Sie schöne Urlaubswochen verbracht, egal, ob zu Hause oder in der Ferne.

Die Internationale Briefmarken-Börse mußte ja, wie Sie alle wissen, ihre vertraute Bühne in Sindelfingen verlassen und umziehen. Sie findet vom 27. bis 29. Oktober in Ulm statt. Ulm ist eine schöne Stadt, in der es einiges zu entdecken gibt. Ein Ausflug lohnt sich. Für Ende Mai 2023 ist in Essen „das große Fest der Philatelie“, die IBRA, geplant. Der BDPh rechnet aktuell mit über 2500 Ausstellungs-Rahmen. Wir dürfen gespannt sein und hoffen, daß uns Corona für Veranstaltungen dieser Art keinen Strich durch die Rechnung macht. Die Veranstalter von Großtauschtagen und Ausstellungen waren bis dato zufrieden mit den Besucherzahlen. Schön, daß unser gemeinsames Hobby immer wieder auflebt.

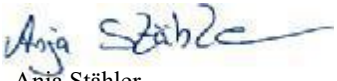
Da die Drucklegung dieser Ausgabe vor unserer Jahreshauptsammlung sein wird, werden Sie das Protokoll zu dieser mit einem kleinen Rückblick in der nächsten Ausgabe erhalten. Jetzt haben wir September und ich hoffe, daß wir die Versammlung trotz immer noch vorherrschender Pandemie durchführen können.

Wir haben Herbst, bald kommen die Wintermonate – die Hauptzeit zum Sammeln, sortieren und eventuell auch zum Aufbau eines Exponats. Themen gibt es viele, die darauf warten, mittels Exponat – auch wenn es nur ein Rahmen ist – auch Nichtphilatelisten bei Werbeschauen gezeigt zu werden.

Der Herbst ist für die Landwirte und Winzer eine wichtige Zeit. Die Winzer bringen ihre Ernte ein und hoffen auf einen guten Jahrgang. Die Landwirte säen für das Folgejahr. Niemand weiß, welche Getreidearten im folgenden Sommer weltweit ausreichend verfügbar sein werden. Auch für die Gemüsebauern ist dies eine betrieblich wichtige Zeit. Die Ernte des aktuellen Jahres wird beim Großteil der Gemüsebauern spätestens Anfang November zu Ende sein. Doch gilt es, bereits mindestens die ersten drei Erntemonate des Folgejahres zu planen, da die Jungpflanzenbetriebe das Saatgut zur Anzucht der Jungpflanzen bestellen müssen. Auch hier müssen die Betriebe im Vorfeld wichtige Entscheidungen treffen, die

sich entweder positiv oder negativ auf ihre Bilanz auswirken werden. Wie wird der Warendruck und der daraus resultierende Preisdruck aus dem Ausland sein? Wird es neue Ernährungstrends geben, welche den Absatz massiv beeinflussen werden? Wie kann ich als Gemüsebaubetrieb mit dem gestiegenen Mindestlohn gut wirtschaften? Das alles wissen wir nicht. Wir hoffen, daß das Folgejahr ein ertragreiches und vor allem gewinnbringendes sein wird. Die deutsche Landwirtschaft ist stark im Umbruch, wir dürfen gespannt sein.

Verlieren Sie nicht den Spaß an unserem Hobby, genießen Sie die etwas ruhigere Zeit im Jahr.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Horst Kaczmarczyk: Fauna und Flora im Wald

Inhaltsverzeichnis

Staud war pauer	4
Page Three Stamp: Vitelotte	4
Aus dem Leben einer Kartoffel (eine Austellungssammlung, Teil 2)	5
Eine kleine Kräuterkunde: Echter Eibisch und Fenchel	12
Thea sinensis und *Thea assamica* (der Ausstellungssammlung vierter Teil)	13
Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (eine Ausstellungssammlung, Teil 2)	24
Bärlauch auf Briefmarken	31
Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost (der dritte Bembel wird geleert)	33
Die Winzer sammeln die Trauben und wir die Marken	37
Lebensmittel als Medizin (nicht nur für Mediziner: eine Austellungssammlung, Teil 1)	40
Kleine Akzidenzen	48
Dulce et decorum est pro patria mori	51
Heute gibt es bei Oltersdorfs Borschtsch	52
Herrn Heikes Teller: Casu marzu	53
Kleine Beiträge aus Luxemburg	54
In Ulm, um Ulm und um Ulm herum	55
Neue Marken für den Pilzsammler	56
Unsere Themen: Marken aus aller Welt	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler, als Gäste: Walter Baldus, Wolfgang Brandstetter und Gudrun Huemer



Redaktionsschluß:

Anfang September kam der letzte Artikel. Finis. Ende. Aus.
Das Heft gefüllt mit Texten von acht Mitgliedern und zwei Gastautoren. Ein Dank,– ein herzlicher Dank ist angebracht.



Staud war pauer

Der Bauer ist gehend dargestellt mit eisenbeschlagener Schaufel über der linken Schulter und Baummesser in der Rechten. Der vollständige Name ist unbekannt.

Er starb vor 1414.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp Auf der belgischen Briefmarke sind zwei erdverbundene Pflanzen abgebildet: zum einen die Vitelotte und zum anderen der Topinambur. Die Vitelotte ist eine echte Kartoffel, die keine europäische Züchtung ist, sondern vermutlich aus Peru oder Bolivien stammt; nichts Genaues weiß man nicht, aber sie wurde schon von der südamerikanisch-ursprünglichen Bevölkerung gezüchtet. Es dreht sich bei der Vitelotte nicht um eine Kartoffel, bei der nur die Schale blau ist. Auf der Briefmarke wird sie auch als „Truffelaardappel“ bezeichnet; andere Namen sind Négresse, Truffe de Chine, Vitelotte Noire und blaue französische Trüffelkartoffel. Die Vitelotte bildet langovale, dunkelviolette Knollen mit tiefen Augen. Sie hat lila-blaues Fleisch mit weißer Marmorierung. Die Farbe ändert nicht den Geschmack, sieht aber neben einem blutigen Steak apart aus. Nach 1830 wurde sie in Frankreich angebaut, was aber nichts mit dem „Roi Très Chretien“ und Bürgerkönig Louis-Philippe I. (einen zweiten gab es nicht) zu schaffen hat. Die Vitelotte ist wie alle Kartoffeln anpassungsfähig. Sie wächst bei wenig Platz im Kreis, bei viel Platz sehr in die Breite und in die Tiefe. Sie kann wie andere Kartoffeln auch in kleinen Gefäßen gezogen werden. Die Vitelotte wird für die industrielle Nutzung als ungeeignet angesehen: wer will schon blaue Knödel essen – als Kartoffelbrei jedoch appetitanregend. Sie wird wegen ihrer geringen Menge händisch geerntet und entsprechend hochpreisig auf den Markt gebracht. Fast alle in Deutschland in den Handel kommenden blauen Kartoffeln kommen aus Frankreich. Die Vitelotte ist festkochend und behält auch beim Kochen ihre Farbe. Sie kann als Bratkartoffel, für Salate, Kartoffelchips (noch nie gesehen!) und Pellkartoffeln verwendet werden. Die Farbpigmente sind wasserlöslich; daher sollte die Schale erst nach dem Kochen entfernt werden, dann bleibt die Farbe erhalten. Über den Topinambur auf der Briefmarke, der anfänglich auch als Erdapfel bezeichnet wurde, schreibe ich, wenn es keine neue Kartoffelmarke gibt.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 2)



Die Verbreitung der Kartoffel

Jonas Alströmer wurde in Alingsås in der südschwedischen Provinz Västra Götaland am 7. Januar 1685 geboren. Er war ein schwedischer Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften. Er förderte landwirtschaftliche Betriebe und überzeugte sie, Kartoffeln anzubauen. Er verstarb am 2. Juni 1761.

Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schifffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die Schwedische Ostindien-Kompanie als einer der ersten Direktoren. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden.





Markenheftchen für 20 Marken mit der Abbildung von Jonas Alströmer vom 2. Juni 1961 (Schweden)



Als bei der Hungersnot 1769 die „Academie Française“ in Paris einen Preis für die beste Abhandlung über diejenigen Gemüse aussetzte, welche das Brot ersetzen konnten. erwarb sich der französische Pharmazeut und Agronom Antoine Augustin Parmentier diesen Preis durch seine Schrift über den Kartoffelanbau, zu dessen Verbreitung in Frankreich er in der Folge wesentlich mit beitrug. Ihm wird nachgesagt, er habe ein Kartoffelfeld von Soldaten bewachen lassen, um die Knollen als besonders wertvoll darzustellen. In der Nacht ließ er die Wachen abziehen und die Bauern der Umgebung holten sich die Pflanze, um sie selbst anzubauen. Diese Geschichte wird ganz ähnlich vom ersten Kartoffelanbau in Brandenburg erzählt; sie ist in beiden Fällen nicht verifizierbar, hört sich aber gut an.



Ersttagsbrief vom 27.Oktober 1956 (Frankreich) mit Antoine Augustin Parmentier.
Das Bild zeigt Parmentier, der König Ludwig XVI. einen Strauß Kartoffelblüten überreicht. Als Dank des Königs durfte Parmentier die Königin Marie Antoinette küssen: „Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld.“



Denkmal von Parmentier in Montdidier (Postkarte Frankreich, undatiert)





Deutschland 1995
Friedrich Wilhelm,
der Große Kurfürst



Deutschland 1994
Luise Henriette
von Nassau-Oranien

Kurfürst Friedrich Wilhelm heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien. Sie ließ im Amt Bötzow ein Schloß bauen, das 1652 den Namen Oranienburg erhielt und eine Landwirtschaft nach holländischem Vorbild wurde geschaffen. Selbstverständlich wurden im Schloßgarten Kartoffeln gepflanzt – als „Blume“ und zur Verschönerung der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Preußen. Für 80 Taler wurden aus Holland Saatkartoffeln – wohl mehr der blauen Blüte wegen – angeschafft, vielleicht aßen ja die Küchenjungen die Knollen. Diese Saatkartoffeln sollen in dem von dem Holländer Michel Hanff gestalteten Lustgarten Berlins angepflanzt worden sein, zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses. Auf einem Stich des Malers Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß (1848–1915) wird die kurfürstliche Familie gezeigt, im Lustgarten angepflanzte Kartoffeln betrachtend.

1746 erließ König Friedrich II. einen ersten Kartoffelbefehl, 1750 eine zweite Anordnung, über Kartoffelanbau und 1756 einen „Circular-Ordre“. Dabei bauten die Bauern am preußischen König vorbei schon längst Kartoffeln an.



Deutschland 1986
König Friedrich II.



Und dann sollte man nicht die Waldenser vergessen, die bei der Vertreibung aus der Provence die Knolle mitnahmen und sie in Süddeutschland verbreiteten und sogar bis Rostock hoch die Kartoffel lobten. Und über ihre vegan lebenden „parfaits“ (die „Perfekten“) ihren „croyants“ (den „Gläubigen“) bei ihren Visiten den Anbau lehrten. So war das. (Italien 1968)

Neue Sorten durch Zucht

Mehr als 10 Kartoffelarten werden jedes Jahr im Bundesstaat Maine angebaut, darunter Sorten mit hohen Stärkewerten wie z.B. Green Mountain und Bintje. Weniger Stärke haben Yukon Gold oder Katahdin.



Fancy Cancellation von Houlton, Maine vom 25.November 1935 mit Stempel mit einer Kartoffel

Green-Mountain-Kartoffeln sind reich an Stärke und werden fürs Backen, Braten und Maischen benutzt. Diese Kartoffeln werden in Maine seit den frühen 1900er-Jahren angebaut; sie hat den Bundesstaat Maine berühmt gemacht. Auch heute noch werden viele Kartoffeln angebaut und Forschung für neue Arten und Bekämpfung von Kartoffel-Krankheiten, u.a. betrieben. Die Kartoffelsorte Green Mountain, die nach der Green-Bergkette in Vermont benannt ist, ist für ihren außergewöhnlichen Geschmack bekannt.



Absenderstempel mit Werbung für die „Maine Farmers Exchange“

Die Bintje ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte. Sie entstand im Jahr 1905 aus einer vom niederländischen Botaniker Kornelis Lieuwes de Vries durchgeführten Kreuzung der Sorten Munstersen und Fransen. Die Bintje weist eine gute Krautentwicklung auf und hat eine gelbe Schalenfarbe. Durch die Knollengröße kann man mit der Bintje einen hohen Ertrag erreichen, wobei die Kartoffel meist für den frischen Verzehr, Pommes frites oder für die Herstellung von Chips verwendet wird. Sie ist zwischen dem Kochtyp C (mehlig kochend) und dem Kochtyp B (vorwiegend festkochend) einzuordnen. Die Bintje ähnelt sehr der Yukon-Gold-Kartoffel.

Absenderstempel mit der Bintje





Obere Reihe:
links: Redstar, rechts: Berber
untere Reihe:
links: Latona, rechts: Asterix

Die Niederlande haben eine lange Erfahrung in der Züchtung neuer Kartoffelsorten. Die nebenstehenden sog. personalisierten Briefmarken sind von „De ZPC“, einem Kartoffelzucht- und Vermarktungsunternehmen aus Metslawier, ausgegeben worden. (Niederlande 2002)

Die Züchtung einer Pflanze mit besonderen Eigenschaften ist ein mühseliges Unterfangen, das Jahre dauert und häufig von Fehlschlägen begleitet wird. Die ersten Kartoffeln, die nach Europa kamen, waren klein: auch deshalb konnte sich die Bezeichnung „tartufo“, aus dem die Kartoffel wurde, einbürgern. Klein wie Trüffeln wuchsen sie in der Erde, und auch farblich ähnelten sich Trüffel und die Kartoffel mit der Schale.
Irgendwann müssen Bauern gemerkt haben, daß es einzelne Kartoffeln gab, die größer waren als übliche Knollen. Da der Spruch „Die dümmsten Bauern haben die größten Kartoffeln“ nicht stimmt, pflanzte man versuchsweise diese größeren Kartoffeln. Und siehe da: Sie vermehrten sich, und geschmacklich gab es auch keinen Unterschied. Doch der Leser möge bedenken: um ein Feld nur mit größeren Kartoffeln oder mit Kartoffeln mit besonderen Eigenschaften bepflanzen zu können, benötigt man Jahre. Aber zuweilen geht es auch schnell.

Unter den besonderen Kartoffeln ist die sog. Idaho-Kartoffel hervorzuheben. Das Große Staatssiegel Idahos (rechts) zeigt eine Kartoffel (USA 1976)









USA 1940

1872 fand der amerikanische Pflanzenzüchter Luther Burbank (1849–1926) in seinem Garten eine einzelne rote Kartoffelbeere, die von den Vögeln verschmäht wurde. Burbank fand weitere 22 Beeren, die von der Kartoffel-Sorte „Early Rose“ stammten. Er pflanzte diese 23 Beeren ein, die alle Knollen trugen: Es war die Geburtsstunde der großen Kartoffel, der sog. Idaho-Kartoffel.

Nicht unerwähnt bleiben soll der Chemiker und Botaniker George Washington Carver (1864–1943), der – im Süden der Vereinigten Staaten als Sklave geboren – einer der berühmtesten Botaniker der USA wurde. Carver forschte in einem Laboratorium in Georgia an mehr als hundert Pflanzen wie Erdnüssen, Süßkartoffeln, Mais und Kartoffeln, um ihre Verwendungsmöglichkeiten zu prüfen.



USA 1948
George W. Carver



Indien 1985
Das „Indian Agricultural Research Institute“ unter der Leitung von Prof. Dr. R. B. Singh feierte 1985 den 50.Jahrestag der indischen Kartoffel-Forschung.



Falsche Verwandte

Der Begriff „Trüffel“ wird im Deutschen uneinheitlich gebraucht. Volkstümlich werden unter „Trüffeln“ unterirdisch wachsende Pilzarten verstanden, auch solche, die mit den echten Trüffeln nicht näher verwandt sind, wie die Hirschtrüffeln. Auch das Wort Kartoffel ist von *tartufo* abgeleitet, dem italienischen Wort für Trüffel. Selbst einige Arten mit oberirdischen Fruchtkörpern werden gelegentlich als „Trüffel“ bezeichnet, etwa die Polnische „Trüffel“ (Kartoffelbovist – *Scleroderma).*



Absenderstempel mit Werbung für die 52. Nationale Trüffel-Messe 1982 in Alba



Kroatien 2015 zeigt die Bijeli tartuf *Tuber magnatum* und die Crni Tartuf *Tuber melanosporum.* Im kroatischen Namen erkennt man die Namensherkunft von der Trüffel.



Grenada-Grenadinen 1988
Blüten der *Solanum macranthum*



Irland 1995
Blüte der *Solanum crispum*

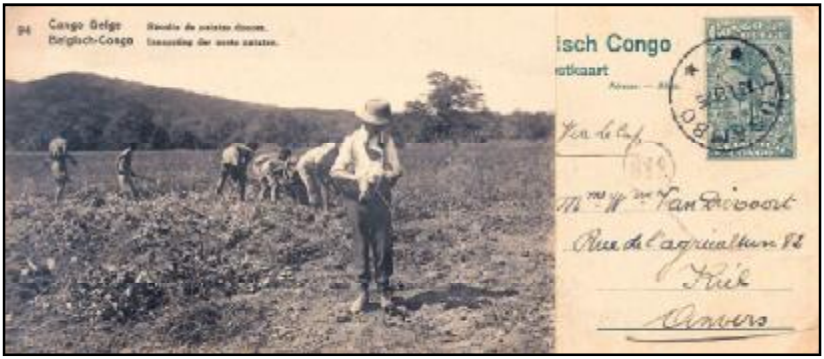


Brasilien 1998
Blüte der *Solanum lycocarpum*



Ruanda 1968 Blüten der *Ipomea batata*

Die Süßkartoffel *(Ipomoea batata,* auch Batate, Weiße Kartoffel oder Knollenwinde genannt) ist eine Nutzpflanze, die zur Familie der Windengewächse *(Convolvulaceae)* in der Ordnung der Nachtschattigen *(Solanales)* gehört. Vor allem die unterirdischen Speicherwurzeln, teilweise die Laubblätter, werden als Nahrungsmittel genutzt. Mit der Kartoffel, die zur Familie der Nachtschattengewächse zählt, ist die Süßkartoffel nur entfernt verwandt.



Als der Kongo noch belgisch war: Ernte der Süßkartoffeln (Postkarte 1921)

Die Kartoffelzeichnung im Titel stammt von dem Schweizer Arzt und Botaniker Dominicus Chabraeus (1610–1667) aus seinem „Stirpium icones et sciagraphia cum scriptorum circa eas consensu et dissensu"; 1677 gedruckt in Genf von dem Buchhändler und Verleger Jacques Chouet (III.).

Das Leben der Kartoffel geht im nächsten Heft weiter.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Eibisch und Fenchel

Echter Eibisch

(Althea officinalis) aus der Familie der Malvengewächse. Die ausdauernde bis l,50 Meter hohe Pflanze bevorzugt feuchte, salzhaltige Standorte, sodaß man sie wildwachsend vorzugsweise an küstennahen Standorten findet. Schon im Altertum galt ein Getränk aus Eibisch und Wein hilfreich gegen Husten wie der Philosoph Theophrast berichtet. Die Pflanze wirkt entzündungshemmend, hilft auch gegen Sonnenbrand. Zur Arzneimittelherstellung wird Eibisch im Großen kultiviert. Auch in der Küche lassen sich frisch geerntete Wurzeln wie Kartoffel zubereiten und Blätter als Gemüse verwenden. In Mitteleuropa steht sie unter Naturschutz.



Auf Briefmarken findet man Eibisch in Albanien 1976 unter MiNr. 1847, in Jugoslawien 1957 unter MiNr. 815 und in Dänemark 1990 unter MiNr. 981.

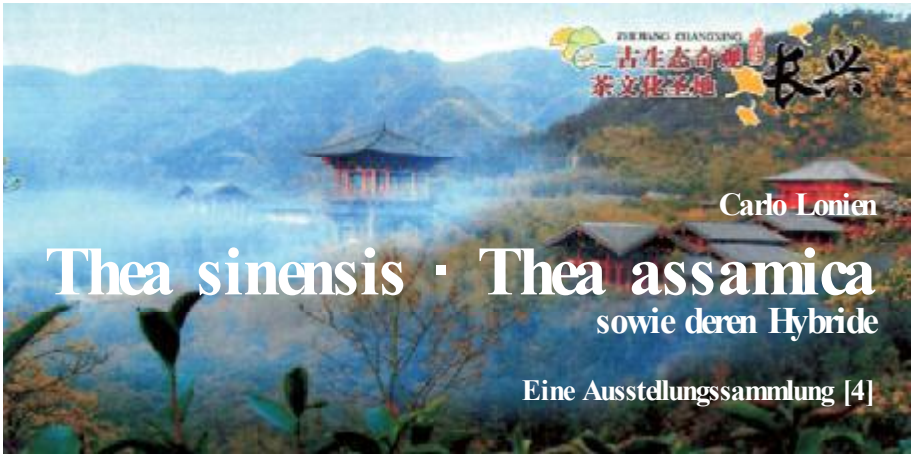
Fenchel

(Foeniculom vu1gare) aus der Familie der Doldenblütler. Die Pflanze wird schon auf uralten Stehtafeln als Bestandteil von Parfüm erwähnt, im Mittelalter hielt man sie für ein Zauberkraut gegen Hexerei. Sie ist mehrjährig, wird bis 1,50 Meter hoch und hat kleine gelblich-grüne Blüten. Der Boden soll warm, humusreich und der Standort sonnenverwöhnt sein. Die Pflanze hat aromatische, appetitanregende, verdauungsfördernde, blähungs- und harntreibende sowie krampflösende Eigenschaften, die vor allem in den Samen liegen. Das Öl daraus wird für Hustentropfen verwendet. Es wirkt auch wohltuend bei trockener und spröder Haut. Gesichtsdampfbäder aus Blätter und Samen sorgen für eine Tiefenreinigung der Haut.





Auf Briefmarken findet man Fenchel 2014 unter MiNr. 3895 in Taiwan und unter MiNr. 874 in Pakistan.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [4]

8 Die Technik des Tee-Anbaus

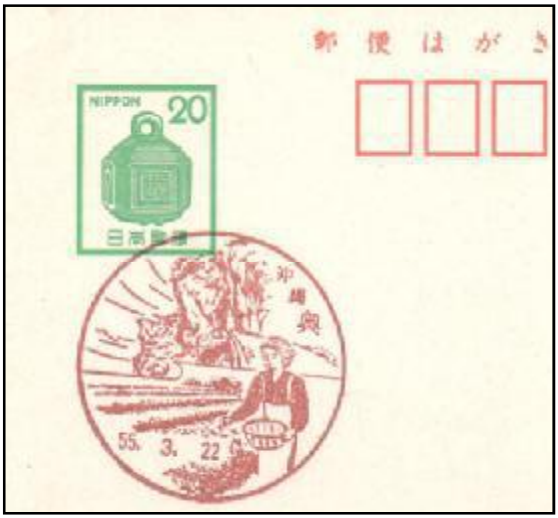
Tee-Anbau ist keine Geheimwissenschaft, bedarf aber langjähriger Erfahrung. Vermehrt wird der Teestrauch traditionell durch Samen







Die jungen Pflanzen werden in einem Saatbeet herangezogen und dann in die Plantage verpflanzt.



Teesträucher kann man aus Samenkörnern oder aus Setzlingen züchten. Heutzutage werden aber ausschließlich Setzlinge verwendet. Die noch jungen Pflanzen werden zunächst in Muttererde gepflanzt, wo sie ungestört von größeren Sträuchern oder anderen Pflanzen wachsen können.



Nach rund 9 Monaten können dann etwa 12.000 bis 13.000 Jungpflanzen auf 1 Hektar gepflanzt werden.

Die „Lebensdauer“ der Teepflanzen variiert recht stark. Während indische Sträucher bereits nach 30 bis höchstens 50 Jahren ausgetauscht werden müssen, liefern chinesische Sorten teilweise 100 Jahre lang gute Erträge.



Teegarden – eine kleine Stadt im Staat Indiana (USA). Der Ort wurde 1873 gegründet. Seinen Namen hat die Gemeinde vom Familiennamen einer Siedlerfamilie.

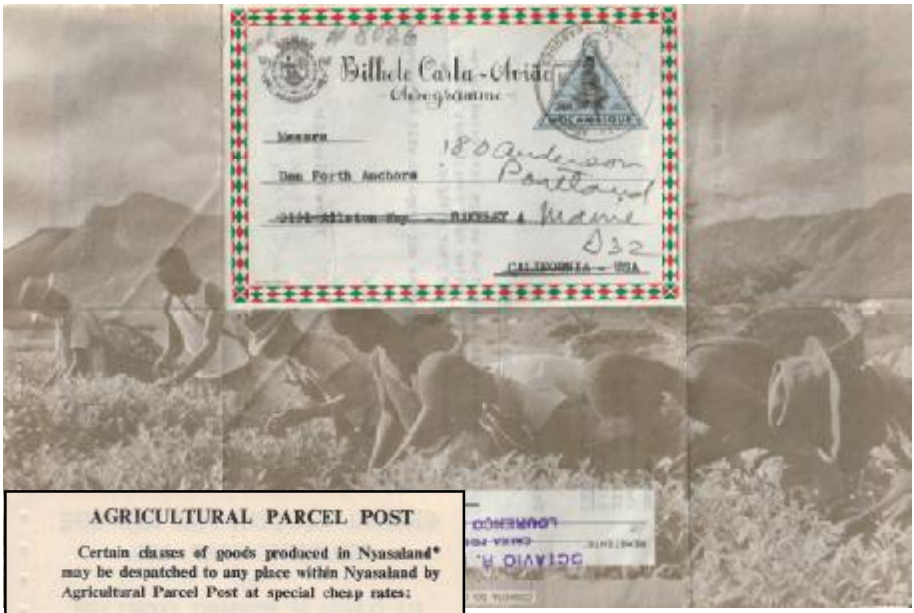
Der Teegarten ist der Ort, an dem das geschmackliche Potenzial des Tees entsteht. Demzufolge wird alle Aufmerksamkeit darauf gerichtet, daß optimale Wachstumsbedingungen sichergestellt sind. Das bedeutet, daß in manchen Fällen Bäume gepflanzt werden, um Schatten zu spenden. In anderen wird ein Windschutz errichtet, um Schäden durch Stürme zu verhindern (vor allem in den Assam-Ebenen). Die Pflanzen werden in Reihen mit einem Abstand von 1 Meter gepflanzt und müssen etwa 5 Jahre beschnitten werden, um den Busch zu verjüngen und eine angenehme Arbeitshöhe für die Teepflücker zu gewährleisten.



Die ideale Arbeitshöhe für die Teepflücker wird als „Pflücktisch“ bezeichnet



Bäume spenden den Teepflanzen und den Pflückern Schatten



Landwirtschaftliche Paketpost („Agricultural Parcel Post“). Bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in Nyasaland produziert wurden, werden innerhalb des Landes zum ermäßigten Tarif befördert – dazu gehörte auch der Tee.



Die Teegärten auf den Azoren liegen in den mineralreichen „Gorrena-Hügeln“ der Insel São Miguel, mitten im Atlantik, im milden subtropischen Klima.



„Teegarten“ ist Bezeichnung für ein Teeplantage, auch mit großer Anbaufläche, eigenem Verarbeitungsbetrieb und Transportmitteln.

9 Bekannte Anbaugebiete

Die meisten Teepflanzen in den afrikanischen Ländern gehen auf Initiativen der britischen Kolonialmacht zurück. Produziert werden in erster Linie Massentees nach englischem Geschmack, die zu Teemischungen verarbeitet werden.





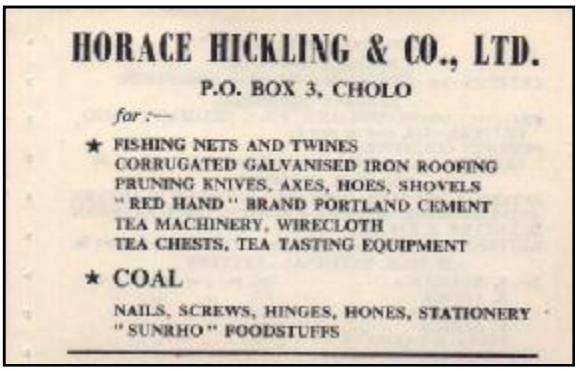




Tea Estate at Mountain Mulanj (1½ Penny)



Aus einem Markenheftchen von Nyasaland: Marken mit einer Karte des Landes; im Südosten erstrecken sich die weitläufigen Tee-Anbaugebiete.


HORACE HICKLING & CO., LTD.

P.O. BOX 3, CHOLO

for :—

★ FISHING NETS AND TWINES
CORRUGATED GALVANISED IRON ROOFING
PRUNING KNIVES, AXES, HOES, SHOVELS
" RED HAND " BRAND PORTLAND CEMENT
TEA MACHINERY, WIRECLOTH
TEA CHESTS, TEA TASTING EQUIPMENT

★ COAL

NAILS, SCREWS, HINGES, HONES, STATIONERY
" SUNRHO " FOODSTUFFS

Auf einem „Zwischenblatt" des Markenheftchens befindet sich, u.a. Werbung für Teemaschinen, Teekisten und Ausrüstung für die Teeverkostung



Überall, wo sich die Engländer in den Tropen befanden, sorgten sie dafür, daß sie „ihren“ Tee bekamen.

So wurden auch in der ehemaligen britischen Kolonie Rhodesien, heute der selbständige Staat Simbabwe, Teegärten angelegt – die besten liegen in Höhen von 1.000 Metern. Der Teekenner wird – bei aller Treue zu seiner „Hausmarke“ – auch immer wieder Tees aus anderen Regionen probieren. Wenn es ein rassiger „Afrikaner“ sein soll, ist man mit Tee aus Simbabwe gut bedient.

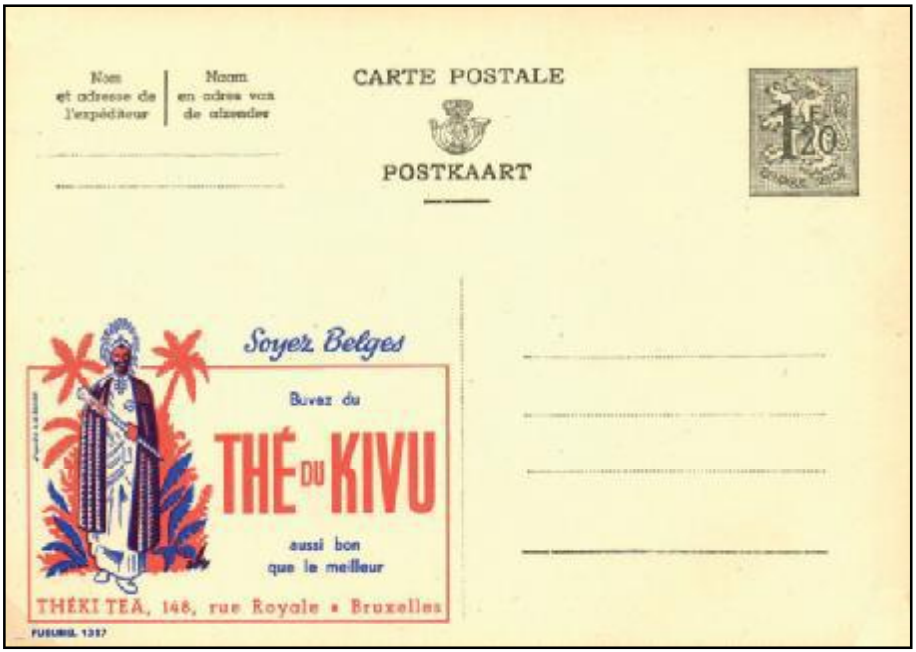


„Drink Rhodesian Tea“ auf einem Stempel vom Postamt Bulyard im früheren Süd-Rhodesien (14.11.1945)



Malawi (früher Nyasaland): „Trinkt Tee aus einheimischem Anbau“ (Postamt Blantyre, 7.6.1974)

Erst seit 1932 wird Tee im Kongo angebaut. Nur im Hochland der Region Kivu gibt es das geeignete Klima für den Anbau der Pflanze. Verwaltet wird die Anpflanzung von der Versuchsstation „Mulungu-Chibinda“ und von der Tee-Gesellschaft „Théki Tea“ in Brüssel, die den Tee verarbeitet.
Die belgischen Kolonisten kontrollierten den Tee-Anbau, die einheimischen Bauern wurden lange Zeit beim Anbau behindert, denn es galt, das Monopol der Kolonialherren zu verteidigen. Die Kolonialverwaltung (Generalgouvernement) wollte jedoch eine Weiterentwicklung und beschloß einen 10-Jahres-Plan zugunsten der einheimischen Bauern.
Der kongolesische Tee wird hauptsächlich im Inland konsumiert, nur ein kleiner Teil wird exportiert.



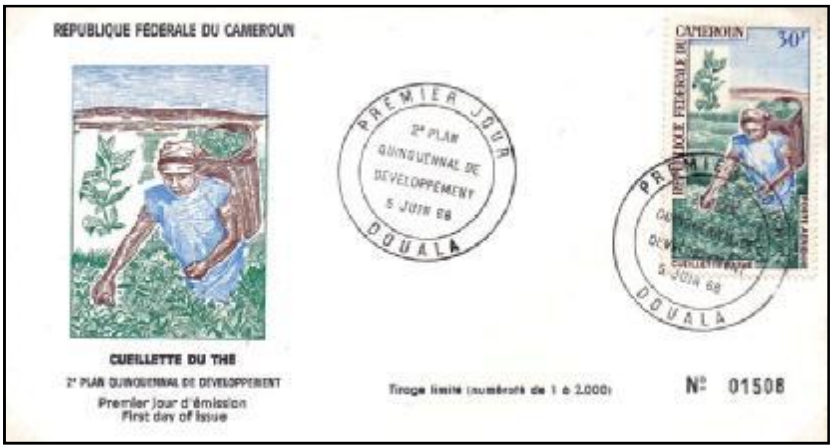
Belgische Publibelkarte (Werbe-Ganzsache) mit Werbung für Tee: „Trinkt Tee aus Kivu – einer der besten.“

In der einstigen deutschen Kolonie Kamerun (Ausrufung als deutsche Kolonie 1884 durch Gustav Nachtigall, bis 1919) waren die deutschen Unternehmen immer auf der Suche nach lohnenden Geschäftsfeldern. Gemeinsam mit der deutschen Kolonialverwaltung erschlossen sie geeignete Regionen für den Aufbau von Plantagen für verschiedene landwirtschaftliche Produkte. In der Hoffnung auf erfolgreiche Exportartikel wurden im Botanischen Versuchsgarten von Buea (einer Stadt im Westen des Landes) am Kamerunberg (4095 Meter hoch) die ersten Teesamen ausgelegt. Heute ist Kamerun ein teeproduzierendes Land mit einem Jahresertrag von mehr als 5.000 Tonnen. Die Bauern in der Region am Kamerunberg bauen vorwiegend Tee an.

Der von Dr. Paul Preuss aufgebaute Botanische Garten von Victoria (zu Ehren der englischen Königin von dem englischen Missionar Alfred Saker so benannt, heute Limbe) liegt direkt am Golf von Guinea. Schon Julius Freiherr von Soden, der erste Gouverneur, ließ einen ersten Botanischen Garten am Fuß des Kamerunbergs anlegen, der sich rasch zu einer Versuchsplantage großen Stils entwickelte mit der Aufgabe, „Nutzgewächse aus allen Tropenländern einzuführen, Akklimatisationsversuche zu machen, die geeignetsten Pflanzen in größerem Maßstabe zu bauen, sie sachgemäß zu präparieren, in größeren Mengen auf den Markt zu bringen, um sichere Schlüsse auf die Güte der Produkte und eventuell auf die Rentabilität des Anbaus der Pflanzen erzielen zu können“.

Die Aufsicht oblag neben dem Reichskolonialamt der „Botanischen Zentralstelle für die deutschen Kolonien“ am Botanischen Garten der Universität Berlin. Angebaut wurde eine Vielzahl an Nutzpflanzen, von denen man lebendes Material teils von der botanischen Zentralstelle für die Kolonien am Königlichen Botanischen Garten in Schöneberg bei Berlin (im heutigen Heinrich-von-Kleist-Park) erhielt, teils aus Gärten in anderen Tropenländern. Im Botanischen Museum in Berlin-Dahlem ist ein Modell der Versuchsplantage aufgestellt, auf dem Flächen ausgewiesen sind, u.a. für „Liberia Kaffee, Arabischen Kaffee“, „Pfeffer“, „Oelpalmen“, „Kakao“. Dies ist aber nur ein kleiner Ausschnitt der tatsächlich in Victoria kultivierten Arten, zu denen an Obst unter anderem Ananas, Bananen, Mangos, Karambolen, Guaven, Breiäpfel, Zitrusfrüchte und Avocados zählten. Paul Preuss (1861–1926) versuchte, in seinem Garten auch ihm vertrautes Gemüse zu ziehen, was aber mißlang: „Weißkohl gedeiht, macht aber niemals große, feste ... Köpfe; Rotkohl gedeiht im Tieflande überhaupt nicht, ... ebenso rote Rüben, Wirsing und Rosenkohl.“ Heute wird um Limbe hauptsächlich Tee angebaut.





Eine Teepflückerin auf einer Teeplantage in Kamerun sammelt Teeblätter. Sie hat einen großen Flechtkorb an ihrem Kopf befestigt, in die sie die Tee-Ernte einsammelt.

Kartenbrief von 1886 (als die Mohrenstraße noch Mohrenstraße hieß): Hansa Berliner Verkehrs-Anstalt. Exotisch war das Angebot von F. G. Taen-Arr-Hee aus Nanking, der in seiner Anzeige für seine Tees aus China und Japan wirbt. Seine Waren-Importhandlung befand sich in Berlin W, Leipziger Straße 122.





Tee-Pflückerin vor dem Vulkanberg Fuji

Teefeld vor dem Fuji, mit 3776 Metern der höchste Berg Japans, an dessen Fuß hochwertiger Grün-Tee angebaut wird.



Der Löwe von Kandy, ein Löwe mit Schwert *(kastane),* Symbol für den Unabhängigkeitskampf der Singhalesen auf Ceylon, ist das Wappentier des ehemaligen Königreichs Kandy (bestand bis zur Eroberung der Insel durch die Briten 1815), das neben der Nationalflagge jede Tee-Kiste, die die Insel verläßt, ziert.

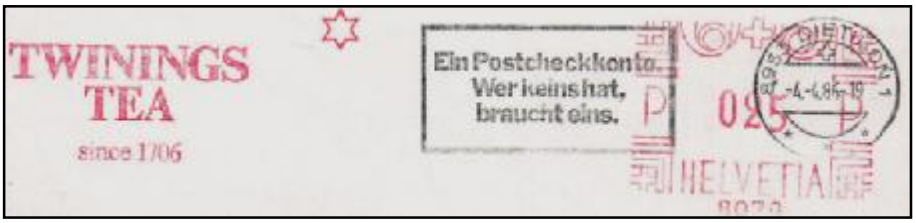


Ceylon-Aerogramm, Wertaufdruck 50 Cent, Auslandstarif



Der ceylonesische Tee ist historisch betrachtet noch ein sehr junger Tee. Erst 1865 begann der Tee-Anbau auf der Insel. Wiederum waren es die Briten, die den Tee auf der Insel heimisch machten. Ceylon gehörte seit 1803 zum British Empire und wurde anfangs extensiv für den Kaffee-Anbau ausgebeutet.

Noch bis etwa Mitte des 19. Jahrhunderts war Kaffee das Nationalgetränk der Engländer. Bis 1860 bezog Großbritannien fast seinen gesamten Bedarf an Kaffeebohnen aus der damaligen Kronkolonie Ceylon.



Ursprünglich war Twinings ein Kaffeehaus, das Thomas Twining (1675–1741) als „Tom's Coffeehouse" 1706 in London eröffnete. Twining konnte sich mit dem Verkauf von Tee – damals ein Modegetränk der Upper Class (die mit der „stiff upper lip") – etablieren. Er konnte für seine Tees aus Ceylon exorbitante Preise verlangen: 100 Gramm „Twining's Gunpowder Green Tea" kosteten 1706, umgerechnet auf heutige Preise, über 200 Euro. 1717 machte er den goldenen Löwen zu seinem Firmen-Emblem (es ist das älteste Firmenlogo, das noch heute verwendet wird).



Thomas Lipton

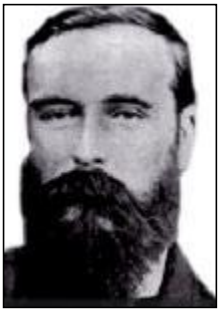
Kaffeeplantagen bildeten die erste Monokultur auf der Insel. Der Kaffeerost *(Hemileia vastatrix),* eine Blattkrankheit des Kaffeestrauchs, vernichtete im Jahr 1868 in kürzester Zeit fast alle Kaffeeplantagen. Innerhalb von 25 Jahren war das Ende der blühenden Kaffeewirtschaft auf einer Fläche von 160 000 Hektar besiegelt. Den Kaffee-Anbauern blieb damals nichts anderes übrig, als nach einer Alternative zu suchen.

Da kamen die Experimente, die der schottische Pflanzer James Taylor (1835 bis 1902) im Loolecoondera-Tal, nahe der Residenzstadt Kandy, mit Tee-Stecklingen aus Kolkata (früher Kalkutta) anstellte, gerade recht. Innerhalb kurzer Zeit stellte man die bereits im großen Stil angelegten Plantagen von Kaffee auf Tee um.



James Taylor

Besondere Verdienste bei der Umstellung hatten die Teehandelshäuser von Thomas Lipton (1850–1931), ursprünglich ein Lebensmittelhändler, der 1898 auf Ceylon Plantagen kaufte, und die Nachkommen von Thomas Twining (seit 1734 ausschließlich im Teegeschäft), die den Vertrieb der in großen Mengen erzeugten Tees aus Ceylon organisierten und in eigenen Geschäften verkauften. Dieser Umstellung folgten die Engländer und wurden so zu begeisterten Teetrinkern.





Ein Brief aus Colombo, der Hauptstadt der „Demokratischen Sozialistischen Republik Sri Lanka“, aus dem Jahr 1957 mit der Werbung „Buy Ceylon Tea“. 1972 wurde der Landesname Ceylon durch Sri Lanka ersetzt.

(Wird fortgesetzt)



Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

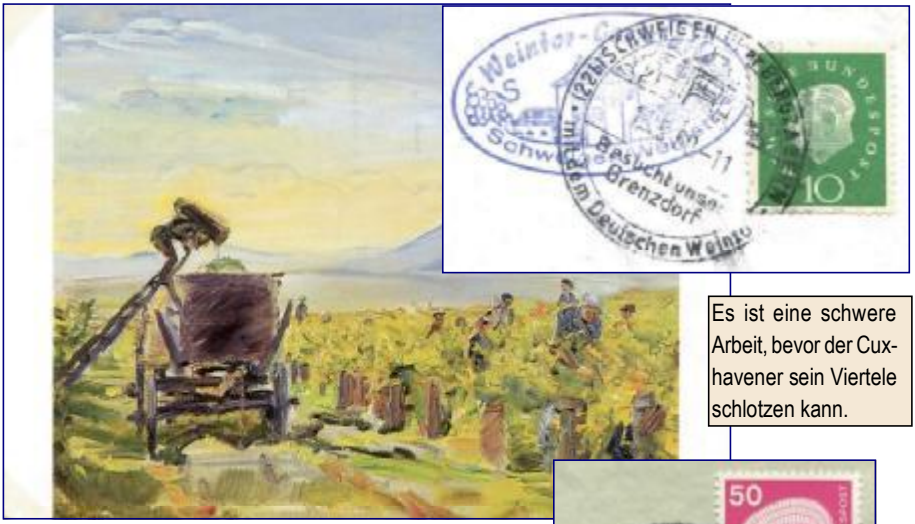
Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

2

Rheinpfalz

Wenn man von der „Deutschen Weinstraße“ spricht, dann kann nur jene Nord-Süd-Route gemeint sein, die sich von Bockenheim bis zum „Deutschen Weintor“ bei Schweigen hinzieht.

Schweigen-Rechtenbach – Bad Bergzabern – Oberotterbach – Ilbesheim – Siebeldingen



Es ist eine schwere Arbeit, bevor der Cuxhavener sein Viertele schlotzen kann.



Schweigen-Rechtenbach ist eine Gemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße und gehört zur Verbandsgemeinde Bergzabern. Etwa 1.350 Einwohner leben vom Tourismus und vom Weinbau. Hier beginnt seit den 1930er-Jahren mit dem Deutschen Weintor die „Deutsche Weinstraße“.

Einige Schweigener Winzer dürfgen aufgrund alter Pachtverträge auch Wein auf französischer Seite heranwachsen lassen. So können deutsche Winzer geographisch geschützte Weine wie „Crémant d'Alsace“ produzieren.





Oberotterbach ist eine Gemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße. Sie gehört zu Bad Bergzabern und ist mit rund 1.100 Einwohnern deren fünftgrößte Teilschaft im Orte. Wenn die Berge nicht so steil wären und Viehzucht möglich wäre, dann würde man meinen, es sei ein Kuhdorf, aber so ist's und bleibt es beim Winzerdorf.



Bad Bergzabern (pfälzisch Berchzawwre) ist eine Stadt im Landkreis Südliche Bergstraße und mit rund 6.300 Einwohnern zweitgrößte Ortsgemeinde. In den Jahrhunderten, als die Dokumente noch gefälscht wurden (siehe Hamburg), versuchte man, Bergzabern einen römischen Ursprung anzudichten.



Ilbesheim liegt südwestlich von Landau in der Pfalz am Haardtrand bzw. am Oberhaardt; das ganze Gebiet stellt das Nördliche Oberrheintiefland dar. Im Wasgau, wie der Südteil des Pfälzerwaldes und der sich anschließende Nordteil der Vogesen auch genannt wird, besitzt die Gemeinde eine unbewohnte Waldexklave, den sogenannten Ilbesheimer Wald. Am 7. November 1704 wurde im Hauptquartier der kaiserlichen Truppen zu Ilbesheim vor Landau in der Pfalz der Ilbesheimer Vertrag als Kapitulationsvertrag durch den Vertreter der Kurfürstin Therese Kunigunde und die Vertreter des Kaisers Leopold I. unterzeichnet. Durch ihn wurden der Spanische Erbfolgekrieg in Süddeutschland beendet.



Siebeldingen ist eine Ortschaft in der Verbandsgemeinde Landau-Land. 1219 wurde der Ort erstmals urkundlich erwähnt in der Stadtrechtsverleihung von Annweiler durch König Friedrich II. (nicht der Preuße, sondern der Staufer). Keiner der beiden kam hier vorbei. Auch durch Siebeldingen verläuft die Deutsche Weinstraße und der Pfälzer Mandelpfad. Die 1.100 Einwohner könnten leicht in einem Hochhaus in Wuppertal untergebracht werden.

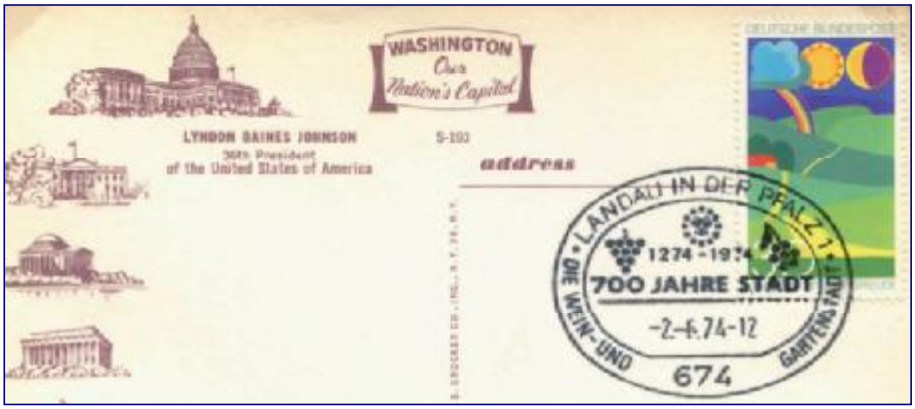
Anmerkung von Walter Baldus:
„Die Strecke von Schweigen bis Siebeldingen haben wir abgelaufen; am Ende hatten wir 3 Promille."

Landau – Römerberg – Lambsheim



Landau in der Pfalz (im Südpfälzer Dialekt Landaach) ist eine kreisfreie Stadt mit rund 47.000 Einwohnern (vergleichbar mit Cuxhaven – aber mit weniger Touristen). Die ehemals elsässische Reichsstadt ist Verwaltungssitz des Landkreises Südliche Weinstraße. Es ist eine geteilte Stadt wie früher Berlin: Der Osten der Stadt liegt in der Oberrheinischen Tiefebene, der Westen einschließlich der Kernstadt ist Teil der Weinstraße. Darüber hinaus gehören ausgedehnte Waldgebiete des Pfälzerwaldes zum Stadtgebiet. Wie auch andere Orte im Gebiet der Südlichen Weinstraße weist auch Landau Exklaven auf, was auf die vielen Erbteilungen in vergangenen Jahrhunderten hindeutet.







Römerberg wurde 1969 aus den bis dahin selbständigen Orten Berghausen, Heiligenstein und Mechtersheim neu gebildet. Da die Gemeinde an der alten Römerstraße liegt, fand der Name Römerberg als neutrale Benennung die Zustimmung aller drei Ortsteile. Älteste Gemeinde war Mechtersheim, das erstmals 1035, als der Erzbischof von Mainz dem Benediktinerkloster zu Eußertal ein Gut schenkte, erwähnt wurde. Ab 1190 kassierte das Domkapitel von Speyer den Zehnt.



Lambsheim liegt etwa 10 Kilometer nordwestlich von Ludwigshafen. Der Ort mit 7.000 Einwohnern ist eine fränkische Gründung und wurde erstmals 768 im „Lorscher Codex“ urkundlich erwähnt.



Weiter geht's nach Speyer



Speyer ist eine kreisfreie Stadt und Teil der Metropolregion Rhein-Neckar. Als römische Gründung, damals Noviomagus oder Civitas Nemetum (Hauptstadt des Stammes der Nemeter) genannt, ist sie eine der ältesten Städte Deutschlands und wurde als Spira um 600 Zentrum des Speyergaus. Im Mittelalter war Speyer als Freie Reichsstadt eine der bedeutendsten Städte des Heiligen Römischen Reichs Deutscher Nation. Zwischen 1816 und 1945 Sitz der bayerischen Verwaltung der Pfalz. 67.000 Bürger dürfen sich mit Fug und Recht Speyerer nennen. Speyer gehört zu den bedeutendsten Städten des deutschen Judentums. Als SchUM wird der Verbund bezeichnet, den die jüdischen Gemeinden der Städte Speyer (Spira), Worms (Warmaisa) und Mainz (Magenza) im Mittelalter bildeten.
Die ArGe Landwirtschaft hielt 2017 ihre Mitgliederversammlung in Speyer ab. War sehr schön.



Ein archäologischer Fund beim Aushub einer Baugrube für ein Wohnheim hat in Speyer einen Begräbnisplatz zutage gebracht, der 3000 Jahre vor der ersten römischen Besiedlung angelegt wurde. Gefunden wurden Skelette von elf Menschen, die in Hockstellung ohne Grabbeigaben bestattet wurden. Die Knochenfunde würden einen Beweis liefern, daß bereits vor 5000 Jahren Menschen auf dem überschwemmungssicheren Hochufer in der Nähe zum Rhein gelebt haben. Die Römer gründeten dort im Jahr 10 v.Chr. ein erstes Militärlager, aus dem die Bischofsstadt hervorging: Wo Soldaten lagern, kann man Dome bauen.





Edenkoben – Rhodt unter Rietburg – Hainfeld – Edesheim



Edenkoben (pfälzisch Edekowwe) ist eine Stadt mit 6.700 Einwohnern und gemessen an der Einwohnerzahl die viertgrößte Ortsgemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße. So wie die Touristen in diese Weinbaugegend fahren, um den Nachschub zu kosten und dann zu requierieren, so fahren die Weinsträßer in die Welt: Wenn Sie ein Auto mit dem Kennzeichen SÜW sehen, dann ist's einer aus dieser Weingegend. Also Vorsicht – im Personenkraftwagen könnten Flaschen sein. Der Weinort Edenkoben liegt an der Haardt, also am Ostrand des Pfälzerwaldes. Auch hier gibt es wieder eine Exklave (Wohnplatz Forsthaus).



Edesheim gehört der Verbandsgemeinde Edenkoben an. 2.400 Einwohner zählt der Ort. Bereits im Jahr 714 fand Edesheim unter der Bezeichnung „villa Auduino" beziehungsweise „Auduinovilla" Erwähnung in einer Urkunde der Abtei Weißenburg, die hier einen Herrenhof und zwei Kirchen besaß. In der sog. Franzosenzeit erlagen die Frauen des Dorfs vielfach dem Charme der Besatzer. Da haben sich die Bauern vermutlich gefragt, ob sie als Eigentum des Hochstifts Speyer nicht besser dran wären.





Rhodt unter Rietburg mit 1.200 Einwohnern ist ein Ort der Verbandsgemeinde Edenkoben. Da es schon länger her, ist man sich nicht sicher, ob hier schon die Römer siedelten. Ein erstes belegtes historisches Datum ist mit dem Bau der Rietburg (Rippburg) von 1200 bis 1204 verbunden. Die Einwohner von Rhodt werden auch in den sog. Eußertaler Urkunden erwähnt. Zwischen etwa 1300 und 1603 gehörte Rhodt zu Württemberg und erhielt den Beinamen „Unter Rietburg“, da es damit von den drei württembergischen Rhodts unterschieden werden konnte. Schon damals wurde in Rhodt Wein – überwiegend Traminer – angebaut. Man darf feststellen: wo Württemberger Könige herrschten, gab es auch Weinbau. Da waren sie wie den Römern vergleichbar.



Hainfeld ist eine Ortsgemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße und gehört zur Verbandsgemeinde Edenkoben. Drei Exklaven zählen zur Ortschaft im Pfälzerwald und zusätzlich der Wohnplatz Mittelmühl. Der Ort wurde erstmals 781 im Güterverzeichnis des Klosters Lorsch unter dem Namen Stratfeld erwähnt. Schon damals war Weinbau eine wichtige Erwerbsquelle. Im Jahr 1673 kam es zu einer ersten Franzosenzeit (Ludwig XIV.; damals wurde ein Anschlag auf die französischen Besatzer ausgebübt; danach wurden die Dorfbewohner in der Region als die „Seselmörder“ bezeichnet. 1779 kam es zu einer zweiten Franzosenzeit: Man wurde republikanisch. Dann wurde der Ort bayerisch-pfälzisch, bevor 1945 wieder die Franzosen kamen.



(Wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Bärlauch auf Briefmarken

Der Bärlauch *(Allium ursinum)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Allium* und somit verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Die in Europa und Teilen Asiens vor allem in Wäldern verbreitete, früh im Jahr austreibende Pflanzenart ist ein geschätztes Wildgemüse und wird seit langem in vielen Regionen gesammelt. Das spiegelt sich in der Vielfalt seiner Namen wider: Bärenlauch, Knoblauchspinat, wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Rinsenknoblauch, Hundsknoblauch, Hexenzwiebel, Zigeunerlauch, Ramsen oder Waldherre, Bärenknuflak (Göttingen), Germsel, Hollauch (mittelhochdeutsch), Hollouch (mittelhochdeutsch), großer Knoblauch (mittelhochdeutsch), Kremser (Aargau), Paules (mittelhochdeutsch), Rämsche (niederdeutsch), Rämsen (Göttingen), Rämtern (Entlebuch, Bern), Rame (althochdeutsch), Rames-adra (althochdeutsch), Rames-öre (althochdeutsch), Rampen, Rampsen, Ramsche (Göttingen), Ramsen (Allgäu), Rambs (Schlesien), Ramisch (Schlesien), Ramsel (Schlesien, Thüringen), Ramser (Schlesien, Bern, mittelhochdeutsch), Ramseren, Ransericht (Schlesien), Räpschala (St. Gallen bei Sargans), Ränze (Aargau), Räzschala (St. Gallen), Remese (mittelhochdeutsch), Remsa (St. Gallen, Oberrhein), Remschala (St. Gallen bei Sargans), Remsen (Göttingen) und Zigeunerknoblauch (St. Gallen bei Werdenberg).

Der Bärlauch ist eine ausdauernde krautige Pflanze, die eine Wuchshöhe von etwa 20 bis 30 Zentimetern erreicht. Die meist zwei, selten ein oder drei grundständigen Laubblätter haben einen 5 bis 20 Millimeter langen Stiel und verbreitern sich abrupt in die 2 bis 5 Zentimeter breite flache, elliptisch-lanzettliche Blattspreite. Die Blattoberseite glänzt und ist von dunklerem Grün als die matte Unterseite. Sein Geruch ist typisch (knob)lauchartig. Die Blütezeit reicht von April bis Mai.



Der Bärlauch ist in fast ganz Europa mit Ausnahme der immergrünen, mediterranen Region sowie der ungarischen Tiefebene bis nach Nordasien (Kleinasien, Kaukasus) verbreitet. Er gedeiht in Höhenlagen bis in 1900 Meter (Voralpen). In Deutschland wächst der Bärlauch besonders im Süden, im Norden seltener. Die Bärlauch-Saison (in Deutschland, Mitteleuropa) beginnt Ende März und endet Ende April.



Trotz der leichten Identifikation durch den knoblauchartigen Geruch, der beim Reiben der Blätter entsteht, wird Bärlauch von unerfahrenen Sammlern immer wieder mit dem Maiglöckchen, den im Frühjahr austreibenden Blättern der Herbstzeit-

losen oder den meist ungefleckten Blättern jüngerer Pflanzen des Gefleckten Aronstabs verwechselt. Diese drei Pflanzen sind äußerst giftig und es kommt so immer wieder zu Vergiftungen, teils mit tödlichem Ausgang. Neben dem Geruch ist die Blattunterseite eine weitere Möglichkeit zur Unterscheidung – beim Bärlauch ist sie immer matt, bei Maiglöckchen und Herbstzeitlose glänzend.



Der Bärlauch ist eine altbekannte Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze. Die Pflanze ist zwar komplett eßbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter, oft auch mit den Stängeln, frisch als Gewürz, für Dip-Saucen, Kräuterbutter und Pesto oder ganz allgemein als Gemüse in der Frühjahrsküche. Durch Hitzeeinwirkung werden die schwefelhaltigen Stoffe verändert, wodurch der Bärlauch viel von seinem charakteristischen Geschmack verliert. Daher wird er meist roh und kleingeschnitten unter Salate oder andere Speisen gemischt. Im Frühjahr kann Bärlauch auch den Schnittlauch oder das Zwiebelkraut ersetzen.



Nicht so bekannt ist die Verwendung der Knospen zur Herstellung von Bärlauchkapern.In der Volksmedizin wird der Bärlauch bei Verdauungsstörungen (z.B. Blähungen) sowie als



Antihypertonikum und Antiarteriosklerotikum, eingesetzt. Die Heilwirkung ist den zahlreichen in ihm enthaltenen, überwiegend schwefelhaltigen ätherischen Ölen zuzuschreiben.



Im Mittelalter glaubte man, daß Bärlauch Unheil abwehren könnte.

Bärlauch gibt es auf Briefmarken in folgenden Ländern:

- Lettland (MiNr.631–632, 5.3.2005) Geschützte Pflanzen (IV),, u.a.Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.)
- Litauen (MiNr.1312, 26.4.2019) Das Rote Buch gefährdeter Tier- und Pflanzenarten: Bärlauch (Abb.)
- Schweden (MiNr.3219–3223, 3.5.2018) Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen,, u.a. Bärlauch *(Al- lium ursinum),* (Abb.)
- Schweiz (MiNr.1455-1458, 26.11.1991) „Pro Juventute“: Waldblumen,, u.a. Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.); (MiNr.2193–2196, 3.3.2011) Freimarken: Gemüseblüten, u.a Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.)

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Nach dem zweiten Bembel

Das niederösterreichische Mostviertel

Die offizielle Bezeichnung lautet „Viertel ober dem Wienerwald“ – die heute kaum mehr gebraucht wird. Den Verkaufsstrategen der Tourismusindustrie ist es gelungen die Jahrhunderte alte Bezeichnung ins Hintertreffen zu bringen. Heute wird nur noch vom „Mostviertel“ gesprochen. Der Namengeber für die Region ist zum Werbeträger geworden und kein Besucher des Mostviertels kommt bei den vielen Veranstaltungen am Most vorbei.



Birnbaumblütenfest, Tag des Mostes, Most-Kirtag, Mostobsterntefest, Mostkulinarium sind nur einige touristische Höhepunkte im Laufe des Jahres.

Die Initiative vieler Mostproduzenten, Vereine, Wirtschaftstreibende und engagierter Personen haben dazu beigetragen daß sich ein ganzes Landesviertel nicht zu den alten Tra-



ditionen besinnt sondern ein neues Image aufbaut.

Den ersten großen Anstoß gab 1763 die Kaiserin Maria-Theresia mit der Anordnung: entlang sämtlicher Landesstraßen sind Streuobstbäume zu pflanzen. Es wird heute angestrebt, Streuobstbau als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkennen zu lassen. Ihr Sohn Josef II. ging noch weiter und machte es jungen Eheleuten zur Pflicht, mindestens 2 Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen.



Der absolute Höhepunkt der Mostkultur ist in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Bedingt durch die zunehmende Industrialisierung und den Ausbau des Eisenbahnnetzes, besonders der quer durch das Mostviertel verlaufende Westbahn Wien–Salzburg.

Der Landstrich war ein riesiger Obstgarten mit etwa 1 Million Obstbäumen. Aus dieser Zeit stammen viele Mostbauernhöfe und besonders die markanten Vierkanthöfe prägen das Landschaftsbild bis heute. Das Herzstück des Mostviertels ist identisch mit jenem Landstrich, der vor mehr als 1.000 Jahren als „Ostarrichi“ bezeichnet wurde. Manche Puristen, vor allem die Bewohner des Bezirkes Amstetten sind zwar der Ansicht: Das „echte“ Mostviertel ist nur dort, von wo aus man die Kirche am Sonntagberg sieht.







Ein dunkles Kapitel des Mostviertels (heute nur allzu gern verschwiegen): Die Mostbauern erhielten in der Nachkriegszeit

Prämien wenn sie die „unnützen" Birnbäume rodeten.



Heute werden für Neupflanzungen Prämien bezahlt, doch der Bestand der Vorkriegszeit (etwa 1 Mill.) ist nicht einmal zur Hälfte erreicht.

Das herausragende touristische Projekt ist die Einrichtung der Niederösterreichischen Moststraße. 200 km lang windet sie sich durch das Land der Mostbirnbäume, kurvt über sanfte Hügel durch pittoreske Dörfer und zu den prachtvollen Vierkanthöfen. Einige hunderttausend Birnbäume wachsen hier und machen diesen Landstrich zum größten zusammenhängenden Birnbaumgebiet Europas. Gut 300 Birnensorten gedeihen hier. Ein einzigartiges Fleckchen Erde, denn in allen anderen Mostregionen dominieren Äpfel.

Die Erlebnisstraße stützt sich auf 3 Säulen: Die Erhaltung der typischen Streuobst-Landschaft, den Ausbau der touristischen Angebote und den Weiterentwicklung bei der Obstverarbeitung und Vermarktung.





Hier sind es vor allem die Mostbarone – quasi Botschafter des Mostes. Genußfreudige Experten. Wenn sich jemand bestens mit den Mostviertler Birnen und dem Most auskennt, dann sind es die Mostbarone. Sie engagieren sich in besonderer Weise für die Mostkultur und bieten in ihren Betrieben erstklassige Qualität. Die Auszeichnung „Mostbaron“ tragen allerdings nur rund 20 Personen. Als äußeres Zeichen ihrer Funktion tragen sie den eigens geformten schwarzen Hut mit rotem Band und weißen Adlerflaum sowie ein rotes Gilet mit Birnenmuster.







„G'SUND – SOLLST LEBEN!"
Sollten Sie das Mostviertel bereisen, machen Sie sich mit einem besonderen Brauch vertraut. Denn wer hier ein Glas Most trinkt, wünscht seinem Gegenüber „G'SUND!". Die Mostviertler-Etikette verlangt, daß dieser darauf mit „SOLLST LEBEN!" antwortet.





Johannes Kohnen

Die Winzer sammeln die Trauben und wir die Marken dazu – und es gibt Winzer, die sammeln beides

Eine kleine Geschichte, wie Wein und Philatelie zusammenfanden

Das Internet verändert in vielerlei Hinsicht unsere Kommunikation. Briefe und Postkarten als Massenmedien haben im Alltag stark an Bedeutung verloren. Jedoch verschwinden sie nicht völlig und für uns als Sammler und Sammlerinnen sind sie u.U. als Belege sehr

interessant. Bei den Briefmarken sieht es nicht anders aus. Der historische Bestand an philatelistischem Material wird auch noch in Zeiten des Internets fortlaufend mit aktuellem Material ergänzt. Insofern ist die philatelistische Tradition lebendig. Wir als Sammler und Sammlerinnen halten sie lebendig – auch indem wir über sie sprechen und schreiben.

In einem älteren Aufsatz von Helmut Hartwig fand ich folgende Überlegungen zum Sammeln von Postkarten:
„Und wer sammelt da eigentlich und wer sammelte früher? Und nach welchen Gesichtspunkten sind die Postkarten in den Alben geordnet worden? Leider werden die Alben



von früher heute zunehmend auseinandergenommen, und es wäre wichtig, daß ein paar so bleiben wie sie sind. Wenn möglich sollte natürlich der Gebrauchszusammenhang dokumentierbar werden über die Befragung alter Leute und die Aufnahme von Sozialdaten der Sammler.“ (Helmut Hartwig: „Weiter nichts neues andermal Mehr“ Kommunikation per Postkarte, S.53 ff., in: Karl Riha (Hrsg.) Massenmedium Bildpostkarte, Siegen 1979; in: Jörgen Schäfer / Peter Gendolla (Hrsg.), Gründerjahre der Medienforschung Massenmedien und Kommunikation, 1979–1989, Universi Universitätsverlag Siegen.)

In dem Zitat von Hartwig findet sich natürlich sozialwissenschaftliches Interesse, im philatelistischen Alltag brauchen wir sicher nicht so weit zu gehen, jedoch kann es uns durchaus zu Erkenntnisgewinnen anregen, die unsere Sammlertätigkeit betrifft.



Was hier über Postkartenalben gesagt wird, läßt sich in analoger Weise auch auf Briefmarkenalben übertragen. In den Alben stecken nicht nur die Marken, sondern auch die „Sammlerstrategien“, so will ich es einmal nennen, die uns doch auch etwas über lebendige Menschen, über ihre „Motive“ des Sammelns verraten. So ist es mir schon ergangen. Da habe ich für ein paar Euros ein altes Album bei unserer Vereinsauktion ersteigert. Ein Sammlerkollege sagt zu mir: „Was willst du denn mit dieser alten Schwarte? Ist



doch nicht viel wert.“ Dabei halte ich ein Alltagsdokument aus einem vergangenen Sammlerleben in meinen Händen, dem ich doch so etwas wie die Leidenschaft des verstorbenen Sammlers entnehmen kann. Ich komme so mit der Vergangenheit der Philatelie in Berührung. Eine Geschichtsquelle aus dem Sammleralltag. Wenn ich dann noch jemanden finde, der mir aus dem Leben die-

ses Sammlers etwas erzählen kann, dann bekommt das Album, die alte Schwarte, noch einen Mehrwert. So verbinden sich auf diese Weise Sammlergeschichten zu einem „Netzwerk“, das viele Menschen „verknüpft“. Ist doch was wert.



An einem weiteren Beispiel kann ich das verdeutlichen – und nun kommen wir auch zum Wein und den Marken dazu. Meinem Sammlerfreund Manfred Ullrich erzählte ich von meiner Mitgliedschaft in der ARGE Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft. Durch unser Gespräch angeregt, zeigte er mir vor ein paar Tagen ein altes Album seines Vaters Erich Ullrich.



Vorne im Album finde ich ein Zettelchen mit dem Thema: Wein und Rebe; Unterteilung 1. Ernte 2. Trauben und Weinstöcke mit Personen, Menschen 3. Weinlandschaften 4. Reine Traubenmotive 5. Traube in Ornamenten 6. Trinkgefäße 7. Stempel mit Traubenmotiven. So gliedert sich seine kleine Weinmotivsammlung. Zu jedem „Programmpunkt“ aus seiner Sammlung ein Beispielmotiv. Manfred Ullrich erzählte mir noch etwas aus dem Leben seines Vaters und vor allem zu dessen Sammlertätigkeit. Sein Vater lebte von 1913 bis 1983. Er war 6 Jahre lang im Krieg. Vor und nach der Währungsreform baute er eine Deutschlandsammlung auf, vor allem „Deutsches Reich ab 1870/71“. Nun war es bei den Ullrichs so, daß nicht der Vater den Sohn zum Sammeln von Briefmarken motivierte, sondern es war umgekehrt. Sohn Manfred begann als 5-Jähriger mit dem Sammeln, Briefmarken aus der Geschäftspost seines Vaters. Der hat dann vom Sohn angeregt auch mit dem Briefmarkensammeln begonnen. Der Vater war Weingutsbesitzer in Maikammer in der Pfalz und betrieb einen Weinhandel. Angebaut wurden Weißweine: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Ruländer; Rotwein: Portugieser. Der Rotwein war der Produktionsschwerpunkt.





Beruflich mit Wein beschäftigt, war er dann auch an Briefmarken-Weinmotiven aus aller Welt interessiert. Es kam jedoch nur eine kleine Weinmotivsammlung zustande. Ich denke, so lassen sich doch etliche Anekdoten zum Sammeln von Weinmotiven zusammentragen und sie spiegeln auch etwas wider aus der Geschichte der Weinkultur und Philatelie in unserem Land.

Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin Teil 1



In den nächsten Heften werden Sie als Leser der „Agrarphilatelie“ ein Exponat kennenlernen, das sich mit Lebensmittel als Medizin befaßt. Insgesamt sind es 14 Kapitel, für die der Autor, Herr Brandstetter, Überschriften wählte, die Sie neugierig machen sollen.

- Wild versus Zucht
- Was Oma schon wußte
- Popeye wußte es schon immer!
- Kartoffeln und Pommes
- Ich habe Kohldampf
- „Du stinkst“ – Zwiebel und Knoblauch
- Kirschen rot, Spargel tot!
- Artischocken: Schenk mir Dein Herz
- Oliven und Olivenöl
- Paradeiser aus dem Paradies?
- Niemandem einen Bären aufbinden
- Sei ein Korinthenkacker!
- Bist Du sauer?
- Vergiß mein nicht!

Das Exponat umfaßt insgesamt 15 Blatt, wobei jedes der vorstehenden Themen jeweils ein Blatt umfaßt. Die „Agrarphilatelie“ ist als Zeitschrift nicht an diese Anzahl gebunden; deshalb sind bei einigen Themen zusätzliche Belege eingefügt worden.

Kann man vom Essen krank werden?

Die Frage kann man getrost mit Ja beantworten. Da dem so ist, muß es auch Wege geben, sich gesund zu essen und Lebensmittel als Medizin zu verwenden. Man empfiehlt heute gerne Nahrungsergänzungsmittel – wenn wir uns mit Lebensmitteln ernähren, dürfen wir diese teuren Pülverchen und Tröpfchen getrost weglassen. Hier ist eine Anleitung (Quelle: Jo Robinson 2019: Lebensmittel als Medizin).

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), Richter am französischen Kassationshof, der lieber Arzt denn Koch geworden worden wäre, unterschied 1826 in seiner „Physiologie des Geschmacks“, einem Buch über Theorien zu Tafelfreuden, Friands (Feinschmecker), Gourmets (ursprünglich Weineinkäufer und -verkoster in französischen Häfen) und Gourmands (vielfressende Schlemmer) sowie Sybariten (verweichlichte Schlemmer aus Unteritalien). Außerdem gibt es noch den „Goulu“, den gierigen Esser, und den „Goinfre“, den Vielfraß. Und manches kann zusammengefaßt werden zur Gastrimargie, zur Schlemmerei bis zur Völlerei.




A Marseille, le
A Été chargé, au nom de Dieu & de bon sauvement, au Port & Havre de cette Ville, par Simon Gay et Comp.
sur l'
appellé
commandé par
pour porter & conduire, Dieu aidant, à
& consigner à
ou qui pour
sera, les Marchandises ci-après mentionnées & marquées de la marque ci-contre ; Savoir :
50.
Et les ayant reçues bien conditionnées, sans y avoir rien de mouillé ni de gâté, payerez de Nolis,



Rumänien 1959

Unsere Vorfahren bauten Lebensmittel vor ihrer Haustüre an – die Industrialisierung der Lebensmittel bedingt den externen Anbau, daher müssen sie oft über weite Strecken transportiert werden, was ihrer Qualität nicht zugute kommt. Frachtbrief vom 23. Frimaire 5 (französischer Revolutionskalender) = 13. Dezember 1796

Wild versus Zucht

Der Mensch erfand Werkzeuge, begann vor 18.000 Jahren mit Ackerbau, wurde seßhaft und irgendwann betrieb er einfache Landwirtschaft, indem er Wildpflanzen kultivierte und zu seinem Vorteil durch Zucht veränderte.



Absenderfreistempel

Die Zucht verfolgt heute andere Ziele: Farbe und Form (der Kunde kauft mit dem Auge), Haltbarkeit (wichtig für den Handel), Konsistenz (wichtig für den Transport).



50. Jahrestag
der Entdeckung
der DNS-Struktur:
Doppelhelix

Monaco 2003

Groß, klein, hart, weich, gelb, rot – fast alles läßt sich heute mit Gentechnik verändern. Die Technik heißt CRISPR-cas9 = Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats.

Meist wurde bei der Zucht nicht auf die Verbesserung der Inhaltsstoffe Wert gelegt.



Perfin (Perforated Initials): A. Le Coq & Co., Darmstadt. Forst- und Landwirtschaftliche Samen-Großhandlung. Die Lochung erfolgte präventiv gegen Entnahme aus der Portokasse.

Zucker, Stärke, Öl waren Maßstab unserer Vorfahren; bittere und faserige Lebensmittel kamen nicht in ihre Zuchtwahl. Doch die nützlichsten sekundären Pflanzennährstoffe schmecken adstringierend, sauer oder bitter und gingen im Zuchtverlauf „absichtlich“ verloren.



Dienstbrief vom 19.10.1920 des aus einer Bauernfamilie stammenden Agrarökonomen, Landwirtschaftslehrers und Professors für Landwirtschaft-Betriebslehre Wilhelm Seedorf (1881–1984) an seine Gattin Sophie.

Selbst Spritzmittel-Toleranz wird heute in Pflanzen hineingezüchtet (Maniok ernährt etwa eine halbe Milliarde Menschen).



Volksrepublik Kongo 1981
Kampf gegen die Manioklaus

Was Oma schon wußte

Oma würde sich mit der heutigen Vielfalt an Gemüsen und Früchten nicht mehr zurechtfinden. So gibt es Zucchini erst seit den 1970er-Jahren in Deutschland. Sternfrucht (Carambola), Avocado oder Papaya waren der Oma nicht bekannt.



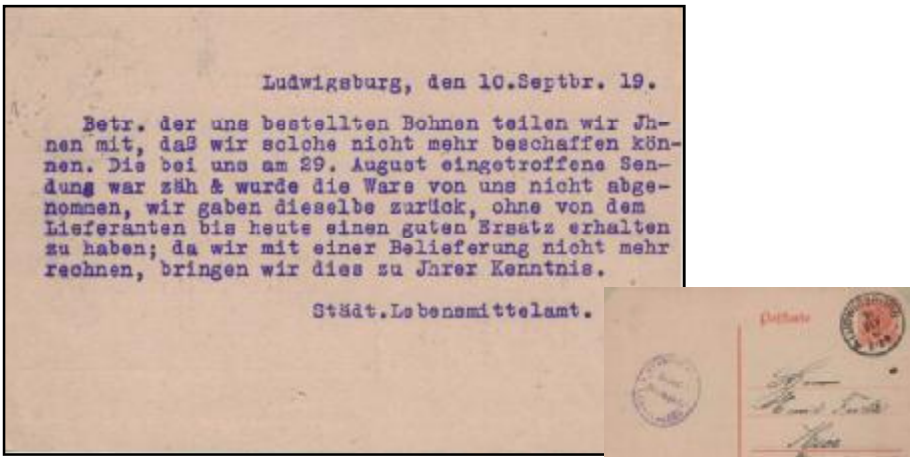
Avocado
Tunesien 2000



Papaya
Antigua & Barbuda 1983



Zucchini
Mazedonien 2017



Ludwigsburg, den 10.Septbr. 19.

Betr. der uns bestellten Bohnen teilen wir Ihnen mit, daß wir solche nicht mehr beschaffen können. Die bei uns am 29. August eingetroffene Sendung war zäh & wurde die Ware von uns nicht abgenommen, wir gaben dieselbe zurück, ohne von dem Lieferanten bis heute einen guten Ersatz erhalten zu haben; da wir mit einer Belieferung nicht mehr rechnen, bringen wir dies zu Ihrer Kenntnis.

Städt. Lebensmittelamt.

Grüne Bohnen und Erbsen gehören zu den nährstoffärmsten Gemüsen. Hülsenfrüchte sind proteinreich, enthalten aber kein Methionin, das aber Getreide beisteuern kann. Deshalb stets beide Lebensmittel gemeinsam essen (bei Oma gab es Bohnen mit Brösel).

Dienstpost Ganzsache



Als Dünger verwendete Oma
Hühner-Kacke –
alles wuchs und gedieh zu ihrer Freude.



T-Zellen sind Teil unseres Immunsystems; sie erkennen körperfremde Strukturen auf körpereigenen Zellen (z.B. Bestandteile von Viren oder Bakterien) oder veränderte körpereigene Zellen (z.B. Krebszellen). Nach der Erkennung regulieren sie die Reaktion des Immunsystems, aktivieren weitere Immunzellen und töten die krankhaften Zellen ab. Sie spielen bei Allergien und Autoimmunkrankheiten eine Rolle.

mit „T“ gestempelt: Taxé = Nachgebühr



Kali als Dünger war Oma zu teuer.

Francotyp A



Werbe-Postkarte der Deutschen Ammoniak Verkaufs-vereinigung für Kalimagnesia (um 1914)



Alles, was Oma machte, hatte Wert.



Liechtenstein 1961

Oma kannte aus dem Kochbuch die Runkelrübe, wir nennen sie heute Steck-, Futter- oder Zuckerrübe. Rüben enthalten Bor, das für die Testosteron-Ausschüttung sorgt – somit die sexuelle Lust fördert. Das Kraut nennen wir Mangold. Rote Rüben haben ihre Färbung vom Phytonährsto ff Betalaine, der die Vermehrung von Tumorzellen stoppen kann (bei Oma gab es oft Rote-Rüben-Salate).

Sonderstempel von Sugar Beet, benannt nach der National Sugar Beet Company

Popeye wußte es schon immer!

Spinat ist Inbegriff von Leistungssteigerung – man sagt schon den Kindern: Iß Spinat und du wirst stark. Er enthält viel Lutein, ein Phyto-Nährsto ff, der Augen schützt und Entzündungen hemmt. Sie können Spinat blanchieren oder dünsten. Kochen? Ja. Wiederaufwärmen? Ja, aber ... Spinat enthält Nitrat, das sich zu Nitrit wandelt.



Links: Algerien 2016, Mitte: Guinea 1998, rechts: USA 1995: Popeye – mit und ohne Spinatdose.



Selbst das US-Militär hat die Figur des Popeye in ihr Programm aufgenommen.

Militär-Schiffspost US Navy



Freie Universität (FU) Berlin: Ecdysteron bewirkt Kraftzuwachs bei Sportlern. Der Welt-Anti-Doping-Agentur (WADA) wurde vom Institut für Pharmazie an der FU Berlin empfohlen, diese Substanz auf die Doping-Liste zu setzen.

Absenderfreistempel der Nationalen Anti-Doping-Agentur Deutschland



Im VEB Arzneimittelwerk Dresden wurden die Doping-Mittel für DDR-Leistungssportler hergestellt – war darin Ecdysteron enthalten?

ZKD-Brief 1956

Die Tour de France, auch Grande Boucle (Große Schleife) genannt, ist das bekannteste und bedeutendste Straßenradrennen der Welt. Seit 1903 wird die Tour de France alljährlich im Juli ausgetragen und führt dabei in wechselnder Streckenführung quer durch Frankreich und ins Ausland. Die Tour de France ist wohl untrennbar mit Doping verbunden. Man erinnere sich nur an Lance Armstrong und Jan Ullrich.



Links oben:
Lance Armstrong

rechts oben:
Ivan Basso

links unten:
Levi Leipheimer

rechts unten:
Jan Ullrich

Alle vier Radsportler sind wegen Dopings zeitweise gesperrt worden!

Kongo (Brazzaville) 2006



Nach unbestätigten Gerüchten sollen manche, viele, alle Fußballspieler vor einem Spiel Antischmerzmittel nehmen, um die bei einem Foul verursachten Schmerzen abzumildern. Wäre das auch Doping?

Im nächsten Heft sprechen wir über Kartoffeln. Das ist erfreulicher.

Anmerkung von K.H.:
Das Logo auf der ersten Seite dieses Artikels, rechts oben, spielt auf den Spruch „An apple a day, keep the doctor away“ an, der den regelmäßigen gesundheitsfördernden Konsum von Obst anspricht. Herr Brandstetter meint dazu: „A garlic all days, takes all doctors and friends away“. Das ist auch richtig, macht aber sehr einsam.

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse?
Und Sie möchten mit einem Artikel beitragen? Aber gerne!



Geniale Ideen der australischen Regierung

Bekanntlich leiden die australischen Ureinwohner wie die Koori oder Anangu unter dem Ozonloch und den ungeliebten und unerwünschten Einwanderern. Dazu zählen die etwa 26 Millionen Europäer und Asiaten (1788 kamen die ersten Sträflinge). Dann: Aus den ursprünglich nur 24 Kaninchen sind heute etwa 10 Milliarden geworden. Um die Kaninchen wieder zu vermindern, wurde der europäische Fuchs



eingeführt. Nicht zu vergessen: auch die beliebte Fuchsjagd konnte damit fortgesetzt werden. Zu den ungeliebten Einwanderern gehört auch die verwilderte Katze – dabei sollte die doch nur die Ratten auf den Segelschiffen vernichten. Die Katzen haben sich auch vermehrt: Es sind jetzt mehr als 20 Millionen. Und dann leiden alle Bewohner des Kontinents unter der Aga-Kröte. Dieses Tier wurde zur Schädlingsbekämpfung im Norden von Queensland eingeschleppt. Farmer setzten 1935 rund 400.000 Exemplare aus, um der Zuckerrohrkäferplage auf natürliche Weise entgegentreten zu können. Einerseits hatte die Kröte dank ihrer giftigen Hautdrüsensekrete, die selbst Krokodilen gefährlich werden können, kaum Widersacher, wodurch sie sich problemlos vermehren und der Bestand, Schätzungen zu Folge, mittlerweile auf 200 Millionen ansteigen konnte. Diese Kröte frißt alles und jedes – selbst die eigenen Artgenossen. Alles, was bei drei nicht auf dem Baum ist, landet im Maul der unersättlichen Amphibie. Da sage einer: Bauern pflegen die Umwelt. (wb/kh)

Kein verspäteter Aprilscherz

Alderney, 8 Quadratkilometer groß, rund 2.400 Einwohner, viele Briefkastenfirmen, liegt im Ärmelkanal und ist bekannt durch den Frühkartoffel-Anbau. Außerdem kann man an Stelle der geernteten Knolle



das Geld steuersparend vergraben. Wenn man dort aus einem Pub kommt und einen weißen Igel sieht, hat man keinesfalls einen Vollrausch, sondern begegnet einer nur auf Alderney bekannten „Abart“. Die Insulaner nennen ihn „Blonde Hegdehog“. Der erste ist vermutlich in den 1960er-Jahren eingereist. Es handelt sich nicht um Albinos, sondern um eine Mutation namens Leuzismus – die Haut enthält keine farbstoffbildenden Zellen. Man schätzt den heutigen Bestand auf 1.500 Stück. Auf der Insel gibt es auch den Alderney Wildlife Trust mit sage und schreibe 700 Mitgliedern. Sie beobachten nicht nur die Igel, sondern auch 700 Vogelarten, 800 verschiedene Mottenarten und an die 1.000 Wildblumen – sonstige Angaben über Tiere fehlen. (wb)

Artenschutz ja, aber ... respice finem!

Tierschutz funktioniert umso besser, je mehr man über die jeweilige Art weiß. Ein Beispiel für einen



mißglückten Tierschutz in Afrika: Im Jahr 2018 wurden in Kenia elf der vom Aussterben bedrohten Spitzmaul-Nashörner mit großem Aufwand in einen Nationalpark umgesiedelt, wo sie vor Wilderern geschützt waren und bessere Lebensbedingungen vorfinden sollten. Inzwischen sind alle Tiere verendet – sie vertrugen den wesentlich höheren Salzgehalt des Wassers ihrer neuen Heimat nicht. Wie heißt es doch so treffend: Man soll die Frösche fragen, bevor man einen Teich trockenlegt. (wb)

Wohl bekomm's

„Es gibt Menschen … die mögen es, zerhacktes Muskelfleisch zu verspeisen, welches man gern auch unter Beigabe von Blut in die Darmwand oder in die Harnblase eines Schweines oder Schafs gepreßt hat. Andere Leute nehmen die süßliche Ausscheidung eines Tieres zu sich, die von einem anderen Tier aufgesaugt, verschluckt, wieder hochgewürgt und an eine Artgenossin weitergegeben wurde, von dieser wiederum verschluckt und noch ein paarmal so weiter. Doch jedem, wie's beliebt: Lassen Sie sich Ihre Wurst und Ihren Honig auch weiterhin schmecken." Dazu paßt ein etwas muffig schmeckendes Heißgetränk aus einer Kaffeesorte namens Kopi Luwak aus Kirschen, die gefressen werden von der in Süd- und Südostasien verbreiteten Schleichkatzenart Fleckenmusang, die die Bohnen fast ohne Begleitprodukte nach Fermentation aus dem Darmtrakt wieder ausscheidet. Auch für den mit Fleisch gefüllten Schweinemagen bedarf es nur geringer Überwindung, denn die fein gekutterten Weichteile vom Schwein, Brät genannt, können auch aus dem Stoff sein, das der Fleischergeselle zuletzt überfahren hat. Auch das ist eine Götterspeise: Nur der liebe Gott weiß, was drin ist.





Paradiesisch anmutende Landschaft mit Schäferszene

Ein Idyll? So ist es sicher nicht. Immerhin, die Schafe sind da, und wer genau hinsieht – das sollte man ja bei Markenmotiven grundsätzlich tun – erkennt auch einen Schäfer. Doch beim Paradies stellt man sich



eher einen Garten vor und kein mächtiges Bergmassiv, wie es der Hermon als südlicher Abschluß des Antilibanons darstellt. Jedoch eine gewisse paradiesische Ruhe geht durchaus von den grasenden Schafen aus. Eine trügerische Ruhe könnte es allerdings auch sein, denn der Hermon im Dreiländereck Syrien-Jordanien-Israel hat schon lange eine große strategische Bedeutung gewonnen. Das sieht man dem Markenmotiv nicht ohne Weiteres an. Macht nichts. Als Philatelisten sammeln wir nicht nur Briefmarken, sondern stellen diese in vielfältige aktuelle, geschichtliche, kulturelle und noch etliche weitere Zusammenhänge hinein, die parallel zur Markensammlung einen Wissensschatz aufbauen. (jk)

Wer weiß denn sowas – Dijon und sein Senf

In mehreren Zeitungen standen letzthin interessante Meldungen über Dijon-Senf. Eine allseits bekannte Firma (Name ist der Redaktion bekannt) habe momentan Schwierigkeiten, den Bedarf an Senfkörnern zu decken, weil rund 20 Prozent aus der Ukraine und Rußland kamen (nun keine mehr) und 80 Prozent aus Kanada, wo es aber 2021 aufgrund einer Dürreperiode eine Mißernte gab. In Kanada hat man



umgehend auf die neue Situation auf dem Weltmarkt reagiert und die Anbauflächen um 40 Prozent (!) erweitert. Allerdings sei damit zu rechnen, daß auch die Preise für Senf um die Hälfte steigen. Loriot muß diesen Senfmangel geahnt haben, denn er läßt den just in den Ruhestand getretenen Lohse einkaufen: „Dann geben Sie mir 100 Gläser Senf!“ Die Bürger in Frankreich verbrauchen pro Kopf 1 Kilogramm Senf (Deutschland nur 800 Gtamm); inzwischen beherrschen leere Regale die Geschäfte in Paris, da die französische Senfernte gering war und schon verarbeitet ist. Die seit 1603 bestehende französische Bruderschaft der Senfproduzenten (Confrère de la Moutarde Dijon) schweigt stille zu diesem Unglück. Vielleicht darf in diesem Zusammenhang auch daran erinnert werden, daß der französische König Ludwig XVI. (1754–1793) stets mit eigenem Senfvorrat gereist war, was ihn aber nicht davor bewahrte, mit der Erfindung des Doktor Guillotin Bekanntschaft zu machen. Nebenbei: dieser König war verheiratet mit der Marie Antoinette, die ja angeblich empfahl, Kuchen zu essen, wenn kein Brot da war. Und dann soll noch an Papst Johannes XXII. erinnert werden, der seinen Hofstaat in Avignon (amtierte 1316–1334) um den „Grand Moutardier du Pape“ erweiterte. Das setzt Maßstäbe! Nun, Senfkorn hin, Senfglas her, müssen die Deutschen den Winter ohne Senf auf dem Eisbein überstehen. Und überall werden auch wir vermutlich leere Regale beim Discounter sehen; das ist unangenehm, aber nicht so unangenehm wie ein abermaliges Fehlen von „Kokett“. Zum Schluß ein Zitat von Alfred Polgar, einem österreichischer Kritiker, Schriftsteller und Übersetzer (1875–1955): „Nie ist mein Senf besser, als wenn ich ihn nicht dazugebe.“ (wb/kh)

Nicht an der Nordsee: Ein Sturm

Wenn sich, wie in den letzten Heften der „Agrarphilatelie“ ein Österreicher mit dem „Äbbelwoi“ beschäftigt, erlaube ich mir, aus gegebenem Anlaß (Sondermarke) auf den in Österreich als „Sturm“ bekannten Federweißen hinzuweisen. Den letzteren habe ich jahrelang mit Bekannten in der Pfalz genossen, wo im Spätsommer wochenlang auf Volksfesten der „Schobbe“ (= ½ Liter im Glas) ausgeschenkt wird. Ich habe aber auch manchen „Sturm“ in Niederösterreich er- und überlebt, wo er vornehmer im Henkelglas (¼ Liter) unters und ins Volk gebracht wird. Die Wirkung ist aber die gleiche: sie



erzeugt zunächst einmal absolute Fröhlichkeit. Beim Heimgang muß man aber in des Wortes wahrstem Sinne „zusammenhalten“! (wb)

DULCE ET DECORUM EST PRO PATRIA MORI

Wir haben in der „Agrarphilatelie“ mehrmals über Zucker berichtet. Nun gibt es eine Information, die wir den geneigten Lesern nicht vorenthalten wollen. Bekanntlich wurden Napoleons Soldaten 1815 in der Schlacht bei Waterloo so vernichtend geschlagen, daß damit das Ende der Franzosen-Herrschaft über Europa und das große Morden endete. Man sprach von mindestens 20.000 Soldaten, die allein bei dieser Schlacht starben. Man wußte, daß diese Toten an Ort und Stelle in Massengräbern verscharrt wurden. Über Jahrzehnte wurde schon im letzten Jahrtausend nach diesen Toten gesucht, um sie ehrenvoll zu beerdigen. Doch diese Suche war erfolglos: Nur zwei Skelette wurden in den letzten Jahrzehnten gefunden. Jetzt hat ein Forscherteam, bestehend aus dem Belgier Bernhard Wilkin, dem Deutschen Robin Schäfer und dem Briten Tony Pollard, die Antwort auf die fehlenden Skelette gefunden: Die Knochen der toten Soldaten und der Pferde wurden zu Mehl verarbeitet. Nach 1834 wurden illegal Ausgrabungen vorgenommen. Die Gebeine wurden, entgegen einer langjährigen Vermutung, nicht als Dünger verstreut, sondern in der Zuckerfabrikation verwendet. Die Knochen wurden zu Knochenkohle verarbeitet, die für die Filter benötigt wurde, um den Zucker aus Zuckerrüben zu entfärben. Knochen von Kriegstoten wurden nicht nur in Belgien, sondern in ganz Europa für die Zuckerindustrie eingesetzt. An vielen Orten Europas entstanden Zuckerfabriken; bei Waterloo verdrängte der Anbau von Zuckerrüben den Kartoffel- und Getreideanbau. Man schätzt, daß die Knochen der Gefallenen und der Pferde einen Gewinn von etwa 240.000 Franc erbrachten. Die FAZ erinnert in einem Artikel an den Spruch von Horaz „Süß und ehrenvoll ist es, für das Vaterland zu sterben“. Dabei hat Horaz in den Liedern (Carmina 3,2,13) ganz sicher nicht an die Zuckerrübenverarbeitung gedacht. Und die Getöteten werden sich auch ein anderes Leben nach dem Tod gewünscht haben. (kh)





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Borschtsch

Borschtsch ist eine Suppe, die vor allem in Osteuropa sehr verbreitet ist. Die Herkunft des Wortes liegt wahrscheinlich im slawischen Namen für das Kraut Wiesen-Bärenklau *(Barszcz zwyczajny);* im Mittelalter waren dessen ungiftige Sprossen und junge Blätter ein fester Bestandteil der Suppe. Heutzutage sind traditionell Rote Bete und Weißkohl die Hauptbestandteile. Der sogenannte Borschtsch-Gürtel zieht sich von Polen über Galizien, Rumänien, die Ukraine, Belarus bis hin zu Wolga und Don in Rußland. Dort und in der Ukraine wird Borschtsch allerdings nicht unbedingt als eigenständige Mahlzeit, sondern oft als Suppe oder Zwischengericht zum Mittag- oder Abendessen gereicht. Charakteristisch für die Zubereitung ist (wie bei vielen osteuropäischen Suppengerichten) die lange Garzeit bei geringer Hitze. Vor dem Servieren sollte Borschtsch mit Schmand (oder auch saurer Sahne) und frischen Küchenkräutern (meist Dill oder Petersilie) verfeinert werden. Zum ukrainischen Borschtsch wird oft ein (gesalzener) Knoblauch-Öl-Dip sowie in jedem Fall frisches Brot gereicht.



Die ostpreußische Version Beetenbartsch wird zusammen mit Schmand und Rind fleisch serviert. Es gibt unzählige regionale Varianten. So gibt es auch einen kalten Borschtsch, z.B. in Litauen *šaltibarščiai*. Dies ist zwar auch eine Rote-Bete-Suppe, wird aber völlig anders zubereitet und sie wird meist im Sommer gegessen. Sie enthält weder Fleisch noch Kohl; Grundlage ist Kefir oder saure Sahne. Die Suppe wird nicht gekocht, sondern kalt zubereitet – die Rote Bete separat gekocht. Auch hier gibt es regionale Varianten. In der Briefmarkenausgabe aus der Ukraine (MiNr. 719–720, 20.5.2005) sind die Zutaten für den traditionellen ukrainischen Borschtsch und die Suppe dargestellt. Abschließend wird ein deutsches Borschtsch-Rezept präsentiert: Zutaten (für 4 Personen) 1¼ Liter Gemüsebrühe, 500 g Tafelspitz, 250 g Rote Bete, frisch, 250 g Sellerie, 250 g Karto ffeln, 500 g Weißkraut, 1 Zwiebel, 400g Tomaten, stückig, 3 EL Rapsöl, kalt gepreßt, 4 EL saure Sahne, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer, 1¼ l Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Tafelspitz hineingeben, nochmals aufkochen und auf kleinster Flamme 15 Minuten weitergaren. Währenddessen Rote Bete, Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln, Weißkraut und Zwiebelringe herstellen.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Casu marzu

Klaus Henseler hat sich dennoch über diesen Käse informiert

Herr Heike will es nicht verschweigen, daß er nicht unbedingt Käseliebhaber ist. Gut, gestreuselt über ein Spaghetto mag Käse seine Abneigung überwinden und eßbar werden. Es mag ja auch nicht einfach sein, ein Land zu regieren, daß 256 Käsesorten hat, wie Charles de Gaulle mal bemerkte. Dann gibt es bei Herrn Heike einige Käsesorten, die keinesfalls und nie und nimmer in seine Küche Einlaß finden würden.

Hier geht es jetzt um ein italienisches Produkt. Herr Heike hat sich schon geschüttelt und deshalb kann hier darüber berichtet werden. Der Käse ist ein *Pecorino Sardo,* DOP, ein Schafskäse von Sardinien. Er wird hergestellt aus Rohmilch und wird in zwei Typen produziert: als *dolce* mit grünem Etikett reift er kürzer und hat einen weichen Teig, man reicht ihn frisch als Tafelkäse oder verwendet ihn in der Küche; als *maturo* mit blauem Etikett reift er länger und wird manchmal zusätzlich geräuchert, ist vergleichsweise hart, salzig und trocken mit zäher, gelblich-weißer Rinde.

Dieser sardische Käse wird durch einen weiteren Typ ergänzt, den sogenannten *Casu marzu.* Schon die wörtliche Übersetzung schreckt einen transalpinen Menschen ab: verdorbener, fauler Käse. Es ist eine überreife Art des *Pecorino sardo,* der lebende Maden enthält und der auf Sardinien als besondere Spezialität gilt.

Da man befürchtete, daß die Fliegeneier und die daraus schlüpfenden Maden, die sich von dem Käse ernähren und ihn durch ihre Ausscheidungen fermentieren, Krankheiten übertragen könnten, war Handel und Verkauf nicht erwünscht. Deutsche Touristen, die überall in der Welt sich der indigenen Bevölkerung anpassen wollen (oder dam, was sie dafür halten) und deshalb echte sardische Kost genießen wollten, bekamen ihn natürlich vorgesetzt. Vielleicht sollte man es wie der germanische Gott Loki beim Fischessen machen: Augen zu, damit die Maden nicht in die Augen springen.



Die landwirtschaftliche Ausstellung in Ettelbrück

Seit vielen Jahren organisiert die Stadt Ettelbrück in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium und dem Lycée Technique Agricole de Gilsdorf die landwirtschaftliche Ausstellung „Foire Agricole d'Ettelbruck" (FAE), welche das größte Schaufenster der Luxemburger Landwirtschaft darstellt und gleichzeitig die größte Freilandausstellung Luxemburgs ist. Die FAE ist der wichtigste Treffpunkt aller Berufssparten aus dem grünen Sektor (Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Gartenbau …), des Handels und der Agrarforschung. Ein wichtiger Akzent wird auf die Vorstellung der Luxemburger Produkte und die Sensibilisierung des Konsumenten bei der Entdeckung der regionalen Produkte gesetzt.





Die Kinder haben die Gelegenheit die wichtigsten Etappen bei der Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte zu erforschen und die vielen Tiere des Bauernhofs zu streicheln. Mit ihrem breiten Animationsprogramm lädt die FAE jung und alt dazu ein, einen unvergeßlichen Tag in einem sehr angenehmen Ambiente zu verbringen. Zu den 300 Ausstellern zählen wir verschiedene Ministerien, Zuchtverbände, Landwirtschaft- und Kommunalmaschinenhändler, landwirtschaftliche Verbände und Organisationen, sowie die lokalen Erzeuger und die großen Akteure aus dem Luxemburger Lebensmittelbereich. Das Ardennerpferd ist eine bedrohte einheimische Rasse. Dieses leistungsstarke Pferd eignet sich für viele Arbeiten. Anläßlich der FAE in Ettelbrück feierte das Letzeburger Ardenner Studbook a.s.b.l., die Vereinigung der Züchter und Halter, 100-jähriges Bestehen.

Der Verband der Luxemburger Kleintierzüchtervereine

wurde 1922 gegründet. Er umfaßt mehr als 3500 Mitglieder, die in Lokalvereinen, aufgeteilt in vier Bezirke, organisiert sind. Auch einige Sondervereine gehören dem Verband an.



Hauptziel des Verbandes ist die Förderung der Kleintierzucht, wobei in erster Linie die Zucht und Verbreitung von Rassegeflügel und Rassetauben, Rassekaninchen und Cavias (*Cavia porcellus form. domestica,* Hausmeerschweinschen) im Fokus stehen.

Moselwein





Letzebuerger Limousin,

die Vereinigung der Limousin-Züchter, feierte auf der Foire Agricole Luxembourg ihre 50 Jahre. Die Limousin-Rasse wurde 1972 in Luxemburg eingeführt. Das Fleisch ist für seine hervorragende Qualität bekannt.





Eingesandt von Roger Thill

In Um, um Um und um Um herum

Die Internationale Briefmarken-Börse findet jetzt in Ulm statt! Vom 27.–29. Oktober 2022 findet sie in ihrem neuen Domizil in Ulm statt! Sindelfingen is out. Und von hier kann man mit der Ulmer Schachtel bis nach Wien fahren. Noch gibt es fünf Exemplare dieser Einwegboote. Keine Briefmarken, sondern Sammler sind darinnen.



Neuheiten **Marken mit Pilzmotiv**

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Belgien	30.8.2021	5086	*Hygrocybe acutonconica* – Safrangelber Salftling
			aus Block 264
Deutschland	3.2.2022	3665	aus 3664–3666: Rumpelstilzchen, Fliegenpilze
Frankreich	4.2.2022	8120	Louis Pasteur
Frankreich	4.2.2022	Block 540	Louis Pasteur
Guinea-Bissau	18.6.2019	10763	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
Guinea-Bissau	18.6.2019	10764	*Hypomyces lactifluorum* – krustenkugelpilzverwandt
Guinea-Bissau	18.6.2019	10765	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10766	*Boletus calopus* – Schönfuß-Röhrling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767	*Sarcoscypha coccinea* –
			Scharlachroter Kelchbecherling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767 A	Ziermarke: *Microstoma floccosum* – becherlingsartig
Guinea-Bissau	18.6.2019	Block 1845	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Irland	28.4.2022	2436	aus 2434–2437: Irisches Frühstück, u.a. Pilze
Moçambique	15.8.2018	9754	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Moçambique	15.8.2018	9755	*Aleuria aurantia* – Gemeiner Orangebecherling
Moçambique	15.8.2018	9766	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Moçambique	15.8.2018	9767	*Omphalotus olivascens* – Westlicher Kürbislaternenpilz
Moçambique	15.8.2018	Block 1391	*Laccaria fraterna* – Lacktrichterling
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Pilzsammlerin – Kinderbuchfigur „Tom Puss“
Niger	24.10.2018	6000	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Niger	24.10.2018	6001	*Gomphus clavatus* – Schweinsohr
Niger	24.10.2018	6002	*Clitocybe nuda* – Violetter Rötelritterling
Niger	24.10.2018	6003	*Suillus luteus* – Butterpilz
Niger	24.10.2018	Block 902	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Niger	24.4.2019	Block 998	Alexander Fleming – Nobelpreisträger
Philippinen	20.11.2019	5386	Block 393: *Russula sanguinaria* – Blut-Täubling
Philippinen	20.11.2019	5387	*Geastrum fimbriatum* – Erdstern
Philippinen	20.11.2019	5388	*Polyporus* – Kreisförmiger Klammerpilz – Porling
Philippinen	20.11.2019	5389	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Polen	7.3.2022	5350	Louis Pasteur
Rumänien	6.5.2021	7852	*Geastrum fimbriatum* – Gewimperter Erdstern
Rumänien	6.5.2021	7853	*Clathrus archerii* – Tintenfischpilz
Rumänien	6.5.2021	7854	*Lycoperdon echinatum* – Igel-Stäubling
Rumänien	6.5.2021	7855	*Entoloma hochstetteri* – Rötlingsverwandter aus Neuseeland
Rumänien	6.5.2021	7856	*Clathrus ruber* – Roter Gitterling
Rumänien	6.5.2021	7857	*Phallus indusiatus* – Tropische Schleierdame
São Tomé & Principe	18.9.2018	7813	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
São Tomé & Principe	18.9.2018	7814	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Principe	18.9.2018	7815	*Fomes fomentarius* – Zunderschwamm
São Tomé & Principe	18.9.2018	7816	*Agaricus bitorquis* – Stadt-Champignon
São Tomé & Principe	18.9.2018	Block 1411	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
São Tomé & Principe	10.4.2019	8257	*Hortiboletus rubellus* – Blutroter Filzröhrling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8258	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8259	*Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8260	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
São Tomé & Principe	10.4.2019	Block 1500	*Stropharia caerulea* – Grünblauer Träuschling
Schweden	11.11.2021	3400	aus 3393–3402: Pilz – Weihnachtsserie
Singapur	11.2.2021	Block 266	Poon choi, traditionelles chin. Neujahrsgericht mit Pilzen

Die gewaltigen Hochwasserschäden an der Ahr haben wir noch vor Augen. Das Leid der Menschen dort macht uns betroffen. In all dem Leid stellt zumindest die Hilfsbereitschaft von Mitmenschen als Helferinnen und Helfer vor Ort etwas Positives dar. Auch wenn die meisten von uns nicht an Ort und Stelle sein können, so haben sie doch andere Möglichkeiten, etwas zur Hilfe beizutragen. So habe ich z.B. von der Ahr ein Paket Hochwasserwein bestellt. Dieser Wein ist noch gut zu trinken, auch wenn die Weinflaschen vom Flutschlamm verschmutzt sind. Dazu habe ich eine „Briefmarke individuell“ anfertigen lassen. Motiv der Marke: Flaschen vom Hochwasserwein mit einem kleinen Hinweisschild versehen: Hilfe für die Ahr! So hoffe ich, daß die Briefmarken als kleine Hoffnungszeichen auch weiter Menschen anregen, die Winzer an der Ahr nicht zu vergessen und mitzuhelfen, die Weinkultur dort wiederaufzubauen. (Johannes Kohnen)





Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Åland	1.2.2022	514–515	Oldtimertraktoren
Alderney	4.4.2022	737–744	Alderney Patois, u.a. Alderney-Kuh in Marais, Igel
Angola	15.5.2019	Block 204	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines
Belgien	22.1.2022	Block 268	Käsesorten, u.a. Gouda, Brüsseler Käse, Ziegenkäse
Belgien	22.1.2022	5110–5111	100 Jahre Vogelschutz: Antonia de Pierre, Steinkauz
Brasilien	21.1.2020	4666	Amphore mit Wasser
Brasilien	19.3.2020	Block 199	Sternzeichen: Fische, Widder, Stier, Skorpion u.a.
Deutschland	7.7.2022	3699	200. Geburtstag von Gregor Mendel
Deutschland	4.8.2022	3702–3705	Welt der Briefe, u.a. Windmühle, Baum und Vögel
Deutschland	4.8.2022	3706–3708	Jugend: Amphibien, Bergmolch, Laubfrosch, Feuersalamander
Estland	24.3.2022	1037	Solidarität mit der Ukraine – Friedenstaube
Estland	31.3.2022	1038	Vogel des Jahres: Waldschnepfe
Estland	20.4.2022	1042	Estnische Waldbäume: Karelische Maserbirke
Estland	19.5.2022	Block 57	Jahreszeiten: Schneeglöckchen, Hundskamille, Aster u.a.
Färöer	26.4.2021	1012–1013	Papageientaucher – 1014–1015 = selbstklebend
Färöer	26.4.2021	1016–1018	Rinderhaltung auf den Färöern
Färöer	26.2.2022	1036–1037	Nordlichter
Finnland	8.8.2021	2766–2773	u.a. Gemälde mit Schaf, Auerhahn
Finnland	3.11.2021	2774–2775	Dompfaff – Weihnachtsbaum
Finnland	3.11.2021	2776	Nordlichter
Finnland	3.11.2021	2777–2778	Erster Schnee: Hund, Schneeflocke, Dompfaff, Schneemann
Finnland	19.1.2022	2779	100 Jahre Fazer-Blue-Schokolade
Finnland	19.1.2022	2785–2786	Frühling: Katze, Eule, Gartenutensilien
Finnland	27.4.2022	2793–2797	Glückwünsche, u.a. Blumen, Kaffeee und Kuchen
Frankreich	25.2.2022	8138	Gemälde von Séraphine Louis: Baum des Paradieses
Frankreich	11.3.2022	8141–8152	Weltreisende, u.a. Kolumbus, Cook, Jeanne Barret
Frankreich	12.3.2022	Block 546	Wanderer bei Kurzurlaub im Grünen
Frankreich	25.3.2022	8156	Forschungsanlage für Solarenergie, Odeillo
Frankreich	6.5.2022	8173–8184	Pflanzen und daraus gewonnene Süßigkeiten
Franz. Polynesien	19.4.2022	1485	140. Todestag von Charles Darwin + Block 57

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	7.4.2022	4959–4968	Zugvögel, u.a. Mauersegler, Triel, Turteltaube
Irland	14.7.2021	2401	aus 2401 A–D: Teekessel eines Emigranten
Irland	31.3.2022	131–138	ATM – Freimarken, u.a. Feld mit Traktor, Möwen, Seevogel
Irland	27.4.2022	2434–3437	Irisches Frühstück: u.a. Eier, Tomaten, Pilze, Tee, Honigbrot
Lettland	14.1.2022	1147–1150	Haustiere: Katze, Hund, Huhn und Graugans
Liechtenstein	3.1.2022	2035–2036	Vogel und Schmetterling
Liechtenstein	3.1.2022	2037–2040	Wildbienen
Luxemburg	17.5.2022	2304	Grünere Städte, Stadt auf Rückseite eines Buchenblattes
Luxemburg	17.5.2022	2305–2308	Säugetiere: Haselmaus, Braunbrustigel, Feldhase und Reh
Marshall-Inseln	1.9.2021	4417–4420	Block 133: Eulen
Monaco	25.3.2022	3579	Internationale Hundeausstellung – Dalmatiner
Niederlande	21.3.2022	Block 194	Delfter Tulpenvasen
Österreich	22.4.2021	3643	Sakrale Kunst: Bauern ergreifen den Prediger
Österreich	30.4.2022	3646	Weinregionen (Rust): Weinglas, Storchennest, Weinblatt, Traube
Österreich	27.5.2022	Block 134	Landschaften: Seewinkel, Wasserfälle, Dachsteingebiet u.a.
Österreich	1.3.2022	55	aus 53–56 Dispensermarken: Landschaft im Sausal
Rumänien	12.1.2022	7965–7968	Nationalpark Calimani: u.a. Turmfalke, Luchs, Rothirsch
Rumänien	12.1.2022	Bl. 887–888	Nationalpark Calimani: u.a. Turmfalke, Luchs, Rothirsch
Schweden	28.4.2022	3421–3430	Wahl der Nationalblume, u.a. Siebenstern, Huflattich
Schweden	28.4.2022	3431	Wahl der Nationalblume: Rundblättrige Glockenblume
Schweden	28.4.2022	3432	Europa: Wiesenblumen, Mittsommerbaum
Schweiz	3.3.2022	2755	Celestino Piatti: Eule mit Feder
Schweiz	3.3.2022	2756–2759	Besondere Anlässe: u.a. Tauben, Regenschirm im Regen
Schweiz	3.3.2022	2761–2764	Tierbehausungen: Schnecke, Eisvogel, Erdhummel, Haselmaus
Schweiz	25.3.2022	2765–2791	Mein Kanton, u.a. Ochsenmarkt, Weinberge, Bäume, Steinbock
Schweiz	5.5.2022	2794–2795	Europa: Wilhelm Tell, Apfelschuß
Schweiz	1.1.2022	2745–2746	Flußlandschaften
Türkei	30.7.2021	4663–4665	Kürbisgewächse: Wasser- und Bittermelone, Gurke
Türkei	24.2.2022	4686–4687	Reflextionen: Stockenten und Fischdorf
Türkei	21.3.2022	423–427	Dienstmarken, u.a. Bach-Nelkenwurz, Glockenblume
Vereinte Nationen NY	19.11.2021	1826	Welttoilettentag: Spülkasten, Weizenähre, Maiskolben
Wallis und Futuna	26.8.2021	1222	Traditionelle Heilpflanzen: Nonibaum
Weißrußland	5.1.2022	1436–1437	Nationalgerichte: Cranberrysaft, Kartoffelpuffer „Draniki“
Zypern	18.2.2022	1474–1475	Eulen

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.189/Oktober 2022

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im Januar 2023 und wird als Nummer 190 gezählt.

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

nun ist es schon wieder Herbst. Ich hoffe, Sie haben die warmen Sommermonate gut hinter sich gebracht. Vielleicht haben Sie schöne Urlaubswochen verbracht, egal, ob zu Hause oder in der Ferne.

Die Internationale Briefmarken-Börse mußte ja, wie Sie alle wissen, ihre vertraute Bühne in Sindelfingen verlassen und umziehen. Sie findet vom 27. bis 29. Oktober in Ulm statt. Ulm ist eine schöne Stadt, in der es einiges zu entdecken gibt. Ein Ausflug lohnt sich. Für Ende Mai 2023 ist in Essen „das große Fest der Philatelie“, die IBRA, geplant. Der BDPh rechnet aktuell mit über 2500 Ausstellungs-Rahmen. Wir dürfen gespannt sein und hoffen, daß uns Corona für Veranstaltungen dieser Art keinen Strich durch die Rechnung macht. Die Veranstalter von Großtauschtagen und Ausstellungen waren bis dato zufrieden mit den Besucherzahlen. Schön, daß unser gemeinsames Hobby immer wieder auflebt.

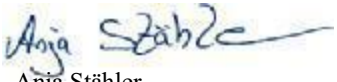
Da die Drucklegung dieser Ausgabe vor unserer Jahreshauptsammlung sein wird, werden Sie das Protokoll zu dieser mit einem kleinen Rückblick in der nächsten Ausgabe erhalten. Jetzt haben wir September und ich hoffe, daß wir die Versammlung trotz immer noch vorherrschender Pandemie durchführen können.

Wir haben Herbst, bald kommen die Wintermonate – die Hauptzeit zum Sammeln, sortieren und eventuell auch zum Aufbau eines Exponats. Themen gibt es viele, die darauf warten, mittels Exponat – auch wenn es nur ein Rahmen ist – auch Nichtphilatelisten bei Werbeschauen gezeigt zu werden.

Der Herbst ist für die Landwirte und Winzer eine wichtige Zeit. Die Winzer bringen ihre Ernte ein und hoffen auf einen guten Jahrgang. Die Landwirte säen für das Folgejahr. Niemand weiß, welche Getreidearten im folgenden Sommer weltweit ausreichend verfügbar sein werden. Auch für die Gemüsebauern ist dies eine betrieblich wichtige Zeit. Die Ernte des aktuellen Jahres wird beim Großteil der Gemüsebauern spätestens Anfang November zu Ende sein. Doch gilt es, bereits mindestens die ersten drei Erntemonate des Folgejahres zu planen, da die Jungpflanzenbetriebe das Saatgut zur Anzucht der Jungpflanzen bestellen müssen. Auch hier müssen die Betriebe im Vorfeld wichtige Entscheidungen treffen, die

sich entweder positiv oder negativ auf ihre Bilanz auswirken werden. Wie wird der Warendruck und der daraus resultierende Preisdruck aus dem Ausland sein? Wird es neue Ernährungstrends geben, welche den Absatz massiv beeinflussen werden? Wie kann ich als Gemüsebaubetrieb mit dem gestiegenen Mindestlohn gut wirtschaften? Das alles wissen wir nicht. Wir hoffen, daß das Folgejahr ein ertragreiches und vor allem gewinnbringendes sein wird. Die deutsche Landwirtschaft ist stark im Umbruch, wir dürfen gespannt sein.

Verlieren Sie nicht den Spaß an unserem Hobby, genießen Sie die etwas ruhigere Zeit im Jahr.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Horst Kaczmarczyk: Fauna und Flora im Wald

Inhaltsverzeichnis

Staud war pauer	4
Page Three Stamp: Vitelotte	4
Aus dem Leben einer Kartoffel (eine Austellungssammlung, Teil 2)	5
Eine kleine Kräuterkunde: Echter Eibisch und Fenchel	12
Thea sinensis und *Thea assamica* (der Ausstellungssammlung vierter Teil)	13
Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (eine Ausstellungssammlung, Teil 2)	24
Bärlauch auf Briefmarken	31
Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost (der dritte Bembel wird geleert)	33
Die Winzer sammeln die Trauben und wir die Marken	37
Lebensmittel als Medizin (nicht nur für Mediziner: eine Austellungssammlung, Teil 1)	40
Kleine Akzidenzen	48
Dulce et decorum est pro patria mori	51
Heute gibt es bei Oltersdorfs Borschtsch	52
Herrn Heikes Teller: Casu marzu	53
Kleine Beiträge aus Luxemburg	54
In Ulm, um Ulm und um Ulm herum	55
Neue Marken für den Pilzsammler	56
Unsere Themen: Marken aus aller Welt	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler, als Gäste: Walter Baldus, Wolfgang Brandstetter und Gudrun Huemer



Redaktionsschluß:

Anfang September kam der letzte Artikel. Finis. Ende. Aus.
Das Heft gefüllt mit Texten von acht Mitgliedern und zwei Gastautoren. Ein Dank,– ein herzlicher Dank ist angebracht.



Staud war pauer

Der Bauer ist gehend dargestellt mit eisenbeschlagener Schaufel über der linken Schulter und Baummesser in der Rechten. Der vollständige Name ist unbekannt.

Er starb vor 1414.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp Auf der belgischen Briefmarke sind zwei erdverbundene Pflanzen abgebildet: zum einen die Vitelotte und zum anderen der Topinambur. Die Vitelotte ist eine echte Kartoffel, die keine europäische Züchtung ist, sondern vermutlich aus Peru oder Bolivien stammt; nichts Genaues weiß man nicht, aber sie wurde schon von der südamerikanisch-ursprünglichen Bevölkerung gezüchtet. Es dreht sich bei der Vitelotte nicht um eine Kartoffel, bei der nur die Schale blau ist. Auf der Briefmarke wird sie auch als „Truffelaardappel“ bezeichnet; andere Namen sind Négresse, Truffe de Chine, Vitelotte Noire und blaue französische Trüffelkartoffel. Die Vitelotte bildet langovale, dunkelviolette Knollen mit tiefen Augen. Sie hat lila-blaues Fleisch mit weißer Marmorierung. Die Farbe ändert nicht den Geschmack, sieht aber neben einem blutigen Steak apart aus. Nach 1830 wurde sie in Frankreich angebaut, was aber nichts mit dem „Roi Très Chretien“ und Bürgerkönig Louis-Philippe I. (einen zweiten gab es nicht) zu schaffen hat. Die Vitelotte ist wie alle Kartoffeln anpassungsfähig. Sie wächst bei wenig Platz im Kreis, bei viel Platz sehr in die Breite und in die Tiefe. Sie kann wie andere Kartoffeln auch in kleinen Gefäßen gezogen werden. Die Vitelotte wird für die industrielle Nutzung als ungeeignet angesehen: wer will schon blaue Knödel essen – als Kartoffelbrei jedoch appetitanregend. Sie wird wegen ihrer geringen Menge händisch geerntet und entsprechend hochpreisig auf den Markt gebracht. Fast alle in Deutschland in den Handel kommenden blauen Kartoffeln kommen aus Frankreich. Die Vitelotte ist festkochend und behält auch beim Kochen ihre Farbe. Sie kann als Bratkartoffel, für Salate, Kartoffelchips (noch nie gesehen!) und Pellkartoffeln verwendet werden. Die Farbpigmente sind wasserlöslich; daher sollte die Schale erst nach dem Kochen entfernt werden, dann bleibt die Farbe erhalten. Über den Topinambur auf der Briefmarke, der anfänglich auch als Erdapfel bezeichnet wurde, schreibe ich, wenn es keine neue Kartoffelmarke gibt.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 2)



Die Verbreitung der Kartoffel

Jonas Alströmer wurde in Alingsås in der südschwedischen Provinz Västra Götaland am 7. Januar 1685 geboren. Er war ein schwedischer Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften. Er förderte landwirtschaftliche Betriebe und überzeugte sie, Kartoffeln anzubauen. Er verstarb am 2. Juni 1761.

Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schifffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die Schwedische Ostindien-Kompanie als einer der ersten Direktoren. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden.





Markenheftchen für 20 Marken mit der Abbildung von Jonas Alströmer vom 2. Juni 1961 (Schweden)



Als bei der Hungersnot 1769 die „Academie Française“ in Paris einen Preis für die beste Abhandlung über diejenigen Gemüse aussetzte, welche das Brot ersetzen konnten. erwarb sich der französische Pharmazeut und Agronom Antoine Augustin Parmentier diesen Preis durch seine Schrift über den Kartoffelanbau, zu dessen Verbreitung in Frankreich er in der Folge wesentlich mit beitrug. Ihm wird nachgesagt, er habe ein Kartoffelfeld von Soldaten bewachen lassen, um die Knollen als besonders wertvoll darzustellen. In der Nacht ließ er die Wachen abziehen und die Bauern der Umgebung holten sich die Pflanze, um sie selbst anzubauen. Diese Geschichte wird ganz ähnlich vom ersten Kartoffelanbau in Brandenburg erzählt; sie ist in beiden Fällen nicht verifizierbar, hört sich aber gut an.



Ersttagsbrief vom 27.Oktober 1956 (Frankreich) mit Antoine Augustin Parmentier.
Das Bild zeigt Parmentier, der König Ludwig XVI. einen Strauß Kartoffelblüten überreicht. Als Dank des Königs durfte Parmentier die Königin Marie Antoinette küssen: „Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld.“



Denkmal von Parmentier in Montdidier (Postkarte Frankreich, undatiert)





Deutschland 1995
Friedrich Wilhelm,
der Große Kurfürst



Deutschland 1994
Luise Henriette
von Nassau-Oranien

Kurfürst Friedrich Wilhelm heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien. Sie ließ im Amt Bötzow ein Schloß bauen, das 1652 den Namen Oranienburg erhielt und eine Landwirtschaft nach holländischem Vorbild wurde geschaffen. Selbstverständlich wurden im Schloßgarten Kartoffeln gepflanzt – als „Blume“ und zur Verschönerung der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Preußen. Für 80 Taler wurden aus Holland Saatkartoffeln – wohl mehr der blauen Blüte wegen – angeschafft, vielleicht aßen ja die Küchenjungen die Knollen. Diese Saatkartoffeln sollen in dem von dem Holländer Michel Hanff gestalteten Lustgarten Berlins angepflanzt worden sein, zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses. Auf einem Stich des Malers Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß (1848–1915) wird die kurfürstliche Familie gezeigt, im Lustgarten angepflanzte Kartoffeln betrachtend.

1746 erließ König Friedrich II. einen ersten Kartoffelbefehl, 1750 eine zweite Anordnung, über Kartoffelanbau und 1756 einen „Circular-Ordre“. Dabei bauten die Bauern am preußischen König vorbei schon längst Kartoffeln an.



Deutschland 1986
König Friedrich II.



Und dann sollte man nicht die Waldenser vergessen, die bei der Vertreibung aus der Provence die Knolle mitnahmen und sie in Süddeutschland verbreiteten und sogar bis Rostock hoch die Kartoffel lobten. Und über ihre vegan lebenden „parfaits“ (die „Perfekten“) ihren „croyants“ (den „Gläubigen“) bei ihren Visiten den Anbau lehrten. So war das. (Italien 1968)

Neue Sorten durch Zucht

Mehr als 10 Kartoffelarten werden jedes Jahr im Bundesstaat Maine angebaut, darunter Sorten mit hohen Stärkewerten wie z.B. Green Mountain und Bintje. Weniger Stärke haben Yukon Gold oder Katahdin.



Fancy Cancellation von Houlton, Maine vom 25.November 1935 mit Stempel mit einer Kartoffel

Green-Mountain-Kartoffeln sind reich an Stärke und werden fürs Backen, Braten und Maischen benutzt. Diese Kartoffeln werden in Maine seit den frühen 1900er-Jahren angebaut; sie hat den Bundesstaat Maine berühmt gemacht. Auch heute noch werden viele Kartoffeln angebaut und Forschung für neue Arten und Bekämpfung von Kartoffel-Krankheiten, u.a. betrieben. Die Kartoffelsorte Green Mountain, die nach der Green-Bergkette in Vermont benannt ist, ist für ihren außergewöhnlichen Geschmack bekannt.



Absenderstempel mit Werbung für die „Maine Farmers Exchange“

Die Bintje ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte. Sie entstand im Jahr 1905 aus einer vom niederländischen Botaniker Kornelis Lieuwes de Vries durchgeführten Kreuzung der Sorten Munstersen und Fransen. Die Bintje weist eine gute Krautentwicklung auf und hat eine gelbe Schalenfarbe. Durch die Knollengröße kann man mit der Bintje einen hohen Ertrag erreichen, wobei die Kartoffel meist für den frischen Verzehr, Pommes frites oder für die Herstellung von Chips verwendet wird. Sie ist zwischen dem Kochtyp C (mehlig kochend) und dem Kochtyp B (vorwiegend festkochend) einzuordnen. Die Bintje ähnelt sehr der Yukon-Gold-Kartoffel.

Absenderstempel mit der Bintje





Obere Reihe:
links: Redstar, rechts: Berber
untere Reihe:
links: Latona, rechts: Asterix

Die Niederlande haben eine lange Erfahrung in der Züchtung neuer Kartoffelsorten. Die nebenstehenden sog. personalisierten Briefmarken sind von „De ZPC“, einem Kartoffelzucht- und Vermarktungsunternehmen aus Metslawier, ausgegeben worden. (Niederlande 2002)

Die Züchtung einer Pflanze mit besonderen Eigenschaften ist ein mühseliges Unterfangen, das Jahre dauert und häufig von Fehlschlägen begleitet wird. Die ersten Kartoffeln, die nach Europa kamen, waren klein: auch deshalb konnte sich die Bezeichnung „tartufo“, aus dem die Kartoffel wurde, einbürgern. Klein wie Trüffeln wuchsen sie in der Erde, und auch farblich ähnelten sich Trüffel und die Kartoffel mit der Schale.
Irgendwann müssen Bauern gemerkt haben, daß es einzelne Kartoffeln gab, die größer waren als übliche Knollen. Da der Spruch „Die dümmsten Bauern haben die größten Kartoffeln“ nicht stimmt, pflanzte man versuchsweise diese größeren Kartoffeln. Und siehe da: Sie vermehrten sich, und geschmacklich gab es auch keinen Unterschied. Doch der Leser möge bedenken: um ein Feld nur mit größeren Kartoffeln oder mit Kartoffeln mit besonderen Eigenschaften bepflanzen zu können, benötigt man Jahre. Aber zuweilen geht es auch schnell.

Unter den besonderen Kartoffeln ist die sog. Idaho-Kartoffel hervorzuheben. Das Große Staatssiegel Idahos (rechts) zeigt eine Kartoffel (USA 1976)









USA 1940

1872 fand der amerikanische Pflanzenzüchter Luther Burbank (1849–1926) in seinem Garten eine einzelne rote Kartoffelbeere, die von den Vögeln verschmäht wurde. Burbank fand weitere 22 Beeren, die von der Kartoffel-Sorte „Early Rose“ stammten. Er pflanzte diese 23 Beeren ein, die alle Knollen trugen: Es war die Geburtsstunde der großen Kartoffel, der sog. Idaho-Kartoffel.

Nicht unerwähnt bleiben soll der Chemiker und Botaniker George Washington Carver (1864–1943), der – im Süden der Vereinigten Staaten als Sklave geboren – einer der berühmtesten Botaniker der USA wurde. Carver forschte in einem Laboratorium in Georgia an mehr als hundert Pflanzen wie Erdnüssen, Süßkartoffeln, Mais und Kartoffeln, um ihre Verwendungsmöglichkeiten zu prüfen.



USA 1948
George W. Carver



Indien 1985
Das „Indian Agricultural Research Institute“ unter der Leitung von Prof. Dr. R. B. Singh feierte 1985 den 50. Jahrestag der indischen Kartoffel-Forschung.



Falsche Verwandte

Der Begriff „Trüffel“ wird im Deutschen uneinheitlich gebraucht. Volkstümlich werden unter „Trüffeln“ unterirdisch wachsende Pilzarten verstanden, auch solche, die mit den echten Trüffeln nicht näher verwandt sind, wie die Hirschtrüffeln. Auch das Wort Kartoffel ist von *tartufo* abgeleitet, dem italienischen Wort für Trüffel. Selbst einige Arten mit oberirdischen Fruchtkörpern werden gelegentlich als „Trüffel“ bezeichnet, etwa die Polnische „Trüffel“ (Kartoffelbovist – *Scleroderma)*.



Absenderstempel mit Werbung für die 52. Nationale Trüffel-Messe 1982 in Alba



Kroatien 2015 zeigt die Bijeli tartuf *Tuber magnatum* und die Crni Tartuf *Tuber melanosporum*. Im kroatischen Namen erkennt man die Namensherkunft von der Trüffel.



Grenada-Grenadinen 1988
Blüten der *Solanum macranthum*



Irland 1995
Blüte der *Solanum crispum*

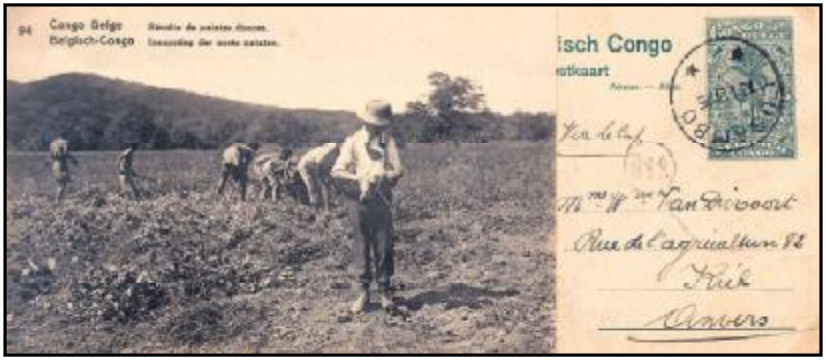


Brasilien 1998
Blüte der *Solanum lycocarpum*



Ruanda 1968 Blüten der *Ipomea batata*

Die Süßkartoffel *(Ipomoea batata,* auch Batate, Weiße Kartoffel oder Knollenwinde genannt) ist eine Nutzpflanze, die zur Familie der Windengewächse *(Convolvulaceae)* in der Ordnung der Nachtschattigen *(Solanales)* gehört. Vor allem die unterirdischen Speicherwurzeln, teilweise die Laubblätter, werden als Nahrungsmittel genutzt. Mit der Kartoffel, die zur Familie der Nachtschattengewächse zählt, ist die Süßkartoffel nur entfernt verwandt.



Als der Kongo noch belgisch war: Ernte der Süßkartoffeln (Postkarte 1921)

Die Kartoffelzeichnung im Titel stammt von dem Schweizer Arzt und Botaniker Dominicus Chabraeus (1610–1667) aus seinem „Stirpium icones et sciagraphia cum scriptorum circa eas consensu et dissensu"; 1677 gedruckt in Genf von dem Buchhändler und Verleger Jacques Chouet (III.).

Das Leben der Kartoffel geht im nächsten Heft weiter.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Eibisch und Fenchel

Echter Eibisch

(Althea officinalis) aus der Familie der Malvengewächse. Die ausdauernde bis 1,50 Meter hohe Pflanze bevorzugt feuchte, salzhaltige Standorte, sodaß man sie wildwachsend vorzugsweise an küstennahen Standorten findet. Schon im Altertum galt ein Getränk aus Eibisch und Wein hilfreich gegen Husten wie der Philosoph Theophrast berichtet. Die Pflanze wirkt entzündungshemmend, hilft auch gegen Sonnenbrand. Zur Arzneimittelherstellung wird Eibisch im Großen kultiviert. Auch in der Küche lassen sich frisch geerntete Wurzeln wie Kartoffel zubereiten und Blätter als Gemüse verwenden. In Mitteleuropa steht sie unter Naturschutz.



Auf Briefmarken findet man Eibisch in Albanien 1976 unter MiNr. 1847, in Jugoslawien 1957 unter MiNr. 815 und in Dänemark 1990 unter MiNr. 981.

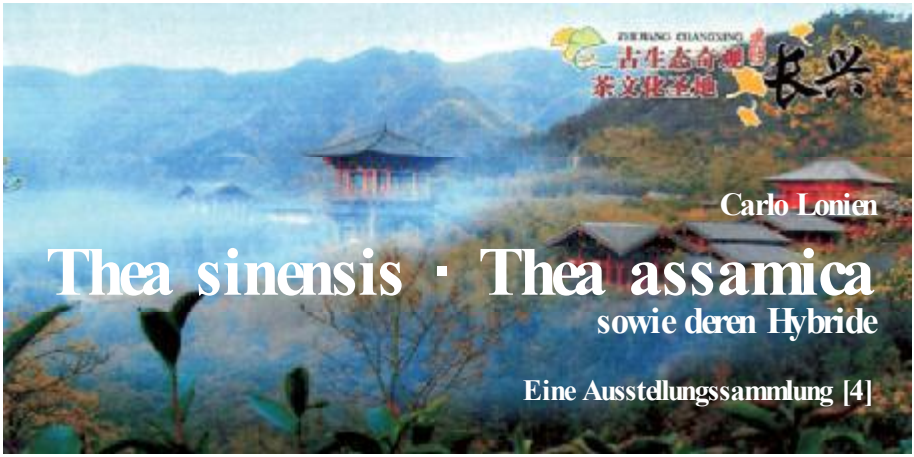
Fenchel

(Foeniculom vu1gare) aus der Familie der Doldenblütler. Die Pflanze wird schon auf uralten Stehtafeln als Bestandteil von Parfüm erwähnt, im Mittelalter hielt man sie für ein Zauberkraut gegen Hexerei. Sie ist mehrjährig, wird bis 1,50 Meter hoch und hat kleine gelblich-grüne Blüten. Der Boden soll warm, humusreich und der Standort sonnenverwöhnt sein. Die Pflanze hat aromatische, appetitanregende, verdauungsfördernde, blähungs- und harntreibende sowie krampflösende Eigenschaften, die vor allem in den Samen liegen. Das Öl daraus wird für Hustentropfen verwendet. Es wirkt auch wohltuend bei trockener und spröder Haut. Gesichtsdampfbäder aus Blätter und Samen sorgen für eine Tiefenreinigung der Haut.





Auf Briefmarken findet man Fenchel 2014 unter MiNr. 3895 in Taiwan und unter MiNr. 874 in Pakistan.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [4]

8 Die Technik des Tee-Anbaus

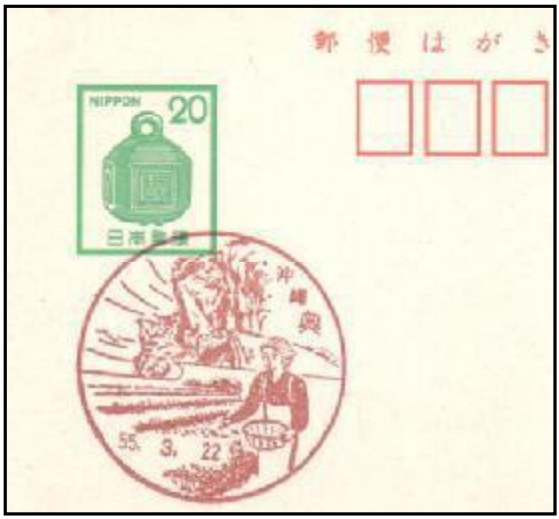
Tee-Anbau ist keine Geheimwissenschaft, bedarf aber langjähriger Erfahrung. Vermehrt wird der Teestrauch traditionell durch Samen







Die jungen Pflanzen werden in einem Saatbeet herangezogen und dann in die Plantage verpflanzt.



Teesträucher kann man aus Samenkörnern oder aus Setzlingen züchten. Heutzutage werden aber ausschließlich Setzlinge verwendet. Die noch jungen Pflanzen werden zunächst in Muttererde gepflanzt, wo sie ungestört von größeren Sträuchern oder anderen Pflanzen wachsen können.

Nach rund 9 Monaten können dann etwa 12.000 bis 13.000 Jungpflanzen auf 1 Hektar gepflanzt werden.



Die „Lebensdauer“ der Teepflanzen variiert recht stark. Während indische Sträucher bereits nach 30 bis höchstens 50 Jahren ausgetauscht werden müssen, liefern chinesische Sorten teilweise 100 Jahre lang gute Erträge.



Teegarden – eine kleine Stadt im Staat Indiana (USA). Der Ort wurde 1873 gegründet. Seinen Namen hat die Gemeinde vom Familiennamen einer Siedlerfamilie.

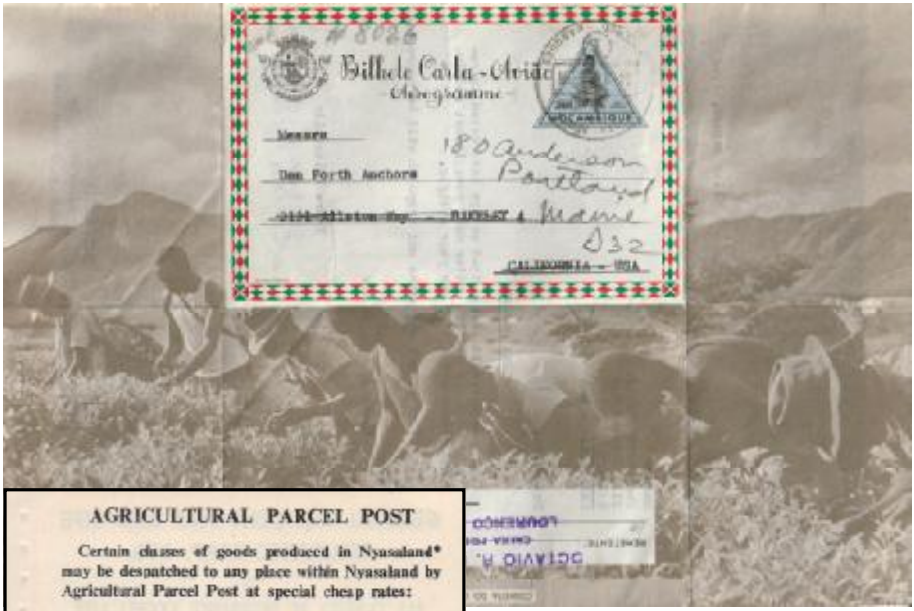
Der Teegarten ist der Ort, an dem das geschmackliche Potenzial des Tees entsteht. Demzufolge wird alle Aufmerksamkeit darauf gerichtet, daß optimale Wachstumsbedingungen sichergestellt sind. Das bedeutet, daß in manchen Fällen Bäume gepflanzt werden, um Schatten zu spenden. In anderen wird ein Windschutz errichtet, um Schäden durch Stürme zu verhindern (vor allem in den Assam-Ebenen). Die Pflanzen werden in Reihen mit einem Abstand von 1 Meter gepflanzt und müssen etwa 5 Jahre beschnitten werden, um den Busch zu verjüngen und eine angenehme Arbeitshöhe für die Teepflücker zu gewährleisten.



Die ideale Arbeitshöhe für die Teepflücker wird als „Pflücktisch“ bezeichnet



Bäume spenden den Teepflanzen und den Pflückern Schatten



Landwirtschaftliche Paketpost („Agricultural Parcel Post“). Bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in Nyasaland produziert wurden, werden innerhalb des Landes zum ermäßigten Tarif befördert – dazu gehörte auch der Tee.



Die Teegärten auf den Azoren liegen in den mineralreichen „Gorrena-Hügeln“ der Insel São Miguel, mitten im Atlantik, im milden subtropischen Klima.



„Teegarten“ ist Bezeichnung für ein Teeplantage, auch mit großer Anbaufläche, eigenem Verarbeitungsbetrieb und Transportmitteln.

9 Bekannte Anbaugebiete

Die meisten Teepflanzen in den afrikanischen Ländern gehen auf Initiativen der britischen Kolonialmacht zurück. Produziert werden in erster Linie Massentees nach englischem Geschmack, die zu Teemischungen verarbeitet werden.





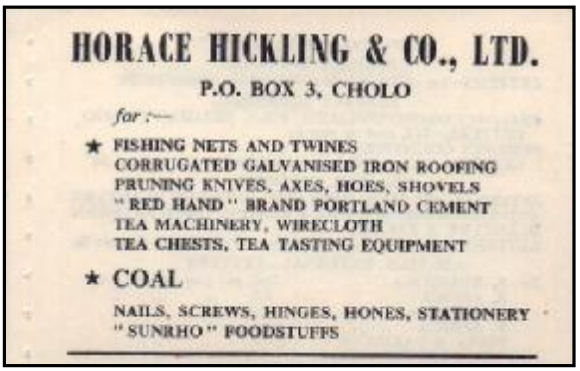




Tea Estate at Mountain Mulanj (1½ Penny)



Aus einem Markenheftchen von Nyasaland: Marken mit einer Karte des Landes; im Südosten erstrecken sich die weitläufigen Tee-Anbaugebiete.



Auf einem „Zwischenblatt“ des Markenheftchens befindet sich, u.a. Werbung für Teemaschinen, Teekisten und Ausrüstung für die Teeverkostung



Überall, wo sich die Engländer in den Tropen befanden, sorgten sie dafür, daß sie „ihren“ Tee bekamen.

So wurden auch in der ehemaligen britischen Kolonie Rhodesien, heute der selbständige Staat Simbabwe, Teegärten angelegt – die besten liegen in Höhen von 1.000 Metern. Der Teekenner wird – bei aller Treue zu seiner „Hausmarke“ – auch immer wieder Tees aus anderen Regionen probieren. Wenn es ein rassiger „Afrikaner“ sein soll, ist man mit Tee aus Simbabwe gut bedient.

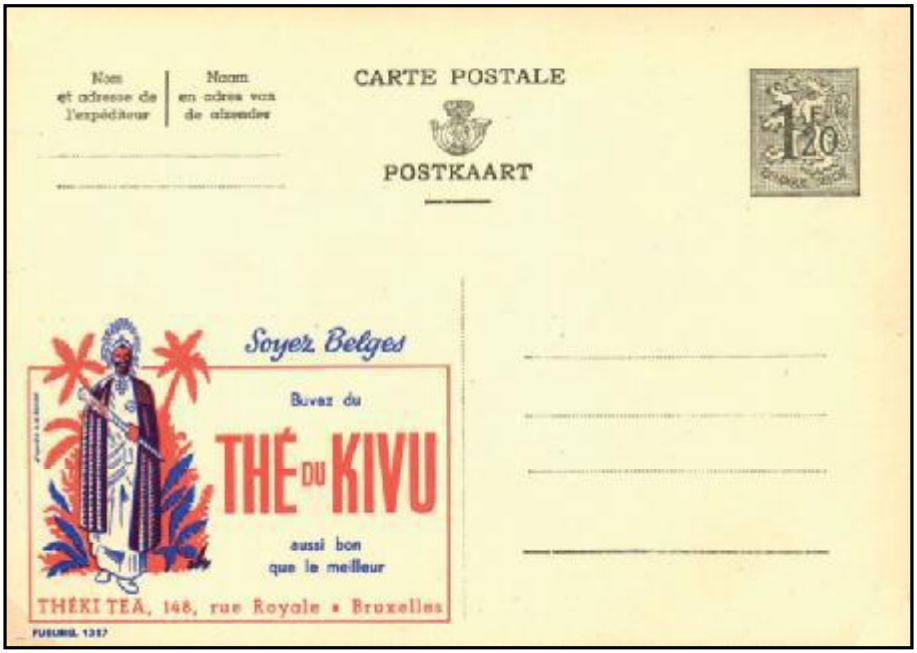


„Drink Rhodesian Tea“ auf einem Stempel vom Postamt Bulyard im früheren Süd-Rhodesien (14.11.1945)



Malawi (früher Nyasaland): „Trinkt Tee aus einheimischem Anbau“ (Postamt Blantyre, 7.6.1974)

Erst seit 1932 wird Tee im Kongo angebaut. Nur im Hochland der Region Kivu gibt es das geeignete Klima für den Anbau der Pflanze. Verwaltet wird die Anpflanzung von der Versuchsstation „Mulungu-Chibinda“ und von der Tee-Gesellschaft „Théki Tea“ in Brüssel, die den Tee verarbeitet.
Die belgischen Kolonisten kontrollierten den Tee-Anbau, die einheimischen Bauern wurden lange Zeit beim Anbau behindert, denn es galt, das Monopol der Kolonialherren zu verteidigen. Die Kolonialverwaltung (Generalgouvernement) wollte jedoch eine Weiterentwicklung und beschloß einen 10-Jahres-Plan zugunsten der einheimischen Bauern.
Der kongolesische Tee wird hauptsächlich im Inland konsumiert, nur ein kleiner Teil wird exportiert.



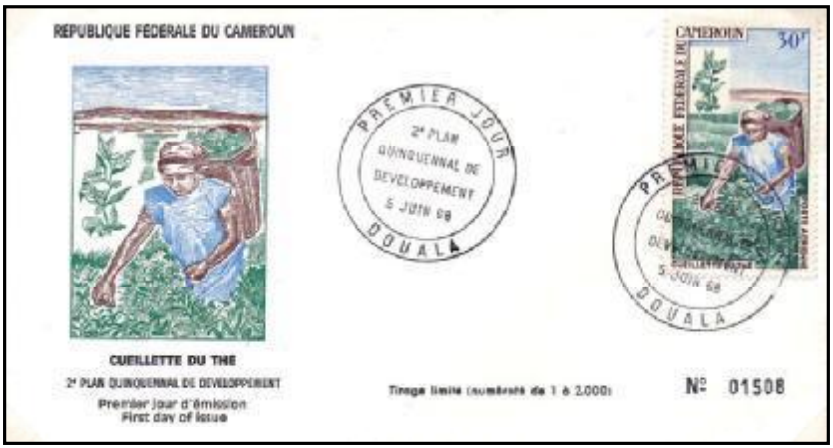
Belgische Publibelkarte (Werbe-Ganzsache) mit Werbung für Tee: „Trinkt Tee aus Kivu – einer der besten.“

In der einstigen deutschen Kolonie Kamerun (Ausrufung als deutsche Kolonie 1884 durch Gustav Nachtigall, bis 1919) waren die deutschen Unternehmen immer auf der Suche nach lohnenden Geschäftsfeldern. Gemeinsam mit der deutschen Kolonialverwaltung erschlossen sie geeignete Regionen für den Aufbau von Plantagen für verschiedene landwirtschaftliche Produkte. In der Hoffnung auf erfolgreiche Exportartikel wurden im Botanischen Versuchsgarten von Buea (einer Stadt im Westen des Landes) am Kamerunberg (4095 Meter hoch) die ersten Teesamen ausgelegt. Heute ist Kamerun ein teeproduzierendes Land mit einem Jahresertrag von mehr als 5.000 Tonnen. Die Bauern in der Region am Kamerunberg bauen vorwiegend Tee an.

Der von Dr. Paul Preuss aufgebaute Botanische Garten von Victoria (zu Ehren der englischen Königin von dem englischen Missionar Alfred Saker so benannt, heute Limbe) liegt direkt am Golf von Guinea. Schon Julius Freiherr von Soden, der erste Gouverneur, ließ einen ersten Botanischen Garten am Fuß des Kamerunbergs anlegen, der sich rasch zu einer Versuchsplantage großen Stils entwickelte mit der Aufgabe, „Nutzgewächse aus allen Tropenländern einzuführen, Akklimatisationsversuche zu machen, die geeignetsten Pflanzen in größerem Maßstabe zu bauen, sie sachgemäß zu präparieren, in größeren Mengen auf den Markt zu bringen, um sichere Schlüsse auf die Güte der Produkte und eventuell auf die Rentabilität des Anbaus der Pflanzen erzielen zu können“.

Die Aufsicht oblag neben dem Reichskolonialamt der „Botanischen Zentralstelle für die deutschen Kolonien“ am Botanischen Garten der Universität Berlin. Angebaut wurde eine Vielzahl an Nutzpflanzen, von denen man lebendes Material teils von der botanischen Zentralstelle für die Kolonien am Königlichen Botanischen Garten in Schöneberg bei Berlin (im heutigen Heinrich-von-Kleist-Park) erhielt, teils aus Gärten in anderen Tropenländern. Im Botanischen Museum in Berlin-Dahlem ist ein Modell der Versuchsplantage aufgestellt, auf dem Flächen ausgewiesen sind, u.a. für „Liberia Kaffee, Arabischen Kaffee“, „Pfeffer“, „Oelpalmen“, „Kakao“. Dies ist aber nur ein kleiner Ausschnitt der tatsächlich in Victoria kultivierten Arten, zu denen an Obst unter anderem Ananas, Bananen, Mangos, Karambolen, Guaven, Breiäpfel, Zitrusfrüchte und Avocados zählten. Paul Preuss (1861–1926) versuchte, in seinem Garten auch ihm vertrautes Gemüse zu ziehen, was aber mißlang: „Weißkohl gedeiht, macht aber niemals große, feste ... Köpfe; Rotkohl gedeiht im Tieflande überhaupt nicht, ... ebenso rote Rüben, Wirsing und Rosenkohl.“ Heute wird um Limbe hauptsächlich Tee angebaut.





Eine Teepflückerin auf einer Teeplantage in Kamerun sammelt Teeblätter. Sie hat einen großen Flechtkorb an ihrem Kopf befestigt, in die sie die Tee-Ernte einsammelt.

Kartenbrief von 1886 (als die Mohrenstraße noch Mohrenstraße hieß): Hansa Berliner Verkehrs-Anstalt. Exotisch war das Angebot von F. G. Taen-Arr-Hee aus Nanking, der in seiner Anzeige für seine Tees aus China und Japan wirbt. Seine Waren-Importhandlung befand sich in Berlin W, Leipziger Straße 122.





Tee-Pflückerin vor dem Vulkanberg Fuji

Teefeld vor dem Fuji, mit 3776 Metern der höchste Berg Japans, an dessen Fuß hochwertiger Grün-Tee angebaut wird.



Der Löwe von Kandy, ein Löwe mit Schwert *(kastane),* Symbol für den Unabhängigkeitskampf der Singhalesen auf Ceylon, ist das Wappentier des ehemaligen Königreichs Kandy (bestand bis zur Eroberung der Insel durch die Briten 1815), das neben der Nationalflagge jede Tee-Kiste, die die Insel verläßt, ziert.

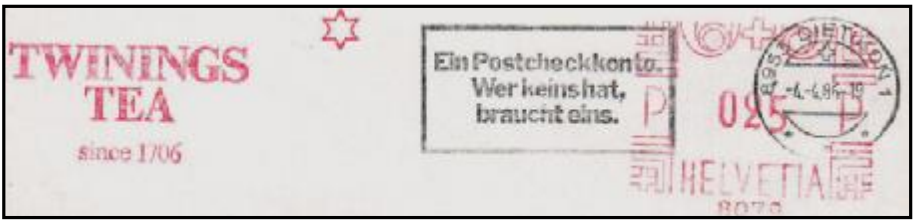


Ceylon-Aerogramm, Wertaufdruck 50 Cent, Auslandstarif



Der ceylonesische Tee ist historisch betrachtet noch ein sehr junger Tee. Erst 1865 begann der Tee-Anbau auf der Insel. Wiederum waren es die Briten, die den Tee auf der Insel heimisch machten. Ceylon gehörte seit 1803 zum British Empire und wurde anfangs extensiv für den Kaffee-Anbau ausgebeutet.

Noch bis etwa Mitte des 19. Jahrhunderts war Kaffee das Nationalgetränk der Engländer. Bis 1860 bezog Großbritannien fast seinen gesamten Bedarf an Kaffeebohnen aus der damaligen Kronkolonie Ceylon.



Ursprünglich war Twinings ein Kaffeehaus, das Thomas Twining (1675–1741) als „Tom's Coffeehouse" 1706 in London eröffnete. Twining konnte sich mit dem Verkauf von Tee – damals ein Modegetränk der Upper Class (die mit der „stiff upper lip") – etablieren. Er konnte für seine Tees aus Ceylon exorbitante Preise verlangen: 100 Gramm „Twining's Gunpowder Green Tea" kosteten 1706, umgerechnet auf heutige Preise, über 200 Euro. 1717 machte er den goldenen Löwen zu seinem Firmen-Emblem (es ist das älteste Firmenlogo, das noch heute verwendet wird).



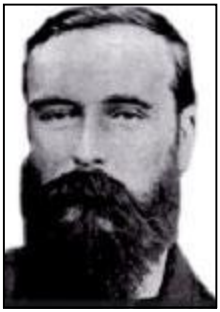
Thomas Lipton

Kaffeeplantagen bildeten die erste Monokultur auf der Insel. Der Kaffeerost *(Hemileia vastatrix),* eine Blattkrankheit des Kaffeestrauchs, vernichtete im Jahr 1868 in kürzester Zeit fast alle Kaffeeplantagen. Innerhalb von 25 Jahren war das Ende der blühenden Kaffeewirtschaft auf einer Fläche von 160 000 Hektar besiegelt. Den Kaffee-Anbauern blieb damals nichts anderes übrig, als nach einer Alternative zu suchen.

Da kamen die Experimente, die der schottische Pflanzer James Taylor (1835 bis 1902) im Loolecoondera-Tal, nahe der Residenzstadt Kandy, mit Tee-Stecklingen aus Kolkata (früher Kalkutta) anstellte, gerade recht. Innerhalb kurzer Zeit stellte man die bereits im großen Stil angelegten Plantagen von Kaffee auf Tee um.



James Taylor



Besondere Verdienste bei der Umstellung hatten die Teehandelshäuser von Thomas Lipton (1850–1931), ursprünglich ein Lebensmittelhändler, der 1898 auf Ceylon Plantagen kaufte, und die Nachkommen von Thomas Twining (seit 1734 ausschließlich im Teegeschäft), die den Vertrieb der in großen Mengen erzeugten Tees aus Ceylon organisierten und in eigenen Geschäften verkauften. Dieser Umstellung folgten die Engländer und wurden so zu begeisterten Teetrinkern.



Ein Brief aus Colombo, der Hauptstadt der „Demokratischen Sozialistischen Republik Sri Lanka“, aus dem Jahr 1957 mit der Werbung „Buy Ceylon Tea“. 1972 wurde der Landesname Ceylon durch Sri Lanka ersetzt.

(Wird fortgesetzt)



Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

2

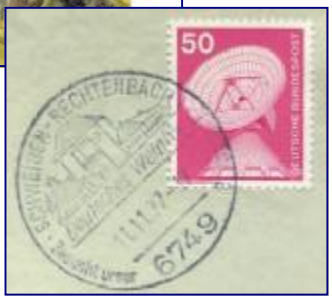
Rheinpfalz

Wenn man von der „Deutschen Weinstraße“ spricht, dann kann nur jene Nord-Süd-Route gemeint sein, die sich von Bockenheim bis zum „Deutschen Weintor“ bei Schweigen hinzieht.

Schweigen-Rechtenbach – Bad Bergzabern – Oberotterbach – Ilbesheim – Siebeldingen



Es ist eine schwere Arbeit, bevor der Cuxhavener sein Viertele schlotzen kann.



Schweigen-Rechtenbach ist eine Gemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße und gehört zur Verbandsgemeinde Bergzabern. Etwa 1.350 Einwohner leben vom Tourismus und vom Weinbau. Hier beginnt seit den 1930er-Jahren mit dem Deutschen Weintor die „Deutsche Weinstraße“.

Einige Schweigener Winzer dürfgen aufgrund alter Pachtverträge auch Wein auf französischer Seite heranwachsen lassen. So können deutsche Winzer geographisch geschützte Weine wie „Crémant d'Alsace“ produzieren.





Oberotterbach ist eine Gemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße. Sie gehört zu Bad Bergzabern und ist mit rund 1.100 Einwohnern deren fünftgrößte Teilschaft im Orte. Wenn die Berge nicht so steil wären und Viehzucht möglich wäre, dann würde man meinen, es sei ein Kuhdorf, aber so ist's und bleibt es beim Winzerdorf.

Bad Bergzabern (pfälzisch Berchzawwre) ist eine Stadt im Landkreis Südliche Bergstraße und mit rund 6.300 Einwohnern zweitgrößte Ortsgemeinde. In den Jahrhunderten, als die Dokumente noch gefälscht wurden (siehe Hamburg), versuchte man, Bergzabern einen römischen Ursprung anzudichten.





Ilbesheim liegt südwestlich von Landau in der Pfalz am Haardtrand bzw. am Oberhaardt; das ganze Gebiet stellt das Nördliche Oberrheintiefland dar. Im Wasgau, wie der Südteil des Pfälzerwaldes und der sich anschließende Nordteil der Vogesen auch genannt wird, besitzt die Gemeinde eine unbewohnte Waldexklave, den sogenannten Ilbesheimer Wald. Am 7. November 1704 wurde im Hauptquartier der kaiserlichen Truppen zu Ilbesheim vor Landau in der Pfalz der Ilbesheimer Vertrag als Kapitulationsvertrag durch den Vertreter der Kurfürstin Therese Kunigunde und die Vertreter des Kaisers Leopold I. unterzeichnet. Durch ihn wurden der Spanische Erbfolgekrieg in Süddeutschland beendet.



Siebeldingen ist eine Ortschaft in der Verbandsgemeinde Landau-Land. 1219 wurde der Ort erstmals urkundlich erwähnt in der Stadtrechtsverleihung von Annweiler durch König Friedrich II. (nicht der Preuße, sondern der Staufer). Keiner der beiden kam hier vorbei. Auch durch Siebeldingen verläuft die Deutsche Weinstraße und der Pfälzer Mandelpfad. Die 1.100 Einwohner könnten leicht in einem Hochhaus in Wuppertal untergebracht werden.

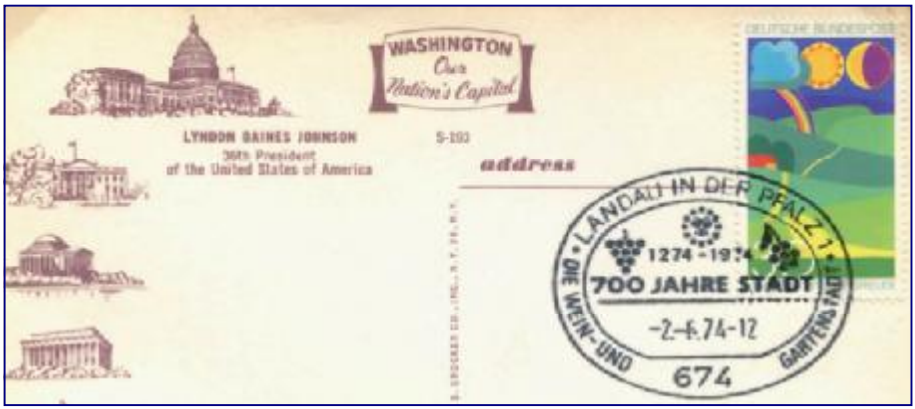
Anmerkung von Walter Baldus:
„Die Strecke von Schweigen bis Siebeldingen haben wir abgelaufen; am Ende hatten wir 3 Promille."

Landau – Römerberg – Lambsheim



Landau in der Pfalz (im Südpfälzer Dialekt Landaach) ist eine kreisfreie Stadt mit rund 47.000 Einwohnern (vergleichbar mit Cuxhaven – aber mit weniger Touristen). Die ehemals elsässische Reichsstadt ist Verwaltungssitz des Landkreises Südliche Weinstraße. Es ist eine geteilte Stadt wie früher Berlin: Der Osten der Stadt liegt in der Oberrheinischen Tiefebene, der Westen einschließlich der Kernstadt ist Teil der Weinstraße. Darüber hinaus gehören ausgedehnte Waldgebiete des Pfälzerwaldes zum Stadtgebiet. Wie auch andere Orte im Gebiet der Südlichen Weinstraße weist auch Landau Exklaven auf, was auf die vielen Erbteilungen in vergangenen Jahrhunderten hindeutet.







Römerberg wurde 1969 aus den bis dahin selbständigen Orten Berghausen, Heiligenstein und Mechtersheim neu gebildet. Da die Gemeinde an der alten Römerstraße liegt, fand der Name Römerberg als neutrale Benennung die Zustimmung aller drei Ortsteile. Älteste Gemeinde war Mechtersheim, das erstmals 1035, als der Erzbischof von Mainz dem Benediktinerkloster zu Eußertal ein Gut schenkte, erwähnt wurde. Ab 1190 kassierte das Domkapitel von Speyer den Zehnt.



Lambsheim liegt etwa 10 Kilometer nordwestlich von Ludwigshafen. Der Ort mit 7.000 Einwohnern ist eine fränkische Gründung und wurde erstmals 768 im „Lorscher Codex“ urkundlich erwähnt.



Weiter geht's nach Speyer



Speyer ist eine kreisfreie Stadt und Teil der Metropolregion Rhein-Neckar. Als römische Gründung, damals Noviomagus oder Civitas Nemetum (Hauptstadt des Stammes der Nemeter) genannt, ist sie eine der ältesten Städte Deutschlands und wurde als Spira um 600 Zentrum des Speyergaus. Im Mittelalter war Speyer als Freie Reichsstadt eine der bedeutendsten Städte des Heiligen Römischen Reichs Deutscher Nation. Zwischen 1816 und 1945 Sitz der bayerischen Verwaltung der Pfalz. 67.000 Bürger dürfen sich mit Fug und Recht Speyerer nennen. Speyer gehört zu den bedeutendsten Städten des deutschen Judentums. Als SchUM wird der Verbund bezeichnet, den die jüdischen Gemeinden der Städte Speyer (Spira), Worms (Warmaisa) und Mainz (Magenza) im Mittelalter bildeten.
Die ArGe Landwirtschaft hielt 2017 ihre Mitgliederversammlung in Speyer ab. War sehr schön.



Ein archäologischer Fund beim Aushub einer Baugrube für ein Wohnheim hat in Speyer einen Begräbnisplatz zutage gebracht, der 3000 Jahre vor der ersten römischen Besiedlung angelegt wurde. Gefunden wurden Skelette von elf Menschen, die in Hockstellung ohne Grabbeigaben bestattet wurden. Die Knochenfunde würden einen Beweis liefern, daß bereits vor 5000 Jahren Menschen auf dem überschwemmungssicheren Hochufer in der Nähe zum Rhein gelebt haben. Die Römer gründeten dort im Jahr 10 v.Chr. ein erstes Militärlager, aus dem die Bischofsstadt hervorging: Wo Soldaten lagern, kann man Dome bauen.





Edenkoben – Rhodt unter Rietburg – Hainfeld – Edesheim



Edenkoben (pfälzisch Edekowwe) ist eine Stadt mit 6.700 Einwohnern und gemessen an der Einwohnerzahl die viertgrößte Ortsgemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße. So wie die Touristen in diese Weinbaugegend fahren, um den Nachschub zu kosten und dann zu requierieren, so fahren die Weinsträßer in die Welt: Wenn Sie ein Auto mit dem Kennzeichen SÜW sehen, dann ist's einer aus dieser Weingegend. Also Vorsicht – im Personenkraftwagen könnten Flaschen sein. Der Weinort Edenkoben liegt an der Haardt, also am Ostrand des Pfälzerwaldes. Auch hier gibt es wieder eine Exklave (Wohnplatz Forsthaus).



Edesheim gehört der Verbandsgemeinde Edenkoben an. 2.400 Einwohner zählt der Ort. Bereits im Jahr 714 fand Edesheim unter der Bezeichnung „villa Auduino" beziehungsweise „Auduinovilla" Erwähnung in einer Urkunde der Abtei Weißenburg, die hier einen Herrenhof und zwei Kirchen besaß. In der sog. Franzosenzeit erlagen die Frauen des Dorfs vielfach dem Charme der Besatzer. Da haben sich die Bauern vermutlich gefragt, ob sie als Eigentum des Hochstifts Speyer nicht besser dran wären.





Rhodt unter Rietburg mit 1.200 Einwohnern ist ein Ort der Verbandsgemeinde Edenkoben. Da es schon länger her, ist man sich nicht sicher, ob hier schon die Römer siedelten. Ein erstes belegtes historisches Datum ist mit dem Bau der Rietburg (Rippburg) von 1200 bis 1204 verbunden. Die Einwohner von Rhodt werden auch in den sog. Eußertaler Urkunden erwähnt. Zwischen etwa 1300 und 1603 gehörte Rhodt zu Württemberg und erhielt den Beinamen „Unter Rietburg“, da es damit von den drei württembergischen Rhodts unterschieden werden konnte. Schon damals wurde in Rhodt Wein – überwiegend Traminer – angebaut. Man darf feststellen: wo Württemberger Könige herrschten, gab es auch Weinbau. Da waren sie wie den Römern vergleichbar.



Hainfeld ist eine Ortsgemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße und gehört zur Verbandsgemeinde Edenkoben. Drei Exklaven zählen zur Ortschaft im Pfälzerwald und zusätzlich der Wohnplatz Mittelmühl. Der Ort wurde erstmals 781 im Güterverzeichnis des Klosters Lorsch unter dem Namen Stratfeld erwähnt. Schon damals war Weinbau eine wichtige Erwerbsquelle. Im Jahr 1673 kam es zu einer ersten Franzosenzeit (Ludwig XIV.; damals wurde ein Anschlag auf die französischen Besatzer ausgebübt; danach wurden die Dorfbewohner in der Region als die „Seselmörder“ bezeichnet. 1779 kam es zu einer zweiten Franzosenzeit: Man wurde republikanisch. Dann wurde der Ort bayerisch-pfälzisch, bevor 1945 wieder die Franzosen kamen.



(Wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Bärlauch auf Briefmarken

Der Bärlauch *(Allium ursinum)* ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Allium* und somit verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Die in Europa und Teilen Asiens vor allem in Wäldern verbreitete, früh im Jahr austreibende Pflanzenart ist ein geschätztes Wildgemüse und wird seit langem in vielen Regionen gesammelt. Das spiegelt sich in der Vielfalt seiner Namen wider: Bärenlauch, Knoblauchspinat, wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Rinsenknoblauch, Hundsknoblauch, Hexenzwiebel, Zigeunerlauch, Ramsen oder Waldherre, Bärenknuflak (Göttingen), Germsel, Hollauch (mittelhochdeutsch), Hollouch (mittelhochdeutsch), großer Knoblauch (mittelhochdeutsch), Kremser (Aargau), Paules (mittelhochdeutsch), Rämsche (niederdeutsch), Rämsen (Göttingen), Rämtern (Entlebuch, Bern), Rame (althochdeutsch), Rames-adra (althochdeutsch), Rames-öre (althochdeutsch), Rampen, Rampsen, Ramsche (Göttingen), Ramsen (Allgäu), Rambs (Schlesien), Ramisch (Schlesien), Ramsel (Schlesien, Thüringen), Ramser (Schlesien, Bern, mittelhochdeutsch), Ramseren, Ransericht (Schlesien), Räpschala (St. Gallen bei Sargans), Ränze (Aargau), Räzschala (St. Gallen), Remese (mittelhochdeutsch), Remsa (St. Gallen, Oberrhein), Remschala (St. Gallen bei Sargans), Remsen (Göttingen) und Zigeunerknoblauch (St. Gallen bei Werdenberg).

Der Bärlauch ist eine ausdauernde krautige Pflanze, die eine Wuchshöhe von etwa 20 bis 30 Zentimetern erreicht. Die meist zwei, selten ein oder drei grundständigen Laubblätter haben einen 5 bis 20 Millimeter langen Stiel und verbreitern sich abrupt in die 2 bis 5 Zentimeter breite flache, elliptisch-lanzettliche Blattspreite. Die Blattoberseite glänzt und ist von dunklerem Grün als die matte Unterseite. Sein Geruch ist typisch (knob)lauchartig. Die Blütezeit reicht von April bis Mai.



Der Bärlauch ist in fast ganz Europa mit Ausnahme der immergrünen, mediterranen Region sowie der ungarischen Tiefebene bis nach Nordasien (Kleinasien, Kaukasus) verbreitet. Er gedeiht in Höhenlagen bis in 1900 Meter (Voralpen). In Deutschland wächst der Bärlauch besonders im Süden, im Norden seltener. Die Bärlauch-Saison (in Deutschland, Mitteleuropa) beginnt Ende März und endet Ende April.



Trotz der leichten Identifikation durch den knoblauchartigen Geruch, der beim Reiben der Blätter entsteht, wird Bärlauch von unerfahrenen Sammlern immer wieder mit dem Maiglöckchen, den im Frühjahr austreibenden Blättern der Herbstzeit-

losen oder den meist ungefleckten Blättern jüngerer Pflanzen des Gefleckten Aronstabs verwechselt. Diese drei Pflanzen sind äußerst giftig und es kommt so immer wieder zu Vergiftungen, teils mit tödlichem Ausgang. Neben dem Geruch ist die Blattunterseite eine weitere Möglichkeit zur Unterscheidung – beim Bärlauch ist sie immer matt, bei Maiglöckchen und Herbstzeitlose glänzend.



Der Bärlauch ist eine altbekannte Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze. Die Pflanze ist zwar komplett eßbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter, oft auch mit den Stängeln, frisch als Gewürz, für Dip-Saucen, Kräuterbutter und Pesto oder ganz allgemein als Gemüse in der Frühjahrsküche. Durch Hitzeeinwirkung werden die schwefelhaltigen Stoffe verändert, wodurch der Bärlauch viel von seinem charakteristischen Geschmack verliert. Daher wird er meist roh und kleingeschnitten unter Salate oder andere Speisen gemischt. Im Frühjahr kann Bärlauch auch den Schnittlauch oder das Zwiebelkraut ersetzen.



Nicht so bekannt ist die Verwendung der Knospen zur Herstellung von Bärlauchkapern.In der Volksmedizin wird der Bärlauch bei Verdauungsstörungen (z.B. Blähungen) sowie als



Antihypertonikum und Antiarteriosklerotikum, eingesetzt. Die Heilwirkung ist den zahlreichen in ihm enthaltenen, überwiegend schwefelhaltigen ätherischen Ölen zuzuschreiben.



Im Mittelalter glaubte man, daß Bärlauch Unheil abwehren könnte.

Bärlauch gibt es auf Briefmarken in folgenden Ländern:

- Lettland (MiNr.631–632, 5.3.2005) Geschützte Pflanzen (IV),, u.a.Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.)
- Litauen (MiNr.1312, 26.4.2019) Das Rote Buch gefährdeter Tier- und Pflanzenarten: Bärlauch (Abb.)
- Schweden (MiNr.3219–3223, 3.5.2018) Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen,, u.a. Bärlauch *(Al- lium ursinum),* (Abb.)
- Schweiz (MiNr.1455-1458, 26.11.1991) „Pro Juventute“: Waldblumen,, u.a. Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.); (MiNr.2193–2196, 3.3.2011) Freimarken: Gemüseblüten, u.a Bärlauch *(Allium ursinum)* (Abb.)

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Nach dem zweiten Bembel

Das niederösterreichische Mostviertel

Die offizielle Bezeichnung lautet „Viertel ober dem Wienerwald“ – die heute kaum mehr gebraucht wird. Den Verkaufsstrategen der Tourismusindustrie ist es gelungen die Jahrhunderte alte Bezeichnung ins Hintertreffen zu bringen. Heute wird nur noch vom „Mostviertel“ gesprochen. Der Namengeber für die Region ist zum Werbeträger geworden und kein Besucher des Mostviertels kommt bei den vielen Veranstaltungen am Most vorbei.



Birnbaumblütenfest, Tag des Mostes, Most-Kirtag, Mostobsterntefest, Mostkulinarium sind nur einige touristische Höhepunkte im Laufe des Jahres.

Die Initiative vieler Mostproduzenten, Vereine, Wirtschaftstreibende und engagierter Personen haben dazu beigetragen daß sich ein ganzes Landesviertel nicht zu den alten Tra-



ditionen besinnt sondern ein neues Image aufbaut.

Den ersten großen Anstoß gab 1763 die Kaiserin Maria-Theresia mit der Anordnung: entlang sämtlicher Landesstraßen sind Streuobstbäume zu pflanzen. Es wird heute angestrebt, Streuobstbau als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkennen zu lassen. Ihr Sohn Josef II. ging noch weiter und machte es jungen Eheleuten zur Pflicht, mindestens 2 Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen.



Der absolute Höhepunkt der Mostkultur ist in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Bedingt durch die zunehmende Industrialisierung und den Ausbau des Eisenbahnnetzes, besonders der quer durch das Mostviertel verlaufende Westbahn Wien–Salzburg.

Der Landstrich war ein riesiger Obstgarten mit etwa 1 Million Obstbäumen. Aus dieser Zeit stammen viele Mostbauernhöfe und besonders die markanten Vierkanthöfe prägen das Landschaftsbild bis heute. Das Herzstück des Mostviertels ist identisch mit jenem Landstrich, der vor mehr als 1.000 Jahren als „Ostarrichi“ bezeichnet wurde. Manche Puristen, vor allem die Bewohner des Bezirkes Amstetten sind zwar der Ansicht: Das „echte“ Mostviertel ist nur dort, von wo aus man die Kirche am Sonntagberg sieht.







Ein dunkles Kapitel des Mostviertels (heute nur allzu gern verschwiegen): Die Mostbauern erhielten in der Nachkriegszeit

Prämien wenn sie die „unnützen" Birnbäume rodeten.



Heute werden für Neupflanzungen Prämien bezahlt, doch der Bestand der Vorkriegszeit (etwa 1 Mill.) ist nicht einmal zur Hälfte erreicht.

Das herausragende touristische Projekt ist die Einrichtung der Niederösterreichischen Moststraße. 200 km lang windet sie sich durch das Land der Mostbirnbäume, kurvt über sanfte Hügel durch pittoreske Dörfer und zu den prachtvollen Vierkanthöfen. Einige hunderttausend Birnbäume wachsen hier und machen diesen Landstrich zum größten zusammenhängenden Birnbaumgebiet Europas. Gut 300 Birnensorten gedeihen hier. Ein einzigartiges Fleckchen Erde, denn in allen anderen Mostregionen dominieren Äpfel.

Die Erlebnisstraße stützt sich auf 3 Säulen: Die Erhaltung der typischen Streuobst-Landschaft, den Ausbau der touristischen Angebote und den Weiterentwicklung bei der Obstverarbeitung und Vermarktung.





Hier sind es vor allem die Mostbarone – quasi Botschafter des Mostes. Genußfreudige Experten. Wenn sich jemand bestens mit den Mostviertler Birnen und dem Most auskennt, dann sind es die Mostbarone. Sie engagieren sich in besonderer Weise für die Mostkultur und bieten in ihren Betrieben erstklassige Qualität. Die Auszeichnung „Mostbaron“ tragen allerdings nur rund 20 Personen. Als äußeres Zeichen ihrer Funktion tragen sie den eigens geformten schwarzen Hut mit rotem Band und weißen Adlerflaum sowie ein rotes Gilet mit Birnenmuster.







„G'SUND – SOLLST LEBEN!" Sollten Sie das Mostviertel bereisen, machen Sie sich mit einem besonderen Brauch vertraut. Denn wer hier ein Glas Most trinkt, wünscht seinem Gegenüber „G'SUND!". Die Mostviertler-Etikette verlangt, daß dieser darauf mit „SOLLST LEBEN!" antwortet.





Johannes Kohnen

Die Winzer sammeln die Trauben und wir die Marken dazu – und es gibt Winzer, die sammeln beides

Eine kleine Geschichte, wie Wein und Philatelie zusammenfanden

Das Internet verändert in vielerlei Hinsicht unsere Kommunikation. Briefe und Postkarten als Massenmedien haben im Alltag stark an Bedeutung verloren. Jedoch verschwinden sie nicht völlig und für uns als Sammler und Sammlerinnen sind sie u.U. als Belege sehr

interessant. Bei den Briefmarken sieht es nicht anders aus. Der historische Bestand an philatelistischem Material wird auch noch in Zeiten des Internets fortlaufend mit aktuellem Material ergänzt. Insofern ist die philatelistische Tradition lebendig. Wir als Sammler und Sammlerinnen halten sie lebendig – auch indem wir über sie sprechen und schreiben.

In einem älteren Aufsatz von Helmut Hartwig fand ich folgende Überlegungen zum Sammeln von Postkarten:
„Und wer sammelt da eigentlich und wer sammelte früher? Und nach welchen Gesichtspunkten sind die Postkarten in den Alben geordnet worden? Leider werden die Alben



von früher heute zunehmend auseinandergenommen, und es wäre wichtig, daß ein paar so bleiben wie sie sind. Wenn möglich sollte natürlich der Gebrauchszusammenhang dokumentierbar werden über die Befragung alter Leute und die Aufnahme von Sozialdaten der Sammler.“ (Helmut Hartwig: „Weiter nichts neues andermal Mehr“ Kommunikation per Postkarte, S.53 ff., in: Karl Riha (Hrsg.) Massenmedium Bildpostkarte, Siegen 1979; in: Jörgen Schäfer / Peter Gendolla (Hrsg.), Gründerjahre der Medienforschung Massenmedien und Kommunikation, 1979–1989, Universi Universitätsverlag Siegen.)

In dem Zitat von Hartwig findet sich natürlich sozialwissenschaftliches Interesse, im philatelistischen Alltag brauchen wir sicher nicht so weit zu gehen, jedoch kann es uns durchaus zu Erkenntnisgewinnen anregen, die unsere Sammlertätigkeit betrifft.



Was hier über Postkartenalben gesagt wird, läßt sich in analoger Weise auch auf Briefmarkenalben übertragen. In den Alben stecken nicht nur die Marken, sondern auch die „Sammlerstrategien“, so will ich es einmal nennen, die uns doch auch etwas über lebendige Menschen, über ihre „Motive“ des Sammelns verraten. So ist es mir schon ergangen. Da habe ich für ein paar Euros ein altes Album bei unserer Vereinsauktion ersteigert. Ein Sammlerkollege sagt zu mir: „Was willst du denn mit dieser alten Schwarte? Ist



doch nicht viel wert.“ Dabei halte ich ein Alltagsdokument aus einem vergangenen Sammlerleben in meinen Händen, dem ich doch so etwas wie die Leidenschaft des verstorbenen Sammlers entnehmen kann. Ich komme so mit der Vergangenheit der Philatelie in Berührung. Eine Geschichtsquelle aus dem Sammleralltag. Wenn ich dann noch jemanden finde, der mir aus dem Leben die-

ses Sammlers etwas erzählen kann, dann bekommt das Album, die alte Schwarte, noch einen Mehrwert. So verbinden sich auf diese Weise Sammlergeschichten zu einem „Netzwerk“, das viele Menschen „verknüpft“. Ist doch was wert.



An einem weiteren Beispiel kann ich das verdeutlichen – und nun kommen wir auch zum Wein und den Marken dazu. Meinem Sammlerfreund Manfred Ullrich erzählte ich von meiner Mitgliedschaft in der ARGE Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft. Durch unser Gespräch angeregt, zeigte er mir vor ein paar Tagen ein altes Album seines Vaters Erich Ullrich.



Vorne im Album finde ich ein Zettelchen mit dem Thema: Wein und Rebe; Unterteilung 1. Ernte 2. Trauben und Weinstöcke mit Personen, Menschen 3. Weinlandschaften 4. Reine Traubenmotive 5. Traube in Ornamenten 6. Trinkgefäße 7. Stempel mit Traubenmotiven. So gliedert sich seine kleine Weinmotivsammlung. Zu jedem „Programmpunkt“ aus seiner Sammlung ein Beispielmotiv. Manfred Ullrich erzählte mir noch etwas aus dem Leben seines Vaters und vor allem zu dessen Sammlertätigkeit. Sein Vater lebte von 1913 bis 1983. Er war 6 Jahre lang im Krieg. Vor und nach der Währungsreform baute er eine Deutschlandsammlung auf, vor allem „Deutsches Reich ab 1870/71“. Nun war es bei den Ullrichs so, daß nicht der Vater den Sohn zum Sammeln von Briefmarken motivierte, sondern es war umgekehrt. Sohn Manfred begann als 5-Jähriger mit dem Sammeln, Briefmarken aus der Geschäftspost seines Vaters. Der hat dann vom Sohn angeregt auch mit dem Briefmarkensammeln begonnen. Der Vater war Weingutsbesitzer in Maikammer in der Pfalz und betrieb einen Weinhandel. Angebaut wurden Weißweine: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Ruländer; Rotwein: Portugieser. Der Rotwein war der Produktionsschwerpunkt.





Beruflich mit Wein beschäftigt, war er dann auch an Briefmarken-Weinmotiven aus aller Welt interessiert. Es kam jedoch nur eine kleine Weinmotivsammlung zustande. Ich denke, so lassen sich doch etliche Anekdoten zum Sammeln von Weinmotiven zusammentragen und sie spiegeln auch etwas wider aus der Geschichte der Weinkultur und Philatelie in unserem Land.

Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin Teil 1



In den nächsten Heften werden Sie als Leser der „Agrarphilatelie“ ein Exponat kennenlernen, das sich mit Lebensmittel als Medizin befaßt. Insgesamt sind es 14 Kapitel, für die der Autor, Herr Brandstetter, Überschriften wählte, die Sie neugierig machen sollen.

Wild versus Zucht
Was Oma schon wußte
Popeye wußte es schon immer!
Kartoffeln und Pommes
Ich habe Kohldampf
„Du stinkst“ – Zwiebel und Knoblauch
Kirschen rot, Spargel tot!
Artischocken: Schenk mir Dein Herz
Oliven und Olivenöl
Paradeiser aus dem Paradies?
Niemandem einen Bären aufbinden
Sei ein Korinthenkacker!
Bist Du sauer?
Vergiß mein nicht!

Das Exponat umfaßt insgesamt 15 Blatt, wobei jedes der vorstehenden Themen jeweils ein Blatt umfaßt. Die „Agrarphilatelie“ ist als Zeitschrift nicht an diese Anzahl gebunden; deshalb sind bei einigen Themen zusätzliche Belege eingefügt worden.

Kann man vom Essen krank werden?

Die Frage kann man getrost mit Ja beantworten. Da dem so ist, muß es auch Wege geben, sich gesund zu essen und Lebensmittel als Medizin zu verwenden. Man empfiehlt heute gerne Nahrungsergänzungsmittel – wenn wir uns mit Lebensmitteln ernähren, dürfen wir diese teuren Pülverchen und Tröpfchen getrost weglassen. Hier ist eine Anleitung (Quelle: Jo Robinson 2019: Lebensmittel als Medizin).

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), Richter am französischen Kassationshof, der lieber Arzt denn Koch geworden worden wäre, unterschied 1826 in seiner „Physiologie des Geschmacks“, einem Buch über Theorien zu Tafelfreuden, Friands (Feinschmecker), Gourmets (ursprünglich Weineinkäufer und -verkoster in französischen Häfen) und Gourmands (vielfressende Schlemmer) sowie Sybariten (verweichlichte Schlemmer aus Unteritalien). Außerdem gibt es noch den „Goulu“, den gierigen Esser, und den „Goinfre“, den Vielfraß. Und manches kann zusammengefaßt werden zur Gastrimargie, zur Schlemmerei bis zur Völlerei.




A Marseille, le
A Être chargé, au nom de Dieu & de bon sauvement, au Port & Havre de cette Ville, par Simon Gay et Comp.
sur l'
appellé
commandé par
pour porter & conduire, Dieu aidant, à
& consigner à
ou qui pour
sera, les Marchandises ci-après mentionnées & marquées de la marque ci-contre ; Savoir :
Et les ayant reçues bien conditionnées, sans y avoir rien de mouillé ni de gâté, payerez de Nolis,



Rumänien 1959

Unsere Vorfahren bauten Lebensmittel vor ihrer Haustüre an – die Industrialisierung der Lebensmittel bedingt den externen Anbau, daher müssen sie oft über weite Strecken transportiert werden, was ihrer Qualität nicht zugute kommt. Frachtbrief vom 23. Frimaire 5 (französischer Revolutionskalender) = 13. Dezember 1796

Wild versus Zucht

Der Mensch erfand Werkzeuge, begann vor 18.000 Jahren mit Ackerbau, wurde seßhaft und irgendwann betrieb er einfache Landwirtschaft, indem er Wildpflanzen kultivierte und zu seinem Vorteil durch Zucht veränderte.



Absenderfreistempel

Die Zucht verfolgt heute andere Ziele: Farbe und Form (der Kunde kauft mit dem Auge), Haltbarkeit (wichtig für den Handel), Konsistenz (wichtig für den Transport).



50. Jahrestag der Entdeckung der DNS-Struktur: Doppelhelix

Monaco 2003

Groß, klein, hart, weich, gelb, rot – fast alles läßt sich heute mit Gentechnik verändern. Die Technik heißt CRISPR-cas9 = Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats.

Meist wurde bei der Zucht nicht auf die Verbesserung der Inhaltsstoffe Wert gelegt.



Perfin (Perforated Initials): A. Le Coq & Co., Darmstadt. Forst- und Landwirtschaftliche Samen-Großhandlung. Die Lochung erfolgte präventiv gegen Entnahme aus der Portokasse.

Zucker, Stärke, Öl waren Maßstab unserer Vorfahren; bittere und faserige Lebensmittel kamen nicht in ihre Zuchtwahl. Doch die nützlichsten sekundären Pflanzennährstoffe schmecken adstringierend, sauer oder bitter und gingen im Zuchtverlauf „absichtlich“ verloren.



Dienstbrief vom 19.10.1920 des aus einer Bauernfamilie stammenden Agrarökonomen, Landwirtschaftslehrers und Professors für Landwirtschaft-Betriebslehre Wilhelm Seedorf (1881–1984) an seine Gattin Sophie.

Selbst Spritzmittel-Toleranz wird heute in Pflanzen hineingezüchtet (Maniok ernährt etwa eine halbe Milliarde Menschen).



Volksrepublik Kongo 1981 Kampf gegen die Maniokläus

Was Oma schon wußt e

Oma würde sich mit der heutigen Vielfalt an Gemüsen und Früchten nicht mehr zurechtfinden. So gibt es Zucchini erst seit den 1970er-Jahren in Deutschland. Sternfrucht (Carambola), Avocado oder Papaya waren der Oma nicht bekannt.



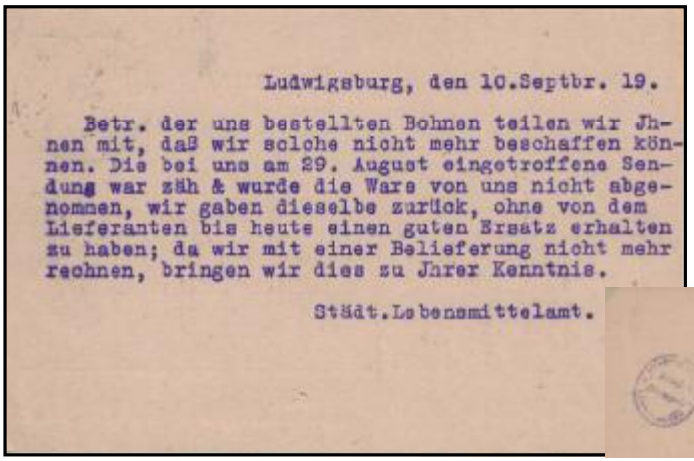
Avocado
Tunesien 2000



Papaya
Antigua & Barbuda 1983



Zucchini
Mazedonien 2017



Ludwigsburg, den 10.Septbr. 19.

Betr. der uns bestellten Bohnen teilen wir Ihnen mit, daß wir solche nicht mehr beschaffen können. Die bei uns am 29. August eingetroffene Sendung war zäh & wurde die Ware von uns nicht abgenommen, wir gaben dieselbe zurück, ohne von dem Lieferanten bis heute einen guten Ersatz erhalten zu haben; da wir mit einer Belieferung nicht mehr rechnen, bringen wir dies zu Ihrer Kenntnis.

Städt. Lebensmittelamt.



Grüne Bohnen und Erbsen gehören zu den nährstoffärmsten Gemüsen. Hülsenfrüchte sind proteinreich, enthalten aber kein Methionin, das aber Getreide beisteuern kann. Deshalb stets beide Lebensmittel gemeinsam essen (bei Oma gab es Bohnen mit Brösel).

Dienstpost Ganzsache



Als Dünger verwendete Oma
Hühner-Kacke –
alles wuchs und gedieh zu ihrer Freude.



T-Zellen sind Teil unseres Immunsystems; sie erkennen körperfremde Strukturen auf körpereigenen Zellen (z.B. Bestandteile von Viren oder Bakterien) oder veränderte körpereigene Zellen (z.B. Krebszellen). Nach der Erkennung regulieren sie die Reaktion des Immunsystems, aktivieren weitere Immunzellen und töten die krankhaften Zellen ab. Sie spielen bei Allergien und Autoimmunkrankheiten eine Rolle.

mit „T“ gestempelt: Taxé = Nachgebühr



Kali als Dünger war Oma zu teuer.

Francotyp A



Werbe-Postkarte der Deutschen Ammoniak Verkaufs-vereinigung für Kalimagnesia (um 1914)



Alles, was Oma machte, hatte Wert.



Liechtenstein 1961

Oma kannte aus dem Kochbuch die Runkelrübe, wir nennen sie heute Steck-, Futter- oder Zuckerrübe. Rüben enthalten Bor, das für die Testosteron-Ausschüttung sorgt – somit die sexuelle Lust fördert. Das Kraut nennen wir Mangold. Rote Rüben haben ihre Färbung vom Phytonährstoff Betalaine, der die Vermehrung von Tumorzellen stoppen kann (bei Oma gab es oft Rote-Rüben-Salate).

Sonderstempel von Sugar Beet, benannt nach der National Sugar Beet Company

Popeye wußte es schon immer!

Spinat ist Inbegriff von Leistungssteigerung – man sagt schon den Kindern: Iß Spinat und du wirst stark. Er enthält viel Lutein, ein Phyto-Nährstoff, der Augen schützt und Entzündungen hemmt. Sie können Spinat blanchieren oder dünsten. Kochen? Ja. Wiederaufwärmen? Ja, aber ... Spinat enthält Nitrat, das sich zu Nitrit wandelt.



Links: Algerien 2016, Mitte: Guinea 1998, rechts: USA 1995: Popeye – mit und ohne Spinatdose.



Selbst das US-Militär hat die Figur des Popeye in ihr Programm aufgenommen.

Militär-Schiffspost US Navy



Freie Universität (FU) Berlin: Ecdysteron bewirkt Kraftzuwachs bei Sportlern. Der Welt-Anti-Doping-Agentur (WADA) wurde vom Institut für Pharmazie an der FU Berlin empfohlen, diese Substanz auf die Doping-Liste zu setzen.

Absenderfreistempel der Nationalen Anti-Doping-Agentur Deutschland



Im VEB Arzneimittelwerk Dresden wurden die Doping-Mittel für DDR-Leistungssportler hergestellt – war darin Ecdysteron enthalten?

ZKD-Brief 1956

Die Tour de France, auch Grande Boucle (Große Schleife) genannt, ist das bekannteste und bedeutendste Straßenradrennen der Welt. Seit 1903 wird die Tour de France alljährlich im Juli ausgetragen und führt dabei in wechselnder Streckenführung quer durch Frankreich und ins Ausland. Die Tour de France ist wohl untrennbar mit Doping verbunden. Man erinnere sich nur an Lance Armstrong und Jan Ullrich.



Links oben:
Lance Armstrong

rechts oben:
Ivan Basso

links unten:
Levi Leipheimer

rechts unten:
Jan Ullrich

Alle vier Radsportler sind wegen Dopings zeitweise gesperrt worden!

Kongo (Brazzaville) 2006



Nach unbestätigten Gerüchten sollen manche, viele, alle Fußballspieler vor einem Spiel Antischmerzmittel nehmen, um die bei einem Foul verursachten Schmerzen abzumildern. Wäre das auch Doping?

Im nächsten Heft sprechen wir über Kartoffeln. Das ist erfreulicher.

Anmerkung von K.H.:
Das Logo auf der ersten Seite dieses Artikels, rechts oben, spielt auf den Spruch „An apple a day, keep the doctor away“ an, der den regelmäßigen gesundheitsfördernden Konsum von Obst anspricht. Herr Brandstetter meint dazu: „A garlic all days, takes all doctors and friends away“. Das ist auch richtig, macht aber sehr einsam.

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse?
Und Sie möchten mit einem Artikel beitragen? Aber gerne!

Geniale Ideen der australischen Regierung

Bekanntlich leiden die australischen Ureinwohner wie die Koori oder Anangu unter dem Ozonloch und den ungeliebten und unerwünschten Einwanderern. Dazu zählen die etwa 26 Millionen Europäer und Asiaten (1788 kamen die ersten Sträflinge). Dann: Aus den ursprünglich nur 24 Kaninchen sind heute etwa 10 Milliarden geworden. Um die Kaninchen wieder zu vermindern, wurde der europäische Fuchs



eingeführt. Nicht zu vergessen: auch die beliebte Fuchsjagd konnte damit fortgesetzt werden. Zu den ungeliebten Einwanderern gehört auch die verwilderte Katze – dabei sollte die doch nur die Ratten auf den Segelschiffen vernichten. Die Katzen haben sich auch vermehrt: Es sind jetzt mehr als 20 Millionen. Und dann leiden alle Bewohner des Kontinents unter der Aga-Kröte. Dieses Tier wurde zur Schädlingsbekämpfung im Norden von Queensland eingeschleppt. Farmer setzten 1935 rund 400.000 Exemplare aus, um der Zuckerrohrkäferplage auf natürliche Weise entgegentreten zu können. Einerseits hatte die Kröte dank ihrer giftigen Hautdrüsensekrete, die selbst Krokodilen gefährlich werden können, kaum Widersacher, wodurch sie sich problemlos vermehren und der Bestand, Schätzungen zu Folge, mittlerweile auf 200 Millionen ansteigen konnte. Diese Kröte frißt alles und jedes – selbst die eigenen Artgenossen. Alles, was bei drei nicht auf dem Baum ist, landet im Maul der unersättlichen Amphibie. Da sage einer: Bauern pflegen die Umwelt. (wb/kh)

Kein verspäteter Aprilscherz

Alderney, 8 Quadratkilometer groß, rund 2.400 Einwohner, viele Briefkastenfirmen, liegt im Ärmelkanal und ist bekannt durch den Frühkartoffel-Anbau. Außerdem kann man an Stelle der geernteten Knolle



das Geld steuersparend vergraben. Wenn man dort aus einem Pub kommt und einen weißen Igel sieht, hat man keinesfalls einen Vollrausch, sondern begegnet einer nur auf Alderney bekannten „Abart“. Die Insulaner nennen ihn „Blonde Hegdehog“. Der erste ist vermutlich in den 1960er-Jahren eingereist. Es handelt sich nicht um Albinos, sondern um eine Mutation namens Leuzismus – die Haut enthält keine farbstoffbildenden Zellen. Man schätzt den heutigen Bestand auf 1.500 Stück. Auf der Insel gibt es auch den Alderney Wildlife Trust mit sage und schreibe 700 Mitgliedern. Sie beobachten nicht nur die Igel, sondern auch 700 Vogelarten, 800 verschiedene Mottenarten und an die 1.000 Wildblumen – sonstige Angaben über Tiere fehlen. (wb)

Artenschutz ja, aber ... respice finem!

Tierschutz funktioniert umso besser, je mehr man über die jeweilige Art weiß. Ein Beispiel für einen



mißglückten Tierschutz in Afrika: Im Jahr 2018 wurden in Kenia elf der vom Aussterben bedrohten Spitzmaul-Nashörner mit großem Aufwand in einen Nationalpark umgesiedelt, wo sie vor Wilderern geschützt waren und bessere Lebensbedingungen vorfinden sollten. Inzwischen sind alle Tiere verendet – sie vertrugen den wesentlich höheren Salzgehalt des Wassers ihrer neuen Heimat nicht. Wie heißt es doch so treffend: Man soll die Frösche fragen, bevor man einen Teich trockenlegt. (wb)

Wohl bekomm's

„Es gibt Menschen ... die mögen es, zerhacktes Muskelfleisch zu verspeisen, welches man gern auch unter Beigabe von Blut in die Darmwand oder in die Harnblase eines Schweines oder Schafs gepreßt hat. Andere Leute nehmen die süßliche Ausscheidung eines Tieres zu sich, die von einem anderen Tier aufgesaugt, verschluckt, wieder hochgewürgt und an eine Artgenossin weitergegeben wurde, von dieser wiederum verschluckt und noch ein paarmal so weiter. Doch jedem, wie's beliebt: Lassen Sie sich Ihre Wurst und Ihren Honig auch weiterhin schmecken." Dazu paßt ein etwas muffig schmeckendes Heißgetränk aus einer Kaffeesorte namens Kopi Luwak aus Kirschen, die gefressen werden von der in Süd- und Südostasien verbreiteten Schleichkatzenart Fleckenmusang, die die Bohnen fast ohne Begleitprodukte nach Fermentation aus dem Darmtrakt wieder ausscheidet. Auch für den mit Fleisch gefüllten Schweinemagen bedarf es nur geringer Überwindung, denn die fein gekutterten Weichteile vom Schwein, Brät genannt, können auch aus dem Stoff sein, das der Fleischergeselle zuletzt überfahren hat. Auch das ist eine Götterspeise: Nur der liebe Gott weiß, was drin ist.





Paradiesisch anmutende Landschaft mit Schäferszene

Ein Idyll? So ist es sicher nicht. Immerhin, die Schafe sind da, und wer genau hinsieht – das sollte man ja bei Markenmotiven grundsätzlich tun – erkennt auch einen Schäfer. Doch beim Paradies stellt man sich



eher einen Garten vor und kein mächtiges Bergmassiv, wie es der Hermon als südlicher Abschluß des Antilibanons darstellt. Jedoch eine gewisse paradiesische Ruhe geht durchaus von den grasenden Schafen aus. Eine trügerische Ruhe könnte es allerdings auch sein, denn der Hermon im Dreiländereck Syrien-Jordanien-Israel hat schon lange eine große strategische Bedeutung gewonnen. Das sieht man dem Markenmotiv nicht ohne Weiteres an. Macht nichts. Als Philatelisten sammeln wir nicht nur Briefmarken, sondern stellen diese in vielfältige aktuelle, geschichtliche, kulturelle und noch etliche weitere Zusammenhänge hinein, die parallel zur Markensammlung einen Wissensschatz aufbauen. (jk)

Wer weiß denn sowas – Dijon und sein Senf

In mehreren Zeitungen standen letzthin interessante Meldungen über Dijon-Senf. Eine allseits bekannte Firma (Name ist der Redaktion bekannt) habe momentan Schwierigkeiten, den Bedarf an Senfkörnern zu decken, weil rund 20 Prozent aus der Ukraine und Rußland kamen (nun keine mehr) und 80 Prozent aus Kanada, wo es aber 2021 aufgrund einer Dürreperiode eine Mißernte gab. In Kanada hat man



umgehend auf die neue Situation auf dem Weltmarkt reagiert und die Anbauflächen um 40 Prozent (!) erweitert. Allerdings sei damit zu rechnen, daß auch die Preise für Senf um die Hälfte steigen. Loriot muß diesen Senfmangel geahnt haben, denn er läßt den just in den Ruhestand getretenen Lohse einkaufen: „Dann geben Sie mir 100 Gläser Senf!“ Die Bürger in Frankreich verbrauchen pro Kopf 1 Kilogramm Senf (Deutschland nur 800 Gtamm); inzwischen beherrschen leere Regale die Geschäfte in Paris, da die französische Senfernte gering war und schon verarbeitet ist. Die seit 1603 bestehende französische Bruderschaft der Senfproduzenten (Confrère de la Moutarde Dijon) schweigt stille zu diesem Unglück. Vielleicht darf in diesem Zusammenhang auch daran erinnert werden, daß der französische König Ludwig XVI. (1754–1793) stets mit eigenem Senfvorrat gereist war, was ihn aber nicht davor bewahrte, mit der Erfindung des Doktor Guillotin Bekanntschaft zu machen. Nebenbei: dieser König war verheiratet mit der Marie Antoinette, die ja angeblich empfahl, Kuchen zu essen, wenn kein Brot da war. Und dann soll noch an Papst Johannes XXII. erinnert werden, der seinen Hofstaat in Avignon (amtierte 1316–1334) um den „Grand Moutardier du Pape“ erweiterte. Das setzt Maßstäbe! Nun, Senfkorn hin, Senfglas her, müssen die Deutschen den Winter ohne Senf auf dem Eisbein überstehen. Und überall werden auch wir vermutlich leere Regale beim Discounter sehen; das ist unangenehm, aber nicht so unangenehm wie ein abermaliges Fehlen von „Kokett“. Zum Schluß ein Zitat von Alfred Polgar, einem österreichischer Kritiker, Schriftsteller und Übersetzer (1875–1955): „Nie ist mein Senf besser, als wenn ich ihn nicht dazugebe.“ (wb/kh)

Nicht an der Nordsee: Ein Sturm

Wenn sich, wie in den letzten Heften der „Agrarphilatelie“ ein Österreicher mit dem „Äbbelwoi“ beschäftigt, erlaube ich mir, aus gegebenem Anlaß (Sondermarke) auf den in Österreich als „Sturm“ bekannten Federweißen hinzuweisen. Den letzteren habe ich jahrelang mit Bekannten in der Pfalz genossen, wo im Spätsommer wochenlang auf Volksfesten der „Schobbe“ (= ½ Liter im Glas) ausgeschenkt wird. Ich habe aber auch manchen „Sturm“ in Niederösterreich er- und überlebt, wo er vornehmer im Henkelglas (¼ Liter) unters und ins Volk gebracht wird. Die Wirkung ist aber die gleiche: sie



erzeugt zunächst einmal absolute Fröhlichkeit. Beim Heimgang muß man aber in des Wortes wahrstem Sinne „zusammenhalten“! (wb)

DULCE ET DECORUM EST PRO PATRIA MORI

Wir haben in der „Agrarphilatelie“ mehrmals über Zucker berichtet. Nun gibt es eine Information, die wir den geneigten Lesern nicht vorenthalten wollen. Bekanntlich wurden Napoleons Soldaten 1815 in der Schlacht bei Waterloo so vernichtend geschlagen, daß damit das Ende der Franzosen-Herrschaft über Europa und das große Morden endete. Man sprach von mindestens 20.000 Soldaten, die allein bei dieser Schlacht starben. Man wußte, daß diese Toten an Ort und Stelle in Massengräbern verscharrt wurden. Über Jahrzehnte wurde schon im letzten Jahrtausend nach diesen Toten gesucht, um sie ehrenvoll zu beerdigen. Doch diese Suche war erfolglos: Nur zwei Skelette wurden in den letzten Jahrzehnten gefunden. Jetzt hat ein Forscherteam, bestehend aus dem Belgier Bernhard Wilkin, dem Deutschen Robin Schäfer und dem Briten Tony Pollard, die Antwort auf die fehlenden Skelette gefunden: Die Knochen der toten Soldaten und der Pferde wurden zu Mehl verarbeitet. Nach 1834 wurden illegal Ausgrabungen vorgenommen. Die Gebeine wurden, entgegen einer langjährigen Vermutung, nicht als Dünger verstreut, sondern in der Zuckerfabrikation verwendet. Die Knochen wurden zu Knochenkohle verarbeitet, die für die Filter benötigt wurde, um den Zucker aus Zuckerrüben zu entfärben. Knochen von Kriegstoten wurden nicht nur in Belgien, sondern in ganz Europa für die Zuckerindustrie eingesetzt. An vielen Orten Europas entstanden Zuckerfabriken; bei Waterloo verdrängte der Anbau von Zuckerrüben den Kartoffel- und Getreideanbau. Man schätzt, daß die Knochen der Gefallenen und der Pferde einen Gewinn von etwa 240.000 Franc erbrachten. Die FAZ erinnert in einem Artikel an den Spruch von Horaz „Süß und ehrenvoll ist es, für das Vaterland zu sterben“. Dabei hat Horaz in den Liedern (Carmina 3,2,13) ganz sicher nicht an die Zuckerrübenverarbeitung gedacht. Und die Getöteten werden sich auch ein anderes Leben nach dem Tod gewünscht haben. (kh)





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Borschtsch

Borschtsch ist eine Suppe, die vor allem in Osteuropa sehr verbreitet ist. Die Herkunft des Wortes liegt wahrscheinlich im slawischen Namen für das Kraut Wiesen-Bärenklau *(Barszcz zwyczajny);* im Mittelalter waren dessen ungiftige Sprossen und junge Blätter ein fester Bestandteil der Suppe. Heutzutage sind traditionell Rote Bete und Weißkohl die Hauptbestandteile. Der sogenannte Borschtsch-Gürtel zieht sich von Polen über Galizien, Rumänien, die Ukraine, Belarus bis hin zu Wolga und Don in Rußland. Dort und in der Ukraine wird Borschtsch allerdings nicht unbedingt als eigenständige Mahlzeit, sondern oft als Suppe oder Zwischengericht zum Mittag- oder Abendessen gereicht. Charakteristisch für die Zubereitung ist (wie bei vielen osteuropäischen Suppengerichten) die lange Garzeit bei geringer Hitze. Vor dem Servieren sollte Borschtsch mit Schmand (oder auch saurer Sahne) und frischen Küchenkräutern (meist Dill oder Petersilie) verfeinert werden. Zum ukrainischen Borschtsch wird oft ein (gesalzener) Knoblauch-Öl-Dip sowie in jedem Fall frisches Brot gereicht.



Die ostpreußische Version Beetenbartsch wird zusammen mit Schmand und Rindfleisch serviert. Es gibt unzählige regionale Varianten. So gibt es auch einen kalten Borschtsch, z.B. in Litauen *šaltibarščiai*. Dies ist zwar auch eine Rote-Bete-Suppe, wird aber völlig anders zubereitet und sie wird meist im Sommer gegessen. Sie enthält weder Fleisch noch Kohl; Grundlage ist Kefir oder saure Sahne. Die Suppe wird nicht gekocht, sondern kalt zubereitet – die Rote Bete separat gekocht. Auch hier gibt es regionale Varianten. In der Briefmarkenausgabe aus der Ukraine (MiNr. 719–720, 20.5.2005) sind die Zutaten für den traditionellen ukrainischen Borschtsch und die Suppe dargestellt. Abschließend wird ein deutsches Borschtsch-Rezept präsentiert: Zutaten (für 4 Personen) 1¼ Liter Gemüsebrühe, 500 g Tafelspitz, 250 g Rote Bete, frisch, 250 g Sellerie, 250 g Kartoffeln, 500 g Weißkraut, 1 Zwiebel, 400g Tomaten, stückig, 3 EL Rapsöl, kalt gepreßt, 4 EL saure Sahne, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer, 1¼ l Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Tafelspitz hineingeben, nochmals aufkochen und auf kleinster Flamme 15 Minuten weitergaren. Währenddessen Rote Bete, Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln, Weißkraut und Zwiebelringe herstellen.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

Casu marzu

Klaus Henseler hat sich dennoch über diesen Käse informiert

Herr Heike will es nicht verschweigen, daß er nicht unbedingt Käseliebhaber ist. Gut, gestreuselt über ein Spaghetto mag Käse seine Abneigung überwinden und eßbar werden. Es mag ja auch nicht einfach sein, ein Land zu regieren, daß 256 Käsesorten hat, wie Charles de Gaulle mal bemerkte. Dann gibt es bei Herrn Heike einige Käsesorten, die keinesfalls und nie und nimmer in seine Küche Einlaß finden würden.

Hier geht es jetzt um ein italienisches Produkt. Herr Heike hat sich schon geschüttelt und deshalb kann hier darüber berichtet werden. Der Käse ist ein *Pecorino Sardo,* DOP, ein Schafskäse von Sardinien. Er wird hergestellt aus Rohmilch und wird in zwei Typen produziert: als *dolce* mit grünem Etikett reift er kürzer und hat einen weichen Teig, man reicht ihn frisch als Tafelkäse oder verwendet ihn in der Küche; als *maturo* mit blauem Etikett reift er länger und wird manchmal zusätzlich geräuchert, ist vergleichsweise hart, salzig und trocken mit zäher, gelblich-weißer Rinde.

Dieser sardische Käse wird durch einen weiteren Typ ergänzt, den sogenannten *Casu marzu.* Schon die wörtliche Übersetzung schreckt einen transalpinen Menschen ab: verdorbener, fauler Käse. Es ist eine überreife Art des *Pecorino sardo,* der lebende Maden enthält und der auf Sardinien als besondere Spezialität gilt.

Da man befürchtete, daß die Fliegeneier und die daraus schlüpfenden Maden, die sich von dem Käse ernähren und ihn durch ihre Ausscheidungen fermentieren, Krankheiten übertragen könnten, war Handel und Verkauf nicht erwünscht. Deutsche Touristen, die überall in der Welt sich der indigenen Bevölkerung anpassen wollen (oder dam, was sie dafür halten) und deshalb echte sardische Kost genießen wollten, bekamen ihn natürlich vorgesetzt. Vielleicht sollte man es wie der germanische Gott Loki beim Fischessen machen: Augen zu, damit die Maden nicht in die Augen springen.



Die landwirtschaftliche Ausstellung in Ettelbrück

Seit vielen Jahren organisiert die Stadt Ettelbrück in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium und dem Lycée Technique Agricole de Gilsdorf die landwirtschaftliche Ausstellung „Foire Agricole d'Ettelbruck" (FAE), welche das größte Schaufenster der Luxemburger Landwirtschaft darstellt und gleichzeitig die größte Freilandausstellung Luxemburgs ist. Die FAE ist der wichtigste Treffpunkt aller Berufssparten aus dem grünen Sektor (Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Gartenbau …), des Handels und der Agrarforschung. Ein wichtiger Akzent wird auf die Vorstellung der Luxemburger Produkte und die Sensibilisierung des Konsumenten bei der Entdeckung der regionalen Produkte gesetzt.





Die Kinder haben die Gelegenheit die wichtigsten Etappen bei der Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte zu erforschen und die vielen Tiere des Bauernhofs zu streicheln. Mit ihrem breiten Animationsprogramm lädt die FAE jung und alt dazu ein, einen unvergeßlichen Tag in einem sehr angenehmen Ambiente zu verbringen. Zu den 300 Ausstellern zählen wir verschiedene Ministerien, Zuchtverbände, Landwirtschaft- und Kommunalmaschinenhändler, landwirtschaftliche Verbände und Organisationen, sowie die lokalen Erzeuger und die großen Akteure aus dem Luxemburger Lebensmittelbereich. Das Ardennerpferd ist eine bedrohte einheimische Rasse. Dieses leistungsstarke Pferd eignet sich für viele Arbeiten. Anläßlich der FAE in Ettelbrück feierte das Letzeburger Ardenner Studbook a.s.b.l., die Vereinigung der Züchter und Halter, 100-jähriges Bestehen.

Der Verband der Luxemburger Kleintierzüchtervereine

wurde 1922 gegründet. Er umfaßt mehr als 3500 Mitglieder, die in Lokalvereinen, aufgeteilt in vier Bezirke, organisiert sind. Auch einige Sondervereine gehören dem Verband an.



Hauptziel des Verbandes ist die Förderung der Kleintierzucht, wobei in erster Linie die Zucht und Verbreitung von Rassegeflügel und Rassetauben, Rassekaninchen und Cavias (*Cavia porcellus form. domestica,* Hausmeerschweinschen) im Fokus stehen.

Moselwein





Letzebuerger Limousin,

die Vereinigung der Limousin-Züchter, feierte auf der Foire Agricole Luxembourg ihre 50 Jahre. Die Limousin-Rasse wurde 1972 in Luxemburg eingeführt. Das Fleisch ist für seine hervorragende Qualität bekannt.





Eingesandt von Roger Thill

In Ulm, um Ulm und um Ulm herum

Die Internationale Briefmarken-Börse findet jetzt in Ulm statt! Vom 27.–29. Oktober 2022 findet sie in ihrem neuen Domizil in Ulm statt! Sindelfingen is out. Und von hier kann man mit der Ulmer Schachtel bis nach Wien fahren. Noch gibt es fünf Exemplare dieser Einwegboote. Keine Briefmarken, sondern Sammler sind darinnen.



Neuheiten **Marken mit Pilzmotiv**

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Belgien	30.8.2021	5086	*Hygrocybe acutonconica* – Safrangelber Salftling
			aus Block 264
Deutschland	3.2.2022	3665	aus 3664–3666: Rumpelstilzchen, Fliegenpilze
Frankreich	4.2.2022	8120	Louis Pasteur
Frankreich	4.2.2022	Block 540	Louis Pasteur
Guinea-Bissau	18.6.2019	10763	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
Guinea-Bissau	18.6.2019	10764	*Hypomyces lactifluorum* – krustenkugelpilzverwandt
Guinea-Bissau	18.6.2019	10765	*Russula aurea* – Gold-Täubling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10766	*Boletus calopus* – Schönfuß-Röhrling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767	*Sarcoscypha coccinea* –
			Scharlachroter Kelchbecherling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767 A	Ziermarke: *Microstoma floccosum* – becherlingsartig
Guinea-Bissau	18.6.2019	Block 1845	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Irland	28.4.2022	2436	aus 2434–2437: Irisches Frühstück, u.a. Pilze
Moçambique	15.8.2018	9754	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Moçambique	15.8.2018	9755	*Aleuria aurantia* – Gemeiner Orangebecherling
Moçambique	15.8.2018	9766	*Leccinum aurantiacum* – Laubwald-Rotkappe
Moçambique	15.8.2018	9767	*Omphalotus olivascens* – Westlicher Kürbislaternenpilz
Moçambique	15.8.2018	Block 1391	*Laccaria fraterna* – Lacktrichterling
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Pilzsammlerin – Kinderbuchfigur „Tom Puss“
Niger	24.10.2018	6000	*Hydnum repandum* – Semmel-Stoppelpilz
Niger	24.10.2018	6001	*Gomphus clavatus* – Schweinsohr
Niger	24.10.2018	6002	*Clitocybe nuda* – Violetter Rötelritterling
Niger	24.10.2018	6003	*Suillus luteus* – Butterpilz
Niger	24.10.2018	Block 902	*Craterellus cornucopioides* – Totentrompete
Niger	24.4.2019	Block 998	Alexander Fleming – Nobelpreisträger
Philippinen	20.11.2019	5386	Block 393: *Russula sanguinaria* – Blut-Täubling
Philippinen	20.11.2019	5387	*Geastrum fimbriatum* – Erdstern
Philippinen	20.11.2019	5388	*Polyporus* – Kreisförmiger Klammerpilz – Porling
Philippinen	20.11.2019	5389	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Polen	7.3.2022	5350	Louis Pasteur
Rumänien	6.5.2021	7852	*Geastrum fimbriatum* – Gewimperter Erdstern
Rumänien	6.5.2021	7853	*Clathrus archerii* – Tintenfischpilz
Rumänien	6.5.2021	7854	*Lycoperdon echinatum* – Igel-Stäubling
Rumänien	6.5.2021	7855	*Entoloma hochstetteri* – Rötlingsverwandter aus Neuseeland
Rumänien	6.5.2021	7856	*Clathrus ruber* – Roter Gitterling
Rumänien	6.5.2021	7857	*Phallus indusiatus* – Tropische Schleierdame
São Tomé & Principe	18.9.2018	7813	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
São Tomé & Principe	18.9.2018	7814	*Leucocoprinus birnbaumii* – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Principe	18.9.2018	7815	*Fomes fomentarius* – Zunderschwamm
São Tomé & Principe	18.9.2018	7816	*Agaricus bitorquis* – Stadt-Champignon
São Tomé & Principe	18.9.2018	Block 1411	*Lactarius indigo* – Indigo-Reizker
São Tomé & Principe	10.4.2019	8257	*Hortiboletus rubellus* – Blutroter Filzröhrling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8258	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8259	*Russula emetica* – Kirschroter Spei-Täubling
São Tomé & Principe	10.4.2019	8260	*Macrolepiota procera* – Gemeiner Riesenschirmling
São Tomé & Principe	10.4.2019	Block 1500	*Stropharia caerulea* – Grünblauer Träuschling
Schweden	11.11.2021	3400	aus 3393–3402: Pilz – Weihnachtsserie
Singapur	11.2.2021	Block 266	Poon choi, traditionelles chin. Neujahrsgericht mit Pilzen

Die gewaltigen Hochwasserschäden an der Ahr haben wir noch vor Augen. Das Leid der Menschen dort macht uns betroffen. In all dem Leid stellt zumindest die Hilfsbereitschaft von Mitmenschen als Helferinnen und Helfer vor Ort etwas Positives dar. Auch wenn die meisten von uns nicht an Ort und Stelle sein können, so haben sie doch andere Möglichkeiten, etwas zur Hilfe beizutragen. So habe ich z.B. von der Ahr ein Paket Hochwasserwein bestellt. Dieser Wein ist noch gut zu trinken, auch wenn die Weinflaschen vom Flutschlamm verschmutzt sind. Dazu habe ich eine „Briefmarke individuell" anfertigen lassen. Motiv der Marke: Flaschen vom Hochwasserwein mit einem kleinen Hinweisschild versehen: Hilfe für die Ahr! So hoffe ich, daß die Briefmarken als kleine Hoffnungszeichen auch weiter Menschen anregen, die Winzer an der Ahr nicht zu vergessen und mitzuhelfen, die Weinkultur dort wiederaufzubauen. (Johannes Kohnen)





Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Åland	1.2.2022	514–515	Oldtimertraktoren
Alderney	4.4.2022	737–744	Alderney Patois, u.a. Alderney-Kuh in Marais, Igel
Angola	15.5.2019	Block 204	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines
Belgien	22.1.2022	Block 268	Käsesorten, u.a. Gouda, Brüsseler Käse, Ziegenkäse
Belgien	22.1.2022	5110–5111	100 Jahre Vogelschutz: Antonia de Pierre, Steinkauz
Brasilien	21.1.2020	4666	Amphore mit Wasser
Brasilien	19.3.2020	Block 199	Sternzeichen: Fische, Widder, Stier, Skorpion u.a.
Deutschland	7.7.2022	3699	200. Geburtstag von Gregor Mendel
Deutschland	4.8.2022	3702–3705	Welt der Briefe, u.a. Windmühle, Baum und Vögel
Deutschland	4.8.2022	3706–3708	Jugend: Amphibien, Bergmolch, Laubfrosch, Feuersalamander
Estland	24.3.2022	1037	Solidarität mit der Ukraine – Friedenstaube
Estland	31.3.2022	1038	Vogel des Jahres: Waldschnepfe
Estland	20.4.2022	1042	Estnische Waldbäume: Karelische Maserbirke
Estland	19.5.2022	Block 57	Jahreszeiten: Schneeglöckchen, Hundskamille, Aster u.a.
Färöer	26.4.2021	1012–1013	Papageientaucher – 1014–1015 = selbstklebend
Färöer	26.4.2021	1016–1018	Rinderhaltung auf den Färöern
Färöer	26.2.2022	1036–1037	Nordlichter
Finnland	8.8.2021	2766–2773	u.a. Gemälde mit Schaf, Auerhahn
Finnland	3.11.2021	2774–2775	Dompfaff – Weihnachtsbaum
Finnland	3.11.2021	2776	Nordlichter
Finnland	3.11.2021	2777–2778	Erster Schnee: Hund, Schneeflocke, Dompfaff, Schneemann
Finnland	19.1.2022	2779	100 Jahre Fazer-Blue-Schokolade
Finnland	19.1.2022	2785–2786	Frühling: Katze, Eule, Gartenutensilien
Finnland	27.4.2022	2793–2797	Glückwünsche, u.a. Blumen, Kaffeee und Kuchen
Frankreich	25.2.2022	8138	Gemälde von Séraphine Louis: Baum des Paradieses
Frankreich	11.3.2022	8141–8152	Weltreisende, u.a. Kolumbus, Cook, Jeanne Barret
Frankreich	12.3.2022	Block 546	Wanderer bei Kurzurlaub im Grünen
Frankreich	25.3.2022	8156	Forschungsanlage für Solarenergie, Odeillo
Frankreich	6.5.2022	8173–8184	Pflanzen und daraus gewonnene Süßigkeiten
Franz. Polynesien	19.4.2022	1485	140. Todestag von Charles Darwin + Block 57

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	7.4.2022	4959–4968	Zugvögel, u.a. Mauersegler, Triel, Turteltaube
Irland	14.7.2021	2401	aus 2401 A–D: Teekessel eines Emigranten
Irland	31.3.2022	131–138	ATM – Freimarken, u.a. Feld mit Traktor, Möwen, Seevogel
Irland	27.4.2022	2434–3437	Irisches Frühstück: u.a. Eier, Tomaten, Pilze, Tee, Honigbrot
Lettland	14.1.2022	1147–1150	Haustiere: Katze, Hund, Huhn und Graugans
Liechtenstein	3.1.2022	2035–2036	Vogel und Schmetterling
Liechtenstein	3.1.2022	2037–2040	Wildbienen
Luxemburg	17.5.2022	2304	Grünere Städte, Stadt auf Rückseite eines Buchenblattes
Luxemburg	17.5.2022	2305–2308	Säugetiere: Haselmaus, Braunbrustigel, Feldhase und Reh
Marshall-Inseln	1.9.2021	4417–4420	Block 133: Eulen
Monaco	25.3.2022	3579	Internationale Hundeausstellung – Dalmatiner
Niederlande	21.3.2022	Block 194	Delfter Tulpenvasen
Österreich	22.4.2021	3643	Sakrale Kunst: Bauern ergreifen den Prediger
Österreich	30.4.2022	3646	Weinregionen (Rust): Weinglas, Storchennest, Weinblatt, Traube
Österreich	27.5.2022	Block 134	Landschaften: Seewinkel, Wasserfälle, Dachsteingebiet u.a.
Österreich	1.3.2022	55	aus 53–56 Dispensermarken: Landschaft im Sausal
Rumänien	12.1.2022	7965–7968	Nationalpark Calimani: u.a. Turmfalke, Luchs, Rothirsch
Rumänien	12.1.2022	Bl. 887–888	Nationalpark Calimani: u.a. Turmfalke, Luchs, Rothirsch
Schweden	28.4.2022	3421–3430	Wahl der Nationalblume, u.a. Siebenstern, Huflattich
Schweden	28.4.2022	3431	Wahl der Nationalblume: Rundblättrige Glockenblume
Schweden	28.4.2022	3432	Europa: Wiesenblumen, Mittsommerbaum
Schweiz	3.3.2022	2755	Celestino Piatti: Eule mit Feder
Schweiz	3.3.2022	2756–2759	Besondere Anlässe: u.a. Tauben, Regenschirm im Regen
Schweiz	3.3.2022	2761–2764	Tierbehausungen: Schnecke, Eisvogel, Erdhummel, Haselmaus
Schweiz	25.3.2022	2765–2791	Mein Kanton, u.a. Ochsenmarkt, Weinberge, Bäume, Steinbock
Schweiz	5.5.2022	2794–2795	Europa: Wilhelm Tell, Apfelschuß
Schweiz	1.1.2022	2745–2746	Flußlandschaften
Türkei	30.7.2021	4663–4665	Kürbisgewächse: Wasser- und Bittermelone, Gurke
Türkei	24.2.2022	4686–4687	Reflextionen: Stockenten und Fischdorf
Türkei	21.3.2022	423–427	Dienstmarken, u.a. Bach-Nelkenwurz, Glockenblume
Vereinte Nationen NY	19.11.2021	1826	Welttoilettentag: Spülkasten, Weizenähre, Maiskolben
Wallis und Futuna	26.8.2021	1222	Traditionelle Heilpflanzen: Nonibaum
Weißrußland	5.1.2022	1436–1437	Nationalgerichte: Cranberrysaft, Kartoffelpuffer „Draniki“
Zypern	18.2.2022	1474–1475	Eulen

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.189/Oktober 2022

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

erscheint im Januar 2023 und wird als Nummer 190 gezählt.

Agrarphilatelie 191 Januar 2023

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Kartoffel und Kartoffelbrei, Lebensmittel und Medizin, Kleine Akzidenzen, Neuheiten und mehr

Auf ein Wort ...



Liebe Sammlerfreunde!

Schon wieder ist ein Jahr zu Ende. Es war nicht immer einfach. Doch wollen wir mal das Positive sehen aus 2022.

Wir konnten unsere Jahreshauptversammlung wieder in „Live“ abhalten. Es wäre schön gewesen, mehr Mitglieder begrüßen zu können. Leider wußten wir noch nicht bei der Festlegung des Datums, daß die Messe in Ulm jene von Sindelfingen ersetzen würde.

Die Briefmarkenausstellung in Ulm erlebte einen großen Zuspruch bei den Besuchern. Viele kleine und größere Ausstellungen und Tauschtage erfreuten in 2022 wieder die Herzen der Sammler. Wenn wir uns die Terminkalender für das neue Jahr in der philatelistischen Presse und im Internet ansehen, wird 2023 vielversprechend sein. Da wären in Deutschland als „Highlight“ die IBRA, die Naposta folgt wenig später, Ulm steht wiederum auf dem Programm. International im deutschsprachigen Raum sind nicht wenige Ereignisse vorgesehen, Exphimo in Bad Mondorf, die Multilaterale in Koper (Slowenien), die „phila“-Toscana in Gmunden, die Marke+Münze & Oevebria in Graz u.v.a. mehr. Vergessen wir nicht die vielen kleineren Ausstellungen und Tauschtage, die wir besuchen sollten, um die Veranstalter auf diese Art und Weise zu unterstützten – Präsenz zeigen ist angesagt.

Jedenfalls war es schön im vergangenen Jahr, wieder Freunden und Sammlern zu begegnen. Wir konnten wieder fachsimpeln und über Gott und die Welt diskutieren. Es ist bequem im Internet Belege zu kaufen, doch seien wir mal ehrlich, in den Kisten rumzusuchen und dann einen lang gesuchten Schatz als Schnäppchen zu finden, ist doch einfach toll. Man kann seine Freude dann mit anderen Sammlern teilen – mit dem Computer geht dies nicht.

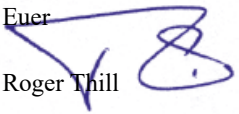
Der Winter wird uns noch einige Monate erhalten bleiben, Zeit um an den Sammlungen zu arbeiten, seine Wühlkisten aufzuräumen und dann im neuen Jahr aktiv an einer Ausstellung mit einem Rahmen, oder mehr, oder an einem Tauschtag mit einem Tisch teilzunehmen. Man sollte klein und bescheiden anfangen. Der Appetit kommt beim Essen.

Bereiten wir uns allen eine Freude, indem wir einen kleinen Beitrag für unser Heft schreiben, 1 oder 2 Seiten. Den Redakteur wird es freuen, und die Leser ebenfalls. Unser letztes Heft

war ja in dieser Hinsicht ein Paradebeispiel: viele verschiedene Beiträge von verschiedenen Autoren. Danke an alle! Ich habe in der letzten Ausgabe der *„Briefmarke“* aus Österreich einen Leserwunsch ans Christkindl gelesen. Dieser paßt sehr gut zu meinem Wunsch. Hier schreibt Herr Fritz Sturzeis, ich zitiere: „Informationen, besonders in der Literatur festgehaltene, sind unbezahlbar. ... Wenn Sie Mitglied einer Gruppe sind, geben Sie Ihr Wissen weiter, es muß nur eine/einer anfangen.“ Wie recht Herr Sturzeis hat. Viele Sammler nehmen ihr Wissen mit, wenn sie uns verlassen, und dies ist wirklich schade.

Ich wünsche uns Allen und unseren Familien von Herzen eine schöne Weihnachtszeit sowie Glück und Gesundheit im Neuen Jahr. Möge es ein schönes werden.

Euer



Roger Thill

PS: Unser Mitglied Marc hat eine Schwester bekommen. Auf diesem Wege möchte ich in unser aller Namen unserer 1. Vorsitzenden Anja und ihrem Ehemann Torsten die besten Glückwünsche übermitteln zur Geburt ihrer Tochter Marleen.

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“
als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

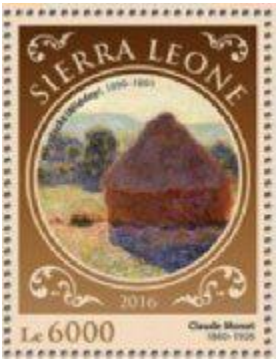
http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill

In diesem Heft finden Sie

auf Seite 4	das Protokoll der Jahreshauptversammlung 2022
auf Seite 5	einen weiteren Bewohner des Zwölfbrüderhauses: Zieler war Holzhauer
auf Seite 5	Page Three Stamp zum Kartoffelbrei
auf Seite 6	Seifenkraut und Heidekraut in der Kleinen Kräuterkunde
auf Seite 8	*Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Serie fünfter Teil)
auf Seite 26	den dritten Bericht über das Weinbaugebiet Rheinpfalz-Ahr
auf Seite 34	gibt es Leckeres aus dem Bäckerofen bei Oltersdorfs
auf Seite 36	eine Information über eine norddeutsche Spezialität: Queller heißt das Gemüse
auf Seite 37	Lebensmittel als Medizin (der zweite Teil der Wissenserweiterung)
auf Seite 44	beginnt der dritte Teil aus dem Leben einer Kartoffel
auf Seite 50	finden Sie zwei Akzidenzen
auf Seite 51	wird abschließend über den Ebbelwoi berichtet
ab Seite 56	hat Roger Thill neue Marken für Sammler mit unseren Themen gelistet
auf Seite 57	noch einmal zur Letzten Generation und ihrer Kartoffelbrei-Attacke
auf Seite 64	Impressum



Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Anja Stähler, Roger Thill; als Gäste: Walter Baldus und Wolfgang Brandstetter

Redaktionsschluß:

Der Stiefel, den der Redakteur vor die Tür gestellt hatte, war schon lange geleert und der kleine Tannenbaum auch gekauft.

Protokoll der ArGe-Jahreshauptversammlung 2022

Nachdem wir unsere letzte Jahreshauptversammlung aufgrund der Pandemie in 2019 abgehalten haben, fand die diesjährige Jahreshauptversammlung mit Wahlen am 1. Oktober 2022 in Dirmstein statt.

Die 1.Vorsitzende eröffnete um 14 Uhr die Versammlung und begrüßte den kleinen Kreis an Mitgliedern sowie den Vorstand.

Zum Protokollführer wurde Anja Stähler gewählt.

Nach einer Gedenkminute für unsere verstorbenen Mitglieder dankte die Vorsitzende den aktiven Ausstellern. Sie machte darauf aufmerksam, daß die Exponate der ArGe „Die Ziege, die Käthe und wir“, „Hans im Glück, die Gisela und wir“ sowie „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“ nun auch im Bereich der Onlineexponate auf der Webseite des BDPh gezeigt werden. Sie wünscht sich, daß die ArGe durch unsere „Agrarphilatelie“ sowie die diversen Onlinepräsenzen unserer Mitglieder bei Sammlern sowie bei bis dato Nichtphilatelisten bekannt wird und wir so das eine oder andere Mitglied gewinnen können. Am Stichtag 31. Dezember 2021 hatte die ArGe 63 Mitglieder.

Unser Schatzmeister Horst Kaczmarczyk verlas den Kassenbericht per 31. Dezember 2021. Wie bereits in den Vorjahren hatten nicht alle Mitglieder ihren Beitrag bis zu diesem Zeitpunkt beglichen. Er bat darum, den Beitrag bitte zeitnah nach Erhalt der Forderung zu begleichen. Steigende Portokosten waren auch in dem vergangenen Jahr wieder zu verzeichnen. Der Kassenbestand verringerte sich aufgrund der zuvor genannten Gründe leicht, dennoch ist die Finanzlage gesund.

Die Mitglieder Ulrich Oltersdorf und Johannes Kohnen dankten als Kassenprüfer Horst Kaczmarczyk für die ordentliche und korrekte Kassenführung und baten um Entlastung. Die Entlastung wurde in diesem Zuge für den gesamten Vorstand beantragt. Ihr wurde einstimmig zugestimmt.

Die nachfolgenden Wahlen verliefen entspannt. Der Vorstand wurde einstimmig wiedergewählt, und der Vorstand freut sich auf die weitere aktive Zusammenarbeit in den kommenden Jahren.

Unter dem Tagesordnungspunkt „Verschiedenes“ wurde unter anderem das Jubiläum der ArGe im Jahr 2025 angesprochen. Es wurde der Vorschlag diskutiert, das Jubiläum im Rahmen einer philatelistischen Veranstaltung mit einer Ausstellung zu feiern. Als Termin wurde das lange Pfingstwochenende ins Auge gefaßt. Der Vorschlag wurde begrüßt, und der Vorstand wird sich über den Ort Gedanken machen.

Ebenfalls wurde eine mögliche aktive Teilnahme an einer Internationalen Briefmarken-Messe/-Börse in 2023 angesprochen. Die 1.Vorsitzende wird klären, ob die Möglichkeit

besteht, sich als ArGe mit einem Stand zu beteiligen und im Rahmen der Veranstaltung die Jahreshauptversammlung durchzuführen.

Zu Tagesordnungspunkt 9 „Aussprache“ gab es keine Themen.

Die diesjährige Jahreshauptversammlung wurde von der 1.Vorsitzenden um 15.10 Uhr geschlossen.

Im Anschluß an die Jahreshauptversammlung machten sich die Gruppe auf, um in Dirmstein auf dem Weingut Jesuitenhof eine Weinprobe durchzuführen. Nach einem sehr netten Sektempfang und einer Führung über den Betrieb durften wir die erlesenen Tropfen probieren. Aus den Gesprächen hat sich ergeben, daß Herr Klaus Schneider, der Betriebsleiter des Weinguts, ein sehr guter Bekannter unseres leider viel zu früh verstorbenen Mitglieds Stefan Hilz gewesen ist. Diese Parallele führte dazu, daß uns Herr Schneider zur Probe eingeladen hat; wir führten die Probe in seinem Andenken durch.

Ein herzliches Dankeschön an die Familie Schneider für die kurzweilige und aufschlußreiche Probe. Den Tag haben wir mit einem gemeinsamen Abendessen im Hotel Kempf abgeschlossen. Die von der 1.Vorsitzenden im Vorfeld angebotene Stadtführung in Worms am Sonntag wurde aufgrund der geringen Teilnehmerzahl abgesagt. Dennoch war es am Samstag ein sehr gelungener Tag mit vielen Wiedersehensfreuden.

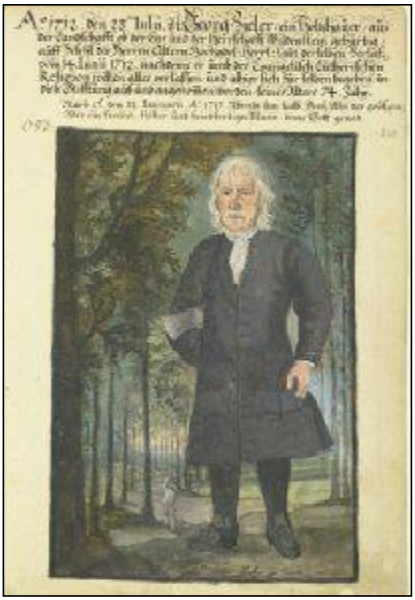


auf der linken Seite:
Horst Kaczmarczyk,
Roger Thill und Anja Stähler;
rechts: Johannes Kohnen



Vorn: Ulrich Oltersdorf

Der Fotograph –
wie immer –
nicht abgebildet.
Danke. Carlo Lonien.



Zieler war Holzhauer

Der Waldarbeiter Zieler steht in dunklem Mantel auf einem Waldweg und hat eine Axt unter den rechten Arm geklemmt. Im Hintergrund sieht man, in anderer Perspektive, einen Holzfäller bei der Arbeit.

A(nn)o 1712, den 23sten Iulii, ist Georg Zieler, ein Holtzhauer, aus der Landschafft ob der Ens und der Herrschafft Wildenstein gebürtig, auff Befehl der Herren Ältern Hochadel(ichen) Herrl(ichkeiten) laut derselben Verlaß vom 14. Iunii 1712, nachdeme er umb der Evangelisch Lutherischen Religion willen alles verlassen, und alhier sich zur selben begeben, in diese Stifftung auf- und angenom(m)en worden, seines Alters 74. Jahr. Starb (Dienstag), den 12. Ianuarii A(nn)o 1717 Abends um halb Drey Uhr der größern; War ein from(m)er, stiller und friedfertiger Mann, deme Gott genad.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp Die „Hasso Plattner Foundation“ erwarb 2019 in New York für knapp 111 Millionen Euro ein Gemälde des französischen Impressionisten Claude Monet (1840–1926). Der Titel dieses Gemäldes im Format 60x100 Zentimeter, gemalt 1890/91, lautet „Les meules“, Heuschober bzw. Getreideschober. Das Gemälde hängt im „Museum Barberini“ in Potsdam, einer Stiftung von Hasso Plattner, vormals SAP-Gründer, jetzt u.a. Mäzen für Künste. Zwei sogenannte Klimaaktivisten, die zu einer Vereinigung namens „Letzte Generation“ gehören, bewarfen dieses Gemälde am 24. Oktober 2022 mit Kartoffelbrei und klebten sich anschließend an der Wand neben dem Bild fest. Das ist irre lustig (Achtung: Ironie). Mit dieser und mit ähnlichen Aktionen wird ganz sicher nicht erreicht, daß sich die Bürger und ihre politischen Vertreter stärker für den Umweltschutz und für Maßnahmen gegen die Klimaerwärmung einsetzen. Wer (Achtung: wieder Ironie) die Bayreuther Wagner-Festspiele oder die Oberammergauer Passionsspiele besucht, wird sich nicht um Plastiktüten im Meer sorgen. Für die nächste Aktion, Ihr Kulturfrevler von der angeblich letzten Generation (wer denkt an meine Enkel?), solltet Ihr bei einem Gemälde mit einem Getreidethema keinen Kartoffelbrei nehmen, sondern Hafergrütze. Oder noch besser: Laßt doch solchen Quatsch – er schadet der Sache.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde
Seifenkraut und Heidekraut

Seifenkraut

(Saponaria officinalis) ist ein ausdauerndes Kraut, das häufig an Flußläufen und Ruderalstellen in Mittel- und Südeuropa bis Westsibirien vorkommt. Die Pflanze, vor allem die Wurzel, enthält Saponin, das z.B. hilft, aus wenigen Inhaltsstoffen das Optimale herauszuholen. Es schäumt im Wasser, und deshalb wurden die Wurzeln zum Waschen von Seide und Wolle verwendet. Die Pflanze hilft zuverlässig bei chronischer Bronchitis, bei Husten und Erkrankungen der Darmschleimhaut. Blättertee bewährt sich bei hartnäckigen Blähungen und Gelbsucht.

Auf Briefmarken findet man das Seifenkraut 1961 in Jugoslawien unter MiNr. 948 und in Albanien 1974 unter MiNr. 1703.

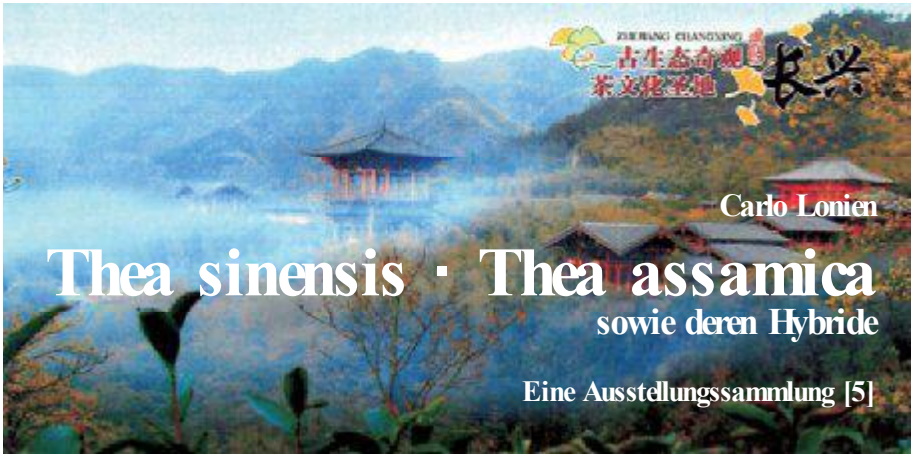


Heidekraut

(Besenheide, *Calluna vulgaris)* gehört zur Familie der *Ericaceae,* und ist bei uns durch die Lüneburger Heide bekannt. Es ist auf der nördlichen Halbkugel heimisch. *Calluna* stammt aus dem Griechischen und bedeutet „reinigen". In der Kräuterheilkunde dient es schon lange als Beruhigungsmittel und zur Entgiftung der Nieren und Harnwege, als Badezusatz zur Linderung von rheumatischen Schmerzen und Durchblutungsstörungen. Zur Muskelentspannung kann das Kräuterbad mit Lavendel und Majoran kombiniert werden.

Auf Briefmarken findet man das Heidekraut 1975 in Berlin unter MiNr. 514, auf Jersey 2001 unter MiNr. 1108 und in Finnland 1990 unter MiNr. 1101.





Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [5]

10 Geerntet wird nach einer alten Pflückregel

Durch die unterschiedlichen Bedingungen klimatischer Art und der Bodenbeschaffenheit sind die zeitlichen Abstände, in denen geerntet wird, höchst unterschiedlich. In tropischen und subtropischen Anbaugebieten können die Teeblätter im Abstand von 10 bis 14 Tagen gepflückt werden.



Alle Qualitätstees werden in Handpflückung geerntet. Der geneigte Leser möge beachten, daß mit ganz wenigen Ausnahmen alle Briefmarken, die eine Tee-Ernte zeigen, Mädchen oder Frauen abbilden.



„Two leaves and a bud“



Bei der Ernte der qualitativ hochwertigsten (und damit teuersten) Tees beschränkt man sich grundsätzlich nur auf die mit einem leicht weißen Flaum überzogene Endknospe (engl. *bud)* eines Teezweigs sowie die beiden darauf folgenden Blätter (engl. *two leaves)*. Geerntet wird also nach einer alten Pflückregel: „Two leaves and a bud."

Spitzenpflückerinnen ernten nach dieser Regel pro Tag etwa 20 bis 30 Kilogramm Teeblätter. Daraus können dann etwa 6 bis 7 Kilogramm Tee hergestellt werden.





„Flush" bedeutet blühend, frisch

„First flush" nennt man die Tees, die unmittelbar nach der winterlichen Wachstumsphase gepflückt werden. Sie haben ein besonders zartes, sehr blumigfrisches Aroma. Tees aus der ersten Pflückung des Jahres sind besonders begehrt und werden oft per Luftfracht nach Europa transportiert.

Die Qualität des Tees einer Plantage kann durchaus variieren. Aufgrund der Wetterbedingungen kann kein Teegarten zu jeder Jahreszeit immer dieselbe Qualität anbieten. Generell läßt sich sagen, daß Tee aus höheren Gebieten in der Regel von feinerer Qualität ist, da die Blätter langsamer wachsen und so einen duftigen Geschmack entwickeln.

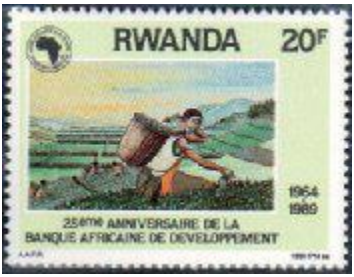


Die wichtigsten Sortierungen bei Broken-Tee:
FBOP Flowery Broken Orange Pekoe
GFBOP Golden Flowery Broken Orange Pekoe
TGFBOP Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe
Kleinblättrige Tees mit viel Aroma und vielen Tips.

Die wichtigsten Sortierungen bei Blatt-Tee:
FOP Flowery Orange Pekoe
GFOP Golden Flowery Orange Pekoe
TGFOP Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Pekoe sind feine Härchen auf den Knospen und Blattunterseiten der jüngsten Triebe; *Flowery Pekoe* sind Blatt-Triebe der Frühjahrspflückung mit zartem Duft; *Orange Pekoe* bedeutet königliches Blatt (langes, größeres Blatt)

Quelle: Dethlefsen & Balk, Hamburg



Die Tees
aus tieferliegenden Gebieten sind
meist kräftiger und dunkler im Aufguß,
können aber ebenfalls
sehr hochwertig sein.



Dethlefsen & Balk wurde 1836 von Gustav C.H.J. Bal(c)k in der Hamburger Altstadt (Admiralitätsstraße) für den Import von „Allerlei Gewürzen und Thee“ gegründet. Schon ein Jahr später wurde zusätzlich ein Einzelhandelsgeschäft für Tee und Gewürze eröffnet. 1870 wurde Amandus Dethlefsen Teilhaber insbesondere für den Import von chinesischen Tees.

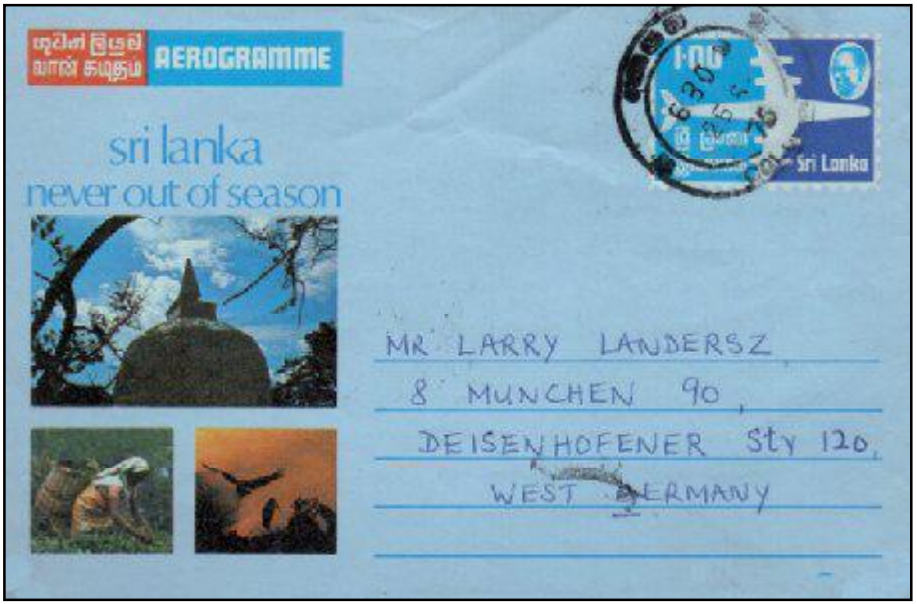
1984 Japan Sonderstempel
Teepflückerin







Teepflückerin auf einem Aerogramm Sri Lanka 1975: „Never out of season“



Neben der Erntemethode beeinflußt auch die Ernteperiode die Qualität des Tees. Während zum Beispiel die Ernte in den subtropischen Regionen Nordindiens im Winter ruht, ermöglichen die tropischen Temperaturen im Süden Indiens wie auch in Sri Lanka eine ganzjährige Pflückung.

II Vermarktung und Einzelhandel

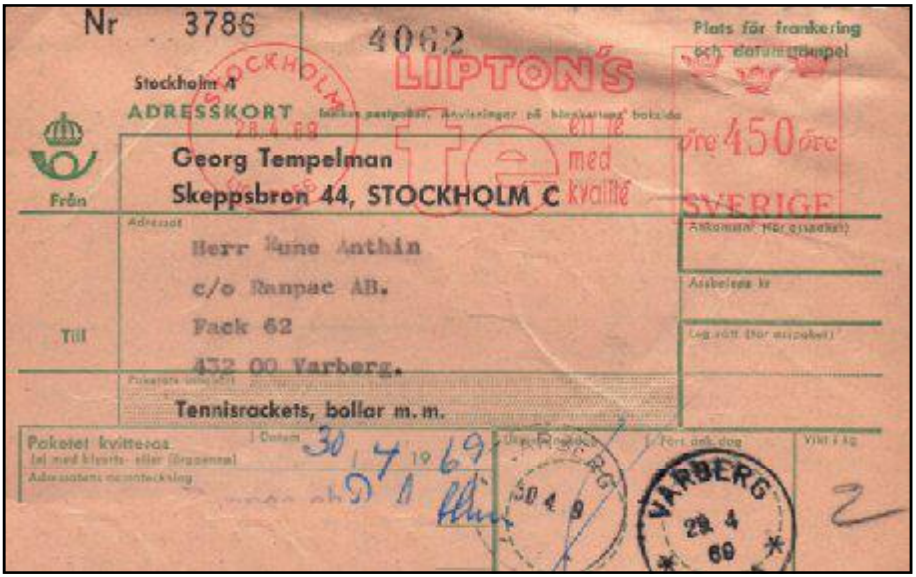
1871 eröffnete Thomas Lipton sein erstes Lipton-Lebensmittelgeschäft in London. Die Eröffnung feierte er mit dem Import des größten Käses der Welt und der Ausgabe von „Lipton Currency Notes“. Ende 1890 beschäftigte er allein in London etwa 300 Mitarbeiter. Im selben Jahr beschloß Thomas Johnston Lipton, Tee zu akzeptablen Preisen und mit garantierter Qualität jedem zugänglich zu machen. Tee war damals ziemlich teuer und damit nur den oberen Einkommensschichten vorbehalten. Lipton erwarb Tee-Plantagen auf Ceylon und organisierte effektives Verpacken und Transportieren zu niedrigeren Preisen.

1927 kaufte der niederländische Margarinehersteller Van den Bergh, eine der Gründungsfirmen Unilevers, die ersten 25 Prozent der amerikanischen Lipton Tea Corporation und führte das Geschäft; das ermöglichte Lipton, erfolglos an vielen Segelregatten teilzunehmen, zum Beispiel fünfmal am „America’s Cup“. 1946 erwarb Unilever die restlichen Anteile und kontrollierte damit das nordamerikanische Geschäft.



Lipton verkauft Tee in den klassischen Teedosen, im als Tetraeder geformten Teebeutel (Pyramidenbeutel) und im üblichen Teebeutel.

Eine deutsche Marketingkampagne sollte zum Begriff „satt“ für Essen einen analogen Begriff für Trinken schaffen („sitt“), der sich aber nicht durchsetzte, obwohl „satt und sitt“ ja genauso klug klingt wie „dick un duhn“.

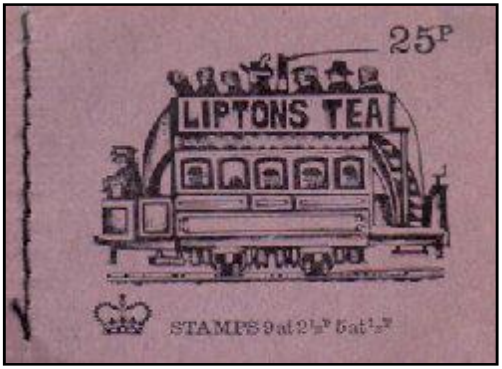


Auf dem Stempel vom 28.4.1969 steht: „Lipton’s Te / en te med kvalité“

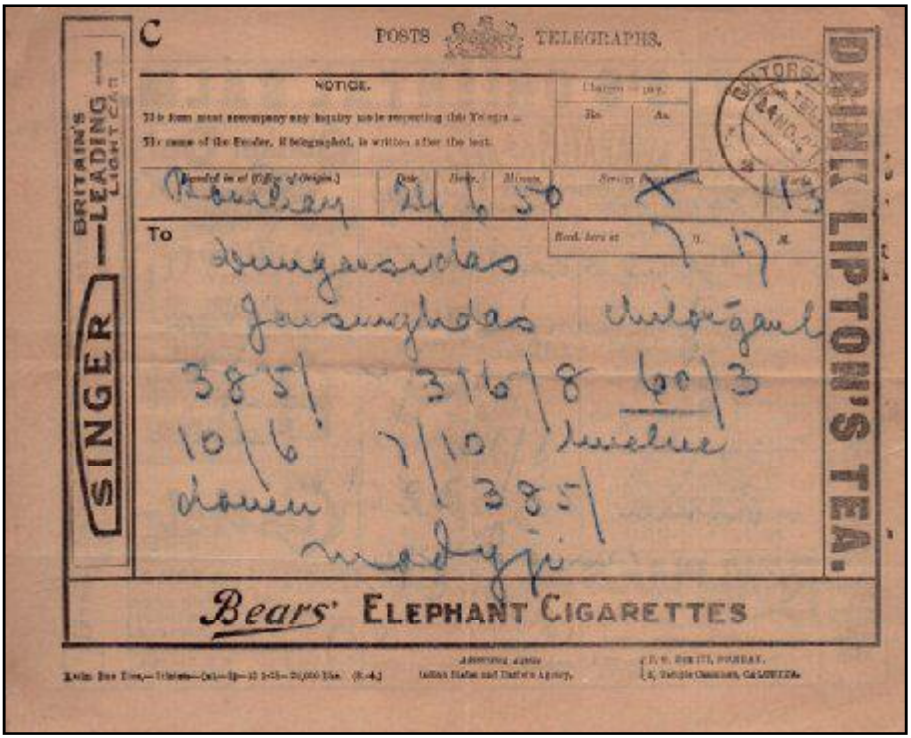
Lipton's Tea war ein Erfolg in Großbritannien und wurden in einem gelben Paket mit rotem Logo verkauft. Das Lipton Yellow Label gibt es seit 1890. Unter diesem Namen wird Lipton's Tea in mehr als 150 Ländern verkauft.



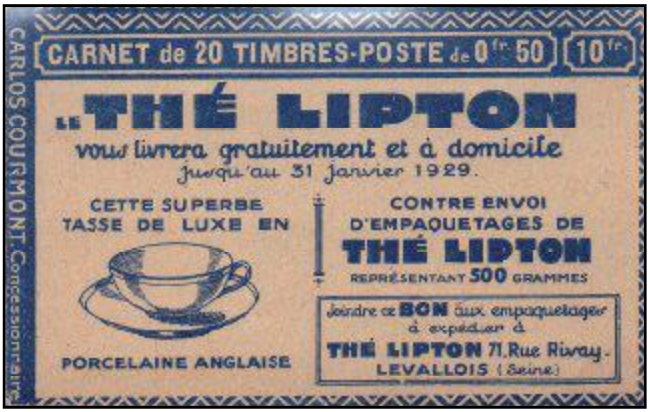
Zeitungsanzeige von Lipton



Markenheftchen mit stilisierter Straßenbahn der Londoner „Electric Railway and Tramway Carriage Works" (Anfang des 20. Jahrhunderts) mit Lipton-Werbung



„Drink Lipton's Tea." (Indisches Telegramm: Serie 4 im Jahr 1927)



Man beachte den Text auf dem Umschlag des Markenheftchens:
„Porcelaine Anglaise“ wird durch Erhitzen einer speziellen Art von Ton auf hohe Temperatur hergestellt und ergibt eine harte, zarte, glänzende und weiße Substanz zur Herstellung u.a. von Tassen.



Französisches Markenheftchen mit „20 Timbres-Postes de 0 fr 50“ (serie 173) mit Werbung für „Le thé Lipton vous livrera gratuitement et à domicile“ (Liptons Tee wird kostenlos ins Haus geliefert).

„Lipton’s Tea – weltbekannt durch Qualität“





Reklamemarken von Lipton-Tee

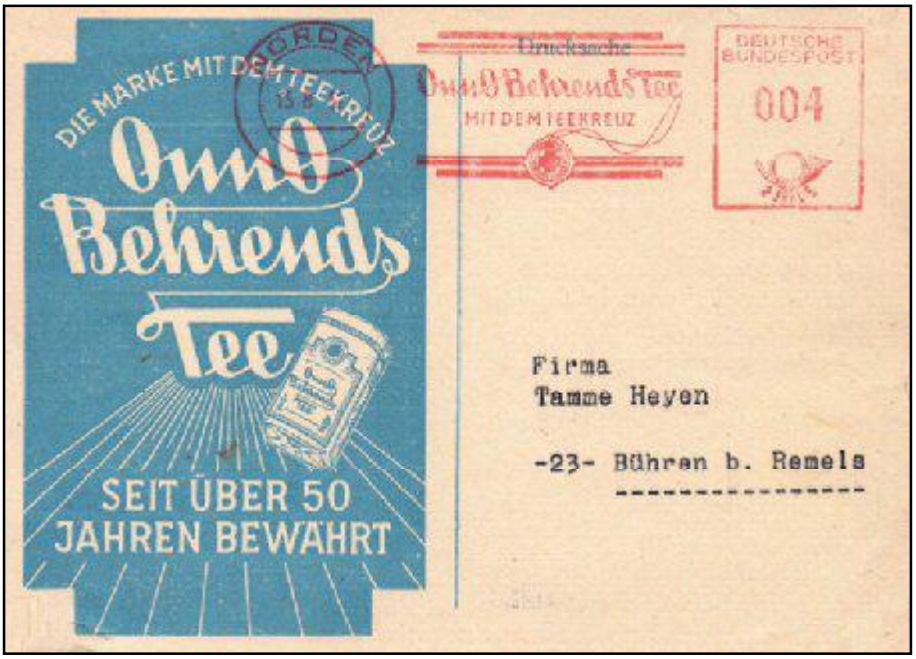
Thé Lipton in Frankreich



HAVAS „K“ / K.. 2765 *00 Diese Art von Stempelmaschine ist seit 1943 bei der französischen Post in Betrieb.

Die Geschichte des Unternehmens OnnO Behrends beginnt 1886, als der junge Onno Behrends ein Ladengeschäft auf Norderney eröffnet, in dem er auch selbstabgepackten Tee verkauft. Zwei Jahre später eröffnete er ein „Spezial-Thee-Geschäft“ in Norden (Ostfriesland). Onno Behrends war schon damals bestrebt, als man den Begriff Markenartikel noch nicht so recht kannte, seinen Tee mit dem Image einer Marke auszustatten.

Vorausschauend hatte er 1895 das Teekreuz mit der umlaufenden Schrift „Garantie für gute Qualität“ als eine der ersten Schutzmarken für Lebensmittel beim Kaiserlichen Patentamt eintragen lassen. Ein Produktversprechen, das gehalten wird. In den darauffolgenden Jahren werden Onno Behrends auf internationalen Messen zahlreiche Qualitätsauszeichnungen für seine hervorragenden Tees überreicht.



OnnO Behrends Tee: „Die Marke mit dem Teekreuz“

Hier sei ein Hinweis auf die Teegewohnheit der Ostfriesen angebracht. Erstens muß der Tee zwischen Ems und Nordsee gemischt sein, andernfalls ist es nur eine „ostfriesische Teemischung“. Zweitens: In einer bauchigen, angewärmten (nur für Tee reservierten!) Kanne werden die Teeblätter zunächst mit heißem Wasser bedeckt. Erst nach vier Minuten kommt das restliche Wasser hinzu. Die Wassertemperatur: als Faustregel gilt: grüner Tee um die 80 °C, weißer Tee oder Oolong um die 90 °C und schwarzer Tee um die 100 °C. Drittens: In die Tasse kommt zuerst mit der „Kluntjezange“ weißer Kandis. Viertens: Mit einem besonderen Löffel wird über den Rand der Tasse ein Schuß Sahne hinzugefügt, die auf den Tassenboden hinabsinkt und dann in einem magischen Moment als „Wulkje“ wieder aufsteigt. Selbstverständlich darf das Tee-Sahne-Gemisch nicht umgerührt werden; es entsteht sonst die bei uns Ostfriesen verschmähte „Milchsuppe“. Zugegeben, das ist gewöhnungsbedürftig. Engländer, so konnte man es zuweilen sehen, mischen ein Drittel Milch mit zwei Dritteln Tee; das soll auch schmecken. Wer es mag: ein Schuß Köm oder Rum schadet nie. Fünftens: Solcherart gemachten Tee muß man in Ruhe und mit Gemütlichkeit genießen.

Die Ostfriesenmischung besteht hauptsächlich aus Assam-Tee mit Zusätzen von Tees aus afrikanischen Teeländern. Ostfriesentee wird kräftig aufgebrüht und mit Kandiszucker und einem Zusatz von frischer Sahne getrunken. „Dree is Oostfriesen Recht“, drei Tassen Tee müssen es jedesmal sein – das ist „Ostfriesenrecht“.



Francotyp C … Typ E-5 Reichsadler und Frakturschrift (Stempel vom 31.1.1939)

Und die Tradition lebt weiter. Sie wurde über Generationen gepflegt, man blieb aber stets offen für neue Entwicklungen. Als es 1988 keinen Nachfolger in der Familie gibt, verkauft der Enkel des Firmengründers, Dr. Bernd-Heiko Behrends, das Unternehmen an die Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG. Aus dem damaligen Geschäft, in dem Tee noch von Hand abgepackt wurde, ist eine der größten ostfriesischen Teefirmen entstanden. Vieles hat sich in den letzten 100 Jahren verändert, doch eines hat Bestand: die Teequalität. OnnO Behrends verbindet auf harmonische Weise die seit Jahrzehnten bewährte Markenqualität mit modernstem technischem Know-how – die Garantie für unvergeßlichen Teegenuß.



Ostfriesen Teefix: Kraftvolle aromastarke Teemischung nach ostfriesischer Art.





Afrikanische Tees werden gern für Teemischungen genommen.





Probe-Abschlag eines Freistempels von Pitney Bowes mit dazugehörenden Registrier- und Maschinen-Nummern für die Ostfriesische Tee-Union GmbH & Co. KG in Bremen



Lochung „Stern“, 1912–1923, der Firma R. Seelig & Hille, Tee-Import und Groß-Handlung, Dresden-Altstadt. Germania-Marke 60 Pfennig, dunkelgrauoliv (B) (R), Ausgabe vom 10.8.1920.

Das Stammhaus der Teekanne GmbH wurde am 16. Juli 1882 in Dresden als Teeladen für „Japan- und China-Waren sowie Tee“ unter dem Namen R. Seelig & Hille gegründet.

Im Jahr 1888 sicherte sich das Unternehmen den Namen Teekanne – in der damaligen Schreibung „Theekanne“ – als Schutzmarke. Bis heute besteht die Marke Teekanne und ist mit der Registriernummer 6541 eines der ältesten deutschen Warenzeichen.





Postwurfsendung: mit Sammelanschrift versehene unverschlossene Massendrucksache, zu ermäßigter Gebühr, an bestimmte Empfängergruppen, wie zum Beispiel „An Sie, liebe Hausfrau!“

Der Durchbruch als Convenience-Produkt gelingt erst 1951 auf der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie ANUGA in Köln mit der Vorstellung des „10-Pfenning-Teefix-Aufgußbeutels“ für drei Tassen.

Die Slogans dieser Zeit muten heute ziemlich altbacken an: „Auf die Mischung kommt es an“ und „Teefix – ja, das ist guter Tee.“



Wenn eine Firma nach 100 Jahren immer noch im selben Produktumfeld besteht, dann hat sie insgesamt wohl alles richtig gemacht. 2022 kann „Teekanne“ auf 140 Jahre zurückblicken.

Im Jahre 1913 wurde die Marken „Teefix“ und „Pompadour“ als Markenzeichen angemeldet und markenrechtlich geschützt. Die ersten Tee-Aufgußbeutel kamen 1929 auf den Markt.

„Teekanne GmbH“ wurde 1946 entschädigungslos enteignet; die Inhaberfamilie gründete in Viersen eine Nachfolgefirma, die später nach Düsseldorf verlagert wurde. In der Sowjetischen Besatzungszone wurde das enteignete Unternehmen von Dresden nach Radebeul verlegt. Dort wurde es mit der gleichfalls enteigneten Firma Kaffeeweber Radebeul zur Firma Teehaus zusammengeschlossen und firmierte später als „VEB Kaffee und Tee“. (Hier starb 1842 Karl May)





„Pompadour – für Freunde feiner Teekultur“

„Pompadour“ verweist auf eine beutelartige Handtasche mit Zugbändern gibt, die seit dem 18.Jahrhundert dem Mitführen von Riechsalz und Puder diente.



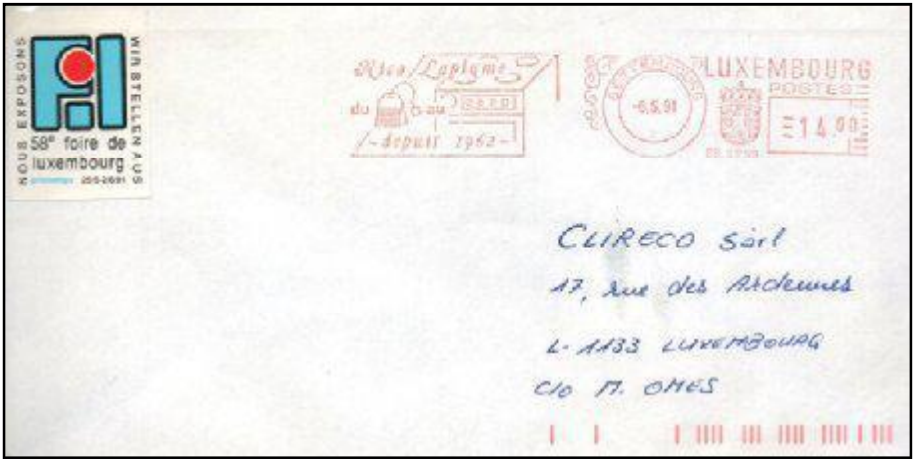
Ein Brief aus Viersen vom 20.September 1952

„Pompadour – feinste Teekultur“

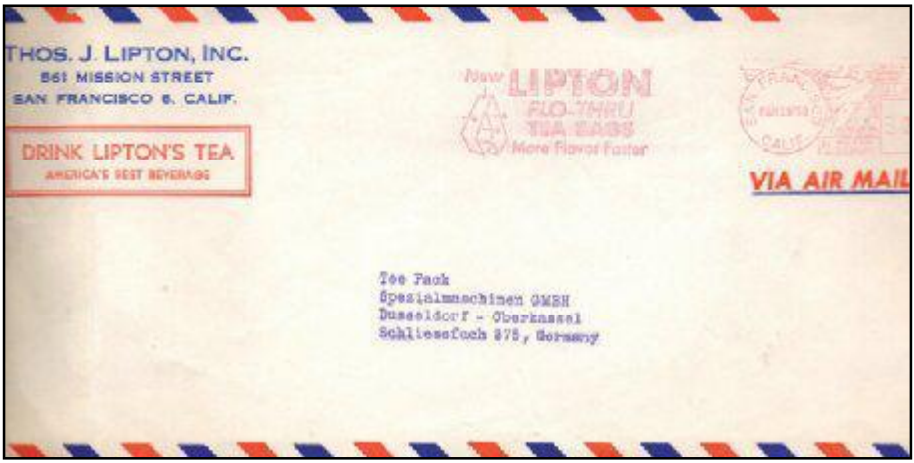


Ein Brief aus Düsseldorf-Oberkassel vom 10. November 1964. Nach dem Firmenumzug nach Düsseldorf wurde das Stempelmotiv weiter benutzt.

Die Legende besagt, daß die Idee des Teebeutels auf einen Irrtum zurückgeht. Als der amerikanische Teehändler Thomas Sullivan 1904 einige Warenproben in Seidenbeuteln an seine Kunden verschickte, gossen diese, anstatt die Teeproben auszupacken, irrtümlich das kochende Wasser auf die Beutel. Und siehe da: Der Tee schmeckte auch.



Im Ersten Weltkrieg lieferte die Teekanne GmbH Tee portionsweise in kleinen Mullsäcken verpackt für die Truppenverpflegung. Von den Soldaten bekam der Teebeutel den Namen „Teebombe“, da der Tee in den Beuteln zwar das Wasser braun färbte, sich aber das Aroma des Tees nicht entfaltete. Der Brite James Horniman füllte 1926 Papiertüten mit Tee und verschloß die offenen Ende mit Klebstoff. Dies führte allerdings dazu, daß der Tee entweder nach Papier oder nach Klebstoff schmeckte. Erst die Idee, die offenen Enden mit einer Klammer zu schließen, löste das Problem des unangenehmen Beigeschmacks.





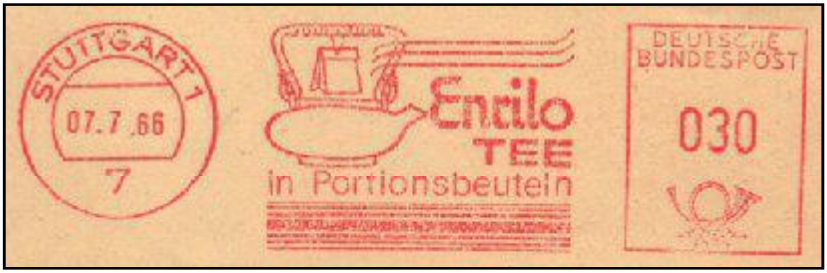
Tee-Industrie auf Mauritius

Mauritius ist vor allem durch den Anbau von Zuckerrohr geprägt. Im Süden der Insel, im Bois Cheri und in St. Aubin, befinden sich Teeplantagen, die bereits zu Zeiten der französischen Kolonialverwaltung angelegt, und später von den Briten erweitert wurden.

Teebeutel sind kleine Säckchen aus einem Spezial-Filterpapier, in denen sich Tee befindet. Dazu besitzen die meisten Teebeutel eine am Beutel angeheftete oder verknotete Schnur, an der sich ein Etikett befindet. Das verwendete Teebeutelpapier wird heute vorwiegend aus Abacá-Fasern hergestellt. Die Abacá *(Musa textilis)*, auch Manilahanf, Bananenhanf oder Musahanf genannt, ist eine in Ostasien heimische Pflanzenart aus der Gattung Bananen in der Familie der Bananengewächse.
Teebeutel stellen eine Vorportionierung des eigentlichen Produkts Tee dar. Sie steigern in diesem Sinne den Wert der Ware im Handel. Zur Ware gehört weiterhin eine aromaerhaltende Umverpackung, meist aus dünnem Karton oder Plastikfolie.



Teebeutel haben noch einen entscheidenden Vorteil: sie umhüllen sicher die feinsten Teeblättchen, in der Fachsprache Fannings oder Dust genannt. Das sind die bei der Verarbeitung gebrochenen feinsten Teilchen eines Teeblatts. Sie bestehen hauptsächlich aus Blattspitzen und Blatträndern und enthalten Aroma- und Wirkstoffe des Tees in besonders hoher Konzentration. Nur die feinsten Teeblattteile kommen in den Aufgußbeutel. Sie machen Teebeutel besonders aromatisch und ergiebig. Die feine Verteilung des Blattmaterials sorgt außerdem für einen kräftig gefärbten Tee. (Anmerkung von KH: Mag so sein. Doch gibt es auch eine andere Geschichte. Der Inhalt des Teebeutels soll der „Staub“ sein, der beim Verpacken von Teeblättern auf den Boden fällt, dort zusammengefegt und dann in die Beutel gefüllt wird.)





Die Van Nelle Ontwerpfabriek wurde von den Architekten J. A. Brinkmann und L. C. van der Vlugt entworfen und zwischen 1923 und 1931 gebaut. Die Fabrik gehört seit 2014 als Kulturobjekt zum UNESCO-Welterbe. Van Nelle wurde im Jahr 1782 als ein Geschäft für Kaffee, Tee und Tabak gegründet.



Van-Nelle-Teefabrik in Rotterdam



Ende der 20er-Jahre des vorigen Jahrhunderts experimentierte Teekanne mit der in den USA entwickelten Lösung: Ein-Kammer-Beutel mit zusammengeklebten Spezialpergamenten. Diese Produkte waren wegen der Verwendung geschmacksneutralen Papiers besser. Der Beigeschmack des Klebstoffs störte aber immer noch die feinen Geschmacksnerven verwöhnter Teetrinker.

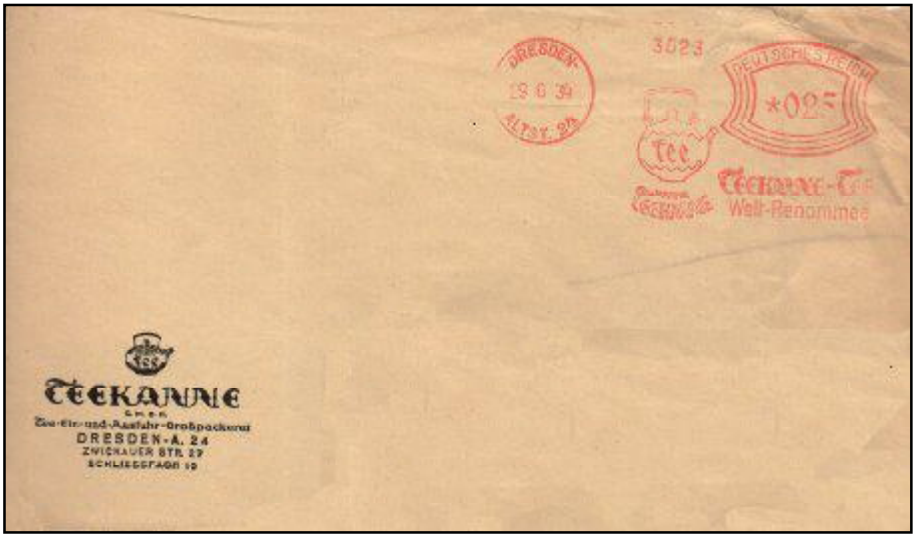


Doppelkammerbeutel – eine deutsche Erfindung

Natürlich ist die Erfindung der Thermoskanne mindestens ebenso wichtig wie der Doppelkammerbeutel und die Curry-Wurst (was ja wohl keine Erfindung ist!) Was fehlt?
Die Idee des Döners mit Soße (also ohne Inhalt) für 1 Euro.

Der heutige Teebeutel wurde von Adolf Rambold (1900–1996), einem gelernten Schlosser, in Stuttgart geboren – also ein Tüftler –, erfunden, der seit 1924 Mitarbeiter des Unternehmens Teekanne war.

1929 brachte Teekanne seine ersten Teebeutel aus geschmacksneutralem Spezialpergamentpapier auf den Markt und vermarktete auch die erste von Rambold entwickelte „Pompadour"-Teebeutelpackmaschine, die 25 Beutel pro Minute produzierte. 1949 kam die von Rambold entwickelte „Constanta Teepackmaschine" auf den Markt (konnte 160 Doppelkammerbeutel je Minute herstellen). Ende des gleichen Jahres begann auch die Vermarktung des von Teekanne patentierten und bis heute verwendeten Doppelkammerbeutels mit Heftklammerverschluß.







Die H&S Tee-Gesellschaft Häußler & Sauter wurde 1949 von Inge Sauter in Kressbronn gegründet. Das Unternehmen betreibt auch eine Packerei und ist Hersteller von Verpackungs- und Teebeutelmaschinen. Die Marken sind „H&S" (Gesundheits-Tees) und „Goldmännchen"-Tee. Die Ost-Indien Tee Compagnie mit der Marke „Chinois d'Or" gehört ebenfalls zum Familienunternehmen.





Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

3

St. Martin mit seinen Winzerhäusern – Maikammer



St. Martin ist eine Gemeinde im Landkreis Südliche Weinstraße; sie gehört der Verbandsgemeinde Maikammer an, in der sie mit 1.700 Einwohnern die kleinste Ortschaft darstellt. Bedeutender Wirtschaftsfaktor der Gemeinde ist der Weinbau. Die Gegend ist seit der Römerzeit besiedelt. Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes erfolgte jedoch erst 1149. Man nimmt jedoch an, daß eine Besiedlung seit dem 7. Jahrhundert besteht.







Maikammer ist die sechstgrößte Ortsgemeinde in der gleichnamigen Verbandsgemeinde. Der Ort bezeichnet sich auch als „Goldene Weinkammer". Aufgrund des milden Klimas wachsen hier neben dem Wein Kiwis, Zitronen, Mandeln, Edelkastanien (Maroni). Lange Jahrhunderte gehörte der Ort zum Hochstift Speyer. Französische Revolutionstruppen machten die Pfalz und damit auch diesen Ort zur Republik.





Hambach

an der Weinstraße (heute Stadtteil von Neustadt) hat in der Geschichte der deutschen Demokratie Berühmtheit erlangt. Seit über 150 Jahren erinnert das Hambacher Schloß (Maxburg) an das „Hambacher Fest" im Jahre 1832.





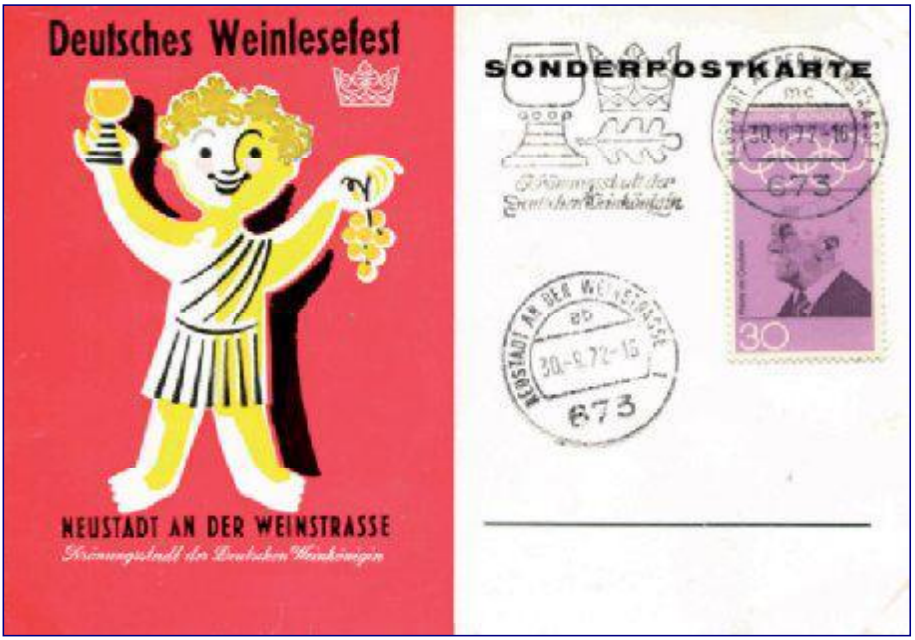
Hambach an der Weinstraße ist gemessen an der Einwohnerzahl der zweitgrößte Stadtteil von Neustadt an der Weinstraße. Er gilt als Wiege der deutschen Demokratie. Als Wiege der Demokratie könnte man eher die Versuche der Bauern im sog. Bauernkrieg am Anfang des 16. Jahrhunderts bezeichnen – doch der Sieger schreibt die Geschichte.



Neustadt

Die Hochburg des Pfälzer Weins ist Neustadt**.** Im Oktober werden hier sowohl die Pfälzische wie die Deutsche Weinkönigin gekürt.

Neustadt an der Weinstraße ist eine kreisfreie Stadt und gehört zu den zehn größten Städten von Rheinland-Pfalz. Mehr als 50.000 Bewohner bevölkern eines der Zentren des deutschen Weinbaus. Nach ihrer Wahl kann die Deutsche Weinkönigin zum in der Stadt gelegenen Hambacher Schloß nauftorkeln Die königlich-bayerische Herrschaft in den Jahren nach 1816 haben die „Naischdadter“, so nennen sich die Einwohner selbst, abgeschüttelt wie das Laub vom Weinstock.











Die ältesten Funde weisen darauf hin, daß bereits die Kelten auf dem Gebiet der heutigen Stadt lebten. Es sind keltische Ringwälle, Tongefäße, Münzen und Waffen erhalten, die auf die Zeit um 150 v. Chr. datiert werden. Vermutlich um das Jahr 20 n.Chr. nahmen die Römer die Gegend in Besitz. Dann kamen Alemannen und danach germanische Franken.





Neustadt ist auch Sitz der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau.



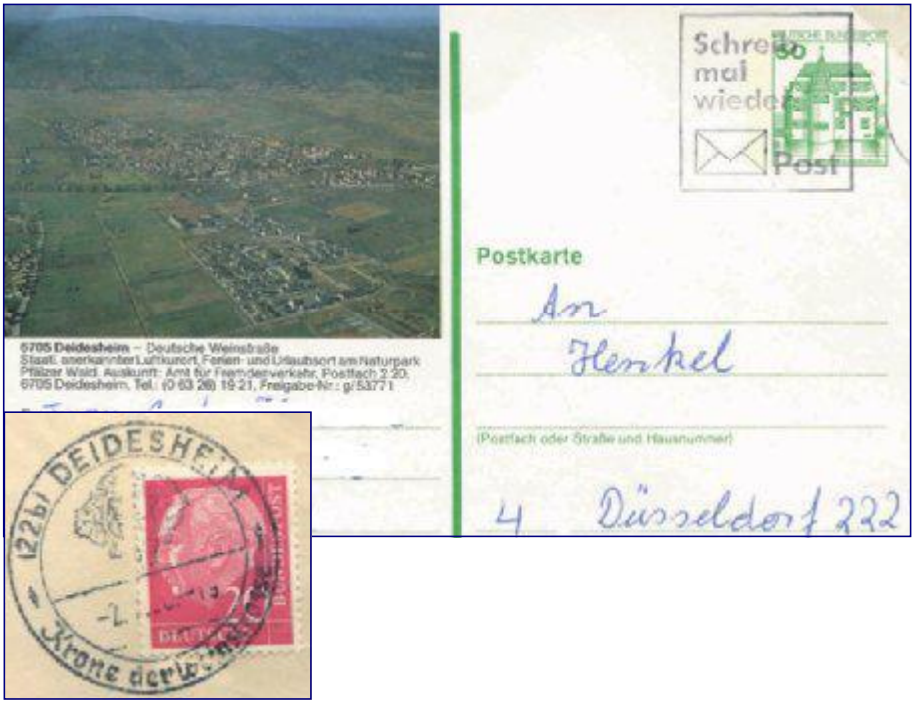
Der Weincampus in Neustadt an der Weinstraße ist eine wissenschaftliche Einrichtung für die Forschung und Lehre in Weinbau und Önologie.
Der Weincampus ist in Neustadt im größten Weinanbaugebiet Deutschlands angesiedelt. Der Standort kann auf eine lange Weinbautradition zurückblicken. Auf dem Gelände des Weincampus Neustadt befindet sich unter anderem das Staatsweingut mit Johannitergut, das seit dem 8.Jahrhundert für den Weinbau genutzt wird. Im Lehr- und Versuchsbetrieb des Staatsweinguts reichen die Versuche bis ins 16.Jahrhundert zurück, in die Zeit des Kurfürsten Johann Casimir, der für seine Lieblingssorte „Gänsfüßer“ schon 1584 eine eigene Verordnung zur Pflanzung erließ. 1899 wurde in Neustadt die „Städtische Wein- und Obstbauschule“ gegründet, die im Jahr 1908 verstaatlicht und in „Königliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Gartenbau“ umbenannt wurde. 1983 ist daraus die Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau des Landes Rheinland-Pfalz hervorgegangen.





Deidesheim – Gimmeldingen – Forst

Deidesheim ist ländlich geprägt und ein Luftkurort mit etwas über 3.700 Einwohnern. Der Ort entstand vermutlich im 9. oder 10.Jahrhundert als Tochtersiedlung der Nachbargemeinde Niederkirchen, und mit dem Bau der fürstbischöflich-speyerischen Burg als Amtssitz übertraf Deidesheim das ältere Niederkirchen bald an Bedeutung. Im Jahr 1395 bekam Deidesheim vom böhmischen und deutschen König Wenzel die Stadtrechte verliehen und gilt seither – mit Ausnahme der bayerischen Unterdrückungsjahre 1819 bis 1838 – als Stadt.
Seit 770 wird hier nachweislich Weinbau betrieben. Zu Anfang des 19.Jahrhunderts war Deidesheim der erste Ort der Pfalz, dessen Weingüter damit begannen, Qualitätsweinbau zu betreiben. Heute ist Deidesheim eine der größten Weinbaugemeinden des Weinbaugebiets Pfalz, der Weinbau ist neben dem Tourismus sein wichtigster Wirtschaftsfaktor.
Als Gemeinde, die auf den Tourismus ausgerichtet ist, hat Deidesheim ein ausgeprägtes Gastronomie- und Beherbergungsgewerbe. Dazu zählt das Hotel „Deidesheimer Hof“, in dem die beiden Restaurants „St. Urban“ und „Schwarzer Hahn“ untergebracht sind. Der „Schwarze Hahn“ wurde bekannt durch die Besuche von Bundeskanzler Helmut Kohl, der hochrangige Staatsgäste hier bewirten ließ. Hier hat der Autor K.H. im letzten Jahrtausend sein erstes Stück vom Saumagen gegessen.



Gimmeldingen, das als selbständiges Winzerdorf seit 1935 den Namenszusatz „an der Weinstraße“ trug, wurde 1969 als Ortsteil in das 3 Kilometer südlich gelegene kreisfreie Neustadt eingemeindet. Heute zählt es rund 2.500 Einwohner.

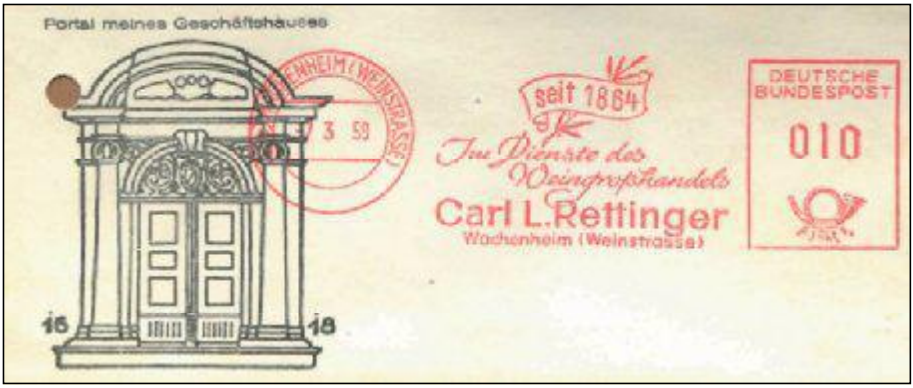




Forst an der Weinstraße ist eine kleine Ortsgemeinde im Landkreis Bad Dürkheim. Graf Johann, von 1090 bis 1104 als Johann I. Fürstbischof von Speyer, schenkte im Jahre 1100 seine persönlichen Besitzungen im Speyergau, darunter auch Deidesheim mit allen Siedlungen, dem Hochstift Speyer. Der ausgedehnte Pfälzerwald westlich von Deidesheim, der in Urkunden „Vorst“ bzw. „Forst“ genannt wurde, war von dieser Regelung ausgenommen und blieb der fürstbischhöflichen Jagd vorbehalten. In diesem Forst liegen die Anfänge des Dorfs. Am 10. Mai 1525, während des Bauernkriegs, führte Kurfürst Ludwig V. in Forst erfolglose Verhandlungen mit den aufständischen Bauern des Geilweiler und des Bockenheimer Haufens. Und da diese nicht hören wollten, mußte er mit seinem Haufen Gewalt anwenden. Und das Land so wieder befrieden.

Wachenheim

liegt südlich von Bad Dürkheim zu Füßen der Wachtenburg, wo neben Wein auch Mandeln, Feigen und Edelkastanien *(Castanea sativa)* reifen.



In Wachenheim kann man sich am „Wachenheimer Gerümpel" duhn trinken. Wachenheim an der Weinstraße, früher noch an der Haardt gelegen, ist eine Kleinstadt mit 4.600 Einwohnern im Landkreis Bad Dürkheim. Der Ort ist geprägt durch Weinbau und Tourismus. Der Ort zählt mit 477 Hektar bestockter Rebfläche zu den größten Weinbaugemeinden der Pfalz. Hier gab es im Mittelalter die sog. Haingeraide, ein genossenschaftlich organisierter Verband der Bauern, die den Gemeindewald wie eine Allmende nutzten und dafür eine eigene Gerichtsbarkeit errichtet hatten. Erst in der frühen Neuzeit wurde diese Genossenschaft aufgelöst. Aus Wachenheim kommt der gleichnamige Sekt (die Steuern fließen nach Trier).





(Wird fortgesetzt)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Baeckaoffe

Der Baeckaoffe

(oder Baeckeoffa – „Bäckerofen“) ist eine so bekannte elsässische Speise, daß sie auf einer französischen Briefmarke (MiNr.4876, 12.6.2010) gezeigt wird.

Dieser Eintopf ist relativ leicht zu zubereiten, es dauert jedoch etwas bis man ihn essen kann.

Der Name stammt wirklich vom Bäckerofen ab. Dorthin brachten früher die Frauen des Dorfes ihre Terrinen, wenn ihnen die Arbeit wenig Zeit zum Kochen ließ, und um die Restwärme des Ofens auszunutzen. Um das unbefugte Öffnen der Terrine bis zur Abholung zu verhindern, wurde sie vor der Ablieferung beim Bäcker mit einem Ring aus Brotteig auf dem Deckel versiegelt.

Typischerweise werden dafür Rind-, Lamm- und Schweinefleisch sowie gegebenenfalls Schweinefüße in trockenem (natürlich elsässischen) Weißwein mit verschiedenen Gemüsen mindestens 12 Stunden mariniert und anschließend 2 bis 3 Stunden im Ofen zusammen mit Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren und Lauch (Porree) gegart. Für die Zuberei-

tung gibt es schöne elsässische Ton-Terrinen. Es bestehen keine Bedenken, auch deutsche Produkte zu verwenden.

Für 6 Personen werden in einem Rezept 400 Gramm Entenkeulten (enthäuten), 500 Gramm Rinderschulter, 500 Gramm Lammschulter (entbeint), 400 Gramm Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 10 Thymianstiele, 12 Wacholderbeeren, 4 Lorbeerblätter und Pfeffer sowie eine Flasche Riesling-Wein benötigt; als Gemüse werden 750 Gramm Lauch, 500 Möhren und 1,5 Kilogramm Kartoffeln (festkochend, z.B. Linda) verwendet.

Das Fleisch wird von den Knochen geschnitten und in etwa 4 Zentimeter große Stücke gewürfelt; Zwiebeln und Knoblauch fein hacken; Thymianblättchen abzupfen, Wacholderbeeren andrücken, Lorbeerblätter und Pfeffer hinzufügen. Dieses Gemenge wird in einem großen Gefrierbeutel gegeben und der Wein dazu gegossen, den Beutel sorgfältig verschließen, durchmischen und im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Die Fleischmischung in einem Sieb abtropfen lassen, Weinmarinade dabei auffangen. Die Entenhaut grob schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 10 Minuten auslassen, dabei gelegentlich umrühren. Einen Bräter (Terrine, etwa 5 Liter Inhalt) und den Deckel mit Entenfett aus der Pfanne einfetten.



Lauch putzen, der Länge nach halbieren und waschen und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Zwiebeln würfeln; mit der Fleischmischung, dem Lauch und den Möhren mischen.

Kartoffeln schälen und schräg in etwa 3 Millimeter dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Bräter mit einem Drittel der Kartoffelscheiben auslegen, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Fleisch-Gemüse-Mischung darauf geben und salzen. Den Vorgang wiederholen und mit den restlichen Kartoffelscheiben abdecken. Marinade sorgfältig über die Kartoffeln gießen und salzen.

Mehl (300 Gramm), etwas Salz und 150 Milliliter Wasser zu einem elastischen Teig verkneten, zu zwei Rollen formen und beide Rollen je links und rechts an den Enden überlappend auf den Bräterrand drücken. Deckel in den Teig drücken, so daß der Bräter verschlossen ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C auf dem Rost auf der untersten Schiene 4 Stunden garen. Mit geriebenen Meerrettich (80 Gramm) servieren.

Ulrich Oltersdorf

Queller – der Meeresspargel

Fern der Meeresküsten ist der Queller weitgehend unbekannt, doch nun wird er langsam (wieder) entdeckt. Queller *(Salicornia)* ist eine Pflanzengattung in der Familie der Fuchsschwanzgewächse *(Amaranthaceae)* mit mehr als 10 Arten. Kennzeichnendes gemeinsames Merkmal sind ihre fleischigen, scheinbar gegliederten und blattlosen einjährigen Sproßachsen.

Queller ist vor allem auf der Nordhalbkugel verbreitet und besiedelt Wattböden der Meeresküsten und salzige Stellen im Inland.Der Gattungsname *Salicornia* ist lateinischen Ursprungs und bedeutet *sal, sális* für Salz und *córnu* für Horn; letzteres bezieht sich auf die oft hornartig gebogenen Sproßenden. Andere Bezeichnungen sind Salzkraut, Friesenkraut und Meeresspargel sowie Glasschmelz oder Glasschmalz. Dieser Name rührt daher, daß man früher die Asche dieser Pflanze zur Bereitung von Soda benutzte, das beim Zusammenschmelzen von Glas gebraucht wurde. Die Asche des Quellers kann bis zu 15 Prozent Soda enthalten.



Es sind einjährige Salzpflanzen *(Halophyten)*. Die Pflanzenteile sind unbehaart. Die Stängel wachsen niederliegend bis aufsteigend und sind je nach Art einfach bis mehrfach verzweigt. Junge Pflanzen sind fleischig und gelenkartig bis knotig gegliedert; ältere Exemplare können geringfügig verholzt sein. Die fleischigen Laubblätter stehen gegenständig, sind an der Basis verbunden und am Stängel herablaufend und formen die Sproßachse umfassenden Segmente.

Der Queller ist die einzige Salzwiesenpflanze, die ohne Salzzufuhr nicht lebensfähig ist. Die Lebenszeit der Pflanze ist auf ca. sechs Monate begrenzt. Wegen seiner engen Verbindung mit dem Lebensraum Meer und der optimalen Kühlbedingungen ist dieses Wildgemüse im Großmarkt in der Fischabteilung platziert und nicht bei Obst und Gemüse. In den Niederlanden ist Queller unter dem Namen *Zeekraal* im Supermarkt erhältlich, hierzulande muss man als Verbraucher schon Glück haben, ihn dort zu finden. Die Pflanzen sind eßbar und wohlschmeckend, wenn auch recht salzig und eher im gastronomischen Bereich oder im Großhandel erhältlich (Saison: April bis September). Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und ist unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat geschätzt.

In Frankreich ist eine Briefmarke mit Queller erschienen (MiNr. 4653; 25.4.2009).

Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin Teil 2



Kartoffel und Pommes

Der Tiroler liebt seine derben Sprüche, und mit Pommes meint er die Deutschen, so wie der Engländer von Fritz oder Krauts spricht. Die Westösterreicher nennen die Deutschen auch Marmeladinger, was ja noch zu den Früchten paßt, während „Bockwürscht“ in einigen Schweizer Gegenden angeblich auch die Deutschen meint. Franzosen haben diesbezüglich ein Wort, das aber nicht zum Gemüse paßt.

Anbau und Ernte der Kartoffeln erfolgten früher beschwerlich von Hand – heute ist der Anbau nur mehr mechanisch rentabel.



Deutsches Reich 1904
„Kartoffelernte“
(Postkarte)

Bezüglich der Inhaltsstoffe gilt grundsätzlich: Iß die Schale und wirf die Kartoffel weg! Die Knollen müssen unter der Erde bleiben (denn sie heißen ja Erdäpfel!), da durch Sonnenlicht in ihnen giftiges Solanin produziert wird, was man an den grünen Stellen erkennen kann. Belgien 1949 Postkarte „Verdelgt hem!!!“

Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs; sie ist roh wegen des Inhaltsstoffs Solanin giftig. Es schützt die Frucht vor Freßfeinden.

So sieht er aus: der arg schlimme Feind – der Kartoffelkäfer
Links: Schottland Bernera Islands 2002;
rechts Osterreich 1967







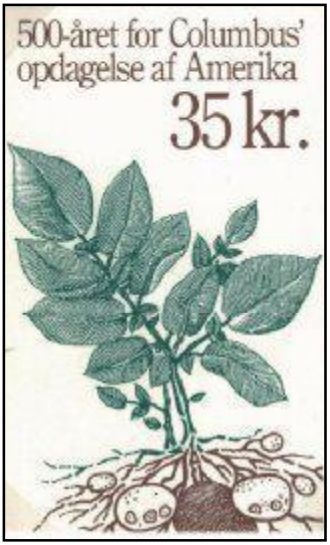
Eisenbahnfreunde nennen diese Lokomotive „Kartoffelkäfer“ (nur die Loks der CFL-Reihe 1600!) Luxemburg 1966

Luxemburg 1940

Gut zu wissen

Dagegen hilft auch kein Solanin: *Phytophthora infestans* (Mont.) De Bary ist eine Art der Eipilze. Der Kartoffelmehltau befällt eine Reihe von Nachtschattengewächsen wie Kartoffeln, Tomaten und Petunien. *Synchytrium endobioticum* (Schilb.) Percival ist ein den Kartoffelkrebs verursachender Töpfchenpilz. Er kann auch andere Nachtschattengewächse befallen, die Kartoffel ist jedoch die einzige infizierbare Kulturpflanze. *Sclerotinia sclerotiorum* ist eine pilzliche Erkrankung, die an einer Vielzahl von Gemüse-, Gewürz- und Zierpflanzenkulturen auftritt.





Das grüne Kraut ist der Leckerbissen. Dänemark 1992 Markenheft S64

Je dunkler die Farbe der Kartoffel ist (Violett, Rot), desto mehr Anthocyane sind in der Schale – der Kartoffelkäfer hingegen begnügt sich meist mit dem Kraut.

Gut zu wissen

Anthocyane oder Anthozyane (von griechisch ánthos „Blüte, Blume“ und κυανός kyanós „dunkelblau, schwarzblau, dunkelfarbig“) sind wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, die im Zellsaft nahezu aller höheren Pflanzen vorkommen und Blüten und Früchten eine intensive rote, violette oder blaue Färbung verleihen.



Belgien 2011
Vitelotte und Topinambur

Die Vitelotte (auch Négresse, Truffe de Chine, Vitelotte Noire, blaue französische Trüffelkartoffel, in Deutschland auch als „Blaue Kartoffel“ im Handel) ist eine sehr alte Ur-Kartoffelsorte. Sie bildet langovale, dunkelviolette Knollen mit tiefen Augen. Ihre Knollen sind mittelgroß bis klein mit dicker Schale. Sie hat lila-blaues Fleisch mit weißer Marmorierung.



Das Bild (1859) zeigt auf einem abgeernteten Kartoffelacker Bäuerin und Bauer in Gebetshaltung, in ihrer Mitte ein Kartoffelkorb; in einer zeitgenössischen Karikatur heißt es: „Lasset uns beten, liebe Mitbrüder, für die kranken Kartoffeln.“



Jordanien 1974
Jean François Millet: „Angelusläuten“ (auch: „Abendläuten“)



Vincent van Gogh (1853–1890), malte im April 1885 die „Kartoffelesser“. Dann macht er eine (anfänglich unverkäufliche) Lithographie.
Die „Kartoffelesser“ zeigen, so die späteren Interpreten des Bildes, das Leben voller Mühsal, Plackerei und Ergebenheit in das Schicksal.





Niederländische Antillen 2002

Ich habe Kohldampf

Dieser Begriff ist zweideutig: einerseits meinen wir damit ein Hungergefühl, andererseits kann man ableiten, daß man Kohl dämpft. Kohlköpfe halten sich besonders lange frisch, Rosenkohl ist am gesündesten.



Deutsches Reich November 1938/39

Der Deutsche liebt seine Eintöpfe.

Auf der Rückseite dieser Ganzsache für das Winterhilfswerk wird der Antrag auf eine Geburtsurkunde gestellt. Vermutlich, um den sog. Ariernachweis zu erbringen.



Am 13. September 1933 verpflichtete die NS-Regierung alle deutschen Familien und Restaurants, jeweils am ersten Sonntag der Monate Oktober bis März nur ein Eintopfgericht zu verzehren bzw. anzubieten. Der Preis sollte bei 50 Pfennig (pro Kopf) liegen – die Differenz zum üblichen Essenspreis sollte dem „Winterhilfswerk“ zugute kommen. Die Aktion wurde mit großem Aufwand propagiert; Bilder und Wochenschauen zeigten die NS-Führung beim öffentlichen Eintopfessen. (Anm. von KH: Die Winterreifen-Aktion von Minister Scheuer heißt von „O bis O“).

Kohl enthält viele Antioxidantien, aber auch Glukosinolate; diese schmecken bitter, je mehr, desto bitterer und gesünder. Brokkoli kann man auch roh essen, allerdings nach einer Woche Lagerung verbleiben nur noch 20 Prozent seiner Wirkstoffe. Deshalb soll man Kohl und Co. am besten frisch vom Feld holen.

Gut zu wissen

Antioxidanzien sind chemische Verbindungen, die eine Oxidation anderer Substanzen verlangsamen oder gänzlich verhindern. Sie haben eine große physiologische Bedeutung durch ihre Wirkung als Radikalenfänger. Sie inaktivieren im Organismus reaktive Sauerstoffspezies, deren übermäßiges Vorkommen zu oxidativem Stress führt, der in Zusammenhang mit dem Altern und der Entstehung einer Reihe von Krankheiten gebracht wird.

Glukosinolate gehören zur Stoffgruppe der Glycoside. Senfölglykoside sind schwefel- und stickstoffhaltige chemische Verbindungen, die aus Aminosäuren gebildet werden. Diese sekundären Pflanzenstoffe geben Rettich, Meerrettich, Senf, Kresse und Kohl den etwas scharfen und bitteren Geschmack.



Liechtenstein 1986
Ackerfrüchte:
links Blaukraut, nördlich der Mainlinie auch als Rotkohl bekannt, unten: Weißkraut





Jersey 2001
Farmprodukte
Blumenkohl und Brokkoli
(oder sind's Radieschen?)



Kohl aus dem eigenen Garten, vom Bauern auf dem Markt oder vom Gärtner hat beste Wirkstoffe gegen Krebszellen.

Absenderfreistempel

Kohl roh als Salat ist gesund oder schmeckt gedämpft nicht bitter. Selbst Sauerkraut zählt zu den Vitaminlieferanten (A, B, C); Sauerkraut entsteht durch die Milchsäuregärung von Weißkraut.

Frischer Weißkohlsaft wird in der Volksheilkunde bei Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüren eingesetzt. Sauerkrautsaft kann bei Verdauungsbeschwerden angewendet werden. Die im Weißkohl enthaltenen Glucosinolate hemmen die Jodid-Aufnahme (für die Schildsdrüse).



Nachnahme-Karte der Sauerkrautfabrik Balsiger-Streit, Bern (Dezember 1902)

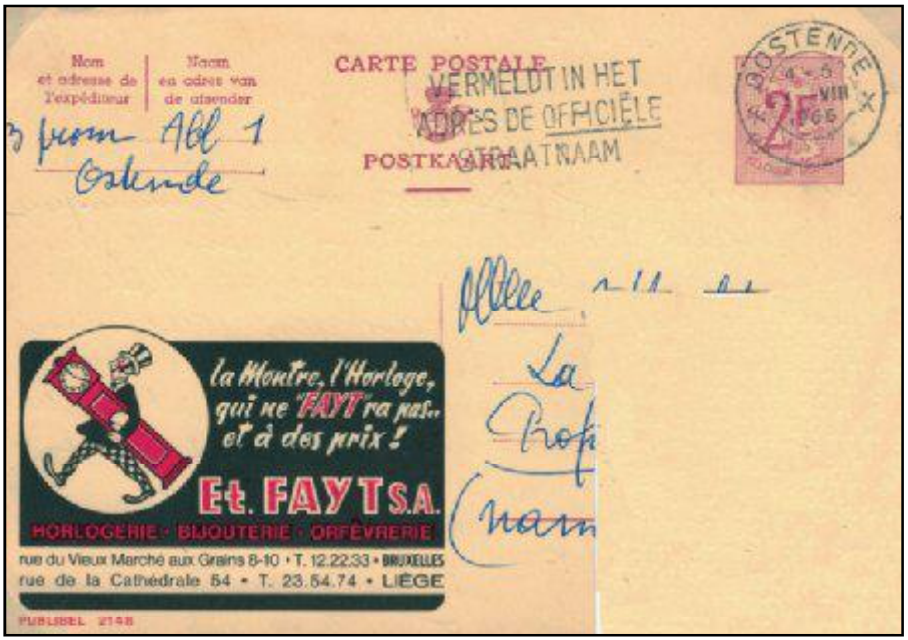
Frankreich 2006



Der Entdeckungsreisende James Cook (1728–1779) nahm auf seiner Reise in die Südsee neben Sauerkraut, einer „portable soup“, einem Malzgetränk und Zitronen auch Kartoffeln zur Verpflegung der Mannschaft an Bord; nur wenige Männer seines Schiffes „Resolution“ starben an Skorbut – in einer Zeit, in der hundert Skorbut-Tote auf einem Ostindien-Segler keine Seltenheit waren. Für die Verpflegung der Mannschaft mit Sauerkraut mit dessen gegorenen vegetabilischen Säure erhielt Cook eine Goldmedaille der Londoner „Royal Society“. Neben etwa siebzig Fässern mit Frischwasser lagerte eine ebenso große Anzahl Fässer mit Sauerkraut.

„Du stinkst“ – Zwiebel und Knoblauch

„Ich mag dich nicht mehr riechen“ kann in einer Partnerschaft zur Scheidung führen. Dabei sollen manche Gerüche sexuell stimulieren – etwa der Schweiß von Männern. Ähnlich könnte es mit Allium-Arten sein.



Auf die Zubereitung kommt es an: 10 Minuten zu warten, ist keine Zauberei. Publibel = Ganzsache der Agence Publicité de Belge Postale No. 2148



Polen 2019



Weinberg-Lauch gehört zu den Zwiebelgewächsen, die schon in der Geschichte des Odysseus (10.Gesang Verse 302–307) eine Rolle spielten.
Frankierungskontrolle der Niederländischen Post

Roher Knoblauch enthält die Bestandteile von Allicin, aber kein Allicin. Es entsteht, wenn die Stoffe Alliin (Aminosäure) und das hitzeempfindliche Enzym Alliinase in Kontakt kommen. Somit gilt: Schneiden, Pressen oder Quetschen – dann 10 Minuten ruhen lassen.





Bulgarien 1958

Gut zu wissen

Allicin ist das Umsetzungsprodukt der in Knoblauch vorkommenden nicht-proteinogenen Aminosäure Alliin; dieses kommt in recht hoher Konzentration in Knoblauch vor. Da Allicin nicht stabil ist, wandelt es sich zum Teil spontan in Di- und Trisulfide, im Öl auch in Vinyldithiine sowie Ajoen um. Erst diese Verbindungen sind für den typischen Knoblauchgeruch verantwortlich. Allicin selbst ist geruchlos, jedoch verursachen u.a. Diallylsulfide und Vinyldithiine den Knoblauch-typischen Geruch.

Im nächsten Heft lesen Sie über Kirschen und Spargel.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

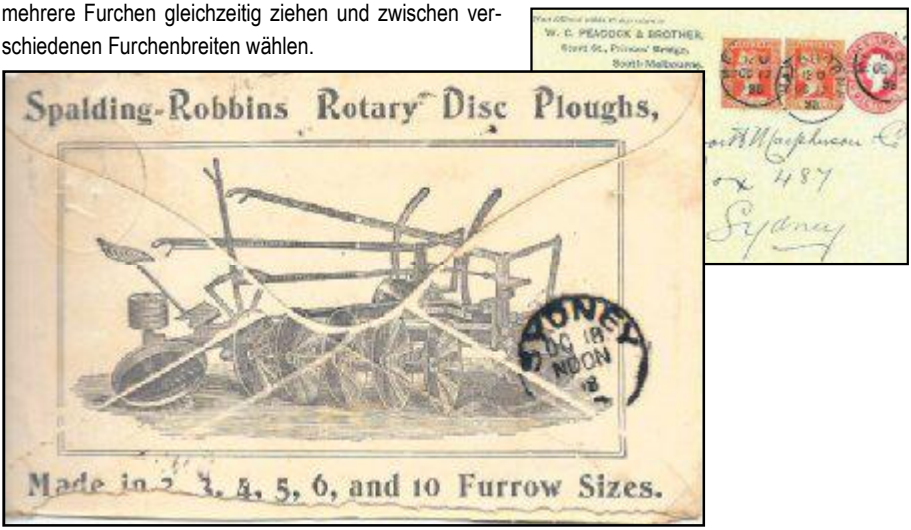
Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 3)



Der Lebensraum der Kartoffel

Der Acker, auf dem Kartoffeln wachsen sollen, sollte locker und relativ trocken sein und in der Sonne liegen. Der Boden sollte eine gute Substanz haben, aber nicht frisch gedüngt sein. Der Boden sollte nicht von Wurzelwildkräutern durchdrungen sein; er sollte auch nicht sauer und nicht zu stark eisenhaltig sein. Es ist für die Fruchtfolge besser, Kartoffeln nicht immer wieder auf dieselbe Stelle zu pflanzen; zusätzlich sollte man auf die Vorkulturen achten. Im Herbst ist der Acker oder das Beet umzugraben bzw. zu pflügen, dabei kann auch Düngemittel zugebracht werden. Im Frühjahr muß der Boden gelockert werden. Wo es notwendig ist, sind Wasserfurchen anzulegen.

Seltene Ganzsache von 1898, als Australien noch postalisch voneinander unabhängige Kolonien hatte. Da die Firma in Melbourne war, wurde sie mit Wertzeicheneindruck Victoria versehen. Abgebildet ist ein Pflug der damals neuesten Spitzentechnologie. Man konnte damit mehrere Furchen gleichzeitig ziehen und zwischen verschiedenen Furchenbreiten wählen.





Sowjetunion 1931 Ganzsache 5 Kopeken. Der Text lautet: „Organisiere große Kolchosen für den Gemüse- und Kartoffelanbau, um gute Ernten zu erzielen.“



Jersey 1980
Kartoffelanbau



Summer Isles Scotland 1986
Aus Anlaß des 100-jährigen Jubiläums des Crofters Holdings (Scotland) Act, das Pächtern und kleinen Bauern Rechtssicherheit vor der Willkür der Großgrundbesitzer garantierte. Die Briefmarke zeigt das Legen von Kartoffeln. Die Summer Isles sind ein Archipel aus 29 Inseln vor den Northwest Highlands mit Posthoheit.



Norwegen 2009
Milchbauer, Fischerei, Kartoffelbauer
(1809 mußte Dänemark Norwegen an Schweden abtreten)



Schweden Land og folk
Kartoffelsammler
(undatiert)



Schweden 1973
Kartoffellegen (100 Jahre Nordiska Museet)

Endlose Felder: Wachstum der Kartoffel

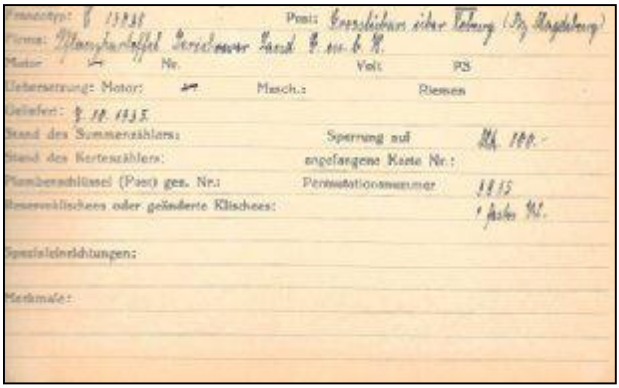
Die Kartoffeln werden in die Furchen gelegt und dann von rechts und links angehäufelt. Je sandiger der Boden, desto weniger muß gehackt werden. Einerseits, weil dann bereits ausreichend Luft im Boden ist, andererseits verklebt er weniger schnell und verliert durch zu tiefe Bearbeitung auch mehr Wasser.



Canzsache
aus der VR China 2003

Zur internen Kontrolle hat die Firma „Francotyp“ in Berlin für jede ausgelieferte Absenderfreistempelmaschine, sei es, daß die Maschine an einen Kunden verkauft worden ist, einem Kommissionär zugeteilt oder einfach zu Demonstrationszwecken zu einer Ausstellung verwendet wurde, eine Karteikarte angelegt. Auf dieser Karteikarte sind die wesentlichen Merkmale der Maschine vermerkt sowie der erste Abschlag des Absenderfreistempels.

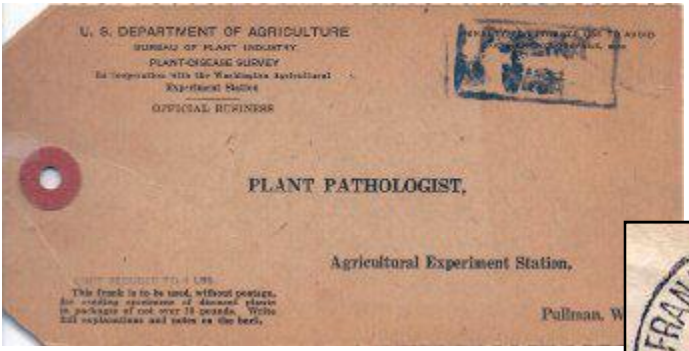




Die Abbildungen zeigen den Abschlag und die entsprechende Bschreibung des Absenderfreistempels der Firma „Pflanzkartoffel Jerichower Land“ aus dem kleinen Postamt Großlübars über Loburg. Die Magdeburger Börde ist als Kartoffelanbaugebiet sehr bekannt.

II
Die Käfer-Gefahr aus dem Tierreich

Die Heimat des Kartoffelkäfers lag ursprünglich in Zentralmexiko. Später stellte man große Ansammlungen im US-Bundesstaat Colorado fest. In der Annahme, daß jener daher der Herkunftsort des Käfers sei, gab man ihm seinen bis heute im englischsprachigen Raum gültigen Artnamen „Colorado potato beetle“, „Colorado-Kartoffelkäfer“. 1936 wurde er erstmals in Luxemburg festgestellt.



Paketkartenanhänger für die portofreie Einsendung von befallenen Pflanzen an den staatlichen „Plant Panthologist“ in Washington zwecks Bestimmung der Pflanzenkrankheit.

Der sehr seltene Rund-Stempel aus der DDR (31.8.1955) mit der Aufforderung „Achtet auf den Kartoffelkäfer“.



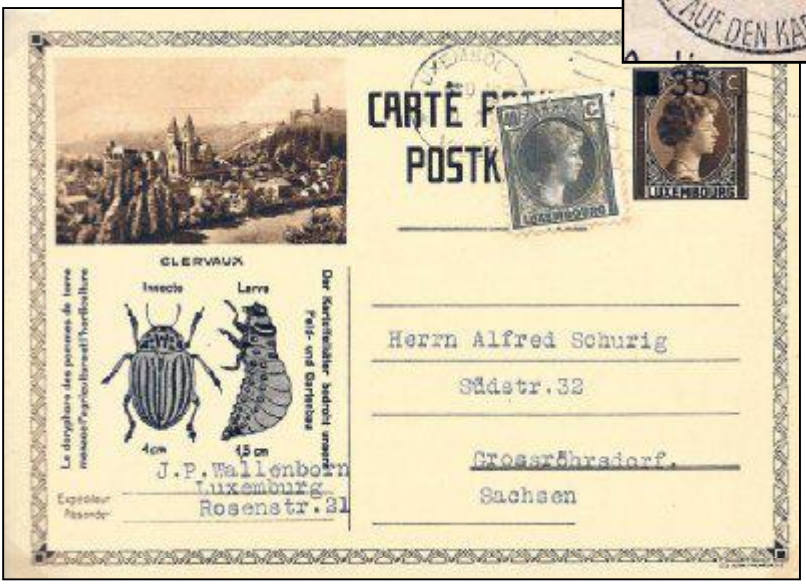


Bild-Postkarte Luxemburg vom 25.September 1931 mit Überdruck und Zusatzdruck zur Kartoffelkäferbekämpfung.

Kartoffelschorf und Colletotrichium-Welke sind Pilze, die eine Gefahr für die Kartoffel darstellen. Andere Krankheiten sind u.a. Ringfäule, Schleimkrankheit oder Stängel- und Knollenfäule.



Absenderfreistempel mit einer Warnung vor dem Kartoffelkäfer (Prag 1950): „Der Kartoffelkäfer kann große Schäden verursachen – bitte an die MNV melden.“ (MNV = Mistni narodni Vybor, lokale Stadtverwaltung)

Achtet auf Giftstoffe: Grün ist nicht Leben

Die oberirdischen Teile der Pflanze, Beeren und die Keimlinge der Knollen, sind stark giftig. Grüne Stellen an Kartoffeln weisen auf Solanin hin, ein Giftstoff, mit dem sich die Kartoffeln eigentlich vor Fressfeinden schützen. Es entsteht durch Lichteinfall, also etwa wenn Kartoffeln zu hell gelagert werden. Nicht nur die grünen Stellen sind giftig, sondern auch die „Augen“. Die Samen werden in tomatenähnlichen Beeren gebildet; nach allem, was wir aus der Geschichte der Kartoffel in Europa wissen, wußten die frühen Kartoffelanbauer, daß die Beeren giftig sind. Kartoffelanbau ist eine erklärungsbedürftige Angelegenheit. Beim Kochen werden die Giftstoffe nicht zerstört, sondern gehen in das Kochwasser über.

Dänemark Faröer 2010
Kartoffel





GSK Åland vom 1. August 2021 mit Ersttagsstempel (auf der Rückseite)

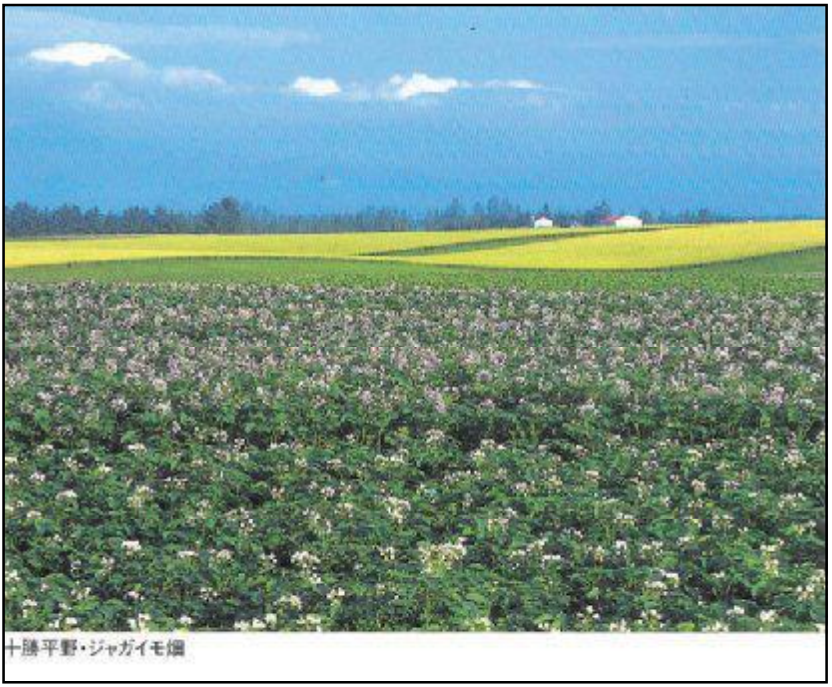
In den grünen Pflanzenteilen der Kartoffel konzentrieren sich Alkaloide, unter anderem Solanin, die eine natürliche Abwehrbarriere zum Beispiel gegen Bakterien und Insekten bilden.





Auf diesen beiden Briefmarken (Irak 2007 und Dänemark 1992) kann man die grünen Teile der Kartoffel erkennen. Auf der irakischen Briefmarke sieht man auch die auf anderen Briefmarken nie abgebildeten roten Kartoffelbeeren. Sehr schön.

Vorfrankierte Postkarte aus Japan, Tokachi, mit Ersttagsabstemplung



Die Kartoffelzeichnung im Titel stammt von dem Engländer John Gerard und ist 1696 in seinem „Hertball“, einem Bericht über die Pflanzen in seinem Garten enthalten. Gerard erwähnt hier die *„Papus orbisculatus“;* er ist der erste, der in England die Kartoffel kultivierte.

Das Leben ohne Kartoffeln ist möglich, aber ... warten Sie aufs nächste Heft.

Sommerliche Phantasien einer Bayern-Redakteurin

Anfang August stand in der „Süddeutschen Zeitung“ ein dreispaltiger Artikel über die Wassernot in der



bayerischen Landwirtschaft, darüber ein großes Bild mit Wiese, Feld und Baumgruppe, Unterschrift: „Das Gerstenfeld bei Zapfendorf lechzt nach Wasser.“ Schwachsinn! Zu dieser Jahreszeit und bei diesen Temperaturen ist das Getreide überreif und lechzt nach dem Mähdrescher. Außerdem könnte das Feld an Tausenden anderer Orte in Deutschland liegen. Deshalb mein Hinweis: Zapfendorf liegt in Oberfranken zwischen Bamberg und Staffelstein. Der Ort erlangte im Zweiten Weltkrieg traurige Bekanntheit, weil am Weißen Sonntag 1944 im Bahnhof ein Munitionszug explodierte und das Dorf völlig zerstörte. Da aber alle Bäuerlein brav in der weit außerhalb liegenden Kirche weilten, kam nur eine bettlägrige Frau ums Leben. (wb)

Ein I rrtum bleibt immer ein I rrtum

Vor 60 Jahren habe ich mal das Korrektorat des Süddeutschen Verlags geleitet. Da sind mir immer wieder ein paar falsche Schreibweisen aufgefallen, die mich auch heute noch beim Lesen der „Agrarphilatelie“ begleiten. An erster Stelle stehen die „verschiedenen Varianten“, die auch unsere Autoren gern verwenden. Es können aber nur einige, mehrere oder viele sein. Der „Obulus“ heißt richtig



Obolus – kommt aber für unsere Schreiber nicht infrage, weil sie ehrenamtlich arbeiten. Selbst ein kleiner Geldbetrag, auch nicht in griechischer Währung, würde die Schreiblust befördern. Oder? Dann – auch sehr schön: die Pizza „Quattro Stazione“, die mein geschätzter Freund und Redakteur Klaus Henseler auch so nennt, steht auf vielen Speisenkarten gern falsch, wobei die Überschrift über derselbigen häufig als „Speisekarte“ bezeichnet wird, was bedeuten würde, hier gibt es nur eine Speise. Vermutlich hängt die falsche Schreibweise der Pizza damit zusammen, daß in deutschen Druckereien nur wenige Italienischsprechende tätig sind. Mein „Lieblingsitaliener“ (Name der Redaktion bekannt), das Wort wird nicht gegendert und geschändet, behauptet, daß es „Stagioni“, Jahreszeiten, und nicht „Stazione“, Bahnhof, heißen muß. Die richtig belegte Pizza verweist nämlich mit Schinken auf den Frühling, mit Artischocken auf den Sommer, mit Champignons auf den Herbst und mit Oliven auf den Winter. Sagt jedenfalls Mario – „mein Italiener“. Dazu trinkt man einen neapolitanischen Wein (zum Beispiel einen Fossa Veggia) und keinen Lambrusco aus der Emilia-Romagna oder Chianti aus der Toskana. Und schon gar nicht einen „Portugießer“, den man auch auf deutschen Getränkekarten findet. (wb/kh)

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Der Apfelwein/Most in Küche und Keller

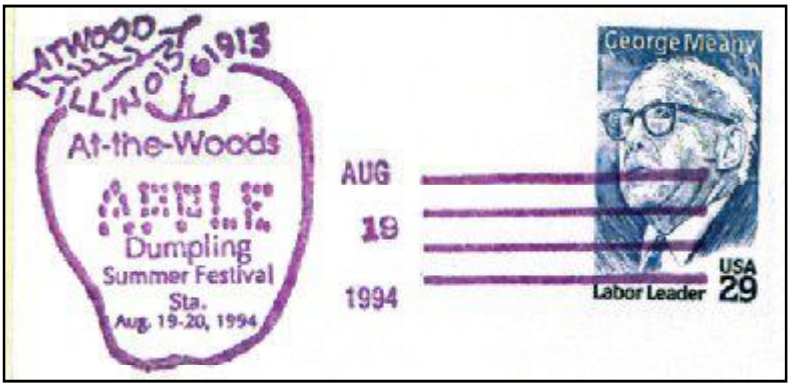
Wenn der Apfelwein (Most, Cider) trinkfertig ist, sind die Möglichkeiten seiner weiteren Verwendung noch lange nicht ausgeschöpft. Sowohl als Ausgangsprodukt als auch Zutat in einer speziellen Küche wird er hochgeschätzt und entsprechend verarbeitet.

Während eine Weiterverarbeitung in flüssiger Form naheliegend ist, gibt es für die Verwendung in der Küche ungeahnte Möglichkeiten. Es folgt nun kein Kochbuch für Apfelwein, sondern nur ein paar Anregungen.

Die vielleicht einfachste Art ist die Wandlung zu Essig. Es ist zwar heute nicht mehr ganz einfach, da spezielle Vorgangsweisen notwendig sind; doch die Weiterverarbeitung ist schon Jahrhunderte bekannt. Als Exempel sei nur der elegant prickelnde Birnen-Balsamessig erwähnt. Innovative Varianten verfeinern mit diesem Essig (fast nicht zu glauben) Schokolade und Käse. Auch Birnensenf und Chutney werden kreiert. Natürlich hat jede Region ihre eigenen Rezepte. Eine besondere amerikanische Spezialität ist die „Apfelbutter" (apple butter). Äpfel werden in Apfelwein langsam gekocht, bis der Fruchtzucker karamelisiert und die Masse eine dunkelbraune Farbe annimmt. Das Ganze wird noch mit Zimt und Gewürznelken verfeinert und dann als Aufstrich verwendet. Die Bezeichnung „Butter" kommt von der festen Konsistenz dieses Aufstrichs. Mit der Herstellung ist meist ein traditionelles Familienfest verbunden und bei einer größeren Menge bekommt jeder seinen Anteil. Heute wird diese „Butter" aus wirtschaftlichen Gründen nicht mehr zubereitet; es soll das althergebrachte Brauchtum hochgehalten werden.



Ein spezielles Erzeugnis einer Region ist die spanische „tarte de manzana". Die Zutaten sind gleich wie bei der amerikanischen Apfelbutter und trotzdem ist der Geschmack anders.



Natürlich hat auch an der Niederösterreichischen Moststraße jede Wirtin ihr Spezialrezept für die Herstellung eines „Mostpuddings“. Nichts wärmt an kalten Wintertagen das Herz so wunderbar wie ein Mostpudding mit einer Zimt-Schlagobers-Haube – sollte man meinen. Es ist nur die halbe Wahrheit: Fast noch besser schmeckt er nämlich gut gekühlt im Sommer. Den Most über den Pudding gießen und genießen ...

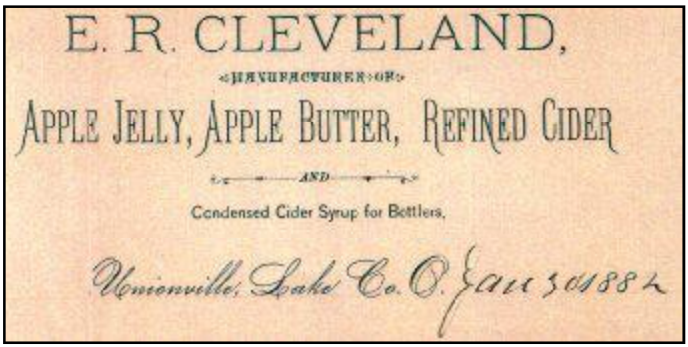
Die französische Spezialität ist der Calvados. Zur Herstellung von Calvados sollen 40 Prozent süße, 40 Prozent bittere und 20 Prozent saure Äpfel gemischt werden. Dieser Cidre wird in wenigen Wochen vergoren und bleibt dann 1–2 Jahre im Faß. Dann kommt es zum ersten Brand auf etwa 25 Prozent Alkohol, wieder gelagert und ein zweites Mal gebrannt. Diese Spirituose bleibt nun in Fässern aus Eiche oder Kastanie, bevor sie auf Trinkstärke verdünnt und in Flaschen abgefüllt wird. Aber Autofahrer gebt Obacht: Calvados ist nicht nur ein Genuß für Leib und Seele, er ist hochprozentig und die allgemeine und gesetzliche Toleranzgrenze ist leider schnell überschritten.



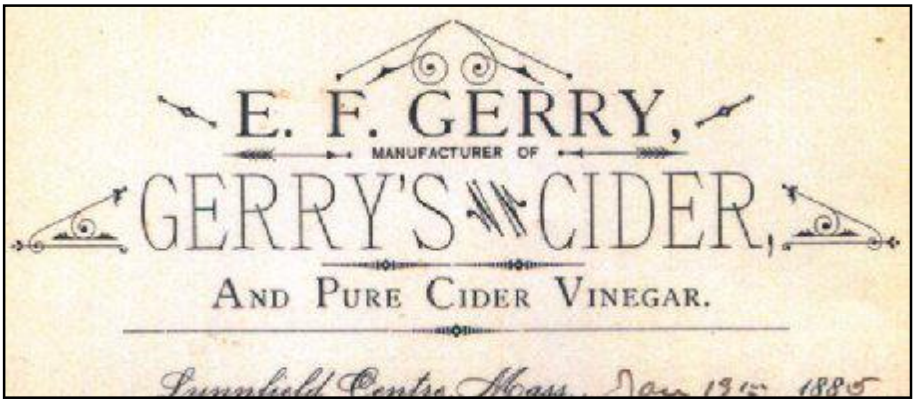


Auch Österreich hat eine lange Tradition im Obstbau und folglich auch in der Herstellung von Hochprozentigem. Aber: Schnaps ist nicht gleich Schnaps. Es war ein langer Weg vom Fusel zu Edelbrand. Neben Bier und Wein gehört der Genuß von Spiri-

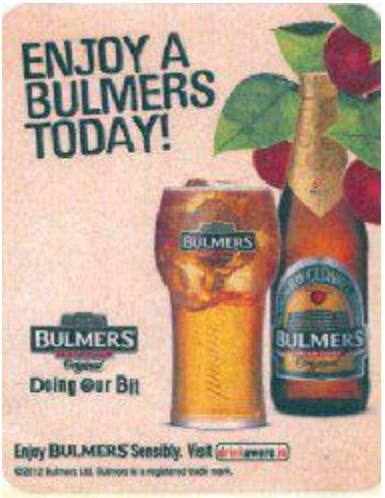


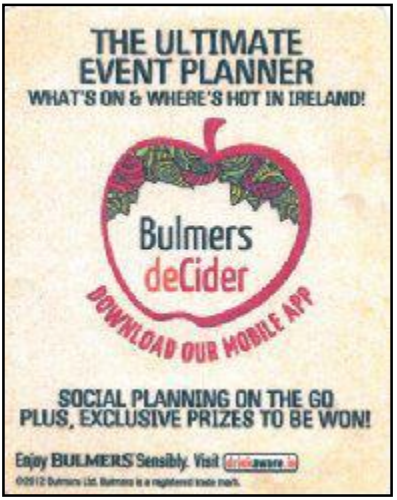


tuosen seit Jahrhunderten zur Trinkkultur Österreichs. Lange Zeit war der Branntwein Mittel zum Zweck: sich möglichst billig und schnell zu berauschen, das Motto hieß: „Masse statt Klasse" und dem entsprechend schmeckten die Berauschungsgetränke. Erst in den letzten Jahrzehnten kam es zu einer Änderung der Trinkkultur.




J. G. WARD & SONS,
MANUFACTURERS OF
PURE APPLE CIDER VINEGAR
235 WEST STREET,
NEW YORK.
NEW YORK, N.Y.
JUL 12
6 - PM
UNITED STATES POSTAGE


ENJOY A BULMERS TODAY!
BULMERS
Doing our Bit
Enjoy BULMERS Sensibly. Visit


THE ULTIMATE EVENT PLANNER
WHAT'S ON & WHERE'S HOT IN IRELAND!
Bulmers deCider
DOWNLOAD OUR MOBILE APP
SOCIAL PLANNING ON THE GO
PLUS, EXCLUSIVE PRIZES TO BE WON!
Enjoy BULMERS Sensibly. Visit

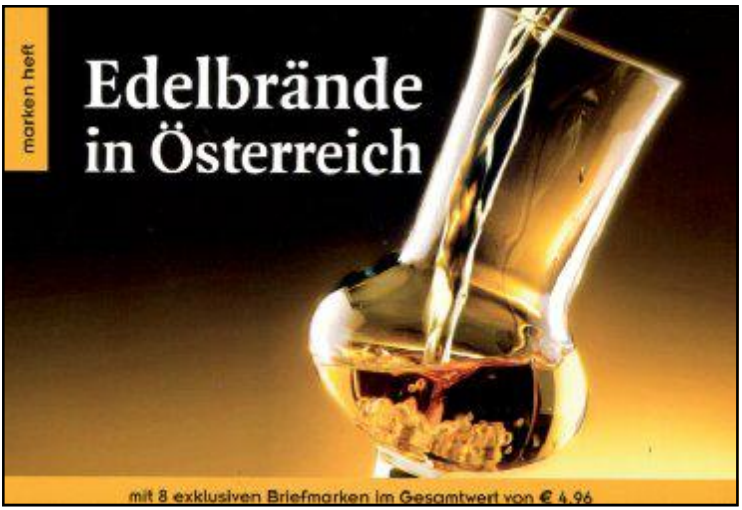

Verband der
Klein- und Obstbrenner e.V.
OPPENAU
-6.7.00
77728
DEUTSCHE POST
EURO CENT
0000
F 395540


ÖSTERREICH 62
ÖSTERREICH 62
ÖSTERREICH 62
ÖSTERREICH 62

In Österreich sind in der Herstellung des Apfelweins die Klosterbrennereien führend. Das Wort Edelbrand ist keine leere Bezeichnung, sondern es verlangt eine entsprechende Qualität. Dazu gehört nicht nur das richtige Glas mit möglichst großer Oberfläche, damit sich das Aroma entfalten kann bis zur passenden Temperatur. Empfehlung: Raumtemperatur (18–20 °C). Das richtige Trinken muß gelernt sein: das Glas kurz schwenken, dann genußvoll riechen und schließlich mit möglichst kleinen Schlucken trinken. Ein absolutes „No-Go“ ist, den Most in einem Schluck ex trinken. Das machen nur die Ahnungslosen.

Wannst an Durst hast, trink an Most,
druckt di d’ Sorg, suach bei eahm Trost,
will der Mag’n net recht florier’n,
a Schlüpferl Most tuat dir’n kurier’n,
Verstopft di was, dann trink eahm süaß,
das hilft dir garantiert auf d’ Füaß
da fangt sogar a müader Mann
mitunter a zan rennan an!

Mit diesem kleinen Gedicht möchte ich die Serie Apfelwein / Cider / Most abschließen.



Im Juli 2022 kündigte Adolf Bläumauer seinen letzten Artikel für die „Agrarphilatelie“ an: „Der Most in Küche und Keller.“ Dazu schreibt er: „Dann allerdings bin ich mit meinem Latein am Ende. Meine Sammlungen haben sehr wenig mit der Landwirtschaft zu tun.“

Werter Herr Bläumauer,

als Redakteur der „Agrarphilatelie“ konnte ich mich immer darauf verlassen, daß von Ihnen ein Artikel geliefert wird. Ihnen und Frau Huemer ganz herzlichen Dank für die Mitarbeit an der „Agrarphilatelie“. Ihr Klaus Henseler



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Aland	9.6.2022	Block 23	100 Jahre Autonomie u.a. Windrad, Hahn, Bäume, Enten
Albanien	30.3.2022	3646	Block 209: Europa: Braunbär und Steinadler
Albanien	4.4.2022	3648–3650	Rosmarin, oregano, *Lilium albanicum*
Andorra französisch	23.6.2022	895	Pyrenäenrind
Andorra französisch	8.7.2022	897	Andorranische Seen – Estany de L'Isla
Argentinien	2.11.2020	3861–3865	Block 172 Chin. Neujahr, Jahr der Ratte
Argentinien	30.8.2021	3889–3890	Dipl. Beziehungen zu Bulgarien: Korallenbaum, Rose
Argentinien	10.1.2022	3900–3903	Block 179: Jahr des Ochsen
Armenien	24.12.2021	1245–1248	Fauna und Flora, u.a. Igel, Molch, Iris, Seerose
Australien	5.10.2021	281–284	Block 31: Flechten
Belgien	22.1.2022	5112–5116	Wunderbare Wolkenformationen
Belgien	19.3.2022	Block 270	Geometrie in der Natur, u.a. Bienenwabe, Schmetterlingsei
Belgien	10.6.2022	Block 273	Heilpflanzen mit u.a. Lavendel, Minze, Ringelblume, Kamille
Belgien	27.8.2022	5155	Kosmopolitisches Hühnerprojekt: Mechelse-Fayoumi-Huhn
Belize	29.9.2020	1355–1368	Freimarken Vögel
Bergkarabach	27.12.2021	240–243	Beutelmeise, Kormoran, Grünspecht u. Uhu
Brasilien	19.4.2021	4769	Dipl. Beziehungen Dominikanische Rep. Palmschwätzer
Brasilien	25.7.2021	4777–4784	Käsesorten: u.a. Butterkäse, Minas-Käse, Serrano-Käse
Brasilien	22.9.2021	4789–4793	Froschlurche
Brasilien	22.12.2022	4759–4763	Rebsorten: Lorena, Vitoria, Magna, Margot und Moscato Embrapa
China	20.3.2021	5266–5270	Block 266: Fünf Ochsen, Gemälde
China	7.9.2021	5337–5340	Mandeleibisch
China	11.10.2021	5346	Konferenz über die Konvention Schutz der biologischen Vielfalt

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
China-Taiwan	27.8.2021	4477–4482	Industriezweige, u.a. Grüne und erneuerbare Energie
China-Taiwan	27.8.2021	4483–4486	Speichersee, Okologiepark, Baumriesen, Sanddünen
China-Taiwan	8.10.2021	4491	aus 4488–4491: Nachhaltigkeit und Umweltschutz
China-Taiwan	16.2.2022	4511–4514	Greifvögel
Deutschland	2.11.2022	3727	Diversität: Vielfalt in Deutschland
Estland	9.9.2022	1054	Europäisches Gleithörnchen
Färoyar	16.5.2022	1050	Sepac Lokale Getränke: Hansen (Brauer), Bierglasgebäude
Fidschi	4.1.2021	1505–1508	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Frankreich	27.5.2022	8190	Block 549: Botanischer Garten von Balata auf Martinique
Frankreich	27.5.2022	8191	Kunst: Schwalben
Frankreich	23.6.2022	8218–8229	Hist. Postkartenmotive, u.a. Kleeblatt, Schwalben, Schmetterling
Frankreich	23.6.2022	8242–8245	100 Jahre Freimarken Säerin
Gambia	7.8.2020	7784–7786	Block 1012: Gottesanbeterinnen
Gambia	31.8.2020	7799–7803	Jahr der Ratte
Gambia	30.9.2020	7804–7806	Chinesische Kunst u.a. Obstkorb, Beeren

Gemälde ohne Kartoffelbrei

Meines Wissens wurde das Vermeer-Gemälde „Das Mädchen mit dem Weinglas“ noch nicht mit Kartoffelbrei oder Tomatensuppe attackiert. Und auch diese Briefmarke blieb davon verschont. Das Original und auch die abbildende Briefmarke sind ja Kulturgüter, die ihrem Wert entsprechend vor Attacken geschützt werden sollten. Bei der Briefmarke kümmern sich die Philatelisten zumindest darum. Ich kann in vieler Hinsicht den Protestwillen der jungen Menschen verstehen, wenn ich auf die Zukunft unseres Planeten schaue. Jedoch halte ich den Breiwurf-Protest für verfehlt. Es geht ja nicht nur um die Gefährdung der musealen Kulturgüter, sondern auch um die Zweckentfremdung von Lebensmitteln, die ja auch zu einer Kultur – geradezu im ursprünglichen Sinne –, der Agrar- und Essenskultur gehören. Wo Menschen hungern und verhungern in extrem großer Zahl auf unserer Erde, dort ist das gezielte „Wegwerfen“ von Kartoffelbrei nicht gerade ein Signal in Richtung Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit. Diese Art von Protest ist ein Widerspruch in sich. (jk)



Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Gambia	30.9.2020	7819–7822	Spechte
Grönland	31.5.2022	911–912	Umweltschutz in Grönland – Meeres- und Menschliche Umwelt
Großbritannien	9.6.2022	4983–4990	Katzen
Großbritannien	9.6.2022	4991–4998	Katzen
Guernsey	19.2.2022	38–43	ATM: Lokal Küche, u.a. Apfelkuchen, Bohneneintopf
Guernsey	22.6.2022	1908–1911	Freche Möwen, u.a. Bierdose, Eistüte, Fisch
Guernsey-Alderney	9.6.2022	745–748	20 Jahre Alderney Wildlife, u.a. Naturführung, Aufforstung
Guinea-Bissau	10.12.2019	11008–11013	Block 1886: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	10.12.2019	11015–11020	Block 1187: Jahr der Ratte
Guinea-Bissau	7.2.2020	11090–11093	Block 1897: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	7.2.2020	11095–11098	Block 1898: Singvögel
Guinea-Bissau	7.2.2020	11100–11103	Block 1899: Eulen
Guyana	24.3.2020	9629–9636	Block 1007: Spechte
Guyana	24.3.2020	9638–9641	Block 1008: Jahr der Ratte
Guyana	30.9.2020	9669–9672	Block 1013: Eulen
Guyana	30.9.2020	9675–9677	Block 1014: Flamingos
Guyana	30.9.2020	9684–9687	Block 1016: Käfer, auf Block als Nebenmotiv Pilz
Honduras	25.7.2019	2116–2118	Trad. Gerichte, Nacatamales, Fischkuchensuppe
Hongkong	16.11.2021	2513–2518	Block 400: Einheimische Flora, u.a. Camellia, Rhododendron
Iran	17.9.2019	Block 84	Persische Küche
Iran	25.2.2020	Block 87	Weißkopfruderente
Iran	24.3.2020	3464–3465	Flieder und Margeriten
Iran	10.4.2020	Block 88	Qanat von Gonabad: Bewässerungssystem, Ziehbrunnen
Iran	4.7.2020	3468–3469	Landschaften: Hyrkanischer Wald, Marandschab-Wüste
Iran	5.8.2020	Block 89	Früchte: Weintrauben, Feigen, Granatäpfel, Datteln und Oliven
Iran	27.9.2020	Block 90	Wasserfälle
Iran	25.3.2021	Block 93	Nowruz: Historische Blumenbilder und Kalligraphien
Israel	30.11.2021	2776–2778	Wasserfälle und Herbstzeitlose, Steinbock, Wanderer

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Israel	2.1.2022	162–166	ATM: Taube, Wiedehopf, Fächerfinger, Triel, Zwergscharbe
Israel	15.2.2022	2783	100 Jahre israelischer Bauernbund
Japan	16.8.2021	11048–57	Blumengestecke
Japan	24.9.2021	11157–66	Uruguay: u.a. Mate-Tee, Bronzekiebitz, Rinder, Reiter
Japan	13.10.2021	11179–88	Naturlandschaften
Japan	20.10.2021	11189–98	Gastfreundschaft: Blumen
Jersey	24.5.2022	2585–2590	Essen und Trinken, u.a. Kartoffel, Cider, Eis, Bohnen
Jordanien	22.12.2020	2532–2537	Kampf gegen das Rauchen
Jordanien	23.6.2021	2575–2585	Naturrreservate
Jordanien	31.8.2021	2589–2595	Block 180: Pferde
Kanada	7.7.2022	3940	MKH 0–699: Sonnenblume (Ukraine)
Kirgisien-Kyrgyz Expr.	29.12.2021	177–178	Block 47: Mittelspecht und Weißflügelspecht
Korea-Süd	1.7.2021	3529–3532	Stauseen
Korea-Süd	29.10.2021	3554–3556	Freimarken: Feuerfalter, Yugwa und Prinzen Paradiesschnäpper
Korea-Süd	29.10.2021	3557–3559	Einheimische Hunderassen
Korea-Süd	10.11.2021	3560–3563	Heilpflanzen
Kosovo	4.4.2022	570–573	Heilpflanzen, u.a. Bärentraube, Stech-Wacholder, Holunder
Kroatien	21.2.2022	1554–1557	Haustiere: Hunde
Kroatien	21.3.2022	1558–1560	Rosen
Kroatien	12.4.2022	1563	Gelbes Rapsfeld, Solidarität mit der Ukraine
Kroatien	14.4.2022	1564–1566	Lebenmittel: Pager Käse, Honig, Backware
Kuba	21.10.2019	6556–6561	Block 375: Gefährdete Tierarten aus aller Welt, u.a. Wolff
Kuba	7.8.2000	6691–6595	Früchte, u.a. Kokosnuß, Mammiapfel, Tamarinde
Kuba	11.10.2020	6607–6612	Tauben aus aller Welt + Block 380
Kuba	15.12.2020	6646–6650	Vögel der Feuchtgebiete
Madeira	9.5.2022	414	Block 77: Europa: Schutz von Baumwurzeln
Malawi	1.10.2020	1058–1059	Freimarken Schmetterlinge
Mauritius	25.9.2020	1217	Gold-Akazie – Diplomat. Beziehungen mit Australien
Monaco	23.5.2022	3588	Int. Wettbewerb für Blumenbinderei, Schwertlilien
Monaco	14.6.2022	3591	Internationale Katzenausstellung

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Monaco	14.6.2022	3592	Brauerei – Sepac
Monaco	14.6.2022	3593	Bienenstöcke
Österreich	10.6.2022	3655	Gastronomie mit Tradition Braustübl
Österreich	29.6.2022	3658	Das Wasser, Gemälde von Giuseppe Arcimboldo
Österreich	6.7.2022	3664	Moderne Kunst: Zeichnung mit Eisdistel
Österreich	27.8.2022	3671	Höckerschwan
Österreich	22.9.2022	Block 139	Kryptowährung, Stierkopf
Österreich	1.10.2022	3679–3690	Trachten
Oman	26.8.2021	957–960	Block 127: Weizenernte
Palau	15.6.2020	4267–4270	Block 398: Obst und Gemüse, Block: Ananas
Palau	15.6.2020	4273–4280	Schmetterlinge
Paraguay	28.11.2016	5312	Technologiepark Itaipu mit u.a. Solarenergieanlage
Polen	21.4.2022	5357	Europa: Die Legende von Krak und dem Wawel-Drachen
Polen	25.4.2022	Bl. 310	Hunderassen, u.a. Berner Sennenhund, Golden Retriever
Polen	27.4.2022	5364–5367	Vögel: Kleiber, Kohlmeise, Haussperling, Blaumeise
Polen	27.7.2022	5397	Obwarzanek-Gebäck
Portugal	26.5.2022	4809–	Jagd in Portugal: Singdrossel, Kaninchen, Hase, Wildschwein
Portugal	26.5.2022	Bl. 485	Jagd in Portugal: Rothirsch
Rumänien	17.2.2022	7977–7980	Block 891: Octav Bancila: Gemälde mit u.a. Äpfel, Sichel
Rumänien	24.2.2022	7981–7984	Tiere mit Dalmatinermuster, u.a. Kaninchen und Holsteinkuh
Rumänien	1.3.2022	7985–7988	Block 892: Krokusse
Rumänien	29.3.2022	Block 895	Fantasievolle Flora, u.a. Vogelblume, Orchidee
Rumänien	8.4.2022	Block 896	Europa, u.a. Dragos erschlägt den Auerochsen
Rußland	5.3.2022	3098–3101	Einheimische Flora: Rosen
Rußland	15.4.2022	3114–3117	Beeren, u.a. Moosbeere, Kornelkirsche, Allackerbeere
Rußland	8.7.2022	3148	Tag der Familie: Emblem des Feiertags – Kamillenblüte

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
San Marino	5.4.2022	2875–2876	Europa: Esel und Bär
São Tomé und Principe	6.6.2019	8327–8330	Block 1517: Orchideen
São Tomé und Principe	6.6.2019	8347–8350	Block 1521: Fledermäuse
São Tomé und Principe	14.8.2019	8406–8409	Block 1532: Eulen
São Tomé und Principe	14.8.2019	8411–8414	Block 1533: Raubvögel
São Tomé und Principe	22.10.2019	8515–8518	Block 1545: Schmetterlinge
Saudi-Arabien	17.8.2020	1674–1676	Block 64: Falken
Saudi-Arabien	1.9.2020	1677–1691	Blumen
Saudi-Arabien	8.11.2020	Block 69	Pferderennen
Schweden	25.8.2022	3436–3440	Block 65: Meine Katze
Schweiz	5.5.2022	2801–2804	Regionale Naturparks von nationaler Bedeutung
Schweiz	5.5.2022	2805	Kunstsammlung der Post: Wiese, Druck mit Chlorophyll
Schweiz	5.5.2022	2806	Nachhaltige Entwicklung
Serbien	19.2.2022	925–927	Freimarken Flora: Lavendel, Wegwarte, Johanniskraut
Serbien	1.3.2022	948–949	Freimarken Flora: Himbeere, Vogelkirsche
Serbien	19.7.2022	979–980	Freimarken Flora: Weinrebe und Kulturbirne
Serbien	28.7.2022	1079–1080	Int. Frauentag: Rosen
Serbien	1.8.2022	1083	Freimarke Vogelkirsche
Sierra Leone	28.3.2019	10932–10935	Block 1711: Jahr des Schweins
Slowenien	11.3.2022	1521–1523	Tulpen + Block 142
Slowenien	27.5.2022	1539	Ineinander verflochtene Weizenähren – Genossenschaftswesen
Slowenien	23.9.2022	1543–1545	Block 145: Wölfe
Slowenien	23.9.2022	Block 146	Brunnen in Slowenien
Spanien	25.2.2022	5596	50 Jahre Zentraler Obst- und Gemüse-großmarkt Mercabarna
Spanien	28.2.2022	Block 373	Gastronomie: Gazpacho aus Andalusien
Spanien	8.3.2022	Block 375	Int. Tag der Frau, Frauenhände mit Blumenvasen, Rosen
Spanien	22.3.2022	Bl. 377	Gastronomie: Anguiana-Bohnen und Pedroso-Nüsse
Spanien	26.4.2022	5619	Ausstellung Postkunst: Vogel
Sri Lanka	2.9.2021	2339–2348	Internationaler Tag der Kokosnuß
Sri Lanka	9.10.2021	2350–2355	Endemische Vögel
Südafrika	12.3.2020	2568–2572	Spechte

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Syrien	1.1.2021	2605–2609	Blumenausstellung Damaskus
Syrien	1.1.2021	2625	Welttourismustag: Töpfern
Syrien	1.1.2021	2627	Tag der Umwelt: Blumen, Sonne
Syrien	1.1.2021	2632–2636	Block 131: Araberpferde
Syrien	1.1.2021	2637	Tag des Baumes
Thailand	15.11.2021	3895–3898	Süßigkeiten zum Neujahrsfest, u.a. Ingwer, Eiscreme, Reismehl
Thailand	4.1.2022	3915	Jahr des Tigers, Tiger mit Fledermaus
Thailand	7.2.2022	3920	Valentinstag: Rose
Tschad	24.2.2020	3498–3501	Block 802: Schmetterlinge
Tschad	24.2.2020	3518–3521	Block 806: Bienen
Tschad	30.3.2020	3593–3596	Block 821: Orchideen
Tschad	30.3.2020	3603–3606	Block 823: Eulen
Tschad	30.3.2020	3618–3621	Block 826: Raubvögel
Tschechische Repub.	18.5.2022	1160	150 Jahre Tschechischer Imkerverband
Tschechische Repub.	15.6.2022	1163–1164	MH 0–223: Katzenbabys
Tunesien	24.11.2020	2030	Block 64: 130 Jahre Großblättrige Feige in Tunis
Türkei	17.5.2022	4704–4705	Verschiedene Käsesorten
Ungarn	11.3.2022	6258	Osterlamm mit Blumen
Ungarn	2.5.2022	6267–6269	Hühnerrassen
Ungarn	16.5.2022	6270–6274	Botanische Gärten
Uruguay	25.11.2019	3686–3689	Frühlingsbeginn, u.a. Schmetterling, Marienköfer, Raupe, Kolibri
Uruguay	2.12.2019	Block 153	70 Jahre Wissenschaftliches Regionalbüro der Unesco: Baum
Uruguay	20.1.2020	3698	Jahr der Ratte
USA	14.3.2022	5899–5902	Freimarken Gebirgsflora
USA	14.3.2022	5907	Freimarke Kapkörbchen
USA	24.3.2022	5908–5909	Grußmarken mit Tulpen und Sonnenblumen
USA	8.4.2022	5910	Silverstein: Junge fängt Apfel
USA	14.4.2022	5911–5914	Freimerkan mit Flaggen an Scheunen, vier Jahreszeiten
USA	23.5.2022	5925–5934	Der Mississippi
Usbekistan	12.1.2021	1426–1427	Trad. Speisen: Manti und Lahman
Usbekistan	1.4.2021	1430–1431	Freimarken: Kranich und Weißstorch
Usbekistan	29.6.2021	1434–1437	Block 137: Botanischer Garten – Blumen
Usbekistan	26.10.2021	1496–1497	Bengalkatze, Perserkatze

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Usbekistan	10.2.2022	1508	Imkerei, Bienen, Korbblüte
Vanuatu	10.12.2018	1564–1565	Jahr des Schweines
Vietnam	25.8.2021	3888–3891	Einheimische Hühnerrassen
Weißrußland	1.3.2022	1441	Lasurmeise
Weißrußland	6.5.2022	1444–1445	Europa: Geschichten und Mythen: Waldkobold und Meerjungfrau
Weißrußland	24.5.2022	1450–1454	Block 211: Spechtvögel
Zentralafrika	21.12.2019	9323–9326	Block 2058: Jahr der Ratte
Zentralafrika	27.1.2020	9373–9376	Block 2068: Eulen
Zentralafrika	27.1.2020	9378–9381	Block 2069: Schmetterlinge
Zentralafrika	27.1.2020	9388–9391	Block 2071: Bienen
Zentralafrika	27.4.2020	9528–9534	Block 2095: Orchideen
Zentralafrika	22.6.2020	9635–9638	Block 2113: Schmetterlinge
Zentralafrika	22.6.2020	9640–9643	Block 2114: Raubvögel
Zentralafrika	24.7.2020	9783–9794	Block 2148: Eulen
Zentralafrika	24.7.2020	9902–9913	Block 2158: Internationales Jahr der Pflanzengesundheit
Zentralafrika	30.11.2020	10169–10172	Block 2192: Schmetterlinge
Zentralafrika	30.11.2020	10174–10177	Block 2193: Bienen
Zentralafrika	30.11.2020	10194–10197	Block 2197: Orchideen
Zentralafrika	30.11.2020	10229–10232	Block 2204: Jahr des Ochsen
Zentralafrika	30.11.2020	10322–10323	Block 2209: Jahr des Ochsen
Zentralafrika	30.11.2020	10326–10425	Jahr des Ochsen
Zentralafrika	30.11.2020	10426–10431	Baumwolle, Gemüse, Rabe, Mais, Okra-Ernte, Waran
Zentralafrika	29.1.2021	10467–10470	Block 2217: Eulen
Zentralafrika	29.1.2021	10562–10570	Block 2237–2238: Orchideen
Zentralafrika	29.1.2021	10584–10587	Block 2239: Jahr des Ochsen
Zentralafrika	31.3.2021	10589–10592	Block 2240: Apfel, Zitrone, Himbeere, Pflaume
Zentralafrika	31.3.2021	10594–10597	Block 2241: Rote Beete, Erbsen, Gurken, Möhren, Radieschen
Zentralafrika	31.3.2021	10604–10607	Block 2243: Orchideen
Zentralafrika	31.3.2021	10639–10642	Block 2250: Schmetterlinge
Zentralafrika	31.3.2021	10644–10647	Block 2251: Spinnen

Aus Platzgründen konnte die von Herrn Thill erstellte Liste der Pilzneuheiten in diesem Heft nicht abgedruckt werden. Die Liste wird im nächsten Heft (April 2023) nachgeliefert. Versprochen.

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlags, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.191/Januar 2023
Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft
kommt im April 2023 als Nummer 192. Da werden Sie die Fortsetzungen einiger Artikel lesen können. Auch die Pilzliste wird dann abgedruckt.



Agrarphilatelie 192 · April 2023

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Tee, Medizin, Wein, Moore, Hummeln, Listen, Kräuter, Fischmehl, Dünger: für jeden etwas

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

zuerst einmal möchte ich mich herzlich für die Glückwünsche zur Geburt unserer Tochter Marleen bedanken.

Wir schreiben das Frühjahr 2023. Ich hoffe, daß in diesem Jahr wieder vieles möglich sein wird und daß es bergauf geht. Aktuell sind wir in Klärung, ob es möglich ist, bei der Messe in Ulm mit einem Stand vertreten zu sein und im Rahmen der Messe die diesjährige Hauptversammlung abzuhalten. Es ist immer schwer, für diese einen „geeigneten" Ort zu finden mit dem Ziel der Teilnahme zahlreicher Mitglieder. Sie können sich dennoch bereits jetzt Gedanken machen, ob Sie bereit wären, den Stand für einige Stunden zu betreuen. Falls ja, wenden Sie sich bitte an mich oder Herrn Thill.

Für die Landwirte in der Pfalz, speziell die Gemüsebaubetriebe ohne Packbetrieb hat wieder die aktive Zeit begonnen. Für die Betriebe, welche auch packen, geht es in spätestens zwei Monaten wieder mit einem größeren Teil an deutschen landwirtschaftlichen Produkten weiter.

Gerade die polnischen Saisonarbeitskräfte kommen zur Zeit mit gemischten Gefühlen zur Arbeit nach Deutschland. Viele stammen aus der Grenzregion zur Ukraine. Sie berichten von erhöhter militärischer Präsenz in den Städten und größeren Orten. Für uns Landwirte auch ein schwieriges Unterfangen, da wir nicht wissen, ob die Arbeitskräfte plötzlich abreisen, wenn sich die Lage in Polen zuspitzt.

Seit letzten Herbst ist der Mindestlohn auf 12 Euro gestiegen, zur Zeit laufen die Preisverhandlungen zwischen den Genossenschaften und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Es werden immer höhere Zertifizierungsstandards, speziell im sozialen Bereich gefordert, die Preise für die Endkunden steigen, da der LEH unter anderem mit diesen hohen Standards wirbt. Wir hoffen darauf, daß ein Teil der Preissteigerung an uns Erzeuger weitergegeben wird. Auch in meiner Heimat dreht es sich. Vor wenigen Jahren wurde in vielen Betrieben viel investiert, jetzt stellen sich viele Betriebsleiter auf das Auslaufen oder eine große Änderung des Betriebes ein – eine sehr schlechte Spirale nach unten für die deutsche Landwirtschaft.

Nun aber zurück zu unserem gemeinsamen Hobby. Nutzen Sie, sofern es Ihnen vor allem gesundheitlich möglich ist, die Gelegenheit der wieder aufgenommenen Präsenzveranstaltungen wie Großtauschtagen und Ausstellungen. Es ist doch immer wieder schön, alte Freunde und Bekannte persönlich zu begrüßen und sich auszutauschen. Am letzten Wochenende im Mai findet in Bad Mondorf die Exphimo statt. Beim diesjährigen Thema Fahrzeuge ist bestimmt für jeden etwas dabei.

Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen der Frühjahrszeit und bleiben Sie gesund.

Ihre



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Obst ist ja so gesund – meint jedenfalls Horst Kaczmarczyk und gab uns Marken für die Titelseite

Wegweiser durch das Heft

auf Seite 4 Gorg menger war ein beck
auf Seite 4 Page Three Stamp: Kartoffelchips in Indien
auf Seite 5 Kleinen Kräuterkunde: Hauhechel und Kapuzinerkresse
auf Seite 6 Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (Teil 4)
auf Seite 12 Aus dem Leben einer Kartoffel (Teil 4)
auf Seite 17 *Thea sinensis* und *Thea assamica* (Teil 6)
auf Seite 24 Die Mobolapflaume schmeckt
auf Seite 25 Eine kurze Geschichte über ein Feldschlößchen
auf Seite 26 Cem Özdemir will mehr Schutz der Moore
auf Seite 26 Was sind Irrlichter?
auf Seite 29 Bildhafte Nationalparks in Österreich
auf Seite 30 Ein Ausflug zum Fischmehl
auf Seite 33 Wir sind noch beim Dünger
auf Seite 34 Überraschung bei Oltersdorfs: Bonne appétit avec un pot-au-feu
auf Seite 35 Auch die Jochberger Hummeln können nicht fliegen
auf Seite 37 Lebensmittel als Medizin (Teil 3: Spargel, Artischocken, Oliven, Tomaten)
auf Seite 52 Fünf kleine Akzidenzen
auf Seite 54 Tun Bäume mit Pilzen kommunizieren?
auf Seite 54 Liste Pilze (Reste aus Januar-Heft)
auf Seite 57 Marken, die die Welt erschüttern – eine neue Liste
auf Seite 58 Stiff upper lip: Unerschütterliche Einladung zum Tee
auf Seite 59 ein Stempelei und zwei weitere Stempel
Seite 60 ist die letzte Seite, und Sie finden ein ergänztes Impressum

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Wolfgang Brandstetter, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Uwe Kraus, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Daniela Maria Vogt Weisenhorn und Heinz Wienold; als Gast: Walter Baldus

Redaktionsschluß:

In den Iden des März war's, als der Agraringenieur den Treckermotor anwarf, die Gülle aufs Feld verbrachte und auch der Herr Redaktör Landluft schnupperte, als er zur Druckerei fuhr.





Gorg menger war ein beck

Der Bäcker Menger steht vor seinem gemauerten Backofen, der von einer hölzernen Dachkonstruktion geschützt wird, und holt einen Laib Brot aus dem Ofen. Ein zweiter Laib liegt auf einer Bank bereit. Am Boden steht ein Schaff mit Pinsel und Lauge zum Einstreichen der Brote. Merke: Der Beck wohnt am Eck!

Gorg menger ein beck ward In das pruderhaus genomen an sand Gallen tag Anno 1510 was dorynn ob vier Jarn starb an sand thomas des heiligen Zwolfboten abent Anno 1514.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Nun können wir erstmals eine personalisierte Briefmarke aus Indien zeigen: „My stamp“ wirbt 2020 für PepsiCo, konkret für Kartoffelchips. PepsiCo ging 1965 aus einem Zusammenschluß von Pepsi-Cola und Frito-Lay hervor. Ich habe ein wenig bei wikipedia und auf den websites der Unternehmen nach Knollen gebuddelt. Wie fast alle großen Firmen ist Pepsi ein Unternehmen, das aus dem Zusammenschluß mit anderen Fabrikanten entstand. Pepsi wurde 1902 von dem Apotheker Caleb D. Bardham in Purchase (New York) gegründet; der hatte vier Jahre vorher ein süßlich schmeckendes Getränk entwickelt (Coca-Cola wurde 1886 ebenfalls von einem Apotheker, John Stith Pemberton, entwickelt). Frito war ursprünglich ein Hersteller von Maischips, das 1932 in Texas gegründet wurde. Im selben Jahr gründete Warden Lay in Nashville (da wo die Country-music zu Hause ist) ein Unternehmen, das Kartoffelchips herstellte. 1939 entstand daraus die H. W. Lay & Company, die 1944 als erster Snack-Hersteller im Fernsehen für ihre Produkte warb. Ein Jahr später begann die Zusammenarbeit von Frito und Lay, was 1961 zur Fusion und zur Frito-Lay Co. führte. Größe schützt nicht vor weiteren Fusionen, und so kam es 1965 zur Vereinigung von PepsiCo und Frito-Lay. Die Snack-Sparte von Pepsi produziert u.a. „Lay’s Kartoffelchips“, die für den deutschen Markt in Portugal und in Polen hergestellt werden. Pepsi, immer etwas im Schatten von Coca-Cola stehend, schloß sich 2001 mit Quaker Oats (1901 gegründet) zusammen und schuf dadurch den weltweit fünftgrößten Lebensmittel- und Getränkehersteller. Zu ihren Marken gehört auch Punica und für die Kraftsportler Gatorade. Pepsi arbeitet u.a. auch mit der Unternehmensgruppe Theo Müller für die Herstellung von Joghurts zusammen. Coca-Cola macht einen weltweiten Umsatz von 43 Mrd. $, PepsiCo erreicht mit 80 Mrd. $ fast das doppelte – verkauft ja auch Kartoffelchips.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde
Hauhechel und Kapuzinerkresse

Hauhechel



(0nonis spinosa) gehört zur Familie der Schmetterlingsblütengewächse. Sie wird bis 50 Zentimeter hoch und bevorzugt Böschungen und Waldränder. Sie ist vor allem im Mittelmeerraum heimisch, wo sie zahlreiche Unterarten bildet. Schon die Schriftsteller der Antike erkannten die harntreibende Wirkung. Die Wurze1 der Hauhechel wird in erster Linie als blutreinigender Tee verwendet. Allerdings darf kein siedendes Wasser genommen werden, damit die ätherischen Öle nicht verlorengehen. Anbau ist aus klimatischen Gründen nicht möglich.

Auf Briefmarken findet man die Hauhechel in Rumänien 2016 unter MiNr. 7026 und in Gambia unter MiNr. 4248.

Kapuzinerkresse

(Tropaeolum majus) gehört zur gleichnamigen Familie. Sie wird in den Anden schon sehr lange als desinfizierendes und auswurfförderndes Mittel bei Atemwegserkrankungen verwendet. Nach Europa gelangte sie erst Ende des 17. Jahrhunderts durch holländische Seefahrer. Kapuzinermönche haben zu ihrer Verbreitung beigetragen, wobei die Wirkung als Antibioticum realistischer ist als die gegen Viehseuchen und Hexerei. Als einjährige kletternde und rankende Pflanze kommt sie bei uns nur in Gärten vor; sie liebt einen sonnigen bis halbschattigen Standort und sollte nicht vor den „Eisheiligen“ ausgesät werden. Die scharf schmeckenden, sehr vitaminreichen Blüten, Blätter und Früchte lassen sich zum Verfeinern von Salaten, Soßen, Quark, Eierspeisen und Frischkäse verwenden.





Auf Briefmarken findet man die Kapuzinerkresse in der Schweiz 1959 unter der MiNr. 690, in Österreich 1964 unter MiNr. 1145, in Polen 1974 unter MiNr. 2336 und schließlich in Deutschland 2019 unter MiNr. 3469.



Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

4

Der **„Bad Dürkheimer Wurstmarkt“,** Deutschlands größtes Weinfest, findet jedes Jahr im September statt.

Bad Dürkheim (pfälzisch: Derk(e)m, Därkem oder Dergem) ist eine Kur- und Kreisstadt in der Metropolregion Rhein-Neckar am Rand des Pfälzerwalds. Wir haben schon mehrmals über den Dürkheimer Wurstmarkt, mit 600.000 Besuchern das größte Weinfest (1417 erstmals veranstaltet) allerorten. Ursprünglich war es ein Treffen von Wallfahrern, die auf den Michelsberg zogen. Um diese zu verpflegen, zogen die Winzer und Bauern mit Schubkarren auf den Kapellenberg und verpflegten die Wallfahrer. Dann kamen noch die Gaukler, die Wahrsager, die Händler von Allerlei und die Musikanten. Nach und nach verblaßte der ursprüngliche Zweck. Schon 1149 wurde eine Marktordnung erlassen und das Wallfahrertreffen wurde zu einem öffentlichen Kirchweihfest verändert. Richtig los ging es, als die Pilger und Wohltäter der Michaeliskapelle einen Ablaß von acht Kurienkardinälen erhalten konnten; unter ihnen war Francesco Todeschini Piccolomini, der spätere Papst Pius III., der sich vorher (oder nachher) die neue Kunst zu Schreiben in Mainz angesehen hatte und ganz erstaunt war, daß alle „Abschriften“ gleichermaßen fehlerfrei waren. Im 16.Jahrhundert kamen bereits Händler aus der gesamten Pfalz. Angeboten wurden nicht nur Obst und Gemüse sowie Tiere wie Ochsen, Pferde oder Schweine, auch Woll- und Leinentuchhändler, und alle denkbaren Handwerker hielten ihre Waren feil.

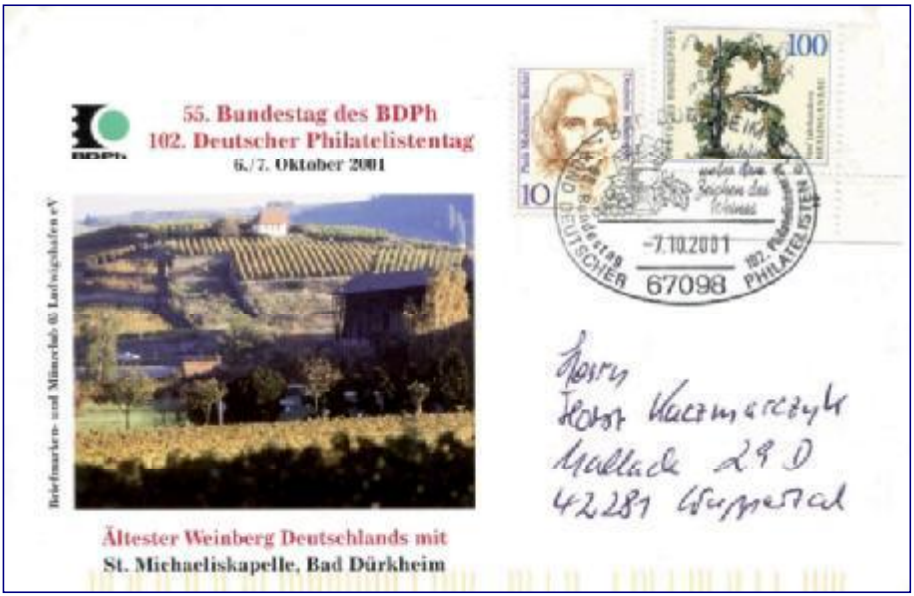
Und wenn man von der Worscht und dem Wein noch nicht trunken ist, kann man das „Därgemer Fass“ besichtigten – das ist ein faßartiges Gebäude aus dem Jahr 1934, in das 1,7 Millionen Liter Wein passen würden, wenn’s denn ein Weinfaß wäre. Um ein wirklich großes echtes Weinfaß zu sehen, muß man nach Heidelberg fahren.











Kallstadt – Freinsheim – Grünstadt







Kallstadt liegt etwa 10 Kilometer nördlich von Bad Dürkheim an der Weinstraße. Der westliche Teil der Gemarkung sowie zwei Exklaven liegen unmittelbar am Haardtrand. Nicht über alle Nachfahren von ausgewanderten Einwohnern ist man hier froh. Man denke nur an den Friseur Friedrich, der nach Amerika auswanderte und nicht mehr zurückkonnte. Auch der Erfinder des Tomaten-Ketchups (Henry John Heinz) kann seine Vorfahren in Kallstadt verorten. Wie überall in der Region: die Römer waren hier. Zahlreiche archäologische Funde belegen eine Besiedlung durch Kaufleute, ehemalige Legionäre und auch Weinbauern von etwa 79 v. Chr. bis mindestens 383 n.Chr. Der heutige Ort hat seinen Ursprung wohl in der Siedlung einer fränkischen Familie, die um 500 entstanden ist und deren Oberhaupt Chagilo zum Namengeber wurde. Der Ort wird im Jahre 824 erstmals als Cagelenstat urkundlich erwähnt.



Freinsheim (pfälzisch „Fränsem“) im Landkreis Bad Dürkheim ist mit rund 5.000 Einwohnern eine der kleineren Städte in Rheinland-Pfalz. Ludwigshafen liegt 12 Kilometer südwestlich entfernt. Die Gemarkung von Freinsheim ist seit etwa 5000 Jahren von Menschen besiedelt. Vier römische Steinsarkophage des frühen 4.Jahrhunderts n.Chr. belegen eine nahegelegene Ansiedlung, etwa einen Gutshof oder wie wir Römer sagen eine „villa rustica“. Ein richtiges Gemeinwesen existierte wahrscheinlich ab dem 6. Jahrhundert, jedenfalls gibt es einen merowingischen Friedhof. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Freinsheim im Jahr 773.





Grünstadts Name kommt keineswegs von der Farbe her. Das Gebiet von Grünstadt ist uraltes Kulturgebiet. Im Stadtbereich haben bereits mittelsteinzeitliche Jäger aus der Zeit um 5000 v.Chr. ihre Spuren hinterlassen, ebenso Bauern der Jungsteinzeit um 2000 v.Chr. Aus vielen Epochen danach wurden weitere Belege gefunden. Wein wurde damals noch nicht angebaut. In der Römerzeit bis zum Jahr 450 n.Chr. bestanden drei Ansiedlungen, eine davon nahe dem heutigen Peterspark. Sie ist eine der Keimzellen Grünstadts und war auch in der merowingischen und fränkischen Periode besiedelt. Dort hatten die Römer ihre Begräbnisstätte und die christianisierten Franken übernahmen diese. Möglicherweise bestanden hier ein römisches kleines Kastell (Burgus) und eine Tempelanlage, die später zur Kirche wurde. Seit urdenklichen Zeiten spielt der Weinbau eine bedeutende Rolle in Grünstadt, und es sind neben einer Winzergenossenschaft eine Vielzahl von privaten Winzerbetrieben im Stadtgebiet ansässig. Nun, daß unser Immanuel Kant im fernen Königsberg Grünstädter Wein getrunken haben soll, mag eine der vielen Geschichten sein, die man sich abends am Lagerfeuer erzählte. Behauptet wurde das 1821 – da war Kant schon 17 Jahre tot und konnte sich nicht mehr wehren. Auch das im 19. Jahrhundert aufgrund der Fehlhypothese, Grünstadt sei auf die Farbe Grün zurückzuführen, eingeführte grüne Stadtwappen und die 1928 daraus abgeleiteten Stadtfarben „Grün-Weiß“ entbehren der geschichtlichen Grundlage.

Und in Grünstadt leben die stärksten Männer der Welt. Da würde das stärtkste Mädchen der Welt ganz schön staunen.

Bockenheim an der Weinstraße und die Weindörfer der nördlichen Pfalz





Die beiden Ursprungsortschaften Großbockenheim und Kleinbockenheim waren jahrhundertelang wegen der geringen räumlichen Distanz und wegen ihrer Namen geschichtlich eng miteinander verbunden. Sie waren nach der um das Jahr 500 einsetzenden fränkischen Landnahme aus kleinen Ansiedlungen entstanden, die sich um fränkische Gutshöfe entwickelt hatten. Erstmals urkundlich erwähnt wurde ein pfälzisches Bockenheim 770 im „Lorscher Codex“ unter der Bezeichnung Buckenheim. Im April 1525 bildete sich im Pfälzischen Bauernkrieg der Bockenheimer Haufen, ein Zusammenschluß von Bauern, die sich den Aufständischen anschlossen. Hier besaß jedenfalls bereits um 800 das elsässische Kloster Weißenburg eine Peterskirche mit Pfarrhof (wovon letzterer auf die Bedeutung des Ortes hinweist), einen Herrenhof mit großem Wirtschaftsgebäude und 14 Bauernhöfe.



Nun sind wir fast am Ende und kurz vor Rüdesheim – wir sind in Duchroth. Die Einwohnerzahl nimmt ab: noch 1905 waren es 1.106, heuer sind es nur noch 550. Gegen den Schwund hilft nichts, nicht einmal das älteste Rathaus von Rheinland-Pfalz. Im 16. Jahrhundert wurde das Rathaus errichtet, das heute eines der ältesten in Rheinland-Pfalz ist. Im 17. und 18.Jahrhundert führten die wirtschaftlich schweren Zeiten dazu, daß viele nach Rußland, Amerika oder nach Südosteuropa (ins Banat) auswanderten.





Rockenhausen ist eine Stadt im Donnersbergkreis und innerhalb diesem gemessen an der Einwohnerzahl (5.400) dessen drittgrößte Ortsgemeinde. Bemerkenswert ist, daß Paläontologen innerhalb der Stadtgemarkung gut erhaltene, bis zu drei Meter lange Fossilien von Süßwasserhaien aus der Rotliegend-Zeit, dem sogenannten Perm, fanden; die Bezeichnung ist von den rötlichen Steinen abgeleitet. Rockenhausen erhielt 1332 das Stadtrecht und unterstand den Raugrafen (lat. *comites hirsuti*, „Graf über unbebautes Land"). Ab 1457 war die Stadt Teil von Pfalz-Lautern. Im Dreißigjährigen Krieg wurde es wie die meisten Ortschaften der Region fast völlig zerstört: „Bet', Kinderl, bet' / Morgen kommt der Schwed' / Morgen kommt der Oxenstern / Wird die Kinder beten lehr'n ...". Dann kamen 1792 die Franzosen; die sangen „Ah! Ça ira" und wie eine frühere Kanzlerin „Ah, wir schaffen das". Immerhin war Rockenhausen Hauptort *(chef-lieu)* des Kantons Rockenhausen. 1816 kam es zu Bayern. Irgendwann zogen die bayerischen Verwalter ab, die Preußen kamen. Und schließlich nach ein paar Umwegen – farbecht (siehe oben) – die Roten Teufel vom Betzenberg.



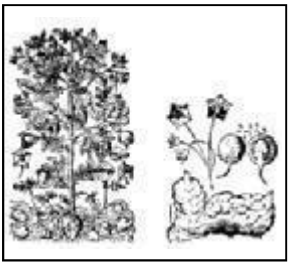
Weisenheim. Heimat des Weins, Heimat des Herzens. Was soll man da noch schreiben? Das ist eine Verwechslung! Hier geht es um Weisenheim am Sand: 4.300 Einwohner in einer milden Gegend – für Wein und Obst geeignet.

(Das war's mit der Tour durchs Ahrtal und die Rheinpfalz)

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 4)



Die Ernte erfolgt von Hand und maschinell

Gabeln werden unterschieden nach Grabegabel, Dung- oder Mistgabel, Heugabel, Mulchgabel, Rosengabel, Bollengabel, Krail, Karst, Ampfergabel, Maisgabel (mit 6 Zinken), Kartoffel- und Rübengabel (10 und mehr Zinken mit kugelförmigen Enden, um ein Verletzen der Knollen zu verhindern); Spaten für die unterschiedlichsten Arbeiten gibt es noch mehr.





Im Gebiet zwischen dem Ladogaseee und der Newa lag das Land Pohjois-Inkeri, Nordingermanland. Es gehörte ursprünglich zur schwedischen Provinz Ingermanland und war von Peter dem Großen den Schweden geraubt worden. 1765/66 wurden hier von deutschen Einwanderern, die von Katharina II. angelockt worden waren, drei deutsche Kolonien gegründet: Neu-Saratowskaja, Srednerogatskaja und Ischorskaia (nach der Anzahl der in ihnen lebenden Familien wurden diese Siedlungen „Sechziger Kolonie“, „Zweiundzwanziger Kolonie“ und „Achtundzwanziger Kolonie“ genannt); die insgesamt 110 Familien, zumeist aus dem Südwesten Deutschlands, sollten hier als Beispiel „für sauberes Wohnen und ordentliche Landwirtschaft“ dienen. Diese Immigranten, später alle unabhängig von ihrem neuen Siedlungsort „Wolga-Deutsche“ genannt, brachten selbstverständlich die Kartoffel mit. 1919 lösten sich die Einwohner in den Nachkriegswirren vom russischen Gouvernement Sankt Petersburg und machten sich selbständig. Schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) wurde ihre Freiheit beendet. Das Land wurde Rußland zugeschlagen, blieb in der 1922 gegründeten Sowjetunion und nach deren Auflösung bei Rußland. Am 2. August 1920 gab die dortige Post die weltweit erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus; es zeigt die Kartoffelernte mit Gabel und Hand. Von den insgesamt 14 Briefmarken betreffen fünf landwirtschaftliche Themen. Die Wertangabe erfolgte in Finnmark bzw. Penniä.





Deckseite von schwedischem Markenheftchen 2008

EMIGRANTS' EDGE TOOL and GENERAL IRONMONGERY WAREHOUSE, and IMPROVED PORTABLE COOKING HEARTHS, manufactured by CHARLES WINCHESTER, SHIP IRONMONGER, No. 1, Upper East Smithfield, St. Katherine's Dock, and London Dock Entrance.

Price of Emigrants' Hearths, complete with steamer, smoke pipe, oven, pan, and stand, fire-irons, and the number of persons they will cook for:—

To cook for 8 persons, price	£6	6	0
" 12 " "	7	16	0
" 16 " "	9	10	0

C. WINCHESTER respectfully solicits the attention of families proceeding to the Australian Colonies to an inspection of his recently improved Emigrants' Cooking Hearths, so remarkable for their cleanliness, and performing the various culinary operations of boiling, stewing, baking, and steaming, as well as roasting, in a most effectual manner, by a process so simple, that they cannot get out of order in the hands of the most ignorant person, and all with one small fire, and are so portable as to require no setting, and can be used with equal facility in a dwelling-house or in the bush.

Also an extensive Stock of Ironmongery, consisting of Locks, Bolts, Nails, Saws, Hinges, Shovels, Spades, Dung and Potatoe Forks, Carpenters' Edge Tools, Saws, Crow Bars, Timber Chains, &c.,

Mulready Brief von 1840

mit Werbung auf der Innenseite des Umschlags für metallene Produkte aus dem EMIGRANTS EDGE TOOL and GENERAL IRONMONGERY WAREHOUSE von Charles Winchester aus Upper East Smithfield und London. Die Werbung richtete sich an Emigranten, die nach Australien auswanderten (nicht alle Einwanderer hatten eine kriminelle Vergangenheit; gute Ideen kommen immer wieder: Prime Minister Boris Johnson deportiert im 21.Jahrhundert nach Uganda). Kaufen konnte man auch transportable Herde für die 16-köpfige Familie zu einem Preis von 9 £ 10 sh. Winchester verkaufte wohl alles, was der Emigrant an eisernem Gerät in der Kolonie benötigte, darunter „Dung and Potatoe Forks".

Die Lagerung der Kartoffel

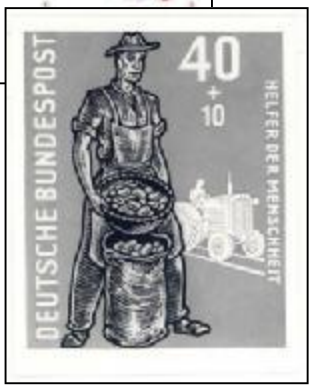
Kartoffeln bewahrt man nach der Ernte oder nach dem Kauf am besten in einem Beutel aus Leinen oder Jute auf. Alternativ kann man auch Holzkisten oder einen Weidenkorb zur Lagerung heranziehen. Es muß auf jeden Fall Luft an die Knollen kommen und sie müssen trotzdem lichtgeschützt sein, da die Kartoffeln sonst anfangen zu keimen. Behälter aus Kunststoff sind für die Lagerung ungeeignet.



Der Absenderstempel (Prag 1922) weist darauf hin, daß die Menschen rechtzeitig Kartoffeln einlagern sollen.



Absenderfreistempel eines Kartoffel- und Zwiebelhändlers
(21. Mai 1987)



Archivfoto eines nicht angenommenen Konkurrenzentwurfs für „Wohlfahrtsmarken“ („Landwirtschaft“) von 1958. Die Marken zeigen eine Sennerin mit Butterfaß, eine Winzerin mit Weinrebe und einen Bauer mit Heugabel mit 3 Zinken (Mistgabeln haben lt. wikipedia 4 bis 5 Zinken).



Bosnien-Herzegowina
Mostar 2008
Kartoffeln heißen hier Krumpir.
Der Block zeigt eine blau-blühende *Solanum tuberosum*

Osterreich 2019
Kartoffeln im Sack



Der Kartoffelhandel

Indien, Deutschland und Frankreich gehören zu den 10 produktivsten Kartoffelanbauflächenländern. Weltweit wurden 2018 etwa 370.000 Tonnen Kartoffeln geerntet und auf in- und ausländischen Märkten in den Handel gebracht.



Indische Ganzsache der Firma „Kalka Alu Dealers Company“, Potato Suppliers & Commission Agents, aus Kandaghat im Distrikt Patiala, Provinz Punjab, Indien (undatiert)



Lochung S&S der Firma J.H. Schröder & Sohn aus Magdeburg, die mit Kartoffeln handelte (1922).



Sektorielle Fiskalmarke Frankreich zur funktionellen Besteuerung von Waren, in diesem Fall die Kartoffel.



Luxemburg 2012
Bäuerin mit Kartoffeln auf Markt



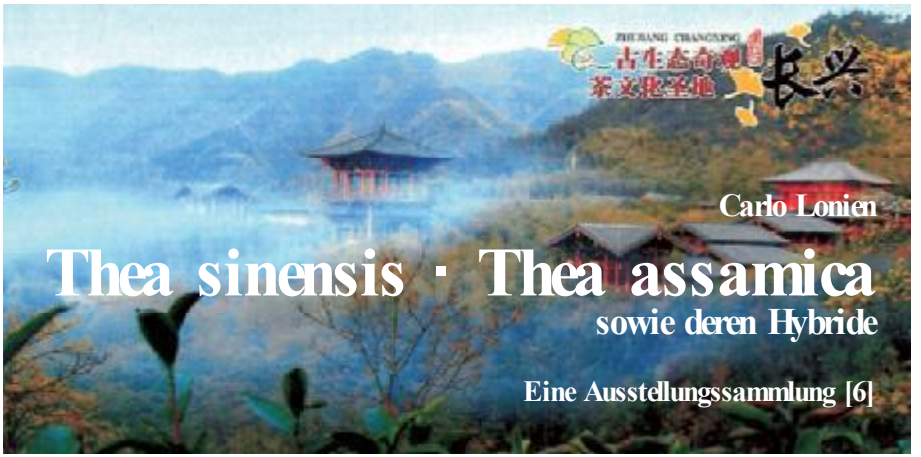
Nevis 1986
Marktstand mit Kartoffeln



Singapur 2012 Marktstände

Die frühe Kartoffelzeichnung im Titel stammt von Gaspard Bauhin, der 1596 die Kartoffel im „Phytopinax“, einem in Basel erschienenen Pflanzenbuch mit 2.700 Arten, beschreibt. Bauhin nennt die Kartoffel hier „Pappa Hispanorum Solanum tuberosum“ und bei dieser Bezeichnung bleibt es.

Es folgt noch ein Teil aus dem Leben einer Kartoffel.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [6]

12 Steuereinnahmen durch den Tee-Verkauf

221 v.Chr. wurde eine Teesteuer das erste Mal in China erwähnt. Der Venezianer und Weltreisende Marco Polo erzählt 1298 von einem chinesischen Finanzminister, den man absetzte, weil er sich erdreistete, die Teesteuer zu erhöhen.



„Marco Polo Tee. Der Tee, der allen behagt."

Dieser Tee war eine Marke der Franz Kathreiners Nachfolger, München und Hamburg. Die Firma gab mindestens 25 Reklamemarken für ihren Marco Polo Tee aus.

Marco Polo (etwa 1254–1324)

The Royal Stock Exchange
London



Eine Tradition endet nach 319 Jahren (1679–1988)
Die erste Teeauktion fand 1679 für die East India Company statt.
Das zuletzt verkaufte Los: 97 Pfund „Fine Ceylon Hellbodde Tea from Pussellawa Plantations Ltd. Sri Lanka".
Europäische Auktionsplätze sind London, Amsterdam und Antwerpen.

G. W. Caine, ein Siedler aus Europa, brachte 1903 den Tee aus Indien nach Kenia, nach Lumuru. 1930 begann der kommerzielle Anbau. Im Lauf der Zeit hat sich Kenia zum weltweit größten Exporteur von Schwarztee entwickelt. 75 Prozent des kenianischen Tees werden auf internationalen Auktionen in Mombasa verkauft, Kenias zweitgrößter Stadt und wichtigster Hafen des Landes.





Die „Africa Tea Brokers Ltd." war einer der Pioniere von Tee-Auktionen in Kenia. In Mombasa versteigert und in leicht palettierbare Papiersäcke verpackt, gelangte der ersteigerte Tee schnell und sicher mittels Container zum Zielort.

Die großen Tee-Importeure aus aller Welt entsenden ihre Makler nach Kolkata (Indien) und Colombo (Sri Lanka), wo heute die Teepreise ausgehandelt werden.



100 Jahre Tee-Auktionen in Colombo: 1883–1983

Gebäude zur Tee-Verarbeitung in Sri Lanka



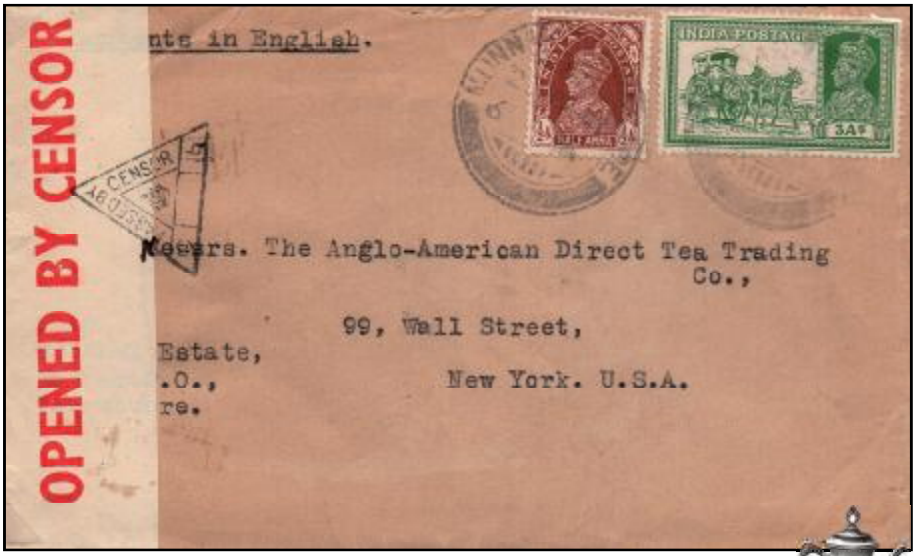


In den meisten Tee-Ursprungsländern finden in regelmäßigen Abständen Tee-Auktionen statt, so für Nord-Indien in Kolkata, für Südindien in Kochi.

Der singhalesische Löwe
ist auf jeder Teekiste aus Sri Lanka zu finden.



Die Teeplantagen von Munnar in Süd-Indien gehören zu den höchstgelegenen Tee-Anbaugebieten der Welt; der dort geerntete Tee ist von höchster Qualität und wird in Kochi (früher Cochin) in der Provinz Kerala, Indien, auf Auktionen verkauft.



1942 Zensur-Brief von Munnar/Kerala nach New York

So bleiben die Blätter grün

Die Golden Dew Tea Factory wurde im Jahr 1994 gegründet und hat sich eine Nische auf dem Markt geschaffen. Das Unternehmen befindet sich in Coonoor, Tamil Nadu (Indien) und ist der führende Hersteller und Exporteur von hochwertigen Produkten wie schwarzer Tee (Strong Tea), grüner Tee und weißer Tee.



„Drink Golden Dew the perfection of all Tea“ – Trink Golden Dew die Vollendung aller Tees



Aufwärmen der Teekanne

Befüllen der Riech- und Trinktassen



Grüner Tee, ein unfermentierter Tee, früher allgemein verbreitet, heute noch in China, Japan und Taiwan die verbreitetste Sorte. Die geernteten Blätter werden für kurze Zeit hoher Temperatur ausgesetzt, wodurch die Enzyme zerstört werden, die natürliche grüne Blattfärbung aber erhalten bleibt.



Japan-Grüntee sowie ein altes Teegeschirr, das nur zu feierlichen Anlässen benutzt wird.

Grüntee ist herber als schwarzer Tee, er kann sein volles Aroma nur entfalten, wenn er mit weichem Wasser aufgegossen wird. Man verwendete in der Regel zwischen 60 und 85 °C heißes Wasser, das kurz aufgekocht und dann wieder auf die gewünschte Temperatur abkühlt wird.



14 Halb fermentiert: nicht grün, nicht schwarz

Oolong ist eine traditionelle chinesische Teesorte. Bezüglich der Länge der Oxydationszeit liegt sie zwischen grünem und schwarzem Tee, daher auch die synonyme Bezeichnung „halbfermentierter Tee“.
Für den Oolong-Tee müssen die Blätter zunächst nach dem Pflücken in der Sonne zu welken beginnen. Danach werden sie in einem Raum zum Ruhen gelagert; anschließend findet die Oxydation statt. Die Blätter werden immer leicht gerieben und geschüttelt, so daß der austretende Saft mit der Luft reagiert – jedoch nicht so lange wie bei schwarzem Tee. Die Oxydation wurde klassisch-handwerklich durch Erhitzen in Eisenpfannen gestoppt. Je nach Oxydationsdauer tendiert der einzelne Oolong geschmacklich mehr zum Grüntee als zum Schwarztee.



Hier wächst der „Oolong Red Tea“; die Bezeichnung „Oolong“ bedeutet „Schwarzer Drache“. Oolong-Tees werden vor allem in die USA und in den Nahen Osten exportiert.



Boozhong-Tee



Tieguanyin-Tee



Oriental-Beauty-Tee



Schwarzer Drache



Ehemals hieß die Ortschaft Byron. Die Dorfgemeinschaft beantragte ein Postamt, der Antrag wurde jedoch mit der Begründung abgelehnt, daß schon ein Ort gleichen Namens bestehe. Die Wahl für einen neuen Namen war schwierig. Zur Gemeinschaft gehörten aber auch deutsche Einwanderer, welche den Teekult praktizierten; so erhielt der Ort schließlich den neuen Namen „Tea“. Der Name der Stadt wurde 1900 aufgezeichnet, aber erst 1906 angenommen.



15 Durch Fermentation werden die Blätter schwarz

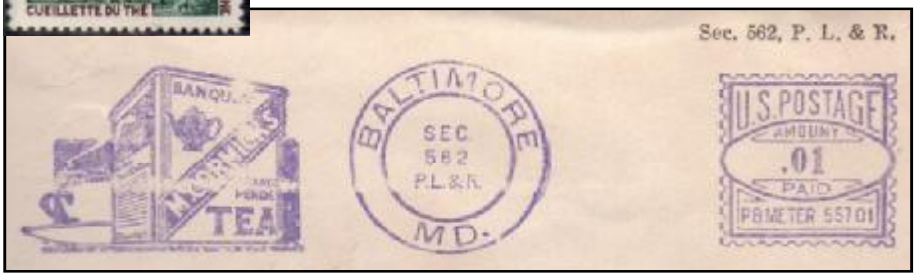
Die Fermentation beginnt mit den frisch geernteten Tee-Blättern …



Welken: Wenn das grüne Blatt die Fabrik erreicht, wird es zunächst noch einmal gewogen und die Menge registriert. Dann beginnt der Welkprozeß. Zu diesem Vorgang werden die Teeblätter zwischen 6 und 12 Stunden auf Draht- oder Kunststoffgittern ausgebreitet. Das Teeblatt verliert etwa 30 Prozent seiner Feuchtigkeit durch das Welken.



Welkprozeß:
Teeblätter auf Lüftungsgittern





Vorführstempel: „Der Teeladen“

Beim Rollen werden die Teeblätter unter Druck zerquetscht; dabei werden die Zellwände aufgebrochen. Es tritt Zellsaft aus, der nun mit der Luft in Berührung kommt. Der Vorgang dauert etwa 30 Minuten, die Blätter verfärben sich von Grün nach Braun oder kupferfarbig.

Das erste ausgesiebte Blattgut geht sofort wieder zur Fermentation. Der Vorgang des Rollens und des Aussiebens wird unter Umständen mehrfach wiederholt.

Die Fermentation ist ein Oxydationsprozeß, bei dem die im grünen Blatt vorhandenen Gerbstoffe auf etwa 25 Prozent vermindert werden. Die Veränderungen, die jetzt in den Blättern stattfinden, sind für Geschmack und Aroma des Schwarztees ausschlaggebend. Dieser Vorgang kann 2 bis 5 Stunden dauern, die Blätter nehmen nun eine kupferrote Farbe an.

Beim Trocknen werden die Blätter über Laufbänder bei einer Temperatur von etwa 90 °C durch Heißlufttrockner transportiert. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blatts sinkt auf etwa 3 bis 4 Prozent. Dieser Vorgang dauert etwa 20 bis 25 Minuten. Aus dem vorher kupferroten Teeblatt ist schwarzer Tee geworden.





Fertiges Produkt:
Schwarzer Tee



(Wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Mobolapflaume auf Briefmarken

Die Mobolapflaume *(Parinari curatellifolia)* gehört zur Gattung *Parinari* der Familie der Goldpflaumengewächse *(Chrysobalanaceae),* die in Afrika weit verbreitet sind. Eine Reihe davon tragen eßbare Früchte. Das Holz wird als Bau- und Brennmaterial verwendet sowie zur Holzkohlegewinnung.

Der immergrüne tropische Baum wird zwischen 10–13 Meter hoch, manchmal sogar über 20 Meter. Er gilt als anspruchslos und robust. Die breite Baumkrone ist ein guter Schattenspender.

Seine Verbreitung reicht von den Savannen in Guinea über den Tschad und Kenia bis in den Süden von Afrika. Der Baum hat viele Namen: Tutu bei den Bamabara, Idofun bei den Yoruba, Mmola (N. Sotho); Mbulwa (Tsonga); Mobola (Tswana); Muvhula (Venda); im Englischen: Mobola-plum, Corktree, Hissing tree; in Afrikaans heißt der Baum: Grysappel, Bosappel.

Diese traditionelle afrikanische Nahrungspflanze wird bisher in ihrem Potential für eine nachhaltige Landschaftsnutzung und als Nahrungsquelle unterschätzt.



Die Frucht, die Mobolapflaume, ist schmackhaft. Sie kann erntefrisch gegessenn, und zu Fruchtbreien verarbeitet werden, die als Getränkebestandteil dienen, und zu alkoholischen Getränken vergoren werden. Aus den Kernen kann Speiseöl gewonnen werden.

Es gibt Beschreibungen über heilende Wirkungen von Extrakten der Blätter und der Rinde des Baumes, z.B. bei Augen- und Ohr-Erkrankungen.







Auf Briefmarken ist die Mobolapflaume erschienen in

- Angola (MiNr.878–881; 8.5.1992) Heilpflanzen, u.a. *Parinari curatellifolia* (Abb.)
- Sambia (MiNr.499–502; 26.7.1989) Früchte, u.a. *Parinari curatellifolia* (Abb.)
- Simbabwe (MiNr.460–465; 17.7.1991) Landesfrüchte, u.a. Mobolapflaume (Abb.)



Es gibt drei weitere *Parinari*-Gattungen auf Briefmarken. Das sind

- Ruanda (MiNr.1251–1258; 15.1.1984) Blühende Pflanzen, u.a. *Parinari excelsa* – Guinea-Pflaume (Abb.)
- Senegal (MiNr.1235–1238; 16.10.1992) Feldfrüchte u.a. *Parinari macrophylla* – Ingwerpflaume (Abb.)
- Wallis- und Futuna-Inseln (MiNr.861; 6.11.2003) Philatelistischer Herbstsalon, Paris: Obstfrucht „Hea“ *Parinari insularum* (Abb.)



Die Informationsquellen sind wie üblich in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Uwe Kraus

Eine kurze Geschichte über ein Feldschlößchen

Ein schlichtes Streifband, das aus Luxemburg-Stadt in die Wolfenbütteler Straße in Braunschweig ging, erzählt Biergeschichte. Über den Inhalt deckt sich leider der Nebel des Alkohols, aber die Industriegeschichte gibt Auskunft über die wechselhafte Geschichte des Adressaten.

Am 28. Dezember 1871 gründeten die Brüder Christian Gustav und Carl Heinrich Bendt eine Brauerei auf dem Gelände des Gartenrestaurants „Zum Feldschlößchen“ an der Wolfenbütteler Straße 33. Der Name wurde vom nahe gelegenen Schloss Richmond abgeleitet, das im Volksmund „Feldschlößchen“ hieß. 1919 übernahm „Feldschlößchen“ die Braunschweiger Löwenbrauerei und fusionierte ein Jahr später mit der Aktienbrauerei Streitberg. Bis 1945 wurde das Unternehmen zu einer Großbrauerei ausgebaut.

Ab 1990 gehörte „Feldschlößchen“ zur Holsten-Gruppe in Hamburg, die 2004 von dem dänischen Konzern Carlsberg übernommen wurde, der aber die Braunschweiger Marke

beibehielt. Als die Brauerei 2009 an die Oettinger Brauerei GmbH verkauft wurde und die entstandene Brauerei Braunschweig die größte Braustätte Niedersachsens wurde, braut erst das Hofbrauhaus Wolters das „Feldschlößchen“-Pilsener im Rahmen eines Lohnbrauvertrags. Zum März 2014 verlor das Hofbrauhaus Wolters die Braurechte an Feldschlößchen. Seither ist das Einbecker Brauhaus Lohnbrauer für „Feldschlößchen“.



Schutz der Moore Der Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir bezeichnete auf einer Tagung im Juli 2022 mit niedersächsischen Landwirten den Schutz der Moore in Deutschland als wichtig für die biologische Vielfalt. „Moorschutz ist ein Kernbereich des natürlichen Klimaschutzes“, sagte der Minister bei der Fachtagung. In Niedersachsen befinden sich rund 38 Prozent der bundesweiten Moorflächen. Bei den Hochmooren sind es sogar 73 Prozent. Die Bundesregierung plant für die kommenden Jahre Milliarden-Investitionen in natürlichen Klimaschutz und in Moorprogramme. Durch schonende Bewirtschaftung könne ein erheblicher Beitrag geleistet werden, damit die Moore zu Kohlenstoffsenkern würden. Umgekehrt stoßen trockene Moore viele Treibhausgase aus und gefährden die Klimaziele. Wenn trockene Moore wieder vernäßt werden, dann werden wir auch wieder gruselige Geschichten über Irrlichter und Ähnliches hören. Zur Aufklärung soll der nachstehende Artikel beitragen. (kh)

Daniela M. Vogt Weisenhorn

Was sind Irrlichter?

Auf der Suche nach der Briefmarke des Monats bin ich über die Briefmarke von Jersey gestoßen. Sie ist Teil der Serie Mythen und Legenden in Jersey. Die 88-Pence-Briefmarke zeigt den Belenji, eine Art Irrlicht, das in den Sümpfen von Jersey herumspukt. Als Irrlicht (auch Irrwisch, Sumpflicht und *Ignis fatuus* genannt) wird eine grün-blaue Leuchterschei-

nung bezeichnet, die zumeist in Sümpfen, Mooren, Morasten oder in besonders dichten, dunklen Wäldern und auf Friedhöfen anzutreffen ist. Die Beschreibungen von Irrlichtern sind unterschiedlich. Während sie meist als kleine Flämmchen, die kurz aufflackern und wieder erlöschen beschrieben werden, gibt es auch solche Irrlichter, wie den Belenji, die faust- oder gar kopfgroß sein können.



Jersey März 2022
The Belenji – ein großes Irrlicht

Diese Irrlichter haben die Menschen schon immer fasziniert und sie sind im Volksglauben fest verankert. In der europäischen Folklore werden diese Lichter für Totengeister, Feen oder eine Vielzahl anderer übernatürlicher Wesen gehalten. Sie versuchen, Reisende von ihrem Weg abzubringen und somit z.B. tiefer in das Moor zu führen (Postkarten nächste Seite). Irrlichtern auf Friedhöfen wird oft zugeschrieben, daß es sich um die Geister ungetaufter oder totgeborener Kinder handelt, die zwischen Himmel und Hölle pendeln. Ähnliche folkloristische Erklärung gibt es für das Phänomen „Irrlicht“ in der ganzen Welt – nur haben die Irrlichter dort andere Namen. Das Irrlicht ist also ein transkulturelles Phänomen. Gibt es daher eine einfache global gültige wissenschaftliche Erklärung für ihr Auftauchen?


Irrlichter sind Gestalten, die ...

Die einfachste Erklärung würde die Existenz von bioluminiszierenden Tieren und Pflanzen liefern, die wir alle kennen: Glühwürmchen oder auch leuchtende Pilze. Zumindest wäre das eine Erklärung für bewegliche Irrlichter – die aber sehr, sehr selten beschrieben wurden. Wahrscheinlicher ist daher eine chemische Erklärung.

Organisches Material – also alles Leben – zerfällt nach dem Tod. Unter freiem Himmel findet eine aerobe (mit Sauerstoff) Zersetzung statt, und es entstehen Wasser, Kohlendioxid und Energie. Ist das organische Material jedoch von Sauerstoff abgeschnitten, wie unter Wasser oder in Sümpfen, wird es durch anaerobe Bakterien abgebaut, also ohne Sauerstoff. Dabei entsteht das Faulgas, das Methan, Kohlendioxid, Stickstoff, Schwefelwasserstoff und Phosphane enthält.



… Menschen vom Weg abbringen können.

die Oberfläche schaffen – und schon haben wir ein Irrlicht. Auch wäre das sich selbst entzündende Faulgas eine Erklärung für ihr „Verschwinden“, wenn man sich ihnen annähert. Durch die Luftbewegung wird das Gasgemisch zerstreut, und das Irrlicht erlöscht. Eine einfache profane chemische Erklärung für das Entstehen und Vorkommen von Irrlichtern.

Und auch wenn es jetzt scheinbar eine einfache wissenschaftliche Erklärung für die Irrlichter gibt – sie bleiben faszinierend. Nicht umsonst sind sie auch in der Literatur

Speziell Letztere spielen bei der Entstehung von Irrlichtern eine wichtige Rolle. Monophosphan (PH_3) ist gasförmig, Diphosphan (P_2H_4) ist bei Zimmertemperatur eine farblose und an Luft selbstentzündliche Flüssigkeit. Phosphane sind sehr reaktionsfähig.

Sehr reines Monophosphan PH_3 entzündet sich nicht von selbst, aber höhere Phosphane wie das Diphosphan sehr wohl. Da sich nun in Faulgasen ein Phosphan- und Diphosphan-Gemisch befindet, das sich bei Kontakt mit Luftsauerstoff spontan entzündet, sind nur geringe Mengen davon nötig, um das viel häufiger vorkommende Methan zu entzünden. Phosphor wurde auch für die ersten Streichhölzer verwendet. Diese Phosphorstreichhölzer hatten aber den großen Nachteil, daß sie sich selbst entzündeten. Solch eine Selbstentzündung passiert immer mal wieder in Mooren aber eben auch auf Friedhöfen, falls es die Faulgase an



Faulgase brennen mit blauer Flamme ...



… entzündet durch oxidierende Phosphorverbindungen, wie bei den ersten Streichhölzern.



Glühwürmchen
als Irrlichter


Postkarte: Walpurgisnacht mit tanzenden Irrlichtern

allgegenwärtig. In Goethes „Das Märchen“ spielen zwei Irrlichter die Hauptrolle, aber auch in seinem „Faust“ tanzen sie in der Walpurgisnacht (dargestellt auf der Postkarte). Und nachts über den Friedhof zu gehen, ist immer noch etwas Besonderes.

Schade, daß ich noch nie ein Irrlicht dort gesehen habe.

Adolf Bläumauer

Nationalparks in Österreich





Klaus Henseler

Ein Ausflug zum Fischmehl

Bis zum Beginn der Hochseefischerei, etwa 1885, gab es in Deutschland keine größeren Mengen Fischabfälle, die irgendwie irgendwohin verbracht werden mußten; unerwünschter Beifang wurde bereits auf See entsorgt. Erste Verwertungsbetriebe entstanden in Pillau (in Ostpreußen am Frischen Haff) und in Schlutup (einem Fischerdorf an der Trave bei Lübeck); hier wird auch erstmals der Begriff „Fischmehl“ statt „Fischguano“ verwendet.

Der Fang konnte auf den Fischdampfern nur mittels Natur- bzw. Kunsteis möglichst frisch gehalten werden. Natureis war beim Einsatz für Nahrungsmittel äußerst problematisch, denn Eis aus natürlichen Gewässern war zumeist verunreinigt: der Staub der Straße, der Ruß von Feuerungen und organische Sto ffe aus Natur und aus allen möglichen Betrieben, werden vom Eis der Gewässer aufgenommen.



Es war, besonders bei weiter entfernt liegenden Fanggründen, unvermeidbar, daß ein Teil des Fischfangs nicht mehr zum Verkauf zugelassen wurde. Nicht bei den Fischauktionen verkaufte Mengen und Abfälle bei der Fischverarbeitung wurden anfangs an die örtliche Landwirtschaft als „Fischguano“ verschenkt, die diesen als Dünger nutzten. Um die Fischabfälle (insbesondere Eingeweide und Köpfe) nicht mehr kostenlos abzugeben, gründeten Bremerhavener und Cuxhavener Reeder erste Transiedereien und Fischmehlfabriken zur Verwertung der bis dahin verschenkten „Fischabfälle“ im heutigen Bremerhaven: 1894 wurde in Surheide (heute Stadtteil Bremerhavens, an der Schiffdorfer Landstraße) die „Bringh’sche Fischguanofabrik“ gegründet.



Erst die Einführung des Fischfilets, die bei einigen Fischsorten bis zu 60 Prozent Abfall

bedeuten, machte einen weiteren wirtschaftlich erfolgreichen Ausbau der Fischmehlproduktion möglich. Die Fischabfälle der Cuxhavener Firmen wurden entweder in der örtlichen Landwirtschaft als Viehfutter bzw. Düngemittel eingesetzt oder nach Bremerhaven bzw. Wesermünde verbracht.

Bereits 1891 war ein erster Verband gegründet worden, dem u.a. Firmen aus der Bremerhavener bzw. Cuxhavener Region angehörten: Bremerhavener Fischmehlfabrik G.m.b.H. (Bremerhaven), Geestemünder Fischmehlfabrik Lüllich & Co. (Wesermünde), Kohlenberg & Putz Seefischerei A.-G. (Wesermünde), Erste Deutsche Stock- und Klippfischwerke G.m.b.H. (Wesermünde), Cuxhavener Klipp- und Stockfisch-Werke m.b.H. (Cuxhaven), Gustav Meyer (Wesermünde), J. H. Wilhelms G.m.b.H. (Wesermünde) und die Neue Fischmehlvertriebsgesellschaft Haselhorst m.b.H. (Cuxhaven).



1892 waren in Göttingen erste Mästungsversuche mit Schweinen durchgeführt worden, die mit Fischresten gefüttert wurden, wobei man feststellte, daß Fischmehl appetitanregend war. Später wurde Fischmehl auch in der Geflügelzucht eingesetzt. Der Betrieb von Fischmehlfabriken sorgte für Geruchsbelästigungen und gab den Orten mit einer solchen Produktionsstätte ein besonderes Flair. Über die Eidelstädter Fischmehlfabrik heißt es: „Die Anfuhr dieser verdorbenen Ware in offenen Eisenbahnwagen, auch teilweise durch Fuhrwerke in offenen Fässern, sowie die Lagerung großer Mengen vor der Verarbeitung in der undichten Hütte, bildeten dann den ersten Auftritt zu der Gestankplage. Das Dörren erfolgte in rotierenden Trommeln, aus welchen die stinkenden Gase durch den niedrigen Schornstein ungehindert ins Freie gelangten."
Der Autor Wolf von Niebelschütz (1913–1960) veröffentlicht im Januar 1933 in der „Kölner Zeitung" einen Artikel über seinen Besuch in Wesermünde:

> „Wesermünde zu betreten heißt der Abscheulichkeit ins Antlitz zu sehen. ... Man atmet ihn (den Fisch), über allen Häusern lastet er, in alle Häuser dringt der scharfe Dunst, die ewige Wolke von beizendem Fischgeruch. Man sieht ihn: Kadaver von gewaltigen Schellfischen, herabgefallen von irgendeinem Wagen, liegen auf den Straßen, zermanscht von Straßenbahnen und Autos, niemand kümmert sich darum, niemand rührt eine Hand, sie aufzuheben."

Nun haben wir ja einen Fortschritt in der Technik, was bedeutet, daß man – von seltenen Tagen abgesehen – vom Geruch der größten Fischmehlfabrik Europas, in Cuxhaven gelegen, verschont wird. Die vielen Fischmehlfabriken an anderen Orten sind erst miteinander zusammengeschlossen, dann nach und nach aufgekauft und





schließlich mit Ausnahme der „Cuxhavener Fischmehl- und Dampftran-Werke GmbH“ (Cufida), einer Tochtergesellschaft der „Nordsee“, stillgelegt worden. Es wurde gemunkelt, daß die „Cufida“ die profitabelste Firma im Unilever-Reich gewesen sei. Früher (nicht alles war besser) wurde Fischmehl an Hühner verfüttert, was man auch daran erschmecken konnte, daß die ausschließliche Ernährung mit diesem Naturprodukt sich auf den Geschmack der Eier auswirkte. Heute wird Fischmehl vorwiegend in den sogenannten Aquakulturen verfüttert – Fisch in Fisch könnte man sagen.

Manche Ideen sind zu gut, als das man sie nicht verwirklichen sollte. Die „Johann Hinrich Wilhelms GmbH Fischmehl- und Tranfabriken“ in Bremerhaven stellten in den 1930er-Jahren neben Fischmehl für die Schweinemast und Lebertran auch ein Trockenpulver – einen Hühnereiersatz aus Fisch her, der sich zu Margarine, Kuchenteig oder sogar Sahne



verrühren ließ, das sogenannte Wiking-Eiweiß. Die Fabrik lieferte ab 1936 das Eiweiß nicht nur an Konditoreien, sondern auch in Tablettenform während des Zweiten Weltkriegs an die Deutsche Wehrmacht. Im September 1937 verbot das Reichs- und Preußische Innenministerium mit einem Erlaß die „Irreführung des Verbrauchers“. So sei die Bezeichnung „Neptun-Bratwurst“ unzulässig. Unter dem Namen „Neptun-Fisch-Bratwurst“ aber war das Produkt nicht verkaufbar. Das Wiking-Eiweiß war ein geschmack- und geruchloses Pulver, das in andere Produkte untergerührt wurde. In der Werbung war von Fisch keine Rede: „Wiking-Eiweiß E13 – der neue deutsche Rohstoff für die Margarine-Industrie – verwendbar wie Eigelb.“

Wir sind noch beim Dünger

Bis weit ins 19. Jahrhundert war unbekannt, wie man Pflanzen zum Wachsen bringt. Die Bauern wußten zwar, daß man dem Boden Dünger zusetzen mußte und daß eine solche Maßnahme erfolgreich war. Man experimentierte mit allerlei Stoffen – u.a. mit toten Fischen, Hornspänen oder Asche. Ein übliches Düngemittel waren menschliche und tierische Exkremente. Bevor Guano, etwa ab 1830, in der westlichen Welt genutzt wurde, düngten bereits Jahrhunderte vorher die Inkas ihre Böden damit. Guano, in Tüten verkauft, vernichtete den Handel mit menschlichen Exkrementen. In allen Ländern gab es Leute, die die Senkgruben in den Städten entleerten, Fäkaliensammler, die ihr Sammelergebnis den Bauern auf dem Land verkauften. Eine wirtschaftlich sinnvolle Angelegenheit, die man heute als win-win-win-Situation bezeichnen würde: Die Städter wurden regelmäßig den Inhalt ihrer „Toilette“ los, Arbeiter erhielten für diese unangenehme Arbeit Lohn und zusätzlich den Verkaufserlös der Jauche und die Bauern düngten ihre Felder. Genial. Dann kam die Vogelkacke. Die Bauern kauften dieses neumodische Zeug, obwohl sie dafür mehr Geld aufwenden mußten als für den vorher benutzten Dünger – aber der Ertrag des Bodens war auch höher.



1847, so der Schriftsteller Bill Bryson, brach der Markt mit menschlichen Exkrementen aus Londons Toiletten zusammen. Die Arbeiter leerten zwar immer noch die Senkgruben, kippten sie aber in den nächstgelegenen Fluß. Dummerweise wurde das Wasser der Themse auch als Nutzwasser, also beispielsweise zum Trinken, verwendet. 1849 brach in London wieder einmal die Cholera aus. Die wahrheitsgemäße Behauptung, das hinge mit dem Trinkwasser aus der Themse zusammen, wollte niemand hören. Eine große Hitzewelle im Jahr 1858 und fehlender Regen führten dazu, daß der Abschaum in der Themse nicht weggespült wurde. In London staute sich in der Themse so viel Kacke an, daß die Parlamentarier sich wegen der Geruchsbelästigung weigerten, zu tagen. In die englische Geschichte ist dies als der „Große Gestank“ eingegangen.



In Berlin entstanden Ende des 19. Jahrhunderts die Rieselfelder, die noch 1928 auf rund 10.000 Hektar zur Abwasserreinigung genutzt wurde. Wegen der Belastung durch Schwermetalle, man nahm es damals nicht so genau wie heute in Polen mit der Einleitung von salzhaltigem Wasser in die Oder, stellen die Rieselfelder ein erhebliches Altlastenproblem dar. Unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg wurden wegen der Zerstörung der Klärwerke Rieselfelder wieder neu angelegt, auf die dann später wegen der Mauer zur DDR in West-Berlin auch Wohnhäuser gebaut wurden. (kh)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Pot-au-feu

Der Pot-au-feu – der „Topf auf dem Feuer“ – ist ein Eintopf aus der ländlichen Küche Nordfrankreichs. Seine lange Tradition spiegelt sich in seinem Namen wider, denn bevor es Küchenherde gab, wurde Speisen in einem Topf im Feuer – d.h. in einem Kamin – gegart. Die häusliche Feuerstelle im Haus diente nicht nur dem Kochen, sonder vor allem dem Heizen des Raums, und er war auch ein Ort der Geselligkeit. Die Speisen wurden langsam gegart und blieben auch recht lang erwärmt.



Wie viele Eintöpfe besteht auch Pot-au-feu aus den Grundzutaten Gemüse und Fleisch sowie Kräutern und Gewürzen. Es wird eine Gemüse-Kräuter-Brühe erstellt und darin werden Fleisch und Gemüse gegart.

Für Pot-au-feu gibt es unzählige Variationen. Klassische Zutaten sind Rindfleisch (Rinderbrust, -rippe u.a.) und Gemüse – Möhren, Lauch, Sellerie, weiße Rübchen (Teltower Rübchen) und Zwiebeln. Als Kräuter werden meist Petersilie, Thymian und Lorbeer verwendet, dazu wird mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Folgendes Rezept ist nur ein Beispiel. Zuerst wird das Gemüse vorbereitet: Eine Lauchstange wird in etwa 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten, ebenso drei Stangen Staudensellerie, vier weiße Speiserübchen werden geschält und gewürfelt, vier Karotten werden geschält und längs halbiert, ebenso zwei mittelgroße Zwiebeln werden geschält und halbiert.



Dann werden in einem Topf über großer Hitze die Zwiebeln mit der Schnittseite nach unten in den Topf gesetzt und angeröstet, bis sie stark gebräunt sind. Rinderknochen (300 Gramm), Pfefferkörner und Lorbeerblätter und frische Rosmarin- und Thymianzweige (je 4) dazugegeben, und mit Salz gewürzt. Anschließend wird mit kaltem Wasser abgelöscht und aufgefüllt, bis alles bedeckt ist, dann zum Kochen gebracht und entstehender Schaum regelmäßig abgeschöpft.

In der abgesiebten Brühe werden 1 Kilogramm Rindfleisch am Stück etwa 90 Minuten

über mittlerer Hitze geköchelt. Sodann wird das vorbereitete Gemüse dazugegeben, und alles wird weitere 30 Minuten geköchelt.

Ein langes Köcheln dient dazu, daß der Geschmack vom Fleisch in die Brühe gelangt.

Nach französischer Tradition wird das Pot-au-feu in zwei Gängen serviert: Zunächst wird die Brühe aufgetischt – praktisch als Vorsuppe. Im Folgenden wird das in Scheiben geschnittene Rindfleisch und das Gemüse auf dem Teller mit Brühe übergossen und mit Senf (oder Vinaigrette – franz. Essigsauce) und Cornichons (Gewürzgurken) und mit frischem Pfeffer bestreut serviert.

Es gibt ungezählte Pot-au-feu Variationen, aber bisher wurden erst zwei Briefmarken mit „pot-au-feu“ entdeckt. In Frankreich (MiNr. 4485, 6.9.2008 – Aspekte der Regionen (XII) und in Såo Tomé und Principe (MiNr. 4180–4285, 30.7.2009; Kleinbogen)

Heinz Wienold

Es gibt viele Rinderrassen

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen



Seltene Hausrindrasse: Jochberger Hummeln

Die Heimat der Jochberger Hummeln ist Tirol. Die Tiere sind gut an das alpine Gelände und Klima angepaßt.

Die Rinder sind sehr robust, gutmütig, genügsam, gute Futterverwerter, sind sehr fruchtbar (bis zu 15 Kälber je Kuh) und haben ein ruhiges Wesen. Sie eignen sich auch gut für die Mutterkuhhaltung.
Jochberger Hummeln sind vorwiegend kastanienbraun. Ihre Farbe schwankt aber zuweilen von Hellbraun über Dunkelbraun bis Schwarz. Charakteristisch ist ihr weißer Streifen vom Widerrist über den Rücken, die Oberschenkel, den Bauch bis zur Unterbrust.

Die Jochberger Hummeln sind (als Mutation) aus dem Pinzgauer Rind hervorgegangen und werden als reinrassiges Rind seit 1830/1834 (unterschiedliche Angaben in der Literatur) gezüchtet. Sie sind genetisch hornlos. Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe

von 150 Zentimeter und ein Gewicht von 900 bis 1200 Kilogramm, die Kühe sind etwas kleiner, etwa 135 Zentimeter und 600 bis 750 Kilogramm schwer.



Die Jochberger Hummeln gehören zu den Zweinutzungsrindern: Milch und Fleisch. Die Qualität des Fleisches ist sehr gut und hat eine feine Marmorierung. Deswegen sind von viele Züchtern mehr auf die Fleischleistung orientiert. Anderseits gibt es aber auch Bestrebungen, die Milchleistung (gegenwärtig etwa 5.600 Liter) unter Beachtung des hohen Kaseingehaltes zu erhöhen.

Außer in Österreich sind die Jochberger Hummeln auch in der Schweiz und in Deutschland verbreitet. Sie wurden aber auch nach Kanada, Australien, Südafrika und Brasilien exportiert.

Die Rasse ist sehr selten und vom Aussterben bedroht. Lt. FAO wurden im Jahr2002 nur noch etwa 100 Tiere gezählt, 2007 startete die FAO ein Erhaltungsprogramm.

Mit einer Sondermarke zu 100 Cent und der Abbildung der Jochberger Hummeln begann die Österreichische Post am 14. Juli 2021 eine neue Serie „Seltene Nutztierrassen“.

Literatur: DBZ/SE 1412021; Wikipedia

Auch für Umweltthemen ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin Teil 3



Kirschen rot, Spargel tot!

Der Mensch sammelt seit ewigen Zeiten wilden Spargel. In Europa gibt es neben der kultivierten Art *Asparagus officinales* einige wildwachsende Arten. Die bekannteste ist der Spitzblättrige Spargel *Asparagus acutifolius,* ein immergrüner, nur im Mittelmeerraum vorkommender Halbstrauch. Besonders in Italien ist es im Frühjahr ein beliebter Zeitvertreib. Mittags oder abends werden die Phyto-Nährstoffe dann bei einem guten Glas Wein verspeist.

Gut zu wissen

Wilder Spargel, auch Waldspargel genannt, ist die würzigere Version von grünem Zuchtspargel. Der wild wachsende Spargel kommt vor allem im Mittelmeerraum vor, zum Beispiel in Kroatien, Süditalien oder Griechenland. Wilder Spargel ähnelt in seinem Aussehen dem grünen Zuchtspargel, schmeckt jedoch viel aromatischer und würziger. Der Geschmack ist intensiv und leicht bitter.

Das Schrobenhausener Land bei Ingolstadt bildet das Zentrum des Spargelanbaus in Bayern und ist eines der bekanntesten Spargelanbaugebiete in ganz Deutschland. „Schrobenhausener Spargel“ ist eine geschützte europäische Marke. Die Stadt Schrobenhausen beherbergt das Europäische Spargelmuseum. Angebaut wird der weiße Spargel *(Asparagus officinalis),* der jedoch weniger Phyto-Nährstoffe als grüner Spargel enthält. In derselben Region, Hallertau, ist auch das bayerische Zentrum für den Hopfenanbau. Erst kommt die Bückarbeit, dann die Reckarbeit.



In Baden ist der Spargel eine Spezialität der Frühjahrsmonate. So mancher hat einen klingenden Namen wie „Schwetzinger Meisterschuß“. Die Schwetzinger Marketiers haben es geschafft, den Spargel ihrer Region zu einem noblen Gericht hochzustilisieren. Spargel aus den Nachbarorten oder aus der angrenzenden Rheinland-Pfalz ist auch genießbar, aber kostengünstiger.



Sonderstempel zum Spargelfest

Gut zu wissen

Phyto-Nährstoffe werden manchmal als sekundäre Pflanzenstoffe bezeichnet. Es handelt sich um natürliche bioaktive Substanzen, die nur in pflanzlicher Nahrung vorkommen und in unserem Körper antioxidativ, immunstimulierend und gerinnungshemmend zur Tat schreiten. Mit diesen Eigenschaften wirken sie den wichtigsten aller heutigen Todesursachen wie Krebs, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen entgegen.



Bundesrepublik Deutschland 2016


Kuba 1969

Im eigentlichen Sinne ist Grüner Spargel Bleichspargel. Die unterschiedliche Farbe resultiert aus dem Sonnenlicht, das der Weiße Spargel nicht bekommt. Wenn der Spargel nicht mit Erde bedeckt wird, dann bleibt er grün. Denn durch die einsetzende Photosynthese bildet sich der Farbstoff Chlorophyll, der ihm sein leuchtendes Grün verleiht. Gleichzeitig bildet Grüner Spargel, auch Gemüsespargel genannt, auf diese Weise mehr gesunde Inhaltsstoffe. Die Sorte besitzt mehr Provitamin A, mehr Vitamin C, mehr Folsäure und dreimal so viel Vitamin B.



Leonhart Fuchs (1501–1566) war u.a. Mediziner und Botaniker. Er zählt zu den Vätern der Botanik. Sein illustriertes und 1543 in Basel gedrucktes „New Kreüterbuch“ zeugt von humanistischer Gelehrsamkeit. Fuchs nennt den Spargel „Spargen“ *(Asparagi)* und beschreibt die Wirkung wie folgt: „Die jungen dolden gesotten und geessen / erweychen den bauch / und treiben den harn. Die wurtzel in wasser gesotten unnd getruncken ist gut denen so nit leichtlich harnen künden / denen auch so die geelsucht haben / reyniget die nieren / unn ist dienstlich denen so mit dem hüfftwee beladen seind. In wein aber gesotten / bekompt sie wol denen so vo den gifftigen thiern gebissen seind. So mans im mund / oder auff den zenen haltet / benimpts das zanwee. Der sam gesotten unn jngenomen / hat aller ding gleiche würckung. Die wurtzel und same / eröffnen die leber und niereu / darumb treiben sie auch den lenden stein. Bringen den frawen jahre blödigkeyt / und mehren den lust zu den weibern.“



São Tomé et Principe 2008 (mit Druckfehler im Namen)

Seit 1861 wird in Beelitz, nördlich von Berlin, von dem Beelitzer Glasermeister und Ackerbürger Carl Friedrich Wilhelm Hermann erstmals Spargel angebaut. 1870 wurde sein Spargel erstmals auf Berliner Märkten verkauft. Ein Pionier war der von Hugenotten abstammende Gustave Jenique, der am Gendarmenmarkt mit seiner Frau Claire einen Stand hatte. Für echte Berliner kommt nur Beelitzer Spargel auf den Tisch.





Für Spargel sind die sandigen Böden der Lüneburger Heide hervorragendes Anbaugebiet. Hier im Norden Niedersachsens heißt es, daß Spargel in allen Monaten mit „i“ geerntet werden kann. Deshalb gibt es den ersten Spargel bereits im April eines jeden Jahres. Nahezu jedes Restaurant in der Lüneburger Heide bietet dann Spargelgerichte und natürlich macht die Kombination mit den berühmten Heidekartoffeln das Gericht zum Gaumenschmaus. Aus den Großstädten Hamburg, Hannover oder Bremen werden Ausflüge zum Spargelessen in die Lüneburger Heide gemacht. Die Heidschnucken, wie die Schafe dort heißen, sind nicht nur auf den Wiesen, wo sie Heidekraut knabbern, sondern gebraten und gesotten auf den Tellern. Joachim Heinrich Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese „eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehmsten in Deutschland“ gewesen sei, was dem Urteil anderer Zeitgenossen entsprach.Noch vor 150 Jahren bestand die vorherrschende Vegetation in der Heide aus Bäumen.



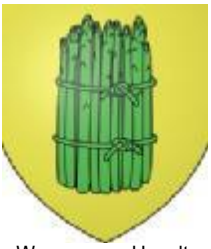


Bundesrepublik Deutschland 1997

Zufällig mitgehörtes Gespräch Anfang Juni am Marktstand eines Spargel- und Erdbeerverkäufers: Sagt der Kunde: „Ich bin froh, wenn wir den Monat August erreicht haben.“ Fragt der Verkäufer: „Warum? Was ist im August?“ Sagt der Kunde: „Im August muß ich keinen Spargel mehr essen.“



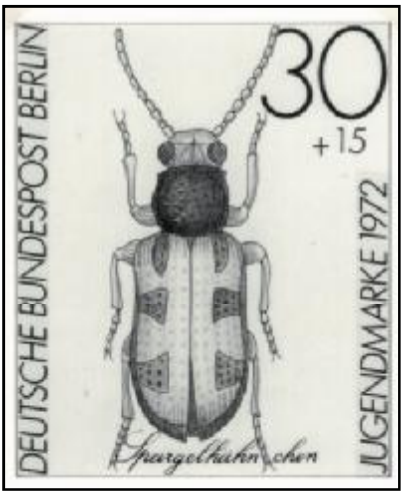
Unsere französischen Nachbarn lieben den Spargel so wie wir Deutschen. Die Ortschaft Hœrdt im Elsaß nennt sich „Hauptstadt des Spargels“ Ihr Stadtwappen zeigt auf einem Schild grünen Spargel. Die Gemeinde Klein-Nordende im Kreis Pinneberg, nördlich von Hamburg, zeigt ebenfalls Spargel im Wappen.



Wappen von Hœrdt



Wappen von Klein-Nordende



Nicht angenommene Vorlage (Photo-Essay des Spargelhähnchens): ein Konkurrent des Spargel-Gourmets aus der Familie der Blattkäfer *(Crioceris asparagi)* am Spargel.



Und so sehen ihn die Madegassen (1993)



Alles in der Natur beginnt mit Samen oder Blüte: hier wird eine Kirschblüte gezeigt. Automatenmarke

Sind die Kirschen rot, endet die Spargel-Saison. Es ist stets der Johannistag, 24. Juni, an dem die Buchdrucker den Erfinder der beweglichen Letter, Henne Gensfleisch zur Laden oder Johann Gutenberg, ehren. Mit dem Spargel verschwinden auch die deutschen Erdbeeren aus den Marktständen.

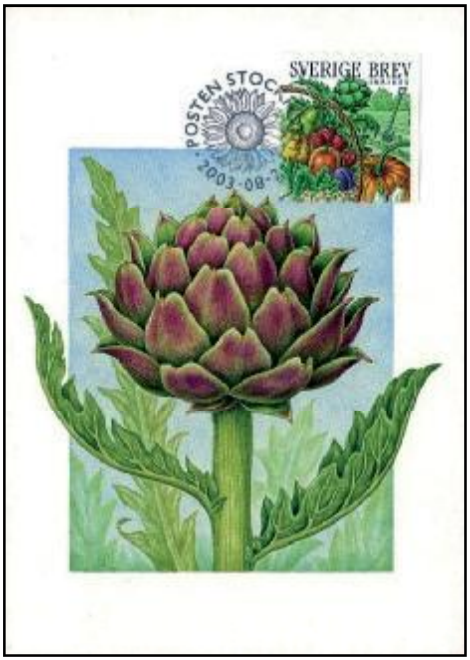
Amseln sind der Kirschen Tod.



Belgien 1989

Artischocken: Schenk mir Dein Herz

Artischocken sind der Inbegriff der Antioxidantien-Bombe. *Silymarin* und *Cynarin* halten die Leber fit, *Inulin* fördert das Bakterien-Wachstum und der Ballaststoff-Anteil ist enorm. Sogar die Herzen aus dem Glas sind gesund. Die Artischocke *(Cynara cardunculus* subsp. *scolymus* L., Hegi) ist eine distelartige, kräftige Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler *(Asteraceae)*. Die Sortengruppe der Artischocken wird wegen ihrer eßbaren knospigen Blütenstände angebaut und als Blütengemüse verzehrt.



Schweden 2003
Postkarte



Frankreich 2012
zeigt mit der „Gros Camus de Bretagne“ (*Cynara scolymus)* eine große Zierpflanze, die wie alle Artischockenarten zu Beginn ihrer Entwicklung große eßbare Blütenstände abbildet.



Schweiz 2011
zeigt die Artischockenart *Cynara scolymus*



Perdere tempo, Zeit verlieren, sagt man in Sizilien, während man kleine Artischocken ißt und den Tratsch im Ort nachvollzieht.

Italien 2021
präsentiert Gemüse „Dalla Terra Italiana“



Israel 1980
zeigt die Syrische Artischocke *(Cynara syriaca)*
Tabs sind Allongen der Marken Israels

Gut zu wissen

Inulin zählt zu den Fructanen und ist heutzutage oft Zutat in der Lebensmittelherstellung, beispielsweise in Joghurt als Fettersatz und um den Geschmack, die Textur und das Mundgefühl zu verbessern. *Inulin* gehört zu den präbiotischen Nahrungszusatzstoffen. Es dient weiterhin als Grundstoff zur Herstellung von Fructose.

Silymarin wird aus den Früchten der Mariendistel gewonnen. Der Wirkstoffkomplex macht bis zu 3 Prozent der getrockneten Droge aus. *Silymarin* wird in der Medizin vor allem bei toxischen und chronisch-entzündlichen Erkrankungen der Leber eingesetzt,

Cynarin ist ein Naturstoff, der in vielen Pflanzen vorkommt. Chemisch gesehen handelt es sich um eine *Caffeoylsäure* und einen Ester aus Chinasäure und zwei Kaffeesäuremolekülen. Cynarin ist ein Depsid und biologisch aktiver Bestandteil von Artischocken. Es wirkt unter anderem als Antioxidans und wird bei der Behandlung von Verdauungsstörungen eingesetzt.

(Wenn man im Internat nach diesen Ingredienzen sucht, kann man vom Hölzchen aufs Stöckchen kommen. kh)



Ligurien, eine Küstenregion in Nordwestitalien, grenzt im Westen an Frankreich, im Norden an die Region Piemont, im Osten an die Emilia-Romagna und die Toskana sowie im Süden an das Ligurische Meer, einen Teil des Mittelmeers. Hier ist es Brauch und Sitte, zu Artischocken Zitrone und Olivenöl zu reichen.

Italien 2016
Albenga, eine Ortschaft mit rund 24.000 Einwohnern in der Provinz Savona in Ligurien.



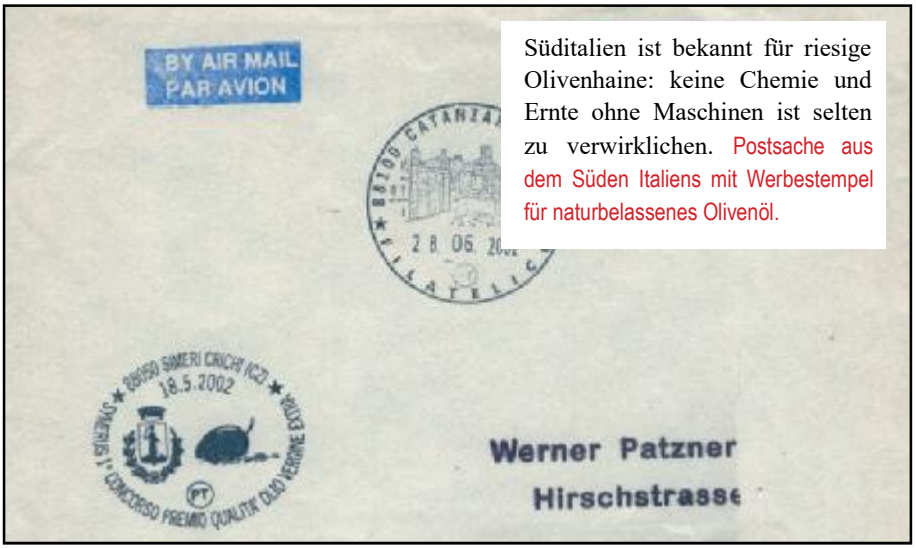
Disteln sind die wilden Verwandten der Artischocken und sind die Nationalblume Schottlands

Oliven und Olivenöl

Oliven und deren Öle gehören wohl zu den ältesten kultivierten Pflanzen der Menschheit. Neben dem Pressen mußten unsere Vorfahren Gefäße zum Aufbewahren herstellen und konnten so obendrein Kultur schaffen.

Olivenöl *(Oleum olivarum)* ist ein Pflanzenöl aus dem Fruchtfleisch und aus den Kernen von Oliven, das seit mindestens 8000 Jahren, ausgehend vom östlichen Mittelmeerraum, gewonnen wird. Die Farbtöne eines Olivenöls können von Grün-Bräunlich bis Hellgelb variieren, abhängig von den in den Oliven enthaltenen Substanzen und vom Reifezustand. Bei grünem Olivenöl herrscht das Chlorophyll vor, beim goldgelben Karotin. Die Farbe hat keinen Einfluß auf die Qualität eines Öls. Im ungefilterten Zustand kann das Öl auch trüb sein. Natives Olivenöl ist – anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden – ein reines Naturprodukt. Olivenöl setzt sich aus 77 Prozent einfach ungesättigten, 9 Prozent mehrfach ungesättigten und 14 Prozent gesättigten

Fettsäuren zusammen. Das Verhältnis mehrfach ungesättigter zu gesättigten Fettsäuren (P/S-Quotient) liegt beim Olivenöl deutlich unter dem empfohlenen Wert von 1,0.



Süditalien ist bekannt für riesige Olivenhaine: keine Chemie und Ernte ohne Maschinen ist selten zu verwirklichen. Postsache aus dem Süden Italiens mit Werbestempel für naturbelassenes Olivenöl.

Gut zu wissen

Oleocanthal (Oleo – Öl, canth – Stich, al – Aldehyd) bezeichnet einen Wirkstoff, der erstmals in Olivenöl entdeckt wurde. Chemisch handelt es sich um einen aromatischen Ester mit zwei Aldehydgruppen. Im Labor wirkt es entzündungshemmend und antioxidativ. Untersuchungen zeigten, daß genau wie Ibuprofen oder beispielsweise Acetylsalicylsäure das Oleocanthal das Enzym Cyclooxygenase (COX) hemmt.

Kaltgepreßtes Olivenöl galt bereits in der Antike als Heilmittel, etwa gegen allerlei Hauterkrankungen äußerlich, oder gegen Entzündungen innerlich. Auch als Mittel der Schönheitspflege rangierte es gleich neben Eselsmilch. Extra natives Olivenöl beinhaltet geringe Dosen eines natürlichen nicht-selektiven Cyclooxygenase-Hemmers namens *Oleocanthal,* der eine mit Ibuprofen vergleichbare entzündungshemmende Wirkung besitzt.

Jährlich werden über 3 Millionen Tonnen Olivenöl hergestellt. Die wichtigsten Produktionsländer sind Spanien, Italien, Griechenland, Tunesien, Marokko, Syrien und die Türkei. Die wichtigsten Verbrauchsländer sind Italien, Spanien, Griechenland, Libyen, Syrien und Portugal.

Olivenöl ist großen Schwindeleien ausgesetzt. Die ersten Mafiosi in Nordamerika verdienten ihr Geld mit Öl aus Sizilien.



Italien 2017 (Selbstklebende Marke)

Gedenkmarke aus Anlaß des 35.Jahrestags der Ermordung von Pio La Torre und Rosario Di Salvo durch die Mafia, den Sammelbegriff für italienische Verbrecherorganisationen. Neben der aus Sizilien stammenden Cosa Nostra gibt es als weitere Vereinigung die Camorra (Neapel und Kampanien) und die 'Ndrangheta in Kalabrien. Alle drei Organisationen operieren inzwischen weltweit und neben kriminellen Machenschaften auch in legalen Geschäften, finanziert aus den illegalen Tätigkeiten. Der deutsche Journalist Dagobert Lindlau meinte (Anfang der 1980er-Jahre), die zutreffende Bezeichnung für bestehende Verbrecherorganisationen aller Art (z.B. Triaden in Asien) sei „Mob".



Eine Oliera, ein Ölkännchen, ist ein traditionelles Werkzeug jedes Pizzaiolo, jedes Pizzabäckers, in Neapel; der Ausguß muß weit unten angebracht sein. Italien 1995



Das Olivenbaumsterben im Süden Italiens wird durch das Bakterium *Xylella fastidiosa* verursacht. Griechenland 2006

Tunesien 2004



Griechisch-Zypern 2014



Griechenland 1976



Olivenöl kann in dunklem Glas, in Blechdosen oder in Amphoren aufbewahrt werden – geschützt vor Luft und Licht – aber nicht im Kühlschrank! Azeite ist eine „gepreßte Substanz aus Oliven“, also Olivenöl, und eine Firmenbezeichnung. Portugal 2008

Paradeiser aus dem Paradies

Die Tomate *(Solanum lycopersicum),* in Österreich sowie in Südtirol auch der Paradeiser bzw. die Paradeis genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse *(Solanaceae).* Damit ist sie eng mit anderen Speisegewächsen wie der Kartoffel *(Solanum tuberosum),* der Paprika *(Capsicum)* und der Aubergine *(Solanum melongena)* verwandt, aber auch mit Pflanzen wie der Tollkriche, der Alraune, der Engelstrompete, der Petunie oder dem Tabak *(Nicotiana)*. Lange wurde diese Pflanzenart als Liebesapfel, Paradiesapfel oder Goldapfel bezeichnet.

Erst im 19. Jahrhundert erhielt sie ihren heute gebräuchlichen Namen „Tomate“. Dieser leitet sich von *xītomatl* ab, dem Wort für diese Frucht in der Aztekensprache Nahuatl. Umgangssprachlich wird vor allem die als Gemüse verwendete rote Frucht, die eine Beere ist, als Tomate bezeichnet. Ehemalige botanische Namen und Synonyme: *Lycopersicon esculentum, Solanum esculentum* oder *Lycopersicon lycopersicum.* Hauptbestandteil der

Tomate ist Wasser (etwa 95 Prozent); außerdem enthält sie Vitamin A, B_1, B_2 C, E, *Niacin,* sekundäre Pflanzenstoffe sowie Mineralstoffe, besonders Kalium und 10 Spurenelemente.

Neben den Vitaminen finden sich in der Tomate u.a. Biotin, Folsäure, Thiamin, Lignin, Lutein und Lycopin. Die Schale (Tomatenhaut) enthält neben Polysacchariden und Cutin unter anderem Kohlenwasserstoffe, Fettsäuren (Palmitin, Stearin, Öl-, Linol- Linolensäure) sowie Triterpene und Sterine; in der Tomatenhaut befinden sich besonders viele Wirkstoffe (Flavonoide).

Gut zu wissen

Lycopin gibt der Tomate die rote Farbe. Der Name ist von der lateinischen Bezeichnung der Tomate *Solanum lycopersicum* abgeleitet. Reife Tomaten haben einen Lycopinanteil von 4 bis 5,6 mg pro 100 g Frucht. Lycopin ist ein Carotinoid, das antioxidativ wirkt und so die Immunabwehr stärken und das Risiko bestimmter Krebserkrankungen senken soll. Der Brennwert der Tomate ist mit etwa 75 kJ pro 100 g relativ gering. Aus Tomaten wird in großen Mengen Tomatenmark hergestellt, ferner Tomatensaft und Tomatenketchup.

Obwohl die Tomate ein Lebensmittel ist, sind das Kraut, der Stielansatz und der grüne Teil der Frucht durch das darin enthaltene Tomatidin (entspricht dem Solanin der Kartoffel) schwach giftig, das heißt unbekömmlich. Der Verzehr des Krauts oder sehr unreifer Früchte kann Übelkeit und Erbrechen zur Folge haben. Es wird daher auch von einigen Quellen empfohlen, bei der Vorbereitung von Mahlzeiten grüne Teile und den Stielansatz zu entfernen.

Tomaten sind stets auf dem Speiseplan. Man beachte: Tomaten haben im Kühlschrank nichts verloren. Am besten schmecken reife Tomaten, doch am gesündesten sind sie in anderer Konsistenz. Überraschung!





Konzentriertes Tomatenmark ist unübertroffen – doch Vorsicht: Blechkonserven können innen mit **Bisphenol A** beschichtet sein!

Publibel – Ganzsache der Agence Publicité de Belge Postale Nr 195

Gut zu wissen

Bisphenol A (BPA) ist eine chemische Verbindung, wird synthetisch hergestellt und ist Bestandteil vieler Produkte des täglichen Gebrauchs wie Plastikflaschen, Plastikspielzeug und der Auskleidung von Konservendosen. Die WHO kategorisiert BPA als endokrinen Disruptor, also einen Stoff mit hormonähnlicher Wirkung, und sieht es als erwiesen an, daß BPA beim Menschen bereits in kleinsten Mengen zur Entstehung von Krankheiten wie Diabetes mellitus und Fettleibigkeit führen kann.



Je nach Kochtopf (Kupfer, Eisen, Stahl oder Aluminium) schmeckt Essen anders. Und kochen sollte man nur mit kaltgepreßten Speiseöl-Sorten.



S. Doria in Genf Denrées Alimentaires en Gros – Produits d'Italie) wirbt für Tomatensoße aus Italien: „Incomparable concentrée“ (Unvergleichlich konzentriert).

Briefumschlag 1912



Der Liebesapfel „Poma amoris“ im Kräuterbuch von Pietro Andrea Mattioli: „New Kreüterbuch: Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß, dergleichen vormals in keiner sprach nie an tag kommen“, Prag 1563, gedruckt von Georg Melantrich von Aventin

Gut zu wissen

Es gibt auch Tomatensorten, die von Natur aus außen grün sind – z.B. Green Zebra (grün gestreift auf leicht gelblichem Grund) oder Zebrino (dunkelgrün auf schwarzbraunem bzw. dunkelrotem Grund). Das soll daran liegen, daß diese Tomaten von innen nach außen reif werden und nicht, wie es von den roten Tomaten bekannt ist, von außen nach innen. Diese schwarzbraunen bis grünen Tomaten, angeblich aus einer Tomatensorte der Galápagos-Inseln gezüchtet, sollen also nicht mehr Solanin enthalten als die roten Tomaten.



Senegal 1976



Italien 2021

Hier ist es noch der Goldapfel

Island 1972

Gewächshaus mit Tomaten

Pellegrino Artusi (1820–1911) war ein italienischer Kaufmann, Amateur-Literaturkritiker und Feinschmecker; er gilt als Begründer der italienischen Nationalküche. Durch sein Kochbuch „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", das in Italien auch als das „Evangelium der italienischen Küche" bezeichnet wird, wurde er berühmt.



Italien 2020



Tomaten gibt es in vielen Farben und Formen.

Finnland 2015 Gartengemüse



Schweiz 2012

Blüte der Tomate



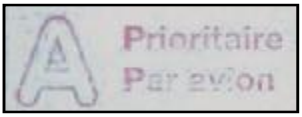
Quintessenz: die besten Tomaten kommen aus dem Glas oder Tetrapak.

Zahlungsabschnitt der Tetra Pak Ltd. Schweiz



Links: Rückseitige Gebühren-Frankatur PA Pully

Priorität sollten stets reife Tomaten haben!



Gut zu wissen

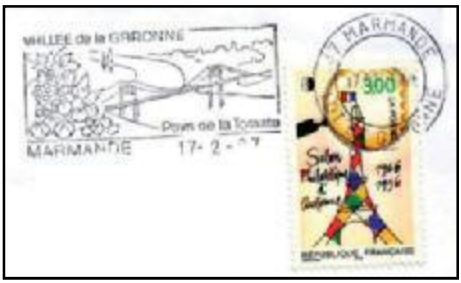
Tetra Pak ist ein international tätiges Schweizer Unternehmen mit schwedischen Wurzeln, das Anlagen zur industriellen Lebensmittelverarbeitung und -verpackung sowie Verpackungen selbst herstellt und vertreibt. 1943 war es dem jungen Chemiker Erik Wallenberg, dem Ingenieur Harry Jarund und dem Verkaufsleiter Erik Torudd gelungen, eine völlig neue Verpackung für Milch zu entwickeln – eine Kartonverpackung in der Form eines Tetraeders. Tetra Pak ist in Deutschland ein Gattungsbegriff geworden. Das Unternehmen ist heute Teil der Tetra Laval Group und dessen größter Teilbereich. Der Hauptsitz der Tetra-Laval-Gruppe und des Unternehmens Tetra Pak International befindet sich in Pully bei Lausanne in der Schweiz.

Mostra Regionale del Pomodore

Neben „Regionalausstellungen der Tomate“ werden auch nationale Ausstellungen veranstaltet

Stempel mit Tomate aus Borgoricco (Italien)





Pays de la Tomate: hier ist das Land der Tomate

Stempel aus Marmande, Vallée de la Garonne (Frankreich)

Im nächsten Heft: über Heidelbeeren und Rosinen



Nicht mehr als 400 Anschläge

Früher, als alles noch gaanz anders war,

da gab es beim Bäcker in meinem Geburtsort fünf Sorten Brötchen: die „Schrippe“ für 5 Pfennig (Weizen, Wasser u.a.) gebacken, den „Knüppel“ für 9 Pfennig (Weizen, Milch u.a.), den „Schusterjungen“ aus Roggen (Zwiebeln u.a.), außerdem das Mohnbrötchen (Weizen mit Wasser und



mit Mohn bestreut) und dann noch ein süßes Brötchen, das mit Zuckerwasser bepinselt war und fürchterlich klebte (Franzbrötchen). Das war noch in jener Zeit, als eine Schrippe mindestens 50 Gramm wiegen mußte, der Bäcker nicht vor 7 Uhr morgens seine Backwaren verkaufen durfte und er seinen Arbeitstag um 3 Uhr in der Nacht begann – und Brötchen nicht beim Lebensmittelhändler zu kaufen waren. Dat war Balin! Warum erzähle ich das hier? Weil mir beim letzten Kauf von Brötchen/Semmeln/Wecken auffiel, daß ein solches jetzt unglaubliche 85 Cent kostet. Und: unter der knusprigen Ummantelung fand ich im „Teigling“ ein „Riesenloch“ im Teig. Völlig klar: Da hat der Bäcker seine Frau durchgejagt und die Bäckersfrau (in Riga hießen sie „Storch“) war wohl nicht gerade schlank. Kurt Tucholsky hat die Frage mit den Löchern im Käse (nicht) beantwortet. Und im Brötchen? Findet man im Internet (und hier): Das „Geheimnis“ von großen „Poren“ (Löchern) ist – so heißt es in der Fachsprache – eine lange kalte Führung mit wenig Hefe. So einfach ist es. Nachtrag: Anfang der 1990er-Jahre zeigte mir ein Produktionsleiter in einer Fabrik für Bäckereibedarf die ersten Teiglinge. So lange gibt es die schon! (kh)

So haben wir die Luftverschmutzung noch nicht gesehen

Die Erderhitzung übersteigt jetzt global 1,2 °C über dem vorindustriellen Level. Ohne die Luftverschmutzung mit ihrem Kühlungseffekt durch Aerosole lägen wir schon heute nahe am Pariser 1,5-Grad-Ziel. Der Weltklimarat (Intergovernmental Panel on Climate Change [IPCC]) geht davon aus, daß ein zügiges Ende der Emissionen trotz aller Erklärungen praktisch ausgeschlossen ist. Um die Pariser Ziele zu erreichen, sollte deshalb – so der IPCC – die Möglichkeit erkundet werden, zumindest die Restbiomasse aus der land- und forstwirtschaftlichen Produktion zu verbrennen und das entstehende Kohlendioxid langfristig in CCS-Anlagen („Carbon Capture and Storage“) abzuscheiden und unterirdisch zu speichern. Jegliche Verbrennung von Pflanzen (und insbesondere in Holzheizkraftwerken) ist klimaschädlich. Das in den Pflanzen gebundene Kohlendioxid wird wieder freigesetzt; wenn man das vermeiden will, sollte man Holzmöbel oder -häuser bauen oder Holzverkleidungen anbringen.(kh)



Kampf dem Hunger

Wie lange kämpfen die Menschen schon gegen den Hunger? Gegen Nahrungsmangel? Schlechte und(oder unzureichende Ernährung …? Die Lage hat sich weltweit dramatisch verschlimmert, seit Putin die Getreideausfuhr aus der Ukraine behindert. So ist der Kampf gegen den Hunger noch viel, viel schwieriger geworden. Vorhandene Ohnmachtsgefühle, die bei der Bekämpfung des Hungers schon immer aufkamen, werden durch die aktuelle Weltlage noch verstärkt. Trotz allem, dieser Kampf muß weitergehen! Insofern sind solche Bekämpfungsappelle auf Briefmarken von bleibender Aktualität. (jk)



Der Flügelstier – ein Fabelwesen



wie es im Buche steht, so wie das Einhorn. Jedoch als Heiligenattribut durch eine uralte Tradition geheiligt: Begleiter des Evangelisten Lukas. Ein Stier mit mächtigen Flügeln. Wer sich in dieser christlichen Bildsprache auskennt, der weiß sich auf den Evangelisten Lukas verwiesen. Für immer mehr Menschen ist diese Sprache in unseren Tagen unverständlich, gewissermaßen zu einer Fremdsprache geworden. Das Briefmarkenmotiv lädt dazu ein, diese zu lernen. Hier noch eine Info zur Fake-Bekämpfung: Es handelt sich bei diesem Stier um keine ausgestorbene Art. (jk)

Weltspartag oder Weltwummstag?

Weltspartag. Eine alte Geschichte, die in einigen Ländern schon den Geist aufgegeben hat, wenn man es so ausdrücken will. Weltwummstag. Der steht noch komplett aus und der wäre absolut lebensnotwendig: Es geht um den Erhalt und den nachhaltigen Schutz unseres Lebensraumes Erde. Der WST war/ist ja im Kern ein pädagogisches Konzept für die Bürger, mehr oder weniger die kleinen Leute. Deshalb auch Münzen für die Spardose. Sie sollen lernen, zu sparen. In einer Zeit der Doppelwummse und der Sondervermögen (der korrekte Name: Schulden), der Milliarden Übergewinne, ist die Spardose, die über der Welt schwebt, irgendwie aus der Zeit. Jedoch ist sie auch ein bleibendes Symbol für die unzähligen Menschen, die jeden „Cent“ umdrehen müssen, die vielfach gar nichts übrig haben, um zu sparen. Machen wir uns nichts vor, „Weltspartag“ bleibt gewiß eine Utopie, solange Transferzahlungen notwendig sind. Da bleiben die Spardosen leer, solange hungrige Mägen nicht ausreichend gefüllt werden können … Doch weiter gilt auch: Kleinvieh macht auch Mist, vor allem dann, wenn viele Kleinviehhalter sich zusammentun. Ein Hoffnungsschimmer, vielleicht? (jk)



Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Pilzsammler aufgemerkt!

Eine sehr schöne, aber (fast gänzlich) unrichtige Geschichte ist, daß Pilze mit Bäume kommunizieren würden. Die US-Amerikaner, die ja bekanntlich alles untersuchen und erforschen, haben jetzt festgestellt, daß von insgesamt 73.300 Baumarten nur 2 (als Wort: zwei) mit Pilzen ein Netzwerk auf molekularbiologischer Grundlage beweisfest unterhalten. Die amerikanischen Holzexperten hätten auch nicht starke Beweise gefunden, wonach über Pilzgeflechte insbesondere junge Bäume versorgt werden würden. Es gäbe, so die Amerikaner, auch keine belastbaren Belege dafür, die Mykorrhiza-Geflechte würden als Informationskanal nach Insektenattacken genutzt. Fazit: Bäume telefonieren so wenig nach Hause oder mit Pilzen wie ET.

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	26.10.2020	5009	*Clathus ruber* – Roter Gitterling
Belgien	26.10.2020	5010	*Clathrus archeri* – Tintenfischpilz
Belgien	26.10.2020	5011	*Geastrum quadrifidum* – Kleiner Nest-Erdstern
Belgien	26.10.2020	5012	*Calocera viscosa* – Klebriger Hörnling
Belgien	15.3.2021	Block 259	Mikroorganismen, u.a. Maispilz – *Gonatobotrys simplex*
Belgien	26.10.2020	5008	*Crucibulum crucibuliforme* – Gemeiner Tiegelteuerling
Frankreich	23.6.2022	Block 555	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Guinea-Bissau	10.12.2019	11001	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11002	*Boletus pinophilus* – Kiefern-Steinpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11003	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11004	*Hortiboletus rubellus* – Blutroter Filzröhrling
Guinea-Bissau	10.12.2019	11005	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11006	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling
Guinea-Bissau	10.12.2019	Block 1885	*Agaricus augustus* – braunschuppiger Riesenegerling
Guinea-Bissau	7.2.2020	11080	*Boletus edulis* – Steinpilz
Guinea-Bissau	7.2.2020	11081	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
Guinea-Bissau	7.2.2020	11082	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	7.2.2020	11083	*Xerocomus subtomentosus* – Ziegenlippe
Guinea-Bissau	7.2.2020	Block 1895	*Mycena inclinata* – Buntstieliger Helmling
Kasachstan	23.10.2020	Block 131	Naturschutzgebiet Altai – Nebenmotiv Fliegenpilze

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Neukaledonien	11.4.2022	1819	*Ileodictyon* sp. – Stinkhorn
Neukaledonien	11.4.2022	1820	*Anthracophyllum archeri* – Stamm d. Ständerpilze
Niederlande	15.08.2022	4128	Buchenschleimrübling – *Mucidula mucida*
Österreich	26.8.2022	3669	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Rumänien	26.05.2022	8028	*Paxillus involutus* – Kahler Krempling
Rumänien	26.05.2022	8029	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	26.05.2022	8030	*Gyromitra infula* – Bischofsmütze
Rumänien	26.05.2022	8031	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
São Tomé und Principe	14.8.2019	8396	*Boletus edulis* – Steinpilz
São Tomé und Principe	14.8.2019	8397	*Polyporus squamosus* – Schuppiger Stielporling
São Tomé und Principe	14.8.2019	8398	*Ganoderma lucidum* – Glänzender Lackporling
São Tomé und Principe	14.8.2019	8399	*Lactarius deliciosus* – Edel-Reizker
São Tomé und Principe	14.8.2019	Block 1530	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling
Sierra Leone	28.3.2019	10816	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Sierra Leone	28.3.2019	10817	*Amanita ibotengutake* – Japan. Knollenblätterpilz
Sierra Leone	28.3.2019	10818	*Psilocybe semilanceata* – Spitzkegeliger Kahlkopf
Sierra Leone	28.3.2019	10819	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling
Sierra Leone	28.3.2019	Block 1677	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Spanien	31.3.2022	Block 378	Gezeichneter Humor: Briefkasten mit Hut eines Fliegenpilzes
St. Pierre et Miquelon	12.1.2021	1347	*Russula packii* – Rosa Täubling
St. Pierre et Miquelon	14.5.2022	1376	*Entoloma strictius* – Rötling
Tschad	24.2.2020	3533	*Stropharia aeruginosa* – Grünspanträuschling
Tschad	24.2.2020	3534	*Cortinarius violaceus* – Dunkelvioletter Schleierling
Tschad	24.2.2020	3535	*Clitocybe odora* – Grüner Anis-Trichterling
Tschad	24.2.2020	3536	*Cortinarius praestans* – Schleiereule
Tschad	24.2.2020	Block 809	*Mycena epipterygia* – Dehnbarer Helmling
Türkei	17.5.2022	4704–4705	Verschiedenen Käsesorten
Ungarn	1.4.2022	6263	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Weißrußland	6.5.2022	1444	aus 1445–1445 Europa Waldkobold mit Pilzen als Nebenmotiv
Weißrußland	1.6.2022	1455	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Weißrußland	1.6.2022	1456	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Weißrußland	1.6.2022	1457	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Weißrußland	1.6.2022	1458	*Amanita virosa* – Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Zentralafrika	21.11.2019	9196–9199	Block 2036 Sir Alexander Fleming
Zentralafrika	21.12.2019	9313	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling
Zentralafrika	21.12.2019	9314	*Amanita excelsa* – Grauer Wulstling

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Zentralafrika	21.12.2019	9315	*Tricholoma imbricatum* – Feinschuppiger Ritterling
Zentralafrika	21.12.2019	9316	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Zentralafrika	21.12.2019	Block 2056	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch
Zentralafrika	21.3.2020	9464	*Coprinus comatus* – Schopftintling
Zentralafrika	21.3.2020	9465	*Tricholomopsis rutilans* – Rötlicher Holzritterling
Zentralafrika	21.3.2020	9466	*Echinoderma asperum* – Rauer Stachel–Schirmling
Zentralafrika	21.3.2020	9467	*Russula aeruginea* – Grasgrüner Täubling
Zentralafrika	21.3.2020	Block 2083	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
Zentralafrika	24.7.2020	9822	*Amanita phalloides* – Grüner Knollenblätterpilz
Zentralafrika	24.7.2020	9823	*Leccinum aurantiacum* – Espenrotkappe, Schmetterling
Zentralafrika	24.7.2020	9824	*Gyromitra esculenta* – Frühjahrs-Giftlorchel und Schmetterling
Zentralafrika	24.7.2020	9825	*Grifola frondosa* – Gemeiner Klapperschwamm
Zentralafrika	24.7.2020	Bl. 2151	*Suillus luteus* – Butterpilz
Zentralafrika	24.7.2020	9826–9833	9822–9825: 3 Seiten gezähnt, m. zusätzl. Illustration
Zentralafrika	30.11.2020	10119	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling und Fleming
Zentralafrika	30.11.2020	10120	*Pleurotus eryngii* – Brauner Kräuterseitling und *Penicillin rubens*
Zentralafrika	30.11.2020	10121	*Lentinula edodes* – Shiitake und Monument in Barcelona
Zentralafrika	30.11.2020	10122	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling; Penicillin
Zentralafrika	30.11.2020	Bl. 2182	*Armillaria mellea* – Honiggelber Hallimasch und A. Fleming
Zentralafrika	31.3.2021	10599	*Sarcodon imbricatus* – Habichtspilz
Zentralafrika	31.3.2021	10600	*Hygrophoropsis aurantiaca* – Falscher Pfifferling
Zentralafrika	31.3.2021	10601	*Amanita pantherina* – Pantherpilz
Zentralafrika	31.3.2021	10602	*Gomphidius glutinosus* – Großer Schmierling
Zentralafrika	31.3.2021	Bl. 2242	*Cantharellus cibarius* – Echter Pfifferling

Oh, möge niemand glauben, daß es einfach sei, die Agrarphilatelie mit Text zu füllen. Und dann soll sie auch noch interessant sein. Und planmäßig herauskommen. Und das bei so wenigen, aber fleißigen Autoren. Oh oh.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Andorra franz. Post	30.9.2022	901	Trollblume
Andorra span. Post	25.3.2022	Block 23	Uhu
Andorra span. Post	8.8.2022	527	Haselnuß
Aruba	16.11.2021	1116–1119	Nutzgarten, u.a. Tomaten, Kürbisse, Melonen, Apfelsinen
Aruba	28.3.2022	1124–1127	Orchideen
Bahamas	20.12.2021	1635	aus 1632–1635: Stechpalmenzweig
China VR	3.12.2021	5363–5370	Geschützte Tierarten
China–Taiwan	5.11.2021	4492–4495	Dichtkunst, u.a. Brennholzsammler, Bauer
Deutschland	5.1.2023	3738	Blumeninsel Mainau
Deutschland	2.2.2023	3745–3747	Grimms Märchen: Hans im Glück
Deutschland	2.2.2023	3748	Haustiere: Katze
Dominikanische Rep.	31.7.2020	2816–2819	Haustiere: Katze, Pferd, Hühner, Hund
Frankreich	19.8.2022	8265–8273	Freimarken – Eulen
Frankreich	9.9.2022	8337	Junge mit Eidechse, Gemälde von F. Pétrovitch
Frankreich	16.9.2022	Block 570	Wasser-, Wind-, Solarenergie und Energie aus Biomasse
Frankreich	14.10.2022	8349	Schwarzstorch
Georgien	22.9.2021	Block 96	Kropfgazelle und Kaiseradler
Hongkong	26.5.2022	2553–2558 Block 409	Imbißgerichte, u.a. Eiertörtchen, Mehl, Suppe
Italien	21.6.2022	4417	100 Jahre Firma Galup: Panettone-Kuchen
Liechtenstein	7.6.2022	2055	Lokale Getränke: Trinkwasser im Glas
Liechtenstein	14.11.2022	2072	Jahr des Hasen
Montenegro	15.11.2022	477	Pfriemenginster
Montenegro	27.5.2022	479	Fluß-Mäander
Niederlande	13.6.2022	4113–4122	u.a. Wiesenknopf, Bartfledermaus, C-Falter, Oregano, Dachs
Niederlande	15.8.2022	4126–4135	u.a. Waldlaubsänger, Rothirsch, Marder, Wolf, Tüpfelfarn

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Österreich	2.11.2022	64	aus 62–65 Dispensermarken: Großer Ahornboden
Portugal	30.5.2022	134–136	ATM – Int. Jahr der Grundlagenforschung, Blumentopf, Erdball
Rumänien	6.5.2022	8014–8017	Rosen + Block 900
Rumänien	12.5.2022	8018–8021 Block 901	Raufußkauz, Schleiereule, Uhu, Sumpfohreule
Rumänien	20.5.2022	8022–8027 Block 902	Banknoten Rumäniens mit landwirtschaftlichen Motiven
Schweiz	8.8.2022	2824	Enzian, Matterhorn
Schweiz	10.11.2022	2832–2831	Weihnachten: Maus, Hirsche, Hase
Serbien	13.4.2022	1090–1093	Kuhschelle, Adonisröschen, Pfingstrose, Akelei
Spanien	10.6.2022	Block 381	Granatapfel
Spanien	17.6.2022	Block 382	Gastronomie: Paella
Spanien	21.6.2022	5638	Spanische Tanne
Spanien	11.7.2022	5643	Phönizische und italienische Weinamphore
Tschechische Rep.	7.9.2022	Block 95	Naturschutzgebiet Macha-Landschaft
Tschechische Rep.	7.9.2022	1174	Hochzeits-Grußmarke: Rosenspalier
Tschechische Rep.	12.10.2022	Block 97	Pferdezucht

Stiff upper lip: Einladung zum Tee

Boris Johnson, vormals Prime Minister of Her Majesty, hat in einer Rede im Parlament aus Anlaß des Todes seiner Königin daran erinnert, daß Queen Elizabeth II. Umfragen zufolge derart tief im Bewußtsein der englischen Nation verankert sei, daß sie die Bevölkerung häufiger im Traum heimsuche als jede andere Person oder Figur. Schon in den 1970er Jahren hätte sich ein Buch mit den Träumen über die Queen und das Königshaus befaßt. In vielen dieser Träume käme eine Tasse Tee vor. Boris Johnson meinte dazu, daß dieses Sinnbild englischer Gewohnheit mit der Ermahnung der Eltern an ihre Kinder zu tun habe, sich anständige Tischmanieren anzueignen; es könne ja sein, daß sie von der Queen zum Tee eingeladen werden. (kh)



Ausgewählt von Roger Thill

Der Hase ist das vierte Tier der chinesischen Tierkreiszeichen. Nach der Fengshui-Lehre kam er also als viertes Tier zum Fest des Jadekaisers ans Flußufer. Das Jahr 2023 wird auch vom Element des Wassers geprägt sein – genau wie zuvor das Jahr der Tiger. Wasser fließt überallhin und spricht somit für eine hohe Anpassungsfähigkeit. Damit geht viel Veränderung einerseits, aber auch die Möglichkeit für jedes Individuum, sich anzupassen, einher. Es läßt sich vorausdeuten, daß es den Menschen im Jahr 2023 deswegen nicht besonders schwerfallen wird, sich auf neue Gegebenheiten einzulassen. Das letzte Wasserhasenjahr war im Jahr 1963. Mal sehen, was der Hase uns bringen wird!



Als Glücksbringer erfreut sich der Siebenpunkt-Marienkäfer – mit wissenschaftlichem Namen *Coccinella septempunctata* – großer Beliebtheit. Die Zahl Sieben, in diesem Fall die Anzahl schwarzer Punkte auf den roten Flügeldecken des Käfers, galt schon seit jeher als Glückszahl und mystische Zahl, vereint sie doch in sich die irdische Vier (vier Elemente) und die göttliche Dreizahl. Marienkäfer sollen Kinder beschützen und Kranke heilen. Der Marienkäfer hat ebenfalls Glück: Vögel verschmähen das bitter schmeckende Tier und werden durch seine rote Warnfarbe abgeschreckt. Die Menschen stufen ihn als Nützling ein, da die Larven und die Käfer große Mengen an Blattläusen vertilgen. Für die Bauern im Mittelalter waren sie ein Geschenk der heiligen Maria; daher der Name.



Der Name Ostereistedts ist nicht mehr eindeutig zu klären, er könnte auf „Eichenstätte“ zurückzuführen sein, aber genau so auf einen Siedler namens Eike (Eckehard) als gemeinsame Wurzel von Oster Eystedte und Wester Eystede (letzteres heute Rhadereistedt). Ostereistedt liegt genau auf der Wasserscheide zwischen Elbe und Weser. Das Wasser im nördlichen Teil fließt über Gräben und Bäche in Hamme und Weser. Das Wasser im südlichen Teil fließt über Bade und Oste in die Elbe. Genau, wie sich unter anderem in Himmelpfort (Brandenburg) und in Himmelpforten (Niedersachsen) ein Weihnachtspostamt befindet, gibt es in Ostereistedt eine Osterhasenzentrale. Kinder können „Hanni Hase, Am Waldrand 12, 27404 Ostereistedt“ Briefe schicken. Quelle: Wikipedia



Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.192/April 2023
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft kommt, wenn das April-Wetter vergangen ist (hoffentlich!), die Sonne scheint, der Urlaub (Rentner haben keinen Urlaub!) und die herbstliche Garten- oder Balkonarbeit noch vor uns liegt: also im Juli. Bis dahin und auch danach: Alles Gute.

Agrarphilatelie 193 Juli 2023

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Telefonino zücken,
diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde,

der Sommer steht vor der Tür und die Philatelie wird wohl eine kleine Pause einlegen, nachdem die IBRA viele Sammler mobilisieren konnte. Es ist dies der Beweis, daß ein Bedarf besteht, sich zu treffen, zu diskutieren, in Kisten herumzusuchen und zu entdecken, die Philatelie so zu erleben wie vor Corona.

All dies soll uns Hoffnung geben, daß auch weiterhin gesammelt wird und daß das Internet nicht alle Lücken und Bedürfnisse erfüllen kann.

Andererseits mußte ich als Hauptverantwortlicher der jährlich in Bad Mondorf stattfindenden Exphimo, es war dieses Jahr die 65. Ausgabe, mit Bedauern feststellen, daß sich immer weniger Sammler dazu berufen fühlen, Verantwortung und Mitarbeit im Verein zu übernehmen und sich am aktiven Vereinsleben zu beteiligen. Leider hört man immer wieder von Vereinsauflösungen von Arbeitsgemeinschaften mangels Vorstandsmitglieder. Ohne Vorstand kein Verein, keine Mitgliederversammlungen, keine Börsen, keine Ausstellungen. Wollen wir dies wirklich?

Daher mein dringendster und innigster Wunsch an unsere Mitglieder: auch wir benötigen Helfer in allen Bereichen, Vorstand, Redaktion, Homepage u.a.m. Freiwillige sind willkommen!

Am Freitag, dem 27. Oktober 2023, um 10 Uhr in Raum 1 der Ulm-Messe, wird unsere Jahreshauptversammlung stattfinden. Überwindet Euch, besucht die JHV, meldet Euch beim Vorstand, reicht Vorschläge ein was wir gemeinsam besser machen könnten, gebt Ideen, werbt neue Mitglieder auf daß unsere ArGe lebenswert und interessant bleibt.

Anja hatte einen Aufruf im letzten Heft gemacht, ob jemand am Stand in Ulm helfen könnte. Da keine Rückmeldung kam, müssen wir leider auf den Stand verzichten. Eigentlich schade.

2025 wird unsere Arge 50. Es wäre mein Wunsch, daß wir dies feiern könnten, und ich bin sicher, mit Eurer aller Hilfe, werden wir dies auch meistern.

In dem Sinne wünsche ich allen einen angenehmen Sommer und freue mich auf ein Wiedersehen im Herbst in Ulm.

Herzliche Grüße.



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Pferde auf den Umschlagseiten lieferte Heinz Wienold.

Inhaltsverzeichnis

auf Seite 4	Linhardt Sigel war ein Bierprew
auf Seite 4	Page Three Stamp: Schrumplig, aber kein Food waste
auf Seite 5	Lebensmittel als Medizin: Heidelbeeren und Rosinen usw. (Teil 4)
auf Seite 12	könnten wir was von den Alten lernen
auf Seite 12	sollten wir nur mit Maske in den Kuhstall gehen
auf Seite 13	Bewässerter Umweltschutz
auf Seite 16	Die Mariendistel und die Gemeine Myrte sind Heilkräuter
auf Seite 17	Sechs Kleine Akzidenzen
auf Seite 19	Weinbaugebiet Rheinhessen (Teil 1) – eine weitere Sammlung
auf Seite 26	Der Speierling ist eine einheimische Obstrarität
auf Seite 29	Aus dem Leben einer Kartoffel (Teil 5)
auf Seite 34	*Thea sinensis* und *Thea assamica* (Teil 7)
auf Seite 44	Heute gibt es bei Oltersdorfs: Casado
auf Seite 45	Ein vogtländischer Revoluzzer
auf Seite 48	Mein Blutdruck war gefährlich erhöht
auf Seite 49	Dank an Koni Häne für seine jahrzehntelange Mitarbeit
auf Seite 49	Ein Stellenangebot m/w/d
auf Seite 50	Der Gartenschläfer
auf Seite 50	finden Sie eine Reiseempfehlung nach Österreich: Nationalpark Thayatal
auf Seite 51	Unsere Themen, aufgelistet: Pilze und die anderen Sammelthemen
auf Seite 54	besprechen wir ein paar Stempel, die zu uns passen

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Wolfgang Brandstetter, Jakob Gubler, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Roger Thill und Ulrich Oltersdorf; als Gäste: Walter Baldus, Uwe Kraus und Daniela Maria Vogt Weisenhorn



Redaktionsschluß:

war am 1. Juni; an dem Tag beginnt der meteorologische Sommer, von dem hier nicht so viel zu spüren war. Doch Sturm ist erst, wenn die Schafe keine Locken mehr haben.



Linhardt Sigel war ein Bierprew

Der Bierbrauer Sigel steht inmitten des großen Raumes und füllt aus einem Schaff Bier über einen Bottich in ein großes, am Boden liegendes Faß. Ein zweites Faß liegt daneben, am Boden steht eine Kanne. Der in der Inschrift als Bierbrauer bezeichnete Sigel ist hier beim Umfüllen des Bieres dargestellt.

Linhardt Sigel Bierprew ist Anno 1588 in d(a)s Bruderhauß auffgenummen worden undt ist den 16 Martii A(nn)o 1610 in Gott seliglich entschlaffen, seines alters im 101 Jar undt ligt bey S(ankt) Johannes under der Zwolffbruder stain begraben undt ist 22 iar im bruderhaus gewesen.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Die Schweiz zeigt uns, wie Kartoffeln auch aussehen: nicht so oval oder rundgeglättet, sondern unterschiedlich groß und geformt. Wegwerfware, wenn sie schon beim Bauern aussortiert werden, dann sind sie noch gut für die Schweine. In den Handel kommen solche Erdfrüchte nimmermehr. Drillinge werden auch als Kleinsortierung oder Feldware bezeichnet; doch ist das nur die Bezeichnung für eine spezielle Größensortierung, unabhängig von der Kartoffelsorte: langovale bis lange Sorten von 25 bis 35 Millimeter und Knollen runder bis ovaler Sorten von 25 bis 40 Millimeter. Das liebt der Häusler, denn die auf der Schweizer Marke abgebildeten Kartoffeln sind zwar natürlich und zeigen die Natur in ihrer verschrumpeltsten Form, aber schlecht zu schälen. Nach der deutschen „Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln“ (SpKartHKV) von 1985 mußten Speisekartoffeln beim Inverkehrbringen nach der Größe sortiert sein. Für Knollen langovaler bis langer Sorten waren 30 mm, für Knollen runder bis ovaler Sorten 35 mm Mindestgröße vorgeschrieben. Die Angabe der Sortierung bzw. der Sortierbandbreite auf dem Etikett ist nach geltendem Recht nur mehr fakultativ. Der „Ausschuß der Spitzenverbände der Kartoffelwirtschaft für die Kartoffelgeschäftsbedingungen und das Sachverständigenwesen“ hat daher die 1956 abgefaßten „Berliner Vereinbarungen“, auch „Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen“ genannt, überarbeitet. Es ist eine Entmüdigung, denn wir Bürger dürfen nicht entscheiden, welche Kartoffel auf unsere Tische kommt. Die Schweizer Post weist darauf hin, daß lt. WWF ein Schweizer Haushalt durchschnittlich für 600 Franken verzehrfähige Ware wegwirft. Zynisch könnte man anmerken, sollte man nicht den einen oder anderen CH Rappen sparen?

Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin Teil 5



Niemandem einen Beeren aufbinden

Heidelbeeren werden seit jeher gesammelt und gegessen. Ab 1910 wurden sie in den USA gezüchtet; der Farbstoff befindet sich nur noch in der Schale. Die Beere ist durch diese Züchtung weniger aromatisch und nicht so gesund, aber länger lagerfähig.



In dem Roman „Harry Potter und der Orden des Phönix“ von Joanne K. Rowling stellt Harry Potter riesige **Heidelbeer-Knusper-Muffins** her. Die Geschichte: Harry Potter verlebt einen einsamen Sommer bei den Dursleys, als er und sein Cousin Dudley plötzlich von Dementoren (sehr gefährliche und grausame magische Wesen) angegriffen werden. Harry kann sie mit Mühe vertreiben, doch weil er vor einem Muggel (Menschen ohne Zauberkräfte) gezaubert hat, droht ihm daraufhin der Schulverweis. Doch das ist nur der Anfang des Übels, denn wieder in Hogwarts angekommen will kaum jemand glauben, daß Lord Voldemort (das ist ein Böser) zurück ist. Und dann ist da noch die neue Lehrerin, die anscheinend zu verhindern versucht, daß die Schüler zaubern lernen.

Karte mit fluoreszierenden Markierungen der Postanstalt (hier verborgen!). Frankreich 2007



Bundesrepublik Deutschland 2010
Die Marke duftet nach Heidelbeere.

Die Heidelbeere (auch Blaubeere) *(Vaccinium myrtillus)* ist eine Art aus der Gattung der Heidelbeeren *(Vaccinium)* in der Familie der Heidekrautgewächse *(Ericaceae)*. Die in der Heidelbeere enthaltenen Anthocyane färben beim Verzehr Mund und Zähne blau bis rot, sie sind darüber hinaus auch Antioxidantien. Die meisten Kulturheidelbeeren stammen von der Amerikanischen Heidelbeere *(Vaccinium corymbosum)* und anderen nordamerikanischen Arten.



Saft von Beeren – weder filtriert noch pasteurisiert – ist Lebensquell.

Ganzsache mit Zudruck einer Beerenweinkelterei in Lauffen

Als Heildroge dienen die getrockneten, reifen Früchte bzw. die frischen oder tiefgefrorenen Früchte sowie die getrockneten Blätter. Hauptwirkstoffe in den Beeren sind u.a. Catechingerbstoffe, dimere Proanthocyanidine, Anthocyanidine, Flovonoide, Caffeoylsäuren, Fruchtsäuren und Pektine. In den Blättern befinden sich außer Gerbstoffen Iridoide, Phenolcarbonsäuren, in geringer Menge Chinolizidialkoloide, Arbutin und Hydrochinon sowie ein relativ hoher Gehalt an Chrom und Mangan.

Die getrockneten Beeren sind aufgrund des Gerbstoffgehalts und der Pektine ein beliebtes Volksheilmittel gegen Durchfall, ebenso der mit Rotwein angesetzte Heidelbeerwein. Frische Früchte in größeren Mengen genossen, wirken abführend. Der verdünnte Saft oder 10-prozentige Abkochungen können als Gurgelmittel bei leichten Entzündungen im Mund- und Rachenraum angewendet werden. Die isolierten Anthocyanidine haben eine kapillarabdichtende Wirkung bei krankhafter Kapillarbrüchigkeit, z.B. bei Diabetes, und sie werden in Fertigpräparaten gegen Netzhauterkrankungen und Störungen des Nacht- und Dämmerungssehens, zur Epithelregeneration bei Magen- und Darmgeschwüren, äußerlich zur Vernarbung von Wunden eingesetzt. In der Volksmedizin gelten Heidelbeerblätter als blutzuckersenkend, ohne daß bisher eine antihyperglykämisch wirkende Substanz nachgewiesen werden konnte. Von der Anwendung von Zubereitungen aus Heidelbeerblättern wird wegen einer möglichen Vergiftung abgeraten.

Heidelbeeren stärken das Immunsystem, sollen gegen Demenz helfen, wirken antibakteriell, antiviral und antimykotisch und fördern die Wundheilung. Die enthaltenen Anthocyane (rotvioletten Pflanzenfarbstoffe) wirken als Antioxidantien/Radikalfänger.

Gut zu wissen

Pektine (griech.: πηκτός pektós = fest, geronnen) sind pflanzliche Polysaccharide (Vielfachzucker), die im Wesentlichen aus verknüpften D-Galacturonsäure-Einheiten bestehen. Ernährungsphysiologisch betrachtet sind Pektine für Menschen Nahrungsfasern. In der Industrie finden Pektine hauptsächlich Verwendung als Geliermittel. Pektine kommen in allen höheren Landpflanzen vor. Hier findet man Pektine in allen festeren Bestandteilen, beispielsweise den Stängeln, Blüten, Blättern usw. Die Pektine sind in den Mittellamellen und primären Zellwänden enthalten und übernehmen dort eine festigende und wasserregulierende Funktion. Die Pektinzusammensetzung ist nicht nur von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich, sondern hängt ebenso vom Typ und Alter des Pflanzengewebes ab. Besonders pektinreich sind Pflanzenteile mit relativ zähen/harten Bestandteilen, z.B. Citrusfrüchte oder Fruchtstände von Sonnenblumen. Pektinarm hingegen sind weiche Früchte, z.B. Erdbeeren.

Radikalfänger sind Antioxidantien. Das sind natürliche Stoffe, die in der Nahrung, vor allem aber in Obst und Gemüse vorkommen, und die in der Lage sind, die Zellen zu schützen. Denn die so genannten freien Radikale sind die Ursache für eine Vielzahl von negativen Symptomen oder ausgewachsenen Gesundheiten. Sie entstehen durch falsche Eßgewohnheiten, durch Rauchen, Stress und andere der Gesundheit abträgliche Gewohnheiten.

Sei ein Korinthenkacker

Weintrauben sind die Ausgangsbasis für Wein, Weinbeeren, Korinthen, Sultaninen, Rosinen und Zibeben. Man beachte: je dunkler die Farbe, desto gesünder. Allerdings: gerade Weintrauben gehören zu den am häufigsten gespritzten Obstsorten.

Beim Kauf sollte man immer dunklen Trauben den Vorzug geben.

Weinrebe
(Vitis vinifera)



Biber Privatpost
Weiße und blaue
Weintrauben





Adreßzettel I.G. Farbenindustrie-Aktiengesellschaft, heute u.a. Bayer AG, an den bedeutendsten und einflußreichsten Chirurgen Ferdinand Sauerbruch (1875–1951).

Im Trauben-Anbau verwendet man Gibberellinsäure, damit die Trauben größer werden und sie werden auch elliptischer. Um kernlose Beeren zu erhalten, werden Auxine eingesetzt.

Gut zu wissen

Gibberellinsäure fördert die Keimfähigkeit und Keimschnelligkeit, hat Einfluß auf das Längenwachstum und die Befruchtung der Gefäßpflanzen und hebt die Winterruhe auf.

Die Auxine sind eine Gruppe von natürlichen und synthetischen Wachstumsregulatoren mit multipler Wirkung auf Wachstums- und Differenzierungsprozesse bei Gefäßpflanzen und einer spezifischen Wirkung im Protonema der Laubmoose.



Griechenland 1927

In Korinth (Griechenland) wird die schwarze Traubensorte Korinthiaki angebaut. Die Briefmarke zeigt den Kanal von Korinth (kopfstehender Überdruck).

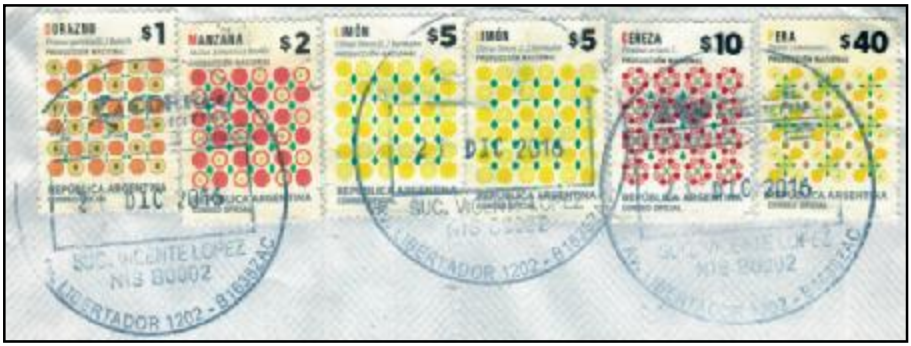
Ganzsache 1959



Alkeios von Lesbos: Ἐν οἴνῳ ἀλήθεια – im Wein liegt Wahrheit, nicht jedoch in der „Prawda“ (deren „Wahrheit“ ist die der Kommunistischen Partei der Sowjetunion); die Zeitung ist nicht untergegangen!

Bist Du sauer?

Spontane Mutationen in der Vorzeit und zufällige – allerdings künstlich induzierte – Veränderungen lassen aus der bitteren Zitronat-Zitrone zahlreiche neue Arten entstehen. Mandarinen und Orangen erfreuen unseren Gaumen.



Die Vielfalt der Früchte ist enorm – hier sind 72 Zitronen neben Steinobst (132) und Kernobst (72) abgebildet.

Einheimische Früchte Argentinien 2018
(Man sehe sich den im Katalog angegebenen Preis für den Satz an)

Anthocyane (nicht Lycopin) färben Orangen rot und schützen den Körper vor oxidativem Streß. Am gesündesten ist die weiße schwammige Schicht (Exokarp – Albedo)



Franz.-Polynesien 1992
zum Weltgesundheitstag
(mit Zierallonge)

Neue Varianten sind durch Propfen der Äste oder radioaktive Bestrahlung der Kerne entstanden.

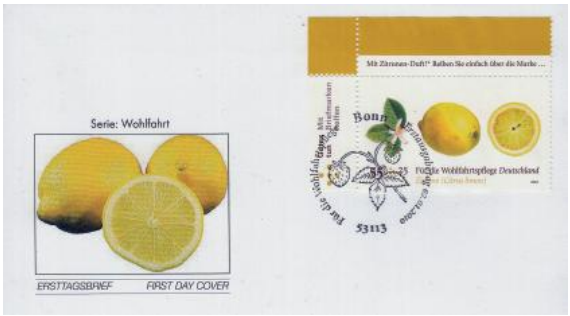


Zypern 1977
Grapefruits, Orangen, Limonen



Bundesrepublik Deutschland 2010

Blüte und kernlose Frucht der Zitrone





Andorra (franz.) 1995

Natura Papallona Melaniagia

Nur wer genau schaut, findet vollreife Orangen.

Der Schmetterling heißt Melanargia galathea (Schach- oder Damenbrett)



Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Südost-Asien. Nach und nach wurden sie bis Südeuropa verbreitet. Kolumbus nahm auf seine Reise nach „Indien“ einen Beutel Orangenkerne mit.

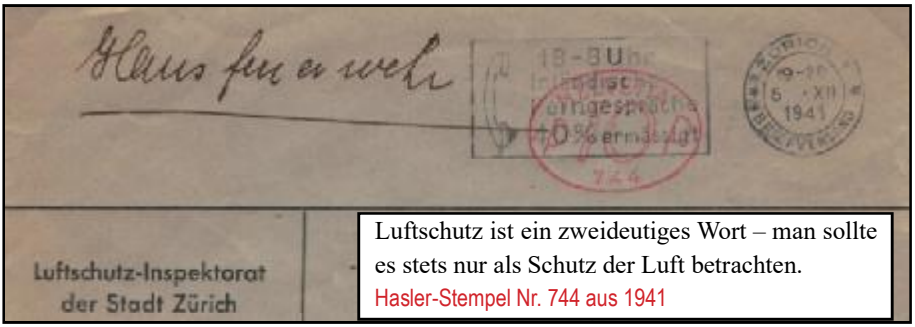


Vorphilabrief Kuba

Von Matanzas nach Colón (= spanischer Name für den Amerika-Entdecker)

Vergiß mein nicht!

Gewisse Lebensmittel sollte man nicht vergessen – täglich 2 Liter Wasser sind eigentlich ein Muß für jeden. Es gibt jedoch noch weitere kostengünstige Lebensmittel – Mittel zum Leben: frische Luft, sprich Sauerstoff.



Luftschutz ist ein zweideutiges Wort – man sollte es stets nur als Schutz der Luft betrachten.
Hasler-Stempel Nr. 744 aus 1941



Die Spatzen pfeifen es von den Dächern: es gibt Firmen, die das Lebensmittel Wasser privatisieren wollen. Wasser soll dann nicht mehr Allgemeingut der Bürger sein.
(Das Logo von Nestlé, ursprünglich mit drei Jungvögeln, zeigt keine Spatzen im Nest.) Freistempel

Wasser ist Leben – halten wir es sauber!

Gut zu wissen

Der Mineralwasserverbrauch pro Kopf betrug 2016 in Deutschland148,2 Liter, in Österreich 91,6 Liter und in der Schweiz 114 Liter (Quelle: wikipedia)

Zu Nestlé gehören die Wassermarken Aqua Panna, Vittel, Contrex und San Pellegrino. Danone vertreibt Wasser aus Evian. Gerolsteiner ist der größte Mineralwasser-Exporteur Deutschlands. Nicht vergessen sollte man die Hersteller von weiteren Getränken, die auf Wasser basieren – zum Beispiel Coca- Cola, die außerdem Apollinaris vertreiben.



Das war's mit dem Exponat Lebensmittel als Medizin.

Klaus Henseler

Von den Alten lernen



Auf der Halbinsel Yucatán (Guatemala) richten sich die Nachfahren der Maya bei ihren landwirtschaftlichen Arbeiten seit Jahrhunderten danach, ob ein Vogel am Vormittag oder am Nachmittag singt. Diese indigene Bevölkerung achtet darauf, wo die Ameisen ihre Eier ablegen. Da lebt in den Wäldern der Goldtrupial *(Icterus auratus),* dessen Nester angeblich wahre Wunderwerke der Architektur sind. Sie hängen wie Basketballkörbe oder gehäkelte Hängematten in den Wipfeln der Bäume und seien nicht nur interessant gestaltet. Anhand der Nester können die Bauern erkennen, wie die nahe Zukunft aussehen wird. Sind die Nester grobmaschig, lang und aus grünen Halmen gewebt, deutet das auf eine bevorstehende Dürreperiode hin; die saftigen Gräser gewähren den Jungen im Nest Kühlung und frische Luft. Sind die Nester aber dicht gewebt mit kurzen Halmen und aus vertrocknetem Baumaterial, rechnen die Vögel mit einer längeren Regenzeit.

Die Mayas nennen die Beachtung des Verhaltens von Tieren „Xook K'iin", was soviel bedeutet wie „Lesen, Zählen der Tage". Es ist eine über Jahrhunderte erprobte Methode der Wettervorhersage, vermutlich immer wieder angepaßt, an die tatsächliche Wetterentwicklung im Jahresverlauf. Schon in den ersten zwei Wochen eines Jahres werden Wetter- und Naturphänomene gedeutet und auf die restlichen Monate im Jahr projiziert. In Berlin-Neukölln ist im Mai 2023 ein Zentrum eröffnet worden, das das Wissen der indigenen Völker sammelt, denn diese sind es, die die biologische Vielfalt am wirksamsten unterstützen. Auf der Erde leben etwa 6 Prozent Menschen, die man zu einer indigenen Bevölkerungsgruppe zählen kann, aber diese schützen etwa 80 Prozent der weltweit vorhandenen Biodiversität. Das Berliner Zentrum nennt sich Spore nach dem zumeist einzelligen Entwicklungsstadium von sich asexuell vermehrenden Lebewesen wie Pilzen, Algen, Moosen und Farnen.

Klaus Henseler

Wenn Kühe pupsen

Das hängt ganz sicher mit dem Futter bzw. mit der Verarbeitung desselben zusammen. Ob von der Wiese oder im Stall, was ja leider die häufigste Verwahranstalt der Kuh ist: Das Futter rutscht den Schlund hinunter und wird dann sofort in einem Gärprozeß zersetzt, weiterbefördert in einen anderen Magen und kommt schließlich (unter anderem als Methan) nach außen. Das ist für die Umwelt so wenig erfreulich wie derVerbrauch von Diesel oder

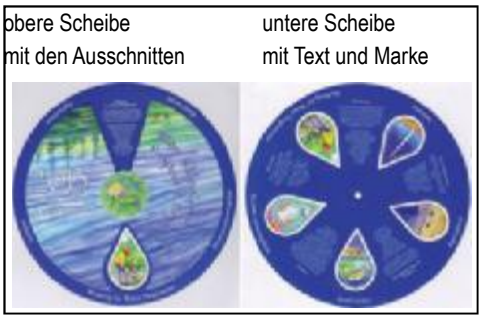
der Kohle im Kraftwerk. Und bei der Holzverbrennung durch Pellets kommt auch nicht nur Wasserdampf aus dem Kamin. Ich habe schon einmal auf dieses Methan-Problem in den Kleinen Akzidenzen (Heft 185) hingewiesen und auf die australischen Erfolge. Auf einem staatseigenen Landgut in Bayern werden jetzt Versuche unternommen, den Rindviechern zwar nicht das Pupsen abzugewöhnen, wohl aber die Art (Qualität?) des hinterwärtigen Ausstosses. Dazu werden den Rindern verschiedene Futtermischungen gegeben und danach der Kuhatem gemessen. In den jetzigen Versuchen setzt man auf Kraftfutter mit Stärke darin, auch ein synthetischer Futterzusatz soll getestet werden; dieser soll durch Hemmung eines Enzyms das CH_4 angeblich um 30 Prozent reduzieren. Wohin das führt? Ein Verbot der Rinderhaltung auf Wiesen, denn da kann man den Viechern den Futterzusatz nicht geben. Man kann natürlich auch Gras entwickeln, das den synthetischen Futterzusatz selbst produziert. So greift denn eins ins andere und alles daneben.

Daniela Maria Vogt Weisenhorn

Umweltschutz: Wasser

Der beste Ehemann aller Zeiten war auf Reisen in Norditalien. Ein Satz von dem, was er mir berichtet hat, ist bei mir hängengeblieben: „Die Flüsse führen fast kein Wasser, es ist alles sehr, sehr trocken.“ Süßwasserknappheit – ein Thema, das in Zukunft wohl immer drängender wird. Aber eben auch ein Thema, das schon seit Längerem bekannt ist. Bereits 1993 wurde ein Weltwassertag eingeführt, dessen Hauptziel es ist, die Aufmerksamkeit auf die Bedeutung des Süßwassers zu lenken und die nachhaltige Bewirtschaftung der Süßwasserressourcen zu fordern. Auch gab es bereits 2013 das Internationale Jahr der Wasserkooperation. Dessen Hauptziel war die Sensibilisierung sowohl für das Potential einer verstärkten internationalen Zusammenarbeit als auch für die Herausforderungen, denen sich die Wasserwirtschaft angesichts der weltweit steigenden Nachfrage nach Wasserzugang, -verteilung und -dienstleistungen stellen muß.

Aus diesem Anlaß wurden nun die von mir gewählten außergewöhnlichen Marken herausgegeben. Sie stammen aus dem Jahr 2013 und aus Südafrika. Die selbstklebenden Marken, die am 20. März 2013 verausgabt wurden, sind – bis auf die Wassertropfen-Form, die hier zum ersten Mal verwendet wurde – erstmal nicht außergewöhnlich – ihre spezielle



Anordnung auf einem Miniblock schon. Dieser besteht aus zwei übereinanderliegenden kreisförmigen Scheiben, wobei in der oberen Scheibe zwei Öffnungen ausgestanzt sind, in denen am oberen Ende eine einzelne Briefmarke und gegenüber die zur Briefmarke gehörende Information zu sehen ist. Diese Information gibt Hinweise auf einen nachhaltigen Umgang mit Wasser in dem auf der Marke dargestellten Nutzungsbereich. Die einzelnen Briefmarken und die zugehörigen Informationen sind im Folgenden aufgeführt.

Haushalt



Sauberes Trinkwasser ist eine wertvolle Ressource und für die menschliche Gesundheit unerläßlich. Die Reinigung von Leitungswasser ist ein teurer Prozeß; daher ist es wichtig, die Wasserhähne nach dem Gebrauch richtig zu schließen, um Wasserverluste zu vermeiden. Durch flache Bäder und kurzes Duschen wird ebenfalls weniger Wasser verbraucht.



Landwirtschaft

Wasser ist für die Bewässerung und den Anbau von Nahrungsmitteln unerläßlich. Die Wasserressourcen Südafrikas sind begrenzt und sollten sparsam verwendet werden. Eine Möglichkeit, dies zu tun, ist die Bewässerung in der Nacht, um Wasserverluste durch Verdunstung zu vermeiden, oder die Installation eines Tropfbewässerungssystems.

Industrie



Der Einsatz von Windturbinen zur Stromerzeugung hat beträchtliche Vorteile für die Umwelt im Vergleich zur traditionellen Methode der Verbrennung fossiler Brennstoffe, bei der viel Wasser zur Kühlung der Generatoren benötigt wird. Wie alle vom Menschen geschaffenen Dinge haben auch Windkraftanlagen Auswirkungen auf Fledermaus- und Vogelarten, aber sie zeichnen sich als wassersparende Stromquellen aus, da sie kaum Wasser verbrauchen.

Programm „Arbeiten für Wasser“



Die südafrikanische Regierung hat das Programm *Working for Water* ins Leben gerufen, um den Kampf gegen invasive gebietsfremde Pflanzen zu unterstützen. Invasive gebietsfremde Bäume wurden entfernt, weil sie enorme Mengen an Wasser verschwenden. Hier ist ein ehemals arbeitsloser Arbeiter zu sehen, der fremde Bäume von einem Flußufer entfernt.



Artenvielfalt

Der Clanwilliam-Rotflossenbarsch *(Barbuscalidus)* ist eine der vielen kleinen Fischarten Südafrikas, die nirgendwo sonst vorkommen. Er ist durch die Wasserentnahme für die Landwirtschaft, die Industrie, die Umweltverschmutzung, den städtischen Verbrauch und durch nicht heimische Barsche und Forellen stark bedroht. Die hier abgebildete Mauve Bluet damselfly *(Proischnur apolychromatica),* die als ausgestorben galt, wurde wiederentdeckt, nachdem invasive gebietsfremde Pflanzen und Bäume von den Flußufern entfernt worden waren.



Wenn Sie auf der Autobahn anstatt 130 nur 110 km/h fahren,
sinkt Ihr Verbrauch um 20 Prozent



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde
Mariendistel und Gemeine Myrte

Mariendistel

(Silybum marianum) zählt zur Familie der Korbblütler und wird auch Frauendistel oder Fieberdistel genannt. Sie ist einjährig, selten zweijährig, mit einer starken Pfahlwurzel. Bereits in der Antike wurde die Pflanze therapeutisch genutzt und auch Hildegard von Bingen hat sie bei Seitenstechen empfohlen. Der Arzt Johann Gottfried Rademacher (1772–1850) entdeckte in den Fruchtschalen eine leberwirksame Substanz. Deshalb wird die Mariendistel heute im Heilpflanzenanbau wirtschaftlich genutzt, die Sorten sind zahlreich und der Gehalt an nutzbaren Inhaltsstoffen ist erheblich. Auf Briefmarken findet man sie 1992 in Algerien unter MiNr. 1069 und 1989 in Griechenland unter MiNr. 1737.





Gemeine Myrte

(Myrtus communis) zählt zur Familie der Myrtengewächse, kommt aus dem Mittelmeerraum und bevorzugt feuchte Standorte. Im Garten wird ein geschützter durchlässiger Boden benötigt. Ein Winterschutz ist zu empfehlen. Die Ernte der Blätter erfolgt während der Blüte. Die Wurzeln werden im Herbst ausgegraben. In der Antike wurde sie der Göttin der Liebe, Aphrodite, geweiht und noch heute ist der Myrtenkranz ein Hochzeitssymbol. Ihre medizinische Wirkung ist entzündungshemmend, wundheilend, leicht antiseptisch und hilft bei der Hustenlinderung. Auch in der Küche sind die Pflanzenteile vielseitig verwendbar.

Auf Briefmarken findet man die Myrte 2002 auf Zypern unter MiNr. 992, in Griechenland 1989 unter MiNr. 1732, auf Malta 2003 unter MiNr. 1257 und in Israel schon 1961 unter der MiNr. 237.







Nicht mehr als 400 Anschläge

Der reiche Fischfang

Bleibt es bei dem reichen Fischfang? Längst ist uns die Problematik der Überfischung der Meere bekannt. „Der reiche Fischfang“ – diesen Ausdruck kennen wir aus der Bibel. Im Lukasevangelium ist davon die Rede (Lk 5, 1–11). Doch die ganze Sache beginnt dort nicht mit Reichtum. „Meister, wir haben die ganze Nacht gearbeitet und nichts gefangen.“ Der Mangel wird dann allerdings behoben. Auf die Weisung Jesu hin gelingt der Fang in erstaunlichem Maß. Sie „fingen eine so große Menge Fische, dass ihre Netze zu reißen drohten“ (Lk 5,6). Eine schöne Geschichte, die natürlich nicht einfach so unsere Fangquoten rechtfertigt. Die Bibel ist kein Handbuch für die moderne Fischerei. Verantwortlicher Umgang mit der Natur, Maßhalten, daran kommen wir nicht mehr vorbei. Das „Wunder“ eines künftigen reichen Fischfangs liegt in unserer Hand durch nachhaltiges Handeln. (jk)



Damit wir Schokokekse essen können



Der Kakao-Händler Barry Callebaut (Schweiz) hatte 2016 als ein Ziel formuliert, Kinderarbeit für Anbau und Ernte von Kakao bis zum Jahr 2025 zu eliminieren. Die Firma hat jetzt erklärt, daß dieses Ziel nicht erreichbar ist, zumal zwei Drittel der von ihr gehandelten Rohware von Drittlieferanten kommen. Es sei sogar festzustellen, daß seit 2016 die Kinderarbeit zugenommen habe. Die Erlöse der Kakaobauern aus dem Anbau gestattetnes nicht, Arbeiter einzustellen, so daß sie weiterhin ihre Kinder beschäftigen müssen. Nur deutlich höhere Einkaufspreise der Kakaoverarbeiter würden dieses Problem lösen. (kh)



Bio div er sit y

Jede aus der Natur entfernte Pflanze, Assel oder Schnecke verursacht eine Störung des Ökosystems. Es reicht nicht aus, nur über Bienen nachzudenken und/oder für Schmetterlinge ein Blumenbeet anzulegen. Ein Beispiel: Sofern eine bestimmte Wildbiene von den 450 Arten in Baden-Württemberg ausstirbt, werden bestimmte Orchideen, die mit dieser Biene in einer Art Symbiose leben, nicht mehr bestäubt. Dann ist Schluß mit dieser Orchidee. Darauf fällt im Boden eine Menge an Mykorrhiza aus, die wiederum für andere Lebewesen wichtig ist. Früher hatte eine Wiese etwa 50 Arten Pflanzen und Tiere beherbergt, heute sind es nur noch etwa 10. (kh)

Die Brezel ist ein Gebildbrot

Die Brezel ist ein salziges oder selten auch süßes Gebäck in der Form eines symmetrisch verschlungenen Teigstrangs. Ihre Anfänge liegen im Mittelalter des deutschsprachigen Raums (Deutschland, Elsass, Österreich, Schweiz und Südtirol). Der Name Brezel wird von der etymologischen Forschung vom lateinischen *brachium* abgeleitet („der Arm"; mutmaßlich bezogen auf das Verschränken beider Unterarme vor dem Brustkorb). Die Brezel ist das am weitesten verbreitete Gebildbrot oder Bildergebäck. Seit dem Mittelalter wird die Brezel, ursprünglich eine Fastenspeise, von der Bäcker-Zunft als Zunftzeichen und heute als Wahrzeichen von den Bäcker-Innungen sowie den Bäckereien verwendet. Im Laufe der Jahrhunderte bildeten sich zunehmend mehr Varianten der Brezel in immer mehr Regionen und Ländern aus. Am meisten verbreitet sind die bayerische Brezn mit weitgehend gleicher Dicke und die schwäbische Brezel mit einem dicken Bauch und zwei dünnen Armen. (rt)



Der Winzerberg in einem Park in Potsdam



Nach 13 Jahren aufwendiger Sanierung wurde am 9. September 2018 der Winzerberg in Postsdam wiedereröffnet. Finanziert wurde die Arbeit durch viele, viele ehrenamtliche Helfer mit Unterstützung von Firmen und Einrichtungen und mit privaten Spenden. Das Areal befindet sich gegenüber dem Park ci sans; seit 2014 wachsen auf dem Berg wieder Reben. Die gespendeten Glasscheiben für die Rankwände des Winzerbergs sind mit den eingravierten Namen der Spender versehen. (kh)

Bäume sind Nahrungsgrundlage der Waldlebewesen

Rund 10.000 Tierarten und Tausende von Pilzarten, die von den Bäumen abhängig sind, sind bekannt. Die haben sich alle auf bestimmte Laubbäume spezialisiert. Wenn Nadelbäume als neue Pflanzen irgendwo angepflanzt werden, können viele vorhandene Tiere damit nichts anfangen. Die von den früher vorhandenen Bäumen lebenden Insekten verschwinden, an ihre Stelle treten Nadelholzbewohner. Gleichzeitig erfolgt ein riesiger Rückgang in Anzahl und Art der früheren Bewohner, da ihnen die Nahrungsgrundlage entzogen wurde. Verschärft wird die Situation noch dadurch, daß die neuen Nadelbäume häufig aus Hochlagen der Gebirge oder aus dem hohen Norden importiert werden, so daß selbst heimische Nadelwaldbewohner sie nicht besiedeln. (kh)





Weinbaugebiet Rheinhessen

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

1

Über das Weinbaugebiet Rheinhessen

Einige Daten zum Weinbaugebiet:	
Weinanbau seit	Römerzeiten
Weinanbaufläche	26.617 ha
Winzer	6.000
Rotwein	etwa 29 %
Weißwein	etwa 71 %

Das Weinbaugebiet Rheinhessen ist mit rund 26.000 ha Rebfläche das größte Weinbaugebiet Deutschlands. Die linksrheinische Region im Bundesland Rheinland-Pfalz teilt sich auf in 3 Bereiche, 24 Großlagen und 432 Einzellagen. Es liegt in der Weinbauzone A und zählt damit zu den kühlen Weinbauklimaten. Die erste Rheinhessische Weinkönigin wurde 1953 gewählt. Ein Fünftel der Region ist mit Rebstöcken bepflanzt; zugleich ist dieses Gebiet die waldärmste Region. 2,5 Millionen Hektoliter Wein werden produziert. Der Weinanbau ist allgegenwärtig – nur die Orte Budenheim, Eich, Hochborn, Hamm und Nieder-Wiesen bauen (von insgesamt 136) keinen Wein auf der eigenen Gemarkung an. Rheinhessen ist eines der traditionsreichsten Anbaugebiete, in dem bereits seit 20 v.Chr. Wein angebaut wird. In Nierstein befindet sich die älteste (urkundlich belegte Weinlage Deutschlands, der Niersteiner Glöck.

Bis zur Mitte des 20.Jahrhunderts genoß der rheinhessische Wein einen guten Ruf (zum Beispiel einzelne Jahrgänge Liebfrauenmilch Auslese und 1934er Liebfrauenmilch Superior oder der Niersteiner Riesling). Dann gab es allerdings eine Phase, in der zu sehr auf Quantität geachtet wurde, was den Ruf des rheinhessischen Weins nachhaltig schädigte: Liebfrauenmilch war Synonym für qualitativ geringwertigeren Wein. Gegen Ende des 20.Jahrhunderts setzte jedoch ein Umdenken ein. Einer neuen Winzergeneration ist es zu verdanken, daß der rheinhessische Wein sich wieder eines guten Rufs erfreut. Rheinhessische Weingüter zählen zu den höchstdekorierten, und auch bekannte Weinkritiker und Weinführer heben die Qualität der Weine hervor. Meist handelt es sich um Riesling oder Silvaner. Rotwein wird großflächig in der Gegend um Ingelheim und im Wonnegau angebaut. Von den angebauten Rebsorten besitzen nur etwa 10 eine Marktbedeutung. Am Rhein um die Orte Nackenheim, Nierstein und Oppenheim konzentriert sich der Rieslinganbau. Der Anbau wird begünstigt durch milde Temperaturen, viel Sonne und geringen Niederschlag. (Quelle: wikipedia)

Im Westen von Hunsrück und Pfälzer Wald, im Norden und Osten von Taunus und Odenwald abgeschirmt, liegt Rheinhessen im Bundesland Rheinland-Pfalz in einem Dreieck von Mainz, Bingen und Worms.

Goldenes Mainz

Für diese Stadt ist der Wein seit jeher Lebenselement. Davon zeugen das Kurfürstliche Schloß und die Fastnacht.

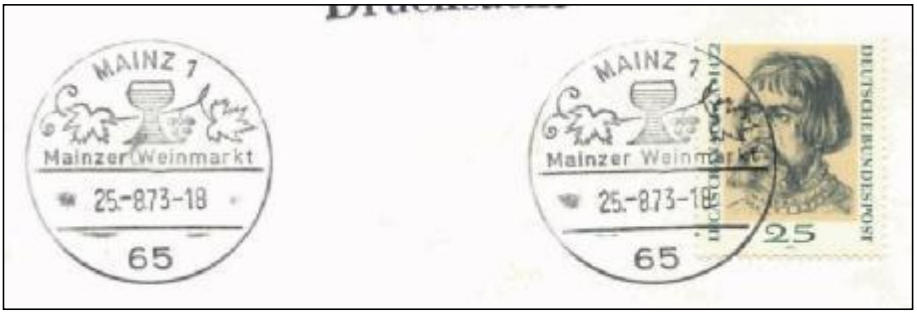
Die Römer nannten ihre Siedlung Mogontiacum, woraus sich im Laufe der Jahrhunderte der Ortsname Mainz herausschälte. Die Kelten siedelten hier, deshalb läßt sich der lateinische Ortsname auch auf „Land des Mogon (Mogont-i-acum) zurückführen. Im Mainzer Dialekt gibt es zwei Varianten des Stadtnamens, Meenz und Määnz; an der Aussprache kann man erkennen, ob jemand in der Altstadt oder in der Neustadt großgeworden ist, oder gar zugereist ist (der sagt Mainz). Die ersten Jäger, die hier schon vor der letzten Eiszeit lebten, haben ihre Raststätte vermutlich als „da“ bezeichnet, denn auch Ortsnamen sind Schall und Rauch.













Heute hat die Hauptstadt und größte Stadt in Rheinland-Pfalz fast 200.000 Einwohner (etwa die Hälfte von Wuppertal). Auf der anderen Seite eines großen Flusses lieg die Hauptstadt eines anderen Bundeslandes: Wiesbaden. Beide Städte zusammen kommen auf fast 500.000 Einwohner. Im Verbund mit den jüdischen Gemeinden der oberrheinischen Städte Speyer und Worms wurden die Monumente dieser SchUM-Städte am 27. Juli 2021 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt. Hier wurde die vermutlich in Straßburg erfundene Kunst der beweglichen Letter von einem Mann namens Henne Gensfleisch zur Laden vervollständigt und das Zweite Deutsche Fernsehen erfunden. Das eine hat die Welt reicher, das andere ärmer gemacht.

Gensfleisch, Johannes Gutenberg, gilt als (europäischer) Erfinder des Buchdrucks mit beweglichen Metalllettern und der Druckerpresse; die Bezeichnung „bewegliche“ Letter trifft seine Erfindung bessert: Er hatte die Idee, einzelne Buchstaben herzustellen und aus diesen einzelnen „Lettern“ Wörter zu bilden. Seine Ideen, und diese waren genial, machten die Buchstaben-Schreiber arbeitslos. Heute ist der Buchstabensetzer ein ausgestorbener Beruf. Am Johannistag wird er gefeiert – mit dem letzten Spargel.



Worms

Worms liegt direkt am Ufer (lat. Wormatia, Borbetomagus oder Civitas Vangionum). Nicht an der Nordsee, sondern am Rhein. Die heutigen Bewohner der von den Kelten gegründeten Stadt behaupten, ihre Stadt sei die älteste Deutschlands. Das sehen die Augsburger, die Trierer und die Kemptener anders. Der keltische Name ist auf den Begriff für Wasser oder Quelle, möglicherweise auch auf einen Gott Bormo zurückzuführen; die Römer hingen „magus“ an den keltischen Namen an und schon wurde es ein Quellenfeld. Ein Punkt ist sicher wie für alle Städte, die so dicht am Rhein liegen: unter bestimmten Umständen wird man von Mücken so gepeinigt, daß man gern an die Nordseeküste verzieht.



Hier sollen die Gunther und Giselher und Kriemhild und noch andere Nibelungen gehaust haben (wird bestritten) und hier hat Luther sein „hier stehe ich usw.“ gesagt, was auch bestritten wird. Berühmt ist der Wormser Dom, der neben dem Mainzer und dem Speyerer einer der drei romanischen Kaiserdome ist. Wie schon im Zusammenhang mit Mainz erwähnt, gehört Worms (jiddisch: Wermajze) zu den drei SchUM-Städten. In Worms leben rund 83.000 Einwohner. Wie in vielen anderen Städten breitete sich auch in Worms das neue Gedankengut der Reformation früh und schnell aus. Auf dem Reichstag von 1521 hat Martin Luther seine Schriften und reformatorischen Kenntnisse gegen Kaiser Karl V. verteidigt. Worms wurde zu einem Zentrum und Experimentierfeld der Reformation: 1524 wurde hier erstmals eine deutsche evangelische „Biblia beyder Allt vnd Neuen Testaments Teutsch“ (von Friedrich Peypus herausgegeben und von Peter Schöffer, dem Nachfolger Gutenbergs, gedruckt) gedruckt.



Backfischfest in Worms
In Verbindung mit der Ausstellung
AUFSTREBENDE WIRTSCHAFT
27. August bis 4. September 1949

Als Weinstadt ist Worms weltbekannt durch die „Liebfrauenmilch“: Der Name geht auf den Weingarten des „Liebfrauenstifts“ zurück, in dem Mönche Wein anbauten.



Seitdem die Römer an den Rhein kamen, ist Worms eine Weinstadt. Hier steht mitten in den Weinbergen die Pfarrkirche „Liebfrauen“ – eine gotische Basilika. Sie wurde von 1267 bis 1465 (198 Jahre), erbaut und erlangte schnell den Status eines Wallfahrtsorts. Den Pilgern kredenzten die Mönche der Legende nach den Wein, der um die Kirche herum wuchs. Und der kam bei den Pilgern so gut an, als schmeckten sie „die Milch unserer lieben Frau“. Der Legende nach wurde die Lage seitdem „Liebfrauenmilch“ genannt.

Die 17 Hektar kleine Weinlage liegt um die Liebfrauenkirche herum und ist durch Mauern vor Wind geschützt. Die hier wachsenden Reben profitieren von dem etwas wärmeren Klima der Stadt, aber auch von der Nähe des Rheins. Die Reifeperiode der Trauben wird somit gegenüber anderen Lagen der Region verlängert und bringt somit bessere Aromen hervor.

1834 wurde bestimmt, daß Liebfrauenmilch nur dort wachse, wo der Kirchturm seine Schatten wirft – eine überschaubare Fläche. Die für den Export nötigen Mengen wurden nur erreicht, da es an Gesetzen fehlte und Winzer diese Lücke erkannten. Fortan durften auch Weine aus anderen Lagen den Namen Liebfrauenmilch tragen.







Das Backfischfest ist mit bis zu 700.000 Besuchern das nach Angaben des Veranstalters größte Volks- und Weinfest am Rhein; die Betonung liegt auf „am Rhein“. Es wird jährlich auf dem Festplatz Kisselswiese der Nibelungenstadt Worms gefeiert und findet seit 1933 als Nachfolger des früher so geschätzten Sedantags statt. Tradition ist, wenn man so tut, also ob schon die Nibelungen dem Backfisch zujubelten. Im Mittelpunkt des Backfischfestes steht eine der ältesten Fischerzünfte Deutschlands, die 1106 durch Bischof Adelbert II. gegründete Wormser Fischerzunft. Traditionell eröffnet wird das Backfischfest auf dem Marktplatz am Samstag vor dem letzten Sonntag im August, wo es eine Aufführung des historischen Wormser Gesellentanzes gibt. Der Bojemääschter vun de Fischerwääd (Bürgermeister der Fischerweide) mit seiner Backfischbraut übernimmt symbolisch die Amtsgeschäfte im Rathaus während des Volksfests am Rhein. Während der Festwoche finden eine Reihe von Veranstaltungen wie die „Fischerwääder Kerb“ statt. Zu den Attraktionen gehört der Wonnegauer Weinkeller, ein Zelt, in dem mehr als 400 verschiedene rheinhessische Rot- und Weißweine sowie Winzersekt in Piffchen (das sind 0,1 Liter) zur Verkostung angeboten werden und die Backfischbratereien, von denen das Fest seinen Namen haben soll. Als Ursprung des Namens kommt aber auch die Bezeichnung für Studenten (männlich), die den untersten akademischen Grad, den „Baccalaureus“ erreicht haben. Unser Goethe machte daraus schon eine Weiberbezeichnung.

Bingen

Bingen am Rhein ist eine große kreisangehörige Stadt im Landkreis Mainz-Bingen. Der ursprüngliche Name der Siedlung war Bingium, keltisches Wort eventuell für „Loch im Fels“, Bezeichnung für eine Tiefe hinter dem Mäuseturm, bekannt als Binger Loch. Bingen war Ausgangspunkt der Ausoniusstraße, einer römischen Militärstraße, welche die Stadt mit Trier verband.



Im Binger Mäuseturm wurde der Fama nach der Mainzer Erzbischof und Erzkanzler des Ostfränkischen Reiches Hatto (850–913) von Mäusen gefressen. Er wird in der Schedelschen Weltchronik von 1493 abgebildet. Es gibt verschiedene Geschichten über die Gründe seiner Inhaftierung, aber alle zeichnen sich dadurch aus, daß er wohl seine Herren verriet. Das Gebiet des heutigen Bingen wurde wegen seiner verkehrsgünstigen Lage am Zusammenfluß von Nahe und Rhein und am Eintritt des Rheins in das Engtal bereits in antiker Zeit besiedelt. Der Ortsname ist erstmals in der Form „Bingium“ im Werk des römischen Schriftstellers Tacitus (Anfang des 2.Jahrhunderts) genannt und wird auf die urindogermanische Wurzel „bhengo-m“ (Ort an der Biegung des Flusses) zurückgeführt. Bevor die Römer kamen, siedelten hier die Kelten. Nach der römischen Eroberung wurden römische Truppen am Ort stationiert, die ein Holz-Erde-Kastell errichteten. Im Jahr 77 wurde eine Brücke über die Nahe errichtet.



(Wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Der Speierling: eine einheimische Obstrarität

Der Speierling *(Sorbus domestica)* – regional auch Spierling, Sperberbaum, Sperbelbaum, Sporapfel, Spierapfel, Spreigel genannt – ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Mehlbeeren *(Sorbus)* innerhalb der Familie der Rosengewächse *(Rosaceae)*. Er gilt als Wildobstbaum und ist als Wildgehölz eine der seltensten Baumarten in Deutschland; 1993 wurde der Speierling hier wegen seines rückläufigen Bestandes zum Baum des Jahres gewählt.

Der Speierling wurde bereits von Theophrast (4.Jahrhundert v.u.Z.), Plinius (1.Jahrhundert n.u.Z.) und Karl dem Großen als Obstgehölz anerkannt. Der Gattungsname *Sorbus* leitet sich von dem lateinischen Wort *sorba* für Speierling *(Sorbus domestica* L.) und Elsbeere *(Sorbus torminalis* [L.] Crantz) ab, denn Plinius hatte die Elsbeere zu einer Art von Speierling gezählt. Der Speierling wurde seit der Antike als Nahrungsmittel geschätzt. Die Römer sorgten für eine zusätzliche Verbreitung nördlich der Alpen.

Der Speierling wächst als mittelgroßer, sommergrüner Baum. Er erreicht freistehend Wuchshöhen von bis zu 20 Metern, im Hochwald gelegentlich über 30 Meter, und kann als freistehender Einzelbaum Stammdurchmesser von über 100 Zentimetern erreichen. Einzelne Exemplare des Speierlings können ein Alter von bis zu 400 Jahren erreichen, in Mitteleuropa allerdings meist deutlich weniger. Der Speierling bildet ein tiefreichendes Wurzelsystem. Die Rinde ist rau. Der Speierling bildet bald eine rissige, an älteren Stämmen kleinschuppige, relativ dunkle graubraune Borke, die der eines Birnbaums ähnlich ist.

Von der verwandten Vogelbeere ist der Speierling durch seine deutlich größeren Apfelfrüchte leicht zu unterscheiden. Die Früchte reifen im September bis Oktober. Die meist 2 bis 3 Zentimeter langen und fast ebenso dicken, birnen- bis apfelförmigen, bei Reife grün-gelblichen, olivbraunen bis rötlich-gelben





Früchte können sich sonnenseits oft rötlich färben und vollreif schokoladenbraun werden. Sie können nach Größe, Form und Färbung von Exemplar zu Exemplar erheblich variieren. Das pergamentartige Kerngehäuse besteht aus meist fünf Kammern. Die Früchte enthalten jeweils einen oder meist zwei eiförmige und orange-braune, etwa 6–9 Millimeter große Samen, manchmal auch 5 bis 6 oder maximal 10 Samen.

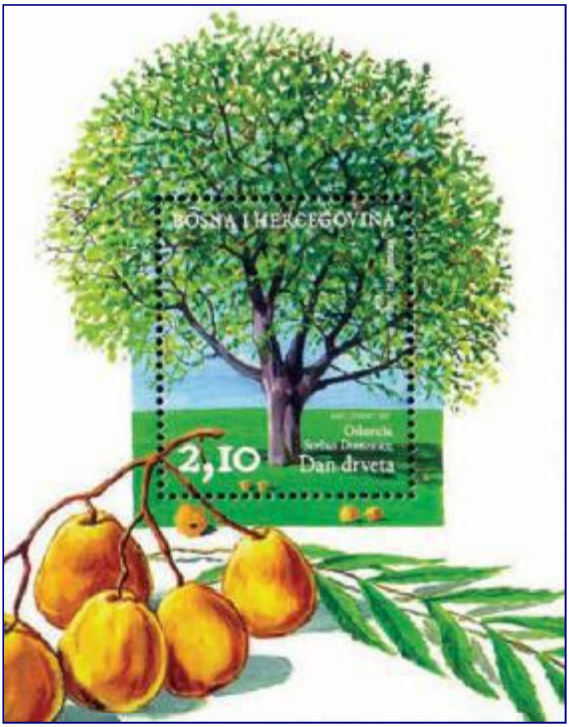
Das Verbreitungsgebiet des Speierlings reicht von Süd- und Südosteuropa bis Kleinasien und Nordwestafrika. In Deutschland ist der Speierling vor allem im Südwesten zu finden, im Rhein-, Neckar und Nahetal, im Taunus und in Unterfranken. Er kommt zerstreut im nördlichen Baden-Württemberg (Kraichgau, Bauland, Stromberg), in der zentralen Pfalz, entlang der Mosel, in der nördlichen Eifel sowie in Mainfranken vor; selten ist er im nördlichen Thüringen sowie westlichen Sachsen-Anhalt. Seit mehr als 100 Jahren ist ein starker Rückgang des Speierlings in Europa festzustellen.

In den Jahren von 2010 bis 2013 sind die Vorkommen von zehn seltenen heimischen Baumarten in den deutschen Wäldern ermittelt worden, im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Projekts „Erfassung und Dokumentation genetischer Ressourcen seltener Baumarten in Deutschland“. Vom Speierling wurden dabei 2.500 Exemplare in natürlicherweise vorhandenen Beständen erfasst (ohne gepflanzte „Feldspeierlinge“). Die Hälfte aller in Deutschland vorkommenden Exemplare des Speierlings findet man demnach in Baden-Württemberg und in Bayern. In Hessen gibt es 400 bis 500 Exemplare des Speierlings, die 80 Jahre oder älter sind.



Die Früchte werden roh oder gegart gegessen. Wenn man die Früchte an einem kühlen Ort lagert bis sie überreif sind, sollen sie auch roh gut schmecken. Die Früchte können zudem getrocknet verwendet werden. In der Volksmedizin spielten die Früchte wegen ihres Gerbstoffgehalts eine Rolle als adstringierendes Hausmittel bei Magen- und Darmbeschwerden wie Durchfall bzw. Ruhr. Heute werden sie zu Mus und Marmeladen verarbeitet oder vergoren und gebrannt. Der Fruchtertrag ist nicht gering: So trägt der mit einem Stammdurchmesser von 1,50 Metern größte existierende Speierling in Österreich jährlich rund 500 Kilogramm. Die geringe Größe der Früchte macht die Ernte allerdings recht mühsam.

Der ausgesprochen tanninreiche Saft noch nicht vollreifer Früchte wird mancherorts bei der Herstellung von Apfelwein in geringen Mengen (1–3 Prozent) zugesetzt. Der so gewonnene klare, haltbare und herbe Apfelwein wird auch verkürzt „Speierling“ genannt und gilt als Spezialität im Frankfurter Raum. Dieser Speierling-Apfelwein ist nicht allzu



häufig und seiner aufwendig vom Baum zu erntenden Zutat halber meist etwas teurer als der Standard.

Genutzt wurde auch traditionell das feste schwere Holz, und die tanninreiche Borke als Gerberlohe. Der Speierling hat ein sandfarben bis rötliches Splintholz und ein oft bräunlich abgesetztes, hartes und zähes Kernholz. Mit einem Trockengewicht von 0,88 Gramm je Kubikmeter (Darrdichte) ist es das schwerste europäische Laubholz. Es wird im Werkzeugbau und für den Bau von Musikinstrumenten (Dudelsäcken) geschätzt, zum Schnitzen und Drechseln verwendet, sowie als wertvolles Möbel- und Furnierholz (unter dem Namen „Schweizer Birnbaum“) gehandelt. Es wird als Baumaterial sowie Dachbedeckung verwendet.

Der Speierling wurde bereits früher in unserer Mitgliederzeitschrift beschrieben: Baum des Jahres: Der Speierling. Verwandte Sorbusarten als Briefmarkenmotiv von J.Gaebeler, Bonndorf. Agrarphilatelie Heft 67/Oktober 1992, Seite 225–226. Damals gab es noch keine Briefmarken mit Speierling. In der Zwischenzeit gibt es drei Briefmarkenausgaben:

- Bosnien-Herzegowina (Kroatische Post Mostar) (MiNr.202, Block11; 25.4.2007) Blockausgabe: Tag des Baumes – Speierling *(Sorbus domestica)*
- Luxemburg (MiNr.1404–1407; 9.12.1996) Wohlfahrt: Einheimische Bäume (II) u.a. Speierling *(Sorbus domestica)*
- Slowenien (MiNr.997, Block 67; 22.3.2013 – Obstsorten: Speierling *(Sorbus domestica)*

Die Informationsquellen sind wie üblich
in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Roger Thill

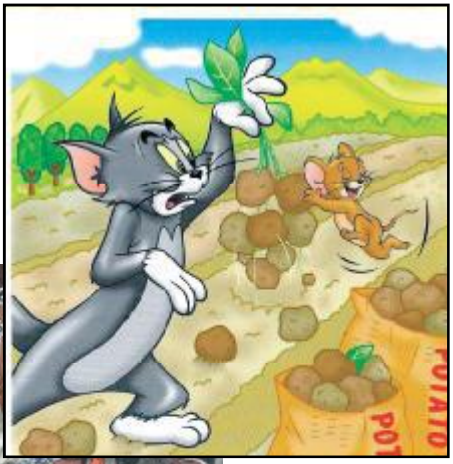
Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 5)



Nahrung der Wildtiere

Zu den nagenden Schädlingen im Garten und auf dem Feld gehören die Feldmäuse *(Microtus arvalis)* und die Schermäuse *(Arviola)*. Ob Mäuserich Jerry auch Kartoffeln frißt? Oder täte er nicht besser daran, sich in Sicherheit zu bringen! Insider wissen, Jerry frißt nur Käse.



Touristische Werbepostkarte mit Überdruck „Specimen“ aus der Präfektur Hokkaido. Ausgabe vom 24. März 1999.



GSK der Norwegischen Post als Dankeschön an ihre Kunden Dezember 1999. Festmahl im Hause Maus!

Als Tierfutter doch viel zu schade

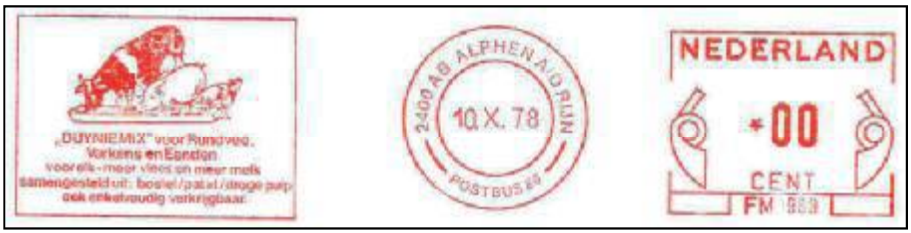
Zur Herstellung von Kartoffelflocken werden die rohen Kartoffeln gewaschen, dann gedämpft, gequetscht und auf Walzen getrocknet. Kartoffelflocken sind nicht zu verwechseln mit Kartoffelmehl, das aus getrockneten rohen Kartoffeln besteht. Kartoffelflocken enthalten vor allem Stärke, die durch das Dämpfen aufgeschlossen (verkleistert) ist. Sie sind protein- und fettarm, wobei das Protein sehr hochwertig ist. Die Herstellung von Kartoffelflocken ist ein aufwändiger Prozeß und erfolgt in erster Linie zur Verwertung überschüssiger Speisekartoffeln.



1932 fordert die Firma Johs. Schliemann in Rostock, die zuverlässig Speise-, Saat-, Futter-, Fabrik-Kartoffeln u.a. Landesprodukte kauft/verkauft: „Kauft Deutsche Kartoffeln!“



1944 sollte das Deutsche Vieh mit Kartoffelflocken gefüttert werden. Jedenfalls sagt das die „Kartoffelflocken-Zentrale e.G.m.b.H.“ in Berlin.



Duyniemix für mehr Fleisch und Milch bei Rindern, Schweinen und Enten. Duyniemix ist ein hochenergetisches Futtermittel – unter anderem bestehend aus Kartoffeln und trockenem Fruchtfleisch.

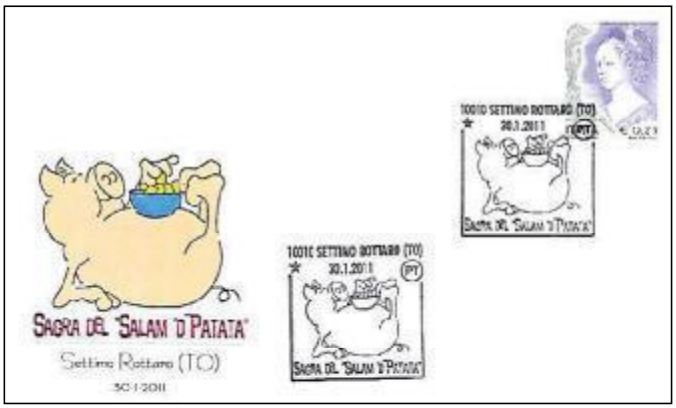


Portugal 2008
So schöne Kartoffeln sind zu schade, um sie ans Vieh zu verfüttern.



Slowenien 1998
Ein Wolf frißt Klöße und Würste.

„Vom Schwein wird nichts weggeworfen“ ist ein Zeichen für verantwortungsvollem Konsum.



Werbung für ein Kartoffelfest (2011) im italienischen Settimo Rottaro in der Region Canavese; die lokale Spezialität ist eine Mischung von Schweinefleisch und Kartoffeln, Salam ‘d Patata genannt. Das gepökelte Fleisch ist Teil der Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte.

Nahrung des Menschen: Kulinarik

Bis zur Einführung der Kartoffel in Europa war Getreide die Grundlage für das Essen. Problematisch war, daß sich in vielen Jahren am Roggen, Grundnahrungsmittel der Menschen, ein schmarotzender Schlauchpilz, der Mutterkornpilz, bildete, der u.a. zu Erkrankungen der Gliedmaßen führte. Dieser Mutterkornpilz *(Claviceps)* wurde Teil der Nahrung. Die Kartoffel mit ihrer entfernbaren Schale schützte vor dem unbeabsichtigten Verzehr von krankmachenden Pilzen.



Diese Briefmarke (Großbritannien 1999) soll die Entwicklungen in der Landwirtschaft zeigen: Das Schälen von Kartoffeln ist ein Zeichen der Kultivierung von Nutzpflanzen aus Übersee.



Soldat beim Kartoffelschälen auf Airgraph aus Italien, Armeepostamt Nummer 464, mit Unterschrift des Zensors bei der Ankunft.

„Flotte Lotte“ (auch Passiermühle, Gemüsemühle, Passiergerät, Passe-vite oder Passetout, Passevite) ist ein handbetriebenes Küchengerät, das zum Passieren von Gemüse, Äpfeln, Saucen, Babynahrung oder anderen Lebensmitteln dient. Der Belgier Victor Simon (1888 bis 1972) erhielt am 14. Februar 1928 in Belgien für ein „Passoire d’action rapide pour legumes et autres comestibles“ (ein schnell wirkendes Sieb für Gemüse und andere Lebensmittel) das Patent Nummer 348610. In den 1930er-Jahren wurde ein anderes Passiergerät von Charlotte Giebel hergestellt. Der Volksmund machte daraus „Flotte Lotte“. Das Gerät besteht aus einem siebartigen, leicht abgeschrägten Boden, über dem eine Kurbel mit rotorartigen Blättern angebracht wird. Per Drehbewegung preßt beziehungsweise passiert die „Flotte Lotte“ Lebensmittel durch den Siebboden. Früchte oder Gemüse werden fein wie Brei.

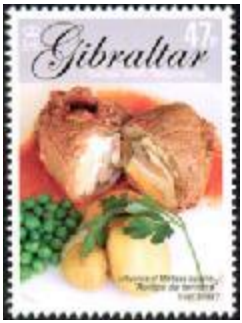




Bosnien-Herzegowina Mostar 2019
Bratkartoffeln



Australien 2012
Lunch in the Harbour



Gibraltar 2005
Gastronomie mit Kartoffeln



Großbritannien 2005
Changing tastes pommes frites (Chips nur aus einer Tüte aus Zeitungspapier!)



Australien 2007
Dem Kontorsionisten werden die Pommes frites enteignet

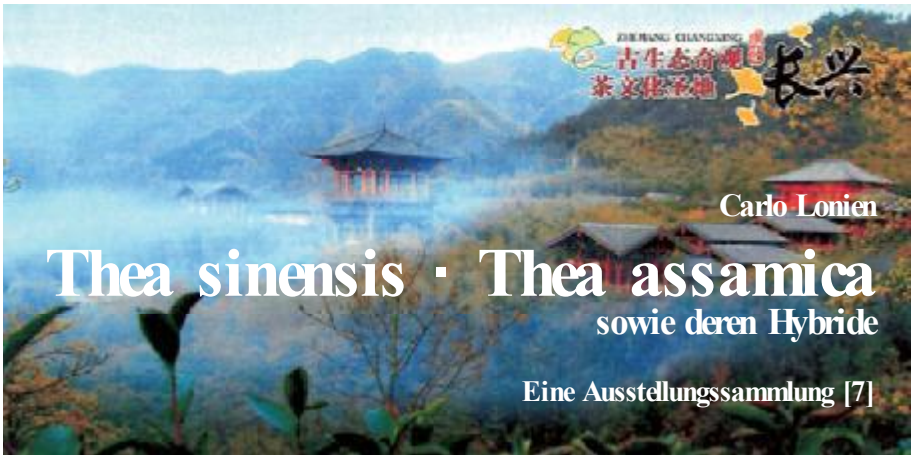
Somalia 2003
Das Gemälde (Öl auf Leinwand) „De Aardappeleters“ malte Vincent van Gogh im April 1885 in Nuenen.





Deutsche Bunte Post vom Cartoonisten Tetsche

Die Titelzeichnung zeigt das Aquarell einer Kartoffelpflanze, die der aus Arras stammende Botaniker Carolus Clusius (1526–1609) mit „Wien, den 26. Januar 1588“ (mit dem Vermerk „Taratoufli à Philippe de Sivry acceptum Viennae 26 Januari 1588, Papas Peruänum Petri Cievae“) datierte. Clusius war 1573–1587 Vorsteher aller Gärten Kaisers Maximilian II. bzw. ab 1576 von dessen Nachfolger Rudolf II. Marie de Brime, Princesse de Chimay, sagte über Clusius, er wäre „Le père de tous les beaux jardins de ce pays“ (Der Vater aller schönen Gärten in diesem Land). Clusius war der bedeutendste Botaniker der Renaissance.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [7]

16 Mischungen und Zubereitung

Tea-Blend nennt man eine Mischung verschiedener Teesorten, die oft erst durch ihr Zusammenwirken ihre ganze Aromafülle erscheinen lassen. Die Mischungsauswahl, die der Teeimporteur trifft, ist eine wahre Wissenschaft und setzt nicht nur genaue Kenntnis der Arten, sondern auch der einzelnen Plantagen oder Teegärten voraus. Das erste Mischen beginnt bereits in den Manufakturen und wiederholt sich – wie das Probieren – mehrmals auf der langen Reise des Tees, vor allem aber in den Räumen der Import- und der Packer-Firmen.



Zerkleinern der Teeblätter

1852 gründete Eduard Messmer (1824–1910) in Baden-Baden ein Delikateß- und Kolonialwarengeschäft. Seine ausgesuchten Teesorten brachten den großen Erfolg. 1884 wurde er Hoflieferant von Wilhelm von Preußen. 1886 gründete er eine Filiale für den Handel mit Tee in Frankfurt am Main, die später von seinem Sohn Otto Messmer (1858–1940) zum reinen Teehandelshaus ausgebaut wurde. 1895 wurde die Bezeichnung „Thee Meßmer“ zum Warenzeichen aufgrund seiner berühmten Mischungen und hervorragenden Qualität geschützt. Es war die erste deutsche Tee-Marke.







Eistee ist ein Kaltgetränk, für das der Tee zunächst wie üblich zubereitet und dann rasch mit Eiswürfeln abgekühlt wird. Tee, der nur langsam abkühlt, neigt zu einem bitteren Geschmack.



Tee-Messmer's
berühmte indische
& chinesische
Mischungen
Ceylon – Indian –
Hochland
Mandarin, Mongolia

Der mongolische Tee ist nicht zu vergleichen mit dem feinen indischen Tee, wie er z.B. in England zelebriert wird. Tatsächlich handelt es sich um zwei völlig verschiedene Getränke. Die mongolische Variante wird mit Salz zubereitet, und kann auch feste Zutaten wie Reis, Nudeln, oder Bansh (kleine Teigtaschen) enthalten. Darum werden für die Zubereitung nicht feine Teeblätter verwendet, sondern eher die etwas groberen Bestandteile der Teepflanze. Die Grenze zwischen Tee und Suppe ist in der mongolischen Küche fließend, darum könnte es statt „Teegetränke" auch „Teespeisen" heißen.

„Mandarin" ist ein leichter Schwarztee aus China mit einigen Jasmin-Blüten.

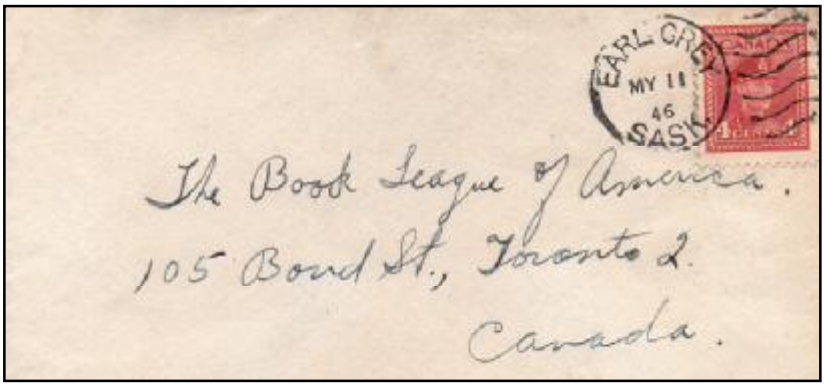


Telegramm aus Mannheim vom 7. August 1923, aufgenommen im Amt Hall Schwäbisch: Telegraphie des Deutschen Reichs

Die Maja Tee Import A.-G. bietet Tee aus Ceylon, China und Indien an; die Firma war Gründungsmitglied des 1917 in Kassel gegründeten „Verbands der deutschen Teehandels“, zu der u.a. auch Seelig & Hille, Kathreiners Nachf. und Meßmer gehörten. Maja Tee Import vertrieb außerdem „Matorga Rotspohn“ (eine Phantasiebezeichnung für den Wein, denn Rotspon kommt immer aus einer Hansestadt).



Kintuck: Schwarztee-Mischung aus China und Indien



Earl Grey ist ein kleines Dorf in Süd-Saskatchewan in Kanada. Eine Postanstalt gibt es dort seit dem 16. Oktober 1905. Nicht einmal 250 Einwohner zählt die Gemeinde, die derzeit immerhin zwei Kirchen, mehrere Altersheime, ein Hotel, eine Curlingbahn und eine Tierklinik aufweist. Das Gebiet wurde erstmals 1901 von Paul Henderson, dem jüngeren Bruder von Jack Henderson, dem hauptamtlichen Henker des kanadischen Politikers Louis Riel (1844–1885) und Führer der „Métis"-Bewegung, besiedelt. Nach Paul Hendersons Tod folgten andere Siedler; 1906 wurde die Siedlung eingemeindet und nach Albert Grey, 4. Earl Grey, dem damaligen kanadischen Generalgouverneur, benannt.

3. November 1829



Absendervermerk: Grey (Charles Grey, 2. Earl Grey) auf portofreiem Brief von Alnwick nach London

„Earl Grey“ ist die Bezeichnung einer Teemischung, die aus Schwarztee besteht und ursprünglich ausschließlich aus chinesischen TeeSorten bestand. Sie wird mit dem feinen, duftig-bitteren Öl der Bergamotte-Frucht leicht aromatisiert. Die Teesorte soll, so geht die Geschichte, nach Charles Grey, 2. Earl Grey, benannt worden sein. Er hob 1833 als Premierminister das Preismonopol der East India Company im Teehandel mit China auf. Allerdings ist die Teesorte nicht die Erfindung des Earls: Die weitverbreitete und immer wieder gern erzählte Geschichte besagt, daß auf einem aus China kommenden Schiff mit Tee ein Fäßchen mit Bergamottöl ausgelaufen sei und damit den Tee „infiziert“ habe. Bei wikipedia findet man insgesamt sechs verschiedene Geschichten über den Zusatz von Bergamottöl zum Tee. Wir sagen im Kapitel 18, wie es vermutlich richtig war.

Statt natürlichem Bergamottöl wird oft naturidentisches Aroma zugesetzt. Inzwischen gibt es auch einen Tee unter der Bezeichnung Lady Grey, mit dem Zusatz von Orangen- und Zitronenschalen sowie Zitronenaroma.



Earl Grey ist der Lieblingstee von Jean-Luc Picard, Hauptfigur der Fernsehserie „Raumschiff Entenscheiße Das nächste Jahrhundert“ und wird in dieser Serie insgesamt neunmal erwähnt (kommt frisch aufgebrüht aus dem Replikator).

17 Die Wirkung der Inhaltsstoffe

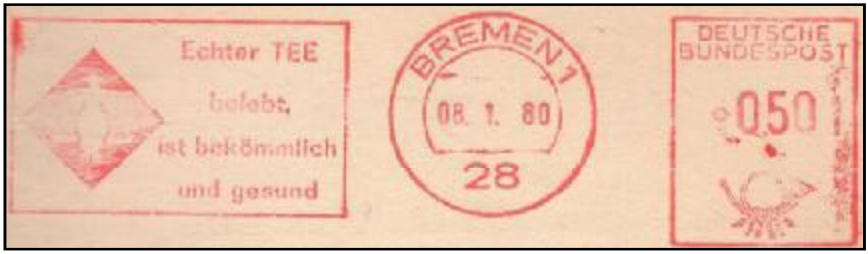
Paketbegleitbrief aus Bremen nach Norden, 1840: „Anbei ein Paket in grauem Papier mit Teeproben.“





Teeprobiergeschirr,
angerichtet zur Teeprobe

1824 wurde die erste Kaffeeplantage auf Ceylon (in Sunnapitiya) angelegt; das war 12 Jahre nach der ersten Anlage eines Kartoffelfeldes. 1837 wuchs das erste Zuckerrohr (in Dumbara). 30 Jahre später, also 1867, pflanzte James Taylor den ersten Tee, und es dauerte noch bis 1873, bis der erste ceylonesische Tee (10 Kilogramm) in London angelandet wurde.



Tee, Eistee, Teefelder:
Tee ist gesund – für die ganze Familie



Der grüne Tee ist eines der ältesten Heilmittel der Welt. Seinen hohen gesundheitlichen Wert kennen die Chinesen seit Jahrtausenden. Grüner Tee ist Gesundheit pur. Grüner Tee schmeckt, stärkt Seele, Geist und Nerven und beugt zudem vielen Erkrankungen vor. Mit seinem Genuß unterstützen Sie Ihre natürlichen Heilkräfte.

Fast ein Viertel vom Gewicht eines Teeblatts entfällt auf die Gerbstoffe. Sie machen einen großen Teil des gesundheitlichen Werts von Tee aus, indem sie das Koffein an sich binden. Sie bestimmen maßgeblich den Geschmack und das Aroma des Tees. Die im Schwarztee enthaltenen Gerbstoffe gehören zu der Gruppe der Adstringenzien und weisen daher in erhöhter Konzentration, infolge hohen Teekonsums, einen ähnlich wirkenden Effekt auf. Alle zu den Adstringenzien zählenden Stoffe reagieren mit dem Eiweiß der obersten Gewebeschichten, wodurch diese zu festen, zusammenhängenden Membranen verdichtet werden. Die Gerbstoffe des schwarzen Tees sind schließlich gesundheitsfördernd, wirken beruhigend auf den Magen-Darm-Trakt und einer Durchfallerkrankung entgegen. Andererseits haben die Gerbstoffe auch nachteilige Wirkungen. Es kann zu einer verschlechterten Aufnahme von zusätzlich eingenommenen Medikamenten oder auch von Vitalstoffen (Mikronährstoffen) kommen. Beispielsweise hemmen Gerbstoffe in hoher Konzentration die Eisena ufnahme, da diese durch die festen, schwer durchlässigen Membranen zum Teil verhindert wird. Des Weiteren beeinträchtigen Gerbstoffe die Verfügbarkeit von Nahrungseisen. Eine Tasse Tee kann die Verfügbarkeit bereits um etwa die Hälfte herabsetzen.

Blumig-fruchtige Tees enthalten weniger Gerbstoffe, herb-kräftige Sorten eher mehr. Bei der Fermentation zum schwarzen Tee werden die Gerbstoffe nicht nur um-, sondern auch abgebaut. Sie bilden dabei einige Hundert verschiedene ätherische Öle und Aromastoffe. Gerbstoffe sind komplizierte chemische Stoffe, welche die Haut dazu bringen, sich zusammenzuziehen. Sie beruhigen auf diese Weise nervöse Schleimhäute, lassen Wunden schneller heilen und lindern Entzündungen aller Art. Zudem sind sie antibakteriell.

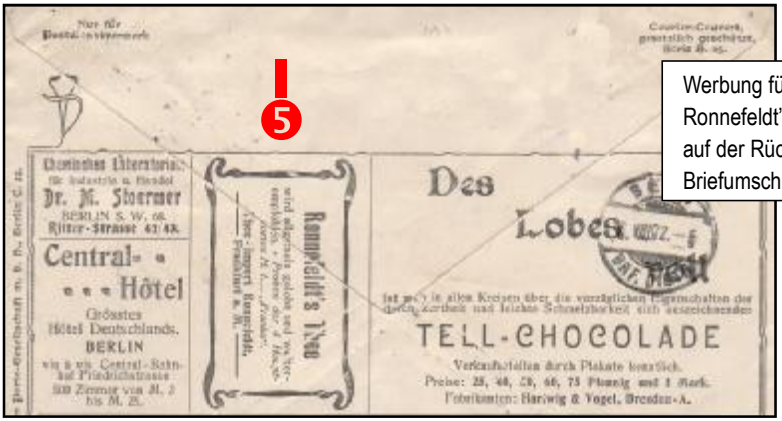
1827 wurde das Koffein im Tee entdeckt und Teein (früher auch Thein oder Tein) genannt. Als man erkannte, daß Teein und Koffein chemisch identisch sind, entschied man sich für die einheitliche Bezeichnung Koffein. Koffein im Tee ist an Aminosäuren und Gerbstoffe gebunden; man geht daher davon aus, daß das Koffein vom Körper nicht aufgenommen werden kann, somit keine Koffeinwirkung eintritt und weder Herz noch Kreislauf beeinflußt. Diese sogenannte Bioverfügbarkeit wird allerdings zur Zeit noch in der Wissenschaft diskutiert. Nachweislich erwiesen ist jedoch, daß das Koffein im Tee die Durchblutung und den Stoffwechsel im Gehirn erhöht und somit direkt auf unser zentrales Nervensystem wirkt. Die anregende Wirkung des Tees ist also nicht auf die Wirkung des Koffeins zurückzuführen, sondern auf das Vorkommen der belebend wirkenden Alkaloide. Der Koffeingehalt von Schwarzteeblättern liegt zwischen 26 und 45 Milligramm pro 100 Gramm Tee. Nebenbei: Kaffee weist mit bis zu 97 Milligramm pro 100 Gramm einen fast dreifach höheren Koffeingehalt auf als Tee, Kakao liegt mit rund 6 bis 13 Milligramm pro 100 Gramm deutlich unter dem Koffeingehalt von Schwarztee.





Verladen einer Teekiste



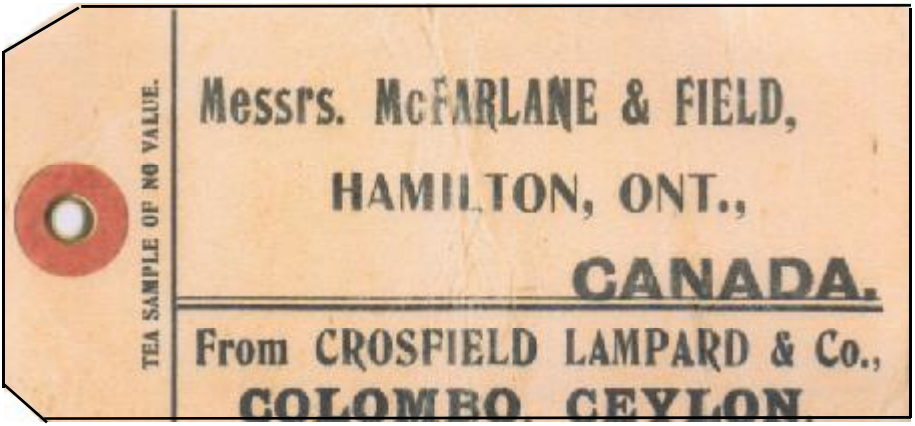


Werbung für Ronnefeldt's Thee auf der Rückseite eines Briefumschlags.

Entscheidend für die Qualität eines Tees sind Geruch, Geschmack und Farbe des Aufgusses. Diese Kriterien sind abhängig vom Ursprungsland, dem Anbaugebiet, der Lage der Plantage, der Bodenbeschaffenheit, der Verarbeitung und sogar dem Tag der Ernte. Die Vielfalt der Teesorten ist dementsprechend groß. Aufgabe des Teeverkosters ist es, aus dieser immensen Auswahl die besten herauszusuchen. Das Kapital des Tea-Tasters ist sein hochentwickeltes Geschmacksempfinden. Vor allem in der Haupternte- und Einkaufszeit von April bis Ende August verkostet ein Tea-Taster bis zu 500 Proben am Tag. Die Verkostung dauert nur wenige Sekunden, danach weiß er, ob ein Tee in eine bestimmte Teemischung paßt.



Links: James Taylor,
rechts: ein Teeverkoster



Tea sample of no value



1909: Paket-Beutelfahne aus Ceylon.
Absender: Crosfield Lampard & Co.,
Colombo, Ceylon;
Empfänger: Messrs. McFarlane & Field,
Hamilton, Ontario, Canada.

Perforation auf Ceylon-Marken: H & C Ltd

Rollen: Durch die Bearbeitung der Teeblätter in Rollmaschinen werden die Zellwände der Blätter aufgebrochen. Der austretende Zellsaft entwickelt dabei zusammen mit dem Sauerstoff jene ätherischen Öle, welche dem Tee sein besonderes Aroma verleihen.

Brechen (Broken): Bedeutet, daß die Teeblätter beim Rollen oder beim maschinellen Schneiden zerkleinert wurden. Diese Tees sind ergiebiger als Blatt-Tees. Der größte Teil der Teeproduktion wird heute zu sog. Broken-Graden verarbeitet.



Broken Pekoe ist ein britischer Sortierungsgrad aus etwas kürzeren und gröberen Blättern als Orange Pekoe. Gepflückt werden die Triebspitzen mit drei Blättern; das Ergebnis sind schlichte Tees mit einem kräftigem Aufguß.



Universal Midget Stempelmaschine:
Seit 1953 im Einsatz, Kennbuchstabe M, Lizennummer 65

Orange Pekoe: Zweiter Sortierungsgrad nach britischer Skala. Aus den feinsten Teilen der jungen Triebe, aus Blattspitzen und dünnen gedrehten Blättern. Bei Hochlandgewächsen sehr aromatisch. Orange Pekoe enthält verhältnismäßig wenig Gerbsäure.



Die Gerbsäure ist ein wichtiger Teebestandteil: In Knospen und Blattspitzen in geringerer Konzentration vorkommend als in den folgenden Blättern des Teestrauchs. Bei der Fermentation wird ein großer Teil der Gerbsäure oxydiert. Grüne, nicht fermentierte Tees enthalten deshalb mehr Gerbsäure als Schwarztees. Der Gerbsäuregehalt des Tees wirkt beruhigend auf die Magen- und Darmschleimhäute.

Tee ist nicht gleich Tee.

Tee wird in loser Form, als ganze Blätter oder auch als Pulver gemahlen, in portionierter Form in unterschiedlichsten Größen als Teebeutel, Pads, Kapseln, Tee-Sticks oder in gepreßter Form verkauft. In der letzten Variante werden die getrockneten Blätter gemahlen und dann als „Ziegeltee“ in Barren, Stangen oder in Kugel- bzw. Halbkugelform gepreßt. Neben dem Anbaugebiet beeinflussen Verarbeitungsmethode und Blattgröße den Teegeschmack: Je kleiner das Blatt desto kräftiger wird der Tee. Sogenannte Blattgrade beschreiben die Qualität unterscheidlicher Blattfragmente. Gut zu wissen: Je mehr Buchstaben desto besser ist die Teequalität; in Kapitel 5 sind die verschiedenen Klassifizierungen aufgeführt.







Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Casado

Casado ist in Costa Rica ein traditionelles Hauptgericht. Es besteht aus Reis und schwarzen Bohnen, einer optimalen Eiweißergänzung, ähnlich wie sie bei anderen lateinamerikanischen Speisen anzutreffen ist und, wie sie auch in dieser Serie beschrieben wurden (z.B. Feijoada, Heft 166/2017, und Gallo pinto, Heft 175/2019). Zu Casado gehören weiterhin Kochbananen und ein Stück Fleisch (Hühnchen, Rind, Schwein, u.a. auch Fisch). Als Beilage wird Salat, Gemüse und eine Tortilla (Fladenbrot) serviert.



Casado bedeutet „verheirateter Mann“, da es den Mann gut ernährt, und die verschiedenen Lebensmittel passen gut zusammen und ergänzen sich.

Die verschiedenen Komponenten einer Casado werden separat zubereitet, so daß praktisch eine Art Essensbüfett entsteht.

Die schwarzen Bohnen werden übernacht in kaltem Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag wird das Einweichwasser abgegossen, Bohnen in einen Topf geben, mit frischem Wasser bedecken, aufkochen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln. Abgießen und gut abtropfen lassen. Langkornreis wird in kochendem gesalzenem Wasser etwa 15–20 Minuten gegart.

Zur Gemüsebeilage werden Karotten (250 Gramm) geschält, längs halbiert und gestückelt; Schalotten (2), Knoblauchzehen (2) und Ingwer (10 Gramm) schälen, alles fein würfeln, Spinat (250 Gramm) putzen, waschen, gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin farblos anschwitzen, Brühe angießen und die Karotten darin bei reduzierter Hitze 10 Minuten garen. Spinat putzen, waschen, gut abtropfen lassen, zu den Karotten geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hähnchenbrustfilets (4 Stück) mit Salz und Pfeffer würzen, rundum mit Öl bepinseln, auf dem vorgeheizten Grill auf beiden Seiten je etwa 5–6 Minuten grillen. Kochbanane schälen, längs halbieren, mit Öl bepinseln und ebenfalls kurz auf beiden Seiten grillen.

Zum Essen richtet man dann auf einem Teller den Reis, die Bohnen, ein Stück Fleisch, das Gemüse, etwas Kochbanane an. Jeder kann sich auch selbst nach seinem Gusto bedienen. Die Bestandteile lassen leicht Variationen zu, auch vorhandene Speisereste können integriert werden.

Es gibt Casado con Pollo, also mit Huhn, auf einer Briefmarke aus Costa Rica (MiNr.182, Zwangszuschlagsmarke, 1.12.2014).

Uwe Kraus

Ein Landwirt und Vogtländer Revoluzzer

1824 in Brambach geboren, gehörte der junge Rechtsstudent Fritz Rödiger (Abb.1), der später als Publizist, Erzähler und Landwirt in Erscheinung trat, den 1848er Revolutionären an. Als Sohn eines Schloßinspektors studierte er von 1843 bis 1845 an der Landwirtschaftlichen Akademie und Staatswissenschaftlichen Fakultät in Jena. Er wurde später in diesem Zusammenhang als eine der damals „bekanntesten und volksbeliebtesten Persönlichkeiten im ganzen Vogtlande“ bezeichnet.



Abb. 1

Nach dem Scheitern der Revolution war er in den Jahren 1849 und 1850 in der Adorfer Fronveste inhaftiert und wurde wegen des Herausgebens einer revolutionären Zeitschrift, genannt „Die Staats- und Hausbrille“, zu über zwölf Jahren Zuchthaus verurteilt. Kurz vor der Überführung in selbiges gelang ihm in der Nacht des 28. Juli 1851 gemeinsam mit dem Adorfer Revolutionär Blankmeister die Flucht, die ihn schließlich in die Schweiz führte, wo er sich zuerst im Kanton Schaffhausen, ab 1856 in Muri niederließ.



Abb. 2

1860 wurde er in Balm bei Messen eingebürgert. 1864 erwarb Rödiger den Weiherhof in Bellach, wo er fortan lebte, bis er nach Biel zog.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gehörte er zu den treibenden Kräften in mehreren landwirtschaftlichen Vereinigungen. So war er 1856 Initiator und Gründungsmitglied des Vereins Schweizerischer Landwirte, auch als „Schweizerischer Bauernverein" bekannt. Von 1854 bis 1881 gab er die „Allgemeine schweizerische Bauernzeitung" her-


Schweiz. Landwirtschaftliche Zeitschrift („Die Grüne")

Abonnements-Nachnahme

vom 1. Januar bis 30. Juni 1909 . Fr. 2.—
Porto, Nachnahmegebühr und Spesen „ —.15
Fr. 2.15

ZURICH 16.1.09 FAHRP. AUFG.

34 HD. Gebr. Born, am Brühl, Niederbipp

Von
Jacques Hollmann
Zürich

Abb. 3

aus. Diese änderte ihren Titel mehrmals und stellte 1863 ihr Erscheinen wie das „Wochenblatt für Landwirtschaft" vorübergehend ein, um die „Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift" (Abb. 3) als gesamtschweizerisches Medium und Sprachrohr des neu gegründeten Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins nicht zu konkurrenzieren. Von 1863 bis 1889 agierte Rödiger als 1. Sekretär des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Vereins (SAV). Auch bei der Gründung der Gesellschaft Schweizerischer Landwirte (GSL) 1882 spielte Rödiger eine wichtige Rolle. Er zählte zudem 1869 zu den Gründungsvätern des Schweizerischen Vereins für Homöopathie. Journalistisch aktiv war er als Gründungsmitglied und als Redakteur der „Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Monatsblätter", nachdem er 1854 die „Schweizer Bauernzeitung" mit aus der Taufe gehoben und dann als Redakteur geprägt hatte. Zwar übernahm er 1886 die Redaktion der „Alpwirtschaftlichen Monatsblätter" (Abb. 2), die er in „Alpen- und Jura-Chronik. Monatsschrift für Alpwirtschaft und Viehzucht" umbenannte, doch nach seiner Ausbootung aus dem SAV kehrte das



Abb. 4

Publikationsorgan ab 1891 wieder zum Titel „Alpwirtschaftliche Monatsblätter“ zurück. Unklar, wie er dieses straffe Arbeitsprogramm meisterte!

Nach der Annahme des Alkoholgesetzes 1887 wurde Rödiger – der sich schon in den 1850er-Jahren mit der Branntweinfrage beschäftigte und selber Brennapparate herstellte und vertrieb – vom Bundesrat beauftragt, mit den Brennern die Entschädigungen für die Einstellung der Alkoholproduktion aus Getreide und Kartoffeln auszuhandeln und den Aufkauf der Brennapparate durchzuführen. 1884 verfaßte der umtriebige Rödiger im Auf-



Abb. 5

trag des Schweizerischen Handels- und Landwirtschaftsdepartements einen Bericht über die Förderung des landwirtschaftlichen Meliorationswesens (Bodenverbesserung) (Abb. 4) und die Einführung eines kulturtechnischen Dienstes in der Schweiz. Schon in den frühen 1860er-Jahren setzte er sich für die Einführung landwirtschaftlicher Fortbildungsschulen ein – recht erfolglos. Zudem organisierte er Schauen von Zuchtvieh und Saatgut. Nebenher wirkte er als Agent der 1854 gegründeten „Magdeburger Hagelversicherung".

Als bekannter Kulturtechniker war Rödiger in der ganzen Schweiz bei Meliorationen und Quellenerschließungen nämlich ein gefragter, wenn auch umstrittener Berater. Mit dem Herausgeber des „Wohlerfahrenen Bauern" lieferte er sich vor Gericht und in der Öffentlichkeit ebenso Auseinandersetzungen wie mit Kulturingenieuren und anderen Meliorationsfachleuten (Abb. 5). Er war ein bekannter Mann, der mit Aufträgen überschüttet wurde und sehr erfolgreich war. Zeitweilig entwässerte er nicht nur versumpfte Felder und Wiesen, er besaß auch eine Fabrik für die Herstellung der nötigen Tonröhren.

Fritz Rödiger, der wohl originellste wie umstrittenste Ex-Bellacher Bürger starb 1909, von all den Menschen, die ihn einst bewundert hatte, vergessen, in der Armenanstalt Worben im Seenland bei Lyss.

Quellen:
„Die Gartenlaube", Jahrgang 1874; Archiv für Agrargeschichte, Bern
Der Natur auf der Spur, 2004

Ich hatte nach dem Versand des letzten Hefts

einige Tage erhöhten Blutdruck, weil das Heft auf dem Weg von Cuxhaven nach Wuppertal irgendwie irgendwo verschwunden war. Ich habe in dieser Not das Heft an die Mitglieder mit einer E-Mail-Adresse elektronisch versendet. Doch dann fand es sich, lädiert und neu verpackt, wieder ein. Wie schon Friedrich der Große meinte: „man müsse auch Fortune haben". (kh) Unser Freund Clemens M. Brandstetter schrieb dazu:

> Servus, bei uns beginnt der Löwenzahn zu blühen – und ich denke, das war das Problem des verschollen geglaubten Pakets: denn der Osterhase war mit dem Paket unterwegs und sah die gelben Felder und machte eine Pause, um sich endlich einmal den Magen wieder mit anständigem Futter zu füllen. Darob vergaß er wohl das Paket, denn er war schon etwas alt und vielleicht senil – außerdem plagte es ihn, denn man nennt den Löwenzahn ja auch Pisse-au-lit. Nicht, daß er geschlafen hätte, nein, er machte nur einen großen Bogen in der gelben Wiese und kam nach einigen Stunden, in denen er einen Kreis vollführte, wieder zum vergessenen Paket zurück – und da fiel es ihm wieder ein: Ostern kommt bald und da muß er wohl mit dem Paket weiterhoppeln… Tatsache ist, daß das gelungene Heft heute mit der Post ankam und daher vielen lieben Dank an all die Osterhasen, die dazu beigetragen haben, daß wir ein so tolles Heft zum Lesen haben.

Ganz herzlichen Dank für die jahrzehntelange Mitarbeit!



Seit undenklichen Zeiten schreibt unser Mitglied Koni Häne für die „Agrarphilatelie“. Seit undenklichen Zeiten unterstützt er die Redaktionsarbeit als Fachautor für die Forstwirtschaft. Eine erste Nennung des Namens habe ich in Heft 16 gefunden, aber da muß er schon vorher aktiv gewesen sein. Im Heft 39 (Oktober 1985) wird er zitiert: „Briefmarken enthalten eine Botschaft und sind deshalb ein hervorragendes Mittel für die Öffentlichkeitsarbeit“, meint der frisch pensionierte Förster zu seinem langjährigen Hobby. Er hält denn auch Vorträge in Schulen und Vereinen und gestaltet Ausstellungen. „Durch meine Sammlung kann das Publikum auf ungewöhnliche Weise die vielfältigen Funktionen und die Bedeutung der Wälder kennenlernen.“

Wohl wahr. Als Redaktions-Verantwortlicher für die „Agrarphilatelie“ konnte ich mich darauf verlassen, daß ich mindestens einmal im Jahr einen Artikel von Herrn Häne erhielt. Natürlich zum Thema „Wald“ bzw. zum „Baum des Jahres“. Jetzt schreibt er: „Ich wollte Ihnen schon lange mal schreiben und mitteilen, dass ich aus gesundheitlichen und andern Gründen andere Prioritäten setzen muss und das Artikelschreiben reduziere oder damit gänzlich aufhöre. Bis jetzt war es mir stets eine Freude mein Wissen über die Bäume in die Philatelie einfließen zu lassen, ja, das war mein ‚Markenzeichen‘.“

Ich bedanke mich ganz herzlich für Ihre Mitarbeit in unserer Motivgruppe und insbesondere für die „Agrarphilatelie“. Ich wünsche Ihnen alles Gute. Klaus Henseler

82 ist heutzutage hierzulande kein Alter

Für die Redaktionsarbeit für die „Agrarphilatelie“ wird der Redakteur gesucht. Es ist nicht so eilig, aber es schadet nicht, langsam darüber nachzudenken, wie es weitergehen soll, wenn ich als derzeitiger Redakteur meine Arbeit für die „Agrarphilatelie“ beende. Was das bedeutet, kann Ihnen der Vorstand sagen. Und ich natürlich auch.

Klaus Henseler

Roger Thill

und der Gartenschläfer

Der Gartenschläfer, *Eliomys quercinus,* ist ein nachtaktiver Kleinsäuger aus der Familie der Bilche. Sie verbringen den Tag in kugelförmigen Nestern, die in Baumhöhlen und gerne in Nistkästen, aber auch frei in Gebüsch gebaut werden. Sein Verbreitungsgebiet ist auf Europa beschränkt. Gartenschläfer sind Allesfresser und leben trotz ihres Namens überwiegend im Wald, vor allem auf felsigem Grund. Vermutlich hat sich das Verbreitungsgebiet in den letzten 30 Jahren um mehr als 50 Prozent verkleinert, insgesamt ist der Gartenschläfer damit wohl das am stärksten im Bestand zugegangene Nagetier Europas.





Die Fortpflanzung findet überwiegend von Mai bis Juli statt. Während dieser Zeit signalisiert das Weibchen durch lautes Pfeifen die Paarungsbereitschaft. In Mitteleuropa gibt es meist nur einen Wurf im Jahr, in Südeuropa häufiger auch zwei. Die Tragzeit beträgt 21–23 Tage. Die Würfe umfassen 1–9, meist 4–6 Junge. Die Augen öffnen sich im Alter von etwa 18 Tagen. Mit etwa 40 Tagen sind die Jungen selbständig. Die Geschlechtsreife wird im auf die Geburt folgenden Jahr erreicht.

(Quelle: Wikipedia)



Adolf Bläumauer

Nationalparks in Österreich



Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra - Franz. Post	3.11.2022	903	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Moldawien	15.9.2022	1214	*Macrolepiota procera* – Riesenschirmling
Moldawien	15.9.2022	1215	*Xerocomus chrysenteron* – Gemeiner Rotfussröhrling
Moldawien	15.0.2022	1216	*Lactarius volemus* – Brätling
Moldawien	15.9.2022	1217	*Russula delicia* – Gemeiner Weiß-Täubling
Moldawien	29.11.2022	1255	aus 1225–1228: Louis Pasteur
Nordmazedonien	14.4.2022	993	Louis Pasteur
San Marino	12.7.2022	2896–2899	Pilze als Nebenmotiv, Ausgabe Einheimische Tiere



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Ãland	6.9.2022	527	Flaschen mit Sanddornsaft, Sanddornstrauch
Ãland	6.9.2022	528	Gemeiner Holzbock
Ãland	20.10.2022	Block 24	Schneehase
Albanien	14.4.2022	3657–3658	Schmutzgeier
Belgien	27.8.2022	5156–5160	Frösche
Bosnien u. Herzeg.	28.2.2022	833	Efeublättriges Alpenveilchen
Bosnien u. Herzeg.	27.9.2022	840	Wasserfälle von Kozice
Bulgarien	4.11.2022	Block 541	Mythen, u.a. Rotfuchs und Rotkehlchen
Dänemark	21.9.2022	2084–2088	Steinadler, Muräne, Eisvogel, Eremit Käfer, Tümmler
Deutschland	1.3.2023	3755	Blumengruß
England	11.8.2022	52–54	Wappenlöwen, Eiche, Freimarken
Finnland	18.1.2023	2829–2833	Valentinstag: u.a.: Eichhörnchen, Rehkitz, Kaninchen
Frankreich	6.1.2023	8395–8406	Regenbogen in verschiedenen Ländern
Frankreich	22.1.2023	8407–8410	Chin. Neujahr: Jahr des Hasen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Grönland	31.8.2022	918–919	Europa, u.a.: Kinder zwischen den Weidenbüschen
Guatemala	9.10.2020	1638–1642	Block 53: Orchideen
Guernsey	24.8.2022	1912	Herz des Waldes: Käfer a. Eichenblättern a. Papier
Guernsey	2.11.2022	1919	Herz des Waldes: Schmetterling, Gänseblümchen, Lilie
Guernsey	2.11.2022	Block 110	Kastanienbaum, Bär, Wolken, Käfer, Schmetterling
Hongkong	18.8.2022	2574–2579	Orange, Wassermelone, Guave, Litschi, Banane, Papaya
Italien	24.10.2022	4441	Extra natives Olivenöl
Italien	25.10.2022	4442	110. Jahrestag der Gründung der Nudelmarke La Molisna
Italien	27.10.2022	4449	100. Jahrestag der Gründung der Firma Bauli, Pandora-Kuchen
Italien	25.11.2022	Block 97	Im Kampf gegen die Mafia: Rosen
Jersey	6.9.2022	2614–1619	Jerriais: Bäume, Traktor, Kartoffel, Seetang als Düngemittel
Jersey	16.2.2023	71–76	ATM – Tierkinder auf dem Bauernhof, u.a.: Küken, Kalb, Ferkel
Kosovo	15.12.2022	598	Prähistorische Höhlenmalereien – Hirsch
Kroatien	27.7.2022	1580–1583	Birdpex 9, Gmunden, u.a. Uhu, Eisvogel, Stieglitz
Kroatische Post	5.4.2022	598–599	
		Block 49–50	Geschichten und Mythen: Bäume + Wurzeln
Kroat. Post Mostar	4.10.2022	611	Welttierschutztag: Akita
Kroat. Post Mostar	1.11.2022	613–614	Schlüsselblumen
Kroat. Post Mostar	1.11.2022	615–618	Westliche Honigbiene
Lettland	29.4.2022	1159	Alice im Wunderland beim Teetrinken mit Kaninchen
Lettland	2.6.2022	1163	100 Jahre Botanischer Garten der Universität Lettland
Lettland	17.6.2022	1164	Lettischer Naturfonds: Wasser-Lobelie
Lettland	8.7.2022	1165–1166	Mauersegler und Elster
Litauen	29.4.2022	1370–1371	Europa, u.a. Magische Farnblüte
Litauen	3.6.2022	1376	Weltumwelttag
Litauen	16.9.2022	1380	Wiedehopf
Luxemburg	13.9.2022	2315	Moselwein in Römer
Luxemburg	15.11.2022	2318–2321	Heimische Orchideenarten
Luxemburg	15.11.2022	2322–2323	Weihnachten: Waldtiere
Moldawien	29.7.2022	1207–1210	Schmetterlinge
Moldawien	12.8.2022	1211–1213	Kaktusblüten im botanischen Garten
Nordirland	11.8.2022	135–137	Heckenlandschaft, Leinenstickerei, Freimarken

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Nordmazedonien	2.11.2022	1017–1020	Fuchshörnchen, Igel, Zwergmaus, Maulwurf
Norwegen	11.11.2022	2088–2091	Lebkuchenhäuser
Österreich	26.11.2022	3699	Lebkuchenfigur
Polen	25.11.2022	5415–5416	Dipl. Beziehungen mit Argentinien: Vögel
Rumänien	29.6.2022	8045–8048	Fauna der Donau: Uferschwalbe, Löffler, Fischotter, Haselmaus
Rumänien	21.7.2022	8056–8059	Block 910: Wildenten und -gänse
Rumänien	29.7.2022	8061–9064	Kolibris
Rumänien	9.8.2022	8065–8068	Pferderassen
Rumänien	24.6.2022	8041–8044	Invasive Flora, u.a.: Wasserhyazinthe, Bärenklau, Kreuzstrauch
Rumänien	24.8.2022	8076–8079	Endemische Flora der Karpaten
Rumänien	31.8.2022	8080–8083	Block 912: Fangschrecken
Rumänien	21.10.2022	8098–8101	Dahlien
Rumänien	28.10.2022	8102–8105	Singvögel: Nachtigall, Buchfink, Rotkehlchen, Pirol
Rumänien	4.11.2022	8106–8109	Block 918: Federwild, Waldschnepfe, Rebhuhn, Haselhuhn u.a.
San Marino	12.7.2022	2896–2899	Einheimische Säugetiere: Igel, Feldspitzmaus, Wildschwein
Schottland	11.8.2022	133–135	Freimarken: Löwe, Distel
Schweden	3.11.2022	3450–3459	Weihnachten: Vögel, Bäume
Schweden	3.11.2022	3460	Vögel mit Briefumschlägen
Serbien	24.6.2022	1109–1110	Europäischer Naturschutz
Serbische Republik	11.5.2022	887–888	Flora: Fettkraut und Rundblättriger Sonnentau
Serbische Republik	3.6.2022	889–890	Landwirtschaft: Grasmähen mit der Sense, Lipizzaner Pferd
Serbische Republik	27.10.2022	898–906	Freimarken Hunde
Slowenien	1.11.2022	93	Zwangszuschlagsmarken: Rotes Kreuz – Waldbrand
Slowenien	11.11.2022	1599	Ist die Katze aus dem Haus, tanzen die Mäuse
Slowenien	11.11.2022	Block 147	Bauernhäuser: Dominko-Hof, Gorisnica
Slowenien	27.1.2023	Block 148	Natürliche Seen – Schwarzer See im Pohorje-Gebirge
Spanien	9.10.2022	5661	Rosenzüchtung *Rosa Cartero* (Postbotenrose)
Spanien	25.10.2022	Block 390	Kabeljaustücke, Knoblauchzehen, Chilischoten, Pil Pil
Trinidad und Tobago	16.10.2021	1157–1162	Traditionnelle Küche: u.a. Hähnchen, Fisch, Korn
Vatikan	1.9.2022	2064	Samen umgeben von Sonnenstrahlen, UN-Dekade Ökosystem
Wales	11.8.2022	132–134	Freimarken: Lauchzwiebel, Drache, Narzisse



Ausgewählt von Roger Thill
und kommentiert von Klaus Henseler



Carl Kraemer (geb. 22. Dezember 1873 in Hilchenbach, gest. 12. Mai 1951 ebenda) war ein deutscher Tierschützer.
In seiner Jugend eignete sich Kraemer ein umfangreiches Wissen über die Tier- und Pflanzenwelt an. Aufgrund dieser Kenntnisse wurde er im Alter von 23 Jahren in die zoologische Sektion des Westfälischen Provinzialvereins für Wissenschaft und Kunst in Münster berufen. 1912 wurde er zum hauptamtlichen Mitarbeiter des Berliner Tierschutzvereins berufen. Während des Ersten Weltkriegs widmete er sich dem Schutz verwundeter Pferde. Diese Tätigkeit wurde von zahlreichen Persönlichkeiten dieser Zeit unterstützt. Seine langjährige Arbeit wurde am 24. November 1933 gekrönt, als das erste deutsche Tierschutzgesetz verabschiedet wurde. Eine Frage: Gilt das Tierschutzgesetz auch für Schweine und Kühe, die z.B.von Portugal nach Rheda-Wiedenbrück gekarrt werden? Nein. Ach so. Özdemir übernehmen Sie!



„Fulda verbindet ...“ – unter diesem Motto erwartet Sie vom 27. April bis 8. Oktober 2023 die Landesgartenschau in Fulda. Die 7. Hessische Landesgartenschau verzaubert die Barockstadt in ein blühendes und inspirierendes Gartenparadies. Mit vier Ausstellungsflächen lädt Fulda dazu ein, die Zeit im Grünen zu genießen und sich gärtnerischen Ideen und vielfältigen Veranstaltungen hinzugeben. Eine Landesgartenschau ist eine in mehreren deutschen Bundesländern stattfindende Ausstellung zum Gartenbau. In Deutschland bildet eine Landesgartenschau auf Landesebene das kleinere Pendant zur Bundesgartenschau und zur Internationalen Gartenschau. Es ist eine Ah- und Oh-Veranstaltung. Für ältere Herrschaften ist sie geruchstechnisch gesehen nicht so sehr geeignet, weil man sich zum Riechen stets bücken muß – und das, obwohl man doch Rücken hat. Auch sonst sind die Folgen nicht immer erfreulich, will doch die Besitzerin eines Gartens zumindest einige Quadratmeter ihres Gartens so anmutig gestalten (was den örtlichen Gärtner erfreut). Auch für die Gemeinden, in denen die Blumenmeere die Besucher anlocken sollen, ist eine Landesgartenschau nur dann eine Win-win-Situation, wenn’s nicht regnet und genug eintrittzahlende Schaulustige kommen. In jedem Fall setzt sich der Oberbürgermeister ein Denkmal und kann seinen Enkeln sagen: „Das hier ein so schöner Park ist, hat die Stadt mir zu verdanken.“ Wenn die Folgekosten der Gemeinde über den Kopf gewachsen sind, ist er schon pensioniert und die mitentscheidenden Räte auch. Kluge Gemeinderäte wissen das und verzichten auf die Verschönerung von Wiesen und kaufen lieber Computer für die Schule. Nachtrag: In Hessen stehen Wahlen bevor. Eine Blumenschau für die Wähler.



Der **Schwalbenschwanz** *(Papilio machaon)* ist ein Schmetterling aus der Familie der Ritterfalter *(Papilionidae).* Den Namen gab ihm, natürlich, 1758 Carl von Linné. Das Artepitheton (der zweite, immer mit kleinem Anfangsbuchstaben geschriebene Namensteil eines biologischen Artnamens gemäß der biologischen Nomenklatur) leitet sich von Machaon, einem Heilkundler aus der griechischen Mythologie ab (Machaon war einer der heilkundigen Söhne des Asklepios und der Epione). Der Schwalbenschwanz ist neben dem Segelfalter *(Iphiclides podalirius)* einer der größten und auffälligsten Tagfalter des deutschsprachigen Raums und hat eine Flügelspannweite von 50 bis 75 Millimetern. Er ist gelb und schwarz gemustert mit einer blauen Binde und roten Augenflecken an der hinteren Innenseite der Hinterflügel. An den Hinterflügeln stehen kurze, größtenteils schwarz gefärbte „Schwänzchen" ab. Er hat lange Haare an den Vorderbeinen, die als Putzkämmchen dienen. Die zweite Generation eines Jahres unterscheidet sich durch kräftige Farben und gelb bestäubte schwarze Zeichnungselemente von der ersten. Zu Zeiten der Maria Sibylla Merian (1647–1717) hießen Schmetterlinge auch Sommervöglein. Ganz traurig ist das Leben eines solchen: das des Männchens erlischt nach der Begattung, das des Weibchens nach der Eiablage. Kein Schmetterling hat je seinen Nachwuchs gesehen. Und kein Sommervöglein hat je Vater oder Mutter kennengelernt.



Das **Braunkehlchen** *(Saxicola rubetra)* gehört zur Familie der Schnäpperverwandten *(Muscicapidae).* Dieses Jahr wurde das Braunkehlchen das zweite Mal zum Vogel des Jahres ausgerufen. Da könnte man ja fast glauben, daß es in Deutschland an Vogelarten mangelt, denn 1987 wurde es bereits Jahresvogel. Tatsächlich haben wir 259 Vogelarten, die regelmäßig in Deutschland brüten. Fast die Hälfte steht auf der Roten Liste. Damit ist nahezu jede zweite heimische Art in ihrem Bestand gefährdet. Mit der Wahl zum Vogel des Jahres will der Naturschutzbund Deutschland (Nabu) auf das Vogelsterben und den Verlust der natürlichen Lebensräumen aufmerksam machen. Zur Auswahl standen fünf Vogelarten: Braunkehlchen, Feldsperling, Neuntöter, Teichhuhn und Trauerschnäpper. Als Bewohner strukturreicher Wiesen und Weiden gehört das Braunkehlchen zu den Arten, die ganz besonders unter der Nutzungsintensivierung unserer Kulturlandschaft leiden. Großflächig ausgebrachte Insektizide und Herbizide vermindern gleichzeitig die für das Braunkehlchen essentielle Nahrungsbasis. Dies erklärt, warum das Braunkehlchen in allen Roten Listen Mitteleuropas, mit Ausnahme von Polen und Ungarn, verzeichnet ist. Anfang bis Mitte April kehrt das Braunkehlchen aus seinem Winterquartier im subtropischen Afrika in sein europäisches Brutgebiet zurück. Es baut sein Nest wie die Feldlerche *(Alauda arvensis)* in der Regel am Boden; deshalb müssen auf dem ehemaligen Flugplatz Berlin-Tempelhof zeitweilig Hunde und Katzen an die Leine genommen werden. Ende April bis Anfang Juli erfolgt die Eiablage. Das Braunkehlchen ist verwandt mit dem Rotkehlchen. Braunkehlchen ernähren sich überwiegend von Insekten und deren Larven. Auch Spinnen, kleine Schnecken und Würmer zählen zum Nahrungsspektrum.

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen, Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.193/Juli 2023
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

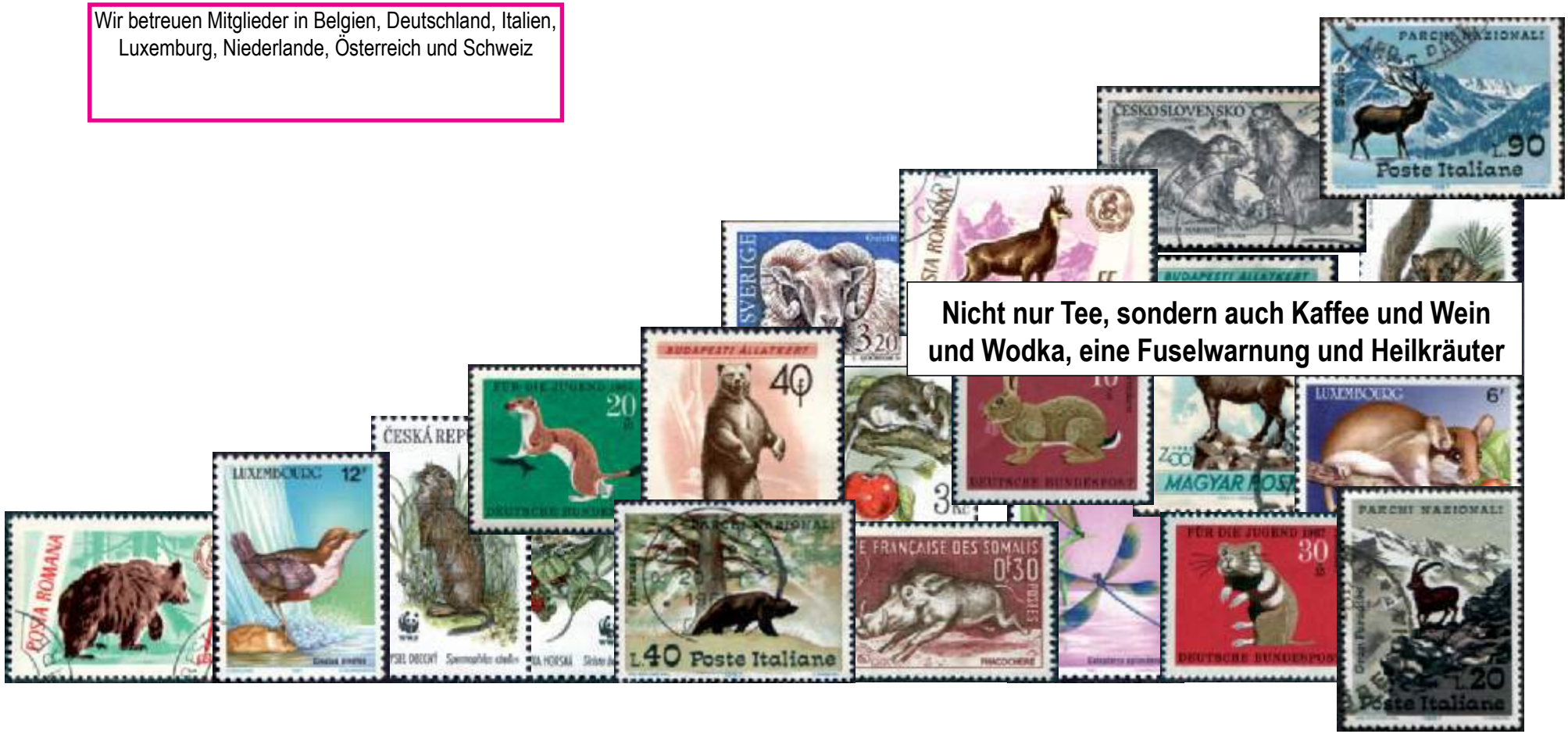
Das nächste Heft wird die Nummer 194 tragen und, wenn die Post nicht wieder Sperenzchen macht, im Oktober an die geschätzten Leser versendet werden. Ehrlicherweise muß man sagen: Natürlich nur, wenn Sie – ja Sie! – rechtzeitig und überhaupt Artikel einliefern.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz

Agrarphilatelie 194 · Oktober 2023

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



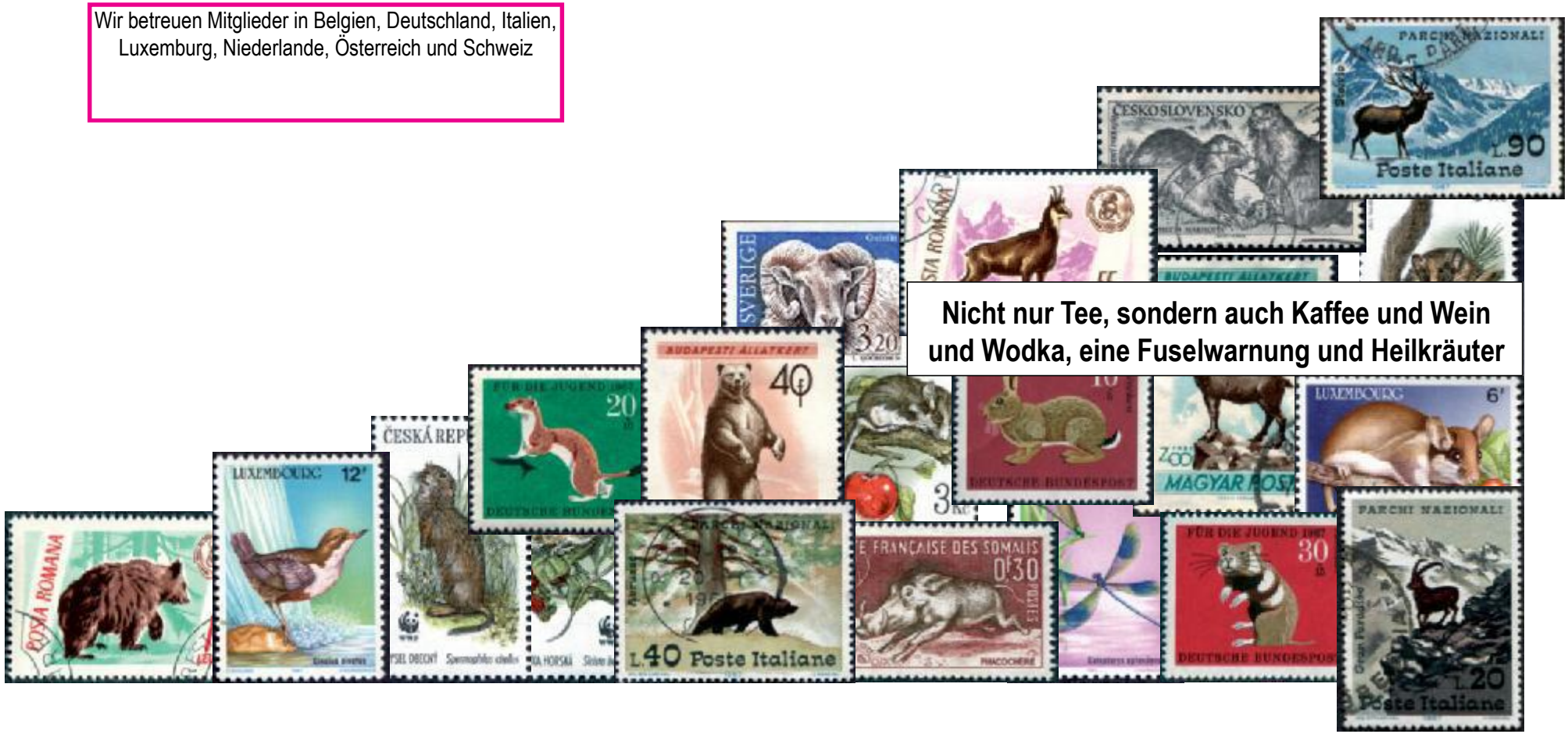
Nicht nur Tee, sondern auch Kaffee und Wein und Wodka, eine Fuselwarnung und Heilkräuter

Agrarphilatelie 194 · Oktober 2023

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



Nicht nur Tee, sondern auch Kaffee und Wein und Wodka, eine Fuselwarnung und Heilkräuter

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

in diesem Jahr konnte das aktive philatelistische Leben nach der langen Corona-Pause wieder Fahrt aufnehmen. Bereits zwei philatelistische Großveranstaltungen konnten in Deutschland durchgeführt werden: die IBRA im Mai in Essen und die NAPOSTA im Juli in Trier.

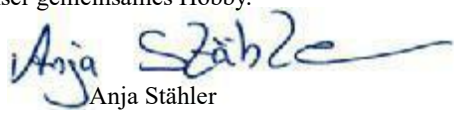
Der Landesverband Südwestdeutscher Briefmarkensammler wartet nun gespannt auf sein nächstes großes Ereignis, die Internationale Briefmarken-Börse in Ulm. Wie bereits in den beiden letzten Ausgaben erwähnt, werden wir uns dort zu unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung treffen. Ich freue mich auf unser Wiedersehen!

Nun ist es August. Ich schaue aus dem Fenster und sehe Aprilwetter. Die hohe Niederschlagsmenge in den vergangenen Tagen macht die Arbeit auf den Feldern nicht leichter. In unserem Landkreis, dem Rhein-Pfalz-Kreis, stockt die Kartoffelernte, da die Felder größtenteils nicht befahrbar sind. Die Gemüseernte geht ihren gewöhnlichen Gang. Das Pflanzen der letzten Jungpflanzen für dieses Jahr geht nur in kleinen Schritten voran. Wir nutzen jede Regenlücke. Die Getreideerträge fallen, wie bereits vorausgesagt, wesentlich geringer aus als in den Vorjahren. In diesem Jahr hatten wir Landwirte die Möglichkeit auf einen Teil der Flächenstilllegung zu verzichten und auf diesen Flächen Getreide anzubauen, um die Differenz, welche aufgrund des Kriegs in der Ukraine vorherrscht, teilweise abzufangen. Aufgrund der Mindererträge werden auch diese „Zusatzflächen“ nicht zu der erhofften Gesamtmenge führen. Neben dem Minderertrag mußten viele Landwirte Qualitätseinbußen hinnehmen, eine große Menge des Weizens wurde in unserer Region „nur“ als Futterweizen und nicht als Weizen zur Humanernährung eingestuft. Wir können uns daher wieder auf Preiserhöhungen beim Einkaufen einstellen.

Wie Sie in der letzten Ausgabe lesen konnten, werden die zum Thema Forstwirtschaft gelieferten Artikel weniger werden. Auch von mir ein herzliches Dankeschön an Koni Häne.

Meine Bitte an die „Forstwirte“ unserer ArGe: schreiben Sie Artikel über dieses interessante Themengebiet, so daß unsere „Agrarphilatelie“ die vielfältige bleibt, die sie ist. Jeder Artikel, egal wie kurz oder lang, wird dankend angenommen.

Ich wünsche uns allen einen schönen Herbst mit der schönen Natur im Herbstfarbenmeer. Genießen Sie die Zeit und unser gemeinsames Hobby.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Nicht nur der Wolf sei ein Wildtier – meint Roger Thill zu seinen Marken auf der Titelseiten

Inhaltsverzeichnis

auf Seite 4	Einladung zur Jahreshauptversammlung in Ulm
auf Seite 5	Herttel war ein Pyrprew und lebte im Zwölfbrüderhaus
auf Seite 5	Page Three Stamp zeigt *Papas antiguas* aus Teneriffa
auf Seite 6	*Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Serie achter Teil)
auf Seite 14	Der Schluß von Lebensmitteln als Medizin
auf Seite 21	beginnt der sechste Teil aus dem Leben einer Kartoffel und Schluß ist
auf Seite 26	Ein Wort zum Fusel
auf Seite 28	Heute gibt es bei Oltersdorfs: Lecker Omelett
auf Seite 29	Gesucht wird immer noch der nächste Redakteur für die „Agrarphilatelie“
auf Seite 30	Die chinesische Stachelbeere wurde zur Kiwi
auf Seite 33	NEU: Geschichte und Siegeszug des Kaffees (der erste von sechs Teilen)
auf Seite 47	Ysop ist appetitanregend, der Wiesenkopf auch
auf Seite 48	Weinbaugebiet Rheinhessen (Teil 2 und Schluß)
auf Seite 61	Eine Kleine Akzidenz von Herrn Kohnen, eine vom Redakteur
auf Seite 62	Neue Marken aus aller Welt

Mitarbeiter dieses Heftes:

Wolfgang Brandstetter, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler und Daniela Maria Vogt Weisenhorn; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Ich will zur Mitte August nicht jammern,
das Heft platzt ja aus alles Heftklammern.
Ist so. Genau. Auch gut.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2023

im August 2023

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Freitag, dem 27. Oktober 2023 um 10.00 Uhr

in Raum 1 auf der Internationalen Briefmarken-Börse in Ulm (89073 Ulm, Böfinger Straße 50, Ulm-Messe) statt.

Die vorläufige Tagesordnung:

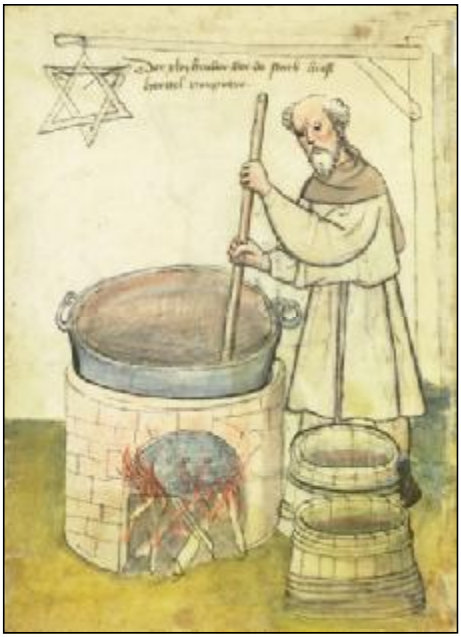
1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen und bleiben Sie gesund

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Herttel war ein Pyrprew

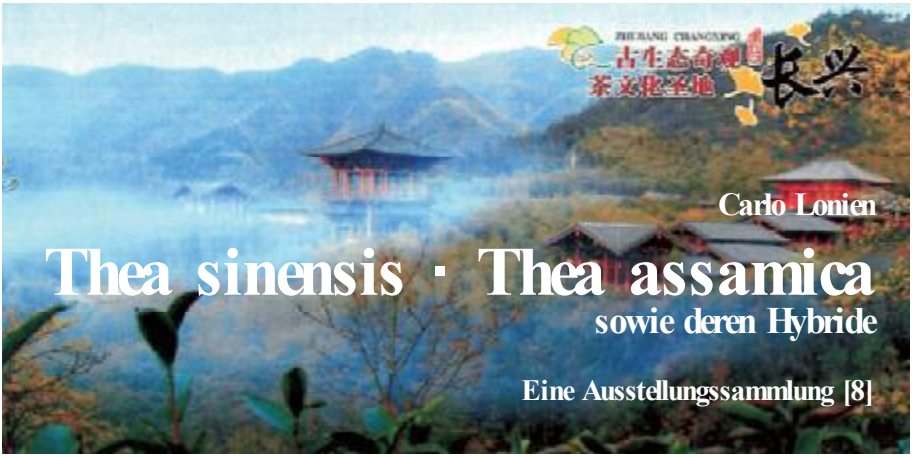
Der Bierbrauer Herttel rührt mit einem langen Stab in der auf einer gemauerten Feuerstelle eingelassenen Braupfanne. Am Boden stehen zwei Zuber mit den Brauzutaten. Über dem Braumeister hängt an einem Auslegearm ein Hexagramm, der Brauerstern, der wohl als Schutzzeichen zu verstehen ist.

Der xlvi bruder der do starb hieß herttel pyrprew.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Die auf der Marke abgebildeten Kartoffeln sind einige der 29 auf den Kanarischen Inseln als „antiguas“ bekannten alten Kartoffelsorten und sind unter der Marke „Papas Antiguas de Canarias“ geschützt. Sie werden auf den Kanarischen Inseln – insbesondere auf Teneriffa – aus im Erzeugungsgebiet gewonnenem Saatgut angebaut und sind die letzten direkten Nachkommen der von den Eroberern aus Amerika mitgebrachten Kartoffeln. Die Kanarischen Inseln waren der erste „europäische“ Hafen nach der Rückkehr aus Amerika. Sie werden seit Jahrhunderten auf stufenförmig angelegten Terrassenflächen nach Art der Inkas am Berghang zwischen Weizen und Lupinen angebaut. 1574 wird von dem Notar Luis de Balbao dokumentiert, daß „zwei Fässer mit Kartoffeln und acht Fässer mit Branntwein von Teneriffa durch Juan de Molina an Hernando Quintana“ ins französische Rouen geschickt wurden. Verbürgt ist, daß am 27. Dezember 1573 von Mönchen im 1546 erbauten „Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas“ im südspanischen Sevilla, rund zehn Kilogramm Knollen gekauft und bezahlt wurden. Nach den Einkaufsunterlagen sind von Ende November bis März regelmäßig Knollen auf dem örtlichen Markt gekauft worden. In Sevilla landeten regelmäßig Schiffe, die direkt oder über Teneriffa nach einer etwa fünfmonatigen Reise aus Südamerika gekommen waren. Von hier aus wurden „amerikanische“ Waren ins spanische Antwerpen verschickt. 1634 kaufte ein Stralsunder Kaufmann Kartoffeln, die er vermutlich in Antwerpen erwarb. (kh/dmvw)



18 Lagerung und Aufbewahrung

Für Tee-Genießer ist es besonders wichtig, daß der Tee ordentlich und richtig gelagert wird, da er sonst viel von seinem Aroma verliert und dann richtig „langweilig“ schmeckt. „Echte“ Tee-Genießer und -Kenner bezeichnen sich zuweilen auch als Connaisseure.



Teeladen



Die Teebeutel-Sorten sind im Regelfall qualitativ ganz gut. Sie sollten zu Hause in ihrem Karton im Schrank aufbewahrt werden.

Wer seinen Tee in einem speziellen Teeladen und nicht bei Amazon kauft, bekommt als Stammkunde unter Umständen auch eine Teedose dazu. Zu kaufen sind solche Dosen allemal für kleines Geld. Der Tee wird’s Ihnen danken.



Bei Lagerung ist die Verpackung grundsätzlich vor Hitze und Sonnenlicht zu schützen. Ist die Packung, in dem die Teebeutel oder der lose Tee liegen, geöffnet, ist er zusätzlich vor Feuchtigkeit, vor wechselnden Temperaturen und vor Geruchseinflüssen zu schützen. Grundsätzlich sollte er immer bei der sogenannten Zimmertemperatur aufbewahrt werden und keinesfalls über Temperaturen von mehr als 30 °C lagern.



Echt englischer Tee: Luftdicht verpackt. Orange Pekoe von Blue Star: „En rigtig engelsk the." Klassisch aromatisierte Schwarztee-Mischung mit edlem Bergamotte-Geschmack. Der „Blue Star" ist eine Earl-Grey-Variante mit einem natürlichen Aroma.

Zur Erinnerung: „Ein verheerender gewaltiger Sturm auf hoher See war der Übeltäter", soll der Kapitän verzweifelt beteuert haben. Doch die Geschichte mit dem Fäßchen Bergamott-Öl, das über die Tee-Kiste auf dem Weg von China nach London umkippte usw. usw. ist gut erfunden. Glänzende Marketing-Strategie, die heute unter dem Stichwort „Narrativ" erfolgreich wäre. Auf der Homepage „The Food of England Project" wird die Geschichte von diesem Tee ganz anders und glaubwürdiger erzählt und mit Dokumenten belegt.

Der geneigte und neugierige Leser dieses Tee-Exponats soll erfahren, wie es (vielleicht) wirklich geschah, daß ein Tee geadelt wurde. Da gab es in London in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Tee-Händler, der William Grey hieß.

AS A GOOD TREE IS KNOWN BY ITS FRUIT
SO IS
GREY'S TEA KNOWN BY ITS LIQUOR.

CONSUMERS find that by using my TEAS, they save both in first cost and quantity consumed.

WILLIAM GREY,
GROCER, TEA DEALER, ALE, PORTER WINE AND PROVISION MERCHANT,
BRIDGE STREET, MORPETH.

Dieser Händler von Lebensmitteln, Tee, Ale, Porter, Wein und Lieferant von Schiffsproviat hatte sein Geschäft in der Bridge Street in Morpeth, der unter dem Namen William Grey seinen Geschäften nachging, ließ am 16. April 1864 das obige Inserat veröffentlichen: „Wie ein guter Baum für seine Früchte bekannt ist, so ist es Grey's Tee mit seinem Geschmack." Der Zusatz „Earl" kam irgendwie später hinzu. Die einzige Verbindung zum wahren Earl Grey war, daß Greys „Red Canister Tea Warehouse" nur wenige Meilen vom Landsitz des Grafen entfernt war.



4s. 6d. PER lb., OR 7 lb. FOR 30s.

THE only TEA that has obtained a high celebrity, and been rewarded with the most distinguished patronage, the celebrated GREY MIXTURE, former price 5s. 6d.

Black Teas, from 2s. Best Household Tea 3s. per lb., Black or Mixed, highly recommended.

CHARLTON and CO., 31, Duke-street, Grosvenor-square,
Late of 48, Charing-cross, S.W.

Am 7. September 1867 preist die Firma Charlton and Co. in der Duke-street im Südwesten Londons in der Zeitung „John Bull" ihren Tee an: „Der einzige Tee, der eine hohe Berühmtheit erlangte und mit der angesehensten Schirmherrschaft belohnt wurde, der gefeierte Grey Mixture." Da schimmert schon der Earl durch. Charlton and Co. verkaufen schwarzen Tee, besten Haushaltstee und schwarzen oder gemischten Tee mit den besten Empfehlungen.



THE Celebrated TEA, EARL GREY'S MIXTURE.
This choice Tea can only be obtained of the Introducers and Sole Proprietors,
CHARLTON and CO.,
20, Jermyn-street, near Regent-street, late of 128, Piccadilly.
Importers of the Genuine Nepaul Pepper, Madras Currie Powder, and other Indian Condiments.

Eine weitere Zeitungsanzeige (in der „Morning Post" vom 19. Juni 1884) von Charlton and Co. inzwischen in der Jermyn-street bietet neben Tee auch Echten Nepal Pfeffer, Curry Pulver aus Madras und andere indische Gewürze an. Charlton bezeichnet seinen Tee als Earl Grey's Mischung: „Der berühmte Tee, Earl Grey's Mixture. Dieser erlesene Tee ist nur bei den Einführern und Alleineigentümern erhältlich."





1893/94 Lokalpost China–Hankow (Tea-collie). Das Bild auf der Briefmarke zeigt einen chinesischen Lastenträger.



Absenderstempel der Firma Julius Meinl A.G., Wien, 15. Februar 1932. Meinl bezeichnet sich hier als „Das Tee-Spezialgeschäft". Sein erstes Geschäft eröffnete der erste Julius Meinl 1862 in der Wiener Innenstadt. Er verkaufte Rohkaffee, Kakao, Tee, Gewürze, Reis und Zucker. Aber: Heute ist es ein Unternehmen, das die sogenannte Wiener Kaffeekultur hegt und pflegt. Meinl zeigt in seinem Stempel einen Chinesen, der eine Teekiste auf der Schulter trägt (Spediteure nennen dies „englisches Tragen").

Die Tradition der Wiener Kaffeehauskultur ist durch eine ganz spezielle Atmosphäre geprägt. Typisch für ein Wiener Kaffeehaus sind Marmortischchen, auf denen der Kaffee serviert wird, Thonetstühle, Logen, Zeitungstischchen und Details der Innenausstattung im Stil des Historismus. Und: „Küß die Hand, Herr Intendant." (Zusatz von KH: Wer noch nie einen unfreundlichen Kellner erlebt hat, war noch nie in einem Wiener Kaffeehaus.)



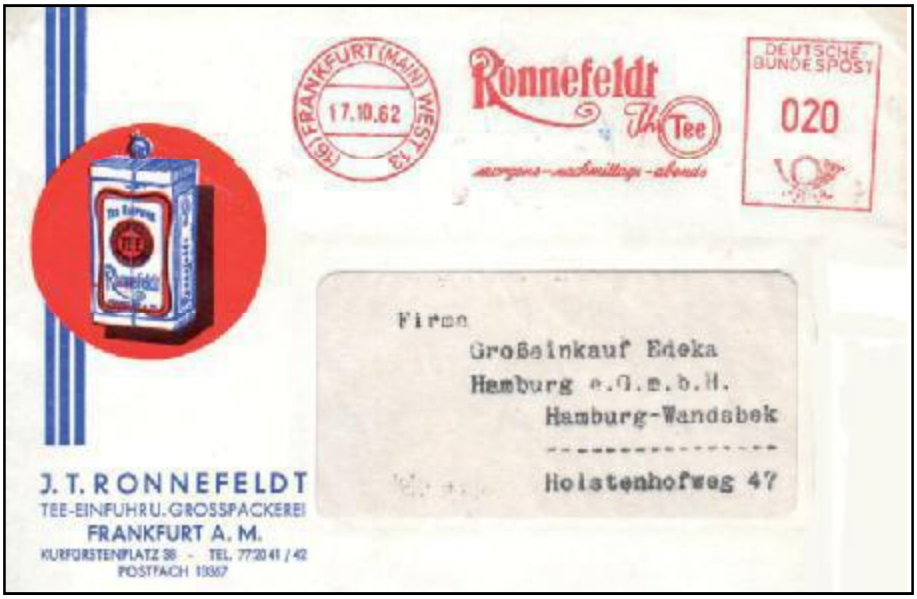
Am 3. Mai 1921 gründete Paul Schrader das Tee- und Kaffee-Versandhaus Paul Schrader & Co. Seit November 1921 verwendete Schrader als Firmen-Logo für alle Artikel, Drucksachen und Inserate das sogenannte Teemännchen, das am 1. Februar 1922 beim Reichspatentamt angemeldet wurde. Das Aussehen des Teemännchens ist seitdem im Kern bestehen geblieben und ziert noch heute die Drucksachen und die Verpackungen für Tee, Kaffee, Feinkost, Lebensmittel, Pralinen, Gebäck und Süßigkeiten.



Ein Chinese mit Teekiste. Ganzsache auf Privatbestellung von der Firma Ronnefeldt Thee-Import, Frankfurt am Main. Am Rand: „Man verlange Preisliste & Proben."

Johann Tobias Ronnefeldt gründete 1823 ein Teehaus. In Frankfurt Auf der Zeil wurde bis 1904 in einem eigenen Gebäude Tee verkauft, 1904 erfolgte ein Umzug an den Roßmarkt, in ein Haus, in dem einst Frau Rat Goethe bis zum Ende ihres Lebens wohnte, den legendären „Goldenen Brunnen". Die weitere Geschichte kann man im Internet nachlesen. Ach übrigens: Auf dem Roßmarkt steht ein Denkmal des Erfinders des Buchdrucks mit beweglichen Lettern Johannes Gutenberg, seines Geldgebers Johannes Fust und seines Nacholgers Peter Schöffer.

Heute noch (oder wieder) befindet sich in Frankfurt am Main an der Hauptwache ein Fachgeschäft von Ronnefeldt.



Tee wird in leichten Sperrholzkisten verpackt, die seit altersher mit zwei Lagen Pergamentpapier und heute zusätzlich mit Aluminiumfolie ausgelegt sind. Mit dieser Verpackung wird das Aroma gesichert. Die Kanten dieser Kisten sind mit Blech beschlagen, um eine höhere Festigkeit zu erzielen. Sperrholzkisten aus China oder Indien werden oft zusätzlich durch Bastmatten geschützt.

China-Tee wird auch in Weißblech-Behältern verschifft, die verlötet und zusätzlich mit Bastmatten umhüllt werden.



Teedosen





Tee ist ein sehr empfindliches Naturprodukt. Er muß vor Wärme geschützt und trocken gelagert werden. Sofern man losen Tee kauft, erhält man ihn üblicherweise in papierenen Beuteln. Deshalb sollte er nach dem Einkauf umgefüllt werden: in eine verschließbare Dose oder in einen lichtgeschützten Glasbehälter, den man gut verschließen kann. Damit wird verhindert, daß sich sein feines Aroma verflüchtigt. Außerdem: Schwarztee sollte getrennt von aromatisierten Tees aufbewahrt werden. So vermeidet man eine unerwünschte Aromenbeeinflussung des Schwarztees.

Seine Zigarren bewahrt man ja auch in einem besonderen Behälter, dem Humidor, auf. Und über den Weinkeller, den man mit Rotspon oder Mosel-Weinen bestückt hat, soll hier gar nicht geredet werden.





Beide Karten zeigen Teedosen; auf der linken Karte sind die schmuckvollen Dosen zusätzlich in eine Holzkiste eingebettet.



Die Zeremonie des Teetrinkens.

Bei der Tee-Zeremonie geht es nicht nur darum, Tee zu probieren. Die Meister sagen, daß die Zeremonie zu einem Zustand der Ruhe führt und der Praktizierende Momente des Friedens erfährt. Der geneigte Leser wird später mehr über die Tee-Zeremonie erfahren.



„Brooke Bond & Company“ wurde von Arthur Brooke (1845–1918) gegründet, der 1869 sein erstes Teegeschäft in Manchester eröffnete. Brooke wählte den Firmennamen, weil es seine „Bindung“ an seine Kunden war, Qualitätstees anzubieten. Die Firma expandierte in den 1870er Jahren in den Großhandel mit Tee. 1903 brachte „Brooke Bond“ Red Label in Britisch-Indien auf den Markt. 1908 gründete „Brooke Bond“ in Reading eine eigene Druckerei für die Teeverpackung seiner Produkte und insbesondere der darin enthaltenen Sammelkarten. 1911 eröffnete die Firma eine Verpackungsfabrik in London. Die bekannteste Marke von Brooke Bond ist PG Tips, die 1930 eingeführt wurde. Bis 1957 war Brooke Bond wahrscheinlich das größte Teeunternehmen der Welt mit einem Anteil von einem Drittel am britischen und indischen Teemarkt. Das Unternehmen fusionierte 1968 mit „Liebig's Company Extract of Meat“ zu „Brooke Bond Liebig“, die 1984 von „Unilever“ übernommen wurde. (Wird fortgesetzt)



Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin

Teil 6



Niemandem einen Beeren aufbinden

Heidelbeeren werden seit jeher gesammelt und gegessen. Ab 1910 wurden sie in den USA gezüchtet; der Farbstoff befindet sich nur noch in der Schale. Die Beere ist durch diese Züchtung weniger aromatisch und nicht so gesund, aber länger lagerfähig.



In dem Roman „Harry Potter und der Orden des Phönix“ von Joanne K. Rowling stellt Harry Potter riesige **Heidelbeer-Knusper-Muffins** her. Die Geschichte: Harry Potter verlebt einen einsamen Sommer bei den Dursleys, als er und sein Cousin Dudley plötzlich von Dementoren (sehr gefährliche und grausame magische Wesen) angegriffen werden. Harry kann sie mit Mühe vertreiben, doch weil er vor einem Muggel (Menschen ohne Zauberkräfte) gezaubert hat, droht ihm daraufhin der Schulverweis. Doch das ist nur der Anfang des Übels, denn wieder in Hogwarts angekommen will kaum jemand glauben, daß Lord Voldemort (das ist ein Böser) zurück ist. Und dann ist da noch die neue Lehrerin, die anscheinend zu verhindern versucht, daß die Schüler zaubern lernen.

Karte mit fluoreszierenden Markierungen der Postanstalt (hier verborgen!). Frankreich 2007



Bundesrepublik Deutschland 2010
Die Marke duftet nach Heidelbeere.

Die Heidelbeere (auch Blaubeere) *(Vaccinium myrtillus)* ist eine Art aus der Gattung der Heidelbeeren *(Vaccinium)* in der Familie der Heidekrautgewächse *(Ericaceae).* Die in der Heidelbeere enthaltenen Anthocyane färben beim Verzehr Mund und Zähne blau bis rot, sie sind darüber hinaus auch Antioxidantien. Die meisten Kulturheidelbeeren stammen von der Amerikanischen Heidelbeere *(Vaccinium corymbosum)* und anderen nordamerikanischen Arten.



Saft von Beeren – weder filtriert noch pasteurisiert – ist Lebensquell.

Ganzsache mit Zudruck einer Beerenweinkelterei in Lauffen

Als Heildroge dienen die getrockneten, reifen Früchte bzw. die frischen oder tiefgefrorenen Früchte sowie die getrockneten Blätter. Hauptwirkstoffe in den Beeren sind u.a. Catechingerbstoffe, dimere Proanthocyanidine, Anthocyanidine, Flovonoide, Caffeoylsäuren, Fruchtsäuren und Pektine. In den Blättern befinden sich außer Gerbstoffen Iridoide, Phenolcarbonsäuren, in geringer Menge Chinolizidialkoloide, Arbutin und Hydrochinon sowie ein relativ hoher Gehalt an Chrom und Mangan.

Die getrockneten Beeren sind aufgrund des Gerbstoffgehalts und der Pektine ein beliebtes Volksheilmittel gegen Durchfall, ebenso der mit Rotwein angesetzte Heidelbeerwein. Frische Früchte in größeren Mengen genossen, wirken abführend. Der verdünnte Saft oder 10-prozentige Abkochungen können als Gurgelmittel bei leichten Entzündungen im Mund- und Rachenraum angewendet werden. Die isolierten Anthocyanidine haben eine kapillarabdichtende Wirkung bei krankhafter Kapillarbrüchigkeit, z.B. bei Diabetes, und sie werden in Fertigpräparaten gegen Netzhauterkrankungen und Störungen des Nacht- und Dämmerungssehens, zur Epithelregeneration bei Magen- und Darmgeschwüren, äußerlich zur Vernarbung von Wunden eingesetzt. In der Volksmedizin gelten Heidelbeerblätter als blutzuckersenkend, ohne daß bisher eine antihyperglykämisch wirkende Substanz nachgewiesen werden konnte. Von der Anwendung von Zubereitungen aus Heidelbeerblättern wird wegen einer möglichen Vergiftung abgeraten.

Heidelbeeren stärken das Immunsystem, sollen gegen Demenz helfen, wirken antibakteriell, antiviral und antimykotisch und fördern die Wundheilung. Die enthaltenen Anthocyane (rotvioletten Pflanzenfarbstoffe) wirken als Antioxidantien/Radikalfänger.

Gut zu wissen

Pektine (griech.: πηκτός pektós = fest, geronnen) sind pflanzliche Polysaccharide (Vielfachzucker), die im Wesentlichen aus verknüpften D-Galacturonsäure-Einheiten bestehen. Ernährungsphysiologisch betrachtet sind Pektine für Menschen Nahrungsfasern. In der Industrie finden Pektine hauptsächlich Verwendung als Geliermittel. Pektine kommen in allen höheren Landpflanzen vor. Hier findet man Pektine in allen festeren Bestandteilen, beispielsweise den Stängeln, Blüten, Blättern usw. Die Pektine sind in den Mittellamellen und primären Zellwänden enthalten und übernehmen dort eine festigende und wasserregulierende Funktion. Die Pektinzusammensetzung ist nicht nur von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich, sondern hängt ebenso vom Typ und Alter des Pflanzengewebes ab. Besonders pektinreich sind Pflanzenteile mit relativ zähen/harten Bestandteilen, z.B. Citrusfrüchte oder Fruchtstände von Sonnenblumen. Pektinarm hingegen sind weiche Früchte, z.B. Erdbeeren.

Radikalfänger sind Antioxidantien. Das sind natürliche Stoffe, die in der Nahrung, vor allem aber in Obst und Gemüse vorkommen, und die in der Lage sind, die Zellen zu schützen. Denn die so genannten freien Radikale sind die Ursache für eine Vielzahl von negativen Symptomen oder ausgewachsenen Gesundheiten. Sie entstehen durch falsche Eßgewohnheiten, durch Rauchen, Stress und andere der Gesundheit abträgliche Gewohnheiten.

Sei ein Korinthenkacker

Weintrauben sind die Ausgangsbasis für Wein, Weinbeeren, Korinthen, Sultaninen, Rosinen und Zibeben. Man beachte: je dunkler die Farbe, desto gesünder. Allerdings: gerade Weintrauben gehören zu den am häufigsten gespritzten Obstsorten.

Beim Kauf sollte man immer dunklen Trauben den Vorzug geben.

Weinrebe
(Vitis vinifera)



Biber Privatpost
Weiße und blaue
Weintrauben





Adreßzettel I.G. Farbenindustrie-Aktiengesellschaft, heute u.a. Bayer AG, an den bedeutendsten und einflußreichsten Chirurgen Ferdinand Sauerbruch (1875–1951).

Im Trauben-Anbau verwendet man Gibberellinsäure, damit die Trauben größer werden und sie werden auch elliptischer. Um kernlose Beeren zu erhalten, werden Auxine eingesetzt.

Gut zu wissen

Gibberellinsäure fördert die Keimfähigkeit und Keimschnelligkeit, hat Einfluß auf das Längenwachstum und die Befruchtung der Gefäßpflanzen und hebt die Winterruhe auf.

Die Auxine sind eine Gruppe von natürlichen und synthetischen Wachstumsregulatoren mit multipler Wirkung auf Wachstums- und Differenzierungsprozesse bei Gefäßpflanzen und einer spezifischen Wirkung im Protonema der Laubmoose.



Griechenland 1927

In Korinth (Griechenland) wird die schwarze Traubensorte Korinthiaki angebaut. Die Briefmarke zeigt den Kanal von Korinth (kopfstehender Überdruck).

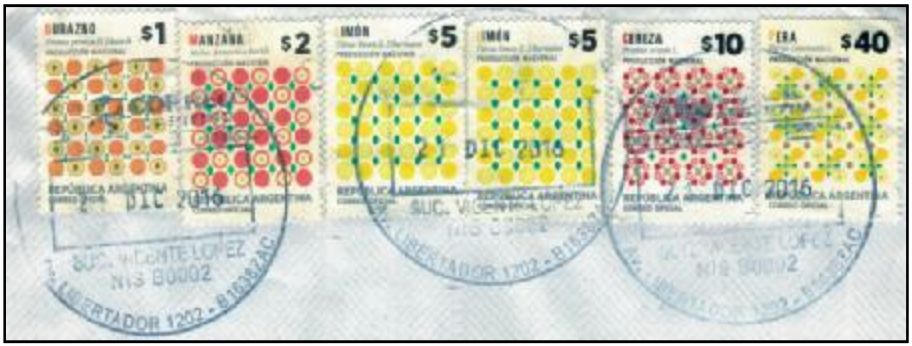
Ganzsache 1959



Alkeios von Lesbos: Ἐν οἴνῳ ἀλήθεια – im Wein liegt Wahrheit, nicht jedoch in der „Prawda“ (deren „Wahrheit“ ist die der Kommunistischen Partei der Sowjetunion); die Zeitung ist nicht untergegangen!

Bist Du sauer?

Spontane Mutationen in der Vorzeit und zufällige – allerdings künstlich induzierte – Veränderungen lassen aus der bitteren Zitronat-Zitrone zahlreiche neue Arten entstehen. Mandarinen und Orangen erfreuen unseren Gaumen.



Die Vielfalt der Früchte ist enorm – hier sind 72 Zitronen neben Steinobst (132) und Kernobst (72) abgebildet.

Einheimische Früchte Argentinien 2018
(Man sehe sich den im Michel-Katalog angegebenen Preis für den Satz an)

Anthocyane (nicht Lycopin) färben Orangen rot und schützen den Körper vor oxidativem Streß. Am gesündesten ist die weiße schwammige Schicht (Exokarp – Albedo)



Franz.-Polynesien 1992
zum Weltgesundheitstag
(mit Zierallonge)

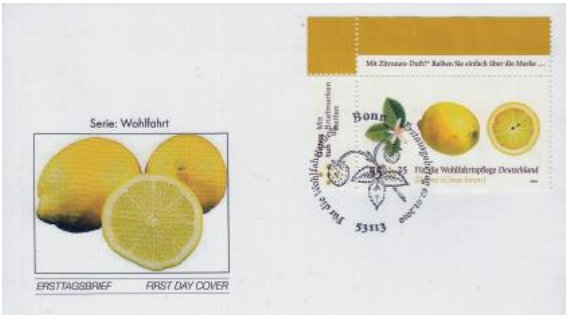
Neue Varianten sind durch Propfen der Äste oder radioaktive Bestrahlung der Kerne entstanden.



Zypern 1977
Grapefruits, Orangen, Limonen



Bundesrepublik Deutschland 2010
Blüte und kernlose Frucht der Zitrone





Andorra (franz.) 1995
Natura Papallona Melaniagia
Nur wer genau schaut, findet vollreife Orangen.
Der Schmetterling heißt *Melanargia galathea* (Schach- oder Damenbrett)



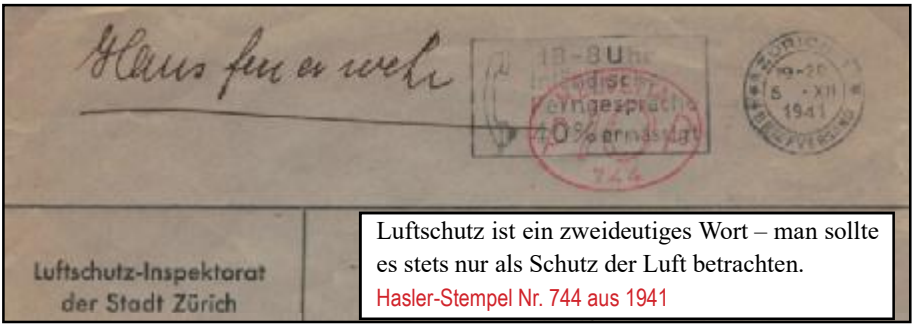
Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Südost-Asien. Nach und nach wurden sie bis Südeuropa verbreitet. Kolumbus nahm auf seine Reise nach „Indien“ einen Beutel Orangenkerne mit.



Vorphilabrief Kuba
Von Matanzas nach Colón (= spanischer Name für den Amerika-Entdecker)

Vergiß mein nicht!

Gewisse Lebensmittel sollte man nicht vergessen – täglich 2 Liter Wasser sind eigentlich ein Muß für jeden. Es gibt jedoch noch weitere kostengünstige Lebensmittel – Mittel zum Leben: frische Luft, sprich Sauerstoff.



Luftschutz ist ein zweideutiges Wort – man sollte es stets nur als Schutz der Luft betrachten.
Hasler-Stempel Nr. 744 aus 1941



Die Spatzen pfeifen es von den Dächern: es gibt Firmen, die das Lebensmittel Wasser privatisieren wollen. Wasser soll dann nicht mehr Allgemeingut der Bürger sein.
(Das Logo von Nestlé, ursprünglich mit drei Jungvögeln, zeigt keine Spatzen im Nest.) Freistempel

Wasser ist Leben – halten wir es sauber!

Gut zu wissen

Der Mineralwasserverbrauch pro Kopf betrug 2016 in Deutschland148,2 Liter, in Österreich 91,6 Liter und in der Schweiz 114 Liter (Quelle: wikipedia)

Zu Nestlé gehören die Wassermarken Aqua Panna, Vittel, Contrex und San Pellegrino. Danone vertreibt Wasser aus Evian. Gerolsteiner ist der größte Mineralwasser-Exporteur Deutschlands. Nicht vergessen sollte man die Hersteller von weiteren Getränken, die auf Wasser basieren – zum Beispiel Coca- Cola, die außerdem Apollinaris vertreiben.



Das war's mit dem Exponat Lebensmittel als Medizin.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 6 und Schluß)



Wodka macht man aus Kartoffeln

Zu jeder guten Geschichte gehören Sex, Drugs and Rock 'n' Roll. Mit Sex und Musik sollen Sie aber nicht beim Lesen des letzten Kapitels dieser Kartoffelgeschichte belästigt werden, obwohl der Schweizer Mediziner und Naturwissenschaftler Theodor Zwinger in seinem Kräuterbuch schreibt, daß die Kartoffel die „ehelichen wercke" befördert. Der Komponist Hanns Eisler (1898–1962): „Wir brauchen Kartoffeln, also – eine Kartoffel-Kantate." 1987 wurde eine solche (von Joachim Werzlau und Maria Dresdner) mit den Mitgliedern des Mecklenburgischen Staatstheaters aufgeführt. Fehlen nur noch die „Drugs": Wodka macht man aus Kartoffeln. Der Kampf gegen den Alkoholgenuß begann um die Wende zum 20. Jahrhundert in Schweden. Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch („nykterhetsrörelse") und später das „motbok" entstanden, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Hausbrennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. In allen Ländern entstanden Vereine, die den Kampf gegen den Alkoholgenuß auf ihre Fahnen schrieben. In den USA wurde mit dem 18. Zusatzartikel zur Verfassung am 16. Januar 1919 die Herstellung, der Transport und der Verkauf von Alkohol verboten. Obwohl Alkohol nun verboten war, wurde wenig getan, um das Gesetz durchzusetzen. Illegale Produktion und Handel von Alkohol breiteten sich rasch aus, und die Regierung hatte nicht die Mittel und den Willen, jede Grenze, jeden Fluß oder See und jedes Speakeasy (Flüsterkneipe) in Amerika zu überwachen. Mit dem Verbot wuchsen die kriminellen Organisationen.



Saint-Pierre-et-Miquelon 2006
Alkoholschmuggel während der Prohibition



USA 1998
Erinnerung an die Prohibition



Litauen 2007
100. Jahrestag der Einführung der Prohibition

Als man diese Prohibition 1933 aufhob, wurden die nun „arbeitslosen“ überflüssigen Polizeikräfte in den Kampf gegen die Rauschgiftkriminalität, anfänglich nur gegen Marihuana, eingesetzt. Nebenbei: Die Folgen des Alkoholgenusses wurden nicht nur von Jack London autobiographisch in „König Alkohol“ beschrieben.



Polnischer Sonderstempel auf GSK von Poznan 1979:
Warnung vor zu hohem Wodka-Konsum – schadet der Gesundheit



Bundesrepublik Deutschland 1982



Rußland 2018
Eine große Behörde zur Regulierung des Alkoholmarkts



Wallis et Futuna 2011



Australien 1990



Finnland 1953
100 Jahre
Anti-Alkohol-
Bewegung



Dänemark 1990



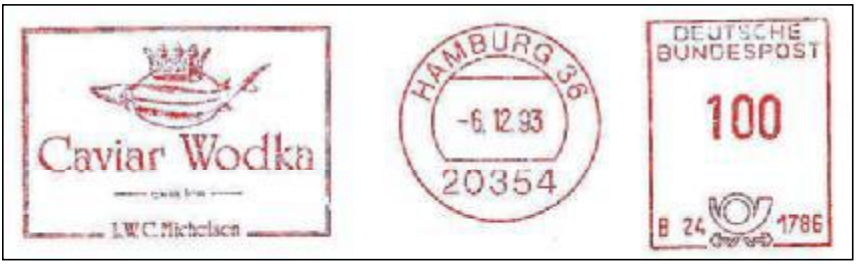
Bundesrepublik Deutschland 1971

Als Kartoffelschnaps wird eine durch Brennen hergestellte alkoholhaltige Flüssigkeit (Branntwein) bezeichnet, die aus der Kartoffel gewonnen wird.

Der Kartoffelschnaps wurde, weil die Herstellung und das Ausgangsmaterial preiswert waren, lange als „Arme-Leute-Schnaps“ angesehen, wird aber heute mehr und mehr als eine Art exklusives alkoholisches Getränk auf den Getränkekarten anspruchsvollerer Restaurants angeboten.

Die polnische und ukrainische Version des Kartoffelschnapses nennt man Wodka. In Rußland, Skandinavien und in anderen Ländern werden, je nach Land und Brennerei unterschiedlich, Wodka und Aquavit aus Kartoffeln oder Getreide hergestellt.

Caviar Wodka ist extra fein destilliert, filtriert und in hellen Eschen-Holzfässern gelagert bis zur vollkommenen, milden Reife! Das Aroma ist markant, klar und ausdrucksvoll.



Während man wohl eher Rezepte wie das Hot & Sweet Chicken (Hähnchen auf asiatische Art) kennt, ist der Hot n’Sweet Vodka-Likör eher noch ein Geheimtipp. Er ist jedoch auf dem Wege, die Herzen von deutschen Genießern zu erobern. Nicht nur die Kombination von zwei so gegensätzlichen Eigenschaften bzw. Geschmacksrichtungen spricht für die Spirituose, sondern auch die Tatsache, daß der Flavoured Vodka nicht aus Osteuropa wie Rußland oder Polen stammt, sondern aus Dänemark. Der Sweet n’Hot Vodka ist eine dänische Spezialität mit weder zu hohem noch zu niedrigem Alkoholgehalt, die schon mit



ihrer schicken Flasche auf sich aufmerksam macht. Der aromatisierte Vodka ruht in einer leuchtend blauen Flasche und wird als Premium Shot vermarktet. Auf welche Art von Trinkerlebnis darf man sich bei dem Vodkalikör von Hot n'Sweet freuen, der bisher in nur einer Form zu haben ist?

Wodka Gorbatschow ist eine Wodka-Marke, die seit 1921 in Berlin hergestellt wird. Sie gehört seit 1987 zu „Henkell Freixenet", seit November 2021 Mitglied der „Geschwister Oetker Beteiligungen KG". Hergestellt wird der Gorbatschow-Wodka allerdings schon seit 1921 in Deutschland. 1917 floh der russische Fabrikant Lew Leontjewitsch Gorbatschow, der in St. Petersburg eine Wodka-Destillerie besaß, mit seiner Familie vor den Wirren der kommunistischen Revolution nach Berlin. Im Gepäck brachten sie ihr Original-Wodka-Rezept mit. Angeblich gründete seine Frau dort dann die Firma, nachdem sie am 28. April 1921 eine entsprechende Handelserlaubnis erhielt. Von da an begann der Siegeszug von Wodka Gorbatschow. Zuerst tranken ihn nur die Immigranten, aber bald kamen auch die Berliner auf den Geschmack. Wodka Gorbatschow wurde die führende Wodka-Marke in Berlin und im Laufe der Zeit in ganz Deutschland. Die Firma hatte ihren Sitz ursprünglich in der Berliner Prachtallee Unter den Linden, dann in der Bayreuther Straße 1, näher an ihren Hauptkunden, die in „Charlottengrad" (so nannten Berliner ihren Bezirk Charlottenburg wegen der vielen dort wohnenden Russen) wohnten. Später wechselte die Firma mehrmals ihren Sitz und ihre Eigentümer; 1938 wurden die jüdischen Eigentümer enteignet und von dem Apotheker und SS-Obersturmführer Otto Ludwig Heinen übernommen; daran ist erkennbar, daß auch verhältnismäßig niedrige Nazi-Funktionäre sich an „arisiertem" Eigentum bereichern konnten. Dummerweise neigte dieser wohl seinem eigenen Produkt zu sehr zu, so daß er wegen Volltrunkenheit zum SS-Schützen degradiert wurde. 1948 wurde er entnazifiziert (das ist so zu verstehen wie entlausen) und ließ seinen Gorbatschow-Wodka in Berlin-Friedenau herstellen. Die Produktion findet heute in der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei in der Indira-Gandhi-Straße in Alt-Hohenschönhausen statt. 2021 war Wodka Gorbatschow der meistverkaufte in Deutschland hergestellte Wodka (22,5 Millionen 1/1-Flaschen). Das Etikett und die Flaschenform wurden bereits 1923 als Warenzeichen eingetragen; es zeigt den russischen Adler, und die Glasflasche soll an die Zwiebeltürme russisch-orthodoxer Kirchen erinnern.



Sibirskaya ist ein weicher, delikater Wodka aus Sibirien, der mit 42 Vol.-% etwas stärker ist als die meisten anderen Wodkas auf dem Markt, aber genauso weich wie die besten von ihnen. Die Firma Simex GmbH & Co. KG, ansässig in Jülich, war Importeur des in Sibirien hergestellten Wodkas; die Firma ist seit ihrer Gründung im Jahre 1962 ein deutsches Familienunternehmen, welches auch heute noch zu 100 Prozent im Besitz der Gründerfamilie Savelsberg ist. Es bestehen keinerlei Verflechtungen mit russischen Unternehmen oder dem russischen Staat. Die Firma ist Inhaber u.a. der deutschen Marken „Krimskoye“ und „Moskovskaya“; die Wodka-Marke Sibirskaya wird nicht mehr von Simex vertrieben.





Der Kiyosato Shochu ist mit seinen 25 Vol.-%, ein sehr leichter Shochu, der aus Kartoffeln hergestellt wird. Er zeichnet sich aus durch seinen sehr sanften Geschmack, gepaart mit einer leichten Süße und Fruchtigkeit, die vom weißen Koji herrührt Grundlage dieses Shochus sind Kartoffeln aus der Stadt Kiyosato, im Osten von Hokkaido auf der Halbinsel Shiretoko gelegen. Die Region ist für den Anbau ihrer qualitativ hochwertigen Kartoffeln in ganz Japan bekannt. Die Winter sind in dieser Region nicht allzu streng, was sich positiv auf die Kartoffelernte auswirkt. Der Kartoffel-Highu aus Kiyosato hat sich auch landesweit einen Namen gemacht. Kiyosato ist eine kleine Stadt mit etwa 4.000 Einwohnern und liegt in einer ländlichen Gegend am Fuße des Berges Shari. Die Stadt ist mit besonders klarem Wasser aus dem Shari-Fluß gesegnet, der als einer der reinsten Flüsse Japans gilt. Der Kartoffel-Highu wird mit dem besonders klarem Wasser des Shari destilliert. Für die Fermentierung wird Koji-Reis (Koji ist ein Edelschimmel *[Aspergillus oryzae])* verwendet. Nach der Destillation werden die Kartoffeln sechs Monate lang in Stahltanks gelagert. Neben dem Geschmack dieses Shochus sticht das elegante Flaschendesign sofort ins Auge. Dieses wurde im Jahr 2015 mit dem Good Design Award ausgezeichnet.

Der Altbayerische Kartoffelschnaps wird durch fachmännische Destillation aus der Kartoffel gebrannt. Zur Veredelung werden nur erlesene Kartoffeln aus der Hochebene Münchens eingesetzt, wodurch ein milder, reintöniger Kartoffelschnaps mit 40 Vol.-% entsteht. Die Spezialität hat ein dezentes erdiges Aroma und einen milden Geschmack, welcher sich am besten kalt genießen läßt.



Die Titelzeichnung zeigt eine Knollenpflanze aus dem „Apparatus Plantarius primus“ von Peter Lauremberg, 1632 in Frankfurt am Main gedruckt. Lauremberg meint, daß die Knollen der Topinamburs *(Tuberibus Flos solis Canadensis)* denen der *Tubera Halicacabus Virginiani,* d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst.

Und damit ist das Ende dieser Kartoffel-Geschichte erreicht.

Klaus Henseler

Ein Wort zum Fusel

Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthalten Fuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und das ungünstigste für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld.



Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für „Kornbranntwein“ hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird „Korn“ nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.
Der Begriff „Fusel“ entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als „Export“ oder nach Pilsner Art gebrautes Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.



In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein „Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet“; jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16. Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten „Symposien“ – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten „Symposearchen“. Das christliche Abendmahl soll eine „kultisch überhöhte Trinksituation“ gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, „Gabiko“ zu trinken, was nichts anderes bedeutet als „ganz billiger Korn“, in Berlin „Jabiko“ genannt – und so schmeckt dieser „Brand“ auch.

In vielen Ländern begann um die Wende zum 20. Jahrhundert der Kampf gegen den Alkoholgenuß. Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betro ffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinenten Turner, den Verein abstinenter Katholiken, Die abstinenten Schachspieler, den Württembergischen Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und den Bund abstinenter Frauen. Gott beschütze uns vor dem „Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern“.

Ein provozierendes Wort noch zu den unterschiedlichen Regelungen für bestimmte Drogen. Es ist bisher nicht bekannt geworden, daß Tabakraucher wegen und als Folge des Genusses dieser Droge gewalttätig geworden sind. Auch Verkehrsunfälle wegen Rauchens am Steuer haben bisher nicht zum Entzug der Fahrerlaubnis geführt. Andererseits ist es allseits bekannt, daß Alkoholgenuß ab einer bestimmten Menge zu Gewaltausbrüchen führen kann und in jedem Fall die Fahrtüchtigkeit beeinträchtigt.

Dennoch befleißigen sich Politiker aller Richtungen im Kampf gegen Tabak. Dabei ist die Steuererhebung wegen der nur noch wenigen Hersteller von Tabakwaren einfacher und kostengünstiger möglich als bei der Vielzahl der Wein- und Bier- und sonstigen Produzenten von Alkoholika. Aber die Eigentümer von zum Beispiel Zigarettenfabriken sitzen im Ausland und sind keine Wähler, wohl aber die bayerischen Brauereibesitzer und die Winzer in Baden-Württemberg, Franken, Hessen, Rheinland-Pfalz und anderswo.

Irgendwie ist das verlogen.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Omelett

Omelett ist eine bekannte Eierspeise, deren Name aus dem Französischen stammt. Von dort stammt die gängige Definition, als eine reine Eierspeise ohne Zusatz von Mehl. Gibt man zu den Eiern Mehl, dann wird daraus der Eier- bzw. Pfannkuchen, in Österreich auch Palatschinken genannt.





Für Omelett werden die Eier ganz aufgeschlagen, gegebenenfalls wird etwas Sahne oder Milch zugegeben, die Masse in eine heiße, gefettete Pfanne gefüllt, langsam umgerührt, dabei Pfanne schräg halten und vom Herd zurückziehen. Die stockende Eimasse soll in den unteren Pfannenteil gleiten. Das Innere hat typischerweise eine saftig-weiche Konsistenz und außen darf keine Bräunung entstehen.

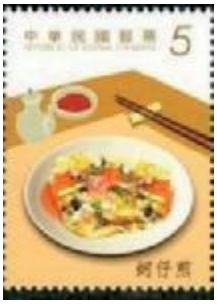
Omeletts können mit Gemüse, Pilzen, Schinkenspeck, Ragouts, Käse usw. ergänzt werden – aber auch süße Varianten mit Früchten, Marmelade, Eiscreme oder Vanillecreme sind möglich.

Bei ungefüllten Omeletts können der fertigen Eiermasse je nach Geschmack z. B. Zwiebeln, Gemüse, Pilze, Käse, Speck, Schinken, Wurst, Krabben, Muscheln oder Fisch hinzugegeben werden. Für gefüllte Omeletts wird die Pfanne schon etwas früher vom Feuer gezogen, die vorbereitete Füllung daraufgegeben, das Omelett von beiden Seiten mit einem breiten Messer, oder einem Omelettwender darübergeschlagen und noch kurz weitergebraten.



Omelett und seine Variationen sind weltweit verbreitet. Entsprechend ist die Anzahl der zugänglichen Rezepte im weltweiten Informationsnetz fast unendlich. Es ist anzu-

merken, daß die Wochenzeitung „Die Zeit“ im Jahr 2017 eine ganze Serie zu Omelett aufgelegt hat: Gero von Randow: Die Omelettschule (in 30 Folgen von 1.4.2017 bis 28.4.2018).





Omelett hat es auch auf Briefmarken geschafft, so in:

— Fujeira (MiNr. 224–233, 5.6.1968) Ausschnitt des Gemäldes „L’omelette“ (richtiger Titel: „Vieja friendo huevos“ – Die Alte beim Eierbraten) von Diego Velázquez (1599 bis 1660)

– Fujeira (MiNr. 804–809, Block 83; 20.12.1971) Gemälde „L’omelette“ von Diego Velázquez; auf der Briefmarke ist zu lesen: „La vieille cuisinière“

– Slowenien (MiNr. 660–661, 23.11.2007) Einheimische Speisen: Pohorjer Sahneomelette

– Slowenien (MiNr. 748–749, 27.11.2009) Gastronomie-Regionen: Funšterc oder Knappensonne (Omelett)

– Neuseeland (MiNr. 3255–3272, 1.7.2015) Einheimische Küche: Pie mit Speck und Ei

– Taiwan (MiNr. 3821–3824, 16.8.2013) Austernomelett

– Ungarn (MiNr. 2374; 21.12.1967) Gemälde von István Csók (1865–1961): „Frühstück des Paten“ („Keresztapa reggelije“)





Nächstes Jahr ist der Redakteur, also ich, 83.

Für die „Agrarphilatelie“ wird immer noch der Redakteur gesucht. Es ist noch nicht so eilig, aber es schadet nicht, langsam in die Hufe (wir sind ja Agrarier!) zu kommen, wie es weitergehen soll, wenn ich als derzeitiger Redakteur meine Arbeit für die „Agrarphilatelie“ beende. Was das bedeutet, kann Ihnen der Vorstand sagen. Und ich natürlich auch.

Klaus Henseler

Ulrich Oltersdorf

Die chinesische Stachelbeere wurde zur Kiwi

Die heute in Deutschland leicht erhältliche Kiwi ist eine relativ neue globale Obstsorte. Sie ist Beispiel dafür, wie aus einem exotischem Lebensmittel innerhalb weniger Jahre praktisch ein einheimisches wird. Sie ist jetzt so bekannt, daß es schon spezielle Geräte im Haushalt gibt – den Kiwilöffel.

Es ist die *Actinidia deliciosa* – auch Chinesischer Strahlengriffel oder Chinesische Stachelbeere benannt. Sie ist eine Art der Strahlengriffel, die nur als Kulturform angebaut wird. Besonders die Sorte „Hayward" liefert den Großteil der weltweit gehandelten Kiwifrüchte. Sie wird erst seit 1984 als eigene Art vom Chinesischen Strahlengriffel *(Actinidia chinensis)* unterschieden.

Der Name Kiwi für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen 1959 in Neuseeland erfunden und leitet sich vom Kiwi-Vogel ab. Es gab jedoch auch einen politischen Grund: In den 1950er Jahren war die Volksrepublik China noch der argböse Feind – der Korea-Krieg war gerade vorbei – da konnte man mit einer Chinesischen Stachelbeere keinen großen Erfolg haben.









In ihrer Heimat China heißt die Frucht *míhóutáo,* auf deutsch „Makakenpfirsich". Traditionell wurde sie in China nicht angebaut, sondern wild gesammelt. In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht fast stets „Kiwi" genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht *kiwi fruit* („Kiwifrucht") genannt wird. Im Deutschen unterscheiden sich Vogel und Frucht durch das grammatikalische Geschlecht: der Kiwi (Vogel) bzw. die Kiwi (Frucht).

Die Verwendung des Namens „Kiwi" kann zu Verwechslungen mit den Einwohnern Neuseelands führen, deren Spitzname ebenfalls „Kiwi" lautet. Die Bezeichnung „Kiwi" wurde nicht geschützt, und so wurde sie schon bald auch für außerhalb Neuseelands angebaute Kiwis verwendet. Unter dem Markennamen „Zespri" werden die in Neuseeland angebauten Früchte von der gleichnamigen Marketing-Organisation vertrieben.

Es gibt auch kleinere *Actinidia*-Arten – das sind die Kiwibeeren.







Die Kiwi ist eine ausdauernde, verholzte, lianenartig wachsende, sommergrüne Schlingpflanze. Die Blätter stehen wechselständig und sind je nach Varietät sehr unterschiedlich geformt. Sie sind breit bis langgestreckt, oval bis herzförmig. An der Unterseite sind sie weich behaart. Diese Art ist zweihäusig, das heißt, es gibt männliche und weibliche Blüten



an getrennten Pflanzen. Die Früchte sind ovale bis walzenförmige Beeren von bis zu 8 Zentimeter Länge und 5 Zentimeter Breite. Manchmal sind sie zweiseitig abgeflacht. Die Schale ist dünn und fellartig behaart. Die Farbe der Schale ist je nach Varietät grün bis braun, manche seltene Arten können auch eine pinkfarbene Schale ausbilden. Das Fruchtfleisch ist glasig, saftig und je nach Varietät hell- bis dunkelgrün. Die Fruchtachse ist cremefarben und fleischig. Die zahlreichen Karpelle erscheinen im Querschnitt strahlenförmig hell, zwischen ihnen sitzen viele kleine dunkle Samen. Samenanzahl und Fruchtgröße hängen stark voneinander ab, weshalb eine gute Befruchtungsquote für den Ertrag wichtig ist.

Die Lehrerin Mary Isabel Fraser importierte die ersten Samen aus einer Mission in Yichang im Jangtsekiangtal im Januar 1904 nach Neuseeland. Der Gärtner Alexander Allison pflanzte diese auf seinem Grundstück südlich von Wanganui an, wo die P flanzen 1910 erstmals Früchte auf neuseeländischem Boden trugen. Der Gartenbauwissenschaftler Hayward Wright züchtete aus diesen zunächst Chinesische Stachelbeere genannten P flanzen









erstmals kommerziell die Sorte ‘Hayward’, die auch noch heute einen Großteil der gehandelten Kiwifrüchte ausmacht. Um 1950 wurden diese erstmals in der Bay of Plenty angebaut und schon bald darauf nach Europa und Nordamerika exportiert.



Rund 80 Prozent der Weltproduktion von Kiwi ist ‘Hayward’, die sich durch Großfruchtigkeit, guten Geschmack und lange Haltbarkeit auszeichnet, während ihre Ertragsfähigkeit geringer als bei anderen Sorten ist (‘Bruno’, ‘Abbott’, ‘Allison’ und ‘Monty’, stark zunehmend: „Kiwi Gold“). Die 1989 eingeführte Sorte ‘Top Star Vantini’ aus Italien war die erste unbehaarte Sorte.



China ist weltweit der führende Produzent von Kiwifrüchten, gefolgt von Italien, Neuseeland, Chile, Griechenland und dem Iran. In Europa ist die Kiwifrucht aus den Provinzen Rom und Latina mit der Herkunftsbezeichnung Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) als „Kiwi Latina“ registriert.



Kiwis sind ja gesund: Sie enthalten je 100 Gramm Frucht etwa 71 Milligramm Vitamin C. Sie haben außerdem das eiweißspaltende Enzym Actinidain, das jedoch beim Kochen zerstört wird. Rohe Kiwis vertragen sich nicht mit Milchprodukten – die Speise wird nach wenigen Minuten bitter, wenn die Früchte roh hinzugefügt werden, weil das Enzym in der Frucht das Milcheiweiß zersetzt. Dabei bilden sich bitter schmeckende Peptide, die sonst nur beim bakteriellen Verderb auftreten. Andererseits sind rohe Kiwis ein guter Nachtisch für eiweißreiche Speisen, da das Enzym die Verdauung der Eiweiße erleichtert.



Wie immer sind die benützten Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt angegeben. In der Agrarphilatelie gab es im Heft April 2010 (Seite 38) eine kurze Beschreibung der Kiwi.

Kiwi sind auf Briefmarken aus folgenden Ländern zu finden:

- Chile (MiNr.1686–1690, 1.12.1995) 60 Jahre Verband chilenischer Exporteure: Fruchtexport, u.a. Kiwi (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.3657–3660, 12.1.2012) Freimarken: Früchte *Actinidia callosa* (Abb.)
- Frankreich (MiNr.4413–3622, 28.5.2008) Urlaubsgrüße, u.a. Kiwi (Abb.); (MiNr.5308–5318, 30.3.2012) Grünes Obst für die „Grüne Post“, Kiwi *(Actinidia chinensis)* (Abb.)
- Korea-Nord (MiNr.6059–6064, 20.1.2014) Gemüse und Früchte, u.a. Kiwi (Abb.); (MiNr. 218–222, 8.4.1960) Wildfrüchte Weiki *(Actinidia arguta)* (Abb.)





– Japan (MiNr.7625–7634, 20.11.2015) Gemüse und Obst (V), u.a. Kiwi (Abb.) (MiNr.8448 bis 8467, 14.4.2017). Reise durch Japan (II): Enoshima und Kamakura, u.a. Kiwigetränk (Abb.); (MiNr.9878–9897, 13.9.2019) Teddybären, u.a. mit Kiwifrüchten
– Neuseeland (MiNr.884–888, 7.12.1983) Freimarken: Früchte, u.a. Kiwis (Abb.); (MiNr. 344–353, 27.4.1994) „Kiwiana" – typisch neuseeländische Produkte, u.a. Kiwifrucht (Abb.); (MiNr.1719–1728, 7.10.1998) Städtewahrzeichen – Kiwi, Te Pukekiwi (Abb.); (MiNr.2354 bis 2358, Block 200; 2.8.2006) Gesundheit der Kinder: Aktion „5+ A Day the colour way" – Kiwi (Abb.) (Block); (MiNr.2365–2374, Block 202, 4.10.2006) Weihnachten: Kinderzeichnungen. Kiwi mit Zipfelmütze (Abb.); (MiNr.2635–2644, 7.9.2009) Freimarken: Landestypische Motive – Kiwifrucht (Abb.)
– Ungarn (MiNr.4809, 16.9.2003) Gesunde Ernährung – dabei Kiwi (Abb.)
– USA (MiNr.4357–4361, 25.4.2008) Freimarken: Tropische Früchte, Kiwi *(Actinidia deliciosa)* (Abb., Streifen)

Klaus Henseler

Über die hier beginnende Ausstellungssammlung

Wenn man ein Produkt auf den Markt bringen will, muß man dazu eine gute Geschichte erzählen. Ein solches Narrativ, wie es heute heißt, muß locken, das Produkt zu erwerben. Hilfreich ist, es mit einem Geheimnis oder geheimnisvollen Personen zu verbinden. Und es darf nicht zu billig sein, erst recht nicht, wenn es auf seinem Gebiet ein Monopol besitzt oder ein Monopol vortäuscht. Wofür trifft das zu? Auf Kaffee.

Die Geschichte, die auf den nächsten Seiten beginnt und in sechs Teilen in der „Agrarphilatelie" erzählt wird, ist ein Ausschnitt aus der wundervollen Sammlung unseres Luxemburger Sammlerfreundes Carlo Lonien, den der Leser ja bereits vom Tee her kennt.

Die Sammlung umfaßt im Original 73 (!) Blatt im Format 32 x 29,7 Zentimeter, dicht bepackt mit Belegen und Marken, die jeden Aspekt des Themas Kaffee abdecken. Der Abdruck der gesamten Sammlung würde sich über etwa 30 Hefte, was rund 7 Jahre entsprechen würde, der „Agrarphilatelie erstrecken. Das ist zu viel – da, fürchte ich, erlahmt das Interesse. In Abstimmung mit Herrn Lonien werden in der „Agrarphilatelie" deshalb nur Ausschnitte abgedruckt. Die zeigen aber die ganze Breite der Sammlung.

Zurück zur Produktgeschichte. Vor rund 500 Jahren kommt die Kaffeebohne nach Europa. Ein merkwürdig Ding, das seinen Geschmack erst entfaltet, wenn es geröstet und in heißem

Wasser gekocht wird. Diese Frucht, heute sagt man Kaffeekirsche, kam vermutlich über den Nahen Osten und das Osmanische Reich aus dem Jemen, wohin es jemenitische Händler aus Äthiopien erst als Bohnen und dann als Strauch verbracht hatten. Nicht ausgeschlossen ist, daß die Kaffeebohne als „Beifang" zum Sklavenhandel nach Jemen kam. Ein Blick auf die Landkarte zeigt: Jemen liegt nur durch die Meerenge Bab-el-Madeb rund 27 Kilometer von Äthiopien entfernt. Die war mit den damaligen Segelschiffen leicht zu überwinden. Der Ursprung ist also Afrika. Nebenbei: Kaffee ist die einzige Pflanze vom afrikanischen Kontinent, die Weltbedeutung erreichte und diese Stellung hält. Doch nur eine verschwindende kleine Menge Kaffee kommt heute aus dem Ursprungsland. Afrika – ein Riesenkontinent, präziser: aus Äthiopien, noch präziser: aus dem Königreich Kaffa. Dann geht die Geschichte geographisch etwas durcheinander. Das gehört zu einer guten Geschichte. Es fragt ja auch keiner, wo genau die Weltesche Yggdrasil stand.

Hier am Horn von Afrika soll die Königin von Saba gelebt haben soll, die den König Salomon in Jerusalem besuchte. Menelik I., angeblich der Sohn der Königin und des Königs, gründete das Äthiopische Reich (Negus Negest – König der Könige, Haile Selassie gilt als Nachkomme in der 225. Generation – auch diese Legende lebt). Wie es im 20.Jahrhundert da zuging, kann man in Ryszard Kapuscinskis „König der Könige" nachlesen. Äthiopien konnte man sich vorstellen. Es kommt ja bei Legenden nicht auf den Wahrheitsgehalt an. „Saba", das nicht in Äthiopien lag, sondern im Jemen, war – unter gewissen Umständen – für Orientreisende erreichbar, jedenfalls leichter als das sagenhafte Dorado. Viele hatten auch schon die schwarzhäutigen Menschen gesehen (es gab ja Mohren an manchen Fürstenhöfen), die da wohnten und den ganzen Tag über eine dunkle Brühe tranken, das nach einem Königreich namens Kaffa – weit hinter der Türkei – benannt worden war.

In Europa angekommen, wurde die Bohne sofort besteuert. Sie kennen vielleicht die Geschichte von den Kaffeeriechern, die, von Friedrich II. von Preußen beauftragt, in den Straßen schnuppern gingen und Kaffeetrinker bestraften. Landgraf Friedrich II. von Hessen-Kassel ließ am 28.Januar 1766 an jeder Straßenecke eine „Verordnung gegen das allzu stark eingerissene Caffé-Trinken" anschlagen. Der Ertrag aus dem Verkauf von Menschen für fremde Heere sollte nicht wegen Kaffee ins Ausland abfließen.

Heute sind Anbau und Vermarktung B*ig business;* am Kaffeepreis scheiden sich die Discounter. Kaffee macht nicht süchtig, ist aber unverzichtbar. Nun, wenn dem gemeinen Volk die Kaffeebohne verboten war, dann griff es halt zu einem Ersatzmittel: zur Zichorie, der Wegwarte *(Cichorium intybus* L.), die überall wuchs, und deren Wurzel eine Knolle war, die man rösten konnte. Und aus der man dann ein Getränk herstellen konnte. Was wie Tee übrigens sehr gesund war, denn um diese Getränke zu genießen, mußte das unreine Wasser gekocht werden und tötete en passant Bakterien ab.

Von all dem erzählt die Sammlung „Geschichte und Siegeszug des Kaffees" von Carlo Lonien. Doch eine Frage läßt er offen: Milk in coffee or coffee in milk? That's the question.



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)

Äthiopien ist die Urheimat des Kaffees

Es mutet schon etwas seltsam an: er dominiert ganze Wirtschaftszweige, gibt Sicherheit und Einkommen, ist Lebensstil und Genuß für Millionen Konsumenten und doch wurde er von einer Handvoll Ziegen entdeckt.



Urheimat des Kaffees: die Region Kaffa, ehemals Abessinien: Ethiopian Coffee

Der Legende nach machten dort zwei Hirten mit ihren Ziegen Rast. Als die Tiere selbst spät am Abend noch wild und unruhig waren und mit roten Augen umherrannten, waren die Hirten überzeugt, daß ihre Ziegen von Dämonen besessen waren. Sie fanden die Sträucher, von denen die Ziegen zuvor gefressen hatten – gesäumt von den roten kirschenähnlichen Früchten, und brachten die wundersamen Beeren zu einem nahegelegenen Kloster.



Orra Kidanemihiret Zege



Kibran-Gebriell-Kloster

Zwei Klöster im abessinischen Hochland



Die Urheimat des zweitwichtigsten Exportrohstoffs der Welt liegt im ehemaligen Kaiserreich Abessinien, das heute Äthiopien beziehungsweise der Region Kaffa zugeordnet ist.



Ganzsache Südkorea 2016:
Hirtenjunge mit seinen Ziegen, Kaffeezweig

Terrassenförmiger Anbau landwirtschaftlicher Produkte, Kaffeezweig

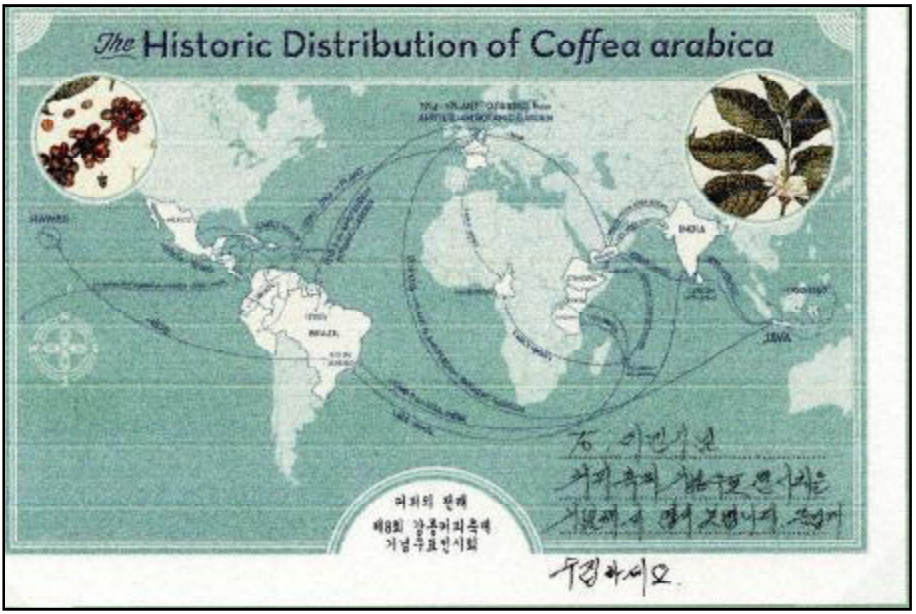
In einigen Überlieferungen heißt es, die Mönche hätten daraufhin tatsächlich aus zerstampften Kaffeekirschen ein kaffeeähnliches Getränk zubereitet. Nicht an die Wirkung des Koffeins gewöhnt, verhielten sich auch die Mönche höchst seltsam und wußten mit ihrer Art des belebenden Rausches nichts anzufangen. Als „Teufelszeug“ hätten die Mönche daher wohl die Kaffeekirschen bezeichnet und ins Feuer geworfen. Als gleichwohl der typisch angenehme Duft gerösteter Kaffeebohnen aufstieg, seien die Mönche dann der Kaffeebohne auf die Spur gekommen.
Die Ursprünge der Kaffeekultur liegen in der äthiopischen Provinz Kaffa, und die Früchte sind von dort in den arabischen Raum gelangt. Die Jemeniten waren es, die die Kaffee pflanze von einer ihrer Reisen mitbrachten.

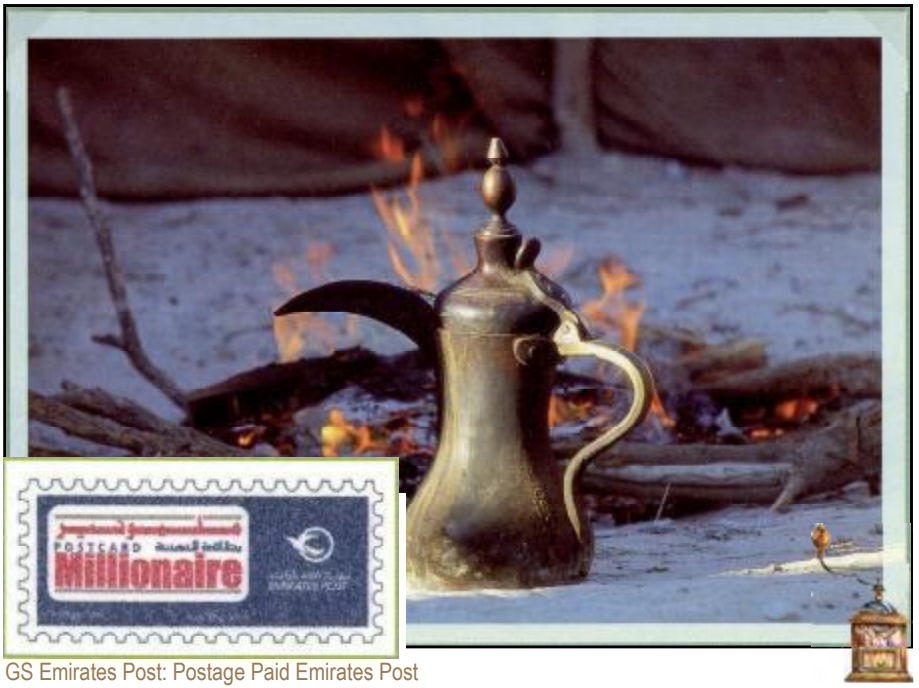


Jemen: In der Bildmitte ein Kaffeebaum



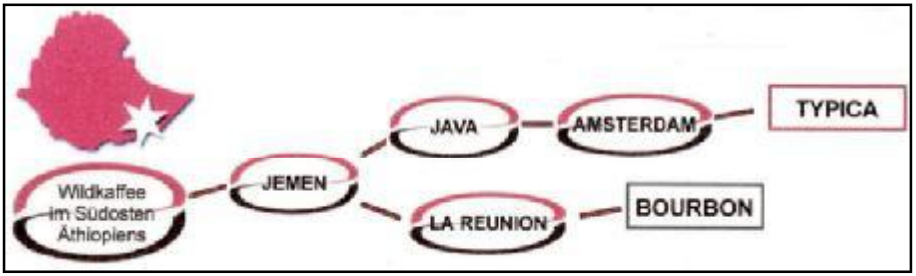
Jemen Ausgabe von 1978
mit rotem Offset-Aufdruck der neuen Wertangabe 350 F auf 10 F.





GS Emirates Post: Postage Paid Emirates Post

Die Verbreitung aus dem Mittleren Osten nach Europa



Jemenitische Fern-Händler kauften in Äthiopien Kaffeekirschen, doch verdarben diese auf der Reise; also kauften die Händler die Pflanze und bauten diese in ihrer Heimat an. 1454 wird über Kaffeeplantagen im Jemen berichtet. Die weitere Verbreitung erfolgte zunächst über die arabische Welt.



Kaffeestrauch

Aus dem Südosten Äthiopiens fand die Pflanze durch Hendrik Zwaardekron den Weg nach Java, einer damals holländischen Kolonie, die zu Indonesien gehört, und 1706 durch den Gouverneur Van Horn in die Treibhäuser nach Amsterdam. Ein Kaffeebaum wurde dem französischen König Ludwig XIV. (1638–1715) zum Geschenk gemacht; dieser stellte der Pflanze ein spezielles Gewächshaus im Jardin des Plantes in Paris zur Verfügung.







Kaffeezweig

Eine Legende: Kaffee mit Heilwirkung

Jemen ist nicht das Geburtsland des Kaffees, diese Ehre gebührt Äthiopien – aber im Jemen fand der Kaffee seine Bestimmung. Eine Legende besagt, daß Abu al-Hassan al-Shadali, der Gründer der Tariqa Schadhiliya, eines islamischen Sufi-Ordens, die belebende Wirkung des Getränks nach dem Kochen der Bohnen entdeckte und mit dem Kaffee sogar eine Epidemie unter der Landbevölkerung heilen konnte. Das kann sogar richtig sein, wenn es dem Gründer des Sufi-Ordens gelungen sein sollte, die Landbevölkerung vom Trinken von normalem bakteriell verseuchtem Wasser durch gekochtes Wasser, veredelt durch die Kaffeebohne, zu überzeugen.

Viele Fachleute betonen bei dieser Legende jedoch, daß es sich bei diesem Kaffee um Mokka gehandelt habe, der anders als heute üblich keine Zubereitungsart für das Getränk, sondern eine eigene Kaffeesorte aus dem Jemen darstellte. Unbestritten ist in jedem Fall, daß die Kaffeeproduktion im Jemen sehr alt ist und sich von hier aus vor rund 400 Jahren zunächst nach Europa und anschließend in die gesamte Welt verbreitete.



Gewächshaus
im Jardin des Plantes in Paris

❷ La gloriette de Buffon



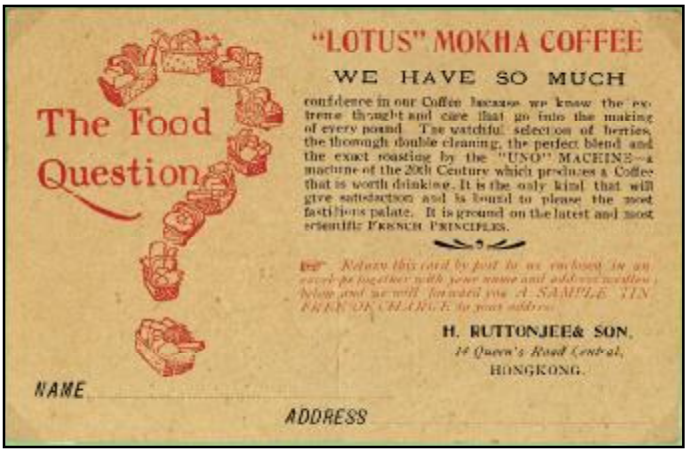


Jemen,.Freimarke:
Werbetext für Kaffee,
Kaffeetasse mit Aufdruck „Cafe Moka“

Es gehörte im Mittleren Osten zum guten Ton, Arabisch zu sprechen und arabische Sitten zu imitieren. Kriege, Beutefeldzüge und Eroberungen sorgten für die Weiterverbreitung des Kaffees. Auf diese Weise gelangte er auch zu den Türken; es dauerte nicht mehr lange, bis der Kahwa im ganzen Orient getrunken wurde – aus kleinen Porzellanschälchen. Das erste Kaffeehaus auf europäischen Boden soll 1554 in Istanbul erö ffnet worden sein.

Werbung für
„Lotus“ Mokka Kaffee
Ganzsache Hongkong







„Kaffee“ ist einwandfrei ein Produkt arabischer Herkunft und bezeichnet als „Gahwa“ (Kahwa oder Qahwah) ein pflanzliches Getränk und bedeutet so viel wie Lebenskraft oder Stärke. Allmählich verbreitete sich die Gewohnheit des Kaffeetrinkens über den ganzen Mittleren Osten. Im Laufe des 16.Jahrhunderts drangen die braunen Bohnen über die alten Karawanenstraßen nach Westen und erreichten Europa irgendwann im 17.Jahrhundert. Auf einem zweiten Weg nach Europa ist der Kaffee von den Arabern aus dem Jemen (hier war das sagenhafte Saba) eingeführt worden und zwar über dessen Ausfuhrhafen Mocha, welche dann auch dem Mokka zu seinem Namen verhalf.

2 Musiker hinter Mokka-Kanne

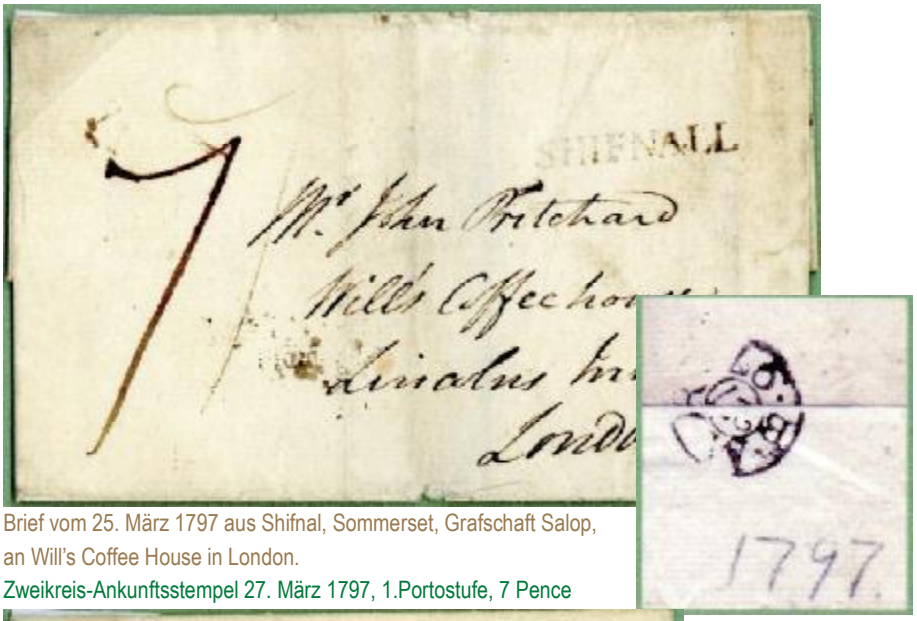


Unter dem Namen Moka Efti betrieb der griechischstämmige Kaufmann Giánnis „Giovanni“ Eftimiades zwei Gastronomiebetriebe in Berlin, 1926 das erste *Moka Efti* und später das *Moka Efti am Tiergarten*. Der Name leitete sich aus den Worten ‚Moka‘ für Kaffee in Griechisch und den ersten beiden Silben des Nachnamens des Betreibers Eftimiades ab. Es handelte sich um ein Café- und Tanzhaus mit Fischrestaurant, in dem auch weitere Geschäfte untergebracht waren, beispielsweise ein Friseursalon, ein Billardsalon (Café Kerkau), ein Stenografie-Service und vom 25.11.1929 bis 15.6.1931 ein Postamt (siehe Poststempel).



Kaffeehäuser sorgen für schnelle Verbreitung

An den bedeutensten Handelsplätzen der Welt entstanden auch die ersten Co ffee Houses. So war denn auch in den meisten Kaffeehäusern eine Postagentur. Briefe aus dieser Zeit sind in Kaffeehäusern geschrieben oder an diese adressiert worden.



Brief vom 25. März 1797 aus Shifnal, Sommerset, Grafschaft Salop, an Will's Coffee House in London.
Zweikreis-Ankunftsstempel 27. März 1797, 1.Portostufe, 7 Pence

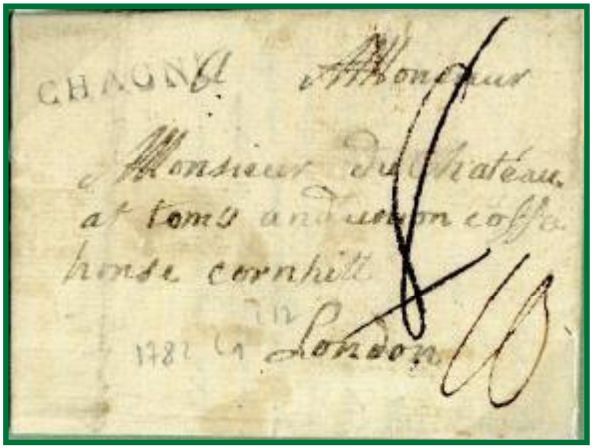


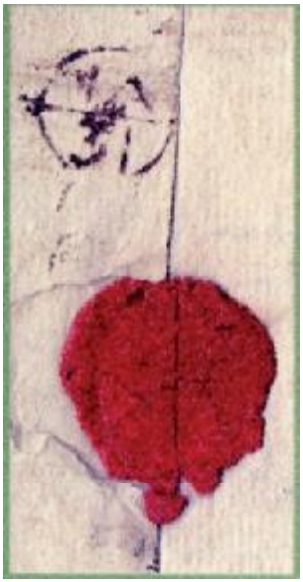
Brief an das Jerusalem Coffee House London, abgesandt aus Castle-douglas, Schottland, Grafschaft Kirkcudbridgeshire.
Das Porto betrug damals 12 Pence für eine Entfernung von 230 bis 300 Meilen. Rückseitig Einkreis-Ankunftsstempel 1. Oktober 1810



Brief an Will's Coffee House, Sirle Street, Abgangsstempel Kettering 25, Grafschaft Northants, nach London, Zweikreis-Ankunftsstempel 21. Mai 1813, 1. Portostufe 8 Pence

Brief aus Chagny (Frankreich) nach London, an „Tom's and Union Coffee House"
gegen ein Porto von 8 Pence, welches später auf 10 Pence erhöht wurde, 1. Portostufe. Rückseitig Bishop-Ankunftsstempel JA-31 (31. Januar 1782), genaues Absendedatum unbekannt.







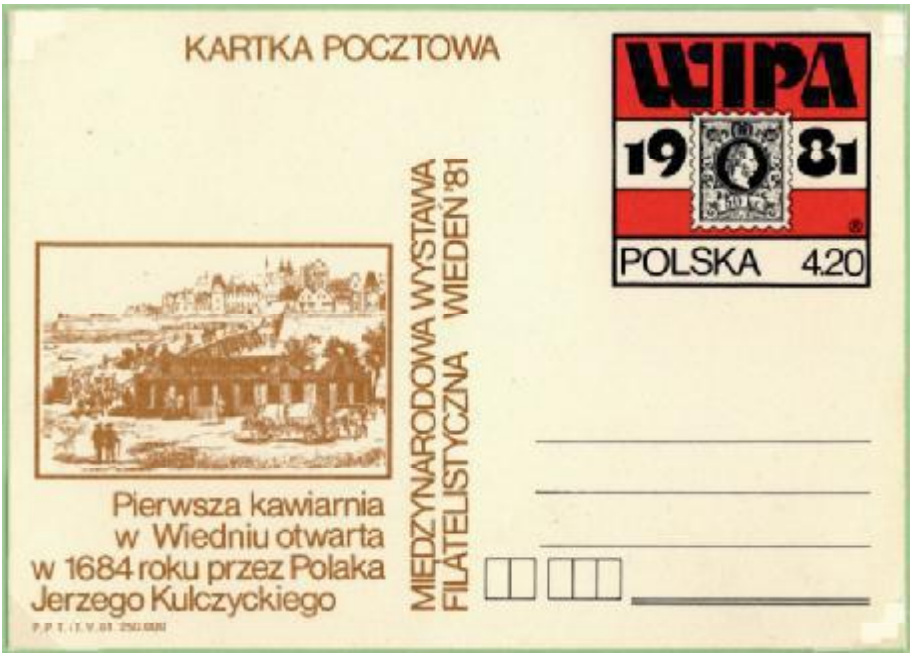
Brief an Gray's Inn Coffee House in London, Absenderstempel T.P. Cornhill, mit Ankunftsstempel rückseitig 22. Ju(ly) 1883. Das Porto für diesen Brief innerhalb Londons betrug 2 Pence.

Zur damaligen Zeit, als die ersten Coffee Houses gegründet wurden (1645 Venedig), waren Leute, die schreiben und lesen konnten, eher eine Ausnahme. Solche, die es konnten, waren des öfteren in den Kaffeehäusern anzutreffen und verrichteten dort die Korrespondenz für andere.

Wien kannte den Kaffee, oder was man dafür hielt, schon vor der türkischen Belagerung. Die Stadt lag hart am Rande der osmanischen Welt, Kaffeehäuser, wie in Hamburg, Paris, Marseille und London, gab es hingegen noch nicht.

In Deutschland war 1673 das erste Kaffeehaus im Bremer Gildehaus „Schütting" eröffnet worden. 1683 eröffnete in Wien das erste Kaffeehaus und wurde später die „klassische" Kaffeehaus-Stadt. 1711 folgte „Zum Arabischen Coffe Baum" in Leipzig.

Schrittmacher der Einbürgerung des Kaffees in Wien waren armenische Handelsleute. Das aufblühende Gewerbe – ohne Zunftbeschränkungen – war in der Gründerzeit fest in armenischer Hand – wie in Venedig oder Paris. Im Jahre 1700 bestanden in Wien vier, 1747 elf und 1819 bereits an die 150 Kaffeehäuser. 1938 zählte man 1.283 Konzessionen. Die ursprünglichen Kaffeegewölbe sahen aber noch sehr bescheiden aus.



Auf der älteren Graphik aus Wien ist das ebenerdige Doppelkaffeehaus „Zum Bruder Herz“ an der Schlagbrücke (heute Schwedenbrücke) und „Am unteren Werd“ in der Leopoldstadt zu sehen. Der Text verweist zwar auf Georg Franz Kolschitzky (als Jerzy Franciszek Kulczycki 1640 in Kultschytzi-Schlachetzki in Litauen geboren, gestorben 1694 in Wien); die zwei Kaffeehäuser gehörten aber den um 1725 aus Armenien nach Wien zugezogenen Brüdern Anton (um 1675–1759) und Franz Ignaz Diodato (um 1698–1759), beide Kaffeesieder, welche um 1730 und 1733 zwei an der Schlagbrücke bestehenden Kaffeehütten erworben hatten. Anton Diodatos Tochter Maria Katharina heiratete den Kaffeesieder Johann Jakob Lackner († 1762).

Anton Diodato (Deodat) führte außerdem das von seiner Frau Anna Maria de Luca in die Ehe gebrachte Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ in der Schlossergasse(l), das 1742 an Wolfgang de Luca überging.

1765 kaufte der Cafetier Franz Xaver Hugelmann die beiden Kaffeehäuser „Zum Bruder Herz“. Sie blieben weiterhin vielbesuchter Treffpunkt von Reisenden und Händlern aus den Ländern des Balkans und aus Armenien.

OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА



300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
300-ЛІТТЯ ВІДЕНСЬКОЇ КАВАРНІ



Lonien Carlo
66, rue Kreutzerbuch
L-8370 Hobscheid
Luxemburg

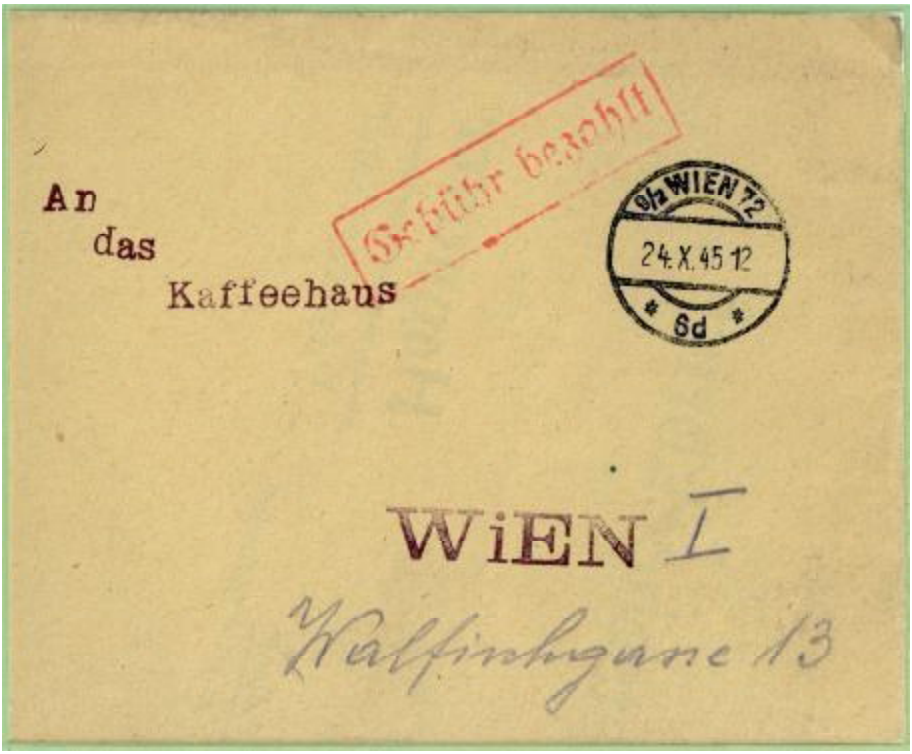
OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА



300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
GEORG FRANZ KOLSCHITZKY - ЮРІЙ ФРАНЦ КУЛЬЧИЦЬКИЙ



Als Belohnung für wichtige Kundschaftlerdienste während der Belagerung Wiens, 1683, erhielt Georg Franz Kolschitzky die von den Türken zurückgelassenen Kaffeebohnen und die Erlaubnis für einen Ausschank.



24.10.1945 Brief an das Kaffeehaus Wien I, Walfischgasse 13

Umschlag hergestellt aus einem Postscheckbrief-Vordruck / Hannover S74

Es handelte sich um das Kaffeehaus „Café Parsifal“, Wien 1, Walfischgasse 13, Ecke Akademiestraße; es war ein Musikercafé in der Nähe von Hofoper und Musikverein, eröffnet in den 1880er-Jahren von Julius Oselmayer, benannt nach der Richard-Wagner-Oper Parsifal, die 1882 in Bayreuth uraufgeführt worden war. Zu den Besuchern des Stammlokals der Philharmoniker zählten neben Wagnerianern und später Anhängern Gustav Mahlers auch der Satiriker, Dramatiker („Die letzten Tage der Menschheit“) und Publizist (u.a.m.) Karl Kraus (1874–1936) und der Schriftsteller und Kunsthistoriker George Saiko (1892–1962), außerdem bestand eine Stammtischrunde von Freunden des Schriftstellers Robert Musils (1880–1942), die es sich zur Aufgabe machte, diesen und auch das Lokal finanziell zu unterstützen.



Im nachsten Heft werden Sie mehr über die Kaffeebohnen erfahren..

Zuweilen liest man in US-englischen websites „Give Me a Coffee“ oder „Buy Me a Coffee“. Damit ist gemeint, daß für die Nutzung des Inhalts der website der Autor auf eine Spende (Donation) hofft.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Ysop und Wiesenknopf

Ysop

(Hyssopus officinalis) kommt aus Südosteuropa und Vorderasien, ist ausdauernd, aromatisch riechend,bis 60 Zentimeter hoch, hat schmale lanzettliche Blätter,die mit zahlreichen Öldrüsen besetzt sind.Ysop bevorzugt sonnige Standorte auf Kalkböden. In Mitteleuropa findet man ihn hauptsächlich in Gärten, wo er einen durchlässigen Boden benötigt. Man verwendet am besten frische Blätter,vor der Blüte gesammelt,was verdauungsfördernd, appetitanregend und krampflösend wirkt. Ysop beruhigt den Verdauungstrakt und hilft bei Störungen, Blähungen und Koliken. Außerdem läßt er sich bei Bronchitis und Atemwegsinfektionen mit starker Schleimbildung einsetzen. In der Küche kann der Ysop zur Verfeinerung von Fleisch- und Eintopfgerichten verwendet werden.



Auf Briefmarken findet man Ysop in Pakistan (Michel-Nr. 925) und Jugoslawien (Michel-Nr. 946).

Wiesenkopf

(Sanguisorba minor) ist eine Heilpflanzen aus der Familie Rosengewächse.Sie kommt bei uns in lichten Wäldern zwischen Hecken und Wegrändern auf eher trockenen Böden vor. Den etwas häufigeren großen Wiesenknopf *(Sanguisorba officinalis)* findet man dafür auf nassen Wiesen. Im Garten gedeiht er auch im Topf. Beide besitzen aromatische, appetitanregende, verdauungsfördernde und astringente Eigenschaften. Früher war der Wiesenknopf als blutstillendes Kraut bekannt. Frische Blätter und junge Triebe können den ganzen Sommer verwendet werden. Sie werden zum Würzen von Quark, Kräuterbutter und Gemüse verwendet. Schließlich lindern sie auch Hämorrhidenschmerzen.

Auf Briefmarken findet man den Wiesenknopf in Weißrußland (Michel-Nr. 159) und der Mongolei (Michel-Nr. 1917).



Weinbaugebiet Rheinhessen

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

2

Rheinhessen

ist eines der größten geschlossenenen Weinbaugebiete Deutschlands.
An der Rheinfront liegen die Orte Bingen, Bodenheim, Gau-Algesheim und Nackenheim

Bodenheim

Bodenheim ist eine rund 7.800 Einwohner zählende Gemeinde im Landkreis Mainz-Bingen; die Landeshauptstadt liegt 8 Kilometer entfernt. Der Ort ist durch zahlreiche Weingüter und Stätten des Weinverzehrs, Straußenwirtschaften, stark geprägt. Seine erste urkundliche Erwähnung findet das auf fränkische Gründung zurückgehende Dorf durch die Schenkung eines Weinbergs an das Kloster Fulda durch den Bodenheimer Rantulf im Jahr 754. Das Kloster Lorsch bekam im Laufe der Jahrhunderte insgesamt 23 Schenkungen und wurde dadurch reich und reicher. Im Jahr 767 erfolgte die erste Schenkung, als ein Helmerich eine Hofreite (ein von Gebäuden eines Gehöfts umschlossener Hofraum mit Stall, Bauernhaus, Hausgarten und Misthaufen) dem Abt Gundeland unter König Pippin dem Jüngeren, Vater von Karl dem Großen, schenkte. Grundbesitz hatten auch das Erzstift Mainz, das Mainzer Domkapitel und andere Mainzer Stifte. St. Alban, das seit dem 8.Jahrhundert über Grundbesitz in der Gemarkung verfügte, konnte sich schließlich durch das Erlangen der örtlichen Gerichtsbarkeit als Ortsherr durchsetzen.





Zu Beginn des 17.Jahrhunderts wurde Bodenheim zu einem Zentrum der europäischen Hexenverfolgung. Nach böswilligen Diffamierungen, schrecklichen Haftbedingungen und grausamen Folterungen verloren mindestens 27 Bürger nach Hexenprozessen ihr Leben.

Nackenheim



ist ein Weinbauort und liegt etwa 10 Kilometer südlich von Mainz direkt am linken Ufer des Rheins. Die Herkunft des Namens Nackenheim ist ungeklärt. Einer Theorie zufolge soll der Name von einem Häuptling (der Begriff „Fürst“ bürgerte sich erst später ein) mit dem Namen Nacho abgeleitet worden sein, also „Heim des Nacho“ bedeuten. Nackenheim ist eine zwischen Rebhügeln und dem Rhein gelegene Gemeinde, deren Weinberge vor mehr als 1.200 Jahren erstmals urkundlich erwähnt wurden. Die Inseln Kisselwörth (35 ha) und Sändchen trennen Nackenheim vom Rheinhauptstrom. Zwischen dem bewohnten Gebiet von Nackenheim und diesen beiden Inseln (unter Naturschutz) befindet sich der Nebenarm Mühlarm. Gegenüber, auf der rechten Rheinseite, liegt nicht Feindesland, aber Hessen mit der Ortschaft Trebur. Lange vor der Bronzezeit (um 1200 v.Chr.) und den auch hier siedelnden Römern gab es hier ein Dorf aus der Jungsteinzeit (sog. Rössener Kultur zwischen 4790 und 4550 v.Chr.). Anfang des (6.Jahrhunderts verschenkt der Kölner Erzbischof seinen Nackenheimer Besitz mit Mann und Maus an das St.Gereons-Stift; 772 erfolgt eine erste urkundliche Erwähnung mit einer Schenkung von Teudald und seiner Gemahlin Runtrud über vier Weinberge in Nackenheim an das Kloster Lorsch.

An der Rheinfront die Weinorte

Ingelheim am Rhein, Nieder-Ingelheim und Guntersblum



Ingelheim am Rhein liegt im Landkreis Mainz-Bingen. Früher, also ganz früher, eine bedeutende Stadt, denn hier lag seit der zweiten Hälfte des 8.Jahrhunderts eine Kaiserpfalz, die bis ins 11.Jahrhundert zeitweise als Regierungsort diente. Hier wurde Sebastian Münster geboren, der Autor der „Cosmographia“, einer „Beschreibung aller Länder ...“. Erst 1939 wurde Ingelheim zur Stadt erhoben. Diese verhältnismäßig späte Erhebung zur Stadt mag damit zusammenhängen, daß die Stadtväter Ingelheims wegen des starken Einflusses von Rotwein – nicht umsonst trägt der Ort den Ehrentitel „Rotweinstadt“ – einen diesbezüglichen Antrag bei ihren Oberen vergaßen. Der Name Ingel leitet sich womöglich von einem Franken namens Ingilo ab, der sich hier wie andere Franken ab dem 5.Jahrhundert niederließ. Siedlungen und Höfe wurden damals mit dem Namen ihres Herrn versehen. Die für Rheinhessen typische Endung -heim geht wohl auf diese fränkische Zeit zurück. Funde von Faustkeilen legen nahe, daß das Gebiet bereits in der Altsteinzeit vor ungefähr 50.000 Jahren besiedelt wurde.

Zwei Weinköniginnen aus Oppenheim und Nackenheim

Wie sagte Frau Hoppenstedt so richtig: mit dem Jodeldiplom habe man was Eigenes. Und Frau J. K. aus Rheinland-Pfalz hat sich mit ihrer Kür zur Weinkönigin auch was Eigenes geschaffen.



Susanne Völker, Weinkönigin (1998/99) aus Oppenheim



Regine Usinger, Weinkönigin (1980/81) aus Nackenheim

Gau-Algesheim

liegt etwa 3 Kilometer vom Rhein entfernt am Rande der „Mainz-Ingelheimer Rheinebene“. Mainz ist etwa 15 Kilometer entfernt. Bereits in vorgeschichtlicher Zeit war die Gegend bewohnt: so hat man Steingeräte und ein Urnenfeld gefunden sowie diverse Gegenstände und Anlagen aus der La-Tène-Zeit (etwa 450 v.Chr. bis zur Zeit um Christi Geburt) entdeckt. Eine „Villa rustica“ fand man auch. Eine erste schriftliche Erwähnung erfolgt im „Lorscher Codex“ im Jahr 766; da mag das fränkisch-merowingische Alagastesheim schon zwei Jahrhunderte lang bewohnt gewesen sein. In den Güterlisten von Kloster Lorsch und Fulda kann man nachlesen, daß die Bewohner Ackerbau und Wein- sowie Obstbau betrieben. Nicht für alle Zeiten galt, daß man „unter dem Krummstab gut leben“ kann; das bischöfliche Symbol war kein Schutzzeichen gegen plündernde Heere.



Nieder-Ingelheim





ist heute ein Stadtteil von Ingelheim am Rhein. Die einst selbständige Gemeinde entwickelte sich aus der Kaiserpfalz Karls des Großen, die dort im 8.Jahrhundert erbaut worden war. Der Stadtteil liegt unmittelbar am Fuße des Mainzer Bergs; von da an zieht sich die Gemarkung nördlich bis zum Rhein. Im Südosten der Gemarkung ist der Untergrund der Hochfläche des Mainzer Bergs ist mit Lösschichten und Tertiärkalk versehen, die im Mittelalter noch bewaldet waren. Heute dienen diese Flächen dem Obst- und Spargelanbau, die Hänge des Mainzer Bergs dienen dem Weinbau. Schon zur römischen Zeit war das Gebiet besiedelt, es befanden sich dort mehrere Villae rusticae. Streufunde und Weihesteine deuten auch auf eine kleinstädtische Siedlung (Vicus) und luxuriöse Landgüter (Villae urbanae) hin. Nieder-Ingelheim, als fränkische Siedlung im 6. Jahrhundert gegründet, war schon vor Karls Kaiserpfalz Standort eines merowingischen Königshofes. Große Bedeutung erfuhr das Dorf schließlich mit dem Bau der Kaiserpfalz Karls des Großen im 8. Jahrhundert. Der erste Besuch Karls des Großen ist datiert vom Jahr 774 „in loco, qui dicitur Ingilinhaim“. Ob ihm wie Karl V. in Regensburg eine Jungfrau ins Bett gelegt wurde, ist nicht überliefert. Karl der Große hielt hier 788 die Heeresversammlung ab, in der Bayernherzog Tassilo III. verurteilt wurde.

Guntersblum



Guntersblum im Landkreis Mainz-Bingen zählt knapp 4000 Einwohner. Von den 1668 ha Gesamtfläche werden etwa 1373 ha landwirtschaftlich genutzt, davon 550 ha für den Weinbau. Durch die Gemarkung fließt Vater Rhein. Nach dem Zweiten Weltkrieg war der Rhein die Grenze zwischen der amerikanischen und der französischen Besatzungszone (auf der einen Seite gab es Lucky Strike und auf der anderen die Guitanes). Eine Grenze blieb: nun zwischen Hessen und Rheinland-Pfalz. Natürlich waren die Römer hier: davon zeugt eine Villa rustica mit einem eigenen Weinkeller. Die früheste Erwähnung Guntersblums (Chunteres Frumere) findet sich im Lorscher Codex) zwischen den Jahren 830 und 850: Ein königlicher Leibeigener mußte einen Zins von 2 Fudern (1 Fuder = 6 Ohm = 955 Liter) Wein an den Königshof liefern. 897 erfolgte eine weitere Erwähnung Guntersblums, bezeichnet als Cundheres prumare (Garten Gunters mit Pflaumenbäumen): König Zwentibold von Lotharingien aus dem Karolinger-Geschlecht (870–900; Namen, die man doch alle vergessen hat) bestätigte den Mönchen in Trier, daß sie in Gunterblum Grundbesitz hatten. Der älteste Teil Guntersblums lag hochwasserfrei auf einem Schuttkegel eines Baches und war das fränkische Gut Nordhofen. Diese Siedlung sollte mit Ost- und Westhofen zum Wormser Königshof gehört haben. Wohin man blickt: Überall saßen Könige oder wurden Krummstäbe geschwungen. Zwischen 922 und 927 stattete der Erzbischof von Köln das Kölner Kloster zu den heiligen Jungfrauen und das Ursulastift in Köln mit Besitz aus, darunter mehrere Morgen (hier Arpent genannt) Feldbesitz in Guntersblum. Bemerkenswert ist auch noch, daß im Jahr 1215 das Stift Xanten seine Einkünfte aus der Guntersblumer Kirche (jährlich 12 Fuder Wein, 100 Malter Roggen und 50 Malter Weizen) an den Ritter Herbord von Albig verpachtete. Am 18. Februar 1237 verkaufte das Stift Xanten seinen gesamten Besitz in Guntersblum für 800 Marchis sterlingorum an das Domstift Worms. Zu dieser Zeit entstand das Nibelungenlied mit König Gunther (der um die Brunhilde freite) mit dem Stammsitz der Nibelungen in Worms und dem drachentötenden Siegfried aus Xanten.

Die Weinorte Oppenheim und Nierstein



Oppenheim ist eine Stadt am Oberrhein im Landkreis Mainz-Bingen. Der Ort blickt auf eine glorreiche Vergangenheit als Reichsstadt im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation. Hier, aus der Stadt des Weins, kommt der Oppenheimer Krötenbrunnen. Hier ist der Sitz des Deutschen Weinbaumuseums. Bei Grabungsarbeiten fand man Mauerreste, die auf römische Bauten verweisen: ein römisches Militärlager soll hier oder in Nierstein gewesen sein: Buconica, eine Militär- oder Straßenstation an der römischen Rheintalstraße. In den Nachbarorten Dienheim und Nierstein wurden lediglich Grabstellen entdeckt, die nach römischer Sitte nur außerhalb von Siedlungen angelegt wurden. Im Lorscher Codex wird Oppenheim erstmals erwähnt. Hierin wird von zwei Schenkungen über je einen Weinberg durch Folrad und Bertrich an das Kloster berichtet; Karl der Große war auch großzügig und verschenkte den ganzen Ort an das Kloster Lorsch. 1008 erhielt Oppenheim Marktrechte. 1076 fand ein hier ein Reichstag statt, auf dem die Fürsten ihren König Heinrich IV. dringlich aufforderten, sich vom päpstlichen Bann zu lösen; Heinrich ging nach Canossa. 1118 wurde Oppenheim in einem Kriegsfall zwischen dem Mainzer Erzbischof Adalbert von Saarbrücken und dem Stauferherzog Friedrich II. vollständig zerstört. Wegen finanzieller Probleme gab das Kloster Lorsch in den 1140er-Jahren Oppenheim dem König des Heiligen Römischen Reiches zurück. 1225 wurde Oppenheim Freie Reichsstadt. 1254 schloß sich die Stadt dem Rheinischen Städtebund an, der sich verpflichtete, Frieden und Recht für alle Personen zu gewährleisten. Damit waren explizit auch Angehörige jüdischer Religion gemeint. Seit dieser Zeit hatten auch die Juden, die seit etwa 1225 in Oppenheim wohnten, Rechtsschutz. Die Juden erhielten das Niederlassungsrecht aber nur gegen relativ hohe Sondersteuern. An diesen wenigen Daten kann man erkennen, daß die Mühlen der Verwaltung schon damals langsam mahlten und dies kein Zeichen heutiger sogenannter moderner Bürokratie ist. 1315 wurde die Stadt Oppenheim an den Erzbischof von Mainz verpfändet. Das dauerte bis 1353.









Das Deutsche Weinbaumuseum in Oppenheim zeigt Ausstellungsstücke aus allen 13 deutschen Weinanbaugebieten für Qualitätswein. Das Museum wurde 1978 gegründet, zwei Jahre später eröffnet und wird vom „Verein der Freunde und Förderer des Deutschen Weinbaumuseums“ finanziell und ideell getragen.



Nierstein nennt sich „Riesling-City“; die Verbindung von Alkohol mit dem englischen Stadtbegriff erinnert doch stark an schlechtes Marketing und an Sachsen-Anhalts Selbstbezichtigung als „Land der Frühaufsteher“, also irgendwie unterirdisch blöd. Vielleicht liegt das an der Nähe zu Mainz – 12 Kilometer entfernt. Natürlich selbstverständlich waren auch hier die Römer: die römische Siedlung hieß Bauconica Nova. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Nierstein im Jahre 742. Der fränkische Hausmeier Karlmann schenkte die Marienbasilika in Nierstein samt Zubehör dem 741 errichteten Bistum Würzburg. Der Ort wurde mehrmals an verschiedene Herrschaften verpfändet. Man muß sich das vorstellen wie heutzutage der Kauf eines Unternehmens und Anhäufeln von Schulden durch eine Heuschrecke, dann der Weiterverkauf an eine andere Heuschrecke, die zur Finanzierung des gekauften Unternehmens diesem weitere Schulden aufbürdet und irgendwann übernimmt dann ein Dritter die Firma. Damals wurden die Bauern und Bürger nicht gefragt, heute werden die Arbeitnehmer nicht mit solchen Kleinigkeiten belästigt. Jetzt trink ich mich einen Trollinger.

Gute Weine gibt es in vielen Orten Rhein-Hessens,
auch in Osthofen, Sprendlingen und Stadecken-Elsheim

Osthofen



Osthofen ist eine Stadt in der Verbandsgemeinde Wonnegau im Landkreis Alzey-Worms. Nichts Genaues weiß man nicht, aber es handelt sich möglicherweise um eine merowingische Siedlung des 6. Jahrhunderts. Urzelle war das heute eingemeindete Mühlheim. Archäologische Funde belegen, daß die Osthofener Gemarkung am Seebach schon vor mindestens vier Jahrtausenden besiedelt war. Der Ort wurde im Lorscher Codex in einer auf 1. Juli 784 datierten Urkunde als Ostowa erstmals erwähnt. Damals schenkte Graf Gerold von Anglachgau mit seiner Frau Imma Besitz in verschiedenen Gauen an das Kloster Lorsch, darunter in Osthofen Hofreiten, Felder, Wege und Stege, Weinberge und Leibeigene. Auf dem Osthofener Goldberg wurde möglicherweise schon im 6. Jahrhundert eine Remigiuskapelle errichtet. Hier befand sich der erste größere Gutshof, der sich bis 1195 zur kaiserlichen Burg entwickelte. In Mühlheim erbaute 1215 der Templerorden ebenfalls eine Burg.

Sprendlingen



Sprendlingen mit etwas mehr 4.200 Einwohnern liegt im Landkreis Mainz-Bingen. Wie überall in der Region wird Sprendlingen erstmals im Codex des Klosters Lorsch erwähnt; das war 767. Karl der Kahle schenkte das Dorf rund 100 jahre später dem Klosterstifte der heiligen Gertrude zu Nivelle in Brabant. In späteren Zeiten gelangte der Ort in den Besitz der Grafschaft Sponheim. Ende des 18. Jahrhunderts wurde Sprendlingen von den Franzosen erobert und zum Hauptquartier gemacht. Der Ort Ibersheim mußte 600 Portionen Brot zu 2½ Pfund liefern. Nach den Franzosen 1816 kam Sprendlingen zu Rheinhessen, damals zum Großherzogtum Hessen gehörend.

Stadecken-Elsheim

Stadecken-Elsheim liegt im Zentrum des Weinbaugebiets Rheinhessen; der Ort entstand 1969 durch den Zusammenschluß von Stadecken und Elsheim. Beim Zusammenschluß sollte neuer Ortsname „Sonnenberg“ werden, aber da waren Gott behüte die Einwohner vor.
Der Ortsteil Stadecken hat seinen für die Region ungewöhnlichen Namen von der Wasserburg Stadeck, die 1276 erstmals als „Eckburg am Gestade“ urkundlich erwähnt wurde. Das Schloß mit dem umliegenden Schlossweiler stellte für Jahrhunderte einen wichtigen Verwaltungsmittelpunkt und einen landesherrlichen Domänenbetrieb mit Weinbau dar, der für die umliegenden Ortschaften große Bedeutung hatte. Den Grafen Katzenelnbogen die auch Darmstadt, St. Goar und Teile des Taunus beherrschten, gelang es, im 13. Jahrhundert im Gau Fuß zu fassen, indem sie 1289 als Vögte den weltlichen Schutz der zum Stift St. Andres zu Köln gehörenden drei Pfarrkirchen Hedesheim, Engelstadt und Ockenheim übernahmen. Graf Eberhart errichtete 1291 zu Sicherung dieses Gebietes das Schloss Stadeck als Wasserburg auf dem Territorium von Hedesheim. Er siedelte bald darauf die Einwohner im Schutze seiner Burg an und erhielt 1301 für seinen Burgweiler von König Albrecht I. die Stadtrechte. 1468 gab Graf Phillip von Katzenelnbogen vor dem Aussterben seines Geschlechts Stadeck seiner Enkelin Ottilie bei ihrer Vermählung mit dem Markgrafen Christoph I. von Baden als Mitgift, sodaß es später als Witwensitz der Markgräfin dienen sollte.





Elsheim hat eine nicht weniger traditionsreiche Vergangenheit. Die Anfänge reichen, ähnlich wie Hedesheim, der „Vorläufersiedlung“ Stadeckens, bis in die Zeit der Franken zurück. Elsheim wurde 1144 erstmals als „Ilgesheim“ urkundlich erwähnt. Elsheim gehörte, anders als Stadecken, jahrhundertelang zu den freien Reichsdörfern des Ingelheimer Grundes. Dieser war seit 1375 dem Pfalzgrafenb verpfändet und wurde ihm 1407 endgültig als Reichspfandschaft überlassen, was er bis Ende des 18. Jahrhunderts blieb. Die Elsheimer Bürger hatten als Dank ihrer Zugehörigkeit zum Reichsgebiet dieselben Rechte und Pflichten wie die Bürger der freien Reichsstädte. Auch Elsheim mußte im Dreißigjährigen Krieg große Zerstörungen hinnehmen, blieb aber trotz der anschließenden Hungerjahre bestehen. Bessere Zeiten brachten das Wirtschaftsleben in Gang, das Straßennetz wurde ausgebaut, wovon heute noch die „Ehrensäule“ kündet.

Die Weintradition zeigt sich in den malerischen Ortschaften abseits der Rheinstraße:
im Wonnegau

Alzey



Alzey im Landkreis Alzey-Worms wirbt damit, daß hier Weinbau seit der Römerzeit betrieben wird. Die Stadt mit ihren 18.000 Einwohnern zählt zu den Nibelungenstädten, da in unserem nationalen Helden- und Totschlagepos, dem „Nibelungenlied“, Volker von Alzey, Musikant und Liedermacher am Hofe der Burgunder erwähnt wird (er stirbt heldenmäßig auf Etzels Burg). Erste Besiedlungsspuren finden sich ab der Jungsteinzeit (etwa ab 9500 v.Chr.), das ist die Epoche der Menschheitsgeschichte, als aus den Jägern Sammler wurden; jetzt wurden die ersten Nutzpflanzen domestiziert. Der Weinbau begann erst nach der Besiedlung durch die Römer, die die Kelten vertrieben und „Altiaia“ in der Provinz Germania Superior gründeten. 350 wurde der Ort erstmals zerstört, dann ein Kastell errichtet. 406/407 überschritten die Burgunder zusammen mit den Vandalen den Rhein und ließen sich als römische Bundesgenossen in Mainz, Alzey und Worms nieder. Das Gebiet wurde ihnen vertraglich zugesichert. 436 wurde das Burgunderreich durch den weströmischen Heermeister Aëtius und hunnische Hilfstruppen zerstört. Nach 450 fiel Alzey durch Landnahme an die Alemannen und Franken. Es war ein ewiges Hauen und Stechen.







Beim Alzeyer Winzerfest wird alljährlich ein „Weinkulturpreis“ an eine prominente Persönlichkeit verliehen. 2021 war das (Trommelwirbel, Trompetenstoß mit Jubelrufen) die Co-Moderatorin beim Heute-Journal Gundula Gause, geboren in Berlin, studiert aber u.a. in Mainz, also in der Nähe von Alzey.



Ein **Bauer** (von mhd. gebûre „Mitbewohner, Nachbar, Dorfgenosse“) produziert tierische oder pflanzliche Erzeugnisse, meist zur Nutzung als Nahrungsmittel. Überwiegend bewirtschaftet er dazu landwirtschaftliche Nutzflächen. Wirtschaftlich betrachtet ist er mit einem Bereich der Urproduktion befaßt. Ein **Winzer** (lat. vinitor (Weinbauer/Weinleser) bzw. vinum (Wein) ist eine Person, die beruflich ein Produkt anbaut, das dann irgendwie in Alkohol verwandelt wird. Das kann man vergleichen mit einem Schweinezüchter, der nur Schweine züchtet. Für den Beruf sind auch andere Bezeichnungen gebräuchlich, wie Weingärtner oder Weinzierl auf Bairisch, in Franken ist auch die Bezeichnung Häcker verbreitet. Als Berufsbegriff veraltet Rebmann, Weinmann (Weimann, Weihmann) oder Weingartner (Weingärtner) sowie die regionalen Varianten Wingerter (Pfalz) und Wengerter (Württemberg und Unterfranken).

Saulheim / Niedersaulheim

Der Weinort Saulheim mit dem Ortsteil Nieder-Saulheim im Landkreis Alzey-Worms beherbergt rund 8.000 Einwohner. Saulheim liegt ca. 12 Kilometer südwestlich von Mainz. Zur Gemeinde gehören auch die Wohnplätze Birkenhof, Chausseehaus, Grasweg, Thomasmühle (Dickenmühle), Hohenberg, Römerhof, Rollander Hof, Untere Mühle, Im Mandel, Tankstelle Dillmann und Am Norrenberg (Wohnplätze heißen in Bayern Einöden, eine Ansammlung von nur wenigen Häusern. Saulheim wurde Ende des 7.Jahrhunderts als Sowelenheim erstmals urkundlich erwähnt. Der fränkische Hausmeier Pippin der Mittlere (635–714) schenkte Güter in Saulheim an die St.-Nikomedes-Kirche zu Mainz. Ende des 10. Jahrhunderts kamen Teile des nördlichen Rheinhessens, darunter Nieder- und Ober-Saulheim, in Besitz des Mainzer Erzbischofs. Während Ober-Saulheim in den folgenden Jahrhunderten den Wildgrafen (Nahegaugrafen) untergeordnet war, bewahrten die örtlichen Rittergeschlechter und Wildgrafen (aus dem Geschlecht der Embrichonen) Nieder-Saulheim die Unabhängigkeit gegenüber den Pfalzgrafen und dem Erzbischof von Mainz. Während der Französischen Revolution wurden auch in Saulheim die Adelsgeschlechter entmachtet. Das wurde aber im Wiener Kongreß wieder korrigiert.



Schwabenheim an der Selz

Schwabenheim an der Selz ist ein Weinort mit fast 2.600 Einwohnern. Das Dorf liegt am Hang des Mainzer Bergs, etwa 15 Kilometer von Mainz entfernt. Zu Schwabenheim gehören auch mehrere Wohnplätze. Schon 600 v.Chr. gab es hier eine frühzeitliche Besiedlung, die dann von Römerorten abgelöst wurden. Schwabenheim wird urkundlich möglicherweise erstmals im Jahre 766 als Suaboheim im Lorscher Codex erwähnt. Im Jahr 962 bestätigte Kaiser Otto I. die Rechte und Besitzungen der Abtei St. Maximin bei Trier über verschiedene rheinhessische Orte, darunter auch „Suaveheim“. Schwabenheim wurde mehrfach verpfändet. Die erste Verpfändung erfolgte durch Ludwig den Bayern 1315 an den Mainzer Erzbischof Peter von Aspelt und dauerte bis 1353. Schon 1367 wurde es dann für ein Darlehen von 11.000 Gulden an die Kurpfalz verpfändet, um eine Romfahrt zu finanzieren.



Der Ort hatte durch Verpfändungen zahlreiche Besitzer, wie das Kurfürstentum Mainz und schließlich ab 1375 den Kurfürsten von der Pfalz. Förmlich aufgenommen in den Kreis der Reichsdörfer, die keiner Leibeigenschaft und Frondiensten unterworfen waren und denen freie Jagd und Fischerei zustand, wurde Schwabenheim erst 1443. 1507 kam Schwabenheim endgültig an die Kurpfalz.

Bechtheim

Bechtheim mit weniger als 1.800 Einwohnern liegt im Landkreis Alzey-Worms. Das Dorf liegt im Landschaftsschutzgebiet „Rheinhessisches Rheingebiet“. Zur Gemeinde gehören auch die Exklaven (Wohnplätze) Bechtheim-West und Welheimer Hof. Der älteste Beleg über Bechtheim stammt aus dem Jahr 1070 in der Form von Bertheim – mit ein paar Buchstabenverschiebungen entstand der heutige Name aus „Heim des Bercht-to“. 1070 bestätigt Heinrich IV. den Ort als Lütticher Kirchenbesitz (schon im 8. Jahrhunderrt hatte das Lütticher Stift hier eine Kirche errichtet). Mitte des 13. Jahrhundert wechselt Bechtheim als Besitz der Herren von Bolanden zu den Grafen von Leiningen. Man lebt auf hohem Roß und mußte den Ort wohl deshalb mehrmals verpfänden. 1700 wurde auch in Bechtheim das sogenannte Simultaneum eingeführt (protestantische Kirchen konnten von Katholiken mitbenutzt werden), was vermehrt zu Querelen zwischen den Konfessionen führte.



Damit ist die Weinreise durch Rheinhessen beendet. Schade, schade, schade.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Erfrischendes von Fontane



Neben den großen Fontane-Romanen sind es immer wieder die „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“, die zu vielfältigen Gesprächen und Überlegungen anregen und – man möchte gleich mitwandern in der Ferienzeit. Bei dieser auch anstrengenden Tätigkeit braucht es natürlich von Zeit zu Zeit Erfrischungen. Da klingt es gut, wenn wir beim Besuch seiner Heimatstadt Ruppin in den „Wanderungen“ von ihm lesen: „Moselwein und Selterswasser stellen hier unsere Lebensgeister wieder her und geben uns Mut und Kraft, eine erste Promenade zu machen und dem Pflaster der Stadt zu trotzen.“ (jk)

Trockenheit und Regen

Der Boden in manchen Teilen Deutschlands (und anderswo) ist ausgetrocknet. Ist’s der Klimawandel oder nur falsches Wetter? Nur weil wir jetzt über diese Dürre diskutieren, erörtern wir auch den Boden. Gräbt man sich in ihn hinein, so zerstören wir das fragile Leben (Edaphon) unter der Oberfläche. Es wimmelt nämlich bekanntermaßen von Leben. In einem Kubikmeter Erde, das ist 1 Quadratmeter Fläche bei 30 Zentimeter Tiefe, sind 1,6 Billionen Lebewesen zu finden bzw. 1,5 Kilogramm Organismen; in 1 Quadratmeter Waldboden können 1.000 Arten leben. Normalerweise sehen wir das nicht, bestenfalls ringelt sich ein Regenwurm. Der Boden, gemeinhin Sand genannt (und da gibt es so viele Unterschiede wie Körner am Strand) ist ein schmutziges Substrat. Doch ohne dieses Substrat ist alles Nichts. Beim Klimagipfel in Paris 2015 wurde die 4-Promille-Initiative ins Leben gerufen: Wenn man Humusvorräte jährlich nur um 0,4 Prozent steigert – so war die inzwischen fast 10 Jahre alte Idee – würden diese die Treibhausemissionen kompensieren. Es braucht 100 Jahre, um 10 Millimeter Humus aufzubauen. Aber wie es so ist: im letzten Dezember wurde ein weltweites Abkommen zum Schutz der Natur verabschiedet, und das schließt auch den Boden ein. Doch wie so häufig: Papier ist geduldig. Das gilt auch für das Ziel, 20 Prozent der Fläche der EU in einen naturnahen Zustand zu zurückzuversetzen. (kh)





Nach dem Regen

Irgendwie hatte ich, k.h., gehofft, daß sich an diesen kleinen Akzidenzen doch mehr als die Hälfte der Mitglieder unserer Motivgruppe regelmäßig beteiligen. Warum stirbt die Hoffnung?



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Åland	9.6.2022	Block 23	100 Jahre Autonomie, u.a. Landwirtschaft, Windrad
Argentinien	23.5.2022	3910–3911	Holzbiene und Ameise
Argentinien	25.11.2022	3943–3944	Dipl. Beziehungen zu Polen: Rosttöpfer, Haubenmeise
Argentinien	19.12.2022		Pferderennen
Argentinien	6.1.2023	3949–3950	Nationalparks: Tierre del Fuego + Magellanämmerling
Belgien	22.10.2022	5170–5179	u.a. Zucchini, Radieschen, Erbse, Rotkohl, Spargel
Belgien	22.10.2022	5180	Trauermarke: Pusteblume
Belgien	21.10.2023	5193	Einschreibemarke: Knutt (Vogel)
China-Taiwan	1.12.2022	4566–4567	Block 236: Jahr des Hasen
Deutschland	1.6.2023	3771	Umweltschutz: Überleben sichern
Deutschland	6.6.2023	3775	Ivenacker Eichen
Finnland	18.1.2023	2834–2835	Blumensträuße
Frankreich	3.2.2023	8416	Alpen-Akelei
Frankreich	3.2.2023	Block 581	Blumen, u.a. Gizia-Steinbrech, Pyrenäen-Lilie
Gibraltar	2.11.2022	2064–2069	Block 154: Weihnachten, u.a. Rebhuhn, Birnbaum
Gibraltar	20.2.2023	1082–2083	Jahr des Hasen
Guernsey	5.1.2023	1927–1932	Jahr des Hasen
Hongkong	10.1.2023	2607–2612	Block 421–422: Jahr des Hasen
Hongkong	10.1.2023	2615–2618	Block 423: Chinesische Tierkreiszeichen
Hongkong	10.1.2023	2621–2624	Chinesische Tierkreiszeichen
Jersey	5.1.2023	2635	Block 233: Jahr des Hasen
Kolumbien	9.10.2019	3125–3128	Traditionelle Speisen, u.a. Zuckerrohr, Banane
Kolumbien	20.3.2020	3193–3202	Risaralda-Vogelfestival
Kolumbien	6.6.2020	3204–3212	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	10.7.2020	3214	Freimaurerloge: Bienenstock u.a.
Kolumbien	14.8.2020	3216–3225	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	16.9.2020	3228–3231	Dipl. Beziehungen zu Indonesien, u.a. Vögel
Kolumbien	29.9.2020	3233–3240	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	26.10.2020	3254–3255	Von Jacquin und José Mutis – beide Botaniker
Korea-Süd	5.4.2022	3590	Internat. Kongreß für Forstwirtschaft
Korea-Süd	20.7.2022	3617	200. Geburtstag von Gregor Johann Mendel
Korea-Süd	11.11.2022	3636–3637	Gemüsepflanzen: Große Klette und Brauner Senf
Lettland	13.1.2023	1179–1181	Kaninchen, Truthenne und Pferd
Lettland	13.1.2023	1182–1184	Tulpen, Rose und Pfingstrose
Litauen	17.3.2023	1393	Kinderzeichnungen: Kaninchen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Macau	1.3.2022	2444–2445	Block 327: Asiatischer Kapokbaum
Macau	5.1.2023	2519–2522	Block 339: Jahr des Kaninchens
Mongolei	19.5.2022	Block 469	Dipl. Beziehungen mit Japan: Pferde
Nevis	28.12.2020	3479–3484	Jahr des Ochsen
Nevis	20.1.2021	3485–3488	Block 428: Carolina-Krickente
Paraguay	21.9.2018	5374–5378	Vögel des Chaco
Peru	20.2.2020	Block 115	Trad. Speisen: Pachamanca, u.a. Mais, Kartoffel
Peru	24.2.2020	Block 116	Jahr des Schweins
Peru	6.9.2021	Block 124	Jahr der Ratte
Peru	18.11.2022	2975–2976	Gefährdete Pflanzen: Gentianella u. *Polylepis racemosa*
Polen	23.1.2023	5434	Jahr des Hasen
Surinam	4.3.2020	3252–3263	Blumen
Surinam	1.4.2020	3264–3275	Früchte
Surinam	3.6.2020	3276–3287	Vögel
Surinam	1.7.2020	3288–3291	Frösche
Surinam	6.1.2021	3341–3352	Blumen
Surinam	7.4.2021	3366–3377	Schmetterlinge
Surinam	7.7.2021	3398–3401	Frösche
Surinam	3.11.2021	3418–3423	Früchte
Surinam	2.3.2022	Block 190–195	Orchideen
Surinam	6.4.2022	3537–3548	Schmetterlinge
Surinam	1.6.2022	3553–3564	Vögel
Surinam	4.1.2023	3636–3645	Blumen
Togo	25.6.2019	9657–9660	Block 1714: Pfingstrosen
Togo	25.6.2019	9687–9690	Block 1720: Eulen
Togo	25.6.2019	9692–9695	Block 1721: Greifvögel
Togo	25.6.2019	9697–9700	Block 1722: Fledermäuse
Türkei	26.1.2023	4726–4727	Olivenbaum und Stinkender Wacholder
Türkei	15.9.2022	428–432	Dienstmarken: Blumen-Miniaturen
Türkei	9.2.2023	433–438	Dienstmarken: Wildblumen
Türkei	22.2.2023	4731	Blumenmotiv im Kreuzstich
Ungarn	16.1.2023	Block 479	Jahr des Hasen
Uruguay	30.9.2020	3716–3725	Welttourismustag, u.a. Weinstraße, Molkereiprod.
Uruguay	8.12.2020	3747–3748	Frühlingsbeginn: Blumen und Bestäuberinsekten
Uruguay	1.2.2021	3765	Jahr des Ochsen
Uruguay	29.7.2021	3775	Nutzinsekten: Hummel
Uruguay	17.8.2021	3777	Versorgung von Montevideo mit fließendem Wasser
Uruguay	3.10.2021	3786	150 Jahre Landwirtschaftsverband, u.a. Kühe, Schafe
Uruguay	19.1.2023	3833	Jahr des Kaninchens
Verein.Arab.Emirate	5.9.2021	Block 112	Kragentrappe und Triel

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.194/Oktober 2023
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

wird aller Voraussicht nach noch vor Weihnachten versendet. Das hängt aber auch von der „pünktlichen“ Hereingabe Ihrer Artikel ab. Das ist das Alpha und das Omega.

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

in diesem Jahr konnte das aktive philatelistische Leben nach der langen Corona-Pause wieder Fahrt aufnehmen. Bereits zwei philatelistische Großveranstaltungen konnten in Deutschland durchgeführt werden: die IBRA im Mai in Essen und die NAPOSTA im Juli in Trier.

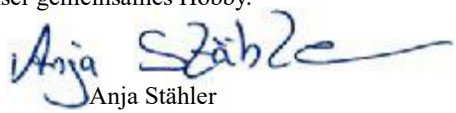
Der Landesverband Südwestdeutscher Briefmarkensammler wartet nun gespannt auf sein nächstes großes Ereignis, die Internationale Briefmarken-Börse in Ulm. Wie bereits in den beiden letzten Ausgaben erwähnt, werden wir uns dort zu unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung treffen. Ich freue mich auf unser Wiedersehen!

Nun ist es August. Ich schaue aus dem Fenster und sehe Aprilwetter. Die hohe Niederschlagsmenge in den vergangenen Tagen macht die Arbeit auf den Feldern nicht leichter. In unserem Landkreis, dem Rhein-Pfalz-Kreis, stockt die Kartoffelernte, da die Felder größtenteils nicht befahrbar sind. Die Gemüseernte geht ihren gewöhnlichen Gang. Das Pflanzen der letzten Jungpflanzen für dieses Jahr geht nur in kleinen Schritten voran. Wir nutzen jede Regenlücke. Die Getreideerträge fallen, wie bereits vorausgesagt, wesentlich geringer aus als in den Vorjahren. In diesem Jahr hatten wir Landwirte die Möglichkeit auf einen Teil der Flächenstilllegung zu verzichten und auf diesen Flächen Getreide anzubauen, um die Differenz, welche aufgrund des Kriegs in der Ukraine vorherrscht, teilweise abzufangen. Aufgrund der Mindererträge werden auch diese „Zusatzflächen“ nicht zu der erhofften Gesamtmenge führen. Neben dem Minderertrag mußten viele Landwirte Qualitätseinbußen hinnehmen, eine große Menge des Weizens wurde in unserer Region „nur“ als Futterweizen und nicht als Weizen zur Humanernährung eingestuft. Wir können uns daher wieder auf Preiserhöhungen beim Einkaufen einstellen.

Wie Sie in der letzten Ausgabe lesen konnten, werden die zum Thema Forstwirtschaft gelieferten Artikel weniger werden. Auch von mir ein herzliches Dankeschön an Koni Häne.

Meine Bitte an die „Forstwirte“ unserer ArGe: schreiben Sie Artikel über dieses interessante Themengebiet, so daß unsere „Agrarphilatelie“ die vielfältige bleibt, die sie ist. Jeder Artikel, egal wie kurz oder lang, wird dankend angenommen.

Ich wünsche uns allen einen schönen Herbst mit der schönen Natur im Herbstfarbenmeer. Genießen Sie die Zeit und unser gemeinsames Hobby.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Nicht nur der Wolf sei ein Wildtier – meint Roger Thill zu seinen Marken auf der Titelseiten

Inhaltsverzeichnis

auf Seite 4	Einladung zur Jahreshauptversammlung in Ulm
auf Seite 5	Herttel war ein Pyrprew und lebte im Zwölfbrüderhaus
auf Seite 5	Page Three Stamp zeigt *Papas antiguas* aus Teneriffa
auf Seite 6	*Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Serie achter Teil)
auf Seite 14	Der Schluß von Lebensmitteln als Medizin
auf Seite 21	beginnt der sechste Teil aus dem Leben einer Kartoffel und Schluß ist
auf Seite 26	Ein Wort zum Fusel
auf Seite 28	Heute gibt es bei Oltersdorfs: Lecker Omelett
auf Seite 29	Gesucht wird immer noch der nächste Redakteur für die „Agrarphilatelie“
auf Seite 30	Die chinesische Stachelbeere wurde zur Kiwi
auf Seite 33	NEU: Geschichte und Siegeszug des Kaffees (der erste von sechs Teilen)
auf Seite 47	Ysop ist appetitanregend, der Wiesenkopf auch
auf Seite 48	Weinbaugebiet Rheinhessen (Teil 2 und Schluß)
auf Seite 61	Eine Kleine Akzidenz von Herrn Kohnen, eine vom Redakteur
auf Seite 62	Neue Marken aus aller Welt

Mitarbeiter dieses Heftes:

Wolfgang Brandstetter, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler und Daniela Maria Vogt Weisenhorn; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Ich will zur Mitte August nicht jammern,
das Heft platzt ja aus alles Heftklammern.
Ist so. Genau. Auch gut.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2023

im August 2023

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Freitag, dem 27. Oktober 2023 um 10.00 Uhr

in Raum 1 auf der Internationalen Briefmarken-Börse in Ulm (89073 Ulm, Böfinger Straße 50, Ulm-Messe) statt.

Die vorläufige Tagesordnung:

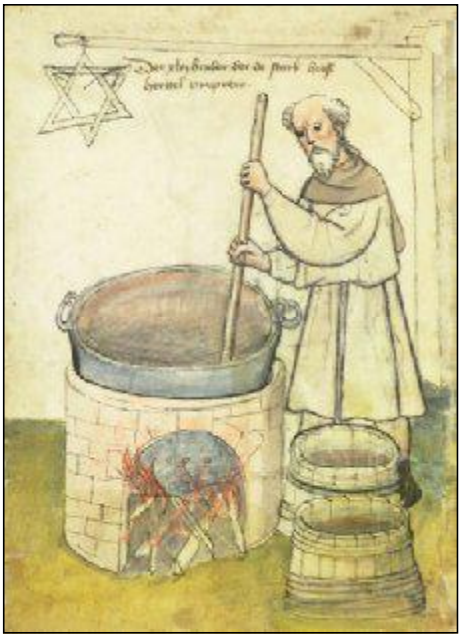
1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen und bleiben Sie gesund

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk



Herttel war ein Pyrprew

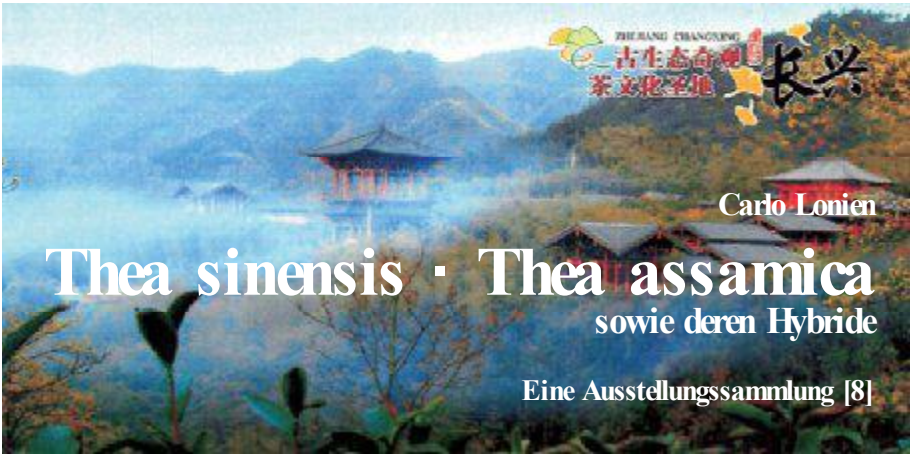
Der Bierbrauer Herttel rührt mit einem langen Stab in der auf einer gemauerten Feuerstelle eingelassenen Braupfanne. Am Boden stehen zwei Zuber mit den Brauzutaten. Über dem Braumeister hängt an einem Auslegearm ein Hexagramm, der Brauerstern, der wohl als Schutzzeichen zu verstehen ist.

Der xlvi bruder der do starb hieß herttel pyrprew.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Die auf der Marke abgebildeten Kartoffeln sind einige der 29 auf den Kanarischen Inseln als „antiguas“ bekannten alten Kartoffelsorten und sind unter der Marke „Papas Antiguas de Canarias“ geschützt. Sie werden auf den Kanarischen Inseln – insbesondere auf Teneriffa – aus im Erzeugungsgebiet gewonnenem Saatgut angebaut und sind die letzten direkten Nachkommen der von den Eroberern aus Amerika mitgebrachten Kartoffeln. Die Kanarischen Inseln waren der erste „europäische“ Hafen nach der Rückkehr aus Amerika. Sie werden seit Jahrhunderten auf stufenförmig angelegten Terrassenflächen nach Art der Inkas am Berghang zwischen Weizen und Lupinen angebaut. 1574 wird von dem Notar Luis de Balbao dokumentiert, daß „zwei Fässer mit Kartoffeln und acht Fässer mit Branntwein von Teneriffa durch Juan de Molina an Hernando Quintana“ ins französische Rouen geschickt wurden. Verbürgt ist, daß am 27. Dezember 1573 von Mönchen im 1546 erbauten „Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas“ im südspanischen Sevilla, rund zehn Kilogramm Knollen gekauft und bezahlt wurden. Nach den Einkaufsunterlagen sind von Ende November bis März regelmäßig Knollen auf dem örtlichen Markt gekauft worden. In Sevilla landeten regelmäßig Schiffe, die direkt oder über Teneriffa nach einer etwa fünfmonatigen Reise aus Südamerika gekommen waren. Von hier aus wurden „amerikanische“ Waren ins spanische Antwerpen verschickt. 1634 kaufte ein Stralsunder Kaufmann Kartoffeln, die er vermutlich in Antwerpen erwarb. (kh/dmvw)



18 Lagerung und Aufbewahrung

Für Tee-Genießer ist es besonders wichtig, daß der Tee ordentlich und richtig gelagert wird, da er sonst viel von seinem Aroma verliert und dann richtig „langweilig“ schmeckt. „Echte“ Tee-Genießer und -Kenner bezeichnen sich zuweilen auch als Connaisseure.



Teeladen



Die Teebeutel-Sorten sind im Regelfall qualitativ ganz gut. Sie sollten zu Hause in ihrem Karton im Schrank aufbewahrt werden.

Wer seinen Tee in einem speziellen Teeladen und nicht bei Amazon kauft, bekommt als Stammkunde unter Umständen auch eine Teedose dazu. Zu kaufen sind solche Dosen allemal für kleines Geld. Der Tee wird’s Ihnen danken.



Bei Lagerung ist die Verpackung grundsätzlich vor Hitze und Sonnenlicht zu schützen. Ist die Packung, in dem die Teebeutel oder der lose Tee liegen, geöffnet, ist er zusätzlich vor Feuchtigkeit, vor wechselnden Temperaturen und vor Geruchseinflüssen zu schützen. Grundsätzlich sollte er immer bei der sogenannten Zimmertemperatur aufbewahrt werden und keinesfalls über Temperaturen von mehr als 30 °C lagern.



Echt englischer Tee: Luftdicht verpackt. Orange Pekoe von Blue Star: „En rigtig engelsk the." Klassisch aromatisierte Schwarztee-Mischung mit edlem Bergamotte-Geschmack. Der „Blue Star" ist eine Earl-Grey-Variante mit einem natürlichen Aroma.

Zur Erinnerung: „Ein verheerender gewaltiger Sturm auf hoher See war der Übeltäter", soll der Kapitän verzweifelt beteuert haben. Doch die Geschichte mit dem Fäßchen Bergamott-Öl, das über die Tee-Kiste auf dem Weg von China nach London umkippte usw. usw. ist gut erfunden. Glänzende Marketing-Strategie, die heute unter dem Stichwort „Narrativ" erfolgreich wäre. Auf der Homepage „The Food of England Project" wird die Geschichte von diesem Tee ganz anders und glaubwürdiger erzählt und mit Dokumenten belegt.

Der geneigte und neugierige Leser dieses Tee-Exponats soll erfahren, wie es (vielleicht) wirklich geschah, daß ein Tee geadelt wurde. Da gab es in London in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Tee-Händler, der William Grey hieß.

AS A GOOD TREE IS KNOWN BY ITS FRUIT
SO IS
GREY'S TEA KNOWN BY ITS LIQUOR.

CONSUMERS find that by using my TEAS, they save both in first cost and quantity consumed.

WILLIAM GREY,
GROCER, TEA DEALER, ALE, PORTER WINE AND PROVISION MERCHANT,
BRIDGE STREET, MORPETH.

Dieser Händler von Lebensmitteln, Tee, Ale, Porter, Wein und Lieferant von Schiffsproviat hatte sein Geschäft in der Bridge Street in Morpeth, der unter dem Namen William Grey seinen Geschäften nachging, ließ am 16. April 1864 das obige Inserat veröffentlichen: „Wie ein guter Baum für seine Früchte bekannt ist, so ist es Grey's Tee mit seinem Geschmack." Der Zusatz „Earl" kam irgendwie später hinzu. Die einzige Verbindung zum wahren Earl Grey war, daß Greys „Red Canister Tea Warehouse" nur wenige Meilen vom Landsitz des Grafen entfernt war.



4s. 6d. PER lb., OR 7 lb. FOR 30s.

THE only TEA that has obtained a high celebrity, and been rewarded with the most distinguished patronage, the celebrated GREY MIXTURE, former price 5s. 6d.

Black Teas, from 2s. Best Household Tea 3s. per lb., Black or Mixed, highly recommended.

CHARLTON and CO., 31, Duke-street, Grosvenor-square,
Late of 48, Charing-cross, S.W.

Am 7. September 1867 preist die Firma Charlton and Co. in der Duke-street im Südwesten Londons in der Zeitung „John Bull" ihren Tee an: „Der einzige Tee, der eine hohe Berühmtheit erlangte und mit der angesehensten Schirmherrschaft belohnt wurde, der gefeierte Grey Mixture." Da schimmert schon der Earl durch. Charlton and Co. verkaufen schwarzen Tee, besten Haushaltstee und schwarzen oder gemischten Tee mit den besten Empfehlungen.



THE Celebrated TEA, EARL GREY'S MIXTURE.
This choice Tea can only be obtained of the Introducers and Sole Proprietors,
CHARLTON and CO.,
20, Jermyn-street, near Regent-street, late of 128, Piccadilly.
Importers of the Genuine Nepaul Pepper, Madras Curric Powder, and other Indian Condiments.

Eine weitere Zeitungsanzeige (in der „Morning Post" vom 19. Juni 1884) von Charlton and Co. inzwischen in der Jermyn-street bietet neben Tee auch Echten Nepal Pfeffer, Curry Pulver aus Madras und andere indische Gewürze an. Charlton bezeichnet seinen Tee als Earl Grey's Mischung: „Der berühmte Tee, Earl Grey's Mixture. Dieser erlesene Tee ist nur bei den Einführern und Alleineigentümern erhältlich."



1893/94 Lokalpost China–Hankow (Tea-collie). Das Bild auf der Briefmarke zeigt einen chinesischen Lastenträger.

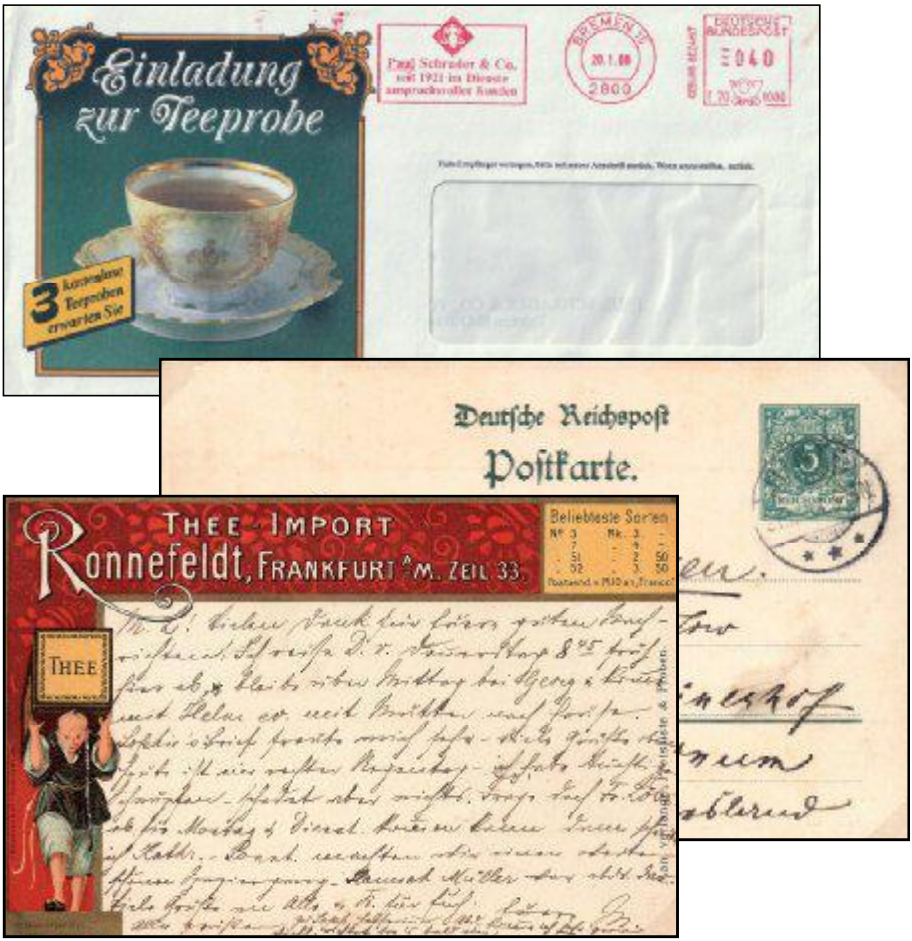


Absenderstempel der Firma Julius Meinl A.G., Wien, 15. Februar 1932. Meinl bezeichnet sich hier als „Das Tee-Spezialgeschäft". Sein erstes Geschäft eröffnete der erste Julius Meinl 1862 in der Wiener Innenstadt. Er verkaufte Rohkaffee, Kakao, Tee, Gewürze, Reis und Zucker. Aber: Heute ist es ein Unternehmen, das die sogenannte Wiener Kaffeekultur hegt und pflegt. Meinl zeigt in seinem Stempel einen Chinesen, der eine Teekiste auf der Schulter trägt (Spediteure nennen dies „englisches Tragen").

Die Tradition der Wiener Kaffeehauskultur ist durch eine ganz spezielle Atmosphäre geprägt. Typisch für ein Wiener Kaffeehaus sind Marmortischchen, auf denen der Kaffee serviert wird, Thonetstühle, Logen, Zeitungstischchen und Details der Innenausstattung im Stil des Historismus. Und: „Küß die Hand, Herr Intendant." (Zusatz von KH: Wer noch nie einen unfreundlichen Kellner erlebt hat, war noch nie in einem Wiener Kaffeehaus.)



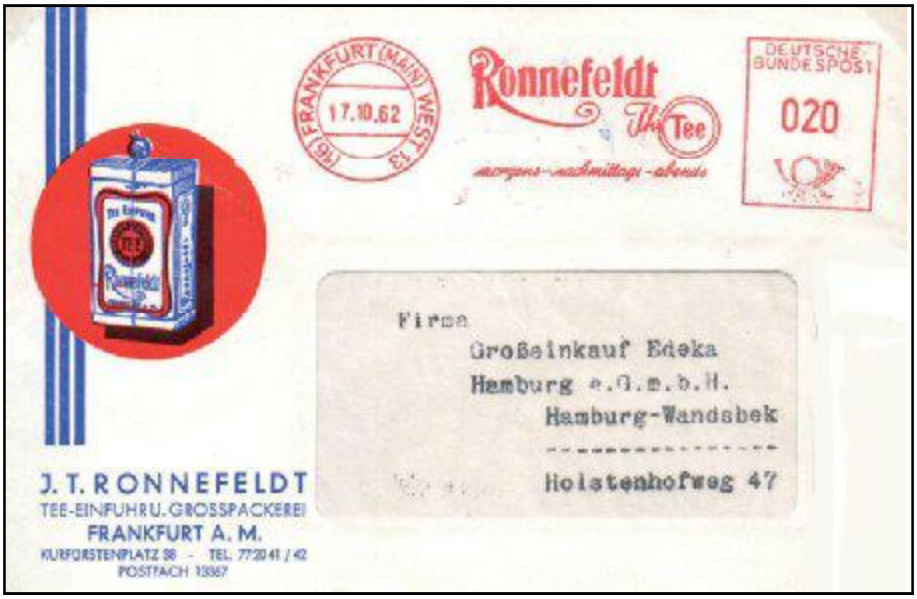
Am 3. Mai 1921 gründete Paul Schrader das Tee- und Kaffee-Versandhaus Paul Schrader & Co. Seit November 1921 verwendete Schrader als Firmen-Logo für alle Artikel, Drucksachen und Inserate das sogenannte Teemännchen, das am 1. Februar 1922 beim Reichspatentamt angemeldet wurde. Das Aussehen des Teemännchens ist seitdem im Kern bestehen geblieben und ziert noch heute die Drucksachen und die Verpackungen für Tee, Kaffee, Feinkost, Lebensmittel, Pralinen, Gebäck und Süßigkeiten.



Ein Chinese mit Teekiste. Ganzsache auf Privatbestellung von der Firma Ronnefeldt Thee-Import, Frankfurt am Main. Am Rand: „Man verlange Preisliste & Proben."

Johann Tobias Ronnefeldt gründete 1823 ein Teehaus. In Frankfurt Auf der Zeil wurde bis 1904 in einem eigenen Gebäude Tee verkauft, 1904 erfolgte ein Umzug an den Roßmarkt, in ein Haus, in dem einst Frau Rat Goethe bis zum Ende ihres Lebens wohnte, den legendären „Goldenen Brunnen". Die weitere Geschichte kann man im Internet nachlesen. Ach übrigens: Auf dem Roßmarkt steht ein Denkmal des Erfinders des Buchdrucks mit beweglichen Lettern Johannes Gutenberg, seines Geldgebers Johannes Fust und seines Nacholgers Peter Schöffer.

Heute noch (oder wieder) befindet sich in Frankfurt am Main an der Hauptwache ein Fachgeschäft von Ronnefeldt.



Tee wird in leichten Sperrholzkisten verpackt, die seit altersher mit zwei Lagen Pergamentpapier und heute zusätzlich mit Aluminiumfolie ausgelegt sind. Mit dieser Verpackung wird das Aroma gesichert. Die Kanten dieser Kisten sind mit Blech beschlagen, um eine höhere Festigkeit zu erzielen. Sperrholzkisten aus China oder Indien werden oft zusätzlich durch Bastmatten geschützt.

China-Tee wird auch in Weißblech-Behältern verschifft, die verlötet und zusätzlich mit Bastmatten umhüllt werden.



Teedosen

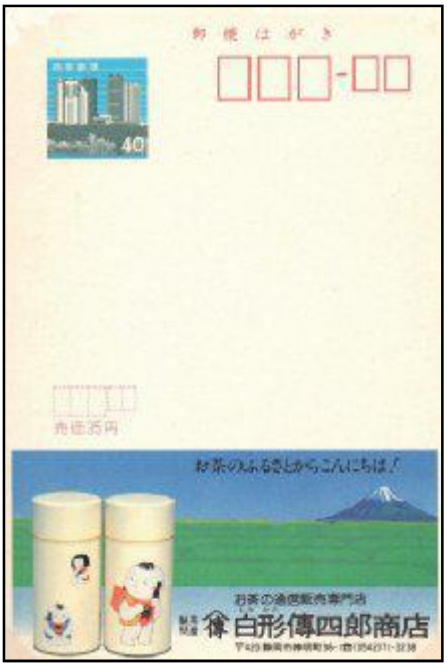




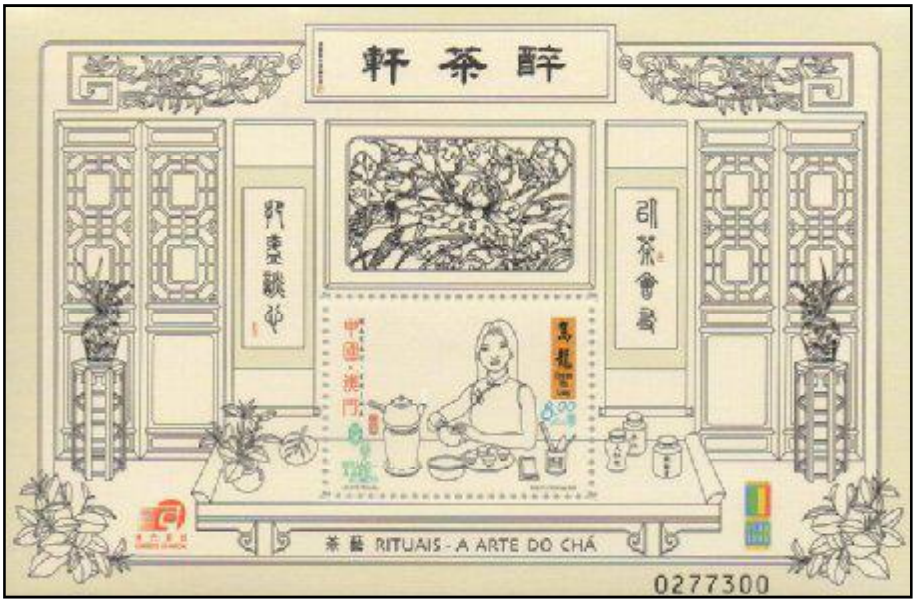
Tee ist ein sehr empfindliches Naturprodukt. Er muß vor Wärme geschützt und trocken gelagert werden. Sofern man losen Tee kauft, erhält man ihn üblicherweise in papierenen Beuteln. Deshalb sollte er nach dem Einkauf umgefüllt werden: in eine verschließbare Dose oder in einen lichtgeschützten Glasbehälter, den man gut verschließen kann. Damit wird verhindert, daß sich sein feines Aroma verflüchtigt. Außerdem: Schwarztee sollte getrennt von aromatisierten Tees aufbewahrt werden. So vermeidet man eine unerwünschte Aromenbeeinflussung des Schwarztees.

Seine Zigarren bewahrt man ja auch in einem besonderen Behälter, dem Humidor, auf. Und über den Weinkeller, den man mit Rotspon oder Mosel-Weinen bestückt hat, soll hier gar nicht geredet werden.





Beide Karten zeigen Teedosen; auf der linken Karte sind die schmuckvollen Dosen zusätzlich in eine Holzkiste eingebettet.



Die Zeremonie des Teetrinkens.

Bei der Tee-Zeremonie geht es nicht nur darum, Tee zu probieren. Die Meister sagen, daß die Zeremonie zu einem Zustand der Ruhe führt und der Praktizierende Momente des Friedens erfährt. Der geneigte Leser wird später mehr über die Tee-Zeremonie erfahren.



„Brooke Bond & Company“ wurde von Arthur Brooke (1845–1918) gegründet, der 1869 sein erstes Teegeschäft in Manchester eröffnete. Brooke wählte den Firmennamen, weil es seine „Bindung“ an seine Kunden war, Qualitätstees anzubieten. Die Firma expandierte in den 1870er Jahren in den Großhandel mit Tee. 1903 brachte „Brooke Bond“ Red Label in Britisch-Indien auf den Markt. 1908 gründete „Brooke Bond“ in Reading eine eigene Druckerei für die Teeverpackung seiner Produkte und insbesondere der darin enthaltenen Sammelkarten. 1911 eröffnete die Firma eine Verpackungsfabrik in London. Die bekannteste Marke von Brooke Bond ist PG Tips, die 1930 eingeführt wurde. Bis 1957 war Brooke Bond wahrscheinlich das größte Teeunternehmen der Welt mit einem Anteil von einem Drittel am britischen und indischen Teemarkt. Das Unternehmen fusionierte 1968 mit „Liebig's Company Extract of Meat“ zu „Brooke Bond Liebig“, die 1984 von „Unilever“ übernommen wurde. (Wird fortgesetzt)



Wolfgang Brandstetter

Lebensmittel als Medizin

Teil 6



Niemandem einen Beeren aufbinden

Heidelbeeren werden seit jeher gesammelt und gegessen. Ab 1910 wurden sie in den USA gezüchtet; der Farbstoff befindet sich nur noch in der Schale. Die Beere ist durch diese Züchtung weniger aromatisch und nicht so gesund, aber länger lagerfähig.



In dem Roman „Harry Potter und der Orden des Phönix“ von Joanne K. Rowling stellt Harry Potter riesige **Heidelbeer-Knusper-Muffins** her. Die Geschichte: Harry Potter verlebt einen einsamen Sommer bei den Dursleys, als er und sein Cousin Dudley plötzlich von Dementoren (sehr gefährliche und grausame magische Wesen) angegriffen werden. Harry kann sie mit Mühe vertreiben, doch weil er vor einem Muggel (Menschen ohne Zauberkräfte) gezaubert hat, droht ihm daraufhin der Schulverweis. Doch das ist nur der Anfang des Übels, denn wieder in Hogwarts angekommen will kaum jemand glauben, daß Lord Voldemort (das ist ein Böser) zurück ist. Und dann ist da noch die neue Lehrerin, die anscheinend zu verhindern versucht, daß die Schüler zaubern lernen.

Karte mit fluoreszierenden Markierungen der Postanstalt (hier verborgen!). Frankreich 2007



Bundesrepublik Deutschland 2010
Die Marke duftet nach Heidelbeere.

Die Heidelbeere (auch Blaubeere) *(Vaccinium myrtillus)* ist eine Art aus der Gattung der Heidelbeeren *(Vaccinium)* in der Familie der Heidekrautgewächse *(Ericaceae)*. Die in der Heidelbeere enthaltenen Anthocyane färben beim Verzehr Mund und Zähne blau bis rot, sie sind darüber hinaus auch Antioxidantien. Die meisten Kulturheidelbeeren stammen von der Amerikanischen Heidelbeere *(Vaccinium corymbosum)* und anderen nordamerikanischen Arten.



Saft von Beeren – weder filtriert noch pasteurisiert – ist Lebensquell.

Ganzsache mit Zudruck einer Beerenweinkelterei in Lauffen

Als Heildroge dienen die getrockneten, reifen Früchte bzw. die frischen oder tiefgefrorenen Früchte sowie die getrockneten Blätter. Hauptwirkstoffe in den Beeren sind u.a. Catechingerbstoffe, dimere Proanthocyanidine, Anthocyanidine, Flovonoide, Caffeoylsäuren, Fruchtsäuren und Pektine. In den Blättern befinden sich außer Gerbstoffen Iridoide, Phenolcarbonsäuren, in geringer Menge Chinolizidialkoloide, Arbutin und Hydrochinon sowie ein relativ hoher Gehalt an Chrom und Mangan.

Die getrockneten Beeren sind aufgrund des Gerbstoffgehalts und der Pektine ein beliebtes Volksheilmittel gegen Durchfall, ebenso der mit Rotwein angesetzte Heidelbeerwein. Frische Früchte in größeren Mengen genossen, wirken abführend. Der verdünnte Saft oder 10-prozentige Abkochungen können als Gurgelmittel bei leichten Entzündungen im Mund- und Rachenraum angewendet werden. Die isolierten Anthocyanidine haben eine kapillarabdichtende Wirkung bei krankhafter Kapillarbrüchigkeit, z.B. bei Diabetes, und sie werden in Fertigpräparaten gegen Netzhauterkrankungen und Störungen des Nacht- und Dämmerungssehens, zur Epithelregeneration bei Magen- und Darmgeschwüren, äußerlich zur Vernarbung von Wunden eingesetzt. In der Volksmedizin gelten Heidelbeerblätter als blutzuckersenkend, ohne daß bisher eine antihyperglykämisch wirkende Substanz nachgewiesen werden konnte. Von der Anwendung von Zubereitungen aus Heidelbeerblättern wird wegen einer möglichen Vergiftung abgeraten.

Heidelbeeren stärken das Immunsystem, sollen gegen Demenz helfen, wirken antibakteriell, antiviral und antimykotisch und fördern die Wundheilung. Die enthaltenen Anthocyane (rotvioletten Pflanzenfarbstoffe) wirken als Antioxidantien/Radikalfänger.

Gut zu wissen

Pektine (griech.: πηκτός pektós = fest, geronnen) sind pflanzliche Polysaccharide (Vielfachzucker), die im Wesentlichen aus verknüpften D-Galacturonsäure-Einheiten bestehen. Ernährungsphysiologisch betrachtet sind Pektine für Menschen Nahrungsfasern. In der Industrie finden Pektine hauptsächlich Verwendung als Geliermittel. Pektine kommen in allen höheren Landpflanzen vor. Hier findet man Pektine in allen festeren Bestandteilen, beispielsweise den Stängeln, Blüten, Blättern usw. Die Pektine sind in den Mittellamellen und primären Zellwänden enthalten und übernehmen dort eine festigende und wasserregulierende Funktion. Die Pektinzusammensetzung ist nicht nur von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich, sondern hängt ebenso vom Typ und Alter des Pflanzengewebes ab. Besonders pektinreich sind Pflanzenteile mit relativ zähen/harten Bestandteilen, z.B. Citrusfrüchte oder Fruchtstände von Sonnenblumen. Pektinarm hingegen sind weiche Früchte, z.B. Erdbeeren.

Radikalfänger sind Antioxidantien. Das sind natürliche Stoffe, die in der Nahrung, vor allem aber in Obst und Gemüse vorkommen, und die in der Lage sind, die Zellen zu schützen. Denn die so genannten freien Radikale sind die Ursache für eine Vielzahl von negativen Symptomen oder ausgewachsenen Gesundheiten. Sie entstehen durch falsche Eßgewohnheiten, durch Rauchen, Stress und andere der Gesundheit abträgliche Gewohnheiten.

Sei ein Korinthenkacker

Weintrauben sind die Ausgangsbasis für Wein, Weinbeeren, Korinthen, Sultaninen, Rosinen und Zibeben. Man beachte: je dunkler die Farbe, desto gesünder. Allerdings: gerade Weintrauben gehören zu den am häufigsten gespritzten Obstsorten.

Beim Kauf sollte man immer dunklen Trauben den Vorzug geben.

Weinrebe
(Vitis vinifera)





Biber Privatpost
Weiße und blaue Weintrauben



Adreßzettel I.G. Farbenindustrie-Aktiengesellschaft, heute u.a. Bayer AG, an den bedeutendsten und einflußreichsten Chirurgen Ferdinand Sauerbruch (1875–1951).

Im Trauben-Anbau verwendet man Gibberellinsäure, damit die Trauben größer werden und sie werden auch elliptischer. Um kernlose Beeren zu erhalten, werden Auxine eingesetzt.

Gut zu wissen

Gibberellinsäure fördert die Keimfähigkeit und Keimschnelligkeit, hat Einfluß auf das Längenwachstum und die Befruchtung der Gefäßpflanzen und hebt die Winterruhe auf.

Die Auxine sind eine Gruppe von natürlichen und synthetischen Wachstumsregulatoren mit multipler Wirkung auf Wachstums- und Differenzierungsprozesse bei Gefäßpflanzen und einer spezifischen Wirkung im Protonema der Laubmoose.



Griechenland 1927

In Korinth (Griechenland) wird die schwarze Traubensorte Korinthiaki angebaut. Die Briefmarke zeigt den Kanal von Korinth (kopfstehender Überdruck).

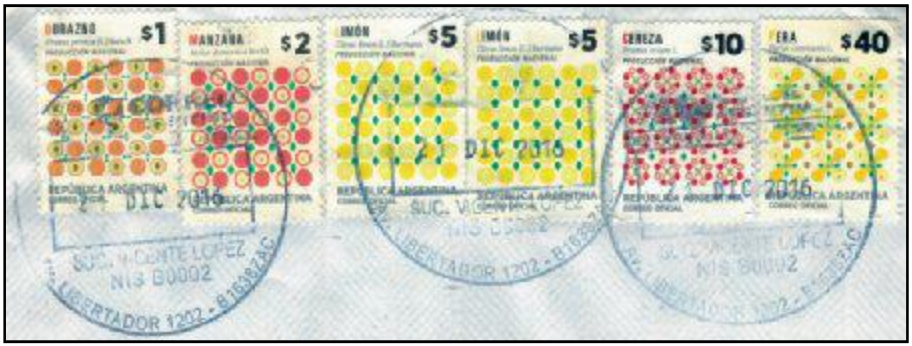
Ganzsache 1959



Alkeios von Lesbos: Ἐν οἴνῳ ἀλήθεια – im Wein liegt Wahrheit, nicht jedoch in der „Prawda“ (deren „Wahrheit“ ist die der Kommunistischen Partei der Sowjetunion); die Zeitung ist nicht untergegangen!

Bist Du sauer?

Spontane Mutationen in der Vorzeit und zufällige – allerdings künstlich induzierte – Veränderungen lassen aus der bitteren Zitronat-Zitrone zahlreiche neue Arten entstehen. Mandarinen und Orangen erfreuen unseren Gaumen.



Die Vielfalt der Früchte ist enorm – hier sind 72 Zitronen neben Steinobst (132) und Kernobst (72) abgebildet.

Einheimische Früchte Argentinien 2018
(Man sehe sich den im Michel-Katalog angegebenen Preis für den Satz an)

Anthocyane (nicht Lycopin) färben Orangen rot und schützen den Körper vor oxidativem Streß. Am gesündesten ist die weiße schwammige Schicht (Exokarp – Albedo)



Franz.-Polynesien 1992
zum Weltgesundheitstag
(mit Zierallonge)

Neue Varianten sind durch Propfen der Äste oder radioaktive Bestrahlung der Kerne entstanden.

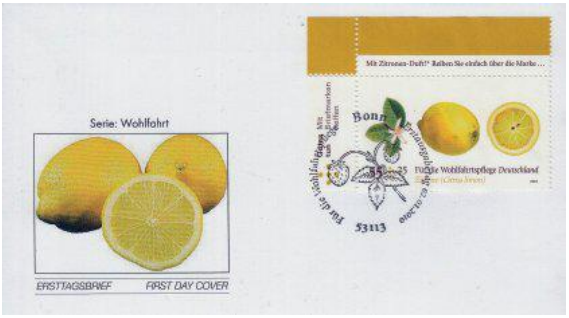


Zypern 1977
Grapefruits, Orangen, Limonen



Bundesrepublik Deutschland 2010

Blüte und kernlose Frucht der Zitrone





Andorra (franz.) 1995

Natura Papallona Melaniagia

Nur wer genau schaut, findet vollreife Orangen.

Der Schmetterling heißt *Melanargia galathea* (Schach- oder Damenbrett)



Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Südost-Asien. Nach und nach wurden sie bis Südeuropa verbreitet. Kolumbus nahm auf seine Reise nach „Indien“ einen Beutel Orangenkerne mit.

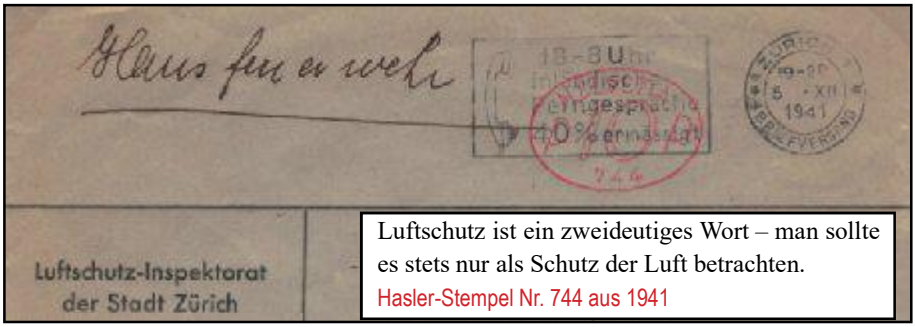


Vorphilabrief Kuba

Von Matanzas nach Colón (= spanischer Name für den Amerika-Entdecker)

Vergiß mein nicht!

Gewisse Lebensmittel sollte man nicht vergessen – täglich 2 Liter Wasser sind eigentlich ein Muß für jeden. Es gibt jedoch noch weitere kostengünstige Lebensmittel – Mittel zum Leben: frische Luft, sprich Sauerstoff.



Luftschutz ist ein zweideutiges Wort – man sollte es stets nur als Schutz der Luft betrachten.
Hasler-Stempel Nr. 744 aus 1941



Die Spatzen pfeifen es von den Dächern: es gibt Firmen, die das Lebensmittel Wasser privatisieren wollen. Wasser soll dann nicht mehr Allgemeingut der Bürger sein.
(Das Logo von Nestlé, ursprünglich mit drei Jungvögeln, zeigt keine Spatzen im Nest.) Freistempel

Wasser ist Leben – halten wir es sauber!

Gut zu wissen

Der Mineralwasserverbrauch pro Kopf betrug 2016 in Deutschland148,2 Liter, in Österreich 91,6 Liter und in der Schweiz 114 Liter (Quelle: wikipedia)

Zu Nestlé gehören die Wassermarken Aqua Panna, Vittel, Contrex und San Pellegrino. Danone vertreibt Wasser aus Evian. Gerolsteiner ist der größte Mineralwasser-Exporteur Deutschlands. Nicht vergessen sollte man die Hersteller von weiteren Getränken, die auf Wasser basieren – zum Beispiel Coca- Cola, die außerdem Apollinaris vertreiben.



Das war's mit dem Exponat Lebensmittel als Medizin.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 6 und Schluß)



Wodka macht man aus Kartoffeln

Zu jeder guten Geschichte gehören Sex, Drugs and Rock 'n' Roll. Mit Sex und Musik sollen Sie aber nicht beim Lesen des letzten Kapitels dieser Kartoffelgeschichte belästigt werden, obwohl der Schweizer Mediziner und Naturwissenschaftler Theodor Zwinger in seinem Kräuterbuch schreibt, daß die Kartoffel die „ehelichen wercke" befördert. Der Komponist Hanns Eisler (1898–1962): „Wir brauchen Kartoffeln, also – eine Kartoffel-Kantate." 1987 wurde eine solche (von Joachim Werzlau und Maria Dresdner) mit den Mitgliedern des Mecklenburgischen Staatstheaters aufgeführt. Fehlen nur noch die „Drugs": Wodka macht man aus Kartoffeln. Der Kampf gegen den Alkoholgenuß begann um die Wende zum 20. Jahrhundert in Schweden. Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch („nykterhetsrörelse") und später das „motbok" entstanden, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Hausbrennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. In allen Ländern entstanden Vereine, die den Kampf gegen den Alkoholgenuß auf ihre Fahnen schrieben. In den USA wurde mit dem 18. Zusatzartikel zur Verfassung am 16. Januar 1919 die Herstellung, der Transport und der Verkauf von Alkohol verboten. Obwohl Alkohol nun verboten war, wurde wenig getan, um das Gesetz durchzusetzen. Illegale Produktion und Handel von Alkohol breiteten sich rasch aus, und die Regierung hatte nicht die Mittel und den Willen, jede Grenze, jeden Fluß oder See und jedes Speakeasy (Flüsterkneipe) in Amerika zu überwachen. Mit dem Verbot wuchsen die kriminellen Organisationen.



Saint-Pierre-et-Miquelon 2006
Alkoholschmuggel während der Prohibition



USA 1998
Erinnerung an die Prohibition



Litauen 2007
100. Jahrestag der Einführung der Prohibition

Als man diese Prohibition 1933 aufhob, wurden die nun „arbeitslosen“ überflüssigen Polizeikräfte in den Kampf gegen die Rauschgiftkriminalität, anfänglich nur gegen Marihuana, eingesetzt. Nebenbei: Die Folgen des Alkoholgenusses wurden nicht nur von Jack London autobiographisch in „König Alkohol“ beschrieben.



Polnischer Sonderstempel auf GSK von Poznan 1979:
Warnung vor zu hohem Wodka-Konsum – schadet der Gesundheit



Bundesrepublik Deutschland 1982



Rußland 2018
Eine große Behörde zur
Regulierung des Alkoholmarkts



Wallis et Futuna 2011



Australien 1990



Finnland 1953
100 Jahre
Anti-Alkohol-
Bewegung



Dänemark 1990



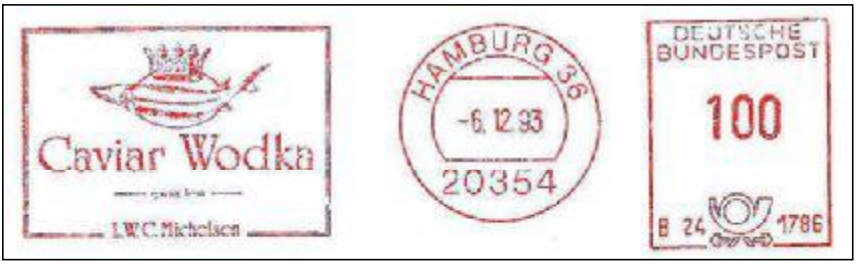
Bundesrepublik Deutschland 1971

Als Kartoffelschnaps wird eine durch Brennen hergestellte alkoholhaltige Flüssigkeit (Branntwein) bezeichnet, die aus der Kartoffel gewonnen wird.

Der Kartoffelschnaps wurde, weil die Herstellung und das Ausgangsmaterial preiswert waren, lange als „Arme-Leute-Schnaps“ angesehen, wird aber heute mehr und mehr als eine Art exklusives alkoholisches Getränk auf den Getränkekarten anspruchsvollerer Restaurants angeboten.

Die polnische und ukrainische Version des Kartoffelschnapses nennt man Wodka. In Rußland, Skandinavien und in anderen Ländern werden, je nach Land und Brennerei unterschiedlich, Wodka und Aquavit aus Kartoffeln oder Getreide hergestellt.

Caviar Wodka ist extra fein destilliert, filtriert und in hellen Eschen-Holzfässern gelagert bis zur vollkommenen, milden Reife! Das Aroma ist markant, klar und ausdrucksvoll.

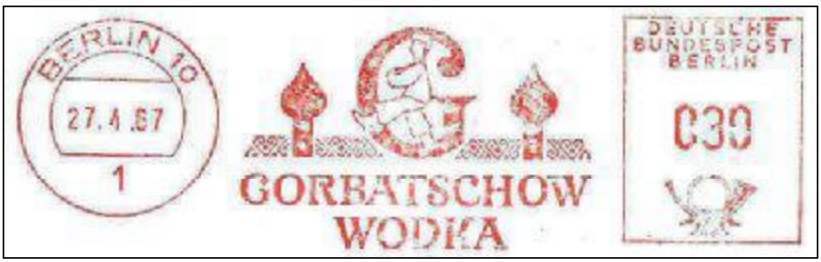


Während man wohl eher Rezepte wie das Hot & Sweet Chicken (Hähnchen auf asiatische Art) kennt, ist der Hot n’Sweet Vodka-Likör eher noch ein Geheimtipp. Er ist jedoch auf dem Wege, die Herzen von deutschen Genießern zu erobern. Nicht nur die Kombination von zwei so gegensätzlichen Eigenschaften bzw. Geschmacksrichtungen spricht für die Spirituose, sondern auch die Tatsache, daß der Flavoured Vodka nicht aus Osteuropa wie Rußland oder Polen stammt, sondern aus Dänemark. Der Sweet n’Hot Vodka ist eine dänische Spezialität mit weder zu hohem noch zu niedrigem Alkoholgehalt, die schon mit



ihrer schicken Flasche auf sich aufmerksam macht. Der aromatisierte Vodka ruht in einer leuchtend blauen Flasche und wird als Premium Shot vermarktet. Auf welche Art von Trinkerlebnis darf man sich bei dem Vodkalikör von Hot n'Sweet freuen, der bisher in nur einer Form zu haben ist?

Wodka Gorbatschow ist eine Wodka-Marke, die seit 1921 in Berlin hergestellt wird. Sie gehört seit 1987 zu „Henkell Freixenet", seit November 2021 Mitglied der „Geschwister Oetker Beteiligungen KG". Hergestellt wird der Gorbatschow-Wodka allerdings schon seit 1921 in Deutschland. 1917 floh der russische Fabrikant Lew Leontjewitsch Gorbatschow, der in St. Petersburg eine Wodka-Destillerie besaß, mit seiner Familie vor den Wirren der kommunistischen Revolution nach Berlin. Im Gepäck brachten sie ihr Original-Wodka-Rezept mit. Angeblich gründete seine Frau dort dann die Firma, nachdem sie am 28. April 1921 eine entsprechende Handelserlaubnis erhielt. Von da an begann der Siegeszug von Wodka Gorbatschow. Zuerst tranken ihn nur die Immigranten, aber bald kamen auch die Berliner auf den Geschmack. Wodka Gorbatschow wurde die führende Wodka-Marke in Berlin und im Laufe der Zeit in ganz Deutschland. Die Firma hatte ihren Sitz ursprünglich in der Berliner Prachtallee Unter den Linden, dann in der Bayreuther Straße 1, näher an ihren Hauptkunden, die in „Charlottengrad" (so nannten Berliner ihren Bezirk Charlottenburg wegen der vielen dort wohnenden Russen) wohnten. Später wechselte die Firma mehrmals ihren Sitz und ihre Eigentümer; 1938 wurden die jüdischen Eigentümer enteignet und von dem Apotheker und SS-Obersturmführer Otto Ludwig Heinen übernommen; daran ist erkennbar, daß auch verhältnismäßig niedrige Nazi-Funktionäre sich an „arisiertem" Eigentum bereichern konnten. Dummerweise neigte dieser wohl seinem eigenen Produkt zu sehr zu, so daß er wegen Volltrunkenheit zum SS-Schützen degradiert wurde. 1948 wurde er entnazifiziert (das ist so zu verstehen wie entlausen) und ließ seinen Gorbatschow-Wodka in Berlin-Friedenau herstellen. Die Produktion findet heute in der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei in der Indira-Gandhi-Straße in Alt-Hohenschönhausen statt. 2021 war Wodka Gorbatschow der meistverkaufte in Deutschland hergestellte Wodka (22,5 Millionen 1/1-Flaschen). Das Etikett und die Flaschenform wurden bereits 1923 als Warenzeichen eingetragen; es zeigt den russischen Adler, und die Glasflasche soll an die Zwiebeltürme russisch-orthodoxer Kirchen erinnern.



Sibirskaya ist ein weicher, delikater Wodka aus Sibirien, der mit 42 Vol.-% etwas stärker ist als die meisten anderen Wodkas auf dem Markt, aber genauso weich wie die besten von ihnen. Die Firma Simex GmbH & Co. KG, ansässig in Jülich, war Importeur des in Sibirien hergestellten Wodkas; die Firma ist seit ihrer Gründung im Jahre 1962 ein deutsches Familienunternehmen, welches auch heute noch zu 100 Prozent im Besitz der Gründerfamilie Savelsberg ist. Es bestehen keinerlei Verflechtungen mit russischen Unternehmen oder dem russischen Staat. Die Firma ist Inhaber u.a. der deutschen Marken „Krimskoye“ und „Moskovskaya“; die Wodka-Marke Sibirskaya wird nicht mehr von Simex vertrieben.





Der Kiyosato Shochu ist mit seinen 25 Vol.-%, ein sehr leichter Shochu, der aus Kartoffeln hergestellt wird. Er zeichnet sich aus durch seinen sehr sanften Geschmack, gepaart mit einer leichten Süße und Fruchtigkeit, die vom weißen Koji herrührt Grundlage dieses Shochus sind Kartoffeln aus der Stadt Kiyosato, im Osten von Hokkaido auf der Halbinsel Shiretoko gelegen. Die Region ist für den Anbau ihrer qualitativ hochwertigen Kartoffeln in ganz Japan bekannt. Die Winter sind in dieser Region nicht allzu streng, was sich positiv auf die Kartoffelernte auswirkt. Der Kartoffel-Highu aus Kiyosato hat sich auch landesweit einen Namen gemacht. Kiyosato ist eine kleine Stadt mit etwa 4.000 Einwohnern und liegt in einer ländlichen Gegend am Fuße des Berges Shari. Die Stadt ist mit besonders klarem Wasser aus dem Shari-Fluß gesegnet, der als einer der reinsten Flüsse Japans gilt. Der Kartoffel-Highu wird mit dem besonders klarem Wasser des Shari destilliert. Für die Fermentierung wird Koji-Reis (Koji ist ein Edelschimmel *[Aspergillus oryzae])* verwendet. Nach der Destillation werden die Kartoffeln sechs Monate lang in Stahltanks gelagert. Neben dem Geschmack dieses Shochus sticht das elegante Flaschendesign sofort ins Auge. Dieses wurde im Jahr 2015 mit dem Good Design Award ausgezeichnet.

Der Altbayerische Kartoffelschnaps wird durch fachmännische Destillation aus der Kartoffel gebrannt. Zur Veredelung werden nur erlesene Kartoffeln aus der Hochebene Münchens eingesetzt, wodurch ein milder, reintöniger Kartoffelschnaps mit 40 Vol.-% entsteht. Die Spezialität hat ein dezentes erdiges Aroma und einen milden Geschmack, welcher sich am besten kalt genießen läßt.



Die Titelzeichnung zeigt eine Knollenpflanze aus dem „Apparatus Plantarius primus“ von Peter Lauremberg, 1632 in Frankfurt am Main gedruckt. Lauremberg meint, daß die Knollen der Topinamburs *(Tuberibus Flos solis Canadensis)* denen der *Tubera Halicacabus Virginiani,* d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst.

Und damit ist das Ende dieser Kartoffel-Geschichte erreicht.

Klaus Henseler

Ein Wort zum Fusel

Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthalten Fuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und das ungünstigste für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld.



Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für „Kornbranntwein“ hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird „Korn“ nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.
Der Begriff „Fusel“ entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als „Export“ oder nach Pilsner Art gebrautes Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.



In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein „Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet“; jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16. Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten „Symposien“ – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten „Symposearchen“. Das christliche Abendmahl soll eine „kultisch überhöhte Trinksituation“ gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, „Gabiko“ zu trinken, was nichts anderes bedeutet als „ganz billiger Korn“, in Berlin „Jabiko“ genannt – und so schmeckt dieser „Brand“ auch.

In vielen Ländern begann um die Wende zum 20. Jahrhundert der Kampf gegen den Alkoholgenuß. Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betro ffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinenten Turner, den Verein abstinenter Katholiken, Die abstinenten Schachspieler, den Württembergischen Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und den Bund abstinenter Frauen. Gott beschütze uns vor dem „Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern“.

Ein provozierendes Wort noch zu den unterschiedlichen Regelungen für bestimmte Drogen. Es ist bisher nicht bekannt geworden, daß Tabakraucher wegen und als Folge des Genusses dieser Droge gewalttätig geworden sind. Auch Verkehrsunfälle wegen Rauchens am Steuer haben bisher nicht zum Entzug der Fahrerlaubnis geführt. Andererseits ist es allseits bekannt, daß Alkoholgenuß ab einer bestimmten Menge zu Gewaltausbrüchen führen kann und in jedem Fall die Fahrtüchtigkeit beeinträchtigt.

Dennoch befleißigen sich Politiker aller Richtungen im Kampf gegen Tabak. Dabei ist die Steuererhebung wegen der nur noch wenigen Hersteller von Tabakwaren einfacher und kostengünstiger möglich als bei der Vielzahl der Wein- und Bier- und sonstigen Produzenten von Alkoholika. Aber die Eigentümer von zum Beispiel Zigarettenfabriken sitzen im Ausland und sind keine Wähler, wohl aber die bayerischen Brauereibesitzer und die Winzer in Baden-Württemberg, Franken, Hessen, Rheinland-Pfalz und anderswo.

Irgendwie ist das verlogen.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Omelett

Omelett ist eine bekannte Eierspeise, deren Name aus dem Französischen stammt. Von dort stammt die gängige Definition, als eine reine Eierspeise ohne Zusatz von Mehl. Gibt man zu den Eiern Mehl, dann wird daraus der Eier- bzw. Pfannkuchen, in Österreich auch Palatschinken genannt.



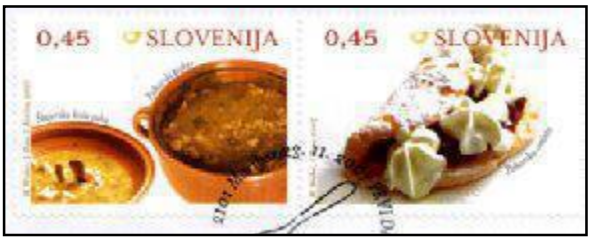


Für Omelett werden die Eier ganz aufgeschlagen, gegebenenfalls wird etwas Sahne oder Milch zugegeben, die Masse in eine heiße, gefettete Pfanne gefüllt, langsam umgerührt, dabei Pfanne schräg halten und vom Herd zurückziehen. Die stockende Eimasse soll in den unteren Pfannenteil gleiten. Das Innere hat typischerweise eine saftig-weiche Konsistenz und außen darf keine Bräunung entstehen.

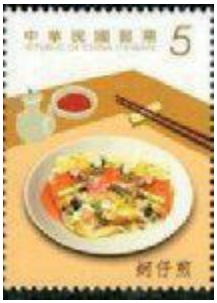
Omeletts können mit Gemüse, Pilzen, Schinkenspeck, Ragouts, Käse usw. ergänzt werden – aber auch süße Varianten mit Früchten, Marmelade, Eiscreme oder Vanillecreme sind möglich.

Bei ungefüllten Omeletts können der fertigen Eiermasse je nach Geschmack z. B. Zwiebeln, Gemüse, Pilze, Käse, Speck, Schinken, Wurst, Krabben, Muscheln oder Fisch hinzugegeben werden. Für gefüllte Omeletts wird die Pfanne schon etwas früher vom Feuer gezogen, die vorbereitete Füllung daraufgegeben, das Omelett von beiden Seiten mit einem breiten Messer, oder einem Omelettwender darübergeschlagen und noch kurz weitergebraten.

Omelett und seine Variationen sind weltweit verbreitet. Entsprechend ist die Anzahl der zugänglichen Rezepte im weltweiten Informationsnetz fast unendlich. Es ist anzu-



merken, daß die Wochenzeitung „Die Zeit“ im Jahr 2017 eine ganze Serie zu Omelett aufgelegt hat: Gero von Randow: Die Omelettschule (in 30 Folgen von 1.4.2017 bis 28.4.2018).





Omelett hat es auch auf Briefmarken geschafft, so in:

— Fujeira (MiNr. 224–233, 5.6.1968) Ausschnitt des Gemäldes „L’omelette“ (richtiger Titel: „Vieja friendo huevos“ – Die Alte beim Eierbraten) von Diego Velázquez (1599 bis 1660)

– Fujeira (MiNr. 804–809, Block 83; 20.12.1971) Gemälde „L’omelette“ von Diego Velázquez; auf der Briefmarke ist zu lesen: „La vieille cuisinière“

– Slowenien (MiNr. 660–661, 23.11.2007) Einheimische Speisen: Pohorjer Sahneomelette

– Slowenien (MiNr. 748–749, 27.11.2009) Gastronomie-Regionen: Funšterc oder Knappensonne (Omelett)

– Neuseeland (MiNr. 3255–3272, 1.7.2015) Einheimische Küche: Pie mit Speck und Ei

– Taiwan (MiNr. 3821–3824, 16.8.2013) Austernomelett

– Ungarn (MiNr. 2374; 21.12.1967) Gemälde von István Csók (1865–1961): „Frühstück des Paten“ („Keresztapa reggelije“)





Nächstes Jahr ist der Redakteur, also ich, 83.

Für die „Agrarphilatelie“ wird immer noch der Redakteur gesucht. Es ist noch nicht so eilig, aber es schadet nicht, langsam in die Hufe (wir sind ja Agrarier!) zu kommen, wie es weitergehen soll, wenn ich als derzeitiger Redakteur meine Arbeit für die „Agrarphilatelie“ beende. Was das bedeutet, kann Ihnen der Vorstand sagen. Und ich natürlich auch.

Klaus Henseler

Ulrich Oltersdorf

Die chinesische Stachelbeere wurde zur Kiwi

Die heute in Deutschland leicht erhältliche Kiwi ist eine relativ neue globale Obstsorte. Sie ist Beispiel dafür, wie aus einem exotischem Lebensmittel innerhalb weniger Jahre praktisch ein einheimisches wird. Sie ist jetzt so bekannt, daß es schon spezielle Geräte im Haushalt gibt – den Kiwilöffel.

Es ist die *Actinidia deliciosa* – auch Chinesischer Strahlengriffel oder Chinesische Stachelbeere benannt. Sie ist eine Art der Strahlengriffel, die nur als Kulturform angebaut wird. Besonders die Sorte „Hayward" liefert den Großteil der weltweit gehandelten Kiwifrüchte. Sie wird erst seit 1984 als eigene Art vom Chinesischen Strahlengriffel *(Actinidia chinensis)* unterschieden.

Der Name Kiwi für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen 1959 in Neuseeland erfunden und leitet sich vom Kiwi-Vogel ab. Es gab jedoch auch einen politischen Grund: In den 1950er Jahren war die Volksrepublik China noch der argböse Feind – der Korea-Krieg war gerade vorbei – da konnte man mit einer Chinesischen Stachelbeere keinen großen Erfolg haben.









In ihrer Heimat China heißt die Frucht *míhóutáo,* auf deutsch „Makakenpfirsich". Traditionell wurde sie in China nicht angebaut, sondern wild gesammelt. In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht fast stets „Kiwi" genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht *kiwi fruit* („Kiwifrucht") genannt wird. Im Deutschen unterscheiden sich Vogel und Frucht durch das grammatikalische Geschlecht: der Kiwi (Vogel) bzw. die Kiwi (Frucht).

Die Verwendung des Namens „Kiwi" kann zu Verwechslungen mit den Einwohnern Neuseelands führen, deren Spitzname ebenfalls „Kiwi" lautet. Die Bezeichnung „Kiwi" wurde nicht geschützt, und so wurde sie schon bald auch für außerhalb Neuseelands angebaute Kiwis verwendet. Unter dem Markennamen „Zespri" werden die in Neuseeland angebauten Früchte von der gleichnamigen Marketing-Organisation vertrieben.

Es gibt auch kleinere *Actinidia*-Arten – das sind die Kiwibeeren.







Die Kiwi ist eine ausdauernde, verholzte, lianenartig wachsende, sommergrüne Schlingpflanze. Die Blätter stehen wechselständig und sind je nach Varietät sehr unterschiedlich geformt. Sie sind breit bis langgestreckt, oval bis herzförmig. An der Unterseite sind sie weich behaart. Diese Art ist zweihäusig, das heißt, es gibt männliche und weibliche Blüten



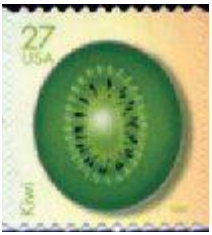
an getrennten Pflanzen. Die Früchte sind ovale bis walzenförmige Beeren von bis zu 8 Zentimeter Länge und 5 Zentimeter Breite. Manchmal sind sie zweiseitig abgeflacht. Die Schale ist dünn und fellartig behaart. Die Farbe der Schale ist je nach Varietät grün bis braun, manche seltene Arten können auch eine pinkfarbene Schale ausbilden. Das Fruchtfleisch ist glasig, saftig und je nach Varietät hell- bis dunkelgrün. Die Fruchtachse ist cremefarben und fleischig. Die zahlreichen Karpelle erscheinen im Querschnitt strahlenförmig hell, zwischen ihnen sitzen viele kleine dunkle Samen. Samenanzahl und Fruchtgröße hängen stark voneinander ab, weshalb eine gute Befruchtungsquote für den Ertrag wichtig ist.

Die Lehrerin Mary Isabel Fraser importierte die ersten Samen aus einer Mission in Yichang im Jangtsekiangtal im Januar 1904 nach Neuseeland. Der Gärtner Alexander Allison pflanzte diese auf seinem Grundstück südlich von Wanganui an, wo die P flanzen 1910 erstmals Früchte auf neuseeländischem Boden trugen. Der Gartenbauwissenschaftler Hayward Wright züchtete aus diesen zunächst Chinesische Stachelbeere genannten P flanzen









erstmals kommerziell die Sorte ‘Hayward’, die auch noch heute einen Großteil der gehandelten Kiwifrüchte ausmacht. Um 1950 wurden diese erstmals in der Bay of Plenty angebaut und schon bald darauf nach Europa und Nordamerika exportiert.



Rund 80 Prozent der Weltproduktion von Kiwi ist ‘Hayward’, die sich durch Großfruchtigkeit, guten Geschmack und lange Haltbarkeit auszeichnet, während ihre Ertragsfähigkeit geringer als bei anderen Sorten ist (‘Bruno’, ‘Abbott’, ‘Allison’ und ‘Monty’, stark zunehmend: „Kiwi Gold“). Die 1989 eingeführte Sorte ‘Top Star Vantini’ aus Italien war die erste unbehaarte Sorte.



China ist weltweit der führende Produzent von Kiwifrüchten, gefolgt von Italien, Neuseeland, Chile, Griechenland und dem Iran. In Europa ist die Kiwifrucht aus den Provinzen Rom und Latina mit der Herkunftsbezeichnung Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) als „Kiwi Latina“ registriert.



Kiwis sind ja gesund: Sie enthalten je 100 Gramm Frucht etwa 71 Milligramm Vitamin C. Sie haben außerdem das eiweißspaltende Enzym Actinidain, das jedoch beim Kochen zerstört wird. Rohe Kiwis vertragen sich nicht mit Milchprodukten – die Speise wird nach wenigen Minuten bitter, wenn die Früchte roh hinzugefügt werden, weil das Enzym in der Frucht das Milcheiweiß zersetzt. Dabei bilden sich bitter schmeckende Peptide, die sonst nur beim bakteriellen Verderb auftreten. Andererseits sind rohe Kiwis ein guter Nachtisch für eiweißreiche Speisen, da das Enzym die Verdauung der Eiweiße erleichtert.



Wie immer sind die benützten Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt angegeben. In der Agrarphilatelie gab es im Heft April 2010 (Seite 38) eine kurze Beschreibung der Kiwi.

Kiwi sind auf Briefmarken aus folgenden Ländern zu finden:

- Chile (MiNr.1686–1690, 1.12.1995) 60 Jahre Verband chilenischer Exporteure: Fruchtexport, u.a. Kiwi (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.3657–3660, 12.1.2012) Freimarken: Früchte *Actinidia callosa* (Abb.)
- Frankreich (MiNr.4413–3622, 28.5.2008) Urlaubsgrüße, u.a. Kiwi (Abb.); (MiNr.5308–5318, 30.3.2012) Grünes Obst für die „Grüne Post“, Kiwi *(Actinidia chinensis)* (Abb.)
- Korea-Nord (MiNr.6059–6064, 20.1.2014) Gemüse und Früchte, u.a. Kiwi (Abb.); (MiNr. 218–222, 8.4.1960) Wildfrüchte Weiki *(Actinidia arguta)* (Abb.)





– Japan (MiNr.7625–7634, 20.11.2015) Gemüse und Obst (V), u.a. Kiwi (Abb.) (MiNr.8448 bis 8467, 14.4.2017). Reise durch Japan (II): Enoshima und Kamakura, u.a. Kiwigetränk (Abb.); (MiNr.9878–9897, 13.9.2019) Teddybären, u.a. mit Kiwifrüchten
– Neuseeland (MiNr.884–888, 7.12.1983) Freimarken: Früchte, u.a. Kiwis (Abb.); (MiNr. 344–353, 27.4.1994) „Kiwiana" – typisch neuseeländische Produkte, u.a. Kiwifrucht (Abb.); (MiNr.1719–1728, 7.10.1998) Städtewahrzeichen – Kiwi, Te Pukekiwi (Abb.); (MiNr.2354 bis 2358, Block 200; 2.8.2006) Gesundheit der Kinder: Aktion „5+ A Day the colour way" – Kiwi (Abb.) (Block); (MiNr.2365–2374, Block 202, 4.10.2006) Weihnachten: Kinderzeichnungen. Kiwi mit Zipfelmütze (Abb.); (MiNr.2635–2644, 7.9.2009) Freimarken: Landestypische Motive – Kiwifrucht (Abb.)
– Ungarn (MiNr.4809, 16.9.2003) Gesunde Ernährung – dabei Kiwi (Abb.)
– USA (MiNr.4357–4361, 25.4.2008) Freimarken: Tropische Früchte, Kiwi *(Actinidia deliciosa)* (Abb., Streifen)

Klaus Henseler

Über die hier beginnende Ausstellungssammlung

Wenn man ein Produkt auf den Markt bringen will, muß man dazu eine gute Geschichte erzählen. Ein solches Narrativ, wie es heute heißt, muß locken, das Produkt zu erwerben. Hilfreich ist, es mit einem Geheimnis oder geheimnisvollen Personen zu verbinden. Und es darf nicht zu billig sein, erst recht nicht, wenn es auf seinem Gebiet ein Monopol besitzt oder ein Monopol vortäuscht. Wofür trifft das zu? Auf Kaffee.

Die Geschichte, die auf den nächsten Seiten beginnt und in sechs Teilen in der „Agrarphilatelie" erzählt wird, ist ein Ausschnitt aus der wundervollen Sammlung unseres Luxemburger Sammlerfreundes Carlo Lonien, den der Leser ja bereits vom Tee her kennt.

Die Sammlung umfaßt im Original 73 (!) Blatt im Format 32 x 29,7 Zentimeter, dicht bepackt mit Belegen und Marken, die jeden Aspekt des Themas Kaffee abdecken. Der Abdruck der gesamten Sammlung würde sich über etwa 30 Hefte, was rund 7 Jahre entsprechen würde, der „Agrarphilatelie erstrecken. Das ist zu viel – da, fürchte ich, erlahmt das Interesse. In Abstimmung mit Herrn Lonien werden in der „Agrarphilatelie" deshalb nur Ausschnitte abgedruckt. Die zeigen aber die ganze Breite der Sammlung.

Zurück zur Produktgeschichte. Vor rund 500 Jahren kommt die Kaffeebohne nach Europa. Ein merkwürdig Ding, das seinen Geschmack erst entfaltet, wenn es geröstet und in heißem

Wasser gekocht wird. Diese Frucht, heute sagt man Kaffeekirsche, kam vermutlich über den Nahen Osten und das Osmanische Reich aus dem Jemen, wohin es jemenitische Händler aus Äthiopien erst als Bohnen und dann als Strauch verbracht hatten. Nicht ausgeschlossen ist, daß die Kaffeebohne als „Beifang" zum Sklavenhandel nach Jemen kam. Ein Blick auf die Landkarte zeigt: Jemen liegt nur durch die Meerenge Bab-el-Madeb rund 27 Kilometer von Äthiopien entfernt. Die war mit den damaligen Segelschiffen leicht zu überwinden. Der Ursprung ist also Afrika. Nebenbei: Kaffee ist die einzige Pflanze vom afrikanischen Kontinent, die Weltbedeutung erreichte und diese Stellung hält. Doch nur eine verschwindende kleine Menge Kaffee kommt heute aus dem Ursprungsland. Afrika – ein Riesenkontinent, präziser: aus Äthiopien, noch präziser: aus dem Königreich Kaffa. Dann geht die Geschichte geographisch etwas durcheinander. Das gehört zu einer guten Geschichte. Es fragt ja auch keiner, wo genau die Weltesche Yggdrasil stand.

Hier am Horn von Afrika soll die Königin von Saba gelebt haben soll, die den König Salomon in Jerusalem besuchte. Menelik I., angeblich der Sohn der Königin und des Königs, gründete das Äthiopische Reich (Negus Negest – König der Könige, Haile Selassie gilt als Nachkomme in der 225. Generation – auch diese Legende lebt). Wie es im 20.Jahrhundert da zuging, kann man in Ryszard Kapuscinskis „König der Könige" nachlesen. Äthiopien konnte man sich vorstellen. Es kommt ja bei Legenden nicht auf den Wahrheitsgehalt an. „Saba", das nicht in Äthiopien lag, sondern im Jemen, war – unter gewissen Umständen – für Orientreisende erreichbar, jedenfalls leichter als das sagenhafte Dorado. Viele hatten auch schon die schwarzhäutigen Menschen gesehen (es gab ja Mohren an manchen Fürstenhöfen), die da wohnten und den ganzen Tag über eine dunkle Brühe tranken, das nach einem Königreich namens Kaffa – weit hinter der Türkei – benannt worden war.

In Europa angekommen, wurde die Bohne sofort besteuert. Sie kennen vielleicht die Geschichte von den Kaffeeriechern, die, von Friedrich II. von Preußen beauftragt, in den Straßen schnuppern gingen und Kaffeetrinker bestraften. Landgraf Friedrich II. von Hessen-Kassel ließ am 28.Januar 1766 an jeder Straßenecke eine „Verordnung gegen das allzu stark eingerissene Caffé-Trinken" anschlagen. Der Ertrag aus dem Verkauf von Menschen für fremde Heere sollte nicht wegen Kaffee ins Ausland abfließen.

Heute sind Anbau und Vermarktung B*ig business;* am Kaffeepreis scheiden sich die Discounter. Kaffee macht nicht süchtig, ist aber unverzichtbar. Nun, wenn dem gemeinen Volk die Kaffeebohne verboten war, dann griff es halt zu einem Ersatzmittel: zur Zichorie, der Wegwarte *(Cichorium intybus* L.), die überall wuchs, und deren Wurzel eine Knolle war, die man rösten konnte. Und aus der man dann ein Getränk herstellen konnte. Was wie Tee übrigens sehr gesund war, denn um diese Getränke zu genießen, mußte das unreine Wasser gekocht werden und tötete en passant Bakterien ab.

Von all dem erzählt die Sammlung „Geschichte und Siegeszug des Kaffees" von Carlo Lonien. Doch eine Frage läßt er offen: Milk in coffee or coffee in milk? That's the question.



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)

Äthiopien ist die Urheimat des Kaffees

Es mutet schon etwas seltsam an: er dominiert ganze Wirtschaftszweige, gibt Sicherheit und Einkommen, ist Lebensstil und Genuß für Millionen Konsumenten und doch wurde er von einer Handvoll Ziegen entdeckt.



Urheimat des Kaffees: die Region Kaffa, ehemals Abessinien: Ethiopian Coffee

Der Legende nach machten dort zwei Hirten mit ihren Ziegen Rast. Als die Tiere selbst spät am Abend noch wild und unruhig waren und mit roten Augen umherrannten, waren die Hirten überzeugt, daß ihre Ziegen von Dämonen besessen waren. Sie fanden die Sträucher, von denen die Ziegen zuvor gefressen hatten – gesäumt von den roten kirschenähnlichen Früchten, und brachten die wundersamen Beeren zu einem nahegelegenen Kloster.



Orra Kidanemihiret Zege

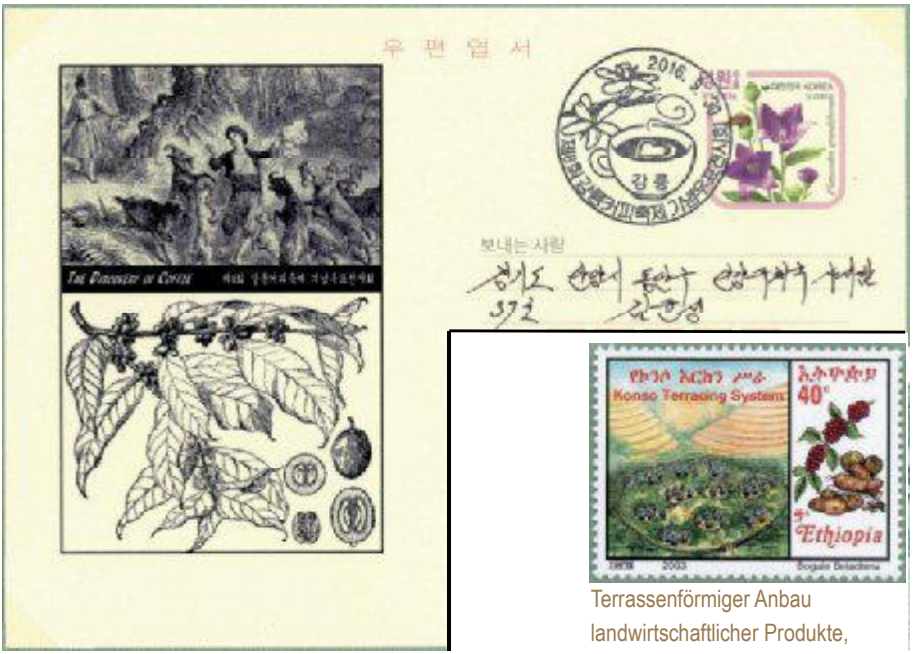


Kibran-Gebriell-Kloster

Zwei Klöster im abessinischen Hochland



Die Urheimat des zweitwichtigsten Exportrohstoffs der Welt liegt im ehemaligen Kaiserreich Abessinien, das heute Äthiopien beziehungsweise der Region Kaffa zugeordnet ist.



Ganzsache Südkorea 2016:
Hirtenjunge mit seinen Ziegen, Kaffeezweig

Terrassenförmiger Anbau landwirtschaftlicher Produkte, Kaffeezweig

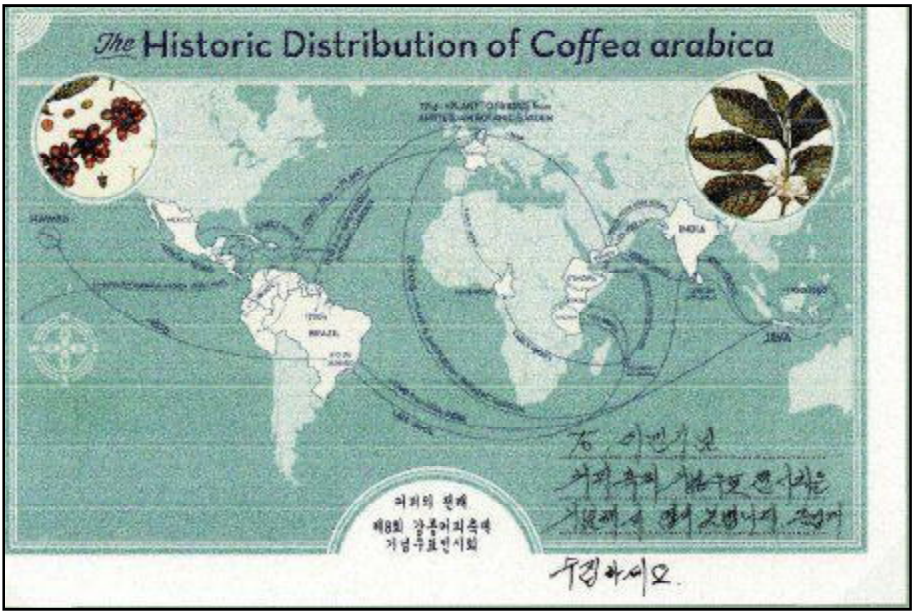
In einigen Überlieferungen heißt es, die Mönche hätten daraufhin tatsächlich aus zerstampften Kaffeekirschen ein kaffeeähnliches Getränk zubereitet. Nicht an die Wirkung des Koffeins gewöhnt, verhielten sich auch die Mönche höchst seltsam und wußten mit ihrer Art des belebenden Rausches nichts anzufangen. Als „Teufelszeug“ hätten die Mönche daher wohl die Kaffeekirschen bezeichnet und ins Feuer geworfen. Als gleichwohl der typisch angenehme Duft gerösteter Kaffeebohnen aufstieg, seien die Mönche dann der Kaffeebohne auf die Spur gekommen.
Die Ursprünge der Kaffeekultur liegen in der äthiopischen Provinz Kaffa, und die Früchte sind von dort in den arabischen Raum gelangt. Die Jemeniten waren es, die die Kaffee pflanze von einer ihrer Reisen mitbrachten.

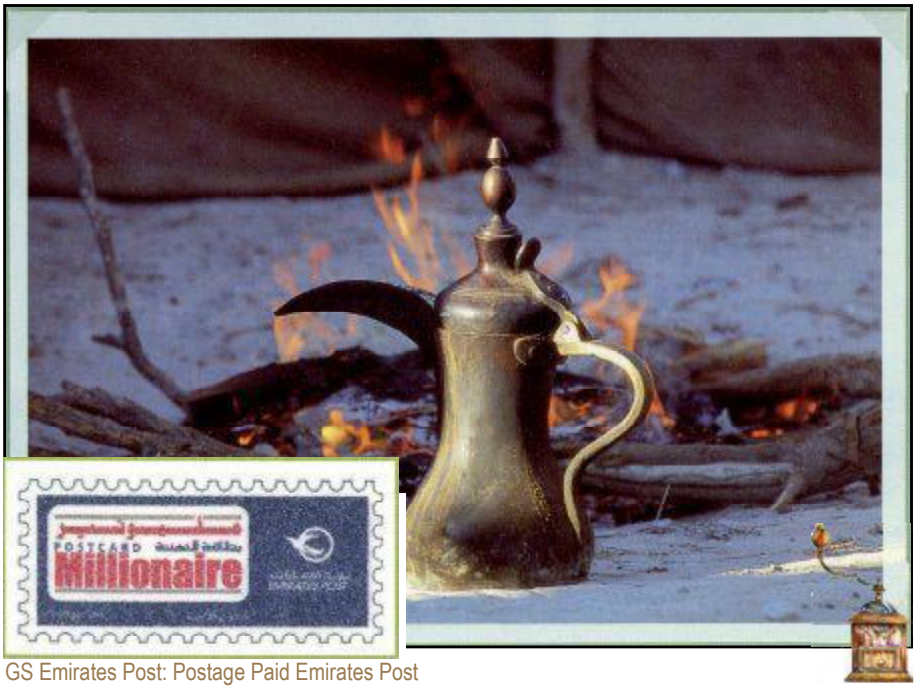


Jemen: In der Bildmitte ein Kaffeebaum



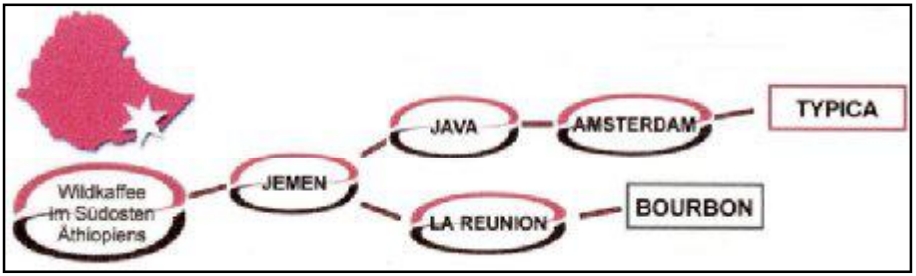
Jemen Ausgabe von 1978
mit rotem Offset-Aufdruck der neuen Wertangabe 350 F auf 10 F.





GS Emirates Post: Postage Paid Emirates Post

Die Verbreitung aus dem Mittleren Osten nach Europa



Jemenitische Fern-Händler kauften in Äthiopien Kaffeekirschen, doch verdarben diese auf der Reise; also kauften die Händler die Pflanze und bauten diese in ihrer Heimat an. 1454 wird über Kaffeeplantagen im Jemen berichtet. Die weitere Verbreitung erfolgte zunächst über die arabische Welt.



Kaffeestrauch

Aus dem Südosten Äthiopiens fand die Pflanze durch Hendrik Zwaardekron den Weg nach Java, einer damals holländischen Kolonie, die zu Indonesien gehört, und 1706 durch den Gouverneur Van Horn in die Treibhäuser nach Amsterdam. Ein Kaffeebaum wurde dem französischen König Ludwig XIV. (1638–1715) zum Geschenk gemacht; dieser stellte der Pflanze ein spezielles Gewächshaus im Jardin des Plantes in Paris zur Verfügung.







Kaffeezweig

Eine Legende: Kaffee mit Heilwirkung

Jemen ist nicht das Geburtsland des Kaffees, diese Ehre gebührt Äthiopien – aber im Jemen fand der Kaffee seine Bestimmung. Eine Legende besagt, daß Abu al-Hassan al-Shadali, der Gründer der Tariqa Schadhiliya, eines islamischen Sufi-Ordens, die belebende Wirkung des Getränks nach dem Kochen der Bohnen entdeckte und mit dem Kaffee sogar eine Epidemie unter der Landbevölkerung heilen konnte. Das kann sogar richtig sein, wenn es dem Gründer des Sufi-Ordens gelungen sein sollte, die Landbevölkerung vom Trinken von normalem bakteriell verseuchtem Wasser durch gekochtes Wasser, veredelt durch die Kaffeebohne, zu überzeugen.

Viele Fachleute betonen bei dieser Legende jedoch, daß es sich bei diesem Kaffee um Mokka gehandelt habe, der anders als heute üblich keine Zubereitungsart für das Getränk, sondern eine eigene Kaffeesorte aus dem Jemen darstellte. Unbestritten ist in jedem Fall, daß die Kaffeeproduktion im Jemen sehr alt ist und sich von hier aus vor rund 400 Jahren zunächst nach Europa und anschließend in die gesamte Welt verbreitete.



Gewächshaus
im Jardin des Plantes in Paris

❷ La gloriette de Buffon



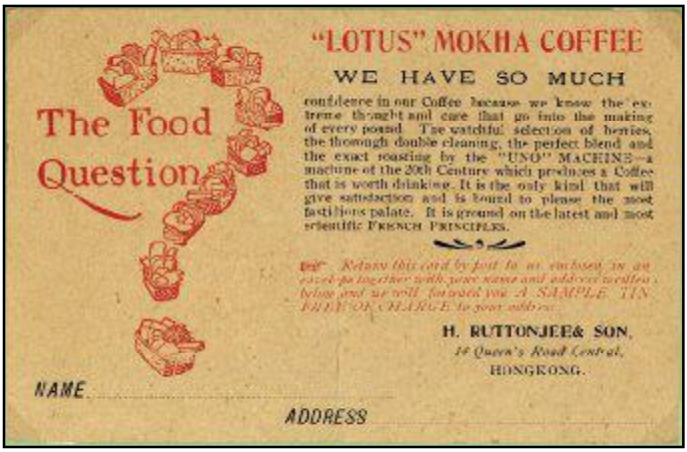


Jemen,.Freimarke:
Werbetext für Kaffee,
Kaffeetasse mit Aufdruck „Cafe Moka“

Es gehörte im Mittleren Osten zum guten Ton, Arabisch zu sprechen und arabische Sitten zu imitieren. Kriege, Beutefeldzüge und Eroberungen sorgten für die Weiterverbreitung des Kaffees. Auf diese Weise gelangte er auch zu den Türken; es dauerte nicht mehr lange, bis der Kahwa im ganzen Orient getrunken wurde – aus kleinen Porzellanschälchen. Das erste Kaffeehaus auf europäischen Boden soll 1554 in Istanbul erö ffnet worden sein.

Werbung für
„Lotus“ Mokka Kaffee
Ganzsache Hongkong







„Kaffee“ ist einwandfrei ein Produkt arabischer Herkunft und bezeichnet als „Gahwa“ (Kahwa oder Qahwah) ein pflanzliches Getränk und bedeutet so viel wie Lebenskraft oder Stärke. Allmählich verbreitete sich die Gewohnheit des Kaffeetrinkens über den ganzen Mittleren Osten. Im Laufe des 16.Jahrhunderts drangen die braunen Bohnen über die alten Karawanenstraßen nach Westen und erreichten Europa irgendwann im 17.Jahrhundert. Auf einem zweiten Weg nach Europa ist der Kaffee von den Arabern aus dem Jemen (hier war das sagenhafte Saba) eingeführt worden und zwar über dessen Ausfuhrhafen Mocha, welche dann auch dem Mokka zu seinem Namen verhalf.

2 Musiker hinter Mokka-Kanne



Unter dem Namen Moka Efti betrieb der griechischstämmige Kaufmann Giánnis „Giovanni“ Eftimiades zwei Gastronomiebetriebe in Berlin, 1926 das erste *Moka Efti* und später das *Moka Efti am Tiergarten*. Der Name leitete sich aus den Worten ‚Moka‘ für Kaffee in Griechisch und den ersten beiden Silben des Nachnamens des Betreibers Eftimiades ab. Es handelte sich um ein Café- und Tanzhaus mit Fischrestaurant, in dem auch weitere Geschäfte untergebracht waren, beispielsweise ein Friseursalon, ein Billardsalon (Café Kerkau), ein Stenografie-Service und vom 25.11.1929 bis 15.6.1931 ein Postamt (siehe Poststempel).



Kaffeehäuser sorgen für schnelle Verbreitung

An den bedeutensten Handelsplätzen der Welt entstanden auch die ersten Co ffee Houses. So war denn auch in den meisten Kaffeehäusern eine Postagentur. Briefe aus dieser Zeit sind in Kaffeehäusern geschrieben oder an diese adressiert worden.



Brief vom 25. März 1797 aus Shifnal, Sommerset, Grafschaft Salop, an Will's Coffee House in London.
Zweikreis-Ankunftsstempel 27. März 1797, 1.Portostufe, 7 Pence

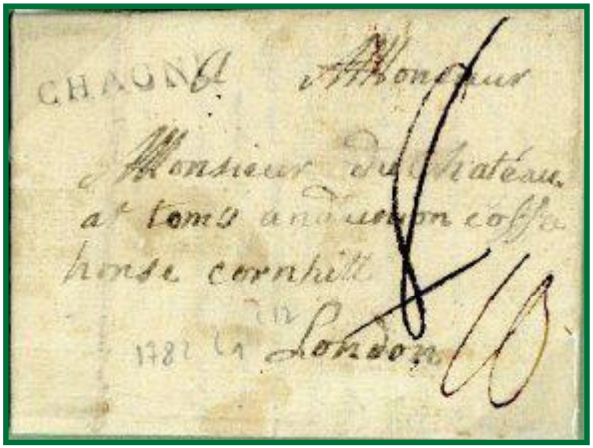


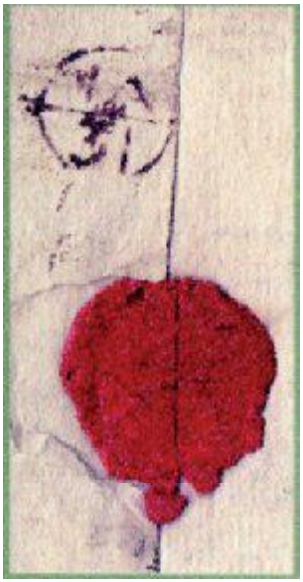
Brief an das Jerusalem Coffee House London, abgesandt aus Castle-douglas, Schottland, Grafschaft Kirkcudbridgeshire.
Das Porto betrug damals 12 Pence für eine Entfernung von 230 bis 300 Meilen. Rückseitig Einkreis-Ankunftsstempel 1. Oktober 1810



Brief an Will's Coffee House, Sirle Street, Abgangsstempel Kettering 25, Grafschaft Northants, nach London, Zweikreis-Ankunftsstempel 21. Mai 1813, 1. Portostufe 8 Pence

Brief aus Chagny (Frankreich) nach London, an „Tom's and Union Coffee House"
gegen ein Porto von 8 Pence, welches später auf 10 Pence erhöht wurde, 1. Portostufe. Rückseitig Bishop-Ankunftsstempel JA-31 (31. Januar 1782), genaues Absendedatum unbekannt.







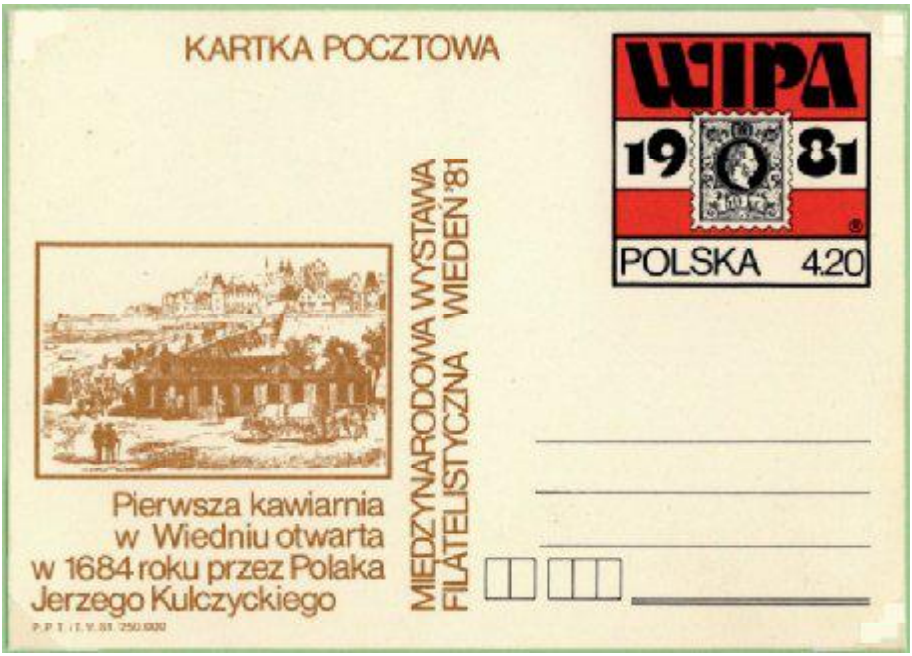
Brief an Gray's Inn Coffee House in London, Absenderstempel T.P. Cornhill, mit Ankunftsstempel rückseitig 22. Ju(ly) 1883. Das Porto für diesen Brief innerhalb Londons betrug 2 Pence.

Zur damaligen Zeit, als die ersten Coffee Houses gegründet wurden (1645 Venedig), waren Leute, die schreiben und lesen konnten, eher eine Ausnahme. Solche, die es konnten, waren des öfteren in den Kaffeehäusern anzutreffen und verrichteten dort die Korrespondenz für andere.

Wien kannte den Kaffee, oder was man dafür hielt, schon vor der türkischen Belagerung. Die Stadt lag hart am Rande der osmanischen Welt, Kaffeehäuser, wie in Hamburg, Paris, Marseille und London, gab es hingegen noch nicht.

In Deutschland war 1673 das erste Kaffeehaus im Bremer Gildehaus „Schütting" eröffnet worden. 1683 eröffnete in Wien das erste Kaffeehaus und wurde später die „klassische" Kaffeehaus-Stadt. 1711 folgte „Zum Arabischen Coffe Baum" in Leipzig.

Schrittmacher der Einbürgerung des Kaffees in Wien waren armenische Handelsleute. Das aufblühende Gewerbe – ohne Zunftbeschränkungen – war in der Gründerzeit fest in armenischer Hand – wie in Venedig oder Paris. Im Jahre 1700 bestanden in Wien vier, 1747 elf und 1819 bereits an die 150 Kaffeehäuser. 1938 zählte man 1.283 Konzessionen. Die ursprünglichen Kaffeegewölbe sahen aber noch sehr bescheiden aus.



Auf der älteren Graphik aus Wien ist das ebenerdige Doppelkaffeehaus „Zum Bruder Herz“ an der Schlagbrücke (heute Schwedenbrücke) und „Am unteren Werd“ in der Leopoldstadt zu sehen. Der Text verweist zwar auf Georg Franz Kolschitzky (als Jerzy Franciszek Kulczycki 1640 in Kultschytzi-Schlachetzki in Litauen geboren, gestorben 1694 in Wien); die zwei Kaffeehäuser gehörten aber den um 1725 aus Armenien nach Wien zugezogenen Brüdern Anton (um 1675–1759) und Franz Ignaz Diodato (um 1698–1759), beide Kaffeesieder, welche um 1730 und 1733 zwei an der Schlagbrücke bestehenden Kaffeehütten erworben hatten. Anton Diodatos Tochter Maria Katharina heiratete den Kaffeesieder Johann Jakob Lackner († 1762).

Anton Diodato (Deodat) führte außerdem das von seiner Frau Anna Maria de Luca in die Ehe gebrachte Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ in der Schlossergasse(l), das 1742 an Wolfgang de Luca überging.

1765 kaufte der Cafetier Franz Xaver Hugelmann die beiden Kaffeehäuser „Zum Bruder Herz“. Sie blieben weiterhin vielbesuchter Treffpunkt von Reisenden und Händlern aus den Ländern des Balkans und aus Armenien.

OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА



300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
300-ЛІТТЯ ВІДЕНСЬКОЇ КАВАРНІ



Lonien Carlo
66, rue Kreutzerbuch
L-8370 Hobscheid
Luxemburg

OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА



300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
GEORG FRANZ KOLSCHITZKY - ЮРІЙ ФРАНЦ КУЛЬЧИЦЬКИЙ



Als Belohnung für wichtige Kundschaftlerdienste während der Belagerung Wiens, 1683, erhielt Georg Franz Kolschitzky die von den Türken zurückgelassenen Kaffeebohnen und die Erlaubnis für einen Ausschank.



24.10.1945 Brief an das Kaffeehaus Wien I, Walfischgasse 13
Umschlag hergestellt aus einem Postscheckbrief-Vordruck / Hannover S74

Es handelte sich um das Kaffeehaus „Café Parsifal“, Wien 1, Walfischgasse 13, Ecke Akademiestraße; es war ein Musikercafé in der Nähe von Hofoper und Musikverein, eröffnet in den 1880er-Jahren von Julius Oselmayer, benannt nach der Richard-Wagner-Oper Parsifal, die 1882 in Bayreuth uraufgeführt worden war. Zu den Besuchern des Stammlokals der Philharmoniker zählten neben Wagnerianern und später Anhängern Gustav Mahlers auch der Satiriker, Dramatiker („Die letzten Tage der Menschheit“) und Publizist (u.a.m.) Karl Kraus (1874–1936) und der Schriftsteller und Kunsthistoriker George Saiko (1892–1962), außerdem bestand eine Stammtischrunde von Freunden des Schriftstellers Robert Musils (1880–1942), die es sich zur Aufgabe machte, diesen und auch das Lokal finanziell zu unterstützen.



Im nächsten Heft werden Sie mehr über die Kaffeebohnen erfahren..

Zuweilen liest man in US-englischen websites „Give Me a Coffee“ oder „Buy Me a Coffee“. Damit ist gemeint, daß für die Nutzung des Inhalts der website der Autor auf eine Spende (Donation) hofft.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Ysop und Wiesenknopf

Ysop

(Hyssopus officinalis) kommt aus Südosteuropa und Vorderasien, ist ausdauernd, aromatisch riechend,bis 60 Zentimeter hoch, hat schmale lanzettliche Blätter,die mit zahlreichen Öldrüsen besetzt sind.Ysop bevorzugt sonnige Standorte auf Kalkböden. In Mitteleuropa findet man ihn hauptsächlich in Gärten, wo er einen durchlässigen Boden benötigt. Man verwendet am besten frische Blätter,vor der Blüte gesammelt,was verdauungsfördernd, appetitanregend und krampflösend wirkt. Ysop beruhigt den Verdauungstrakt und hilft bei Störungen, Blähungen und Koliken. Außerdem läßt er sich bei Bronchitis und Atemwegsinfektionen mit starker Schleimbildung einsetzen. In der Küche kann der Ysop zur Verfeinerung von Fleisch- und Eintopfgerichten verwendet werden.



Auf Briefmarken findet man Ysop in Pakistan (Michel-Nr. 925) und Jugoslawien (Michel-Nr. 946).

Wiesenkopf

(Sanguisorba minor) ist eine Heilpflanzen aus der Familie Rosengewächse.Sie kommt bei uns in lichten Wäldern zwischen Hecken und Wegrändern auf eher trockenen Böden vor. Den etwas häufigeren großen Wiesenknopf *(Sanguisorba officinalis)* findet man dafür auf nassen Wiesen. Im Garten gedeiht er auch im Topf. Beide besitzen aromatische, appetitanregende, verdauungsfördernde und astringente Eigenschaften. Früher war der Wiesenknopf als blutstillendes Kraut bekannt. Frische Blätter und junge Triebe können den ganzen Sommer verwendet werden. Sie werden zum Würzen von Quark, Kräuterbutter und Gemüse verwendet. Schließlich lindern sie auch Hämorrhidenschmerzen.

Auf Briefmarken findet man den Wiesenknopf in Weißrußland (Michel-Nr. 159) und der Mongolei (Michel-Nr. 1917).



Weinbaugebiet Rheinhessen

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

2

Rheinhessen

ist eines der größten geschlossenenen Weinbaugebiete Deutschlands.
An der Rheinfront liegen die Orte Bingen, Bodenheim, Gau-Algesheim und Nackenheim

Bodenheim

Bodenheim ist eine rund 7.800 Einwohner zählende Gemeinde im Landkreis Mainz-Bingen; die Landeshauptstadt liegt 8 Kilometer entfernt. Der Ort ist durch zahlreiche Weingüter und Stätten des Weinverzehrs, Straußenwirtschaften, stark geprägt. Seine erste urkundliche Erwähnung findet das auf fränkische Gründung zurückgehende Dorf durch die Schenkung eines Weinbergs an das Kloster Fulda durch den Bodenheimer Rantulf im Jahr 754. Das Kloster Lorsch bekam im Laufe der Jahrhunderte insgesamt 23 Schenkungen und wurde dadurch reich und reicher. Im Jahr 767 erfolgte die erste Schenkung, als ein Helmerich eine Hofreite (ein von Gebäuden eines Gehöfts umschlossener Hofraum mit Stall, Bauernhaus, Hausgarten und Misthaufen) dem Abt Gundeland unter König Pippin dem Jüngeren, Vater von Karl dem Großen, schenkte. Grundbesitz hatten auch das Erzstift Mainz, das Mainzer Domkapitel und andere Mainzer Stifte. St. Alban, das seit dem 8.Jahrhundert über Grundbesitz in der Gemarkung verfügte, konnte sich schließlich durch das Erlangen der örtlichen Gerichtsbarkeit als Ortsherr durchsetzen.





Zu Beginn des 17.Jahrhunderts wurde Bodenheim zu einem Zentrum der europäischen Hexenverfolgung. Nach böswilligen Diffamierungen, schrecklichen Haftbedingungen und grausamen Folterungen verloren mindestens 27 Bürger nach Hexenprozessen ihr Leben.

Nackenheim



ist ein Weinbauort und liegt etwa 10 Kilometer südlich von Mainz direkt am linken Ufer des Rheins. Die Herkunft des Namens Nackenheim ist ungeklärt. Einer Theorie zufolge soll der Name von einem Häuptling (der Begriff „Fürst“ bürgerte sich erst später ein) mit dem Namen Nacho abgeleitet worden sein, also „Heim des Nacho“ bedeuten. Nackenheim ist eine zwischen Rebhügeln und dem Rhein gelegene Gemeinde, deren Weinberge vor mehr als 1.200 Jahren erstmals urkundlich erwähnt wurden. Die Inseln Kisselwörth (35 ha) und Sändchen trennen Nackenheim vom Rheinhauptstrom. Zwischen dem bewohnten Gebiet von Nackenheim und diesen beiden Inseln (unter Naturschutz) befindet sich der Nebenarm Mühlarm. Gegenüber, auf der rechten Rheinseite, liegt nicht Feindesland, aber Hessen mit der Ortschaft Trebur. Lange vor der Bronzezeit (um 1200 v.Chr.) und den auch hier siedelnden Römern gab es hier ein Dorf aus der Jungsteinzeit (sog. Rössener Kultur zwischen 4790 und 4550 v.Chr.). Anfang des (6.Jahrhunderts verschenkt der Kölner Erzbischof seinen Nackenheimer Besitz mit Mann und Maus an das St.Gereons-Stift; 772 erfolgt eine erste urkundliche Erwähnung mit einer Schenkung von Teudald und seiner Gemahlin Runtrud über vier Weinberge in Nackenheim an das Kloster Lorsch.

An der Rheinfront die Weinorte

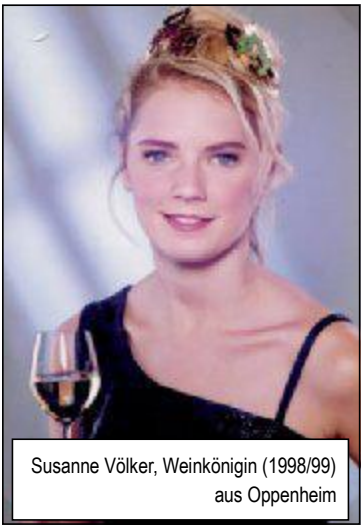
Ingelheim am Rhein, Nieder-Ingelheim und Guntersblum



Ingelheim am Rhein liegt im Landkreis Mainz-Bingen. Früher, also ganz früher, eine bedeutende Stadt, denn hier lag seit der zweiten Hälfte des 8.Jahrhunderts eine Kaiserpfalz, die bis ins 11.Jahrhundert zeitweise als Regierungsort diente. Hier wurde Sebastian Münster geboren, der Autor der „Cosmographia“, einer „Beschreibung aller Länder ...“. Erst 1939 wurde Ingelheim zur Stadt erhoben. Diese verhältnismäßig späte Erhebung zur Stadt mag damit zusammenhängen, daß die Stadtväter Ingelheims wegen des starken Einflusses von Rotwein – nicht umsonst trägt der Ort den Ehrentitel „Rotweinstadt“ – einen diesbezüglichen Antrag bei ihren Oberen vergaßen. Der Name Ingel leitet sich womöglich von einem Franken namens Ingilo ab, der sich hier wie andere Franken ab dem 5.Jahrhundert niederließ. Siedlungen und Höfe wurden damals mit dem Namen ihres Herrn versehen. Die für Rheinhessen typische Endung -heim geht wohl auf diese fränkische Zeit zurück. Funde von Faustkeilen legen nahe, daß das Gebiet bereits in der Altsteinzeit vor ungefähr 50.000 Jahren besiedelt wurde.

Zwei Weinköniginnen aus Oppenheim und Nackenheim

Wie sagte Frau Hoppenstedt so richtig: mit dem Jodeldiplom habe man was Eigenes. Und Frau J. K. aus Rheinland-Pfalz hat sich mit ihrer Kür zur Weinkönigin auch was Eigenes geschaffen.



Susanne Völker, Weinkönigin (1998/99) aus Oppenheim



Regine Usinger, Weinkönigin (1980/81) aus Nackenheim

Gau-Algesheim

liegt etwa 3 Kilometer vom Rhein entfernt am Rande der „Mainz-Ingelheimer Rheinebene“. Mainz ist etwa 15 Kilometer entfernt. Bereits in vorgeschichtlicher Zeit war die Gegend bewohnt: so hat man Steingeräte und ein Urnenfeld gefunden sowie diverse Gegenstände und Anlagen aus der La-Tène-Zeit (etwa 450 v.Chr. bis zur Zeit um Christi Geburt) entdeckt. Eine „Villa rustica“ fand man auch. Eine erste schriftliche Erwähnung erfolgt im „Lorscher Codex“ im Jahr 766; da mag das fränkisch-merowingische Alagastesheim schon zwei Jahrhunderte lang bewohnt gewesen sein. In den Güterlisten von Kloster Lorsch und Fulda kann man nachlesen, daß die Bewohner Ackerbau und Wein- sowie Obstbau betrieben. Nicht für alle Zeiten galt, daß man „unter dem Krummstab gut leben“ kann; das bischöfliche Symbol war kein Schutzzeichen gegen plündernde Heere.



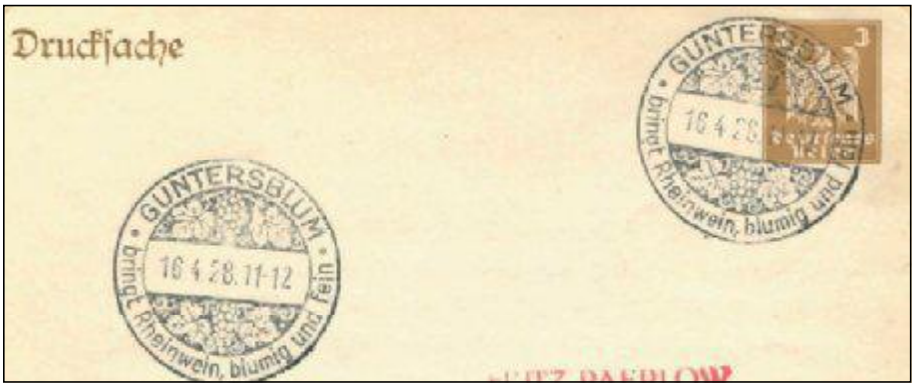
Nieder-Ingelheim





ist heute ein Stadtteil von Ingelheim am Rhein. Die einst selbständige Gemeinde entwickelte sich aus der Kaiserpfalz Karls des Großen, die dort im 8.Jahrhundert erbaut worden war. Der Stadtteil liegt unmittelbar am Fuße des Mainzer Bergs; von da an zieht sich die Gemarkung nördlich bis zum Rhein. Im Südosten der Gemarkung ist der Untergrund der Hochfläche des Mainzer Bergs ist mit Lösschichten und Tertiärkalk versehen, die im Mittelalter noch bewaldet waren. Heute dienen diese Flächen dem Obst- und Spargelanbau, die Hänge des Mainzer Bergs dienen dem Weinbau. Schon zur römischen Zeit war das Gebiet besiedelt, es befanden sich dort mehrere Villae rusticae. Streufunde und Weihesteine deuten auch auf eine kleinstädtische Siedlung (Vicus) und luxuriöse Landgüter (Villae urbanae) hin. Nieder-Ingelheim, als fränkische Siedlung im 6. Jahrhundert gegründet, war schon vor Karls Kaiserpfalz Standort eines merowingischen Königshofes. Große Bedeutung erfuhr das Dorf schließlich mit dem Bau der Kaiserpfalz Karls des Großen im 8. Jahrhundert. Der erste Besuch Karls des Großen ist datiert vom Jahr 774 „in loco, qui dicitur Ingilinhaim“. Ob ihm wie Karl V. in Regensburg eine Jungfrau ins Bett gelegt wurde, ist nicht überliefert. Karl der Große hielt hier 788 die Heeresversammlung ab, in der Bayernherzog Tassilo III. verurteilt wurde.

Guntersblum



Guntersblum im Landkreis Mainz-Bingen zählt knapp 4000 Einwohner. Von den 1668 ha Gesamtfläche werden etwa 1373 ha landwirtschaftlich genutzt, davon 550 ha für den Weinbau. Durch die Gemarkung fließt Vater Rhein. Nach dem Zweiten Weltkrieg war der Rhein die Grenze zwischen der amerikanischen und der französischen Besatzungszone (auf der einen Seite gab es Lucky Strike und auf der anderen die Guitanes). Eine Grenze blieb: nun zwischen Hessen und Rheinland-Pfalz. Natürlich waren die Römer hier: davon zeugt eine Villa rustica mit einem eigenen Weinkeller. Die früheste Erwähnung Guntersblums (Chunteres Frumere) findet sich im Lorscher Codex) zwischen den Jahren 830 und 850: Ein königlicher Leibeigener mußte einen Zins von 2 Fudern (1 Fuder = 6 Ohm = 955 Liter) Wein an den Königshof liefern. 897 erfolgte eine weitere Erwähnung Guntersblums, bezeichnet als Cundheres prumare (Garten Gunters mit Pflaumenbäumen): König Zwentibold von Lotharingien aus dem Karolinger-Geschlecht (870–900; Namen, die man doch alle vergessen hat) bestätigte den Mönchen in Trier, daß sie in Gunterblum Grundbesitz hatten. Der älteste Teil Guntersblums lag hochwasserfrei auf einem Schuttkegel eines Baches und war das fränkische Gut Nordhofen. Diese Siedlung sollte mit Ost- und Westhofen zum Wormser Königshof gehört haben. Wohin man blickt: Überall saßen Könige oder wurden Krummstäbe geschwungen. Zwischen 922 und 927 stattete der Erzbischof von Köln das Kölner Kloster zu den heiligen Jungfrauen und das Ursulastift in Köln mit Besitz aus, darunter mehrere Morgen (hier Arpent genannt) Feldbesitz in Guntersblum. Bemerkenswert ist auch noch, daß im Jahr 1215 das Stift Xanten seine Einkünfte aus der Guntersblumer Kirche (jährlich 12 Fuder Wein, 100 Malter Roggen und 50 Malter Weizen) an den Ritter Herbord von Albig verpachtete. Am 18. Februar 1237 verkaufte das Stift Xanten seinen gesamten Besitz in Guntersblum für 800 Marchis sterlingorum an das Domstift Worms. Zu dieser Zeit entstand das Nibelungenlied mit König Gunther (der um die Brunhilde freite) mit dem Stammsitz der Nibelungen in Worms und dem drachentötenden Siegfried aus Xanten.

Die Weinorte Oppenheim und Nierstein



Oppenheim ist eine Stadt am Oberrhein im Landkreis Mainz-Bingen. Der Ort blickt auf eine glorreiche Vergangenheit als Reichsstadt im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation. Hier, aus der Stadt des Weins, kommt der Oppenheimer Krötenbrunnen. Hier ist der Sitz des Deutschen Weinbaumuseums. Bei Grabungsarbeiten fand man Mauerreste, die auf römische Bauten verweisen: ein römisches Militärlager soll hier oder in Nierstein gewesen sein: Buconica, eine Militär- oder Straßenstation an der römischen Rheintalstraße. In den Nachbarorten Dienheim und Nierstein wurden lediglich Grabstellen entdeckt, die nach römischer Sitte nur außerhalb von Siedlungen angelegt wurden. Im Lorscher Codex wird Oppenheim erstmals erwähnt. Hierin wird von zwei Schenkungen über je einen Weinberg durch Folrad und Bertrich an das Kloster berichtet; Karl der Große war auch großzügig und verschenkte den ganzen Ort an das Kloster Lorsch. 1008 erhielt Oppenheim Marktrechte. 1076 fand ein hier ein Reichstag statt, auf dem die Fürsten ihren König Heinrich IV. dringlich aufforderten, sich vom päpstlichen Bann zu lösen; Heinrich ging nach Canossa. 1118 wurde Oppenheim in einem Kriegsfall zwischen dem Mainzer Erzbischof Adalbert von Saarbrücken und dem Stauferherzog Friedrich II. vollständig zerstört. Wegen finanzieller Probleme gab das Kloster Lorsch in den 1140er-Jahren Oppenheim dem König des Heiligen Römischen Reiches zurück. 1225 wurde Oppenheim Freie Reichsstadt. 1254 schloß sich die Stadt dem Rheinischen Städtebund an, der sich verpflichtete, Frieden und Recht für alle Personen zu gewährleisten. Damit waren explizit auch Angehörige jüdischer Religion gemeint. Seit dieser Zeit hatten auch die Juden, die seit etwa 1225 in Oppenheim wohnten, Rechtsschutz. Die Juden erhielten das Niederlassungsrecht aber nur gegen relativ hohe Sondersteuern. An diesen wenigen Daten kann man erkennen, daß die Mühlen der Verwaltung schon damals langsam mahlten und dies kein Zeichen heutiger sogenannter moderner Bürokratie ist. 1315 wurde die Stadt Oppenheim an den Erzbischof von Mainz verpfändet. Das dauerte bis 1353.









Das Deutsche Weinbaumuseum in Oppenheim zeigt Ausstellungsstücke aus allen 13 deutschen Weinanbaugebieten für Qualitätswein. Das Museum wurde 1978 gegründet, zwei Jahre später eröffnet und wird vom „Verein der Freunde und Förderer des Deutschen Weinbaumuseums“ finanziell und ideell getragen.



Nierstein nennt sich „Riesling-City“; die Verbindung von Alkohol mit dem englischen Stadtbegriff erinnert doch stark an schlechtes Marketing und an Sachsen-Anhalts Selbstbezichtigung als „Land der Frühaufsteher“, also irgendwie unterirdisch blöd. Vielleicht liegt das an der Nähe zu Mainz – 12 Kilometer entfernt. Natürlich selbstverständlich waren auch hier die Römer: die römische Siedlung hieß Bauconica Nova. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Nierstein im Jahre 742. Der fränkische Hausmeier Karlmann schenkte die Marienbasilika in Nierstein samt Zubehör dem 741 errichteten Bistum Würzburg. Der Ort wurde mehrmals an verschiedene Herrschaften verpfändet. Man muß sich das vorstellen wie heutzutage der Kauf eines Unternehmens und Anhäufeln von Schulden durch eine Heuschrecke, dann der Weiterverkauf an eine andere Heuschrecke, die zur Finanzierung des gekauften Unternehmens diesem weitere Schulden aufbürdet und irgendwann übernimmt dann ein Dritter die Firma. Damals wurden die Bauern und Bürger nicht gefragt, heute werden die Arbeitnehmer nicht mit solchen Kleinigkeiten belästigt. Jetzt trink ich mich einen Trollinger.

Gute Weine gibt es in vielen Orten Rhein-Hessens,
auch in Osthofen, Sprendlingen und Stadecken-Elsheim

Osthofen



Osthofen ist eine Stadt in der Verbandsgemeinde Wonnegau im Landkreis Alzey-Worms. Nichts Genaues weiß man nicht, aber es handelt sich möglicherweise um eine merowingische Siedlung des 6. Jahrhunderts. Urzelle war das heute eingemeindete Mühlheim. Archäologische Funde belegen, daß die Osthofener Gemarkung am Seebach schon vor mindestens vier Jahrtausenden besiedelt war. Der Ort wurde im Lorscher Codex in einer auf 1. Juli 784 datierten Urkunde als Ostowa erstmals erwähnt. Damals schenkte Graf Gerold von Anglachgau mit seiner Frau Imma Besitz in verschiedenen Gauen an das Kloster Lorsch, darunter in Osthofen Hofreiten, Felder, Wege und Stege, Weinberge und Leibeigene. Auf dem Osthofener Goldberg wurde möglicherweise schon im 6. Jahrhundert eine Remigiuskapelle errichtet. Hier befand sich der erste größere Gutshof, der sich bis 1195 zur kaiserlichen Burg entwickelte. In Mühlheim erbaute 1215 der Templerorden ebenfalls eine Burg.

Sprendlingen

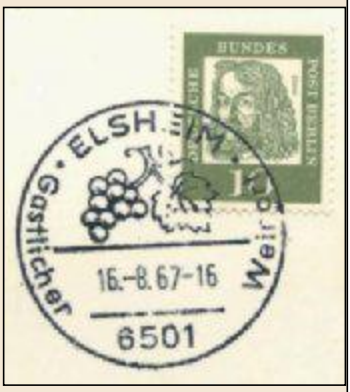


Sprendlingen mit etwas mehr 4.200 Einwohnern liegt im Landkreis Mainz-Bingen. Wie überall in der Region wird Sprendlingen erstmals im Codex des Klosters Lorsch erwähnt; das war 767. Karl der Kahle schenkte das Dorf rund 100 jahre später dem Klosterstifte der heiligen Gertrude zu Nivelle in Brabant. In späteren Zeiten gelangte der Ort in den Besitz der Grafschaft Sponheim. Ende des 18. Jahrhunderts wurde Sprendlingen von den Franzosen erobert und zum Hauptquartier gemacht. Der Ort Ibersheim mußte 600 Portionen Brot zu 2½ Pfund liefern. Nach den Franzosen 1816 kam Sprendlingen zu Rheinhessen, damals zum Großherzogtum Hessen gehörend.

Stadecken-Elsheim

Stadecken-Elsheim liegt im Zentrum des Weinbaugebiets Rheinhessen; der Ort entstand 1969 durch den Zusammenschluß von Stadecken und Elsheim. Beim Zusammenschluß sollte neuer Ortsname „Sonnenberg“ werden, aber da waren Gott behüte die Einwohner vor.
Der Ortsteil Stadecken hat seinen für die Region ungewöhnlichen Namen von der Wasserburg Stadeck, die 1276 erstmals als „Eckburg am Gestade“ urkundlich erwähnt wurde. Das Schloß mit dem umliegenden Schlossweiler stellte für Jahrhunderte einen wichtigen Verwaltungsmittelpunkt und einen landesherrlichen Domänenbetrieb mit Weinbau dar, der für die umliegenden Ortschaften große Bedeutung hatte. Den Grafen Katzenelnbogen die auch Darmstadt, St. Goar und Teile des Taunus beherrschten, gelang es, im 13. Jahrhundert im Gau Fuß zu fassen, indem sie 1289 als Vögte den weltlichen Schutz der zum Stift St. Andres zu Köln gehörenden drei Pfarrkirchen Hedesheim, Engelstadt und Ockenheim übernahmen. Graf Eberhart errichtete 1291 zu Sicherung dieses Gebietes das Schloss Stadeck als Wasserburg auf dem Territorium von Hedesheim. Er siedelte bald darauf die Einwohner im Schutze seiner Burg an und erhielt 1301 für seinen Burgweiler von König Albrecht I. die Stadtrechte. 1468 gab Graf Phillip von Katzenelnbogen vor dem Aussterben seines Geschlechts Stadeck seiner Enkelin Ottilie bei ihrer Vermählung mit dem Markgrafen Christoph I. von Baden als Mitgift, sodaß es später als Witwensitz der Markgräfin dienen sollte.





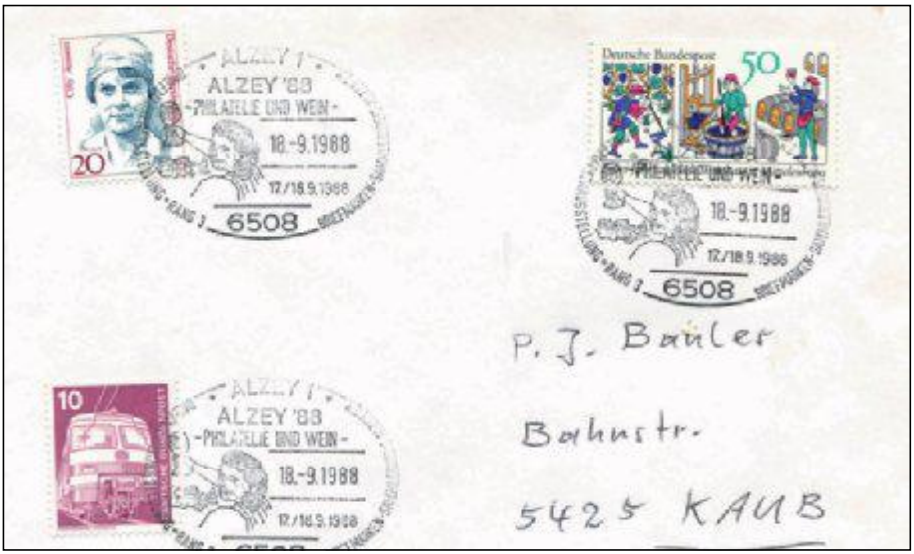
Elsheim hat eine nicht weniger traditionsreiche Vergangenheit. Die Anfänge reichen, ähnlich wie Hedesheim, der „Vorläufersiedlung“ Stadeckens, bis in die Zeit der Franken zurück. Elsheim wurde 1144 erstmals als „Ilgesheim“ urkundlich erwähnt. Elsheim gehörte, anders als Stadecken, jahrhundertelang zu den freien Reichsdörfern des Ingelheimer Grundes. Dieser war seit 1375 dem Pfalzgrafenb verpfändet und wurde ihm 1407 endgültig als Reichspfandschaft überlassen, was er bis Ende des 18. Jahrhunderts blieb. Die Elsheimer Bürger hatten als Dank ihrer Zugehörigkeit zum Reichsgebiet dieselben Rechte und Pflichten wie die Bürger der freien Reichsstädte. Auch Elsheim mußte im Dreißigjährigen Krieg große Zerstörungen hinnehmen, blieb aber trotz der anschließenden Hungerjahre bestehen. Bessere Zeiten brachten das Wirtschaftsleben in Gang, das Straßennetz wurde ausgebaut, wovon heute noch die „Ehrensäule“ kündet.

Die Weintradition zeigt sich in den malerischen Ortschaften abseits der Rheinstraße:
im Wonnegau

Alzey



Alzey im Landkreis Alzey-Worms wirbt damit, daß hier Weinbau seit der Römerzeit betrieben wird. Die Stadt mit ihren 18.000 Einwohnern zählt zu den Nibelungenstädten, da in unserem nationalen Helden- und Totschlagepos, dem „Nibelungenlied“, Volker von Alzey, Musikant und Liedermacher am Hofe der Burgunder erwähnt wird (er stirbt heldenmäßig auf Etzels Burg). Erste Besiedlungsspuren finden sich ab der Jungsteinzeit (etwa ab 9500 v.Chr.), das ist die Epoche der Menschheitsgeschichte, als aus den Jägern Sammler wurden; jetzt wurden die ersten Nutzpflanzen domestiziert. Der Weinbau begann erst nach der Besiedlung durch die Römer, die die Kelten vertrieben und „Altiaia“ in der Provinz Germania Superior gründeten. 350 wurde der Ort erstmals zerstört, dann ein Kastell errichtet. 406/407 überschritten die Burgunder zusammen mit den Vandalen den Rhein und ließen sich als römische Bundesgenossen in Mainz, Alzey und Worms nieder. Das Gebiet wurde ihnen vertraglich zugesichert. 436 wurde das Burgunderreich durch den weströmischen Heermeister Aëtius und hunnische Hilfstruppen zerstört. Nach 450 fiel Alzey durch Landnahme an die Alemannen und Franken. Es war ein ewiges Hauen und Stechen.







Beim Alzeyer Winzerfest wird alljährlich ein „Weinkulturpreis“ an eine prominente Persönlichkeit verliehen. 2021 war das (Trommelwirbel, Trompetenstoß mit Jubelrufen) die Co-Moderatorin beim Heute-Journal Gundula Gause, geboren in Berlin, studiert aber u.a. in Mainz, also in der Nähe von Alzey.



Ein **Bauer** (von mhd. gebûre „Mitbewohner, Nachbar, Dorfgenosse“) produziert tierische oder pflanzliche Erzeugnisse, meist zur Nutzung als Nahrungsmittel. Überwiegend bewirtschaftet er dazu landwirtschaftliche Nutzflächen. Wirtschaftlich betrachtet ist er mit einem Bereich der Urproduktion befaßt. Ein **Winzer** (lat. vinitor (Weinbauer/Weinleser) bzw. vinum (Wein) ist eine Person, die beruflich ein Produkt anbaut, das dann irgendwie in Alkohol verwandelt wird. Das kann man vergleichen mit einem Schweinezüchter, der nur Schweine züchtet. Für den Beruf sind auch andere Bezeichnungen gebräuchlich, wie Weingärtner oder Weinzierl auf Bairisch, in Franken ist auch die Bezeichnung Häcker verbreitet. Als Berufsbegriff veraltet Rebmann, Weinmann (Weimann, Weihmann) oder Weingartner (Weingärtner) sowie die regionalen Varianten Wingerter (Pfalz) und Wengerter (Württemberg und Unterfranken).

Saulheim / Niedersaulheim

Der Weinort Saulheim mit dem Ortsteil Nieder-Saulheim im Landkreis Alzey-Worms beherbergt rund 8.000 Einwohner. Saulheim liegt ca. 12 Kilometer südwestlich von Mainz. Zur Gemeinde gehören auch die Wohnplätze Birkenhof, Chausseehaus, Grasweg, Thomasmühle (Dickenmühle), Hohenberg, Römerhof, Rollander Hof, Untere Mühle, Im Mandel, Tankstelle Dillmann und Am Norrenberg (Wohnplätze heißen in Bayern Einöden, eine Ansammlung von nur wenigen Häusern. Saulheim wurde Ende des 7.Jahrhunderts als Sowelenheim erstmals urkundlich erwähnt. Der fränkische Hausmeier Pippin der Mittlere (635–714) schenkte Güter in Saulheim an die St.-Nikomedes-Kirche zu Mainz. Ende des 10. Jahrhunderts kamen Teile des nördlichen Rheinhessens, darunter Nieder- und Ober-Saulheim, in Besitz des Mainzer Erzbischofs. Während Ober-Saulheim in den folgenden Jahrhunderten den Wildgrafen (Nahegaugrafen) untergeordnet war, bewahrten die örtlichen Rittergeschlechter und Wildgrafen (aus dem Geschlecht der Embrichonen) Nieder-Saulheim die Unabhängigkeit gegenüber den Pfalzgrafen und dem Erzbischof von Mainz. Während der Französischen Revolution wurden auch in Saulheim die Adelsgeschlechter entmachtet. Das wurde aber im Wiener Kongreß wieder korrigiert.



Schwabenheim an der Selz

Schwabenheim an der Selz ist ein Weinort mit fast 2.600 Einwohnern. Das Dorf liegt am Hang des Mainzer Bergs, etwa 15 Kilometer von Mainz entfernt. Zu Schwabenheim gehören auch mehrere Wohnplätze. Schon 600 v.Chr. gab es hier eine frühzeitliche Besiedlung, die dann von Römerorten abgelöst wurden. Schwabenheim wird urkundlich möglicherweise erstmals im Jahre 766 als Suaboheim im Lorscher Codex erwähnt. Im Jahr 962 bestätigte Kaiser Otto I. die Rechte und Besitzungen der Abtei St. Maximin bei Trier über verschiedene rheinhessische Orte, darunter auch „Suaveheim“. Schwabenheim wurde mehrfach verpfändet. Die erste Verpfändung erfolgte durch Ludwig den Bayern 1315 an den Mainzer Erzbischof Peter von Aspelt und dauerte bis 1353. Schon 1367 wurde es dann für ein Darlehen von 11.000 Gulden an die Kurpfalz verpfändet, um eine Romfahrt zu finanzieren.



Der Ort hatte durch Verpfändungen zahlreiche Besitzer, wie das Kurfürstentum Mainz und schließlich ab 1375 den Kurfürsten von der Pfalz. Förmlich aufgenommen in den Kreis der Reichsdörfer, die keiner Leibeigenschaft und Frondiensten unterworfen waren und denen freie Jagd und Fischerei zustand, wurde Schwabenheim erst 1443. 1507 kam Schwabenheim endgültig an die Kurpfalz.

Bechtheim

Bechtheim mit weniger als 1.800 Einwohnern liegt im Landkreis Alzey-Worms. Das Dorf liegt im Landschaftsschutzgebiet „Rheinhessisches Rheingebiet“. Zur Gemeinde gehören auch die Exklaven (Wohnplätze) Bechtheim-West und Welheimer Hof. Der älteste Beleg über Bechtheim stammt aus dem Jahr 1070 in der Form von Bertheim – mit ein paar Buchstabenverschiebungen entstand der heutige Name aus „Heim des Bercht-to“. 1070 bestätigt Heinrich IV. den Ort als Lütticher Kirchenbesitz (schon im 8. Jahrhunderrt hatte das Lütticher Stift hier eine Kirche errichtet). Mitte des 13. Jahrhundert wechselt Bechtheim als Besitz der Herren von Bolanden zu den Grafen von Leiningen. Man lebt auf hohem Roß und mußte den Ort wohl deshalb mehrmals verpfänden. 1700 wurde auch in Bechtheim das sogenannte Simultaneum eingeführt (protestantische Kirchen konnten von Katholiken mitbenutzt werden), was vermehrt zu Querelen zwischen den Konfessionen führte.



Damit ist die Weinreise durch Rheinhessen beendet. Schade, schade, schade.



Nicht mehr als 400 Anschläge

Erfrischendes von Fontane



Neben den großen Fontane-Romanen sind es immer wieder die „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“, die zu vielfältigen Gesprächen und Überlegungen anregen und – man möchte gleich mitwandern in der Ferienzeit. Bei dieser auch anstrengenden Tätigkeit braucht es natürlich von Zeit zu Zeit Erfrischungen. Da klingt es gut, wenn wir beim Besuch seiner Heimatstadt Ruppin in den „Wanderungen“ von ihm lesen: „Moselwein und Selterswasser stellen hier unsere Lebensgeister wieder her und geben uns Mut und Kraft, eine erste Promenade zu machen und dem Pflaster der Stadt zu trotzen.“ (jk)

Trockenheit und Regen

Der Boden in manchen Teilen Deutschlands (und anderswo) ist ausgetrocknet. Ist’s der Klimawandel oder nur falsches Wetter? Nur weil wir jetzt über diese Dürre diskutieren, erörtern wir auch den Boden. Gräbt man sich in ihn hinein, so zerstören wir das fragile Leben (Edaphon) unter der Oberfläche. Es wimmelt nämlich bekanntermaßen von Leben. In einem Kubikmeter Erde, das ist 1 Quadratmeter Fläche bei 30 Zentimeter Tiefe, sind 1,6 Billionen Lebewesen zu finden bzw. 1,5 Kilogramm Organismen; in 1 Quadratmeter Waldboden können 1.000 Arten leben. Normalerweise sehen wir das nicht, bestenfalls ringelt sich ein Regenwurm. Der Boden, gemeinhin Sand genannt (und da gibt es so viele Unterschiede wie Körner am Strand) ist ein schmutziges Substrat. Doch ohne dieses Substrat ist alles Nichts. Beim Klimagipfel in Paris 2015 wurde die 4-Promille-Initiative ins Leben gerufen: Wenn man Humusvorräte jährlich nur um 0,4 Prozent steigert – so war die inzwischen fast 10 Jahre alte Idee – würden diese die Treibhausemissionen kompensieren. Es braucht 100 Jahre, um 10 Millimeter Humus aufzubauen. Aber wie es so ist: im letzten Dezember wurde ein weltweites Abkommen zum Schutz der Natur verabschiedet, und das schließt auch den Boden ein. Doch wie so häufig: Papier ist geduldig. Das gilt auch für das Ziel, 20 Prozent der Fläche der EU in einen naturnahen Zustand zu zurückzuversetzen. (kh)





Nach dem Regen

Irgendwie hatte ich, k.h., gehofft, daß sich an diesen kleinen Akzidenzen doch mehr als die Hälfte der Mitglieder unserer Motivgruppe regelmäßig beteiligen. Warum stirbt die Hoffnung?



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Åland	9.6.2022	Block 23	100 Jahre Autonomie, u.a. Landwirtschaft, Windrad
Argentinien	23.5.2022	3910–3911	Holzbiene und Ameise
Argentinien	25.11.2022	3943–3944	Dipl. Beziehungen zu Polen: Rosttöpfer, Haubenmeise
Argentinien	19.12.2022		Pferderennen
Argentinien	6.1.2023	3949–3950	Nationalparks: Tierre del Fuego + Magellanämmerling
Belgien	22.10.2022	5170–5179	u.a. Zucchini, Radieschen, Erbse, Rotkohl, Spargel
Belgien	22.10.2022	5180	Trauermarke: Pusteblume
Belgien	21.10.2023	5193	Einschreibemarke: Knutt (Vogel)
China-Taiwan	1.12.2022	4566–4567	Block 236: Jahr des Hasen
Deutschland	1.6.2023	3771	Umweltschutz: Überleben sichern
Deutschland	6.6.2023	3775	Ivenacker Eichen
Finnland	18.1.2023	2834–2835	Blumensträuße
Frankreich	3.2.2023	8416	Alpen-Akelei
Frankreich	3.2.2023	Block 581	Blumen, u.a. Gizia-Steinbrech, Pyrenäen-Lilie
Gibraltar	2.11.2022	2064–2069	Block 154: Weihnachten, u.a. Rebhuhn, Birnbaum
Gibraltar	20.2.2023	1082–2083	Jahr des Hasen
Guernsey	5.1.2023	1927–1932	Jahr des Hasen
Hongkong	10.1.2023	2607–2612	Block 421–422: Jahr des Hasen
Hongkong	10.1.2023	2615–2618	Block 423: Chinesische Tierkreiszeichen
Hongkong	10.1.2023	2621–2624	Chinesische Tierkreiszeichen
Jersey	5.1.2023	2635	Block 233: Jahr des Hasen
Kolumbien	9.10.2019	3125–3128	Traditionelle Speisen, u.a. Zuckerrohr, Banane
Kolumbien	20.3.2020	3193–3202	Risaralda-Vogelfestival
Kolumbien	6.6.2020	3204–3212	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	10.7.2020	3214	Freimaurerloge: Bienenstock u.a.
Kolumbien	14.8.2020	3216–3225	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	16.9.2020	3228–3231	Dipl. Beziehungen zu Indonesien, u.a. Vögel
Kolumbien	29.9.2020	3233–3240	Nationalparks in Kolumbien
Kolumbien	26.10.2020	3254–3255	Von Jacquin und José Mutis – beide Botaniker
Korea-Süd	5.4.2022	3590	Internat. Kongreß für Forstwirtschaft
Korea-Süd	20.7.2022	3617	200. Geburtstag von Gregor Johann Mendel
Korea-Süd	11.11.2022	3636–3637	Gemüsepflanzen: Große Klette und Brauner Senf
Lettland	13.1.2023	1179–1181	Kaninchen, Truthenne und Pferd
Lettland	13.1.2023	1182–1184	Tulpen, Rose und Pfingstrose
Litauen	17.3.2023	1393	Kinderzeichnungen: Kaninchen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Macau	1.3.2022	2444–2445	Block 327: Asiatischer Kapokbaum
Macau	5.1.2023	2519–2522	Block 339: Jahr des Kaninchens
Mongolei	19.5.2022	Block 469	Dipl. Beziehungen mit Japan: Pferde
Nevis	28.12.2020	3479–3484	Jahr des Ochsen
Nevis	20.1.2021	3485–3488	Block 428: Carolina-Krickente
Paraguay	21.9.2018	5374–5378	Vögel des Chaco
Peru	20.2.2020	Block 115	Trad. Speisen: Pachamanca, u.a. Mais, Kartoffel
Peru	24.2.2020	Block 116	Jahr des Schweins
Peru	6.9.2021	Block 124	Jahr der Ratte
Peru	18.11.2022	2975–2976	Gefährdete Pflanzen: Gentianella u. *Polylepis racemosa*
Polen	23.1.2023	5434	Jahr des Hasen
Surinam	4.3.2020	3252–3263	Blumen
Surinam	1.4.2020	3264–3275	Früchte
Surinam	3.6.2020	3276–3287	Vögel
Surinam	1.7.2020	3288–3291	Frösche
Surinam	6.1.2021	3341–3352	Blumen
Surinam	7.4.2021	3366–3377	Schmetterlinge
Surinam	7.7.2021	3398–3401	Frösche
Surinam	3.11.2021	3418–3423	Früchte
Surinam	2.3.2022	Block 190–195	Orchideen
Surinam	6.4.2022	3537–3548	Schmetterlinge
Surinam	1.6.2022	3553–3564	Vögel
Surinam	4.1.2023	3636–3645	Blumen
Togo	25.6.2019	9657–9660	Block 1714: Pfingstrosen
Togo	25.6.2019	9687–9690	Block 1720: Eulen
Togo	25.6.2019	9692–9695	Block 1721: Greifvögel
Togo	25.6.2019	9697–9700	Block 1722: Fledermäuse
Türkei	26.1.2023	4726–4727	Olivenbaum und Stinkender Wacholder
Türkei	15.9.2022	428–432	Dienstmarken: Blumen-Miniaturen
Türkei	9.2.2023	433–438	Dienstmarken: Wildblumen
Türkei	22.2.2023	4731	Blumenmotiv im Kreuzstich
Ungarn	16.1.2023	Block 479	Jahr des Hasen
Uruguay	30.9.2020	3716–3725	Welttourismustag, u.a. Weinstraße, Molkereiprod.
Uruguay	8.12.2020	3747–3748	Frühlingsbeginn: Blumen und Bestäuberinsekten
Uruguay	1.2.2021	3765	Jahr des Ochsen
Uruguay	29.7.2021	3775	Nutzinsekten: Hummel
Uruguay	17.8.2021	3777	Versorgung von Montevideo mit fließendem Wasser
Uruguay	3.10.2021	3786	150 Jahre Landwirtschaftsverband, u.a. Kühe, Schafe
Uruguay	19.1.2023	3833	Jahr des Kaninchens
Verein.Arab.Emirate	5.9.2021	Block 112	Kragentrappe und Triel

Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.194/Oktober 2023
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

wird aller Voraussicht nach noch vor Weihnachten versendet. Das hängt aber auch von der „pünktlichen“ Hereingabe Ihrer Artikel ab. Das ist das Alpha und das Omega.

Agrarphilatelie 195 Januar 2024

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Sammlerfreunde,

wenn Sie dieses Heft in den Händen halten, gehört 2023 fast der Vergangenheit an. So schnell geht ein Jahr vorüber. Wir sollten uns freuen, es war ein philatelistisch ereignisvolles Jahr – viele Messen und Ausstellungen, wo wir uns treffen und austauschen konnten.

Persönlich konnte ich an etlichen Veranstaltungen teilnehmen, sei es als Aussteller oder als Besucher. Ich konnte interessante Objekte studieren, gute Sammlungen kamen zur Schau. Einmal mehr mache ich einen Aufruf an Sie alle, bitte bauen Sie eine Sammlung auf, und sei sie noch so klein, und es muß auch kein Wettbewerbsobjekt sein. Ein Rahmen mit 12 Blatt müßte über den Winter machbar sein? Ich denke bereits an die EXPHIMO 2025, die unter unseren Themen Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft stehen wird. Ich hoffe auf eine rege Beteiligung unserer Mitglieder, zumal wir in dem Jahr das 50-jährige Bestehen unserer ArGe begehen können. Aber vorher werden wir noch das Jahr 2024 haben und wenn es gut läuft, dann werden wir uns auf der einen oder anderen Veranstaltung sehen. Ich bin da optimistisch.

Ich habe mich ebenfalls darüber gefreut, bei meinen Veranstaltungsbesuchen alte Bekannte wiederzusehen und mich mit ihnen austauschen zu können. Es geht doch nichts über persönliche Kontakte. Und dort wird dann nicht immer nur über Philatelie gefachsimpelt, das Private kommt nicht zu kurz; man kann seine Freundschaften festigen und neue schließen. Besuchen auch Sie die Ausstellungen und Tauschtage, die Veranstalter werden sich freuen und Ihnen dankbar sein.

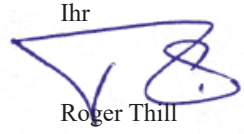
Ich hatte das Glück, nach Gmunden zur Multilateralen und nach Ulm fahren zu können. Neben der Philatelie kam der Tourismus nicht zu kurz: ich konnte schöne Städte kennenlernen. Dies macht die Philatelie doch noch interessanter.

Ich hoffe, ich konnte Sie mit meiner „Euphorie“ anstecken, so daß Sie im neuen Jahr voller Tatendrang sein werden und die Philatelie im Allgemeinen und unsere Aktivitäten

in der ArGe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft im Besonderen unterstützen, sei es, indem Sie Beiträge für das Heft beisteuern, die Jahreshauptversammlung besuchen oder im Vorstand helfen.

Ich danke Ihnen für Ihre Treue zur ArGe und wünsche Ihnen und Ihren Lieben einen guten Start in das Schaltjahr sowie viel Erfolg und Gesundheit.

Ihr



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei (betreut von Ulrich Oltersdorf).

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/florilegium (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Kolumbus: Entdecken Sie die Neue Welt und die Kartoffel, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Marken auf den Umschlagsseiten hat Horst Kaczmarczyk im Wald gefunden

Was dem geneigten Leser in diesem Heft geboten wird:

Seite 4 lesen Sie das Protokoll der Mitgliederversammlung 2023

Seite 5 Hermendel war ein Hühnerträger und lebte im Zwölfbrüderhaus

Seite 5 Page Three Stamp zeigt das Angelusläuten von Dali

Seite 6 *Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Serie neunter Teil)

Seite 16 Heute gibt es bei Oltersdorfs: *tamales*

Seite 17 Auch in Norddeutschland wachsen Zitronen: sie heißen Sanddorn

Seite 22 wird für das Reiseziel Kalkalpen in Österreich geworben

Seite 23 Eine kurze Geschichte des Landes Mecklenburg

Seite 25 NEU Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns 1

Seite 32 Ein Landpoststempel aus einem Weinort – das ist selten

Seite 32 wird über den Garten von Albertus Magnus berichtet

Seite 35 Ginseng, Rosmarin und Stiefmütterchen (ja, die auch!) sind Heilkräuter

Seite 37 Oh weh, auweia: Eine Gegendarstellung

Seite 38 wird die Geschichte des Kaffees fortgesetzt

Seite 53 Kein schöner Beleg: Kautschuk, Kokos und Eisenholz

Seite 55 eine Liste mit neuen Marken zu unseren Themen

Seite 58 Nicht alle Pilze dieser Liste sind eßbar – doch schon alle, aber manche nur einmal

Seite 59 Fünf Tiere auf zwei Stempel und ein ehrenwerter Tierschützer auf einem Stempel

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Uwe Kraus, Carlo Lonien, Axel Muttray, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Anja Stähler und Roger Thill; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Advent, Advent, es brennt ein Lichtlein fei,
nun kann das Heft zur Druckerei.
Frisch rausgeholt wird das Papier,
gedruckt wird rasch das Schwarz-Geschmier.

Protokoll der Jahreshauptversammlung 2023 der ArGe

Die diesjährige Jahreshauptversammlung haben wir am 27.Oktober im Rahmen der Briefmarken-Messe in Ulm auf dem Messegelände abgehalten.

Die 1.Vorsitzende eröffnete um 10.05 Uhr die Versammlung und begrüßte den kleinen Kreis an Mitgliedern sowie den 2.Vorsitzenden.

Wie im Vorjahr wurde Anja Stähler zum Protokollführer gewählt.

Nach der Gedenkminute für unsere verstorbenen Mitglieder dankte die Vorsitzende unseren Ausstellern sowie den Mitgliedern, welche unsere ArGe mittels Onlinepräsenzen bekannt machen. Sie verwies darauf, daß die Exponate der ArGe „Die Ziege, die Käthe und wir", „Hans im Glück, die Gisela und wir" sowie „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir" nun im Bereich der Jugendexponate auf der Webseite des BDPh zu finden sind.

Sie machte darauf aufmerksam, daß der Vorstand weitere Unterstützung in Form von Nachfolgern bzw. Mithilfe von Mitgliedern in den Bereichen Redaktion und Kassenführung sucht. Ihre Tätigkeit als Gruppenleiterin der Jugendgruppe Speyer wird sie zum Jahresende 2023 aufgeben, so daß ihr die für die Philatelie zur Verfügung stehende Zeit für unsere Arbeitsgemeinschaft bleibt.

Unser Geschäftsführer/Kassierer Horst Kaczmarczyk konnte in diesem Jahr nicht an der Versammlung teilnehmen. Roger Thill verlas vertretungsweise den Kassenbericht inklusive Mitgliederstand. Wie bereits in den Vorjahren haben nicht alle Mitglieder ihren Beitrag beglichen. Trotz mehrmaliger Kontaktaufnahme kam es selten zu Rückmeldungen. Herr Thill machte darauf aufmerksam, daß Mitglieder, die zwei Jahre den Beitrag nicht bezahlt haben, satzungsgemäß aus der ArGe ausgeschlossen werden.

Die Finanzlage ist gesund, der Mitgliederstand lag am Stichtag 31.Dezember 2022 bei 62 Mitgliedern.

In diesem Jahr gab es keine Kassenprüfung. Diese wird zeitnah nachgeholt.

Die Entlastung des Vorstands sowie des Geschäftsführers/Kassierers erfolgte einstimmig.

Zu dem Tagesordungspunkt „Verschiedenes" gab es zwei Themen:

- Herr Oltersdorf sprach den Webauftritt der Ernährungsdenkwerkstatt an, welcher die Agrarphilatelie einschließt. Wie bereits im Vorfeld erwähnt, macht sich der Vorstand zu diesem Themenkomplex Gedanken, wie es weiter geht.
- Im Jahr 2025 feiert die ARGE ihr 50-jähriges Jubiläum. Es wurden Vorschläge unterbreitet, in welchem Rahmen dies stattfinden wird. Es wurde vorgeschlagen, dies während der EXPHIMO in Bad Mondorf zu feiern und diese unter dem Themenschwerpunkt Landwirtschaft auszurichten. Der Vorstand wird den Vorschlag diskutieren.

Um 11.10 Uhr wurde die Versammlung von der 1.Vorsitzenden geschlossen.

Anja Stähler



Hermendel war ein Hühnertr ger

Der Hühnerträger trägt auf dem Rücken das über den Kopf hinausragende und mit einem Vorhängeschloß gesicherte Reff, eine dem Transport von Hühnern dienende Rückentrage mit Holzgestell und Stützstock.

Anno it(em) xxx starb hermendel ein keser am sampstag vor galli der Cv bruder

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Das Bildmotiv kennen wir doch. Das habe wir doch in der „Agrarphilatelie“ (Heft 162) gesehen. Dalí variiert 1934 das nebenstehende Gemälde „Angelusläuten“ von François Millet und nennt „Atavisme du crépuscule (phénomène obsessif)“, Öl auf Holz, Format: 13,8×17,9 cm). Ein ähnliches Nachempfinden ist in Dalís „Reminiscias arqueologico de l‘Angélus de Millet“ (Öl auf Holz, 31,75×39,4 cm), ebenfalls 1934 hergestellt, zu erkennen. Seien wir ehrlich: Eine Kartoffel oder eine Kartoffelernte zu malen, ist doch interessanter als die Ernte von Kohlköpfen, gleich welcher Farbe und Provenienz. Das Dalí-Bild der Erinnerungen an Millet ist in Guinea-Bissau 2014 als Bild mit Perforation gedruckt worden; ob es sich um eine Briefmarke handelt, wie wir sie von der Bundespost kennen, ist wohl anzuzweifeln, aber als Sammler von „Kartoffel-Briefmarken“ kann man nicht darauf verzichten. Das gilt auch für das umseitige Bild aus Niger (2014). Vielleicht muß es eine neue Definition von „Briefmarke“ geben, so in der Art: „Eine Briefmarke ist ein Wertpapier, das von der ausgebenden staatlichen oder privaten Verwaltung ausschließlich für den Versand von Poststücken hergestellt wird. Es wird nur in einer Auflage gedruckt, die dem inländischen Bedarf in einem überschaubaren Zeitraum entspricht. Alles andere sind Machwerke.“ Das würde bedeuten, daß etliche Briefmarkensammler-Vereine sich in „Machwerke-Sammlervereine“ umbenennen könnten. Na ja, das ist nicht ganz ernst gemeint.

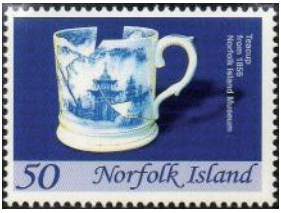




19 Museen, Utensilien und mehr



Museum of Victoria, The Tea House, South Melbourne



Teetasse (1856),
ausgestellt
im Norfolk-Island-Museum



Hongkong-Tee-Museum
im Flagstaff House

In der ehemaligen britischen Kronkolonie Hongkong, im Flagstaff House, wurde ein Tee-Museum eingerichtet. Dr. Luo Guixiang war ein berühmter Sammler von Teekeramik. 1981 vermachte er dem Museum seine gesamte Sammlung und machte das Museum zu einem Traumort für Teeliebhaber. In diesem Museum werden die bekanntesten Teekannen von wichtigen Künstlern ausgestellt und aufbewahrt.



Das nationale chinesische Teemuseum befindet sich in Shuangfeng, Provinz Zheijiang. Es wurde im April 1991 eröffnet und widmet sich allen Aspekten des Tees und seiner Kultur. Es besitzt eine der umfangreichsten Sammlungen alter und moderner Tee-Utensilien.



Tee wurde in Marokko im 17. Jahrhundert von englischen Händlern eingeführt, zusammen mit der damals in Mode gekommenen birnenförmigen Teekanne mit gekröpftem Ausguß. Dieses Modell bildet bis heute im Nordwesten Afrikas die Grundform vieler Teekannen.



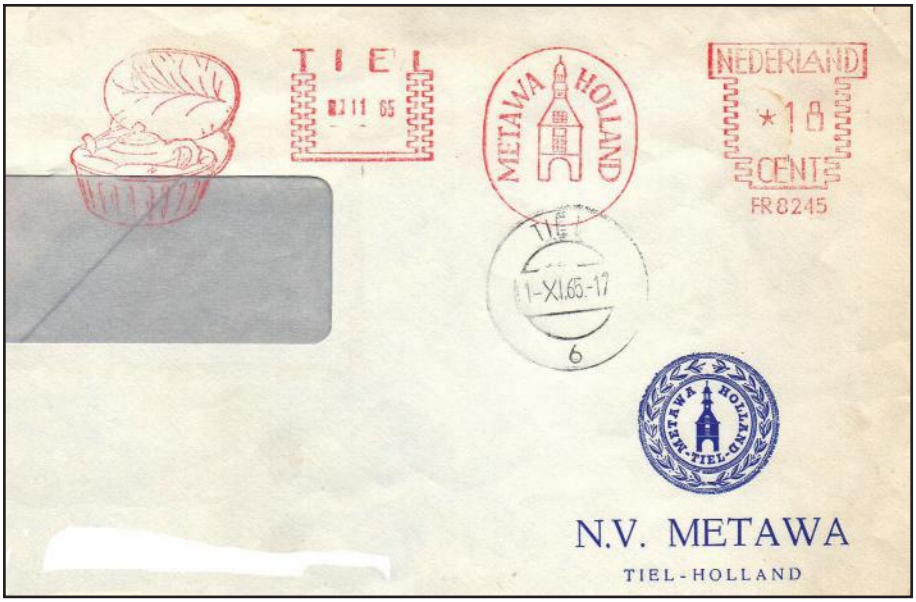


Teewagen
von Cruz de Carvelho



Verziertes Teeservice aus Holz

Francotyp „Cc“ / Prefix FR / *00. Maschinentyp ab 1951 im Einsatz. Abstand Tagesstempel und Wertkosten 75 Millimeter.



Die Firma Metawa aus Tiel produzierte 1923 bis 1970 Teekannen aus echtem Zinn, verkauft wurden sie in einem Metallkoffer. Ausgekleidet waren diese Behälter innen mit einem hellblauen Stoff.

Teekanne aus Silber
(Pest, Ungarn, 1846)



Teekanne aus Silber
im Museum
des Moskauer Kreml





Teekanne mit Gläsern



In Japan wird der Grüntee in kleinen Tonkannen aufgegossen.

„Je besser der Tee, desto kleiner die Kanne. Je kleiner die Kanne, desto besser der Tee."

Die Teeblätter können in der Kanne schwimmen und sich entfalten. Im Inneren der Kanne befindet sich ein Sieb, das die Teeblätter für weitere Aufgüsse zurückhält.

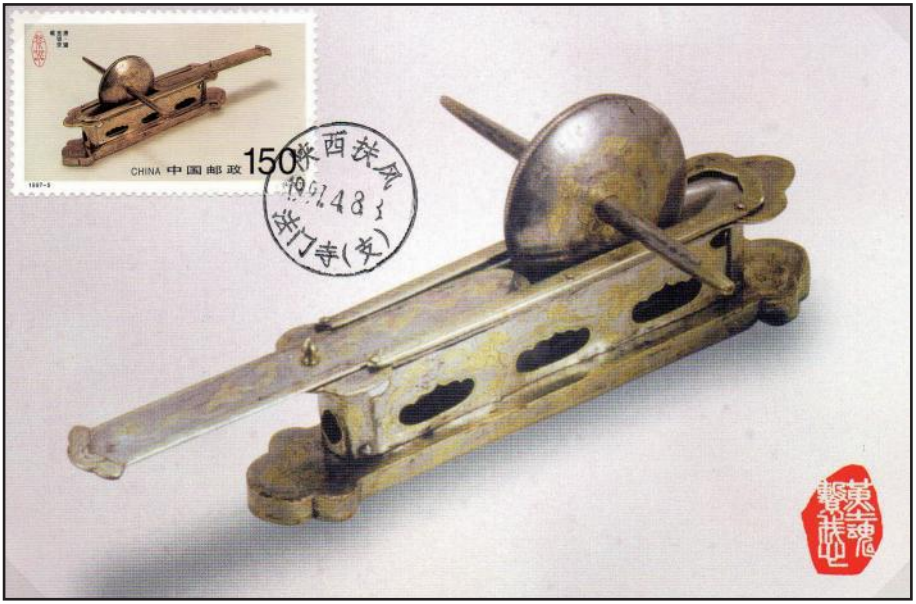
Ein Teeglas ist ein Trinkgefäß aus Glas, wobei das traditionelle Glas ohne Henkel aus der arabischen Welt kommt. Vorteilhaft ist, daß Glas eine geringe Leitfähigkeit hat und der Tee daher länger heiß bleibt und heiß genossen werden kann. Da das Teeglas durchsichtig ist, kann man auch die Farbe des Tees sehen, damit die Stärke abschätzen und somit beeinflussen. Das klassische Teeglas ist mit goldenen oder bunten Ornamenten verziert.



Morgendliches Stillleben
von Kusima Petrow-Wodkin:
„Teekanne mit Teetasse"



Bemaltes hölzernes
Teetischchen



Silberne Teemühle (9. Jahrhundert)





Schön bemalte Teekanne mit einer Deckelsicherung (rechte Marke, oben)



20 Der Tee in Ru land

Das Teetrinken hat in Rußland eine Tradition, die weit zurückreicht. Bereits während der Zarenzeit war Tee sehr beliebt – schließlich waren die Winter lang und kalt, und so war Tee hervorragend geeignet, den Körper zu wärmen. Allerdings war es sehr mühselig, an den köstlichen Tee heranzukommen. Dieser wurde anfangs aus China importiert – ein langer und beschwerlicher Weg. Mit Karawanen wurde der Tee über Sibirien in die großen Städte Rußlands gebracht und von dort im Land verteilt. Die Transportart gab dem Tee eine eigene Bezeichnung: Karawanen-Tee. Dies war ein kräftig-rauchiger Schwarztee. Später wurde der Karawanen-Tee mit indischen Schwarztee-Sorten vermischt. Sowohl der ursprüngliche Karawanen-Tee als auch die Mischung mit indischem Tee wurden sehr beliebt.



(Anmerkung von KH: Die Herstellung des Wässerchens war einfacher als die Erlangung des Tees.)

Samowar
auf Anzeigen-Postkarte
(Sowjetunion 1929)



Samowar aus Shahrisabz in Usbekistan (19. Jahrhundert)

Vergoldeter Samowar



Ein Samowar ist die Zusammensetzung der russischen Wörter „samo“, selbst“ und „war“, kochen; ein Samowar ist also ein Selbstkocher. Ein solches Gerät wird erstmals in den 1730er-Jahren erwähnt. Ein Zentrum der russischen Samowarproduktion ist die Stadt Tula. Wenn man etwas Überflüssiges tut, trägt man in Rußland keine Eulen nach Athen, sondern fährt mit dem eigenen Samowar nach Tula.

Der Samowar ist ein in Rußland, der Türkei und im Iran übliches Heißwassergerät für die Teezubereitung. Beheizt wird ein traditioneller Samowar mit Holzkohle. Auf dem Abzugsschacht steht eine Metallkanne (Tschainik, Teekessel) mit kräftigem Tee-Extrakt (Sawarka). Jeder füllt sich etwas davon in seine Tasse und gibt heißes Wasser aus dem Samowar hinzu. Den trinkbaren Tee erhält man erst, indem man eine kleine Menge Teekonzentrat mit dem kochenden Wasser aus dem Samowar verdünnt, in etwa im Verhältnis von 1:3 bis 1:10.



Sowjetunion 1. Januar 1978:
Postkarte Inlandstarif. Väterchen Frost am Samowar.



Traditionell wird der Tee in Rußland mit Hilfe eines Samowars zubereitet. Holzspäne oder eine brennbaren Paste werden in das Heizrohr eingeführt; dann dieses Material und damit die Holzkohle angezündet. Das Wasser wird so zum Kochen gebracht. Die Holzkohle gibt dem Tee-Extrakt einen rauchigen Geschmack. Sobald das Wasser gekocht hat, wird der Schornstein entfernt und der Tee-Aufguß vorbereitet.

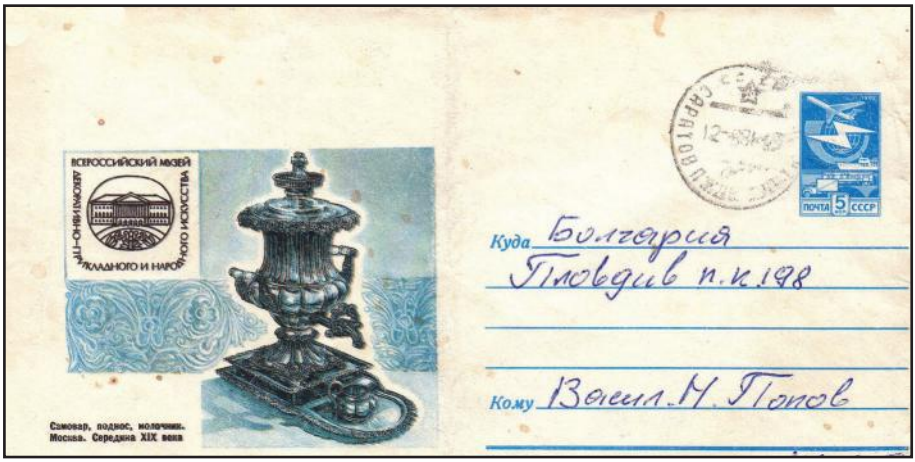


Birnenförmiger Samowar
(Ende des 18. Jahrhunderts)



Samowar-Fäßchen
(Anfang des 19. Jahrhunderts)





Russischer Tee besteht aus einer aromareichen kräftigen Mischung aus ost- und südostasiatischen Teesorten. Früher bezeichnete man den aus China mit Karawanen herantransportierten Tee als „Russischen Tee".



Tee-Anbau in Georgien

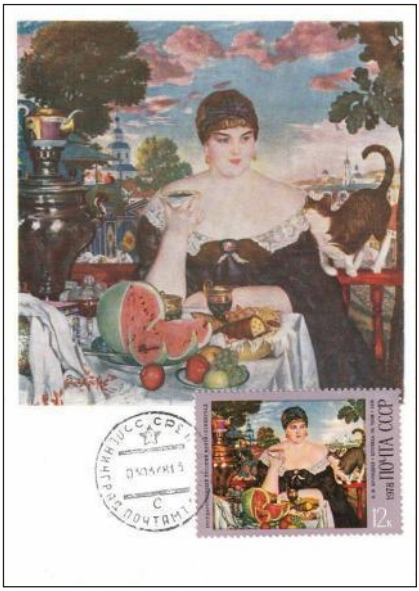
Reise-Samowar „Kabotschok"
(1830–1840)



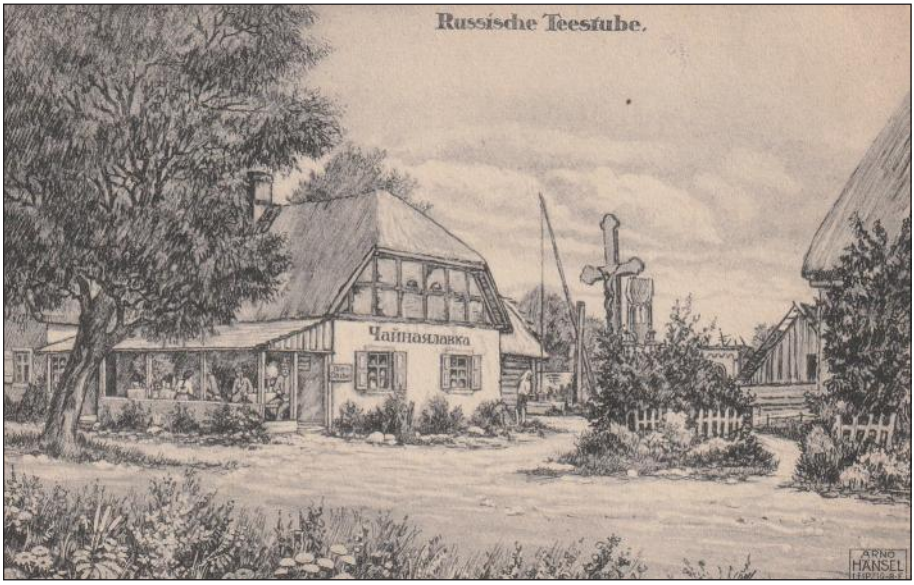


Eine sehr interessante Karte: Werbung für russischen Tee in französischer Sprache und abgesandt in Österreich (jedenfalls der Marke nach).

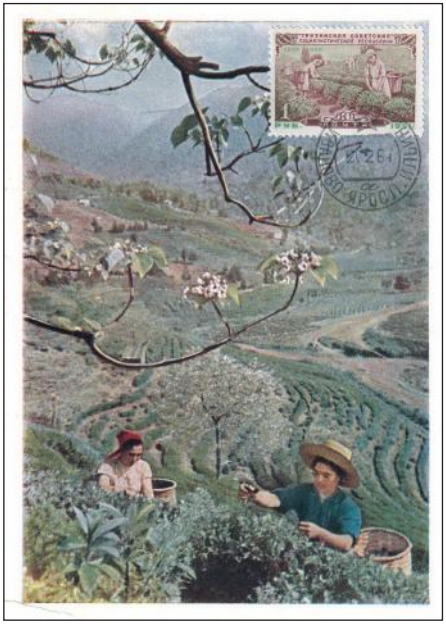
1842 gründet Konstantin Abramowitsch Popow in St.Petersburg im Alter von 28 Jahren eine Teehandlung. Er hatte vorher bei dem bekannten Teehändler Ponomarew diesen Beruf erlernt. Im Folgejahr verlegt er gemeinsam mit seinem Bruder Semjon den Firmensitz unter dem Namen „K. & S. Popow“ nach Moskau, wo er Hoflieferant wird. 1861 wurde auf dem Seeweg von Kanton nach Rußland Tee importiert. Die Gebrüder Popow durften fortan in China Plantagen pachten und Teefabriken in den Gebieten von Zunjang und Futschou errichten. Sie gründeten mit chinesischen Tee-Pflanzenmaterial auch eigene Teepflanzungen im Kaukasus (Georgien und Grusinien). Die Popows besaßen Teegeschäfte in 90 russischen Städten und gründeten unter dem in Popoff geänderten Namen Vertretungen im westlichen Ausland. „Popoff“ ist heute ein eingetragenes Warenzeichen. Im Internet kann man heute bei mehreren Händlern verschiedene Tees von der Marke „Popoff“ kaufen – zum Beispiel „Popoff St.Petersburger Teemischung“, „Popoff Russischer Karawanentee“ und „Popoff Grüner Tee de Luxe“.



Russische Kaufmannsfrau



„Russische Teestube“; abgebildet auf einer Feldpostkarte, gelaufen am 23. April 1917 nach München (Die Karte wurde von Römmler & Jonas in Dresden gedruckt und den Soldaten als „Feldversorgung“ mitgegeben)



Tee-Ernte in Georgien



(wird fortgesetzt)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit postalischen Belegen.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Tamales

Eine Tamale ist eine Maismehltasche, die bereits von Aztekten und Mayas gegessen wurde. Die Tamales sind in mehreren Variationen ein traditionelles zentralamerikanisches Gericht. Sie bestehen aus Maisteig, der mit Fleisch, Käse oder anderen Zutaten gefüllt und in Pflanzenblätter eingehüllt gedämpft wird. Übliche Füllungen sind Schweine-, Lamm- oder Hühnerfleisch mit Würzsaucen wie roter oder grüner Salsa oder Mole. Für eine oft als Frühstück verwendete Variante wird der Maismischung Zucker hinzufügt, diese mit getrockneten Früchten, Nüssen, süßen Bohnen und/oder Karamell gefüllt und somit eine süße Tamale (Tamal de dulce) hergestellt. Als Pflanzenblätter werden Bananen- und Maisblätter verwendet. Die Tamales werden in rechteckiger (auch quadratischer) und runder Form und in verschiedenen Größen zubereitet.



Tamales sind in lateinamerikanischen Ländern vom Süden in Peru und Kolumbien, in allen mittelamerikanischen Staaten bis hin im Norden in den USA – sehr populär.

Hier ein relativ einfaches, unseren Kochgewohnheiten angepaßtes Rezept:

10 Maisblätter werden 10 Minuten in heißem Wasser eingeweicht.

Hähnchenbrustfilet (etwa 300 Gramm) in Salzwasser garkochen (etwa 25 Minuten).

Tomatensalsa: 3 Chili-Schoten entkernen und den Stiel entfernen. 500 Gramm Tomaten waschen und mit den Chilis in Salzwasser 5 Minuten kochen.

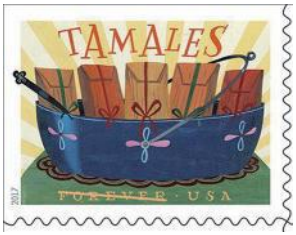
Eine Zwiebel vierteln. Mit einem Viertel der geschälten Zwiebel und 50 Milliliter Hühnerbrühe in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Topf geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

500 Gramm Maismehl wird mit insgesamt 300 Milliliter Hühnerbrühe vermischt, nach und nach unterrühren. Dann diesem Teig 250 Gramm cremiggerührtes Schweineschmalz in kleinen Portionen zugeben und verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Backpulver untermischen.



Das gegarte Hähnchenfleisch mit den Fingern zerkleinern. Auf ein Maisblatt zwei Eßlöffel des Maisteigs streichen.





Etwas vom Hühnchen und einen Eßlöffel der Tomatensalsa darauf geben. Einen weiteren Eßlöffel Teig darauf verstreichen und das Blatt zusammenfalten und mit Küchengarn verschließen. Restliche Maisblätter ebenso füllen.

In einem Topf mit Dämpfeinsatz etwas Wasser erhitzen. Die Tamales in den Einsatz geben und etwa 1 Stunde zugedeckt garen. Zum Verzehr werden die Tamales ausgepackt, denn die Blattumhüllung wird nicht mitgegessen.

Entsprechend der weiten Verbreitung von Tamales in Amerika, gibt es auch einige Briefmarken:

- Hühnchen-Tamale, gewickelt in Bananenblätter – Curaçao (MiNr. 62, 11.11.2011)
- Nacatamales – Honduras (MiNr. 2117, 25.7.2019)
- Tamales (Empanadas, Tamales) – Kolumbien (MiNr. 2986, 15.3.2018)
- Tamales (Maismehltaschen gefüllt mit Fleisch, Käse und Zwiebeln) – USA (MiNr. 5385, 20.4.2017)

Ulrich Oltersdorf

Sanddorn: die Zitrone des Nordens

Sanddorn *(Hippophae rhamnoides),* auch Fasan(en)beer(e), Haffdorn, Seedorn und häufig „Zitrone des Nordens“ genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Sanddorne *(Hippophae)* innerhalb der Familie der Ölweidengewächse *(Elaeagnaceae).* Der botanische Gattungsname *Hippophae* enthält die beiden griechischen Wörter *hippos* (Pferd) und *phaes* (leuchtend).

Die orange gefärbten Früchte des Sanddorns sind für ihren hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt und werden insbesondere zu Nahrungsmitteln und Getränken sowie zu Hautpflegeprodukten verarbeitet.

Die ursprüngliche Heimat des Sanddorns befindet sich in Nepal. Eiszeitliche Verschiebungen führten dann zur weiteren Verbreitung. Sein Verbreitungsschwerpunkt liegt in Ost- und Westasien und umfaßt sowohl Sibirien als auch die Volksrepublik China. Das europäische Verbreitungsgebiet erstreckt sich über Mitteleuropa von den Pyrenäen über die Alpen und das Alpenvorland bis zum Kaukasus. Es umfaßt das nordwestliche Europa und findet dort seine nördliche Grenze in Norwegen. Die weite Verbreitung zeigt sich in den verschiedenen Namen: Haffduurn (Haff für Ostseebucht), Griesbeer (Griez für Sand

in Tirol), Audorn (Tirol), Doorn (Insel Juist), Durnbusch (Hiddensee), Fürdorn (Baden), Besingstrauch (Brandenburg), Fasanbeer (Salzburg), Amritscherl (Niederösterreich: Kritzendorf), Tubakröhrlistude (Graubünden), Weißeldern (Mals), Korallen- und Meerbeere (Schweiz).

Der Sanddorn wächst als sommergrüner Strauch und erreicht Wuchshöhen von 1 bis 6 Metern. Die Zweige des Sanddorns bilden verdornte Kurztriebe aus. Er verfügt über ein tief- und weitreichendes Wurzelsystem, das sich 1,5 bis 3 Meter in die Tiefe und in waagrechter bzw. schräger Richtung bis zu 12 Meter nach allen Seiten erstreckt. Dies sorgt für eine feste Verankerung.

Der Sanddorn ist zweihäusig (diözisch) und blüht vor dem Laubaustrieb. Die kleinen gelblichen, eingeschlechtigen Blüten werden in Mitteleuropa ab März sichtbar und die Blütezeit erstreckt sich von März bis Mai. Von Anfang August bis Anfang Dezember bringt die Pflanze die kennzeichnenden 6 bis 8 Millimeter langen, ovalen, orangeroten bis gelben Früchte hervor, die botanisch als Schein-Steinfrüchte bezeichnet werden. Sie entwickeln sich zahlreich an den Zweigen der weiblichen Sträucher und bilden sich unter Beteiligung der bei Reife fleischig werdenden Kelchröhre, die den einzigen Samen pro Frucht umgibt. Das Fruchtfleisch weist eine dünn-breiige Konsistenz auf und enthält ätherische Öle. Die Fruchthaut erscheint durch platte, schildförmige Schuppenhaare getüpfelt. Die steinartigen, außen braun gefärbten Samen sind länglich-rund geformt und besitzen einen weißen Kern. Sie sind 2,8 bis 5,3 Millimeter lang und ihre Breite variiert von 1,4 bis 2,7 Millimeter. Sie benötigen Licht und Kälte zur Keimung.

Der Sanddorn bevorzugt kalkhaltige Sand- und Kiesböden in sonnigen Lagen in Höhenlagen von der Ebene bis zu 1800 Metern in den Alpen und 5000 Metern in Asien. Er besiedelt gern lichte Kiefernwälder. Trockene Flußauen und Schotterfluren zählen ebenso wie felsige Hänge und kiesige Ufer von Gebirgsbächen zu seinen üblichen Standorten. Als Pionierpflanze ist er an Meeresküsten, insbesondere auf festgelegten Dünen, aber auch in Steppen eine häufig anzutreffende Art.

Die Sanddornbeeren werden in einer breiten Produktpalette als Nahrungsmittel angeboten. Aufgrund schwieriger Erntebedingungen und einer langen Anlaufphase von etwa sechs



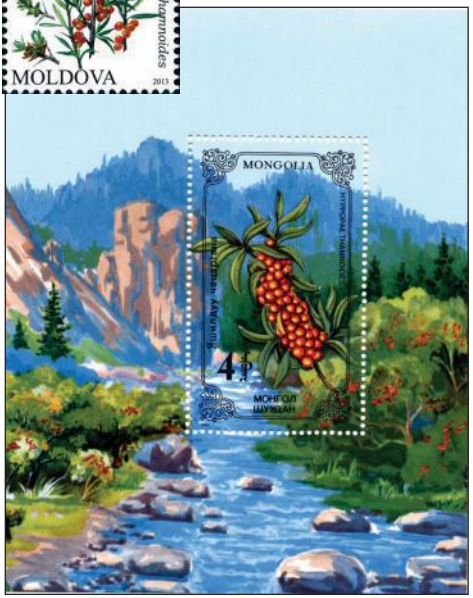












bis acht Jahren bis zur ersten Ernte ist Sanddorn ein relativ teurer Rohstoff. Sie sind sehr nährstoffreich, so weisen sie einen ungewöhnlich hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Abhängig von der jeweiligen Sorte variiert dieser zwischen 200 und 900 Milli

Der Sanddorn ist zweihäusig (diözisch) und blüht vor dem Laubaustrieb. Die kleinen gelblichen, eingeschlechtigen Blüten werden in Mitteleuropa ab März sichtbar und die Blütezeit erstreckt sich von März bis Mai. Von Anfang August bis Anfang Dezember bringt die Pflanze die kennzeichnenden 6 bis 8 Millimeter langen, ovalen, orangeroten bis gelben Früchte hervor, die botanisch als Schein-Steinfrüchte bezeichnet werden. Sie entwickeln sich zahlreich an den Zweigen der weiblichen Sträucher und bilden sich unter Beteiligung der bei Reife fleischig werdenden Kelchröhre, die den einzigen Samen pro Frucht umgibt. Das Fruchtfleisch weist eine dünn-breiige Konsistenz auf und enthält ätherische Öle. Die Fruchthaut erscheint durch platte, schildförmige Schuppenhaare getüpfelt. Die steinartigen, außen braun gefärbten Samen sind länglich-rund geformt und besitzen einen weißen Kern. Sie sind 2,8 bis 5,3 Millimeter lang und ihre Breite variiert von 1,4 bis 2,7 Millimeter. Sie benötigen Licht und Kälte zur Keimung.

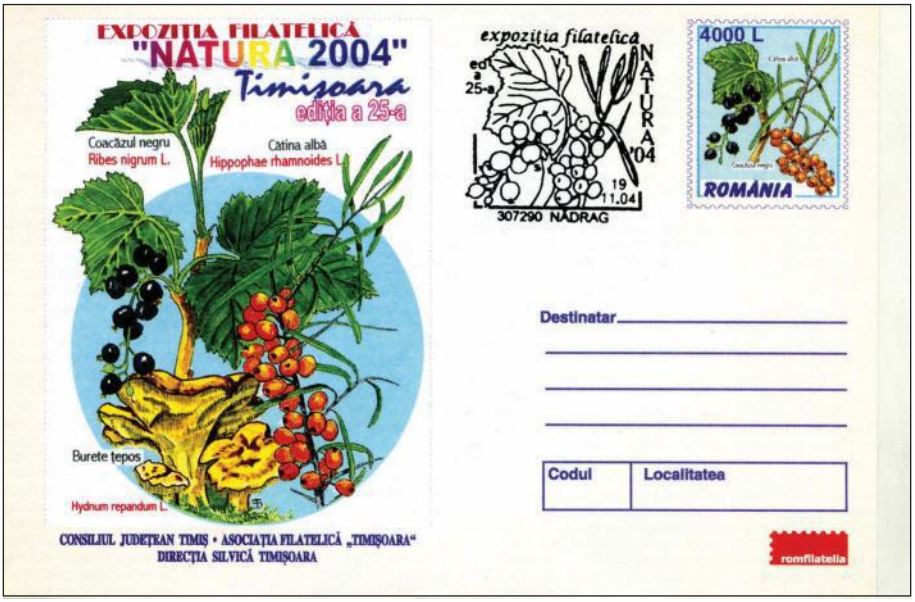
Der Sanddorn bevorzugt kalkhaltige Sand- und Kiesböden in sonnigen Lagen in Höhenlagen von der Ebene bis zu 1800 Metern in den Alpen und 5000 Metern in Asien. Er besiedelt gern lichte Kiefernwälder. Trockene Flußauen und Schotterfluren zählen ebenso wie felsige Hänge und kiesige Ufer von Gebirgsbächen zu seinen üblichen Standorten. Als Pionierpflanze ist er an Meeresküsten, insbesondere auf festgelegten Dünen, aber auch in Steppen eine häufig anzutreffende Art.

Die Sanddornbeeren werden in einer breiten Produktpalette als Nahrungsmittel angeboten. Aufgrund schwieriger Erntebedingungen und einer langen Anlaufphase von etwa sechs bis acht Jahren

bis zur ersten Ernte ist Sanddorn ein relativ teurer Rohstoff. Sie sind sehr nährstoffreich, so weisen sie einen ungewöhnlich hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Abhängig von der jeweiligen Sorte variiert dieser zwischen 200 und 900 Milligramm pro 100 Gramm Fruchtfleisch. Damit wird der durchschnittliche Vitamin-C-Gehalt von 50 Milligramm pro 100 Gramm bei Zitronen oder Orangen mehrfach überschritten. Sanddornbeeren enthalten zusätzlich in nicht geringen Mengen Beta-Karotin und Gerbstoffe. Sanddorn enthält in geringen Mengen auch Vitamin B_{12}, welches sonst fast ausschließlich in tierischer Nahrung vorkommt. Dieses entsteht durch eine Symbiose mit Bakterien auf der Außenschale der Früchte. Sanddornfruchtfleisch enthält zwischen 3 und 5 Prozent Öl. Sanddornöle (Kern- und Fruchtöl oder gemischt) sind reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, haben einen sehr hohen Anteil Carotine und vereinigen praktisch den gesamten Vitaminkomplex in sich.



Für den Frischverzehr hat Sanddorn eher eine geringe Bedeutung. Ansonsten existieren ähnliche Verwendungsmöglichkeiten wie bei anderen Beerenfrüchten, wobei die Verwendung als Fruchtmus, Fruchtsaft und, in getrockneter Form, als Gewürz herausragt. Als Getränk wird Sanddorn als orangefarbener dicker Fruchtsaft, Nektar und als Bestandteil





von Mixgetränken und Cocktails angeboten. Die Beeren werden auch zu alkoholischen Getränken wie Obstwein und Likör (Fasanenbrause) verarbeitet. Sanddornfrüchte werden traditionell auch als aromatische Zutat in Kräuter- und Früchtetees verwendet. Auch Konfitüre oder Fruchtaufstrich kann aus Sanddorn hergestellt werden.

Sanddorn wird als Superfood vermarktet.

Die Kerne werden gleichermaßen zur Gewinnung von hochwertigem Pflanzenöl für Hautpflegeprodukte und Nahrungsergänzungsmittel verwendet, wie auch das aus Herstellersicht wertvollere Fruchtfleischöl.



In der Naturheilkunde werden Sanddornfrüchte und Sanddornkernöl bei Anfälligkeit auf Erkältungskrankheiten, bei fieberhaften Infektionen sowie in der Rekonvaleszenz eingesetzt. Das Öl fördert die Wundheilung, diese Eigenschaft wird in Osteuropa schon lange zur Heilung von Strahlenschäden z.B. durch Röntgenstrahlen oder bei Sonnenbrand, genutzt. Der versuchsweise Einsatz bei Neurodermitis war dagegen nicht überzeugend. In Mitteleuropa ist Sanddornkernöl neuerdings in zahlreichen Kosmetikprodukten enthalten. Auch bei der Vorbeugung von trockenen oder geröteten Augen kann Sanddorn effektiv genutzt werden. Auf der Haut können Hautdefekte und Juckreiz mit Hilfe von Sanddorn behandelt werden. Auf die Funktion der Nieren kann Sanddorn positive Effekte ausüben und schützt die Nieren vor schädigenden Einflüssen.





Im Landschaftsbau wird der Sanddorn gern als Heckenpflanze und Vogelnährgehölz verwendet. Als Wintersteher bietet er zudem in der dunklen Jahreszeit einen hohen Zierwert. Für eine Ansiedlung in kleineren Zier- oder Nutzgärten ist der Sanddorn weniger geeignet, da durch seine ausgeprägten Wurzelsysteme andere Pflanzen verdrängt werden und eine Eindämmung schwierig ist. Der Sanddorn ist windbeständig und salztolerant. Er wird daher gern zur Bodenbefestigung sandiger Standorte wie Dünen, Fluß- und Küstengebiete eingesetzt.

Das Holz des Sanddorns zeichnet sich durch einen schmalen gelben Splint und lebhaft braunen Kern aus. Es ist dauerhaft, feinfasrig, mittelschwer und gut polierbar und findet als Drechsler- und Brennholz Verwendung.

Die Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.

In folgenden Ländern sind Briefmarken mit Sanddorn-Motiven erschienen:

- Ålandinseln (Finnland) (MiNr.420, 18.3.2016) NORDEN: Nordische Eßkultur: Sanddorn-Eisdessert, zubereitet von Michael Björklund (*1975), Küchenmeister (Abb.)
- Belgien (MiNr.1468–1469, 11.3.1967) Naturschutzgebiete, u.a. Dünen von Westhoek (Nordsee); Sanddorn *(Hippophae salicifolia)* (Abb.)
- Finnland (MiNr.1126–1128, 5.2.1991) Freimarken: Pflanzen, u.a. Sanddorn (Abb.)
- Kirgisien (MiNr.765–768, 14.12.2013) Heilpflanzen u.a. Sanddorn (Abb.)
- Moldawien (MiNr.823–828, 30.3.2013) Einheimische Sträucher, u.a.Sanddorn (Abb.)
- Mongolei (MiNr.490–497, 15.2.1968) Früchte – Sanddorn (Abb.); (MiNr.1712 bis 1719, Block 109; Juni 1985) Pflanzen, u.a. Sanddorn (Hippophae rhamnoides) (Abb.); (MiNr.1877–1884, Block 120; 30.6.1987) Eßbare Früchte, u.a. Sanddorn (Abb.)
- Rumänien (MiNr.7276–7279, 29.9.2017) Wildfrüchte. Sanddorn (Abb.); Ganzsachenbrief Philatelie-Ausstellung „Natura 2004“ Timisoara 19.11.2004 (Abb.)
- Sowjetunion (MiNr.5002–5006, 29.10.1980) Geschützte Baum- und Straucharten, u.a. Sanddorn (Abb.)
- Ukraine (MiNr.1367, 17.3.2017) Freimarke: Bäume; Sanddorn (Abb.)
- Weißrußland (MiNr.514–528, 9./13.2.2004) Früchte, u.a. Sanddorn (Abb.) (Abb. aus Kleinbogen)



Adolf Bläumauer
Nationalparks in Österreich

(kh) In diesem Heft beginnen wir mit dem Abdruck einer Ausstellungssammlung unseres Luxemburger Sammlerfreundes Paul Faten-Nguyen (paukha @ pt.lu). Diese Sammlung wird uns längere Zeit begleiten. Anders als bisherige Abdrucke von Sammlungen konzentriert sich dieses detailreiche Exponat auf wenige Marken, die in den Jahren 1945 und 1946 im heutigen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern von der Post ausgegeben wurden. Herr Faten-Nguyen hat diese Marken mit ihren Fehlern und Varianten zusammengestellt und kommentiert.
Die Sammlung ist bisher zweimal in Bad Mondorf (Exphimo 2022 und 2023) und einmal in Differdingen, jeweils außerhalb von Wettbewerben, ausgestellt worden.

Klaus Henseler

Eine kurze Geschichte des Landes Mecklenburg

Nach dem Ersten Weltkrieg bemühte man sich, die noch vorhandenen Kleinstaaten mit anderen Ländern des Deutschen Reichs zusammenlegen. Es blieb jedoch bei der alten Länderstruktur mit Anhalt, Baden, Bayern (einschl. Pfalz), Bremen, Hamburg (mit Cuxhaven), Lübeck, Mecklenburg-Schwerin, Mecklenburg-Strelitz, Oldenburg, Preußen (mit



u.a. Pommern, Ostpreußen, Rheinland, Hohenzollern), Saargebiet, Sachsen, Schaumburg-Lippe, Schleswig-Holstein, Thüringen, Waldeck (1929 zu Preußen) und Württemberg.

Der Name Mecklenburg („Mikelenburg“) taucht erstmals in einer Urkunde des Jahres 995 auf. Er bezeichnete damals die slawische Burg Mecklenburg (Wiligrad) im heutigen Dorf Mecklenburg südlich von Wismar; der Name bedeutet so viel wie Große Burg (mhd. „mikil“ oder „miekel“ = groß). Nach dem Sturz der Monarchie 1918 wurden beide Landesteile Mecklenburg-Schwerin und Mecklenburg-Strelitz als Freistaaten selbständig. Sie unterhielten getrennte Landtage, gaben sich eigene Verfassungen, hielten aber am gemeinsamen Oberappellationsgericht fest. Mecklenburg-Strelitz, ein Staat von der Größe eines preußischen Landkreises, erwies sich jedoch schon nach wenigen Jahren als nicht lebensfähig und führte ab Ende der 1920er Jahre Anschlußverhandlungen mit Preußen, die aber nicht zum Abschluß gelangten.

Am 13. Oktober 1933 beschlossen die beiden Landesparlamente unter dem nationalsozialistischen Reichsstatthalter und NS-Gauleiter Friedrich Hildebrandt (1898–1948) im Rostocker Ständehaus die Vereinigung von Mecklenburg-Schwerin und Mecklenburg-Strelitz zum 1. Januar 1934. Bis 1937 gehörten zu Mecklenburg(-Strelitz) Exklaven in Schleswig-Holstein wie zum Beispiel der Domhof Ratzeburg und die Exklave Zettemin bei Stavenhagen (Vorpommern). Hildebrandt, der auch Reichstagsabgeordneter im Wahlkreis 35 (Mecklenburg und Lübeck) war, wurde als Kriegsverbrecher 1948 hingerichtet.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs erfolgte im Juni 1945 auf Befehl der Sowjetischen Militäradministration Deutschland (SMAD) eine erste territoriale und politische Untergliederung der Sowjetischen Besatzungszone durch die Errichtung der Länder Mecklenburg, Sachsen sowie Thüringen mit eigenen Landesregierungen und Provinzverwaltungen in den ehemaligen preußischen Provinzteilen Sachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg. Zwischen der Sowjetunion und der kommunistischen Regierung in Polen kam es über die Grenze zwischen Polen und Deutschland zu intensiven Auseinandersetzungen, was schließlich dazu führte, daß die Grenze Polens nach Westen verschoben wurde. Stettin mit seinem bedeutenden Ostseehafen, der Unterlauf der Oder, die Insel Wollin sowie das östliche Ende Usedoms mit der damaligen Kreisstadt Swinemünde (mit heute einem riesigen Markt für Zigaretten und Textilien für deutsche Touristen) wurden damit polnisch. Die Räumung von Wollin und Swinemünde erfolgte ab dem 5. Oktober 1945. Am 25. Juli 1952 wurden das Land Mecklenburg mit Vorpommern und die anderen vier Länder in der DDR durch die Verwaltungsreform von 1952 aufgelöst und in den Bezirk Rostock, den Bezirk Schwerin und den Bezirk Neubrandenburg aufgeteilt. Die Landtage lösten sich selbst auf und ihre Mitglieder wurden entsprechend ihrem Wohnsitz zu Mitgliedern der neuen Bezirkstage. Erst am 3. Oktober 1990 wurde das Land Mecklenburg mit Vorpommern wieder hergestellt.



1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns



Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 1)

Zum Ende des Zweiten Weltkrieges wurde das Gebiet des heutigen Bundeslandes Mecklenburg-Vorpommern von sowjetischen Truppen besetzt. Die Sowjetische Militäradministration für Deutschland (SMAD) erlaubte der damaligen Reichspostdirektion (RPD) Schwerin die Herstellung eigener Briefmarken. Diese wurden in der Zeit zwischen dem 28. August 1945 und dem 1. März 1946 herausgegeben. Sie sind bekannt für eine Unmenge an Farbabweichungen, Plattenfehlern, Zähnungsabarten, Farbverschmierungen und Druckzufälligkeiten. Neben politischen, handwerklichen sowie neutralen Motiven war ein Großteil der Landwirtschaft gewidmet. Lediglich diese Marken sollen dem Betrachter in ihrer ganzen Vielfalt gezeigt werden.

Die Marken mit Landwirtschaftsmotiven, die von der Reichspostdirektion für Mecklenburg-Vorpommern von Dezember 1945 bis Oktober 1945 ausgegeben wurden.



Michel-Nummer 11–15
Motiv: Bauer mit Pflug

die Marken 11 bis 19 sind von Gustav Otto, die Marken 23 bis 25 von Herbert Bartholomäus und die Marken 29, 33, 35, 37, 38 und 40 sind von Erwin Wriedt entworfen worden



Michel-Nummer 16–19
Motiv: Bauernhaus mit Ährengabe



Michel-Nummer 23
Motiv: Bauer mit Pflug

Michel-Nummer 24
Motiv: Bauer beim Säen



Michel-Nummer 25
Motiv: Bauer beim Schneiden von Getreide





Michel-Nummer 29
Motiv: Bauernhäuser



Michel-Nummer 33
Motiv: Bauer



Michel-Nummer 35
Motiv: Bauer mit Pferdepflug



Michel-Nummer 37
Motiv: Bauer mit Motorpflug



Michel-Nummer 38
Motiv: Getreidespeicher
u.a.



Michel-Nummer 40
Motiv: Frau mit Spinnrad



Portorichtig mit 84 Rpf. freigemachter Einschreibfernbrief aus 3 Rostock nach 24 Heide in Holstein. Der Beleg stammt aus der 2. Tarifperiode sowie 1. Gewichtsstufe. Entwertet wurden die Marken mit dem 2-Kreis-Stegstempel Schwerin (Meckl) 1 e.
Der Ankunftsstempel beweist, daß der Brief 6 Tage benötigte, um seinen Empfänger zu erreichen; für die damaligen Verhältnisse eigentlich noch nicht einmal lang.



Freimarkenserie – Motiv „Pflügender Bauer"
Druckfarben, Papiere und Typen

Nachfolgend werden die unterschiedlichen Druckfarben und Papiere mit ihrer jeweiligen Benennung im Michelkatalog gezeigt. Die unterschiedlichen Typen folgen am Ende des Kapitels.

Michel-Nummer 11
Papier x
Farbe a und b

Ausgabedatum:
6.10.1945 (a-Farbe)
1.3.1946 (b-Farbe)



Farbe a:
magenta



Farbe b:
dunkelrosarot
auf lilarosa


Gummiseite:
Papier
lilarosa

Michel-Nummer 11
Papier y

Ausgabedatum:
1.3.1946



dunkelrosarot
auf
lebhaftlilarosa


Papier
lebhaft-lilarosa



Michel-Nummer 12
schwarz
auf lilarosa
Datum: 19.10.1945

Michel-Nummer 13
Papier x

Ausgabedatum:
3.11.1945





dunkelgraulila auf hellbläulichgrün


Papier
hellbläulich

Michel-Nummer 13
Papier y
Ausgabedatum:
3.11.1945



dunkelgraulila auf hellbläulich-graugrün



Papier hellbläulich-graugrün

Michel-Nummer 14
Papier x
Ausgabedatum:
2.11.1945
(beide Papiere)



schwarz auf hellbläulich-grün



Papier hellbläulich-grün

Michel-Nummer 14
Papier y
Linienzähnung 10¾
(Michel-Nummern
11–15)
2.11.1945



schwarz auf hellbläulich-graugrün



Papier hellbläulich-graugrün

Michel-Nummer 15
Papier: immer weiß
Ausgabedatum:
7. Januar 1946

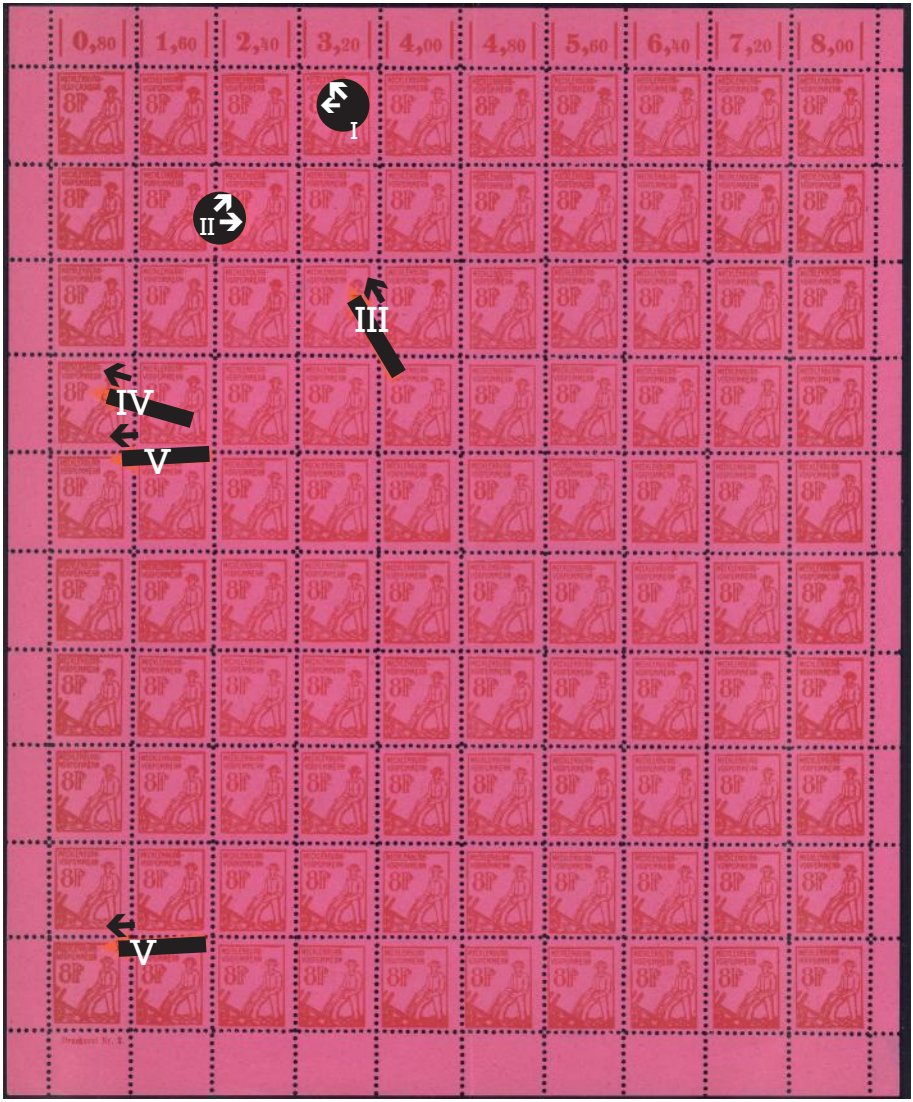


Farbe a: mittel-siena



Farbe b: siena





Typen

Hier wird ein Schalterbogen von 100 **Marken 11 xb** gezeigt. Beim Druck dienten zum Aufbau der Platten Druckstöcke von je 5 übereinander stehenden Marken, jede mit einem typischen Kennzeichen (Typen). Durch Aneinanderreihen der Druckstöcke zu 100 Markenfeldern kommt jeder Typ jeweils in 2 Bogenreihen vor. Diese werden auf der nächsten Seite vorgestellt.

Bogenbeschreibung auf der vorherigen Seite

I: *N* in MECKLENBURG oben nach rechts verbogen, die *8* in der Kreuzung rechts unten leicht unterbrochen; Bogenreihe 1 und 6

II: *Pflugsterz* links gebrochen, die *8* wie bei Type I, Bogenreihe 2 und 7

III: *ERN* in VORPOMMERN unten schräg ansteigend abgeschliffen, Bogenreihe 3 und 8

IV: Mittelstrich von *f* von Pf. schräg und mager auslaufend statt fett und abwärts gebogen, Bogenreihe 4 und 9

V: *Bindestrich* zwischen Landesname fehlt in der Bogenreihe 5 oder ist nur schwach zu erkennen in der Bogenreihe 10.

Plattenfehler und Zähnungsabarten

Die Marken wurden in Druckbogen von jeweils 2 Schalterbogen (A- und B-Bogen) gedruckt und anschließend in der Druckerei getrennt.
Da es sich um unterschiedliche Bogen handelt liegen abweichende Plattenfehler vor.



Michel-Nummer 15 a,

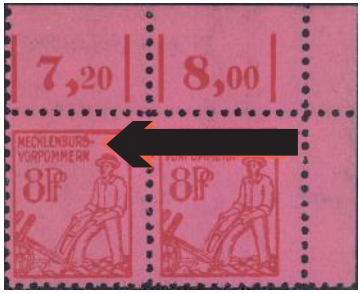
15er-Einheit eines B-Bogens: Feld 7 Michel-Plattenfehler I *eingekerbter linker Arm des Bauern;* Feld 8 Michel-Plattenfehler II *Riß* im oberen Markenrand; Feld 10 Plattenfehler F10 *Riß* im oberen Markenrand

Nachfolgend werden die Felder 7, 8, und 10 eines A-Bogens gezeigt ohne Plattenfehler I, II sowie F10.





Felder 7 und 8 eines A-Bogens ohne Plattenfehler I und II, links die **Marken 11 xa**, rechts **15 a.**



Rechts: Felder 9 und 10 eines A-Bogens ohne Plattenfehler F10, **Marken 11 y.**
Die linke Marke zeigt den Plattenfehler F9 *G* am oberen Auslauf *verstümmelt.*



Portorichtig frankierter Fernbrief der 1. Gewichtsstufe in der 2. Portoperiode.
Rechts ist eine **15a Marke Mecklenburg-Vorpommerns** aufgeklebt mit einem Plattenfehler II (B-Bogen).

Die Fehler nehmen kein Ende und werden deshalb weiter fortgesetzt. Fortsetzung folgt im nächsten Heft.

Axel Muttray

„Tausend Jahre Weinort“ in einem Landpoststempel

Landpoststempel wurden früher von Postboten in kleinen Orten bzw. Ansiedlungen ohne eigenes Postamt verwendet. Aufgeführt waren der Name des jeweiligen Orts und das dafür zuständige Leitpostamt. Die Gestaltung der Stempel unterlag keinen strengen Vorschriften. Somit konnte die Gemeindeverwaltung von Kesten für ihr Dorf werben. Dargestellt ist ein Stempel, der 1936 benutzt wurde. Die gesamte Verwendungsdauer ist mir nicht bekannt. Einige Jahre später wurde in Kesten ein Landpoststempel ohne den werbenden Zusatz eingesetzt (mit Poststempel Wittlich vom 08.01.1946; Quelle: abgelaufenes Angebot eines Händlers). Später erschien ein Rundstempel mit dem ähnlichen Slogan „das 1000 jährige Weindorf“.



Wer mehr wissen will, kann sein Landpoststempelwissen erweitern unter „N.N.: „Der Landpost-Stempel“ (https://www.akpool.de/informationen/der-landpost-stempel)



Johannes Kohnen

Albertus Magnus: Philosoph, Theologe, Naturforscher

Politische „Größen“ sind uns geläufig: Karl der Große etwa oder Friedrich der Große oder – aus Gründen der Gleichrangigkeit und Gleichberechtigung – Zarin Katharine die Große.

Bei Wissenschaftlern oder Philosophen, bei denen es zweifellos auch „Große“ gibt, findet man das weniger. Die große Ausnahme haben wir mit Albertus Magnus vor Augen. Er ist der einzige aus dem Kreis der Wissenschaftler und Philosophen, der den Beinamen „der Große“ trägt.

Albert studierte

> „das Gesamtsystem griechisch-arabischen Wissens, als welches das tradierte Werk des Aristoteles wirksam wurde“. (Craemer-Ruegenberg, S. 27).

„Mit seiner Entscheidung für die Vereinbarkeit ‚der peripatetischen Philosophie' mit den Wahrheiten des christlichen Glaubens begründete Albert die das weitere Mittelalter beherrschende philosophische Richtung des ‚christlichen Aristotelismus'. Alberts bedeutendster Schüler, Thomas von Aquin (1225–1274), gab dieser Richtung die entscheidende Prägung; durch ihn wurde sie bis in die Moderne hinein wirksam." (Craemer-Ruegenberg, S. 27).



Albert der Große wurde 1193 in Lauingen an der Donau geboren. Er starb am 15.11.1280 in Köln und wurde in der Kirche Heiligkreuz, der Kölner Kirche seines Ordens, der Dominikaner, beigesetzt. Sein heutiges Grab befindet sich in der Kirche St. Andreas in Köln, unweit von Hauptbahnhof und Dom. So bietet sich auch für Menschen mit nur kurzem Durchreiseaufenthalt die Chance zu einem Kurzbesuch am Grab dieses für die europäische Geschichte bedeutenden Gelehrten.

Was hat es nun mit dem botanischen Interesse Alberts des Großen auf sich?

Dazu bemerkt Stephanie Hauschild in ihrem schön gestalteten Buch „Die sinnlichen Gärten des Albertus Magnus" Folgendes:

„Irgendwann in der zweiten Lebenshälfte machte er sich im Zusammenhang mit seinen Aristoteles-Kommentaren auch Gedanken über das Wachsen und Gedeihen der Pflanzen. Betrachtet man Alberts Schaffen in seiner Gesamtheit, dann stellt die Schrift von den Gewächsen sicher nur einen kleinen und relativ unbedeutenden Ausschnitt aus dem ungeheuren Werk dieses Mannes dar. Doch scheinen gerade die Pflanzenwelt und besonders der Garten Albert über längere Zeit fasziniert zu haben." (S. 15).



Die mittelalterlichen Gärten sind alle untergegangen, so auch der Garten des Kölner Dominikanerklosters, das sich in der Stolkgasse befand. Geblieben ist mittelalterliche botanische Literatur, so auch Alberts Werk „De vegetabilibus libri VII".



Die wichtigste Vorlage für sein Werk über die Pflanzen ist der antike Text „De plantis", der damals für aristotelisch gehalten wurde. Der eigentliche Autor ist Nikolaus von Damaskus. Albert hat diese Schrift nicht nur kommentiert, sondern auch erheblich erweitert und ganze Kapitel hinzugefügt (sog. Digressionen).

Auch die Passage über seinen Ziergarten ist eine solche Digression. Neben der Hauptvorlage „De plantis" benutzte er weitere: „Canon rusticae" des Avicenna, das Kräuterbuch „Circa instans"

aus Salerno und das „Opus agriculturae“ (auch „De re rustica“ genannt) des Palladius aus dem 5.Jahrhundert. Alberts Werk ist grob in drei Teile gegliedert:

1. allgemeine Botanik, 2. einzelne Pflanzen und ihre Heilkraft und 3. Aspekte der Landwirtschaft (7. Buch, darin auch die Anlage des Ziergartens).

Was macht nun das Besondere an Alberts Garten aus?

Eine Antwort auf diese Frage finden wir wieder in Hauschilds Buch:

„Albert bezeichnet den Ziergarten als *viridarium* – als Grüngarten. Er widmet ihn ganz dem Vergnügen seiner Benutzer. Die prächtigen Farben und der üppige Duft der Blumen sind ihm in diesem Garten ebenso wichtig wie das den Augen angenehme Grün des Rasens und der Blätter, die frische Luft und die Anwesenheit von fließendem klarem Wasser. Um Ernte und Ertrag geht es in diesem Garten, wie Albert mehrfach bemerkt, überhaupt nicht. Alberts Text ist deshalb so einzigartig, weil ältere historische Dokumente, wie etwa die Inventare der Hofgüter Kaiser Karls des Großen und dessen Landgüterverordung Capitulare de villis ausschließlich Nutzgärten beschreiben.“ (S. 18 f).

Auch der traditionelle Klostergarten war ein Nutzgarten.

„Alberts Ziergarten hat mit den klösterlichen Vorgängern zwar noch die verwendeten Pflanzen gemein, ist aber selbst keine klösterliche Erfindung mehr … Genutzt wurde ein Ziergarten … im 13. Jahrhundert wohl vor allem vom Adel… Wie genau und auf welche Weise sich aus diesem Nutzgarten der schöne Ziergarten entwickelte, …, ist nicht ganz klar.“ (S. 21).

Wie war der Ziergarten gestaltet?

Große Erkenntnisse darüber gibt es nicht. Hauschild faßt diese in ihrem Buch zusammen:

„Um eine zentrale freibleibende Rasenfläche mit der Wasserquelle gruppiert Albert schattenspendende Bäume, Spaliere, vielleicht sogar eine Laube, eine Rasenbank und Blumenbeete. Das ist alles und klingt ganz einfach. Doch wie die einzelnen Elemente angeordnet sein könnten, darüber gibt es sehr verschiedene Auffassungen.“ (S. 65).

Bei diesen spärlichen Informationen nimmt es nicht Wunder, daß Gartenarchitekten bei Versuchen einer Rekonstruktion von Alberts Ziergarten zu unterschiedlichen Ergebnissen bei der Anordnung der einzelnen Elemente kommen. Im Ziergarten finden sich Duftkräuter wie Raute, Salbei und Basilikum, Blumen wie Veilchen, Akelei, Rose, Iris und Bäume wie Birnen, Äpfel, Lorbeer und Zypressen. Albert nennt diese Pflanzen beispielhaft.

Ein weitgespanntes Wissen

Alberts Naturforschung ging natürlich weit über die Pflanzenkunde hinaus. Zu nennen sind die Beschäftigung mit Mineralien und Metallen, Tierkunde, Meteorologie, Chemie, Alchimie, Astronomie und auch Astrologie. Für heutiges Verständnis hat die Astrologie

natürlich nichts mehr mit seriöser Naturforschung zu tun. Mit dieser Beschäftigung war Albert Kind seiner Zeit und im Volksglauben galt er als großer Magier. Doch dies alles nimmt ihm nichts von seiner großen naturwissenschaftlichen und kulturellen Bedeutung. Nicht zu vergessen sind auch seine Kenntnisse der Mathematik. Theologie und Philosophie haben wir schon erwähnt. Dann war er noch Bischof von Regensburg mit diversen Amtspflichten. Doch das steht auf einem anderen Blatt.



Quellen: Ingrid Craemer-Ruegenberg, Albertus Magnus, München 1980; Stephanie Hauschild, Die sinnlichen Gärten des Albertus Magnus, Ostfildern 2005



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Stiefmütterchen, Ginseng und Rosmarin

Stiefmütterchen *(Viola arvensis)*

ist ein Veilchengewächs, das in vielen Variationen zu finden ist. Es blüht an Ackerrändern, in Äckern und auf Grasland. Es gehört zu den ersten Früjahrsblühern und wird nur 20 Zentimeter hoch. Als Heilpflanze wird es seit dem späten Mittelalter eingesetzt, das ganze Kraut zu Beginn der Blütezeit geerntet und an einem schattigen Ort getrocknet,danach luftdicht verschlossen aufbewahrt. Der Tee hilft bei Husten, Entzündungen des Rachenraums, bei rheumatischen Erkrankungen und Gicht. Äußerliche Anwendungen empfehlen sich bei Ekzemen, Milchschorf, Akne und Krätze.





Auf Briefmarken sehr häufig, u.a. in Ungarn unter der Michel-Nr. Nr. 2453 und in Finnland unter Michel-Nr. 1264.

Ginseng *(Panax ginseng)*



ein Pflanze aus der Familie der Araliengewächse *(Araliaceae)* die aus Ostasien stammt und inzwischen in Deutschland im Heidekreis angekommen ist, wo sie feldmäßig unter Sonnenschutz angebaut, später aufbereitet und vermarktet wird. Die Nachfrage ist groß. Genutzt werden die 6- bis 8-jährigen Wurzeln, die ausgegraben und verarbeitet werden. Bei uns kommt Ginseng nicht in der freien Natur vor. Die kosmetischen Produkte, die auch Ginseng enthalten, fördern die Durchblutung und verzögern den Altersprozeß. Die Taigawurzel mobilisiert die Körperfunktonen und ist z.B. als Nahrungsergänzung der Kosmonauten und bei Spitzensportlern zum Einsatz gekommen.





Auf Briefmarken findet man Ginseng in China unter Michel-Nr. 1445 und der UdSSR unter Michel-Nr. 2422 und 4157.

Rosmarin *(Rosmarinus officinalis)*



zählt zur Familie der Lippenblütler, kommt aus dem Mittelmeerraum und ist schon im Altertum wegen seines starken Duftes für kultische Zwecke verwendet worden. Später sagte man ihr gedächtnisverbessernde Eigenschaften nach. Die Pflanze ist ausdauernd, kann bis zu 2 Meter hoch werden. Der Strauch ist immergrün, aber nicht winterhart. Daher kann sie auch in der Wohnung kultiviert werden.Junge Triebspitzen können den ganzen Sommer frisch geerntet werden.Für später,werden sie im Schatten getrocknet,gut verschlossen und kühl aufbewahrt. Rosmarin besitzt viele Heilkräfte, wirkt krampflösen d,verdauungsfördernd, harntreibend und entzündungshemmend.



Auf Briefmarken findet man Rosmarin sehr häufig z.B.2009 in Schweden unter Michel-Nr. 2723, in Jugoslawien 1965 unter Michel-Nr. 1119, in Tunesien 2011 unter Michel-Nr. 1772 und in Kroatien 2016 unter der Michel-Nr. 1217.

Oh weh, auweia, oh jemine

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich übernehme die Pflicht-Verteidigung für den Totenkopfschwärmer *(Acherontia atropos* L. 1758) und wünsche mir folgende unentgeltliche

Gegendarstellung

Aufgrund Ihrer reißerischen Überschrift „Seltene Schädlinge im Kartoffelacker“ und der Herstellung eines Bezugs zu dem Kartoffelkäfer als „größtem Feind der Kartoffelanbauer“ wird der Totenkopfschwärmer in eine Ecke gestellt, die viele Leute dazu bewegen werden, diesen zu bekämpfen. Eine Bekämpfung ist aber nicht notwendig, da dieser Falter relativ selten bei uns vorkommt und bei uns auch nicht heimisch ist. Als Wanderfalter starten die Totenkopfschwärmer ihren nordwärts gerichteten Flug ab Mai in Nordafrika. Sie können die Alpen überqueren und landen an günstigen Punkten, meist Kartoffelfeldern, und legen dort ihre Eier ab. Weitere Überflüge gibt es in den darauffolgenden Monaten. Eisheilige, Schafskälte und andere Kälteeinbrüche verhindern einen massiven Einflug nach Europa; längerdauernde Temperaturen unter 15 °C vertragen die Falter nicht und sterben. Daher begünstigen warme Sommer deren Zuflug. Sofern das Raupenstadium (Dauer: etwa 6 Wochen) in Europa in einen Zeitraum unter 14-stündiger Tageslichtdauer fällt (Kurztage), sind die aus den Puppen schlüpfenden Falter fortpflanzungsuntauglich. Das heißt, daß der Totenkopfschwärmer bei uns nicht wirklich heimisch werden kann. Hinzu kommt, daß, wenn die Raupen erwachsen sind, das Kartoffelkraut meist schon zu welken beginnt. Also ist ein Schaden durch Totenkopfschwärmer im Kartoffelanbau sehr gering. Im Gegensatz hierzu die Fraßzeit des Kartoffelkäfers.



Noch zwei weitere Anmerkungen:

1. Die Experten im Landwirtschaftsamt des Ortenaukreises haben nicht recht, wenn sie darauf verweisen, daß weder Raupe noch Falter als Schädling in Kartoffeln in Erscheinung treten. In Kartoffeln werden ausschließlich Schnellkäfer-Larven *(Elateridae)* schädlich; sie fressen sich in die Knollen.
2. Die Maßnahme der Hobbygärtnerin Kammerer, die Raupen des Schwärmers ins Gras zu setzen, entspricht etwa der Maßnahme, einen Menschen in ein Zimmer mit leerem Kühlschrank zu verbannen. Für die Raupen ist nichts Genießbares vorhanden.

Mit freundlichen Grüßen
Clemens M Brandstetter



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 2)

Kaffee ist eine Pflanze aus der Familie der Rubiaceen

Der Kaffeestrauch gehört zur Familie der *Rubiaceae*-Pflanzen, genauer zu denen der *Coffea.* Hiervon gibt es Dutzende von Arten, doch nur zwei haben wirtschaftliche Bedeutung: die *Coffea arabica* und die *Coffea canephora* – auch unter dem Namen *Coffea robusta* bekannt.



Der Stempel zeigt Früchte und Blüten an einem Kaffeestrauch (einjährig und zweijährig). Die Familie van Rossum stellte später in Emmerich auch Margarine her.

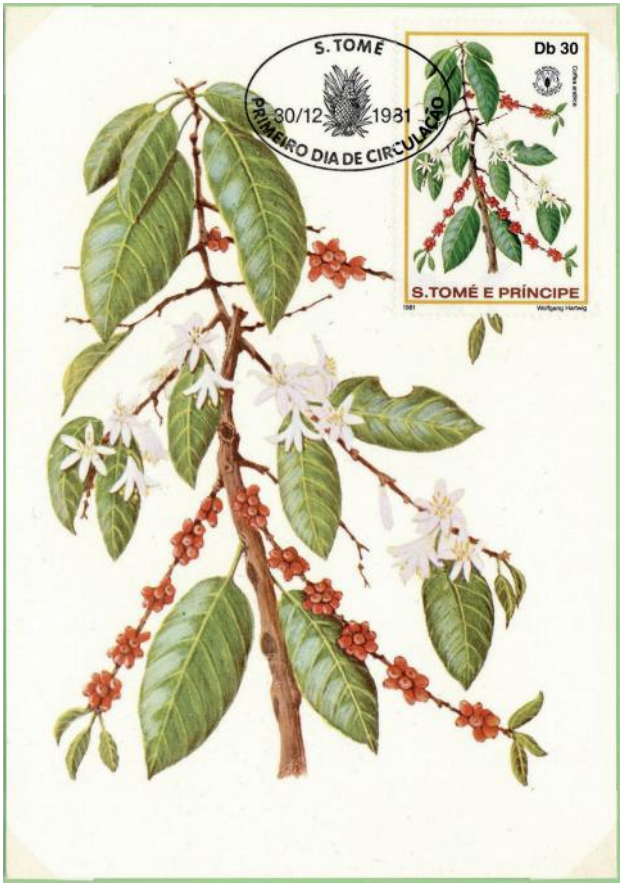
Die *Coffea*-Arten sind immergrüne, kleine Bäume oder Sträucher. Die gegenständigen, gestielten Laubblätter besitzen eine einfache, glänzende und fleischige Oberfläche, mit einem leicht gewellten Rand. Die Nebenblätter können 8–15 Zentimeter lang und 4–6 Zentimeter breit sein. Die duftenden, zwittrigen Blüten sind vier- bis neunzählig.





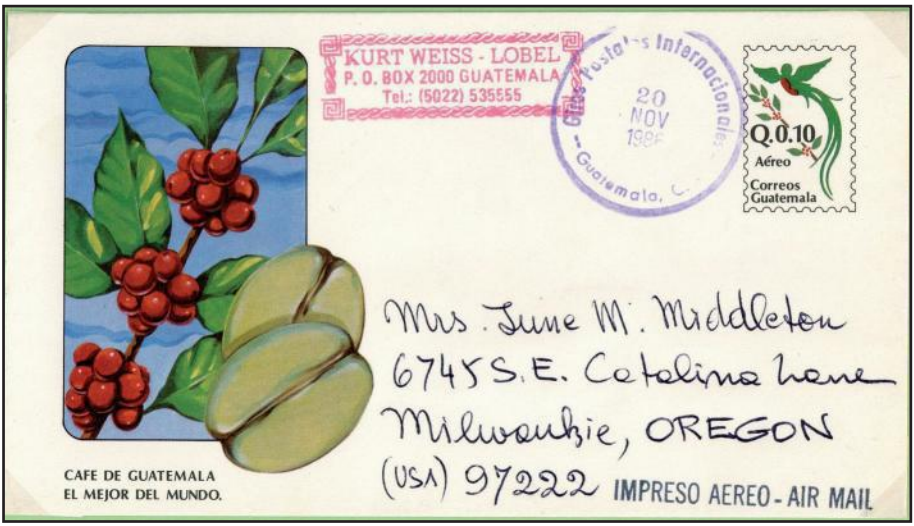
zwittrige Blüten
vier- bis neunzählig





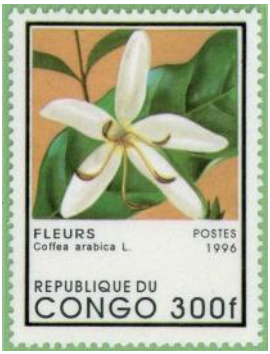
Die Kaffeekirschen, auch als Kaffeebeeren bezeichnete Steinfrüchte, schmecken fruchtig süß, besitzen aber sehr wenig Fruchtfleisch. Dieses ist umgeben von einer dicken, weichen Schale. Unter der Fruchtpulpe befindet sich das von Schleim umgebene Pergamenthäutchen. Darunter liegt das Silberhäutchen, welches die Samen bedeckt. In der Frucht befinden sich meist zwei Samen, die sogenannten Kaffeebohnen. Gelegentlich bildet sich auch nur ein Samen aus, welcher dann Perlbohne genannt wird.
Die Frucht, die aus dem Fruchtknoten der befruchteten Blüte wächst, erreicht einen Durchmesser von etwa 15 Millimetern und zeigt bei voller Reife eine intensiv rote Farbe.

Die Samen oder Bohnen haben eine ovale Form, die eine Seite ist konvex und die andere mit einem tiefen Einschnitt versehen. Die Bohnen sind durchschnittlich etwa 10 Millimeter lang und wiegen 0,15 Gramm, sind grün und weisen graue bis hellblaue, auch rötliche bis bräunliche Schattierungen auf.



GS-Luftpost-Brief von Guatemala nach Milwaukie (USA)

Die Bestäubung ist nur bei der *Coffea canephora* erforderlich, während sich die Blüten der *Coffea arabica* selbst befruchten. Die Früchte waren um 50 Prozent zahlreicher und schwerer, wenn die Kaffeesträucher von verschiedenen Insekten frei angeflogen werden konnten. Allerdings verzeichneten die Pflanzen die größte Ertragssteigerung, wenn ausschließlich Honigbienen die Blüten aufsuchten.





Auf der rechten Marke wird die Bestäubung durch Honigbienen gezeigt.



Die weißen Blüten wachsen je zwei bis drei in einem Büschel, bei voller Blüte erreichen sie einen Durchmesser von etwa 2 Zentimetern. Sie verblühen in wenigen Tagen, doch während der Blüte verbreiten sie einen intensiven, angenehmen Duft.

Die beiden Sorten *Coffea arabica* und *Coffea canephora,* die in wirtschaftlicher Hinsicht eine große Bedeutung erreicht haben, werden gewöhnlich als Arabica und Robusta bezeichnet. Weltweit baut man vorwiegend diese beiden Sorten an.



Brasilien ist der mit Abstand wichtigste Kaffeeproduzent der Welt; etwa die Hälfte der Kaffeebohnen-Ernte wird exportiert.







Brasilien – Haiti – El Salvador (oben und rechts) sind einige der Hauptanbauländer von Arabica-Kaffee.



Haiti:
Freimarke mit rotem Aufdruck 25 C auf 35 C



Haitian Coffee is Best – Der Kaffee aus Haiti ist der Beste



1882 beseitigte die Regierung von El Salvador per Gesetz das letzte verbliebene indigene Gemeindeland und ermöglichte so die Ausbreitung der Kaffeeplantagen. Um 1900 befanden sich 90 Prozent der Güter des Landes in den Händen von 0,01 Prozent der Bevölkerung.



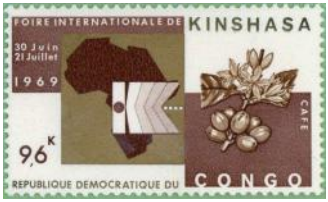
50 RS GS-Karte Brasilien. *Links oben:* D(om) Carlos I. Rei de Portugal; *rechts oben:* Affonso Penna Presidente dos E(stado U.(union) do Brazil; *links unten:* Carta Regia D. Joao P. R. Abrindo os portos; *rechts unten:* Centenario da abertura dos Portos. Der Pfeil verweist auf einen Kaffeestrauch.

Von Bedeutung sind nur Arabica und Robusta





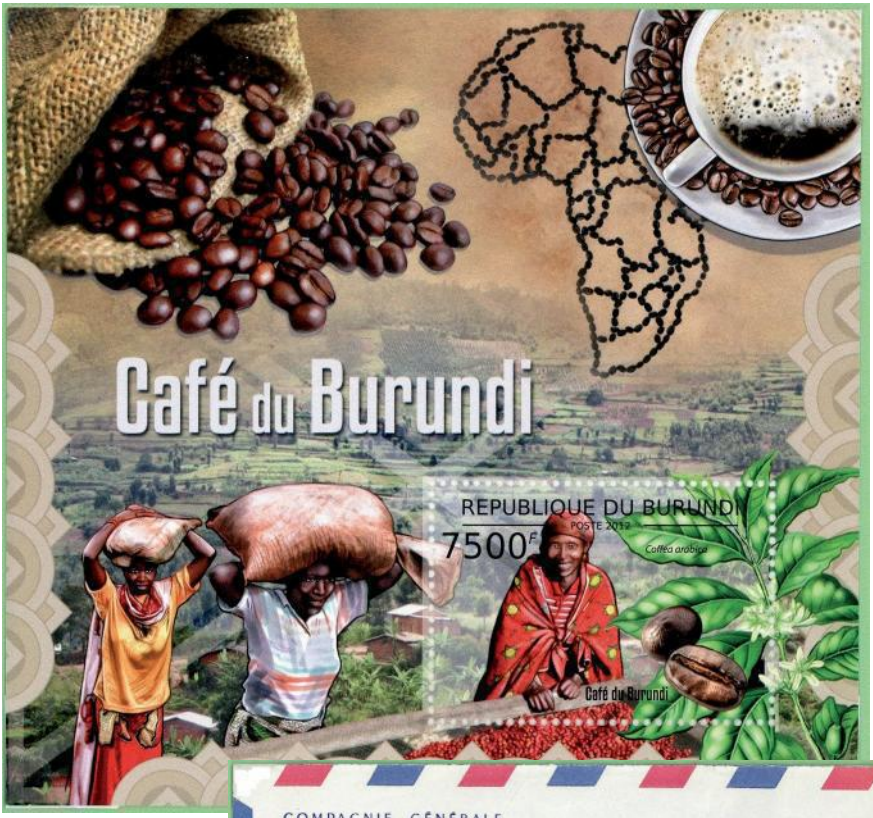






Drei Viertel der Weltproduktion werden von der *Arabica* bestritten. Obwohl sich die Bohnen von Robusta und Arabica stark ähneln, sind die Unterschiede zwischen den beiden Pflanzen und deren Samen erheblich, angefangen von den genetischen: Die *Arabica* besitzt 44 Chromosomen, die *Robusta* nur die Hälfte davon. Auch die Pflanzen unterscheiden sich leicht in Form und Farbe der Blätter und Früchte, vor allem aber in der Höhe der Sträucher, wenn sie nicht gestutzt werden.

Kongo, Burundi und Elfenbeinküste sind Anbauländer von Robusta-Kaffee.





Die Arabica erreicht 6 bis 8 Meter, die Robusta 8 bis 10 Meter Höhe.



Werbung für Kaffee auf Publibel-Karte; Ganzsachen mit Bild-Text-Werbezudruck gibt es seit 1938

Mokka – das wohl größte Mißverständnis der Kaffeewelt

Kaum ein Begriff ist zugleich so bekannt und doch so mehrsinnig und mißverständlich wie der Begriff Mokka. Dies zeigt sich auch in den diversen Schreibweisen, die von Mokka, Moka, Mocca, Moca, Mocha bis Mucha reichen. Mokka bezeichnet zugleich eine Stadt, eine Varietät, eine Zubereitungsform, eine Kaffeemischung, einen Geschmack, eine Bohnenform und ein Getränk.

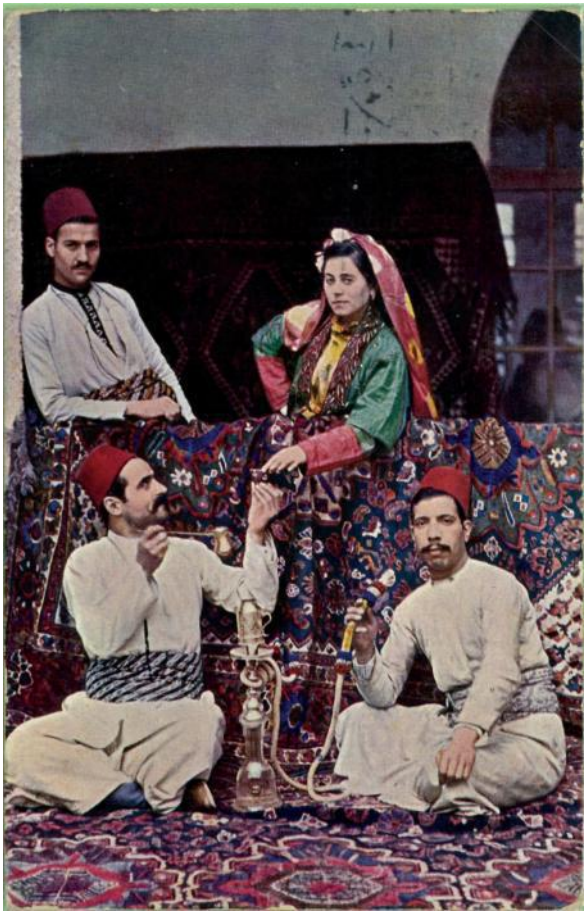


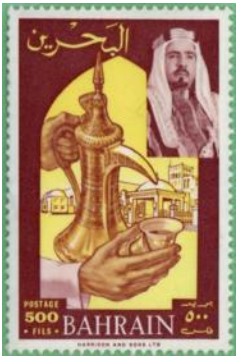
← Varietät
Coffea Arabica
var. Mokka

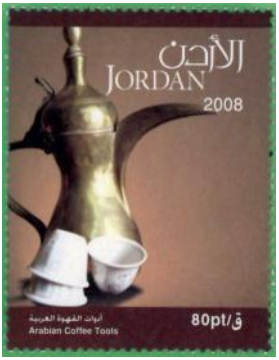
Zubereitungsform →



Botanisch umstritten, ob es sich beim Mokka um eine Art Coffea Mokka oder eine Varietät Coffea Arabica var. Mokka ... aus der Tipica-Linie handelt.



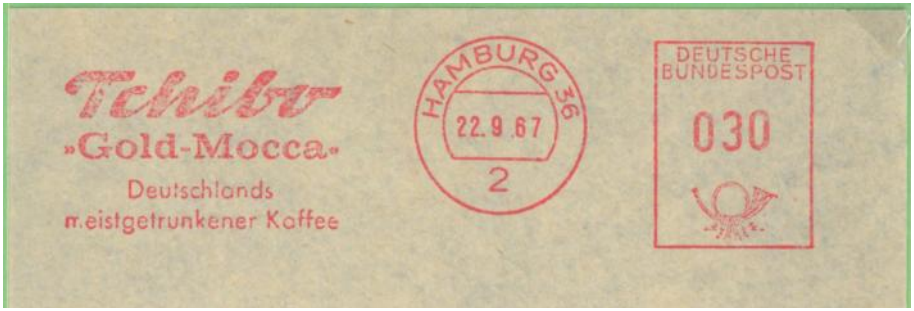




Mokka trinkt man aus kleinen Tassen ohne Henkel

Bildbeschreibung:
„Muhamedaner beim Mokka“
5 Pfennig amtliche Postkarte
Bayern 1910

Tchibo „Gold-Mocca“, 1967 laut Stempel Deutschlands meistgetrunkener Kaffee





Mokka der Geschmack

Steht Mokkakaffee (aus Äthiopien) nicht in ausreichenden Mengen zur Verfügung, versuchen die Röster den Geschmack durch Mischung anderer Provenienzen nachzuahmen – sogar durch Mitröstung von Kakaobohnen.

Milder Mocca No 1, eine Kaffeemischung





Anfangs führte Herr Giovanni Eftimiades nur ein kleines Ladengeschäft mit Café und Kaffeerösterei in der Leipziger Straße 29 in Berlin-Mitte. Der griechischstämmige Kaufmann war in den 1920er Jahren aus Konstantinopel in die damalige Reichshauptstadt gekommen. Fortan nannte er sich der Einfachheit halber Herr EFTI (nach den Anfangsbuchstaben seines Familiennamens) und seine Kaffeebohnen „MOKA“ (nach der griechischen Bezeichnung für Kaffee) und daraus bildete er die Bezeichnung für seine Kaffeebohnen: MOKA EFTI.



Klimatische Voraussetzungen



Wind- und Sonnenschutz:

Zu viel Wind und Sonnenschein schadet dem Kaffee. Durch den starken Wind können Äste abbrechen oder Wurzeln lockern. Stetige Sonneneinstrahlung würde zu Trockenschäden an den Blättern, Knospen und Trieben führen. Daher soll der Anbau von Hecken und Schattenbäumen Schutz für die Kaffeepflanzen bieten.

Columbien 1936 ungezähnter Probedruck
im 4er-Block by Waterlow & Sons Ltd, London

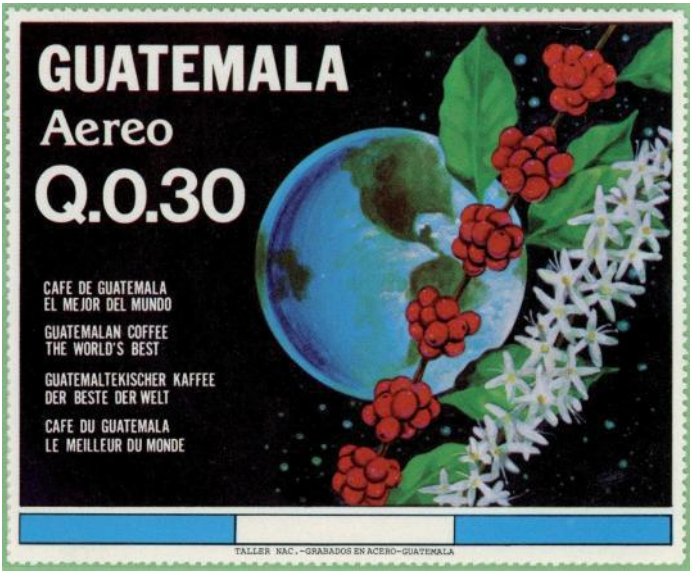


Temperatür:

Die optimale Temperatur für den Kaffee liegt bei 18 °C bis 25 °C. Die Temperatur sollte nicht über 30 °C steigen und nicht unter 13 °C fallen.

Dem Robusta sagt man eine höhere Anpassungsfähigkeit nach. Er verträgt durchschnittlich höhere Temperaturen.

Bei unzureichender Luftfeuchtigkeit reagiert jedoch auch diese Pflanze empfindlich gegen Temperaturen, die deutlich höher liegen. Die Kaffeepflanzen sind jedoch frostempfindlich, das heißt die Temperatur sollte niemals unter 0 °C sein. Ein leichter Frost kann vernichtende Auswirkungen sowohl auf die laufenden als auch auf die zukünftigen Ernten haben, sofern der Strauch sich von den Erfrierungsschäden nicht erholt.

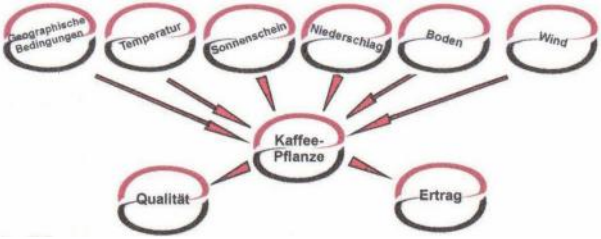


Der Niederschlag:

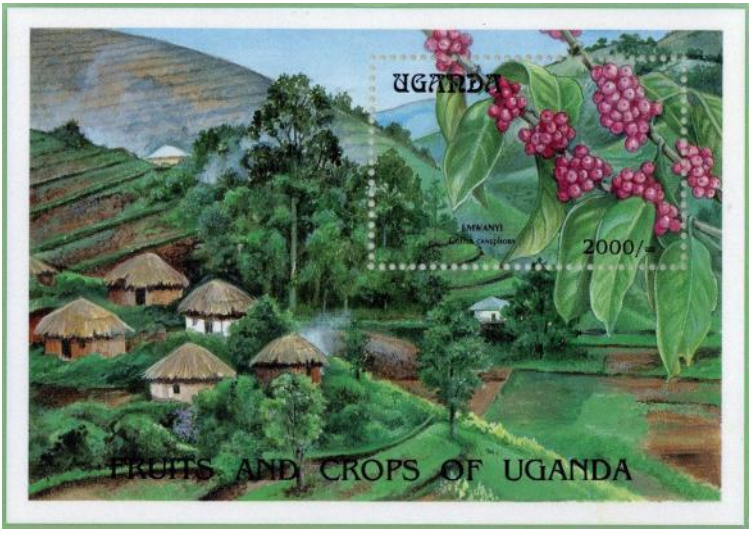
Für das Wachstum der Pflanze ist die Höhe der durchschnittlichen Niederschlagsmenge, deren zeitliche Verteilung und der Grad der Luftfeuchtigkeit von Bedeutung. Jede Kaffeepflanze verzeichnet einen Wasserbedarf von 250 bis 300 Millimeter pro Quadratmeter im Jahr. Diesen Bedarf schöpft sie aus einer jährlichen Niederschlagsmenge von 1.500 bis 2.000 Millimeter. Bei einem Jahresdurchschnitt unter 100 Millimeter ist künstliche Bewässerung notwendig. Während Robusta eine höhere Luftfeuchtigkeit toleriert, reagieren die Arabica-Pflanzen empfindlicher. Die feuchtwarme Luft könnte bei den Kaffeepflanzen Blattkrankheiten wie zum Beispiel Kaffeerost verursachen.



Bedingungen der Bodenbeschaffenheit



Ein Kaffeebaum stellt viele Voraussetzungen an den Boden: Er muß tief locker, gut belüftet, durchlässig und mit einem neutralen bis leicht sauren ph-Wert ausgestattet sein. An organischen Stoffen sind Stickstoff, Phosphorsäure und Kalium notwendig. Die obere Bodenschicht sollte einen hohen Humusgehalt besitzen, einerseits für das Nährstoffangebot und die Feuchtigkeitsbewahrung, andererseits zur Verhinderung der Bodenabschwemmung bei tropischen Regengüssen und Winderosion.





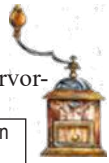


Die Erde muß fein und reich an organischen Substanzen sein.

Francotyp „C“ Mäander-Rechteck



Besonders wertvoll sind Kaffees, die in hohen Lagen wachsen. Die sogenannten Hochlandkaffees sind ausschließlich Arabicas. Wenn diese auf besonders durchlässigen Vulkanböden wachsen, die reich an Nährstoffen sind, zeichnen sie sich aufgrund der speziellen Wachstumsbedingungen durch eine besonders feine Säure und einen hervorragenden Geschmack aus.



Im nächsten Heft werden Sie Informationen über die Plantagen erhalten.

Herr Lonien hat zugestimmt, daß wir seine Exponate über den Tee und über den Siegeszug der Kaffeebohnen in der Sammlung elektronischer Bücher auf meiner website (www.druckermarken.de / Florilegium) aufnehmen. Nebenbei: da finden Sie auch noch andere Artikel, die über mehrere Hefte verteilt, abgedruckt wurden. Der Zutritt ist kostenlos. kh

Uwe Kraus

Kautschuk, Kokos und Eisenholz

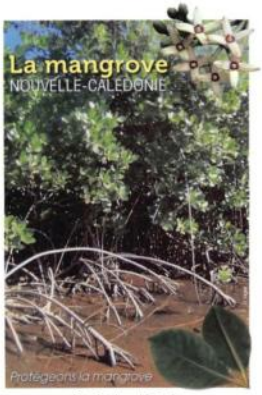
Der Beleg wirkt auf den ersten Blick nicht im ursprünglichen Sinne schön, nicht einmal frankiert ist er. Das Streifband wird in Tanga, heute mit 400.000 Einwohnern eine bedeutende Stadt in Tansania, aufgeliefert und von einem Postbeamten mit einem fast zusammengestückelt wirkenden Stempel versehen auf die Reise an das Kaiserliche Forstamt nach Mohoro geschickt worden sein. Der Tagesstempel vom 15.Januar 1916 ist routiniert etwas fett abgeschlagen. Der Blick in die Tariftabelle von Deutsch-Ostafrika bestätigt: Es wurde das Porto für eine Drucksache bis 50 Gramm erhoben. 1 Heller waren damals 1⅓ Pfennig, also fielen für das Zeitungsstreifband 4 Pfennig an.

Über den Adressaten schreiben das „Deutsche Kolonialblatt“ und das „Forstwirtschaftliche Centralblatt“ unter den Titel „Der Forstdienst in unseren Kolonien“, daß die personelle Besetzung dort in Mohoro aus einem Forstamtsleiter, einem Förster beim Forstamt und



einem Förster auf einer Forststation bestand, dazu kamen Waldwärter, die wohl teilweise aus der einheimischen Bevölkerung stammten. Leiter des Amtes dürfte zur Versandzeit der Postsendung Forstassessor Martin gewesen sein. Dazu kamen die Förster Salle und Brulz. Eine Reihe Aufzeichnungen lassen erkennen, welche Baumarten und Pflanzen im Bereich

von Mohoro und im Rufiji-Delta erfolgreich wuchsen. Dabei haben Forstexperten auf die in den inneren Teilen des Küstengebietes häufigen Bambusbestände hingewiesen, die gutes Material zur Papierfabrikation liefern. Da bis dato ein nennenswerter Export von





Rohstoffen zur Papierherstellung aus Deutsch-Ostafrika, besonders dem heutigen Tansania, wohl nur von der Rinde des Affenbrotbaums stattgefunden hat, so dürfte sich auch die Anpflanzung von Bambus lohnen. Die Pflanze läßt sich leicht kultivieren und wächst keineswegs, wie oft behauptet wird, nur an Wasserläufen, so die Forstleute. Vor reichlich 100 Jahren waren *Bambusa vulgaris* und Kalkuttabambus *(Dendrocalamus strictus)* bei Daressalam und Mohoro anzutreffen.



Zudem wuchs im „Mutterland Deutschland“ technologiebedingt das Interesse an Kautschukbäumen. Gerade in den Ceara-Kautschuk-Baum *(Manihot glaziovii)* setzte man große Hoffnungen. Die Kokospalmen, wird ebenso berichtet, gedeihen fast durchweg gut und tragen 3 Jahre nach der Pflanzung bereits Früchte.

Die riesigen Mangrovenbestände galten zudem als eine ergiebige Quelle von Bau- und Brennholz für weite Gebiete der deutschen Kolonien. Die forstlichen Kulturen befassen sich zum Beginn des 20.Jahrhunderts teils mit der Aufforstung der einheimischen Nutzhölzer wie Mangrove und Kasuarine, teils mit denen anderer tropischer Länder. So sind vor allem von dem wertvollen indischen Teakholz in den Bezirken Tanga, Daressalam und Rufiji große Bestände herangezogen worden, gleiches gilt für das indische Eisenholz.

Neuheiten

Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Åland	4.1.2023	532–533	Oldtimer-Traktoren
Åland	15.3.2023	535	Kiefernkreuzschnabel
Åland	4.2023	49–52	ATM: Johannis-, Stachel-, Him- und Erdbeeren
Åland	9.6.2023	539–541	Sommerhäuser, u.a. Garten, Gänse
Alderney	4.4.2023	767–772	Papageientaucher
Andorra spanisch	21.4.2023	539	Hausrotschwanz
Antigua und Barbuda	28.4.2021	5888–5891	Block 817: Kaninchen
Antigua und Barbuda	28.4.2021	5893–5896	Block 818: Hibiskus, Bleiwurz, Frangipani, Oleander
Aruba	22.1.2023	Block 26	Jahr des Kaninchens
Australien	8.2.2022	Block 804	Grußmarken, u.a. Blumen, Rosenstrauß
Australien	22.2.2022	5440–5443	Naturlandschaften
Australien	8.3.2022	Block 806	Schäferhunde
Australien	24.5.2022	Block 810	Einheimische Gwürzpflanzen
Australien	7.6.2022	Block 812	Großfußhühner
Barbados	23.10.2022	1358–1361	Einheimische Töpferei
Belgien	18.3.2023	Block 281	u.a. Regenwurm, Ohrwurm, Kellerassel, Steinläufer,
Bosnien & Herzeg.	28.3.2023	Block 81	Naturpark Blindinje
China – Taiwan	10.5.2023	48	ATM: Jahr des Kaninchens
China – Taiwan	6.6.2023	4597–4600	Alpine Flora
China – VR	5.11.2022	5454–5457	Tauben
China – VR	5.11.2022	5458–5462	Nationalparks
China – VR	15.11.2022	Block 278	Jahr des Kaninchens
China – VR	5.1.2023	Block 279	Jahr des Kaninchens
Curaçao	22.6.2021	597–602	Pferde
Deutschland	3.8.2023	3776	Welt der Briefe – Gießkanne
Deutschland	7.9.2023	3782	Tierbaby Europäische Ziesel
Deutschland	2.11.2023	3798	Eichhörnchen im Winter
Ecuador	26.9.2019	3950–3954	250. Geburtstag von Alexander von Humboldt
Estland	12.4.2023	1067	Gemeine Fichte
Estland	20.4.2023	1068	Vogel des Jahres: Eisente
Estland	27.4.2023	1070	Freimarke Kornblume
Finnland	9.5.2023	2839–2843	Frühlingsgrüße – Fee mit Blumen
Frankreich	3.2.2023	8420–8431	Tiere, u.a. Ziegen, Pferde, Katzen, Hunde
Gibraltar	30.3.2023	27	ATM: Jahr des Hasen
Gibraltar	30.6.2023	2083–2091	Block 157 u.a. Rotfuchs, Grasmücke, Wiedehopf
Grenada	28.12.2020	7949–7954	Jahr des Ochsen
Griechenland	4.4.2023	3185–3186	Hund und Katze

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	23.3.2023	5157–5166	Gartenblumen, u.a. Platterbse, Lilie, Sonnenblume
Großbritannien	13.7.2023	5234–5243	u.a. Biber, Eisvogel, Prachtlibelle, Eintagsfliege
Großbritannien	13.7.2023	5244–5253	u.a. Biber, Eisvogel, Prachtlibelle, Eintagsfliege
Guernsey	15.2.2023	1938	aus 1938–1943: Rot. Club, Delancey-Gartenprojekt
Guernsey	4.4.2023	1945–1950	Block 113: 150 Jahre Hundezuchtverband
Guernsey	24.5.2023	Block 115	Papageientaucher
Guyana	14.1.2021	9724–9727	Jahr des Ochsen
Irland	28.4.2022	2448–2451	Frühstück: Müsli, Obst, Joghurt, Milch, Tee u.a.
Isle of Man	14.1.2023	2959–2962	Jahr des Hasen
Isle of Man	17.2.2023	2963–2972	50 Jahre Manx Wildlife Trust, u.a. Schwalbe, Igel
Isle of Man	17.2.2023	2973–2982	idem aus MKH, Zünsler, Alpenkrähe, Strauchschrecke
Israel	28.6.2022	167–170	ATM: Wildtiere im Lebensraum, u.a. Mauersegler
Israel	13.9.2022	2808–2810	Tiersymbole: Stier, Ziege, Widder
Israel	13.9.2022	2811	Adler und Wiedehopf, Kakteen
Israel	20.12.2022	2812–2814	Lebensmittelindustrie, u.a. Teigwaren, Schokolade
Japan	1.1.2021	7161–7163	Natur in Japan, Blumen und Mi. Nr. 9775 ?
Japan	11.11.2021	11204–23	Köstlichkeiten u.a. Eiskaffee, Zitronekürbis, Tee
Japan	19.11.2021	11224–33	Grußmarken u.a. Wolf, Hirsch, Apfel
Japan	10.12.2021	11259–68	Kinderbuchillustration, u.a. Apfel, Traube, Erdbeere
Jersey	21.3.2023	2645–2650	Traditionelle Märkte: Fisch, Blumen, Obst, Gemüse
Jersey	14.6.2023	2662–2669	Block 238: 100.Geburtstag Judith Kerr – u.a. Katzen
Jersey	6.7.2023	2677–2864	u.a. Dobson R., Adams Le Sueur F., Sinel Joseph
Kanada	19.9.2022	3951	Vogelhäuschen an Bäumen
Kasachstan	24.9.2021	1242–1245	Freimarken: Stirnwaffenträger
Kasachstan	18.10.2021	Block 138	Jahr des Ochßen
Kirgisien	29.10.2021	Bl. 124	Zaumzeug und Sattel – Pferd
Kokos-Inseln	4.10.2022	Block 29	Schraubenbäume
Korea-Süd	1.12.2022	Block 781	Jahr des Kaninchens und Möhre
Kroatien	16.3.2023	1607	Ostern: Hühnerküken, Eier
Kroatien	22.3.2023	1610–1612	Schmetterlinge
Kroatien	20.4.2023	1617	Klimaschutz: Fisch aus Plastikmüll
Kroatische Post	19.3.2023	625	Rauchschwalbe
Kyrgyz Expreß Post	30.1.2023	188	Haussperling
Kyrgyz Expreß Post	30.1.2023	202	Jahr des Kaninchens und Schneckenhaus
Liechtenstein	6.3.2023	2073–2076	Fauna des Saminatals, u.a. Salamander, Ameise
Luxemburg	14.3.2023	2328–2331	Einh.. Säugetiere, u.a. Maus, Langohr, Biber, Fuchs
Macau	1.2.2023	19 I – III	ATM Jahr des Kaninchens
Moldawien	22.4.2023	1240	Internationaler Tag der Erde: Erdkugel, Pflanzen
Montenegro	15.5.2023	495	Europäische Hornotter
Niederlande	2.1.2023	4162–4171	Natur erleben, u.a. Schwan, Rohrkolben, LöfflerNie-
derlande	13.2.2023	4173–4182	Natur erleben, u.a. Hase, Milchkraut, Schnepfe
Niederlande	13.2.2023	4183	Windmühlen
Niederlande	20.3.2023	4184	Typische Niederlande: Tulpenfelder

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niederlande	12.6.2023	4201–4210	Natur erleben u.a. Weißdorn, Seekanne, Stieleiche
Norfolk-Insel	21.6.2022	Block 85	Neuseeland-Kuckuckskauz
Österreich	9.1.2023	76–77	ATM Garten-Löwenmaul und Narzisse
Österreich	22.2.2023	3705–3706	Grußmarken, u.a. Blumenstrauß u. schwarze Feder
Österreich	4.3.2023	3710	Treuebonusmarke: Schwertlilie
Österreich	25.3.2023	3712	Gefährdete Insekten: Hecken-Wollafter
Österreich	29.3.2023	Block 142	100 Jahre Entschlüsselung der Sprache der Bienen
Österreich	15.4.2023	3714	Kärtener Brillenschaf – Nutztierrassen
Österreich	20.4.2023	3715	200 Jahre Glasmanufaktur Lobmeyr – Musselinglas
Polen	28.2.2023	5438–5441	Starn, Kernbeißer, Rotkehlchen und Goldammer
Polen	15.3.2023	5445	Speisekammer Caritas: Herz aus Obst und Gemüse
Polen	22.4.2023	5452–5453	Körnerwarze und Zweifleckiger Fliegenweichkäfer
Polen	10.5.2023	5462	100 Jahre polnischer Jagdverband: Rothirsch
Polen	23.5.2023	5463–5464	Polnische Ostkarpaten: Purpurnieswurz, Waldgebiet
Polen	5.6.2023	5467–5468	Fluß i. Otrytgebirge u. Krummer Wald „Krzywy Las“
Rumänien	3.1.2023	8130–8136	Heilpflanzen, u.a. Nelkenwurz, Eibisch, Rosenwurz
Rumänien	20.1.2023	8139	Jahr des Hasen
Rumänien	24.2.2023	8157–8159	Liebesblumen: Pfingstrose, Magnolien, Narzissen
Rußland	15.12.2022	3240	Hase in Winterlandschaft
Rußland	17.2.2023	Block 364	Höhlenbär, Moschusochse, Elch, Wollnashorn
Rußland	17.3.2023	3267–3270	Einheimische Flora: Primelgewächse
Rußland	25.5.2023	Block 371	Holzschnitzerei, u.a. Pferdchen, Apfel
Rußland	14.7.2023	Block 376	Europäischer Biber
Schweden	27.4.2023	3479–3483	Pferdesport
Schweiz	2.3.2023	3837–2843	Freimarken Flußlandschaften
Schweiz	2.5.2023	Bl. 97–98	Kryptowährung: Bernhardiner
Schweiz	9.5.2023	2855–2858	Tierkinder: Schwan, Fuchs, Hund, Katze
Schweiz	9.5.2023	2860	Lebensmittelverschwendung: Kartoffeln
Singapur	3.9.2021	2755–2764	Grußmarken, u.a. Salz- und Pfefferstreuer, Eier
Singapur	9.10.2021	Block 283	Peranakan-Perlen-Tischdecke: Pfau a. Ast m. Blumen
Slowenien	31.3.2023	1573–1575	Enziane und Block 149
St. Helena	30.9.2017	1245–1248	Weihnachsstern, Amaryllis, Schmucklilie, St. John‘s Lily
Syrien	21.6.2022	2659–2663	Internationale Blumenausstellung
Tadschikistan	22.1.2020	874–875	Jahr der Ratte
Thailand	4.1.2022	3915	Jahr des Tigers und Fledermaus
Tschechische Rep.	5.4.2023	Block 99	Dendrologischer Garten in Pruhonice
Tschechische Rep.	17.5.2023	1205	Kaffeeservice „Elka“ von Jaroslav Jezek
USA	11.10.2022	5987–5996	Blumen, u.a. Kamelie, Krokusse, Stiefmütterchen
USA	5.1.2023	6000	Rotfuchs
USA	12.1.2023	6003	Jahr des Hasen
USA	19.1.2023	6004–6005	Grußmarken: Kätzchen und Welpe
USA	22.1.2023	6008	Schnellpostmarke: Everglades
Ver. Nationen Genf	3.3.2023	1194–1197	Pferd, Kondor u.a.

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ver. Nationen NY	24.4.2022	1851–1852	Block 72: Planet Mars
Ver. Nationen NY	3.3.2023	1876–1879	Dickhornschaf, Weißkopfseeadler, *Aloe ferox*
Ver. Nationen Wien	3.3.2023	1178–1181	u.a. Saiga, Pardelluchs, Elwes-Schneeglöckchen
Weihnachtsinsel	8.1.2021	976–978	Jahr des Ochsen
Weihnachtsinsel	8.1.2021	979–993	Block 70: Tierkreiszeichen – chinesisches Neujahr
Weihnachtsinsel	6.1.2022	1030–1042	Chinesische Tierkreiszeichen
Weißrußland	10.1.2023	1478–1479	Pilzsuppe mit Brot und Bratäpfel mit Honig
Weißrußland	10.1.2023	1480	Jahr des Hasen – Hase im Reisfeld
Weißrußland	3.2.2023	1485	Turteltaube

Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bulgarien	09.12.2022	5601	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Irland	28.04.2022	2450	aus 248–2451 Engliches Frühstück mit Pilzen, Würstchen
Isle of Man	17.02.2023	2971	Amanita muscaria – Fliegenpilz aus 2963–2972
Isle of Man	17.02.2023	2976	Amanita muscaria – Fliegenpilze aus 2973–2982 MKH
Japan	10.12.2021	11267	aus 11259–11268: Kinderbuchillustrationen P. Rabbit, Engerling
Kolumbien	26.10.2020	3254	Nikolaus Joseph von Jacquin
Korea-Süd	27.12.2022	3643	Louis Pasteur
Kyrgyz Expr.Post	30.01.2023	192	aus 189–192: Louis Pasteur
Rumänien	08.12.2022	8122	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Surinam	05.05.2021	3378	*Boletus piperatus* – Pfeffer-Röhrling
Surinam	05.05.2021	3379	*Xerocomus chrysenteron* – Gemeiner Rotfußröhrling
Surinam	05.05.2021	3380	*Xerocomus rubellus* – Blutroter Filzröhrling
Surinam	05.05.2021	3381	*Xerocomus subtomentosus* – Ziegenlippe
Surinam	04.05.2022	3449	*Cyanoboletus pulverulentus* – Schwarzblauender Röhrling
Surinam	04.05.2022	3450	*Gyroporus castaneus* – Hasen-Röhrling
Surinam	04.05.2022	3451	*Suillus variegatus* – Sandröhrling
Surinam	04.05.2022	3452	*Pseudoboletus parasiticus* – Parasitischer Röhrling
Togo	25.06.2019	9647	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Togo	25.06.2019	9648	*Coprinellus micaceus* und *Coprinus comatus*
Togo	25.06.2019	9649	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Togo	25.06.2019	9650	*Lycoperdon perlatum* – Flaschen-Stäubling
Togo	25.06.2019	Block 1712	*Pleurotus ostreatus* – Austernseitling
Uruguay	22.11.2022	Block 175	100 Jahre Pasteur-Krankenhaus, 200. Geb. von Pasteur
Weißrußland	10.01.2023	1478	aus 1478–1479 Pilzsuppe und Brot



Ausgewählt von Roger Thill

Carl Kraemer (*22. Dezember 1873 in Hilchenbach – †12. Mai 1951 ebenda) war ein deutscher Tierschützer. In seiner Jugend eignete sich Kraemer ein umfangreiches Wissen über die Tier- und Pflanzenwelt an. Aufgrund dieser Kenntnisse wurde er im Alter von 23 Jahren in die Zoologische Sektion des Westfälischen Provinzialvereins für Wissenschaft und Kunst in Münster berufen. 1912 wurde er zum hauptamtlichen Mitarbeiter des Berliner Tierschutzvereins nach Berlin berufen. Während des Ersten Weltkriegs widmete er sich dem Schutz verwundeter Pferde. Diese Tätigkeit wurde von zahlreichen Persönlichkeiten dieser Zeit unterstützt. Seine langjährige Arbeit wurde am 24. November 1933 gekrönt, als das erste deutsche Tierschutzgesetz verabschiedet wurde.





Das wohl bekannteste Wahrzeichen der Hansestadt sind die **Bremer Stadtmusikanten.** Eine Bronzestatue von Gerhard Marcks erinnert seit 1953 im Herzen Bremens an das Märchen der Brüder Grimm. Esel, Hund, Katze und Hahn machten sich der Geschichte nach einst auf in die Stadt an der Weser, um hier ein besseres Leben zu finden. *Ob die vier heute noch nach Bremen ziehen würden, ist zu bezweifeln, denn die Arbeitslosigkeit ist hoch.*

Die **Gebänderte Prachtlibelle** *(Calopteryx splendens)* ist eine Libellenart aus der Familie der Prachtlibellen *(Calopterygidae).* Sie bewohnt langsam fließende Bäche, kleinere Flüsse und krautreiche Kanäle, die nicht zu sehr verschmutzt sind sowie ausreichend besonnt werden. Neben der Blauflügel-Prachtlibelle *(Calopteryx virgo)* ist sie die einzige auch in Mitteleuropa vorkommende Art der Prachtlibellen und tritt hier insgesamt etwas häufiger auf als diese. Der flatternde, gaukelnde, mehr an Schmetterlinge als an Libellen erinnernde Flugstil ist unverkennbar für diese Familie, ebenso die farbigen Flügel. Der aus dem Griechischen und dem Lateinischen gebildete wissenschaftliche Artname *Calopteryx splendens* bedeutet so viel wie „Glänzender Schönflügel“. In der Schweiz wurde die Spezies zum Tier des Jahres 2008 bestimmt.



Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

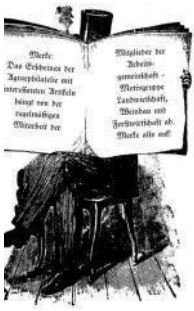
2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8247 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.195/Januar 2024
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft mit der Nummer 196

kommt im April 2024, und ich kann verraten: Gute Themen werden’s wieder sein. Zu Seite 3 in diesem Heft: Reim dich oder ich freß dich. Pardon.

Agrarphilatelie 196 April 2024

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



Tee, Kaffee, Curry-Reis, Weinbau in Württemberg, Heilpflanzen und mehr

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wir sind in dem Schaltjahr 2024 angekommen. Das letzte Jahr verging wieder wie im Flug. Ich sehe dies an meinen zwei Kindern. Der „große“ wird schon Vorschulkind und die kleine startet in ihre Kindergartenjahre.

In 2023 haben wir unsere Jahreshauptversammlung in Ulm abgehalten. Das zugehörige Protokoll konnten Sie in der letzten Ausgabe der Agrarphilatelie lesen. Die Wahl des Ortes für die Versammlung ist für uns als Vorstand kein leichtes Unterfangen. In 2022 haben wir uns in meiner Heimat, der Pfalz, ohne philatelistischen Rahmen getroffen. Wenige Mitglieder folgten der Einladung. In 2023 starteten wir den Versuch in Ulm-mit Briefmarken-Messe. Leider durften wir auch hier nur wenige Mitglieder begrüßen. Wir bekamen einen Vorschlag zum Tagungsort, zu dem wir als Vorstand sagen, wir probieren es.

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am Samstag, den 21. September 2024 im Hotel Sieberzmühle in Hosenfeld, Nähe Fulda statt. Der Samstag soll komplett im Zeichen der Philatelie stehen. Am Vormittag möchten wir Tauschen und Stöbern. Bringen Sie bitte deshalb Material mit. Ich habe einige Zimmer vorreserviert. Die Kontaktdaten des Hotels lauten Tel. 06650/96060 oder Mail info@sieberzmuehle.de. Bitte nehmen Sie bei ihrer Buchung Bezug auf die ARGE. Wir freuen uns auf ein schönes Wochenende mit Ihnen im Herzen Deutschlands.

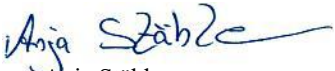
So wie die Natur im Frühjahr erwacht, so regt sich auch das philatelistische Leben. Die Zeit der Großtauschtage und Ausstellungen beginnt. Vielleicht haben Sie über Winter ihr Exponat überarbeitet oder ein neues erstellt. Egal ob Sie sich Wettbewerbsausstellungen oder Außer Wettbewerb beteiligen, ich freue mich über jedes Exponat, welches den Weg aus den eigenen vier Wänden vor Publikum findet. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und vor allem Spaß an der Sache (auch wenn einem dieser gerne mal von dem ein oder anderen Juror getrübt wird).

Die Landwirtschaft, ich liebe und lebe sie, ist ebenfalls auf das gespannt, was sie in diesem Jahr erwartet wird. Die Proteste im Winter sorgten zumindest dafür, dass wir Landwirte und Winzer mal wieder „gesehen“ werden. Ob wir an den notwendigen Stellen auch „gehört“ wurden wird sich noch herausstellen. Es passierte das, was wir unter anderem

auch bezwecken wollten, wir kamen mehr in den Dialog mit Verbrauchern. Viele tolle und offene Gespräche wurden geführt. Es war einfach mal an der Zeit!

In jedem Jahr, zum Zeitpunkt des Erscheinens der zweiten Ausgabe der Agrarphilatelie, laufen die Preisverhandlungen zwischen dem Lebensmitteleinzelhandel und den Vermarktern, wie Genossenschaften oder einzelnen Großbetrieben. Die Preisrunden sind immer sehr aufreibende Zeiten. Die Anforderungen in Bezug auf die Zulassung als Lieferant sind für uns Landwirte auch in diesem Jahr wieder gestiegen. Für meinen beruflichen Alltag als Qualitätsmanagerin etwas konfus. Wir müssen als Betrieb nach diversen Standards zertifiziert sein um die Lieferantenzulassung zu erhalten, bekommen aber nur schwer Zertifizierungstermine, da die Auditoren aufgrund der neuen Anforderungen oft in Schulung sind oder europaweit nur wenige Auditoren für gewisse Standards zur Verfügung stehen. Ein spannendes Jahr!

Ich wünsche Ihnen, dass sie die ersten und hoffentlich vielen Sonnenstrahlen des Frühlings genießen können und bleiben Sie gesund!



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier nden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift ?AgrarphilatelieW
als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung maglich.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill: Allerlei Atzung

Inhaltsverzeichnis

Seite 4 Haintz Mayr war ein flaischacker und lebte im Zwölfbrüderhaus

Seite 4 Page Three Stamp zeigt Daisy Duck und eine Kartoffel

Seite 5 Kleine Kräuterkunde: Echter Wundklee und Huflattich

Seite 6 Thea sinensis und Thea assamica (der Serie zehnter Teil)

Seite 11 Masuku ist eine in Afrika beliebte Wildfrucht und bei uns unbekannt

Seite 13 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns (Teil 2)

Seite 23 Der dritte Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees

Seite 35 NEU Weinbaugebiet Württemberg (Teil 1)

Seite 48 Natur pur: Kork für Kork

Seite 49 Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt am Main

Seite 49 Heute gibt es bei Oltersdorfs: Reis mit Curry

Seite 51 Der Schwarze Holunder ist eine Heilpflanze

Seite 56 4 Seiten Listen mit unseren Themen folgen. Karge Auswahl

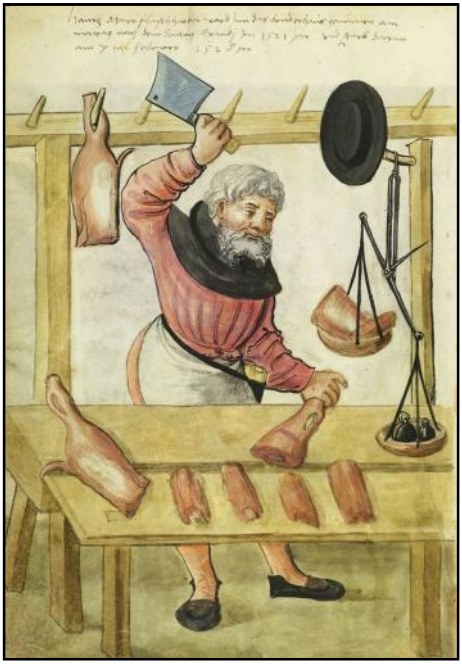
Mitarbeiter dieses Heftes:

Clemens M. Brandstetter, Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Axel Muttray, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf und Anja Stähler; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Mitte März. Die Nummer 200 rückt näher. Und auch das 50.Jahr unserer Arge. Freuet Euch. Da sollten dann aber mehr Artikel darinnen sein. Es ist schließlich mein letztes Heft.



Haintz Mayr war ein flaischhacker

Mayr teilt mit einem groi en Fleischerbeil eine Keule, vermutlich die eines Schweines. Neben ihm am Gestell hr ngt eine Waage. In einer Schale liegt eine Schweinshaxe, in der anderen Gewichte. Weitere zerlegte Fleischstll cke werden auf dem Auslagetisch zum Verkauf angeboten; im Hintergrund am Gestell und auf der Ablage wird jeweils ein viertel Schwein prr sentiert.

Haintz Mayr Waischhacker ward inn das bruderhaus genumen am montag nach dem Sontag Exaudi Im 1521 Jar und starb darynn am 7 tag february 1528 Jar

Quelle: ?Hausbll cher der Nllrnberger Zwalfbrlderstiftungen Wauch ?Zwalfbrlderbll cher W genannt

Page Three Stamp

Der Philatist weiß man natürlich, daß die ehemalige Staatspost Deutschlands einmal im Jahr einen Umfrage startet, um Kenntnis von der beliebtesten Briefmarke zu erfahren. Natürlich sind in den Wettbewerb nur deutsche Briefmarken einbezogen. Von den Teilnehmern an diesem Wettbewerb erhielt die Werbemarke des Disney-



Konzerns mit den Figuren aus dem Micky-Maus-Universum den ersten Platz. Gezeigt werden Donald Duck und Daisy Duck, Micky Maus und Minnie Maus und Goofy und Pluto. Also ohne Cinderella oder Arielle und all die Hunderte von sonstigen Figuren von Disney. Den zweiten Platz erreichte die Loriot-Marke und der dritte Platz wurde an die Ivenacker Eichen vergeben. An der Online-Umfrage vom 11.Januar bis 1.Februar nahmen 37.000 Teilnehmer teil. Bemerkenswert sind zwei Dinge: erstens beteiligten sich noch nie so viele Menschen an dieser alljährlich wiederholten Umfrage (natürlich immer mit anderen Marken!) und zweitens mußten wohl die Teilnehmer ihr Alter angeben: Rund die Hälfte von ihnen war zwischen 50 und 70 Jahre alt. Die sammeln Micky-Maus-Marken? Wer hätte das gedacht! Nicht Marken von Goethe oder Schiller, nein Micky und Donald und Goofy sind die Favoriten. Genau.



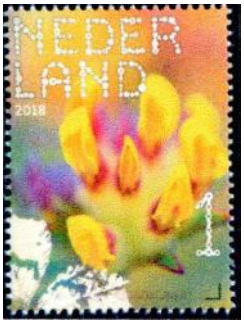
Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Wundklee und Huflattich

Echter oder Gemeiner Wundklee *(Anthyllis vulneraria)*

ist eine Hülsenfrucht, die zu den Pionieren einer Landschaft gehört, die den verletzten Boden bei der Heilung unterstützt und durch die Stickstoffbindung in seinen Wurzelknöchen schnell bodenverbessernd wirkt. Die mehrjährige Pflanze wird nur 10–20 Zentimeter hoch, durch Samen vermehrt und blüht von Mai bis August. Als Hustenmittel steht sie hoch im Kurs. Für Erste-Hilfe-Maßnahmen zerquetscht man das Kraut und legt den Kräuterbrei auf Quetschungen, Schürf- oder Schnittwunden. Bei der Haarpflege wirkt ein Pflanzenabsud im letzten Spülwasser wie ein natürliches Haartonikum.





Auf Briefmarken findet man den Wundklee in den Niederlande auf der Michel-Nr. 3702 und in Spanien auf der Michel-Nr. 2118.

Huflattich *(Tussilago farfara)*

gehört zur Familie der Korbblütler und wird seit 2500 Jahren als Hustenmittel angewendet, denn „tussis“ bedeutet Husten und „agere“ austreiben. Die ausdauernde, etwa 20 Zentimeter hohe Pflanze hat filzig behaarte Blütenstängeln und gelbe Zungenblüten, die schon vor den Blättern erscheinen.





Der Huflattich kommt hauptsächlich auf Brachflächen und an steinigen Wegrändern vor, wobei feuchte, lehmige Standorte bevorzugt werden. Die Pflanze besitzt hustenstillende, auswurffördernde, adstringierende, erweichende und schmerzstillende Eigenschaften. Wegen des Gehaltes an Pyrrolizidinalkaloiden sind die Pflanzen in neuerer Zeit von den Märkten verschwunden und apothekenpflichtig geworden.

Auf Briefmarken kommt die Pflanze häufig vor, z.B. auf Madeira mit der Michel-Nr. 210, in Kirgistan mit der Michel-Nr. 781 und in Jugoslawien mit der Michel-Nr. 1331.



20 Der Tee in Rußland

Das Teetrinken hat in Rußland eine Tradition, die weit zurückreicht. Bereits während der Zarenzeit war Tee sehr beliebt – schließlich waren die Winter lang und kalt, und so war Tee hervorragend geeignet, den Körper zu wärmen. Allerdings war es sehr mühselig, an den kostlichen Tee heranzukommen. Dieser wurde anfangs aus China importiert – ein langer und beschwerlicher Weg. Mit Karawanen wurde der Tee über Sibirien in die großen Städte Rußlands gebracht und von dort im Land verteilt. Die Transportart gab dem Tee eine eigene Bezeichnung: Karawanen-Tee. Dies war ein kräftig-rauchiger Schwarztee. Später wurde der Karawanen-Tee mit indischen Schwarztee-Sorten vermischt. Sowohl der ursprüngliche Karawanen-Tee als auch die Mischung mit indischem Tee wurden sehr beliebt.



(Anmerkung von KH: Die Herstellung des Wässerchens war einfacher als die Erlangung des Tees.)

Samowar
auf Anzeigen-Postkarte
(Sowjetunion 1929)



Samowar aus Shahrisabz in Usbekistan (19. Jahrhundert)

Vergoldeter Samowar



Ein Samowar ist die Zusammensetzung der russischen Wörter ?samo? selbst? und ?war? kochen; ein Samowar ist also ein Selbstkocher. Ein solches Gerät wird erstmals in den 1730er-Jahren erwähnt. Ein Zentrum der russischen Samowarproduktion ist die Stadt Tula. Wenn man etwas überflüssiges tut, trägt man in Ruß land keine Eulen nach Athen, sondern fährt mit dem eigenen Samowar nach Tula.

Der Samowar ist ein in Rußland, der Türkei und im Iran übliches Heiß wassergerät für die Teezubereitung. Beheizt wird ein traditioneller Samowar mit Holzkohle. Auf dem Abzugsschacht steht eine Metallkanne (Tschainik, Teekessel) mit kräftigem Tee-Extrakt (Sawarka). Jeder füllt sich etwas davon in seine Tasse und gibt heiß es Wasser aus dem Samowar hinzu. Den trinkbaren Tee erhält man erst, indem man eine kleine Menge Teekonzentrat mit dem kochenden Wasser aus dem Samowar verdünnt, in etwa im Verhältnis von 1:3 bis 1:10.



Sowjetunion 1. Januar 1978:
Postkarte Inlandstarif. Väterchen Frost am Samowar.



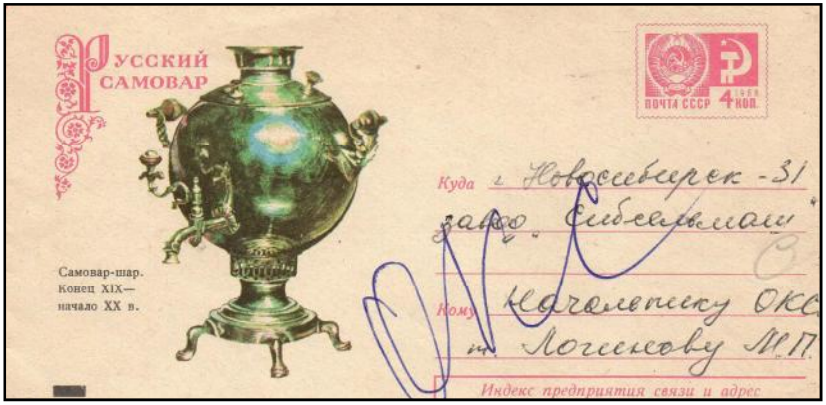
Traditionell wird der Tee in Rußland mit Hilfe eines Samowars zubereitet. Holzspäne oder eine brennbaren Paste werden in das Heizrohr eingeführt; dann dieses Material und damit die Holzkohle angezündet. Das Wasser wird so zum Kochen gebracht. Die Holzkohle gibt dem Tee-Extrakt einen rauchigen Geschmack. Sobald das Wasser gekocht hat, wird der Schornstein entfernt und der Tee-Aufguß vorbereitet.



Birnenförmiger Samowar
(Ende des 18. Jahrhunderts)



Samowar-Früchen
(Anfang des 19.Jahrhunderts)





Russischer Tee besteht aus einer aromareichen kr ftigen Mischung aus ost- und s dostasiatischen Teesorten. Fr her bezeichnete man den aus China mit Karawanen herantransportierten Tee als ?Russischen Tee W



Reise-Samowar ?Kabotschok W (1830 1840)

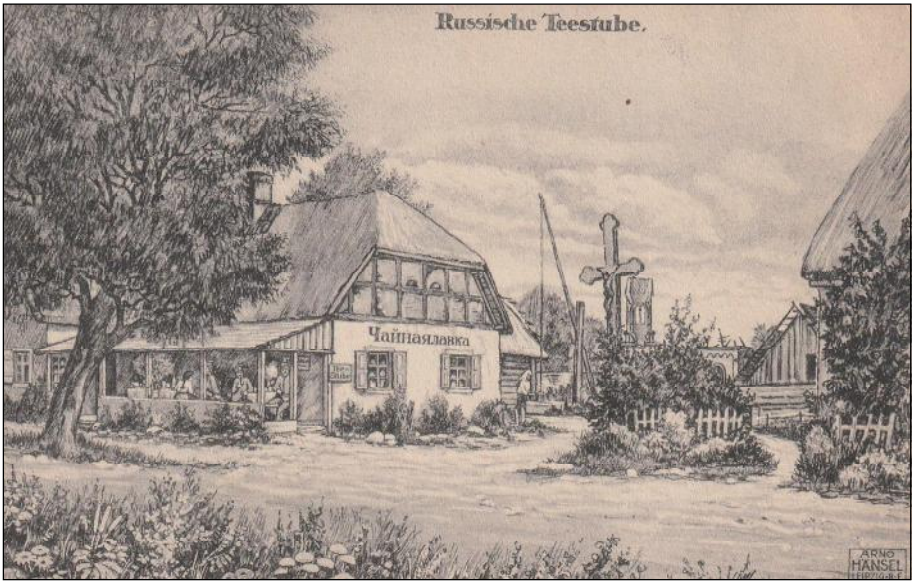


Tee-Anbau in Georgien



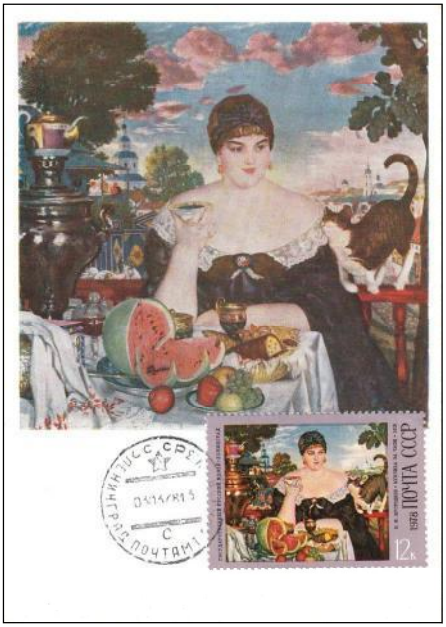
Eine sehr interessante Karte: Werbung f r russischen Tee in franz sischer Sprache und abgesandt in sterreich (jedenfalls der Marke nach).

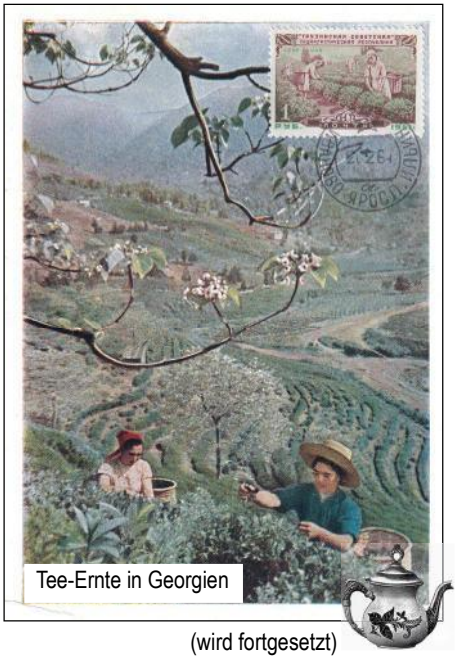
1842 gr ndet Konstantin Abramowitsch Popow in St.Petersburg im Alter von 28 Jahren eine Teehandlung. Er hatte vorher bei dem bekannten Teeh r ndler Ponomarew diesen Beruf erlernt. Im Folgejahr verlegt er gemeinsam mit seinem Bruder Semjon den Firmensitz unter dem Namen ?K. & S. Popow W nach Moskau, wo er Ho Weferant wird. 1861 wurde auf dem Seeweg von Kanton nach Ru land Tee importiert. Die Gebr der Popow durften fortan in China Plantagen pachten und Teefabriken in den Gebieten von Zunjang und Futschou errichten. Sie gr ndeten mit chinesischen Tee-P W anzenmaterial auch eigene Teep W anzungen im Kaukasus (Georgien und Grusinien). Die Popows besa en Teegesch r fte in 90 russischen St dten und gr ndeten unter dem in Popoff ge nderten Namen Vertretungen im westlichen Ausland. ?Popoff W st heute ein eingetragenes Warenzeichen. Im Internet kann man heute bei mehreren H ndlern verschiedene Tees von der Marke ?Popoff W kaufen zum Beispiel ?Popoff St.Petersburger Teemischung W ?Popoff Russischer Karawanentee W und ?Popoff Gr ner Tee de Luxe W



?Russische Teestube W abgebildet auf einer Feldpostkarte, gelaufen am 23.April 1917 nach M nchen
(Die Karte wurde von R mmler & Jonas in Dresden gedruckt und den Soldaten als ?Feldversorgung W mitgegeben)

Russische Kaufmannsfrau





(wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Masuku: eine in Afrika beliebte Wildfrucht

Die Masuku *(Uapaca kirkiana,* weitere Namen: Sugar Plum, Mahobohobo, Mazhanje, Wild Loquat – wilde Wollmispel) ist ein Baum der Familie der *Phyllanthaceae,* der 5–12 Meter hoch wächst mit einer dichten runden Buschkrone und einem Stammdurchmesser von bis zu 25 Zentimetern. Sie wächst im südlichen tropischen Afrika und zählt zu den beliebtesten Wildfrüchten in dieser Region (Malawi, Mozambique, Sambia, Simbabwe); die runden Früchte haben einen Durchmesser von etwa 4 Zentimetern. Sie können roh gegessen werden, z.B. auch in Obstsalaten und Porridge bzw. Müsli. Man kann sie trocknen, und auch kochen, z.B. als Marmelade. Der Saft kann getrunken und zu alkoholischen Getränken vergoren werden: lokale Fruchtweine, Bier (Ukana); gebrannt zu Kachaso (Gin).

Die Früchte sind nährstoffreich, haben neben Flavonoiden viele weitere bioaktive Inhaltsstoffe. Es wird behauptet, sie helfen den Blutdruck zu kontrollieren, und ebenso Blutzucker und Blutfette (Cholesterin), und vermindern das Darmkrebsrisiko (durch den hohen Gehalt an Nahrungsfasern und Pektinen).



Das Holz dient als Feuerholz und zur Herstellung von Holzkohle und wird im Haus- und Möbelbau verwendet.

Masuku wird bisher kaum kultiviert und sie hat Potential für die Verbesserung der Ernährungssituation und könnte zur ländlichen und nachhaltigen Entwicklung (Erosionskontrolle) beitragen.

Auf Briefmarken gibt es sie in folgenden Ländern:

Malawi (MiNr.613 616, 21.3.1993) Tropische Früchte, u.a. *Uapaca kirkiana* (Abb.)
(MiNr.920-931, Block 116; 6.7.2016) Wildobst,u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)
Mocambique (MiNr.1447 1451, Block 33; 9.10.1998) Wildobst, u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)

Sambia (MiNr.162 167, 22.3.1976) Welttag der Forstwirtschaft, u.a. *Uapaca kirkiana* (Abb.)



Simbabwe (MiNr.832 837, Block 16; 17.1.2006) Einheimische Nahrungsmittel, u.a. Pilze, u.a. Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis),* Masuku *(Uapaca kirkiana),* Marulanuss *(Sclerocarya birrea),* Akamba *(Carissa edulis),* Natalorange *(Strychnos spinosa),* Keiapfel *(Dovyalis caffra)* (Abb.) (Block)

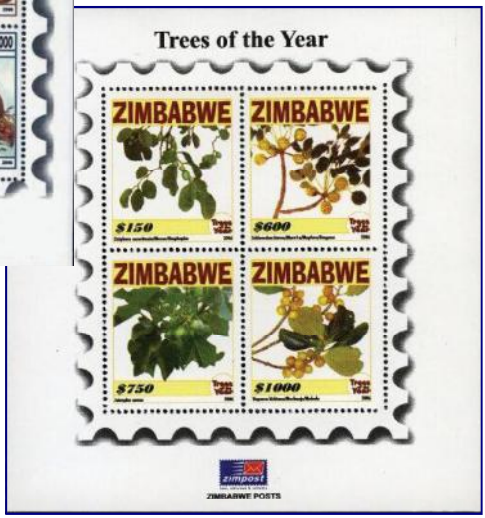


(MiNr.856 859, Block 20; 1.12.2006) Bäume, u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)











1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns

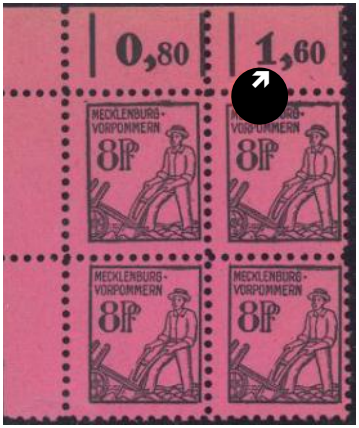


Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 2)

Freimarkenserie – Motiv „Pflügender Bauer“

Plattenfehler und Zähnungsabarten (Fortsetzung)

Nachfolgend werden 2 Viererblöcke jeweils aus einem A-Bogen gezeigt. In beiden Viererblöcken ist die Zahl 6 der Preisangabe 1,60 im Oberrand höhergestellt. Dabei handelt es sich um einen Plattenfehler, welcher nur im A-Bogen vorkommt.



← Michel-Nummer 12

Michel-Nummer 11 y →



Zusätzlich ist im Feld 2 des rechten Viererblocks der Plattenfehler *Oberrand gebrochen* zu erkennen. Dieser kommt bei der Michel-Nummer 12 nicht vor.

Zähnungsabarten

Die Briefmarken wurden unter großem Zeitdruck hergestellt. Aufgrund zahlloser Flüchtlinge in Mecklenburg-Vorpommern war das Briefvolumen sehr hoch, Briefmarken hingegen waren Mangelware. Die Zähnungen wurden mit Handapparaten ausgeführt, wobei zahlreiche Unregelmäßigkeiten vorkommen, welche trotzdem verausgabt wurden.



Michel-Nummer 11 xa, fehlende senkrechte Zähnung



← Michel-Nummer 11xa, senkrechte Doppelzähnung



→ Michel-Nummer 15 b, verschobene waagerechte Zähnung

Oberränder



Michel-Nummer 12



Michel-Nummer 13 x

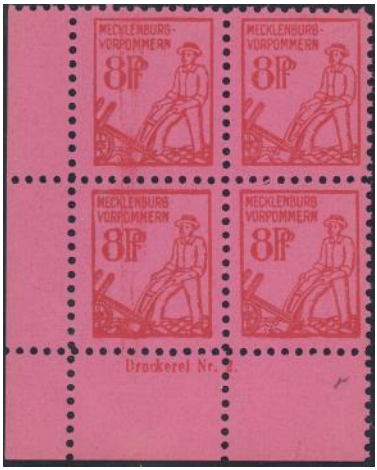
Oberränder: links Ecke Feld 1, rechts Oberrand Felder 3 bis 6



Dieser portogerechte Fernbrief (24 Pfennig) aus der 1. Tarifperiode, Gewichtsstufe 2 (21 250 Gramm) wurde mit 3 Briefmarken Michel-Nummer 11 xa freigemacht, 2mal Unter- und 1mal Oberrand. Beim Oberrand handelt es sich um das Feld 7 eines A- Bogens. Die Marken wurden mit dem Stempel SCHWERIN (MECKL) 1 / o entwertet, der Brief wurde in das Gebiet der damaligen Provinz Sachsen geschickt.

Druckereizeichen und Abstempelungen

Nachfolgend 3 Druckereizeichen – Druckerei Nr. 2 – jeweils unten links. Diese Bezeichnung steht für die Druckerei W. Sandmeyer aus Schwerin, sie wurde links unten in jedem Schalterbogen eingedruckt. Gezeigt werden die Michel-Nummern 11 xb, 12 und 13 x.



Michel-Nummer 11 xb

➔ Michel-Nummer 12

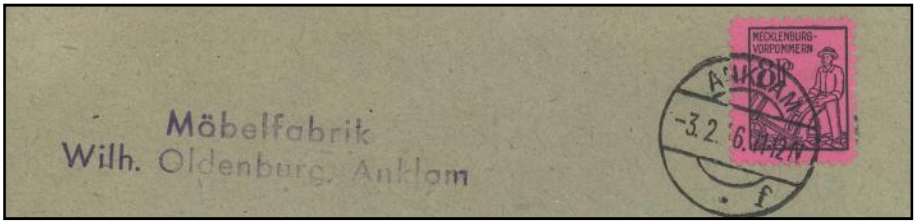


➔ Michel-Nnummer 13 x



Abstempelungen

Untenstehender Beleg wurde als „Geschäftspapiere“ bis 100 Gramm während der 1. Portoperiode verschickt. Er ist portogerecht (8 Pfennige, Michel-Nummer 12) freigemacht. Entwertet wurde die Marke mit dem 2-Kreis-Steg-Stempel ANKLAM / f.





Michelnummer 13 x:
2-Kreis-Brücken-Stempel Schwerin / 2a
26.1.1946



Michel-Nummer 15 b:
2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel aus Wismar





2 FALSCHSTEMPEL
Links **Michel-Nummer 15 a**
Stempel Middelhagen wurde in den 30er-Jahren gestohlen
Rechts **Michel-Nummer 11 y**
Stempel Plau Steghahe 8 mm, richtig = 9 mm



Oben gezeigte Drucksache der 2. Gewichtsklasse (21 50 Gramm) aus der Tarifperiode 2 ist richtig frankiert mit einer Marke 8 Pfennige **(Michel-Nummer 13 x).** Entwertet wurde sie am 21.3.1946 in (3) Fürstenberg Meckl. I a. Geschickt wurde sie nach Berlin-Friedenau.

Wohltätigkeitsserie Bodenreform
Motiv „Pflügender Bauer“

Im Laufe des Monats Dezember 1945 verausgabte die Reichspostdirektion (RPD) eine Wohltätigkeitsserie von 3 Marken, wobei die erste ebenfalls einen Pferdepflug zeigt, Michel-Nummer 23.

Bei dieser Marke wirkt das Pferd sehr imposant. Deutlich zu sehen sind das Brustblattgeschirr und die Zügel, mit deren Hilfe der Bauer das Pferd lenkt. Vom Pflug sind lediglich der Grindel, Teile der Pflugschar sowie der Sterzen zu erkennen.

Der Nennwert der Marke betrug 6 Pfennige, der Zuschlag betrug 14 Pfennige. Dieser Zuschlag war – laut dem Menge-Katalog 1947 – zu Gunsten der durch die Landaufteilung während der Bodenreform geschaffenen Neubauern.

Die Marke wurde in 2 Auflagen herausgegeben:
links Farbe a = grün, 8.12.1945

rechts Farbe b = dunkelgelbgrün,
31.12.1945.









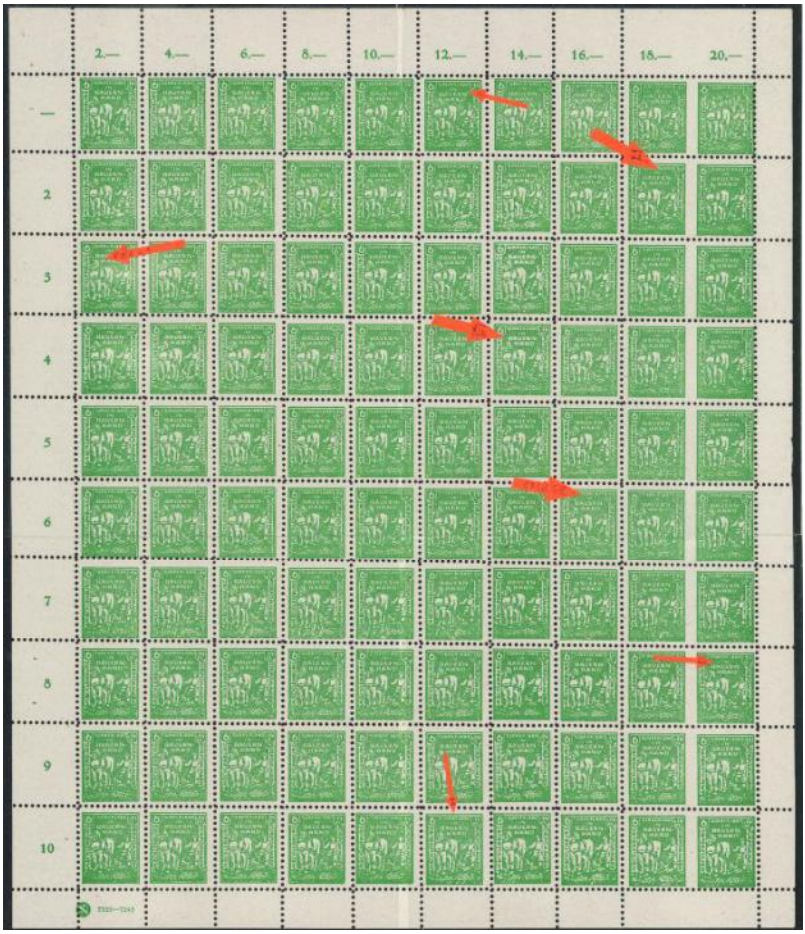
Links oben: Plattenfehler VII: *EC* in MECKLENBURG *oben stark beschädigt.*

Rechts oben: Plattenfehler Feld 24: *weißer Fleck* am rechten Bein des Bauern.
Beide Marken sind in der Farbe a.

Auf der Folgeseite wird ein kompletter Schalterbogen (10x10 Marken) gezeigt. Der Druck dieser Marken, Farbe b, erfolgte in Schalterbogen, so daß keine A- und B-Bogen vorkommen.

Rechts (zwischen der 9. und 10. senkrechten Bogenreihe) fehlt eine senkrechte Zähnung. Links unten das Druckereizeichen: das Emblem der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL) gefolgt von der Auftragsnummer 7535–7245.

Der Umstand, daß sich lediglich in der 5. und 7. waagerechten Markenreihe keine Plattenfehler befinden, ist dem Zeitdruck geschuldet, in welchem die Marken hergestellt wurden.



Der obige Bogen Farbe b zeigt u.a. folgende markante Plattenfehler:

Plattenfehler XI: fetter *weißer Punkt* über Trennstrich in BAUERN-HAND

Plattenfehler IX: *Punkt* im *L* in JUNKERLAND

Plattenfehler Feld 21: *H* in Hand rechts oben verlängert

Plattenfehler XIII: fette Schrift *JUNKERLAND IN BAUERN-HAND, B in* BAUERN-HAND beschädigt

Plattenfehler Feld 58: *weißer Punkt* links unten am E in JUNKERLAND

Plattenfehler XIV: *fetter weißer Querstrich* über A in BAUERN

Plattenfehler I: *JUNK RE LAND* statt JUNKERLAND.

Laut dem Spezialkatalog „Mecklenburg-Vorpommern" von Ing. Ernst Becker aus dem Jahre 1959 wurde dieser Plattenfehler durch Retusche eingefügt und entstand bereits in der Klischee-Anstalt.

Rechts.
2 Plattenfehler in der Farbe b:
Plattenfehler XIX: *L* in JUNKERLAND wie I
Plattenfehler Feld 23: *M* in MEC links gebrochen und Blatt darunter stark beschädigt.





Die linke Marke zeigt den Plattenfehler XVII, *fetter weißer Punkt* statt Pluszeichen vor 14.
Die rechte Marke mit Plattenfehler III: *M* in MECKLENBURG links gebrochen.
Beide Marken in Farbe a wurden in Schwerin während der ersten Portoperiode abgestempelt.





2 Falschstempel:
SCHWERIN (MECKL) 1, Kennbuchstabe h, der Stempel ist ungeklärt, d.h. sein Verbleib ist zumindest zeitweise nicht belegbar.
WISMA(R 1), den rechten Stempel hat es in dieser Form nie gegeben.
(Michel-Nummer 23 b)





Abschiedsserie – Motiv „Pflügender Bauer“
Druckfarben und Papiere

In den Monaten Januar/Februar 1946 wurde eine weitere Freimarkenserie – die sog. Abschiedsserie – herausgegeben, Michel-Nummern 29–40.

Die nachfolgend vorgestellte Marke – Michel-Nummer 35 – zeigt einen mit 2 Pferden pflügenden Bauern. Die Anstrengung ist beiden Pferden anzusehen. Das Brustblattgeschirr, welches die Pferde mit dem Pflug verbindet, ist klar zu erkennen. Links sind die bereits bearbeiteten Pflugfurchen abgebildet, am Himmel zieht eine Wolke auf. Die Abbildung des Pflugs ist zuweilen verschmiert.





Ausgabetag 22.1.1946,
weiß es x-Papier, siehe Gummiseite
links: **Michel-Nummer 35 xa:**
Druckfarbe lebhaftsiena
Mitte: **Michel-Nummer 35 xb:**
Druckfarbe mattsiena




Ausgabetag 25.2.1946,
graues y-Papier, siehe Gummiseite
Michel-Nummer 35 y:
Druckfarbe lebhaftsiena




Links: Viererblock auf grauem y-Papier
rechts: Marke auf y-Papier mit dem **FALSCHSTEMPEL** Plau



Oben: waagerechtes Paar auf weißem x-Papier, Druckfarbe a, lebhaftsiena



links: gleiche Marke entwertet mit dem 2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel aus Wismar

Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 xa



links:
im linken Oberrand Plattenfehler A-Bogen:
Fahne der 5 abgeschrägt.

Im Feld 6 liegt ein Plattenfehler VII vor:
Farbstriche unter Bildunterrand
Ausgabe: 22.1.1946



rechts: Plattenfehler VIII:
Landesbezeichnung mit farbigen Rissen durchzogen und verzerrt

Viererblock: Marke rechts unten mit Plattenfehler III:
O in VORPOMMERN klein ausgebrochen.
Rechts oben: Plattenfehler V *B* in MECKLENBURG
unten rechts beschädigt. ➔



An der rechten Marke
Haarriß durch *P*
in VORPOMMERN
d.h. 4. senkrechte Reihe.





← Die linke Marke zeigt eine Kerbe
im linken Rahmen etwa 3 mm
von oben und stammt somit aus der
1. senkrechten Reihe.

Links unten und rechts oben sind Kennfelder festzustellen.

Einige der 10 senkrechten Markenreihen zeigen Merkmale, welche nur in dieser Bogenreihe vorkommen.

Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 y



← Die linke untere Ecke eines B-Bogens:
der Fuß der Aufrechnungszahl 9 ist verkürzt.
Die untere rechte Marke, Feld 92, Plattenfehler II:
EC in MECKLENBURG beschädigt.

Links das Kennfeld ?Kerbe im linken Rahmen etwa
3 mm von oben(1. senkrechte Bogenreihe).

Ausgabedatum: 25.2.1946



Links eine 6er-Einheit aus der rechten unteren Bogenecke. Rechts unten ist das Zeichen der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL), daneben die Druckauftragsnummer.
Im Feld 89 fnden wir den Plattenfehler *Farbpunkt unter P* in POMMERN am Unterrand.

➔
Die Marke (rechts) zeigt den Plattenfehler IV: *K* in MECKLENBURG beschfdigt.
Bei dem senkrechten Paar handelt es sich um die Felder 83 und 93 eines B-Bogens.





Plattenfehler Feld 7:
kleines Pünktchen unter der unteren Randlinie unter N. ➔

Unser Autor hat noch einige Seiten vorbereitet, die in den nächsten Heften folgen. Da geht es weiter um Plattenfehler und Kennfelder (was zwei unterschiedliche Themen sind)





Carlo Lonien

Geschichte ünd Siegeszüg des Kaffees

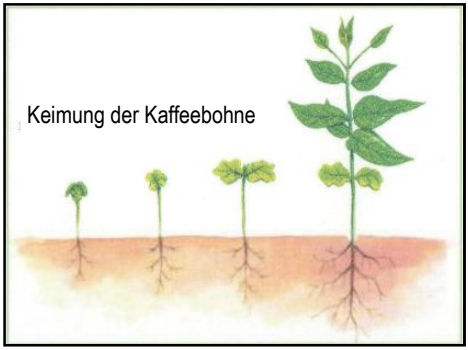
Eine Ausstellungssammlung (Teil 3)

Anbaü, Zücht ünd Ernte



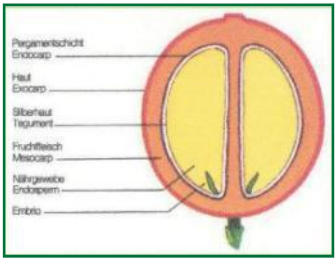


Die Kaffeepflanzen können durch drei unterschiedliche Methoden vermehrt werden: ***Aüfzücht aüs Samen,*** durch ***Steck-linge*** (vegetative Vermehrung) und durch ***Propfen.***





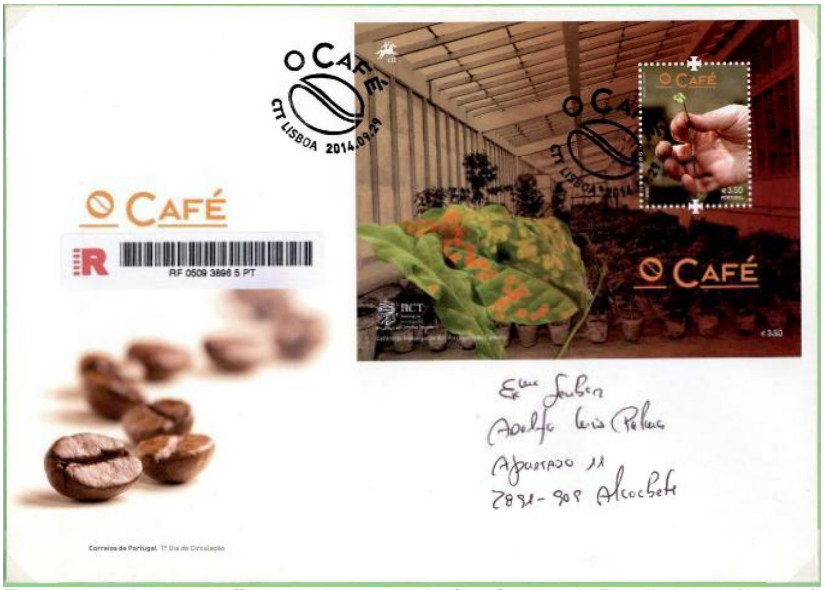
Am gebräuchlichsten ist jedoch die ***Saatgütmethode.*** Zum Einsatz kommen dabei sorgfältig ausgewählte und vorbereitete Kaffeebohnen, die sich noch in ihrer Pergamenthülle befinden. Die Keimfähigkeit ist bei allen Kaffeesorten recht kurz. Die beste und damit die kürzeste Keimzeit hat acht Wochen altes Saatgut.



Zum Keimen wird die Saat ohne Pergamenthülle in speziell hergerichtete Saatbeete eingedrückt. Hat sich fünf bis sechs Wochen später das erste Blattpaar entwickelt, werden nur die kräftigen Setzlinge in Einzelbehälter umgepflanzt. Diese Behälter kommen dann in die leicht schattigen Pflanzenschulbeete. Dort werden sie sorgfältig gepflegt, gedüngt und bewässert. Nach etwa acht Monaten kann die Anpflanzung auf der Kaffeeplantage beginnen, da sich die Pflanzen in diesem Zeitraum prächtig entwickelt haben.



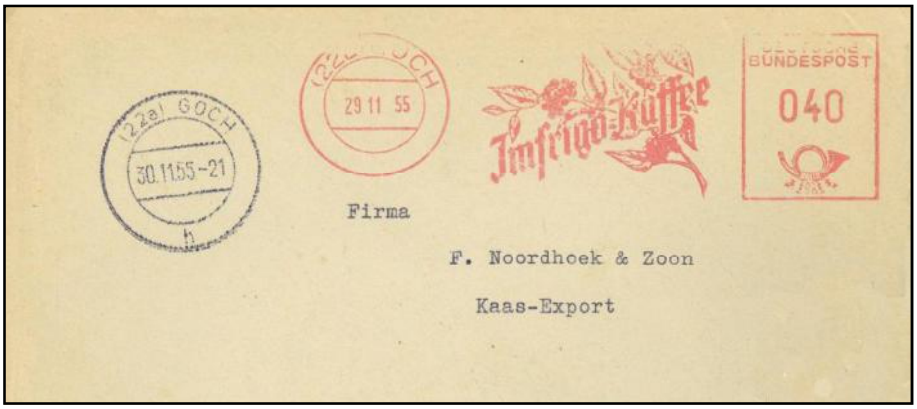
Saatbeete



Finger halten ein zartes Kaffeepflänzchen; unten: kräftige Setzlinge in Einzelbehältern (Aussaat)



Die Blüten der Kaffeepflanze sind strahlend weiß. die prachtvoll anzuschauenden, sternförmig wachsenden Blüten verströmen einen intensiven, betörenden Duft – fast wie Parfüm. Leider ist das Naturschauspiel nur von kurzer Dauer, da sie in wenigen Tagen verblühen. Zudem öffnen sich die Blüten bevorzugt während der Nachtstunden. Nach der Befruchtung wächst aus dem Fruchtknoten der Blüte die Kaffeekirsche.



Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte.



South American & African O.S.K. Line. Schiffsstempel (Santos Maru O.S.K. Line) mit einem Kaffeestrauch.



Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte ➔

← Kolumbien 1947
Zweige des Kaffeestrauchs; Andruckprobe 90 nach links verdreht







Blaser-Kaffee in Bern (oben) und Katenkamp & Kampfrad in Bremen (unten) zeigen im Stempel Kaffeezweige

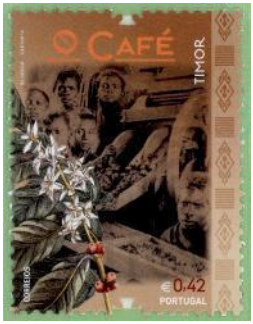


Die Zeitung ?Correio Paulistano"verweist mit einem Kaffeezweig im Stempel auf ihr 100-jährriges Bestehen.













Sternfarmig wachsende Blüten;
sie verströmen einen süßen, an Jasmin erinnernden Duft.



Ceskoslovensko 1933; AFST Francotyp C Tagesstempel 24 Millimeter

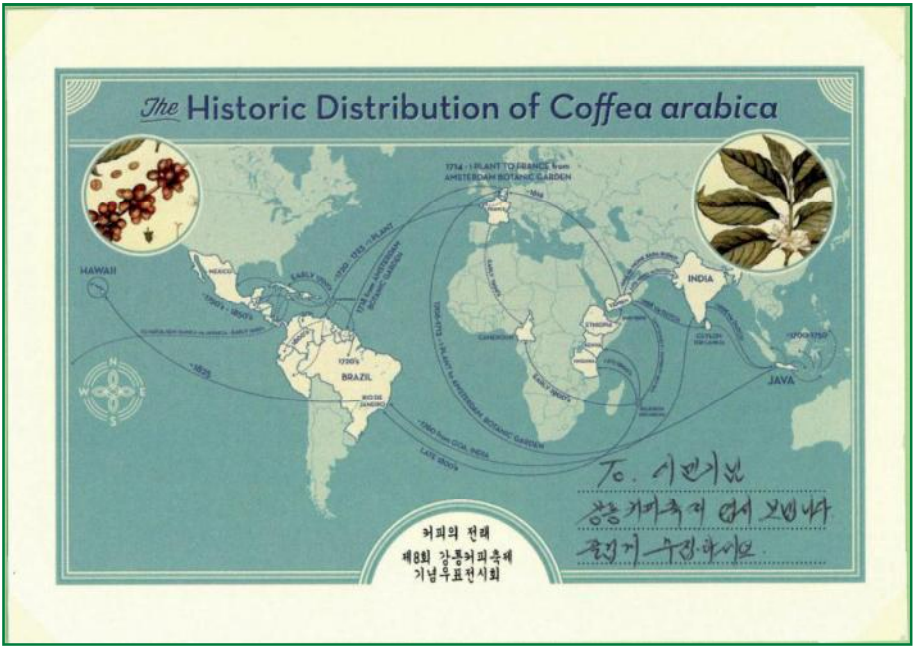
Botanisch gesehen ist der Kaffee eine Besonderheit. Denn die Pflanze kann zur gleichen Zeit das, was fast allen anderen Gewächsen nur langsam nacheinander gelingt: Sie blüht und trägt gleichzeitig Früchte. Man sieht oft an einem Zweig die weißen Blüten und die bunten Kaffeekirschen. Ab dem dritten Lebensjahr zeigt sich das Kaffeebäumchen in herrlicher Blüte und ein Jahr später trägt es zum ersten Mal erntereife Früchte.





Deutsche Bundespost (altes Posthorn) AFST Francotyp C

Diedrich Schlobohm gründete 1882 in Bremerhaven-Lehe, Rickmersstraße 20, eine Tabakfabrik und Kaffeerösterei. Als er 1936 starb, führte die Ehefrau Karoline die Firma ihres Mannes fort und übergab nach dem Krieg an den Sohn Dirk, der. die Firma in ?Tabakfabrik und Kaffeerösterei Dirk SchlobohmW umbenannte. 1971 wurde die Firma im Handelsregister gelöscht.



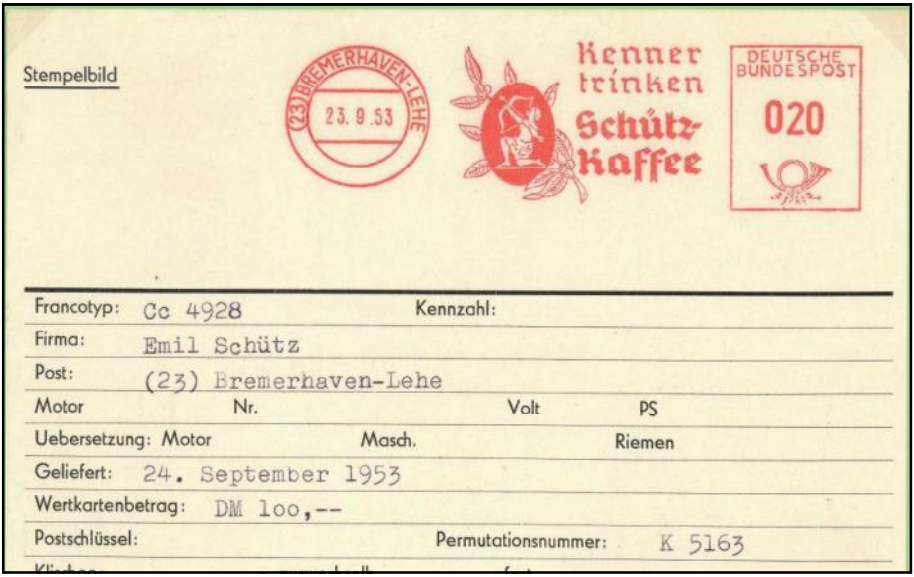
Ganzsache Korea: Links: Kaffeezweig mit Früchten, rechts: Kaffeezweig mit einem Blütenbüschel



Schweden 1956:
Absenderfreistempel „Francotyp" Abstand zwischen Tagesstempel und Wertstempel 74 Millimeter



Die Briefmarke der Vereinten Nationen mit den Abbildungen eines Kaffeezweigs, Kaffeekirschen und gerösteten Bohnen verweist auf den „Convenio Internacional del Café" de 1959



Für jede einzelne Maschine legte Francotyp eine Stammkarte an. Sie zeigt einen Musterabdruck, technische Einzelheiten, Angaben zum Kunden, das Auslieferungsdatum, Änderungen des Eigentums und der eingebauten Klischees.







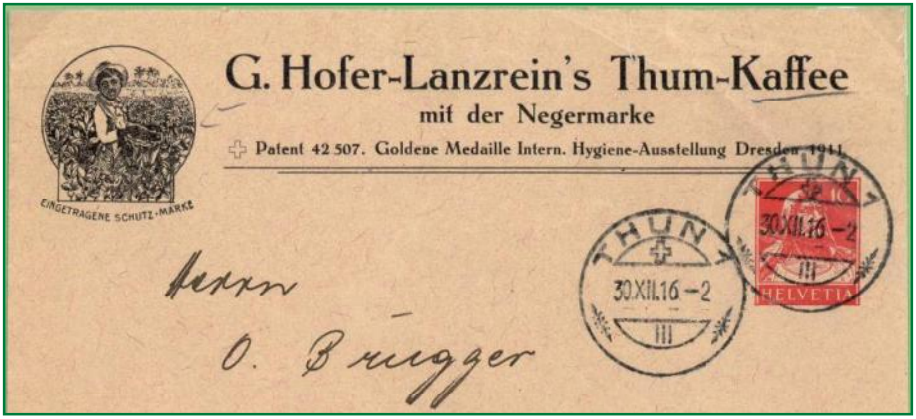




Die Samen – der Rohkaffee – haben eine grünliche Farbe mit vornehmlich grauen Schattierungen. Aber es gibt auch hellblaue und rötlich-bräunliche Verfärbungen. Die Bohnen sind im Durchschnitt 10 Millimeter lang. Von wirtschaftlichem Interesse an der Kaffeepflanze *Coffea* sind nur diese Bohnen.



2012 Gemeinschaftsausgabe wegen 50-jährigen Bestehens diplomatischer Beziehungen Kolumbien – Korea



Erstens: Eine solche Werbung nebst Werbeslogan würde heute einen shitstorm auslösen. Zweitens: Eine Vergrößerung der Person im Logo zeigt eher einen typischen Mittelamerikaner denn einen aus Afrika stammenden Erntehelfer. Drittens: Die Person hat zwar vor sich einen Sack mit Kaffeekirschen, aber hinter ihm wachsen keine Kaffeepflanzen, sondern wohl eher Sonnenblumen.



Am Zweig eines Kaffeebaums können gleichzeitig reife und unreife Früchte sein.
Es gibt zwei Methoden, die Kaffeebohnen zu ernten: die sog. **Picking-Methode** und die **Stripping-Methode.**
Um nur die intensiv roten, vollreifen Früchte zu ernten, ist Handarbeit nötig. Nur so können nämlich die reifen Kaffeekirschen herausgepickt werden. Die noch nicht reifen Früchte bleiben am Kaffeestrauch hängen und bekommen die Zeit, die sie brauchen, um vollends auszureifen. Auf derartigen Plantagen gehen die Pflücker regelmäßig durch die Pflanzen und bringen nur gleichmäßig vollreife Früchte zum Sammelplatz zur weiteren Verarbeitung.







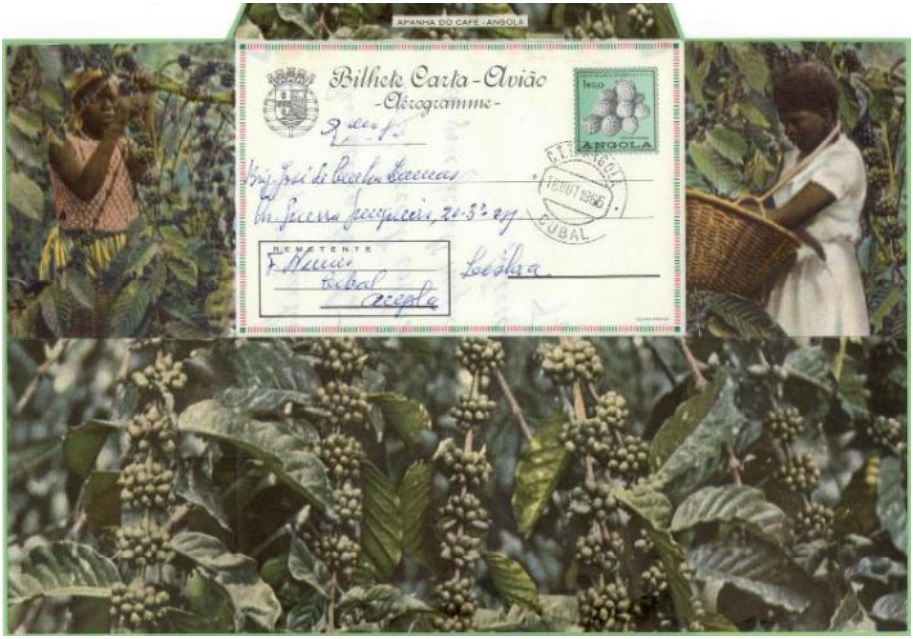


Die Kaffeeernte mit der **Picking-**Methode ist die arbeitsintensivste und damit teuerste Art der Ernte.



Aber nur sie garantiert absolut gleichmäßig gereifte und damit für die weitere Verarbeitung optimale Früchte.





A rogramme Angola 1965 mit Werbung für seine Landesprodukte, portogerecht gelaufen.

Die Sammlung zum Thema „Anbau und Zucht“ umfaßt weitere zwei Blätter. Von diesen Seiten werden hier nur Auszüge abgedruckt.

Die andere Ernteform wird als *Stripping*-Methode bezeichnet: Diese Methode ist wesentlich weniger wählerisch. Die *Stripping*-Methode macht kurzen Prozeß mit allem, was am Zweig hängt. Die Kaffeebauern warten auf den Moment, in denen die meisten Früchte reif sind und streifen sie dann samt Blättern von den Zweigen ab. Die *Stripping*-Methode erntet unreife, vollreife und überreife Früchte gleichermaßen ab. Gestrippte Kaffeepartien sind zwar günstiger zu haben, aber auch von uneinheitlicher Qualität.



Nach den Belegen zu urteilen wird doch vermehrt die *Picking*-Methode angewendet, und es scheint eine Arbeit für Frauen zu sein.

Da die Kaffeekirschen nicht alle gleichzeitig reif werden erstreckt sich die Erntephase über mehrere Monate.

Trocknung der Kaffeekirschen

Zur natürlichen Trocknung braucht man viel Sonne, keinen Regen und eine Menge Platz. Diese Plätze sollten eben und fest sein, die Ernte wird auf solchen Flächen ausgebreitet. Da die Schicht nur wenige Zentimeter hoch sein darf, ist der Platzbedarf enorm.











Nachts und bei Regen werden die Kaffeekirschen zu großen Haufen zusammengeschoben und mit Planen abgedeckt. Komfortabler sind offene Hallen oder auch Rolldächer, die über die Trockenflächen geschoben werden können. Das Ausbreiten der Kaffeekirschen auf offenen Tischen erleichtert die Arbeit wesentlich. Die Trocknung dauert je nach Wetter zwei bis drei Wochen.



Man kann es hören, wenn die Ernte trocken genug ist. Die Samen, also die Kaffeebohnen, müssen beim Schütteln der getrockneten Frucht in der Hülse rappeln. Sie haben dann etwa noch 13 Prozent Restfeuchte.



Im nächsten Heft werden Sie die biologischen Feinde der Kaffeebohne kennenlernen, und wir sprechen über Plantagen.



Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

1

Das Weinanbaugebiet Württemberg

Weinanbau seit	2.Jahrhundert
Weinproduktion	rund 1 Million hl
Weinanbauwürdige	über 11.000 ha
für Rotwein	etwa 70 Prozent
für Trollinger	etwa 20 Prozent
für Riesling	etwa 2/3 des Weißen

Die Wengerter in Württemberg erzeugen rund 11 Prozent des deutschen Weins. Berühmt ist der Württemberger Wein für seine Rotweinlagen. Die härtesten Rebsorten sind der (rote) **Trollinger** und der (weiße) **Riesling.** Bekanntlich trinken die Württemberger ihren Wein nicht, sie schlotzen ihn. Berühmt ist der Viertelesmeister, das ist der Handwerksmeister mit kleinem Betrieb und einem Gesellen, der zur Vesper in die nächste Wirtschaft geht, um dort ein Viertele zu schlotzen; vermutlich wird ihm als Stammgast noch ein echter Viertelliter Wein (= 0,25 Liter) kredenzt, während die Trinker, die nur gelegentlich vorbeikommen, nur noch ein Fünftele (= 0,2 Liter) eingeschenkt bekommen. Da alle Welt eine eigene Weinstraße hat, haben sich auch die Württemberger eine solche zugelegt: seit Oktober 2004, eingeweiht im Touristenzentrum Tripsdrill, gibt es die Württemberger Weinstraße als Nachfolgerin der Schwäbischen Weinstraße. Die Württembergische mit einer Gesamtstrecke von 511 Kilometern beginnt in Niederstetten-Oberstetten, geht über Weikersheim (bei Bad Mergentheim), Heilbronn, Ludwigsburg und Stuttgart bis nach Metzingen; als Exklave gehörten noch Kressbronn und das bayerische Lindau (Bodensee) dazu. Das Weinbaugebiet Württemberg erstreckt sich zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt und für seine spritzigen Weißweine bekannt ist, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis nach Tübingen. Das günstige Klima entlang des Neckars (der keltische Name bedeutet heftiger, böser Fluß), der bei Mannheim in den Rhein fließt, und die Muschelkalk- und Keuperböden sind besonders für Rotweinsorten geeignet. Im Stuttgarter Raum und in der Esslinger Gegend wachsen an den Steilhängen des Neckartals **Trollinger** (was anderes kommt nicht ins Glas), **Rieslingweine** und **Kerner.** Besonders zu loben ist auch der **Dornfelder.** Pilzkrankheiten (Mehltau in der Pfalz ab 1888) sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus (seit 1863 im Rhône-Tal) machten dem Weinbau schwer zu schaffen. Ein besondere Weinanbaugebiet ist das Remstal. Es ist nicht sicher, ob die Römer den Weinanbau hierher brachten, aber wer sonst? Im frühen Mittelalter wurde Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt.

Stuttgart



Das waren noch Zeiten,
als ein Glas noch kein Fünftele war,
sondern einen Viertelliter Wein enthielt.

Der berühmteste Wein aus Stuttgart ist wohl der vom Cannstatter ZuckerleWein Weinberg mitten in der Landeshauptstadt.

Ein Viertele ist im Süden des deutschen Sprachraums ein Viertelliter Wein. In Württemberg war das Viertele ein historisches Maß , das seit 1567 und auch nach Napoleon galt. Ein Viertele ist keinesfalls ein Viertelliter (= 0,25 Liter), sondern betrug nur 0,173 Liter. 4 Viertele waren also nur 0,69 Liter oder wie die alten Württemberger sagten: 1 Ecklein. Da der Wein bekanntlich aus sonnigen Gegenden stammt und nicht von der Nordseeküste, übertrug sich 1 Ecklein auf die übliche Weinflasche mit 0,7 Liter Inhalt. Bleiben wir noch ein wenig bei den Schwaben. Der Genuß eines Viertels wurde als „Viertelesschlotzen" bezeichnet und deshalb heißen die Schwaben auch „Viertelesschlotzer"



Schduag rd, ursprünglich Stutengarten, ist die Landeshauptstadt Baden-Württembergs und mit rund 625.000 Einwohnern dessen bevölkerungsreichste Stadt. Sie ist in 23 Stadtbezirke gegliedert. Das Stadtbild wird durch viele Anhöhen, teilweise Weinberge, Täler wie den Stuttgarter Talkessel und das Neckartal, Grünanlagen wie den Rosensteinpark, Schloßgarten, Killesbergpark sowie eine dichte urbane Bebauung mit hohem Anteil von Nachkriegsbauten, diversen Baudenkmälern, Kirchbauten und einigen Hochhäusern geprägt. Um das Jahr 90 n.Chr. enstand hier die älteste Siedlung in geschichtlicher Zeit auf heutigem Stuttgarter Stadtgebiet. Um ein Kastell herum sowie östlich des Neckars im Bereich der Altstadt von Bad Cannstatt entstand eine unbefestigte zivile Siedlung *(vicus).* In römischer Zeit passierte fast der gesamte Fernverkehr von Mainz und dem Rheinland nach Augsburg und Rätien das heutige Bad Cannstatt. Auch wurden in römischer Zeit die Mineralquellen von Bad Cannstatt offenbar bereits genutzt. Nach Budapest besitzt Stuttgart das größte Mineralwasser-Vorkommen Europas. Ob der Weinbau in Stuttgart von den Römern eingeführt wurde, ist nicht sicher.

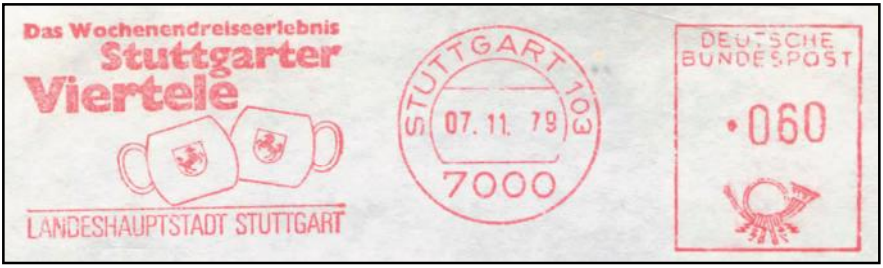
Wenn man Stuttgart in Richtung Norden über die B27 verläßt, kommt man an Porsche vorbei, in Richtung Süden über die B10 sieht man den Mercedes-Stern, in Richtung Ost über die B14 kommt man an Weiblingen vorbei, wo die Firma Stihl ihre Hauptverwaltung hat, und im Westen liegt einige Kilometer entfernt die Uhrenstadt Pforzheim. Stuttgart liegt in einem Tal und an der tiefsten Stelle wird der vermaledeite Bahnhof ?S21W gebaut, auf dessen ehemaliges Gelände dann Wohnungen für mehrere Tausend Menschen gebaut werden dürfen. Wer kann, wird es vermeiden, dort zu wohnen, denn es gibt luftigere Orte. An den Hängen dieses Tals sind mehr oder weniger große Flächen für Rebstöcke zu sehen, wie auch Stuttgart insgesamt von Weinbergen umgeben ist.

Bei der „Intervitis/Interfructa 89“ auf dem Stuttgarter Killesberg nahm die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft teil und gab aus diesem Anlaß eine Privatganzsache heraus.













Der Hinweis im Stempel soll wohl daran erinnern, daß es nicht nur in der baden-württembergischen Landeshauptstadt ein Weindorf gibt, sondern vor dem Hamburger Rathaus einmal jährlich die Hamburcher badischen und württembergischen Wein verkosten dürfen.



Der **Schwarzriesling** ist die Urform der Burgunderfamilie und trotz der Namensähnlichkeit kein Verwandter des Rieslings. Später Austrieb und späte Blüte bringen gute Frostharte und verringern die Verrieselungsgefahr. Die Trauben werden mittelspät reif. In Württemberg wird die Rebe bereits seit Jahrhunderten kultiviert. Der Schwarzriesling ist ein typisches Gewächs aus Württemberg.



Heilbronn und die Weinorte im Landkreis

Hier schrieb Theodor Heuss seine Doktorarbeit über den Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn.

Heilbronn darf sich seit 2020 als Universitätsstadt bezeichnen, da die Dieter-Schwarz-Stiftung mit ihrem durch den Handelsriesen Lidl verdienten Geld eine Hochschule finanziert. Heilbronn ist wegen seiner ausgedehnten Rebflächen bekannt als Stadt des Weins. Sie wird auch Käthchenstadt genannt, nach der Titelperson in Heinrich von Kleists Schauspiel „Das Käthchen von Heilbronn oder die Feuerprobe".

Der Weinbau hat in Heilbronn eine lange Tradition und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Stadt. 1146 wird der Weinbau erstmals erwähnt. Doch hier hatten bereits die Römer Reben gepflanzt (sonst wären sie gar nicht hierher gegangen). Der Stadt flossen starke Einnahmen durch die von den städtischen Wengertern (Winzern) erhobenen Steuern auf die Produktionserträge zu, zudem durch die Abgaben der für den Weinbau tätigen Handwerker und der mit Wein handelnden Kaufleute. 1556 gab es 170 Privatkeltern und Trotten (Spindelkelter). Wer es genauer wissen will, kann sich die Doktorarbeit von Theodor Heuss „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar" zu Gemüte führen.

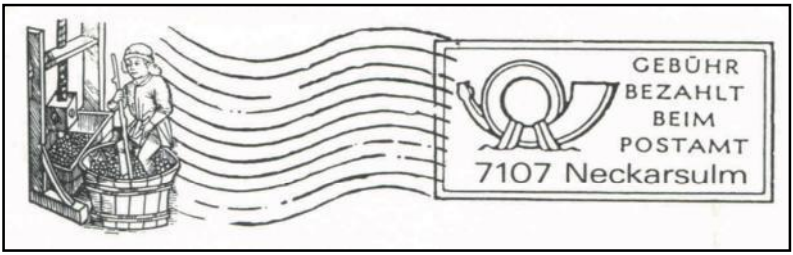
Der Neckar

Dieser Fluß gehört den Baden-Württembergern und den Badenser. Er entspringt bei Villingen-Schwenningen und weist zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb erst nach Nordosten und dann nordwestwärts durch Stuttgart und Heilbronn, durch den Odenwald westwärts bis Heidelberg und schließlich nach Mannheim. Dort mündet er als fünftgrößter Nebenfluß in den Rhein. Da hat er je nach Zählweise bis zu 380 Kilometer hinter sich. Seine größten Nebenflüsse sind Enz, Kocher und Jagst. Der Neckar ist als Bundeswasserstraße zum Großschifffahrtsweg ausgebaut; dabei sind die früheren Auenlandschaften verschwunden. Einige Abschnitte sind renaturiert.

Neckarsulm

Neckarsulm stellt mit der Nachbarstadt Heilbronn ein durchgehend bebautes Gebiet dar. Seinen Namen hat Neckarsulm von der Lage nahe der Mündung der Sulm in den Neckar.

Eine erste Siedlung entstand schon Mitte des 6. Jahrtausends v.u.Z., in der Jungsteinzeit. Eine erste urkundliche Erwähnung Neckarsulms als *villa Sulmana* erfolgte 771 im Lorscher Codex. Die Ortschaft erhielt um 1300 das Stadtrecht. 1484 kam die Stadt an den Deutschen Ritterorden, der sie über 300 Jahre beherrschte. Die früher hauptsächlich vom Weinbau geprägte Stadt entwickelte sich ab dem späten 19.Jahrhundert zur Industriestadt. Noch Mitte der 1950er-Jahre bestand hier der größte Zweirad-Produzent der Welt, NSU. Heute gehört das Werk zu Audi und beschäftigt über 14.000 Mitarbeiter. Des Weiteren ist die Stadt bekannt für die Zentrale des größten europäischen Handelskonzerns, der sog. Schwarz-Gruppe (Lidl und Kaufland).



Eine Kelter (von lat. *calcatorium,* deutsch Fußtretung, nach der anfangs üblichen Arbeitsweise, die Weintrauben barfüßig zu zerstampfen) ist eine Presse zur Gewinnung von Säften. Die ersten mechanischen Keltern erzeugten den zum Pressen nötigen Druck mit Hilfe einer Spindel. Bei den ersten Modellen bestanden sowohl Rahmen wie auch Spindel aus Holz. Von der Kelter miit Spindel übernahm Gutenberg die Idee für seine Druckpresse.



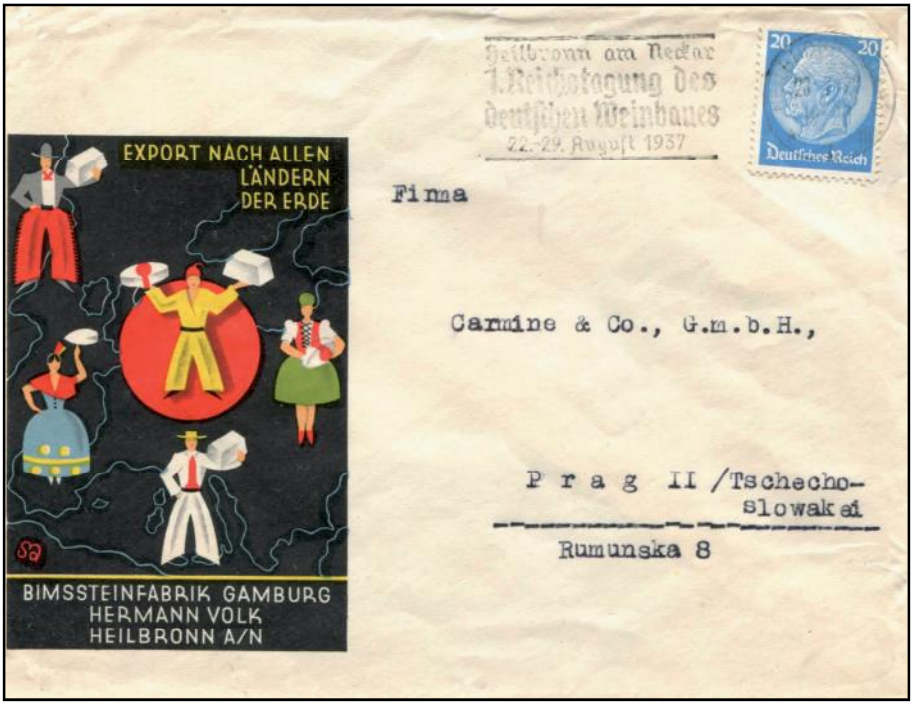








Der **Chardonnay** ist die weltweit wichtigste weiße Rebsorte der Burgunderfamilie und gedeiht unter verschiedensten Klimabedingungen und ist deshalb in fast allen wichtigen Weinbauländern zu Hause. Ende der 1990er-Jahre hielt sie auch in Württemberg Einzug. Der Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und warmen Böden und stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie der Riesling. Chardonnay wird überwiegend trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barrique-Ausbau verbreitet.



Stempel mit Hinweis auf die 1. Reichstagung des deutschen Weinbaues 22. 29. August 1937

Oedheim

Der heutige Ort Oedheim mit 6400 Einwohnern im Landkreis Heilbronn wurde aufgrund seiner Lage an einer Talwanke und der Endsilbe -heim vermutlich im Zuge der fränkischen Landnahme gegründet. Der Name bezeichnet den Ort als Sitz des Sippenführers Odo. Die älteste Siedlung ist der Weiler Willenbach, der bereits 803 urkundlich belegt ist. Willenbach (damals Willenheim) war vermutlich die zunächst bedeutendste Siedlung, kannte aber im 10.Jahrhundert zerstört worden sein, woraufhin das durch seine Talwankenlage besser geschützte Oedheim entstand oder ausgebaut wurde. In Urkunden ist erstmals um 1235 von Odehein die Rede.



Oedheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Kayberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören.



Gundelsheim

ist eine Stadt im Landkreis Heilbronn. Wegen ihrer jahrhundertelangen Zugehörigkeit zum Deutschen Orden nennt sie sich Deutschordensstadt. Durch Gundelsheim führt unterm Schloß vorbei die Burgenstraße, eine Ferienstraße von Deutschland nach Tschechien.

Die ältesten Spuren menschlicher Besiedlung aus der Gegend um Gundelsheim wurden auf dem unmittelbar nordwestlich des Orts liegenden Michaelsberg gefunden und datieren aus der Jungsteinzeit. Die Tallagen am Fuß des Bergs wurden in früher fränkisch-alemannischer Zeit (um 300 n.Chr.) besiedelt, wovon Funde künden. Erstmals wurde Gundelsheim als Gundolfsheim in einer auf 766 n.Chr. datierten Urkunde im Lorscher Codex erwähnt, in dem auch noch weitere Schenkungen des 8.Jahrhunderts im heutigen Gundelsheim genannt werden. Der Name deutet auf eine fränkische Besiedelung unter einem Stammesfürsten Gundolf hin.

Gundelsheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Staufenberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Der Ort ist überregional bekannt für die Steillage Himmelreich. Der durch meterhohe Mauern geschützte Felsvorsprung am Michelsberg ist die steilste noch bewirtschaftete Weinlage in Württemberg und wird teils vom Staatsweingut Weinsberg, teils von Privatwinzern bebaut.

Muskat-Trollinger ist eine eigenständige, wenig bekannte Rebsorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut. Sie läßt sich bis 1836 zurückverfolgen und ist vermutlich aus dem Trollinger mutiert. Ursprünglich wurde der sehr aromatische Muskat-Trollinger als Tafeltraube angebaut. Heute ist der Muskat-Trollinger aufgrund seiner deutlichen Muskatnote eine besondere Spezialität.



Weinstadt Beilstein im Bottwartal

ist eine Kleinstadt mit 6200 Einwohnern am Fu i der La wensteiner Berge. Die erste Burg entstand um 1070/1080. Um 1150 wird erstmals ein Dietherich von Bilstein genannt; ihr Besitz ging nach 1234 an die Markgrafen von Baden ber. Um 1200 wurden Bergfried und Ringmauer errichtet. In einer Urkunde aus dem Jahr 1245 wird der Ort Beilstein erstmals erw hnt, der sich wohl im Hochmittelalter als Burgweiler unterhalb der Burg Hohenbeilstein entwickelte und damit j nger als die meisten anderen heute zur Stadt Beilstein z hlenden Weiler ist. Zwischen 1250 und 1280 wird die Ortschaft zur Stadt erhoben und als solche 1304 erstmals bezeichnet.



ber die Region hinaus ist Beilstein bekannt durch seinen Wein. Vor allem **Riesling, Trollinger** und **Lemberger** werden hier auf rund 200 Hektar Weinbauw che angebaut. Im Zuge der Rebw rbereinigung von 1966 bis 1980 wurden ber 120 Hektar Rebw chen neu geordnet. Die Lagen geh ren zur Gro i - lage Wunnenstein im Bereich W rttembergisch Unterland. Bis in die j ngere Vergangenheit war der Weinbau die Haupterwerbsquelle der Bev lkerung.



Der Stempeltext lautet: ?Weinstadt im Beilstein W rtt. BottwartalWund zeigt die Burg Hohenbeilstein



Der **Riesling** ist die wohl feinste und komplexeste Weiß weinsorte der Welt, er bringt in kühlen und gemäßigten Klimazonen die besten Ergebnisse. Die Rebe stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe am Oberrhein ab und wurde bereits vor 1500 urkundlich erwähnt. Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und repräsentiert wie keine andere Rebsorte deutsche Weinkultur. Rieslingweine werden in allen Qualitätsstufen angeboten.

Der Lorscher Codex *(Codex Laureshamensis)* wird in dieser Sammlung von württembergischen Weinorten mehrmals erwähnt. Deshalb soll hier die Handschrift dargestellt werden. Der Codex ist ein ungefähr zwischen den Jahren 1170 und 1195 in der Benediktiner-Reichsabtei Lorsch an der Bergstraße in lateinischer Sprache angelegtes Manuskript. Es enthält eine Klostergeschichte und Abschriften von über 3800 Urkunden sowie einige Urbare. Der besondere Wert der enthaltenen Abschriften: sie stellen die einzige erhaltene Überlieferung der vollständig verloren gegangenen Originalurkunden dar, die sich einst im Archiv dieser bedeutenden Reichsabtei befunden hatten. Der Codex wurde im 12.Jahrhundert erstellt, um die Rechte und Besitztümer des Klosters Lorsch zu dokumentieren und damit der Abtei langfristig zu sichern. Er besteht aus 3836 urkundlichen Eintragungen eines Rechtsvorgangs (zum Beispiel Kauf, Schenkung) mit den dazugehörigen zitierten Urkunden (von Königen, Päpsten und anderen). Die ältesten Rechtsgeschäfte sind ab dem Jahr 764 beschrieben und registriert. Weiterhin enthält der Codex eine Übechronik. Diese dient vor allem als Quelle für die Baugeschichte und die Entwicklung des Kirchenschatzes. Da der Lorscher Codex die Ersterwähnung vieler Gemeinden enthält – über 1000 Orte werden in ihm genannt –, wird er von einigen heimatgeschichtlich Interessierten als Grundbuch bezeichnet.

Schwaigern

Schwaigern ist eine Stadt im baden-württembergischen Landkreis Heilbronn. Bodenfunde aus der Jungsteinzeit und der römischen Zeit weisen auf eine frühe Besiedlung der Schwaigerner Gegend hin. Erstmals erwähnt wurde Schwaigern 766 in einer Urkunde des Lorscher Codex. Der Ort zählte ursprünglich zum Gartachgau.
Im frühen 12.Jahrhundert werden die edelfreien Herren von Schwaigern als Ortsherren erwähnt, die im 13.Jahrhundert von den wohl daraus hervorgegangenen Herren von Neipperg abgelöst wurden, die über eine geschickte Hochzeitspolitik mit der Kraichgauer Ritterschaft, mit Württemberg, der Kurpfalz und Baden sowie mit dem Haus Habsburg zu großer Bedeutung aufstiegen.

Der Weinbau in Schwaigern wird erstmals 799 erwähnt. Die hauptsächlich angebauten Rebsorten sind **Trollinger, Riesling, Lemberger** und **Schwarzriesling.** In Schwaigern hat die Heuchelberg-Kellerei ihren Sitz, die viertgrößte Kellerei Baden-Württembergs. Neben mehreren anderen Selbstvermarktern ist vor allem auch das Weingut Graf von Neipperg zu nennen. Der Stadtteil Stetten bietet mit drei Weingütern und einer Weinküferei ein vielfältiges Weinangebot. Eine Rebveredlung legt dazu den Grundstein für die sortentypischen Gewächse. Die Lagen aller Stadtteile gehören zur Großlage Heuchelberg.



Kenner trinken nicht nur Wein ... ?HeuchelbergerWmuß es sein.





Weinstadt
in Württemberg

Brackenheim

Brackenheim zählt über 16.000 Einwohner und ist eine württembergische Weinbaugemeinde im Landkreis Heilbronn. Das Gebiet zwischen dem Strom- und dem Heuchelberg ist schon seit etwa 5000 bis 6000 Jahren besiedelt. Die ältesten menschlichen Siedlungsfunde auf dem Gebiet der heutigen Stadt Brackenheim datieren aus der Jungsteinzeit, aus der etwa 30 Siedlungsstellen im Stadtgebiet nachgewiesen sind. Zur Zeit der Römer lag Brackenheim im Hinterland des Neckar-Odenwald-Limes bzw. des Obergermanisch-Raetischen Limes. Der Stadtteil Meimsheim wurde 788 im Lorscher Codex erstmals erwähnt. Die älteste Erwähnung als *oppidum* (Stadt) datiert ist auf das Jahr 1279.

Brackenheim ist die grö te Weinbaugemeinde Württembergs und liegt an der Württemberger Weinstra e. Seit 700 Jahren ist Weinbau in der Gegend nachgewiesen. Auf 798 Hektar Rebfläche werden zahlreiche Rebsorten wie **Lemberger, Trollinger, Spätburgunder, Riesling, Muskateller** und **Kerner** angebaut. Brackenheim ist nicht nur die grö te Weinbaugemeinde Württembergs und nach Vogtsburg im Kaiserstuhl die zweitgrö te in Baden-Württemberg, sondern auch die grö te Rotweingemeinde Deutschlands. Neben drei Weingärtnergenossenschaften mit über 1.200 Mitgliedern gibt es über 30 Selbstvermarkter, die sich um Ausbau und Vermarktung ihres Weins kümmern. Ein Wein- und Naturlehrpfad informiert ausführlich über Rebsorten und Weinbau in alter und neuer Zeit. Auch die Pflanzen- und Tierwelt im Weinberg wird vorgestellt.

Rotwein wird aus blauen Trauben hergestellt. Anders als bei Wei wein oder Ros werden beim Rotwein im Vergärungsprozess die Trauben samt Schale verwendet. Beim Wei wein und Ros ist es nur der Saft. Zurück zum Rotwein: Hier belässt man den abgepressten Saft bei den Schalen. Der bei der Vergärung entstehende Alkohol löst die Farbe aus den Schalen und der Saft nimmt sie an das macht ihren später eren Wein rot. Das Verfahren nennt sich Maischegärung. Eine Alternative hierzu ist die thermische Behandlung hierbei wird die Maische kurz erhitzt. Da Rebsorten verschieden dicke Schalen aufweisen und aus diesen die Farbe während des Vergärens in den später eren Wein übergeht, gibt es groß e Unterschiede in der Farbintensität. Aber nicht nur die Farbe wird beim Vergären gelöst, sondern auch die ebenfalls in den Schalen sitzenden, geschmackspräg enden Gerbstoffe.







(Wird fortgesetzt)

Clemens M. Brandstetter

Kork für Kork

Kork ist ein Naturprodukt, für das es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten gibt – uns sind die Korken aus Champagner-, Sekt- oder Weinflaschen bestens bekannt. In Deutschland fallen jährlich etwa 200.000.000 Flaschenkorken (alle Flaschenverschlüsse 1,2 Milliarden) an. Das entspricht 32.000 Kubikmetern Korkschrot. Nur etwa 1 Zehntel des „Mülls“ wird recycelt (wiki). Das ist die eine Seite der Medaille – auf der anderen Seite wissen wir, dass die Korkbildung verkümmert, wenn der Kork nicht geerntet wird. Dann roden die Waldeigentümer und schaffen Freiflächen. Dort ist der Ertrag kurzfristig durch Viehhaltung größer als der langfristige Ertrag aus dem Korkeichenwald.

Vergammeln die Korkwälder im Mittelmeerraum, werden die Eigentümer diese Wälder auflassen und mit Pinie und standortfremdem Eukalyptus aufforsten – die Vielfalt der Begleit-Fauna und -Flora stirbt aus. Immer wieder wird das Argument ins Treffen geführt, daß Plastikstopfen oder Alu-Drehverschlüsse weniger negative Einflüsse auf den Wein haben. Studien der Hochschule Geisenheim (Institut für Önologie) enttarnen Chlorverbindungen (PCP, TP, TCP), die in Holzschutzmitteln verwendet waren und sind die Verursacher der Kork- und Mufftон-Problematik. Ein sardischer Winzer hat einen praktischen Versuch gemacht: 4 gleiche Flaschen, gleicher Wein, 4 verschiedene Verschlüsse – und siehe da: jeder der Weine schmeckte anders. Seit 2019 gibt es in England erste Häuser aus Kork!



So sieht eine wilde Korkeiche auf Sizilien aus

Quercus suber aus Portugal





Internat. Jahr des Waldes 2011; Algerien Korkeiche

Axel Muttray

Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt

Für einen Motivsammler kommen unterschiedliche Belege wie z.B. Marken, Poststempel, Freistempel, amtliche und Privatganzsachen von verschiedenen Postanstalten in Betracht. Wer postgeschichtlich interessiert ist und eingehender recherchieren will, benötigt spezielle Nachschlagewerke. Der Frankfurter Verein für Briefmarkenkunde hat ein Verzeichnis seines umfangreichen Bestands von Zeitschriften und alten sowie aktuellen Katalogen und Handbüchern online gestellt. Die Suche geht schnell. Die Bibliothek ist im Wesentlichen eine Präsenzbibliothek, gelegentlich werden aber auch Werke ausgeliehen. Deshalb empfiehlt sich eine vorherige Anfrage im Fall einer längeren Anreise. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Bibliothek gut erreichbar, vom Bahnhof Frankfurt-Rödelheim sind es nur wenige Gehminuten bis zur Bibliothek Langer Weg 16–18. Wir wurden sehr nett empfangen. Alle angefragten Werke lagen schon bereit. Auch erhielten wir wertvolle Tipps für weiterführende Literatur. Die Website des Vereins stellt alle nötigen Informationen unter https://briefmarkenverein-frankfurt.clubdesk.com/bibliothek bereit. Die Bibliothek ist telefonisch nur während der raren Öffnungszeiten zu erreichen. Der verantwortliche Bibliothekar, Herr Dr. Michael Hampel, ist telefonisch (privat!) zu erreichen unter 069 76 69 10. Verlinkt sind weitere philatelistische Bibliotheken.



Die Welt ist verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

heute gibt es bei Oltersdorfs: Reis mit Curry

Unter dem Begriff Curry wird meist eine asiatische Gewürzmischung auf Kurkuma-Basis verstanden. Jedoch im südostasiatischen Raum werden Curry auch verschiedene Ragout-Speisen genannt. Ragout ist eine Gerichtsgattung von würfeligen Fleisch-, Geflügel-, Wildbret- oder auch Gemüsestücken in einer oft sämigen Sauce. Bei den Curry-Ragouts ist die intensive Nutzung der Curry-Gewürze das Charakteristische.



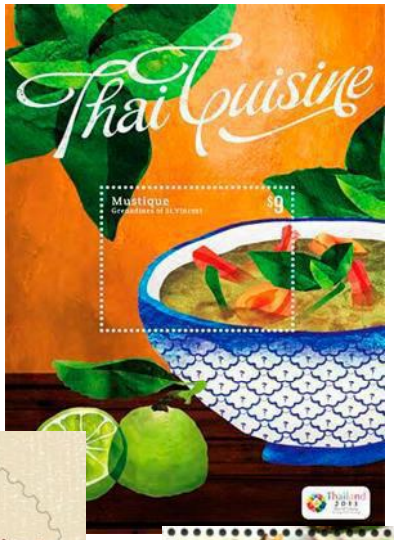
Currys haben keine festgelegten Zutaten, je nach Herkunftsregion und Koch können sie sich erheblich unterscheiden. Es gibt vege-

tarische Currys, Currys mit jeder Art von Fleisch, Currys mit Fisch oder Meeresfrüchten. Eine Mahlzeit, die aus Reis und einer Auswahl verschiedener Currygerichte besteht, wird als „Reis und Curry“ bezeichnet. Für eine solche Mahlzeit wird eine große Schüssel Reis in die Mitte des Tischs gestellt und eine Vielzahl von verschiedenen Curry-Ragouts in kleineren Schüsseln serviert. So gibt es kein „Rezept“ für Curry, sondern es besteht die Freiheit der Wahl.

Folgende Briefmarken illustrieren Curry-Speisen:

Japan (19.6.2020) Farben u.a. Curry (Abb.)
Japan (11.11.2020) Japanische Kastlichkeiten (II): Sapporo, u.a. Suppencurry (Abb.)
Singapur (15.7.2011) Fish Curry (Abb.)
St. Vincent Grenadinen, Mustique (7.6.2013) Internationale Briefmarkenausstellung Thailand 2013, u.a. Schüssel mit Curry (Abb.)
St.Vincent Grenadinen, Union Island (3.8.2015) Internationale Briefmarkenausstellung Singapore 2015: Speisen, u.a. mit Curry Laksa Fish Head Curry)









Ulrich Oltersdorf

Der Schwarze Holunder – die Heilpflanze des Jahres 2024

Der Schwarze Holunder *(Sambucus nigra)* ist ein Strauch oder kleiner Baum aus der Gattung Holunder *(Sambucus),* der im größten Teil Europas natürlich vorkommt. Für den Schwarzen Holunder gibt es im Deutschen u.a. die Trivialnamen Holunder (mittel- und oberdeutsch), Holder(busch) (südwestdeutsch-schweizerisch), Holler (bairisch-österreichisch) und Flieder (niederdeutsch). Seine Blüten und Früchte finden vielfach Verwendung als pflanzliches Heilmittel, Lebensmittel und Farbstoff.

Der Schwarze Holunder ist eine der häufigsten Straucharten in Mitteleuropa. Ebenfalls anzutreffen ist er im restlichen Europa, in Westsibirien, im nördlichen Indien, dem Kaukasus, Kleinasien und in Nordafrika. Von Vorteil dafür ist seine Robustheit und Anspruchslosigkeit. Holunder ist ausgesprochen frosthart und gedeiht gut im Halbschatten auf Unkrautfluren, Waldlichtungen oder an Wegrändern, schätzt jedoch insbesondere mittelschwere bis sandige, stickstoffreiche und frische, schwach saure Lehmböden. In den Alpen ist er bis in die mittlere Gebirgslage von etwa 1500 Metern anzutreffen. In Österreich kommt der Holunder in allen Bundesländern sehr häufig vor. Neben wilden Vorkommen findet er sich auch in Kultur. Ein Anbaugebiet für Holunder ist die Oststeiermark.



Der Schwarze Holunder ist ein sommergrüner bis 7 Meter hoher, reichverzweigter Strauch oder bis 10 Meter hoher, breit ausladender, kleiner Baum mit überhängenden Zweigen. Die jüngeren Zweige sind zunächst grün, später graubraun und besitzen ein weiches, weißes Mark. Er ist ein Flachwurzler mit weitreichendem Wurzelwerk. Der Schwarze Holunder kann etwa 100 Jahre alt werden. Die Laubblätter entwickeln sich sehr früh im Jahr, etwa im März bis April und lange vor den Blüten. Ab Mai bis in den Juli erscheinen an den Zweigen endständige, aus vielen und dichtstehenden Einzelblüten bestehende, flache Schirmrispen mit einem Durchmesser von 10 bis 15 Zentimeter. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder. Der Schwarze Holunder bildet Steinfrüchte, die häufig als









„Beeren“ oder „Fliederbeeren“ bezeichnet werden. Sie reifen von August bis September und färben sich während des Reifens von anfangs Grün über Rot zu einer glänzenden, fast schwarzen Farbe. Sie sind saftreich, kugelig und besitzen einen Durchmesser von 5–6 Millimeter. Die Früchte enthalten meist drei Samen.

In den Blättern, der Rinde und unreifen Beeren sind giftige cyanogene Glycoside, hauptsächlich Sambunigrin vorhanden, sowie Lektine, vor allem Nigrin b, die Verdauungsstörungen verursachen. Über die Giftigkeit beim Menschen gibt es unterschiedliche Angaben. Sie reichen von ungiftig bis „zu vermeiden“. Bei Kindern und sensiblen Personen kann der Verzehr zu Symptomen von Erbrechen und leichten Krämpfen bis hin zu starkem Durchfall oder Magenbeschwerden führen. Der Genuß roher Früchte sollte daher vermieden werden. Durch Erhitzen zerfallen die cyanogenen Glycoside und deren Gehalt in den Beeren wird stark verringert. Die Holunder-Pollen gehören zu den Erregern des Heuschnupfens. Gefährdet sind die Betroffenen jedoch nur, wenn sie sich in der Nähe von blühenden Holunderbüschen aufhalten.

Holunder wird als Lebensmittel verwendet und findet in der Pflanzenheilkunde sowie als Färberpflanze Verwendung.

Sowohl die Blütenstände als auch die Früchte lassen sich zu Lebensmitteln verarbeiten. Die Beeren sind nach dem Abkochen oder Vergären eßbar. Die Blüten werden als geschmacksgebende Komponente für Getränke verwendet. Besonders weit verbreitet sind Holunderlimonade bzw. -sirup und Holundersekt. Die Blüten werden in eine Zuckerlösung gelegt und nach einigen Tagen abfiltriert. In dieser Zeit hat die Zuckerlösung das Holunderblütenaroma angenommen. Holundersirup wird auch als Zusatz zu Sekt genutzt,













so war der Hugo 2012 ein Mode-Cocktail. Eine bekannte Zubereitungsform für die Blüten sind ausgebackene Holunderblüten, die im deutschen Sprachraum als Hollerküchel, Holunderpfannekuchen, Holunderküchle, Hollerkiachal (Bayern), Hollerschöberl oder (in Österreich) als Hollerstrauben bezeichnet werden. Zur Herstellung dieses saisonalen Schmalzgebäcks werden die Blüten (Schirmrispe) in einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Eiern, Bier oder Prosecco und weiteren Zutaten getaucht, in der Pfanne gebacken oder frittiert, die dickeren Teile der Rispenstengel mit einer Schere abgeschnitten oder als Greifmöglichkeit am Gebäckstück belassen. Vor dem Servieren werden die Kiachal häufig mit Puderzucker bestäubt.

Die Beeren müssen vor der Verarbeitung zu Gelee, Mus, Muttersaft oder Obstwein erhitzt werden. Aus den Beeren kann man mit Verdickungsmittel (Stärke), Gewürzen und Zucker eine Fruchtsuppe bereiten (in Norddeutschland als Fliederbeersuppe bezeichnet). Holunderbeeren werden zum Backen verwendet und kommen als Zutat in Roter Grütze vor. Ebenfalls in Norddeutschland ist die Verwendung des eingedickten Saftes aus den Früchten in Grog üblich (d.h. mit heißem Wasser und Rum gemischt). Die Beeren lassen sich problemlos einfrieren. Der Saft ist sehr aromatisch, aber säurearm und kaum süß. Daher wird er oft mit Apfel-, Birnen- oder anderen süßen Fruchtsäften gemischt. Aus Holunderbeeren kann Wein und Obstbrand hergestellt werden.



Vom Schwarzen Holunder werden Blüten und Früchte (seltener auch Blätter und Rinde) arzneilich genutzt werden. Die Holunderblüten besitzen eine schweißtreibende, die Bronchialsekretion vermehrende, schleimlösende, immunstimulierende, entzündungshemmende, harntreibende und antioxidative Wirkung. Ihr Hauptanwendungsgebiet ist der sehr warm getrunkene Schwitztee bei fieberhaften Erkältungskrankheiten. Weniger stark aufgebrüht und nur lauwarm getrunken wird der Holunderblüten-Tee auch als Vorbeugungsmittel gegen Erkältungskrankheiten und Grippe genutzt. Ein weiteres Anwendungsgebiet sind Katarrhe der Atemwege und trockener Reizhusten. Volksmedizinische Anwendungsgebiete sind zudem Hautunreinheiten, Rheuma und Gicht sowie die Nutzung als harntreibendes und blutreinigendes Mittel. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten



und abgerebelten Holunderblüten ist *Sambuci flos* (früher *Flores sambuci).*

Die Holunderbeeren zeigen ähnliche Wirkungen wie die Blüten und haben zusätzlich eine leicht abführende Wirkung. Sie besitzen einen hohen Gehalt an Vitamin C, sowie viele weitere bioaktive Substanzen. Sie zählen zu den anthocyanreichsten Lebensmitteln. Die antioxidativ wirkenden Anthocyane schützen die Zellmembranen vor Veränderungen durch freie Radikale und verlangsamen so den Alterungsprozeß der Pflanzenzellen wie auch den der Zellen des menschlichen Konsumenten. Zusätzlich sollen sie einen entzündungshemmenden und dadurch schmerzlindernden und fiebersenkenden Effekt haben. Polyphenole, die aus den Früchten des Schwarzen Holunders gewonnen wurden, zeigten in einer Studie interessante zell- und gewebeschützende Effekte, die die durch den oxidativen Streß bei diabetischer Stoffwechsellage entstandenen Gefäßschäden reduzieren konnten. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten Holunderbeeren ist *Sambuci fructus* (früher *Fructus sambuci).* Gängig ist die Nutzung von aus frischen Früchten hergestelltem Saft oder Mus.





Auch bei Magenbeschwerden wird Holundertee in der Hausmedizin erfolgreich angewendet.

Die Holunderblätter *(Sambuci folium,* frufer: *Folia Sambuci)* werden in der Volksheilkunde bisweilen bei rheumatischen Erkrankungen angewendet.

Holunderöl wird durch Kaltpressung aus den Samen des Schwarzen Holunders gewonnen und findet neben der Nutzung in der Pharmazie und Medizin auch in der Kosmetik und in der Küche Anwendung.

Der Schwarze Holunder wurde vom Verein NHV Theophrastus zur **Heilpflanze des Jahres 2024** gekürt. In der Begründung heißt es, den Schwarzen Holunder nutzen „viele als Beerensaft oder Blütentee bei Erkältungskrankheiten“.

Die Früchte des Schwarzen Holunders enthalten mehrere Farbstoffe, die sich u.a. zum Färben von Lebensmitteln und Textilien eignen. Die Hauptfarbstoffe sind die zu den Anthocyanen gehörenden Cyanidin-Glycoside, sowie das Flavonol Quercetin und seine Glycoside, z.B. Rutin. Die Beeren wurden früher zum Färben von Haaren und Leder eingesetzt. Mit dem Saft färbte man auch Rotwein. Der burgunderrote Saft der Beeren des Schwarzen Holunders ist aus Textilien kaum auswaschbar. Nachdem sowohl die Konsumenten als auch die Lebensmittelindustrie inzwischen höhere Ansprüche an Färbemittel und Farbstoffe stellen, gewinnt dieser natürliche Farbstoff heute wieder an Wert. Er wird für Süßig-

keiten und Molkereiprodukte in der Lebensmittelindustrie sowie in der Textilindustrie verwendet.

Der Holunder wird seit prähistorischen Zeiten von Menschen genutzt. Damit einher gehen einige Mythen. Das Aushacken oder Verstümmeln eines Holunders brachte Unglück oder Tod, der Hollerstrauch im Hausgarten galt als Lebensbaum. Das Verdorren zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Er galt als Abwehrmittel gegen Schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag. Man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, was den Strauch in vielen Hausgärten heimisch werden ließ und zu dem Spruch führte, daß man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse. Der unangenehme Geruch des Laubes soll daher kommen, daß sich Judas einer Legende nach an einem Holunderbaum erhängt hat. Im Phänologischen Kalender, der sich nach den Zeichen der Natur richtet, ist der Holunder eine Zeigerpflanze: Wenn die schwarzen Beeren reif werden, beginnt der Herbst. Im langjährigen Jahresmittel reift der Schwarze Holunder um den 1.September, dem Datum für den meteorologischen Herbstbeginn. In manchen Jahren waren die Holunderbeeren in vielen Gegenden Deutschlands bereits Mitte August schwarz gefärbt.

Auf Briefmarken gibt es Holunder in:

Andorra französische Post, (Portomarken) (21.10.1985) Wilde Beeren, u.a.Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Andorra spanische Post (8.2.2021) Blüten einheimischer Bäume (V): Holunder (Abb.)
Armenien (2.2.2011) Flora u.a. *Sambucus tigranii* (Abb.)
Bahamas (23.2.1970) 60 Jahre Pfadfinderinnen - Heinzelmännchen, Gelber Holunder (Abb.)
Bulgarien (22.1.1981) Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Burundi (14.9.1977) Märchen und Fabeln. Holunderfee (Abb.)
Deutschland (DDR) (10.1.1978) Arzneipflanzen, u.a. Blüten des Schwarzen Holunders (*Sambucus nigra)* (Abb.)
Großbritannien Isle of Man (24.4.1997) Erzählungen von der Insel Man; Europa: Sagen und Legenden, u.a. Mutter Holunderbusch (Abb.)
Großbritannien Jersey (2.9.1997) Bäume, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
(12.9.2017) Automatenmarke Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Haiti (20.12.1965) Nutzpflanzen, u.a. Kanadischer Holunder *(Sambucus canadensis)* (Abb.)
Kosovo (4.4.2022) Flora: Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Liechtenstein (15.4.1959) Einheimische Bäume und Sträucher, u.a. Rote Holunder *(Sambucus racemosa)* auf Alpila (Abb.)
Schweden (10.3.2005) Europa: Gastronomie Zitrone, Holunderbeeren, Sternanis und Holunderbeermarmelade (Abb.)
Schweiz (29.11.1976) ?Pro Juventute? Heilpflanzen des Waldes, u.a. Schwarzer Holunder (Abb.)



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra franz.	9.6.2023	912	Andorranische Seen
Andorra franz.	15.6.2023	913 914	Wappen von Andorra
Andorra span.	21.7.2023	Block 26	Blatt und Fruchtstand der Platane
Aserbaidschan	14.4.2022	Block 272	Bäume repräsentieren Luft, Feuer, Wasser, Erde
Aserbaidschan	28.6.2022	Block 274	Schmetterlinge
Australien	2.8.2022	Block 816	Zikaden
Australien	23.8.2022	5507 5510	Naturlandschaften
Australien	13.9.2022	5524 5527	
		Block 818	Rosen
Azoren	14.8.2023	668 670	
		Block 77	Wolfspinne, Kohlweißling, Schnecke, Azoren-Star
Bosnien u Herzeg.	5.6.2023	853 854	Roter Natternkopf und Illyrische Lotwurz
Cura ao	23.10.2021	614 619	Gemälde, u.a. Hahn, Hibiskus, Vogel
Deutschland	2.11.2023	3798	Eichhörnchen im Winter
Ecuador	26.11.2019	4034 4043	Traditionelle Speisen
Estland	5.10.2023	1086	Rothirsch
Färöer	23.6.2023	Block 67 70	Kryptomarken Jahreszeiten, u.a. Lamm, Wiesenklee, Herbst
Färöer	11.8.2023	Block 71	Steinmännchen
Frankreich	12.5.2023	8480 8491	Stoffmuster mit Blumen und Schmetterlingen
Frankreich	2.6.2023	8499 8510	Zitronen, Bananen, Kiwis, Erdbeeren, Kirschen, pfel u.a.m.
Gibraltar	30.6.2023	2086 2091	Einheim. Fauna, u.a. Rotkehlchen, Grasmücke
Gibraltar	30.6.2023	Block 157	Iberischer Rotfuchs
Grenad.-Canouan	5.7.2021	Block 90	Sonnenblume
Grenad.-Canouan	29.10.2021	570 874	
		Block 92	Bienen
Grenad.-Canouan	29.10.2021	582 585	Blumen
Grenad.-Canouan	8.11.2021	586 590	
		Block 94	Orchideen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Griechenland	4.4.2023	3185 3186	Welttag d. streunenden Tiere: Katze u. Hund
Indonesien	27.5.2021	3603 3605	
		Block 372	Gunsung Sewu, Unesco Global Geopark
Isle of Man	12.4.2023	3006 3011	Wasserf□lle
Italien	3.4.2023	4512	Plinius der □ltere
Italien	22.4.2023	4515	Gr□mse und Orchideen
Italien	4.5.2023	4518 4522	Bedeutende Firmen, u.a. Konserven, Wurst, Saft, Honig
Italien	24.5.2023	4528	Spitzenprodukte: Gl□ser mit Honig und biolog. Brotaufstrichen
Italien	29.7.2023	4553	70 Jahre italienische Kochakademie, Weizen, Mais, Tomaten
Japan	14.1.2022	11272 11288	u.a. P□rsisch, Trauben, Zitrone, Marmelade,
Japan	14.1.2022	11291 11300	V□gel
Japan	15.2.2022	11321 11330	Gru□marken: Blumen
Japan	3.3.2022	11351 11370	u.a. Pfeffer, Tee, Geb□ck
Japan	6.4.2022	11375 11384	Japanische Gastfreundschaft: Blumen
Japan	13.4.2022	11385 11390	Bl□tenmuster, Eule, Taube, Kaninchen
Japan	25.5.2022	11399 11403	Aufforstungskampagne: Baumsorten
Japan	1.6.2022	11404 11423	Gru□marken, u.a. Hortensie, Lavendel, Melone, Frosch
Kambodscha	28.12.2021	2715	Jahr des Ochsen
Kambodscha	28.12.2021	2728 2732	Salzernte + Block 362
Kambodscha	28.12.2021	2734 3738	
		Block 363 364	u.a. Reisfelder, Ochsenkarren, Bambus-Bahn
Kambodscha	28.12.2021	2741 2744	
		Block 365 366	Spinnen
Kambodscha	28.12.2021	2747 2751	Freimarken Blumen
Kanada	19.9.2022	3951	Vogelh□uschen an Bäumen
Kasachstan	24.11.2021	1253 1260	Katzenrassen
Kasachstan	26.11.2021	Block 140	Altyn-Emel-Nationalpark, u.a. Pferd
Kasachstan	29.11.2021	Block 141	Gef□hrdete Tierarten: u.a. Reh, Wildschwein
Kirgisien	10.12.2021	1052 1054	Kirgisische Trollblume
Kirgisien	31.5.2022	1066 1068	Pistazienbaum
Kroatien	16.3.2023	1607	Ostern: H□hnerk□fken und Eier
Kroatien	22.3.2023	1610 1612	Einheimische Fauna: Schmetterlinge
Kroatien	20.4.2023	1617	Klimaschutz: Fisch aus Plastikm□ll
Kroatien	15.5.2023	1621	Familie p□anzt Baum

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kroatische Post	22.5.2023	Block 53	Gattin Athene und Olivenbaum
Liechtenstein	5.6.2023	2089	Trad. Märkte: Viehmarkt in Steg
Liechtenstein	5.6.2023	2091 2094	Kulturlandschaft
Liechtenstein	4.9.2023	2101 2102	Hildegard von Bingen Pflanzenwelt
Litauen	15.8.2023	1404 1405	Finger-Kuhschelle u. Breitblättriges Knabenkraut
Luxemburg	12.9.2023	2340	Nußmarkt in Vianden
Moldawien	22.4.2023	1240	Internationaler Tag der Erde: Erdkugel und Pflanzen
Montenegro	15.3.2023	495	Europäische Hornotter
Niederlande	3.7.2023	4213 4222	Echt holländisch, u.a. Tulpenvase, Teekanne, Tasse, Waffel
Norwegen	7.10.2023	2106 2107	Forschung: u.a. Fichtenholz als Quelle für Tierfutter
Oman	21.7.2022	998 1001	Dattelsorten
sterreich	1.9.2023	3740 3742	Trachten: Beiwerk und Auszier
sterreich	16.9.2023	3746	100 Jahre Bambi
sterreich	17.11.2023	3756	Schneekristalle
sterreich	1.7.2023	70	
		aus 70 73	Dispensermarken: Kaiserschmarrn
Paraguay	15.7.2019	5399 5401	Pferdesport
Paraguay	20.9.2019	5405 5407	Blumen im Schnee, u.a. Kamelie, Krokusse,
Paraguay	9.10.2019	Block 539	Traditionelle Speisen: u.a. Maisbrot, Maniok-Empanada, Brot
Portugal	10.7.2023	4893 4897	Gazpacho und Walnußtorte
Rumänien	3.4.2023	8170 8171	Ana Asian, rztin und Gerontologin
Rumänien	24.2.2023	8157 8159	Liebesblumen Pfingstrose, Magnolie, Narzisse, Tulpen
Rumänien	27.4.2023	8181 8184	Lilien
Rumänien	9.5.2023	8185 8186	Europa Frieden, u.a. Sonnenblume
Rumänien	19.5.2023	8188 8191	Block 948: Pfingstrosen
Rumänien	9.6.2023	8195	Weltumwelttag: Rehe, Wolf, Pfau und Bär im Wald
Rußland	14.7.2023	Block 376	Europäischer Biber
Schweden	27.4.2023	3479 3483	Pferdesport
Schweiz	7.9.2023	2872 2875	Baumfrüchte: Rotbuche, Mehlbeere, Waldkiefer, Bergulme
Serbien	4.4.2023	1163	Küken schlüpft aus Osterei

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Singapur	3.9.2021	2755 2764	Gru marken,
			u.a. Pfeffer und Salz, Eier und Bratwurst
Slowakei	30.6.2023	995	Honigbienen
Slowakei	14.7.2023	996	Baum mit Wegmarkierung,
			150 Jahre Wandertouren
Slowakei	2.10.2023	Block 62	Brieftaube und Brief
Slowenien	22.9.2023	1590 1592	
		Block 152	Siebenschl fer
Spanien	20.2.2023	Block 393	Kanarische Kartoffeln und Majorero K se
Spanien	24.2.2023	5690	50 Jahre Lebensmittelgro handel
			Mercasevilla, Gem se
Spanien	24.7.2023	Block 401	Bohneneintopf ?Cocido montan sW Kantabrien
St Vincent u. Gren.	7.6.2021	8171 8176	
		Block 891:	Bl ten der Tropen,
			u.a. Hibiskus, Strelitzia, Bromelie
St.Helena	30.9.2017	1245 1248	Weihnachsstern, Amaryllis, Schmucklilie, Lilie
St.Pierre et Miquel.	5.11.2022	1386	Kaffee und Weihnachtsgeb ck
Thailand	7.2.2023	3952	Valentinstag: Rose
Tschechische Rep.	6.9.2023	Block 101	Nationalpark Podyji Blumen, Insekten, V gel
Tschechische Rep.	2.10.2023	Block 103	Taube mit Brief
Tschechische Rep.	18.10.2023	1235	Schmetterling: Kaisermantel
Ungarn	3.3.2023	6301 6302	Obst:
			Bereczki-Birnenquitte und Badascony-Kirsche
Ungarn	4.4.2023	6304 6307	Einheimische H hnerrassen
Ungarn	7.7.2023	6327 6328	Schokoladenfabrik Szerencsi: Katzenzungen
UN Genf	21.5.2023	1202 1211	Internationaler Tag des Tees
UN Genf	3.3.2023	1194 1197	u.a. Pferd, Kondor
UN New York	20.6.2023	Block 75	Ma nahmen gegen Klimawandel
UN New York	3.3.2023	1876 1879	u.a. Dickhornschaf,
			Wei kopfseeadler, Kap-Aloe (*Aloe ferox)*
UN Wien	3.3.2023	1178 1181	u.a. Pardellluchs, Schneegl ckchen
USA	11.10.2022	5987 5996	Blumen im Schnee,
			u.a. Kamelie, Krokusse, Nieswurz
USA	19.1.2023	6004 6005	Gru marken,
			u.a. K tzchen und Welpe mit Herz
USA	22.1.2023	6008	Schnellpostmarke: Everglades Florida
USA	22.1.2023	6009	Eilpostmarke: Great Smoky Mountains
USA	5.4.2023	6024 6033	Tulpen

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.196/April 2024
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft (197) erscheint wie immer im Juli. Das wäre dann schon das dritte Heft in diesem Jahr, das Sie, verehrte Mitglieder, lesen können und das einige von Ihnen mit interessanten Artikeln gefüllt haben. Versprochen.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz

fi fffi fi

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



’fi ’fi ’fi fi fi

Württemberg, Heilpflanzen und mehr

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wir sind in dem Schaltjahr 2024 angekommen. Das letzte Jahr verging wieder wie im Flug. Ich sehe dies an meinen zwei Kindern. Der „große“ wird schon Vorschulkind und die kleine startet in ihre Kindergartenjahre.

In 2023 haben wir unsere Jahreshauptversammlung in Ulm abgehalten. Das zugehörige Protokoll konnten Sie in der letzten Ausgabe der Agrarphilatelie lesen. Die Wahl des Ortes für die Versammlung ist für uns als Vorstand kein leichtes Unterfangen. In 2022 haben wir uns in meiner Heimat, der Pfalz, ohne philatelistischen Rahmen getroffen. Wenige Mitglieder folgten der Einladung. In 2023 starteten wir den Versuch in Ulm-mit Briefmarken-Messe. Leider durften wir auch hier nur wenige Mitglieder begrüßen. Wir bekamen einen Vorschlag zum Tagungsort, zu dem wir als Vorstand sagen, wir probieren es.

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am Samstag, den 21. September 2024 im Hotel Sieberzmühle in Hosenfeld, Nähe Fulda statt. Der Samstag soll komplett im Zeichen der Philatelie stehen. Am Vormittag möchten wir Tauschen und Stöbern. Bringen Sie bitte deshalb Material mit. Ich habe einige Zimmer vorreserviert. Die Kontaktdaten des Hotels lauten Tel. 06650/96060 oder Mail info@sieberzmuehle.de. Bitte nehmen Sie bei ihrer Buchung Bezug auf die ARGE. Wir freuen uns auf ein schönes Wochenende mit Ihnen im Herzen Deutschlands.

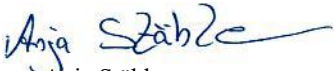
So wie die Natur im Frühjahr erwacht, so regt sich auch das philatelistische Leben. Die Zeit der Großtauschtage und Ausstellungen beginnt. Vielleicht haben Sie über Winter ihr Exponat überarbeitet oder ein neues erstellt. Egal ob Sie sich Wettbewerbsausstellungen oder Außer Wettbewerb beteiligen, ich freue mich über jedes Exponat, welches den Weg aus den eigenen vier Wänden vor Publikum findet. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und vor allem Spaß an der Sache (auch wenn einem dieser gerne mal von dem ein oder anderen Juror getrübt wird).

Die Landwirtschaft, ich liebe und lebe sie, ist ebenfalls auf das gespannt, was sie in diesem Jahr erwartet wird. Die Proteste im Winter sorgten zumindest dafür, dass wir Landwirte und Winzer mal wieder „gesehen“ werden. Ob wir an den notwendigen Stellen auch „gehört“ wurden wird sich noch herausstellen. Es passierte das, was wir unter anderem

auch bezwecken wollten, wir kamen mehr in den Dialog mit Verbrauchern. Viele tolle und offene Gespräche wurden geführt. Es war einfach mal an der Zeit!

In jedem Jahr, zum Zeitpunkt des Erscheinens der zweiten Ausgabe der Agrarphilatelie, laufen die Preisverhandlungen zwischen dem Lebensmitteleinzelhandel und den Vermarktern, wie Genossenschaften oder einzelnen Großbetrieben. Die Preisrunden sind immer sehr aufreibende Zeiten. Die Anforderungen in Bezug auf die Zulassung als Lieferant sind für uns Landwirte auch in diesem Jahr wieder gestiegen. Für meinen beruflichen Alltag als Qualitätsmanagerin etwas konfus. Wir müssen als Betrieb nach diversen Standards zertifiziert sein um die Lieferantenzulassung zu erhalten, bekommen aber nur schwer Zertifizierungstermine, da die Auditoren aufgrund der neuen Anforderungen oft in Schulung sind oder europaweit nur wenige Auditoren für gewisse Standards zur Verfügung stehen. Ein spannendes Jahr!

Ich wünsche Ihnen, dass sie die ersten und hoffentlich vielen Sonnenstrahlen des Frühlings genießen können und bleiben Sie gesund!



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier nden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift ?AgrarphilatelieW
als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung maglich.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill: Allerlei Atzung

Inhaltsverzeichnis

Seite 4 Haintz Mayr war ein flaischacker und lebte im Zwölfbrüderhaus

Seite 4 Page Three Stamp zeigt Daisy Duck und eine Kartoffel

Seite 5 Kleine Kräuterkunde: Echter Wundklee und Huflattich

Seite 6 Thea sinensis und Thea assamica (der Serie zehnter Teil)

Seite 11 Masuku ist eine in Afrika beliebte Wildfrucht und bei uns unbekannt

Seite 13 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns (Teil 2)

Seite 23 Der dritte Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees

Seite 35 NEU Weinbaugebiet Württemberg (Teil 1)

Seite 48 Natur pur: Kork für Kork

Seite 49 Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt am Main

Seite 49 Heute gibt es bei Oltersdorfs: Reis mit Curry

Seite 51 Der Schwarze Holunder ist eine Heilpflanze

Seite 56 4 Seiten Listen mit unseren Themen folgen. Karge Auswahl

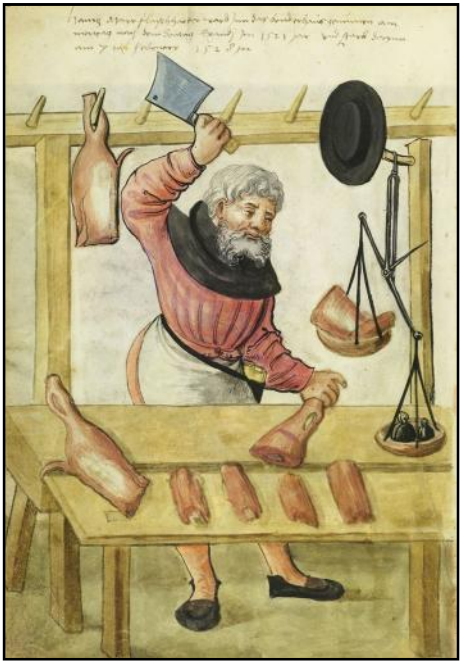
Mitarbeiter dieses Heftes:

Clemens M. Brandstetter, Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Axel Muttray, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf und Anja Stähler; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Mitte März. Die Nummer 200 rückt näher. Und auch das 50.Jahr unserer Arge. Freuet Euch. Da sollten dann aber mehr Artikel darinnen sein. Es ist schließlich mein letztes Heft.



Haintz Mayr war ein flaischhacker

Mayr teilt mit einem groi en Fleischerbeil eine Keule, vermutlich die eines Schweines. Neben ihm am Gestell hr ngt eine Waage. In einer Schale liegt eine Schweinshaxe, in der anderen Gewichte. Weitere zerlegte Fleischstll cke werden auf dem Auslagetisch zum Verkauf angeboten; im Hintergrund am Gestell und auf der Ablage wird jeweils ein viertel Schwein prr sentiert.

Haintz Mayr Waischhacker ward inn das bruderhaus genumen am montag nach dem Sontag Exaudi Im 1521 Jar und starb darynn am 7 tag february 1528 Jar

Quelle: ?Hausbll cher der Nllrnberger Zwalfbrlderstiftungen Wauch ?Zwalfbrlderbll cher Wgenannt

Page Three Stamp

Der Philatist weiß man natürlich, daß die ehemalige Staatspost Deutschlands einmal im Jahr einen Umfrage startet, um Kenntnis von der beliebtesten Briefmarke zu erfahren. Natürlich sind in den Wettbewerb nur deutsche Briefmarken einbezogen. Von den Teilnehmern an diesem Wettbewerb erhielt die Werbemarke des Disney-



Konzerns mit den Figuren aus dem Micky-Maus-Universum den ersten Platz. Gezeigt werden Donald Duck und Daisy Duck, Micky Maus und Minnie Maus und Goofy und Pluto. Also ohne Cinderella oder Arielle und all die Hunderte von sonstigen Figuren von Disney. Den zweiten Platz erreichte die Loriot-Marke und der dritte Platz wurde an die Ivenacker Eichen vergeben. An der Online-Umfrage vom 11.Januar bis 1.Februar nahmen 37.000 Teilnehmer teil. Bemerkenswert sind zwei Dinge: erstens beteiligten sich noch nie so viele Menschen an dieser alljährlich wiederholten Umfrage (natürlich immer mit anderen Marken!) und zweitens mußten wohl die Teilnehmer ihr Alter angeben: Rund die Hälfte von ihnen war zwischen 50 und 70 Jahre alt. Die sammeln Micky-Maus-Marken? Wer hätte das gedacht! Nicht Marken von Goethe oder Schiller, nein Micky und Donald und Goofy sind die Favoriten. Genau.



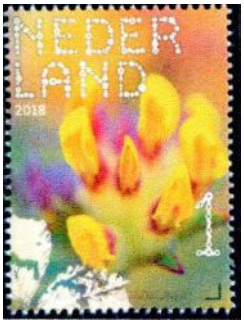
Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Wundklee und Huflattich

Echter oder Gemeiner Wundklee *(Anthyllis vulneraria)*

ist eine Hülsenfrucht, die zu den Pionieren einer Landschaft gehört, die den verletzten Boden bei der Heilung unterstützt und durch die Stickstoffbindung in seinen Wurzelknöchen schnell bodenverbessernd wirkt. Die mehrjährige Pflanze wird nur 10–20 Zentimeter hoch, durch Samen vermehrt und blüht von Mai bis August. Als Hustenmittel steht sie hoch im Kurs. Für Erste-Hilfe-Maßnahmen zerquetscht man das Kraut und legt den Kräuterbrei auf Quetschungen, Schürf- oder Schnittwunden. Bei der Haarpflege wirkt ein Pflanzenabsud im letzten Spülwasser wie ein natürliches Haartonikum.





Auf Briefmarken findet man den Wundklee in den Niederlande auf der Michel-Nr. 3702 und in Spanien auf der Michel-Nr. 2118.

Huflattich *(Tussilago farfara)*

gehört zur Familie der Korbblütler und wird seit 2500 Jahren als Hustenmittel angewendet, denn „tussis“ bedeutet Husten und „agere“ austreiben. Die ausdauernde, etwa 20 Zentimeter hohe Pflanze hat filzig behaarte Blütenstängeln und gelbe Zungenblüten, die schon vor den Blättern erscheinen.





Der Huflattich kommt hauptsächlich auf Brachflächen und an steinigen Wegrändern vor, wobei feuchte, lehmige Standorte bevorzugt werden. Die Pflanze besitzt hustenstillende, auswurffördernde, adstringierende, erweichende und schmerzstillende Eigenschaften. Wegen des Gehaltes an Pyrrolizidinalkaloiden sind die Pflanzen in neuerer Zeit von den Märkten verschwunden und apothekenpflichtig geworden.

Auf Briefmarken kommt die Pflanze häufig vor, z.B. auf Madeira mit der Michel-Nr. 210, in Kirgistan mit der Michel-Nr. 781 und in Jugoslawien mit der Michel-Nr. 1331.



20 Der Tee in Rußland

Das Teetrinken hat in Rußland eine Tradition, die weit zurückreicht. Bereits während der Zarenzeit war Tee sehr beliebt – schließlich waren die Winter lang und kalt, und so war Tee hervorragend geeignet, den Körper zu wärmen. Allerdings war es sehr mühselig, an den kostlichen Tee heranzukommen. Dieser wurde anfangs aus China importiert – ein langer und beschwerlicher Weg. Mit Karawanen wurde der Tee über Sibirien in die großen Städte Rußlands gebracht und von dort im Land verteilt. Die Transportart gab dem Tee eine eigene Bezeichnung: Karawanen-Tee. Dies war ein kräftig-rauchiger Schwarztee. Später wurde der Karawanen-Tee mit indischen Schwarztee-Sorten vermischt. Sowohl der ursprüngliche Karawanen-Tee als auch die Mischung mit indischem Tee wurden sehr beliebt.



(Anmerkung von KH: Die Herstellung des Wässerchens war einfacher als die Erlangung des Tees.)

Samowar
auf Anzeigen-Postkarte
(Sowjetunion 1929)



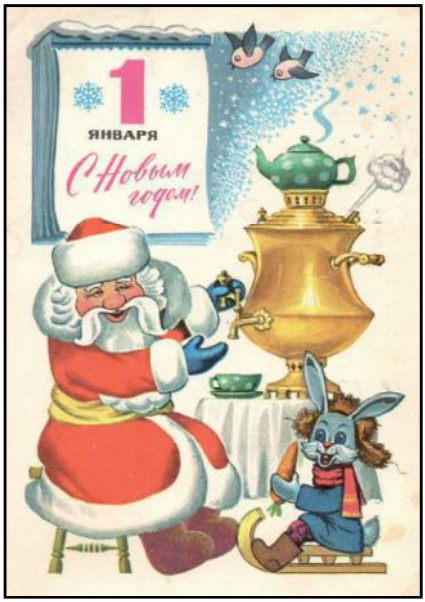
Samowar aus Shahrisabz in Usbekistan (19. Jahrhundert)

Vergoldeter Samowar



Ein Samowar ist die Zusammensetzung der russischen Wörter ?samo? selbst? und ?war? kochen; ein Samowar ist also ein Selbstkocher. Ein solches Gerät wird erstmals in den 1730er-Jahren erwähnt. Ein Zentrum der russischen Samowarproduktion ist die Stadt Tula. Wenn man etwas überflüssiges tut, trägt man in Ruß land keine Eulen nach Athen, sondern fährt mit dem eigenen Samowar nach Tula.

Der Samowar ist ein in Rußland, der Türkei und im Iran übliches Heißwassergerät für die Teezubereitung. Beheizt wird ein traditioneller Samowar mit Holzkohle. Auf dem Abzugsschacht steht eine Metallkanne (Tschainik, Teekessel) mit kräftigem Tee-Extrakt (Sawarka). Jeder füllt sich etwas davon in seine Tasse und gibt heißes Wasser aus dem Samowar hinzu. Den trinkbaren Tee erhält man erst, indem man eine kleine Menge Teekonzentrat mit dem kochenden Wasser aus dem Samowar verdünnt, in etwa im Verhältnis von 1:3 bis 1:10.



Sowjetunion 1. Januar 1978:
Postkarte Inlandstarif. Väterchen Frost am Samowar.



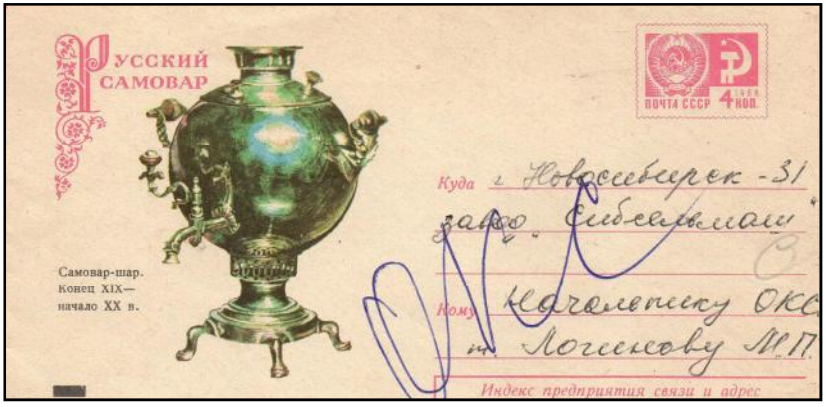
Traditionell wird der Tee in Rußland mit Hilfe eines Samowars zubereitet. Holzspäne oder eine brennbaren Paste werden in das Heizrohr eingeführt; dann dieses Material und damit die Holzkohle angezündet. Das Wasser wird so zum Kochen gebracht. Die Holzkohle gibt dem Tee-Extrakt einen rauchigen Geschmack. Sobald das Wasser gekocht hat, wird der Schornstein entfernt und der Tee-Aufguß vorbereitet.



Birnenförmiger Samowar
(Ende des 18. Jahrhunderts)



Samowar-Früchen
(Anfang des 19.Jahrhunderts)





Russischer Tee besteht aus einer aromareichen kr ftigen Mischung aus ost- und s dostasiatischen Teesorten. Fr her bezeichnete man den aus China mit Karawanen herantransportierten Tee als ?Russischen Tee W



Reise-Samowar ?Kabotschok W (1830 1840)

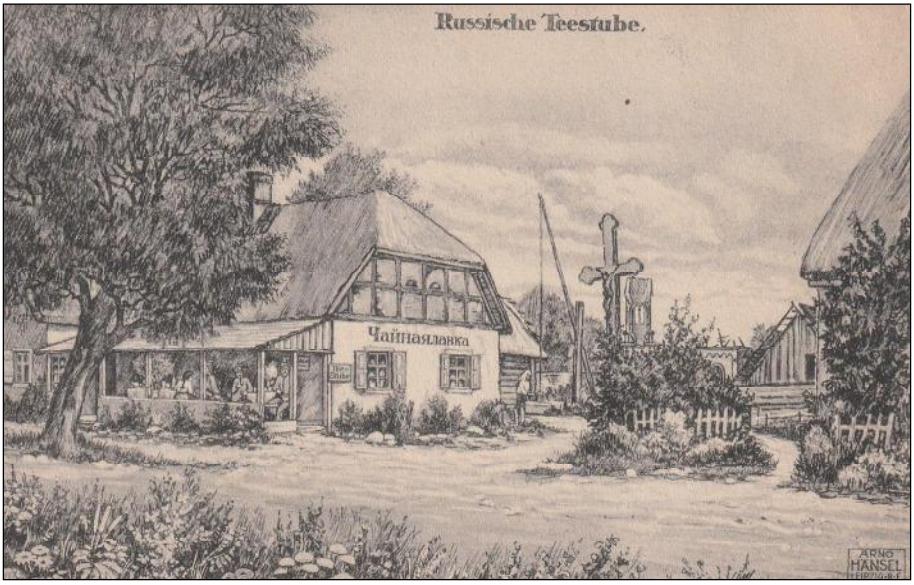


Tee-Anbau in Georgien



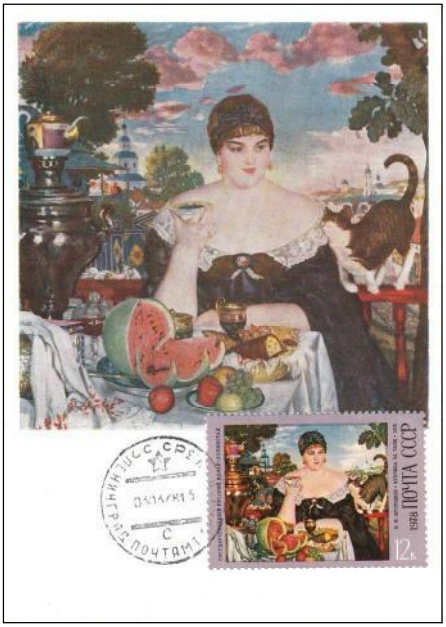
Eine sehr interessante Karte: Werbung f r russischen Tee in franz sischer Sprache und abgesandt in sterreich (jedenfalls der Marke nach).

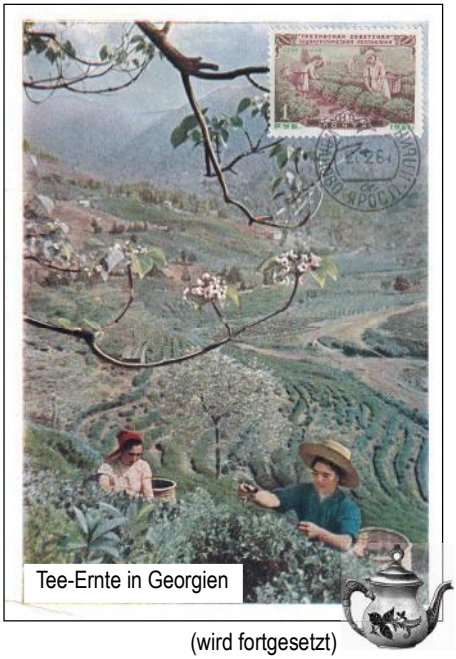
1842 gr ndet Konstantin Abramowitsch Popow in St.Petersburg im Alter von 28 Jahren eine Teehandlung. Er hatte vorher bei dem bekannten Teeh ndler Ponomarew diesen Beruf erlernt. Im Folgejahr verlegt er gemeinsam mit seinem Bruder Semjon den Firmensitz unter dem Namen ?K. & S. Popow W nach Moskau, wo er Ho Weferant wird. 1861 wurde auf dem Seeweg von Kanton nach Ru land Tee importiert. Die Gebr der Popow durften fortan in China Plantagen pachten und Teefabriken in den Gebieten von Zunjang und Futschou errichten. Sie gr ndeten mit chinesischen Tee-P Wanzenmaterial auch eigene Teep Wanzungen im Kaukasus (Georgien und Grusinien). Die Popows besa en Teegesch fte in 90 russischen St dten und gr ndeten unter dem in Popoff ge nderten Namen Vertretungen im westlichen Ausland. ?Popoff W st heute ein eingetragenes Warenzeichen. Im Internet kann man heute bei mehreren H ndlern verschiedene Tees von der Marke ?Popoff W kaufen zum Beispiel ?Popoff St.Petersburger Teemischung W ?Popoff Russischer Karawanentee W und ?Popoff Gr ner Tee de Luxe W



„Russische Teestube“ abgebildet auf einer Feldpostkarte, gelaufen am 23.April 1917 nach München
(Die Karte wurde von Rammler & Jonas in Dresden gedruckt und den Soldaten als „Feldversorgung“ mitgegeben)

Russische Kaufmannsfrau





(wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Masuku: eine in Afrika beliebte Wildfrucht

Die Masuku *(Uapaca kirkiana,* weitere Namen: Sugar Plum, Mahobohobo, Mazhanje, Wild Loquat – wilde Wollmispel) ist ein Baum der Familie der *Phyllanthaceae,* der 5–12 Meter hoch wächst mit einer dichten runden Buschkrone und einem Stammdurchmesser von bis zu 25 Zentimetern. Sie wächst im südlichen tropischen Afrika und zählt zu den beliebtesten Wildfrüchten in dieser Region (Malawi, Mozambique, Sambia, Simbabwe); die runden Früchte haben einen Durchmesser von etwa 4 Zentimetern. Sie können roh gegessen werden, z.B. auch in Obstsalaten und Porridge bzw. Müsli. Man kann sie trocknen, und auch kochen, z.B. als Marmelade. Der Saft kann getrunken und zu alkoholischen Getränken vergoren werden: lokale Fruchtweine, Bier (Ukana); gebrannt zu Kachaso (Gin).

Die Früchte sind nährstoffreich, haben neben Flavonoiden viele weitere bioaktive Inhaltsstoffe. Es wird behauptet, sie helfen den Blutdruck zu kontrollieren, und ebenso Blutzucker und Blutfette (Cholesterin), und vermindern das Darmkrebsrisiko (durch den hohen Gehalt an Nahrungsfasern und Pektinen).



Das Holz dient als Feuerholz und zur Herstellung von Holzkohle und wird im Haus- und Möbelbau verwendet.

Masuku wird bisher kaum kultiviert und sie hat Potential für die Verbesserung der Ernährungssituation und könnte zur ländlichen und nachhaltigen Entwicklung (Erosionskontrolle) beitragen.

Auf Briefmarken gibt es sie in folgenden Ländern:

Malawi (MiNr.613 616, 21.3.1993) Tropische Früchte, u.a. *Uapaca kirkiana* (Abb.)
(MiNr.920-931, Block 116; 6.7.2016) Wildobst,u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)
Mocambique (MiNr.1447 1451, Block 33; 9.10.1998) Wildobst, u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)

Sambia (MiNr.162 167, 22.3.1976) Welttag der Forstwirtschaft, u.a. *Uapaca kirkiana* (Abb.)



Simbabwe (MiNr.832 837, Block 16; 17.1.2006) Einheimische Nahrungsmittel, u.a. Pilze, u.a. Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis),* Masuku *(Uapaca kirkiana),* Marulanuss *(Sclerocarya birrea),* Akamba *(Carissa edulis),* Natalorange *(Strychnos spinosa),* Keiapfel *(Dovyalis caffra)* (Abb.) (Block)

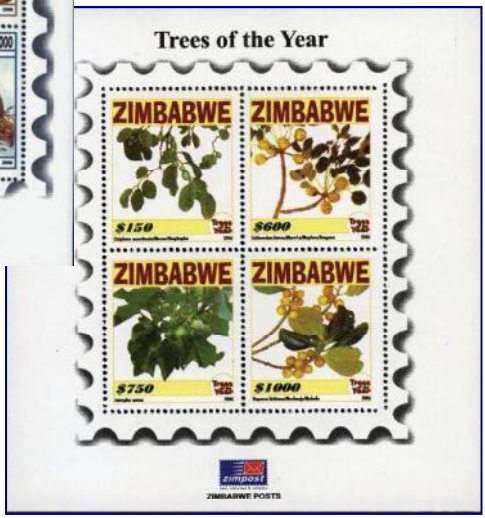
(MiNr.856 859, Block 20; 1.12.2006) Bäume, u.a. Masuku *(Uapaca kirkiana)* (Abb.)













1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns

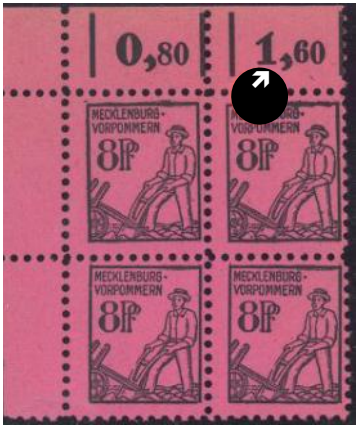


Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 2)

Freimarkenserie – Motiv „Pflügender Bauer“

Plattenfehler und Zähnungsabarten (Fortsetzung)

Nachfolgend werden 2 Viererblöcke jeweils aus einem A-Bogen gezeigt. In beiden Viererblöcken ist die Zahl 6 der Preisangabe 1,60 im Oberrand höhergestellt. Dabei handelt es sich um einen Plattenfehler, welcher nur im A-Bogen vorkommt.



← Michel-Nummer 12

Michel-Nummer 11 y →



Zusätzlich ist im Feld 2 des rechten Viererblocks der Plattenfehler *Oberrand gebrochen* zu erkennen. Dieser kommt bei der Michel-Nummer 12 nicht vor.

Zähnungsabarten

Die Briefmarken wurden unter großem Zeitdruck hergestellt. Aufgrund zahlloser Flüchtlinge in Mecklenburg-Vorpommern war das Briefvolumen sehr hoch, Briefmarken hingegen waren Mangelware. Die Zähnungen wurden mit Handapparaten ausgeführt, wobei zahlreiche Unregelmäßigkeiten vorkommen, welche trotzdem verausgabt wurden.



Michel-Nummer 11 xa, fehlende senkrechte Zähnung



← Michel-Nummer 11xa, senkrechte Doppelzähnung



→ Michel-Nummer 15 b, verschobene waagerechte Zähnung

Oberränder



Michel-Nummer 12



Michel-Nummer 13 x

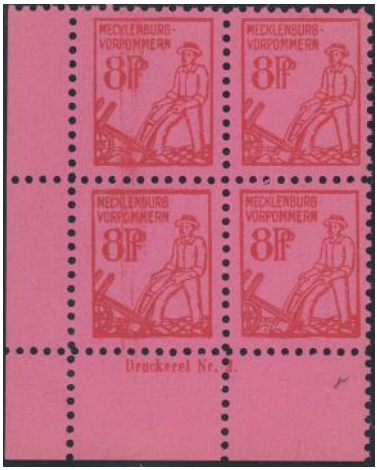
Oberränder: links Ecke Feld 1, rechts Oberrand Felder 3 bis 6



Dieser portogerechte Fernbrief (24 Pfennig) aus der 1. Tarifperiode, Gewichtsstufe 2 (21 250 Gramm) wurde mit 3 Briefmarken Michel-Nummer 11 xa freigemacht, 2mal Unter- und 1mal Oberrand. Beim Oberrand handelt es sich um das Feld 7 eines A- Bogens. Die Marken wurden mit dem Stempel SCHWERIN (MECKL) 1 / o entwertet, der Brief wurde in das Gebiet der damaligen Provinz Sachsen geschickt.

Druckereizeichen und Abstempelungen

Nachfolgend 3 Druckereizeichen – Druckerei Nr. 2 – jeweils unten links. Diese Bezeichnung steht für die Druckerei W. Sandmeyer aus Schwerin, sie wurde links unten in jedem Schalterbogen eingedruckt. Gezeigt werden die Michel-Nummern 11 xb, 12 und 13 x.



Michel-Nummer 11 xb

➔ Michel-Nummer 12

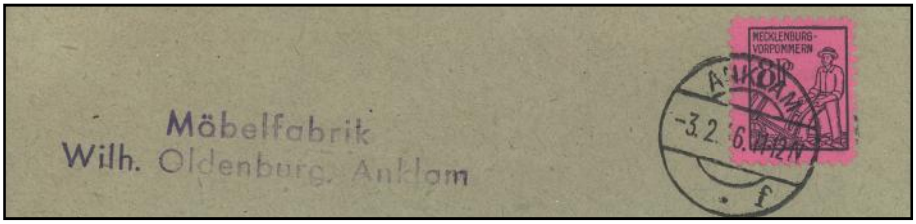


➔ Michel-Nnummer 13 x



Abstempelungen

Untenstehender Beleg wurde als „Geschäftspapiere“ bis 100 Gramm während der 1. Portoperiode verschickt. Er ist portogerecht (8 Pfennige, Michel-Nummer 12) freigemacht. Entwertet wurde die Marke mit dem 2-Kreis-Steg-Stempel ANKLAM / f.





Michelnummer 13 x:
2-Kreis-Brücken-Stempel Schwerin / 2a
26.1.1946



Michel-Nummer 15 b:
2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel aus Wismar





2 FALSCHSTEMPEL
Links **Michel-Nummer 15 a**
Stempel Middelhagen wurde in den 30er-Jahren gestohlen
Rechts **Michel-Nummer 11 y**
Stempel Plau Steghahe 8 mm, richtig = 9 mm



Oben gezeigte Drucksache der 2. Gewichtsklasse (21 50 Gramm) aus der Tarifperiode 2 ist richtig frankiert mit einer Marke 8 Pfennige **(Michel-Nummer 13 x).** Entwertet wurde sie am 21.3.1946 in (3) Fürstenberg Meckl. I a. Geschickt wurde sie nach Berlin-Friedenau.

Wohltätigkeitsserie Bodenreform
Motiv „Pflügender Bauer“

Im Laufe des Monats Dezember 1945 verausgabte die Reichspostdirektion (RPD) eine Wohltätigkeitsserie von 3 Marken, wobei die erste ebenfalls einen Pferdepflug zeigt, Michel-Nummer 23.

Bei dieser Marke wirkt das Pferd sehr imposant. Deutlich zu sehen sind das Brustblattgeschirr und die Zügel, mit deren Hilfe der Bauer das Pferd lenkt. Vom Pflug sind lediglich der Grindel, Teile der Pflugschar sowie der Sterzen zu erkennen.

Der Nennwert der Marke betrug 6 Pfennige, der Zuschlag betrug 14 Pfennige. Dieser Zuschlag war – laut dem Menge-Katalog 1947 – zu Gunsten der durch die Landaufteilung während der Bodenreform geschaffenen Neubauern.

Die Marke wurde in 2 Auflagen herausgegeben:
links Farbe a = grün, 8.12.1945

rechts Farbe b = dunkelgelbgrün,
31.12.1945.









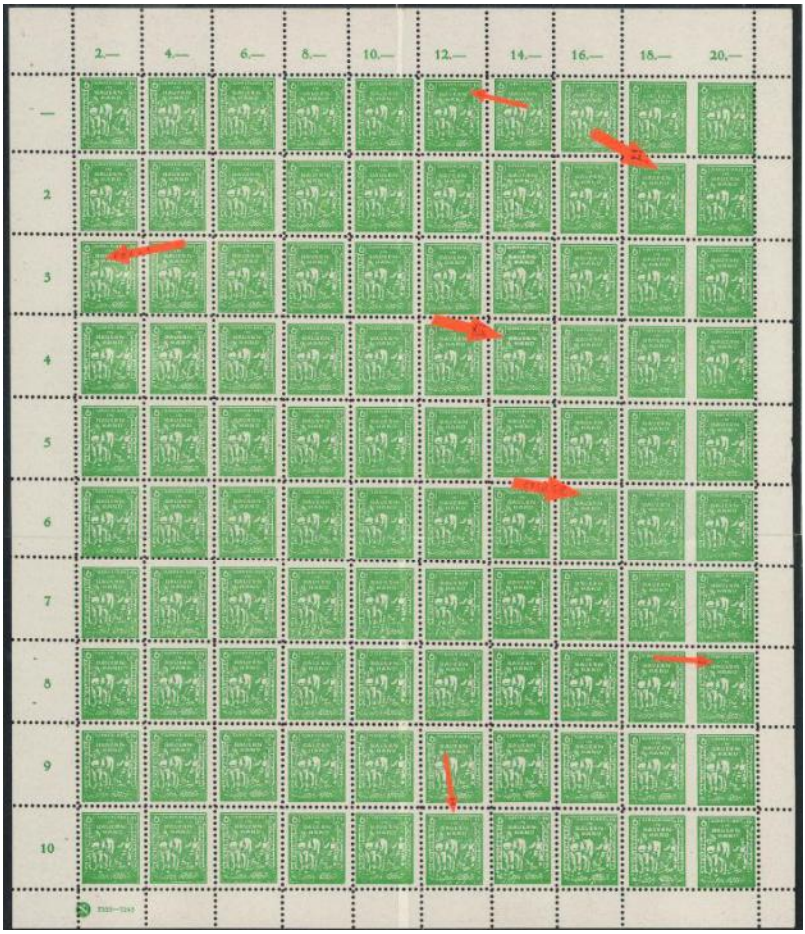
Links oben: Plattenfehler VII: *EC* in MECKLENBURG *oben stark beschädigt.*

Rechts oben: Plattenfehler Feld 24: *weißer Fleck* am rechten Bein des Bauern.
Beide Marken sind in der Farbe a.

Auf der Folgeseite wird ein kompletter Schalterbogen (10x10 Marken) gezeigt. Der Druck dieser Marken, Farbe b, erfolgte in Schalterbogen, so daß keine A- und B-Bogen vorkommen.

Rechts (zwischen der 9. und 10. senkrechten Bogenreihe) fehlt eine senkrechte Zähnung. Links unten das Druckereizeichen: das Emblem der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL) gefolgt von der Auftragsnummer 7535–7245.

Der Umstand, daß sich lediglich in der 5. und 7. waagerechten Markenreihe keine Plattenfehler befinden, ist dem Zeitdruck geschuldet, in welchem die Marken hergestellt wurden.



Der obige Bogen Farbe b zeigt u.a. folgende markante Plattenfehler:

Plattenfehler XI: fetter *weißer Punkt* über Trennstrich in BAUERN-HAND

Plattenfehler IX: *Punkt* im *L* in JUNKERLAND

Plattenfehler Feld 21: *H* in Hand rechts oben verlängert

Plattenfehler XIII: fette Schrift *JUNKERLAND IN BAUERN-HAND, B in* BAUERN-HAND beschädigt

Plattenfehler Feld 58: *weißer Punkt* links unten am E in JUNKERLAND

Plattenfehler XIV: *fetter weißer Querstrich* über A in BAUERN

Plattenfehler I: *JUNK RE LAND* statt JUNKERLAND.
Laut dem Spezialkatalog „Mecklenburg-Vorpommern" von Ing. Ernst Becker aus dem Jahre 1959 wurde dieser Plattenfehler durch Retusche eingefügt und entstand bereits in der Klischee-Anstalt.

Rechts.
2 Plattenfehler in der Farbe b:
Plattenfehler XIX: *L* in JUNKERLAND wie I
Plattenfehler Feld 23: *M* in MEC links gebrochen und Blatt darunter stark beschädigt.





Die linke Marke zeigt den Plattenfehler XVII, *fetter weißer Punkt* statt Pluszeichen vor 14.
Die rechte Marke mit Plattenfehler III: *M* in MECKLENBURG links gebrochen.
Beide Marken in Farbe a wurden in Schwerin während der ersten Portoperiode abgestempelt.





2 Falschstempel:
SCHWERIN (MECKL) 1, Kennbuchstabe h, der Stempel ist ungeklärt, d.h. sein Verbleib ist zumindest zeitweise nicht belegbar.
WISMA(R 1), den rechten Stempel hat es in dieser Form nie gegeben.
(Michel-Nummer 23 b)





Abschiedsserie – Motiv „Pflügender Bauer“
Druckfarben und Papiere

In den Monaten Januar/Februar 1946 wurde eine weitere Freimarkenserie – die sog. Abschiedsserie – herausgegeben, Michel-Nummern 29–40.

Die nachfolgend vorgestellte Marke – Michel-Nummer 35 – zeigt einen mit 2 Pferden pflügenden Bauern. Die Anstrengung ist beiden Pferden anzusehen. Das Brustblattgeschirr, welches die Pferde mit dem Pflug verbindet, ist klar zu erkennen. Links sind die bereits bearbeiteten Pflugfurchen abgebildet, am Himmel zieht eine Wolke auf. Die Abbildung des Pflugs ist zuweilen verschmiert.





Ausgabetag 22.1.1946,
weiß es x-Papier, siehe Gummiseite
links: **Michel-Nummer 35 xa:**
Druckfarbe lebhaftsiena
Mitte: **Michel-Nummer 35 xb:**
Druckfarbe mattsiena




Ausgabetag 25.2.1946,
graues y-Papier, siehe Gummiseite
Michel-Nummer 35 y:
Druckfarbe lebhaftsiena




Links: Viererblock auf grauem y-Papier
rechts: Marke auf y-Papier mit dem **FALSCHSTEMPEL** Plau



Oben: waagerechtes Paar auf weißem x-Papier, Druckfarbe a, lebhaftsiena



links: gleiche Marke entwertet mit dem 2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel aus Wismar

Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 xa



links:
im linken Oberrand Plattenfehler A-Bogen:
Fahne der 5 abgeschrägt.

Im Feld 6 liegt ein Plattenfehler VII vor:
Farbstriche unter Bildunterrand
Ausgabe: 22.1.1946



rechts: Plattenfehler VIII:
Landesbezeichnung mit farbigen Rissen durchzogen und verzerrt

Viererblock: Marke rechts unten mit Plattenfehler III:
O in VORPOMMERN klein ausgebrochen.
Rechts oben: Plattenfehler V *B* in MECKLENBURG
unten rechts beschädigt. ➔



An der rechten Marke
Haarriß durch *P*
in VORPOMMERN
d.h. 4. senkrechte Reihe.





← Die linke Marke zeigt eine Kerbe
im linken Rahmen etwa 3 mm
von oben und stammt somit aus der
1. senkrechten Reihe.

Links unten und rechts oben sind Kennfelder festzustellen.

Einige der 10 senkrechten Markenreihen zeigen Merkmale, welche nur in dieser Bogenreihe vorkommen.

Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 y



← Die linke untere Ecke eines B-Bogens:
der Fuß der Aufrechnungszahl 9 ist verkürzt.
Die untere rechte Marke, Feld 92, Plattenfehler II:
EC in MECKLENBURG beschädigt.

Links das Kennfeld ?Kerbe im linken Rahmen etwa
3 mm von oben(1. senkrechte Bogenreihe).

Ausgabedatum: 25.2.1946



Links eine 6er-Einheit aus der rechten unteren Bogenecke. Rechts unten ist das Zeichen der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL), daneben die Druckauftragsnummer.
Im Feld 89 fnden wir den Plattenfehler *Farbpunkt unter P* in POMMERN am Unterrand.

➔
Die Marke (rechts) zeigt den Plattenfehler IV: *K* in MECKLENBURG beschfdigt.
Bei dem senkrechten Paar handelt es sich um die Felder 83 und 93 eines B-Bogens.





Plattenfehler Feld 7:
kleines Pünktchen unter der unteren Randlinie unter N. ➔

Unser Autor hat noch einige Seiten vorbereitet, die in den nächsten Heften folgen. Da geht es weiter um Plattenfehler und Kennfelder (was zwei unterschiedliche Themen sind)





Carlo Lonien

Geschichte ünd Siegeszüg des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3)

Anbaü, Züchtünd Ernte



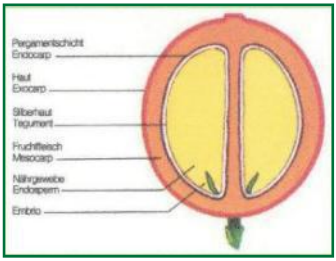


Die Kaffeepflanzen können durch drei unterschiedliche Methoden vermehrt werden: ***Aüfzücht aüs Samen,*** durch ***Steck-linge*** (vegetative Vermehrung) und durch ***Propfen.***





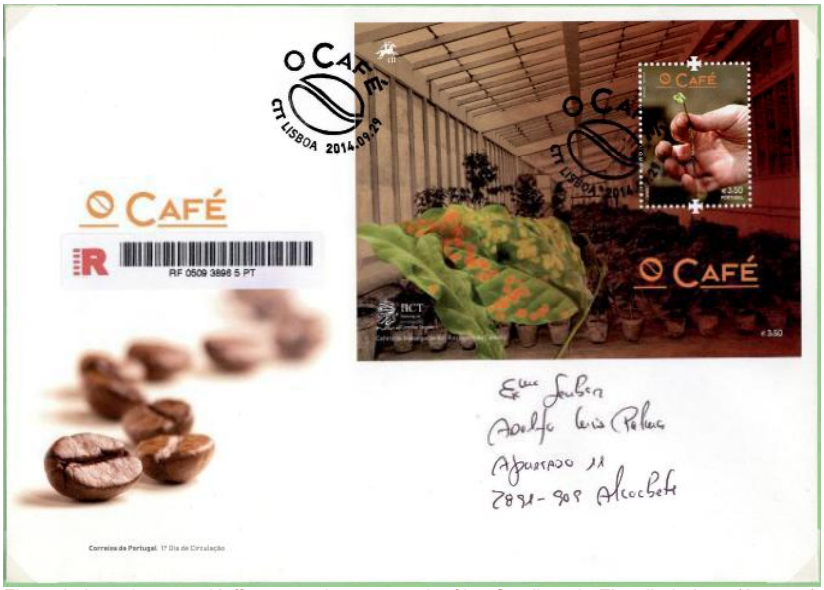
Am gebräuchlichsten ist jedoch die ***Saatgütmethode.*** Zum Einsatz kommen dabei sorgfältig ausgewählte und vorbereitete Kaffeebohnen, die sich noch in ihrer Pergamenthülle befinden. Die Keimfähigkeit ist bei allen Kaffeesorten recht kurz. Die beste und damit die kürzeste Keimzeit hat acht Wochen altes Saatgut.



Zum Keimen wird die Saat ohne Pergamenthülle in speziell hergerichtete Saatbeete eingedrückt. Hat sich fünf bis sechs Wochen später das erste Blattpaar entwickelt, werden nur die kräftigen Setzlinge in Einzelbehälter umgepflanzt. Diese Behälter kommen dann in die leicht schattigen Pflanzenschulbeete. Dort werden sie sorgfältig gepflegt, gedüngt und bewässert. Nach etwa acht Monaten kann die Anpflanzung auf der Kaffeeplantage beginnen, da sich die Pflanzen in diesem Zeitraum prächtig entwickelt haben.



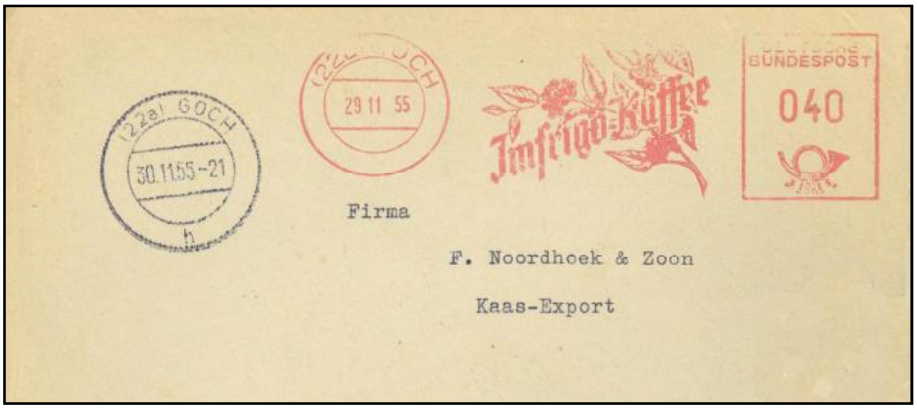
Saatbeete



Finger halten ein zartes Kaffeepflänzchen; unten: kräftige Setzlinge in Einzelbehältern (Aussaat)



Die Blüten der Kaffeepflanze sind strahlend weiß. die prachtvoll anzuschauenden, sternförmig wachsenden Blüten verströmen einen intensiven, betörenden Duft – fast wie Parfüm. Leider ist das Naturschauspiel nur von kurzer Dauer, da sie in wenigen Tagen verblühen. Zudem öffnen sich die Blüten bevorzugt während der Nachtstunden. Nach der Befruchtung wächst aus dem Fruchtknoten der Blüte die Kaffeekirsche.



Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte.



South American & African O.S.K. Line. Schiffsstempel (Santos Maru O.S.K. Line) mit einem Kaffeestrauch.



Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte ➔

← Kolumbien 1947
Zweige des Kaffeestrauchs; Andruckprobe 90 nach links verdreht







Blaser-Kaffee in Bern (oben) und Katenkamp & Kampfrad in Bremen (unten) zeigen im Stempel Kaffeezweige

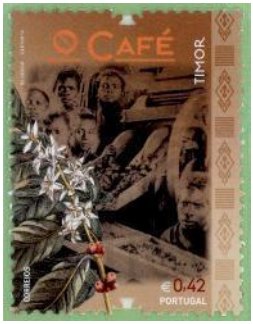


Die Zeitung ?Correio Paulistano Werweist mit einem Kaffeezweig im Stempel auf ihr 100-jr hriges Bestehen.













Sternfarmig wachsende Blnten;
sie verstramen einen sni en, an Jasmin erinnernden Duft.



Ceskoslovensko 1933; AFST Francotyp C Tagesstempel 24 Millimeter

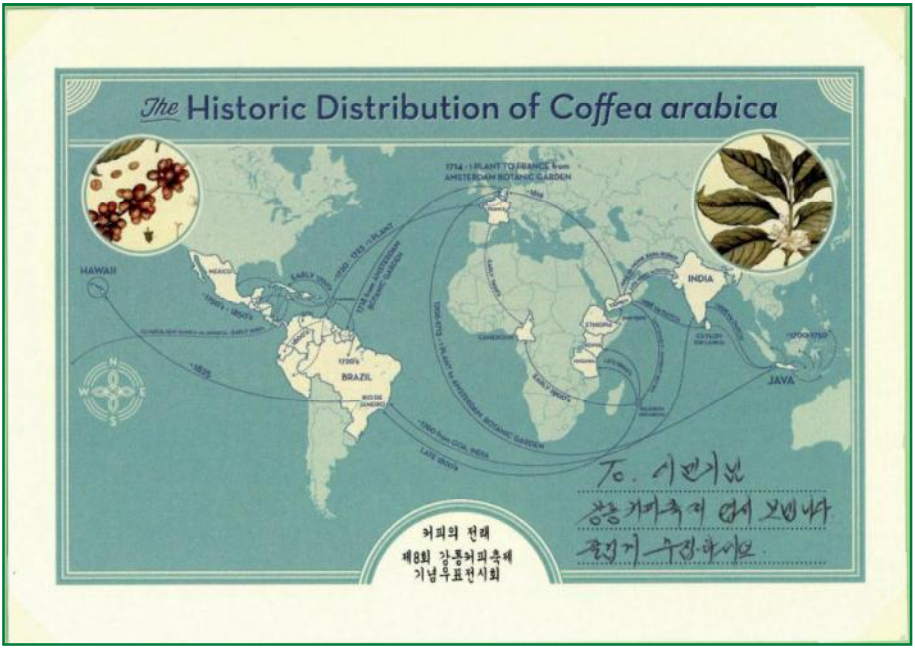
Botanisch gesehen ist der Kaffee eine Besonderheit. Denn die Pflanze kann zur gleichen Zeit das, was fast allen anderen Gewächsen nur langsam nacheinander gelingt: Sie blüht und trägt gleichzeitig Früchte. Man sieht oft an einem Zweig die weißen Blüten und die bunten Kaffeekirschen. Ab dem dritten Lebensjahr zeigt sich das Kaffeebäumchen in herrlicher Blüte und ein Jahr später trägt es zum ersten Mal erntereife Früchte.





Deutsche Bundespost (altes Posthorn) AFST Francotyp C

Diedrich Schlobohm gründete 1882 in Bremerhaven-Lehe, Rickmersstraße 20, eine Tabakfabrik und Kaffeerösterei. Als er 1936 starb, führte die Ehefrau Karoline die Firma ihres Mannes fort und übergab nach dem Krieg an den Sohn Dirk, der. die Firma in ?Tabakfabrik und Kaffeerösterei Dirk SchlobohmW umbenannte. 1971 wurde die Firma im Handelsregister gelöscht.



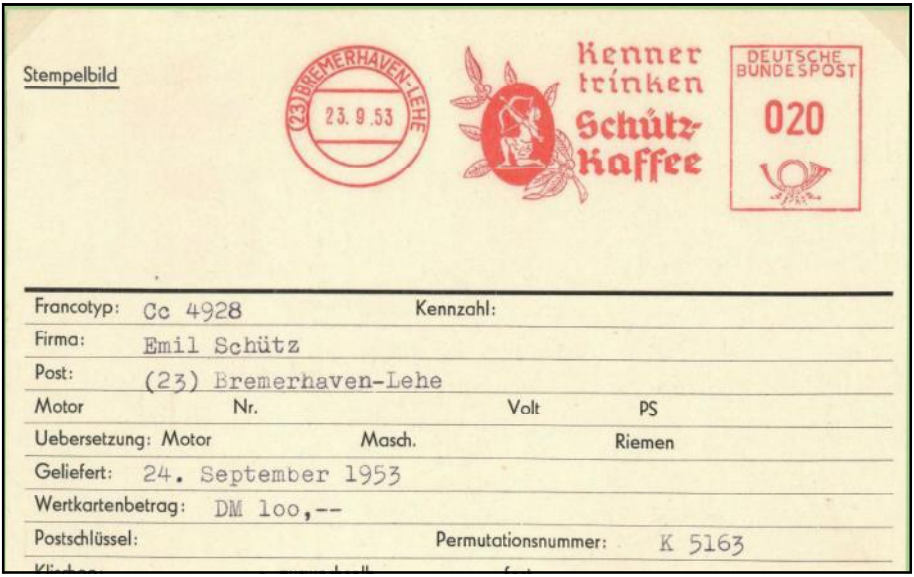
Ganzsache Korea: Links: Kaffeezweig mit Früchten, rechts: Kaffeezweig mit einem Blütenbüschel



Schweden 1956:
Absenderfreistempel Francotyp Abstand zwischen Tagesstempel und Wertstempel 74 Millimeter



Die Briefmarke der Vereinten Nationen mit den Abbildungen eines Kaffeezweigs, Kaffeekirschen und gerösteten Bohnen verweist auf den Convenio Internacional del Café de 1959



Für jede einzelne Maschine legte Francotyp eine Stammkarte an. Sie zeigt einen Musterabdruck, technische Einzelheiten, Angaben zum Kunden, das Auslieferungsdatum, Änderungen des Eigentums und der eingebauten Klischees.







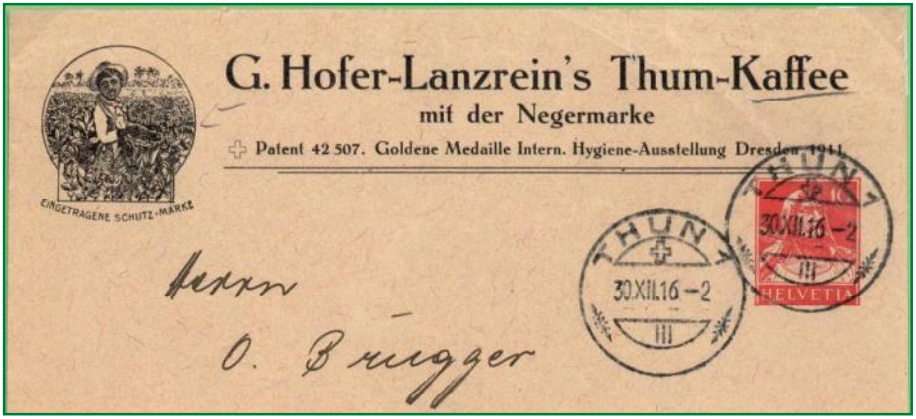




Die Samen – der Rohkaffee – haben eine grünliche Farbe mit vornehmlich grauen Schattierungen. Aber es gibt auch hellblaue und rötlich-bräunliche Verfärbungen. Die Bohnen sind im Durchschnitt 10 Millimeter lang. Von wirtschaftlichem Interesse an der Kaffeepflanze *Coffea* sind nur diese Bohnen.



2012 Gemeinschaftsausgabe wegen 50-jährigen Bestehens diplomatischer Beziehungen Kolumbien – Korea



Erstens: Eine solche Werbung nebst Werbeslogan würde heute einen shitstorm auslösen. Zweitens: Eine Vergrößerung der Person im Logo zeigt eher einen typischen Mittelamerikaner denn einen aus Afrika stammenden Erntehelfer. Drittens: Die Person hat zwar vor sich einen Sack mit Kaffeekirschen, aber hinter ihm wachsen keine Kaffeepflanzen, sondern wohl eher Sonnenblumen.



Am Zweig eines Kaffeebaums können gleichzeitig reife und unreife Früchte sein.
Es gibt zwei Methoden, die Kaffeebohnen zu ernten: die sog. **Picking-Methode** und die **Stripping-Methode.**
Um nur die intensiv roten, vollreifen Früchte zu ernten, ist Handarbeit nötig. Nur so können nämlich die reifen Kaffeekirschen herausgepickt werden. Die noch nicht reifen Früchte bleiben am Kaffeestrauch hängen und bekommen die Zeit, die sie brauchen, um vollends auszureifen. Auf derartigen Plantagen gehen die Pflücker regelmäßig durch die Pflanzen und bringen nur gleichmäßig vollreife Früchte zum Sammelplatz zur weiteren Verarbeitung.







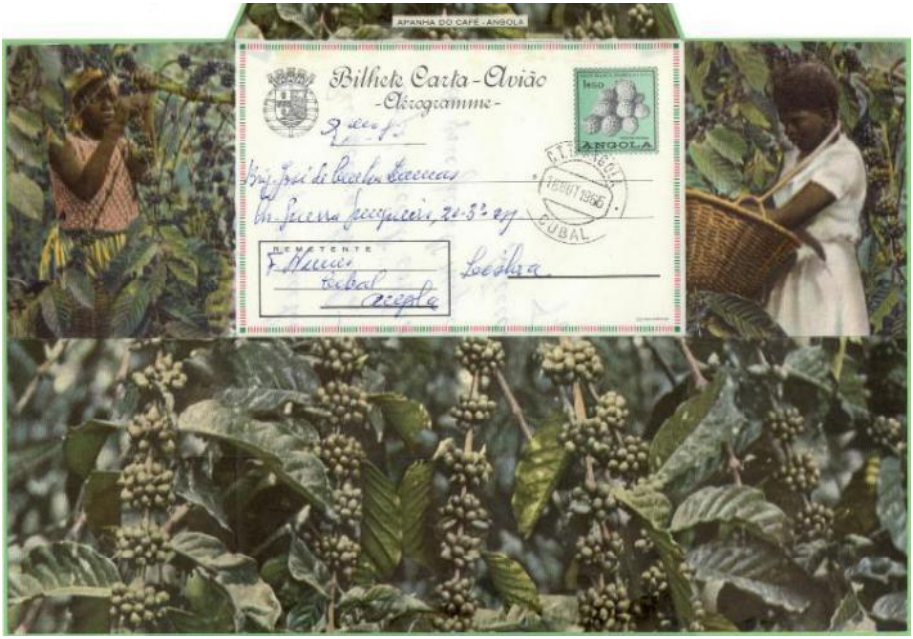


Die Kaffeeernte mit der **Picking-**Methode ist die arbeitsintensivste und damit teuerste Art der Ernte.



Aber nur sie garantiert absolut gleichmäßig gereifte und damit für die weitere Verarbeitung optimale Früchte.





A rogramme Angola 1965 mit Werbung für seine Landesprodukte, portogerecht gelaufen.

Die Sammlung zum Thema „Anbau und Zucht“ umfaßt weitere zwei Blätter. Von diesen Seiten werden hier nur Auszüge abgedruckt.

Die andere Ernteform wird als *Stripping*-Methode bezeichnet: Diese Methode ist wesentlich weniger wählerisch. Die *Stripping*-Methode macht kurzen Prozeß mit allem, was am Zweig hängt. Die Kaffeebauern warten auf den Moment, in denen die meisten Früchte reif sind und streifen sie dann samt Blättern von den Zweigen ab. Die *Stripping*-Methode erntet unreife, vollreife und überreife Früchte gleichermaßen ab. Gestrippte Kaffeepartien sind zwar günstiger zu haben, aber auch von uneinheitlicher Qualität.



Nach den Belegen zu urteilen wird doch vermehrt die *Picking*-Methode angewendet, und es scheint eine Arbeit für Frauen zu sein.

Da die Kaffeekirschen nicht alle gleichzeitig reif werden erstreckt sich die Erntephase über mehrere Monate.

Trocknung der Kaffeekirschen

Zur natürlichen Trocknung braucht man viel Sonne, keinen Regen und eine Menge Platz. Diese Plätze sollten eben und fest sein, die Ernte wird auf solchen Flächen ausgebreitet. Da die Schicht nur wenige Zentimeter hoch sein darf, ist der Platzbedarf enorm.











Nachts und bei Regen werden die Kaffeekirschen zu großen Haufen zusammengeschoben und mit Planen abgedeckt. Komfortabler sind offene Hallen oder auch Rolldächer, die über die Trockenflächen geschoben werden können. Das Ausbreiten der Kaffeekirschen auf offenen Tischen erleichtert die Arbeit wesentlich. Die Trocknung dauert je nach Wetter zwei bis drei Wochen.



Man kann es hören, wenn die Ernte trocken genug ist. Die Samen, also die Kaffeebohnen, müssen beim Schütteln der getrockneten Frucht in der Hülse rappeln. Sie haben dann etwa noch 13 Prozent Restfeuchte.



Im nächsten Heft werden Sie die biologischen Feinde der Kaffeebohne kennenlernen, und wir sprechen über Plantagen.



Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

1

Das Weinanbaugebiet Württemberg

Weinanbau seit	2.Jahrhundert
Weinproduktion	rund 1 Million hl
Weinanbauwerche	über 11.000 ha
für Rotwein	etwa 70 Prozent
für Trollinger	etwa 20 Prozent
für Riesling	etwa 2/3 des Weißen

Die Wengerter in Württemberg erzeugen rund 11 Prozent des deutschen Weins. Berühmt ist der Württemberger Wein für seine Rotweinlagen. Die hörsu gsten Rebsorten sind der (rote) **Trollinger** und der (weiße) **Riesling.** Bekanntlich trinken die Württemberger ihren Wein nicht, sie ?schlotzen Wihn. Berühmt ist der Viertelesmeister, das ist der Handwerksmeister mit kleinem Betrieb und einem Gesellen, der zur Vesper in die nächste Wirtschaft geht, um dort ein Viertele zu schlotzen; vermutlich wird ihm als Stammgast noch ein echter Viertelliter Wein (= 0,25 Liter) kredenzt, während die Trinker, die nur gelegentlich vorbeikommen, nur noch ein Fünftele (= 0,2 Liter) eingeschenkt bekommen. Da alle Welt eine eigene Weinstraße hat, haben sich auch die Württemberger eine solche zugelegt: seit Oktober 2004, eingeweiht im Touristenzentrum Tripsdrill, gibt es die Württemberger Weinstraße als Nachfolgerin der Schwäbischen Weinstraße. Die Württembergische mit einer Gesamtstrecke von 511 Kilometern beginnt in Niederstetten-Oberstetten, geht über Weikersheim (bei Bad Mergentheim), Heilbronn, Ludwigsburg und Stuttgart bis nach Metzingen; als Exklave gehörten noch Kressbronn und das bayerische Lindau (Bodensee) dazu. Das Weinbaugebiet Württemberg erstreckt sich zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt und für seine spritzigen Weißweine bekannt ist, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis nach Tübingen. Das günstige Klima entlang des Neckars (der keltische Name bedeutet heftiger, böser Fluß), der bei Mannheim in den Rhein fließt, und die Muschelkalk- und Keuperböden sind besonders für Rotweinsorten geeignet. Im Stuttgarter Raum und in der Esslinger Gegend wachsen an den Steilhängen des Neckartals **Trollinger** (was anderes kommt nicht ins Glas), **Rieslingweine** und **Kerner.** Besonders zu loben ist auch der **Dornfelder.** Pilzkrankheiten (Mehltau in der Pfalz ab 1888) sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus (seit 1863 im Rhône-Tal) machten dem Weinbau schwer zu schaffen. Ein besondere Weinanbaugebiet ist das Remstal. Es ist nicht sicher, ob die Römer den Weinanbau hierher brachten, aber wer sonst? Im frühen Mittelalter wurde Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt.

Stuttgart



Das waren noch Zeiten,
als ein Glas noch kein Fünftele war,
sondern einen Viertelliter Wein enthielt.

Der berühmteste Wein aus Stuttgart ist wohl der vom Cannstatter ZuckerleWein Weinberg mitten in der Landeshauptstadt.

Ein Viertele ist im Süden des deutschen Sprachraums ein Viertelliter Wein. In Württemberg war das Viertele ein historisches Maß , das seit 1567 und auch nach Napoleon galt. Ein Viertele ist keinesfalls ein Viertelliter (= 0,25 Liter), sondern betrug nur 0,173 Liter. 4 Viertele waren also nur 0,69 Liter oder wie die alten Württemberger sagten: 1 Ecklein. Da der Wein bekanntlich aus sonnigen Gegenden stammt und nicht von der Nordseeküste, übertrug sich 1 Ecklein auf die übliche Weinwäsche mit 0,7 Liter Inhalt. Bleiben wir noch ein wenig bei den Schwaben. Der Genuß eines Viertels wurde als ?ViertelesschlotzenW bezeichnet und deshalb heißen die Schwaben auch ?ViertelesschlotzerW



Schduˇg rd, ursprünglich Stutengarten, ist die Landeshauptstadt Baden-Württembergs und mit rund 625.000 Einwohnern dessen bevölkerungsreichste Stadt. Sie ist in 23 Stadtbezirke gegliedert. Das Stadtbild wird durch viele Anhöhen, teilweise Weinberge, Täler wie den Stuttgarter Talkessel und das Neckartal, Grünanlagen wie den Rosensteinpark, Schloßgarten, Killesbergpark sowie eine dichte urbane Bebauung mit hohem Anteil von Nachkriegsbauten, diversen Baudenkmälern, Kirchbauten und einigen Hochhäusern geprägt. Um das Jahr 90 n.Chr. enstand hier die älteste Siedlung in geschichtlicher Zeit auf heutigem Stuttgarter Stadtgebiet. Um ein Kastell herum sowie östlich des Neckars im Bereich der Altstadt von Bad Cannstatt entstand eine unbefestigte zivile Siedlung *(vicus).* In römischer Zeit passierte fast der gesamte Fernverkehr von Mainz und dem Rheinland nach Augsburg und Rätien das heutige Bad Cannstatt. Auch wurden in römischer Zeit die Mineralquellen von Bad Cannstatt offenbar bereits genutzt. Nach Budapest besitzt Stuttgart das größte Mineralwasser-Vorkommen Europas. Ob der Weinbau in Stuttgart von den Römern eingeführt wurde, ist nicht sicher.

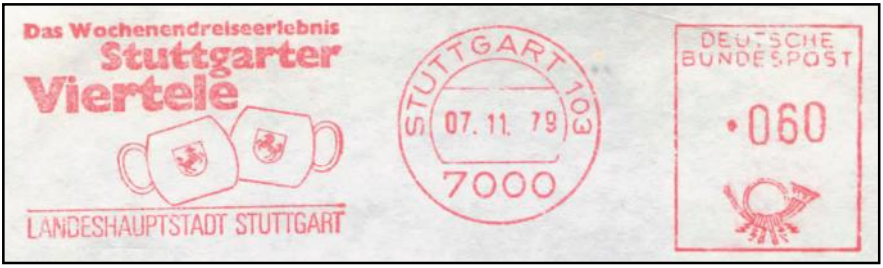
Wenn man Stuttgart in Richtung Norden über die B27 verläßt, kommt man an Porsche vorbei, in Richtung Süden über die B10 sieht man den Mercedes-Stern, in Richtung Ost über die B14 kommt man an Weiblingen vorbei, wo die Firma Stihl ihre Hauptverwaltung hat, und im Westen liegt einige Kilometer entfernt die Uhrenstadt Pforzheim. Stuttgart liegt in einem Tal und an der tiefsten Stelle wird der vermaledeite Bahnhof ?S21 W gebaut, auf dessen ehemaliges Gelände dann Wohnungen für mehrere Tausend Menschen gebaut werden dürfen. Wer kann, wird es vermeiden, dort zu wohnen, denn es gibt luftigere Orte. An den Hängen dieses Tals sind mehr oder weniger große Flächen für Rebstöcke zu sehen, wie auch Stuttgart insgesamt von Weinbergen umgeben ist.

Bei der „Intervitis/Interfructa 89“ auf dem Stuttgarter Killesberg nahm die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft teil und gab aus diesem Anlaß eine Privatganzsache heraus.













Der Hinweis im Stempel soll wohl daran erinnern, daß es nicht nur in der baden-württembergischen Landeshauptstadt ein Weindorf gibt, sondern vor dem Hamburger Rathaus einmal jährlich die Hamburcher badischen und württembergischen Wein verkosten dürfen.



Der **Schwarzriesling** ist die Urform der Burgunderfamilie und trotz der Namensähnlichkeit kein Verwandter des Rieslings. Später Austrieb und späte Blüte bringen gute Frostharte und verringern die Verrieselungsgefahr. Die Trauben werden mittelspät reif. In Württemberg wird die Rebe bereits seit Jahrhunderten kultiviert. Der Schwarzriesling ist ein typisches Gewächs aus Württemberg.



Heilbronn und die Weinorte im Landkreis

Hier schrieb Theodor Heuss seine Doktorarbeit über den Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn.

Heilbronn darf sich seit 2020 als Universitätsstadt bezeichnen, da die Dieter-Schwarz-Stiftung mit ihrem durch den Handelsriesen Lidl verdienten Geld eine Hochschule finanziert. Heilbronn ist wegen seiner ausgedehnten Rebflächen bekannt als Stadt des Weins. Sie wird auch Käthchenstadt genannt, nach der Titelperson in Heinrich von Kleists Schauspiel „Das Käthchen von Heilbronn oder die Feuerprobe".

Der Weinbau hat in Heilbronn eine lange Tradition und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Stadt. 1146 wird der Weinbau erstmals erwähnt. Doch hier hatten bereits die Römer Reben gepflanzt (sonst wären sie gar nicht hierher gegangen). Der Stadt flossen starke Einnahmen durch die von den örtlichen Wengertern (Winzern) erhobenen Steuern auf die Produktionserträge zu, zudem durch die Abgaben der für den Weinbau tätigen Handwerker und der mit Wein handelnden Kaufleute. 1556 gab es 170 Privatkeltern und Trotten (Spindelkelter). Wer es genauer wissen will, kann sich die Doktorarbeit von Theodor Heuss „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar" zu Gemüte führen.

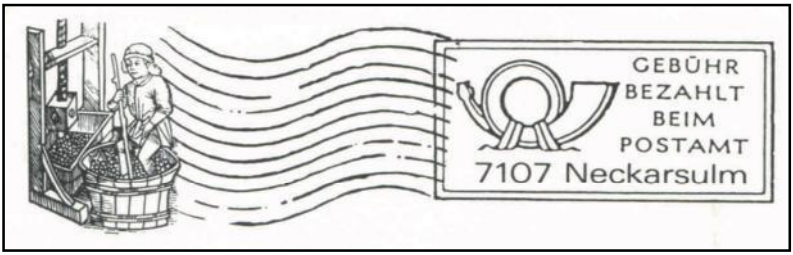
Der Neckar

Dieser Fluß gehört den Baden-Württembergern und den Badenser. Er entspringt bei Villingen-Schwenningen und weist zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb erst nach Nordosten und dann nordwestwärts durch Stuttgart und Heilbronn, durch den Odenwald westwärts bis Heidelberg und schließlich nach Mannheim. Dort mündet er als fünftgrößter Nebenfluß in den Rhein. Da hat er je nach Zählweise bis zu 380 Kilometer hinter sich. Seine größten Nebenflüsse sind Enz, Kocher und Jagst. Der Neckar ist als Bundeswasserstraße zum Großschifffahrtsweg ausgebaut; dabei sind die früheren Auenlandschaften verschwunden. Einige Abschnitte sind renaturiert.

Neckarsulm

Neckarsulm stellt mit der Nachbarstadt Heilbronn ein durchgehend bebautes Gebiet dar. Seinen Namen hat Neckarsulm von der Lage nahe der Mündung der Sulm in den Neckar.

Eine erste Siedlung entstand schon Mitte des 6. Jahrtausends v.u.Z., in der Jungsteinzeit. Eine erste urkundliche Erwähnung Neckarsulms als *villa Sulmana* erfolgte 771 im Lorscher Codex. Die Ortschaft erhielt um 1300 das Stadtrecht. 1484 kam die Stadt an den Deutschen Ritterorden, der sie über 300 Jahre beherrschte. Die früher hauptsächlich vom Weinbau geprägte Stadt entwickelte sich ab dem später 19.Jahrhundert zur Industriestadt. Noch Mitte der 1950er-Jahre bestand hier der größte Zweirad-Produzent der Welt, NSU. Heute gehört das Werk zu Audi und beschäftigt über 14.000 Mitarbeiter. Des Weiteren ist die Stadt bekannt für die Zentrale des größten europäischen Handelskonzerns, der sog. Schwarz-Gruppe (Lidl und Kaufland).



Eine Kelter (von lat. *calcatorium,* deutsch Fußtretung, nach der anfangs üblichen Arbeitsweise, die Weintrauben barfüßig zu zerstampfen) ist eine Presse zur Gewinnung von Säften. Die ersten mechanischen Keltern erzeugten den zum Pressen nötigen Druck mit Hilfe einer Spindel. Bei den ersten Modellen bestanden sowohl Rahmen wie auch Spindel aus Holz. Von der Kelter miit Spindel übernahm Gutenberg die Idee für seine Druckpresse.



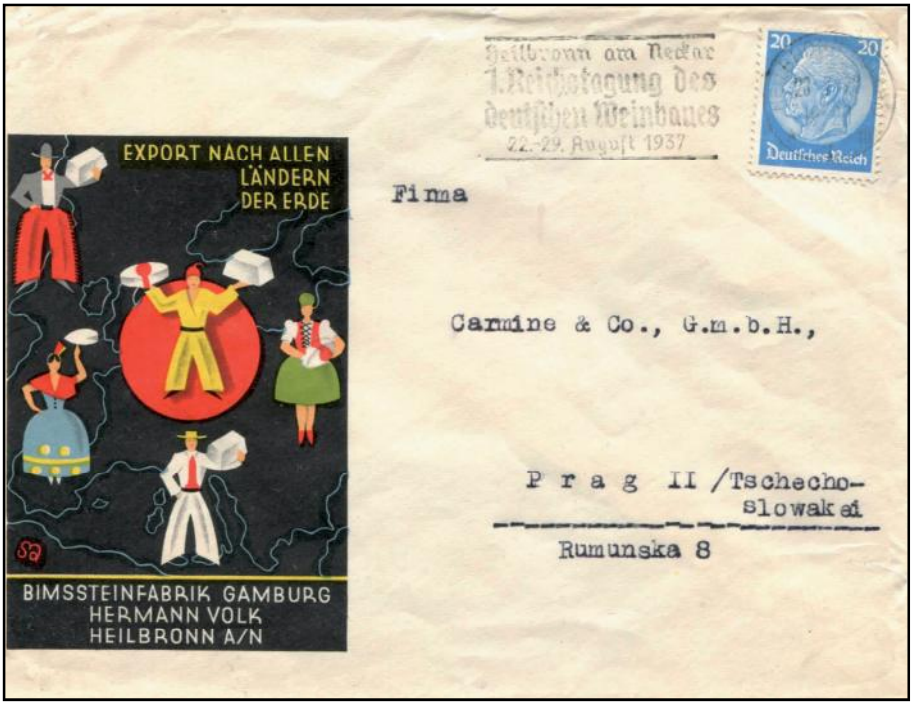








Der **Chardonnay** ist die weltweit wichtigste weiße Rebsorte der Burgunderfamilie und gedeiht unter verschiedensten Klimabedingungen und ist deshalb in fast allen wichtigen Weinbauländern zu Hause. Ende der 1990er-Jahre hielt sie auch in Württemberg Einzug. Der Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und warmen Böden und stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie der Riesling. Chardonnay wird überwiegend trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barrique-Ausbau verbreitet.



Stempel mit Hinweis auf die 1. Reichstagung des deutschen Weinbaues 22. 29. August 1937

Oedheim

Der heutige Ort Oedheim mit 6400 Einwohnern im Landkreis Heilbronn wurde aufgrund seiner Lage an einer Talwanke und der Endsilbe -heim vermutlich im Zuge der fränkischen Landnahme gegründet. Der Name bezeichnet den Ort als Sitz des Sippenführers Odo. Die älteste Siedlung ist der Weiler Willenbach, der bereits 803 urkundlich belegt ist. Willenbach (damals Willenheim) war vermutlich die zunächst bedeutendste Siedlung, kannte aber im 10.Jahrhundert zerstört worden sein, woraufhin das durch seine Talwankenlage besser geschützte Oedheim entstand oder ausgebaut wurde. In Urkunden ist erstmals um 1235 von Odehein die Rede.



Oedheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Kayberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören.



Gundelsheim

ist eine Stadt im Landkreis Heilbronn. Wegen ihrer jahrhundertelangen Zugehörigkeit zum Deutschen Orden nennt sie sich Deutschordensstadt. Durch Gundelsheim führt unterm Schloß vorbei die Burgenstraße, eine Ferienstraße von Deutschland nach Tschechien.

Die ältesten Spuren menschlicher Besiedlung aus der Gegend um Gundelsheim wurden auf dem unmittelbar nordwestlich des Orts liegenden Michaelsberg gefunden und datieren aus der Jungsteinzeit. Die Tallagen am Fuß des Bergs wurden in früher fränkisch-alemannischer Zeit (um 300 n.Chr.) besiedelt, wovon Funde künden. Erstmals wurde Gundelsheim als Gundolfsheim in einer auf 766 n.Chr. datierten Urkunde im Lorscher Codex erwähnt, in dem auch noch weitere Schenkungen des 8.Jahrhunderts im heutigen Gundelsheim genannt werden. Der Name deutet auf eine fränkische Besiedelung unter einem Stammesfürsten Gundolf hin.

Gundelsheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Große Lage Staufenberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Der Ort ist überregional bekannt für die Steillage Himmelreich. Der durch meterhohe Mauern geschützte Felsvorsprung am Michelsberg ist die steilste noch bewirtschaftete Weinlage in Württemberg und wird teils vom Staatsweingut Weinsberg, teils von Privatwinzern bebaut.

Muskat-Trollinger ist eine eigenständige, wenig bekannte Rebsorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut. Sie läßt sich bis 1836 zurückverfolgen und ist vermutlich aus dem Trollinger mutiert. Ursprünglich wurde der sehr aromatische Muskat-Trollinger als Tafeltraube angebaut. Heute ist der Muskat-Trollinger aufgrund seiner deutlichen Muskatnote eine besondere Spezialität.



Weinstadt Beilstein im Bottwartal

ist eine Kleinstadt mit 6200 Einwohnern am Fu i der La wensteiner Berge. Die erste Burg entstand um 1070/1080. Um 1150 wird erstmals ein Dietherich von Bilstein genannt; ihr Besitz ging nach 1234 an die Markgrafen von Baden ber. Um 1200 wurden Bergfried und Ringmauer errichtet. In einer Urkunde aus dem Jahr 1245 wird der Ort Beilstein erstmals erw hnt, der sich wohl im Hochmittelalter als Burgweiler unterhalb der Burg Hohenbeilstein entwickelte und damit j nger als die meisten anderen heute zur Stadt Beilstein z hlenden Weiler ist. Zwischen 1250 und 1280 wird die Ortschaft zur Stadt erhoben und als solche 1304 erstmals bezeichnet.



ber die Region hinaus ist Beilstein bekannt durch seinen Wein. Vor allem **Riesling, Trollinger** und **Lemberger** werden hier auf rund 200 Hektar Weinbauw che angebaut. Im Zuge der Rebw rbereinigung von 1966 bis 1980 wurden ber 120 Hektar Rebw chen neu geordnet. Die Lagen geh ren zur Gro i - lage Wunnenstein im Bereich W rttembergisch Unterland. Bis in die j ngere Vergangenheit war der Weinbau die Haupterwerbsquelle der Bev lkerung.



Der Stempeltext lautet: ?Weinstadt im Beilstein W rtt. BottwartalWund zeigt die Burg Hohenbeilstein



Der **Riesling** ist die wohl feinste und komplexeste Weißweinsorte der Welt, er bringt in kühlen und gemäßigten Klimazonen die besten Ergebnisse. Die Rebe stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe am Oberrhein ab und wurde bereits vor 1500 urkundlich erwähnt. Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und repräsentiert wie keine andere Rebsorte deutsche Weinkultur. Rieslingweine werden in allen Qualitätsstufen angeboten.

Der Lorscher Codex *(Codex Laureshamensis)* wird in dieser Sammlung von württembergischen Weinorten mehrmals erwähnt. Deshalb soll hier die Handschrift dargestellt werden. Der Codex ist ein ungefähr zwischen den Jahren 1170 und 1195 in der Benediktiner-Reichsabtei Lorsch an der Bergstraße in lateinischer Sprache angelegtes Manuskript. Es enthält eine Klostergeschichte und Abschriften von über 3800 Urkunden sowie einige Urbare. Der besondere Wert der enthaltenen Abschriften: sie stellen die einzige erhaltene Überlieferung der vollständig verloren gegangenen Originalurkunden dar, die sich einst im Archiv dieser bedeutenden Reichsabtei befunden hatten. Der Codex wurde im 12.Jahrhundert erstellt, um die Rechte und Besitztümer des Klosters Lorsch zu dokumentieren und damit der Abtei langfristig zu sichern. Er besteht aus 3836 urkundlichen Eintragungen eines Rechtsvorgangs (zum Beispiel Kauf, Schenkung) mit den dazugehörigen zitierten Urkunden (von Königen, Päpsten und anderen). Die ältesten Rechtsgeschäfte sind ab dem Jahr 764 beschrieben und registriert. Weiterhin enthält der Codex eine Übtechronik. Diese dient vor allem als Quelle für die Baugeschichte und die Entwicklung des Kirchenschatzes. Da der Lorscher Codex die Ersterwähnung vieler Gemeinden enthält – über 1000 Orte werden in ihm genannt –, wird er von einigen heimatgeschichtlich Interessierten als Grundbuch bezeichnet.

Schwaigern

Schwaigern ist eine Stadt im baden-württembergischen Landkreis Heilbronn. Bodenfunde aus der Jungsteinzeit und der römischen Zeit weisen auf eine frühe Besiedlung der Schwaigerner Gegend hin. Erstmals erwähnt wurde Schwaigern 766 in einer Urkunde des Lorscher Codex. Der Ort zählte ursprünglich zum Gartachgau.
Im frühen 12.Jahrhundert werden die edelfreien Herren von Schwaigern als Ortsherren erwähnt, die im 13.Jahrhundert von den wohl daraus hervorgegangenen Herren von Neipperg abgelöst wurden, die über eine geschickte Hochzeitspolitik mit der Kraichgauer Ritterschaft, mit Württemberg, der Kurpfalz und Baden sowie mit dem Haus Habsburg zu großer Bedeutung aufstiegen.

Der Weinbau in Schwaigern wird erstmals 799 erwähnt. Die hauptsächlich angebauten Rebsorten sind **Trollinger, Riesling, Lemberger** und **Schwarzriesling.** In Schwaigern hat die Heuchelberg-Kellerei ihren Sitz, die viertgrößte Kellerei Baden-Württembergs. Neben mehreren anderen Selbstvermarktern ist vor allem auch das Weingut Graf von Neipperg zu nennen. Der Stadtteil Stetten bietet mit drei Weingütern und einer Weinküferei ein vielfältiges Weinangebot. Eine Rebveredlung legt dazu den Grundstein für die sortentypischen Gewächse. Die Lagen aller Stadtteile gehören zur Großlage Heuchelberg.



Kenner trinken nicht nur Wein ... ?HeuchelbergerWmuß es sein.





Weinstadt
in Württemberg

Brackenheim

Brackenheim zählt über 16.000 Einwohner und ist eine württembergische Weinbaugemeinde im Landkreis Heilbronn. Das Gebiet zwischen dem Strom- und dem Heuchelberg ist schon seit etwa 5000 bis 6000 Jahren besiedelt. Die ältesten menschlichen Siedlungsfunde auf dem Gebiet der heutigen Stadt Brackenheim datieren aus der Jungsteinzeit, aus der etwa 30 Siedlungsstellen im Stadtgebiet nachgewiesen sind. Zur Zeit der Römer lag Brackenheim im Hinterland des Neckar-Odenwald-Limes bzw. des Obergermanisch-Raetischen Limes. Der Stadtteil Meimsheim wurde 788 im Lorscher Codex erstmals erwähnt. Die älteste Erwähnung als *oppidum* (Stadt) datiert ist auf das Jahr 1279.

Brackenheim ist die grö te Weinbaugemeinde Württembergs und liegt an der Württemberger Weinstra e. Seit 700 Jahren ist Weinbau in der Gegend nachgewiesen. Auf 798 Hektar Rebfläche werden zahlreiche Rebsorten wie **Lemberger, Trollinger, Spätburgunder, Riesling, Muskateller** und **Kerner** angebaut. Brackenheim ist nicht nur die grö te Weinbaugemeinde Württembergs und nach Vogtsburg im Kaiserstuhl die zweitgrö te in Baden-Württemberg, sondern auch die grö te Rotweingemeinde Deutschlands. Neben drei Weingärtnergenossenschaften mit über 1.200 Mitgliedern gibt es über 30 Selbstvermarkter, die sich um Ausbau und Vermarktung ihres Weins kümmern. Ein Wein- und Naturlehrpfad informiert ausführlich über Rebsorten und Weinbau in alter und neuer Zeit. Auch die Pflanzen- und Tierwelt im Weinberg wird vorgestellt.

Rotwein wird aus blauen Trauben hergestellt. Anders als bei Wei wein oder Ros werden beim Rotwein im Vergärungsprozess die Trauben samt Schale verwendet. Beim Wei wein und Ros ist es nur der Saft. Zurück zum Rotwein: Hier beim t man den abgepressten Saft bei den Schalen. Der bei der Vergärung entstehende Alkohol löst die Farbe aus den Schalen und der Saft nimmt sie an das macht ihren später eren Wein rot. Das Verfahren nennt sich Maischegärung. Eine Alternative hierzu ist die thermische Behandlung hierbei wird die Maische kurz erhitzt. Da Rebsorten verschieden dicke Schalen aufweisen und aus diesen die Farbe während des Vergärens in den später eren Wein übergeht, gibt es große Unterschiede in der Farbintensität. Aber nicht nur die Farbe wird beim Vergären gelöst, sondern auch die ebenfalls in den Schalen sitzenden, geschmackspräg enden Gerbstoffe.







(Wird fortgesetzt)

Clemens M. Brandstetter

Kork für Kork

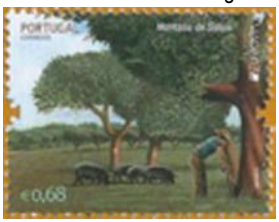
Kork ist ein Naturprodukt, für das es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten gibt – uns sind die Korken aus Champagner-, Sekt- oder Weinflaschen bestens bekannt. In Deutschland fallen jährlich etwa 200.000.000 Flaschenkorken (alle Flaschenverschlüsse 1,2 Milliarden) an. Das entspricht 32.000 Kubikmetern Korkschrot. Nur etwa 1 Zehntel des „Mülls“ wird recycelt (wiki). Das ist die eine Seite der Medaille – auf der anderen Seite wissen wir, dass die Korkbildung verkümmert, wenn der Kork nicht geerntet wird. Dann roden die Waldeigentümer und schaffen Freiflächen. Dort ist der Ertrag kurzfristig durch Viehhaltung größer als der langfristige Ertrag aus dem Korkeichenwald.

Vergammeln die Korkwälder im Mittelmeerraum, werden die Eigentümer diese Wälder auflassen und mit Pinie und standortfremdem Eukalyptus aufforsten – die Vielfalt der Begleit-Fauna und -Flora stirbt aus. Immer wieder wird das Argument ins Treffen geführt, daß Plastikstopfen oder Alu-Drehverschlüsse weniger negative Einflüsse auf den Wein haben. Studien der Hochschule Geisenheim (Institut für Önologie) enttarnen Chlorverbindungen (PCP, TP, TCP), die in Holzschutzmitteln verwendet waren und sind die Verursacher der Kork- und Mufftон-Problematik. Ein sardischer Winzer hat einen praktischen Versuch gemacht: 4 gleiche Flaschen, gleicher Wein, 4 verschiedene Verschlüsse – und siehe da: jeder der Weine schmeckte anders. Seit 2019 gibt es in England erste Häuser aus Kork!



So sieht eine wilde Korkeiche auf Sizilien aus

Quercus suber aus Portugal





Internat. Jahr des Waldes 2011; Algerien Korkeiche

Axel Muttray

Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt

Für einen Motivsammler kommen unterschiedliche Belege wie z.B. Marken, Poststempel, Freistempel, amtliche und Privatganzsachen von verschiedenen Postanstalten in Betracht. Wer postgeschichtlich interessiert ist und eingehender recherchieren will, benötigt spezielle Nachschlagewerke. Der Frankfurter Verein für Briefmarkenkunde hat ein Verzeichnis seines umfangreichen Bestands von Zeitschriften und alten sowie aktuellen Katalogen und Handbüchern online gestellt. Die Suche geht schnell. Die Bibliothek ist im Wesentlichen eine Präsenzbibliothek, gelegentlich werden aber auch Werke ausgeliehen. Deshalb empfiehlt sich eine vorherige Anfrage im Fall einer längeren Anreise. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Bibliothek gut erreichbar, vom Bahnhof Frankfurt-Rödelheim sind es nur wenige Gehminuten bis zur Bibliothek Langer Weg 16–18. Wir wurden sehr nett empfangen. Alle angefragten Werke lagen schon bereit. Auch erhielten wir wertvolle Tipps für weiterführende Literatur. Die Website des Vereins stellt alle nötigen Informationen unter https://briefmarkenverein-frankfurt.clubdesk.com/bibliothek bereit. Die Bibliothek ist telefonisch nur während der raren Öffnungszeiten zu erreichen. Der verantwortliche Bibliothekar, Herr Dr. Michael Hampel, ist telefonisch (privat!) zu erreichen unter 069 76 69 10. Verlinkt sind weitere philatelistische Bibliotheken.



Die Welt ist verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

heute gibt es bei Oltersdorfs: Reis mit Curry

Unter dem Begriff Curry wird meist eine asiatische Gewürzmischung auf Kurkuma-Basis verstanden. Jedoch im südostasiatischen Raum werden Curry auch verschiedene Ragout-Speisen genannt. Ragout ist eine Gerichtsgattung von würfeligen Fleisch-, Geflügel-, Wildbret- oder auch Gemüsestücken in einer oft sämigen Sauce. Bei den Curry-Ragouts ist die intensive Nutzung der Curry-Gewürze das Charakteristische.



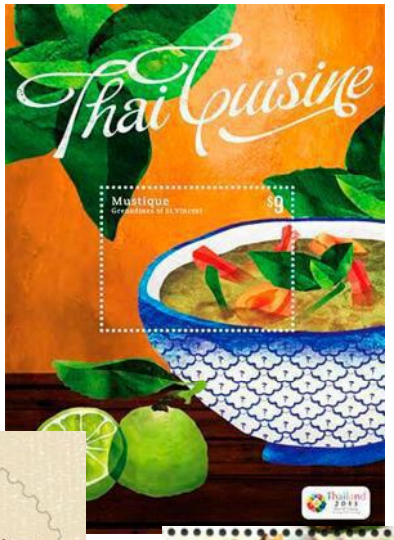
Currys haben keine festgelegten Zutaten, je nach Herkunftsregion und Koch können sie sich erheblich unterscheiden. Es gibt vege-

tarische Currys, Currys mit jeder Art von Fleisch, Currys mit Fisch oder Meeresfrüchten. Eine Mahlzeit, die aus Reis und einer Auswahl verschiedener Currygerichte besteht, wird als „Reis und Curry“ bezeichnet. Für eine solche Mahlzeit wird eine große Schüssel Reis in die Mitte des Tischs gestellt und eine Vielzahl von verschiedenen Curry-Ragouts in kleineren Schüsseln serviert. So gibt es kein „Rezept“ für Curry, sondern es besteht die Freiheit der Wahl.

Folgende Briefmarken illustrieren Curry-Speisen:

Japan (19.6.2020) Farben u.a. Curry (Abb.)
Japan (11.11.2020) Japanische Kstlichkeiten (II): Sapporo, u.a. Suppencurry (Abb.)
Singapur (15.7.2011) Fish Curry (Abb.)
St. Vincent Grenadinen, Mustique (7.6.2013) Internationale Briefmarkenausstellung Thailand 2013, u.a. Schssel mit Curry (Abb.)
St.Vincent Grenadinen, Union Island (3.8.2015) Internationale Briefmarkenausstellung Singapore 2015: Speisen, u.a. mit Curry Laksa Fish Head Curry)









Ulrich Oltersdorf

Der Schwarze Holunder – die Heilpflanze des Jahres 2024

Der Schwarze Holunder *(Sambucus nigra)* ist ein Strauch oder kleiner Baum aus der Gattung Holunder *(Sambucus),* der im größten Teil Europas natürlich vorkommt. Für den Schwarzen Holunder gibt es im Deutschen u.a. die Trivialnamen Holunder (mittel- und oberdeutsch), Holder(busch) (südwestdeutsch-schweizerisch), Holler (bairisch-österreichisch) und Flieder (niederdeutsch). Seine Blüten und Früchte finden vielfach Verwendung als pflanzliches Heilmittel, Lebensmittel und Farbstoff.

Der Schwarze Holunder ist eine der häufigsten Straucharten in Mitteleuropa. Ebenfalls anzutreffen ist er im restlichen Europa, in Westsibirien, im nördlichen Indien, dem Kaukasus, Kleinasien und in Nordafrika. Von Vorteil dafür ist seine Robustheit und Anspruchslosigkeit. Holunder ist ausgesprochen frosthart und gedeiht gut im Halbschatten auf Unkrautfluren, Waldlichtungen oder an Wegrändern, schätzt jedoch insbesondere mittelschwere bis sandige, stickstoffreiche und frische, schwach saure Lehmböden. In den Alpen ist er bis in die mittlere Gebirgslage von etwa 1500 Metern anzutreffen. In Österreich kommt der Holunder in allen Bundesländern sehr häufig vor. Neben wilden Vorkommen findet er sich auch in Kultur. Ein Anbaugebiet für Holunder ist die Oststeiermark.



Der Schwarze Holunder ist ein sommergrüner bis 7 Meter hoher, reichverzweigter Strauch oder bis 10 Meter hoher, breit ausladender, kleiner Baum mit überhängenden Zweigen. Die jüngeren Zweige sind zunächst grün, später graubraun und besitzen ein weiches, weißes Mark. Er ist ein Flachwurzler mit weitreichendem Wurzelwerk. Der Schwarze Holunder kann etwa 100 Jahre alt werden. Die Laubblätter entwickeln sich sehr früh im Jahr, etwa im März bis April und lange vor den Blüten. Ab Mai bis in den Juli erscheinen an den Zweigen endständige, aus vielen und dichtstehenden Einzelblüten bestehende, flache Schirmrispen mit einem Durchmesser von 10 bis 15 Zentimeter. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder. Der Schwarze Holunder bildet Steinfrüchte, die häufig als









„Beeren“ oder „Fliederbeeren“ bezeichnet werden. Sie reifen von August bis September und färben sich während des Reifens von anfangs Grün über Rot zu einer glänzenden, fast schwarzen Farbe. Sie sind saftreich, kugelig und besitzen einen Durchmesser von 5–6 Millimeter. Die Früchte enthalten meist drei Samen.

In den Blättern, der Rinde und unreifen Beeren sind giftige cyanogene Glycoside, hauptsächlich Sambunigrin vorhanden, sowie Lektine, vor allem Nigrin b, die Verdauungsstörungen verursachen. Über die Giftigkeit beim Menschen gibt es unterschiedliche Angaben. Sie reichen von ungiftig bis „zu vermeiden“. Bei Kindern und sensiblen Personen kann der Verzehr zu Symptomen von Erbrechen und leichten Krämpfen bis hin zu starkem Durchfall oder Magenbeschwerden führen. Der Genuß roher Früchte sollte daher vermieden werden. Durch Erhitzen zerfallen die cyanogenen Glycoside und deren Gehalt in den Beeren wird stark verringert. Die Holunder-Pollen gehören zu den Erregern des Heuschnupfens. Gefährdet sind die Betroffenen jedoch nur, wenn sie sich in der Nähe von blühenden Holunderbüschen aufhalten.

Holunder wird als Lebensmittel verwendet und findet in der Pflanzenheilkunde sowie als Färberpflanze Verwendung.

Sowohl die Blütenstände als auch die Früchte lassen sich zu Lebensmitteln verarbeiten. Die Beeren sind nach dem Abkochen oder Vergären eßbar. Die Blüten werden als geschmacksgebende Komponente für Getränke verwendet. Besonders weit verbreitet sind Holunderlimonade bzw. -sirup und Holundersekt. Die Blüten werden in eine Zuckerlösung gelegt und nach einigen Tagen abfiltriert. In dieser Zeit hat die Zuckerlösung das Holunderblütenaroma angenommen. Holundersirup wird auch als Zusatz zu Sekt genutzt,













so war der Hugo 2012 ein Mode-Cocktail. Eine bekannte Zubereitungsform für die Blüten sind ausgebackene Holunderblüten, die im deutschen Sprachraum als Hollerküchel, Holunderpfannekuchen, Holunderküchle, Hollerkiachal (Bayern), Hollerschöberl oder (in Österreich) als Hollerstrauben bezeichnet werden. Zur Herstellung dieses saisonalen Schmalzgebäcks werden die Blüten (Schirmrispe) in einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Eiern, Bier oder Prosecco und weiteren Zutaten getaucht, in der Pfanne gebacken oder frittiert, die dickeren Teile der Rispenstengel mit einer Schere abgeschnitten oder als Greifmöglichkeit am Gebäckstück belassen. Vor dem Servieren werden die Kiachal häufig mit Puderzucker bestäubt.

Die Beeren müssen vor der Verarbeitung zu Gelee, Mus, Muttersaft oder Obstwein erhitzt werden. Aus den Beeren kann man mit Verdickungsmittel (Stärke), Gewürzen und Zucker eine Fruchtsuppe bereiten (in Norddeutschland als Fliederbeersuppe bezeichnet). Holunderbeeren werden zum Backen verwendet und kommen als Zutat in Roter Grütze vor. Ebenfalls in Norddeutschland ist die Verwendung des eingedickten Saftes aus den Früchten in Grog üblich (d.h. mit heißem Wasser und Rum gemischt). Die Beeren lassen sich problemlos einfrieren. Der Saft ist sehr aromatisch, aber säurearm und kaum süß. Daher wird er oft mit Apfel-, Birnen- oder anderen süßen Fruchtsäften gemischt. Aus Holunderbeeren kann Wein und Obstbrand hergestellt werden.



Vom Schwarzen Holunder werden Blüten und Früchte (seltener auch Blätter und Rinde) arzneilich genutzt werden. Die Holunderblüten besitzen eine schweißtreibende, die Bronchialsekretion vermehrende, schleimlösende, immunstimulierende, entzündungshemmende, harntreibende und antioxidative Wirkung. Ihr Hauptanwendungsgebiet ist der sehr warm getrunkene Schwitztee bei fieberhaften Erkältungskrankheiten. Weniger stark aufgebrüht und nur lauwarm getrunken wird der Holunderblüten-Tee auch als Vorbeugungsmittel gegen Erkältungskrankheiten und Grippe genutzt. Ein weiteres Anwendungsgebiet sind Katarrhe der Atemwege und trockener Reizhusten. Volksmedizinische Anwendungsgebiete sind zudem Hautunreinheiten, Rheuma und Gicht sowie die Nutzung als harntreibendes und blutreinigendes Mittel. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten



und abgerebelten Holunderblüten ist *Sambuci flos* (früher *Flores sambuci).*

Die Holunderbeeren zeigen ähnliche Wirkungen wie die Blüten und haben zusätzlich eine leicht abführende Wirkung. Sie besitzen einen hohen Gehalt an Vitamin C, sowie viele weitere bioaktive Substanzen. Sie zählen zu den anthocyanreichsten Lebensmitteln. Die antioxidativ wirkenden Anthocyane schützen die Zellmembranen vor Veränderungen durch freie Radikale und verlangsamen so den Alterungsprozeß der Pflanzenzellen wie auch den der Zellen des menschlichen Konsumenten. Zusätzlich sollen sie einen entzündungshemmenden und dadurch schmerzlindernden und fiebersenkenden Effekt haben. Polyphenole, die aus den Früchten des Schwarzen Holunders gewonnen wurden, zeigten in einer Studie interessante zell- und gewebeschützende Effekte, die die durch den oxidativen Streß bei diabetischer Stoffwechsellage entstandenen Gefäßschäden reduzieren konnten. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten Holunderbeeren ist *Sambuci fructus* (früher *Fructus sambuci).* Gängig ist die Nutzung von aus frischen Früchten hergestelltem Saft oder Mus.





Auch bei Magenbeschwerden wird Holundertee in der Hausmedizin erfolgreich angewendet.

Die Holunderblätter *(Sambuci folium,* frufer: *Folia Sambuci)* werden in der Volksheilkunde bisweilen bei rheumatischen Erkrankungen angewendet.

Holunderöl wird durch Kaltpressung aus den Samen des Schwarzen Holunders gewonnen und findet neben der Nutzung in der Pharmazie und Medizin auch in der Kosmetik und in der Küche Anwendung.

Der Schwarze Holunder wurde vom Verein NHV Theophrastus zur **Heilpflanze des Jahres 2024** gekürt. In der Begründung heißt es, den Schwarzen Holunder nutzen „viele als Beerensaft oder Blütentee bei Erkältungskrankheiten".

Die Früchte des Schwarzen Holunders enthalten mehrere Farbstoffe, die sich u.a. zum Färben von Lebensmitteln und Textilien eignen. Die Hauptfarbstoffe sind die zu den Anthocyanen gehörenden Cyanidin-Glycoside, sowie das Flavonol Quercetin und seine Glycoside, z.B. Rutin. Die Beeren wurden früher zum Färben von Haaren und Leder eingesetzt. Mit dem Saft färbte man auch Rotwein. Der burgunderrote Saft der Beeren des Schwarzen Holunders ist aus Textilien kaum auswaschbar. Nachdem sowohl die Konsumenten als auch die Lebensmittelindustrie inzwischen höhere Ansprüche an Färbemittel und Farbstoffe stellen, gewinnt dieser natürliche Farbstoff heute wieder an Wert. Er wird für Süßig-

keiten und Molkereiprodukte in der Lebensmittelindustrie sowie in der Textilindustrie verwendet.

Der Holunder wird seit prähistorischen Zeiten von Menschen genutzt. Damit einher gehen einige Mythen. Das Aushacken oder Verstümmeln eines Holunders brachte Unglück oder Tod, der Hollerstrauch im Hausgarten galt als Lebensbaum. Das Verdorren zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Er galt als Abwehrmittel gegen Schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag. Man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, was den Strauch in vielen Hausgärten heimisch werden ließ und zu dem Spruch führte, daß man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse. Der unangenehme Geruch des Laubes soll daher kommen, daß sich Judas einer Legende nach an einem Holunderbaum erhängt hat. Im Phänologischen Kalender, der sich nach den Zeichen der Natur richtet, ist der Holunder eine Zeigerpflanze: Wenn die schwarzen Beeren reif werden, beginnt der Herbst. Im langjährigen Jahresmittel reift der Schwarze Holunder um den 1.September, dem Datum für den meteorologischen Herbstbeginn. In manchen Jahren waren die Holunderbeeren in vielen Gegenden Deutschlands bereits Mitte August schwarz gefärbt.

Auf Briefmarken gibt es Holunder in:

Andorra französische Post, (Portomarken) (21.10.1985) Wilde Beeren, u.a.Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Andorra spanische Post (8.2.2021) Blütter einheimischer Bäume (V): Holunder (Abb.)
Armenien (2.2.2011) Flora u.a. *Sambucus tigranii* (Abb.)
Bahamas (23.2.1970) 60 Jahre Pfadfinderinnen - Heinzelmännchen, Gelber Holunder (Abb.)
Bulgarien (22.1.1981) Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Burundi (14.9.1977) Märchen und Fabeln. Holunderfee (Abb.)
Deutschland (DDR) (10.1.1978) Arzneipflanzen, u.a. Blüten des Schwarzen Holunders (*Sambucus nigra)* (Abb.)
Großbritannien Isle of Man (24.4.1997) Erzählungen von der Insel Man; Europa: Sagen und Legenden, u.a. Mutter Holunderbusch (Abb.)
Großbritannien Jersey (2.9.1997) Bäume, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
(12.9.2017) Automatenmarke Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Haiti (20.12.1965) Nutzpflanzen, u.a. Kanadischer Holunder *(Sambucus canadensis)* (Abb.)
Kosovo (4.4.2022) Flora: Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* (Abb.)
Liechtenstein (15.4.1959) Einheimische Bäume und Sträucher, u.a. Rote Holunder *(Sambucus racemosa)* auf Alpila (Abb.)
Schweden (10.3.2005) Europa: Gastronomie Zitrone, Holunderbeeren, Sternanis und Holunderbeermarmelade (Abb.)
Schweiz (29.11.1976) ?Pro Juventute‟ Heilpflanzen des Waldes, u.a. Schwarzer Holunder (Abb.)



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra franz.	9.6.2023	912	Andorranische Seen
Andorra franz.	15.6.2023	913 914	Wappen von Andorra
Andorra span.	21.7.2023	Block 26	Blatt und Fruchtstand der Platane
Aserbaidschan	14.4.2022	Block 272	Bäume repräsentieren Luft, Feuer, Wasser, Erde
Aserbaidschan	28.6.2022	Block 274	Schmetterlinge
Australien	2.8.2022	Block 816	Zikaden
Australien	23.8.2022	5507 5510	Naturlandschaften
Australien	13.9.2022	5524 5527	
		Block 818	Rosen
Azoren	14.8.2023	668 670	
		Block 77	Wolfspinne, Kohlweißling, Schnecke, Azoren-Star
Bosnien u Herzeg.	5.6.2023	853 854	Roter Natternkopf und Illyrische Lotwurz
Cura ao	23.10.2021	614 619	Gemälde, u.a. Hahn, Hibiskus, Vogel
Deutschland	2.11.2023	3798	Eichhörnchen im Winter
Ecuador	26.11.2019	4034 4043	Traditionelle Speisen
Estland	5.10.2023	1086	Rothirsch
Färöer	23.6.2023	Block 67 70	Kryptomarken Jahreszeiten, u.a. Lamm, Wiesenklee, Herbst
Färöer	11.8.2023	Block 71	Steinmännchen
Frankreich	12.5.2023	8480 8491	Stoffmuster mit Blumen und Schmetterlingen
Frankreich	2.6.2023	8499 8510	Zitronen, Bananen, Kiwis, Erdbeeren, Kirschen, pfel u.a.m.
Gibraltar	30.6.2023	2086 2091	Einheim. Fauna, u.a. Rotkehlchen, Grasmücke
Gibraltar	30.6.2023	Block 157	Iberischer Rotfuchs
Grenad.-Canouan	5.7.2021	Block 90	Sonnenblume
Grenad.-Canouan	29.10.2021	570 874	
		Block 92	Bienen
Grenad.-Canouan	29.10.2021	582 585	Blumen
Grenad.-Canouan	8.11.2021	586 590	
		Block 94	Orchideen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Griechenland	4.4.2023	3185 3186	Welttag d. streunenden Tiere: Katze u. Hund
Indonesien	27.5.2021	3603 3605	
		Block 372	Gunsung Sewu, Unesco Global Geopark
Isle of Man	12.4.2023	3006 3011	Wasserf□lle
Italien	3.4.2023	4512	Plinius der ltere
Italien	22.4.2023	4515	Gr□mse und Orchideen
Italien	4.5.2023	4518 4522	Bedeutende Firmen, u.a. Konserven, Wurst, Saft, Honig
Italien	24.5.2023	4528	Spitzenprodukte: Gl□ser mit Honig und biolog. Brotaufstrichen
Italien	29.7.2023	4553	70 Jahre italienische Kochakademie, Weizen, Mais, Tomaten
Japan	14.1.2022	11272 11288	u.a. P rsisch, Trauben, Zitrone, Marmelade,
Japan	14.1.2022	11291 11300	V□gel
Japan	15.2.2022	11321 11330	Gru□marken: Blumen
Japan	3.3.2022	11351 11370	u.a. Pfeffer, Tee, Geb□ck
Japan	6.4.2022	11375 11384	Japanische Gastfreundschaft: Blumen
Japan	13.4.2022	11385 11390	Bl□tenmuster, Eule, Taube, Kaninchen
Japan	25.5.2022	11399 11403	Aufforstungskampagne: Baumsorten
Japan	1.6.2022	11404 11423	Gru□marken, u.a. Hortensie, Lavendel, Melone, Frosch
Kambodscha	28.12.2021	2715	Jahr des Ochsen
Kambodscha	28.12.2021	2728 2732	Salzernte + Block 362
Kambodscha	28.12.2021	2734 3738	
		Block 363 364	u.a. Reisfelder, Ochsenkarren, Bambus-Bahn
Kambodscha	28.12.2021	2741 2744	
		Block 365 366	Spinnen
Kambodscha	28.12.2021	2747 2751	Freimarken Blumen
Kanada	19.9.2022	3951	Vogelh□uschen an Bl□umen
Kasachstan	24.11.2021	1253 1260	Katzenrassen
Kasachstan	26.11.2021	Block 140	Altyn-Emel-Nationalpark, u.a. Pferd
Kasachstan	29.11.2021	Block 141	Gef□hrdete Tierarten: u.a. Reh, Wildschwein
Kirgisien	10.12.2021	1052 1054	Kirgisische Trollblume
Kirgisien	31.5.2022	1066 1068	Pistazienbaum
Kroatien	16.3.2023	1607	Ostern: H□hnerk□fken und Eier
Kroatien	22.3.2023	1610 1612	Einheimische Fauna: Schmetterlinge
Kroatien	20.4.2023	1617	Klimaschutz: Fisch aus Plastikm□ll
Kroatien	15.5.2023	1621	Familie p□anzt Baum

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kroatische Post	22.5.2023	Block 53	Gattin Athene und Olivenbaum
Liechtenstein	5.6.2023	2089	Trad. Märkte: Viehmarkt in Steg
Liechtenstein	5.6.2023	2091 2094	Kulturlandschaft
Liechtenstein	4.9.2023	2101 2102	Hildegard von Bingen Pflanzenwelt
Litauen	15.8.2023	1404 1405	Finger-Kuhschelle u. Breitblättriges Knabenkraut
Luxemburg	12.9.2023	2340	Nußmarkt in Vianden
Moldawien	22.4.2023	1240	Internationaler Tag der Erde: Erdkugel und Pflanzen
Montenegro	15.3.2023	495	Europäische Hornotter
Niederlande	3.7.2023	4213 4222	Echt holländisch, u.a. Tulpenvase, Teekanne, Tasse, Waffel
Norwegen	7.10.2023	2106 2107	Forschung: u.a. Fichtenholz als Quelle für Tierfutter
Oman	21.7.2022	998 1001	Dattelsorten
sterreich	1.9.2023	3740 3742	Trachten: Beiwerk und Auszier
sterreich	16.9.2023	3746	100 Jahre Bambi
sterreich	17.11.2023	3756	Schneekristalle
sterreich	1.7.2023	70	
		aus 70 73	Dispensermarken: Kaiserschmarrn
Paraguay	15.7.2019	5399 5401	Pferdesport
Paraguay	20.9.2019	5405 5407	Blumen im Schnee, u.a. Kamelie, Krokusse,
Paraguay	9.10.2019	Block 539	Traditionelle Speisen: u.a. Maisbrot, Maniok-Empanada, Brot
Portugal	10.7.2023	4893 4897	Gazpacho und Walnußtorte
Rumänien	3.4.2023	8170 8171	Ana Asian, rztin und Gerontologin
Rumänien	24.2.2023	8157 8159	Liebesblumen Pfingstrose, Magnolie, Narzisse, Tulpen
Rumänien	27.4.2023	8181 8184	Lilien
Rumänien	9.5.2023	8185 8186	Europa Frieden, u.a. Sonnenblume
Rumänien	19.5.2023	8188 8191	Block 948: Pfingstrosen
Rumänien	9.6.2023	8195	Weltumwelttag: Rehe, Wolf, Pfau und Bär im Wald
Rußland	14.7.2023	Block 376	Europäischer Biber
Schweden	27.4.2023	3479 3483	Pferdesport
Schweiz	7.9.2023	2872 2875	Baumfrüchte: Rotbuche, Mehlbeere, Waldkiefer, Bergulme
Serbien	4.4.2023	1163	Küken schlüpft aus Osterei

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Singapur	3.9.2021	2755 2764	Gruß marken,
			u.a. Pfeffer und Salz, Eier und Bratwurst
Slowakei	30.6.2023	995	Honigbienen
Slowakei	14.7.2023	996	Baum mit Wegmarkierung,
			150 Jahre Wandertouren
Slowakei	2.10.2023	Block 62	Brieftaube und Brief
Slowenien	22.9.2023	1590 1592	
		Block 152	Siebenschläfer
Spanien	20.2.2023	Block 393	Kanarische Kartoffeln und Majorero Käse
Spanien	24.2.2023	5690	50 Jahre Lebensmittelgroßhandel
			Mercasevilla, Gemüse
Spanien	24.7.2023	Block 401	Bohneneintopf "Cocido montan s" W Kantabrien
St Vincent u. Gren.	7.6.2021	8171 8176	
		Block 891:	Blüten der Tropen,
			u.a. Hibiskus, Strelitzia, Bromelie
St.Helena	30.9.2017	1245 1248	Weihnachtsstern, Amaryllis, Schmucklilie, Lilie
St.Pierre et Miquel.	5.11.2022	1386	Kaffee und Weihnachtsgebäck
Thailand	7.2.2023	3952	Valentinstag: Rose
Tschechische Rep.	6.9.2023	Block 101	Nationalpark Podyji Blumen, Insekten, Vögel
Tschechische Rep.	2.10.2023	Block 103	Taube mit Brief
Tschechische Rep.	18.10.2023	1235	Schmetterling: Kaisermantel
Ungarn	3.3.2023	6301 6302	Obst:
			Bereczki-Birnenquitte und Badascony-Kirsche
Ungarn	4.4.2023	6304 6307	Einheimische Hühnerrassen
Ungarn	7.7.2023	6327 6328	Schokoladenfabrik Szerencsi: Katzenzungen
UN Genf	21.5.2023	1202 1211	Internationaler Tag des Tees
UN Genf	3.3.2023	1194 1197	u.a. Pferd, Kondor
UN New York	20.6.2023	Block 75	Maßnahmen gegen Klimawandel
UN New York	3.3.2023	1876 1879	u.a. Dickhornschaf,
			Weißkopfseeadler, Kap-Aloe (*Aloe ferox)*
UN Wien	3.3.2023	1178 1181	u.a. Pardellluchs, Schneeglöckchen
USA	11.10.2022	5987 5996	Blumen im Schnee,
			u.a. Kamelie, Krokusse, Nieswurz
USA	19.1.2023	6004 6005	Gruß marken,
			u.a. Kätzchen und Welpe mit Herz
USA	22.1.2023	6008	Schnellpostmarke: Everglades Florida
USA	22.1.2023	6009	Eilpostmarke: Great Smoky Mountains
USA	5.4.2023	6024 6033	Tulpen

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler @aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.196/April 2024
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



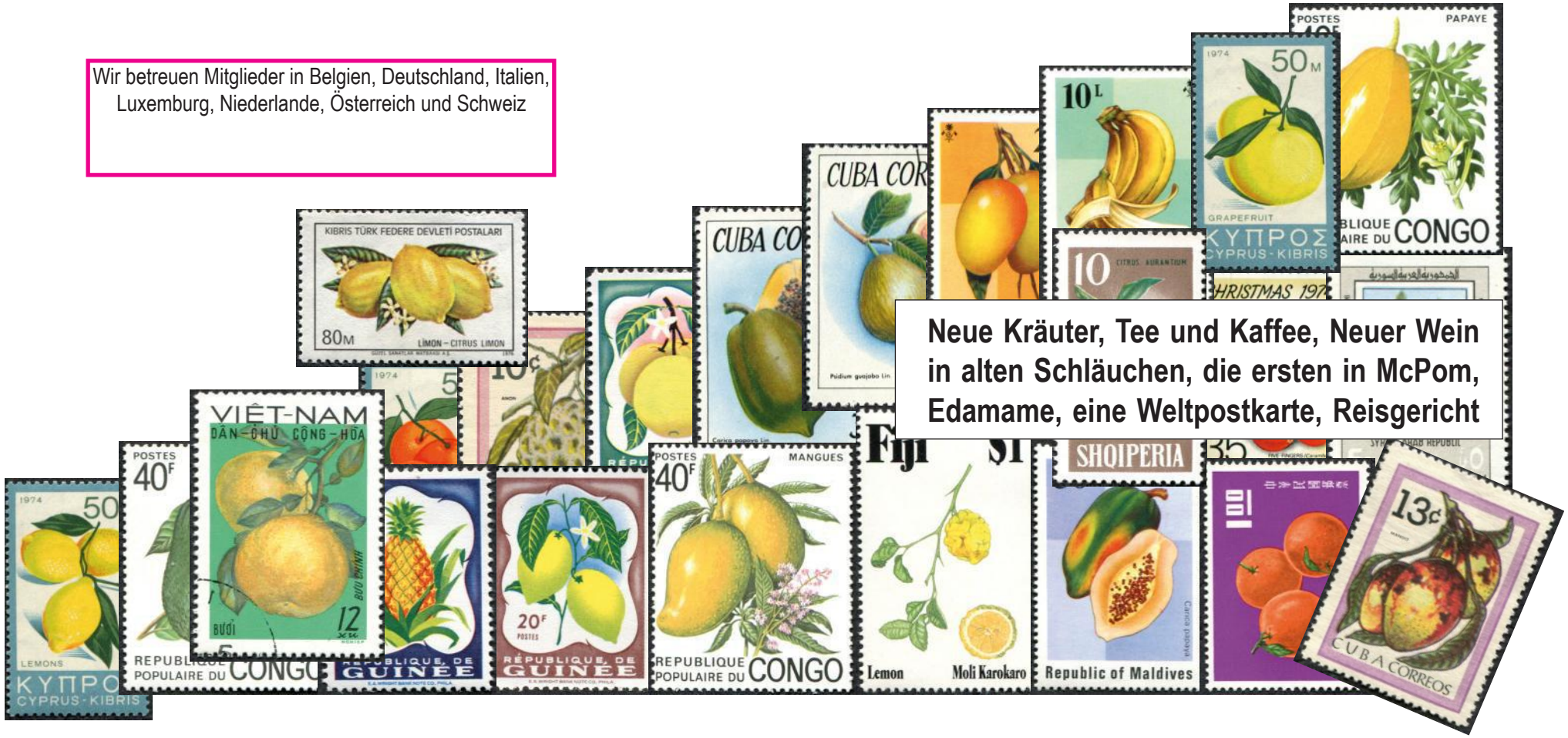
Das nächste Heft (197) erscheint wie immer im Juli. Das wäre dann schon das dritte Heft in diesem Jahr, das Sie, verehrte Mitglieder, lesen können und das einige von Ihnen mit interessanten Artikeln gefüllt haben. Versprochen.

Agrarphilatelie 197 Juli 2024

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



Neue Kräuter, Tee und Kaffee, Neuer Wein in alten Schläuchen, die ersten in McPom, Edamame, eine Weltpostkarte, Reisgericht

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde,

Wenn Sie dieses Heft in den Händen halten, sind wir bereits in der 2.Jahreshälfte von 2024. Die Zeit rennt, die Urlaubszeit steht vor der Tür. Die einen bevorzugen eine Reise in die Ferne, andere bleiben lieber vor Ort und genießen die möglicherweise angenehme ruhige Zeit in ihrer gewohnten Umgebung.

Vielleicht bietet sich ja neben anderen Aktivitäten die Zeit zum Lesen (Buch oder Internet). Auf diese Weise kann man u.a. sein Wissen zu seinem Sammlerthema vertiefen. Es kann ja auch passieren, daß die Lektüre uns Sammler dazu anregt, eine neue thematische Sammlung aufzubauen.

In Bad Mondorf zur Exphimo hatten wir, auf Anregung unserer belgischen Sammlerfreunde, den Sammlern die Möglichkeit geboten, eine Mini-Sammlung zu zeigen. Das heißt, 1 Blatt, ja richtig gelesen, 1 Blatt. Somit konnten wir 15 neue Sammlungen bewundern. Der erste Schritt war getan. Die Scheu war überwunden. Ich bin überzeugt, daß wir nächstes Jahr das eine oder andere Thema in einer vergrößerten Version bestaunen können.

Die 66. Exphimo war die bisher größte Ausstellung ihrer Art in Bad Mondorf. Die Arge Imos und der Veranstalter hatten viele Sammler mobilisiert. Nicht weniger als 66 verschiedene Exponate konnten gezeigt werden. Im olympischen Jahr eine besondere Leistung, insbesondere, da die 24er-Ausgabe unter dem Thema „Olympische Spiele und Sport“ stand. Wieso berichte ich über die Exphimo? Nächstes Jahr steht die 67.Auflage der Exphimo unter dem Thema: „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“. Es ist vorgesehen, die Jahreshauptversammlung in Bad Mondorf zu tätigen und gleichzeitig das 50-jährige Jubiläum unserer Arge zu feiern. Es wäre dies die 6. Beteiligung an der Exphimo in Luxemburg. Wieso nicht an der Ausstellung teilnehmen? In, oder vorzugsweise, außer Wett-

bewerb – Hauptsache, die Mitglieder beteiligen sich! Warum nicht das Ganze mit einem Kurz-Urlaub verbinden? Bad Mondorf, Luxemburg und die Groß-Region haben einige touristische Highlights zu bieten.

Ich wünsche Euch allen eine angenehme Sommerzeit. Es würde mich freuen, Euch zahlreich zur Jahreshauptversammlung in Hosenfeld begrüßen zu dürfen. Für die Zimmerreservation meldet euch bitte sofort im Hotel Sieberzmühle. Informationen auf der Einladung zur JHV in diesem Heft.

Freundliche Sammlergrüße



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/florilegium (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Früchte auf den Umschlagseiten lieferte Horst Kaczmarczyk

Das lesen Sie diesmal

Einladung zur Mitgliederversammlung 2024 4

Werbung für die Exphimo 2025 5

Hanns Planck war Flaischhacker und lebte in Nürnberg 6

Was sagt mir die Lottozahlen voraus? Kartoffeln aus Bolivien (Page Three Stamp) 6

Kräuter zur Heilung: Echte Engelwurz und das entblätterte Gänseblümchen 7

Genuß ohne Reue: Der elfte Teil über Tee 7

Beim Fressen beim Fernsehen fällt der Vater dem Sodabohne aus dem Maul (ein Zitat) 13

Eine kurze Geschichte über Hunde, Pardon: Schweine 13

Der dritte Teil über erste Marken in Mecklenburg-Vorpommern 14

Wein aus dem Ländle (Teil 2) 24

Wiedergefunden: *Trinkt deutschen Wein* 36

Der vierte Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees 37

Eine Weltpostkarte mit Niederwald-Denkmal – mit Trauben veredelt 49

Zum Abendessen bei Oltersdorfs gibt es Reis, indisch und lecker zubereitet 50

Pilze und weitere Neuheiten aus der Landwirtschaft braucht das Land 52

Kartoffeln in Krauses Garten 56

Das segensreiche Leben des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause (Teil 1) 57

Mitarbeiter dieses Heftes:

Jürgen Danne, Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Ingo Kowarik, Carlo Lonien, Axel Muttray, Wolfgang Ratz, Ulrich Oltersdorf, Roger Thill; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Es war Mitte Juni, und die Welt roch nach salziger Luft. Der Sonnenschein lag wie gepudertes Gold über sanft wogenden Wellen des Cuxhavener Watts.



Vorstand der
ArGe Landwirtschaft -
Weinbau - Forstwirtschaft

im Juli 2024

EINLADUNG ZUR JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG 2024

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 21. September 2024 um 15.00 Uhr

im Gasthof & Hotel Sieberzmühle, Familie Waldemar Neidert
D - 36154 Hosenfeld | Sieberzmühle 1–3, Tel.: 06650 / 96060,
Fax: 06650 / 8193, https://www.sieberzmuehle.de, statt.

Um 10.00 Uhr können wir uns zum gemütlichen Beisammensein mit Tausch im Hotel treffen. Es besteht die Möglichkeit, vor Ort ein gemeinsames Mittagessen zu sich zu nehmen.

Tagungsordnungspunkte:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Schatzmeister
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Mit philatelistischen Grüßen.

Der Vorstand

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Exphimo '25

steht unter dem Thema

- Landwirtschaft
- Weinbau
- Forstwirtschaft



am Pfingstwochenende vom 7. bis 8. Juni 2025

Bad Mondorf
Im Centre Sportif „Roll Delles“
Avenue des Villes Jumelées
L-5612 Mondorf-les-Bains

67. Internationaler Philatelistischer Salon



Besuchen Sie auch die LUGA vom 7. Mai - 18. Oktober 2025

Luga 2025

Info: www.philcolux.lu

Mehrere internationale Briefmarkenhändler runden das Programm ab. Weitere interessierte Händler können sich beim Vorstand unter **team@philcolux.lu** melden.

Ausstellungsreglement und Anmeldeformulare

www.philcolux.lu

MICHEL®
Schwaneberger Verlag GmbH

delcampe.net
Der Marktplatz für Sammler

Version DE 01/25 DIN A5



hanns planck war ein flaischhacker

Der Fleischhacker holt mit dem Beil zum Schlag auf den Kopf des Ochsen aus. Am Boden steht ein Schaff zur Aufnahme des Blutes bereit. Im Hintergrund wartet ein den Rücken zukehrendes Schaf.

Auf 4 novemb(r)is anno 1537 verschied hanns planck ein flaischhacker ist drithalb jar im bruder haus gewest vnd an der zal der 310.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Wie Sie sicherlich wissen, meinte Mark Twain, daß Prognosen sehr schwierig seien, besonders wenn sie die Zukunft betreffen. Nun kann man, so wird gesagt, die Zukunft aus einer Glaskugel, aus Kaffeesatz, aus Teeblättern, aus der Schafsleber und aus geworfenen Stöckchen herauslesen. Und man kann auch die Dame fragen, die aus der Hand liest. Wo es alles gibt, gibt es auch die Prognosemöglichkeit mittels der Kartoffel. Das nennt sich „Kartoffelmantik“, wobei der Wortteil „mantik“ auf die griechische Sprache verweist und Weissagung bedeutet. Das Wort „manisch“ hat denselben Wortstamm. Wie funktioniert nun die Weissagung aus der Kartoffel? Man nehme eine blaue Kartoffel, zum Beispiel eine Vitelotte. Bewegen Sie nun ein Messer an der Oberfläche entlang, bis Sie spüren, daß Sie die richtige Stelle gefunden haben (das spürt man oder der ganze Zauber funktioniert bei Ihnen nicht). Dann wird die Kartoffel an dieser Stelle durchgeschnitten. Betrachten Sie nun die Schnittfläche so lange, bis Sie ein Muster erkennen (manchmal hilft es, die Knolle in einen Topf mit roter Farbe zu tauchen). Jetzt kommt der schwierige Teil: Interpretieren Sie das, was Sie als Muster erkennen aufgrund Ihrer Intuition. Alles klar? Eine andere Möglichkeit der Weissagung aus der Kartoffel ist die Begutachtung einer „schwarzen Kartoffel“. Eine solche existiert im Kern unseres Planeten. Wenn die Welt jetzt zugrundegeht (Stichwort: Meeresspiegel, große Hitze, fehlendes Grundwasser usw.), nehmen Sie diese schwarze (verbrannte) Kartoffel. Was Sie damit machen müssen, weiß ich auch nicht, aber es funktioniert (Näheres finden Sie im Internet). (kh)



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echte Engelwurz

Echte Engelwurz *(Angelica archangelica)*

Dieses Heilkraut gehört zur Familie der Doldenblütler und seine natürliche Verbreitung reicht von Nordeuropa bis Westasien. Die bis 2 Meter hohe Pflanze blüht von Juni bis August, hat hohle gefurchte, oft rot überlaufende Stängel, gefiederte Blätter, einen kräftigen aromatischen Geruch und einen scharfen, bitteren Geschmack. Sie bevorzugt sonnige bis halbschattige, nicht zu trockene Standorte. Engelwurz ist überall da gefragt, wo man sich anstecken kann, und ein Stückchen Wurzel gekaut, hält in Grippezeiten gesund. Sie ist appetitanregend, verdauungsfördernd und hat krampflösende antiseptische Eigenschaften. Wurzeln und Stängel lassen sich getrocknet aufbewahren. In der Küche nutzt man frische Stängel und Blätter zum Würzen,Aus den Wurzeln kann man Tee und Kräuterschnaps bereiten.





Auf Briefmarken findet man ihn in Åland unter der Michel-Nr. 276, in Schweden unter Michel-Nr. 1274 und sogar in Somalia unter Michel-Nr. 621.

Das Gänseblümchen *(Bellis perennis)*

hat viele Namen wie z.B. „Maßliebchen“ oder „Tausendschön“ und gehört zur Familie der Korbblütler, ist mehrjährig, ausdauernd und wird nur etwa 10 Zentimeter hoch. Vermehrung erfolgt durch Samen. Verwendung finden seine Blütenköpfe. Schon die Ärzte und Köche von Karl dem Großen loben das Gänseblümchen in ihren Kräutergärten. Die Volksmedizin schreibt ihm als Tee, Tinktur oder Frischpflanze Wirkung bei Erkrankungen der Atemwege, Arthritis, Rheuma, Verstopfung, Leber-, Nieren und Blasenbeschwerden zu. Die Essenz aus Frischpflanzen wird auch bei Verletzungen der Muskelfasern, Quetschungen, Fingergeschwüren und anderen Hauterkrankungen angewendet. In der Küche sind Gänseblümchen eine wertvolle Nahrungsergänzung. Die Freundin von Donald Duck heißt Gänseblümchen.



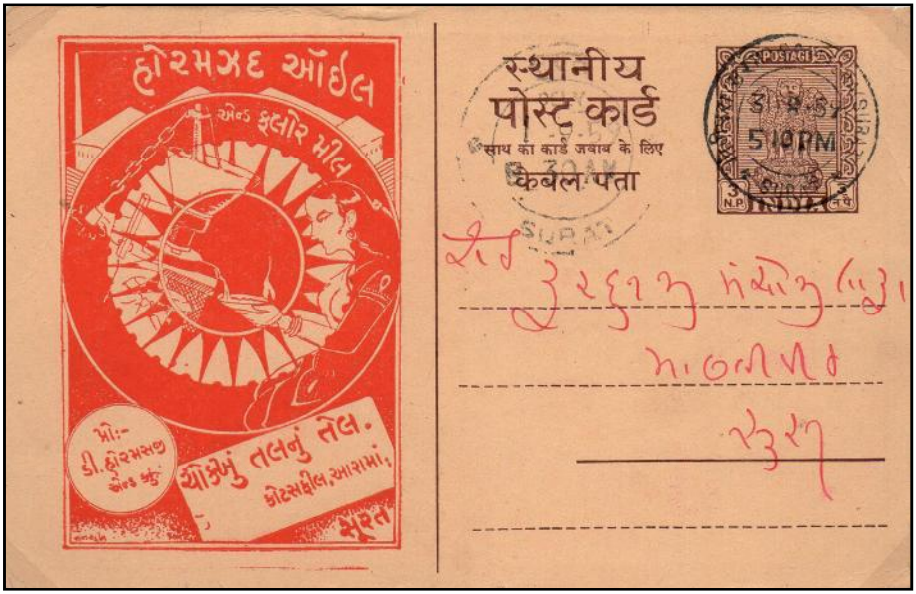
Auf Briefmarken findet man es in Ungarn unter Michel-Nr. 2890 und den Niederlanden unter Michel-Nr. 3703.



21 Genuss ohne Grenzen

Tee ist ein besonderes Getränk, das Körper und Seele gleichermaßen stärkt. Bereits der zarte Duft aus über 150 Aromastoffen und der angenehme Geschmack sorgen für eine ausgeglichene Stimmung und mobilisieren zugleich unsere inneren Energien. Tee ist mehr als ein wohlschmeckendes Genußmittel.

Seine positiven Wirkungen auf unsere Gesundheit sind seit Jahrhunderten bekannt.





„Glen Valley“ steht für Qualität (Glen Valley bedeutet Tal Tal)

Der Absenderstempel mit der Maschinennummer W99 ist die 2277. Maschine, welche in Australien zugelassen wurde.



Riechen und schmecken



Familie beim Teetrinken



Vorbereitung des Teegeschirrs

Um die beschriebenen gesundheitsfördernden Wirkungen des grünen Tees zu erreichen, genügt es nicht, nur eine Tasse Tee täglich zu trinken. Die empfohlene Anzahl liegt bei 8–10 Tassen am Tag. Die hohe Anzahl der möglichen Aufgüsse macht den Tee sehr ergiebig.



Welchen Tee zu welcher Mahlzeit?

Die empfohlene Menge an Tee sollte idealerweise in etwa drei gleiche Portionen über den Tag verteilt werden: morgens, mittags, abends. Morgens kann es ein Tee sein mit einem sehr hohen Koffeingehalt, also stark anregend. Mittags solle der Tee schon etwas weniger Koffein enthalten, was über die Ziehzeit reguliert werden kann. Abends sollte man eine koffeinfreie Sorte wählen. Zum Essen sollte immer ein zeitlicher Abstand von 20 bis 30 Minuten beachtet werden.



Ausschenken von Tee



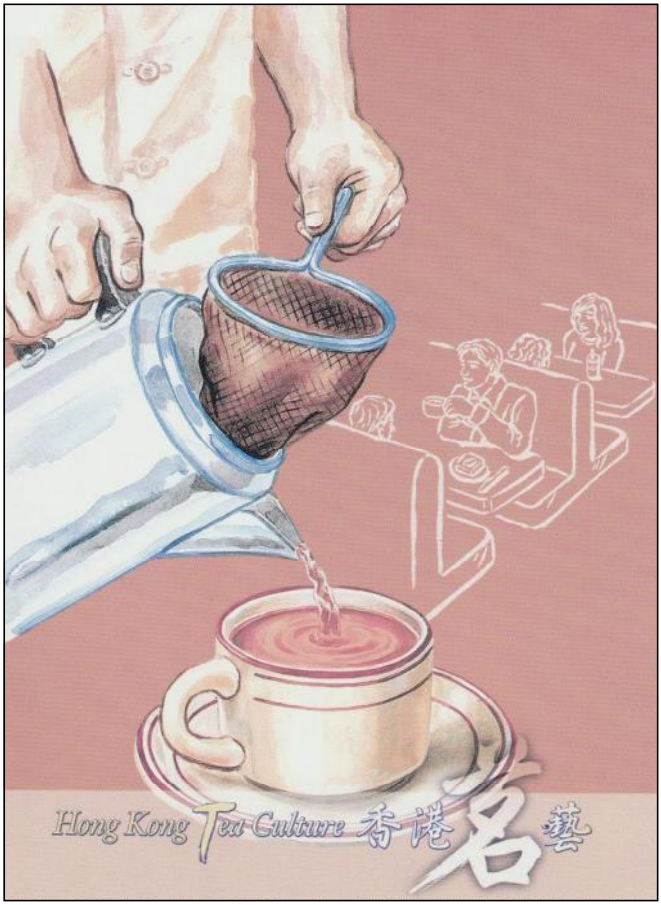
Tee zur Mahlzeit



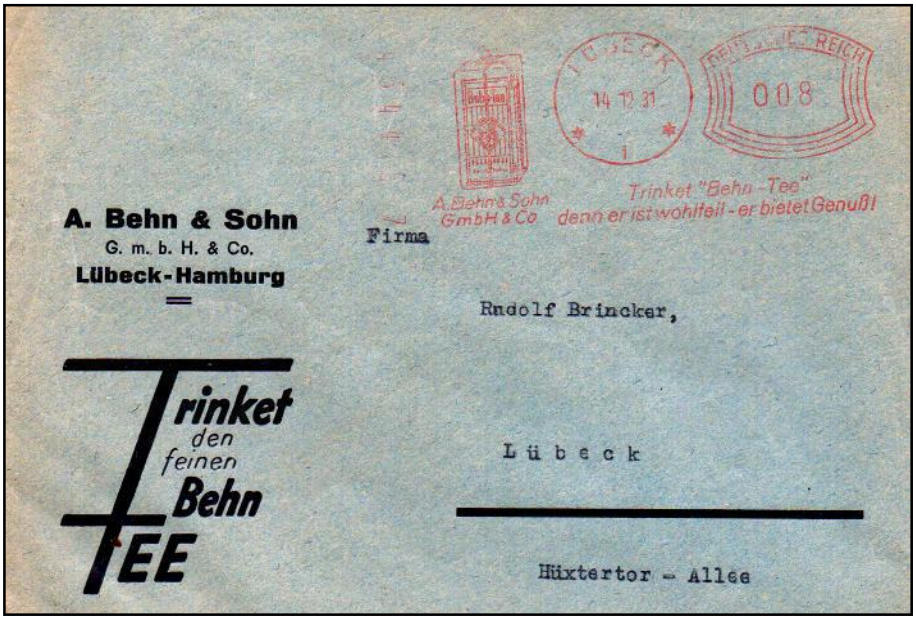
Teestube: Milchtee



Tasse mit Tee, Aufguß



Ausschank
in einer Teestube



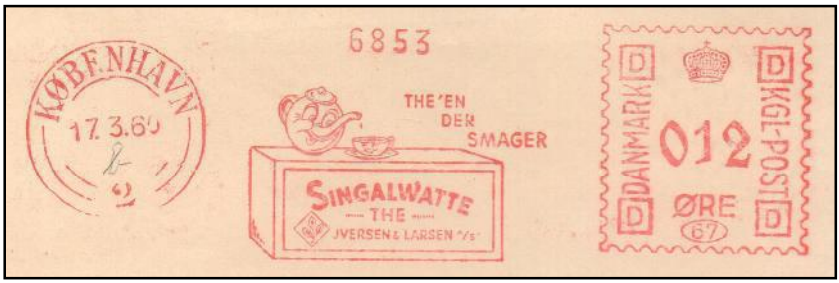
„Trinket den feinen Behn-Tee“ – Im Stempel: „Trinket ‚Behn-Tee‘ denn er ist wohlfeil – er bietet Genuß“ Meist ein Tee, dessen Blätter gesiebt oder zu feinem Staub zermahlen werden. Solcher Tee hat eine gute Qualtät und ist ziemlich ergiebig.



„Golden Stream Tea“ von David Jones & Co. in Liverpool. Alle Mitarbeiter dieser Firma waren Waliser oder walisische Einwohner von Liverpool: „Fragant-Tee – im goldenen Paket“ und „Fragant wohlriechend und duftend“



Australische Ganzsache mit Wertzeichenaufdruck vom 5. Dezember 1946 auf Privatbestellung. Werbung für das Kaufhaus Myer. Das Restaurant weist auf die Möglichkeit zum Lunch und zum Morning und Afternoon Tea. Kurz nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wird noch ein „Special Room for Patriotic and Charitable Functions“ angeboten.



Für die Engländer ist Tee und Teetrinken mehr als eine Tradition und mehr als nur ein wärmendes Getränk. Der Engländer als solcher trinkt mehr als sechs Tassen Tee pro Tag. Die erste Tasse nimmt er oft noch vor dem Frühstück zu sich: Early Morning Tea. Anschließend trinkt er den Breakfast Tea, um dann zur Tea Time den traditionellen Fünf-Uhr-Tee zu genießen. Dabei wird der Tee stark zubereitet und mit frischer Milch serviert und zwar nach dem „M.i.f.“-Prinzip: „milk in first.“ Jedoch gibt es auch die Variante, nach der die Milch nach dem Tee kommt. (Anmerkung von KH: Egal welche Mischungsfolge – m.i.f. oder t.i.f – jetzt wird verständlich, warum die Engländer mehrheitlich für den Brexit stimmten.)
Schon im vorigen Jahrhundert avancierte der Afternoon Tea zu einem gesellschaftlichen Ereignis, zu dem in der Oberschicht elegante Kleidung, kostbares Teegeschirr und ausgewählte Speise gehörte.
(Anmerkung von KH: Die Unterschicht hatte zu dieser Uhrzeit etwa zwei Drittel ihres Tagwerks vollbracht.)



Nun ist Schluß mit der Ausstellungssammlung. Wir hoffen, es hat gefreut.

Ulrich Oltersdorf

Japanisch Knabbern mit Edamame

Die japanische Bezeichnung Edamame bedeutet etwa Bohnen am Zweig; mit ihr werden sowohl die noch unreif geernteten Sojabohnen selbst bezeichnet als auch das daraus zubereitete Gericht.

Die leicht unreif geernteten Schoten werden mit Stiel im gesalzenen und sprudelnden Wasser mindestens 5 Minuten gekocht. Im Inneren der Schoten verbergen sich die grünen Sojabohnen. Nur sie werden gegessen, die Schoten selbst nicht. Die weichen Bohnen werden entweder mit den Fingern oder dem Mund aus der Hülse gedrückt oder gesogen. Die Sojabohnenkerne sind Dicken Bohnen ähnlich, schmecken jedoch etwas nussiger, sind knackiger und mittlerweile besonders bei Vegetariern und Veganern beliebt. Die gekochten Bohnen können in einer Schale mit Meersalz und eventuell Gewürzen, beispielsweise mit Chili oder Knoblauch, bestreut werden. So sind sie in japanischen Izakaya (Kneipen) eine beliebte Beilage zum Bier. In Deutschland werden sie mittlerweile nicht nur in japanischen Restaurants angeboten, sondern stehen auch in Szenelokalen und gehobenen Restaurants auf der Speisenkarte.



Edamame sind reich an Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren und Vitaminen und werden gern kalt oder warm mit Tofu, gerösteten Erdnüssen oder Nudeln kombiniert.

In Deutschland gibt es Edamame vorwiegend in Asia-Läden oder im Internet zu kaufen.

Die früheste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1275. Im Zuge des globalen Sushi-Booms verbreiten sich die Edamame.

Es gibt aus Japan eine Briefmarke mit der Sojaschote Edamame (MiNr.7440, 31.8.2015)

, Me . düSSRbePWf Rac *(Sus scrofa domesticus)*

ist ein gewöhnliches Hausschwein und wurde zur Lokalisierung der Trüffel (Fruchtkörper) in den Wäldern von Europa und Nordamerika bis Anfang der 1980er eingesetzt. Schweine haben einen sehr guten Geruchssinn und können die Trüffel in bis zu 3 Metern Tiefe erschnüffeln.



In Italien sind Trüffelschweine seit den Achtzigerjahren verboten, weil sie in ihrem Trüffelrausch den Boden stets so sehr aufwühlten, daß an den Fundstellen keine Trüffel mehr nachwuchsen. Nach der Weinlese beginnt die Trüffelzeit in der Toskana.



1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns



Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 3)

Wohltätigkeitsserie Bodenreform – Motiv „Sämann“

Nach der Vorbereitung des Saatbettes sät der Sämann das Saatgut aus. Die im Dezember 1945 verausgabten Wohltätigkeitsmarken zeigen u.a. einen Sämann, welcher in seiner rechten Hand Saatgut zur Aussaat bereithält. Das dazu benötigte Saatgut befindet sich im Sätuch, welches er über seiner linken Schulter trägt.

Der Sämann muß geschickt und gewissenhaft arbeiten, um das Saatgut gleichmäßig auf dem Acker zu verteilen. Er faßt das Saatgut in seinem Sätuch mit voller Hand – bei feinerem Saatgut nur mit 3 Fingern – und sät bei jedem Schritt. Ein guter Sämann bestellt täglich etwa 2,5 Hektar.

Da die Sowjetische Militäradministration für Sonderbriefmarkenausgaben zunächst nur eine Auflage von 200.000 Stück genehmigt hat, auf die Vorschläge der Reichspostdirektion (RPD) Schwerin nachträglich jedoch eine weitere Auflage in gleicher Höhe bewilligte, ist die Bodenreform-Serie in 2 Ausgaben erschienen, Farben a und b.





links Farbe a = siena, 8.12.1945
rechts Farbe aa = schwärzlichsiena

Bei der Farbe aa handelt es sich um eine dunklere Farbvariante der Farbe a, sie kommt lediglich in einer Teilauflage in der 1. senkrechten Bogenreihe vor.
Die Farbe c ist die hellere Farbvariante der Farbe b.
(alle Marken: Michel-Nummer 24)





oben
Farbe b = mittelsiena, 31.12.1945.
oben rechts Farbe c = gelbbraun







Links eine a-Farbe abgestempelt am 29.1.1946 in Schwerin.
Mitte: eine Marke in der b-Farbe, 2-Kreis-Steg-Stempel vom 21.12.1945 Schwerin.
Rechts Falschstempel WISMAR (1)



10er-Einheit, Farbe b,
linke untere Bogenecke mit dem Druckereizeichen PNL (Paul Niemann Ludwigslust), Auftragsnummer 7355–7245

Plattenfehler:
XV: oberer innerer Kreis der *8* sowie *Randlinie links* neben BAUERNHAND beschädigt
VI: *Einfassung* links und oben *gebrochen* Kennfelder waagerechte Bogenreihen

6. Reihe: *Punkt* auf der Schulter
7. Reihe: *Punkt* in der Schraffur neben ME in VORPOMMERN

Die *Druckklischees* der 9. Bogenreihe sind *leicht verkantet,* d.h. die Bilder der Marken zeigen links leicht nach unten





Oben links Farbe a, Plattenfehler III: Wertziffer *8 unten offen*
oben rechts Farbe c, Plattenfehler XVI: *Arm des Bauern rechts gebrochen*



➔ Rechts Probedruck I,
Chromopapier ungezähnt
Michel-Nummer 24 V I



← Links Probedruck II,
hartes Pergamentpapier ohne Gummi,
aus der linken oberen Bogenecke,
links und oben ohne Zähnung, rechts verzähnt

Rechts oben wird ein Probedruck, Farbe schwarz, sowie links oben ein Probedruck, Farbe orange, gezeigt.

Der Versuchsdruck wird auf Abfallpapier minderer Qualität hergestellt. Er wird benötigt, um vor Begin des eigentlichen Markendrucks die Druckmaschine nebst Farbwerken usw. auf ordentliche Funktion, sowie die Druckplatten auf Sauberkeit u.a. zu überprüfen.

Beim Probedruck wird die Druckform ein letztes Mal geprüft und es wird definitiv über die Druckfarbe der herzustellenden Briefmarken entschieden.
Nachfolgend werden weitere Probedrucke II gezeigt.





Linke Marke:
Probedruck II
mit vollständiger Zähnung
Rechte Marke: Marke links ungezähnt mit Plattenfehler Feld 41 *Rahmen* über *RG* in MECKLENBURG *gebrochen*

➔ Michel-Nummer 24 P II ➔





Linke Marke: Probedruck ungezähnt mit Plattenfehler XVI: *rechter Arm des Bauern gebrochen*

Rechts: Die linke Marke ist nur rechts ungezähnt, rechte Marke senkrecht ungezähnt





Links: Probedruck,
linke Marke nur unten und links gezähnt, rechte Marke lediglich unten gezähnt mit Plattenfehler Feld 10: *Rahmen über ER* in VORPOMMERN gebrochen

Rechts: Marke unten ungezähnt mit Plattenfehler X: Querstrich im Schatten des Sätuches

Michel-Nummer 24 P II

Der Mäher

Reifes Erntegut kann der Landwirt u.a. mit der Sense abmähen, um es anschließend zu bergen. Dieser Arbeitsschritt wird auf den folgenden Briefmarken der RPD dargestellt:



Michel-Nummer 25:
Wohltätigkeitsserie
Bodenreform,
Mäher mäht Getreide



Michel-Nummer 33:
Abschiedsserie,
Futterpflanzenmahd

Die Sense besteht aus dem Sensenbaum mit Griffen und der Klinge, welche mit dem Sensenbaum verbunden ist.
Soll die Frucht gleich hinter der Sense zu Getreidegarben zusammengebunden werden, so erleichtert man das Binden durch das sogenannte Anhauen, bei dem die abgemähten Halme an das noch stehende Getreide angelehnt werden. Hierzu wird die Harfe (Rechen) an den Sensenbaum befestigt, siehe Pfeil oben links. Hierbei können 3 Arbeitskräfte an einem Tag bequem 1 Hektar abmähen, es sind allerdings 3 Hilfskräfte zum Abnehmen und sofortigen Binden erforderlich.
Das Schneiden der Futterpflanzen gelingt am besten, wenn man die Morgenstunden dazu wählt und noch der Tau auf dem Grase liegt. Ein guter Mäher kann täglich fast ½ Hektar abmähen.

Wohltätigkeitsmarke – Motiv „Der Mäher“
Farben

Dieser Wert wurde ebenfalls in 2 Auflagen (a- und b-Farbe) verausgabt.
Die Motivbezeichnung „Mäher“ des Michel-Katalogs steht für den Sichelschnitt und nicht für die Mahd mit der Sense.



Michel-Nummer 25a
rot (Töne), 8.12.1945



Michel-Nummer 25b
lebhaft-gelblichrot
bis rotorange,
31.12.1945

Abschiedsserie – Motiv „Der Mäher“
Farben

Der Wert zu 6 Pfennig wurde in 2 Auflagen verausgabt:

x = dickes, weißes Kreidepapier, unterteilt in 3 Druckfarben:
a – blauviolett, b – violettblau, c – schwärzlichviolettblau
y = mittelfeines, graustichiges Papier, unterteilt in 2 Druckfarben: d – dunkelrotviolett, e – grauviolett (Töne)

Die beiden Papierfarben sind leicht an den Markenrändern zu unterscheiden.

Michel-Nummer 33
Papier x,
Ausgabedatum
17.1.1946
Farben a, b, c (v.l.n.r.)







Papier y,
Ausgabedatum
25.2.1946
Farben links d, rechts e





Eckränder







Links oben:

Michel-Nummer 25 a:

Rechter oberer Eckrand ungezähnt.

Rechts oben:

Michel-Nummer 33 xb:

Linker oberer Eckrand verzähnt

links:

Michel-Nummer 33 yd:

Rechter unterer Eckrand mit Druckereizeichen



Michel-Nummer 25 a:

Linker Seitenrand
der waagerechten Bogenreihen 4 und 5



Michel-Nummer 33 xb

Linke obere Ecke



Michel-Nummer 33 yd

Linke untere Bogenecke



Rechts eine 16er-Einheit aus der rechten oberen Bogenecke,
Michel-Nummer 33 xa.

Die Bogenrandangaben 5,40 bzw. 6,00 zeigen, daß es sich um Teile der 9. und 10. senkrechten Bogenreihe handelt.

Diese Angaben helfen dem Postbeamten bei der Anfertigung des täglichen Kassenberichts.



10er-Einheit aus der linken unteren Bogenecke, **Michel-Nummer 25b**

Unten das Druckereizeichen Paul Niemann Ludwigslust, Auftragsnummer 7355–7245 der 2. Auflage.

Oberhalb befinden sich mehrere zufällige Farbflecken.

Die leicht schräge Positionierung der Marken ist einer nichtwaagerechten Montage der Druckklischees auf der Druckplatte geschuldet.*)



Oben: ein Paar **Michel-Nummer 33 yd** mit rechtem Seitenrand. Die linke Marke zeigt den Plattenfehler IV: *Großer Fleck links oben neben der Wertziffer*



Links: **Michel-Nummer 25 a** mit der Auftragsnummer der 1. Auflage 0562.

*) *Anmerkung von K.Henseler:*
Herr Faten-Nguyen verweist auf Nachfrage hier auf ältere Literatur; es handelt sich jedoch auf keinen Fall um eine falsche Montage der Druckplatte, sondern um fehlerhafte Beschneidung des Druckbogens.



Michel-Nummer 33 xb: entwertet mittels 2-Kreis-Steg-Stempel Seestadt Rostock 2 / f



Rechte untere Bogenecke mit dem Druckereizeichen Druckerei Paul Niemann, Auftragsnummer 0574, **Michel-Nummer 33 xb.** Feld 99 zeigt den Plattenfehler F99 *Bild rechts unten verschmiert.*

Wohltätigkeitsmarke – Motiv „Der Mäher“

Plattenfehler



Die linke Marke zeigt den Plattenfehler II: das Oberteil des *R* in VOR ist völlig verstümmelt.

Das unten abgebildete Randpaar zeigt im Feld 11 – linke Marke – den Plattenfehler XI: *Häkchen links am Fuß der 1* der Wertangabe 12. Im Feld 12 sehen wir einen Plattenfehler VIII: *N* von IN verkleinert.





Bei der Marke (Michel-Nummer 25 a bzw. 25 b) links liegen zwei Plattenfehler vor: Plattenfehler I besteht aus *O* in VOR, das links offen ist; der Fehler liegt in sämtlichen Marken der 3. waagerechten Bogenreihe vor.
Der Plattenfehler II in Feld 21 der Marke besteht aus dem *fehlenden Punkt* hinter PF, der nur in diesem Feld fehlt.

Michel-Nummer
25 a bzw. 25 b









Die Marken zeigen folgende Plattenfehler

Plattenfehler IV: erstes *E* in MECKLENBURG wie ein F
Dieser Plattenfehler liegt in sämtlichen Feldern der 9. waagerechten Bogenreihe vor.

Plattenfehler VI: Oberteil des *A* in BAUERN völlig verstümmelt

Plattenfehler VII: *weißer Punkt* über +.

Plattenfehler X: *großer weißer Punkt* unter +.

Die älteren Leser unter uns werden sich (zitternd) daran erinnern, daß die Winter 1945/46 und 1946/47 zu den kältesten des vergangenen Jahrhunderts gehörten. Und diese Winter gehörten zudem zu den längsten Frostperioden: auf dem Barnim in Brandenburg lag bis in den Mai hinein Schnee. Nicht nur die Wohnungen konnten mit den Kohleöfen nicht richtig oder immer geheizt werden. Auch die Betriebe konnten wegen Kohlen- und Holzmangels nur unzureichend gewärmt werden. Das Wetter oder konkret die Umgebungstemperatur kann auch die Druckqualität stark beeinträchtigen. Verschwommene Hintergrundschattierungen, fehlerhafte Darstellung von Farben und weitere Probleme mit der Druckqualität können direkt mit den jeweiligen Umgebungsvariablen zusammenhängen, denen das zu bedruckende Papier ausgesetzt ist. Unter diesen Umständen sind die in diesem Exponat dargestellten Fehler in Briefmarken hergestellt worden. Dagegen half auch kein Abkreischen. Bekanntlich demontierte die Sowjetunion viele funktionierende Maschinen; insofern ist erstaunlich, daß die Druckereien überhaupt drucken konnten. Die Marken sind im Buchdruck hergestellt worden und zwar entweder auf einem Tiegel oder auf einer Schnellpresse: in beiden Fällen erfolgte wie allgemein üblich die Papieranlage durch Frauen. Es gab bei den Perforiermaschinen zwei Typen: Perforation erfolgte durch einen Fuß- oder durch einen Handhebel – es war bei beiden Maschinentypen eine körperlich schwere Arbeit. (kh)

Im nächsten Heft folgt der Schluß dieser Darstellung von Plattenfehlern, Kennfelder und Abarten usw.



Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

2

Mit dem Landkreis Heilbronn folgt der zweite Teil der Weinbauorte im Weinbaugebiet Württemberg.

Güglingen

Güglingen mit etwa 6.200 Einwohnern ist eine Stadt im südwestlichen Landkreis Heilbronn. Sie liegt im Tal der Zaber im Zabergäu, am nördlichen Talhang inmitten von Weinbergen.

Schon in der Jungsteinzeit und zu Zeiten der Kelten und Römer mit einer Siedlung *(vicus)* von etwa 10 Hektar war die Güglinger Gemarkung besiedelt. Güglingen wurde vermutlich im 4. oder 5.Jahrhundert zu Zeiten der alemanischen Landnahme gegründet. Während der Zeit der Stammesherzogtümer lag Güglingen im Herzogtum Franken. Der Ort gehörte im 13.Jahrhundert den Herren von Neuffen und erhielt spätestens 1295 die Stadtrechte. 1340 wurde die Stadt nach mehreren Besitzerwechseln württembergisch. Die bis dahin stark landwirtschaftlich geprägte Stadt wandelte sich in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg zu einem Gewerbe- und Industriestandort.

Der „Deutsche Hof“, heute ein Kulturdenkmal, wurde von Herzog Ludwig von Württemberg um 1570 errichtet. Von der Anlage sind heute noch die Herzogskelter mit Bandhaus sowie die Zehntscheuer erhalten.



Im Stempel ist der „Deutsche Hof“, heute ein Hotel, abgebildet.

Der **Lemberger** verbindet die Finesse des Burgunders mit der Kraft des Cabernet. Ihren Ursprung hat die Traube wohl in den Weingärten am unteren Donaulauf und ist außerhalb von Württemberg auch bekannt als Blaufränkisch (in Österreich), als Frankonia (in Norditalien) oder als Kekfrankos (in Ungarn). In guten Lagen erreicht der Lemberger als württembergische Spezialität absolute Spitzenqualität. Er liebt warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Er gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Böden und eignet sich perfekt für den Ausbau im Holzfaß.



Im Stempel ist abgebildet das Rathaus und das Freibad Güglingen. Auf dieses wird auch im Text des Stempels hingeweisen. Wenn eine Stadt so ein großes Freibad aufweist, ist kein Platz mehr für große Rebflächen.

Cleebronn

Cleebronn, 3.100 Einwohner, ist eine Gemeinde im Landkreis Heilbronn. Cleebronn wurde unter dem Namen Kleberen erstmals im Jahre 1279 in einer Urkunde erwähnt. Spätere Namensformen waren Clobern und Cleibern, 1291 wurde Cleebrunn erwähnt. Im 15.Jahrhundert wurde daraus Cleebronn. Der Name wird darauf zurückgeführt, dass der vermutlich als Burgweiler der nahen Burg Niedermagenheim entstandene Ort in den Kleibern lag, also in einem nassen Wiesental, in dem es Lehm gab. Im 13.Jahrhundert gehörten dem Kurfürstentum Mainz vom Kloster Lorsch übernommene Güter und Rechte rund um den Michaelsberg, mit denen die in Cleebronn ansässigen Herren von Magenheim belehnt wurden (Herren war ein Titel und meinte auch die Herrschaft von Frauen).

Am Michaelsberg wird seit über 1200 Jahren Weinbau betrieben. Die Lagen gehören zur Großlage Heuchelberg im Bereich Württembergisch Unterland. Angebaut werden die für Württemberg typischen Rebsorten wie **Lemberger, Trollinger, Riesling** und **Kerner.** Die meisten Weingärtner sind einer Weingärtnergenossenschaft (Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG) angeschlossen. Weitere Weingüter sind das Weingut Storz und das Weingut Ranspacher Hof.



Der Stempel zeigt die Wappen der Orte Cleebronn, Güglingen und Frauenzimmern (woselbst von der Mitte des 12.Jahrhunderts bis 1442 Nonnen des Böckinger Zisterzeinserinnenklosters siedelten).

Lauffen am Neckar

Lauffen am Neckar mit fast 12.000 Einwohnern ist die zweitgrößte Weinbaugemeinde Baden-Württembergs. Hier ist der Dichter Friedrich Hölderlin geboren, und deshalb darf die Stadt seit 2022 den Beinamen Hölderlinstadt tragen. Die ältesten auf Lauffener Gemarkung gefundenen Siedlungsspuren datieren aus der älteren Jungsteinzeit (etwa 5000–3500 v.Chr.): Scherben aus der jüngeren Bandkeramikerzeit entstammen einer Besiedlung der lössbedeckten Hochfläche nördlich des Dorfs. Die Kelten siedelten in der Hallstatt- und der frühen Latènezeit an verschiedenen Stellen auf Lauffener Markung. Um 85 n.Chr. kam das Gebiet um Lauffen in den römischen Einflußbereich: Wo Römer siedelten, wurde auch Wein angebaut. Spätestens mit der Aufgabe des Obergermanisch-Raetischen Limes um 259/260 verließen die Römer ihre Siedlungen um Lauffen, hinterließen aber den Zurückgebliebenen die Geheimnisse des Weinbaus. Eine Urkunde aus dem Jahr 823 erwähnt diese „Kirche im Neckargau, welche in der Villa Hlauppa zur Ehre des Hl. Martin erbaut ist“. Der dabei erstmals erwähnte Name Hlauppa (später: Lauffa, Laufen, Lauffen) ist typisch für Orte an Stromschnellen oder Wasserfällen. Die zeitweilige Neckarstromschnelle bei Lauffen entstand, als der Fluß den Mäanderhals der großen Flußschlinge durchbrach und seine Laufstrecke so abkürzte.

Mit fast 600 Hektar bestockter Rebfläche, davon über 90 Prozent rote Rebsorten, ist Lauffen heute, gemessen am Rebflächenanteil an der gesamten Bodenfläche (25,9 %) die Gemeinde mit dem intensivsten Weinbau in Württemberg. Die Lauffener Lagen gehören zur Großlage Kirchenweinberg im Bereich Württembergisch Unterland. Lokal dominierende Sorte mit einem Anteil von 60 Prozent ist der **Schwarzriesling,** gefolgt von **Samtrot** (9 Prozent) und **Trollinger** (6 Prozent). Die Lauffener Weingärtnergenossenschaft wurde 1935 gegründet und ist mit einem Absatz von etwa 6 Millionen Liter und einem Umsatz von etwa 22 Millionen Euro jährlich eine der größten und auch eine der qualitativ besten württembergischen Weingärtnergenossenschaften. Der Genossenschaft gehören etwa 600 Mitglieder an, die Rebfläche beträgt rund 570 Hektar. Bekannt sind vor allem die unter dem Namen Katzenbeißer verkauften Qualitätsweine. Daneben gibt es noch einige Weingärtner, die ihren Wein selbst ausbauen und vermarkten.

Lauffen ist einer der wenigen Weinbauorte, die bereits zweimal die Württembergische Weinkönigin stellten (1972 und 1984), was bedeutet, daß die Mädels sind wie die Sachsen: gut gewachsen und klug zugleich.

Die Rebsorte **Samtrot** ist eine Rotweinsorte, die praktisch nur in Deutschland Bedeutung hat. Sie zählt zur Gruppe der Burgunder. Die Sorte ist eine unbehaarte Mutation des Pinot Meunier. Sie wurde 1928 von dem Weingärtner und Landtagsabgeordneten Hermann Martin Schneider (1879–1955) in seinem Heilbronner Weinberg entdeckt und 1929 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstanbau in Weinsberg zur Vermehrung übernommen. Sortenrechtlich ist Samtrot (Sortenname ab 1950) als ein Klon des Pinot noir eingestuft.

Der **Schwarzriesling** stellt geringe Ansprüche an Lage und Boden. Gut gedeiht die wenig komplizierte Sorte auf kräftigen Löss-Lehm-Böden. Durch den späten Austrieb ist sie nicht sonderlich durch die Maifröste gefährdet. Erträge und Mostgewichte liegen auf einem mittleren Niveau. Damit entsprechen die Erntemengen den relativ geringen Erträgen des Spätburgunders, doch das Mostgewicht erreicht dessen Qualität nicht.







Lauffen am Neckar verweist im Stempel darauf, daß sie eine alte Weinstadt sei. Das sprechende Stadtwappen, zwischen zwei Trauben, wird wie folgt beschrieben: „In Silber ein grün gekleideter laufender Bote (‚Läufer') mit roter Feder am grünen Hut und roten Schuhen, in der erhobenen Rechten einen silbernen Brief mit rotem Siegel haltend, mit der Linken einen rot geschäfteten Spieß mit blauer Spitze schulternd."

Flein

Flein, über 7.200 Einwohner, wird 1188 erstmals erwähnt; es gehörte ab 1385 der nahen Reichsstadt Heilbronn und ist erst seit 1802 eine selbständige Gemeinde. Besiedelt war die Gemarkung Flein schon zur Zeit der Bandkeramiker in der Jungsteinzeit. Spätere Siedlungsfunde stammen aus der Zeit der Kelten und der Römer. Der Ort wird erstmals im Jahr 1188 als Flina erwähnt. Dieser Name leitet sich möglicherweise vom althochdeutschen Wort *flins* ab, was jeweils so viel bedeutet wie Kiesel oder harter Stein und in Bezug zum Felsen des Kirchbergs stehen könnte, um den herum sich der Altort bildete. Im späten 13.Jahrhundert wurde auf dem Klosterberg ein 1289 erstmals erwähntes Klarissenkloster gegründet, das jedoch bereits bis 1302 nach Heilbronn verlegt wurde. Im 14.Jahrhundert waren schließlich die Herren von Sturmfeder auf der nahen Burg Stettenfels die einflußreichsten Grundherren, die ihre umfangreichen Rechte in Flein am 25. Mai 1385 an die Reichsstadt Heilbronn verkauften.

Urkundlich ist der Weinbau in Flein seit dem 13.Jahrhundert belegt. Einige heute noch gebräuchliche Lagenbezeichnungen lassen sich bis ins 14.Jahrhundert zurückverfolgen. Heute ist Flein, das an der Württembergischen Weinstraße liegt, für seine auf schweren, tiefgründigen Keuperböden wachsenden Weine berühmt. Auf 180 Hektar Rebfläche werden traditionell die Rebsorten **Riesling, Schwarzriesling** und **Samtrot** sowie in kleineren Mengen viele andere Rebsorten angebaut. Die Weine werden überwiegend durch die Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim ausgebaut und vermarktet, daneben gibt es aber auch private Weingüter. Bekannte Weinlagen sind der Kirchenweinberg, der Eselsberg, der Altenberg und der Sonnenberg, die zur Großlage Kirchenweinberg im Bereich Württembergisch Unterland gehören.



Die Bandkeramische Kultur ist die älteste bäuerliche mitteleuropäische Kultur der Jungsteinzeit mit permanenten Siedlungen. Die Träger der Linearbandkeramischen Kultur brachten eine Vielzahl technisch-instrumenteller und wirtschaftlicher Neuerungen mit, so eine Anpassung der Keramikproduktion, verbesserte Werkzeug- und Arbeitsmittelherstellung, Seßhaftigkeit und Dorf, Ackerbau und Viehhaltung, Haus- und Brunnenbau sowie den Bau von Grabenwerken. Es war eine Zeitspanne des Wandels von der Subsistenzwirtschaft zur nahrungsproduzierenden Wirtschaft.

Abstatt

Abstatt, ganz knapp unter 5.000 Einwohnern, gehört zum Landkreis Heilbronn. Als der Neckar-Limes im 2.Jahrhundert n.Chr. etwa 30 Kilometer vorverlegt wurde, kam die Region um das heutige Abstatt zum Römischen Reich. Archäologische Funde zeugen von der römischen Präsenz vor Ort. Die erste urkundliche Erwähnung Abstatts stammt aus dem Jahr 1361. 1490 gelangte der Ort durch Kauf an Ludwig von Bayern-Pfalz, einen Sohn des Kurfürsten Friedrich I. des Siegreichen von der Pfalz, der ihn der Grafschaft Löwenstein zuschlug.

Abstatt ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Schozachtal im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Nach dem Ortsteil Happenbach ist die Rebsorte **Happenbach** benannt. Die Burg Wildeck bei Vohenlohe (aus dem 12.Jahrhundert) beherbergt heute ein Versuchsgut der Weinsberger Weinbauschule.



Die Rotweinsorte **Happenbach** ist eine hauptsächlich als Tafeltraube genutzte Neuzüchtung. Tafeltrauben sind Weintrauben, die im Unterschied zu den Keltertrauben nicht zur Weinherstellung verwendet, sondern als Obst roh gegessen werden. Tafeltrauben reifen nach der Ernte nicht nach, sie zählen zu den nichtklimakterischen Früchten.

Sie wurde Anfang der 1930er-Jahre an der Weinbauschule in Weinsberg in Württemberg) durch Kreuzung der beiden Rebsorten **Trollinger** und **Silvaner** gewonnen. Die Vatersorte war eine durch Gustav Adolf Froelich (1847–1912) erfolgte Selektion der Sorte **Roter Silvaner.**

Neckarwestheim

Neckarwestheim ist dank der Gewerbesteuereinnahmen vom Kernkraftwerkbetreiber EnBW des Kernkraftwerks eine der reichsten Gemeinden im Landkreis Heilbronn mit über 30 Millionen Euro Rücklagen. Bedeutende Einnahmen aus dem Rückbau des Kraftwerks und der Lagerung des Restmülls sind nicht mehr zu erwarten.

Neckarwestheim wurde 1123 in einer Urkunde des Kaisers Heinrich V. als Westheim erstmals erwähnt. Die Namensgebung deutet auf die Gründung des Ortes vom fränkischen Königshof im östlich gelegenen Ilsfeld aus hin, der vermutlich auch das östlich von Ilsfeld liegende Auenstein (ursprünglich Ostheim) seinen Namen verdankt. Der größte Teil Westheims gehörte den Grafen von Lauffen, auch das von ihnen gestiftete Kloster Odenheim war im Ort begütert. Die Herstellung von Alkohol war schon damals lohnend. Um 1500 ging der Name Westheim verloren, die Siedlung wurde aus unbekanntem Grund nun Kaltenwesten genannt. Das soll manchen Weinkäufer vom Besuch des Ortes abgehalten haben, so daß die Bürger ihr Oberamt um eine Namensänderung ersuchten: Westen am Neckar sollte ihr Ort heißen. Doch die Ortschaft lag nicht am Neckar und ein Beamter aus dem Oberamt, ein, wie man in Schwaben sagt: ein Korinthenkacker, wußte dies und bestand auf dem Namen Westen ob dem Neckar. Die württembergischen Bürger waren schon immer aufsässig und lehnten dies ab. König Karl kannte seine Untertanen und deshalb kam es zu einem Kompromiß:
Westheim mit dem Vorsatz Neckar. Nun war alles gut.



In der Weingärtnergenossenschaft Weingärtner Neckarwestheim eG haben sich 150 Winzer aus Neckarwestheim und dem Ilsfelder Teilort Schozach zusammengeschlossen. Die Neckarwestheimer Lagen gehören zur Großlage Kirchenweinberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg. Seit 2012 sind die Neckarwestheimer Weingärtner mit der Felsengartenkellerei Besigheim fusioniert.

Erlenbach

Erlenbach ist eine Weinbaugemeinde im Landkreis Heilbronn. Die Ortschaft liegt am Fuße des 317 Meter hohen Kaybergs im unteren Sulmtal im Osten des Landkreises Heilbronn. Der Kayberg ist zugleich der höchste Punkt der Gemarkung; der mit 155 Meter tiefste Punkt befindet sich an der Sulm an der Gemarkungsgrenze zu Neckarsulm. Der Ortsname deutet auf ein von Erlen gesäumtes Fließgewässer hin.

Spuren menschlichen Lebens auf dem Gebiet der heutigen Gemeinde Erlenbach reichen mehrere Tausend Jahre in die Vergangenheit zurück. So konnten 1982 am „Ohrberg“ südlich der Ortschaft Tonscherben aus der Zeit der Bandkeramiker (gegen 4000 v.Chr.) gefunden werden, welche auf eine erste bäuerliche Ansiedlung in der Jungsteinzeit hindeuten. Siedlungen in der Bronzezeit (2200–800 v.Chr.) sind nachweisbar. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Erlenbach im Jahre 1130 im Hirsauer Codex. Anlaß der Erwähnung war die Schenkung von Weinbergen in „Erlebach“ durch Konrad von Weinsberg an das Kloster Hirsau. Auf rund 250 Hektar wird Wein angebaut. Schon 1130, bei der Ersterwähnung Erlenbachs, wird auch auf Weinberge verwiesen. Der Weinbau stellte früher die Haupterwerbsquelle dar und ist auch heute noch wichtig für die Erlenbacher Wirtschaft. Für seine Qualität ist der Erlenbacher Wein weit über die Region hinaus bekannt geworden. Am häufigsten angebaute Rotweinsorten waren damals **Clevner (Blauer Frühburgunder** oder **Gewürztraminer), Trollinger** und **Schwarzriesling,** wichtigste Weißweinsorten **Elbling** und **Silvaner.** Im Jahr 1948 schlossen sich einige Erlenbacher Weingärtner zusammen und gründeten die Weingärtnergenossenschaft Erlenbach mit einer eigenen Kelter. 1972 fusionierten die Genossenschaften aus Heilbronn, Erlenbach und Weinsberg zur bis heute bestehenden Genossenschaftskellerei Heilbronn–Erlenbach–Weinsberg e.G. Die Tatsache, daß an einem Standort Trauben von 600 Hektar Weinbergen angenommen werden konnten, war damals einmalig im Weinanbaugebiet Württemberg.

Die Gemeinde liegt an der Württemberger Weinstraße und verfügt im Ort Binswangen in der ehemaligen Zehntscheuer des Deutschen Ordens über ein Weinbaumuseum.



Der spät reifende **Trollinger** wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt. Er braucht tiefgründige, nährstoffreiche Böden, allerbeste Hanglagen und viel Niederschlag in der Zeit zwischen Blüte und Reife. In den letzten Jahrhunderten entwickelten sich die bekömmlichen Weine zum Nationalgetränk der Württemberger.

Zaberfeld

Zaberfeld wurde vermutlich um das Jahr 1000 gegründet. Während der Zeit der Stammesherzogtümer lag der Ort im Herzogtum Franken. 1321 kam der Ort von den Herren von Magenheim an Baden. 1355 kam Zaberfeld unter württembergische Oberhoheit und wurde 1749 endgültig württembergisch. 1939 wurden 830 Einwohner gezählt, Ende 1945 waren es 926. Heute sind es mehr als 4.000 Einwohner.

In Zaberfeld wird auf rund 50 Hektar Weinbau betrieben. Die Lagen gehören zur Großlage Heuchelberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg. An der Ehmetsklinge ist ein Weinlehrpfad angelegt.



Weibertreustadt Weinsberg

Weinsberg („Die Stadt der Treuen Weiber, des Dichters Justinus Kerner und des Weins“) wurde um das Jahr 1200 gegründet und hat fast 13.000 Einwohner. Sie liegt am Eingang des nach ihr benannten, von der Sulm und ihren Zuflüssen gebildeten Weinsberger Tals zwischen Neckar und den Löwensteiner Bergen. Bekannt ist Weinsberg für den Weinbau, der über Jahrhunderte hinweg zentral für die Stadt war und immer noch eine wichtige Rolle spielt, und für die aus dem frühen 11.Jahrhundert stammende Burgruine Weibertreu. Deren Name ist seit langem unzertrennlich mit den Treuen Weibern von Weinsberg verknüpft, die im Jahre 1140 vor der Erstürmung der Burg durch den Stauferkönig Konrad die Huld erwirkten, die Feste zu verlassen und das mitnehmen zu dürfen, was sie auf dem Rücken tragen könnten: So trugen sie ihre Männer bei freiem Geleit durchs Burgtor.

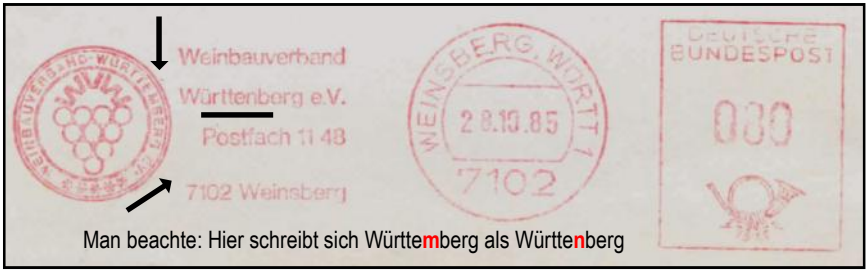
Die früheste bekannte Siedlungsspur in Weinsberg ist eine bislang nicht näher erforschte Gruppe von Grabhügeln, die sich im Wald des Gewanns Jungberg befindet, nahe der sogenannten Kaiserforche an der Stadtgrenze zu Heilbronn. Es wird vermutet, dass die Grabhügel der Hallsteinzeit (vorrömische Eisenzeit ab etwa 800 bis um 450 v.Chr.) zuzuordnen sind. Die ersten sicher bekannten Siedler auf Weinsberger Gebiet waren die Römer. Durch das heutige Stadtgebiet verlief im 2.Jahrhundert eine Römerstraße, die vom Kastell Böckingen zum Kastell in Öhringen führte. An dieser Straße wurde unterhalb des späteren Burgbergs zwischen 148 und 161 n.Chr. ein römischer Gutshof *(villa rustica)* errichtet, der bis zur Zerstörung durch Alemannen 234 oder 259/260 bestand. Vermutlich um das Jahr 1000 wurde die Burg Weinsberg auf einem Berg an der Handelsstraße von Heilbronn nach Hall errichtet. Die Bestandteile des Weinsberger Wappens (Weinstock als redendes Zeichen, Reichsadler) waren nacheinander als Symbole der Stadt im Gebrauch, bis sie im 16.Jahrhundert erstmals in einem Wappenschild vereinigt wurden. Die ältesten bekannten Siegel ab 1318 zeigen den Weinstock auf einem Dreiberg.



Der Weinbau war, wie der Stadtname zeigt, in früheren Zeiten die Grundlage der Weinsberger Wirtschaft und spielt auch heute noch eine wichtige Rolle. 1271 wurde der Weinbau in Weinsberg erstmals erwähnt, 1636 sind 28 Keltern in der Stadt nachgewiesen. Mit 417 Hektar Rebfläche, davon etwa zwei Drittel rote Rebsorten, steht Weinsberg heute an fünfter Stelle der Weinbaugemeinden im Weinbaugebiet Württemberg. 1868 wurde die Weingärtnergenossenschaft Weinsberg gegründet, die sich 1972 mit den Genossenschaften aus Erlenbach und Heilbronn zusammenschloß, der auch heute noch die meisten Weinsberger Weinbauern angeschlossen sind. Es gibt aber auch einige Selbstvermarkter, das heißt Weingüter, die ihren Wein selbst ausbauen und vermarkten. Außerdem gibt es in der Stadt die 1868 gegründete Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau die ausbildet und ihren Wein als Staatsweingut Weinsberg vermarktet. Seit 1957 ist zudem die Bundesfachschule für das Weinküferhandwerk in Weinsberg ansässig. Seit 1972 hat auch der Weinbauverband Württemberg in Weinsberg seinen Sitz, der 2002 das ebenfalls in Weinsberg ansässige Weininstitut Württemberg gründete.

1140 wurde die Burg von König Konrad III. im Zuge der Auseinandersetzung zwischen Staufen und Welfen („Hie Welf – Hie Waibling“) belagert und mußte sich, nachdem das zu ihrer Befreiung herangeführte Entsatzheer Welfs VI. von den Staufern in einer Schlacht besiegt worden war, schließlich am 21. Dezember 1140 ergeben. Dem Bericht der Kölner Königschronik zufolge wurde den Frauen auf der Burg freier Abzug gewährt unter Mitnahme von dem, was jede tragen könne. Sie trugen ihre Männer herab, denen sie so das Leben retteten, da der König sich an sein Wort hielt. Die Frauen wurden als Treue Weiber bekannt. Die Burg (heute Ruine) heißt aufgrund dieser Begebenheit Weibertreu.





Man beachte: Hier schreibt sich Württemberg als Württenberg



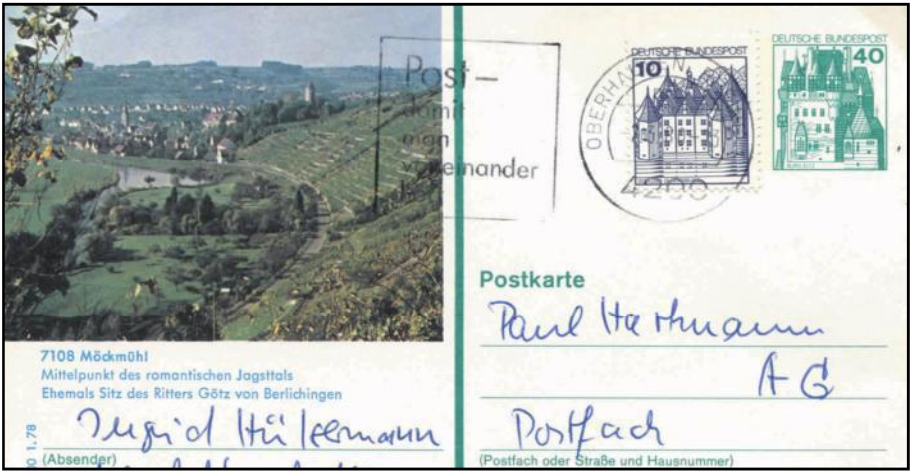






Weinbau in Möckmühl

Möckmühl mit rund 8.250 Einwohnern ist eine Stadt im Landkreis Heilbronn und liegt am Zusammenfluß von Seckach und Jagst. Die Stadt ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Kocherberg im Bereich Kocher–Jagst–Tauber des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Die Einzellagen heißen Hofberg und Ammerlanden.



Bodenfunden zufolge war die Markung Möckmühls bereits zur Zeit der Jungsteinzeit besiedelt. Auch Kelten und Römer siedelten hier. 750 wird Möckmühl als Meitamulin, Meitamulen und Mechitamulin erstmals in Urkunden des Klosters Fulda erwähnt, das damals dort großen Besitz hatte. Der Ortsname bedeutet Mühle der Mechita und leitet sich von einer sagenhaften fränkischen Fürstin dieses Namens ab. Im 12. und 13.Jahrhundert tritt mit den Herren von Möckmühl ein Ortsadel auf, der seinen Sitz wohl auf der Alten Bürg hatte. Während des Dreißigjährigen Kriegs (1618–1648) starben 80 % der Bevölkerung an der Pest 1627 und 1635 und den Folgen des Krieges. Seit 1665 fanden in Möckmühl Hexenprozesse statt, die mit der Verbrennung einer wegen Hexerei angeklagten Frau 1667 endeten.

Der **Dornfelder** ist die erfolgreichste Neuzüchtung unter den Rotweinsorten. August Herold kreuzte die Sorte in Lauffen aus Helfensteiner und Heroldrebe. Der Name geht zurück auf Immanuel Dornfeld, den Gründer der Weinbauschule in Weinsberg. Die großen, blauen Trauben bringen farbintensive Rotweine von kräftigem Körper. Der Dornfelder ist eine robuste, wenig anfällige Rebsorte. Die Rebe stellt höhere Ansprüche an Boden und Klima. So begnügt sie sich ungern mit sandigen oder steinigen Standorten oder frostgefährdeten Lagen.

Die Traube des **Gewürztraminers,** der auch **Roter Traminer** genannt wird, hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale. Er ist eine der ältesten Rebsorten. Einige Rebforscher vermuten Griechenland als Herkunft, andere den Ort Tramin in Südtirol als Namensgeber. Die Erträge des Gewürztraminers fallen oft niedrig aus. Schon die geringen Erträge weisen darauf hin, daß es sich beim Gewürztraminer um eine echte Rarität unter den Rebsorten handelt. Als Spezialität wird er vor allem in besten Lagen angebaut.

Talheim, Neckar: Romantik. Gastlichkeit

Talheim ist eine Gemeine mit rund 5.000 Einwohnern im Landkreis Heilbronn. Die Gemarkung war bereits in der Jungsteinzeit (5800–4000 v.Chr.) besiedelt. Skelett- und Keramikreste weisen auf eine Siedlung der Bandkeramiker um etwa 5000 v.Chr. hin. Bei Bodenuntersuchungen wurden die Reste eines römischen *vicus,* eine Siedlung mit kleinstädtischem Charakter, im Gewann Steinäcker gefunden, sodaß auf römische Besiedlung auf Talheimer Gemarkung in der Antike geschlossen werden kann. Der Ursprung der heutigen Besiedlung Talheims datiert auf das 6. oder 7.Jahrhundert. Die Ortsnamensendung „-heim“ deutet auf eine Gründung im Zuge der fränkischen Landnahme hin. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Talheim im Jahr 1230. Um diese Zeit wurde auch der durch Talheim führende Handelsweg von Heilbronn nach Cannstatt zur Reichsstraße erhoben.

Die Weine werden überwiegend von den Weingärtnern Flein-Talheim vermarktet. Die Talheimer Lagen gehören zu den Großlagen Kirchenweinberg bzw. Staufenberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg. Aus Talheim kamen zwei Weinköniginnen (1975/76 und 2004/05). Das Wappenbild der Ortschaft zeigt einen rotbekleideten Unterarm, in der Hand ein schwarzes Rebmesser (Hape); es ist seit 1550 auf Talheimer Siegeln nachweisbar. In einem Siegel des 17./18.Jahrhunderts ist der Wappenschild zusätzlich mit Sternen und einer Blume bestreut. Auf Marksteinen des 18.Jahrhunderts sind als Fleckenzeichen ebenfalls ein oder zwei gekreuzte Rebmesser zu finden.





Eine Hape ist ein Werkzeug, das je nach Größe und Ausführung zu unterschiedlichen Arbeiten in der Land- und Forstwirtschaft, im Wein- und im Gartenbau verwendet wird. Typisch ist die sichelförmig geschwungene Klinge mit einer mehr oder weniger nach unten gebogenen Spitze. Unter Beibehaltung dieser Grundform haben sich je nach Region und Verwendungsart im Laufe der Jahrhunderte die unterschiedlichsten Formen entwickelt. Hippenförmige Werkzeuge sind in vielen Ländern Europas seit der Römerzeit bekannt.

(Wird fortgesetzt)



Trinkt deutschen Wein!

Der deutsche Weinbau und Weinhandel, einst starke Stützen und Träger einer gesunden deutschen Wirtschaft, leiden heute bittere Not.

Der alteingesessene Winzerstand und mit ihm der gediegene Weinhandel kämpfen mit ihrer letzten finanziellen und moralischen Kraft, um den drohenden wirtschaftlichen Zusammenbruch zu verhüten.

Die Länder und das Reich suchen der Not zu steuern durch die Bereitstellung von Mitteln für Unterstützungen und Kredite, die Volksvertreter erwägen, auf dem Wege der Gesetzgebung Hilfe zu bringen.

Wird dadurch eine heilbringende Wendung kommen?

Nur dann, wenn das deutsche Volk sich darauf besinnt, daß es bei der Ueberwindung des Notstandes mithelfen kann und muß!

In den Kellern der Winzer und Weinhandlungen lagern große Mengen pfälzischen Weins jeder Güte und Preislage und harren der Abnehmer, die für Winzer und Weinhändler Rettung bringen können. Wendet Euch ab von den ausländischen Weinen, die den deutschen Markt überfluten und die an Güte mit dem heimischen Produkte sich nicht messen können! Wer deutschen Wein trinkt, nützt nicht nur sich selbst, sondern hilft, den deutschen Winzerstand erhalten. Jeder Deutsche hat die vaterländische Pflicht, an der Erhaltung unserer Wirtschaft mitzuarbeiten. Unendlich viel hat die weinbautreibende Westmark in dem letzten Jahrzehnt ihres Deutschtums wegen erduldet.

Insbesondere die hart bedrängten pfälzer Winzer haben tapfer den deutschen Gedanken verteidigt und dem unbesetzten Deutschland die Treue gehalten.

Darum, Deutsche aller Gauen, gedenkt des um sein Dasein ringenden Weinbaugebietes, trinkt deutschen Wein und haltet deutsche Treue!

Speyer, den 18. März 1926.

Dr. Matthäus

Regierungspräsident.

Gefunden und eingesandt von Herrn Jürgen Danne, Hannover



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 4)

Biologische Feinde der Kaffeebohne

Wie der Name schon sagt, ist die Robusta-Pflanze etwas widerstandsfähiger als die Arabica – sowohl gegen Parasiten wie auch gegen Krankheiten und Hitze. Die Arabica ist auch besonders empfindlich. Leider wurden 1869 erste Anzeichen des Kaffee-Rost-Befalls *(Hemileia vastatrix)* auf den Blättern von Kaffeesträuchern entdeckt. Die verheerende Blattkrankheit schaffte es innerhalb von 20 Jahren, die Kaffeeplantagen Sri Lankas vollkommen zu vernichteten. In diesem Land, damals noch als Ceylon bezeichnet, wurden die ersten Kaffeeplantagen systematisch angebaut, erst viel später ging man über zum Anbau von Tee.









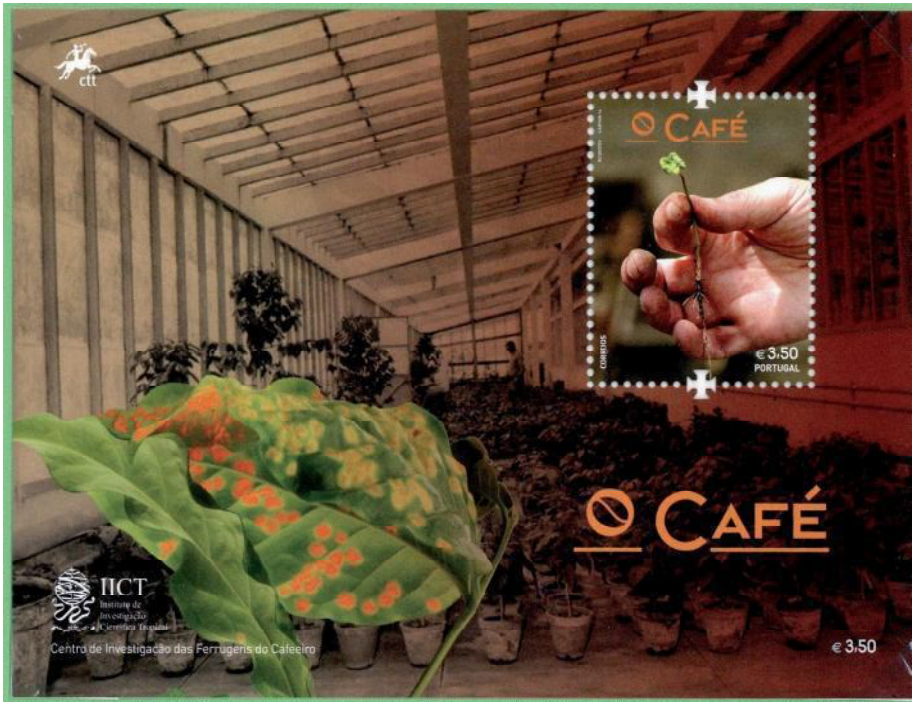


Trotz Einsatz von Pestiziden ist die Bekämpfung der *Hemileia vastatrix* sehr schwierig, vor allem in den niedrigen Höhenlagen. Nur in den Plantagen auf über 900 Meter Höhe kann dieser Parasit erfolgreich bekämpft werden. Dies erklärt, warum **Arabica-**Plantagen hauptsächlich auf 900–2000 Meter Höhe angelegt werden, wo allerdings kein Frost vorkommen darf.

Der Schädling frißt das gesamte Blattwerk (Entlauber)



Dienstbrief des staatlichen Agrar-Instituts von El Salvador (Asociacion Cafetalera de El Salvador), welches seit 1930 besteht, nach Berlin.
Durch Anbauversuche im Institut will man die Kaffeepflanze optimal an die dortigen Bodenverhältnisse anpassen, um sie widerstandsfähiger zu gestalten gegen alle Arten von Krankheiten und Schädlingen.



Die Robusta wächst in Höhen von 200-300 Metern in etwas wärmeren und feuchteren Gegenden. Die hohen Kosten für den Anbau in höheren Lagen, meist auf steilen Abhängen, die Verwendung von größeren Mengen Pestiziden und die spezielle Behandlung der Arabica sind eine Erklärung für den höheren Marktwert dieser Kaffeesorte.

Plantagen führen zu einer Ausweitung des Anbaus

Auf den Plantagen zwischen den Wendekreisen des Krebses und des Steinbocks findet der Kaffee im Tropengürtel entlang des Äquators ideale Wachstumsbedingungen. Bereits im 15.Jahrhundert begannen südjemenitische Bauern mit dem systematischen Anbau von Arabica-Bohnen in Terrassengärten.

Kaffeanbau in Tanganjika, Moçambique und Kenia







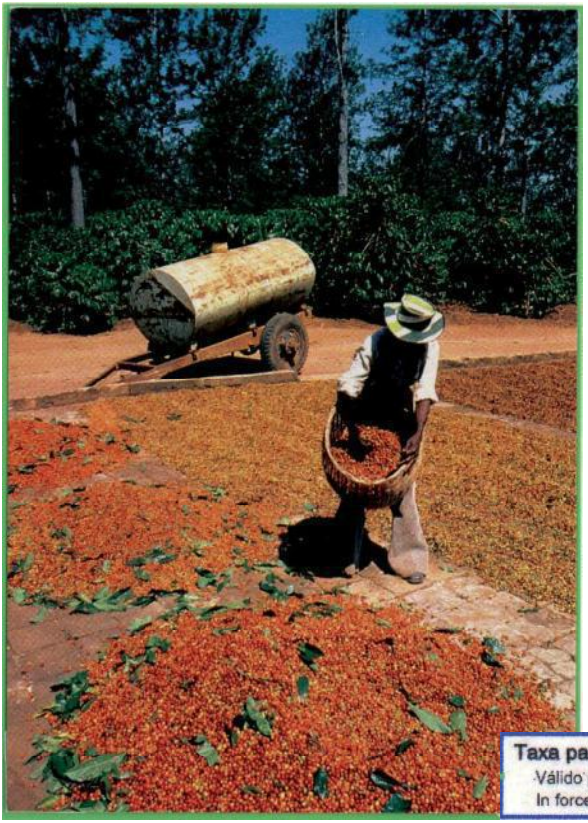
Kaffeepflanzen und -bohnen auf Marken aus Togo, Tansania, Ruanda und Zentralafrika





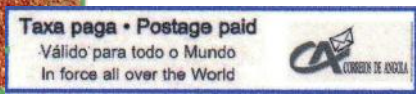


Trocknung der Kaffeebohnen





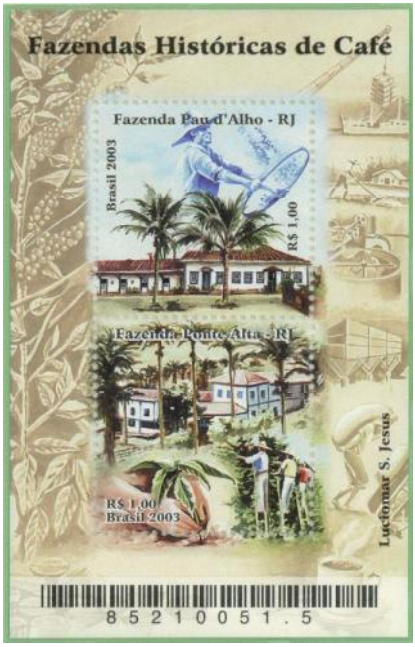




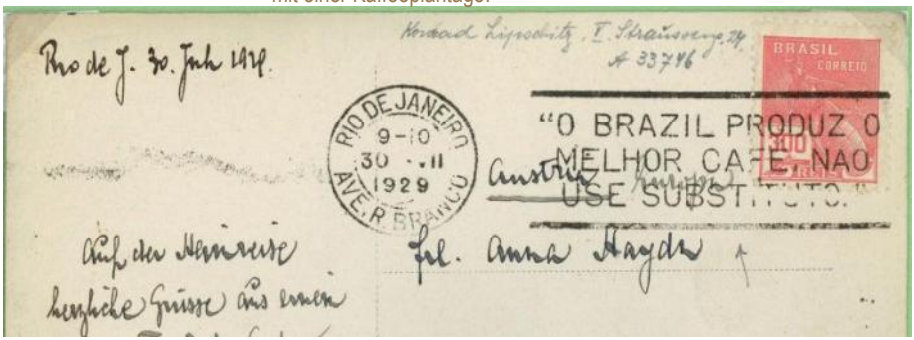
Den internationalen Kaffeemarkt deckt **Brasilien** mit rund 35 Millionen Sack als weltweit größter Produzent zu einem Drittel allein ab.

Verheerende Frosteinbrüche im Süden des Landes haben meist gravierende Auswirkungen auf den Welthandel. Die brasilianische Wirtschaft hat sich daher von der einst dominierenden Kaffeeindustrie, die der Staat bis 1990 sehr streng kontrollierte und reglementierte, wieder unabhängig gemacht. Endgültig vorbei sind damit auch die Zeiten, in denen Überproduktionen ins Meer geschüttet werden mußten, um die Preise stabil zu halten.

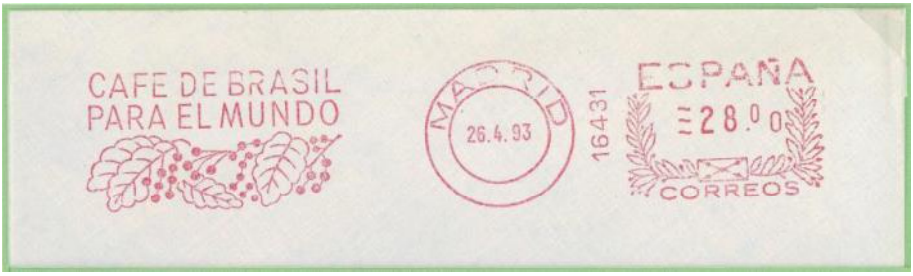
Kaffeesäcke werden üblicherweise aus Jute gefertigt. Ein Sack Kaffee entspricht je nach Herkunftsland in der Regel einer Menge von 60 oder 69 Kilogramm. Beispielsweise beinhalten Säcke aus Afrika, Indonesien oder Brasilien 60 Kilogramm und Säcke aus Mittelamerika 69 Kilogramm Kaffee, was 150 spanische Pfund entspricht. Pro Jahr werden weltweit etwa 140 Millionen Säcke Kaffee à 60 Kilogramm produziert. Davon kommen allein etwa 35 Millionen aus Brasilien, dem größten Kaffee-Exportland der Welt. Um einen Sack mit 60 Kilogramm Rohkaffee zu füllen, müssen dabei etwa hundert Arabica-Kaffeebäume abgeerntet werden. Ein Kaffeebaum erbringt nämlich nur 1 bis 2 Pfund Ertrag an Rohkaffee pro Jahr.



Block aus Brasilien (2003) mit der Abbildung eines historischen Landguts mit einer Kaffeeplantage.



O Brazil produz o melhor cafe, naou use substituto: Brasilien produziert den besten Kaffee, verwenden Sie keinen Ersatz.

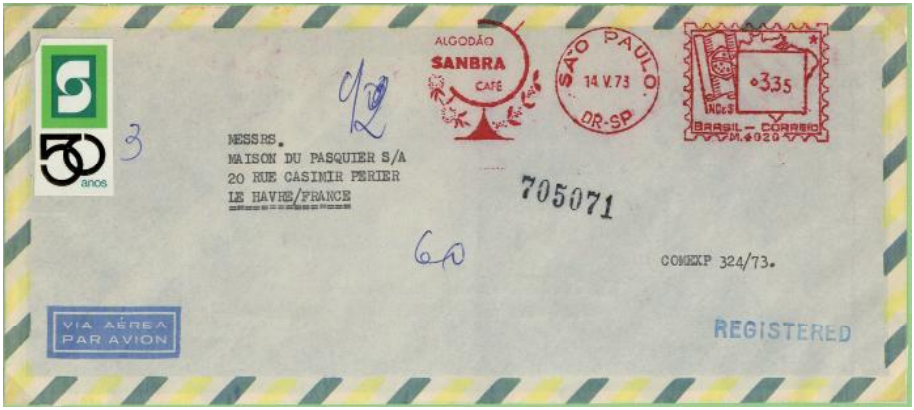






In Parana, der Kornkammer **Brasiliens,** auf der Hochebene Planalto de Ponta Grossa gibt es die sogenannte rote Erde, die vulkanischen Ursprungs ist und eine maßgebliche Rolle im Kaffeeanbau spielt.

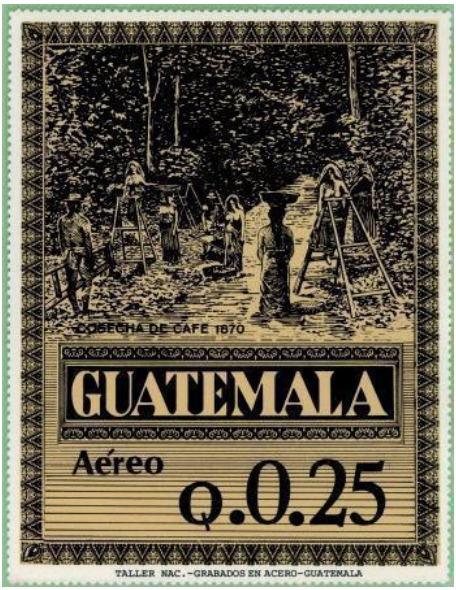
UNIVERSAL-FST-Maschine Brasilien 1938; Brasilien 1973; „HASLER-FST-Maschine F88





Es waren deutsche Einwanderer, die den Kaffee im 19.Jahrhundert nach **Guatemala** brachten. Seit Jahrzehnten haben politische Unruhen den Ruf des einst hochgeschätzten guatemaltekischen Kaffees ramponiert, und auch der jüngste Preisverfall hat die Farmer des Landes schwer getroffen.





Güatemala: Die Südhänge der Sierra Madre bieten fast ideale Voraussetzungen für die Kaffeekultur. Hier gedeiht auch der wegen seiner harmonischen Milde begehrte **Antigua.** Der Durchschnittsertrag des Landes liegt bei knapp 4 Millionen Sack pro Jahr.







El Salvador: Da der Kaffee unter Schatten wächst, sind die Plantagen von Bedeutung im Kampf gegen Entwaldung und den Verlust von Lebensräumen. Ohne diese Bäume hätte das Land praktisch keine Waldflächen mehr.

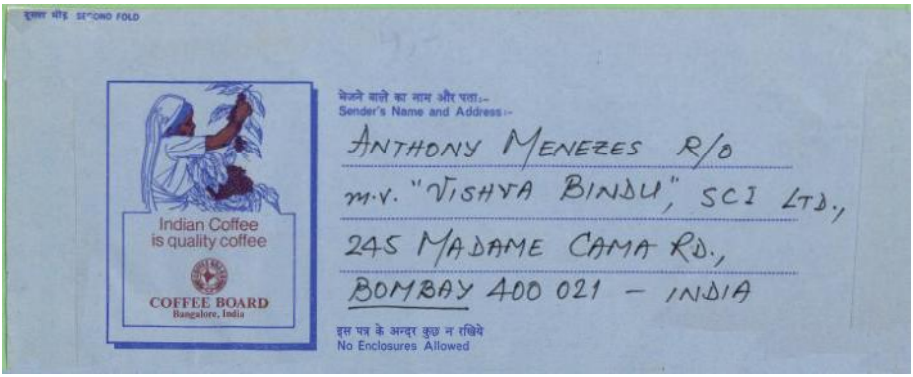
Der Kaffee aus ***El Salvador*** wurde lange Zeit völlig unterschätzt. Politische Unsicherheiten erschwerten es allerdings auch, beständig hohe Qualitäten abzuliefern. In jüngster Zeit gibt es neben den einfachen Sorten auch einen Trend zu hochwertigen Bio-Kaffees von kleinen Farmen, Kooperativen und Plantagen. Vor allem werden exclusive Arabica-Bohnen angebaut, die eine beachtliche Fülle besitzen und den typischen Kaffeegeschmack Zentralamerikas in sich vereinen: mild-aromatisch mit mittlerer Säure.





Der Süden ***El Salvadors***, der an den Pazifischen Ozean angrenzt, ist durch eine Kette von über 20 Vulkanen definiert. El-Salvador-Kaffee wird auf diesen Berghängen von 1.200 bis 1.500 Metern über dem Meeresspiegel angebaut.

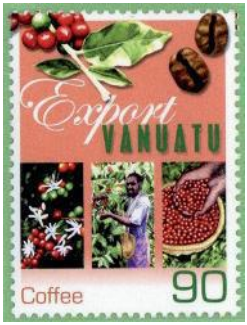
Indien: Die rund 250.000 indischen Erzeuger sind fast alle Kleinbauern. Sie produzieren 5 Millionen Sack, von denen rund 80 Prozent in den Export gehen.





↑ Empfangsschein für 2 RM Rundfunkgebühren für den Monat Mai 1943 erhalten Postamt Hamburg. Auf der Rückseite ↓ Kaffee-Werbung

Der Kaffee der südpazifischen Inselgruppe ***Neukaledonien*** zählt zu den teuersten der Welt. Dies liegt jedoch an seiner besonderen Qualität und dem geringen Erntevolumen. ↓





↑ Im Schatten des aktiven Vulkans Yasur und durch den Einfluß des Mikroklimas der Region wächst im Südpazifikinselstaat ***Vanuatu*** einer der besten Kaffees der Welt.



Werbung für Kaffee. Man erkennt auf dem IDEE-Kaffeepaket die Abbildungen der Inseln Java und Sumatra, wo der Kaffee angebaut wird. KOFF war die Darboven-Marke für eine Kaffee-Ersatz-Mischung.



Korea produzierte 2013 657.000 Tonnen Kaffee, 10 Jahre zuvor waren es nur 255.000 Tonnen. Die Kaffee-Besessenheit der Koreaner scheint derzeit kein Ende zu nehmen.



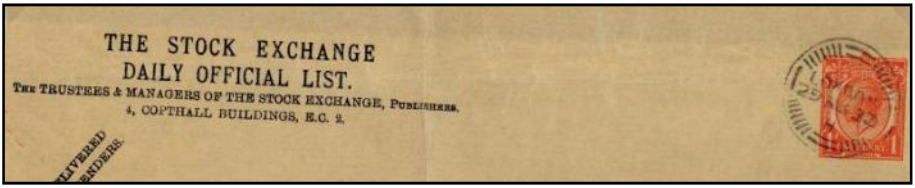
Papúa-Neúgúinea: Neben einigen zu einem geringen Teil staatlich kontrollierten Plantagen sind die meisten Erzeuger Kleinbauern. Fast der gesamte Kaffee ist Arabica aus dem Hochland.



In **Vietnam** wird seit 1857 Kaffee angebaut. Anfang des 20.Jahrhunderts steigerten die Bauern ihre Kaffeeproduktion, um von den guten Marktpreisen zu profitieren. Innerhalb von 10 Jahren arbeitete sich das Land zum zweitgrößten Kaffeeproduzenten der Welt empor.

Der erste Preis wird an der Börse festgelegt

Der Handel mit echtem Kaffee hat für die Großen der Branche in letzter Zeit an Bedeutung verloren. Die Kaffeeindustrie sucht Planungssicherheit und kauft den Kaffee viele Monate im voraus zu Preisen, die heute festgelegt werden.





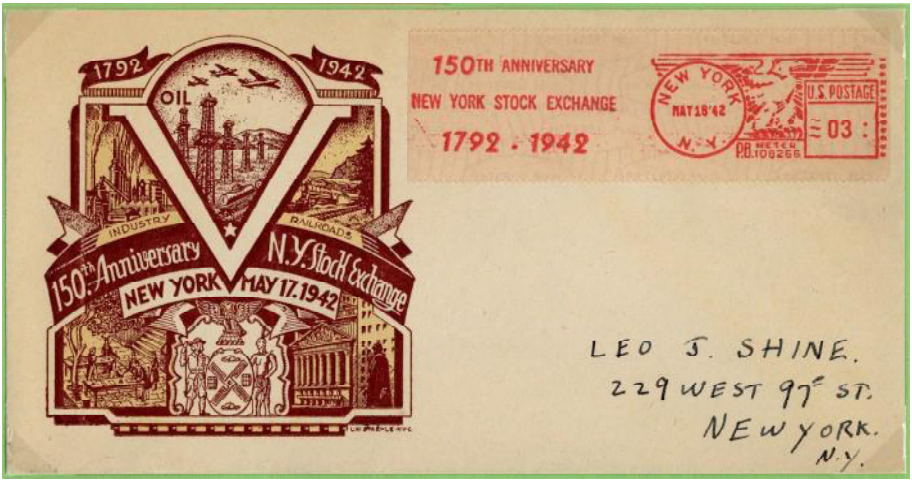
Lloyd's Coffee House, ursprünglich in der Londoner Tower Street, befand sich ab 1691 in der Lombard Street. Lloyd ließ in den neuen Räumlichkeiten eine Kanzel installieren, von der Auktionspreise und Schiffsnachrichten bekanntgegeben wurden. 1774 bildeten die teilnehmenden Mitglieder der Versicherungsvereinigung ein Komitee und wechselten als Society of Lloyd's zur Royal Exchange auf Cornhill.

Dazu gibt es an den Börsen den Handel mit sogenanntem Papierkaffee. Damit sind die Warentermingeschäfte gemeint, die nur für genormte Standardqualitäten gehandelt werden dürfen. Die weltweit wichtigsten Börsenplätze sind dabei *New York* (Arabica-Kaffee) und *London* (Robusta-Kaffee). Andere Börsenplätze haben nur eine sehr untergeordnete Bedeutung oder wurden als Börsenplatz aufgegeben. So ist z.B. in *Hamburg (Sandtorkai 4 im Freihafen)* der Börsenhandel mit Kaffee schon 1956 eingestellt worden. Da an den Börsen nur die Preise für Standardqualitäten ermittelt werden, müssen die Handelspartner bei abweichenden Qualitäten in Verhandlungen die Differenz zur Börsennotierung bewerten. Der Börsenpreis ist also nur die täglich ermittelte Basis für die Preisverhandlungen der Beteiligten.

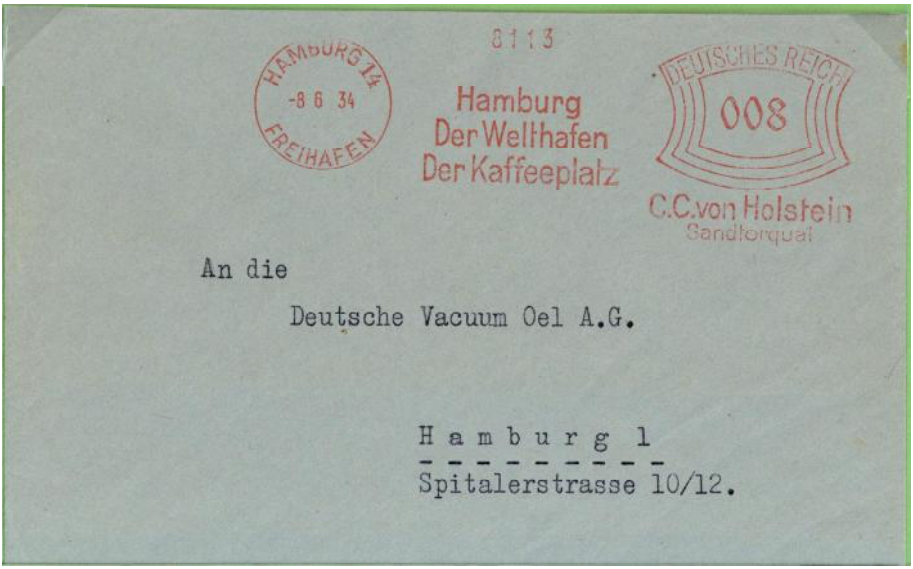


1957 Frankiermaschine UNIVERSAL „MULTI-VALUE" mit der Kennzeichnung UG 820

Have you seen our **Coffee-Report?** Why not ask for a free copy.
Mit internationalen Berichten aus der Welt des Kaffeehandels sowie über die aktuellen Kaffeepreise.



1942 AFST Pitney Boys „R“ seit April 1940: An der New York Stock Exchange werden vorwiegend Arabica-Bohnen gehandelt.



Hamburg nannte sich einmal „Der Welthafen Der Kaffeeplatz“. C. C. von Holstein war ursprünglich nur in Itzehoe und errichtete am Sandtorkai, ehemals modernster Hafen in Hamburg, als Zweigniederlassung eine Kaffeefabrik.

Im nächsten Heft, dem fünften Teil über die Geschichte und den Siegeszug der Kaffeebohne, werden Sie informiert über weitere interessante Aspekte des Kaffees.



Axel Muttray

Nicht im Katalog:

Weltpostkarte mit Niederwald-Denkmal und Weintrauben

Die von Rüdesheim nach London geschickte Weltpostkarte zeigt als Hauptmotiv das Niederwalddenkmal zusammen mit einem Gedicht von Felix Dahn. Eines der Zierelemente ist eine Weinranke mit Trauben. Das Denkmal steht oberhalb der Rüdesheimer Weinberge am Rand des Niederwalds. Im Jahr 1883 wurde es in Anwesenheit von Kaiser Wilhelm I. eingeweiht. Auf dem Sockel steht eine 12,50 Meter große Germania, die in den Rheingau blickt. Ende des 19.Jahrhunderts stellte das Denkmal ein beliebtes Ansichtskartenmotiv dar. Verschiedene amtliche Ganzsachenkarten wurden auf der Rückseite nachträglich mit Abbildungen des Niederwalddenkmals und teilweise auch mit weiteren Elementen wie Landschaftsteilen, Gedichten und/oder Weinmotiven bedruckt. Sehr viele dieser Karten sind in dem einem Handbuch ähnelnden Privatpostkartenkatalog Band I, erster Teil Kaiserzeit bis vor den Germania-Ausgaben (Frech, Mette und Werner, 2022, Selbstverlag Hanspeter Frech, Hausach), dargestellt.



Die Autoren weisen darauf hin, daß es definitionsgemäß keine Privatpostkarten sind, weil die Abbildungen nicht von der Reichspost, sondern von Privatleuten gedruckt wurden. Vielmehr handelt es sich um Vorläuferansichtskarten. Mit dem Begriff sind Karten mit einer Ortsansicht im sogenannten Vorläuferstil gemeint. Die Abbildungen konnten z.B. Holzschnitte, Stahlstiche, Feder- oder Strichlithographien sein. Die Karten erschienen im Zeitraum von etwa 1890 bis 1894 (Frech et al.). Da die Zudrucke auf den Ganzsachenkarten von privater Seite erfolgten, gab es kein amtliches Verzeichnis davon. Die aktuelle Auflage des Privatpostkartenkatalogs beruht auf einer Jahrzehntelangen Marktbeobachtung und der Unterstützung durch Philatelisten. Dies schließt nicht aus, daß einzelne Vorläuferansichtskarten nicht erfaßt werden konnten, wenn sie nicht von Sammlern gemeldet wurden. Die hier vorgestellte Weltpostkarte ist nicht im Katalog enthalten; sie gehört in die Gruppe der Karten mit der Bezeichnung „PP 10 F 13 (Z)“. Das „Z“ steht für Zudruck. Hanspeter Frech wurde über den Fund informiert, der jetzt meine Sammlung zum Thema Wein schmückt.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Biryani

Biryani - ein traditionelles indisches Reisgericht

Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Indien. Es hat eine lange Geschichte. Sein Ursprung ist in Persien. Händler brachten ein Pilaw-Reisgericht nach Nordindien. Dort entwickelte sich die Biryani-Variante, denn hierbei wird der Reis vor dem Garen zuerst angebraten (persisch: beryān = gebraten). Das ist das Charakteristische für Biryani. Heute sind viele regionale und lokale Varianten im Mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet.

Zur Zubereitung eines ursprünglichen Biryani wird Reis, traditionell in Ghee, einer Butterschmalzvariante, angebraten, was ihm ein nussiges Aroma verleiht. Anschließend wird der Reis mit Gewürzen in Wasser gekocht, bis er etwa zur Hälfte gegart ist. Außerdem wird Fleisch, vorzugsweise Ziege, mariniert, ursprünglich in Joghurt, Papaya und diversen Gewürzen, und gegebenenfalls vorgegart. Der Reis und das Fleisch werden schichtweise in einen Topf (aus Keramik oder Gusseisen) umgefüllt, wobei mit einer Schicht Reis begonnen und abgeschlossen wird. Optional können auch weitere Zutaten, Gemüse und Gewürze eingearbeitet werden. Der Topf wird abgedeckt und auf der Kochstelle erhitzt, bis das Biryani serviert werden kann.

Das folgende Rezept (Hühnchen-Biryani) ist eine der vielen moderne Variationen, die es im Internet gibt.

Man nehme (300 Gramm) Basmati-Reis, wasche ihn in einem Sieb mit kaltem Wasser, bis dieses klar abläuft. Erhitze (25 Gramm) Butter in einer (hohen) Pfanne, füge (eine große) fein gehackte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Kardamonkapseln und 1 Zimtstange dazu;



dies soll für 10 Minuten kochen. Füge dann 1 Löffel Kurkumapulver, 4 grob gewürfelte Hühnerbrustfilets, sowie 4 Löffel Currypaste dazu und gare für etwa 30 Minuten. Gebe nun knapp 100 Gramm Rosinen und 1 knappen Liter Hühnerbrühe dazu, decke die Pfanne gut ab und bringe das Ganze zum kräftigen Kochen, reduziere die Hitze deutlich und lasse das Biryani für weitere 5 Minuten garen. Schließlich soll der „Eintopf“ noch etwas „ruhen“ (etwa 10 Minuten). Vor dem Servieren wird noch 15 Gramm Korianderpulver untergemischt, zum Schluß werden über die Portion noch einige gehackte Korianderblätter und 2 Löffel geröstete Mandelblättchen gestreut.

Biryani schmeckt aufgewärmt fast noch besser, so eignet sich dieses „One-Pot-Reisgericht“ zum Vorrat kochen.

In Indien wurde eine Briefmarke mit Biryani (Abb.) herausgegeben, sie ist Teil einer umfangreichen Serie zu „Indian Cuisine“ – einem Kleinbogen mit 24 verschiedenen Marken, die am 3. November 2017 herausgegeben wurden. (Abb.)





Marken aus der Landwirtschaft
Pilze (zuweilen mit Genuß mit Reue)

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Antigua & Barbuda	8.10.2021	5956	*Cantharellus cibarius* – Pfifferling
Antigua & Barbuda	8.10.2021	5957	*Boletus edulis* – Steinpilz
Antigua & Barbuda	8.10.2021	5958	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Antigua & Barbuda	8.10.2021	5959	*Armillaria mellea* – Hallimasch
Antigua & Barbuda	8.10.2021	Block 827	*Morcella esculenta* – Speisemorchel
Färöer	23.6.2023	Block 69	Kryptomarken u.a. Pilz
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	949	*Amanita muscaria* – Fliegenpilz
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	950	*Calvatia sculpta* – Puffball-Pilz
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	951	*Boletus edulis* – Steinpilz
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	952	*Flammulina velutipes* – Gemeiner Samtfußrübling
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	953	*Hygrocybe cuspidata* – Glänzender Orange-Saftling
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	954	*Laccaria amethystina* – Violetter Lacktrichterling
Grenadinen - Union Isl.	8.11.2021	Block 101	*Gloioxanthomyces nitidus* – Leucht. Wachskappe



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Andorra fr. Post	22.9.2023	920	Walderdbeere
Antigua & Barbuda	8.10.2021	5968–5973	Trop. Früchte; u.a. Sternfrucht, Kokosnuß, Papaya
Armenien	8.9.2022	1296–1299	Fauna und Flora
Armenien	16.9.2022	1310	Gata: traditionelles Gebäck
Aserbaidschan	19.8.2022	Block 277	Botanischer Garten von Baku
Aserbaidschan	16.9.2022	Block 279	Sirvan-Nationalpark: Gazellen
Belgien	10.6.2023	5218	Wachtel
Belgien	26.8.2023	5225–5229	Spinnen
Belgien	26.8.2023	Block 284	Pommesbuden – Frittenbuden
Bergkarabach	20.6.2022	249–250	Flora: Mispel und Walnuß
Bergkarabach	23.9.2023	258–261	Vögel, u.a. Erlenzeisig, Halsbandfrankolin, Ente

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Bermuda	21.9.2023	1222–1227	Vögel, u.a. Hüttensänger, Vireo, Rotkardinal, Drossel, Stieglitz
Botswana	31.8.2022	Block 73	Bindenfischeule
Botswana	8.12.2022	Block 75	Affenbrotbäume in Botswana
Brasilien	3.12.2021	4809–4814	Biene, Marienkäfer, Brackwespen, Mistkäfer, Libellen u.a.
Brasilien	3.5.2022	4821–4835	Sonnenuntergänge
Bulgarien	12.6.2023	5645	70 Jahre Uni. Für Nahrungsmitteltechnologie
Bulgarien	16.6.2023	Block 557	Bienenzucht
Bulgarien	12.9.2023	4633–4636	Schmetterlinge
Bulgarien	21.10.2023	Block 599	Naturschutz: Mönchsgeier
Bulgarien	29.11.2023	Block 560	Salzpfannen von Pomorie
Bulgarien	1.12.2023	Block 562	Vom Aussterben bedrohte Vogelarten
Bulgarien	22.12.2023	5668–5669	Krokus und Klatschmohn
China-Taiwan	11.8.2023	Block 239	Teeplantagen, Sonnenaufgang, Ginkgo, Algen
China-Taiwan	12.8.2023	4623–4624	Zuckerrohr u. Bananenblatt, *Die Erdnuß,* Roman
China-Taiwan	12.8.2023	1625–4626	Taipe 2023: Schmetterlinge
China-Taiwan	16.11.2023	4633–4642	u.a. Pferd, Banane, Reis, Malventee, Knoblauch
Estland	19.10.2023	1087–1089	Weihnachten: Vogel, Hase, Hirsch, Hase m. Schal
Färöer	23.10.2023	1078	Weiße Seerose
Finnland	8.11.2023	2866–2868	Weihnachten: Eulen, Eichhörnchen, Küken beim Eis- und Skilaufen
Frankreich	22.9.2023	8617	Gemeinschaftsgärten
Frankreich	6.10.2023	8321–8632	Stillleben, Bilder m. Obst und Gemüse versch. Maler
Frankreich	14.10.2023	Block 617	Mopsfledermaus, Barausturmvogel, Waldkautz, Nachtpfauenauge
Franz. Polynesien	26.8.2022	1498	Zweig eines Zitronenbaumes
Gibraltar	22.9.2023	Block 159	Einheimische Schmetterlinge
Gibraltar	29.6.2019	?	Personalisierbare Grußmarke: Windmühlen
Grenad. - Union Isl.	29.10.2021	938–943	Block. 100: Schmetterlinge, u.a. Kohlweißling
Grenad. - Union Isl.	8.11.2021	956–960	Block. 102: Kaninchen
Grönland	10.10.2023	963	Weltzugvogeltag: Goldregenpfeifer
Grönland	10.11.2023	41–44	ATM – Seeadler
Hongkong	25.7.2023	2694–2697	Block 429–430: Milchteezubereitung
Hongkong	21.9.2023	2708–2713	Block 433: Gemüse: Möhre, Mais, Rettich, Süßkartoffel, Chinakohl
Indien	1.4.2022	3773	Baumpflanzaktion
Indien	1.4.2022	3777	Umweltministerium „Majhi Vasundhara“

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Israel	7.2.2023	2823–2827	Raubtiere
Japan	8.6.2022	11424–11443	Grußmarken: Blumen im Alltag
Japan	15.6.2022	11444–11453	50 Jahre dipl. Beziehungen mit Mongolei; u.a. Wolff
Japan	3.8.2022	11493–11512	Kunstwerke u.a. Pfingstrosendekor, Sonnenblumen
Japan	10.8.2022	11513–11522	Unesco-Welterbe: Natur der Ryukyu-Inseln
Japan	24.8.2022	11533–11542	Grußmarken; u.a. Ginkgo, Kaki, Eiche, Weinrebe
Japan	12.10.2022	11598–11617	u.a. Bäume, Pfingstrosen
Japan	16.10.2022	11632–11641	Grußmarken, u.a. Heißer Kakao, Katze, Hirsch, Kaninchen
Japan	26.10.2022	11618–11627	Blumengebinde, u.a. Narzisse, Rose, Tulpen, Veilchen, Rosmarin
Japan	1.11.2022	11628–11629	Jahr des Kaninchens
Japan	14.12.2022	11654–11673	Japanische Köstlichkeiten; u.a. Tee, Gebäck, Reiskekse, Hirnbrot
Japan	16.1.2023	Block 285	Jahr des Kaninchens
Japan	18.1.2023	11686–11695	Nahrungspflanzen: Erdbeere, Aprikose, Erbse, Karotte, Rettich
Jersey	2.11.2023	2704–2709	Traditionelle Strickkunst, u.a. Schaf, Spinnrad, Strickwaren
Jersey	2.11.2023	Block 243	Kutscher strickt auf Wagen, Pferd, Pferdekarren
Jersey	11.11.2023	2711–2718	Weihnachten; u.a. Frösche trinken Tee, Jersey-Rind, Tasse Kakao
Kirgisien	27.12.2022	1085–1087	Gefährdete Tierarten, u.a. Wasserspitzmaus, Springmaus
Kirgisien	28.12.2022	1091–1093	Heilpflanzen: Löwenzahn, Wiesenklee, Brennnessel
Kirgisien	29.12.2022	1095–1097	Dodo
Kirgisien	30.1.2023	1098	Jahr des Kaninchens
Kolumbien	20.1.2021	3309–3316	Nationalparks in Kolumbien, u.a. Begonie, Stummelfußfrosch
Korea-Süd	19.5.2023	3682–3683	Honigbienen
Kroat. Post – Mostar	1.11.2023	637–638	Alpenhelm und Alpen-Edelweiß
Kroat. Post – Mostar	1.11.2023	639–642	Fledermäuse
Lettland	2.6.2022	882–887	Blumen, u.a. Narzisse, Krokus, Stiefmütterchen, Aster
Lettland	14.6.2023	1199	Wanderweg
Lettland	22.6.2023	1197–1198	Sprosser und Kuckuck
Luxemburg	14.11.2023	2343–2347	Natur- und Geopark Mellerdall
Luxemburg	14.11.2023	2348–2351	Heimische Orchideen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Luxemburg	14.11.2023	2352–2353	Schwitzender Weckmann und schmelzender Schneemann
Moldawien	23.5.2023	1244	Bienenschutz
Moldawien	30.5.2023	1245–1248	Block 94: Zoologischer Garten Chisinau
Moldawien	20.6.2023	1251–1253	Chrysantheme, Dahlie und Gladiole
Moldawien	11.8.2023	1262–1265	Das Rote Buch gefährdeter Tier- und Pflanzarten: Reptilien u. Amphibien
Moldawien	7.10.2023	1271	Moldawischer Wein, Weingläser, Weintrauben und -reben
Montenegro	29.5.2023	498	Naturschutz: Braunbär
Neuseeland	2.3.2022	Block 484	100 Jahre Volkstrauertag ‚Poppy Day' – Mohnblüten
Niederlande	14.8.2023	4228–4237	Natur erleben, u.a. Farn, Eisvogel, Molch, Libelle, Specht, Frosch
Niederlande	13.11.2023	4247–4256	Dezembermarken, u.a. Uhu, Schneehuhn, Biber, Tasse Tee, Kuchen
Nordmazedonien	16.11.2023	1055–1058	Tautropfen, Steinrose, Crocus, Festuca pellsterica
Norwegen	7.11.2023	2116–2117	Tierbabys: Stockente, Hauskanninchen
Norwegen	14.3.2024	2126–2128	Bjornoya-Bäreninsel, u.a. Trottellumme
Österreich	14.2.2024	3770–3779	4 Jahreszeiten, Blumen, Blätter, Zapfen, Beeren
Österreich	14.2.2024	3780–3781	Grußmarken: angebissene Tafel Schokolade, Pusteblume
Österreich	2.3.2024	3784	Schwarzer Grubenlaufkäfer
Österreich	2.3.2024	3785	Treuebonusmarke: Amaryllis
Österreich	2.3.2024	3787	Grauammer
Österreich	9.1.2024	80–81	ATM Blumen: Alpen-Distel und Wanderer vor Bergpanorama
Paraguay	15.9.2021	5448	Guampa, Krug, Mörser, Tereré-Sack
Paraguay	20.12.2021	Block 556	Passionsblume
Portugal	28.8.2023	4908–4913	Block 498: Ethnobotanik
Portugal	25.9.2023	4922–4923	100 Jahre Serralves-Park, Gärtnerschaufel (Skulptur), Wasserbecken
Rumänien	6.7.2023	8203–8206	Schmetterlinge
Rumänien	11.8.2023	8220–8225	Block 959: Kaffeemühlen
Rumänien	18.8.2023	8227–8230	Geflügel: Helmperlhuhn, Haushuhn, Henne und Hahn, Truthahn
Rumänien	1.9.2023	8237–8242	u.a. Pfingsrose, Gämse, Seidenreiher, Wein
Rumänien	6.9.2023	8243–8246	Naturpark mit u.a. Fischotter, Trauerfalter, Seeschwalbe

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
San Marino	9.5.2023	2921	95. Geburtstag von Andy Warhol: Kuh
San Marino	26.9.2023	2928	Dahlie
San Marino	26.9.2023	Block 109	Löwenzahn, Olivenbaum, Wiesenklee
Schweden	24.8.2023	3493–3502	Freude am Ernten; u.a. Traktor, Gemüse, Kirschen
Serbien	20.1.2023	909	Prächtige Fetthenne und westliche Honigbiene
Serbien	20.1.2023	948–949	Himbeere und Vogelkirsche
Serbien	21.6.2023	1174–1175	Europäischer Naturschutz
Serbien	22.11.2023	1202–1204	Bergmolch, Laubfrosch, Feuersalamander
Serbische Republik	4.12.2023	928–931	Naturschutz: Käfer
Slowenien	26.1.2024	1609–1612	Freimarken – Lilien
Spanien	2.9.2023	Block 402	Rebhuhn nach Toledo-Art, u.a. Kräuter, Knoblauch
St. Vincent-Grenad.	27.12.2021	8235–8238	Schmetterlinge
St. Vincent-Grenad.	30.5.2022	8269–8272	Block 907: Insekten und Spinnen, u.a. Hummel, Monarch, Ameise
Türkei	15.8.2023	4745	Pfau
Türkei	2.8.2023	439–442	Dienstmarken: Wildblumen
Türkisch-Zypern	25.10.2023	898–899	Russel-Brandkraut, Große Fetthenne
Usbekistan	29.6.2022	1536–1539	Heilpflanzen: Schafgarbe, Steinklee, Löwenzahn, Oregano
Usbekistan	9.9.2022	1540–1541	Kichererbsen und Xasip: Traditionnelle Gerichte
Usbekistan	9.9.2022	1542–1545	Amphibien
Weißrußland	27.10.2023	1524	Internationales Jahr der Hirse: Hirse und Haussperling
Weißrußland	28.10.2023	1526–1529	Vögel: Ohrenlerche, Seidenschwanz, Birkenzeisig, Schneeammer

Klaus Henseler

Die Ertoffel in Gärtner Krauses Garten

Ingo Kowarik weist in seinem nachfolgenden Aufsatz „Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Lud(e)wig Krause“ (gedruckt 1773 in Berlin) darauf hin, daß dieser in der Stralauer Vorstadt am südöstlichen Rand Berlins 1732 einen Garten anlegte, in dem unter anderem auch Kartoffeln angebaut wurden. Krause widmet in seinem 1775 gedruckten Buch der Kartoffel ein eigenes Kapitel. Im Elften Capitel nennt er unsere Kartoffel „Ertoffeln oder Patatten“ und *Solanum tuberosum* nach Carl von Linné bzw. *Papas Americana* nach Johann (Jean) Bauhin. Krause unterscheidet 6 verschiedene „hier zu Lande bekannte Arten“:

„1. Die frühe Art hat eine große, etwas platte, blaß-rothe Wurzel und Blüte.
2. Die blaßgelbe und fast ganz runde; sie blüht weiß und trägt sehr gut.
3. Die braun-rothe; mit röthlichen Blumen; die meisten Wurzeln sind rund und zuträglich.
4. Die mit länglich-knotiger Wurzel, von braun-rother Farbe.
5. Die erst vor wenig Jahren aus Amerika gekommene Sorte, ist in der Wurzel mehrenteils rund, sie hat eine dünne röthliche Schelfe, die Blumen sind von ansehnlich blauer Farbe. Sie trägt sehr gesegnet.
6. Die mit länglich-röthlicher zugespitzter Wurzel wird, da sie von keinem guten Geschmack ist, fast gar nicht großgezogen, ausser etwa zur Futterung des Viehes."

Krause beschreibt ebenfalls den Anbau der Kartoffel. Mit seinem Garten und seinen Schreiben an Gärtner in ganz Europa kann man ihn zu Recht als einen der Begründer des Gartenbaus in Deutschland bezeichnen. Als Praktiker nennt er in seinem Buch auch den Ertrag, den ein Landwirt erzielen kann, wenn er Kartoffel anbaut:

„Der Ertoffel-Gewinnst von einer Ruthe, des Jahrs anderthalb Scheffel, den Scheffel zu zwölf Groschen gerechnet, beträgt 50 Rthlr."

Ingo Kowarik

Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause und zu seinem berühmten Garten in der Krautsgasse

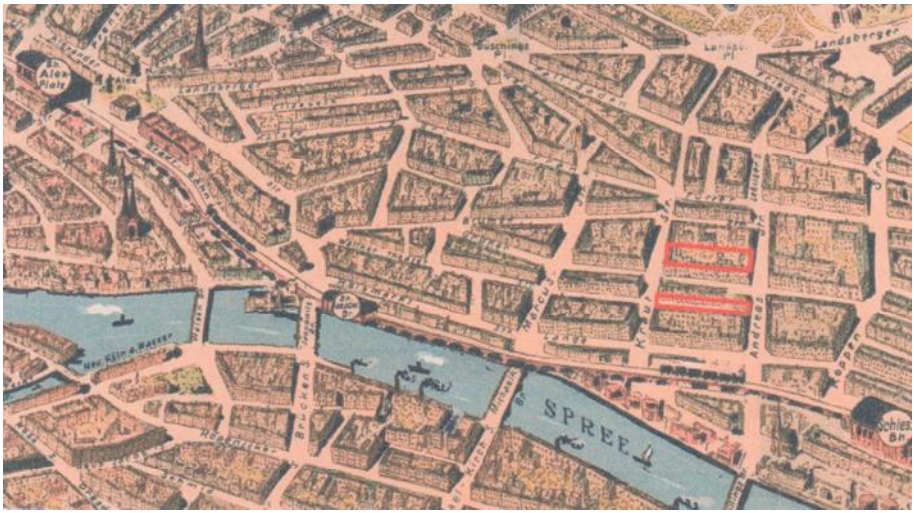
Vor 250 Jahren starb mit Christian Ludwig Krause (1706–1773) ein damals weit über Berlin hinaus bekannter Gärtner – einer der ausgezeichnetsten des 18.Jahrhunderts, wie Oscar Teichert in seiner „Geschichte der Ziergärten und der Ziergärtnerei in Deutschland" (Berlin 1865) urteilt. In seinem Hauptwerk „Funfzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey" verband Krause eigene, umfassende Erfahrungen in der Pflanzenverwendung, der Anlage, Pflege und Unterhaltung von Gärten sowie der Landeskultur mit den Erkenntnissen der zu seiner Zeit aufstrebenden Wissenschaften und machte sie seiner Zunft zugänglich. Er betrieb eine Handelsgärtnerei mit Samenhandel und war ein leidenschaftlicher Sammler seltener Pflanzen, die er in seinem Berliner Gartenreich über vierzig Jahre lang kultivierte. So wurde der „Hortus Krausianus" ein herausragendes Beispiel eines frühen botanischen Gartens in bürgerlicher Regie, der überregional zur Verbreitung exotischer Raritäten beitrug. Auch wenn Krause zu seiner Zeit berühmt war, so ist heute nur wenig über sein Leben und Wirken sowie über seine Gärten bekannt. Dies soll hier soweit nachgezeichnet werden, wie es die spärliche Quellenlage erlaubt.

Krauses Lebensweg

Am 16. Januar des Jahres 1773 erlag früh morgens um sechs Uhr Christian Ludwig Krause dem „auszehrenden Fieber“. Neben dem Todesdatum sind auch sein Berufs- und Familienstand im Kirchenbuch der Berliner Georgengemeinde verzeichnet: Krause starb im Stand eines Bürgers und als Lust- und Kunstgärtner. Er war Witwer und hinterließ drei Kinder. Da sein Alter mit 66 Jahren und 12 Wochen angegeben ist, wird er Mitte Oktober des Jahres 1706 geboren worden sein.

Sein Geburtsort ist unbekannt. Auf jeden Fall ist er im damals sächsischen Lebusa schon früh von seinem Vater in die Gärtnerkunst eingeführt worden. Sein Vater, Johann Gotthard Krause (1675–1751), war zwischen 1711 und 1724 Schloßgärtner sowie Kunst- und Lustgärtner beim Königlich Sächsischen Generalmajor Moritz Friedrich von Milckau (1670–1740). Dieser Milckau war in Lebusa Lehn- und Gerichtsherr und ließ ab 1704 am dortigen Schloß einen barocken Garten an den schon vorhandenen Renaissance-Garten anfügen.

Mit den Reisern wurden Obstbäume auf dem Besitztum und auch in Bauerngärten veredelt. Diese Obstartensammlung sei „eine der größesten und ersten gewesen, welche den deutschen Boden bereichert“ hat. Der damals erst 11-jährige Christian Ludwig Krause wirkte bereits tatkräftig an der Veredelung von Obstbäumen mit und erinnerte sich später, daß dabei von seiner Hand „in unserer zarten Jugend viele 1000 ächt gemacht waren“. Er schrieb weiter, daß in Lebusa weitläufige Baumschulen mit mehreren Tausend Stämmen angelegt worden seien, um sie später dann in Baum- und Franzgärten zu verpflanzen oder



Krauses Grundstücke in der Berliner Krautsgasse (rot umrandet) in einem Ausschnitt aus dem „Plan de la ville de Berlin“ (1748) des preußischen Offiziers und Kartographen Friedrich Wilhelm Karl Graf von Schmettau.

anderweitig zu verkaufen. Der Verkauf sei so gewinnbringend gewesen, daß Krauses Vater „zur Aufmunterung seines Fleißes“ ein Sechstel des Erlöses erhalten habe.

Krause hatte demnach schon in seiner Jugend die Bewältigung mehrerer gärtnerischer Herausforderungen durch seinen Vater miterlebt. Zusätzlich zur Unterhaltung alter und neuer Gartenteile waren dies die Einführung, Verarbeitung und Vermarktung neuer Pflanzen. Neben den genannten Obstbäumen ging es auch um die Kartoffel als neue Kulturpflanze. Von Milckau hatte 1714 als erster Kartoffeln von Brabant nach Sachsen eingeführt, und Krauses Vater hatte sie gelegt, vermehrt und weiterverbreitet.

Nach der Zeit in Lebusa führte die weitere Gärtnerausbildung Krause zunächst nach Berlin. Als 16-Jähriger begann er am 5. Oktober 1722 eine dreijährige Gesellenausbildung beim Hof- und Lustgärtner Heinrich Schlichting in Monbijou. Der Abschluß erfolgte 1725, wie sein erhaltener Gesellenbrief belegt. Krauses spätere Bemerkung zum Blütenflor in Berlin des Jahres 1720 könnte auf einen noch früheren Aufenthalt in Berlin hinweisen.

Unter-Gärtner in Stuttgart

Nach seiner Gesellenausbildung in Berlin wird Krause gereist sein, wie es damals für junge Gärtner üblich war. Seine erste bekannte Berufsstation war Stuttgart. Krause war hier „Unter-Gärtner“ bei Herzogin Johanna Elisabeth (1680–1757), die in Stuttgart getrennt von ihrem in Ludwigsburg residierenden Mann lebte. So war wohl der Hofgarten am Alten Schloß in Stuttgart der Arbeitsplatz Krauses. Teichert berichtet über dessen Tätigkeiten aus den Jahren 1727 und 1728: „Während seiner Anstellung in Stuttgart fand er häufig Gelegenheit, sich als Pflanzencultivateur hervorzuthun. Im Jahr 1727 unterrichtete er sich von der Baumschule zu Kassel, und prüfte den Weinberg des Geh. Rats von Bülinger in Stuttgart, der aus 90 Sorten bestand, die mit schweren Kosten zusammengebracht waren, sich vielfach aber gar nicht von einander verschieden zeigten.“ Über die 1727 am Weißenstein in Kassel angelegte Baumschule berichtete Krause später detailliert und hob deren Rolle zur verbesserten Versorgung der Landbevölkerung mit Obst hervor.

Weiter berichtete Krause von einem Erfolgserlebnis am Stuttgarter Hof. Damit weitere Familienmitglieder der Herzogin die Blüte der Königin der Nacht im Jahr 1728 erleben konnten, sollte er versuchen, „eines dieser Gewächse, wo möglich, in der Flor aufzuhalten“. Er stellte eine Pflanze in einen kühlen Keller, und diese erblühte tatsächlich erst am Morgen des übernächsten Tages. 45 Jahre später schrieb Krause, daß er eigentlich nicht an den Erfolg seines Einfalls geglaubt hatte.

Bevor er sich in Berlin niederließ, wird er erneut auf Reisen gegangen sein. In seinem „Unterricht von der Gärtnerey“ widmete er einen ganzen Abschnitt der notwendigen Reisetätigkeit von Lustgärtnern. Er schrieb, daß er selbst „viele hohe herrschaftliche Gärten“ kennen gelernt hätte, auch solche in Italien, Frankreich, Holland und England. Viele Einsichten von diesen Reisen schlagen sich in seinem Buch von 1773 nieder. (wird fortgesetzt)

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.197/Juli 2024
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft

kommt nach unserer Mitgliederversammlung – also im Oktober: Kommet zu Hauf. Marken und Briefe liegen auf.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Agrarphilatelie 198 Oktober 2024

Vierteljahresheft der
Motivgruppe Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

war haben schon wieder Herbst und Sie halten die letzte Ausgabe der Agrarphilatelie für das Jahr 2024 in Ihren Händen. Auch wenn wir noch etwas Zeit bis zum Jahreswechsel haben wünsche ich Ihnen für diesen und das Jahr 2025 alles Gute.

Ende Oktober findet in Ulm die Internationale Briefmarken-Börse statt. Schauen wir in den Veranstaltungskalender des BDPh, so läßt sich bei jedem von uns in der Nähe ein Großtauschtag finden. Viele Vereine richten nicht nur den Großtauschtag an sich aus, sondern kombinieren ihn mit einer Werbeschau. Diese locken nicht nur Philatelisten an. Dennoch bleibt es bei vielen nur beim einmal schauen, Eintritte in den Verein gibt es leider selten.

Wie bereits in der ersten Ausgabe der Agrarphilatelie in 2024 geschrieben, fand unsere diesjährige Jahreshauptversammlung im Herzen Deutschlands, in der Nähe von Fulda statt. Wir sind am ausprobieren, was am besten als Ort paßt, da auch bei Versammlungen mit philatelistischem Rahmen nicht mehr Mitglieder erscheinen. Deshalb wagten wir uns für dieses Jahr daran, neben der Versammlung einen Rahmen zum philatelistischen Tausch und Austausch, insbesondere mit dem Vorstand anzubieten. Uns ist der direkte Austausch und die offene Kommunikation mit ihnen wichtig!

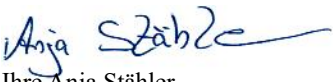
2025 – es ist unser Jubiläumsjahr, die Arbeitsgemeinschaft wurde im Jahr 1975 gegründet. Am Pfingstwochenende (7./8. Juni 2025) steht die Exphimo in Bad Mondorf in unserem Zeichen Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft. Die perfekte und passende Gelegenheit Ihre Exponate, auch wenn diese nicht mehr im Wettbewerb ausgestellt sind, zu zeigen. Es geht darum auch uns zu zeigen! Wer sind wir? Was machen wir?

Wie unser Jubiläum im Rahmen der Exphimo aussehen wird und ob wir unsere nächste Jahreshauptversammlung in deren Rahmen abhalten werden, das können Sie in einer der beiden nächsten Ausgaben lesen. Auch wenn das genaue Programm noch nicht festgelegt ist, so empfehlen wir Ihnen bereits jetzt, eine Unterkunft zu buchen.

Unser geschätzter Redakteur Klaus Henseler wird diese Arbeit bis einschließlich des Heftes Nr.200 tun, danach geht die Agrarphilatelie weiter. Ich hoffe, daß wir von unseren bis dato aktiven Autoren auch weiterhin Interesse weckende Artikel erhalten werden. Wir freuen uns immer über Nachwuchs bei den Autoren, besonders Artikel aus dem Bereich der Forstwirtschaft, würden unserer Agrarphilatelie sehr gut ergänzen.

Es ist Herbst, wir Gemüsebauern haben die letzten Pflanzen gepflanzt, die Ernte wird sich in unserem Betrieb bis November ziehen. Es war in Bezug auf das Wetter ein sehr anstrengendes Jahr, die Kulturen haben sehr gelitten, dies schlug sich in den Qualitäten nieder. Die Kollegen mit Ackerbaubetrieben stellen sich in diesem Jahr auch wieder die Frage: Getreideanbau in 2025 ja oder nein? Geringere, wetterbedingte Erträge und niedrige Preisen. Wie heißt es manchmal? Wo ist der Fehler im Bild?

Ich wünsche uns allen trotz mancher Widrigkeiten des Alltags einen schönen Herbst und geruhsamen Winter,



Ihre Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/florilegium (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill

Inhaltsverzeichnis

Fritz Praißinger war ein Nürnberger Faßmacher	4
Die Kartoffel in der Schweiz ist nicht rund und schön	4
Heilkräuter: Schafgarbe und (ja, das auch) Stiefmütterchen	5
Der vierte Teil über erste Marken in Mecklenburg-Vorpommern	6
Der fünfte Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees	18
Wein aus dem Ländle (Teil 3)	31
Eine Verunglimpfung des württembergischen Weins: Schwabenmilch	41
Heute gibt es Ravioli bei Oltersdorfs zum Abend	42
Schraubenbäume und Schraubenpalme	45
Das segensreiche Leben des Berliner Gärtners Krause (Teil 2)	49
Zu den Anfängen der Korkenproduktion in Deutschland	53
Neue Marken braucht das Land (wieder ohne Pilze!)	57
Ein Stempel für den Vogel des Jahres: kie-wit kie-witt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Carlo Lonien, Axel Muttray, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf; als Gäste: Walter Baldus und Ingo Kowarik

Redaktionsschluß:

In der Mitte des Monats September: Sehet, die ersten Blätter fallen und die Störche gehen auf die Reise, und 80wenn die Wegwarte nicht mehr blau zwischen Rosen blüht, dann geht‘s mit diesem Heft flugs zum Drucker.





Fritz Praisßlinger war ein putner

Praisßlinger ist über ein Faß gebeugt und treibt mit Schlägel und Triebel die Reifen über die Dauben. Weitere Reifen liegen am Boden sowie hinter dem Bruder, der eine Lederschürze trägt und am Gürtel eine Tasche mit Messer befestigt hat. Am Boden stehen weitere Fässer und zwei Schaffe, von denen eines einen Griff hat.

Fritz Praisßlinger putner ward angenumen am montag nach unser lieben frauen tag liechtmess 1513. Starb dorynn am freytag nach sand Michels tag 1518

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three stamp

Bei der Bedeutung der Kartoffel ist es nicht verwunderlich, daß sogar ein Film zu diesem Thema produziert wurde: 1985 haben Fernsehanstalten der Schweiz, Österreichs und Deutschland die Geschichte eines schweizerischen Bergbauern als halbdokumentarischen Spielfilm produziert: „Der schwarze Tanner“, frei nach einer Erzählung von Meinrad Inglin, mit Otto Mächtlinger (als Kaspar Tanner) und Dietmar Schönherr (als Bauernfunktionär Traugott Steiner), Regie Xavier Koller. Die Schweizer Milchbauern wurden 1940 gesetzlich verpflichtet, auf den Hängen ihrer Almen Kartoffeln anzubauen, da die offizielle Politik der Schweiz die Autarkie bei der Nahrungsmittelversorgung anstrebte. Alle Milchbauern (im Tanner-Film) weigern sich anfänglich, aber bei Strafandrohung geben sie als „gute“ Staatsbürger nach – nur der Tanner Kaspar weigert sich und muß ins Gefängnis. Im Jenischen heißt Gefängnis „Erdäpfelpalast“, so daß die Inhaftierung für den Tanner ein besonderer Tort war. Tanner geht in den Hungerstreik und wird schließlich doch aus der Beugehaft entlassen. Ein Film mit Happy End, wenn es auch gegen die Knolle geht: nicht jeder Platz ist für den Anbau geeignet. Nicht immer ging’s in der Schweiz basisdemokratisch zu. Die schweizer Briefmarke aus dem jahr 2023 zeigt Kartoffeln, die in keinem Supermarkt zu finden sein werden. Denn sie sind zuschrumplig, um schweizerische oder deutsche Hausfrauen zum Kauf zu verführen.



Der schwarze Tanner



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Schafgarbe und Gänse-Fingerkraut

Schafgarbe *(Achillea millefolium)*

ist eine Pflanze aus der Familie der Korbblütler, die in Wiesen, an Weg- und Feldrändern



vorkommt. Sie verträgt keine Nässe, ist insgesamt sehr anspruchslos und daher häufig anzutreffen. Sie liebt die Sonne, den Halbschatten und wird etwa 40 Zerntimeter hoch. Daher wird sie auch feldmäßig angebaut, ihre ätherischen Öle haben unterschiedliche Bedeutung und sind in der Kosmetik gefragt. Verwendet werden die Blütenstände und das ganze Kraut ohne holzige Stängel. Schafgarbe gehört in jede gute Kräutermischung. Sie ist das Frauenkraut schlechthin und als Allheilmittel berühmt. Die Anwendung ist sehr vielseitig, ein Absud in Bädern hilft bei Frostbeulen, Gicht, Rheuma, unreiner Haut, Krampfadern und Blasenschwäche.

Auf Briefmarken findet man sie in Moldavien unter der Michel-Nr. 955 und in Pakistan unter Michel-Nr. 975

Stiefmütterchen *(Viola arvensis)*

ist ein Veilchengewächs,das in vielen Variationen zu finden ist. Es blüht an Ackerrändern,



in Äckern und auf Grasland. Es gehört zu den ersten Frühjahrsblühern und wird nur 20 cm hoch. Als Heilpflanze wird es seit



dem späten Mittelalter eingesetzt,das ganze Kraut zu Beginn der Blütezeit geerntet und an einem schattigen Ort getrocknet,danach luftdicht verschlossen aufbewahrt. Der Tee hilft bei Husten, Entzündungen des Rachenraums, bei rheumatischen Erkrankungen und Gicht.Äußerliche Anwendungen empfehlen sich bei Ekzemen,Milchschorf,Akne und Krätze.

Auf Briefmarken sehr häufig, u.a. in Ungarn unter Michel-Nr. Nr. 2453 und in Finnland unter der Michel-Nr. 1264.



1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns



Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 4)

Abschiedsserie – Motiv „Mäher“

Plattenfehler



Die linke Marke des Paares (Michel-Nummer 33 yd) zeigt den Plattenfehler XVIII: einen *breiten, schrägen Plattenriß* vom Oberrand links bis nach unten in die Landesbezeichnung.

Der Viererstreifen (Michel-Nummer 33 xa) der Felder 71 bis 74 aus einem A-Bogen (unten) zeigt mehrere Plattenfehler:

Feld 71 Plattenfehler III: die linke obere Bildecke l*eicht gebrochen, O* in VORPOMMERN links gebrochen,
Feld 72 Plattenfehler XI: *Farbstriche* durch MECKLENBURG und VORPOMMERN, der Landesbezeichnung,
Feld 74 Plattenfehler II: der *Rahmen über Wertziffer gebrochen.*



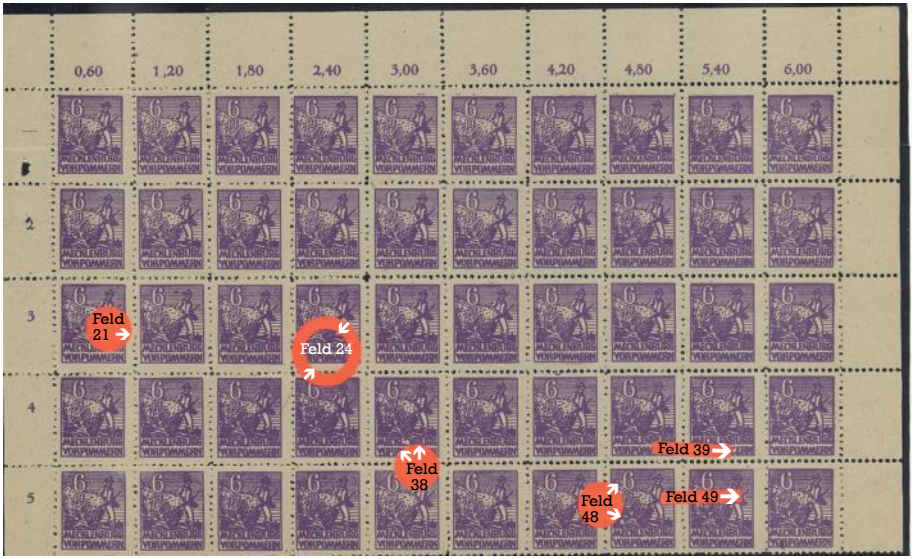
Die einzelne Marke unten links zeigt den Plattenfehler I: *Bauer mit Leuchte am Hut.*



Das waagerechte Paar stammt aus einem B-Bogen, denn die linke Marke, Feld 17, zeigt den Plattenfehler XIX: *rechter Abstrich des R* in VORPOMMERN *gebrochen*. Senkrecht sind die Marken stark verzähnt, nicht jedoch zwischen den Marken; Michel-Nummer 33 ye.



Wird die Druckplatte während des Herstellungsprozesses der Marken beschädigt, entstehen Plattenfehler in sogenannter Teilauflage.



Oben ein halber B-Bogen, welcher während der Schlußphase des Druckes hergestellt wurde, **Michel-Nummer 33 yd** mit folgenden markanten Plattenfehlern in Teilauflage:

Feld 24: *B* in BURG oben sowie *P* in VORPOMMERN unten weiß gebrochen

Feld 35: *EN* in MECKLENBURG und *R* in VORPOMMERN stark beschädigt, weißer Fleck zwischen der Wertziffer 6 und dem Kopf des Bauern

Feld 39: *weißer Fleck* rechts im zweiten M in VORPOMMERN, anfangs der Druckphase *M nur leicht gebrochen,* später wurde – so wie bei dem hier vorliegenden Exemplar – der Bruch größer

Feld 48: 6 links *unten offen* und weißer Punkt über erstem *E* in MECKLENBURG

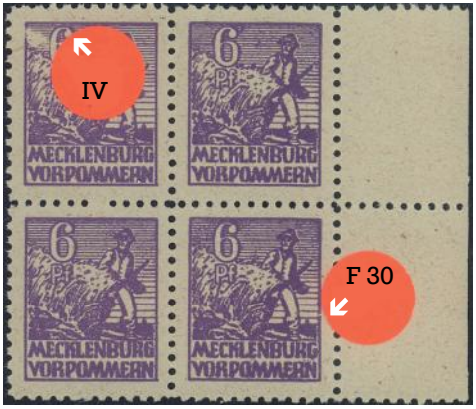
Feld 49: *weißer Fleck* zwischen Hand und Sensenstiel.

Zahlreich liegen Zahnnadelausfälle vor, beispielsweise rechts vom Feld 21. Die erste waagerechte *Markenreihe verläuft schräg* gegenüber der oberen waagerechten Zähnung



Michel-Nummer 33 xa,

Der Viererblock zeigt unten links den Plattenfehler X: *dicker länglicher Farbfleck am Markenoberrand*. Rechts unten im Feld 38 ist der *Rahmen links gebrochen*.



Der Viererblock aus einem A-Bogen zeigt in der oberen linken Marke den Plattenfehler IV: *großer Fleck* links neben Wertziffer. Die rechte untere Marke zeigt den Plattenfehler Feld 30: *Rahmen rechts gebrochen*. **Michel-Nummer 33 yd.**



Michel-Nummer 33 xa
die linke untere Marke
zeigt den Plattenfehler Feld 35:
EN in MECKLENBURG *beschädigt*



rechts: **Michel-Nummer 33 xa:** Felder 61 und 71 aus einem B-Bogen.
Feld 61 mit Plattenfehler XVI: *Rahmen links oben* und *unten ausgebrochen"*
Feld 71 mit Plattenfehler XVII: *linke obere Bildecke schräg gebrochen.*

Linke Marke: Feld 21 zeigt lediglich im B-Bogen den Plattenfehler XV:
O in VORPOMMERN oben beschädigt.zweite Marke von links: Feld 28 im A-Bogen zeigt als Plattenfehler *weiße Flecke oben links und rechts der 6, diagonaler weißer Balken durch EN* in MECKLENBURG, sowie *großer weißer Fleck in Pf und Ähren.*
Zweite Marke von rechts: Das Feld 47 des A-Bogens zeigt in Teilauflage den Plattenfehler *ME* in MECKLENBURG *stark verstümmelt*, je später die Marke entstand, umso stärker die Verstümmelung.
Rechte Marke: Der B-Bogen in Feld 93 mit dem Plattenfehler XVIII: *dicker schräger Plattenriß vom Oberrand links des Bauern bis nach unten zum zweiten M* in VORPOMMERN.
Die vier Marken entsprechen der **Michel-Nummer 33 yd**





Der Plattenfehler VIII *Farbpunkte und/oder -striche über Bildoberrand* kommt bei zahlreichen Feldern in unterschiedlichen Größen und Formen vor.



v. l. n. r.: Felder 4, 5 und 33 und 34 jeweils in Farbe **Michel-Nummer 33 yd,** Feld 16 in Farbe **Michel-Nummer 33 xb.**



Feld 26 Farbe **xa,** Felder 28 bis 30, Feld 39, alles in Farbe **Michel-Nummer 33 yd**

Der Plattenfehler IX *Farbpunkte und/oder -striche unter Bildunterrand* kommt analog Plattenfehler VIII bei zahlreichen Feldern in unterschiedlichen Größen und Formen vor.





Michel-Nummer 33

Im Viererblock oben links Feld 7, Farbe **yd**

Einzelmarke links Feld 81, Farbe **yd**

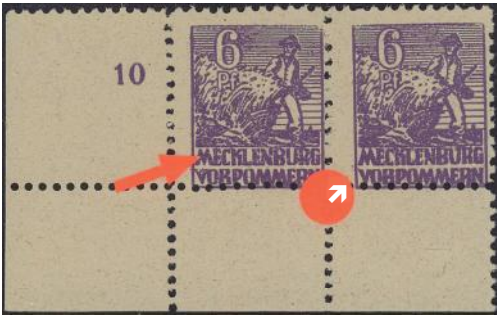
Einzelmarke rechts Feld 68, Farbe **xb**

Abschiedsserie – Motiv „Mäher“

Kennfelder

Die Marke weist für jede senkrechte Bogenreihe ein anderes Merkmal, ein sog. Kennfeld, auf, welches die Bogenreihe der Marke verrät. Während einige Kennfelder immer gleich sind, ändern andere bei fortschreitender Druckphase ihre Ausprägung.

Lediglich für die 5. Bogenreihe wurde kein entsprechendes Kennfeld gefunden.



Die Felder 91 und 92 zeigen die Merkmale der 1. bzw. 2. senkrechten Bogenreihe:

Feld 91: *Riß rechts oben in M* in MECKLENBURG

Feld 92: *Farbpunkt links unten* neben dem linken Bildrahmen.

Alle Marken: Michel-Nummer 33 yd –
wenn nichts anderes angegeben.



Oben: Kennfeld der 8. Bogenreihe: Bauer mit „Schnurrbart“.







Links oben:
Michel-Nummer 33 ye.
4. Reihe: *untere Randlinie nach rechts verlängert,* verschieden stark ausgeprägt.
Bei dieser Marke kürzer als beim Viererblock (links) Feld 4 und 14.

Links unten eine
Michel-Nummer 33 xb
aus der 3. senkrechten Bogenreihe:
Haarriß oben im E in MECKLENBURG

Die 5. senkrechte Bogenreihe zeigt kein Reihenmerkmal auf, siehe Felder 5 und 15 des Viererblocks.

Unten:
Die linke Marke,
Michel-Nummer 33 yd,
zeigt beide Kennfelder der 6. Bogenreihe:
Punkt an der rechten unteren Ecke, sowie
Farbpunkt links an E in MECKLENBURG,

Rechts, **Michel-Nummer 33 xb,**
Feld 97: *Rahmenverdickung* unter O in VORPOMMERN





Unten die Kennfelder der 9. und 10. Reihen:
weißer Strich im ersten M in VORPOMMERN bzw.
Schattierung am Knie gebrochen.
Beide Kennfelder jeweils in 2 Ausprägungen.



Michel-Nummer 33 xa
bzw. **33 xb**





Portogerecht mit 24 Pfennig frankierter Fernbrief aus der 2. Tarifperiode, 1. Gewichtsstufe, freigemacht mit 4 Marken **(Michel-Nummer 33 xa).**
Der Brief wurde aus Barsdorf nach Neustrelitz verschickt, entwertet mit dem 2-Kreis-Steg-Stempel Fürstenberg (Meckl) / b. ↓



Wohltätigkeitsmarke und Abschiedsserie Motiv„Der Mäher“

Die zahlreich vorliegenden

Zähnungsabarten

sind ein weiteres Indiz für den Zeitdruck bei der Markenherstellung und die Mängel der damaligen Zeit.



Links
Michel-Nummer 25 b
Umw, mittig waagerecht ungezähnt

rechts:
Michel-Nummer 33 yd
U ungezähnt





Links:
Michel-Nummer 33 xb,
waagerecht nur unten gezähnt.

rechts:
Michel-Nummer 33 ya,
senkrecht ungezähnt.
Die waagerechte Zähnung ist oben rau; in der Mitte sind einige Zahnlöcher nur angedeutet.





10er-Streifen, senkrecht ungezähnt; Feld 37 zeigt den Plattenfehler *dicker länglicher Farbfleck* am Markenoberrand über Wertziffer 6.

Freimarkenserie – Motiv „Getreideähren“

Innerhalb der 1. Freimarkenserie finden wir mehrere bildgleiche, aber farbunterschiedliche, Marken welche laut Menge-Spezial-Katalog 1947 ein mecklenburgisches Bauernhaus mit Ährenbündel zeigen.
Die Marke liegt in 8 Varianten vor, nachstehend die ersten 4 Varianten, welche auf der ersten Druckplattengruppe gedruckt wurden, laut Michel-Katalog Platte I.





Michel-Nummer 16:
schwarz, Papier lilarosa
Michel-Nummer 17:
lilakarmin auf weißem Papier





Michel-Nummer 18,
Platte I, auf weißem Papier:
I a: dunkelrosarot
I b: (dunkel-) rosa (scharlach)



Portogerechter Einschreibefernbrief – 1. Tarifperiode, Gewicht bis 20 Gramm –
aus Bad Doberan nach Apolda,
freigemacht u.a. mit einem senkrechten Dreierstreifen
Michel-Nummer 18 Ib.

Nach dem Auswechseln der Druckplatten wurde mit der Platte II weiter gedruckt, welche sehr stark von Platte I abweicht. Bei Platte II liegen ebenfalls 4 Varianten vor.




Michel-Nummer 18,
Platte II,
auf weißem Papier:
II c: rosarot
II d: (dunkel) bräunlichrot




Michel-Nummer 19,
Platte II,
dunkelrosarot (Töne) auf Papier
x: lilarosa
y: lebhaftlilarosa



Gummiseite der Marken
Michel-Nummern 19 x und 19 y.
Beide sind von Herrn Kramp des Bundes Philatelistischer Prüfer (BPP) als x bzw. y geprüft. Bei der x-Marke wird zusätzlich der Plattenfehler IV bestätigt.







Beide Marken wurden mit einem Stempel aus Güstrow entwertet:
Links: **Michel-Nummer 18 I b,**
Stempel echt am 12.1.1946
Rechts: **Michel-Nummer 19 x,**
ein rückdatierter, verfälschter Stempel. Der untere Querbalken ist erst zu DDR-Zeiten gebrochen.

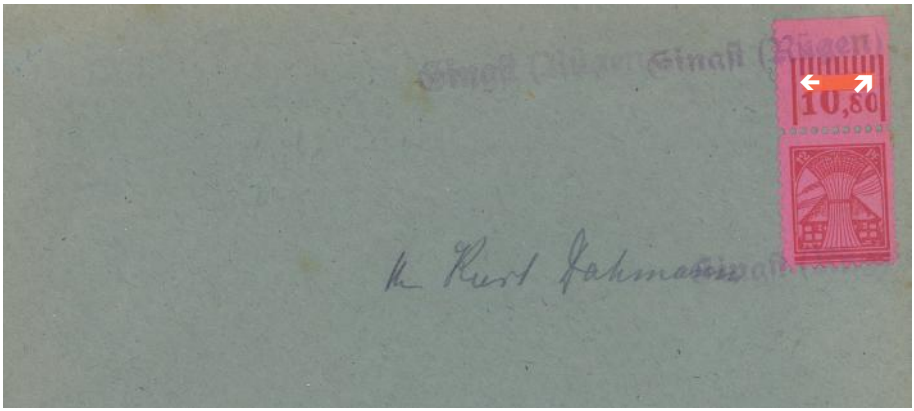
Nach der Mahd wird das Getreide von Hand mit Hilfe von langen Strohhalmen oder mit Schnüren gebunden.
Anschließend werden die Garben zum Trocknen auf dem Acker belassen und zwar umso länger, je weniger reif es geschnitten wurde und je mehr es mit Klee und Unkraut durchwachsen ist.
Um das Getreide vor ungünstiger Witterung zu schützen, wird es in so genannten Mieten aufgestellt und zwar in folgender Weise: 3 Garben werden schief aufgestellt, daß sie oben mit ihren Ähren zusammenstoßen. Anschließend werden noch 4–6 schief angelehnt. Auf die Spitze derselben wird eine große Garbe verkehrt aufgesetzt, so daß sie ein Dach bildet.
Ist das Getreide auf diese Weise ausreichend getrocknet, wird es in die Scheune eingefahren.

Ränder und Einheiten



Links: Michel-Nummer 19 x
Oberrand des Feldes 9 aus einem A-Bogen, unten auf dem Brief der gleiche Oberrand des B-Bogens.
Beim A-Bogen ist der linke lange vertikale Balken oben geteilt, rechts ist er jedoch unten geteilt.
Beim B-Bogen hingegen sind beide Balken oben unterbrochen.

Fernbrief aus der 1. Gewichtsstufe, 1. Tarifperiode von Gingst/Rügen nach Berlin-Wilmersdorf. Entwertet wurde die Marke (unterer Rand), Michel-Nummer 19 y, mit dem Einzeiler-Langstempel in gotischer Schrift Gingst (Rügen).





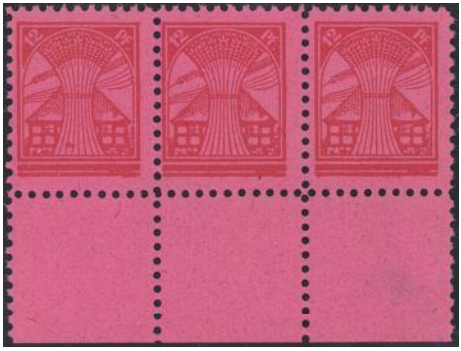
2 Markenpaare mit Eck- bzw. Oberrändern, links Michel-Nummer 17 rechts die Michel-Nummer 16. Die Oberränder sind unterschiedlich hoch.



Ein weiteres Markenpaar mit Eckrand, **Michel-Nummer 17.** Die Oberränder der 2 Einheiten auf der vorherigen Seite und hier sind unterschiedlich hoch.



Fernbrief der 2. Tarifperiode, 2. Gewichtsstufe, 21–250 Gramm.
Entwertet wurde mit dem ungeklärten Stempel Schwerin 1/ g. Laut dem zuständigen Bundesprüfer kann die Echtheit des Stempels nicht mit Sicherheit bestätigt bzw. widerlegt werden.
Freigemacht wurde der Brief mit 4 Marken der **Michel-Nummer 19 x** = 48 Pfennig: eine 3er-Einheit Felder 21–23, sowie Feld 3 mit Oberrand 3,60.

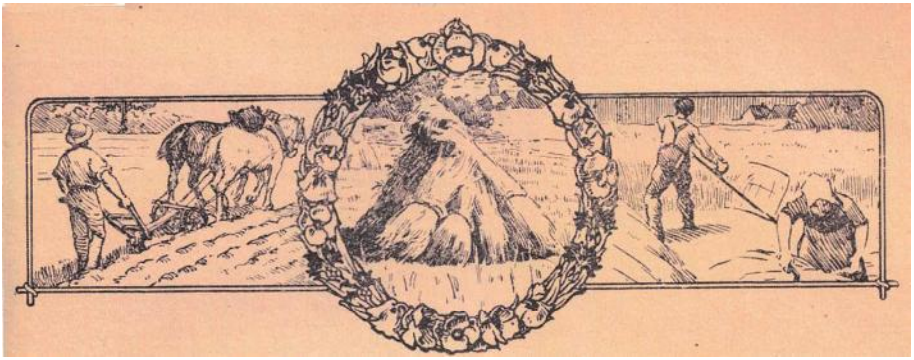




3er-Streifen mit Unterrand **Michel-Nummer 19 x,**
rechts ein Viererblock **Michel-Nummer 17**
aus der rechten unteren Ecke.



Einschreibe-Fernbrief der 1. Gewichtsstufe, 1. Portoperiode. Verschickt wurde der Brief am 18.1.1946 aus Rostock nach 24 Emmelsbüll, Ankunft laut Ankunftsstempel auf der Rückseite des Briefes erst am 7.2.1946. Freigemacht wurde der Beleg mit einer **Michel-Nummer 9 b** à 6 Pfennig sowie einer 3er-Einheit der Marke **Michel-Nummer 18 II c,** Felder 74, 83 und 84. Entwertet wurde mit dem 2-Kreis-Steg-Stempel Seestadt Rostock 2 a.



Nun, sehr geehrter Leser und Sammlerfreund, haben Sie den Schluß dieses Exponats erreicht. Ich, Klaus Henseler, habe selten eine so detail- und kenntnisreiche Arbeit gesehen. Ich hoffe, es hat auch Ihr Wissen erweitert.



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Internationale Kaffee-Abkommen und Preisabstimmungen

Übereinkünfte zwischen den Erzeugerländern zur Verringerung der Kaffee-Exporte gibt es schon seit den 50er-Jahren. Nachdem 1956 die ersten Gespräche für ein internationales Kaffee-Abkommen gescheitert waren und die Preise verfielen, wurde 1958 das „Latin American Coffee Agreement“ (LACA) gegründet, in dem die 15 wichtigsten Kaffeeländer Südamerikas ihre Exporte kontrollierten.



Pakistan 1960
Wirtschaftskommission der internationalen Handelskammer für Asien und den Fernen Osten (CAFEA-CIC, später dann ECAFE). ➔



Internationale Kaffee-Organisation ICO

Weltkarte mit Kennzeichnung der Produktions- und Konsumländer.

Um ein intern. Kaffee-Abkommen zu erreichen, waren etliche Konferenzen nötig. Bis etwa 1960 torpedierten Angola und Elfenbeinküste jegliches weitere Vorgehen. Erst als 1962 der Preis auf 30 US-Cents/lb absackte, wurde das Internationale Kaffee-Abkommen (ICA) erreicht.



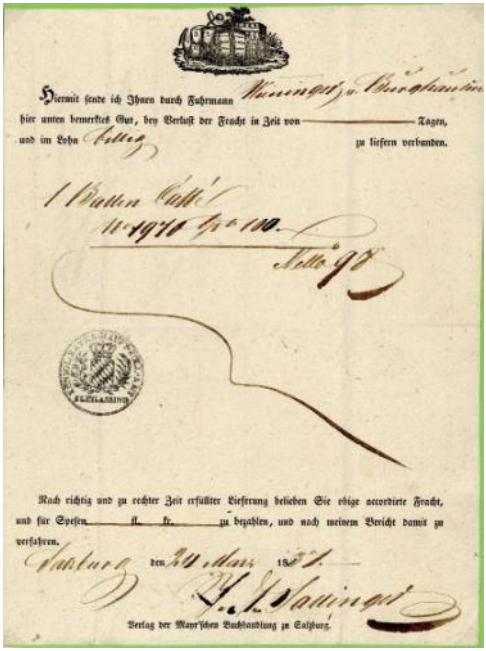
Zwei Abkürzungen mit Tradition und Bedeutung: ICO und ICA



Schon in den 60er-Jahren gab es internationale Bestrebungen, die starken Preisschwankungen auf dem Kaffeemarkt in ruhigere Bahnen zu lenken. Zu diesem Zweck wurden erstmalig 1963 ein Internationales Coffee Agreement (ICA) beschlossen. Das Besondere daran ist die Teilnahme von Erzeuger- und Verbraucherländern an der Gestaltung der Verträge. Zur Verwaltung dieser Abkommen wurde ebenfalls 1963 die Internationale Organisation ICO mit Sitz in London gegründet.

Der Weg zum Verbraucher

Die Fuhrleute, die weder staatlichen noch privaten Monopolverbänden angehörten, schlossen einen individuellen Kontrakt mit demjenigen ab, der Waren zu transportieren wünschte; sie unterlagen damit den Bestimmungen des geltenden Vertragsrechts. So waren sie für die Sicherheit und die Vollständigkeit der Ware ebenso verantwortlich wie dafür, sie unbeschädigt am Zielort bei der richtigen Person abzuliefern und sich dies schriftlich bestätigen zu lassen. Kam es zu größeren Beschädigungen der Waren oder kamen diese abhanden, so wurde die Schuld bzw. der Grad der Schuld des Fuhrmanns bemessen und er gegebenenfalls bestraft.


Hiermit sende ich Ihnen durch Fuhrmann
hier unten bemerktes Gut, bey Verlust der Fracht in Zeit von ——— Tagen,
und im Lohn
zu liefern verbunden.
Nach richtig und zu rechter Zeit erfüllter Lieferung belieben Sie obige accordirte Fracht,
und für Spesen ——— fl. ——— kr. ——— zu bezahlen, und nach meinem Bericht damit zu
verfahren.
Verlag der Mayr'schen Buchhandlung zu Salzburg.

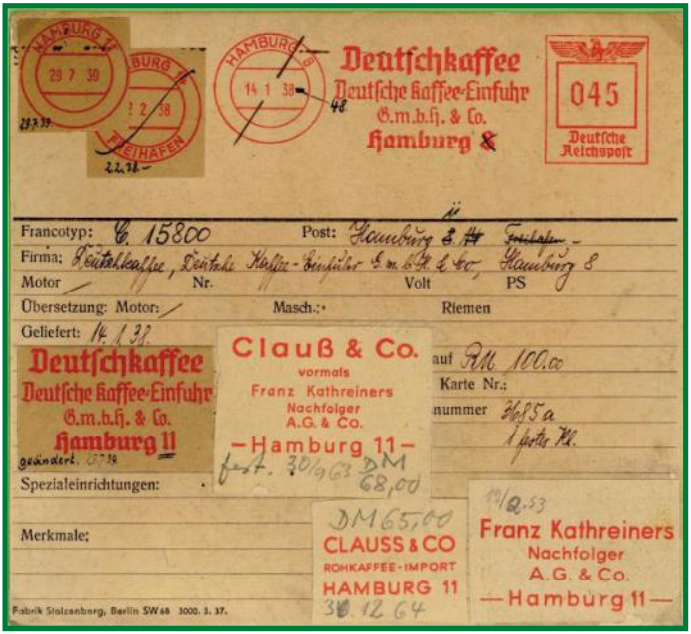
24 März 1837,
Fuhrmanns-Brief über einen Ballen Kaffee aus Salzburg nach Tittmoning, mit dem Zollstempel von Freylassing (Bayern). 1 Ballen Kaffee mit der Nummer 1970, Bruttogewicht 100 kg, Nettogewicht 98 kg.

Die Überwachungsstelle für Kaffee wurde am 27. März 1937 errichtet. Bis dahin wurde der Bohnenkaffee über die Überwachungsstelle für Waren verschiedener Art bewirtschaftet, die jedoch keine speziellen Anordnungen bezüglich Kaffee erließ, da der Import von Bohnenkaffee gesondert über die Hamburger Kaffee-Einfuhr-Vorprüfstelle kontrolliert wurde. Letztere war im Juni 1934 vom Reichskommissar für die Aus- und Einfuhrbewilligungen gegründet worden, um den Import von Bohnenkaffee entsprechend den Richtlinien des „Neuen Plans“ vor allem hinsichtlich der Preise zu überprüfen. Die Aufgaben der Vorprüfstelle gingen am 1. Mai 1937 auf die in Hamburg ansässige Überwachungsstelle für Kaffee (ab August 1939 Reichsstelle) über. Heinrich Reichelt, bis dahin Reichsbeauftragter für Waren verschiedener Art, wurde ihr Leiter und blieb es bis 1943.

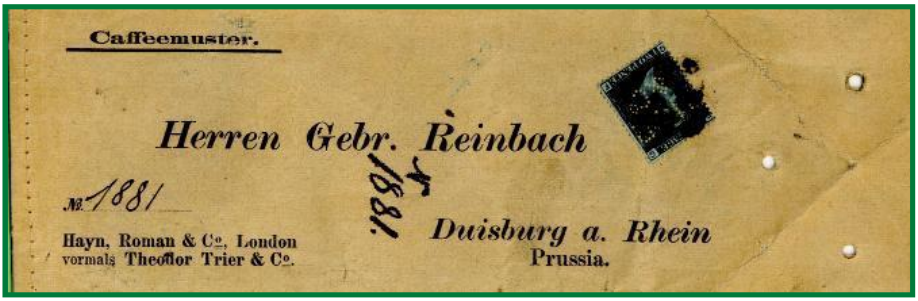


Wie muß man sich den alltäglichen Konsum von Kaffee im Dritten Reich vorstellen?

Reiner Bohnenkaffee war lange Zeit mehr Luxusgut als ein alltäglich konsumiertes Produkt – 1 Pfund Bohnenkaffee kostete fast das Zehnfache eines Pfunds „Kornkaffee“ aus Getreide. Erst 1937 nahm der Bohnenkaffeekonsum stark zu – im Zuge einer zumindest gefühlten Wohlstandsmehrung nach der 1936 erreichten Vollbeschäftigung. Doch 1939 brachen die Importe ein und mit Kriegsbeginn wurde Bohnenkaffee komplett für die Wehrmacht beschlagnahmt. Für die Zivilbevölkerung gab es nach Kriegsbeginn Bohnenkaffee nur in Form von Sonderzuteilungen: jeweils zu Weihnachten und fürs Durchhalten nach Bombenangriffen – den im Volksmund dann sogenannten „Zitterkaffee“.



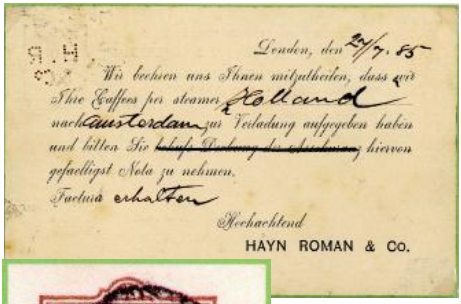
Eine Stammkarte: Francotyp C – Hamburg 8 – Deutsche Reichspost „Deutschkaffee Deutsche Kaffee-Einfuhr G.m.b.H. & Co.“ – erste Inbetriebnahme am 14.1.38. Umbau des Stempels auf Hamburg 11 am 29.7.39 mit gleichbleibendem Werbefeld.



Kaffee-Muster-Tüte # 1881 der Firma Hayn, Roman & Co., von London nach Duisburg.
Two-Pence-Marke mit Perforation H.R. & Co.

Kaffeefirmen, die größere Mengen an Kaffee kaufen wollen, erhalten zuerst eine entsprechende Kaffeeprobe zu analytischen Zwecken. So kann der Kaffeekoster den Wert des einzelnen Rohkaffees und dessen Verwendbarkeit für die verschiedenen Mischungen feststellen.

Hayn, Roman & Co. teilen mit, daß sie den georderten Kaffee per Schiff „Holland“, nach Amsterdam zur Verladung aufgegeben haben.


London, den 27/7.85
Wir beehren uns Ihnen mitzutheilen, dass wir Ihre Kaffees per steamer Holland nach Amsterdam zur Verladung aufgegeben haben und bitten Sie ~~behufs Deckung der Abrechnung~~ hiervon gefälligst Nota zu nehmen.
Factura erhalten
Hochachtend
HAYN ROMAN & Co.

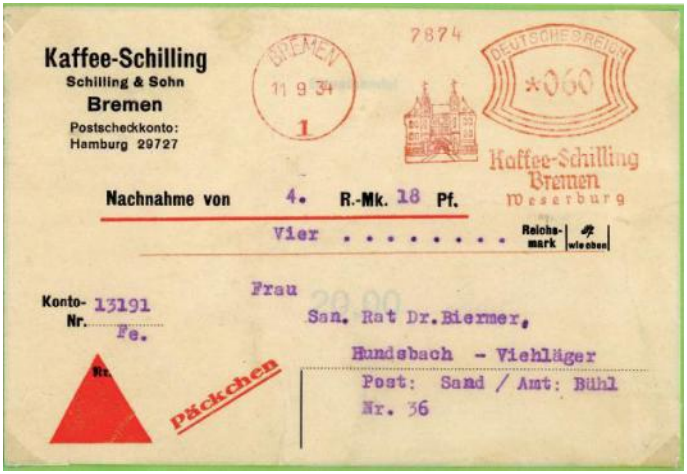




←↑ Auslandspostkarte aus Großbritanien & Irland, 27.7.1885 mit Kopfbild der Königin Victoria One Penny braun von London nach Soest. Karte im Wertstempel perforiert H.R. & Co.



Spucken statt Trinken: Wie bei der Weinverkostung wird der Kaffee nicht getrunken, sondern lediglich mit einem Spezial-Löffel probiert und dann anschließend in einen Napf (hier aus Kupfer) gespuckt. ➔



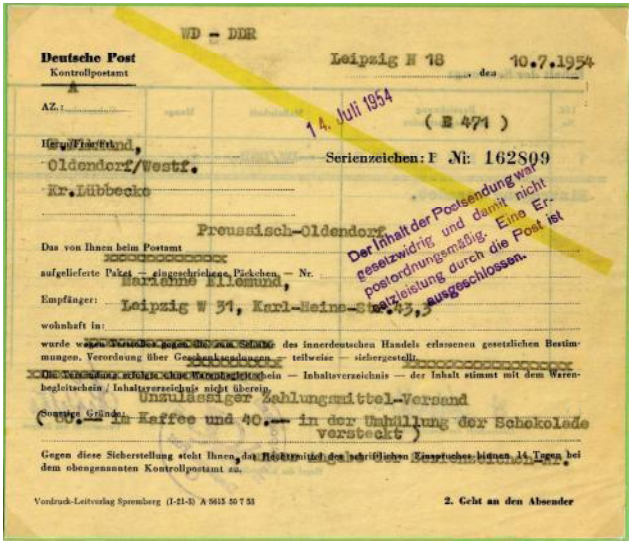
← 11.9.34 Ein Päckchen per Nachnahme nach Sand / Amt: Bühl

1923 kaufte die Rösterei Schilling die 1897 als Hagensburg errichtete Weserburg in Bremen und betrieb dort das Import- und Versandgeschäft inklusive einer Rösterei. 1973 stellte das Unternehmen seinen Betrieb ein.

Bescheid über eine Teilbeschlagnahmung: „60,-- (DM) im Kaffee und 40,-- (DM) in der Umhüllung der Schokolade versteckt.“

Stempel, 5-Zeiler: „Der Inhalt der Postsendung war gesetzwidrig und damit nicht postordnungsmäßig. Eine Ersatzleistung durch die Post ist ausgeschlossen.“

Es war allgemein bekannt, daß Pakete mit Kaffee und anderen „Kostbarkeiten“ auf dem Postweg abhanden kamen. Selten gab es eine Begründung.





Selbstbucherzettel der Firma Eduscho Bremen auf Paketkarte mit dem Vermerk:
Porto verrechnet durch Eduscho.

Großeinlieferern von Paketen, hier als Beispiel die Kaffeefirma Eduscho, war auf Antrag gestattet, Sendungen selbst so vorzubereiten und zu buchen, daß sie ohne weitere Bearbeitung durch die Post an die Empfänger verschickt werden konnten.

Vor dem Genüss steht der Zollbeamte



Selbst vor dem Morgenkaffee macht der Fiskus nicht halt. Das hat Tradition: Der Alte Fritz hat 1781 das staatliche Kaffeemonopol eingeführt, und vor Gründung des Deutschen Reiches 1871 war der Kaffeezoll eine der wichtigsten Einnahmequellen der deutsche Einzelstaaten. In Schweden hieß es: „Själv blandar jag fredligt mid kaffee mehr kron.“ (Ich mische friedlich meinen Kaffee mit Kronen.)



Ein Steuerbändchen aus dem Staat Victoria, Wert ½ Penny, gültig für ¼ Pfund Kaffee

Im Laufe der Zeit hat sich die Kaffeesteuer von einem Einfuhrzoll zu einer Verbrauchersteuer gewandelt. Deshalb ist die Einfuhr von Kaffeebohnen zoll- und steuerfrei, erst durch das Rösten wird Kaffee zu einer steuerpflichtigen Ware. Es spielt auch keine Rolle, ob man Röst- oder löslichen Kaffee trinkt, beide Arten sind gleichermaßen steuerpflichtig, ebenso kaffeehaltige Waren wie Cappucino, Eiskaffee oder Mokkapralinen. Die Kaffeesteuer bringt den Staaten jährlich Milliarden ein.



1954 fragt das Hauptzollamt Köln-Mitte im Stempel: „Ist dein Kaffee verzollt?“



Auf den Röster kommt es an

Ende des 19.Jahrhunderts war der Kaffee schon ein 1000-jähriges Getränk. Auch in dieser langen Zeit mußten Kaffeebohnen vor dem Aufbrühen geröstet werden. Das geschah zunächst in offenen Pfannen und seit Beginn des 18.Jahrhunderts in zylindrischen Röstern über dem Feuer oder dem Kohlebecken, die im Handbetrieb jahrzehntelang ihren Dienst taten. Größere Chargen, hohe Röstqualität und vor allem reproduzierbare Ergebnisse waren damals äußerst schwer zu gewährleisten.



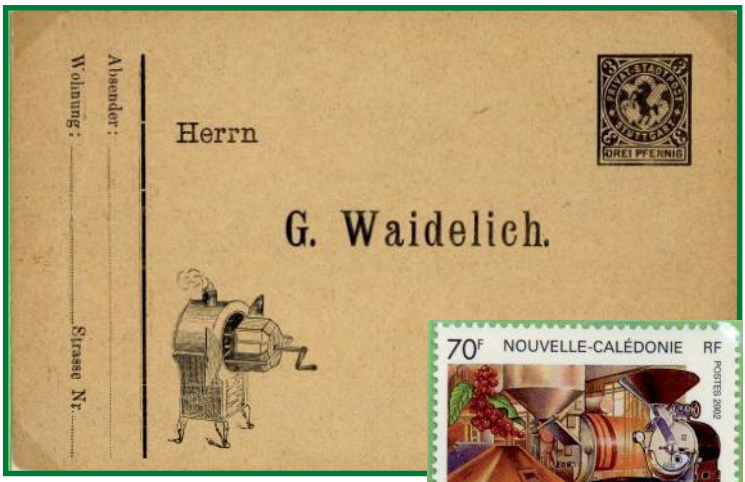
Pfannenröstung ➔

Rösten auf Holzkohle – eine Lowtech-Röstvariante! Eine Rösttrommel mit Holz zu befeuern, klingt nicht unbedingt nach der modernsten aller möglichen Methoden. Dennoch setzen immer mehr, vor allem kleine Betriebe auf diese archaische Energieform: was bei kleinen Bierbrauern „state of the art“ ist, entwickelt sich auch bei den Kaffeeröstern: craft coffee. Aus aromatischen Gründen, aber auch, weil Holzfeuer seit Urzeiten den Menschen begleitet; die aus Holzfeuer resultierende Geschmacksnote unterscheidet sich positiv von elektrischer und gasbetriebener Röstung.

1868 gründeten die Kaufleute Alex van Gülpen und Johann Heinrich Lensing zusammen mit dem Ingenieur Theodor von Gimborn die Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei. Als Kaffeehändler und Marktkenner sah van Gülpen im Röstmarkt große Potenziale und hatte gleichzeitig erkannt, daß das manuelle Kaffeerösten mühselig und ineffektiv war, besonders dann, wenn man Kaffeeröstung industriell betreiben wollte. Einige Zeit später verließ der erste Kugel-Kaffeebrenner – der Stammvater aller Probat-Röstmaschinen – die neu in Betrieb genommene industrielle Fertigung in Emmerich am Rhein. Dem Deutschen Reichspatent Nr. 100 von 1877 folgte 1884 das Patent auf den ersten Kaffee-Schnellröster. Bereits im Jahr 1900 war die 50.000. Röstmaschine verkauft.



Van Gülpen Röstmaschinen Emmerich steigern Ihren Umsatz



Stadtpost Stuttgart; Werteindruck 3 Pfg. schwarzes Pferdchen. Postkarte an die Firma G. Waidelich. Die Abbildung zeigt eine Kaffeeröst-maschine.

Trommelröster

Ebenso wie das Rösten erfordert der Rösterbau große Erfahrung

Erst sie versetzt uns in die Lage, von uns selbst zu lernen und mit dem Erlernten zu wachsen.

Wie genau muß ein Schaufelwerk bei welcher Maschinengröße konstruiert sein, damit eine optimale Konvektion gewährleistet ist? Wie verhält sich ein bestimmter Arabica-Robusta-Blend in der Espresso-Röstung, wenn der Röster nur zu 20 Prozent befüllt wird? Wie müssen Luftführung, Trommelgeometrie und Isolierung beschaffen sein, damit die gewünschten Temperaturkurven optimal getroffen werden?



Werbung der Emmericher Maschinenfabrik u. Eisen-giesserei für den „Original Emmericher Kaffeebrenner“

2-Heller-Drucksache, mit Merkur rechts schauend, befördert auf dem Territorium der Stadt Wien am 1.12.1910

In Braunschweig hatte am 10. Januar 1880 der 27-jährige Ferdinand Eichhorn am Steinweg 10 das erste Spezialgeschäft für Kaffee eröffnet. 1887 richtete er eine eigene Rösterei ein. Durch die positive Entwicklung des Geschäfts konnte sich Ferdinand Eichhorn 1894 einen Schnellröster (ein Vorläufer der Trommel-Röster – von der Ferdinand Gothot Maschinenfabrik in Emmerich) anschaffen, der eine höhere Qualität des Röstkaffees bei kürzerer Röstdauer sicherte.

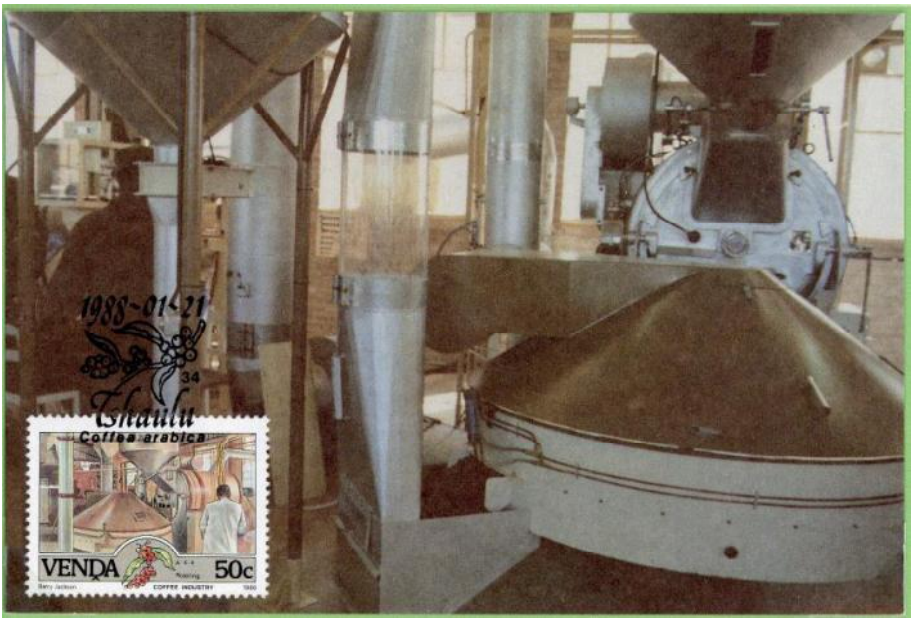


Carl Heimbs wird 1920 Teilhaber in der Firma von Ferdinand Eichhorn, als dieser 1934 verstirbt, erhält der Kaffee den Markennamen Heimbs. Heimbs entwickelt 1954 ein neues Röstverfahren: das Aerotherm-Röstverfahren. Dabei werden die Kaffeebohnen in einem indirekt erhitzten Luftstrom verwirbelt und schonend geröstet. Ohne Berührung mit heißen Metallteilen, die das Röstergebnis beeinträchtigen würden, schweben die Bohnen gleichsam in der Luft und werden so von außen nach innen gleichmäßig durchgeröstet. Durch die längere Verweildauer im heißen Luftstrom können die Kaffeebohnen ihre köstlichen Röstaromen nuancenreich entfalten und laufen dabei zu keinem Zeitpunkt Gefahr zu verbrennen. Das Ergebnis: Kaffeeliebhaber schätzen den vollendeten Geschmack des Kaffees. 1986 wird Heimbs Teil des Dallmayr-Konzerns.





Wann die Menschen das erste Mal Kaffee rösteten, liegt im Dunkel der Geschichte. Immer waren sie bestrebt, die Entwicklung des Kaffee-Aromas während des Röstprozesses zu verbessern. Vorbei sind die Zeiten, da die Bohnen einfach ins Feuer geworfen wurden, vorbei sind die Zeiten, da man in kleinen Pfannen über offenem Feuer oder auf dem Herd die Bohnen röstete. Früh haben die Menschen erkannt, daß die Bohnen bewegt werden müssen um gleichmäßiges Aroma zu entfalten. Röstpfannen und einfache Trommeln waren das Ergebnis. Heute sind wir weiter.



Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, braucht ein Röstmeister vor allem Fachwissen, Erfahrung und seine Sinne. Farbe, Form, Masse und Geruch der Bohnen werden im Röstprozeß fortlaufend überprüft. Zeit, Temperatur und Luftzufuhr sind die wichtigsten Variablen im Röstprozeß.

Handwerkliche Kaffeeröster benutzen einen Trommelröster. In einer Rösttrommel, die über einer Flamme rotiert, werden die Kaffeebohnen konstant bewegt und dadurch sehr gleichmäßig, langsam und schonend geröstet. Anders als bei industriellen Anlagen können viele Einstellungen, etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen und Dauer der Röstung, jederzeit individuell und nach Bedarf angepaßt werden.

Im Trommelröster verlieren Kaffeebohnen fast 1/5 an Gewicht, aber sie gewinnen enorm an Geschmack. Durch die zugeführte Hitze bekommen sie eine neue Struktur: erst verdampft Wasser, dann ändern sich Farbe und Form, Gase und Öle entweichen, und Säuregehalt, Süße und Bitterkeit variieren. Laufen diese Veränderungen langsam und kontrolliert ab, dann können sich Aromen und Geschmack besser entfalten.



Sortieren nach Größe und Dichte. Die meisten guten Kaffeebohnen gehen durch einen Maschinenpark, der die Bohnen nach Dichte und Größe sortiert. Gleichzeitig werden auch Stile, Kieselsteine und Schmutz entfernt.

Sortieren nach Farbe. Fotozellen und UV-Licht werden eingesetzt, damit die unreifen, schwarzen oder in Gärung befindlichen Bohnen erkannt und aussortiert werden. Fehlt das Geld für dieses teure Equipment, wird die Arbeit mit Augen und Händen der Arbeitskräfte erledigt.

Als letzter Arbeitsschritt in der langen Kette der Prozeduren wird der erlesene Kaffee eingesackt. Von dort gelangt der Rohkaffee in den Handel und letzlich zu unseren Heimröstern.

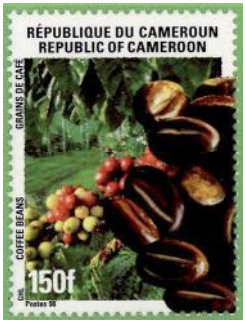


Deutsche Reichspost: Anzeigen-Karte 5 Pf. Germania grün.
Mit Anzeige von Zuntz: „Anerkannt beste Marke."

Zuntz war ein Kaffeeröst- und -handelsunternehmen mit Sitz in Bonn und später in Berlin. Ihre Ursprünge führte die Firma auf das 1783 von Nathan David Hess (1756 bis 1837) in Bonn gegründete Kaffee- und Kolonialwarengeschäft zurück, in das Amschel Herz Zuntz (1778–1814) einheiratete. 1837 übernahm Zuntz die Firma seines Schwiegervaters, doch er starb im selben Jahr. Seine Witwe (und Cousine) Rechel übernahm den väterlichen Betrieb und führte das Unternehmen unter A. Zuntz seel. Wb. (die Witib des seeligen Amschel Zuntz) fort. Das Unternehmen entwickelte sich vom Stammsitz Bonn aus zur größten Kaffeerösterei Deutschlands und zu einem bedeutenden Anbieter von Konsumgütern mit einer deutschlandweit bekannten Marke und bestand knapp 150 Jahre. Durch die Nazis wurde die Familie enteignet. Im Zweiten Weltkrieg wurden große Teile des Gebäudebestands zerstört. In der Nachkriegszeit übernahm der Dallmayr-Konzern das Unternehmen und führte die Marke fort. (Mehr bei wikipedia.)

Formänderungen. Die rohe Bohne ist innen sehr kompakt und hat einen glatte Oberfläche. Im Röstprozess nimmt sie dann eine neue Form an, denn Maß und Dichte ändern sich deutlich. Wasser und andere Inhaltstoffe und somit Gewicht gehen verloren. Zugleich wird die Bohne löchrig und platzt durch Gasbildung auf, so daß sich ihr Umfang etwa verdoppelt.

Beim Kaffeerösten kommt ein Punkt, wo der Kaffee anfängt, zu „knacken" – ähnlich wie bei Popcorn.
Beim ersten „Knacken" wird die Bohne porös, Wasser und andere flüchtige Substanzen verdunsten. Sie hat an Gewicht verloren, ist jedoch größer geworden. Jetzt kommen die geschmackvollen Kaffeenuancen heraus. Die Bohnen verlieren an Säure, allerdings auch an Süße.





Bei weiterer Röstung kommt es zum zweiten „Knacken".
In der Bohne bilden sich Luftbläschen, wodurch das Volumen weiter steigt. Sie ist noch leichter geworden – dieser Gewichtsverlust wird auch Einbrand genannt. Die Säure ist fast weg, Bitterkeit nimmt dafür zu. Das Aroma kommt nun weniger aus der Bohne als von der Verbrennung.

Die Tiefe der Röstung beeinflußt die Charaktereigenschaften des Kaffees unterschiedlich, was deutlich macht, daß es nicht eine generell richtige Röstung geben kann, weil ein anderer Röstgrad auch andere Eigenschaften der Bohne hervorhebt oder auch in den Hintergrund drängt.



Hakonbolaget druckte schon im Jahre 1956 das Produktions-Datum auf die Verpackungen seines gemahlenen Kaffees der Marke „LUXUS", um die Frische des Produkts anzuzeigen. Hakonbolaget ist eine 1917 von Hakon Swenson in Västerås gegründete Einkaufsgemeinschaft, die selbständigen Lebensmittelhändlern Größenvorteile im Einkauf bringen sollte.

Im nächsten Heft geht's weiter, denn einige Themen fehlen noch.





Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

3

Hohenlohekreis

ist ein Landkreis in der Region Heilbronn-Franken im Regierungsbezirk Stuttgart, der nach der historischen Region Hohenlohe benannt ist. Er ist mit rund 113.000 Einwohner der kleinste Landkreis Baden-Württembergs. Verwaltungssitz des Kreises ist Künzelsau, die größte Stadt ist Öhringen.

Künzelsau

Künzelsau liegt etwa 40 Kilometer östlich von Heilbronn; im Oktober 2022 wurde ihr der Zusatz Hochschulstadt verliehen. Das erste Mal urkundlich erwähnt wurde Künzelsau im Jahre 1098. Der Ort liegt am Künsbach; der Ortsname geht auf den deutschen Vornamen Konrad zurück; der Ort entstand auf der Aue des Konz. Bis 1802 unterstand die Stadt einer Ganerbengemeinschaft, die aus einer wechselnden Zahl von Mitgliedern bestand. 1806 kam Künzelsau mit dem Fürstentum Hohenlohe zum Königreich Württemberg. 1811 wurde Künzelsau Sitz des gleichnamigen Oberamts. Die Stadt hatte 1892 Anschluß ans Bahnnetz erlangt, doch ist der Ort gegenwärtig nicht mehr an das Eisenbahnnetz angeschlossen. 1981 wurde der Personenverkehr zugunsten des Nahverkehrsmodells Hohenlohekreis eingestellt, 1991 folgte die Gesamtstilllegung. Ein Großteil der früheren Bahnstrecke wurde in einen asphaltierten Radweg umgewandelt, der zur Hohenloher Ebene hinaufführt. In Künzelsau wird in geringem Umfang Weinbau betrieben. Die Lagen gehören zur Großlage Kocherberg im Bereich Jagst–Kocher–Tauber. Eine eigene Einzellage hat der Ortsteil Belsenberg mit Heilig Kreuz.

> Eine Ganerbschaft war nach altdeutschem Erbrecht das gemeinsame Familienvermögen, vorwiegend Grundbesitz, über das die Ganerben nur gemeinsam verfügen konnten.

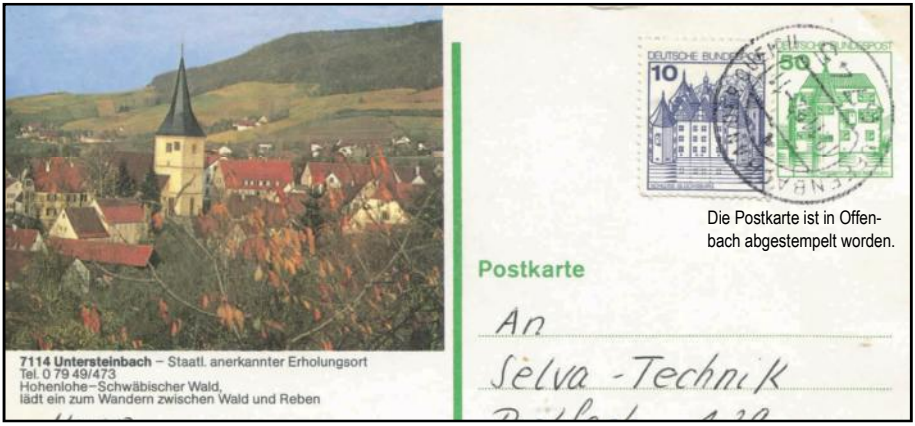


Größter Arbeitgeber der Stadt Künzelsau ist die Würth-Gruppe. Die Reinhold-Würth-Hochschule ist ein Campus der Hochschule Heilbronn und ermöglicht ein Studium in den Bereichen Technik und Wirtschaft. Da die Gefahr bestand, daß die Hochschule mangels Studenten wieder geschlossen werde, wurde ein Erweiterungsbau mit Landesmitteln beschlossen; schließlich gab auch das Unternehmen Würth, das hier seinen Hauptsitz hat, eine Stiftung. Vermutlich gibt es ein gutes Verhältnis zwischen Studenten und Professoren sowie Lehrbeauftragten.

Untersteinbach

Untersteinbach mit nicht einmal 1.500 Einwohnern entstand während der Rodungszeit des 11. der 12.Jahrhunderts. Erstmals findet es urkundliche Erwähnung im Jahre 1266 als Steinbach apud Oren. 1680 wurde das erste Schulhaus eingeweiht. Die höchstbesteuerten Gemeindemitglieder nahmen im Krisenjahr 1853 die Kinder aus sehr armen Familien in Kost, um den Kinderbettel abzustellen. Es wird berichtet, daß die Armut bei einigen Familien so groß war, daß die Kinder für winterliche Bedingungen keine Schuhe besaßen und es ihnen an der allernotwendigsten Kleidung fehlte. 1889 wurde die erste Kleinkinderschule eingerichtet. Aus diesem Ort kommen Hans und Susanne Hirzel, die für ihre Teilnahme an der Flugblatt-Aktion der Widerstands-Gruppe Weiße Rose zu Gefängnisstrafen verurteilt wurden.

Obst- und Weinbau bilden den landwirtschaftlichen Schwerpunkt. Die Ortsmitte ist bestimmt durch kleine Anwesen mit zum Teil gestelzten Seldnerhäuschen – kleinen Bauernhäuser – vergleichbar einer Kate, die einem Kleinbauern oder Knecht ohne großen Grundbesitz gehörten. Zum Haus gehörte eine Scheune und ein Stall für Ziegen (statt Kühen).



Die Postkarte ist in Offenbach abgestempelt worden.

Ingelfingen



Die Stadt Ingelfingen ist ein staatlich anerkannter Erholungsort im Hohenlohekreis. Ab 1938 gehörte Ingelfingen zum neu formierten Landkreis Künzelsau und seit 1973 zum Hohenlohekreis. Sie liegt am unteren Kocher, über 35 Kilometer nordöstlich von Heilbronn und etwa 3 Kilometer nordwestlich von Künzelsau. Die Kernstadt liegt im Tal des Kochers zwischen Künzelsau und Forchtenberg. Der Schulklingenbach zieht in südsüdöstlicher Richtung durch die Altstadt und mündet dann von rechts in den Fluß. Das erste Mal urkundlich erwähnt wurde Ingelfingen im Jahre 1080. Während der Zeit der Stammesherzogtümer lag der Ort im Herzogtum Franken. Schon 1302 wurde Ingelfingen als *oppidum* bezeichnet, war somit ein befestigter Ort mit allen damit verbundenen Rechten einer Stadt. 1323 verlieh König Ludwig IV. (der Bayer) dem Ort das Marktrecht. Zwischen 1701 und 1805 hatten hier die Grafen und seit 1764 Fürsten zu Hohenlohe-Ingelfingen ihre Residenz, was dem Ort durch die Ansiedlung von Handwerkern eine wirtschaftliche Blüte bescherte. 1806 gingen alle sieben Orte auf der heutigen Gemarkung im Königreich Württemberg auf.

Seit 1892 förderte die Gründung der Weingärtnergenossenschaft Ingelfingen, Vorläuferin der heutigen Kochertalkellerei, den Weinbau. Im 19.Jahrhundert fand man bei der Suche nach Steinkohle Salzwasser mit großer Heilwirkung. Der Poststempel verweist auf die Heilwirkung für Magen, Darm und Galle. Dieses ist seit 1994 durch einen Brunnen im Kurgarten für den privaten Gebrauch nutzbar. Ingelfingen ist eine Weinbaustadt, deren Lagen zur Großlage Kocherberg im Bereich Kocher–Jagst–Tauber gehören. Es liegt an der Württemberger Weinstraße. Die Rebflächen werden von den Mitgliedern der Kochertalkellerei sowie von Selbstvermarktern bewirtschaftet.



Der Stempel (16.8.1948) verweist auf das *württembergische* Ingelfingen als Kur- und Badeort sowie den Edelweinbau. Die Briefmarke der Deutschen Post wird geziert mit dem Überdruck *„Sowjetische Besatzungs-Zone“,* was sehr merkwürdig ist.



Dörzbach ist eine Gemeinde im Hohenlohekreis

Die Gemeindefläche Dörzbachs am rechten Ufer der Jagst liegt im Naturraum Kocher-Jagst-Ebenen und wird vom großen Nordbogen der mittleren Jagst durchzogen. Dörzbach ist eine Weinbaugemeinde, deren Lagen zur Großlage Kocherberg im Bereich Kocher–Jagst–Tauber gehören. Der Ort liegt an der Württembergischen Weinstraße. Die Lage Altenberg wurde querterrassiert*), um die Bewirtschaftung der steilen Weinberge zu verbessern. Die Weine werden über die Kochertalkellerei-Genossenschaft vermarktet.

Prähistorische Funde, unter anderem aus der Jungsteinzeit, deuten darauf hin, daß Dörzbach und seine Teilorte bereits in der Zeit um 3500 v.Chr. besiedelt waren. Nachgewiesen ist, daß Dörzbach schon um 500 v.Chr. von Kelten besiedelt war. Sie legten ein Felsen- und Quellenheiligtum an. Im Frühmittelalter lag der Ort im Herzogtum Franken. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Dörzbach an der Jagst im Jahre 1230 unter dem Namen Torzebach. Die ältesten noch vorhandenen Bauteile vom Schloß Eyb stammen aus dem 12.Jahrhundert. Bis zum 15.Jahrhundert hatte die Burg eine sehr wechselvolle Geschichte mit vielen Eigentümern bzw. Anteilseignern. Im späten 14.Jahrhundert erlangten die Herren von Berlichingen den Besitz der Burg. Goethe war hier und schrieb sein Drama, was zu den heutigen Burgfestspielen führte. Als noch nicht gegendert wurde und der Begriff „woke“ unbekannt war, schrieb unser Nationaldichter: „Er aber, sag’s ihm, er kann mich im Arsche lecken!“ Dieser schwäbische Gruß („Legg me am Arsch“) stammt von einem alten Entblößungs- und Abwehrzauber und führt heute zu einer strafrechtlichten Verfolgung.

*) Die Zeilen und Gassen werden bei der Querterrassierung hangparallel angeordnet und können wesentlich einfacher bewirtschaftet werden. Neben der arbeitsparenden Bewirtschaftung mit normalen Schmalspurschleppern haben Querterrassen-Weinberge auch einen ökologischen Vorteil. Ein Teil des dieserart bewirtschafteten Weinbergs besteht aus Böschungen, die der direkten Bewirtschaftung entzogen sind und ein großes Potential für den Naturschutz haben. Die allgemein übliche Längsterrassierung führt zu einem Abfluß von Ackerboden.

Der **Weißherbscht** ist ein Roséwein – mit einer entscheidenden Besonderheit: zur Erzeugung eines Weißherbsts darf nur eine bestimmte rote Traubensorte verwendet werden, nicht mehrere wie beim Rosé. Ein Weißherbst ist also ein rebsortenreiner Rosé – und die Rebsorte muß auf der Flasche angegeben werden. Er muß mindestens Qualitätswein b.A. sein. Im Weiteren gilt genau wie beim Rosé: die Schalen der Trauben werden relativ früh vom Saft getrennt, dadurch kann nur ein kleiner Teil ihrer Farbe in den Saft übergehen – der Wein wird nicht rot, sondern rosé. Seine Farben reichen von Gold schimmernd bis Hellrot. In Sachen Geschmack ist der Weißherbst meist leicht fruchtig und frisch.









Die Alemannen

waren eine frühmittelalterliche Bevölkerungsgruppe, die dem westgermanischen Kulturkreis zugeordnet wird. Bleibende Kernräume ihrer frühmittelalterlichen Siedlungs- und Herrschaftsgebiete lagen vor allem im Gebiet des heutigen Baden-Württemberg und Elsaß und angrenzender Regionen. Zwischen dem 6. und dem 9.Jahrhundert gingen ihre Herrschaftsräume politisch und kulturell in Ostfrankreich auf und wurden zwischen dem 10. und 13.Jahrhundert politisch nochmals vom Herzogtum Schwaben zusammengefaßt. Traditionell wird die erste namentliche Bezeugung der Alemannen mit einem kurzen Feldzug des Kaisers Caracalla im Sommer 213 gegen Germanen im Donaugebiet in Verbindung gebracht. Die Bedeutung des Namens ist nach herrschender Ansicht eine Zusammensetzung von germanisch *ala- „alle“ und *manōn „Mensch, Mann“. Anfang des 19.Jahrhunderts wurde der historische Name zuerst in der Form des eingedeutschten Adjektivs alemannisch für die Dialekte am Hoch- und Oberrhein eingeführt.

Asperg

zählt rund 2.300 Einwohner und ist eine Stadt im Strohgäu am Fuße des Hohenasperg. Die Geschichte der Stadt ist eng mit dem Hohenasperg verbunden. In vorchristlicher Zeit, um 500 v.Chr., war der Hohenasperg Fliehburg und vermutlich ein mächtiges frühkeltisches Machtzentrum. Zahlreiche keltische Grabstätten in der näheren Umgebung sind so ausgerichtet, dass man von ihnen aus freie Sicht auf den Hohenasperg hat. Eine Nutzung des exponierten Berges durch Alemannen und Franken kann zwar vermutet, aber nicht sicher belegt werden. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Asperg bereits 819, als der Gaugraf Gozbert seinen dortigen Besitz dem

Kloster Wessenburg (Wissembourg) im Elsaß schenkte, wofür ihm ein direkter Platz im Himmel geboten wurde. Im Hochmittelalter gehörten Burg und Siedlung den Pfalzgrafen von Tübingen. Größere Bedeutung erlangte der Ort aber erst mit der Gründung der 1304 erstmals dokumentierten und bis 1909 selbständigen Stadt Hohenasperg mit eigener Stadtgerechtigkeit. 1308 erwarb Württemberg Asperg samt der Burg durch Kauf. Bekannt ist die Festung, weil Friedrich von Schiller, unser anderer Nationaldichter, rechtzeitig vor einer Inhaftierung nach Mannheim floh.

Asperg ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Schalkstein im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Der Weinbau ist seit dem 9.Jahrhundert nachweisbar. In Asperg befindet sich ein Weinbaumuseum, in dem die Tradition des Asperger Weinbaus sowie die Kelter- und Kellereitechnik der letzten 200 Jahre präsentiert werden.



„Alte Bergfeste – Junge Industriestadt“

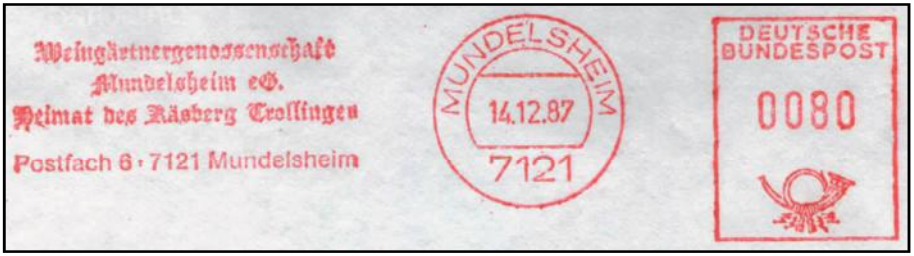
Mundelsheim

mit fast 3.500 Einwohnern gehört zum Landkreis Ludwigsburg und liegt am Neckar. Um das 1.Jahrhundert n.Chr. herum besiedelten die Kelten das Neckartal. Mit dem Einfall der Römer wurde das Gebiet dem römischen Reich eingegliedert. Um 500 n.Chr. begann die Herrschaft der Alemannen. Es war ein alemannischer Adliger namens Mundolf, der dem Ort seinen heutigen Namen gab: „Mundolfsheim“, was im Sprachgebrauch im Laufe der Jahrhunderte zu „Mundelsheim“ verändert wurde. 1245 wurde der Ort „Mondelsheim“ zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Die Markgrafen von Baden gaben ihn im 13.Jahrhundert den Herren von Urbach zu Lehen. Im Jahre 1422 verlieh Kaiser Sigismund Mundelsheim die Stadtrechte. Die Herren von Urbach beteiligten sich an vielen Raubüberfällen auf reisende Kaufleute. Deshalb rückten die Reichsstädte Heilbronn und Schwäbisch Hall im Jahre 1440 mit einem Heer von 600 Mann zu Pferd gegen Mundelsheim vor und zerstörten den Ort. Die Reste wurde im 16.Jahrhundert an Württemberg verkauft.

Die Wirtschaft Mundelsheims ist, wie die der ganzen Region, durch den Wein- und Obstbau geprägt. Eine sehr bekannte Weinlage ist der Mundelsheimer Käsberg. Wie auch die anderen Lagen Mühlbächer und Rozenberg gehört er zur Großlage Schalkstein im Bereich Württembergisch Unterland.







Der **Acolon** ist ein im württembergischen Weinsberg gezüchtete Rotweinsorte, die sich innerhalb weniger Jahre einen festen Platz im deutschen Rotweinsortiment erobert hat. Als Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder verbindet der Acolon den betörenden Duft des Dornfelders mit der Struktur und Länge des Lembergers. Die junge Rebsorte ist in ihren Eigenschaften dem Lemberger ähnlich. Die Weine besitzen eine hohe Farbintensität werden vor allem in guten bis mittleren Lagen angebaut.

Der **Weißburgunder** gehört zur Familie der Burgunder. Immer mehr deutsche Weingärtner entdecken den Wert dieser eleganten Rebsorte, deshalb hat sich seine Anbaufläche im letzen Jahrzehnt nicht nur in Württemberg verdoppelt. In seinen Ansprüchen an Boden und Klima zeigt sich seine mögliche Verwandtschaft mit dem Spätburgunder. Er bevorzugt warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie trocken-warme Lagen.

Bönnigheim

weist rund 8.200 Einwohner auf und ist eine Stadt im Norden des Landkreises Ludwigsburg. Die erste urkundliche Nennung Bönnigheims findet sich im Lorscher Codex. In einer auf den 16. Februar 793 datierten Urkunde vermachte die Nonne Hiltburg einige Gemeinden, darunter Bönningheim dem Kloster Lorsch. Durch diese Schenkung kam Bönnigheim später mit dem Kloster an das Hochstift Mainz.

Zwischen 1235 und 1252 hatten die Pfalzgrafen von Tübingen Zugriff auf Höfe in Bönnigheim, die um 1235 einen Hof an das Kloster Bebenhausen übertrugen. 1284 verkauften Abt Volland und der Konvent von Kloster Hirsau „um ihrer Schulden willen“ ihren Besitz in Bönnigheim und Botenheim ans Kloster Bebenhausen. 1276 verkaufte Werner von Bönnigheim, Sohn des edelfreien Albert junior von Roßwag, dem Kloster Herrenalb alle seine Äcker und Wiesen in Aurich (an der Enz). 1291 übergab König Rudolf die Ortschaft seinem Sohn Albrecht von Löwenstein-Schenkenberg. Weil es bisher nur einmal erwähnt wurde: Die Einwohner wurden wie üblich nicht gefragt, ob sie denn die Herrschaft wechseln wollten. Das ist vergleichbar mit Kauf und Verkauf von Firmen durch Hedgefonds (vom ehemaligen SPD-Vorsitzenden Franz Müntefering als „Heuschrecken“ bezeichnet), bei denen die Arbeitnehmer auch nicht befragt werden, ob’s sie’s denn wollten.

Der Weinbau ist schon seit der ersten urkundlichen Nennung in Bönnigheim bekannt. Die Strombergkellerei baut als Erzeugergenossenschaft die Weine mehrerer Orte, darunter Bönnigheim, aus. Überregional bekannt als Weingut speziell für **Spätburgunder** und **Lemberger** von hoher Qualität ist das Weingut Dautel.



Seine Eleganz und Finesse machen den **Spätburgunder** – oder **Pinot Noir** – zum anspruchsvollsten Mitglied der Burgunderfamilie zum König der Rotweine. Seit 884, als Kaiser Karl der Dicke die Sorte an den Bodensee brachte, ist der Spätburgunder in Deutschland heimisch. Die edle und sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt im Anbau und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in ähnlich wertvollen Lagen wie der Riesling.



Walheim

Die Gegend von Walheim war bereits in der Jüngeren Steinzeit um 4000 bis 2500 v.Chr. besiedelt; heute wohnen fast 3.300 Einwohner in dem Dörfchen. Ab 450 v.Chr. wurden keltische Wehr- und Wohnanlagen errichtet. Aus der Römerzeit sind zahlreiche Spuren in Walheim erhalten: auf der Markung befinden sich die Reste von zwei römischen Kastellen aus der Zeit um 85 bis 120 n.Chr. und einer ausgedehnten zivilen Siedlung. Auf dem Gebiet des heutigen Ortes befand sich in dieser Zeit ein wichtiger Handelsplatz. Ab 233 n.Chr. wurde das mittlere Neckartal von den Alemannen besiedelt. 496 n.Chr. wurde die Gegend fränkisch. 1071 wurde Walheim zum ersten Mal urkundlich erwähnt. An den Bauernkriegen beteiligten sich im Frühjahr 1525 die Walheimer unter Jörg Ratgeb und Matern Feuerbacher. Vier Jahre später gelang es dem Markgrafen von Baden, den Ort käuflich wieder in seinen Besitz zu bringen, ab 1596 war Walheim württembergische Amtsgemeinde. Walheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Schalkstein im Bereich Württembergisch Unterland gehören.



Der **Müller-Thurgau** verdankt seinen Namen Professor Hermann Müller (1850–1927) aus dem Schweizer Kanton Thurgau, der die Rebsorte wahrscheinlich aus Riesling und Madeleine Royal züchtete. Modern ausgebaut als Rivaner mit jugendlicher Frische und lebhafter Säure ein früher Sommerwein und als Müller-Thurgau edelsüß ein klassischer Dessertbegleiter. Die Rebsorte stellt geringere Ansprüche an Boden und Klima. Sie belegt in Deutschland die größte Anbaufläche nach dem Riesling. In Württemberg hat sie heute Spezialitätencharakter und wird hauptsächlich als Rivaner ausgebaut.

Der **Kerner** ist eine Neuzüchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. „Eltern“ sind Trollinger und Riesling. Züchtervater war im Jahr 1929 der damalige Leiter der Abteilung Rebenzüchtung August Herold. Benannt wurde die Sorte nach dem Weinsberger Dichter, Arzt und Weinfreund Justinus Kerner. Nachdem der Kerner in der Gunst der Weintrinker in den vergangenen Jahren etwas an Boden verlor, wurde in Weinsberg ein Qualitätskonzept mit dem Namen „Justinus K.“ entwickelt.

Die hohe Qualität der Weißwein-Rebsorte **Grauburgunders** überzeugte die Weingärtner schon im 19.Jahrhundert. **Ruländer** ist der Name, unter dem die Rebsorte in Deutschland klassifiziert ist. Die Sorte ist vermutlich aus dem Burgund oder aus der Champagne als **Pinot gris** nach Deutschland gebracht worden. Die Sorte, Hauptanbaugebiete Deutschland und Italien, liebt warme, tiefgründige Böden und gedeiht besonders gut auf Lössterrassen, aber auch auf Kalkböden und steinigen Untergründen.

Vaihingen

Die Große Kreisstadt Vaihingen an der Enz, rund 29.000 Einwohner, liegt etwa 24 Kilometer nordwestlich von Stuttgart und 20 Kilometer östlich von Pforzheim. Die Stadt bildet ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. Eine Besiedelung der Gegend um Vaihingen ist seit dem Frühneolithikum nachweisbar. Grabungen der vergangenen Jahre haben eine große Siedlung der Linearbandkeramik freigelegt. Gegen Ende des 3.Jahrhunderts nach Beginn unserer Zeitrechnung drangen Alemannen in das römisch dominierte Neckarbecken ein und gründeten die meisten heutigen Ortschaften. Um 500 wurde das Gebiet um Vaihingen fränkisch, christianisiert und dem Bistum Speyer einverleibt. Bei der um 750 vorgenommenen Gliederung in Gaugrafschaften wurde Vaihingen dem Enzgau zugeordnet und entwickelte sich zum Hauptort dieser Grafschaft. Die erste urkundliche Erwähnung Vaihingens könnte schon 779 zusammen mit Grüningen und Hochdorf an der Enz in einer Urkunde über eine Schenkung des fränkischen Enzgau-Grafen Kunibert an das Kloster Fulda erfolgt sein. Der Stadtteil Riet wurde im Jahr 812 erstmals im Lorscher Codex urkundlich erwähnt. 1339 kam die Ortschaft in den Besitz der Grafen von Württemberg.

Vaihingen liegt an der Württemberger Weinstraße und der südlichsten Route der Deutschen Fachwerkstraße, die beide an vielen Sehenswürdigkeiten vorbeiführen. Die Großlage Stromberg im Bereich Württembergisch Unterland gehört zum Weinbauort Vaihingen.



Der **Silvaner** kann in Württemberg auf eine lange Geschichte zurückblicken. Mitte des letzten Jahrhunderts galt er in Deutschland als wichtigste Rebsorte – mehr als jede zweite Rebe war ein Silvanerstock. Sein Ursprung liegt vermutlich in Österreich. Der Name geht wahrscheinlich auf das lateinische Wort *silva* für Wald zurück und nicht, wie manchmal vermutet, auf Transsilvanien, wo Graf Dracula von einem anderen Getränk lebt. Der Silvaner stellt hohe Ansprüche an Boden und Klima und gibt sich nicht mit trockenen oder steinigen Böden zufrieden. In Württemberg findet man ihn vor allem im Norden an Kocher und Jagst und im Taubertal. Hier verleihen die Muschelkalkböden den Weißweinen eine subtile Mineralität und vornehm elegante Art.

Steinheim an der Murr

(12.000 Einwohner) ist eine Stadt im Landkreis Ludwigsburg. Die Stadt liegt am Unterlauf der Murr in 190 bis 392 Metern Höhe im Nordosten des Landkreises und hat Anteil an den Naturräumen Neckarbecken und Schwäbisch-Fränkische Waldberge. Die Bottwar durchfließt den Ort und mündet ein wenig westlich des Ortszentrums in die Murr. Steinheim ist Fundort des Homo steinheimensis, der mit einem geschätzten Alter von etwa 250.000 Jahren der drittälteste Fund aus der Frühgeschichte der Menschheit in Europa ist. Das Gebiet Steinheims war bereits in römischer Zeit besiedelt (90–260 n.Chr.). Um 500 n.Chr. wurde durch die Merowinger ein Steinheimer Ortsadel eingesetzt, die Herren von Steinheim. So entstand in der Folgezeit ein fränkisches Dorf. Die Herren von Steinheim besaßen auf dem heutigen Burgberg eine Wehrburg und Warte, die um 800 n.Chr. erbaut wurde. Vermutlich 1250 wurde sie vollständig zerstört. Seine erste Erwähnung findet Steinheim im Lorscher Codex, datiert 13.September 832. Im 12.Jahrhundert errichteten die Markgrafen von Baden auf den Überresten des römischen Bades einen Herrenhof. In 1254 gründen der Ritter Berthold von Blankenstein und seine Gattin Elisabeth von Blankenstein (geborene Elisabeth von Steinheim) das Kloster Mariental und stiften diesem u.a. die Steinheimer Pfarrkirche. Bei der Genehmigung der Klostergründung durch Papst Innozenz IV. fällt auf, daß am selben Datum, den 4. April 1251, der Papst ebenfalls die Ehe der Klosterstifter genehmigte. Aus diesem Grund geht man davon aus, daß die Ehegenehmigung durch die Klostergründung unterstützt wurde.
Steinheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zu den Großlagen Wunnenstein und Schalkstein im Bereich Württembergisch Unterland gehören.



Im nächsten Heft folgt Neuffen im Landkreis Esslingen und das Remstal (Rems-Murr-Kreis). Dann ist Schluß mit dem Weinbaugebiet Württemberg. Und auch überhaupt.

Weil Sie gerade über württembergischen Wein lesen ...

Vor mehreren Monaten verglich ein Journalist Wein vom Kalterer See mit württembergischem Trollinger: „Während der Großteil des als „Schwabenmilch“ berüchtigten Trollingers immer noch in der gefürchteten halbtrocknen, gar lieblichen Ausführung als gesichts- und geschmacklose Billigplörre gleich hektoliterweise aus den Gärtanks in lokale Kennerkehlen fließt, wuchs der Südtiroler Vernatsch zur international gefragten Weinspezialität.“ Das ist eine sehr unfaire Pauschalbeurteilung. Denn wie überall, gibt es sonen und solchen. (kh)



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Ravioli

Ravioli (Singular Raviolo, Spaghetti–Spaghetto) sind italienische Varianten von Teigtaschen, die eine weltweit verbreitete Speisenkategorie darstellt.









Zur Herstellung wird ein Teig aus Mehl (oder Hartweizengries), Wasser, Salz und gegebenenfalls Eier flach ausgerollt. Darauf werden die Füllungen in kleinen Portionen gelegt und die Teigtaschen abgetrennt, mehr oder weniger kunstvoll geschlossen und danach gekocht, gedünstet, gebraten oder frittiert. Aufgrund der einfachen Zubereitungsweise und der Breite der möglichen Varianten sind Teigtaschen schon seit Jahrhunderten auf der ganzen Welt verbreitet. Ob die europäischen unabhängig von den asiatischen Versionen entstanden sind, ist noch nicht geklärt.

Die Ravioli bestehen aus zweilagigen Quadraten, Halbkreisen oder Dreiecken aus Eiernudelteig mit einer feingehackten Füllung aus Fleisch, Fisch, Frischkäse oder Gemüse sowie Gewürzen (oft Muskat). Die Rezepte für die Füllungen können recht einfach sein, aber auch aufwendig. Serviert werden Ravioli meist mit Butter oder einer Tomatensauce und Parmesan.

Bei der handwerklichen Herstellung von Ravioli wird der Nudelteig zunächst zu einem großen, dünnen Rechteck ausgerollt. Eine Hälfte des Teige wird mit kleinen, meist walnußgroßen Portionen der Füllung belegt. Die Zwischenräume werden mit Wasser oder Ei benetzt. Danach wird die zweite Hälfte des Teigs darüber geklappt, in den Zwischenräumen angedrückt und schließlich die Ravioli mit einem Messer, Teigrädchen oder Ravioliausstecher geschnitten.



Historisch lassen sich die gefüllten italienischen Ravioli bis ins Mittelalter zurückverfolgen.

Schon zu Beginn des 20.Jahrhunderts wurden Ravioli in Konservendosen als eines der ersten Fertiggerichte angeboten. Im Ersten Weltkrieg waren sie eine Frontnahrung für die italienischen Streitkräfte. In den Folgejahren der Zwischenkriegszeit kamen Ravioli in Konservendosen auf den Markt. Zur damaligen Zeit gab es in den meisten Haushalte noch keinen Kühlschrank, so waren Konserven attraktiv. Unmittelbar nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs setzte sich das Konzept in Europa und Nordamerika durch: Heinz (heute The Heinz Kraft Company, USA) in Großbritannien, Buitoni (heute eine Nestlé-Beteiligung) in Frankreich, Chef Boyardee in den USA und Hero (heute über Schwartau International im Besitz der Oetker-Familie) in der Schweiz waren zu jener Zeit die Hauptanbieter. Erst 10 Jahre später, 1958, zieht Maggi (eine Nestlé-Tochter-Gesellschaft, der Vater des Erfinders Julius Maggi war Italiener und deshalb heißt es in der Schweiz und in Österreich „richtig“ Madschi) nach, und zwar auf dem deutschen Markt. Am 14.Mai 1958 ging die erste Dose Ravioli im Maggi-Werk in Singen am Bodensee vom Band – und löste damit eine kleine Revolution in der Küche aus.







Die mit Paniermehl und Schweinefleisch gefüllten „Ravioli in Tomatensauce“ von Maggi waren das erste Nudel-Fertiggericht in Deutschland. Es paßte in die damalige Zeit. Der Massentourismus begann, es war eine „ideale“ Camping-Mahlzeit, Italien war ein beliebtes Urlaubsziel, und auch für die Studenten-Küche war es attraktiv. Als Naßfertiggericht müssen sie vor dem Verzehr lediglich erwärmt werden. 2007 wurden in Deutschland allein rund 40 Millionen (2022: nur noch 36 Millionen) 800-Gramm-Dosen Ravioli von Maggi verkauft. Das Marketing und die Werbung für Ravioli sind bis heute wirksam. In den USA ist der 20.März der „National Ravioli Day“.





Die Dosen-Ravioli haben in „besseren Kreisen“ heutzutage jedoch ein schlechtes Image. Es ist ein Parade-Beispiel für billige globale Fertignahrung. So wurde in einem Dokumentarfilm aufgezeigt: Die Tomaten wachsen in Portugal. In einer Fabrik in der Nähe von Porto werden sie zu Soße verarbeitet. Der Weizen für den Ravioliteig wächst





in der Ukraine. Das Fleisch für die Füllung stammt von deutschen Schweinen und Rindern, die allerdings aus Kostengründen nicht in Deutschland geschlachtet werden, sondern in Polen. Alle Zutaten kommen in Frankreich zusammen und werden dann als Dosen-Ravioli europaweit verkauft. Da wird noch viel Freude aufkommen, wenn das europäische Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz auch für kleinere Hersteller angewendet werden muß.



Mittlerweile werden Ravioli auch als Halbfertiggericht getrocknet oder frisch in Folie verpackt und gekühlt angeboten (z.B. von den Firmen Hilcona in Liechtenstein und Pastificio Rana in Italien) und es gibt in (italienischen) Feinkostläden die verschiedensten Ravioli.

So gibt es bei Oltersdorfs keine selbst zubereiteten Ravioli, sondern solche aus dem Supermarkt oder vom Italiener in der Markthalle. Häufiger gibt es aber die schwäbische Teigtasche – die Maultaschen, die angeblich im Kloster Maulbronn erfunden wurde; weil während der Fastenzeit ja kein Fleisch gegessen werden durfte, wurde selbiges mit Teig umhüllt und vor dem Herrgott versteckt und da kommt die schwäbische Bezeichnung Herrgottsbscheißerle für die Teigtasche her.



Hier wird im Weiteren auch kein Ravioli-Rezept vorgestellt, sondern eine stark gekürzte Liste von Teigtaschen weltweit:
Empanada (Spanien, Südamerika) – Pirogge, Pierogi (Osteuropa) – Samosa (Asien) – Tortellini, Tortelloni (Italien) – Maultasche (Schwaben) – Baozi (China) – Barbagiuans (Monaco) – Boreki (Armenien) – Cheburek (Ukraine) – Chinkali (Georgien) – Chukaman (Japan) – Jiaozi (China) – Kalduny (Weißrußland) – Kreplach (jüdische Küche) – Mandu (Korea) – Mantu (Rußland, Zentralasien) – Modak (Indien) – Momo (Tibet, Nepal) – Pelmeni (Rußland) – Siopao (Philippinen) – Songpyeon (Korea) – Wareniki (Ukraine).

Folgende Briefmarken mit Teigtaschen wurden bisher herausgegeben. Es ist anzumerken, daß es nur eine Marke mit Ravioli und gar keine zu den schwäbischen Maultaschen gibt.

- Albanien (22.9.2005) Europa – Gastronomie, u.a. Gefüllte Teigtaschen (Abb.)
- Argentinien (7.6.2003) Landestypische Gerichte (I), u.a. Empanadas (gefüllte Teigtaschen)
- Argentinien (13.6.2003) Landestypische Gerichte (II) Empanadas (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (25.9.2018) Freimarken: Gastronomie, u.a. Bosnische Teigtaschen (Abb.)
- Indien (3.5.2017) Speisen, u.a. Modak (Abb.)





- Japan (15.1.2020) Japanische Köstlichkeiten (I); Fukuoka, u.a. Teigtaschen (Abb.)
- Korea Süd (15.6.2002) Koreanische Speisen (II), u.a. Songpyeon, gedünstete Teigtaschen aus Reismehl mit verschiedenen Füllungen (Abb.)
- Macau (21.8.1999) Internationale Briefmarkenausstellung CHINA '99, Peking: Gastronomie in Macau (I), u.a. Gefüllte Teigtaschen und Teekanne (Abb.)
- Macau (5.11.2010) 10 Jahre Festivals der Gastronomie. Nudelsuppe mit Teigtaschen (Abb.)
- Monaco (3.5.2005) Europa: Gastronomie; Regionale Küche, u.a. Barbagiuans (Teigtaschen mit Spinat-Reis-Füllung) (Abb.)
- San Marino (24.1.2003) Regionale Küche, u.a. Ravioli (Abb.)
- Slowenien (6.11.2015) Gastronomieregionen (VII), u.a. Idrijski žlikrofi (Maultaschen mit Bakalca-Ragout aus Idrija) (Abb.)
- São Tomé et Principe (30.7.2009) Speisen aus aller Welt. Block, u.a. mit Pelmeni (Abb.)
- USA (20.4.2017) Freimarken: Lateinamerikanische Speisen, u.a Empanadas (gefüllte Teigtaschen) (Abb.)
- Ukraine (21.7.2021) Nationalgerichte, u.a. Krimtatarische Tschebureki (Cheburek) (Abb.)
- Venezuela (30.11.2006) Weihnachten, u.a. Gefüllte Teigtasche (Abb.)
- Weißrußland (18.1.2016) Regionale Zusammenarbeit im Bereich der Kommunikation (RSS): Nationale Küche: Kalduny (gefüllte Teigtaschen) (Abb.)

Ulrich Oltersdorf

Schraubenbäume und Schraubenpalme

der tropischen Regionen sind schöne und wichtige Nutzpflanzen



Die Schraubenbäume *(Pandanus),* auch Schraubenpalmen oder Pandane genannt, sind eine Pflanzengattung aus der Familie der Schraubenbaumgewächse *(Pandanaceae)* in der Ordnung der Schraubenbaumartigen (Pandanales). Die Gattung Pandanus umfaßt mehr als 600 Arten in den wärmeren Ländern der östlichen Halbkugel; die meisten von ihnen sind auf den Inseln des Indischen Ozeans verbreitet, wo sie in der Nähe des Meeres wachsen und bisweilen weite Landstriche mit einer undurchdringlichen Vegetation bedecken.



Schraubenbaum-Arten wachsen als immergrüne, baum- oder strauchförmige, ausdauernde Pflanzen. Sie besitzen einfache oder verzweigte Stämme und manchmal Luftwurzeln. Die in dreifacher Spirale stehenden Laubblätter sind groß, einfach, lineal, am Rand und an der Mittelrippe dornig.

Sie bilden ein- bis mehrkammerige Steinfrüchte. Die auf Madagaskar und der benachbarten Inselkette (Maskarenen) heimische Art *Pandanus utilis* mit 6 Meter hohem Stamm und sehr langen, schwertförmigen Blättern wird besonders auf den Antillen und auf Mauritius kultiviert; ihre kugeligen, orangenförmigen Früchte sind genießbar, und aus den Blättern werden Fasern gewonnen, die zu Packmaterial verarbeitet werden.

Dies gilt auch von den Blättern von *Pandanus tectorius,* der ebenso hoch wird, zahlreiche Luftwurzeln treibt, mit roten Dornen besetzte, lange, schwertförmige Blätter, wohlriechende Blüten und kugelrunde, sehr große, gelbliche oder rötliche Früchte trägt. Er wächst auf den Inseln der Südsee, wird dort, in Ostindien und China kultiviert, und seine Früchte bilden auf mehreren Inselgruppen ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Auf Hawaii ist der Baum als *hala* bekannt und wird vielfach genutzt. Die Ananas-ähnlich aussehenden Früchte werden roh gegessen, als Salat verarbeitet, geschmort und zu Brei gekocht.

Die Blätter von *Pandanus amaryllifolius* werden als Gewürz verwendet (zum Beispiel in Indonesien); dazu wird das Blatt mitgekocht und vor dem Servieren wieder entfernt. Die Blätter duften blumig und schmecken nussig und intensiv nach Vanille; so wird es auch als die „Vanille Asiens“ bezeichnet. Die Blätter färben die Speisen schön grün.









Aus den Blüten von *Pandanus odorifer* werden in Indien ein ätherisches Öl für die Parfümindustrie und das Kewrawasser gewonnen. Kewrawasser dient in der indischen Küche wie Rosenwasser zum Aromatisieren von Süßspeisen.



Pandanus ist vielfach auf Briefmarken abgebildet, vor allem in tropischen Inselstaaten.

- Ascension (8.3.1985) Bäume, u.a. *Pandanus utilis* (Abb.)
- Fidschi-Inseln (20.2.2005) Stark duftende Pflanzen, u.a. Pandanuspalme *(Pandanus tectorius)* (Abb.)
- Französisch-Ozeanien (MiNr. 213-234, 1.3.1948) Freimarken: Einheimische Motive, u.a. Auslegerboot vor Bora Bora, Schraubenbaum *(Pandanus* sp.) (Abb.)
- Französisch-Polynesien (MiNr. 689-692, 1.9.1995) Internationale Briefmarkenausstellung SINGAPORE '95: Schraubenbaum *(Pandanus odoratissimus)* – Blüte – Frucht – Flechtmaterial – (Satz)
- Gilbert- und Ellice-Inseln (11.2.1911) Freimarken: Schraubenbaum. 4 Werte (Abb.)
  - (14.1.1939/24.8.1955) Freimarken: Kolonialmotive, König Georg VI., u.a. Schraubenbaum
  - (1.8.1956) Freimarken: Kolonialmotive, Königin Elisabeth II., u.a. Schraubenbaum
  - (31.5.1971) Freimarken: Berufe. u.a. Reinigen der Pandanusblätter, Klopfen der Blätter, Weben
- Indonesien (5.11.2009) Flora und Fauna der Provinzen (II), u.a. Papua Barat: Roter Paradiesvogel *(Paradisaea rubra), Pandanus conoideus* (Abb.)
- Japan (1.6.2005) Präfekturmarken: Fukuoka, Saga, Nagasaki, Kumamoto, Oita, Miyazaki, Kagoshima – Blumen und Landschaften der Insel Kyushu (I), u.a. Schraubenbaum und Hibiskus (Abb.)
  - (20.6.2012) UNESCO-Welterbe (XVI): Ogasawara-Inseln, u.a. *Pandanus boninensis* Block)
  - (10.6.2020) Naturdenkmäler (V): Iriomote, Okinawa, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus* sp.) (Block)
- Cocos-(Keeling)-Inseln (Australien) 4.10.2022 – *Pandanus* (Satz) (Block) (Abb.)
- Liberia (14.10.1993) Urwaldflora, u.a. Schraubenbaumgewächs (Abb.)
- Malediven (29.10.1979) Blüten, u.a. Block *(Pandanus odoratissimus)* (Abb.) (Block)













- Nauru (26.7.1976) 7.Zusammenkunft des „Südpazifischen Forums“, u.a. *Pandanus mei;* Frachtschiff „Enna G.“, Im Block ist Karte des Pazifiks mit Einzeichnung verschiedener Schifffahrtslinien abgebildet
- Pitcairn (6.10.1983) Bäume, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus odoratissimus)* (Abb.)
  - (18.10.2002) Traditionelles Kunsthandwerk (II): Korbflechterei. Schneiden von Pandanusblättern – Kochen der Pandanusblätter – Flechten eines Korbes – Verkauf fertiger Körbe)
  - (12.6.2014) Einheimische Pflanzen. u.a. Schraubenbaum *(Pandanus tectorius)*
- Seychellen Äußere Seychellen (26.8.1987) Bäume. Pandanuspalme *(Pandanus hornei)* (Abb.)
- Tokelau-Inseln (26.6.1985) Bäume, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus tectorius)*
  - (6.5.1987) Pflanzen, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus tectorius)*
  - (13.10.2015) Woche der tokelauischen Sprache: Zahlen – 1 Schraubenbaum
- Tuvalu (19.4.1978) Freimarken: Landesmotive, u.a. *Pandanus odoratissimus*
  - (28.2.1990) Tropische Bäume, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus tectorius)*







- (2.3.2015) Eßbare Früchte, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus tectorius)* (Abb.)
- (12.8.2019) 50.Gipfelkonferenz der pazifischen Inselstaaten, u.a. Schraubenbaum
- Wallis- und Futuna-Inseln (23.4.1979) Baumblüten und Früchte. u.a. Schraubenbaum *(Pandanus odoratissimus)* (Abb.)
- (30.11.1983) Schraubenbaum
- (18.10.1999) Einheimische Pflanzen. Pazifischer Schraubenbaum *(Pandanus pacificus)*
- (2.11.2019) Pflanzen und damit verbundenes traditionelles Handwerk, u.a. Schraubenbaum *(Pandanus odoratissimus);* Teppiche und Körbe

Ingo Kowarik

Vor dem Stralauer Tor steht der Gärtner Krause in seinem Garten

Krause richtet in Berlin einen Gartenbetrieb ein

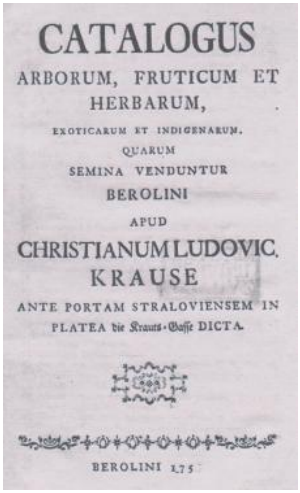
Seit Ende des 17. Jahrhunderts entstanden in der Stralauer Vorstadt am südöstlichen Rand Berlins mehrere Gärtnereien, die die Stadt mit Obst und Gemüse versorgten. 1732 siedelte sich dort auch Krause an. Er erhielt am 15.11. desselben Jahres das Bürgerrecht und heiratete am 30.12. seine erste Frau Sophie Charlotte Hörnigk (1715–1759). In der Stralauer Vorstadt „brachte [er …] bald seine Handelsgärtnerei zu hoher Blüthe, wobei er keine Kosten scheute, alle möglichen vegetabilischen Seltenheiten zusammenzubringen, wenn ihm auch kein pecuniärer Gewinn daraus erwuchs.“ Die meisten seiner Nachbarn waren Gärtner, von denen die große Gärtnerfamilie Bouché am bekanntesten war. Direkt neben Krauses Grundstück in der Krautsgasse 40 betrieb Johann Peter Bouché (1735 bis 1807) in der Krautsgasse 41 eine Gärtnerei, die später von seinem gleichnamigen Sohn weitergeführt worden ist. Schmettaus Plan de la ville de Berlin von 1748 stellt zwei nahe beieinander liegende Grundstücke in der Krautsgasse mit einer Gartensignatur dar. Beide sind jeweils mit „Krausens Garten“ bezeichnet, rechteckig und grenzten mit der schmalen Seite an die Straße. Das Grundstück in der Krautsgasse 40 war nach den Abmessungen dieses Plans etwa 33 m breit und 258 m lang und damit ungefähr 8.600 Quadratmeter groß. Die

andere Fläche hatte dieselbe Tiefe, war aber mit etwa 46 m deutlich breiter und wies damit eine Fläche von ungefähr 11.900 Quadratmeter auf. Dieses breitere Grundstück war ein Doppelgrundstück, das im Straßenverzeichnis von 1801 die Nummern 45 und 46 trug und ebenso wie die Nr. 40 dem Sohn von Christian Ludwig Krause, August Friedrich Wilhelm, als Besitzer zugeordnet worden ist. Damit wird deutlich, daß sich Krauses Betrieb schon Mitte des 18. Jahrhunderts auf zwei Gärten in der Krautsgasse gestützt hat, was auf seinen Erfolg hinweist. Diese Deutung wird durch Nicolai gestützt, der an einer Stelle von Krauses „Gärten" in der Krautsgasse sprach. Der Einfachheit halber wird im Folgenden von „Krauses Garten" gesprochen.
Der Plan „Die Königl. Residenz Berlin" von Johann David Schleuen aus dem Jahr 1757 (S. 88) zeigt die Gestaltung beider Gärten in Schrägansicht. An der Krautsgasse 40 stand ein dreiflügeliges Gebäude mit einem parallel zur Straße ausgerichteten Seitenflügel. Da das Gebäude mit seiner Rückwand an das Nachbargrundstück grenzte, verblieb ein breiter Zugang zum Garten, der nach der Darstellung im Schmettau-Plan mit einer Toranlage abgegrenzt war. Dahinter öffnete sich ein formal angelegter Garten mit vier Hauptelementen. Der erste Bereich war durch eine Baumpflanzung geprägt, an die sich zwei formale Parterres mit Mittelelementen anschlossen. Hinter einer weiteren Baumpflanzung folgte das letzte Parterre, das eine ähnliche, aber etwas stärker gestreckte Form hatte und sich bis zur Grundstücksgrenze erstreckte. Auch das breitere Grundstück mit der Nr. 45/46 wies straßenseitig ein dreiflügeliges Gebäude auf. Hinter dem Eingangsbereich an der Straße eröffnete sich ein hier nur zweigeteilter, ebenfalls formal angelegter Garten. Das erste Element war ein Parterre mit Mittelelement. Dahinter erstreckten sich vier lineare Elemente bis ans Ende des Grundstücks. Jeweils eine lineare Gehölzpflanzung an den langen Grundstücksseiten rahmten zwei Reihen mit jeweils zehn rechteckigen Beeten ein, die voneinander durch Baumpflanzungen getrennt wurden. Die großen Beetbereiche legen nahe, daß dieser Teil des Gartens stärker auf die Pflanzenproduktion ausgerichtet gewesen sein könnte.

Zur Bedeutung von Krauses Garten

Mit Krauses Garten war eine Handelsgärtnerei einschließlich Saatguthandel verbunden. Krause betrieb hier über 40 Jahre „schwunghaft sein Geschäft, führte in Blumen- und Treibcultur viele Verbesserungen ein". Damit gehört Krauses Etablissement zu den frühen Handelsgärtnereien, die seit Mitte des 17. Jahrhunderts in Deutschland begründet worden waren. Er setzte seine Ware in Berlin sowie an Kunden deutschland- und europaweit ab und war auch auf Messen vertreten. So berichtete er, daß er in den 40 Jahren seiner Gärtnerei „etliche Zentner" von Samen von *Genista spinosa [Genista germanica]* auf den Messen in Frankfurt und auch zu Hause abgesetzt habe. Der Umfang seines Sortiments an einheimischen und eingeführten Arten, die er vorwiegend, aber nicht ausschließlich als Saatgut vertrieb, war zu seiner Zeit für Deutschland wohl herausragend groß. Otto

von Münchhausen schrieb zum „Krausischen Garten in Berlin", daß er „merkwürdig" sei, „weil er fast der einzige […] ist, wo man die besten Gewächse um billige Preise zu kaufen bekommen kann. Der Herr Krause ist billig und ehrlich; Man [sic] erhält bei ihm allerley Küchen- und Blumensaamen, auch ausländische Gewächse."


CATALOGUS
ARBORUM, FRUTICUM ET HERBARUM,
EXOTICARUM ET INDIGENARUM,
QUARUM
SEMINA VENDUNTUR
BEROLINI
APUD
CHRISTIANUM LUDOVIC. KRAUSE
ANTE PORTAM STRALOVIENSEM IN PLATEA die Krauss-Gasse DICTA.
BEROLINI 1775

Ein erstes Verzeichnis der in Krauses Garten wachsenden Pflanzen verfaßte 1746 der damals 20-jährige Christian Ludwig Roloff (1726–1800), der später Leibarzt der Königin und Mitglied der Akademie der Wissenschaften in Berlin wurde. Roloffs „Index plantarum" führt auf 176 Seiten 2.420 Pflanzenarten und -sorten auf und veranschaulicht damit eine große Vielfalt an einjährigen und ausdauernden Freiland-, Kalthaus- und Zimmerpflanzen. Darunter waren in Brandenburg verbreitete Wildpflanzen wie A*rum maculatum, Trifolium pratense* oder die Kornblume, von der unter *„Cyanus segetum"* neun Blütenvarianten geführt wurden. Den größten Anteil machen eingeführte Arten aus, ein Ausdruck der damals beim Adel wie im Bürgertum verbreiteten Exotenlust, die Krause mit seinem Angebot bediente. So nennt Roloff jeweils 30 Taxa von Aloe und *Ficoides (Mesembryanthemum* u.a.) und 19 *Amaranthus*-Taxa. Einige Arten wurden bei Krause zum ersten Mal in Deutschland kultiviert *(Abies balsamea, Callicarpa americana, Corylus cornuta, Wistaria frutescens);* für andere war Krauses Garten der erste Ort einer Kultur innerhalb Berlins (z.B. *Acer monspessulanum, Catalpa bignonioides, Laburnum alpinum).*

Sieben Jahre nach Roloffs Garteninventar erschien 1753 ein 1.050 Taxa umfassendes Verzeichnis einheimischer und exotischer Bäume, Sträucher und Kräuter, deren Samen bei Krause erhältlich waren. Krauses Gartenbuch, das 20 Jahre danach erschien, enthält in Abschnitt 13 ein noch größeres Sortiment mit Samen von 1.340 Taxa.


Christian Ludwig Krausens,
Funfzigjährig-
Erfahrungsmäßiger
Unterricht
von
der Gärtnerey.
Berlin und Leipzig,
bey George Jacob Decker, 1775.

Daß Krauses umfangreiche Pflanzensammlung nicht nur ökonomischen Interessen entsprang, sondern Ausdruck seiner Sammelleidenschaft war, erschließt sich aus einer Reflexion in seinem „Unterricht von der Gärtnerey":

> „Wir müssen bey dieser Gelegenheit aufrichtig gestehen, daß wir […] manche Schwachheiten begangen haben, indem wir alles, was wir nur von Seltenheiten im vegetabilischen Reiche auf Reisen gesehen und in Büchern gelesen haben, aus allen Welttheilen zusammen zu bringen, uns bemüheten. Wir haben von den auf den Einkauf und Transport

verwandten schweren Kosten, und von der daran verwendeten mühsamen Wartung und Pflege wenig Nutzen gehabt; dann wir haben manche Pflanze 30 Jahre lang erhalten, ohne etwas davon abzusetzen."

Allerdings ist auch davon auszugehen, daß die an Raritäten reiche Pflanzensammlung die Reputation Krauses in der Stadtgesellschaft und weit darüber hinaus bei möglichen Kunden gestärkt und den Absatz befördert haben wird.

Der Artenreichtum an einheimischen und eingeführten Pflanzen machte Krauses Garten auch zu einem der frühen botanischen Gärten Berlins, und zum einzigen damals in bürgerlicher Regie. Er beherbergte 1746 mehr Taxa als der Königliche Botanische Garten in Schöneberg und gehörte auch deutschlandweit zu den artenreichsten botanischen Gärten. Krauses Gartenreich war zu seiner Zeit berühmt und wurde als Sehenswürdigkeit empfohlen. So nennt Nicolai in seiner Beschreibung der königlichen Residenzstädte Berlin und Potsdam unter den „vorzüglichsten Gärten" auch den „Kunst- und botanische[n] Garten des Gärtners Krause. Er ist wegen der großen Menge ausländischer Gewächse, und der großen Sorgfalt und Kunst, mit welcher sie von dem einsichtsvollen und fleißigen Besitzer gezogen werden, für Kenner sehr merkwürdig."

Auch in überregionalen Landesbeschreibungen wie in Büschings Erdbeschreibung oder Krebels Die vornehmsten Europäischen Reisen sowie in lexikalischen Werken wurde der Garten in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erwähnt. Selbst über einzelne Pflanzen wurde in der Fachliteratur berichtet; so über die erfolgreiche Kultur amerikanischer Kletterpflanzen *(Menispermum virginicum, Bignonia),* wobei eine Trompetenblume das Dach eines Treibhauses in der Krautsgasse überzogen und schon mehrfach geblüht habe. Große Beachtung fand auch die wiederholte Blüte einer Bananenart aus Java.

Originalmaterial aus dem Garten Als historisches Zeugnis aus Krauses Garten sind kürzlich an der Universität Greifswald Herbarbelege entdeckt worden, die zumeist aus der ersten Hälfte der 1750er-Jahre stammen und den „Hortus Krausianus" als Herkunftsort benennen. Die Belege waren im Generalherbarium einsortiert und entstammen einem Herbarium Strübing. Wie damals üblich, enthalten einige Herbarbögen Belege derselben Art von unterschiedlichen Fundorten, wobei neben Krauses Garten häufig der Botanische Garten Berlins genannt wird. Wer die Belege herbarisierte, in welchem Besitz sie waren und wie sie nach Greifswald kamen, ist unklar. Weiß vermutet, daß Johann Gottlieb Gleditsch (1714–1786) Besitzer des Herbars war. Gleditsch war seit 1744 Leiter des Königlichen Botanischen Gartens und seit 1746 Professor für Botanik und Arzneimittelkunde. Wahrscheinlich belieferte Krause aus seinem Garten Studenten und Professoren mit Herbarmaterial, wie dies Wimmer von Peter Friedrich Bouché (1785–1856) berichtet hat. Dazu paßt Krauses Bemerkung, er habe „Exemplare von Blumen" an „die Herren Studiosos" ausgeliefert.

(Ein dritter Teil folgt im nächsten Heft)

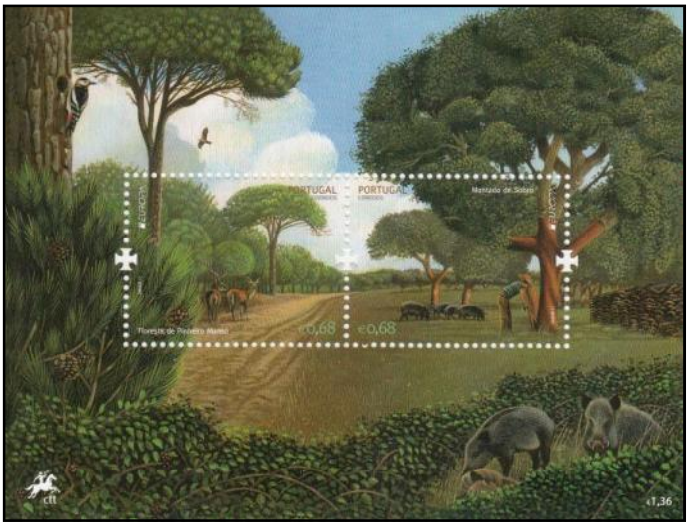
Axel Muttray

Zu den Anfängen der Korkenproduktion in Deutschland

Korkeichen wachsen in den westlichen Mittelmeerländern. Von diesen ist Portugal in der Korkproduktion führend. Auf dem Block 313 ist ein Korkschäler dargestellt. Die Korkrinde wird u.a. zur Herstellung von Korkstopfen verwendet. Korken wurden zuerst im mediterranen Raum produziert. In der Mitte des 19.Jahrhunderts begann die deutsche Produktion in Delmenhorst (Wikipedia). Mein Beitrag, fokussiert auf die Herstellung im 19.Jahrhundert und zu Beginn des 20.Jahrhunderts, ergänzt so eine frühere Veröffentlichung von H. Brückbauer in der „Agrarphilatelie“.

Die Handarbeit

Korken wurden zuerst in Heimarbeit von Korkschneidern hergestellt. Diese schnallten sich einen Knielappen aus Leder um das rechte Bein. Ihre scharfen Stahlmesser mußten sie regelmäßig wetzen und fetten. Vor der Brust befestigten sie ein „großes und starkes Stück Korkrinde“, das vor Verletzungen bei einem Ausgleiten des Messers schützen sollte (N. N.). Mit hiebartigen Schnitten wurde zuerst die harte, im Herkunftsland geräucherte äußerste Schicht der Rindenstücke entfernt, die anschließend in Streifen geschnitten wurden. Diese zerteilte man in „Würfel“ unterschiedlicher Größe, aus denen die runden Korken geschnitten wurden. Zum Runden wurde das untere Ende des Messergriffs gegen das Knieleder gestemmt und mit der rechten Hand fixiert. Dann wurde der Würfel an vier Seiten gerundet. Danach wurden die Korken an ihren Enden mit dem Messer geglättet. Ein geschickter Arbeiter konnte pro Tag bis zu 1.200 Korken für Weinflaschen produzieren (N. N.). Die Korken wurden auf ihre Qualität geprüft, nach Größe sortiert und geschwefelt, um die ursprüngliche Farbe wiederherzustellen.



Bei der Handarbeit wurden große Mengen an Korkstaub eingeatmet. Bereits im 19.Jahrhundert war bekannt, daß der Staub die Lunge angriff. Boëthius berichtete, daß Korkarbeiter gewöhnlich



im Alter von 40 bis 45 Jahren an Schwindsucht starben. Schwindsucht ist der umgangssprachliche Ausdruck für Tuberkulose. Die tatsächliche Ursache der „Korkarbeiterlunge“ blieb noch etliche Jahrzehnte lang unklar (F. Koelsch). Die Erkrankung stellte eine Form der sog. exogen-allergischen Alveolitis (Entzündung des Lungengewebes) dar, die durch spezielle Schimmelpilze im Korkstaub hervorgerufen wurde (Sennekamp).

Die Maschinisierung

Verschiedene Gründe sprachen für eine maschinelle Produktion. Bereits im 19.Jahrhundert galt Handarbeit als teuer. Hinzukam, daß gute Korkschneider als Arbeitskräfte sehr gefragt und nahezu unentbehrlich waren. Das Gefühl der Unentbehrlichkeit rief laut Boëthius eine „gewisse Regellosigkeit in Lebens- und Arbeitsgewohnheiten“ hervor, die die „Ordnung der Arbeit und die Interessen des Arbeitsgebers“ schädigte. Ein weiteres Argument war die Minderung der gesundheitsschädlichen Exposition gegenüber Korkstaub. Die ersten Maschinen erwiesen sich noch als technisch unausgereift. Boëthius beschrieb detailliert eine verbesserte Anlage mit unterschiedlichen, mit Dampf betriebenen Maschinen. Er kalkulierte eine Kostenersparnis von etwa 10 Prozent. Als weiteren Vorteil sah er an, daß weniger ausgebildete Korkschneider benötigt wurden. Stattdessen konnten auch Frauen und Kinder beschäftigt werden, weil die Arbeit „äußerst leicht und bequem“ wäre.



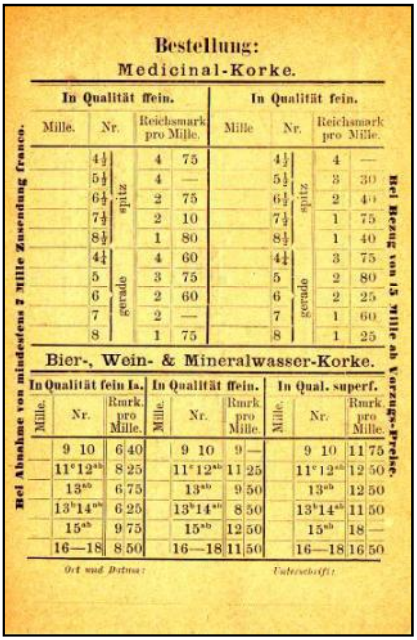
Korkfabrik Wilhelm Merkel in Raschau

Diese Fabrik wurde als Beispiel gewählt, weil es dazu sowohl philatelistische Belege als auch eine Chronik gibt. Letztere wurde von der Interessengemeinschaft „Chronik Raschau“ publiziert:



„https://www.chronik-raschau.de/index.php/de/geschichte?view=article&id=64:korkfabrik&catid=13:geschichte“, der an dieser Stelle für die Überlassung der Fabrikansicht gedankt sei.

Erst der Ausbau der Eisenbahn von Hamburg nach Zwickau ermöglichte eine Korkenproduktion in Sachsen. Vom Bahnhof Zwickau wurden die Ballen aus Korkrinde mit Pferdefuhrwerken bis ins Erzgebirge nach Raschau transportiert, Dort hatte 1855 der Handelsmann und Kirchenvorsteher Heinrich Wilhelm Merkel eine Korkfabrik gegründet. Anfangs glich die Fabrik mehr einem kleinen Handwerksbetrieb mit fünf Korkschneidern. Die Firma expandierte rasch. Ihr kam auch der Ausbau der Bahnstrecke bis zu dem näher gelegenen Schwarzenberg zu Gute, so daß sich der Weg für die Fuhrwerke erheblich verkürzte. Im Jahr 1863 erwarb Carl Lindemann, ein technisch versierter und äußerst geschäftstüchtiger Kaufmann, die Fabrik. Diese behielt ihren ursprünglichen Namen. Lindemann investierte in Maschinen. Die Innovation kommt in der



Bestellung:

Medicinal-Korke.

	In Qualität ffein.			In Qualität fein.		
	Mille.	Nr.	Reichsmark pro Mille.	Mille	Nr.	Reichsmark pro Mille.
zugespitzte		4½	4 75		4½	4 —
		5½	4 —		5½	3 30
		6½	2 75		6½	2 40
		7½	2 10		7½	1 75
		8½	1 80		8½	1 40
gerade		4½	4 60		4½	3 75
		5	3 75		5	2 80
		6	2 60		6	2 25
		7	2 —		7	1 60
		8	1 75		8	1 25

Bei Abnahme von mindestens 2 Mille Zusendung franco. Bei Bezug von 13 Mille ab Vorzugs-Preise.

Bier-, Wein- & Mineralwasser-Korke.

In Qualität fein Ia.			In Qualität ffein.			In Qual. superf.		
Mille.	Nr.	Rmrk pro Mille.	Mille.	Nr.	Rmrk pro Mille.	Mille.	Nr.	Rmrk pro Mille.
	9 10	6 40		9 10	9 —		9 10	11 75
	11"12"'	8 25		11"12"'	11 25		11"12"'	12 50
	13"'	6 75		13"'	9 50		13"'	12 50
	13"14"'	6 25		13"14"'	8 50		13"14"'	11 50
	15"'	9 75		15"'	12 50		15"'	18 —
	16—18	8 50		16—18	11 50		16—18	16 50

Ort und Datum: Unterschrift:





Adresse auf der Ganzsachenkarte P5 mit der Formulierung „erste Korkfabrik mit Dampfbetrieb“ zum Ausdruck. Auf die Rückseite der Karte ist ein Bestellformular für Korken für Bier-, Wein- und Mineralwasserflaschen sowie für Medizinal-Korken gedruckt. Die P5 erschien 1875, ihre Nachfolgerin P10 1879. Diese Jahreszahlen grenzen den Zeitraum ein, in dem der Zudruck vermutlich erfolgte. Aus dem Jahr 1880 datiert die Fabrikansicht, die die Größe des Betriebs widerspiegelt.

1889 erhielt Raschau einen Bahnanschluß, der die Strecke für die Fuhrwerke weiter verkürzte. Lindemann reiste wiederholt in südliche Länder, um das beste Rohmaterial kaufen zu können. Eine Reise führte ihn sogar bis nach Algerien. Lindemann entwickelte seinen Betrieb zu einem der bedeutendsten Produzenten in Deutschland. Im Jahr 1898 hatte die Fabrik 175 Mitarbeiter. 1906 betrug die wöchentliche Arbeitszeit eines Korkschneiders mindestens 65 Stunden bei einem niedrigen Lohn. Spürbare Abzüge gab es, wenn Mitarbeiter gegen die von Lindemann aufgestellten strengen Regeln verstießen. Der Betrieb erhielt für die Qualität seiner Produkte etliche Auszeichnungen auf nationalen und internationalen Ausstellungen. Dies kommt auch auf der Rückseite der Drucksache, die an eine Firma in Paris geschickt wurde, zum Ausdruck. Die Briefmarke auf der Vorderseite weist die Firmenlochung WmM auf. Die Buchstaben beziehen sich auf den Firmengründer. Die Lochung wurde gemäß dem Katalog der Arbeitsgemeinschaft Lochungen von 1895 bis 1921 verwendet. Die Korkfabrik Merkel exportierte vor dem Ersten Weltkrieg in alle Kontinente. Im Jahr 1913 besaß die Firma 350 Mitarbeiter. Dann verursachte der Krieg einen massiven Einbruch der Produktion, der mit Entlassungen einherging. Nach einer wechselvollen Geschichte wurde der Betrieb 1995 eingestellt.

Schlußbemerkung

Die philatelistischen Belege waren der Anlaß, zu dem spannenden Thema zu recherchieren. In der Chronik Raschau finden sich weitere Abbildungen und interessante Details.

Literatur

Boëthius, E.: Beschreibung eines neuen Maschinen-Systems für Korkschneidung. Fromme, Wien 1873, Seiten 1–10. Beschreibung eines neuen Maschinen-Systems für Korkschneidung – E. Boëthius – Google Books

Brückbauer, H.: Von der Korkeiche zur Weinflasche. Agrarphilatelie Heft 87, Seiten 12–17

Koelsch, F.: Staub-Schädigungen. In: Koelsch, F. (Hg.): Handbuch der Berufskrankheiten, Seite 152. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, 1959

N. N.: Die Verarbeitung der Korkrinde zu Propfen in den Districten um Bremen und Delmenhorst. Polytechnisches Journal, 1864, Band 174, Seiten 407–408. https://dingler.bbaw.de/articles/mi174mi05_11.html

Sennekamp, J.: Exogen-allergische Alveolitis. In: Letzel, S., Nowak, D. (Hg.): Handbuch der Arbeitsmedizin (Loseblattsammlung), DI-3.2.1.2.1, Seiten 1–60. ecomed, Landsberg, 2007

Wikipedia: Korken. https://de.wikipedia.org/wiki/Korken#Geschichte



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Aitutaki	18.8.2022	Block 138	Birdpex: Südinsel-Austernfischer
Aland	1.2.2024	53–56	Schmetterlingsmetamorphosen – ATM
Andorra span.	8.3.2024	926	Dorfbäckereien, Bäcker belädt Auto mit Brot, Pastete
Belgien	29.3.2024	Block 291	Besondere Balzparade in Belgien: u.a. Rohrweihe, Kranich, Birkhuhn
Belgien	29.3.2024	5276	Komweihe, Freimarke für Wahlsendungen
Deutschland	4.7.2024	3837	Haustiere: Border Collie
Deutschland	1.8.2024	3843	Blauer Pfau
Deutschland	1.8.2024	3844–3846	Reptilien: Smaragdeidechse, Ringelnatter, Sumpfschildkröte
Falklandinseln	10.10.2022	1485–1496	Freimarken: Ländliches Kulturerbe
Falklandinseln	10.10.2022	1497	Bauernkarren, Bauernhof
Finnland	17.1.2024	2870–2874	Blühende Freundschaft u.a. Rosen, Dahlien
Finnland	17.1.2024	2875–2879	Frühlingsträume

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Finnland	17.1.2024	2880	Erdebeeren: Geschmack des Sommers
Finnland	8.5.2024	2882–2883	100 Jahre Königliches Finnpferde-Trabrennen
Finnland	8.5.2024	2884–2888	Frühlingsfeste, u.a. Champagnerkelch, Teetasse, Erdbeerkuchen
Frankreich	5.1.2024	8698–8705	Land, u.a. Wald, Blumen, Laub
Frankreich	19.1.2024	8707–8708	Grußmarken: Valentinstag, Umriß einer Rose
Frankreich	9.2.2024	8717	Paradiesvogelblume
Frankreich	9.2.2024	Block 635	u.a. Bougainvillea, Hummerschere, Hibiskus, Paradiesvogelblume
Frankreich	9.2.2024	8721–8733	Farben der Tiere, u.a. Grünfink, Salers-Rind, Kornnatter
Frankreich	22.3.2024	8744–8755	Impressionismus, u.a. Obst, Heuhaufen
Großbritannien	1.2.2024	5367–5374	170 Jahe nationaler Wetterdienst
Großbritannien	1.9.2023	3056–3061	Greifvögel: Turmfalke, Wanderfalke, Mäusebussard, Merlin, Sperber
Großbritannien	26.10.2023	3062–3067	Tiere im Winter, u.a. Rotkehlchen, Schafbock, Hase, Katze
Italien	12.1.2024	1210–1212	Haustiere: Hund, Schafe, Enten
Japan	22.2.2023	11711–11720	Naturlandschaften, u.a. Kirschbaum, Sanddünen
Japan	8.3.2023	11721–11740	Geschichte von Edo, u.a. Knödelspieße, Winde, Katze, Schwein
Jordanien	18.8.2022	2634–2643	Wildblumen
Luxemburg	14.5.2024	2362	D'Maus Ketti von Auguste Liesch
Namibia	12.4.2022	1640–1643	Habichte und Sperber
Namibia	22.7.2022	1644–1646	Hakenlilien + Rüsselkäfer
Namibia	1.10.2022	1653–1657	Kiebitze
Niederlande	2.1.2023	4258	Typisch Niederlande: Kühe
Niederlande	12.2.2024	4259–4278	Natur erleben: Schmetterlinge
Niederlande	12.2.2024	4279	Typisch Niederlande: Hunde
Niederlande	1.3.2024	4280–7282	75 Jahre Gartenanlage Keukenhof, Iris, Tulpen, Narzisse
Niederlande	25.3.2024	4284	Typisch Niederlande: Pferde
Penrhyn (Cookinseln)	18.8.2022	Block 145	Birdpex: Taraseeschwalben
Polen	16.2.2024	5516–5519	Buntspecht, Zaunkönig, Grünfink und Zipzalp
Polen	21.2.2024	5520–5523	Schmetterlinge
Rumänien	5.1.2024	8288–8291	Wasservögel: Zwergsäger, Sterntaucher, Pfeifente, Saatgans
Rumänien	11.1.2024	8292–8295	Welttag der Naturschutzgebiete und Nationalparks: Wisent

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Rumänien	1.3.2024	8316–8319	Märzchen mit Pflanze, Erdbeere, Glücksklee und mit Brief
Rumänien	12.3.2024	8320–8323	100 Jahre Allgemeiner Jäger- und Anglerverband: Hunde und Wild
Rumänien	12.3.2024	Block 990	100 Jahre Allgemeiner Jäger- und Anglerverband: Hunde und Wild
Rußland	5.12.2023	3386	Gimpel
Schweden	11.1.2024	3530–3539	Frühlingsvögel
Schweden	25.4.2024	3543–3552	150 Geburtstag von Elsa Beskow: Gartenszenen, Blumen, Gemüse
Schweiz	1.1.2024	2897–2905	Naturmuster: u.a Löwenzahn, Spinnweben, Moos
Slowenien	29.3.2024	1621	Tausendjährige Lärche
Slowenien	29.3.2024	2623–1625	Glockenblume, Alpenrose und Streifenfarn
Slowenien	29.3.2024	Block 158	Habichtskraut
Südafrika	8.10.2020	2574–2577	Bedrohte Tierarten: Frösche
Südafrika	8.11.2022	2588	Taube mit Inschrift, Ausstellung Cape Town 2022
Türkei	28.2.2024	448–450	Dienstmarken: Vase mit Blumen, Klatschmohn
Ungarn	20.2.2024	6353	Ostern: Hase, Schmetterling, Blumen
USA	13.6.2022	6072–6083	Wasserfälle
USA	10.8.2023	6085–6104	Das Leben in der Vergrößerung: Tiere, Pflanzen
USA	11.8.2023	6105–6109	Grußmarken, u.a. Tee, Schmetterling, Sonne, Tulpe, Pusteblume, Hufeisen

Der Kiebitz *(Vanellus vanellus)* ist eine Vogelart aus der Familie der Regenpfeifer *(Charadriidae)*. Er brütet typischerweise in den Marschwiesen, auf Vordeichwiesenflächen und anderen Weidelandschaften der Niederungen. Der Watvogel mit den breiten, paddelförmigen Flügeln ist für seine spektakulären Balzflüge bekannt, die auch als Gaukeln bezeichnet werden. Kiebitze kommen in Eurasien vor, außerhalb der Paarungszeit, also von Juli bis März, können sie in größeren Schwärmen im Watt und auf küstennahen Flächen auftreten. Kiebitze sind Bodenbrüter; ihre Eier galten früher als Delikatesse, dürfen heute aber nicht mehr gesammelt werden, da der Kiebitz in seinem Bestand global bedroht ist. 2015 wurde die Art auf die internationale Rote Liste gefährdeter Vogelarten gesetzt. Für das Jahr 2024 ist die Art das zweite Mal nach 1996 zum „Vogel des Jahres“ in Deutschland gewählt worden. (Aus Wikipedia)



Außerdem gibt es noch Kiebitze, die beim Skat sagen, welche Karte man hätte spielen müssen.

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.198/Oktober 2024
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



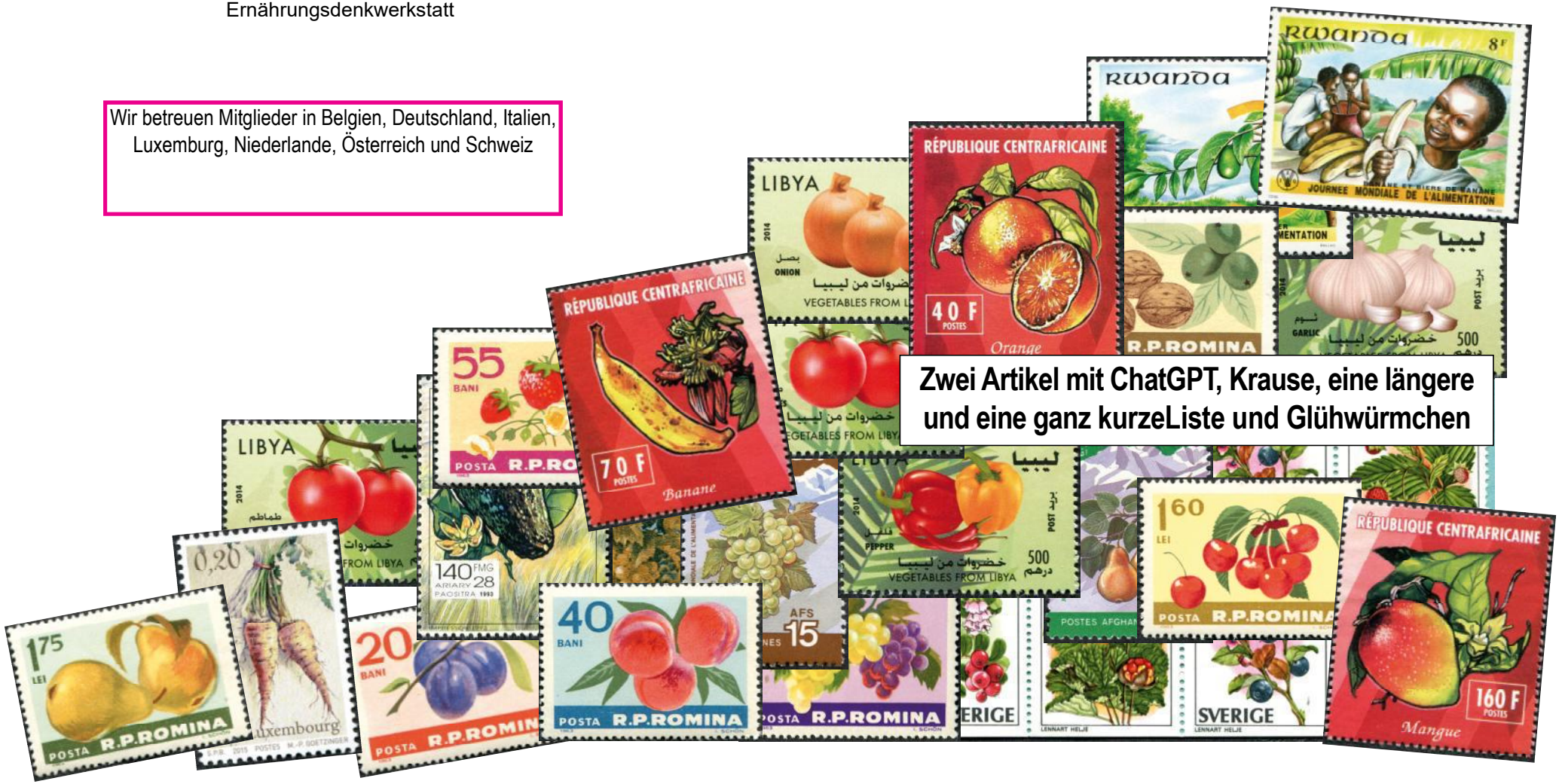
Das nächste Heft
kommt als Heft 199 im Januar 2025.

Agrarphilatelie 199 · Januar 2025

Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



Zwei Artikel mit ChatGPT, Krause, eine längere und eine ganz kurzeListe und Glühwürmchen

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

nun sind wir in 2025, unserem Jubil umsjahr angekommen. Ich w) nsche Ihnen und Ihrer Familie viel Zufriedenheit, bessere Gesundheit, viele fr- hliche Stunden und weiterhin viel Freude an unserem gemeinsamen Hobby.

In der letzten Ausgabe habe ich auf unser Jubil um Bezug genommen. Wir werden an- l 0lich unseres 50-j hrigen Bestehens f) r das Jahr 2025 keine Mitgliedsbeitr ge erheben. Machen Sie sich bitte Gedanken) ber ihre Teilnahme an diesem Wochenende. Leider kenne ich viele Mitglieder noch nicht pers- nlich, dies ist in meinen Augen der perfekte Rahmen daf) r.

Am Samstagabend werden wir unser Jubil um bei einem gemeinsamen Essen feiern. Melden Sie sich bitte bis sp testens 15.April 2025 bei Roger Thill, wenn Sie an diesem Abend teilnehmen und mit wie vielen Personen. Roger kann Ihnen bei Bedarf auch eine kleine 1 bersicht) ber passende Hotels geben.

Zur Ausstellung: Anmeldeschlu0 f) r die Exponate ist der 15.Januar 2025 (Anmeldungen, welche bis Ende Januar eingehen werden, ebenfalls ber) cksichtigt). F) r jedes Mitglied, welches sein Exponat zeigt, werden wir die Rahmengeb) hr f) r 5 Rahmen) bernehmen. Ein Anmeldeformular liegt dieser Ausgabe der Agrarphilatelie bei.

In der kommenden Ausgabe werden wir Sie ebenfalls informieren wie der 3Ablauf7 f) r die k) nftigen Ausgaben der Agrarphilatelie sein wird.

F) r viele Landwirte hat das Jahr 2025 in Bezug auf die Betriebsplanung bereits im Herbst 2024 begonnen. Welche Kulturen werde ich anbauen? Wie strukturiere ich meinen Betrieb? Lohnen sich alle meine Betriebszweige noch? Im Gem) sebau haben die Jungp: anzenbetriebe bereits Anfang Dezember mit der Anzucht der Jungp: anzen begonnen, welche laut Planung Ende Februar gesetzt werden. Noch ist die Planung schwierig, ob das zeitlich pa0t. Aufgrund der hohen Niederschlagsmengen im November sind in der Vorderpfalz viele Fl chen zu na0, um gep:) gt zu werden. Es wird wieder ein gro0er Spagat zwischen der Ruhe, die der Boden dringend braucht, und dem Druck des Handels, fr) h inl ndische Ware zu beziehen. Die Auswirkungen der Unwetter in Spanien auf den dortigen Anbau sind bis dato noch nicht abzusch tzen. Ende 2024 sind beim Handel neue Siegel, neue

Herkunftszeichen wie z.B. 3Gutes aus deutscher Landwirtschaft7 eingef) hrt worden. Ein Zeichen, welches f) r Agrarprodukte steht, welche ihre gesamte Kette, von der Produktion bis hin zur Endverarbeitung, durchlaufen. F) r Endverbraucher ein weiteres Durchk mpfen auf den Etiketten, f) r uns Landwirte ein weiterer b) rokratischer Aufwand in Bezug auf Zeit, die es f) r die ZertiAzierung aufzuwenden gilt. Jede Sparte hat ihren eigenen Kampf. Ich w) nsche uns allen, speziell den 3Praktikern7 in unserer ArGe in den Bereichen Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft, bei den allt glichen Vorkommnissen einen k) hlen Kopf und gutes Durchhaltverm- gen.

Bis dahin, zur Exphimo vom 7. bis 8. Juni 2025 in Bad Mondorf,



Ihre Anja St hler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

http://drucker-marken.de/allerlei (von Klaus Henseler)

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill

In diesem Heft lesen Sie ...

Peter Kertzinger war ein Beck (Merke: ist immer am Eck)	4
In Wei0ru0land gibt es einen lebendigen KartoBel-Heiligen, wirklich!	4
Heilkr uter: Der Gelbe Enzian und der Sanddorn	5
Der sechste Teil der wunderbaren Geschichte des KaBees	6
Heute gibt es bei Oltersdorfs am Abend Hamburger D Schnelles Essen	16
Es leuchtet) berall: Bioluminiszenz	21
Weinbaugebiet W) rttemberg: wo der Wein auf jedem H) gel w chst	25
Eine Anmerkung zum Botanischen Garten in Berlin	38
Das segensreiche Leben des Berliner G rtners Krause (Teil 3)	39
Der Meistertrunk in Rothenburg ob der Tauber	42
Protokoll der Jahreshauptversammlung 2024 der ArGe	44
Die Best ubung der Kirschbl) ten: Lassen Sie sich von ChatGPT) berraschen	45
Klaus Henseler gibt eine Anzeige auf	47
Von der Feuerstelle) ber die Mikrowelle zur molekularen K) che (Teil 1)	48
Marken aus der Landwirtschaft (allgemein)	55
Acht neue Pilzmarken	58
KartoBeln in der Kunst: eine weitere 1 berraschung	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Ingo Kowarik, Carlo Lonien, Alex Muttray, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Zum Drucker konnte es erst am 12.Dezember gebracht werden. Es lag nicht genug Schnee.





Peter Kertzinger war ein beck

Kertzinger steht vor dem gemauerten Backofen und holt mit dem Brotschieber einen Laib Brot aus der Ofenöffnung. Ein zweiter Laib liegt schon auf dem Tisch.

Peter Kertzinger Peckh ist den 1n Novembris A(nn)o 1596 in d(a)s Bruderhauß aufgenummen worden.

Im Septemb(ris) A(nn)o 1598 hab Ich diß(en) Kertzinger darumb, d(a)s er seinem weib und Tochter brodt und geltt zugesessen und von vilfeltigen verbieten abgewich(en), und letzt redn gemiedn, auß d(er) stifftung abgeschafft.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüder-stiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Ein neuer Heiliger: KartoBel-Heiland: Wei0ru0land r) hmt sich der im Land wachsenden KartoBeln. Das dr) ckt sich auch in der gr- 0eren Anzahl Briefmarken aus, die fast an die Anzahl eines anderen Diktators (Kim in Nord-Korea) heranreicht. Am 14.August feiern die gl ubigen Wei0russen den Honig-Heiland und am 28.August den Apfel-Heiland. Nun ist ein weiterer Feiertag hinzugekommen: der KartoBel-Heiland, dessen am 25.Juni gedacht werden soll. Bekanntlich ist der 24.Juni bisher als Johannis-Tag (zum Gedenken des Johannes Gutenberg und zum Ende des Spargel-Zwangs und des Erdbeer-Genusses) bekannt. In einem diktatorisch regierten Land neigt die Bev- lkerung zum stillen Spott: Der erste KartoBel-Heiland ist Lukaschenko. Der Grund: am 24.Juni 2023 gew hrte der Diktator dem aus der Sowjetunion (Ru0land) 3:) chtigen7 Jewgeni Prigoschin eine neue Heimstatt. Ein Dach) berm Kopf und Atzung wird sich der Milliard r, fr) her Koch, ja selbst kaufen k- nnen. Doch ungl) cklicherweise kam es beim Flucht und Flug nach Belarus zu dem am seit 30 Jahren regierenden Herrn Lukaschenko am 23.August 2023 zu einem nie und nimmer aufzukl renden Unfall. (kh)



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Gelber Enzian, Stiefmütterchen

Gelber Enzian *(Gentiana lutea)*

ist ein Enziangew chs und in Europa verbreitet. Im Altertum galt es als Mittel gegen den Bi0 giftiger Schlangen und Skorpione. Die P: anze ist ausdauernd, bis 1 Meter hoch, hat hohle St ngel und ist typisch f) r kalkhaltige Bergwiesen in Mittel- und S) deuropa. Wildwachsende Enzianp: anzen sind gesch) tzt. F) r medizinische Zwecke wird der Gelbe Enzian kultiviert. Er wird h uAg zur Herstellung von Magenbitter und Lik- ren verwendet. Die InhaltsstoBe der P: anze helfen bei Bl hungen,V- llegef) hl, Magenbeschwerden und anderen Verdauungsst- rungen. Manchmal wird er auch als Aebersenkendes oder beruhigendes Mittel eingesetzt.



Auf Briefmarken kommt die Heilp: anze h uAg vor, u.a. in Polen unter der Michel-Nr. 1772 und in Albanien unter Michel-Nr. 1844.



Sanddorn *(Hippophae rhamnoides)*

ist ein mehrj hriges E lweidengew chs und wird bis zu 2 Meter hoch. Die gesch) tzte P: anze ist an unserer K) ste sehr h uAg zu Anden. Wegen der spitzen Dornen mu0 man beim Sammeln der leuchtend orangen Fr) chte sehr vorsichtig sein. Der Sanddorn ist zweih usig, was man beim Ansiedeln im Garten ber) cksichtigen mu0. Er braucht einen kalkreichen Kies- oder Sandboden. Wie die Farbe zu erkennen gibt, haben die Fr) chte einen hohen Karotingehalt, k- nnen roh, entsaftet oder als Marmelade genutzt werden. Sanddornsaft wirkt Aebersenkend, erh- ht die Abwehrkr fte in Grippezeiten, lindert Hauterkrankungen und reduziert Zahn: eischbluten.



Sanddorn gibt es auf Briefmarken zum Beispiel in Rum nien unter Michel-Nr. 7276 und in der Ukraine unter Michel-Nr. 1367 (beide aus dem Jahr 2017).



Carlo Lonien

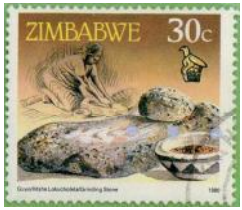
Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 6)

Zur Geschichte der Mühlen

Alte Kaffeemühlen und ihr Großvater: Die Geschichte der M) hlen beginnt lange bevor die Kultivierung von KaBee und damit das Mahlen von KaBee bekannt waren. Man kennt erste steinerne Handm) hlen aus Mesopotamien, die auf etwa 3.700 Jahre v.Chr. eingeordnet werden.

Handmahlstein ➔





← Mahlstein

Alle IRUS-Mühlen wurden mit Kunstmahlsteinen ausgestattet. Diese Mühlen waren auch in den südlichen Ländern sehr beliebt wegen des Glaubens, der besagt, daß Kaffee und Getreide nur auf Steinen gemahlen werden dürfen.





Zur Zeit der Römer erfreute ➔ sich das Zermahlen von Getreide, Hülsenfrüchten usw. mit Hilfe von Mörsern und Handmühlen mit angebauter Handkurbel einer stetigen Beliebtheit. Ende des 17.Jahrhunderts war der Kaffeegenuß endgültig salonfähig geworden, und zu Beginn des 18.Jahrhunderts wurde eine manuelle Kaffee-Mahlvorrichtung zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

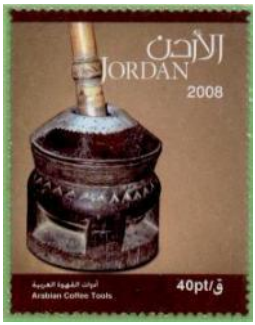
Alte Kaffeemühlen und ihre Technik. Da der Geschmack des KaBees wesentlich mit dem Mahlgrad in Zusammenhang steht, besitzen schon sehr alte KaBeem) hlen M- glichkeit Einstellung des Feinheitsgrades. Je nachdem, ob diese Einstellm- glichkeit oberhalb des Trichters, also au0erhalb des M) hlenkorpus zumeist an der Achse gegeben ist oder ob sie sich unterhalb der Achse im Innern der KaBeem) hle beAndet, unterscheidet man zwischen oberstelligen und unterstelligen KaBeem) hlen.



Ohne Kaffeemühle kein Kaffeegenuß

Ganz bestimmt werden sich gerade die KaBeegenie0er immer wieder gerne an die 3guten alten7 Zeiten erinnern, als Gro0mutter noch ihre KaBeem) hle aus dem Schrank holte, um sich hingebungsvoll mit dem Mahlen der Bohnen zu besch ftigen.

Als der KaBee nach Europa kam, ver nderte sich mit der Zeit auch seine Zubereitung. Die KaBeebohnen mu0ten nun nicht mehr m) hevoll mit dem M- rser zersto0en werden, mit den handbetriebenen KaBeem) hlen gelang das Zerkleinern sehr viel gleichm 0iger. Die Urgro0mutter der KaBeem) hle besa0 bereits eine Handkurbel und hatte ein Schubfach, in dem sich das KaBeemehl sammelte.







Dieses wundervolle und einzig- artige Aroma, das sich w hrend des Mahlens und insbesondere nach dem E Bnen der Schublade in den R umlichkeiten breitmachte, ist einfach etwas Wunderbares. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, da0 sich auch heute noch viele Erwachsene w) nschen, ebenfalls im Besitz einer KaBeem) hle zu sein D nur, um dieses faszinierende Aroma erneut 3in die Nase7 zu bekommen. F) ndig wird man sicher noch auf Flohm rkten oder Sammlerb- rsen.



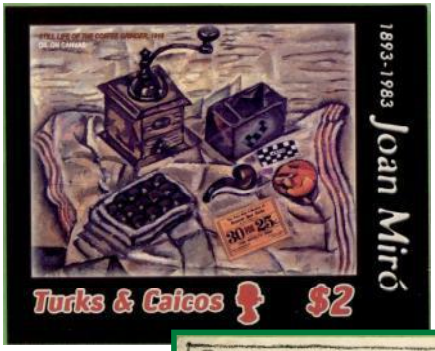
AFSt Francotyp C mit Franck-Logo im Stempel

Johann Heinrich Franck (1792–1867) gründete 1828 seine erste Zichorien-Fabrik in Vaihingen bei Stuttgart. 1879 wurde die erste Fabrik für Ersatzkaffee im Ausland gegründet: in Linz. Von hier aus wurden Fabriken im gesamten Habsburger Reich eingerichtet. Die in Pardubitz in Böhmen wurde 1896 gegründet.

Es scheint, als h tte der KaBeegenu0 die Kreativit t der Menschen be:) gelt: Kaum ein Gebrauchsgegenstand wurde in so vielen sthetisch ansprechenden Varianten hergestellt, wie die KaBeem) hle. Eine KaBeem) hle sollte nicht nur praktisch sein, sie war auch ein Dekorationsobjekt in der K) che. Kunstfertig hergestellte M) hlengeh use aus edlem Holz, aus Porzellan oder Keramik, aus Gu0eisen, Metall oder Glas, aus Bakelit und KunststoB D mit Bildmotiven oder in schlichten, funktionellen Ausf) hrungen. Wer sich einmal n her mit alten KaBeem) hlen besch ftigt hat, kann schnell zum Sammler werden.



Tischkaffeemühle





Ein Pavillon auf der Allgemeinen Kunst- und Industrie-Ausstellung in Stockholm 1897 war als Kaffeemühle gestaltet. Die schwedische Firma Malt Coffee Factory ließ diesen Ausstellungs-Pavillon im Orientalischen Stil nach einem Entwurf des Architekten Dahlberg ' . Der Innenraum des Gebäudes wurde im gleichen Stil eingerichtet; nach einem Patent von Kathreiner vom 8.März 1892 wurde hier für die Besucher Ersatzkaffee aus Gerste zubereitet.



Eine sächsische Haüsfraü erfindet den Kaffeefilter

Ein KaBeeAlter ist ein Filter, der bei der Zubereitung von KaBee verhindert, da0 KaBeemehl mit in das aufgebr) hte Getr nk gelangt. Es gibt sie als DauerAlter aus Porzellan oder Metall. KaBee, der mittels eines KaBeeAlters zubereitet wird, wird als FilterkaBee bezeichnet. EinwegAlter bestehen aus Filterpapier und werden in einen Filterhalter eingesetzt. Sie werden nach einmaligem Gebrauch weggeworfen. Die Poren, die das Netz aus Zellulosefasern bildet, sind kleiner als 10 Gm. Sie k- nnen somit feiner gemahlenes Pulver Altrieren als DauerAlter.



Amalie Augusta Melitta Bentz (1873D1950) war die Tochter eines Dresdener Buchh ndlers. Als 35-j hrige Hausfrau experimentierte sie 1908 an einer einfachen Methode, um den Kaffeesatz im fertigen KaBee zu vermeiden. Sie nahm aus den Schulheften ihrer S- hne die L- schbl tter, die sie in eine Konservendose legte, dessen Boden sie mit N geln durchl- chert hatte. Als diese einfache Technik in ihrem Freundeskreis auf allgemeine Begeisterung stie0, entschlo0 sie sich, ihre Idee mit dem Filter zu vermarkten. Das Kaiserliche Patentamt erteilte am 20. Juni 1908 Gebrauchsmusterschutz f) r ihren RundAlter mit vorgefertigtem Filterpapier. Am 15. Dezember 1908 gr) ndete sie mit einem Kapital von 73 Pfennig eine Firma und lie0 sie in das Handelsregister eintragen.





Wie hält das Filterpapier züsammen?

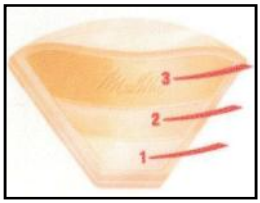
Filterpapier verf) gt) ber eine Naht, die durch das Zusammenpressen von zwei gepr gten Seiten entsteht. Allein durch diese Pr gung wird das Filterpapier zusammengehalten.

Kaffee-Automaten – Automaten-Kaffee



Gebr. Schwabenland aromatischer Kaffee durch neuen Filter mit chemisch reinem Papier.

Aromazonen



Die **oberste Zone (3)** verhindert das Entstehen eines bitteren Geschmacks und garantiert ein abgerundetes Aroma.
Die **mittlere Zone (2)** unterstützt eine gleichmäßige Brühung und verfeinert so das Aroma des Kaffees.
Die **unterste Zone (1),** die sogenannte Anbrühzone, sorgt für die erste Aromaentfaltung.

Der Perkolator:

Erfunden hat das Dampftropfprinzip um 1810 Benjamin Thompson Reichsgraf von Rumford (1753D1814) D OH zier und ErAnder eines Herds und der KartoBelsuppe. Das Prinzip zum Zwecke der KaBeezubereitung setzte erstmals der Pariser Blechschmied Laurens 1819 um.





Harvey Cory, Chicago, lie0 seinen GlasstabAlter 1939 patentieren D ein **Vakuumkaffeebereiter,** bei dem der KaBee nicht in Ber) hrung mit Metall und Gummidichtungen kommt.



Erst nach dem Zweiten Weltkrieg kam es zu einer gr- 0eren Verbreitung von KaBee-maschinen.
Im Jahre 1954 meldete die Firma E. Osswald Z) rich in Deutschland die Haushaltsmaschine zur Herstellung von Ausz) gen aus KaBee an. Das Patent wurde sp ter von der Firma Gottlob Widmann) bernommen, die 1958 unter dem Namen *Wigomat* die erste HaushaltskaBeemaschine auf den deutschen Markt brachte. Diese bildete den Grundstein f) r die modernen FilterkaBeemaschinen. Einige fr) he Exemplare wurden noch als 3FK-17 (FilterkaBeeautomat) ausgeliefert. Dieser Typus verbreitete sich sehr rasch und verdr ngte die vorher) blichen Perkulatoren und Vakuumbereiter; bei denen die optimale Br) htemperatur nie gegeben war. Daher wurde der Wigomat bei der Markteinf) hrung neben der 3Automatik7 auch mit der Qualit t des KaBees beworben: 3Guter KaBee, bester KaBee, KaBee aus dem Wigomat.7 Auch Melitta lie0 etliche seiner KaBeeautomaten bei der Firma Wigo bauen.



Löslicher Kaffee ist ein Instant- oder Expresskaffee

L- slicher KaBee ist ein getrockneter KaBee-Extrakt. Durch Auf-gie0en dieses Pulvers mit Wasser entsteht ein KaBeegetr nk.

Der Instant- oder l- sliche KaBee wurde von David Strang aus Invercargill in Neuseeland erfunden und patentiert. Oft wird die ErAndung f lschlicherweise Satori Kato zugeschrieben, einem japanischen Wissenschaftler, der 1901 in Chicago arbeitete. Den Grundstein f) r die industrielle Herstellung legte 1938 das Schweizer Unternehmen Nestll mit seinem Produkt Nescafl .



Fabrik zur Herstellung von Pulverkaffee

Zun chst werden die KaBeebohnen gereinigt, gewogen und in Silos zwischengelagert. Ab-h ngig von der Rezeptur werden einzelne KaBeemischungen zusammengestellt. Nach dem R- sten wird der KaBee gemahlen (Mahlgrad etwa 2 Millimeter), dann werden in einer Ex-traktionsanlage die l- slichen Bestandteile des KaBees extrahiert. Eine solche Anlage arbeitet mit Wassertemperaturen von bis zu 200 LC, wof) r ein Druck bis zu 20 bar n- tig ist, damit das Wasser nicht verdampft. Der so gewonnene KaBee-Extrakt wird in einer Eindampfanlage konzentriert und danach getrocknet (Spr) htrocknung oder Gefriertrocknung).



Die Produkte der DEK umfassen lösliche Kaffees in all ihren Herstellungsformen und Zusammensetzungen.



Borden's aus USA Echter Bohnenkaffee-Extrakt 100% rein.



MAXWELL. Was der Duft verspricht – hält der Geschmack.

Löslicher Kaffee: Sprühtrocknung

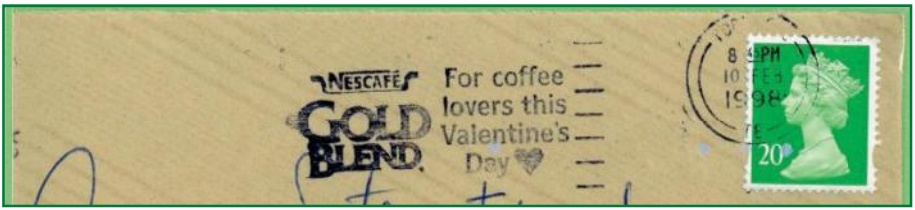
Bei der Spr) htrocknung wird KaBee-Extrakt mit hohem Druck in Zerst uberd) sen im oberen Teil eines sogenannten Spr) hturms gepumpt. Dabei str- mt von unten hei0e Luft ein, durch die das restliche enthaltene Wasser verdampft. Der fertige Instant-KaBee f llt in den unteren Teil des Spr) hturms.

Löslicher Kaffee: Gefriertrocknung

Bei der Gefriertrocknung wird der KaBee-Extrakt binnen weniger Minuten auf D40 LC heruntergek) hlt und vermahlen. In einem Vakuumtrockner wird das zu Eis erstarrte Wasser dann vom festen in den gasf- rmigen Zustand umgewandelt. Der) brigbleibende feste Bestandteil ist der Instant-KaBee.

Vergleich von Sprühtrocknung und Gefriertrocknung

Ausgehend vom gleichen R- stkaBee/R- stkaBee-Extrakt erh lt man durch die technisch deutlich aufw ndigere Gefriertrocknung einen h- herwertigeren und wohlschmeckenderen l- slichen KaBee, denn bei der Gefriertrocknung ist die thermische Belastung des Extrakts deutlich geringer als bei der Spr) htrocknung.



↑ Auch am Valentins-Tag – ein Nescafé Gold Blend – für den oder die Kaffeeliebhaber.



Japanische Postkarte 1914
Wertzeichen Chrysanthemen, blau 1½ Sen



Vorder- und Rückseite







↑ Die Firma ibenco ließ am 26. Mai 1966 ein Patent eintragen für ein Verfahren zur Standardisierung des Säuregrads von Pulverkaffee.

Guatemala 1984
Soll man bei der Ernte schon an das Endprodukt denken?

Entkoffeiniert und reizstoffarm

Viele Menschen kennen das Gefühl nach dem Genuß einer Tasse Kaffee: vermehrtes Schwitzen, starkes Herzpochen, ein Gefühl in der Magengegend und leichte Übelkeit. Wer unter diesen Symptomen nach einer Tasse Kaffee leidet, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Überempfindlichkeit gegenüber Koffein entwickelt. Doch was, wenn man trotz dieser Überempfindlichkeit leidenschaftlich gern Kaffee trinkt und den Geschmack des schwarzen Heißgetränks mag? Müssen Betroffene auf den Konsum von Kaffee verzichten? Nein, müssen sie nicht, denn heutzutage gibt es bei speziellen Coffee-Shops, eine breite Auswahl an Kaffeesorten, die speziell für empfindliche Menschen geeignet sind.



Koffein-Molekül

Das erste kommerziell genutzte Verfahren zur Entkoffeinierung wurde 1903/05 von Ludwig Roselius entwickelt und patentiert. Beim Roselius-Verfahren werden die Bohnen mit Salzwasser vorgequollen. Als Lösungsmittel kommt das giftige Benzol in der Extraktion zum Einsatz, weshalb dieses Verfahren heute nicht mehr verwendet wird.
Auf diese Weise entkoffeinierter Kaffee wurde in den meisten Gebieten Europas als Kaffee HAG, in Frankreich als Café Sanka und später unter der Marke Sanka in den USA verkauft. Wegen des schädlichen Benzols werden für Kaffee HAG/Sanka andere Entkoffeinierungsverfahren eingesetzt.

Ludwig Gerhard Wilhelm Roselius (1874–1943) war ein Kaffeehändler und 1906 Gründer der Bremer Firma „Kaffee Handels-Aktien-Gesellschaft" – Kaffee HAG. Als Mäzen förderte er Künstler wie Paula Modersohn-Becker und Bernhard Hoetger und baute die Böttcherstraße in Bremen als Kunstwerk auf.









Wie viel Koffein in welchem Kaffee?

- Eine 150-Milliliter-Tasse Bohnenkaffee, im Filteraufgußverfahren gebrüht, enthält etwa 80 Milligramm Koffein.
- Der Espresso, der auch als Kleiner Schwarzer und starker Kaffee bekannt ist, hat bei der üblichen Tassengröße von 50 Milliliter rund 50 bis 60 Milligramm Koffein.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter löslichem Kaffee kann zwischen 60 und 100 Milligramm Koffein enthalten.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter entkoffeiniertem Kaffee weist die zu vernachlässigende Restmenge von 1 bis 4 Milligramm Koffein auf.



Sanka, der erste koffeinfreie Kaffee Frankreichs – Der Freund deines Herzens – Trinke ihn und schlafe!

Und im nächsten folgt der Schluß



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Hamburger

So ist das Leben D jeder mu0 mit der Zeit gehen. Wenn alle Welt Hamburger i0t, dann mu0 ich es auch probieren. Und eigentlich ist es ja im Prinzip eine vertraute Speise.

Aus einem einfachen belegten Br- tchen D einem zwischen zwei Brotscheiben (Sandwich) gelegten Hack: eischbratling (Frikadelle) entwickelte sich eine global verbreitete Speisen-Kategorie, der Hamburger, jetzt auch einfach Burger genannt. Mit Beginn der Industrialisierung, wurden alle Aspekte unserer Lebens- und Arbeitszeit beschleunigt.



Auch die Zeit f) rs Essen D von der BeschaBung bis hin zum Verzehr D wurde k) rzer, es mu0te schnell gehen. So entwickelten sich Imbi0-Buden (an den Stra0en 3street food7) und Schnell-Restaurants. Die Motorisierung des Verkehrs f) hrte z.B. auch zu Drive-in-Restaurants. Es gab schnell Stullen oder belegte Br- tchen (3fast food7) ohne Tischkultur zum unterwegs essen (Food-to-go), auf die Hand (und so hatte man immer noch eine andere Hand frei) (One-hand eating, Fingerfood). Die gastronomische Konzepte der Fast-food-Anbieter entwickeln sich nach den industriellen Vorbildern. Die Rezepturen wurden standardisiert (Taylorismus). So besteht ein 3klassischer7 Hamburger aus einem speziellen Br- tchen, dem Bun, das haupts chlich mit einer gegrillten Scheibe aus Rinderhack: eisch

(dem Patty, einer Art Hacksteak) belegt wird und damit es besser 3rutscht7 (und vielleicht auch besser schmeckt) geh- ren noch dicke (rote) Sauce (Ketchup) und ein (gr) nes) Salatblatt dazu. Die Arbeitsabl ufe wurden systematisiert (3Systemgastronomie7) (Fordismus); 1 ber:) ssiges wurde entfernt; es wurde alles mit Einweggeschirr angeboten. Diese Hamburger-Wirtschaft entstand im Wesentlichen in den USA zwischen den beiden Weltkriegen, und von dort aus eroberten amerikanische Fast-food-Ketten (nach dem Zweiten Weltkrieg) den Rest des Globus (McDonaldisierung) und der BigMac wird zu einem Leitsymbol f) r Weltb) rger (McWorld). Gekonntes Marketing leistete einen wichtigen Beitrag f) r die Erfolgsgeschichte.

Ern hrungs- und kulturkritische Stimmen gei0elten diese 3Hamburger7 und Fast-food-Angebote. Solche Kritik zeigte Wirkungen. Die Hamburger wurden vielf ltiger. Die Beliebtheit nimmt nicht ab, die B) rger wollen Burger, sie erhielten zunehmend Einzug in die klassische und sogar die gehobene Gastronomie. Der Burger Andet seinen Weg zur) ck in die Tischkultur. Auch gibt es immer vielschichtigere, gr- 0ere Burger, die nicht mehr mit der Hand allein gegessen werden k- nnen.



Dem Variantenreichtum der 3nach Art eines Hamburgers zubereiteten7 Burger sind kaum Grenzen gesetzt. Eine der verbreitetsten Varianten ist der Cheeseburger, ein Hamburger mit zus tzlichem K se. Nicht mit Rind: eisch belegte Burger sind beispielsweise Chickenburger, Fischburger (wie beispielsweise der sogenannte Bremer), Pulled-Pork- bzw. Pulled-Beef-Burger oder vegetarische Varianten wie der Veggie-Burger, die meistens mit Gem) sebratlingen belegt werden. Seit August 2017 bieten verschiedene Schweizer Detailh ndler zudem Insekten-Burger an.

Die Geschichte der Burger kann von vielen Seiten der Ern hrungsgeschichte betrachtet werden: die Teige mit Belag (Pizza geklappt D Calzone), Teigtaschen, die Brotspeisen (die Stulle, das Sandwich), Bratwurstbr- tchen (Hotdog) und in N) rnberg Bratw) rstl 3drei in an Weggla7 k- nnen als Ausgangspunkt dienen. Ebenso die Ern hrungs-bezogenen Dienstleistungen f) r die T tigkeiten au0erhaus; die Brotb) chsen, die Imbi0st nde, die Stra0enk) chen. Die Angebote beziehen sich nicht nur auf die Arbeitswelt, sondern auch auf Jahrm rkte, Sportveranstaltungen (Stadionwurst) und Tourismus (Proviant) (Picknick).

Das erste 3burger hnliche7 Gericht entstammt der chinesischen K) che und wird Roujiamo (auch Rougamo) genannt. Es wurde w hrend der Qin-Dynastie (etwa vor 2200 Jahren) in Shaanxi erfunden und ist noch heute ein beliebtes Street food.

Den ersten Hamburger servierte wahrscheinlich 1900 als 3Steak sandwich7 der 3LouisM Lunch7 des d nischen Einwanderers Ludvig (in Amerika wurde er Louis) Lassen (1865

bis 1935) aus Ballum (gegen) ber der Insel RNmN) in New Haven. Er bestand aus Rinderhack: eisch, das von zwei Toastbrotscheiben bedeckt war. Die Imbi0bude steht heute noch im Zentrum von New Haven. Dort wird immer noch der Hamburger in seiner urspr) nglichen Art D mit Zwiebeln, Tomaten und K se, jedoch ohne Senf oder Ketchup D serviert. Louis Lassen hat angeblich um 1900 einem eiligen Gast mit diesen Zutaten belegtes Sandwich serviert. Der Gast war begeistert, und der Hamburger war geboren, so die eine Geschichte. Nach anderen Quellen soll 1885 erstmals Charlie Negrin, der als 3Hamburger Charlie7 bekannt gewesen sein soll, in Seymour (Wisconsin) Hamburger verkauft haben. Vielleicht hat aber auch Oscar Weber Bilby in seiner Geburtsstadt Tulsa (Oklahoma) 1891 erstmals Hamburger verkauft.

Im McDonaldM-Grillrestaurant in Los Angeles wurde 1948 das Speedee-System eingef) hrt, dadurch wurde die Grundlage f) r den weltweiten Erfolg der Systemgastronomie mit dem Hamburger als ihrem Kernprodukt gelegt; der Hamburger wurde zu einem billigen, weltweit massenhaft konsumierten Imbi0.



Die genaue Entstehung des Wortes 3Hamburger7 ist nicht) berliefert. Sicher ist, da0 die erste Silbe 3Ham7 nichts mit dem englischsprachigen 3Ham7 (Hinterschinken) zu tun hat. Vielmehr leitete es sich aus dem Kurzwort f) r gebratenes Hack: eisch (Englisch: Hamburger steak) ab, das Hamburger Einwanderer im 19.Jahrhundert einf) hrten.

Mehrere Hypothesen gehen davon aus, da0 der Name tats chlich auf die deutsche Stadt Hamburg zur) ckzuf) hren sei. Es gibt in Hamburg den traditionellen Imbi0 3Rundst) ck warm7. Dieses besteht aus einem Weizenbr- tchen (3Rundst) ck7) mit einer Scheibe Braten darin sowie Bratenso0e, die dar) ber gegeben wird. Eine andere Variante dieses 3Hamburger St) cks7 besteht aus einem Weizenbr- tchen mit einer Hack: eischfrikadelle aus Beefsteak und Eigelb. Das ist auch bekannt als 3Hacksteak 0la Meier7. Dieses Rezept, so die Hypothese, sei mit deutschen Einwanderern in die USA gekommen. Solche Frikadellen-Br- tchen waren auf den AuswandererschiBen, die oft in Hamburg ablegten, eine

beliebte Speise. Auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurden solche Hack: eisch-br- tchen als 3Hamburg7 verkauft.



In einem US-amerikanischen Kochbuch von 1842 taucht der BegriB 3Hamburger Steak7 f) r ein Steak aus Rinderhack: eisch auf. Das Hacksteak nannte man auch 3Steak nach Hamburger Art7, benannt nach der norddeutschen Stadt. Deutsche Einwanderer in den USA er- g nzten diese um das Br- tchen und boten dieses auf Jahrm rkten an.

Eine weitere Theorie besagt, da0 in den ersten Jahren der Besiede-lung der USA (vor dem Aufbau der Rinderzucht) importiertes Rind- : eisch (vornehmlich) ber den Hamburger Hafen, mit Stangeneis gek) hlt) ein Luxusgut war; das Slangwort Hamburg bezeichnete allgemein Rind: eisch gehobener Qualit t; diese sollte also hervorgehoben werden.

Anfangs wurden diese Speise auch Hamburger Sandwich bezeichnet, sp ter dann nur auch Hamburger, und nun nur Burger. In der DDR hie0 er Grilletta.

Zubereitung:

Die wichtigste Zutat des Hamburgers ist der Patty, das spezielle Hacksteak. F) r die opti-male Zubereitung ist es wichtig, frisches Rinderhack: eisch zu nutzen, denn idealerweise sollte der Burger auch medium (Kerntemperatur unter 60 bis 65 LC) gebraten werden. Ex-perten raten dazu, relativ grob gewolftes Hack zu nehmen, mit einem Fettanteil von 15D20 Prozent. Beim Formen des Patties sollte nur leichter Druck ausge) bt werden, das sorgt f) r eine lockere Konsistenz und ein zartes Ergebnis. Die Fleischmasse sollte vorher nicht durchmengt werden (beispielsweise um Gew) rze unterzumischen). Das unterscheidet den Hamburger-Patty von der Frikadelle. Ein Hamburger kann sowohl auf einem Grill als auch in der Pfanne optimal gegart werden. Wie auch bei Steak gilt: Je durchgegarter der Patty, desto fester und z her wird er.

Die Zusammensetzung der Fleischscheibe eines Hamburgers oder Beefburgers nach deut-scher VerkehrsauBassung ist in den Leits tzen f) r Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches deAniert. Sie darf demnach ausschlie0lich aus Hack: eisch aus grob entsehntem Rind: eisch hergestellt werden und gegebenenfalls Salz und Gew) rze enthalten. Weitere Zutaten entspr chen daher nicht den Erwartungen des Verbrauchers und m) 0ten beim Inverkehrbringen in der Kennzeichnung ausgewiesen werden.

Das Br- tchen (Bun) ist in der Regel aus Briocheteig gebacken (wahlweise mit Sesam bestreut). Zu den weiteren) blichen Zutaten geh- ren Salatbl tter, d) nne Tomatenscheiben, Ketchup, Mayonnaise und Senf sowie Gew) rzgurken und Zwiebeln. Dem Variantenreich-tum der 3nach Art eines Hamburgers zubereiteten7 Burger sind kaum Grenzen gesetzt. Und nat) rlich gehen die Burger auch in die H- he: Double Burger, Triple Burger (Quarter-back ist nicht die Steigerung beim Burger!) ...

.Ein durchschnittlicher Hamburger wiegt 250 Gramm und liefert damit 730 kcal D aus 35 Gramm Fett (45 Prozent der Kalorien), 60 Gramm Kohlenhydrate (bei nur 2D3 Gramm BallaststoBen) und 42 Gramm Eiwei0, einige Vitamine und MineralstoBe (z.B. 3,5 Gramm Salz). Er ist zwar kalorien- und fettreich, doch gelegentliche Burgermahlzeiten sind 3tolerable7. Die Probleme entstehen durch zu viel und einseitigen Konsum hnlicher Fast foods. Eine intensive Burger-Ern hrung beg) nstigt die ern hrungsabh ngigen Erkrankungen unserer Zeit D 1 bergewicht und damit verbundene nicht) bertragbare Krankheiten (Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs usw.) Nach einer Ampel-Kennzeichnungen (NutriScore) m) 0ten die meisten Burger ein rotes Licht erhalten.

Der Erfolg der Burger f) hrte zu einer massenhaften Verbreitung. Fast food ist gewinnbringend; so hatte allein McDonaldM (Eigenwerbung: 3Das Gasthaus mit dem Goldenen M7) 2023 einen globalen Umsatz von etwa 25,5 Milliarden US-Dollar. Pro Tag werden weltweit 6,48 Millionen Burger verkauft (75 Burger pro Sekunde).

F) r das Fleisch der Patties m) ssen Rinder geschlachtet werden. Diese ben- tigen Kraftfutter D z.B. auf Sojabasis. Ein Tier liefert Fleisch f) r etwa 2.000 Burger. Es werden gro0e Land: chen (Monokulturen) f) r die Tierhaltung ben- tigt, sowie f) r die Futtermittel (Hauptregionen in S) damerika, Brasilien u.a.). Der Hamburger 3fri0t7 den Regenwald, das beschrieb bereits 1994 Jeremy Rifkin in seinem Buch 3Das Imperium der Rinder7.

F) r jeden Burger wird Einweggeschirr ben- tigt, so ergeben sich als Summe riesige M) llberge.

Der Big-Mac-Index ist ein Indikator, der die Kaufkraft verschiedener W hrungen anhand der Preise f) r einen Big Mac in verschiedenen L ndern vergleicht. Er wurde 1986 von der britischen Wochenzeitung 3The Economist7 erfunden, um einen leicht verst ndlichen Vergleich auf Basis von Kaufkraftparit ten zu erm- glichen und 1 ber- und Unterbewertungen einzelner W hrungen zu zeigen. Seitdem wird er regelm 0ig erhoben und auch in wissenschaftlichen Studien und Lehrb) chern zitiert.

Kanzlermen) wurde zum Wort des Jahres 2023 in E sterreich gek) rt D das bezieht sich auf die Aussage des - sterreichischen Bundeskanzlers Karl Nehammer, in E sterreich ist die billigste warme Mahlzeit ein Hamburger bei MacDonaldM, und die sich jeder leisten k- nne.

Der Rekord-Burger wurde nat) rlich in den USA produziert und ist ein 914-Kilogramm-Kolo0.

(Anm.: Die verwendeten Informationsquellen sind in dem erweiterten Text in der Er- n hrungsdenkwerkstatt D also digital D aufgef) hrt.)

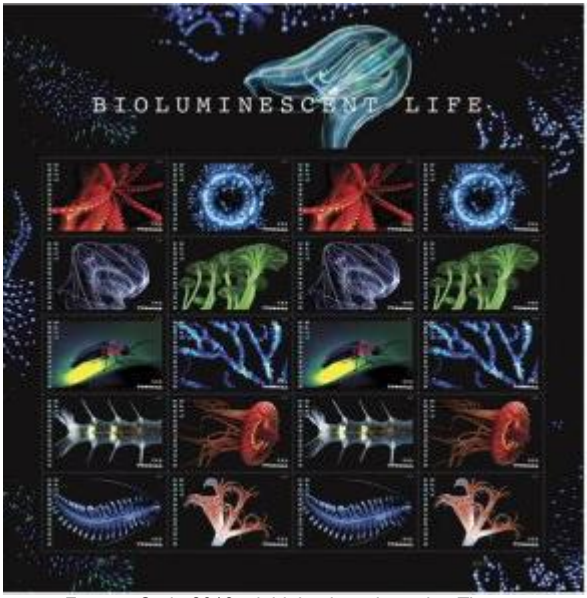
Briefmarken mit Hamburgern gibt es auch, doch sie sind recht selten D ich habe nur vier gefunden:

- D Belgien (27.1.2018) Blockausgabe: Belgische Bierkultur, u.a. Burger mit Bier (Abb.)
- D Japan (14.4.2017) Reise durch Japan (II), u.a. Hamburger (Abb.)
- D San Marino (10.11.2020) Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung D symbolischer Burger (Abb.)
- D Schweden (17.3.2016) Beliebte internationale Speisen (I) Amerikanisches Fastfood D Burger (Abb.)

Clemens M. Brandstetter

Es leuchtet allüberall: Bioluminеszenz

Vor Kurzem bin ich) ber dieses Video https://www.videoman.gr/de/106358 gestolpert. Es lohnt sich wirklich, es anzusehen. Es ist ein ZeitraB ervideo aus einer H- hle (Waitomo Cave) in Neuseeland. Tief im Inneren der Erde blinkt es pl- tzlich blau D wie ein Sternenhimmel. An vielen feinen F den h ngen glitzernde Tropfen und verzaubern die Besucher. Doch hinter der Illumination steckt ein uraltes biologisches Ph nomen D die Bioluminеszenz. Was genau die W nde der Waitomo Cave auf der neuseel ndischen Nordinsel so zauberhaft erleuchtet, sind bioluminеszierende Larven von Pilzm) cken D sogenannte 3Glowworms7 *(Bolitophila luminosa)*. Sie bauen ihre Netze an der Decke der H- hle und lassen von dort bis zu 40 Zentimeter lange F den herab. An diesen rinnen klebrige Tropfen herunter. Dann sitzen die Larven an der Decke und leuchten. Die feuchten F den funkeln dabei so stark, da0 kleine Insekten den Larven buchst blich auf den Leim gehen.



Forever-Serie 2018 mit bioluminеszierenden Tieren.
Vor allem im Meer kommen diese „Tiere“ vor.

Die Glowworms sind nat) rlich nicht die einzigen Tiere, die Licht erzeugen k- nnen, und Beobachtungen von leuchtenden Tieren, P: anzen und Pilzen gehen schon sehr weit zur) ck, wahrscheinlich bis Aristoteles (384-322 v.u.Z). Inzwischen kennt man auch die Chemie

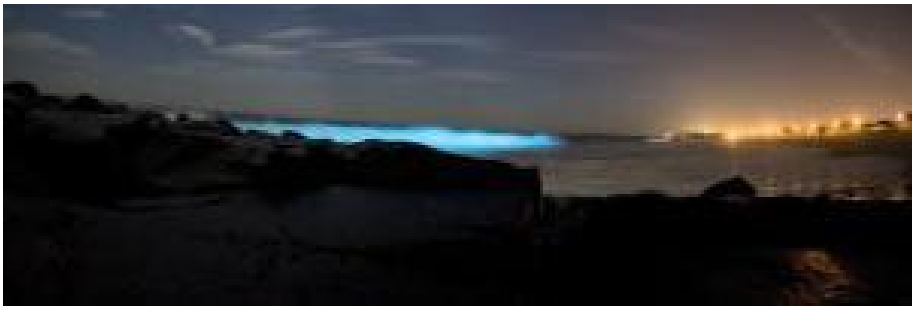
dahinter. Vereinfacht gesagt: Hinter dem Leuchten steckt eine biochemische Reaktion. In speziellen Leuchtorganen werden Chemikalien vermischt, die dann unter Abgabe von Licht miteinander reagieren. Das Prinzip ist dasselbe wie bei einem Knicklicht. Dort wird durch das Knicken eine d) nne Trennwand zerst- rt, Chemikalien mischen sich und der Stab beginnt zu leuchten.

Sehr weit verbreitet ist die Biolumineszenz bei Meerestieren, von Bakterien) ber Plankton, bis hin zu Quallen und TintenAschen. Was h- chstwahrscheinlich z.B. mit SMS U-34, dem letzten deutschen U-Boot im Ersten Weltkrieg geschah, h ngt mit biolumineszierenden Meereswesen zusammen.



Nicht die U-34: hier abgebildet die U-9 aus dem Ersten Weltkrieg.

Als das U-Boot in den letzten Tagen des Ersten Weltkriegs den Kampf im Mittelmeer einstellte und Kurs auf den Heimathafen Kiel nahm, mu0te es durch die Stra0e von Gibraltar. Dort aber lagen die Engl nder mit ihren Kanonenbooten. Kapit n Johannes Klasing lie0 alle Lichter an Bord l- schen, die lauten Dieselmaschinen herunter- und die leisen Elektromotoren hochfahren. U-34 tauchte ab D und wurde nie wieder gesehen. Was berichtet wurde, ist, da0 das Meer gegl) ht habe, als die Deutschen auf Tauchgang gingen, wie eine tauchende Fackel. Das Licht im Meer lie0 die Engl nder binnen einer halben Stunde zielgenau und verheerend zuschlagen. Man


Leider keine Briefmarke vom blauen Meer: Riesige Anzahl von biolumineszierenden Dinoflagellaten (Geißeltierchen), die dieses schöne blaue Licht in brechenden Wellen erzeugen.

nimmt heute an, da0 die Deutschen damals durch selbstleuchtendes Plankton tauchten, die winzigen Organismen durch die Bugwelle angeregt wurden und heftig gl) hten, und somit das ideale Ziel f) rdie Engl nder abgaben. Heute ist ein gl) hendes, leuchtendes Meer f) r uns eher von romantischer Natur.



Die bei uns wohl bekannteste Biolumineszenz: das Glühen der Glühwürmchen

Aber diese romantischen Momente gibt es auch an Land, denn Biolumineszenz gibt es auch bei Insekten, Hundertf) 0ern und Krustaceen. Man denke nur an eine laue Sommernacht und die kleinen blinkenden Lichter) berall D die Signale von Gl) hw) rmchen (genie0en Sie es, solange es dies noch gibt!). Mit etwas Gl) ck Andet man auch leuchtendes Myzel vom Hallimasch *(Armillaria mellea)* oder bei einer Reise nach S) deuropa den Leuchtenden E l-baumpilz *(Omphalotus olearius).* Die Biolumineszenz hat viele Funktionen in der Natur.

In der Tiefsee oder wie oben beschrieben unter der Erde dienen leuchtende Tiere als 3Fundstelle7 f) r Beutetiere. Andere Lebewesen n) tzen Biolumineszenz zum Abschrecken von Feinden, zum Finden eines Partners und/oder zur Kommunikation.



Einer der Chemie-Nobelpreisträger 2008, die für die „Entdeckung“ des GFP – links als Struktur des Proteins – ausgezeichnet wurden.

Aber nicht nur in der Natur hat die Biolumineszenz einen gro0en Nutzen. Die Gene, welche f) r die Biolumineszenz verantwortlich sind, wurden inzwischen entschl) sselt und k- nnen gentechnisch in fast alle Organismen eingebaut werden. So kann man StoBe und Zellen in Lebewesen markieren und den Weg eines Molek) ls durch den StoBwechsel verfolgen. F) r die Entdeckung des leuchtenden Proteins GFP (Gr) n-Fluoreszierendes-Protein), welches besonders in der Gentechnik eingesetzt wird, bekamen drei Forscher im Jahr 2008 den Chemie-Nobelpreis. In der Biotechnologie haben leucht-

ende Bakterien eine Anwendung. Sie k- nnen zum Beispiel zur 1 berpr) fung der Wasserqualit t bei Abwasser verwendet werden. Die Leuchtintensit t des Wassers gibt Auskunft dar) ber, wie viele Bakterien darin enthalten sind.



In der Tat wird das Beleuchtungsverfahren der Natur heute von Medizinern, Stadtplanern und Landwirten angewendet. In Paris hat sich das Start-up-Unternehmen Glowee darangemacht, mit dem Gel von Millionen biolumineszierender Bakterien nachts einen Stra0enzug zu beleuchten. Eine hnliche Idee hatten bereits vor l ngerer Zeit britische Bergleute. Im 19.Jahrhundert steckten die Kumpels in den englischen Midlands eingefangene Gl) hw) rmchen in eine leere Glas: asche, verschlossen sie, stachen winzige L- cher in den Verschlu0 und beleuchteten unter Tage so die G nge durch die Ansteren Stollen. Die britische BiotechArma Lumora r) stete P: anzensamen mit dem Katalysator-Enzym Luciferase aus, um das Innere eines Samens zu belichten und so dessen Zustand zu) berwachen. Forscher der Universit t von Tokio stellten 2016 eine Methode vor, bei der modiAzierte Gl) hw) rmchen-Enzyme gef hrliche Krebszellen aufsp) ren und ihren Fang per Licht anzeigen k- nnen.



Gentechnik erm- glicht inzwischen auch eher ungew- hnliche Spielereien. So wurde 2014 eine 3leuchtende7 Tabakp: anze auf dem Markt als 3Gimmick7 angeboten. Weiterf) hrende Forschung soll dazu dienen, diese P: anzen als Leuchten einsetzen zu k- nnen. Inzwischen hat man am MIT in Massachusetts auch ein Verfahren entwickelt, mit dem die P: anzen, u.a. auch Brunnenkresse, heller leuchten. Sie leuchtet jedoch nur 3D4 Stunden. Bin mal gespannt, wann ich die ersten leuchtenden B ume als Ersatz f) r Stra0enlampen sehen werde, die KEINE Weihnachtsb ume sind.



Ein Bergmann mit seinem Licht

Quellen: Wikipedia.org – www.simplyscience.ch – www.chemie-uni-jena.de – www.faz.net – www.videoman.gr

Ergänzung von kh: Alexander von Humboldt entwickelte zwischen 1792 und 1797 als (Ober-)Bergmeister in Franken eine „lichterhaltende Lampe“ zum Gebrauch in Gruben, die durch zusätzliche Luft- und Wasserzufuhr in kleinen Mengen verhindern sollte, daß das brennende Licht unter Tage erlosch.



Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

4

Landkreis Esslingen

ist mit etwa 530.000 Einwohnern nach dem Rhein-Neckar-Kreis und dem Landkreis Ludwigsburg der drittgrößte Landkreis Baden-Württembergs und der siebtgröße Deutschlands. Im Landkreis sind ungefähr 185 Orte. Der Landkreis Eßlingen wird vom Neckar, der von Südwesten kommend in das Kreisgebiet eintritt, in zwei Teile geteilt. Der westliche Teil umfaßt überwiegend die Filder-Hochebene (wo das Kraut wächst), der östliche Teil hat Anteil an den Ausläufern der Schwäbischen Alb. Der Landkreis Esslingen geht zurück auf das alte württembergische Oberamt Eßlingen, das 1803 nach Übergang der ehemals Freien Reichsstadt an Württemberg errichtet wurde.

Neuffen

ist eine kleine Stadt mit rund 6.200 Einwohnern, die mit Beuren und Kohlberg eine Verwaltungsgemeinschaft vereinbart hat. Die erste keltische Besiedlung begann um 100 v.Chr. Im 1.Jahrtausend nach der Zeitenwende eroberten Alemannen das Gebiet. Im Hochmittelalter gehörte die Gemarkung zum Herzogtum Schwaben. Um 1100 entstand die Burg Hohenneuffen. Der Ort, der sich im Tal bildete, unterstand wie die Burg den Herren von Nifen. Neuffen erhielt 1232 Stadtrechte. 1303 kaufte Württemberg den Ort.

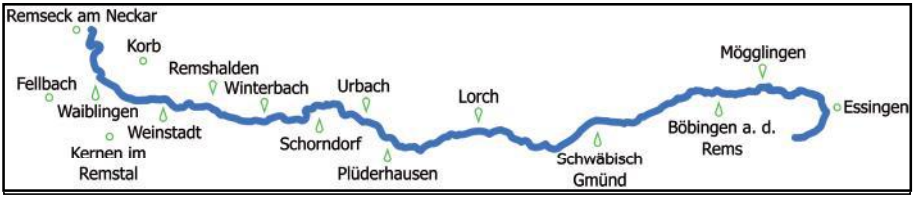
Zunächst lag der Schwerpunkt auf der Landwirtschaft (Ackerbau, Weinbau, Obstbäume, Kleinvieh), danach Weberei, später Textilindustrie, heute dominiert die Metallindustrie. An den Hängen unterhalb der Ruine Hohenneuffen befindet sich eine der höchstgelegenen Weinlagen in Deutschland. Die Großlage Hohenneuffen, zu der neben den Lagen Neuffens auch die in sBeuren, Linsenhofen, Kohlberg, Kapiishäusern, Metzingen und Weilheim an der Teck gehören, zählt zum Bereich Remstal-Stuttgart. Neuffen ist Sitz der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck. Neuffen liegt an der Württemberger Weinstraße, die durch alle württembergische Weinregionen an vielen Sehenswürdigkeiten vorbeiführt.



Weil in der Geschichte der Weinorte immer wieder das **Stadtrecht** erwähnt wird, soll es hier kurz erläutert werden: Das Stadtrecht ist ursprünglich das kaiserliche oder landesherrliche Vorrecht (Stadtregal), durch das ein Dorf oder eine vorstädtische Siedlung zur Stadt erhoben wurde. Das Stadtrecht ist kein einheitliches „Stadtgesetz“, sondern besteht aus mehreren Privilegien (Niederlagsrecht, Zölle) und Einzelrechten, von denen meist das Marktrecht das älteste ist. Als Minderstadt werden Orte mit eingeschränktem Stadtrecht bezeichnet. Das im mitteleuropäischen Raum übliche Stadtrecht geht vermutlich auf italienische Vorbilder zurück, die ihrerseits an den Traditionen der Selbstverwaltung der römischen Städte ausgerichtet waren.

Remstal und der Rems-Murr-Landkreis

Das Remstal ist das etwa 78 Kilometer lange Flußtal der Rems östlich von Stuttgart und führt durch den Ostalbkreis, den Rems-Murr-Kreis sowie den Landkreis Ludwigsburg. Es erstreckt sich vom Ursprung der Rems in Essingen bis zu ihrer Mündung in den Neckar bei Neckarrems. Es zeichnet sich durch die abwechslungsreiche Landschaft aus und ist bekannt für ausgezeichnete Weine. Durch die Nähe zur Landeshauptstadt ist das Remstal ein beliebtes Naherholungsgebiet mit einer Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten, Wander- und Radwegen und kulturellen Sehenswürdigkeiten. Bis heute ist noch nicht sicher geklärt, ob die Römer den Weinbau nach Südwestdeutschland brachten. Erwiesen ist jedoch, daß im frühen Mittelalter Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt wurde. Bis 1880 wurde an sämtlichen Hängen um Waiblingen Weinbau betrieben. Kriege, Pest, Pilzkrankheiten sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus machten dem Weinbau in der folgenden Zeit schwer zu schaffen. Noch heute ist die abwechslungsreiche Landschaft stark vom Weinbau geprägt, jedoch weniger intensiv als in den damaligen Zeiten. National und international prämierte Weine begründen den Ruf des Remstals als Weinbaugebiet. Zu den angebauten Weinsorten gehören qualitativ hochwertige und neue Rebsorten wie **Acolon, Cabernet Mitos** und **Cabernet Dorio.** Gleichzeitig werden alte Sorten wie **Riesling, Kerner, Spätburgunder, Lemberger** und **Trollinger** erhalten und gepflegt. Von den 780 Hektar Rebfläche im Remstal wird der überwiegende Teil von Nebenerwerbswinzern bearbeitet, die in der Regel in einer der beiden großen Genossenschaften Remstalkellerei oder den Fellbacher Weingärtnern organisiert sind.



Remshalden

Die Gemarkung Remshalden lag im Hochmittelalter als Bestandteil des Pagus Ramesdal (Remsgau) im nördlichen Randgebiet des Herzogtums Schwaben. Die Teilorte gehörten im Verlauf des Spätmittelalters zu den Kerngebieten Altwürttembergs und waren somit seit 1806 auch Bestandteile des neu gegründeten Königreichs und des 1918 entstandenen Freien Volksstaats Württemberg, der nach der November-Revolution entstand und Teil des Deutschen Reichs blieb.



Grunbach ist ein Ortsteil von Remshalden

Grunbach zählt rund 6.300 Einwohner. Der Ort „Conronbach“ wird 1142 erstmals erwähnt, als in einer Urkunde vom 22. April 1142 ein „Conradus de Conronbach“ genannt wird. Begütert waren hier das Stift Backnang (1245), die „von Urbach“ (bis 1425) und die Spitäler Schorndorf und Göppingen. Örtlicher Adel Württembergs übernahm 1293 den Schutz der Grunbacher Güter des Kloster Lorch gegen Überlassung des Vogtrechts. Bereits 1328 ist eine Kelter bezeugt, die Weinbautradition kann durch eine Vielzahl von Urkunden nachgewiesen werden. Sie läßt sich auch an den drei ehemaligen Keltern in der Grunbacher Schillerstraße ablesen.



Der **Cabernet Dorio** ist eine spätreifende Kreuzung aus **Dornfelder** und **Cabernet Sauvignon** erinnert in Aroma und Geschmack an den Cabernet. Die Weine sind lange lagerfähig und eignen sich ideal als Cuvée-Partner bzw. für den Barrique-Ausbau. Die in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg neugezüchtete rote Rebsorte ist aufgrund ihrer hohen Ansprüche an Lage und Klima nur in sehr guten Rieslinglagen anzutreffen.



Fellbach

45.000 Einwohner wohnen in diesem Ort. Er ist nach der Kreisstadt Waiblingen die zweitbevölkerungsreichste Stadt des Landkreises und bildet zusammen mit Waiblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. 1121 wurde Fellbach erstmals urkundlich erwähnt als „Velbach". 1357 tauchte der Name „Velebach" und um 1800 „Fehlbach" auf. Die Bedeutung des Namens könnte von der „Felbe" (Weidenbaum) stammen. Über die Erbschaft mit Cannstatt kam der Ort an die Welfen, 1191 an die Staufer und wohl bereits 1199 an die Grafen von Grüningen, die 1291 von den Grafen von Württemberg abgelöst wurden.

Fellbach war vor der Industrialisierung vor allem eine Weinbaustadt. Der Weinbau auf dem Kappelberg wurde im Jahr 1245 erstmals urkundlich erwähnt. Heute werden 182 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Neben den Fellbacher Weingärtnern gibt es eine Reihe privater Weingüter, von denen die VDP-Weingüter Aldinger und Schaitmann hervorzuheben sind. Auf den Feldern rund um Fellbach, Schmiden und Oeffingen werden vorzugsweise Getreide und Mais angebaut. Das Schmidener Feld gilt als einer der fruchtbarsten Ackerböden Deutschlands.









Waiblingen

ist eine Mittelstadt mit rund 55.000 Einwohnern. Sie liegt etwa zehn Kilometer nordöstlich der Landeshauptstadt Stuttgart. Waiblingen ist die Kreisstadt und bevölkerungsreichste Stadt des Rems-Murr-Kreises (der Redakteur der „Agrarphilatelie“ hat dort einige Jahre gewohnt). In der Region sind Funde der Alt- und Mittelsteinzeit bekannt. Bei Waiblingen selbst läßt sich eine Besiedelung in verschiedenen vorgeschichtlichen Epochen nachweisen, beginnend mit der Kultur der Linearbandkeramik (um 5000 v.Chr.). In römischer Zeit befand sich bei Beistein eine Handwerkersiedlung, in der auch hochwertiges Tafelgeschirr (Terra Sigillata) hergestellt wurde. Beim Ortsteil Hegnach stand ein weiterer Ziegelbrennofen. In der alemannischen Zeit entwickelte sich das Gebiet um den heutigen Waiblinger Stadtkern zu einem politischen, wirtschaftlichen und kirchlichen Zentrum.

Nach der endgültigen Einverleibung des bisherigen Herzogtums Alemannien durch die Franken 746 wurde Waiblingen mehr und mehr zu einem Mittelpunkt der fränkischen Reichsgutverwaltung und kam in den Besitz der Karolinger. Es entstand eine Königspfalz; von Kaiser Karl III. stammt aus dem Jahr 885 eine Urkunde, in der erstmals Waiblingen (mit der Schreibung Uueibelingen) genannt wird. In Waiblingen soll der Staufer-Kaiser Friedrich I. Barbarossa geboren sein. Jedenfalls wurden die Staufer in Italien Ghibellinen (italienisch für Waiblinger) genannt. Um 1250 erfolgte die Verleihung des Stadtrechts.

Durch das Stadtgebiet Waiblingens führen mehrere Touristikrouten, u.a. die 511 Kilometer lange Württemberger Weinstraße. Auf der Korber Höher befanden sich noch in den 1960er-Jahren Weinberge – dann wurde eine große Neubausiedlung errichtet.



Korb

Korb ist eine Gemeinde mit rund 11.000 Einwohnern; der Ort liegt unmittelbar neben Waiblingen – nur durch die Ortsumgehung der B14 von der Kreisstadt getrennt. Die Umgebung des Orts wird durch die Landwirtschaft geprägt. Neben Streuobstwiesen und Obstanbau beherrscht der Weinbau die Landschaft, der in den Lagen Sommerhalde, Korber Kopf, Berg, Hörnle und Steingrüble angebaut wird. Die erste bisher bekannte urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1270. In einer Esslinger Urkunde wird bezeugt, daß das Spital in Esslingen vom Konvent des Frauenklosters in Steinheim (Murr) Grundstücke in Korb erworben hat. Korb und seine Umgebung ist schon mehrere 10.000 Jahre vorher besiedelt worden.

Korb ist eine Weinbaugemeinde, deren Lagen zur Großlage Kopf im Bereich Remstal-Stuttgart gehören. Der Ort liegt an der Württemberger Weinstraße. Das Wappen Korbs zeigt eine Traube und einen Bienenkorb und ist insofern ein redendes Wappen.



Stetten im Remstal

ist der südliche Teilort der Gemeinde Kernen im Remstal. Es befindet sich im Tal des Haldenbachs und ist umgeben von Weinbergen. Im Jahre 1241 wurde Stetten das erste Mal urkundlich genannt. Am 2. Februar verkauften die Grafen Ulrich und Eberhard von Württemberg einen Hof an das Kloster Heiligkreuztal. Als Zeuge wird ein Eberhardus dapifer de Stetin genannt, also Eberhard, Truchseß von Stetten. Truchsesse waren leibeigene Dienstmänner der Grafen von Württemberg. Bei wichtigen Entscheidungen waren stets die Truchsesse von Stetten als Hofbeamte der Württembergischen Grafen und Herzöge dabei. Das Dorf Stetten wurde im Lauf der Jahrhunderte immer wieder verkauft.

Stetten war lange Zeit durch Landwirtschaft und insbesondere durch Weinbau geprägt. Auch heute existieren noch einige Weinbaubetriebe im Ort. In Stetten gibt es hochwertige Weinlagen, wie beispielsweise das Stettener Brotwasser.



Großheppach ist ein Stadtteil von Weinstadt

im Rems-Murr-Kreis. Im Stadtteil, gelegen im Remstal, wohnen rund 4.500 Einwohner. Groß- und Kleinheppach liegen am Heppach, einem kleinen Bach, der in die Rems mündet. Großheppach wurde 1236 als Hegnesbach erstmals erwähnt. Um 1350 wurden die Burg und das Dorf pfälzisches Lehen unter verschiedenen Besitzern. Seit 1456 waren Teile, ab 1506 das ganze Dorf in württembergischem Besitz. Großheppach war von jeher von Weinbau geprägt. Das Wappen zeigt in Gold oben einen blauen Wellenbalken, darunter einen Weinstock mit vier Trauben in natürlichen Farben. In Großheppach wird in den Lagen Wanne und Steingrüble Wein angebaut.





Beutelsbach ist ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Der Stadtteil hat rund 8.700 Einwohner. Beutelsbach wurde um 1080 erstmals erwähnt und gehört zum ältesten Besitz des Hauses Württemberg. Es wurde 1080 durch Heirat von Konrad von Württemberg mit Luitgard von Beutelsbach erworben. Vermutlich in der Mitte des 13.Jahrhundert wurde das weltliche Chorherrenstift begründet. Die Stiftskirche in Beutelsbach war danach Grablege des Hauses Württemberg, bis das Stift 1311 zerstört wurde und dann als Heilig-Kreuz-Stift nach Stuttgart umzog. In Beutelsbach hatte im Mai 1514 der Aufstand des „Armen Konrads“, ein Bündnis des „Gemeinen Mannes“, seinen Ursprung.

Beutelsbach ist Sitz der Remstalkellerei, des fünftgrößten Weinbaubetriebs in Deutschland mit einer Weinbaufläche von etwa 650 Hektar, die von etwa 1.500 Mitgliedern bewirtschaftet wird.



Strümpfelbach ist ebenfalls ein Stadtteil von Weinstadt

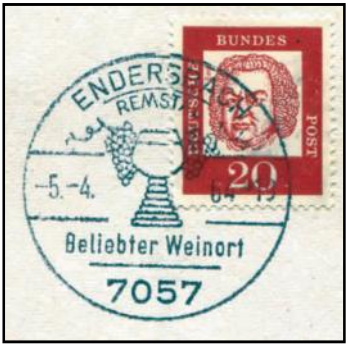
Der Ort ist geprägt vom Weinbau und liegt südlich der Kernstadt an der Landesstraße L1201 und am namengebenden Strümpfelbach. Es wurde 1265 als Striumphilbach erstmals erwähnt, als dem Kloster Salem durch zwei Schwestern aus Esslingen in Strümpfelbach 2,4 Hektar Weinberge geschenkt wurden. Die Ortsgründung (möglicherweise von Endersbach ausgehend) fand im 8./9.Jahrhundert in der Zeit des fortschreitenden Landesausbaus statt. Im 13.Jahrhundert kam Strümpfelbach wohl an Württemberg. Der Ort gehörte zum Amt bzw. Oberamt Schorndorf und kam 1762 bis 1765 und dann erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. 1635 bis 1638 starb mehr als die Hälfte (rund 320 Menschen) der Einwohner an der Pest.
Das Wappen zeigt eine Weintraube, zwei gekreuzte Rebmesser und ein Hirschgeweih



Endersbach, noch ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Endersbach (8.000 Einwohner) liegt im Kernbereich von Weinstadt südlich der Rems. Endersbach wurde 1278 als Andrespach erstmals erwähnt und kam wohl mit Schorndorf an Württemberg. Anders als Beutelsbach gehörte Endersbach 1762–1765 und erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. Endersbach erhielt 1861 einen Bahnhof an der neuen Remsbahn. Wie in den anderen Stadtteilen Weinstadts wird auch in Endersbach Weinbau betrieben.









Der **Weiße Elbling** ist eine Weißweinsorte und eine der ältesten Rebsorten Deutschlands; die Sorte ist wahrscheinlich im Rheintal entstanden. Als reichhaltiger Traubenträger war er früher beliebt bei denen, die den Zehnten in Wein entrichten mußten. Wegen der sprachlichen Ähnlichkeit der Synonyme Alben und Elben mit den lateinischen Wörtern *albuelis, albuelos* und *vitis alba* entstand die Vorstellung, daß die Römer den Elbling über Gallien an den Rhein gebracht hätten. Nach Marcel Aeberhard wurde der Elbling unter dem Namen Elseser schon im 13.Jahrhundert in einem Hofrecht des Schweizer Klosters Engelberg erwähnt. Der Elbling ist eine spontane Kreuzung zweier Sorten mit heunischen und fränkischen Anteilen.

Sindelfingen ist eine sehr reiche Stadt südwestlich von Stuttgart

Sindelfingen ist eine Große Kreisstadt mit rund 64.000 Einwohnern. Sie ist die bevölkerungsreichste Stadt des Landkreises Böblingen und bildet zusammen mit der südlichen Nachbarstadt Böblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. Mehr als 30.000 Württemberger schaffen beim Daimler. In der frühen Neuzeit war das Weberhandwerk ansässig, daher gibt es auch heute noch viele Modefirmen. Im 4.Jahrtausend v.Chr. existierte eine jungsteinzeitliche Siedlung im Gewann Hinterweil. Im 1. bis 3.Jahrhundert existierte am Nordhang des Goldbergs ein römischer *Vicus,* daneben standen über die Gemarkung verteilt kleinere Gutshöfe. Bald nach dem Fall des Limes 260 n.Chr. siedelten sich hier die Alemannen an, die auf der heutigen Sindelfinger Kerngemarkung die drei Dörfer Sindelfingen, Altingen und Bochtelfingen gründeten. Seit etwa 700 stand im Bereich eines älteren Herrenhofs von Vorfahren der späteren Grafen von Calw ein Vorgängerbau der heutigen Martinskirche mit Friedhof. In der fränkischen Zeit vom 8. bis zum 11.Jahrhundert war Sindelfingen der Mittelpunkt einer fränkischen Grafschaft, die den späteren Grafen von Calw, eine der bedeutendsten Adelsfamilien im heutigen Baden-Württemberg, unterstand. Nach den im 13.Jahrhundert verfaßten Sindelfinger Annalen gründete Graf Adalbert (II.) Atzinbart etwa 1050 in seinem Sindelfinger Stammsitz ein Benediktinerdoppelkloster für Mönche und Nonnen, das er bald darauf nach Hirsau in das von ihm wiederaufgebaute Aureliuskloster verlegte, aus dem das weltberühmte Reformkloster Hirsau hervorging. Stattdessen gründete er um 1065 in Sindelfingen ein Chorherrenstift, das 1155 als *„praepositura in Sindelvinga“* erstmals urkundlich erwähnt wurde.





Nur in Württemberg sind die Weinsorten **Trollinger** und **Lemberger** anzutreffen. In Sindelfingen fand bis 2021 die alljährlich größte süddeutsche Briefmarkenbörse statt. Die Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft war dort regelmäßig mit einem Stand vertreten. Viele Mitglieder haben in den Messehallen ihre Exponate gezeigt. Und außerdem fanden dort die Mitgliederversammlungen statt. Die Mitglieder, die in Sindelfingen übernachteten, trafen sich am Abend zum gemütlichen Beisammensein. *Tempi passati.* Nun ist die Briefmarkenbörse gezwungenermaßen aus Sindelfingen weggegangen worden und nach Ulm gezogen. Wollen doch mal sehen, ob sich hier eine neue Tradition entwickelt.

In Mulenbrunnen bildete sich ein interessanter Ort

Bereits zur Römerzeit war das nahe dem Limes gelegene Gebiet um Maulbronn besiedelt, was Funde von römischen Götterstatuen belegen. Im Jahr 1147 wurde im Bischoflehen zu Mulenbrunnen, nach einer Schenkung des Bischofs von Speyer an den Zisterzienserorden, das Kloster Maulbronn gegründet. Diese Klosteranlage entwickelte sich schnell zu einem wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und politischen Zentrum in der Region. Bereits um 1600 glich Maulbronn seiner herrschaftlichen Gebäude wegen eher einer Stadt als einem Dorf. In der Reformationszeit teilte das Kloster das Schicksal vieler anderer württembergischer Klöster, wurde säkularisiert und war von da an Sitz eines Vogtes. Die Gemeinde Maulbronn existiert seit dem Jahr 1838.

Sie entstand aus einer Ansiedlung, die sich um das Kloster gebildet hatte. Als Sitz des Oberamts Maulbronn gehörte sie zum Neckarkreis im seit 1806 bestehenden Königreich Württemberg.

Die beiden frühesten wirtschaftlichen Standbeine der Stadt waren der Weinanbau sowie die Natursteinindustrie, die sich bereits vor dem Ersten Weltkrieg in Maulbronn etabliert hat. Maulbronn, das an der Württemberger Weinstraße liegt, ist ein bedeutender Weinbauort mit den Lagen Reichshalde, Eilfingerberg und Klosterstück, die zur Großlage Stromberg im Bereich Württembergisch Unterland gehören.

Das ehemalige Zisterzienserkloster Maulbronn ist seit 1993 Weltkulturerbe der UNESCO. Es beherbergt seit über 450 Jahren eine Klosterschule, das evangelische Seminar Maulbronn. Hermann Hesse hat in seinen Büchern „Narziss und Goldmund“ und „Unterm Rad“ der Anlage ein literarisches Denkmal gesetzt. Teile der künstlich angelegten Fischgewässer und Weinberge sind erhalten. Die Weinlage Maulbronner Eilfingerberg wurde vor etwa 850 Jahren von Zisterziensermönchen bepflanzt. Zur Herkunft des Namens Eilfinger wird folgende Geschichte erzählt: „Im Kloster Maulbronn lebten die Mönche einst streng nach der harten Ordensregel der Zisterzienser. In den Fastenzeiten durften sie keinen Wein trinken. Deshalb tauchten sie nur ihre Finger in das köstliche Naß, um sie danach abzuschlecken. Manch einer der Klosterbrüder wünschte sich dabei, elf statt derer zehn Finger zu haben. Aus diesem frommen Wunsch, der bald zur festen Redewendung wurde, leitet sich der Name ‚Elf-Fingerberg‘ ab. Die Weine vom Eilfingerberg haben ein sehr eigenständiges Profil, das auf dem besonderen Kleinklima und dem in der Region selten zu findenden Bodentyp basiert.“







Das war‘s
mit den Sammlungen
von Horst Kaczmarczyk:
8 Exponate, die über mehr
als ein Jahrzehnt zusammengetragen, ausgestellt
und prämiiert wurden.

Eine Anmerkung zum Botanischen Garten von Berlin

Die erste nennenswerte P: anzensammlung zur Bereicherung des einheimischen Bestands erfolgte durch den Hofg rtner Desiderius Corbianus im Obst- und K) chengarten des Berliner Stadtschlosses im Jahr 1573 unter Kurf) rst Johann Georg. Auch wenn es diesen BegriB damals noch nicht gab, so war dies der erste 3Botanische Garten7 in Berlin. Aus diesem Garten entwickelte sich sp ter der bis heute vorhandene Lustgarten. Im Jahr 1679 wurde an der Potsdamer Stra0e in Sch- neberg D an der Stelle des heutigen Heinrich-von-Kleist-Parks D ein Hopfengarten angelegt, der nach Aufgabe der kurf) rstlichen Brauereien als K) chen- und Obstgarten diente. Carl Ludwig Willdenow erreichte, dass der Garten 1809 der Friedrich-Wilhelms-Universit t zu Berlin unterstellt wurde, die ihn zu einem weltweit anerkannten Botanischen Garten mit wissenschaftlichem Charakter entwickelte. Erste Anregungen zur Verlegung des Botanischen Gartens tauchten 1888 auf, weil man die P: anzungen auszehnen und ein Arboretum anlegen wollte. Zudem h tten ohnehin an mehreren alten Gew chsh usern umfangreiche Sanierungsarbeiten angestanden. Hinzu kamen die ung) nstigen Ein:) sse des Umfelds, das zwischenzeitlich durch die St dte Berlin und Sch- neberg dicht bebaut war; Luftverschmutzung und Grundwasserabsenkungen schadeten den P: anzen. Von Bedeutung waren auch die Ananziellen Gesichtspunkte eines Umzugs an den Stadtrand.

1895 wurde ein Plan f) r die Ausf) hrung der Neuanlage erstellt. Am 26.Juni 1897 stimmte der Preu0ische Landtag dem Projekt zu. Noch im gleichen Jahr begann die Vorbereitung des Gel ndes. Nach der Plangenehmigung durch den Kaiser am 30.August 1899 wurde mit der Errichtung der Einfriedung und der Bauten begonnen. Das Gel nde bekam zwei gleichberechtigte Eing nge am K- nigin-Luise-Platz und an der Stra0e Unter den Eichen (damals noch: Berliner Stra0e). Diese sind durch einen 8 bis 10 Meter breiten Hauptweg verbunden. Nord- stlich von diesem Weg liegen die meisten Geb ude, inklusive der P: anzenschauh user, s) dwestlich erstrecken sich die Freianlagen.



Die ersten Besucher betraten den Garten am 13.April 1903, als er f) r wenige Stunden ge- Bnet wurde. 1904 wurde das Freigel nde fertiggestellt und steht seitdem f) r Besucher oBen. (kh)



Ingo Kowarik

Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause und zu seinem berühmten Garten in der Krautsgasse

Krause war ein Sammler von Allerley und besaß ein Naturalienkabinett

Krauses Etablissement in der Krautsgasse wies neben den G rten noch eine weitere Attraktion auf: sein Naturalienkabinett, das sich nach Christoph Friedrich Nicolai (1733 bis 1811) in dessen 3Beschreibung der k- niglichen Residenzst dte Berlin und Potsdam7 (Berlin 1779) auf vier R ume verteilte. Solche Naturalienkabinette waren im 18.Jahrhundert

> 3eine Sammlung von allerley K- rpern aus den drey Reichen der Natur, welche gemeinhin wissenschaftlich geordnet und zum Behufe des Studiums der Naturgeschichte, bisweilen auch aus Prachtliebe oder zum Vergn) gen der Dilettanten aufgestellt sind.7

Nicolai schreibt zu Krauses Sammlung:

> 3Sein zwar nicht methodisch geordnetes Kabinet enth lt einen reichen Vorrath aus allen Reichen der Natur. Das vollst ndigste Fach ist das botanische. Ein unter seinem Namen gedrucktes Verzeichni0 nennet die Menge der einheimischen und seltenen ausl ndischen P: anzen, die man in seinen G rten und Treibh usern Anden kann. Hinzu kommt sein Samenkabinett, womit er einen betr chtlichen ausw rtigen Handel f) hret. Ferne ausgestopfte Thiere, besonders Fische und V- gel; Insekten, besonders K fer, auch die kleinsten Arten von Fliegen, und ausgestopfte Raupen; die Sammlung von Schmetterlingen ist schon geordnet. Konchylien, auch Seeigel, Meersterne, Medusenh upter, Korallen etc. und endlich ein gro0er Vorrath an Erzen, Drusen, Steinen und Versteinerungen, desgleichen eine sch- ne Sammlung aus- und innl ndischer H- lzer.7

Zusammengetragene Objekte auszustellen und dem Publikum zug nglich zu machen geh- rt zu den ureigenen Bed) rfnissen von Sammlern. (Anmerkung von KH: Oh ja, wir Briefmarkensammler wissen das.) Krauses Naturalienkabinett war aber wohl mehr als der Ausdruck seiner Sammelleidenschaft und Repr sentationsfreude. Es mehrte sein Ansehen in gelehrten Kreisen wie bei potenziellen Kunden und unterst) tzte auch die Einwerbung neuer p: anzlicher Rarit ten. Denn St) cke aus allen Reichen der Natur waren beliebte Tauschobjekte. So berichtete Krause Linnl in einem Brief vom 18.Juni 1750, da0 er vor zwei Jahren etliche Tausend Sorten Curiosa bereits angeschaBt habe und bot Tauschobjekte f) r neue seltene P: anzen an. In einem weiteren Brief berichtete er von 3etlichen Centnern mineralien, petrifacta, 50 sorten alabaster, 40 sorten mar-

mor,) ber 1000 st) ck Ostindische Conchilien in diversen sorten7 und erkl rte Interesse an weiteren St) cken.

Krauses Naturalienſammlung fand auch wiſſenſchaftliches Intereſſe

So w) rdigte der lutherische Theologe, Naturforscher und Historiker Friedrich Christian Lesser (1692D1754) in seinem Werk) ber Muscheln und Schnecken (3Testaceo-theologia, oder, Gr) ndlicher Beweis des Daseyns und der vollkommensten Eigenschaften eines g- ttlichen Wesens aus nat) rlicher und geistlicher Betrachtung der Schnecken und Muscheln zur geb) hrenden Verherrlichung des grossen Gottes und Bef- rderung des ihm schuldigen Dienstes ausgefertiget7, Leipzig 1754) Krause nicht nur wegen seiner gro0en Verdienste um die Aufzucht ausl ndischer Gew chse, sondern auch daf) r, da0 3er durch seinen weitl uAgen Brief-Wechsel in sein Cabinet viele Geh use dieser Steinschaalichten Thierlein zusammengebracht7 habe.



Krauses Garten als Ort der Bildung, Forschung und des Austauschs Neben seiner - konomischen Bedeutung war Krauses Garten auch ein Ort der Bildung und des Austauschs in Gelehrtenkreisen. Krause f) hrte eine ausgiebige Korrespondenz mit namhaften Botanikern seiner Zeit und empAng viele Besucher. Wie sehr ihn dieser Austausch besch ftigt hatte, zeigt die Vorrede zu seinem Buch von 1773. Ihm habe die Mu0e zum Schreiben gefehlt,



> 3denn der t gliche Besuch von den Garten- und Botanik-Liebhabern, die weitl uAge Correspondenz, und die Besorgung unserer Nahrungs-G rtnerey, haben verhindert, da0 dieses Buch hat nicht eher zum Druck geliefert werden k- nnen.7

Ein ber) hmter Besucher war Johann Georg Gmelin (1709D1755), der die Flora Sibiriens (3Flora Sibirica sive Historia Plantarum Sibiriae7, Band 1 erschien 1747 in Sankt Petersburg) im Auftrag der Zarin Anna Iwanowna erforscht hatte und auch Krause mit den Samen von *Delphinium grandiflorum* versorgt hatte,

> 3nebst 340 Sorten anderer Saamen von unserem seel. gro0en Freund und G- nner, des Herrn Professor Gmelin, als derselbe von seiner neunj hrigen Reise, und Untersuchung des ganzen Sibirischen Reiches, zur) ckkam und uns in der Zeit seines Hierseyns mit seinem werthen Besuche vielmal beehrt.7

OBensichtlich war Krauses Garten bei ausw rtigen Botanikern so beliebt, da0 sich der 3Vater der Forstwirtschaft7 Johann Gottlieb Gleditsch (1714D1786) bei Carl von Linnl dar) ber beschwerte, da0 dessen Sch) ler Krauses Garten besuchten, sich aber nicht in dem von ihm geleiteten K- niglichen Botanischen Garten an der Potsdamer Stra0e in Berlin

blicken lie0en. Da0 Gleditsch die Attraktivit t von Krauses Garten nur auf die reizvolle Frau des 3jungen Krause7 zur) ckf) hrte, ihn zugleich als Angeber bei Linnl anschw rzte und auch noch beteuerte, da0 er selbst und kein anderer das bekannte Berliner Best ubungsexperiment durchgef) hrt habe, sagt viel) ber die Frustration des Briefautors aus. Tats chlich hatte Gleditsch immer mit Ananziellen und administrativen Restriktionen zu k mpfen, nachdem er 1744 die Leitung eines zuvor ziemlich verwahrlosten botanischen Gartens) bernommen hatte. LudolB (1746) f) hrte 2.093 Taxa f) r diesen Garten auf. Bedingt durch den Siebenj hrigen Krieg waren es 1764 nach einem Verzeichnis von Gleditsch nur noch 557 Freilandarten und 420 Topfp: anzenarten. RoloB hatte 1746 dagegen deutlich mehr Taxa f) r Krauses Garten aufgef) hrt, n mlich 2.420. Allerdings sind solche Zahlen wegen der unterschiedlichen Ber) cksichtigung von Arten und Variet ten nur eingeschr nkt vergleichbar.

KH: In diesem Garten unternahm Gleditsch 1749 seinen berühmten Versuch zur Sexualität der Pflanzen, der als „experimentum Berolinense“, als „Berliner Experiment“ in die Geschichte der Botanik einging. Seit dem 17. Jahrhundert nämlich hatten die Gelehrten darüber gestritten, wie sich die Pflanzen vermehren.



Neben Gleditsch f) hrten auch andere Botaniker im 18.Jahrhundert Experimente zur Aufkl rung der Befruchtung von P: anzen durch. Darunter war Joseph Gottlieb K- lreuter (1733D1806), der 1756D1761 an der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Sankt Petersburg mit ersten Versuchen zur Kreuzung verschiedener P: anzenarten hervorgetreten war. Auf seiner R) ckreise nach Karlsruhe machte er 1761 in Berlin Station. Hier stellte ihm Krause seinen Garten f) r weitere Experimente zur Verf) gung und verwies darauf in seinem Buch in den Kapiteln) ber Befruchtung und Gattungsbastarde. K- lreuter selbst berichtete von einem 3gl) cklich gelungene[n] Versuch7 der Kreuzung verschiedener Tabakarten, den er zuerst am 11. August 1761 3im ber) hmten Krausischen Garten7 in Berlin durchgef) hrt und sp ter in Leipzig wiederholt habe.

Krauses Garten war auch ein Ort der Bildung f) r Berliner Studenten. So erlernte Friedrich Heinrich Wilhelm Martini (1729D1778), der sp tere Berliner Arzt und Begr) nder der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin seine botanischen Kenntnisse bei Gleditsch und begleitete ihn auf botanischen Exkursionen. 3Alles, was der K- nigliche Botanische, und der bekannte Krausische Garten Sch tzbares hatten, beobachtete er [Martini] selbst7 und brachte ein Herbar mit 2.000 Belegen zusammen. Krause selbst bildete auch G rtner aus, wie sein G rtnerbrief f) r Johann Philipp Fischer vom 6.Oktober 1745 zeigt. An Linnl vermittelte Krause den G rtnergesellen Christian Friedrich Fischer, der 1750 einen Brief Krauses nach Uppsala brachte. Da0 Krause Linnl darin bat, den jungen Fischer mit Aufmunterung und gutem Rat zu unterst) tzen, da er fremd sei, zeugt von seiner F) rsorge. Krause wurde auch bei speziellen, p: anzenmorphologischen Fragestellungen zu

Rate gezogen. So konnte er f) r einen Mediziner den 3schwarzen K) mmel7, der einen Vergiftungsfall mit Todesfolge ausgel- st hatte, als Samen des Wei0en Stechapfels *(Datura stramonium)* identiAzieren. Auch der als Bl) ten- kologe bekannt gewordene Christian Konrad Sprengel (1750D1816) aus Spandau befragte den geschickten G rtner Krause nach einem Bl) tendetail.



Briefwechsel zwischen Gelehrten waren im 18.Jahrhundert ein wichtiger Bestandteil des Austausches und Diskurses und ein wesentliches Kommunikationsinstrument botanischer Forschung. Krause war in diesen Austausch eingebunden und kommunizierte mit f) hrenden Botanikern seiner Zeit. So sind Korrespondenzen belegt mit: Carl von Linnl (11 Briefe) ber einen Zeitraum von mehr als 20 Jahren), dem Schweizer Universalgelehrten und langj hrigen G- ttinger Professor Albrecht von Haller (1708D1777), dem Sibirienforscher und T) binger Professor Johann Georg Gmelin (1709D1755), dem Arzt und Botaniker Johann Philipp Nonne (1729D1772), dem N) rnberger Arzt und Botaniker Christoph Jacob Trew (1695 bis 1769), dem N) rnberger Apotheker und Naturforscher Johann Ambrosius Beurer (1716 bis 1754) und mit Lorenz Heister (1668D1758), der den 3Hortus medicus7 in Helmstedt zu einem gro0en botanischen Garten ausgebaut hatte. Weiter bekannt sind Korrespondenzen mit dem preu0ischem Minister Graf von Podewils (1696D1760) sowie mit dem Forstpionier Friedrich August von Veltheim (1709D1775).

(Ein letzter Teil folgt im Heft 200)

Axel Muttray

Der Meistertrunk

Seit 1881 wird das historische Festspiel 3Der Meistertrunk7 in Rothenburg ob der Tauber aufgef) hrt. Es basiert auf einer Sage aus dem 18.Jahrhundert: Im Drei0igj hrigen Krieg hatten die Truppen des katholischen Generalissimus Tilly im Jahr 1631 die protestantische Reichsstadt gest) rmt. Die Rothenburger Ratsherren sollten hingerichtet und die Stadt gebrandschatzt werden. Um Tilly milde zu stimmen, boten ihm die Ratsherren als Willkommenstrunk Wein in einem prachtvollen Glashumpen an, der 3R Liter fa0te. Tilly erwiderte, wenn jemand den vollen Humpen in einem Zug austrinken k- nne, w) rde er die Stadt verschonen. Der Altb) rgermeister Georg Nusch schaBte es tats chlich, das Gef 0 in einem einzigen Zug zu leeren. Daraufhin hielt Tilly Wort und lie0 Gnade walten.

Anl 0lich der AuB) hrung des Meistertrunks im 25.Jahr erschien 1905 eine Privatpostkarte der Bayerischen Post (PP 15 C 89, Frech et al., Privatpostkartenkatalog Band II, erster Teil, Bayern vor Luitpold-Wertzeichen). Etwa drei Jahrzehnte sp ter warb Rothenburg



mit dem Slogan 3Die Stadt des Meistertrunks7 in einem Automatenfreistempel. Im Jahr 2016 wurde das Festspiel in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen.





Protokoll
der Jahreshauptversammlung 2024 der ArGe

Am Samstag, dem 21. September 2024 haben wir unsere diesj hrige Jahreshauptversammlung im Seminarraum des Hotels Sieberzm) hle in Hosenfeld abgehalten.

Die 1.Vorsitzende er- Bnete um 15 Uhr die Versammlung und begr) 0te die drei Mitglieder sowie den 2.Vorsitzenden.

Wie im Vorjahr wurde Anja St hler zum Protokollf) hrer gew hlt.

Nach der Gedenkminute f) r unsere verstorbenen Mitglieder dankte die Vorsitzende unseren Ausstellern sowie den Mitgliedern, welche unsere ArGe mittels Onlinepr senzen bekannt machen.

Sie verwies auf die Exphimo 2025 in Bad Mondorf, welche, passend zu unserem 50.Geburtstag unter dem Motto Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft stehen wird. In deren Rahmen werden wir unsere n chste Jahreshauptversammlung mit Wahlen durchf) hren. Der Vorstand w) rde sich freuen zu diesem Anlass zahlreiche Mitglieder begr) 0en zu d) rfen, so dass wir sowohl bei der Ausstellung, als auch abends beim gemeinsamen Essen zur Feier des 50-j hrigen Bestehens unserer Arbeitsgemeinschaft sch- ne Stunden verbringen k- nnen.

Unser Gesch ftsf) hrer/Kassierer konnte in diesem Jahr nicht an der Versammlung teilnehmen. Roger Thill verlas vertretungsweise den Kassenbericht inklusive Mitgliederstand. Wie bereits in den Vorjahren haben nicht alle Mitglieder ihren Beitrag beglichen. Am Stichtag 31.12.2023 standen Beitr ge von 22 Mitgliedern aus! In Bezug zur Mitgliederzahl bedeutet dies, dass 1/3 der Mitglieder ihren Jahresbeitrag bis zu dem genannten Datum nicht beglichen haben.

Auch in diesem Jahr gab es aufgrund pers- nlicher Umst nde unseres Kassierers keine Kassenpr) fung. Diese wird zeitnah f) r die beiden letzten Jahre nachgeholt werden.

Die Entlastung des Vorstands sowie des Gesch ftsf) hrers/Kassierers erfolgte dennoch einstimmig.

Nachfolgend verlas die 1.Vorsitzende die drei Antr ge, welche fristgerecht vor der Versammlung beim Vorstand eingegangen waren.

Der erste Antrag bezog sich auf die Nachfolge von unserem Gesch ftsf) hrer und Kassierer Horst Kaczmarczyk: die 1.Vorsitzende teilte mit, dass die Nachfolge im Bereich Kassierer geregelt ist. Die Aufgaben des Gesch ftsf) hrers werden auf mehrere Personen verteilt.

Der zweite Antrag bezog sich auf die Nachfolge f) r unseren Redakteur Klaus Henseler. Auch hier durfte die 1.Vorsitzende mitteilen, dass diese geregelt ist.

Der dritte Antrag hatte sich auf die Au: - sung der ArGe bezogen. Diese sollte erfolgen, sofern kein Nachfolger f) r die im ersten Antrag genannten Posten gefunden werden. Sofern die Nachfolge gekl rt ist, soll auf der HV in 2025 nochmals) ber die Au: - sung diskutiert werden.

Weiteres zum TOP Verschiedenes:

- Herr Oltersdorf wird die Ern hrungsdenkwerkstatt weiterf) hren.
- Es soll eine eigenst ndige Homepage der ArGe entstehen. Vorschl ge hierzu werden vom Vorstand gerne entgegengenommen.

Bevor die Versammlung um 16.50 Uhr von der 1.Vorsitzenden geschlossen wurde, dankte sie den Anwesenden f) r die konstruktive Diskussion.

Anja Stähle

Anja St hler

Clemens M. Brandstetter

Bestäubung der Kirschblüte

Unlängst diskutierten meine Frau Daniela und ich darüber, wie man informative Artikel für Philatelie & Co. generieren könnte. Unsere Wahl fiel dann auf KI und da auf ChatGPT.com – das „Ding" beantwortet Fragen, schreibt Texte, verbessert Formulierungen, übersetzt in andere Sprachen und kreiert Ideen; allerdings, deren habe ich genügend, nur die Umsetzung dazu ist zeitraubend. Deshalb: der folgende Artikel ist von KI und mir verfaßt …

"Die Bestäubung der Kirschblüte – schreib eine kleine Abhandlung darüber, ChatGPT"

Die Bestäubung der Kirschblüte: Ein Wunder der Natur

Die Best ubung der Kirschbl) te ist ein faszinierender Proze0, der f) r die Produktion von Kirschen unverzichtbar ist. Dieser nat) rliche Vorgang ist ein perfektes Zusammenspiel zwischen P: anzen und Best ubern, das die Fortp: anzung und das 1 berleben der Kirschb ume sichert. In dieser Abhandlung werden die wichtigsten Aspekte der Best ubung der Kirschbl) te beleuchtet, einschlie0lich der beteiligten Akteure, der Mechanismen und der - kologischen Bedeutung.

Die Kirschblüte und ihre Anatomie

Kirschb ume geh- ren zur Gattung *Prunus* und ihre Bl) ten sind f) r ihre Sch- nheit und ihren Duft bekannt. Jede Kirschbl) te besteht aus mehreren Teilen:

- Bl) tenbl tter: Diese locken Best uber durch ihre Farbe und ihren Duft an.
- Staubbl tter: Die m nnlichen Teile der Bl) te, die Pollen produzieren.
- Stempel: Der weibliche Teil der Bl) te, bestehend aus Narbe, Griß el und Fruchtknoten.



Der Prozeß der Bestäubung

Best ubung ist der Proze0 der 1 bertragung von Pollen von den Staubbl ttern (m nnlicher Teil) auf die Narbe (weiblicher Teil) einer Bl) te. Bei Kirschbl) ten kann dies auf zwei Hauptarten geschehen: Fremdbest ubung und Selbstbest ubung.

1. Fremdbest ubung: Dies ist die h uAgste Form der Best ubung bei Kirschb umen. Pollen von einer Bl) te werden auf die Narbe einer anderen Bl) te eines anderen Baumes) bertragen. Dies f- rdert die genetische Vielfalt und ges) ndere Nachkommen.
2. Selbstbest ubung: Einige Kirschsorten k- nnen sich selbst best uben, aber dies ist weniger) blich und f) hrt oft zu weniger vitalen Fr) chten.

Bestäuber und ihre Rolle

Best uber sind entscheidend f) r die erfolgreiche Best ubung der Kirschbl) ten. Die wichtigsten Best uber von Kirschb umen sind Bienen, insbesondere Honigbienen und Wildbienen, aber auch Schmetterlinge, Motten und andere Insekten k- nnen eine Rolle spielen.

- Honigbienen: Diese sind die bekanntesten Best uber. Sie sammeln Nektar und Pollen, und w hrend sie von Bl) te zu Bl) te : iegen,) bertragen sie den Pollen.
- Wildbienen: Dazu geh- ren Hummeln und Solit rbienen, die ebenfalls eß ektiv bei der Best ubung sind.
- Andere Insekten: Schmetterlinge und Motten tragen ebenfalls zur Best ubung bei, wenn sie Nektar sammeln.



Mechanismen der Bestäubung

Best uber werden durch den Nektar und die leuchtenden Farben der Bl) tenbl tter angezogen. W hrend sie den Nektar sammeln, bleiben Pollen an ihren K- rpern haften. Wenn sie zur n chsten Bl) te : iegen, wird ein Teil des Pollens auf die Narbe) bertragen, was zur

Best ubung f) hrt. Dieser Proze0 kann durch Wind unterst) tzt werden, ist jedoch bei Kirschb umen weniger relevant, da sie) berwiegend auf Insektenbest ubung angewiesen sind.



Ökologische und ökonomische Bedeutung

Die Best ubung der Kirschbl) ten hat sowohl - kologische als auch - konomische Bedeutung:

- D E kologisch: Best uber tragen zur Biodiversit t bei und sichern das 1 berleben vieler P: anzenarten. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des E kosystems.
- D E konomisch: Die Produktion von Kirschen ist wirtschaftlich bedeutsam. Ohne Best uber w) rde der Ertrag erheblich sinken, was zu Verlusten f) r Obstbauer f) hren w) rde.

Herausforderungen und Schutzmaßnahmen

Best uber stehen weltweit vor Herausforderungen wie Pestizidexposition, Habitatverlust und Klimawandel. Es ist wichtig, Schutzma0nahmen zu ergreifen:

- D F- rderung von Bl) hp: anzen: Das Anp: anzen von Bl) tenp: anzen in und um Obstg rten kann Best uber unterst) tzen.
- D Nachhaltige Landwirtschaft: Der Einsatz von umweltfreundlichen Praktiken und die Reduzierung von Pestiziden k- nnen Best uber sch) tzen.

Fazit

Die Best ubung der Kirschbl) te ist ein essenzieller und komplexer Proze0, der das 1 berleben und die Fruchtproduktion der Kirschb ume sichert. Das Verst ndnis dieses nat) rlichen Wunders und der Schutz der beteiligten Best uber sind entscheidend f) r die Aufrechterhaltung unserer E kosysteme und die Sicherung der landwirtschaftlichen Ertr ge. Durch nachhaltige Praktiken und den Schutz von Best ubern k- nnen wir die Zukunft der Kirschb ume und vieler anderer P: anzenarten sichern.

Weil hier eine kleiner freier Platz ist:

Ich habe die Erweiterung meiner „Kartoffelbriefmarken" vor etwa zwei Jahren eingestellt. Was mache ich nun damit? Die Enkel wissen nicht, was eine Briefmarke ist, schon gar nicht, welche kleinen Kunstschätze dort abgebildet sind. Blaue Tonne für Papierabfälle? Restmüll? Oder will jemand die etwa 1500 Marken und FDC für „kleines Geld" kaufen? Richtig teure Sachen sind nicht dabei. Alles oder nichts. Klaus Henseler

Ulrich Oltersdorf

Von der Feuerstelle über Mikrowelle zur molekularen Küche

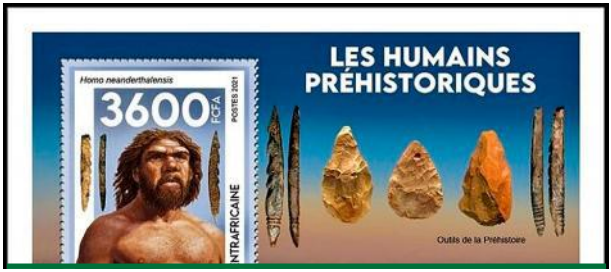
Eine kleine Geschichte vom Kochen – illustriert mit Briefmarken (Teil 1)



Ein wesentlicher Fortschritt in der Entwicklung der Menschheit war die kontrollierte Nutzung des Feuers. Die Z hmung von Wildfeuern (beispielsweise aus Blitzschl gen) und sp ter die Kunstfertigkeit, Feuer zu entfachen (Funkenschlag mit Feuerstein, Reibungsw rme), waren wichtige Schritte der Evolution des Menschen (P. Bertaux D 3Mutation der Menschheit7). Davor konnten unsere Ur-Vorfahren die gesammelte und gejagte Nahrung nur roh essen. Die Bedeutung des 1 bergangs von Rohkost zum Gekochten beschreibt der franz- sische Volkskundler und Kulturwissenschaftler Claude Levi-Strauss: 3Das Rohe und das Gekochte7.



Feuer durch Reibung: Grenada 1989; Jungferninsel 1989; **Feuerstein:** Jersey 2010; Zentralafrika 2021



Mit dem Feuer konnten die Produkte der Natur gegart werden, Ddamit wurde der Nahrungsspielraum deutlich erh- ht, und die Zahl der Menschen auf der Erde nahm zu. Au0erdem konnte Nahrung durch R uchern l nger haltbar gemacht werden. Feuer bot zugleich W rme, Licht und Schutz vor Raubtieren und Insekten und konnte gegebenenfalls bei der Treibjagd auf :) chtiges Wild eingesetzt werden. Die Verwendung von Feuer bei Treibjagden kann jedoch nur vermutet werden, arch ologische Indizien daf) r gibt es nicht.

Sehr fr) he arch ologische Belege der Feuernutzung durch *Australopithecinen* (vor 4 bis 1,5 Millionen Jahren) ebenso wie durch *Homo habilis* (vor 2,5 bis 2 Millionen Jahren) sind bis heute umstritten. Eine gesicherte Fundstelle mit verbrannten menschlichen Nahrungsresten liegt mit Gesher Benot Ya Maqov im Norden Israels vor, die mit *Homo erectus* in Verbindung steht und etwa 790.000 Jahre alt ist.



Tokelau 1976, Umu-Küche, Steine

Die urspr) ngliche Garmethode ist das Grillen bzw. das Braten) ber dem oBenen Feuer. Dazu ist nur die Beherrschung des Feuers n- - tig, es kann auch ohne Kochgeschirr praktiziert werden. Grillen ist heute eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitbesch ftigungen. Beim Grillen werden einzelne Nahrungsmittel (meist Fleisch) gegart. Noch bevor keramische Gef 0e 3erfunden7 waren, entwickelten die Vorfahren das Grubenkochen bzw. den Erdofen. Dazu wurden Gruben gegraben, mit Tierhaut, Bl ttern u.a. ausgelegt und mit Wasser gef) llt wurden. Die Erhitzung erfolgte mit hei0en Steinen aus Feuerstellen. Somit war es m- glich, aus verschiedenen Zutaten (Fleisch, Gem) sen, Gew) rzen) Suppen zu kochen. Dies erweiterte den Speisenplan mit neuartigen Geschmackskombinationen. Suppen gelten als die ltesten Speisen. Diese uralte Kochtechnik wird regional noch heute praktiziert, z.B. in Neuguinea, Neuseeland und bei nordafrikanischen Beduinen, in den Anden in der Form der Watia (Huatia bzw. Wathiya, Kochgrube).









Papua Neuguinea -Umu-Küche 2013

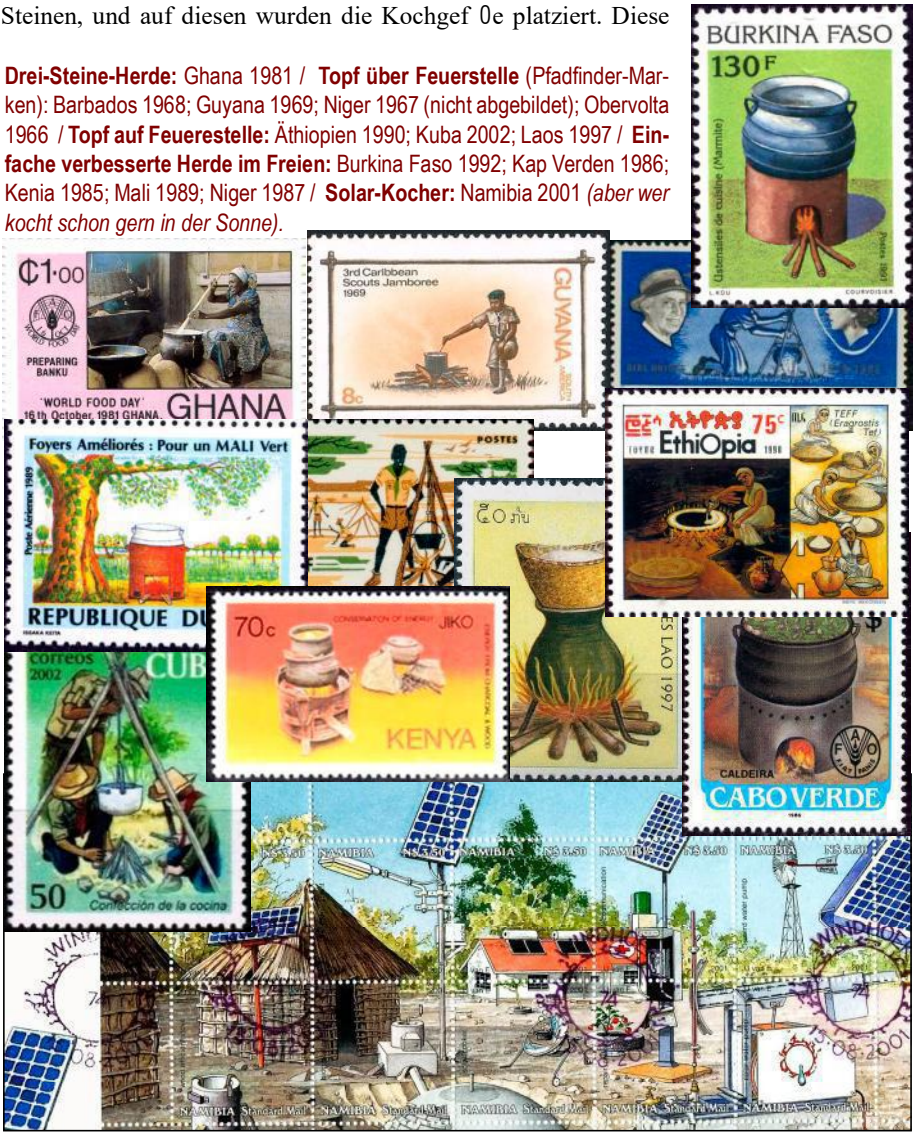
Die Nutzung des Feuers verringerte ferner die Belastung der Nahrung durch krankmachende Parasiten, Bakterien und Viren; andererseits f) hrte es durch fortgesetzte Inhalation von Rauchgasen und Feinstaub zu erheblicher Gefahr f) r Atemwegserkrankungen.

Die n chste gro0e Stufe in der Kulturgeschichte von Menschen begann vor mehr als 10.000 Jahren. Diese 3Mutation der Menscheit7 war der 1 bergang der 3J ger und Sammler7 zu den 3Ackerbauern und Viehz) chtern/ Tierhaltern7. Menschen wurden se0haft, es bildeten sich D- rfer und bald auch recht gro0e St dte (Babylon). Menschen begannen die Natur zu kontrollieren; P: anzen und Tiere wurden zum Wohl der Menschen nutzbar gemacht.

Das Feuer spielte f) r die neolithische Revolution eine wichtige Rolle, es war die Basis wichtiger Kulturtechniken, etwa des Brennens von Keramik (T- pferei) und der Metallschmelze (seit der Kupfersteinzeit). So konnte das Garen der Lebensmittel in Gef 0en (T- pfen), die) ber der Feuerstelle hingen, durchgef) hrt werden.

Die einfachsten Organisationsformen f) r das Kochen waren Feuerstellen umgeben von Steinen, und auf diesen wurden die Kochgef 0e platziert. Diese

Drei-Steine-Herde: Ghana 1981 / **Topf über Feuerstelle** (Pfadfinder-Marken): Barbados 1968; Guyana 1969; Niger 1967 (nicht abgebildet); Obervolta 1966 / **Topf auf Feuerestelle:** Äthiopien 1990; Kuba 2002; Laos 1997 / **Einfache verbesserte Herde im Freien:** Burkina Faso 1992; Kap Verden 1986; Kenia 1985; Mali 1989; Niger 1987 / **Solar-Kocher:** Namibia 2001 *(aber wer kocht schon gern in der Sonne).*



archaischen Kochstellen D die 3Drei-Steine-Herde7 gibt es heute immer noch (z.B. Ghana 1981). Symbolisch daf) r sind die Bilder (Briefmarken) von PfadAndern (oder hnlichen Jugendgruppen), sie zeigen Feuerstellen mit Vorrichtungen, an denen Kochgef 0e h ngen. Hier werden soziokulturelle Beziehungen der Ern hrung deutlich. So wird erforscht, welchen Beitrag die Notwendigkeit, Feuerstellen zu bewachen und das Feuer zu bewahren sowie den Verzehr der Jagdbeute bis zum Abschlu0 des Garvorgangs aufzuschieben, zur Entwicklung der menschlichen Kommunikation geleistet hat.

Mit der Entwicklung der Se0haftigkeit einher beginnen sich alle Strukturen der menschlichen Gesellschaft herauszubilden, die wir heute kennen. Die Feuerstellen gab es nicht nur im Freien, sondern sie wurden auch in die Behausungen (H) tten, Zelte) geholt. Sie waren Teil der Organisation der menschlichen Grundbed) rfnisse D Wohnen, Schlafen, Schutz. So ist die Geschichte des Kochens (der K) che) ein Teil der Geschichte des Haushalts, der Architektur und der Gemeindeentwicklung (Dorf, Stadt). Die einzelnen Bereiche wurden zunehmend getrennt. Die Funktionen von Feuer D das Kochen, die W rme D f) hrten zu Belastungen (z.B. Rauch). Fr) he Funde zu K) chen gibt es seit etwa 8000 v.Chr., z.B. in Jericho (heute in Israel). Die separaten K) chenr ume im Haus gab es nur bei Wohlhabenden. So zeigen sich bereits in diesen fr) hen Zeiten die sozialen Unterschiede und Klassen D mit zunehmender Entwicklung werden die Menschen immer ungleicher.



Feuerstelle im Haus: Andorra 2001

Bis in die fr) he Neuzeit gab es oBene Hausfeuerstellen, bei denen die Rauchgase oBen in den Raum gef) hrt wurden, der Rauchabzug erfolgte durch E Bnungen im Dach. Sp ter wurden freih ngende 3Rauchschlote7 aus Lehmstaken eingesetzt, um die Rauchgase kontrollierter in Richtung des DachArsts abzuf) hren. Die weitere Entwicklung f) hrte zu oBenen Kaminen, sie sind seit etwa 800 Jahren nachweisbar. Die oBenen Kamine dienten zun chst als Kochstelle sowie zur Raumbeheizung.

Die Entwicklung beachtete Brandgefahren und eH zientere Nutzung der BrennstoB-Energie. Die Feuerstelle wurde durch aufgemauerte Sockel h- her und sie wurde ummantelt.



Offenen Kamine: Bermuda Islands 2022; Venezuela 1997



Verbesserter Rauchabzug (Rauchfang) r) ckte die Herdstellen an die Wand. Es wurden gemauerte E fen mit verschiedenen E Bnungen erbaut, so konnte in mehreren Gef 0en gleichzeitig separat und unter konstanter Hitzezufuhr gekocht oder warmgehalten werden. Dies entstand und verbreitete sich in der fr) hen Neuzeit von Frankreich aus. Der Potager ist einer der Vorl ufer der Kochherde.

Die dritte 3Mutation der Menschheit7 D die kontrollierte Nutzung von Energie D f) hrte ab der zweiten H lfte des 18.Jahrhunderts zur industriellen Entwicklung (Zeitalter der industriellen Revolution). Selbstverst ndlich beein: u0te sie das Wohnen, die K) che und das Kochen.

Seit dem Ende des 18.Jahrhunderts gibt es echte Kochherde mit vollst ndig geschlossenem Feuerraum und eisernen oder kupfernen Herdplatten mit E Bnungen) ber dem Feuer, in die T- pfe und Kessel eingesetzt wurden. Durch den Einbau von Rosten f) r die Feuerung und Klappen zum Verschlie0en der Feuerkammer entwickelten sie sich zu Sparherden, die das Brennmaterial, meist Kohle und Holz, wesentlich besser ausnutzten. F) r verschiedene Topfgr- 0en konnten die L- cher der Herdplatte mit verschiedenen Ofenringen angepa0t werden. Sparherde verf) gten meist auch) ber einen Backofen, einen Tank f) r Warmwasser D WasserschiB genannt D und einen W rmeschrank. Die Entwicklung des Sparherds geht ma0geblich auf den Physiker Benjamin Thompson zur) ck, der mehrere Modelle nach seinen Anleitungen bauen lie0. Diese Herde waren gemauert, ab Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die ersten Herde aus Metall auf den Markt. Durch ihre hohen Kosten waren nur wohlhabende Leute in der Lage, sich derartige Herde zu leisten; in Deutschland setzten diese sich ab 1860 durch. Einfache Herde geh- ren seither zur Normalausstattung in Mietwohnungen.











Herde: Belgien Postkarte (nicht abgebildet); Deutschland 1976 Postkarte (nicht abgebildet); El Salvador 2006; Grönland 2023; Hongkong 2023; Niederlande 1962; Portugal 1979 ; Schweiz 1983 Postkarte (nicht abgebildet); Schweden 2017 Induktionsherd

Auf der Industrieausstellung in London wurde 1851 der erste transportable eiserne Herd gezeigt, der seit den 1860er-Jahren in Deutschland serienm 0ig hergestellt wurde. Die Herdplatte hatte mehrere herausnehmbare Ringe, die T- pfe wurden in die E Bnung eingeh ngt. Im l ndlichen Raum blieben diese Herde bis weit ins 20.Jahrhundert hinein in Gebrauch. In der zweiten H lfte des 19.Jahrhunderts kamen verschiedene Kombinationen aus Heizofen und Kochherd auf den Markt, teilweise mit seitlich eingebauten Backr- hren, mit Aufs tzen zum Backen und Braten, mit einem W rmekasten f) r das E0geschirr.

Anfang des 19.Jahrhunderts gab es erste Versuche mit gasbefeuerten Herden, allerdings war eine sinnvolle Verwendung an die Verbreitung eines ausreichenden Gasnetzes in den St dten gekoppelt. Erst um 1900 verbreiteten sich Gasherde in St dten. Auf der Weltausstellung 1893 in Chicago wurde der erste Elektroherd vorgestellt, allerdings dauerte es bis 1930, bis dieser sich allgemein verbreiten konnte, was auch seinen Grund in der f) r derartige Herde notwendigen Infrastruktur hatte.



Molekulare Küche: Spanien 2014

Weit verbreitet waren auch Kombinationsherde, die ein Kochen auf Feuer oder mit Gas bzw. Strom erlaubten. Da der mit Holz oder Kohle befeuerte Herd im Winter auch zur Beheizung der K) che diente, kochte man in der kalten Jahreszeit auf Feuer; im Sommer wurde elektrisch oder mit Gas gekocht, da eine Erw rmung der K) che dann nicht n- tig und sogar unangenehm war. Die K) che war im 19.Jahrhundert in einfachen Wohnh usern in Deutschland, der einzige beheizbare Raum; auch Schlafpl tze, Platz f) r Kleinvieh usw. gab es in den K) chen: iese Kombinationsherde gab es bei uns bis in die 1960er-Jahre. Durch die zunehmende Verbreitung von Zentralheizungen verschwanden solche Ger te vom Markt.



Neuere Entwicklungen neben Gasherd und Elektroherd sind der Mikrowellenherd und der Induktionsherd. Neben Standger ten, die Kochfeld oben und Backofen unten verbinden, gibt es heute vielfach getrennte Ger te zum Einbau in Arbeits-







oben: **Grillen:** Schweden 2008; Anguilla 1999
rechte Marken: **Gaskocher:** Kap Verden 2012; Schweden 1984

platten und K) chenschr nke, die eine gr- 0ere Flexibilit t bei der K) cheneinrichtung und eine bessere Ergonomie erm- glichen.

Aus einer fr) her ger umigen Wohnk) che, die vielen Funktionen diente, wurde beginnend in den 1920er-Jahren die K) chenarbeit rationalisiert. Im Modell der Frankfurter K) che konzentrierte man sie auf die Hauptfunktion D der Nahrungsversorgung. Die Einbauk) chen wurden kleiner, gegessen wurde au0erhalb z.B. in einem E0zimmer. In der heutigen Zeit wird weniger gekocht, jedoch werden die K) chen wieder gr- 0er, mit vielen technischen Ger ten ausgestattet und haben dabei auch repr sentative Funktionen. Selbst manche ErAndungen der molekularen K) che Anden Einzug in private Haushalte.

Neben der Zubereitung in einer K) che im privaten Haushalt (3Endok) che7) gibt es weiterhin das Kochen au0erhalb des Hauses, im Garten und auf Stra0en (3Exok) che7). Grillen ist ein Beispiel, ein anderes das Freizeitkochen unterwegs, z.B. beim Camping. Innen ist eher die Frau 3chef de cuisine7 und nach au0en zeigt sich der Mann am Grill.

Sichtbare Kochstellen gibt es auch durch Stra0enk) chen, Imbi0buden, Bratwurstst nde usw. Es gibt ebenso mobile Food Trucks. (KH: Wiener W) rstelst nde sind von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt, obwohl sie zumeist D- ner verkaufen)

Straßenküchen:
Macau 1998; Mayotte 2004; Paraguay 2024)







Bedingt durch Katastrophen und Kriege gibt es Feldk) chen.

Feldküchen: Frankreich 1971; Neuseeland 2006; Zypern 2013







In unserer Gesellschaft gibt es viele haushaltsnahe Dienstleister, die uns mit Essen versorgen. Das Essen mu0 immer noch zubereitet werden D aber nicht jeder mu0 mehr Kochen k- nnen oder die K) che kennen. Eine Binsenweisheit, alle Menschen m) ssen essen. Es gibt ein Leben ohne K) che und Kochen, doch es ist ein rmeres Essen.

Anmerkung: In der elektronischen Fassung dieses Artikels in der www.agrarphilatelie.de sind die vielen genutzten Literaturquellen aufgef) hrt.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Aland	08.05.2024	554	Sepac: Schärengarten, Aquarell von A. Gustafson
Andorra span.	18.04.2024	555	Zeitgenössische Kunst: Kartoffeln mit Eindruck ‚Affatus'
Äthiopien	21.06.2023	2026-2034	Freimarken, u.a. Wasserfall, Frösche
Belgien	07.06.2024	5278-5287	100. Todestag von E. Claus, Bilder u.a. Gärtner, Rüben, Flachs, Eisvögel
Belgien	07.06.2024	5289	Zeitgenössische Kunst, Brecht Evens, Thema Flora
Belgien	07.06.2024	5290-5299	Freimarken: Baumblätter
Belgien	24.08.2024	Block 293	Biolumineszenz, u.a. Pilz, Leuchtkäfer, Fluoritkristalle
Botswana	23.03.2023	1171-1174	Block 76: Vogelschutzgebiete
Deutschland	05.09.2024	3850	Umweltschutz: Trockengelegtes und intaktes Moor
El Salvador	17.12.2019	2753-2757	Vulkane
Fidschi	22.01.2023	528-1531	Chinesisches Neujahr: Hasen
Fr. Gebiete Antarktis	02.01.2023	1176	250. Todestag von Philibert Commerson, Botaniker
Fr. Gebiete Antarktis	02.01.2023	1177	Goldfußfliege
Frankreich	12.07.2024	8846	Heidewald „Forêt des Landes", Seekiefer - Pinus pinaster
Frankreich	16.05.2024	8777	Baguette
Frankreich	17.05.2024	8778-8789	Blumenaquarelle von Raoul Dufy
Gibraltar	20.02.2024	2136-2141	Block 163: Greifvögel
Großbritannien	06.06.2024	5428-5447	Hunderassen
Guernsey	14.02.2024	1992-1997	Gesellschaft zur Verhütung von Tierquälerei, u.a. Kaninchen
Guernsey	14.05.2024	Block 119	Diana's Delight Klematis-Züchtung
Indonesien	16.10.2021	617-3622	Agrarprodukte, u.a. Kaffee, Tee, Cashew, Vanille, Nelken, Muskatnuß
Irland	16.05.2024	3520-2523	Block 123: einheimische Bienen
Isle of Man	12.04.2024	3125-3130	Bienen + 3131-3138 selbstklebend
Isle of Man	26.10.2023	72-77	Tiere im Winter: Rotkehlchen, Schafbock, Hase, Katze, u.a. - ATM

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kanada	01.11.2022	Block 311	Rotkardinal, Blauhäher, Abendkernbeißer
Kanada	01.03.2023	Block 312	Asiatischer Hahnenfuß
Kanada	09.11.2023	4029	Ringelblume umringt von Mangobaumblàttern und Diyas
Kroatien	21.03.2024	1656-1658	Einheimische Flora: Kamelien
Kroatien	15.04.2024	660-1662	Geschützte kroatische Ursprungsbezeichnungen, u.a. Pute, Weißkohl
Kroatien	22.04.2024	1663	Kampagne gegen den Klimawandel: Hand pflanzt Baum im Stadtzentrum
Kroatische Post	06.04.2024	652	Internat. Tag des Sports: Mann und Kind beim Angeln
Kroatische Post	11.04.2024	653	Rot-weiße Tulpe mit abstraktem Schatten
Kroatische Post	18.02.2024	648	Internat. Tag des Weines: Weinreben
Laos	16.06.2023	2367-2369	Block 277: Das Leben der Landwirte, Reis
Liechtenstein	02.09.2024	Block 55	Blockchain Technologie: Fuchs in Anzug und Kravatte, QR-Code
Liechtenstein	03.01.2024	2113-2116	Einheimische Wildtiere: Rotfuchs, Eichhörnchen, Murmeltier, Rothirsch
Liechtenstein	03.06.2024	2132-2135	Magerwiesen
Litauen	31.05.2024	1421	Maus, Kinderzeichnung
Malawi	01.06.2022	1090-1098	Schmetterlinge
Malaysia	19.08.2021	2596-2599	Durian-Frucht + Block 279
Mauritius	12.03.2022	1223	Mauritiusfalke
Mexiko	09.10.2021	4244	Weltposttag: Posttaube
Mexiko	22.11.2021	4258	50 Jahre Hochschule für Natur- und Geisteswissenschaften
Moldawien	26.04.2024	1295-1296	Ostern: Hefekuchen und Oster-Käsekuchen
Moldawien	15.04.2024	1287-1292	Wildblumen, u.a. Ackerwinde, Johanniskraut, Klee, Huflattich, Königskerze
Montenegro	29.05.2024	518	Naturschutz - Fluß Sutorina
Montenegro	17.06.2024	519	Tourismus - Stilisiertes Panorama und Weintrauben
Montenegro	18.03.2024	515	Waßermuß
Neuseeland	05.04.2023	3997-4000	Block 516: Vögel, Eidechse, Baum, Schmetterlinge, Schnecke
Neuseeland	07.06.2023	4011-4016	Landschaften aus Neuseeland
Niederlande	22.04.2024	4285-4292	Formensprache der Natur, u.a. Dahlie, Löwenzahn
Niederlande	13.05.2024	4294	Lieblingstiere, Haussperling
Nordmazedonien	09.05.2024	1071	Block 47: Europa, Weiße Seerose

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Österreich	01.03.2024	78-80	Dispensermarken, u.a. Zuckerbäckerei, Wilder Kaiser
Österreich	21.06.2024	Block 154	Schönes Österreich- Kaffee und Kuchen, Traumenmost-Getränk ‚Sturm'
Polen	25.04.2024	5527	Gewöhnliches Alpen-Edelweiß
Polen	26.04.2024	5528-5529	Siebenpunkt Marienkäfer und Herbst Mosaikjungfer
Polen	20.05.2024	5535	Weltbienentag
Polen	22.05.2024	5536	Europäischer Baum des Jahres 2024; Rotbuche
Polen	27.05.2024	5537	Geschützte Pflanzen: Stranddistel
Polen	27.05.2024	Block 343	Schönheit Polens, u.a. Windmühle
Portugal	31.07.2024	4985-4987	Block 509: Kiefernwald, überzogen mit Lack und Kiefernstücken
Portugal	21.05.2024	146-148	ATM: 100 Jahre Weltorganisation für Tiergesundheit
Rußland	07.03.2024	3443-3446	100 Jahre Kaukasus-Naturreservat - Blumen
Rußland	27.04.2024	Block 391	Einheimische Fauna: Gerfalke, Holzbiene, Tümmler, Tundrawolf
Rußland	12.05.2024	Block 395	100 Jahre Kaukasus-Naturreservat - Wisent
Schweiz	24.08.2024	Block 104	Marmi das Murmeltier im Schlauchboot
Serbien	26.04.2024	1253	Ostern: Henne im Korb mit rohen Eiern, Hahn
Spanien	22.05.2024	Block 415	Caldero del Mar Menor aus Murcia, Eintopf mit Reis und Fisch
Spanien	26.03.2024	5786	Pferdekopf, IGAE-Emblem
Spanien	22.04.2024	5792	Gastronomie: Bohneneintopf „Fabada Asturiana"
Tristan da Cunha	6.10.2022	1422-1425	Irrgäste - Vögel
Tschech. Rep.	12.06.2024	Block 110	Landschaftschutzgebiet: Silberreiher, Permuttfalter
Tschech. Rep.	10.04.2024	Block 107	Botanischer Garten: Farne
Ukraine	25.02.2022	Block 185	Naturschutzgebiet Medobory
Ungarn	25.03.2024	6360-6362	Einheimische Geflügelraßen
Ungarn	03.05.2024	6364	150 Geburtstag des Rennpferdes Kincsem
Ungarn	20.06.2024	Block 497	Jagdhunderaßen
USA	16.03.2024	6147-6150	Kolibris im Garten: Sonnenblume, Springkraut, Zinnie, Köcherblume
USA	22.03.2024	6151-6152	Grußmarken: Blumenstrauß
V.N. Genf	01.10.2024	1252	Int. Tag der älteren Generation, Mann mit Hut und Kohlkopf
Weißrußland	11.01.2024	1543-1546	Block 235: Kindermarken Junge Haustiere, u.a. Zicklein, Fohlen, Ferkel, Kalb

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Weißrußland	20.02.2024	1553-1554	Kalte Borschtsch-Suppe und Eintops Machanka mit Pfannkuchen
Weißrußland	15.05.2024	1564-1565	Wisent
Weißrußland	18.01.2024	1547-1550	Strohflechten
Weißrußland	12.03.2024	1556	Ostern: Hase neben Korb mit Ostereiern
Weißrußland	26.03.2024	1557-1560	Block 238: Rabenvögel: Nebelkrähe, Elster, Dohle, Saatkrähe
Weißrußland	30.11.2023	1535-1542	Block 234: Eulen



Marken aus Wald und Feld
Neuheiten für Pilzsammler

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	24.08.2024	5300	aus Block 293: Dunkler Ölbaumtrichterling - *Omphalotus illudens*
Frankreich	30.05.2024	8810-8813	Pasteur Louis
Neuseeland	05.04.2023	3999	aus 3997-4000 Pilze als Nebenmotiv
Österreich	23.08.2024	3810	*Russulua cyanoxantha* - Frauen-Täubling
Saint Pierre & Miquelon	08.11.2023	1410	*Clavulinopsis fusiformis* - Wiesenkeule
USA	10.08.2023	6099	aus 6085-6104: Pilzlamellen
USA	10.08.2023	6101	aus 6085-6104: Schimmelpilzsporen

Oh, oh ... da kommt was auf uns zu

Den nebenstehenden Text über Shakespeare im Gespräch mit einem fiktiven Freund über die Kartoffel hat unser Mitglied Clemens Brandstetter mit Hilfe von ChatGP „veranlaßt“. Ich hatte eine leere Seite, aber nun ist alles gut.

„Kartoffeln und die Kunst des Lebens“

Es war ein k) hler Nachmittag im Jahr 1607, als William Shakespeare den gep: egten Garten seines Freundes, Dr. John Banister, betrat. Der Mediziner und Botaniker, bekannt f) r seinen Hang zu exotischen P: anzen, wartete bereits an einem Tisch, der mit seltsamen Knollen best) ckt war.

3William, alter Freund! Sieh dir diese Wunderwerke an,7 rief Banister aus und hielt eine der Knollen in die H- he.

Shakespeare betrachtete sie skeptisch. 3Eine Erdkr- te, John? Du sammelst wohl jetzt auch Ungeheuer f) r deinen Garten?7

Banister lachte. 3Das, mein Lieber, ist keine Kr- te. Es ist eine KartoBel D eine Speise aus der Neuen Welt. Voller N hrstoBe und, wie manche behaupten, ein Aphrodisiakum!7

Shakespeare hob eine Augenbraue. 3Ein Aphrodisiakum? H ltst du mich f) r einen Dramatiker, der seine Leidenschaft aus einer Wurzel ziehen muss?7

3Nein, nein!7 Banister grinste. 3Aber ich dachte, ein Mann wie du, der das menschliche Wesen in all seinen Facetten kennt, k- nnte von dieser P: anze inspiriert werden. Stell dir vor, wie sie die Zukunft Englands pr gen wird!7

Shakespeare nahm eine KartoBel in die Hand, drehte sie nachdenklich. 3Nun, sie sieht weder edel aus noch riecht sie nach einem Heldenlied. Doch Sch- nheit liegt bekanntlich im Auge des Betrachters. Was macht sie so besonders?7

Banister begann zu erkl ren: 3Sie w chst in der Erde und braucht nicht viel P: ege. Eine Nahrung f) r die Armen, die vielleicht einmal Hunger besiegen k- nnte.7

Der Dichter schmunzelte. 3Ah, eine Retterin des Volkes. Ich sehe es schon vor mir: SOh edle Knolle, die den Wirt st rkt, wenn Brot rar ist!UUnd doch bleibt sie bescheiden, unscheinbar D ein wahrer Protagonist.7

3Siehst du, William? Die KartoBel ist Poesie in p: anzlicher Form! Aber vielleicht auch Medizin.7 Banister klopfte auf den Tisch. 3Ich plane, sie in meinem Garten zu p: anzen, um ihre Wirkung zu studieren. Was meinst du D k- nnte ich damit das Herz der Wissenschaft oder das der K) che erobern?7

Shakespeare lachte herzlich. 3Vielleicht beides, John. Aber pass auf: Die KartoBel mag unscheinbar sein, doch unterschätze nie, was in der Dunkelheit der Erde heranwächst. Es k- nnte uns alle) berraschen.7

Die beiden M nner prosteten sich mit einem Becher Ale zu, w hrend die KartoBeln stumm auf dem Tisch lagen D bereit, ihre Reise von der Erde in die Geschichte Englands anzutreten.



(in Fujeira: „Ende gut, alles gut“)

Impressum
3Agrarphilatelie7, die Zeitschrift der 3Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft VMotivgruppe Landwirtschaft V Weinbau V Forstwirtschaft e.V., Wuppertal7 im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint viertelj hrlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgeb) hren sind mit dem Beitrag (j hrlich 25/30 Euro f) r die ArGe bzw. 45/50 Euro f) r ArGe und BdPh) f) r die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte k- nnen bei der Gesch ftsf) hrung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grunds tzlich sind f) r alle Artikel und Beitr ge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser beh lt sich s mtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielf ltigung, Verbreitung und -B entlichen Zug nglichmachung ausdr) cklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja St hler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler @aol.com; Schlu0korrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnst tten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.199/Januar 2025
Au: age 80 Exemplare, auf FSC-zertiAziertem Papier



Das nächste Heft
kommt als Jubil umsheft 200 im April 2025

Agrarphilatelie 200 April 2025
Vierteljahresheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und Schweiz



In deser Jubiläumsausgabe lesen Sie

Auf ein Wort	2
Wir trauern um Eva Kaczmarczyk	3
Einladung zur Jahreshauptversammlung in Bad Mondorf	4
Grußwort von Herrn Schmidt vom BDPh zum fünfzigjährigen Bestehen der ArGe	5
Grußwort von Herrn Blechschmidt vom BDPh zum Jubiläum der ArGe	6
Ein Bewohner im Zwölfbrüderhaus in Nürnberg war Böttcher	7
Die erste Briefmarke mit einer Kartoffel kam aus Ingermanland	7
Die Immergrüne Bärentraube, Dost und das Gänse-Fingerkraut sind Heilkräuter	8
Farewell Agrarphila Farewell: Klaus Henseler erinnert und dankt	9
Der siebte Teil des Siegeszugs des Kaffees, dargestellt von Carlo Lonien	15
Ein Blick auf die Teller von Ulrich Oltersdorf und Frau: diesmal Pizza vom Italiener	26
Klaus Henseler weiß: so viel Matjes aus deutschem Meer gibt es gar nie nicht	31
Besondere Weine eines besonderen Weinhändlers – ungegypst und für Rheumatiker	32
Der letzte Teil über die Weinberge in Württemberg	40
Vor dem Stralauer Tor bei Berlin hatte Christian Ludwig Krause seine Gärtnerei	53
Briefmarken zur Illustration der Kochgeschichte seit den Anfängen der Menschheit	56
Einladung zur Exphimo 2025	60
Neue Marken könnten die Alben füllen und die Exponate ergänzen	61

Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Anja Stähler, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf; als Gäste: mein ältester Freund Walter Baldus, Ingo Kowarik, Axel Muttray sowie Alfred Schmidt und Frank Blechschmidt

Redaktionsschluß:

Der Staub des März recht gründlich ist bezwungen,
wenn vom Aprillenregen mild durchdrungen,
dann ist der Text für Heft und Druck gelungen.

Das erste von mir verantwortete Heft unserer ArGe (104 Januar 2002) zeigte Kartoffel-Briefmarken. Also soll auch das letzte „meiner“ Hefte Kartoffeln zeigen. So ist es.



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wir sind in das Jahr 2025 gestartet – unser Jubiläumsjahr. Wie in jedem Jahr werden wir Höhen und Tiefen erleben, dennoch wünsche ich uns, daß die schönen, freudigen Momente überwiegen werden.

Ende Februar sind in der Vorderpfalz die ersten Saisonarbeitskräfte für das Jahr 2025 angereist. Wie das Jahr für uns Landwirte nicht nur im Bereich Gemüse werden wird, ist offen. Leider starten wir alle, egal ob im Bereich Tier oder Pflanzen, mit hohen Preisen in Bezug auf Betriebsmittel bei gleichzeitig sinkenden Preisen in den Sparten Fleisch und Milch. Beim Weinbau sieht es aktuell nicht anders aus. Seitens der Kellereien und Abfüllbetrieben sinkt die Nachfrage. Auch in diesem Jahr gibt es sowohl im konventionellen als auch ökologischen Anbau Änderungen bezüglich des Pflanzenschutzes. Einige Wirkstoffe wurden nicht mehr genehmigt, andere dürfen nur noch in geringerer Menge genutzt werden. Auch der ökologische Landbau hat zunehmend mit den steigenden Anforderungen der Kunden zu kämpfen. „Nur“ Bio, also ohne Verband wie Bioland, Demeter usw. funktioniert nicht, mehr. Die Branche ist gespannt.

Wir feiern in diesem Jahr den 50. Geburtstag unserer ArGe. Wie bereits angekündigt, tun wir dies am Pfingstwochenende in Bad Mondorf/Luxemburg. Die Einladung zur diesjährigen Jahreshauptversammlung, welche wir im Rahmen der Exphimo abhalten, ist in dieser Ausgabe veröffentlicht. Unser Horst Kaczmarczyk hat aus gesundheitlichen Gründen sein Amt niedergelegt, das heißt, es wird Änderungen in der Vorstandschaft geben. Auch wenn Sie nicht an der HV vor Ort teilnehmen können, denken Sie bitte darüber nach, ob Sie gerne mitarbeiten würden. Falls ja, melden Sie sich bitte bei mir oder Herrn Thill.

50 Jahre Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V., für eine ArGe eine stolze Leistung. Beachtlich ist aber auch die Zahl 200 – Sie halten Ausgabe Nr. 200 unserer Mitgliederzeitschrift in den Händen. Am 25.März 1976 war es soweit: das erste Mitteilungsblatt der Motivgruppe erschien. Dies ist die letzte Ausgabe unseres Redakteurs Herr Henseler. Ab Ausgabe 108 im Januar 2003 war er das Herz der Agrarphilatelie. Bei der Schlußkorrektur wurde er tatkräftig von Herr Baldus unterstützt. Herzlichen Dank für die unzähligen Stunden in den vergangenen Jahren, die für die Agrarphilatelie aufgebracht wurden.

Lassen sie uns bei einem gemeinsamen Abendessen in Bad Mondorf, am Samstag, dem 7. Juni 2025 in Erinnerungen schwelgen und auf die kommenden Jahre unserer Gemeinschaft anstoßen! Wir freuen uns darauf!

Genießen Sie die Tage bis zu unserem Wiedersehen und lassen Sie sich vom Frühling, wenn die Natur erwacht, das eine oder andere Lächeln ins Gesicht zaubern!



Anja Stähler

Wir müssen Ihnen mitteilen, daß

Frau Eva Kaczmarczyk

am 14. Februar 2025

verstorben ist.

Mehrere Jahrzehnte lang hat sie Horst zu Briefmarken-Messen und -Börsen begleitet, und wenn dieser auf der Jagd nach Belegen für seine Exponate war, mit Sammlern anderer Arbeitsgemeinschaften Kontakte pflegte oder an unserer Mitgliederversammlung teilnahm, hielt sie die »Standwache«. Sie war nicht nur dann das Gesicht unserer Arbeitsgemeinschaft. Für ihre Tätigkeit für unsere Motivgruppe sind wir ihr sehr dankbar.

Sie war stets fröhlich und frohgestimmt. Wenn man mit ihr sprach – persönlich oder telefonisch –, merkte man, daß sie sich für ihren Gesprächspartner interessierte. Sie war diesen gegenüber stets zugewandt, und es war immer angenehm, mit ihr zu sprechen – ob bei offiziellen Veranstaltungen der Arbeitsgemeinschaft oder außerhalb von offiziellen Treffen.

Wir werden ihr Andenken in Ehren halten.

Roger Thill Anja Stähler



Vorstand der
ArGe Landwirtschaft -
Weinbau - Forstwirtschaft

im März 2025

EINLADUNG ZUR JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG 2025

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 7. Juni 2025, ab 15.00 Uhr,

im Sportzentrum „Roll Delles“ (Ausstellungshalle), Avenue des Villes Jumelées in L-5612 Bad Mondorf (Mondorf-les-Bains), Luxemburg, statt.

Tagungsordnungspunkte:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Schatzmeister
7. Bestellung des Wahlleiters
8. Vorstandswahlen
9. Festlegung des Jahresbeitrags
10. Verschiedenes
11. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Mit philatelistischen Grüßen

der Vorstand

Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk

Grußwort 50 Jahre ArGe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft



Am 1. April 1975 wurde die ArGe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft gegründet. In diesem Jahr kann die ArGe auf 50 Jahre ihres Bestehens zurückschauen und sie wird diesen Anlaß bei der Exphimo in Mondorf würdig begehen. Ich darf der ArGe, dem Vorstand und allen Mitgliedern die herzlichen Glückwünsche des Bundes Deutscher Philatelisten überbringen und eine erfolgreiche Jubiläumsveranstaltung wünschen.

Auf ein halbes Jahrhundert aktive ArGe-Arbeit kann mit Stolz zurückgeschaut werden. Vieles konnte in dieser Zeit erforscht und publiziert werden. Davon künden die Veröffentlichungen der ArGe in den fünf Jahrzehnten. Die Gebiete Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft sind sehr interessante und lebensnahe Bereiche, zu denen vielfältiges philatelistisches Material existiert, das thematisch ausgewertet und bearbeitet werden kann. In Mondorf wird man sicherlich einige Exponate von Mitgliedern der ArGe sehen, die Zeugnis von dieser Betätigung geben werden.

Der BDPh ist sehr stolz auf die vielen Arbeitsgemeinschaften, die überregional die gleichgesinnten Sammler und Interessenten von bestimmten Sammelgebieten zusammenführen und den fachlichen Austausch, aber auch den Austausch von Material fördern. Ich bin mir sicher, daß den ArGen in Zukunft eine noch bedeutendere Funktion zukommen wird. Wir befinden uns in Zeiten, in denen auch die Philatelie einen strukturellen Wandel erlebt.

Mit Frau Stähler steht an der Spitze der ArGe nicht nur eine Vertreterin der jüngeren Generation der Philatelisten, sondern sie ist auch vom Fach und führt mit ihrem Mann selbst einen landwirtschaftlichen Betrieb. Diese Konstellation ist als Glücksfall anzusehen und möge für andere ArGen als Vorbild dienen, beizeiten an eine Verjüngung der Vorstände zu denken. Ich danke Anja Stähler und dem ganzen Vorstand für die hervorragende geleistete Arbeit und wünsche der ArGe für die Zukunft eine erfolgreiche Arbeit und eine gute Gemeinschaft untereinander.

Mit Blick auf die Arge Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft bin ich geneigt zu sagen, daß es mir um die Philatelie nicht bange ist. Bei allen Problemen, die wir haben, wird es uns sicher auch künftig gelingen, begeisterte Sammler und Mitstreiter zu finden. Hierbei müssen neue Wege gegangen werden, um auf unser Hobby aufmerksam zu machen.

Herzliche Grüße, Ihr

Alfred Schmidt

BDPh-Präsident

Grußwort 50 Jahre Motivgruppe - Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft e.V.

Sehr geehrter Sammlerfreundinnen, sehr geehrte Sammlerfreunde,

die Arbeitsgemeinschaften sind ein wichtiger Bestandteil des Bundes Deutscher Philatelisten e.V. (BDPh). Ihre Mitglieder beschäftigen sich mit ganz unterschiedlichen Themen, sie sind überregional organisiert und berichten über ihr Hobby in gut aufbereiteten Publikationen. Eine der ältesten Arbeitsgemeinschaften in unserem Verband ist die Motivgruppe – Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V., die jetzt ihr 50-jähriges Bestehen feiern kann. Dazu darf ich Ihnen im Namen des BDPh-Vorstands herzlich gratulieren.

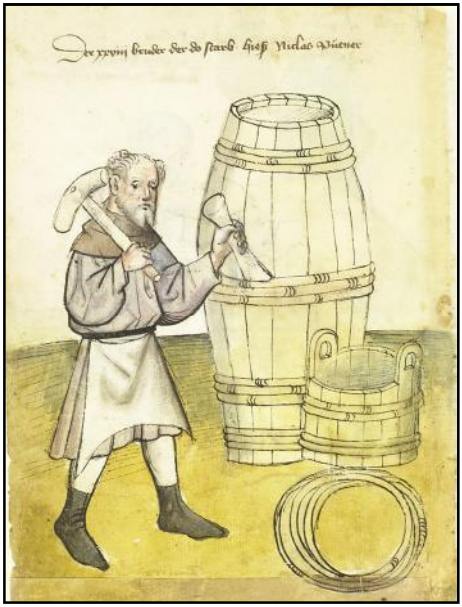
Mich beeindruckt immer wieder die hohe fachliche Qualität Ihrer Mitgliederzeitschrift sowie die inhaltliche Auseinandersetzung mit den doch sehr umfangreichen thematischen Gebieten. Es geht unter anderem um Lebensmittel und um Pflanzen. Sie geben Ihr umfangreiches Wissen weiter, Sie ordnen ein, und Sie werben im besten Sinne des Wortes für die Philatelie. Ich bedanke mich dafür ganz besonders.

Auch in schwierigen Zeiten ist die Philatelie ein besonders Hobby, das es weiterhin zu pflegen gilt. Es bildet nicht nur, man kommt auch immer wieder mit engagierten, weltoffenen und freundlichen Menschen in Kontakt. Dies gilt für lokale Vereine ebenso wie für überregionale Arbeitsgemeinschaften. In drei Worten zusammengefasst: Philatelie macht Spaß.

Wir müssen die Philatelie in der Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaften bewahren und ausbauen. Nur so ist gewährleistet, dass Wissen erhalten und auch für künftige Sammlergenerationen aufbereitet werden kann. In diesem Sinne wünsche ich der Motivgruppe – Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V. und uns allen noch viele interessante Veröffentlichungen und Treffen.

Ihr

Frank Blechschmidt
Vizepräsident des Bundes Deutscher Philatelisten e.V.



Niclas Pütner war ein Böttcher

Der Büttner steht vor einem mannshohen Fass und treibt mit Klopfholz und Triebel die Holzreifen über die Dauben. Am Boden steht ein mit Wasser gefüllter Zuber, daneben liegen verschiedene Reifen.

Der xxviii bruder der do starb, hieß Niclas Pütner

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page One stamp

Der brandenburgische Kurfürst Friedrich Wilhelm (1620–1688) heiratete 1646 die Holländerin Louise Henriette von Oranien-Nassau (1627–1667). Was der Kartoffel gut tat. An sich wollte er Kristina von Schweden (1626–1689) haben (aber die wurde 1644 zur Königin gekrönt, dann katholisch, ging nach Rom und aus Kristina wurde Alexandra Maria). Ihre unerwartete Reise nach Rom, wo sie ein Leben als Hagestolzin führte, finanzierte sie mit den kostbarsten Bücher aus schwedischen Bibliotheken (die sie vielfach vorher aus anderen Bibliotheken plündern ließ). Vorher war diese Kristina Königin der Schweden, Wandalen und Goten, Großfürstin von Finnland, Herzogin von Estland und Karelien und Herrin von Ingria. Dieses Ingria, später Ingermanland, gab in seiner kurzen Zeit der Souveränität 1920 die erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus – so schließt sich der Kreis. Gustav Adolf von Schweden hatte im Frieden von Stolbowo (1617) auf seinen Anspruch auf den Moskowiter Thron verzichtet und dafür die Provinzen Keksholm und Ingermanland erhalten. Dieser Frieden, auf schwedischer Seite führte Jakob De la Gardie (eine Nachfahrin namens Eva förderte den Kartoffelanbau in Schweden!) die Verhandlungen, beendete den Ingermanländischen Krieg (1610–1617) und begründete Schwedens Großmachtstellung in der Ostsee. Ingermanland gab nicht nur die erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv hereaus, was sehr lobenswert ist, sondern auch noch ein paar Marken mit bäuerlichen Motiven. Beim Zerfall der Sowjetunion gab es eine kurze Zeit die Bestrebung, dieses langgestreckte Gebiet in die Souveränität zu führen (das wäre dann so etwas wie Nistrien geworden). Aber wir wissen: Daraus wurde nichts.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echte Immergrüne Bärentraube und Dost

Echte oder Immergrüne Bärentraube *(Arctostaphylos uva-ursi)*

zählt zur Familie der Heidekrautgewächse und ist auf der Nordhalbkugel verbreitet. Die mehrjährige Pflanze wird höchstens 30 Zentimeter hoch, liebt die Bergregionen mit eher saurem Boden. Von Nutzen sind ihre jungen Blätter, aus denen man Tee bereitet. Ihre Eigenschaften sind entzündungshemmend, anti-biotisch, harnregulierend und werden z.B. bei der Behandlung von Nierenbeckenentzündungen eingesetzt. In Skandinavien hat die Anwendung Tradition, denn man backt die Früchte wie Preiselbeeren in den Teig ein. Leider zählt die Pflanze zu den bedrohten Arten, zumal ihre Vermehrung schwierig, aber aus Stecklingen möglich ist.





Auf Briefmarken findet man sie in Island unter der Michel-Nr. 620 und in Albanien unter Michel-Nr. 1699.

Dost *(Origanum vulgare)*

gehört zur Familie der Lippenblütler und ist in Europa und Vorderasien verbreitet. Seine Blütezeit ist Juni bis August. Die ausdauernde bis 80 Zentimeter hohe Pflanze fällt mit ihrem rötlich überlaufenen Stängel und behaarten Blättern auf. Typisch ist der beim Zerreiben der Blätter entstehende aromatische Geruch. Im Garten braucht der Dost einen sonnigen warmen Platz. Dost hilft bei Blähungen und regt den Gallenfluß an. Auch bei Atemwegserkrankungen etwa Husten, Bronchitis und Asthma kann Dost helfen. In der Küche wird Dost wie Majoran zum Würzen unterschiedlichster Gerichte genommen.





Auf Briefmarken findet man sie im Fürstentum Liechtenstein unter der Michel-Nr. 1069 und in Griechenland unter Michel-Nr. 2928.

Gänse-Fingerkraut *(Potentilla anserina)*

ist eine Pflanze aus der Familie Rosengewächse, die auf allen Erdteilen außer Afrika verbreitet ist. Die Heilpflanze ist alt, findet sich auf grasbewachsenen Plätzen, an Bächen und Teichen, an Wegrändern und Gräben.Verwendet wird die oberirdische Pflanze. Pfarrer Kneipp hat die Pflanze wieder ins Bewußtsein der Menschen geholt und lobte sie als krampflösend bei Säuglingen, wenn diese Magen- oder Darmkrämpfe hatten. Die Anwendung kann als Tee, Tinktur oder Pulver erfolgen. Eine Messerspitze Pulver aus der getrockneten Pflanze hilft bei Koliken und Entzündungen der Mund- und Rachenschleimhaut. Die innere Wirkung kann durch Umschläge und Wickel ergänzt werden.





Auf Briefmarken findet man es in Finnland unter Michel-Nr.1265 und in der Schweiz unter Nr.746

Klaus Henseler

Farewell Agrarphila Farewell



Dies ist mein letztes Heft als Redakteur für die „Agrarphilatelie“.

Als ich vor undenkbaren Zeiten von Herrn Thill gefragt wurde, ob ich die Herstellung der damals noch Mitteilungsheft genannten Zeitschrift übernehmen könne und wolle, sagte ich zu, ohne genau zu wissen, was es bedeutete. Er erklärte dazu, das sei kein besonderes Problem, denn die Mitglieder würden in ausreichender Menge Artikel schicken; es ginge nur darum, diese irgendwie in eine druckfähige Form zu bringen.

Wenn ich mich recht erinnere, sind die ersten beiden Hefte (107 und 108, Januar und April 2003) in meiner Druckverantwortung noch in der Druckerei hergestellt worden, die meine Vorgängerin, Frau Weber, nutzte. Als Erbschaft aus dieser Druckerei habe ich die Schriftgröße für den Normaltext übernommen: 9,5 Punkt. Da ich immer mehrere Artikel in der Pipeline hatte, konnte ich von dieser Schriftgröße nicht mehr abweichen – und so ist es heute noch. Mit der Druck-Qualität war ich nicht zufrieden, deshalb bin ich zu einem Cuxhavener Copyshop gegangen. War auch nicht zufriedenstellend. Und schließlich zu der jetzigen Druckerei, einer Einrichtung der gemeinnützigen Lebenshilfe, die das Heft professionell herstellt und bei der ich auch meine Bücher drucken lasse.

Es kamen sogar so viele Artkel, daß ich im Einvernehmen mit Herrn Kaczmarczyk ein zusätzliches Heft (2007) drucken ließ. Ich habe ein wenig experimentiert und bin von „Mitteilungsheft“ zu „Vierteljahresheft“ übergegangen, und auf einer Mitgliederversammlung habe ich nach einem Titel gefragt: Herr Oltersdorf schlug vor, das Heft „Agrarphilatelie“ zu nennen. Und so heißt es heute noch. Ist auch ein sehr guter Name für unsere Motivgruppe.

Von Anfang an und bis heute ist die Gestaltung der Titelseite geblieben. Das Heft 150 wurde aus Jubiläumsgründen in Farbe gedruckt; Horst Kaczmarczyk meinte, unsere Kasse könne das verkraften. Ich konnte ihn überzeugen, auch die folgenden Hefte farbig zu drucken, was die Anmutung des Hefts deutlich erhöhte.

Gestatten Sie mir, an einige Autoren zu erinnern, die in den langen Jahren das Leben der „Agrarphilatelie“ formten und bereicherten.

– Ludwig Bauer †, der auch den Rundsendedienst verantwortete (so etwas gab es einmal).
– Adolf Bläumauer, der zu diversen Themen Artikel lieferte, die nicht nur einen Bezug zu Österreich hatten; mit Herrn Bläumauer haben wir mehr Umweltthemen in den Blick gerückt. Er hatte mir vom Kaffee-Exponat von Herrn Carlo Lonien vorgeschwärmt, das er bei einer Ausstellung gesehen hatte. Also habe ich Herrn Lonien überredet, der „Agrarphilatelie“ sein Exponat zum Abdruck zu geben. Und dann wollte ich auch noch sein Tee-Exponat. Beide Serien waren, glaube ich, Glanzpunkte unserer Zeitschrift. Und die Zusammenarbeit mit Dir, werter Carlo, bei beiden Artikeln, war eine besondere Freude. Ich habe dabei auch zu beiden Themen viel gelernt. Meinem Nachfolger empfehle ich, sich Herrn Loniens Esel-Exponat anzusehen. Wäre auch eine gute Artikelfolge.
– Hans-Peter Blume: Seine Artikel über Bodenkunde haben mein Wissen erheblich erweitert: Sand ist nicht nur Sand. 2010 haben wir von ihm einen Artikel über Pararendzina, als Nichtfachmann: Mauerblümchen, veröffentlicht. Einige Monate später zeigte mir mein Vetter in Berlin ein von ihm angelegtes Stück künstlicher Ruine, das der von Herrn Blume beschriebenen nahekommt. Es stellte sich heraus, daß mein Vetter bei ihm studiert hatte.

  Bei der Gelegenheit möchte ich auf einen Punkt hinweisen: Ich habe sehr bewußt auf die erworbenen Titel oder ausgeübten Tätigkeiten der Autoren verzichtet. Der eine Grund war, in unserer Mitgliederliste haben wir nur in wenigen Fällen die akademischen Titel verbucht, der andere Grund war, ich wollte vermeiden, daß sich Mitglieder ohne akademische Titel fürchten, daß die Qualität ihres Artikels neben dem von „Professor Dr.“ doch nicht angemessen sei. Man möge mir diese Entscheidung verzeihen.
– Kurt Buck †, der viele Artikel zu slowenischen Themen lieferte.
– Fast aus dem Rahmen der üblichen Artikel fiel die Artikel-Folge über die ersten Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns nach dem Zweiten Weltkrieg. Eine ungeheure Fein uund Fleißarbeit von Herrn Paul Faten-Nguyen. Richtig erkennen kann man die Abarten usw. nur am Bildschirm mit entsprechender Vergrößerung. Oder im Original. Das konnte die abgedruckte „Agrarphilatelie“ nicht leisten.

- Koni Häne-Koller: Der Baum der Jahres und andere Waldthemen waren seine Themen. Ich habe ihm, einem der Gründungsväter der Motivgruppe, an anderer Stelle schon für seine Mitarbeit gedankt.
- Stefan Hilz †: ein enorm fleißiger Mitarbeiter der „Agrarphilatelie“, Artikel über Wein, Artikel über Briefmarken von privaten Postdienstleistern und ganz wichtig, Listen von neu ausgegebenen Briefmarken. Das übernahm dann später dankenswert Roger Thill.
- Siegfried „Sigi“ Holstein: Nie werde ich einen Pilz essen, der nicht von dem Pilzsachverständigen Holstein zum Verzehr ausdrücklich freigegeben wurde. Mindestens 25 Artikel über die vielen Pilze lieferte er. Seine Homepage ist absolut „Feine Sahne Pilzragout“. Und er war lange Jahre gern gesehener Teilnehmer mit seiner Frau Hella bei den Mitgliederversammlungen (sein Handy-Stift ist immer noch eine Erinnerung an Haldensleben).
- Horst Kaczmarczyk: Ich will seine Artikel „Liebe Mitglieder“ auf der Seite 1 nicht zählen. Zuverlässig und pünktlich kamen diese. Mit seiner Frau Eva war er jahrelang das Gesicht der ArGe nach draußen an den Ständen, die wir nicht nur in Sindelfingen betrieben. Von Horst Kaczmarczyk stammen Artikel-Serien über Brot, Drogen, Wein (mit Helmut Sturm †) und über die Verschwendung der Ressourcen (zu einem Zeitpunkt, als Umwelt noch kein Thema war). Seine Verdienste für die ArGe müssen an anderer Stelle gewürdigt werden.
- Günter Liepert: Er lieferte in jedem Quartal einen Artikel über Weinheilige; nun, wir haben dem Autor der Originalartikel ein Honorar aus Copyright-Gründen zahlen müssen, aber das war uns das wert. Ich habe ihn einmal kartoffelgrundig besucht: ein Keller voller Belege!
- Ulrich Oltersdorf: Seit Heft 164 wissen wir Leser der „Agrarphilatelie“, was die Familie Oltersdorf des Abends ißt. Danke für den tiefen Einblick in eine Stuttgarter Familie. Und dann kamen von ihm auch noch regelmäßig Artikel über Früchte. Die Homepage mit der Agrarphilatelie wurde von ihm gefüllt. Macht auch Arbeit. Ist wichtig für uns.
- Maurizio Rocci † in München war einer der zuverlässigsten Artikel-Lieferanten. Er schrieb über Weine, natürlich über italienische, aber auch über Land und Leute und Essen, insbesondere über die piemontesische Küche.
- Wolfgang Ratz: Zwei Themen füllten die „Agrarphilatelie“: Wilhelm Busch mit dem „Naturgeschichtlichen Alphabet“ und die „Kleine Kräuterkunde“, die uns von Heft 187 bis zu diesem Heft begleitete; kurze Artikel, prägnant. Ein herzliches Dankeschön.
- Peter Splett hat mit vielen Artikeln über brasilianische Landwirtschafts-Themen zur Vielfalt beigetragen. Und: er schlug bei einem Treffen in Hannover einige Verbesserungen des damals noch Mitteilungsheft genannten Hefts vor. Hierfür auch ein Dankeschön.
- Anja Stähler, unsere Vorsitzende, hat uns neben den Briefen an die Mitglieder auf der ersten Seite in fünf Beiträgen das Vieh auf einem Bauernhof nahegebracht.
- Von Roger Thill stammen eine Serie über sein Kartoffel-Exponat, Listen über neue Marken mit dem Motiv Pilze und mit allgemeinen Themen zu unserer Motivgruppe sowie etliche Einleitungartikel. Die Listen sind eine Arbeit, die wohl vergleichbar ist mit dieser Figur

aus der griechischen Mythologie. Kaum hat man aus dem Michel-Heft die Marken rausgeschrieben, kommt schon das nächsten Heft. Schlimmer kann's den Sisyphos mit seinem Felsblock auch nicht getroffen haben. Eine Arbeit, die keine Ende nimmt.

– „Firmenlochungen in einer Tabak-Sammlung" kam als Serie von Max Walter, der mit Tabakmarken auch 6 Titelseiten füllte.
– Ohne Heinz Wienold würde ich nicht wissen, welche große Bedeutung Rinder für die Menschen haben. Nie wieder werde ich über jemanden denken, dieser sei ein Ochse. Von Herrn Wienold stammen auch diverse Umschlagseiten, die Tiere auf dem Bauernhof zeigen. Und über technische Geräte im Landwirtschaftsbetrieb hat er auch Texte und Marken geliefert. Irgendwann stellte ich fest, daß Herr Wienold am selben Tag wie ich Geburtstag hat. Für alle die Jahre ohne Glückwunsch-Telefonat ein nachträgliches Glückauf.
– Walter Baldus hat in den letzten etwa 15 Jahren jeden Artikel Korrektur gelesen und, weil er auch Briefmarkensammler ist (war), nicht nur meine Fehler mit seinem Rotstift angestrichen. Alle Fehler in meinen und in den – wie man so sagt – eingelieferten Artikeln strich er an. Wir beide sind wechselseitig die jeweils ältesten Freunde: Er ist Jahrgang 1931, ich 10 Jahrgänge jünger. Da wir beide über unsere Tellerränder blicken, kommt es auch häufiger vor, daß wir uns an „früher" erinnern. So hat er noch erlebt, daß der Postbote auch sonntags die Post austrug, und werktags kam der Mann (Frauen wurden damals nicht als Briefaustrager beschäftigt) sogar dreimal. Heute muß man ja froh sein, wenn der Briefträger überhaupt vorbeikommt: in München wird die Post montags wohl nicht mehr ausgetragen. Und ich habe das Abonnement einer überregionalen Tageszeitung gekündigt, weil die Zustellung zuweilen überhaupt nicht erfolgte oder einen Tag später nachgeliefert wurde. Und den Rentnern wurde bis weit in der Nachkriegszeit die Rente gebracht. Das war zugleich eine Art von sozialer Kontrolle. Denn spätestens dann, wenn die Witwe die Tür nicht aufmachte, wurde der Postbote aktiv. Mit der Einführung der Hausbriefkästen änderte sich dies. Jetzt hat die private auf Dividenden für Aktionäre fokussierte Post das Recht, Briefe auch einmal einen Tag (länger) liegen zu lassen. Walter Baldus und ich sind uns sicher, daß in spätestens 5 Jahren das berühmt-berüchtigte „Unwort des Jahres" „Briefmarke" lauten wird. Solche „Sachen" muß man sich auf dem Computer ausdrucken; wer einen solchen nicht besitzt, kann auch nicht mehr schreiben. Man mag es ja bedauern, daß ein Motivsammler, wenn er „vollständig" sein will, inzwischen bunt-bedrucktes und gezähntes Papier kauft, daß nur deshalb als Briefmarke bezeichnet wird, weil es nicht im DIN-A-5-Format ausgegeben wird. Früher – als alles anders war – war die Reichspost auch für die telepathische Kommunikation zuständig; an jeder zweiten Ecke stand ein gelbes Häuschen, in das man bei Regen flüchten konnte, wenn man sich kurz faßte. In Bayern – wo alles noch anders war – waren diese Häuschen rot. Und das war gut so!

  Nun, weiter im Text. Walter Baldus meinte über die Serie „Bedeutung des Waldes", daß Herr Johannes Häge wirklich umfassend und sehr verständlich über Pflanzen und Tiere in deutschen Wäldern geschrieben habe. Ein starkes Lob, dem ich mich anschließe.

– Platzmangel zwingt mich, den „Lieferanten“ Uwe Kraus (Vorsitzender der „Internationalen Motivgruppe Papier & Druck“, der ich auch verbunden war), Clemens M. Brandstätter, ein Freund und Förderer der Wirbellosen (rufen Sie im Internet einmal „https://vwgoe.at / author/vwgoe-wirb/ auf) von der österreichischen Arge Medizin und Pharmazie, sorgte mit Sohn Wolfgang Brandstätter und Frau Daniela M.Vogt-Weisenhorn für etliche Artikel und Artikelserien, die – zumindest – meinen Wissenshorizont erweiterten. Und so sollte es auch sein.

– Ich habe nicht alle Mit-Schreiber hier genannt. Aber auch den Nichtgenannten danke ich für ihre Mitarbeit. Ohne sie wäre alles nichts gewesen.

– Die Titelseiten: Zum Start gab es nur Kartoffelmarken; Sie wissen, wer das Kreuz hat, der segnet sich. Und dann haben Sie geliefert. Da haben mitgemacht mehr als 20 Mitglieder – immer nur Kartoffeln wäre auch zu langweilig geworden. Dafür ein Dankeschön.

– Die Kartoffel auf Page Three und der Kommentar auf Seite 4 waren mir ein besonderer Spaß. Und die Landwirte im Nürnberger Zwölfbrüderhaus dokumentieren, daß Arbeit in der Lebensmittelwirtschaft selten zu einem auskömmlichen Altersruhestand führte.

Nun, man soll auch wehklagen und ein Jammerlied wie Jeremias anstimmen: Von den „Kleinen Akzidenzen“ hatte ich mir mehr versprochen, aber nur drei Mitglieder der ArGe waren regelmäßig dabei, Stefan Hilz, Walter Baldus und ich. Schade, schade, schade.

Ein wirklich gutes Projekt waren die drei Märchen. Da haben auf der Grundlage Grimmscher Märchen Ulrich Oltersdorf und ich es geschafft, einige weitere Mitglieder zur Mitarbeit und Einlieferung von Marken zu motivieren. Ich habe die drei Märchen (Rotkäppchen, Hans im Glück und Tischleindeckdich) dann auf eigene Rechnung drucken lassen und über Horst Kaczmarczyk zu einem Literaturwettbewerb eingereicht. Die drei typographisch und stilistisch identischen Hefte wurden sehr, sehr unterschiedlich bewertet. Den „Witz“ der Märchen, eine gemeinschafliche Arbeit, haben die Juroren überhaupt nicht bemerkt. Die Märchen sind dann umgewandelt worden in Exponate, die in die Sammlung des BDPh (unter „Jugendsammlungen“ – was sie nicht sind) aufgenommen wurden.

Dabei fällt mir ein, bei einem anderen Wettbewerb haben wir einen Jahrgang eingereicht. Einmal wurden wir knapp oberhalb des Mülls (65 Punkte) bewertet. Also rufe ich einen der Juroren an, und frage (es war wirklich errnst gemeint), was ich denn verbessern müsse und sollte. Er meinte, es wäre besser, die Artikel immer oben an einer Seite anfangen zu lassen. Das wäre eine einfache Übung, dachte ich, kann ja mal eine halbe Seite einfach freilassen. Doch dann habe ich im Jahrgang nachgezählt: in den 240 Seiten dieses Jahrgangs begannen drei Artikel nicht oben, sondern als Seitenfüller irgendwo in der Mitte. Guter Ratschlag des Jurors! Irgendwie peinlich. Ich kenne auch Hefte anderer Motivgruppen, die teilweise höchste Bewertungen erhalten und – das ist weder Neid noch Frust – diese wirklich nicht wert sind. Bei einem früheren Literaturwettbewerb meinte der Juror (Mitglied unserer ArGe!) die Qualität der Artikel sei zu bemängeln. Aha. Dieser Juror hat nie einen Artikel eingeliefert.

Ich kann also die Qualität seiner Artikel nicht beurteilen. Mit Arroganz kommt man weiter. Einige Mitglieder wissen, daß ich auch durch solche Erfahrungen ein sehr distanziertes Verhältnis zu „Berufsphilatelisten“ und Wettbewerbe habe.

Ich habe mich geweigert, die neue deutsche Rechtschreibung anzuwenden. Sie ist meines Erachtens nach nur aus zwei Gründen eingeführt worden: Riesenauflagen für den „Duden“ aus Mannheim (war wie damals mit der Luther-Reformation und den reichwerdenden Leipziger Druckern), und der mangelhafte Deutsch-Unterricht konnte nun entschuldigt werden.

Ich habe weder das „ß“ getilgt noch ein Versal-ß verwendet. Ich habe mich auch geweigert, Korrekturen vorzunehmen, wenn der Autor „vergaß“ im Text zu gendern. Ich habe es gehalten wie Günter Grass, der verbot, die Verhunzung seiner Texte mitzumachen (unser Goethe kann sich ja nicht mehr wehren). Es ist bei den von Ihnen eingesandten Texten nicht vorgekommen, daß der Papa von Pippilotta Viktualia Rullgardina Krusmynta Efraimsdotter Långstrump erwähnt wurde, aber bei mir wäre er Negerkönig auf der Taka-Tuka-Insel geblieben. Punktum. Und „einfache“ Sprache habe ich in der Schule auch nicht gelernt.

Manchmal, besonders anfänglich, sind technische Fehler von mir nicht gesehen und daher auch nicht beseitigt worden. Erst der Wechsel zu den „Bookbinders“ hier in Cuxhaven verbesserte die Druckqualität. Für die Fehler bitte ich um Pardon.

Ein Wort an meinen Nachfolger. Es soll einen geben, aber ich weiß nicht, wer es sein wird: Es wird für Sie schwieriger, Artikellieferanten zu finden, wegen derAlterstruktur und der Anzahl der Mitglieder der ArGe und überhaupt.

Hab ich das schon gesagt? Ich habe in den rund 20 Jahren Arbeit für die ArGe (gefühlt) weniger als einmal im Jahr gehört, daß das gerade aktuelle Heft interessant und gut gemacht wurde. Mit dem Vorstand, ausdrücklich ausgenommen unser Geschäftsführer Horst Kaczmarczyk, gab es in den rund 20 Jahren geschätzt 5 Kontakte. Es hat mir, wirklich, einen Riesenspaß gemacht, mit der Gestaltung des Hefts, der Hefte zu spielen. Und Texte für die „Agrarphilatelie“ zu schreiben. Wo kann man sich sonst so austoben, wenn man die 70 überschritten hat? Na ja, in den sonstigen eigenen Texten.

Die Behauptung (im ersten Absatz) von Herrn Thill, die Mitglieder würden ausreichend Artikel liefern, traf doch nicht zu. Zählen Sie mal die Artikel unseres Vorstands! Nicht mal die lieferten Artikel. Ich fürchte, es wird zukünftig – bedingt durch die Altersstruktur der ArGe – noch ungenügender.

Die letzten Worte von Kaiser Franz Joseph I. sollen gewesen sein: „Es war sehr schön ... es hat mich sehr gefreut.“ Dem schließe ich mich an wie auch der Aufforderung Franz Kafkas an einen seiner Verleger: „Bewahren Sie mir Ihre freundliche Gesinnung.“

Und ich: Ich werde jetzt ein Fluchtachterl genießen. Und zwar Oswald Nier’s ungegipsten Antigichtwein, der binnen 24 Stunden meine Rheumaschmerzen beseitigt. Farewell Agraphila Farewell. Glückauf. Und Moin. Ade.



Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 7 und Schluß)

Kaffee-Ersatz

Als kaffeeähnliches Getränk bezeichnet man ein heißes Aufgußgetränk, dessen Zutaten wie Kaffeebohnen behandelt werden und das in Farbe und Geschmack Bohnenkaffee ähnelt. Die zum Ersatz der Kaffeebohnen verwendeten Pflanzen enthalten, im Gegensatz zu diesen, kein Koffein.

Zichorienkaffee, Landkaffee: Als Zichorienkaffee bezeichnet man ein Ersatzkaffee, ein kaffeeähnliches Getränk, das aus den Wurzeln von Zichorien hergestellt wird und im Gegensatz zum Bohnenkaffee kein Koffein enthält. Der Begriff Landkaffee ist ein Synonym für Zichorienkaffee. Zichorien gehören zu der botanischen Familie der Korbblütler und stammen von der wilden Wegwarte ab. Die Wurzel, die schon bei den alten Ägyptern bekannt war, wird schon seit 1690 zur Herstellung von Kaffee-Ersatz verwendet

Die Wegwarte und Napoleon. Die geröstete und gemahlene Wurzel der Wegwarte hat schon oft



als Kaffee-Ersatz oder -zusatz herhalten müssen und heißt dann nach ihrem lateinischen Namen „Zichorie“. Diese Verwendung war zwar schon im 17.Jahrhundert bekannt, aber ihren endgültigen Durchbruch hat die Zichorie Napoleon zu verdanken. 1806 verhängte der französische Kaiser die Kontinentalsperre, eigentlich als Wirtschaftsblockade gegen England gedacht. England schadete dies wenig, aber in Frankreich und anderen Staaten auf dem europäischen Festland wurden die Lebensmittel, insbesondere importierte Genußmittel wie die exotischen Kaffeebohnen, knapp.



(Cichorium intybus L.)



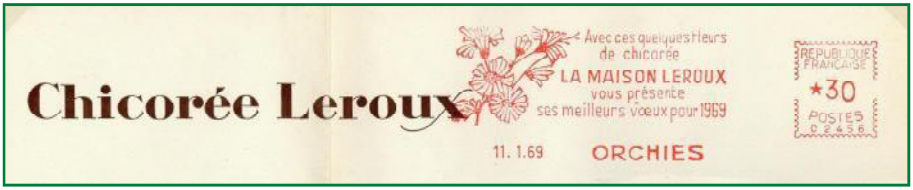


Zichorienkaffee: Herstellung

Nach der Ernte werden die Zichorienwurzeln gesäubert und in kleine Würfel geschnitten. In einem Druckluftofen verlieren sie 75 Prozent ihrer Feuchtigkeit und werden dann 3 Monate gelagert. Danach werden sie bei einer Temperatur von 120 bis 140 °C geröstet. Während dieses Prozesses karamellisiert der in der Wurzel enthaltene Saft. Dadurch entsteht ein an Kaffee erinnernder Geschmack. Die abgekühlten, gerösteten Wurzeln werden anschließend zu einem feinen Pulver gemahlen und mit Speiseölen, Carbonaten, Melasse und Zucker vermischt. Zichorienkaffee hat eine intensive karamellbraune Farbe.



50 Jahre Nationales Institut für Agrarforschung
Reagenzgläser mit Zichorien-Keimlingen

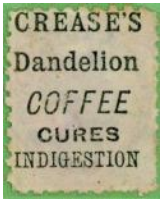


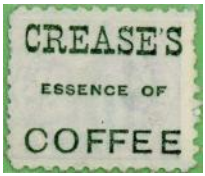
Die Leroux-Gruppe ist ein Unternehmen mit Sitz in Orchies im Norden Frankreichs, das Zichorienprodukte herstellt und vertreibt; die Firma ist Marktführer für reine Zichorien, aromatisierte Zichorien und zichorienbasierte Mischungen. In der „Maison Leroux" kann man auch ein Zichorienmuseum besichtigen.





Markenbild Königin Victoria 2½ Pence (1893)
Neuseeländische Marken aus den Jahren 1882/1893 wurden auf der Rückseite mit diversen Reklamen bedruckt. Die Firma Crease's aus Wellington stellte aus Löwenzahnwurzeln Ersatzkaffee her und nutzte die Werbefläche auf den Briefmarken.

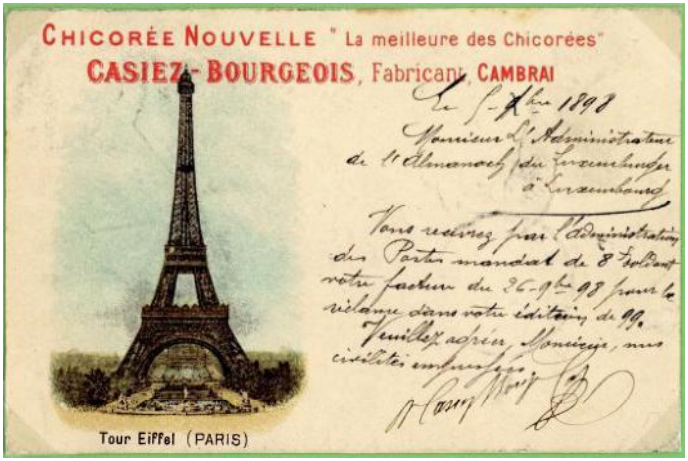






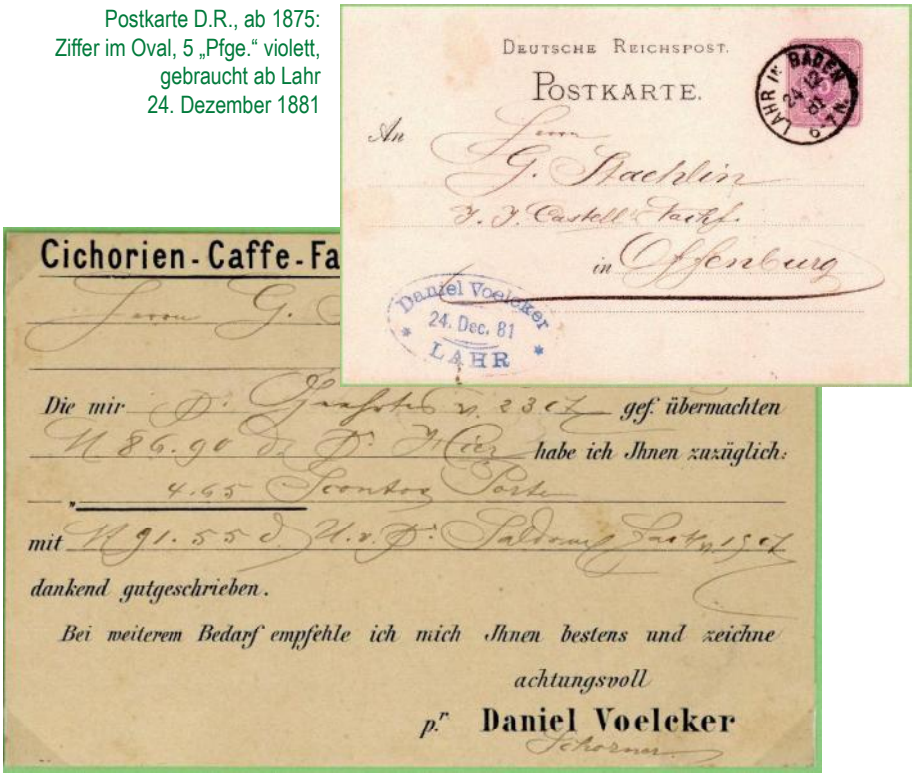
Vorphila-Brief mit Oval-Stempel ST.SERNATINGEN und badisches Wappen „Franco Meersburg gegen f 6:10x" (6 Gulden 10 Kreuzer)

Korrespondenz der Firma Auer & Geiselbrecht vom 13. September 1826 St.Sernatingen am Bodensee (heute: Bodmann-Ludwigshafen), an die Gebrüder Zimmermann & Cons. Meersburg.
Auer & Geiselbrecht haben per Schiffer
1 Fäßchen Cichorie und
1 Kistel Tabac von den Gebr. Hugo aus Lahr geliefert.



Die Firma Casiez-Bourgeois in Cambrai stellte „Chicorée Nouvelle & moka Casiez“ her.
Das Unternehmen wurde 1932 von der Firma Leroux übernommen.

Postkarte D.R., ab 1875:
Ziffer im Oval, 5 „Pfge.“ violett,
gebraucht ab Lahr
24. Dezember 1881





Original BLP auf Blattrückseite

↑ Inseraten-Kartenbrief des italienischen Hilfskomitees für Kriegsbeschädigte. Die mit B.L.P. (Busta-Lettera-Postale) überdruckten Freimarken (B.L.P.-Marken) wurden nur zur Freimachung dieser Kartenbriefe verwendet, die mit 5.Centesimi Nachlass auf den Nennwert verkauft wurden. Differenzausgleich und Einnahmeüberschuß erzielte das Hilfskomitee durch Einnahmen aus den Inseraten.

Die Firma, gegründet 1866 in Wien, war eine auf Kaffee, Kaffeesurrogate und Tee spezialisierte Gemischtwarenhandlung. Der Schwiegersohn des Gründers Wilhelm Paumkirchner, Rudolf Schwarz, benannte die Firma 1917 in „Rud. Schwarz“ um. Sie produzierte Feigenkaffee und unterhielt eine Kaffeerösterei (Marke „Mikado“). 1969 wurde „Rud. Schwarz“ im Handelsregister gelöscht.





Einlieferungsschein über eine Einschreibbriefsendung, gebraucht auf dem Territorium der Stadt Wien, am 15. November 1955, mit rückseitiger [illegible] bung für eine Kaffeemittel-Mischung.

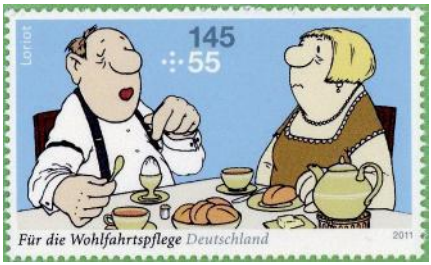


Eine Kaffeemischung wie „Reindor[illegible] besteht z.B. aus Gerstenmalz, Gerste und Roggen. und Zichorie.

Kaffee – ein Genuß ohne Reue

Der Hauptwirkstoff des Kaffees ist das Koffein. Er regt das Herz, den Kreislauf und die Nerven an. Die Blutgefäße erweitern sich, und die Gehirnzellen werden besser durchblutet. Kaffee wirkt also stimulierend. In der Frühe als morgendlicher Muntermacher fördert der Kaffee die Magensekretion und erleichtert dadurch die Verdauung.













Honoré de Balzac soll es bis auf 60 Tassen Kaffee pro Tag gebracht haben. Viel besser und inniger als Balzac, ein wahrhaft gewaltiger Kaffeetrinker, kann man die magisch-geistige Wirkung des „Schwarzen Goldes“ wohl nicht beschreiben. Und viel deutlicher hat wohl kaum jemand die anregende und aufregende Wirkung der schwarzen Bohne beschrieben:
„Der Duft des dampfenden Kaffees allein schon bezaubert, versetzt Welten, doch der Geschmack erst gibt die Würze, gibt diesen anderen Welten Gestalt.“



Kaffee: Aroma, Geschmack, Genuß. Kaffee fasziniert mit Duft, Geschmack und Farbe. Er ist nicht nur Muntermacher, er ist ein Lifestyle-Getränk und ein Genußobjekt. Wenn es um Geschmack geht, bestimmen drei Faktoren das Ergebnis: die Sorte, die Röstung und die Zubereitungsform.







Der Schriftsteller, Philosoph und Staatstheoretiker Charles de Montesquieu (1689–1755) formulierte 1748 in seiner Schrift „De l'esprit des loix" (1748) („Vom Geist der Gesetze"):
„Le café donne de l'esprit a ceux qui n'en ont pas",
anders formuliert:
Der Kaffee beflügelt den Geist.









Dänisches Notgeld während des Zweiten Weltkriegs; diese 1-Öre-Briefmarke mit einer Werbung, in Folie verschweißt, ersetzten die Metallmünze.



Empfangsbescheinigung über Rundfunkgebühren eines Kunden aus Berlin-Neukölln 1956 mit rückseitiger Kaffeewerbung (Lächelnde Hausfrau mit einer Tasse Kaffee).



Trocken, dunkel, kühl, verschlossen: so soll er lagern

Die Verpackung des gerösteten Kaffees muß dicht, absolut geruchs- und geschmacksfrei sein, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu verhindern. Eine Feuchtigkeitszunahme des hygroskopischen Produkts ist zu vermeiden, da durch Einwirkung von Feuchtigkeit und Sauerstoff chemische Reaktionen eintreten können. Ganz besonders gilt es jeden Aromaverlust zu vermeiden.



Johann Joachim Darboven war der Erste, der bereits gerösteten Kaffee in Tüten abfüllte, und diese per Versand an Haushalte verschickte – beides damals völlig neue Methoden des Kaffeeverkaufs. Gegründet wurde das Unternehmen 1866 von Johann Joachim Darboven (1841–1909). Es wurde von den Söhnen Arthur und Cäsar weitergeführt und in der nachfolgenden Generation von Herbert und Albert Darboven übernommen. Unter dem bereits 1915 entwickelten Markennamen Idee-Kaffee wurde ab 1927 ein als besonders bekömmlich beworbener Kaffee angeboten. Er wurde mit einem von Karl Lendrich (1862 bis 1930) vom Hygienischen Institut in Hamburg entwickelten Veredelungsfahren hergestellt, das Reiz- und Bitterstoffe bei vollem Erhalt des Geschmacks reduzieren sollte. Die J. J. Darboven erhielt dafür später ein Patent für „magenfreundlichen Kaffee“. Im Zweiten Weltkrieg und bis zur Währungsreform 1948 wurde der Ersatzkaffee „Koff“ hergestellt. Die J. J. Darboven Holding AG & Co. KG ist die Konzernobergesellschaft einer in Hamburg ansässigen und international tätigen Kaffeerösterei. Die Firmengruppe besteht derzeit aus 11 Tochterfirmen in neun europäischen Ländern. Das Hauptgeschäft ist die Einfuhr und das Rösten von sowie der Handel mit Kaffee, aber auch mit Tee und Kakao.

Nach den neuesten Verbrauchszahlen trinken 63 Prozent der Menschen in Großbritannien regelmäßig Kaffee, nur noch 59 Prozent trinken regelmäßig Tee. 533 Millionen Packungen Kaffee werden jährlich verkauft und nur 287 Packungen Tee. Das erste Kaffeehaus wurde 1650 in Oxford von einem (angeblich) jüdischen Unternehmer mit Namen Jacob gegründet („The Grand Coffee“) im „Angel coaching inn“, wo eine Tasse Kaffee 1 Penny kostete. Noch in den 1980er-Jahren wurde ein Besucher gefragt „Fancy a cuppa?“ (Lust auf eine Tasse), womit eine Tasse Tee gemeint war. Inzwischen gibt es 13.500 Coffeshops von „Costa Coffee“, 1.200 Geschäfte von „Starbucks“ und 635 von „Caffè Nero“. So ändern sich die Zeiten, nein, die Gewohnheiten.



Eine schwedische Paketkarte von der Firma Martin Olsson, betreffend den Versand von Kaffee. „Neu – noch besserer Kaffee – dunklere Röstung".
AFST – Pitney Bowes-GB Serie „5000", Maschinen # P.B.15219, ab Stockholm nach Farsta mit einem Ankunftstempel 31.5.72. Am 1.6.1972 holt die Bestellerin (Adressentin) ihr Kaffeepaket auf der Post ab.

Röstkaffee ist ein Frischeprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Daher empfiehlt es sich den Kaffee nach dem Öffnen zügig zu verbrauchen. „Kaufe deinen Kaffee als ganze Bohnen, und verbrauche deine Kaffeebohnen innerhalb 4 Wochen."



Französisches Markenheftchen mit Marken Type Paix III von 1936 mit Werbeanhängsel. Deckel mit einer Kaffeewerbung.





Dänisches Markenheftchen mit Werbung für Kaffee Wachsbeschichtete Papierverpackungen

Das Kaffeeglas:

Die größten Feinde des Kaffeearomas sind Sauerstoff, Licht und Wärme. Der ideale Aufbewahrungsort für den Instantkaffee ist das Instantkaffeeglas, in dem der Kaffee luft- und feuchtigkeitsdicht verschlossen ist.

Der Aufbewahrungsort:

Eine kühle, dunkle, trockene und geruchsfreie Aufbewahrung des Kaffees ist wichtig, um sein Aroma möglichst lange zu erhalten.

Die Haltbarkeit:

Instantkaffee verliert innerhalb weniger Tagen sein Aroma. Im Glas bleibt das Aroma des Instantkaffees am längsten erhalten, daher sollte die Verpackung erst unmittelbar vor dem Gebrauch geöffnet werden.



Dosenverpackungen:

Eine andere Verpackungsvariante für Kaffee ist die Aufbewahrung in Dosen, auch hier werden entweder Vakuum-Dosen oder die Schutzglas-Variante verwendet. „Omas Kaffeedose" ist kaum noch zu finden, da sie lediglich einen Anteil von 2 Prozent der gesamten Kaffee-Verpackungen ausmacht.



Die Familie des Heinrich Nestle (1814–1890), Gründer des heute größten Lebensmittel-Unternehmens der Welt, stammt aus dem schwäbischen Raum. Die Stammväter der Familie waren drei Brüder; deshalb das Logo mit den drei Jungvögeln. Heinrich Nestle selbst stammt aus Frankfurt am Main und war gelernter Apotheker. 1839 ließ er sich nach der üblichen Gesellenwanderzeit in Vevey in der Schweiz nieder und änderte seinen Namen in Henri Nestlé. 1843 konnte Nestlé deswegen mit der Unterstützung des Stadtapothekers M. Nicollier eine Mühle mit angeschlossener Brennerei erwerben. Hier



begann er, Essig, Knochenmehl (als Dünger und für die Zuckerherstellung!), Likör und Öl zu produzieren. In einem Laboratorium stellte er aus Pflanzenöl Flüssiggas für die städtische Straßenbeleuchtung in Vevey her. 1857 kam es zu finanziellen Schwierigkeiten der „Fa. Nestlé“, weil die Gemeinde Vevey von Flüssiggas auf Steinkohlegas umstellte. Auf der Suche nach neuen Geschäftsideen kam Nestlé auf die künstliche Säuglingsnahrung. Erste Versuche der Herstellung von Muttermilchersatz waren allerdings nicht erfolgreich. Aber später war Nestlé mit Muttermilchersatz so erfolgreich, daß es hieß, die Firma töte Babys (wegen des Wechsels von Muttermilch zu Nestlé-Milch). 1929 wurde Nestlé von der brasilianischen Regierung beauftragt, einen Weg zu finden, die Überproduktion von Kaffeebohnen zu verwerten. 1938 kam Nescafè auf den Markt.



Japanische GSK von 28.6.1996 (Jahr 7 des Kaisers Heisei); mit seinem Amtsantritt im Jahre 1989 beginnt eine neue Kalender-Aera. Moccona Instant-Glas.

Folienverpackungen sind die gängisten Varianten, um Kaffee röstfrisch an den Verbraucher zu liefern



Kaffee nicht im Kühlschrank lagern: Kaffee nimmt leicht Feuchtigkeit und fremde Aromen auf. Wer möchte schon, daß sein Kaffee nach Käse oder Zwiebel schmeckt?

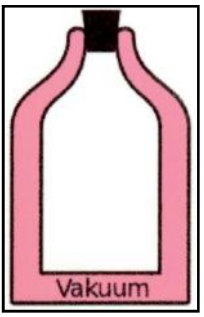


Die Kühltruhe ist wirklich nur als Langzeitaufbewahrungsmethode für Kaffeebohnen geeignet. Auch nur in kleinen luftdichten Behältnissen einfrieren. Beim Auftauen besteht Kondensgefahr.



Eine Isolierkanne (auch Thermoskanne oder Thermosflasche genannt) ist ein verschließbares Gefäß, das sich zu Aufbewahrung und Transport von heißen oder kalten Flüssigkeiten eignet. Eine Thermoskanne kann die Temperatur des Kaffees bis zu 12 Stunden konstant warm halten.





Der Chemnitzer Physikprofessor Adolf Ferdinand Weinhold (1841–1917) hatte bereits in den 1870er-Jahren ein derartiges Isoliergefäß erdacht. Weiterentwickelt wurde es schließlich von dem Glasmacher und Erfinder Reinhold Burger (1866–1954) aus Glashütte, der mit seiner Fabrik in Berlin auch als Erster wirtschaftlichen Gewinn aus der Idee machte.





Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

… heute gibt es bei Oltersdorfs: Pizza

Eine Pizza (deutscher Plural: die Pizzas oder die Pizzen) ist ein vor dem Backen würzig belegtes Fladenbrot aus einfachem Hefeteig aus der italienischen Küche. Die heutige international verbreitete Variante mit Tomatensauce und Käse als Basis stammt vermutlich aus Neapel. 2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers (Art of Neapolitan „Pizzaiuolo“) in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Die „andere“ Seite der Pizza – sie ist ein Symbol für Fast food – schnell aus der Pizzaschachtel mit der Hand in den Mund.

Traditionell zählt sie als einfache „Brotspeise“ zur Alltagsküche, bei der als Belag auch Speise-Reste verwendet werden können. In abgewandelten Rezepturen haben solche gebackenen Fladenbrote weltweit in vielen Ländern Tradition (siehe unten).

Herkunft des Wortes

Pizza ist nicht abschließend geklärt. Folgende Spuren wurden verfolgt:

- Das Wort stammt vom langobardischen pizzo oder bizzo, was dem deutschen „Bissen“ entspricht. Diese Herleitung wird heute vom „Dizionario etimologico della lingua italiana“ als richtig vermutet.
- Das Wort stammt aus dem jüngeren orientalisch-semitischen Raum (z.B. dem Arabischen), ist von dort ins Griechische als Pita (arab. Brot) eingewandert und von da ins Italienische entlehnt worden.
- Das Wort ist noch älter und steht in Zusammenhang mit dem hebräischen Wort pat (Stück Brot; bibl. Brocken) oder Mittelägypt. bjt (Fladen).

Geschichte

Die nur mit Olivenöl beträufelte, mit Tomatenscheiben und Oregano oder Basilikum belegte Pizza ist seit etwa der Mitte des 18.Jahrhunderts nachgewiesen, als die Tomate in Süditalien populär wurde. Der Name ist vermutlich älter – die apulische Pizza pugliese oder die kalabresische Pitta inchiusa zum Beispiel enthalten neben Hefeteig nur seit alters bekannte Zutaten wie Olivenöl, Zwiebeln, Salz oder Schweineschmalz. Der ligurischen Focaccia ähnliche Fladenbrote sind seit der Antike verbreitet. Da Pizza bei sehr hoher Temperatur gebacken werden sollte, was in den wenigsten Haushalten möglich war, wurde sie anfangs vorbereitet und ungebacken zum örtlichen Bäcker gebracht, bis ein eigener Handwerkszweig der Pizzamacher, der Pizzaiolo, entstand, der den Teig selbst herstellte und belegte.



Eine Pizza, die heutigen Vorstellungen entspricht, soll erstmals am 11.Juni 1889 in Neapel vom Pizzaiolo Raffaele Esposito von der Pizzeria Brandi hergestellt worden sein, der beauftragt worden sein soll, König Umberto I. und seiner Frau Margherita eine Pizza zu servieren. Diese soll er patriotisch mit Zutaten in den italienischen Nationalfarben belegt haben: Basilikum (Grün), Mozzarella (Weiß) und Tomaten (Rot). Diese ist bis heute unter dem Namen „Pizza Margherita“ eine der bekanntesten und verbreitetsten Pizzavarianten. Die Legende dazu ist jedoch mittlerweile von Historikern widerlegt worden. Die Königin ließ sich bereits vorher von jeweils anderen Pizzabäckern Pizza in den Palast bringen. Aus einer Liste mit 35 verschiedenen Pizzabelägen wählte sie acht Sorten aus, die dann für sie gebacken wurden. Bei diesen Pizzabäckern handelte es sich nicht nur um Esposito. Er war lediglich der einzige, der die Empfangsbestätigung des Hofes aufbewahrte.

Durch italienische Auswanderer verbreitete sich die Pizza gegen Ende des 19.Jahrhunderts auch in den USA. Im April 1937 gründete Curzio Bertozzi das „Restaurant International“ in Zürich. Im Oktober 1937 wurde in Frankfurt am Main erstmals eine Pizza auf dem damaligen Festhallengelände im Rahmen der 7.Internationalen Kochkunst-Ausstellung bei der Messe Frankfurt zubereitet. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Pizza auch in Europa außerhalb Italiens bekannter. Die erste Pizzeria in Deutschland wurde von Nicolino di Camillo (1921–2015) im März 1952 in Würzburg unter dem Namen *Sabbie di Capri* eröffnet. Von hier aus begann der Siegeszug der Pizza in Deutschland. Die erste Pizzeria in Wien wurde 1975 von Pasquale Tavella eröffnet. Neben Spaghetti ist die Pizza heute das bekannteste italienische Nationalgericht, sie wird weltweit angeboten.

Zubereitung

Zuerst wird einfacher Hefeteig aus Mehl, Wasser, wenig Hefe, Salz und eventuell etwas Olivenöl hergestellt, gründlich durchgeknetet und nach einer Gehzeit von mindestens einer Stunde bei Zimmertemperatur ausgerollt oder mit den bemehlten Händen dünn aus



gezogen. Geübte Pizzabäcker ziehen den Teig über den Handrücken und weiten ihn durch Kreisenlassen in der Luft. Dann wird der Teig mit den Zutaten je nach Rezept nicht zu üppig belegt, meist mit passierten Dosentomaten oder Salsa pizzaiola, einer vorher gekochten sämigen Tomatensauce. Es folgen Käse (klassisch Mozzarella) und die übrigen Zutaten, zum Abschluss etwas Olivenöl.

Schließlich wird die Pizza bei einer möglichst hohen Temperatur von 400 bis 500 °C für wenige Minuten kurz gebacken. Der traditionelle Kuppelofen ist gemauert, und die Hitze wird über ein Feuer direkt im Backraum erzeugt. Moderne Pizzaöfen werden mit Gas oder Strom beheizt.

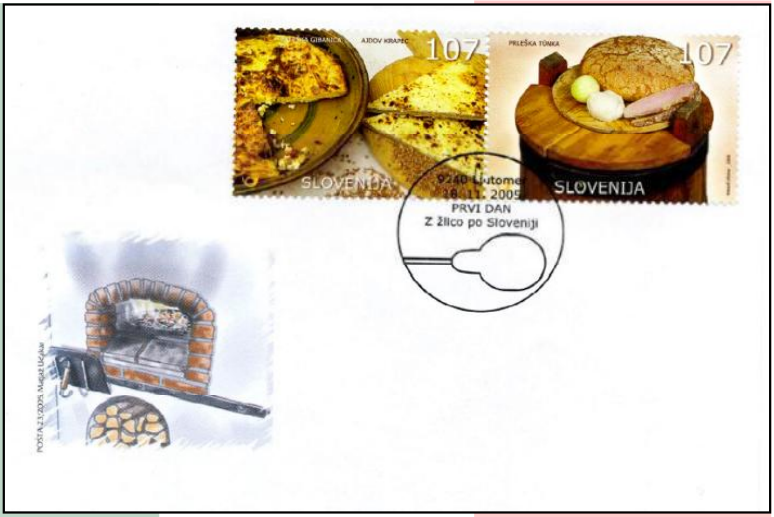
Es entwickelte sich eine spezielle Gastronomie, Restaurants, deren Spezialität die Herstellung und der Verkauf von Pizza ist: die Pizzeria.
Pizza ist nicht gleich Pizza. Eine italienische Vereinigung namens „Associazione Verace Pizza Napoletana“ verteidigt die originale neapolitanische Teigware und hat dafür gesorgt, daß sie den EU-Status „garantiert traditionelle Spezialität“ erhielt. Um eine garantiert traditionelle Pizza herzustellen, gelten strenge Regeln:

– Aussehen: Maximal 35 Zentimeter Durchmesser, 0,4 Zentimeter dick, mit 1–2 Zentimeter hohem Teigrand.
– Zutaten: Mehl, Hefe, Wasser, Tomaten, Salz, natives Olivenöl extra, Knoblauch und Oregano, Mozzarella und Basilikum.
– Das Formen des Teiges: Der Pizzateig muß von Hand mit „einer Bewegung von innen nach außen“ geformt werden. Keinesfalls erlaubt ist es, ein Nudelholz zu verwenden!
– Das Belegen der Pizza: Tomatensauce, Salz und Olivenöl müssen in einer spiralförmigen Bewegung auf die Pizza gebracht werden.
– Das Backen: Die Temperatur im Holzofen muß etwa 430 °C betragen, die Garzeit darf 90 Sekunden nicht überschreiten.

Sozio-kulturelle Aspekte

Pizza ist in Deutschland durch die Italiener bekannt geworden (Gastarbeiter aus Italien und seit Goethe war Italien das Sehnsuchts- und das Urlaubsziel der Deutschen). In den ersten Pizzerien in Deutschland waren viele US-amerikanische Soldaten, denn sie kannten Pizza. Für Deutsche war es eine unbekannte neue Speise, es war Anfang der 1960er-Jahren etwas Besonderes. Im Archiv des »Spiegels« findet man erst ab 1970 Beiträge, die das Stichwort Pizza enthalten. Pizza ist ein gutes Beispiel für die Ab-





läufe von Innovationen. Heute kennt praktisch jeder Pizza. Es ist zum Imbiß-Food mit schlechtem Image „verkommen“. Es gibt Systemgastronomie-Ketten (z.B. Pizza Hut) und Pizza-Lieferservices. Die TK-Pizza zählt zu den Symbolen für Convenience-Produkte und Junk Food, ähnlich wie der Burger.

Gegen Ende des 20.Jahrhunderts entwickelte sich Pizza auch zum Fast food und Food-to-go. In Italien entstanden unter der Bezeichnung Pizza al taglio („Schnittpizza“) Verkaufsstände, an denen Pizza auf großen rechteckigen Blechen gebacken und in kleinen Stücken verkauft wird. Diese Pizzastücke werden – abgesehen von Tomaten und Käse – selten mit mehr als zwei Zutaten belegt.

Pizzerien liefern Pizzas nach Hause, diese Lieferdienste gibt es auch als „Ketten“ in Deutschland, z.B. „Call a Pizza“. Der Pizza-Service benötigt Pizzaschachteln, die eine Faltschachtel aus Kartonage ist, in der die heiße Pizza von einem Lieferservice oder auch bei Selbstabholung aus der Pizzeria transportiert werden kann. Der Pizzakarton muß eine mechanisch hohe Festigkeit aufweisen, stapelbar, thermisch gedämmt bei gleichzeitiger Feuchtigkeitsregulierung und für Lebensmittel geeignet sein. Er bietet zudem Platz für Werbung. Der Pizzakarton unterscheidet sich von der Verpackung von Tiefkühlpizzen. Diese enthält das tiefgekühlte Produkt in Folie verschweißt und gleicht den Umverpackungen anderer Tiefkühlprodukte.
Die erste gefrorene Pizza (TK-Pizza) in Deutschland hieß „Pizza alla Romana“ und kam im Jahr 1970 in die deutschen Supermärkte. 13 TK-Pizzen werden im Jahr verspeist, die Lieblingssorte ist „Pizza Salami“. 825 Millionen TK-Pizzen wurden 2012 in Deutschland verkauft. In den 1970er-Jahren brachte Iglo eine quadratische „Pizza“ in den Handel, aber



da waren die deutschen Genießer schon an die Rundlinge gewöhnt, und die Salami war auch zu dick geschnitten (stellten die Unternehmensberater fest).

Es wurden auch Pizza-Automaten entwickelt, in den USA und hier z.B. von Dr. Oetker. Sie gibt es in vielen Ländern, selbst in Italien.

In privaten Haushalten gibt es Zubehör für die Pizza, wie Pizzamesser, Pizzaschneider, Pizzaroller und Pizzateller.

Zu Pizza gibt es Rekordzahlen. Für die größte Pizza mit einer Länge von 1,8 Kilometer wurden in Neapel (2015) folgende Mengen benötigt: 1.600 Kilogramm Tomaten, 2.000 Kilogramm Mozzarella, 250 Pizzaiolos.

Zu Pizza gibt es auch Verbindungen zur italienischen Kriminalität: der Mafia, es gibt „Pizza Connections“ („beim Thema Mafia gehe es um Schutzgeld und die Pizzeria um die Ecke“.)

Schlußendlich gibt es weiterhin traditionelle gute klassische Pizzerien, die viele schmackhafte Pizzas mit vielfach individuellen Rezepturen anbieten. Meistens sind es lokale Anbieter, natürlich meist Gastronomen, die italienische Wurzeln haben.

Die Pizza der traditionellen Art zählt zur mediterranen Küche (Mittelmeerküche), die zu den gesündesten zählt. Es gibt wissenschaftliche Studien zu ihrem Gesundheitswert. Naturwissenschaftlich-orientierte Ernährungswissenschaftler haben überlegt, eine optimale Rezeptur für eine Pizza zu entwickeln, die alle notwendigen Nährstoffe enthält. Das zu realisieren, erscheint eine einfache Aufgabe. Doch wäre dies zu realisieren? Jeder sollte so eine Pizza jeden Tag zu jeder Mahlzeit essen. Dazu: kein weiterer Kommentar.

Oltersdorf’s essen gerne Pizza, sie machen diese nicht selbst, sondern gehen zum Italiener, die können das!

Liste von Pizza-ähnlichen belegten Fladenbroten

Ajdov (Buchweizenbrot in Slowenien), Amerikanische Pizza (das sind diese dicken Dinger), Blooz, Dinette (u.a. in Baden-Württemberg), Bolani in Afghanistan, Crescia, Focaccia und die “Ur-Pizza“ Pinsa in Italien, Flammkuchen im Elsaß und in der Pfalz, Gözleme und Lahmacun in der Türkei, Lahmacun in Armenien, Lángos (Hefeteig-Fladen in Ungarn), Manakish: eine orientalische „Pizza“, Mengay in Bhutan und Paratha in Indien.

Es gibt nur fünf Briefmarken mit Pizza

- Frankreich (18.9.2008) Garfield Comic (Abb.)
- Malediven (15.2.1988) Mickey Mouse Weltraumfahrer (Abb.)
- Sao Tome & Principe (30.2.2009) Gastronomie-Block (Abb.) und zwei mit Varianten
- Slowenien (18.11.2005) Ajdov – Buchweizenbrot – (FDC)
- Bhutan (9.10.2015) Mengay - Bhutanesische Pizza (Abb.) (Kleinbogen)

Klaus Henseler

Man ist deutsch, man isst deutsch: Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Bratkartoffeln

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig.

Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffel durch ein Sieb



abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden, ggf. die Hitze reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Ungefähr 35 Minuten braten. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit eine gewürfelte Zwiebel auf die Kartoffeln geben, ohne sie mit den Kartoffeln zu vermischen. Die Zwiebeln etwa 5 Minuten in der geschlossenen Pfannen dünsten und dann erst mit den Kartoffeln vermischen. Noch etwa 5 Minuten offen braten. Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack salzen und pfeffern. Arbeitszeit 20 Minuten Vorbereitung, dann noch 35 Minuten braten.

Matjes

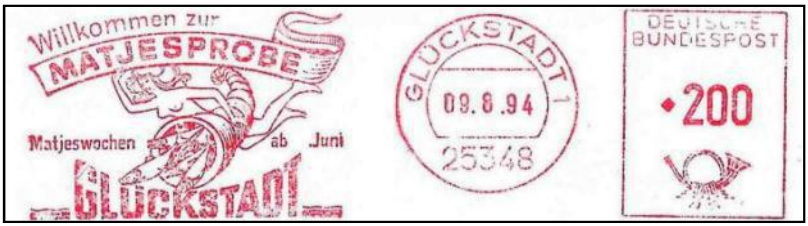
Für den wahren *Philoharengus* kann es Matjes mit Bratkartoffeln einmal in der Woche geben.

Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter als „Hollandse maatjesharing“ bzw. „Hollandse Nieuwe“ in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die von Anfang Mai bis Ende Juni gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt; dann haben sie mit über 15 Prozent einen relativ hohen Fettgehalt. Doch habt Acht: Es werden mehr Heringe als Matjes angeboten, als gefangen wurden – aber Verbrauchertäuschung ist ein nicht unübliches Produzentenverhalten.

Zutaten für vier Peronen: 400 Gramm Matjesfilet, 150 Milliliter Sahne, 150 Gramm Saure Sahne, 3 Eßlöffel Mayonnaise, 3 Eßlöffel Gewürzgurkenwasser, 2 Eßlöffel Apfelsaft, Pfeffer aus der Mühle, 1 Teelöffel Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel Zucker.



Matjesfilet in einer Schüssel Wasser gut wässern. Aus Sahne, Saurer Sahne, Mayonnaise, Gewürzgurkenwasser und Apfelsaft eine Sauce rühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Zucker würzen. Salz ist nicht erforderlich, da der Matjes noch genügend Salz in die Sauce abgibt. Die sauren Äpfel schälen, vom Kern befreien, in dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce mischen.



Zwiebeln und Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden und beides in die Sauce geben. Den Matjes trocken tupfen und unter die Sauce heben. Der Matjes sollte ca. 2 Stunden gut durchziehen. Die Sauce auf den Tellern anrichten und Matjesfilet darauf geben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.

Axel Muttray

200 Liter Wein zu gewinnen – eine rätselhafte Ganzsache

Der leere Privatumschlag (Abb. 1) wurde von der Berliner Packetfahrt herausgegeben. Er kündigte nicht nur einen Preis-Rebus (Bilderrätsel) an, sondern gab auch mir ein Rätsel auf. Zunächst soll aber kurz auf die Privatpostanstalt eingegangen werden.

Die Berliner Packetfahrt

Das Unternehmen wurde 1884 gegründet und firmierte in den folgenden Jahren unter verschiedenen Namen. Im Jahr 1886 nahm es die Briefbeförderung auf. Diese Dienstleistung war auf das damalige Berlin beschränkt. Mit günstigeren Tarifen als bei der Reichspost und einem sehr guten Service schaffte es die Firma, viele Privat- und Firmenkunden zu gewinnen. Die niedrigen Tarife wurden insbesondere durch einen im Vergleich zur Reichspost niedrigeren Lohn, schlechtere Arbeitsbedingungen und geringere Sozialleistungen ermöglicht (Meier zu Eissen). Aus Kostengründen wurde billiges Papier für Ganzsachen verwendet. So können Umschläge in ihren Farben deutlich variieren. Im Laufe der Jahre gab die Packetfahrt zahlreiche Privatganzsachen heraus. Am 31. März 1900 mußte die

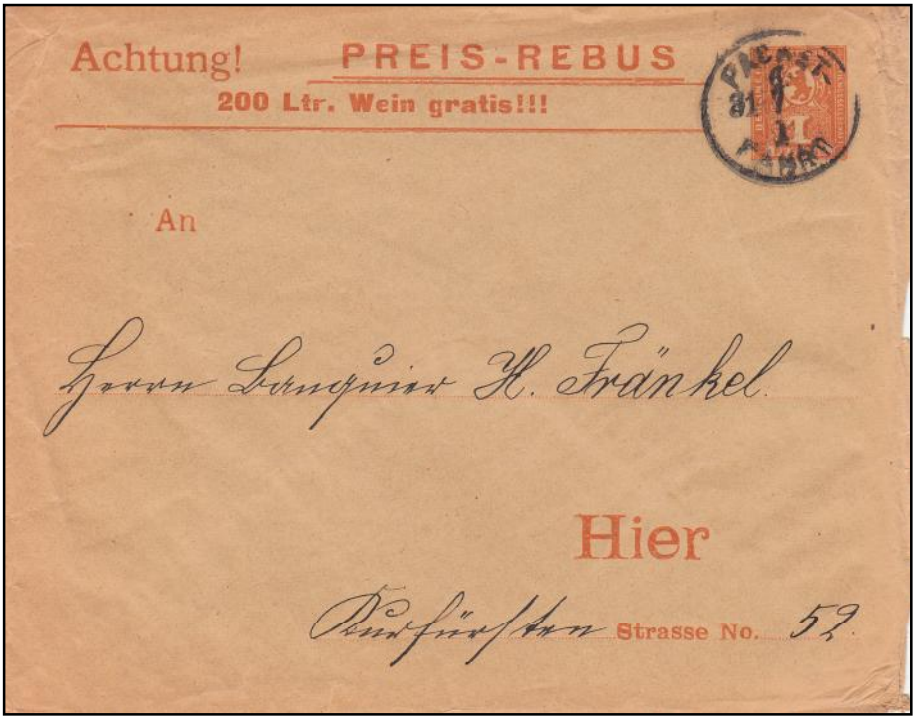


Abb. 1: Massendrucksache der Berliner Packetfahrt

Briefbeförderung aufgrund einer Änderung des Reichspostgesetzes eingestellt werden. Von den Bediensteten wurden 341 von der Reichspost übernommen und 521 finanziell abgefunden. Die Aktionäre wurden ebenfalls entschädigt. Dienste, die nicht dem erweiterten Postmonopol unterlagen, konnten fortgeführt werden (Michel). In der Folge gab es Umstrukturierungen und Firmenfusionen. 1928 wurden verschiedene Berliner Speditionen einschließlich der ehemaligen Packetfahrt unter dem Dach der Spedition Schenker & Co. zusammengeführt. Der aus der Packetfahrt hervorgegangene Betriebsteil behielt seinen Namen bis 1974 (Müller 2019).

Der Privatumschlag mit dem Preis-Rebus

Diese Privatganzsache ist wie viele andere Umschläge auch aus sehr dünnem Papier hergestellt und weist kleinere Beschädigungen durch die Beförderung auf. Der Umschlag besitzt einen Wertstempel von 1 Pf. Diese Portostufe wurde für Massendrucksachen im Jahr 1894 eingeführt. Unter dem Wertstempel sind bei starker Vergrößerung mit viel Mühe vier Ziffern einer Auftragsnummer, nämlich die 6, 0, 7 und 9, erkennbar. Der Rest ist durch den Stempel verdeckt. Gemäß dem Katalog von Meier zu Eissen lautet die voll-



Abb. 2: Auftragsnummer unter einem Wertstempel

ständige Auftragsnummer 60799. Im Vergleich zu anderen Privatumschlägen mit Auftragsnummern (Beispiel in Abb. 2) ist der Kontrast zwischen der Zahl und dem Hintergrund ungewöhnlich gering. Offensichtlich ist die Farbe der Ziffern im Laufe des langen Zeitraums verblaßt. Vom Stempeldatum ist nur der 31. Juli erkennbar. Es muß sich um das Jahr 1899 handeln, weil der Privatumschlag im Juli 1899 herausgegeben (Schmidt) und die Briefbeförderung Ende März 1900 eingestellt wurde. Auf der Vorderseite ist die Werbung für einen Preis-Rebus abgedruckt, bei dem 200 Liter Wein zu gewinnen waren. Nicht angegeben ist der Name des Absenders. Die Verwendung des Worts „Hier“ an Stelle eines Ortsnamens in der Anschrift des Empfängers ist typisch für die innerstädtische Briefbeförderung in der damaligen Zeit. Die Rückseite weist keinen vollständigen Absender auf, sondern nur den Stempelabdruck „Kleist-Str. No. 5“. In der damaligen Zeit kam es nicht selten vor, daß nur die Straße, nicht aber der Name des Absenders angegeben wurde.

Die Recherchen

Um den Absender herauszufinden und mehr über das Preisausschreiben zu erfahren, wurden zunächst die einschlägigen Kataloge und Handbücher (Meier zu Eissen; Müller 2009, 2013 und 2019; Schmidt) herangezogen, aber ohne Erfolg. Daraufhin erfolgten aufwändige Recherchen mit Google sowie Google Scholar, im Deutschen Zeitungsportal der Deutschen digitalen Bibliothek und in der Deutschen Nationalbibliothek. Die Recherchen wurden dadurch erschwert, daß die Texterkennung bei etlichen Scans von Zeitungen nicht funktionierte. Der Straßenname mit der Hausnummer half nicht bei der Suche. Im Zeitungsportal wurde zuerst ein Artikel der Berliner Börsen-Zeitung vom 13.12.1889 entdeckt, in dem über Oswald Nier, den Besitzer der Weinhandlungen „Aux caves de France“, sowie über zwei Preis-Rebusse berichtet wird. Danach wurden etliche Zeitungsberichte über die Weinhandlung sowie deren Anzeigen mit und ohne Werbung für einen Preis-Rebus gefunden. Der Historiker Uwe Spiekermann hat eine ausführliche Publikation zur Firmengeschichte online gestellt und berichtet auch von Preis-Rebussen. Es fanden sich keine Hinweise auf irgendeine andere Firma, die einen Preis-Rebus mit Gewinnen von Wein veranstaltet haben könnte. Damit ist für uns die Frage nach dem Absender des Privatumschlags beantwortet, auch wenn kein Zeitungsbeleg zu finden war, der in einem direkten Bezug zu dem Privatumschlag steht.

Der Weinhändler Oswald Nier und sein Firmenimperium

Der französische Einwanderer Oswald Nier gründete 1876 in Dresden eine Weinhandlung mit Weinstube. Mit seinem Angebot von billigem französischem Naturwein stellte sich ein schneller Erfolg ein und so baute Nier ein großes Firmenimperium auf. In Anzeigen, z.B. im „Vorwärts“ vom 12.2.1900, warb der Weinhändler mit 70 eigenen Centralgeschäften in Berlin und über 1200 Filialen in Deutschland. Letztere waren in eine Art von Franchisesystem eingebunden (Spiekermann). Ab dem Ende der 1880er-Jahre geriet Nier zunehmend in eine finanzielle Schieflage. Um seine Schulden begleichen zu können, wandelte Nier seine Personengesellschaft in eine GmbH um und verkaufte Geschäftsanteile. Am 4.April 1902 übergab Nier die Geschäfte an seine Gesellschafter und beging kurz danach Selbstmord (Spiekermann).

Über Jahrzehnte hatte Nier auf ein intensives Marketing mit teilweise aggressiver Werbung gesetzt. In zahlreichen Anzeigen pries er seine naturreinen, „ungegypsten“, französischen Weine an. In Anzeigen (z. B. im Beiblatt Nr. 2126/17) der „Fliegenden Blätter“ vom 25.4.1886) schrieb er von verschiedenen Wein-Fälschungs-Manipulationen und hob damit offenbar auf Konkurrenten ab. Umgekehrt wurden Niers Weine oft untersucht, er „mußte jedoch stets und überall freigesprochen werden“, da gegen die Reinheit seiner Traubenweine nie etwas einzuwenden gewesen wäre („Solinger Zeitung“ vom 30.10.1899, Seite 6). Ein ähnlicher Bericht mit einigen wortgleichen Passagen findet sich im „Echo der Gegenwart“ vom 31.10.1899 (Seite 8). Deshalb ist davon auszugehen, daß die Artikel auf Pressemitteilungen von Nier beruhten. Jedoch verschwieg er, daß ihn die Strafkammer zu Breslau „wegen Rothweinfälschung zu der höchst zulässigen Strafe von 150 Mark verurtheilt“ hatte („Cranton Wochenblatt“ vom 10.11.1893, Seite 7). Bereits in früheren Jahren hatte es gut begründete Zweifel an der Qualität und Reinheit Nierscher Weine gegeben (Spiekermann). Auch in einem anderen Punkt nahm es der Weinhändler mit der Wahrheit nicht so genau. Sowohl in zwei zuvor zitierten Zeitungsartikeln als auch in etlichen Anzeigen behauptete Nier, daß Bismarck Wein zum Nationalgetränk der Deutschen erklärt habe. Dem widersprach das Düsseldorfer Volksblatt am 19.12.1891 (Seite 2) mit der Bemerkung, daß der „haushälterische“ Fürst Bismarck „bei seinen Gesellschaften das gemütlichere und billigere Bier“ zum Nationalgetränk gemacht habe. Nier warb – wie auch Konkurrenten – für „Medizinalweine“, die u.a. gegen Gicht helfen sollten. Solche sog. Medizinalweine sind aus heutiger Sicht obsolet. Einen wichtigen Bestandteil von Niers Marketingstrategie stellten die Preis-Rebusse dar, auf die im nächsten Kapitel eingegangen wird.

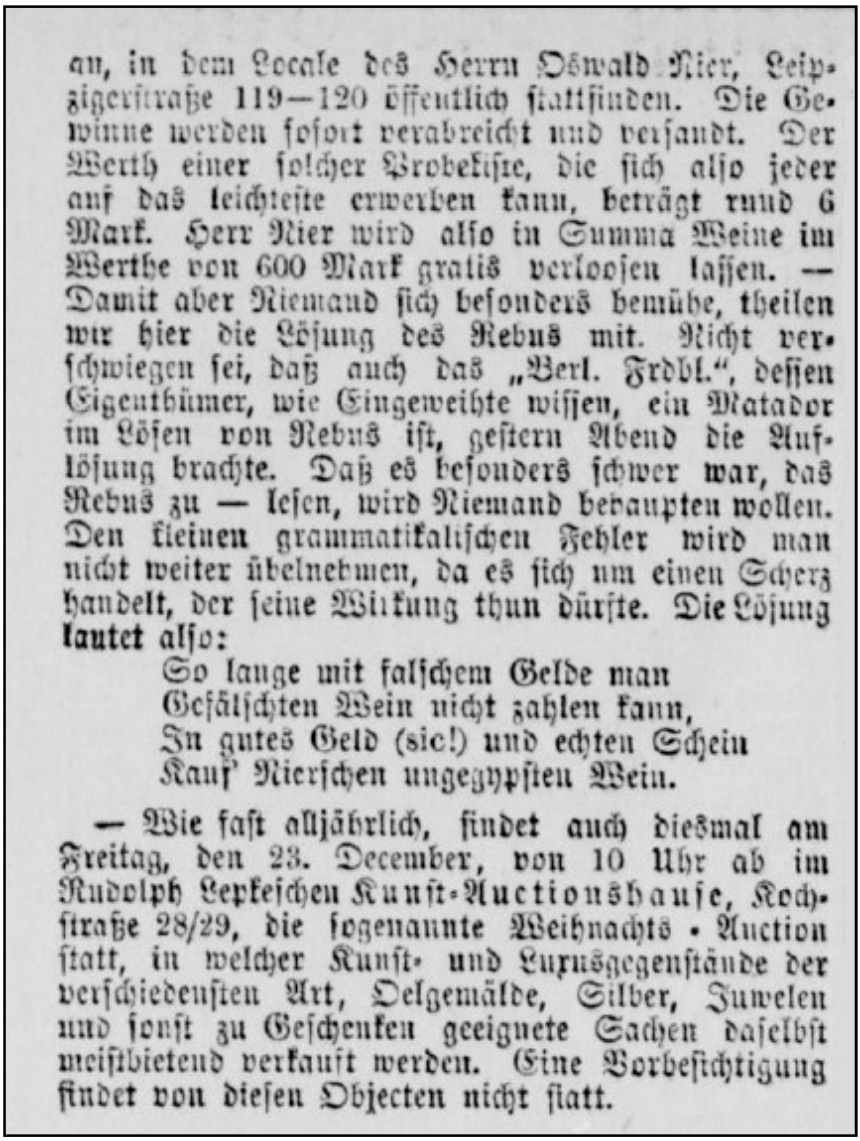
Preis-Rebusse

Vor Weihnachten 1887 erschienen in mehreren Tageszeitungen Anzeigen mit einem Preis-Rebus (Abb. 3). Nier versprach als Gewinne Wein im Wert von insgesamt 600 Mark. Am 22. Dezember veröffentlichte die „Berliner Börsenzeitung“ mit der Bemerkung, „damit aber Niemand sich besonders bemühe“, die im „Berl. Frdbl.“ angegebene Lösung (Abb.4).



Abb. 3: Preis-Rebus vom Dezember 1887

Darauf erwiderte Nier, daß die mitgeteilte Lösung nicht ganz richtig sei und „den zahlreichen Wettbewerbern um den angesetzten Preis" … zu raten sei, „nunmehr ihren eigenen Scharfsinn anzustrengen …" („National-Zeitung" Nr. 690, 30.12.1887, Beiblatt Seite 2). Beim Vergleich der Nierschen (Abb. 5) und der vorab publizierten, vermeintlich richtigen Lösung (Abb. 4) lassen sich in letzterer unschwer mehrere Fehler erkennen. Alle 7523 Teilnehmer am Preisausschreiben, deren Lösungen fristgerecht eingegangen waren, erhielten Werbegeschenke (Abb. 5). Beim Preis-Rebus 1888, bei dem wiederum Wein zu gewinnen war, gingen 85449 Lösungen ein („Berliner Börsen-Zeitung" Morgen-Ausgabe 19.12.1888, Seite 15). In der Folge änderte Nier seine Werbestrategie. Am 28.9.1889 schrieb das „Halle'sche Tageblatt" (Beilage) in einer kurzen Notiz, daß Oswald Nier ein neues Witzblatt mit dem Namen „Fidele Geister" besitze. In der Meldung wurden „weingekrönte Rebus-Preisaufgaben" erwähnt, aber ohne daß diese in einen konkreten Bezug zu der neuen Zeitschrift gesetzt waren. Im Dezember 1889 berichteten mehrere Tageszeitungen, daß die Nierschen Preis-Rebusse nur noch in dem Witzblatt abgedruckt würden. In jeder Ausgabe wäre ein Bon enthalten, der zur Einsendung einer Lösung benötigt würde. Leider war es nicht möglich, Einblick in die Fidelen Geister zu nehmen. In den Jahren ab 1894 gab es in wenigen der vielen Nierschen Anzeigen Hinweise auf



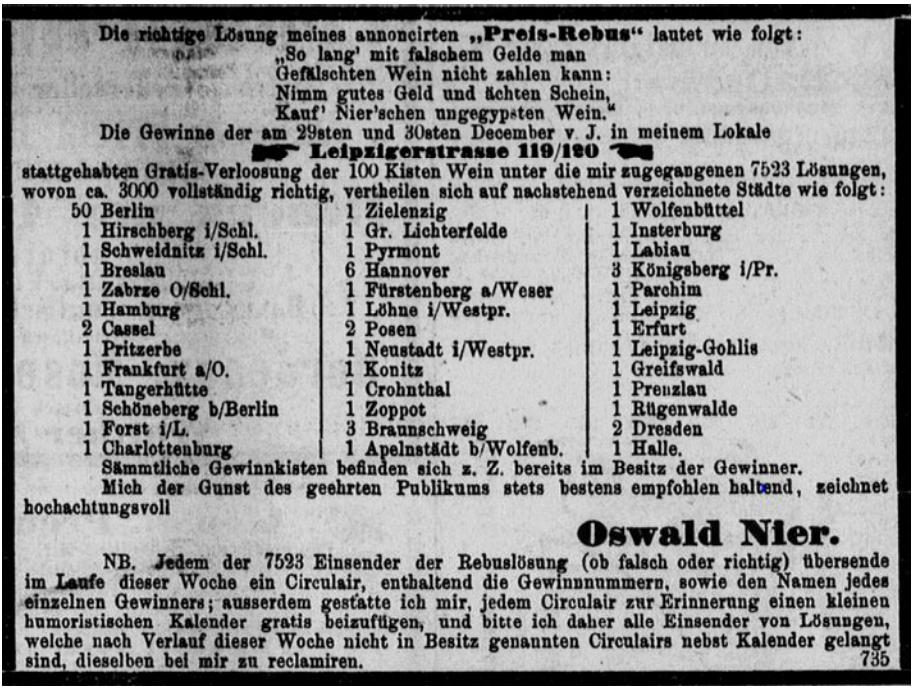
an, in dem Locale des Herrn Oswald Nier, Leipzigerstraße 119—120 öffentlich stattfinden. Die Gewinne werden sofort verabreicht und versandt. Der Werth einer solcher Probekiste, die sich also jeder auf das leichteste erwerben kann, beträgt rund 6 Mark. Herr Nier wird also in Summa Weine im Werthe von 600 Mark gratis verloosen lassen. — Damit aber Niemand sich besonders bemühe, theilen wir hier die Lösung des Rebus mit. Nicht verschwiegen sei, daß auch das „Berl. Frdbl.", dessen Eigenthümer, wie Eingeweihte wissen, ein Matador im Lösen von Rebus ist, gestern Abend die Auflösung brachte. Daß es besonders schwer war, das Rebus zu — lesen, wird Niemand behaupten wollen. Den kleinen grammatikalischen Fehler wird man nicht weiter übelnehmen, da es sich um einen Scherz handelt, der seine Wirkung thun dürfte. Die Lösung lautet also:

So lange mit falschem Gelde man
Gefälschten Wein nicht zahlen kann,
In gutes Geld (sic!) und echten Schein
Kauf' Nierschen ungegypsten Wein.

— Wie fast alljährlich, findet auch diesmal am Freitag, den 23. December, von 10 Uhr ab im Rudolph Lepkeschen Kunst-Auctionshause, Kochstraße 28/29, die sogenannte Weihnachts-Auction statt, in welcher Kunst- und Luxusgegenstände der verschiedensten Art, Oelgemälde, Silber, Juwelen und sonst zu Geschenken geeignete Sachen daselbst meistbietend verkauft werden. Eine Vorbesichtigung findet von diesen Objecten nicht statt.

Abb. 4: Vorab-„Lösung" des Preis-Rebus vom Dezember 1887

Preis-Rebusse, die aber anders als in früheren Jahren nicht abgedruckt wurden. Im Jahr 1899 inserierte Nier in mehreren Tageszeitungen, aber ohne einen Hinweis auf einen Preis-Rebus. Dies trifft auch für eine Anzeige in der „National-Zeitung" vom 30.7.1899



Die richtige Lösung meines annoncirten „**Preis-Rebus**“ lautet wie folgt:

„So lang' mit falschem Gelde man
Gefälschten Wein nicht zahlen kann:
Nimm gutes Geld und ächten Schein,
Kauf' Nier'schen ungegypsten Wein.“

Die Gewinne der am 29sten und 30sten December v. J. in meinem Lokale

Leipzigerstrasse 119/120

stattgehabten Gratis-Verloosung der 100 Kisten Wein unter die mir zugegangenen 7523 Lösungen, wovon ca. 3000 vollständig richtig, vertheilen sich auf nachstehend verzeichnete Städte wie folgt:

50 Berlin	1 Zielenzig	1 Wolfenbüttel
1 Hirschberg i/Schl.	1 Gr. Lichterfelde	1 Insterburg
1 Schweidnitz i/Schl.	1 Pyrmont	1 Labiau
1 Breslau	6 Hannover	3 Königsberg i/Pr.
1 Zabrze O/Schl.	1 Fürstenberg a/Weser	1 Parchim
1 Hamburg	1 Löhne i/Westpr.	1 Leipzig
2 Cassel	2 Posen	1 Erfurt
1 Pritzerbe	1 Neustadt i/Westpr.	1 Leipzig-Gohlis
1 Frankfurt a/O.	1 Konitz	1 Greifswald
1 Tangerhütte	1 Crohnthal	1 Prenzlau
1 Schöneberg b/Berlin	1 Zoppot	1 Rügenwalde
1 Forst i/L.	3 Braunschweig	2 Dresden
1 Charlottenburg	1 Apelnstädt b/Wolfenb.	1 Halle.

Sämmtliche Gewinnkisten befinden sich z. Z. bereits im Besitz der Gewinner.

Mich der Gunst des geehrten Publikums stets bestens empfohlen haltend, zeichnet hochachtungsvoll

Oswald Nier.

NB. Jedem der 7523 Einsender der Rebuslösung (ob falsch oder richtig) übersende im Laufe dieser Woche ein Circulair, enthaltend die Gewinnnummern, sowie den Namen jedes einzelnen Gewinners; ausserdem gestatte ich mir, jedem Circulair zur Erinnerung einen kleinen humoristischen Kalender gratis beizufügen, und bitte ich daher alle Einsender von Lösungen, welche nach Verlauf dieser Woche nicht in Besitz genannten Circulairs nebst Kalender gelangt sind, dieselben bei mir zu reclamiren. 735

Abb. 5: Anzeige mit Nierscher Lösung des Preis-Rebus vom Dezember 1887

zu, die einen Tag vor der Abstempelung der Massendrucksache erschienen war. Die einzigen bekannten Ausnahmen sind zwei identische Anzeigen im „Berliner Tageblatt und Handelszeitung“ vom 22. und 23.9.1899 mit Werbung für eine „RECLAME KISTE“ zum Preis von 15 Mark, in der außer Wein auch „Preisrebusse“ enthalten sein sollten. Die beiden Ausgaben der Zeitung erschienen einige Wochen nach der Abstempelung des Privatumschlags mit der Werbung für den Preis-Rebus. Somit stellen die zwei Anzeigen ein weiteres Argument für die Schlußfolgerung dar, daß dieser Brief tatsächlich von Niers Weinhandlung verschickt wurde. Der Versand einer Massendrucksache machte durchaus Sinn. Denn wenn man die Zahlen der Berliner Gewinner in den Jahren 1887 und 1888 auf alle Teilnehmer hochrechnet, wohnte etwa die Hälfte im Zustellgebiet der Packetfahrt.

Schlußbemerkung

Der Privatumschlag gab den Anstoß für spannende Recherchen. Angesichts des umfangreichen historischen Materials mußte eine Auswahl getroffen werden. Wer mehr über die Person und die Geschäfte des Weinhändlers Nier erfahren möchte, dem sei die Publikation von Spiekermann empfohlen.

Danksagung

Mein Dank gilt Herrn Volker Kleiner, Arbeitsgemeinschaft Privatpost Merkur, für seine Unterstützung bei den Recherchen sowie für seine Hinweise für die Überarbeitung des Manuskripts.

Literatur

– Meier zu Eissen, Hans (1980) Die Deutschen Privatpost-Anstalten. Aachen bis Berlin.
– Handbuch und Katalog der Freimarken und Ganzsachen. Verlag Richard Borek, Braunschweig. Seiten 13 und 153
– Michel Privatpostmarken Spezial (2022), Band 1: Deutsche Privatpostmarken bis 1900, Seite 32. Schwaneberger Verlag, Germering
– Müller, Horst (2009) Ganzsachenkatalog der deutschen Privatpost 1873 bis 1914. Teil: Aachen bis Dresden. Arbeitsgemeinschaft Privatpost-Merkur
– Müller, Horst (2013) Ganzsachenkatalog der deutschen Privatpost 1873 bis 1914. Band 4: Packetfahrt Berlin. Arbeitsgemeinschaft Privatpost-Merkur
– Müller, Horst (2019) Ganzsachenkatalog der deutschen Privatpost 1873 bis 1914. Band 4: Packetfahrt Berlin, 2. Auflage. Arbeitsgemeinschaft Privatpost-Merkur
– Schmidt, Carl (1943) Handbuch der Deutschen Privat-Postwertzeichen, Band II. Verlag Robert Noske, Borna
– Spiekermann, Uwe (2018) Ein Franzose in Berlin – Oswald Nier, der „Ungegypste", Weingroßhändler. https://uwe-spiekermann.com/2018/07/12/ein-franzose-in-berlin-oswald-nier-der-ungegypste-weingrosshaendler/

Bildnachweise

– Abb. 1 und 2: Axel Muttray
– Abb. 3: „Norddeutsche allgemeine Zeitung", Morgen-Ausgabe 22.12.1887, Seite 8
– Abb. 4: „Berliner Börsen-Zeitung", Morgen-Ausgabe 22.12.1887, Seite 6
– Abb. 5: „Norddeutsche allgemeine Zeitung", Morgen-Ausgabe 15.1.1988, Seite 7
– Abb. 3 bis 5: Copyright „Public Domain Mark 1.0 Universell". Hauptquelle: Deutsches Zeitungsportal

DAS REISSEN UND DIE GICHT IN FRANKREICH

. ,

IN DEUTSCHLAND · NACH 12 und 24 Stunden
Oswald Nier's Antigichtwein

in Frankreich: Vin Duflot! beseitigt in 24 Stunden
die heftigsten Gicht- und Rheumatismus-Schmerzen.

Oswald Nier, Berlin.



Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

4

Landkreis Esslingen

ist mit etwa 530.000 Einwohnern nach dem Rhein-Neckar-Kreis und dem Landkreis Ludwigsburg der drittgrößte Landkreis Baden-Württembergs und der siebtgrößte Deutschlands. Im Landkreis sind ungefähr 185 Orte. Der Landkreis Eßlingen wird vom Neckar, der von Südwesten kommend in das Kreisgebiet eintritt, in zwei Teile geteilt. Der westliche Teil umfaßt überwiegend die Filder-Hochebene (wo das Kraut wächst), der östliche Teil hat Anteil an den Ausläufern der Schwäbischen Alb. Der Landkreis Esslingen geht zurück auf das alte württembergische Oberamt Eßlingen, das 1803 nach Übergang der ehemals Freien Reichsstadt an Württemberg errichtet wurde.

Neuffen

ist eine kleine Stadt mit rund 6.200 Einwohnern, die mit Beuren und Kohlberg eine Verwaltungsgemeinschaft vereinbart hat. Die erste keltische Besiedlung begann um 100 v.Chr. Im 1.Jahrtausend nach der Zeitenwende eroberten Alemannen das Gebiet. Im Hochmittelalter gehörte die Gemarkung zum Herzogtum Schwaben. Um 1100 entstand die Burg Hohenneuffen. Der Ort, der sich im Tal bildete, unterstand wie die Burg den Herren von Nifen. Neuffen erhielt 1232 Stadtrechte. 1303 kaufte Württemberg den Ort.

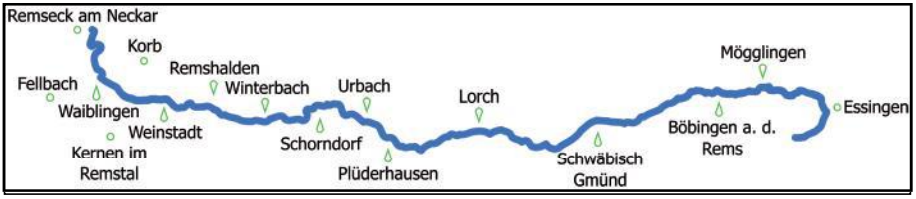
Zunächst lag der Schwerpunkt auf der Landwirtschaft (Ackerbau, Weinbau, Obstbäume, Kleinvieh), danach Weberei, später Textilindustrie, heute dominiert die Metallindustrie. An den Hängen unterhalb der Ruine Hohenneuffen befindet sich eine der höchstgelegenen Weinlagen in Deutschland. Die Großlage Hohenneuffen, zu der neben den Lagen Neuffens auch die in sBeuren, Linsenhofen, Kohlberg, Kapiishäusern, Metzingen und Weilheim an der Teck gehören, zählt zum Bereich Remstal-Stuttgart. Neuffen ist Sitz der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck. Neuffen liegt an der Württemberger Weinstraße, die durch alle württembergische Weinregionen an vielen Sehenswürdigkeiten vorbeiführt.



Weil in der Geschichte der Weinorte immer wieder das **Stadtrecht** erwähnt wird, soll es hier kurz erläutert werden: Das Stadtrecht ist ursprünglich das kaiserliche oder landesherrliche Vorrecht (Stadtregal), durch das ein Dorf oder eine vorstädtische Siedlung zur Stadt erhoben wurde. Das Stadtrecht ist kein einheitliches „Stadtgesetz", sondern besteht aus mehreren Privilegien (Niederlagsrecht, Zölle) und Einzelrechten, von denen meist das Marktrecht das älteste ist. Als Minderstadt werden Orte mit eingeschränktem Stadtrecht bezeichnet. Das im mitteleuropäischen Raum übliche Stadtrecht geht vermutlich auf italienische Vorbilder zurück, die ihrerseits an den Traditionen der Selbstverwaltung der römischen Städte ausgerichtet waren.

Remstal und der Rems-Murr-Landkreis

Das Remstal ist das etwa 78 Kilometer lange Flußtal der Rems östlich von Stuttgart und führt durch den Ostalbkreis, den Rems-Murr-Kreis sowie den Landkreis Ludwigsburg. Es erstreckt sich vom Ursprung der Rems in Essingen bis zu ihrer Mündung in den Neckar bei Neckarrems. Es zeichnet sich durch die abwechslungsreiche Landschaft aus und ist bekannt für ausgezeichnete Weine. Durch die Nähe zur Landeshauptstadt ist das Remstal ein beliebtes Naherholungsgebiet mit einer Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten, Wander- und Radwegen und kulturellen Sehenswürdigkeiten. Bis heute ist noch nicht sicher geklärt, ob die Römer den Weinbau nach Südwestdeutschland brachten. Erwiesen ist jedoch, daß im frühen Mittelalter Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt wurde. Bis 1880 wurde an sämtlichen Hängen um Waiblingen Weinbau betrieben. Kriege, Pest, Pilzkrankheiten sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus machten dem Weinbau in der folgenden Zeit schwer zu schaffen. Noch heute ist die abwechslungsreiche Landschaft stark vom Weinbau geprägt, jedoch weniger intensiv als in den damaligen Zeiten. National und international prämierte Weine begründen den Ruf des Remstals als Weinbaugebiet. Zu den angebauten Weinsorten gehören qualitativ hochwertige und neue Rebsorten wie **Acolon, Cabernet Mitos** und **Cabernet Dorio.** Gleichzeitig werden alte Sorten wie **Riesling, Kerner, Spätburgunder, Lemberger** und **Trollinger** erhalten und gepflegt. Von den 780 Hektar Rebfläche im Remstal wird der überwiegende Teil von Nebenerwerbswinzern bearbeitet, die in der Regel in einer der beiden großen Genossenschaften Remstalkellerei oder den Fellbacher Weingärtnern organisiert sind.



Remshalden

Die Gemarkung Remshalden lag im Hochmittelalter als Bestandteil des Pagus Ramesdal (Remsgau) im nördlichen Randgebiet des Herzogtums Schwaben. Die Teilorte gehörten im Verlauf des Spätmittelalters zu den Kerngebieten Altwürttembergs und waren somit seit 1806 auch Bestandteile des neu gegründeten Königreichs und des 1918 entstandenen Freien Volksstaats Württemberg, der nach der November-Revolution entstand und Teil des Deutschen Reichs blieb.



Grunbach ist ein Ortsteil von Remshalden

Grunbach zählt rund 6.300 Einwohner. Der Ort „Conronbach“ wird 1142 erstmals erwähnt, als in einer Urkunde vom 22. April 1142 ein „Conradus de Conronbach“ genannt wird. Begütert waren hier das Stift Backnang (1245), die „von Urbach“ (bis 1425) und die Spitäler Schorndorf und Göppingen. Örtlicher Adel Württembergs übernahm 1293 den Schutz der Grunbacher Güter des Kloster Lorch gegen Überlassung des Vogtrechts. Bereits 1328 ist eine Kelter bezeugt, die Weinbautradition kann durch eine Vielzahl von Urkunden nachgewiesen werden. Sie läßt sich auch an den drei ehemaligen Keltern in der Grunbacher Schillerstraße ablesen.



Der **Cabernet Dorio** ist eine spätreifende Kreuzung aus **Dornfelder** und **Cabernet Sauvignon** erinnert in Aroma und Geschmack an den Cabernet. Die Weine sind lange lagerfähig und eignen sich ideal als Cuvée-Partner bzw. für den Barrique-Ausbau. Die in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg neugezüchtete rote Rebsorte ist aufgrund ihrer hohen Ansprüche an Lage und Klima nur in sehr guten Rieslinglagen anzutreffen.



Fellbach

45.000 Einwohner wohnen in diesem Ort. Er ist nach der Kreisstadt Waiblingen die zweitbevölkerungsreichste Stadt des Landkreises und bildet zusammen mit Waiblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. 1121 wurde Fellbach erstmals urkundlich erwähnt als „Velbach". 1357 tauchte der Name „Velebach" und um 1800 „Fehlbach" auf. Die Bedeutung des Namens könnte von der „Felbe" (Weidenbaum) stammen. Über die Erbschaft mit Cannstatt kam der Ort an die Welfen, 1191 an die Staufer und wohl bereits 1199 an die Grafen von Grüningen, die 1291 von den Grafen von Württemberg abgelöst wurden.

Fellbach war vor der Industrialisierung vor allem eine Weinbaustadt. Der Weinbau auf dem Kappelberg wurde im Jahr 1245 erstmals urkundlich erwähnt. Heute werden 182 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Neben den Fellbacher Weingärtnern gibt es eine Reihe privater Weingüter, von denen die VDP-Weingüter Aldinger und Schaitmann hervorzuheben sind. Auf den Feldern rund um Fellbach, Schmiden und Oeffingen werden vorzugsweise Getreide und Mais angebaut. Das Schmidener Feld gilt als einer der fruchtbarsten Ackerböden Deutschlands.









Waiblingen

ist eine Mittelstadt mit rund 55.000 Einwohnern. Sie liegt etwa zehn Kilometer nordöstlich der Landeshauptstadt Stuttgart. Waiblingen ist die Kreisstadt und bevölkerungsreichste Stadt des Rems-Murr-Kreises (der Redakteur der „Agrarphilatelie“ hat dort einige Jahre gewohnt). In der Region sind Funde der Alt- und Mittelsteinzeit bekannt. Bei Waiblingen selbst läßt sich eine Besiedelung in verschiedenen vorgeschichtlichen Epochen nachweisen, beginnend mit der Kultur der Linearbandkeramik (um 5000 v.Chr.). In römischer Zeit befand sich bei Beistein eine Handwerkersiedlung, in der auch hochwertiges Tafelgeschirr (Terra Sigillata) hergestellt wurde. Beim Ortsteil Hegnach stand ein weiterer Ziegelbrennofen. In der alemannischen Zeit entwickelte sich das Gebiet um den heutigen Waiblinger Stadtkern zu einem politischen, wirtschaftlichen und kirchlichen Zentrum.

Nach der endgültigen Einverleibung des bisherigen Herzogtums Alemannien durch die Franken 746 wurde Waiblingen mehr und mehr zu einem Mittelpunkt der fränkischen Reichsgutverwaltung und kam in den Besitz der Karolinger. Es entstand eine Königspfalz; von Kaiser Karl III. stammt aus dem Jahr 885 eine Urkunde, in der erstmals Waiblingen (mit der Schreibung Uueibelingen) genannt wird. In Waiblingen soll der Staufer-Kaiser Friedrich I. Barbarossa geboren sein. Jedenfalls wurden die Staufer in Italien Ghibellinen (italienisch für Waiblinger) genannt. Um 1250 erfolgte die Verleihung des Stadtrechts.

Durch das Stadtgebiet Waiblingens führen mehrere Touristikrouten, u.a. die 511 Kilometer lange Württemberger Weinstraße. Auf der Korber Höher befanden sich noch in den 1960er-Jahren Weinberge – dann wurde eine große Neubausiedlung errichtet.



Korb

Korb ist eine Gemeinde mit rund 11.000 Einwohnern; der Ort liegt unmittelbar neben Waiblingen – nur durch die Ortsumgehung der B14 von der Kreisstadt getrennt. Die Umgebung des Orts wird durch die Landwirtschaft geprägt. Neben Streuobstwiesen und Obstanbau beherrscht der Weinbau die Landschaft, der in den Lagen Sommerhalde, Korber Kopf, Berg, Hörnle und Steingrüble angebaut wird. Die erste bisher bekannte urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1270. In einer Esslinger Urkunde wird bezeugt, daß das Spital in Esslingen vom Konvent des Frauenklosters in Steinheim (Murr) Grundstücke in Korb erworben hat. Korb und seine Umgebung ist schon mehrere 10.000 Jahre vorher besiedelt worden.

Korb ist eine Weinbaugemeinde, deren Lagen zur Großlage Kopf im Bereich Remstal-Stuttgart gehören. Der Ort liegt an der Württemberger Weinstraße. Das Wappen Korbs zeigt eine Traube und einen Bienenkorb und ist insofern ein redendes Wappen.



Stetten im Remstal

ist der südliche Teilort der Gemeinde Kernen im Remstal. Es befindet sich im Tal des Haldenbachs und ist umgeben von Weinbergen. Im Jahre 1241 wurde Stetten das erste Mal urkundlich genannt. Am 2. Februar verkauften die Grafen Ulrich und Eberhard von Württemberg einen Hof an das Kloster Heiligkreuztal. Als Zeuge wird ein Eberhardus dapifer de Stetin genannt, also Eberhard, Truchseß von Stetten. Truchsesse waren leibeigene Dienstmänner der Grafen von Württemberg. Bei wichtigen Entscheidungen waren stets die Truchsesse von Stetten als Hofbeamte der Württembergischen Grafen und Herzöge dabei. Das Dorf Stetten wurde im Lauf der Jahrhunderte immer wieder verkauft.

Stetten war lange Zeit durch Landwirtschaft und insbesondere durch Weinbau geprägt. Auch heute existieren noch einige Weinbaubetriebe im Ort. In Stetten gibt es hochwertige Weinlagen, wie beispielsweise das Stettener Brotwasser.



Großheppach ist ein Stadtteil von Weinstadt

im Rems-Murr-Kreis. Im Stadtteil, gelegen im Remstal, wohnen rund 4.500 Einwohner. Groß- und Kleinheppach liegen am Heppach, einem kleinen Bach, der in die Rems mündet. Großheppach wurde 1236 als Hegnesbach erstmals erwähnt. Um 1350 wurden die Burg und das Dorf pfälzisches Lehen unter verschiedenen Besitzern. Seit 1456 waren Teile, ab 1506 das ganze Dorf in württembergischem Besitz. Großheppach war von jeher von Weinbau geprägt. Das Wappen zeigt in Gold oben einen blauen Wellenbalken, darunter einen Weinstock mit vier Trauben in natürlichen Farben. In Großheppach wird in den Lagen Wanne und Steingrüble Wein angebaut.





Beutelsbach ist ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Der Stadtteil hat rund 8.700 Einwohner. Beutelsbach wurde um 1080 erstmals erwähnt und gehört zum ältesten Besitz des Hauses Württemberg. Es wurde 1080 durch Heirat von Konrad von Württemberg mit Luitgard von Beutelsbach erworben. Vermutlich in der Mitte des 13.Jahrhundert wurde das weltliche Chorherrenstift begründet. Die Stiftskirche in Beutelsbach war danach Grablege des Hauses Württemberg, bis das Stift 1311 zerstört wurde und dann als Heilig-Kreuz-Stift nach Stuttgart umzog. In Beutelsbach hatte im Mai 1514 der Aufstand des „Armen Konrads“, ein Bündnis des „Gemeinen Mannes“, seinen Ursprung.

Beutelsbach ist Sitz der Remstalkellerei, des fünftgrößten Weinbaubetriebs in Deutschland mit einer Weinbaufläche von etwa 650 Hektar, die von etwa 1.500 Mitgliedern bewirtschaftet wird.



Strümpfelbach ist ebenfalls ein Stadtteil von Weinstadt

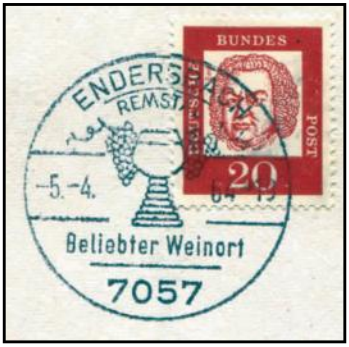
Der Ort ist geprägt vom Weinbau und liegt südlich der Kernstadt an der Landesstraße L1201 und am namengebenden Strümpfelbach. Es wurde 1265 als Striumphilbach erstmals erwähnt, als dem Kloster Salem durch zwei Schwestern aus Esslingen in Strümpfelbach 2,4 Hektar Weinberge geschenkt wurden. Die Ortsgründung (möglicherweise von Endersbach ausgehend) fand im 8./9.Jahrhundert in der Zeit des fortschreitenden Landesausbaus statt. Im 13.Jahrhundert kam Strümpfelbach wohl an Württemberg. Der Ort gehörte zum Amt bzw. Oberamt Schorndorf und kam 1762 bis 1765 und dann erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. 1635 bis 1638 starb mehr als die Hälfte (rund 320 Menschen) der Einwohner an der Pest.
Das Wappen zeigt eine Weintraube, zwei gekreuzte Rebmesser und ein Hirschgeweih



Endersbach, noch ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Endersbach (8.000 Einwohner) liegt im Kernbereich von Weinstadt südlich der Rems. Endersbach wurde 1278 als Andrespach erstmals erwähnt und kam wohl mit Schorndorf an Württemberg. Anders als Beutelsbach gehörte Endersbach 1762–1765 und erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. Endersbach erhielt 1861 einen Bahnhof an der neuen Remsbahn. Wie in den anderen Stadtteilen Weinstadts wird auch in Endersbach Weinbau betrieben.









„Gruß an Endersbach im Remstal!" von Paul Hekeler

O Endersbach! Im Tale
der Rems so wundervoll!
Mit frohem Jubelschalle
mein Gruß dir gelten soll!

Wie friedlich liegst ergossen
du wie in Festtags Glanz,
gar fest hat dich umschlossen
der Rebenhügel Kranz.

Hier hab' ich einst so gerne
die Jugend zugebracht
und zog ich in die Ferne,
stets hab' ich dein gedacht.

Du Völklein, treu und bieder;
Gott grüß Euch, groß und klein!
Klingt froh, ihr Heimatlieder
beim würz'gen Klingenwein!

Der **Weiße Elbling** ist eine Weißweinsorte und eine der ältesten Rebsorten Deutschlands; die Sorte ist wahrscheinlich im Rheintal entstanden. Als reichhaltiger Traubenträger war er früher beliebt bei denen, die den Zehnten in Wein entrichten mußten. Wegen der sprachlichen Ähnlichkeit der Synonyme Alben und Elben mit den lateinischen Wörtern *albuelis, albuelos* und *vitis alba* entstand die Vorstellung, daß die Römer den Elbling über Gallien an den Rhein gebracht hätten. Nach Marcel Aeberhard wurde der Elbling unter dem Namen Elseser schon im 13.Jahrhundert in einem Hofrecht des Schweizer Klosters Engelberg erwähnt. Der Elbling ist eine spontane Kreuzung zweier Sorten mit heunischen und fränkischen Anteilen.

Sindelfingen ist eine sehr reiche Stadt südwestlich von Stuttgart

Sindelfingen ist eine Große Kreisstadt mit rund 64.000 Einwohnern. Sie ist die bevölkerungsreichste Stadt des Landkreises Böblingen und bildet zusammen mit der südlichen Nachbarstadt Böblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. Mehr als 30.000 Württemberger schaffen beim Daimler. In der frühen Neuzeit war das Weberhandwerk ansässig, daher gibt es auch heute noch viele Modefirmen. Im 4.Jahrtausend v.Chr. existierte eine jungsteinzeitliche Siedlung im Gewann Hinterweil. Im 1. bis 3.Jahrhundert existierte am Nordhang des Goldbergs ein römischer *Vicus,* daneben standen über die Gemarkung verteilt kleinere Gutshöfe. Bald nach dem Fall des Limes 260 n.Chr. siedelten sich hier die Alemannen an, die auf der heutigen Sindelfinger Kerngemarkung die drei Dörfer Sindelfingen, Altingen und Bochtelfingen gründeten.
Seit etwa 700 stand im Bereich eines älteren Herrenhofs von Vorfahren der späteren Grafen von Calw ein Vorgängerbau der heutigen Martinskirche mit Friedhof. In der fränkischen Zeit vom 8. bis zum 11.Jahrhundert war Sindelfingen der Mittelpunkt einer fränkischen Grafschaft, die den späteren Grafen von Calw, eine der bedeutendsten Adelsfamilien im heutigen Baden-Württemberg, unterstand. Nach den im 13.Jahrhundert verfaßten Sindelfinger Annalen gründete Graf Adalbert (II.) Atzinbart etwa 1050 in seinem Sindelfinger Stammsitz ein Benediktinerdoppelkloster für Mönche und Nonnen, das er bald darauf nach Hirsau in das von ihm wiederaufgebaute Aureliuskloster verlegte, aus dem das weltberühmte Reformkloster Hirsau hervorging. Stattdessen gründete er um 1065 in Sindelfingen ein Chorherrenstift, das 1155 als *„praepositura in Sindelvinga“* erstmals urkundlich erwähnt wurde.





Nur in Württemberg sind die Weinsorten **Trollinger** und **Lemberger** anzutreffen. In Sindelfingen fand bis 2021 die alljährlich größte süddeutsche Briefmarkenbörse statt. Die Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft war dort regelmäßig mit einem Stand vertreten. Viele Mitglieder haben in den Messehallen ihre Exponate gezeigt. Und außerdem fanden dort die Mitgliederversammlungen statt. Die Mitglieder, die in Sindelfingen übernachteten, trafen sich am Abend zum gemütlichen Beisammensein. *Tempi passati.* Nun ist die Briefmarkenbörse gezwungenermaßen aus Sindelfingen weggegangen worden und nach Ulm gezogen. Wollen doch mal sehen, ob sich hier eine neue Tradition entwickelt.

In Mulenbrunnen bildete sich ein interessanter Ort

Bereits zur Römerzeit war das nahe dem Limes gelegene Gebiet um Maulbronn besiedelt, was Funde von römischen Götterstatuen belegen. Im Jahr 1147 wurde im Bischoflehen zu Mulenbrunnen, nach einer Schenkung des Bischofs von Speyer an den Zisterzienserorden, das Kloster Maulbronn gegründet. Diese Klosteranlage entwickelte sich schnell zu einem wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und politischen Zentrum in der Region. Bereits um 1600 glich Maulbronn seiner herrschaftlichen Gebäude wegen eher einer Stadt als einem Dorf. In der Reformationszeit teilte das Kloster das Schicksal vieler anderer württembergischer Klöster, wurde säkularisiert und war von da an Sitz eines Vogtes. Die Gemeinde Maulbronn existiert seit dem Jahr 1838.

Sie entstand aus einer Ansiedlung, die sich um das Kloster gebildet hatte. Als Sitz des Oberamts Maulbronn gehörte sie zum Neckarkreis im seit 1806 bestehenden Königreich Württemberg.

Die beiden frühesten wirtschaftlichen Standbeine der Stadt waren der Weinanbau sowie die Natursteinindustrie, die sich bereits vor dem Ersten Weltkrieg in Maulbronn etabliert hat. Maulbronn, das an der Württemberger Weinstraße liegt, ist ein bedeutender Weinbauort mit den Lagen Reichshalde, Eilfingerberg und Klosterstück, die zur Großlage Stromberg im Bereich Württembergisch Unterland gehören.

Das ehemalige Zisterzienserkloster Maulbronn ist seit 1993 Weltkulturerbe der UNESCO. Es beherbergt seit über 450 Jahren eine Klosterschule, das evangelische Seminar Maulbronn. Hermann Hesse hat in seinen Büchern „Narziss und Goldmund“ und „Unterm Rad“ der Anlage ein literarisches Denkmal gesetzt. Teile der künstlich angelegten Fischgewässer und Weinberge sind erhalten. Die Weinlage Maulbronner Eilfingerberg wurde vor etwa 850 Jahren von Zisterziensermönchen bepflanzt. Zur Herkunft des Namens Eilfinger wird folgende Geschichte erzählt: „Im Kloster Maulbronn lebten die Mönche einst streng nach der harten Ordensregel der Zisterzienser. In den Fastenzeiten durften sie keinen Wein trinken. Deshalb tauchten sie nur ihre Finger in das köstliche Naß, um sie danach abzuschlecken. Manch einer der Klosterbrüder wünschte sich dabei, elf statt derer zehn Finger zu haben. Aus diesem frommen Wunsch, der bald zur festen Redewendung wurde, leitet sich der Name ‚Elf-Fingerberg‘ ab. Die Weine vom Eilfingerberg haben ein sehr eigenständiges Profil, das auf dem besonderen Kleinklima und dem in der Region selten zu findenden Bodentyp basiert.“







Das war‘s
mit den Sammlungen
von Horst Kaczmarczyk:
8 Exponate, die seit dem letzten Jahrtausend zusammengetragen, ausgestellt und prämiiert wurden.

Ingo Kowarik

Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause und zu seinem berühmten Garten in der Krautsgasse

Krauses Unterricht von der Gärtnerey

Den reichen gärtnerischen Erfahrungsschatz seines Lebens faßte Krause in seinem „Funfzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey“ zusammen. Teichert lobt das in Krauses Todesjahr 1773 erschienene Buch in höchsten Tönen und kommt zu dem Schluß: Christian Ludwig Krause habe „den gerechten Anspruch darauf […] unter die Gärtner gezählt zu werden, welche ihre Fachwissenschaft auf eine höhere Stufe der Betrachtung brachten.“ Als ein Beispiel für die Popularisierung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse schreibt Teichert: „Die bessere Aufklärung der Fructifications-Theorie fand unter den Gärtnern erst durch Krause, der sie richtig erfaßte, allgemeineren Eingang und weitere Verbreitung.“

Krauses Buch spannt einen breiten Bogen von traditionellen gärtnerischen Themen bis hin zur Bewältigung landeskultureller Herausforderungen. Die ersten sieben Abschnitte des Buches konzentrieren sich auf gärtnerische Themen und Regeln zur Anlage von Gärten, Kultivierungs- und Pflegearbeiten.

Die folgenden fünf Abschnitte verbinden eigene Schwerpunkte mit weiteren Themen. So geht es in Abschnitt 8 um unterschiedliche Arten von Ansaaten, die Befruchtung bei Pflanzen, die Überwindung des Aberglaubens der Alten und weitere Themen wie die Ausbildung von Gärtnern, notwendige Werkzeuge im Garten und Farbvarianten bei Pflanzen.

Die Abschnitte 9 und 12 konzentrieren sich auf landeskulturelle Themen. Wesentlicher Ausgangspunkt hierfür war die Waldverwüstung, die im 18.Jahrhundert in Brandenburg zu großem Holzmangel und erheblichen Erosionsproblemen auf Sandböden geführt hat.

Nahrungsmangel war eine weitere Herausforderung der Zeit. So war auch ein wichtiges Thema für Krause, wie durch welche Pflanzen und Anbaumethoden höhere Erträge zu erzielen sind. Hierzu behandelte er unter anderem die Entwicklung von Sandfeldern zu fruchtbaren Äckern; Heckenpflanzungen um gärtnerische und landwirtschaftliche Flächen, die Regeneration von Eichenwaldungen sowie die Anlage von Forsten („Holzwirtschaftsanlagen“) und Baumschulen.

Abschnitt 10 enthält ein Verzeichnis der im Freiland winterharten ausländischen Gehölze und bespricht geeignete Pflanzen zum Formschnitt, zur Begrünung baulicher Strukturen, zum Färben, zur Destillation, als Gewürz und für andere Zwecke. Abschnitt 11 widmet sich Gras- und Kleearten, darunter ausführlich dem Timotheus-Gras *(Phleum pratense)*.

Den Abschluß des Buches bildet ein Verzeichnis einheimischer und eingeführter krautiger Pflanzen (1.225 Arten) und Gehölze (115 Arten), deren Samen bei Krause verkauft wurden. Darunter sind Neuheiten wie die erst etwa acht Jahre zuvor nach Deutschland eingeführte Säulenpappel, die in Berlin und Potsdam rasch beliebt wurde.

Krauses Buch wurde von der Fachkritik sehr positiv aufgenommen. Eine Besprechung aus dem Erscheinungsjahr stellte fest, daß das Buch nicht wie viele andere Gartenbücher aus verschiedenen Quellen zusammengestoppelt sei und empfahl es nachdrücklich. Eine lange Rezension in Johann Beckmanns Physikalisch-ökonomischer Bibliothek würdigte Krauses Werk als einziges „gelehrte[s] Buch eines unstudierten Gärtners" und daß es „im Kleinen [sei], was der Hausvater im Großen ist". Auch der berühmte Albrecht von Haller schrieb, er habe das Buch mit viel Vergnügen gelesen und „aller Orten die reiffe Erfahrung des Verfassers" bemerkt. Schließlich stellte der Berliner Botaniker Carl Ludwig Willdenow in seiner Vorrede zu Idelers „Gartenfreund" von 1795 Krauses Werk in eine Reihe mit Gartenbüchern von Miller, Lüder, Hirschfeld und von Münchhausen.

Wie weit Krauses Buch in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts verbreitet war, zeigt das erhaltene Sortimentsverzeichnis der Mayr'schen Buchhandlung in Salzburg aus den 1780er-Jahren. Hier war sein Werk eines von vier Gartenbüchern, neben zwei Büchern von Hirschfeld und der Praktischen Anweisung zur „Gartenkunst" von Abercrombie.

Krause wurde sogar in einem Gelehrtenverzeichnis von 1810 und auch in Loudons „Enzyclopaedia of Gardening" und Michauds „Biographie Universelle" genannt. Er war nach dem Titelblatt seines Buches zudem Mitglied der „Gesellschaft der schönen Wissenschaften zu Budissin [Bautzen]" und, laut Kirchenbucheintrag zum Tod seines Sohnes Johann Christian Ludwig, auch „Mitglied der schönen Wissenschaften [sic!] zu Frankfurt".

Sein Buch galt als Anleitung für Fachleute, „mehr für wirklich ausübende und Kunstgärtner geschrieben, als zur Erlernung des Gartenbaues." Was Krauses Buch neben seiner tiefen gärtnerischen Erfahrung kennzeichnet, sind detaillierte Angaben zu einer standortgemäßen Pflanzenverwendung auch außerhalb von Gärten in treffender Kenntnis ökologischer Grundlagen. Er vermittelte dabei detaillierte Angaben zu Wahl, Anzucht und Pflege eines breiten Artenspektrums und verwendete weitgehend die moderne Linné'sche Taxonomie. Nach Teichert hatte Krause zusammen mit seinem Freund und Gärtnerkollegen Gottlieb Rammelt auch „den größten Antheil an der Bekämpfung und Ausrottung des Gärtneraberglaubens."

Insgesamt betrachtet verband er in seinem Buch reiche eigene Erfahrungen und präzise Naturbeobachtungen mit vielen Erkenntnissen der im 18.Jahrhundert aufstrebenden Wissenschaften. „Krause stand, wie sein Gartenbuch beweist, den meisten seiner Fachgenossen weit an Kenntnis und Wissen voraus, und war praktisch und klar in seinen Auffassungen." Mit seiner lebendigen Sprache ist sein Buch noch heute lesenswert.

Die folgende Generation der Gärtnerfamilie

Christian Ludwig Krause wurde Anfang des 18.Jahrhunderts in eine Gärtnerfamilie hineingeboren und führte diese Traditionslinie weiter. Mit seiner Frau Sophia Charlotta hatte er mehrere Kinder, von denen ihn zwei Töchter und ein Sohn überlebt haben. Sein Sohn Johann Christian Ludwig (1740–1769) trat als Kunst- und Lustgärtner auch in die Fußstapfen seines Vaters, starb aber vier Jahre vor ihm. Sein jüngster Sohn August Friedrich Wilhelm (20.2.1743–21.1.1820) führte das Geschäft seines Vaters als Kunst- und Lustgärtner nach dessen Tod weiter und erwarb sich ebenfalls einen „Ruf als Kunst- und botanischer Gärtner“. Auch Nicolai weist auf sein reiches Angebot an Pflanzen hin, worunter neben vielen seltenen Arten auch eine „gute Sammlung von Aurikeln, Nelken, Ranunkeln, Terzetten, Iris, Tulpen etc. und Sämereyen zum Verkauf [stehen]“. 1783, 10 Jahre nach Übernahme des Geschäfts brachte er einen neuen Katalog heraus, in dem die Arten nicht mehr wie zuvor alphabetisch angeordnet sind. Im 71 Seiten umfassenden „Catalogus von perennirenden Pflanzen“ ist das Sortiment der Gärtnerei vielmehr in drei Abteilungen gegliedert: 305 Taxa an winterharten Baum- und Straucharten, darunter 30 Rosenarten und -sorten; 456 winterharte Stauden und Zwiebelpflanzen sowie 417 Taxa, die nicht winterhart waren. Unter Letzteren sind 20 Aloe-Taxa. Im von Hirschfeld herausgegebenen Gartenkalender wurde 1785 lobend erwähnt, daß in diesem Verzeichnis bei den Gewächsen das Vaterland vermerkt wäre, „welches dem Liebhaber angenehm und dem Pflanzer nützlich ist“ und daß Krause „ein würdiger Sohn des bekannten Christian Ludewig Krauses“ sei.

August Friedrich Wilhelm Krause hatte auf seinen Reisen festgestellt, daß die als Schädlinge gefürchteten „Erdflöhe” junge Radieschen den Kohlpflanzen vorziehen und schlug deshalb entsprechende Zwischensaaten beim Kohlanbau vor. Wie sein Vater war auch er nicht nur wegen seiner Pflanzen bekannt. Rumpf empfahl in seinem Führer zu den „merkwürdigsten Gegenständen“ in Berlin und Potsdam auch den Besuch von Krauses Garten in der „Krautsgasse 40, 45“ [!] und wies darauf hin, daß in dessen Kabinett neben Pflanzen auch „Kunstsachen und Antiquitäten“ zu besichtigen seien.

Der in unserer „Agrarphilatelie“ in vier Teilen abgedruckte Artikel über den Berliner Gärtner Krause erschien 2023 in der Zeitschrift „Zandera: Mitteilungen aus der Deutschen Gartenbaubibliothek“ und wird hier mit freundlicher Genehmigung von Ingo Kowarik nachgedruckt. Die Zeitschrift erscheint zweimal jährlich in einer Frühjahrs- und einer Herbstausgabe; sie berichtet über historische Gartenbücher, Garten- und Pflanzengeschichte und stellt Projekte des Vereins vor. Ingo Kowarik (Jahrgang 1955) war 1999–2021 Professor für Ökosystemkunde / Pflanzenökologie an der TU Berlin, 1992–1999 Professor für Angewandte Pflanzenökologie / Arten- und Biotopschutz an der Universität Hannover, 1992 Habilitation in Vegetationskunde an der TU Berlin. In ehrenamtlicher Funktion war Kowarik von 2001 bis 2021 der Landesbeauftragte für Naturschutz und Landschaftspflege des Landes Berlin und in dieser Funktion auch Vorsitzender des Sachverständigenbeirats für Naturschutz und Landschaftspflege.



Ulrich Oltersdorf

Von der Feuerstelle über Mikrowelle zur molekularen Küche

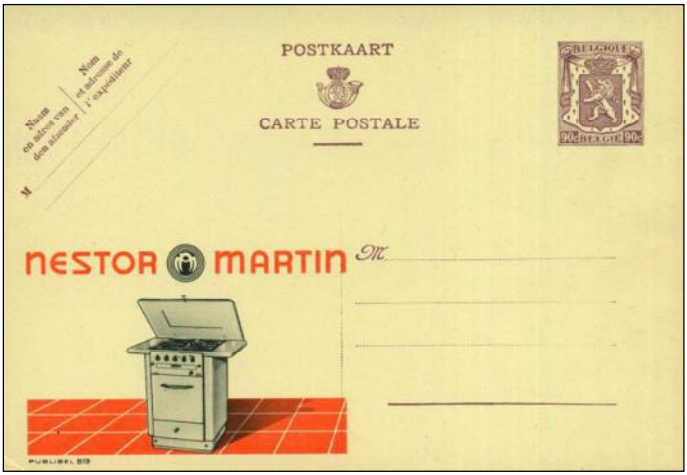
Eine kleine Geschichte vom Kochen – Hier kommt die Liste zum Artikel im Heft 199

Liste der Briefmarken – (alphabetisch) mit Notizen

- Andorra französische Post 5.1976) Europa: Kunsthandwerk, u.a. Schäfer, Feuerstelle, Wollspinnerin; (10.8.2001) Historische Küche im Gebäude des Generalrats (offenes Feuer)
- Anguilla (18.12.1999) Weihnachten und Eintritt in das Jahr 2000, u.a. Barbecue am Strand; (18.6.2009) Traditionelle Haushaltsgegenstände, u.a. Feuerstelle +
- Äthiopien (18.5.1990) Tef (Eragrostis tef) Rezept, Kochen, Herd
- Australien (Commonwealth) (21.6.1988) 200 Jahre Kolonisation von Australien (Feuerstelle und Grillen)
- Barbados (29.8.1968) 50 Jahre Pfadfinderinnen auf Barbados.
- Bermuda-Inseln (21.5.1981) Traditionen von Bermuda, u.a. Küche (18 Jahr), (19.5. 2022) 100 Jahre historische Gesellschaft von St.George's – historische Küche
- Bosnien-Herzegowina (Serbische Republik) (4.4.2005) Europa: Gastronomie, u.a. Traditionelle Feuerstelle mit Kochgeschirr und Gedeck, Hausbrot mit Nationalgericht „Sarmice"
- Burkina Faso (8.1.1992) Küchengeräte – Kessel auf Feuerstelle (Holzherd) – Backform – Mörser – Napf mit Kelle)
- Burundi (9.8.1967) 60 Jahre Pfadfinderbewegung; 12. Weltpfadfindertreffen, Idaho (USA)
- Deutschland – Bildpostkarte (515586 – 9/140) großbürgerlicher Küchenherd – Bomann-Museum in Celle (Stempel 318 Wolfsburg; Volkswagenstadt 19.6.1976); Maschinenwerbstempel „Wer überlegt wählt BBC Elektrogeräte" (Elektroherd) 46 Dortmund 29.5.1989



- Deutsches Reich – Germania Markenheft (MH2, Februar 1911) Anhänger Zusammendruck – Gewerkschaft Quint b.Trier – Öfen aller Art – Kochherde
- Dominica (18.7.1994) 10. Karibisches Pfadfindertreffen, u.a. Kochen an Feuerstelle
- Dominikanische Republik (7.12.1973) 50 Jahre dominikanische Pfadfinderbewegung
- El Salvador (29.9.2006) Amerika: Energiesparen. (Herd)
- Fidschi-Inseln (14.6.1988) Frau am Herd (100 Jahre Internationaler Frauenrat)
- Finnland (23.10.2014) – 100. Jahrestag der Unabhängigkeit (2017) (II): Wandel des finnischen Alltags. Markenheftchen (link) bei Eßkultur (Pizza Kartoffel Oliven Roggenbrot Lachs Garnelen, Fisch); im Haushalt/Küche (Kühltruhe Toaster Elektroherd Kaffeemaschine usw.) – in der Landschaft – Traktoren, Viehherden, Hochhäuser usw. (Markenheft / FDC) (22.1.2020) Die Farben der Freundschaft. Odr., M Bratwurst am Spieß – Feuerstelle
- Frankreich (21.3.1971) Feldpost. Proviantträger – Feldküche/Gulaschkanone
- Ghana (16.10.1981) Welternährungstag. Zubereitung von Gari; 3-Steine-Herd mit Kochkessel
- Gibraltar (22.5.1973) 125.Jahrestag der Auffindung des „Gibraltar-Schädels“ (Satz), u.a. Familie an Feuerstelle
- Grenada/Grenadinen (16.10.1989) 500.Jahrestag der Entdeckung Amerikas (1992): Leben der Ureinwohner – Feuer entfachen – Feuerstelle
- Dänemark Grönland (Dän. Post) (15.1.2007) Europa: Pfadfinder (10.11.2023) – Weihnachten ... beobachten Essen im Backofen
- Großbritannien-Jersey (12.10.2010) Archäologie (I): Prähistorische Funde aus der Höhle La Cotte de St. Brelade, u.a. Feuersteine
- Guyana (13.8.1969) 3. karibisches Pfadfindertreffen, u.a. Pfadfinder an Feuerstelle



- Hongkong (26.9.2024) – Chinesische Redewendungen und ihre Geschichten (III) – u.a. Feuerstelle (Kochen)
  (05.12.2019) Comicserie „Old Master Q“, u.a. Grillen
- Japan (20.4.1983) Herd – Woche der Philatelie
  (27.8.1996) 50 Jahre Nachkriegszeit (III – Teilzeit-Briefträgerin; elektrische Haushaltsgeräte – Reiskocher
  (20.11.2014) Erinnerungen in meinem Herzen (IV). Feuerstelle
- Jungferninseln (18.5.1989) UPAE: 500. Jahrestag der Entdeckung Amerikas (1992) – Leben der Ureinwohner – Feuer entfachen
- Kap Verden (20.6.1986) Welternährungstag – verbesserte Kochstelle
  (2012) Historische Haushaltsgeräte, u.a. Petroleum Kocher Réchaud
- Kenia (21.1.1985) Energiesparen, u.a. Herd, Feuerstelle
  (17.3.1994) 40 Jahre nationale Frauenorganisation Maendeleo Ya Wanawake (MYWO). Herd
- Korea-Süd (2.7.2007) Das Königreich Goguryeo (III). u.a. Herd
- Kosovo (22.9.2020) Visuelle Kunst, u.a. Herd, Feuerstelle
- Kuba (20.3.2002) Junge Pioniere.
- Laos (14.4.1997) Laotische Küche, u.a. Feuerstelle – Reis kochen
- Libyen (2.9.1983) 2.Islamisches Pfadfindertreffen; 15.Panarabisches Pfadfindertreffen. (hier Feuerstelle und Garen)
- Liechstenstein (1.9.2008) Maxicard der Serie Wilhelm Busch – Motiv Witwe Bolte – dort ein Kochherd abgebildet
- Macau (13.2.1998) Lebensweisen (II): Straßenhändler. u.a. Straßenküche
  (9.7.2007) 100 Jahre Pfadfinderbewegung – Einrichten einer Kochstelle
- Malediven (25.11.1981) Frauendekade. u.a. Feuerstelle – Frauen kochen ,
  (7.4.1997) 50 Jahre UNESCO: Welterbe, u.a. Horyu-ji-Tyumon (Zentrale Eingangshalle) – Überdachte Feuerstelle
- Mauretanien (16.5.2016) Küchenzubehör, Feuerschale
- Mauritius (18.4.2011) Welterbestätten auf Mauritius: Hospital Kitchen
- Mayotte (13.11.2004) Mamas brochettis. Straßen-Grillküche
- Mikronesien (19.3.1999) Klassische chinesische Literatur: Der Roman von den drei Königreichen, u.a. Männer, Kochtopf auf Feuerstelle
- Namibia (15.8.2001) Erneuerbare Energiequellen, u.a. Holzsparender Herd, Solar-Kocher, in Autoreifen wachsende Tomatenpflanze (Kleinbogen) (FDC)
- Neuseeland (3.4.2000) „Kiwiana“ – typische neuseeländische Produkte, u.a. Barbecue-Grill
  (3.2.2006) 75. Jahrestag des Erdbebens von Hawkes Bay, u.a. Feldküche
  (24.4.2007) Jahrestage, u.a. 100 Jahre Pfadfinder – Feuerstelle
- Niederlande (12.11.1962) „Voor het Kind“. u.a. Kinder kochen an einem einfachen Herd
- Niger (25.3.1967) Weltpfadfindertreffen, Idaho/USA
  (26.2.1987) Verbesserte Herde (Kochstellen)

(26.8.1993) Kampf gegen Vorrücken der Wüste (Kochherd, Brennholz)
- Obervolta (15.6.1966) Pfadfinder, u.a. Feuerstelle und Garen); (18.7.1973) Pfadfinder; (15.9.1983) Kampf gegen die Ausbreitung der Wüste. u.a. „moderner Herd“
- Papua-Neuguinea (6.11.2013) Einheimische Küche.
  Kochmethoden
    1.30 – Kochen im Tonkrug über Feuer
    1,30 – Fisch gegrillt auf Rost
    6,00 – Fisch gegrillt in speziellem Tongefäß
    8,70 – Mais auf Feuer geröstet
  Mumu-Kochmethoden (Erdkochen) Block – FDC
    1,30 – Graben des Erdlochs
    1,30 – Erhitzen der Steine
    6,60 – Nahrung in Erdloch geben
    8,70 – Bedecktes Loch (mit Feuer darauf)
    10,00 – Heiße Steine in einem Topf *(aigir)* + Block
- Paraguay (8.5.2024) Mercosur Occupations, Gemüsestand Garküche
- Portugal (24.1.1979) Freimarken: Entwicklung der Arbeitsmittel. u.a. Küche
- St.Christopher St.Kitts (30.6.2010) 100 Jahre Pfadfinderbewegung in den USA
- St.Lucia (24.2.1988) Archäologie, Tontopf
- Schweden (6.6.1984) Schwedische Technik: Induktionsherd
  (15.5.2008) Traditionelle Mahlzeiten im Freien, u.a. Fischgrill
  (12.1.2017) Induktionsherd, Haushalt
- Schweiz (24.11.1983) Pro Juvente 1983: Altes Kinderspielzeug, Spielzeug-Kochherd um 1850
  (8.5.2003) Comicfiguren von Tom Tirabosco (*1966) auf der Maxicard mit Louis und einem Elektroherd mit verbrannter Speise (Rauch steigt aus Pfanne) – (Lupe 02_2003)
  (2.5.2024) Sommermotive – Grillen (MH) (Lupe 2/2024) (PhilaNews 4/2024)
- Senegal (25.10.1983) Energiesparen, u.a. „moderner Herd“
- Sharjah (12.2.1968) 12.Welt-Pfadfindertreffen, Idaho (USA) (hier Feuerstelle und Garen)
- Somalia (15.8.1967). 12.Welt-Pfadfindertreffen, Idaho, USA
- Spanien (24.4.2014) Gastronomie (I) – Traditionelle und innovative Küche; von Ferran Adrià (*1962), Koch und Gastronom – Molekulare Küche
- Tokelau-Inseln (27.10.1976) Umu-Küche, Feuerstelle
- Türkisch-Zypern (22.9.2016) Ethnographische Objekte, u.a. Küche
- Venezuela (23.9.1997) 200 Jahre Quinta de Anauco, Caracas, u.a. Küche
- Weißrußland (27.2.2024) Herd Küche Speisen Matschanka
- Zentralafrika (30.8.2021) Verschiedene Themen, u.a. Neandertaler und Feurstelle
- Zypern (30.1.2013) Zypriotisches Rotes Kreuz, u.a. Menschen um Feuerstelle

EXPHIMO 2025

Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft – Agriculture · Viticulture · Sylviculture

67. Internationaler Philatelistischer Salon vom 7. und 8.Juni 2025
67e Salon philatélique thématique international
im Centre Sportif «Roll Delles»
Avenue des Villes Jumelées in L-5612 Bad Mondorf

Programmübersicht der 67.Exphimo

Freitag, den 6.Juni 2025

14.30–17.00	Einlegen der Sammlungen
17.00	Jurykonstituierung

Samstag, den 7.Juni 2025

10.00–12.00:	Feierliche Eröffnung der Ausstellung mit Ehrenwein angeboten von der Gemeindeverwaltung
10.00–18.00	Ausstellung geöffnet für die Besucher
10.00–12.00	und
14.00–17.00	Sonderpostamt der luxemburgischen Post
10.00–17.00	Sonderpostamt Event-Team Philatelie, Deutschland
15.00–17.00	Jahreshauptversammlung der ArGe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft im Centre Sportif «Roll Delles» in Bad Mondorf
18.30–22.00	Treffen der ArGe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft im Restaurant «Muomina² in Bad Mondorf mit gemeinsamem Essen Jeder kann frei die Getränke und das Essen auswählen. Bitte anmelden bis zum 31.Mai bei Roger Thill oder Anja Stähler

Sonntag, den 8.Juni 2025

10.00–16.30	Ausstellung geöffnet für die Besucher
14.00–15.30	Jurygespräch mit den Ausstellern (Listeneintragung)
15.45–16.30	Verteilung der Diplome und Sachpreise an die Aussteller
16.30–18.00	Schluß der Ausstellung und Abbau der Sammlungen

Weitere Informationen beim Ausstellungsleiter:
Roger Thill, 5B rue des Maximins, L-8247 Mamer. Telefon: 00352 31 38 72
E-Mail: philalux23@pt.lu oder unter der Homepage https://www.philcolux.lu



Bis der Vertrag von Versailles (16.Mai 1769) zwischen Frankreich und Österreich das französische Mondorff und das luxemburgische Mondorf-les-Bains längs dem Flüsschen Ganderf teilte, gab es hier nur einen einzigen Ort. (Merke auf: Es gab also schon vor dem Versailler Vertrag einen Versailler Vertrag.) Das Kloster Mettlach war hier zwischen dem 10. und dem 12.Jahrhundert im Besitz „in uilla Wihsi iuxta uillam Muomundorf“, also im Ort Altwies nahe dem Ort Mondorf; die Gemeindeteile Altwies und Ellange war schon 811/812 bzw. 768/769 als Besitz des Klosters Echternach genannt. Der Ort gehörte zum Bistum Metz.Mondorf soll dann 1030 als „Mamendorf“ und 1060 als „Muomendorph“ erwähnt worden sein, bevor es dann 1681 seinen heutigen Namen „Mondorf“ bekam.



Marken aus der Landwirtschaft
Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Åland	9.9.2024	562	Blühender Schärengarten, u.a. Stradaster, Rainfarn, Leimkraut
Algerien	22.2.2020	1957–1959	Fransenfledermaus, Rauchschwalbe und Wüstenuhu
Algerien	15.3.2021	1963	Regional einkaufen: Hand hält Orange

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Algerien	21.3.2021	1964	Kampf gegen Buschfeuer, verdorrter Baum, Handabdruck, Feuer
Algerien	16.5.2021	1967–1968	Brombeere, Erdbeere
Argentinien	24.4.2023	3955–3960	Kakteen
China	23.8.2023	5507–5510	Insekten, u.a. Grüne Flußjungfer, Räuberische Stinkwarze
Deutschland	2.1.2025	3877	Rakotzbrücke, Azaleen- und Rhododendronpark
Finnland	11.9.2024	2896–2897	Sonnenstrahlen auf einer Blumenwiese und auf einem See
Finnland	11.9.2024	2898–2904	Finnische Landschaften
Finnland	6.11.2024	2905–2906	Weihnachten, u.a. Rentier und Weihnachtsbaum
Frankreich	11.9.2024	8903	500.Geburtstag von P. de Ronsard, Gerburtshaus, Rose
Frankreich	4.10.2024	8918–8929	Gebäck
Frankreich	6.9.2024	87	Dienstmarke Unesco: Wissenschaftlerin untersucht Wasserqualität
Japan	5.4.2023	11763–11772	Japanische Gastfreundschaft: Blumen, Nelke, Magnolie, Rose, Hortensie
Jersey	4.7.2024	2770–2777	Früchte, u.a. Feige, Apfel, Mispel, Pflaume, Birne, Erdbeere, Kiwi, Quitte
Jersey	6.8.2024	2785–2790	Block 252: Vögel der Feuchtgebiete, u.a. Kiebitz, Bekassine, Ente
Kambodscha	23.3.2023	2767–2769	Schmetterlinge + Block 370–371
Kambodscha	14.4.2023	2772	Khmer-Neujahr, Jahr des Hasen
Kambodscha	19.7.2023	2778–2779	Block 374: 70 Jahre dipl. Beziehungen mit Japan: Blumen
Kosovo	5.3.2024	647–650	Einheimische Flora, u.a. Wiesenknopf, Wulfenie
Kosovo	5.3.2024	651–653	Einheimische Flora, u.a. *Dianthus scardicus,* Blaukissen, Wiesenknopf
Kosovo	22.4.2024	655–656	Naturschutz: Gartenarbeit
Kuba	12.2.2021	6672	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Liechtenstein	4.11.2024	2144–2147	Illustrationen aus historischen Heilkundebüchern
Luxemburg	12.11.2024	2379–2382	Heimische Orchideen
Luxemburg	12.11.2024	2385–2389	Junge Wildsäugetiere, u.a. Wildkatze, Reh, Dachs, Rotfuchs, Wildkaninchen
Libyen	20.3.2023	3184–3185	Weizen und Gerste
Madagaskar	14.10.2022	2726–2745	Vögel
Österreich	10.10.2024	Block 155	Bierdeckel
Rumänien	6.4.2024	8332–8333	Totale Sonnenfinsternis
Rumänien	8.5.2024	8341–8343	Blumenmädchen
Rumänien	11.6.2024	8352–8355	Block 1001: Marienkäfer

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Rußland	7.8.2024	3527–3530	Einheimische Flora, u.a. Türkenbund, Pfingstrose, Veilchen
Rußland	8.8.2024	3531–3534	Großtrappe, Steppeniltis, Steppenotter und Rötelfalke
Saba*	24.6.2019	67–70	Gemälde von Vermeer: Dienstmagd mit Milchkrug
Saba	4.10.2019	75–94	Vögel
Schweden	29.8.2024	3557–3561	Schwedische Kaffeerunde „Fika“ – MKH
Schweden	29.8.2024	3562–3566	Wasssertürme
Sint Eustatius	4.10.2019	67–86	Schmetterlinge
Sint Maarten	14.2.2022	616–647	Wandelröschen, Kohlweißling, Fische, Braunpelikan
Slowakei	7.6.2024	Block 63	Naturschutz: Schlangenadler
Slowakei	19.7.2024	Block 64	300. Geb. von Pater Cyprian, Naturwissenschafler
Spanien	7.7.2024	5818	Trabrennen
Spanien	23.7.2024	5823	Parkinson-Vereinigung: Rote und schwarze Tulpen
Spanien	17.9.2024	Block 421	Lamm aus Kastillien und Léon – Lammhaxen
Surinam	1.3.2023	Bl. 197–202	Pfauen
Surinam	4.4.2023	3657–3668	Schmetterlinge
Surinam	7.6.2023	3673–3684	Vögel
Tschech. Rep.	4.9.2024	Block 111	Einheimische Tiere mit Jungen, Hermelin, Feldhase, Eichhörnchen, Rotfuchs
Tschech. Rep.	4.9.2024	Block 114	Gastronomie, Schwein auf Teller mit Knödeln und Sauerkraut, Gabel
Tschech. Rep.	9.10.2024	Block 115	150 Jahre Pferderennbahn Pardubice und Hindernisrennen
Turkmenistan	1.3.2020	485–492	Fauna, u.a. Falke, Gans, Eidechse, Schwäne, Tekkiner, Alabay
Turkmenistan	1.3.2020	493–506	Blumen
USA	17.6.2024	6192–6196	Pferde
USA	18.7.2024	6209–6213	Blumen, u.a. Tulpe, Narzissen, Pfingstrose, Klatschmohn
Vietnam	30.10.2021	3899–3901	Unesco Geoparks in Vietnam + Block 198
Vietnam	14.2.2022	3909	Liebe, Herz mit Schriftzug „Love“ und Rosen
Vietnam	22.2.2022	3910–3913	Kaffeepflanze: Plantage, Blüte, Frucht, Bohnen, Tasse Kaffee
Wallis u. Futuna	23.12.2022	1240	Früchte von *Syzygiium neurocalys* und Fiji-Dattelpflaume
Wallis u. Futuna	23.12.2023	1241	Süßkartoffel „Poa“
Wallis u. Futuna	15.6.2023	1245	Kokospalme
Wallis u. Futuna	13.7.2023	1246	Pferderennen ‚Lele Hösi‘

* Für alle, die gerade keinen Atlas zur Hand haben: Das ist eine von den drei Inseln in den Karibischen Niederlande, früher wurden diese bedruckten Papiere als „Machwerk“ bezeichnet

Impressum
„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:
Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lambsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;
E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;
E-Mail: philalux23 @pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:
Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler @aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:
WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 200/April 2025 (Jubel-Heft!)
Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft
wird nicht mehr von mir verantwortet.

