

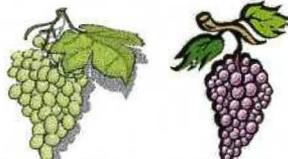
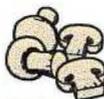
Motivgruppe • ARGE



**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**



**Nr. 105
April 2002**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Auf ein Wort . . .

Das philatelistische Jahr ist wieder voll im Gange. Ich hoffe, Sie haben rege an unserer Auktion teilgenommen. Es würde mich freuen, wenn der eine oder andere ein gutes „Schnäppchen“ machen konnte. Die Auktion ist doch die Gelegenheit, thematisches Material zu finden, dass bei einem Händler nicht so einfach zu finden ist. Denken Sie einmal darüber nach, ob Sie nicht bei der nächsten Auktion als Einlieferer bzw. Bieter teilnehmen möchten.

Das Mitteilungsheft wird in einer neuen Druckerei gedruckt. Wie gefällt es Ihnen ? Gibt es konstruktive Beanstandungen ? Bitte lassen Sie uns dies wissen, nur dann können wir das Heft verbessern. Auch suchen wir Helfer bei der Erstellung des Heftes, denn wie Sie sicherlich bereits wissen, beabsichtigt Frau Weber dieses Amt noch in diesem Jahr aufzugeben.

Es hat mich gefreut, auch Beiträge von einigen „anderen“ Mitgliedern zu lesen. Es hat einige neue Schreiber gegeben, meist neue Mitglieder. Wo stecken noch unerkannte Talente, die ihr philatelistisches aber auch thematisches Wissen mitteilen möchten zum Wohle von uns Allen und der Philatelie ?

Wer hat den Mut und stellt sich und sein Sammelgebiet im Mitteilungsheft vor? Einige interessante Porträts konnten wir ja bereits lesen. Ist immer wieder erfreulich, den „Werdegang“ eines Sammlers zu lesen.

Teilen Sie uns bitte mit, wann und wo Sie ausgestellt haben und mit welchem Resultat. Gerne veröffentlichen wir dies in unserem Heft, als Ansporn für andere Mitglieder, Gleiches zu tun. Auch außer Wettbewerb und ohne Jurorenstress.

Es ist auch unsere aller Anliegen, dass die Mitgliederzahl nicht schrumpft. Leider müssen wir feststellen, dass bedingt durch Austritte und Sterbefälle die Mitgliederzahl fällt. Daher unser Aufruf an Alle: Bitte werben Sie neue Mitglieder, damit wir auch in Zukunft noch eine starke und lebendige Arge bleiben.

Zum Schluss möchte ich Sie alle auf folgende Daten aufmerksam machen. Auf der Wormatia, vom 9. - 12. Mai 2002 werden wir mit einem Stand vertreten sein und natürlich auch vom 24. 10. - 27. 10. 2002 in Sindelfingen. Über eine rege Teilnahme würde sich der Vorstand freuen. Bitte unterstützen Sie uns und besuchen Sie den Stand der Arge.

Mit besten Sammlergrüßen
Ihr
Roger Thill

Aus dem Inhalt

	Seite
Auf ein Wort	65
Red Heaven	67
Unterkrainer Wachsapfel	68
Die Andreas Hermes Akademie	69
Die Amerikaner sind auf's Schwein gekommen	72
Die Kompostwirtschaft und der Kleingarten	74
Tee ist nach Wasser das am meisten verwendete Getränk	77
Stallgeruch schützt Kinder vor Heuschnupfen	82
Bauerngärten	84
Eine Kartoffelgeschichte	87
Der italienische Wein	89
Die Hexe vom Daseinstein	91
Der Pilz des Jahres 2002 ist ein Giftpilz	93
Probiotische Bakterien und Vitalstoffe stärken das Immunsystem	94
Protokoll	95
Gentest für gefälschte Trüffel	98
„Gout“-Geheimnis des Camembert gelüftet	99
Wenn Medikamente bei Pilzinfektionen versagen	100
Ganzsachen-Karte Norwegen	101
Pilzzucht – eine echte Herausforderung	102
Telefonkarten mit Pilzmotiv	107
2002 – Internationales Jahr der Berge	108
Die Wälder der Mangrove	111
Wacholder ist der Baum des Jahres 2002	122
Bäume an Straßenlaternen verlieren ihr Laub später	123
Bäume	124
Vorratsliste	125
Impressum	127

Es werden wieder dringend Artikel zu allen Themen benötigt !!!

Red Heaven – eine Pfirsichart

von Stefan Hitz, Hessheim

In Fortsetzung ihrer Reihe „Obstsorten in Slowenien“ hat die slowenische Post am 21. Juli 2001 drei Marken mit dem Nennwert 50 SIT verausgibt, die eine Pfirsichblüte, eine Grüne Pfirsichblattlaus und die Pfirsichsorte Red Heaven zeigen.



Der Pfirsich hat mittelgroße bis große rote oder rosafarbene Blüten. Pfirsiche sind selbstfruchtbar. Die Bienen bestäuben die meisten Pfirsichblüten.

Die Grüne Pfirsichblattlaus (*Myzus persicae*) ist ungefähr 2 mm groß, olivgrün oder gelblich. Sie überwintert in Form von glänzend schwarzen Eiern, die vom Weibchen auf die Knospen gelegt werden. Ende Februar oder Anfang März schlüpfen die Larven, die an den wachsenden Jungtrieben große Schäden anrichten. Ende Mai entstehen geflügelte Formen, die den Wirt wechseln. Ab Mitte September beginnt der Rückflug der Blattläuse auf den Pfirsichbaum und es werden wieder Eier gelegt.

Red Heaven ist die in Slowenien mit Abstand am meisten verbreitete Pfirsichsorte. Sie gehört zu den winterharten Sorten, denen der Frost kaum etwas anhaben kann und auch der Frühlingsfrost verursacht kaum Schäden. Die Frucht ist mittelgroß, gelbrot und leicht behaart. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, süß – säuerlich, gelb und aromatisch. Red Heaven gehört zu den gut steinlösenden Sorten, bringt hohe Erträge und reift Mitte Juli.

Quelle: Posta Slovenije

Unterkrainger Wachsapfel

von Stefan Hiltz, Hessheim

Am 20. April hat die slowenische Post in ihrer Reihe „Obstsorten in Slowenien“ drei Marken mit dem Nennwert 10 SIT verausgabt, die einen Apfelblütenstecher, eine Apfelblüte und den Unterkrainger Wachsapfel zeigen.



Der Apfelbaum hat große rosa oder weiße Blüten mit zartem, romantischem Duft. Die meisten Apfelbäume werden von Bienen bestäubt, die den Blütenstaub von Blüte zu Blüte bringen und dadurch die Bestäubung ermöglichen, was die Voraussetzung für eine erfolgreiche Befruchtung und reichliche Ernte ist.

Der Apfelblütenstecher ist ein schädlicher bräunlicher Rüsselkäfer, 4 – 5mm groß. Er kann den Apfelertrag stark mindern, vor allem, wenn er dichte Apfelbaumanlagen befällt, die nahe an einem Wald stehen. Das Weibchen legt bereits im März oder der ersten Hälfte des April Eier in die Knospen der Apfel- und Birnenblüten. Die weißlich-gelben Larven die aus den Eiern schlüpfen, fressen das Innere der Knospen. Die Knospen werden braun und gehen ein. Die Larven verpuppen sich gegen Ende Mai und bereits eine Woche später entwickeln sich Käfer, die keinen Schaden mehr verursachen, denn sie ernähren sich von Blättern, und das in sehr winzigen Mengen. Sie überwintern in nahe gelegenen Wäldern.

Der Wachsapfel aus Dolenjsko (Unterkrainger Wachsapfel) entstand wahrscheinlich im Gebiet von Dolenjsko als zufälliger Sämling oder Mutant. Verbreitet ist die Apfelsorte vor allem am rechten Ufer der Save, neben dem Fluss Mirna. Sie ist auch unter dem Namen „Wachsapfel aus Sevnica“ und „Unterkrainger“ bekannt. Sie gehört zu den wohlschmeckendsten slowenischen Apfelsorten. Ihr

Fruchtfleisch ist saftig, süß-säuerlich und aromatisch; ihr Aroma erinnert an Orangen. Sie wird um den 20. September pflückreif und kann bald nach der Ernte bereits gegessen werden. Die mittelgroßen, nicht ganz runden Früchte sind bei der Ernte noch grün-gelb; erst danach wird die Schale wachsig gelb. Der Apfelbaum hat eine große dichte, breite Baumkrone und hängende, gabelförmige Äste. Er ist frühtragend und die Ernte ist regelmäßig und reich.

Quelle: Posta Slovenije

Die Andreas Hermes Akademie

von Stefan Hiltz, Hessheim

Die Andreas Hermes Akademie (AHA) ist die zentrale Bildungseinrichtung der deutschen Landwirtschaft mit Sitz in Bonn. Am 01. Januar 2001 nahm sie ihre Arbeit auf. Sie bietet von der Weiterbildung bis zu wissenschaftlichen Tagungen eine breite Palette von Veranstaltungen an, welche die Teilnehmer/innen in ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung unterstützen. Das Angebot der Akademie orientiert sich im Wesentlichen an den Bedürfnissen der deutschen Landwirtinnen und Landwirte. Der intensive Austausch und die Zusammenarbeit mit anderen Bildungseinrichtungen, auch im Ausland, ist ebenfalls fest im Programm verankert.

Das Bildungsangebot richtet sich an Mitglieder der Trägergruppen und an alle Menschen des ländlichen Raumes in ihren jeweiligen Lebensumständen, um sie als Landwirtinnen und Landwirte oder als ehren- und/oder hauptamtliche Funktionsträger/innen zu stärken und zu unterstützen, so dass sie auf die Herausforderungen vor Ort nach besser reagieren können.

Für die Durchführung der Seminare und Tagungen engagiert die Akademie freiberufliche bewährte Trainer/innen, Bildungsreferenten/innen, Dozenten/innen und Wissenschaftler/innen. Die Vorteile dieses Konzeptes sind: die Bündelung der Bildungsangebote an regionale Besonderheiten, eine schlanke Organisation der zentralen Akademie, ein flexibles Seminarangebot sowie der flexible Einsatz der Trainer/innen und eine effiziente Qualitätskontrolle.

Träger der Akademie ist der gemeinnützige Verein „Bildungswerk der Deutschen Landwirtschaft e.V.“. Der Trägerverein entstand aus der Verschmelzung der Deutschen Landjugendakademie e.V. mit dem Verein Landbildung e.V. am 17. November 2000. Mitglieder des Vereins sind der Deutsche Bauernverband mit seinen Landesverbänden sowie weitere 14 Organisationen der Land- und Agrarwirtschaft.

Die Andreas Hermes Akademie betreibt Tagungshäuser in Bonn-Röttgen und in Bad Fredeburg / Hochsauerland. Beide Häuser verfügen über modern eingerichtete Seminar- und Tagungsräumlichkeiten und bieten Unterkunft und Verpflegung für die Gäste.

Ein zentrales Projekt in 2002 ist die Weiterbildungsoffensive, die von einer breiten Kooperation wichtiger Institutionen im ländlichen Raum getragen wird. Initiiert vom Deutschen Bauernverband unterstützen zahlreiche Institutionen das Projekt aktiv. In der Umsetzung der Weiterbildungsoffensive wirken viele Partner mit. Vor Ort wird jede Gruppe von einem Coach betreut. Für die Durchführung der Seminarreihe steht ein speziell ausgewähltes Trainerteam bereit. Eine begleitende Öffentlichkeitsarbeit informiert über Projekt und Ziele. Zum Kennen Lernen werden in der Region Unter-

nehmerabende durchgeführt.

Beginnend im November 2001 konnte die Seminarreihe Bauern- und Unternehmerschulung (BUS) als unternehmerische Basisqualifikation flächendeckend in Deutschland gebucht werden. Als spezielle Abwandlung gibt es für alle, die speziell an einer Umstellung zum ökologischen Landbau interessiert sind, eine Variante Bio - BUS. Begleitend zur Basisqualifikation für Unternehmer finden Seminarreihen für die Qualifikation Ehrenamtlicher statt. Finanziert wird das Projekt aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF), der Landwirtschaftlichen Rentenbank, Eigenmitteln der Träger und Teilnehmergebühren. Die Durchführung liegt bei der Andreas Hermes Akademie.

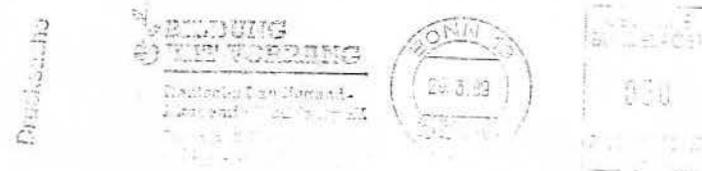
Die Bildungsakademie der deutschen Landwirtschaft hat mit Andreas Hermes, geboren am 16.07.1878 in Köln, gestorben am 04.01.1964 in Krälingen/Eifel, einen prominenten Namensgeber, der nicht nur die Entwicklung von Landwirtschaft und Gesellschaft, sondern auch die Schulung und Weiterbildung der Bauern, zu seiner Lebensaufgabe machte.

Mit Andreas Hermes leiht eine vielseitige und engagierte Persönlichkeit der Akademie ihren Namen. Vom Reichsminister bis zum wichtigsten Ehrenamt des landwirtschaftlichen Berufsstandes bekleidete er zahlreiche verantwortungsvolle Positionen. Mit seinen Ideen gab er Impulse für wichtige Weichenstellungen in der Gesellschaft und der Agrarwirtschaft.

Mit dem Namen Andreas Hermes ist auch der Widerstand gegen den Nationalsozialismus verbunden. Zweimal wurde Andreas Hermes während der Nazi-Diktatur verhaftet, nur knapp entging er der Hinrichtung. Für seine Überzeugungen nahm er während seines beruflichen Werdeganges wiederholt Rückschläge in Kauf. Ein Beispiel hierfür war seine Weigerung, nach dem Kriegsende der Bodenreform in der sowjetischen Zone zuzustimmen. Die damaligen Machthaber enthoben ihn daraufhin kurzerhand seiner politischen Ämter.

Anfang der 30er Jahre gründete Andreas Hermes als geschäftsführender Präsident der deutschen Bauernverbände den Verein Deutsche Bauernschulung. Auf diesen Impuls hin entstanden zahlreiche weitere Bauernschulen. 1948 rief Hermes die Deutsche Bauernhochschule in Fredeburg ins Leben, aus der 1960 die Deutsche Landjugend-Akademie hervorging.

Quelle: www.andreas-hermes-akademie.de; diverse Presseartikel



Die Amerikaner sind auf's Schwein gekommen (Ergänzung)
 von Albin Albinus, Wuppertal



May 9 - 12, 1996
 Cochon de Lait
 Capital of the World Station
 Mansura, LA 71350



ALBIN ALBINUS
 MASTWEG 179
 42349 WUPPERTAL
 GERMANY



GREAT ARKANSAS
 PIG OUT STATION
 AUGUST 4, 2001
 MORRILTON, AR 721



ALBIN ALBINUS
 MASTWEG 179
 42349 WUPPERTAL



ALBIN ALBINUS
 MASTWEG 179
 42349 WUPPERTAL



COUNTY FAIR STATION
 DOVER, OHIO 44622
 SEPT. 21st, 1997



Die Kompostwirtschaft und der Kleingarten

von Dipl. Ing. H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Unter Kompost (lat. Compositus = zusammengesetzt) versteht man ein „aus organischen, überwiegend pflanzlichen Abfallstoffen durch gezielt beeinflusste stoffliche Umsetzungsvorgänge entstandenes Material, das zur Bodenverbesserung oder als gärtnerische Erde verwendet wird“ (1).

Durch mehrmaliges Umsetzen wird der angehäuften Kompost im allgemeinen innerhalb eines Jahres anwendungsfertig. Industriemäßig hergestellte Komposte aus Abfällen der Land- und Forstwirtschaft, Industrie und Siedlungsabfällen gewinnen heute zunehmend an Bedeutung.

Heute fallen in der Bundesrepublik im Durchschnitt ca. 140 kg Bio-Abfälle (d. h. Kompostierbare Abfälle aus Küche und Garten) pro Einwohner und Jahr an, das sind ca. 30 Gewichtsprozent des Abfallaufkommens aus den Haushalten. Da läßt sich gut ausrechnen, welch gewaltiges Potential in diesem Aufkommen steckt. Nachdem in früheren DDR-Jahren, auf Grund der Mangelwirtschaft ein Großteil dieser organischen Reststoffe einer gezielten Aufbereitung zugeführt wurde, wird dieser heute in unserem Landesteil häufig als lästiger, wertloser Abfall angesehen und der Abfallentsorgung zugeführt. Nur die Kleingartenverbände und Vereine erkennen scheinbar den Wert einer gezielten Kompostverwertung in den Gartenanlagen.

Die Kompostierung im Garten leistet einen wesentlichen Beitrag zur Verwertung pflanzlicher Abfälle, da hierbei erhebliche Mengen an organischen Reststoffen ohne großen finanziellen und technischen Aufwand verarbeitet und auf kleinstem Raum in den Stoffkreislauf zurückgeführt werden können. Die Eigenkompostierung läßt in mancher Hinsicht viel Spielraum zu, ohne dass z. B. die Kompostqualität wesentliche Einbußen erleidet oder die Umwelt beeinträchtigt wird. Natürlich muss der fertige Kompost in fachlich und ökologisch sinnvollen Mengen auf der Gartenfläche verteilt werden, um Nährstoffanreicherungen im Boden und Nährstoffauswaschungen aus dem Boden zu vermeiden.

Die grundsätzlichen Vorteile der Kompostierung bzw. der Kompostanwendung sind von alters her bekannt und vor allem bei den Kleingärtnern sehr geschätzt. Pflanze und Boden werden mit Humus und Nährstoffen versorgt, die Bodenfruchtbarkeit wird gesteigert und die Ertragssicherheit insgesamt erhöht.

Küchen- und Gartenabfälle können zwar in Bio-Tonnen gesammelt, abgefahren und auf zentralen Anlagen kompostiert werden, aber da hat nicht jeder Landkreis geeignete Mittel und Wege dazu, auch in vielen Fällen nicht den Willen.

Gegenüber der zentralen Kompostierung bietet jedoch die Eigenkompostierung im

Garten wesentliche Vorteile, die auch von den einzelnen Stadtwirtschaften unterstützt werden könnte:

- kurze Wege von den Beeten, bzw. Küche, zum Kompostplatz und wieder zurück auf die Beete
- geringer finanzieller und technischer Aufwand
- günstige und unmittelbare Einflussnahme auf die Kompostqualität durch die Kleingärtner selbst
- sinnvolle Verwertung des gesamten anfallenden Kompostes im Garten
- weitgehend geschlossener Stoffkreislauf auf kleinstem Raum
- Entlastung des Abfallaufkommens im kommunalen Bereich

Bei konsequenter Trennung und Kompostierung der organischen Stoffe könnte das Abfallaufkommen aus den Haushalten um rund ein Drittel reduziert werden. Die wertvollen Eigenschaften des Kompostes ermöglichen einen weitgehenden Ersatz für Torf und damit Einsparung dieses Rohstoffes. Außerdem stellt die fachgerechte Eigenkompostierung im Garten die kostengünstigste und umweltfreundlichste Art der Verwertung von Bioabfall dar.



Kompost?

Quelle: 1) Meiers neues Lexikon, 1973

Suche:

1 Satz Maxi-Karten Pilze, Schweden 1978, Mi.-Nr. 1038 / 43

Angebote an: Sergio Berti
Largo Asiago, 26
P.O. Box 14
I-31033 Castelfranco
Italien



Verein Schleswiger Briefmarkensammler e.V.

PHILATELISTEN
VERBAND NORD
DEUTSCHLAND
EV IM BDPH

Karl Rathjen Fasanenweg 23 · 24837 Schleswig

Vorsitzender: Karl Rathjen
Fasanenweg 23
24837 Schleswig
Tel. 0 46 21 / 2 41 92

eMail Karl.Rathjen@t-online.de

Herrn
Roger Thill
8a, Rue du Baerendall

L - 8212 Mamer
Luxemburg

Bankverbindung: Sparkasse
Schleswig-Flensburg
(BLZ 216 501 10) 28 28

24837 Schleswig, 15.10.01

Teilnahme an Wettbewerbs-Ausstellung

Sehr geehrter Herr Thill, lieber Sammlerfreund,



Der Verein Schleswiger Briefmarkensammler e. V. veranstaltet aus Anlaß seines 25jährigen Vereinsjubiläums vom 5. bis 6. Oktober 2002 eine Rang-3-Ausstellung nach den Ausstellungsbedingungen des BDPH. Es ist unsere 6. Wettbewerbs-Ausstellung in unserer noch relativ jungen Vereinsgeschichte neben zahlreichen Werbeschauen, „Tag der Briefmarke“ usw.
Alle Veranstaltungen haben immer einen Hintergrund gehabt in der Geschichte der Stadt Schleswig oder in den hier tätigen Organisationen.

Im kommenden Jahr wollen wir eine Wettbewerbs-Ausstellung durchführen in Verbindung mit der Arbeitsgemeinschaft volkskundlicher Sammlungen im Kreis Schleswig-Flensburg, also den örtlichen „Dorf-Museen“, in denen das Leben früherer Zeit auf dem Lande wachgehalten wird.

Wir würden uns freuen, wenn aus den Reihen Ihrer ARGE Exponate angemeldet würden, die sich mit der Landwirtschaft, der Forstwirtschaft, überhaupt mit dem Leben auf dem Lande beschäftigen.

Das Logo unserer Veranstaltung verbindet in eindeutiger Weise eine bäuerliche Kanne mit einer Briefmarke.

Anmeldeformulare sind erhältlich bei unserem Ausstellungsleiter
Johannes Petersen, Feldstr. 20, 24837 Schleswig, Tel. 04621/26131
oder aus dem Internet unter www.briefmarkenverein-sl.de.

Die Rahmengebühren betragen 8 Euro.

Die Ausstellung wird durchgeführt in den Räumen des Kreishauses Schleswig, wobei wir uns vorstellen, daß Ausstellungsrahmen und Präsentationen der Museen bunt miteinander vermischt werden, um so eine Attraktivität für das Briefmarkensammeln zu verbinden mit einer Darstellung der dörflichen Museen.

Zu weiteren Informationen bin ich gern bereit.
Ich wäre Ihnen dankbar, wenn Sie in Ihrem Rundschreiben auf unsere Veranstaltung hinweisen könnten.

Mit freundlichem Sammlergruß


(Karl Rathjen)
Veranstaltungsleiter

Tee ist nach Wasser das am meisten verwendete Getränk unserer Erde

Teepflanzen:

Thea sinensis

Ein Strauch, der bis zu 4 Meter groß werden kann. Die Pflanze gedeiht besonders in gemäßigten Zonen, sie verträgt auch Frost



Anbaugebiete:

Ceylon (Sri Lanka)

Ceylon ist mit ca 200.000 Tonnen jährlich der drittgrößte Tee-Erzeuger der Welt. Ceylon Tees haben einen frischherben Geschmack und eine gold-rote Tassenfarbe



China

Mit einer Jahresproduktion von ca. 525.000 Tonnen gilt China weltweit als die Nummer Zwei der Tee-Erzeuger-Länder. China gilt als Wiege des Tees.

Indien:

Indien ist das grösste Teeanbauland der Welt. Hier werden ca. 650.000 Tonnen Tee pro Jahr produziert. Zu den bekanntesten Anbaugebieten zählt Assam. Assam-Tees sind besonders schwer, kräftig und würzig im Aroma, dunkel in der Farbe mit einem angenehmen Nachgeschmack. Assam-Tee ist so kräftig, dass er auch mit sehr hartem Wasser zurechtkommt. Im Norden Indiens liegt das Anbauggebiet Darjeeling an den Südhängen des Himalaya. Die Teeplantagen liegen in Höhen um 2000 Meter über dem Meeresspiegel. Tees aus Darjeeling sind zart und duftig mit goldgelbem Aufguss.



Herstellen von schwarzem Tee



Arbeitsschritte in der Teemanufaktur:

Welken: Zu diesem Vorgang werden die Teeblätter zwischen 6 und 12 Stunden auf Draht- bzw. Kunststoffgittern ausgebreitet. Das Teeblatt verliert ca 30% seiner Feuchtigkeit durch das Welken. Beim Welken laufen im Blatt biochemische Prozesse ab. In den Blättern werden Teeproteine zu Aminosäuren abgebaut und diese durch Transaminierung zu Ketosäuren umgewandelt, die beim späteren Fermentieren einen Teil der Aromastoffe ergeben.

Spitzenqualitäten werden mit der Frühlingspflückung (First Flush) geerntet. Die zweite Pflückperiode (Second Flush) ist im Juni/Juli.

Rollen: Beim Rollen werden die Teeblätter unter Druck zerquetscht. Dabei werden die Zellwände aufgebrochen. Es tritt Zellsaft aus, der nun mit Sauerstoff in Berührung kommt. Der Vorgang dauert ca. 30 Minuten, die Blätter verfärben sich von Grün nach braun oder kupferfarben.

Aussieben: Das erst hier ausgesiebte Blattgut geht sofort weiter zur Fermentation. Der Vorgang des Rollens und des anschließenden Aussiebens wird unter Umständen mehrfach wiederholt.

Fermentieren: Die Fermentation ist ein Oxidationsprozess, bei dem die im grünen Blatt vorhandenen Gerbstoffe auf ca. 25% reduziert werden. Die Veränderungen, die jetzt in den Blättern stattfinden, sind für Geschmack und Aroma des Schwarztees ausschlaggebend. Der Vorgang dauert ca. 2-5 Stunden, die Blätter nehmen nun eine kupferrote Farbe an.

Trocknen: Beim Trocknen werden die Blätter über Laufbänder bei einer Temperatur von ca 90° Celsius durch Heisslufttrockner transportiert. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blattes sinkt auf etwa 3-4%. Der Vorgang dauert ungefähr 20-25 Minuten. Aus dem vorher kupferroten Teeblatt ist nun *schwarzer* Tee geworden.



Sortieren: Das Blattgut durchläuft nach dem Trocknen Schüttelsiebe, wodurch sich je nach Grösse des Blattes die entsprechenden Blattgrade ergeben.

Grüner Tee



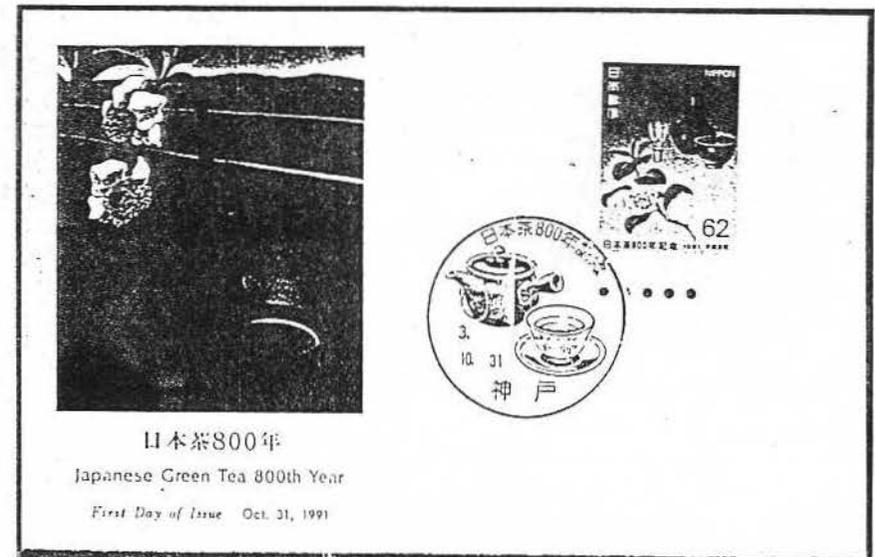
Was ist grüner Tee?

Grüner Tee stammt von derselben Pflanze wie schwarzer Tee, jedoch werden die Blätter im Laufe der Verarbeitung (vor dem Rollen) heissem Dampf ausgesetzt. Dadurch kommt es zur Zerstörung der Tee-Enzyme und Tee-Fermente - und so bleiben die Blätter grün.



Mineralien und Vitamine im grünen Tee:

- * viel Vitamin C - macht widerstandsfähig gegen Erkältungskrankheiten
- * viel Kalzium - Magenreinigungsfunktion, gegen Uebersäuerung
- * weitere Mineralien und Spurenelemente, die in normaler Nahrung kaum enthalten sind: Phosphorsäure, Eisen, Natrium, Magnesium, Kupfer, Zink, Nickel, Karotin, die Vitamine A, B, B1, B12 und Spuren von Molybdänsäure, Fluor, Saponine, Tannin und Koffein.



Richtige Zubereitung



* Teckanne mit kochendem Wasser vorwärmen * pro Liter 1 bis 2 Eßlöffel Tee in Kanne geben, mit siedendem Wasser übergießen * maximal zwei Minuten ziehen lassen * experimentieren, ob man mehr oder weniger Tee nimmt, den Tee selbst nicht oder nur gering süßen * den zweiten oder dritten Aufguß probieren, diesen aber ca. 5 Minuten ziehen lassen.



Drucksache

NORDEN
31.1.59

Onno Behrends
Tee anbieten!
Das ist Kundendienst!

003
Deutsche Reichspost

Fa

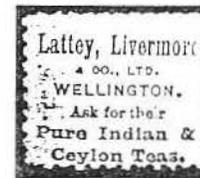
Georg Sauskojus

Helwenhorst 16

Bremer Straße 202

Onno Behrends
Tee-Import und -Großvertrieb
NORDEN-Ostfriesland

Medizinische Wirkungen



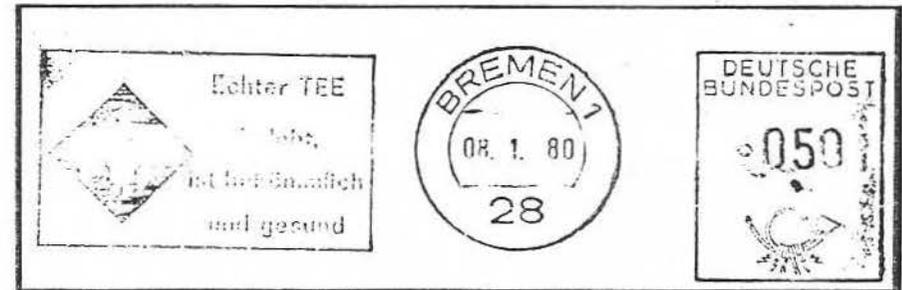
* verlangsamt den Alterungsprozess - das Tannin im grünen Tee ist 20 Mal wirksamer als Vitamin E, das durch die Verminderung von Superoxyd den Alterungsprozess herabsetzt.

* wirkt als Antikrebserzeuger - Katechin, im grünen Tee enthalten, hemmt die Bildung von Substanzen,

die eine Mutation von Körperzellen erzeugen und Krebs herbeiführen können. Grüntee hat eine stillende Wirkung auf Magenkrebs.

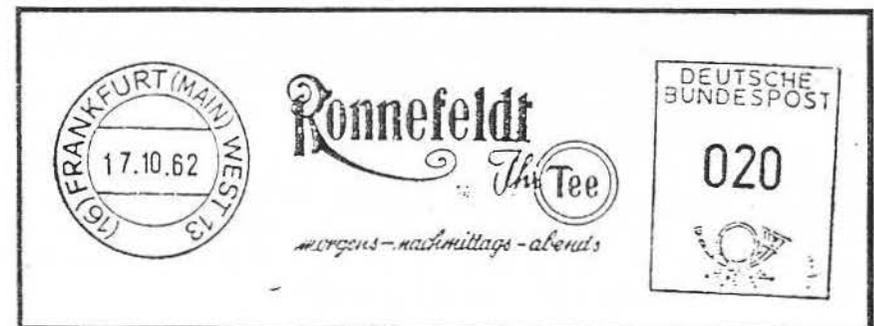
* hohe Anteile an Zink, das in der Schwangerschaft benötigt wird, sind im grünen Tee enthalten.

* der Fluorgehalt im grünen Tee ist so hoch, dass selbst ein Ausspülen des Mundes mit Grüntee nach den Mahlzeiten eine wirksame Methode ist, Karies zu verhindern



* Grüntee enthält ein Enzym, das den Auslösemechanismus von hohem Blutdruck im Körper beeinflusst. Grüntee wirkt auch bei der Umwandlung von Cholesterin mit und beugt Arteriosklerose vor.

* das Tannin im Grüntee geht eine chemische Verbindung mit Strontium 90 ein und verhindert die Aufnahme in den Körper um bis zu 30%. Das Strontium wird dabei statt sich im Körper anzureichern auf normalem Wege mit dem Tannin ausgeschieden.



Stallgeruch schützt Kinder vor Heuschnupfen und Asthma !

Tageblatt (luxemburgische Tageszeitung)

Der bayrische Umweltminister Werner Schnappauf brachte das Ergebnis einer Studie auf den Punkt, nach der Bauernkinder deutlich weniger unter Asthma und Heuschnupfen leiden als Kinder aus der Stadt.

Der Grund ist jedoch nicht die saubere Landluft, sondern gerade die höhere Belastung mit Bakterien und Keimen, denen die Kinder von Landwirten ausgesetzt sind, wie die Leiterin der Studie, Erika von Mutius mitteilte.

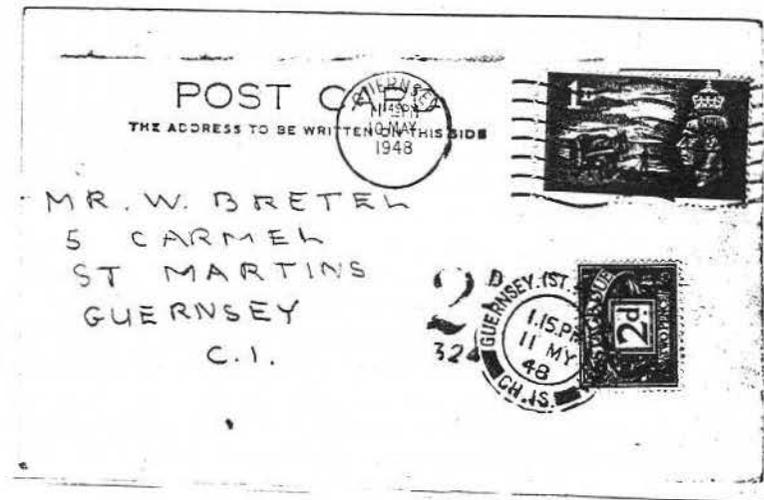
Denn diese Keime stimulieren in den ersten fünf Lebensjahren das sich ausbildende Immunsystem der Kinder. „Kinder müssen Infekte durchmachen“, erklärte Dietrich Reinhardt von der Kinderklinik der Universität München. Der Bauernhof könnte dabei als eine Art „Trainingslager“ dienen. Die Keime liefert laut Mutius vor allem der Mist. Weniger als eines von 2000 Kindern, die von ihren Müttern regelmäßig in den Stall mitgenommen wurden, bekommt der Studie zufolge eine der beiden häufigsten Allergierkrankungen Asthma und Heuschnupfen. Bei Kindern, die ohne Kontakt zum Bauernhof aufgewachsen sind, sind es dagegen 12 bis 16.

Mehr als 1200 Schulkinder zwischen sechs bis zwölf Jahren in der Umgebung von Kaufbeuren im Allgäu wurden bei der rund zweijährigen Studie untersucht. Kinder und Eltern sowohl von Bauernhöfen als auch aus der Stadt mussten laut Mutius Fragebögen ausfüllen. In Stichproben sei Blut zum Allergietest abgenommen worden. Schließlich seien in den Wohnungen Staubproben zur Bestimmung der sogenannten Endotoxine genommen worden, die Hinweise auf Bakterielle Belastung geben sollten.

Als bedeutendste Faktoren erwiesen sich den Angaben zufolge Dauer und Häufigkeit des Aufenthalts im Stall. Von Kindern, die bereits im ersten Lebensjahr oft im Stall gewesen seien, hätten nur 6% Bronchialasthma entwickelt – im Vergleich zu 12% der Kinder ohne Stallkontakt. Die Heuschnupfenrate betrage sogar nur 4% gegenüber 16%. „Je intensiver der Stallaufenthalt war, desto ausgeprägter war der schützende Effekt“, resümierte Mutius, die an der Kinderklinik der Universität München arbeitet. Dennis Nowak von der Poliklinik für Arbeits- und Umweltmedizin der Universität München wies darauf hin, dass es sich nur um einen vorbeugenden Effekt in den ersten Lebensjahren handele. Für diejenigen, die bereits an Allergien leiden, nützt ein Aufenthalt auf dem Bauernhof demnach nicht unbedingt etwas.

Doch gerade Familien mit Kleinkindern empfahl der bayrische Umweltminister Urlaub auf dem Bauernhof. „Stallduft ist gesund und härtet ab“, unterstrich der Politiker. Dagegen führe eine „übertriebene Hygiene eher zur Anfälligkeit“. So hätten bereits frühere Studien ergeben, dass in reichen Ländern allergische Erkrankungen viel verbreiteter seien als in armen Ländern mit geringem Hygienestand.

Laut dem Kinderarzt Reinhardt nahmen Allergien in den vergangenen Jahren deutlich zu. Doch während die Wissenschaft noch vor rund 20 Jahren davon ausgegangen ist, dass eine erhöhte Bakterienkonzentration sich negativ auf die Widerstandskraft von Kindern auswirkt, beweise diese Studie nun das Gegenteil.



Bauerngarten

von H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Duftende Kräuter, taufrisches Gemüse und ein Überschwang an altbekannten Blumen, so die landläufige Vorstellung von einem Bauerngarten. Ein kunterbuntes Miteinander von Zier- und Nutzpflanzen allein macht diese Schönheit vom Lande aber nicht aus.

Die ersten Bauerngärten entstanden, als unsere Vorfahren vor etwa 4000 Jahren sesshaft wurden und ihr eigenes Stückchen Land durch einen Zaun von den gemeinsam genutzten Feldern abgrenzten. Dort bauten die Germanen Erbsen, Linsen, Rüben und Feldsalat für den eigenen Tisch an. Für schmückendes Unwichtiges wie Blumen gab es damals weder Platz noch Zeit. Das änderte sich, als die Römer kamen. Sie brachten nicht nur ihr gewohntes Gemüse und Wurzelkräuter mit, sondern auch etwas für die Gesundheit und für's Auge. Überlieferte Schriften erwähnen Rosen. Lilien sowie gelbe, weiße und rote Viole.

Mit der Krise und dem Untergang des Weströmischen Reiches ging die Blumenpracht allerdings wieder dahin. Erst als Mönche über die Alpen ins Land kamen, um das Christentum zu verbreiten, wendete sich das Blatt wieder. Da sie selbst für ihre Nahrung sorgen mussten, waren Gärten geradezu eine Notwendigkeit. Innerhalb der schützenden Klostermauern wuchsen nicht nur Obst, Gemüse und Kräuter, sondern auch heilkräftige Pflanzen. Es fehlten in den Beeten weder Rosen und Lilien noch Ringelblumen, Veilchen und Schwertlilien oder Pfingstrosen. Die blühende Pracht und geordnete Anlage des Klostergartens dürfte manche Bäuerin, die bei den kundigen Mönchen um Arzneimittel bat, zutiefst beeindruckt haben.

Die ursprüngliche Grundform des Bauerngartens ähnelt denn auch verblüffend dem klösterlichen Vorbild. Zwei Hauptwege, die sich kreuzen, gliedern ein quadratisches oder rechteckiges Stück Land in vier große Beete. Akkurat geschnittener Buchs säumt ihre Ränder und verhindert, dass heftiger Regen die Erde wegschwemmt. Jedes der großen Beete ist wiederum durch schmale Trittpfade in viele kleine Felder aufgeteilt, auf denen die Pflanzenarten getrennt voneinander wachsen. Sie lassen sich von den Pfaden aus bequem erreichen und bearbeiten, ohne dass man auf den Beeten selbst herumzu trampeln braucht.

Diese fast streng anmutende Aufteilung ist bis heute als Grundelement weitgehend erkennbar geblieben, obwohl der Bauerngarten von vielen späteren Richtungen der Gartenkunst- wie z. B. Burggärten, Herrschafts- und Schlossgärten- beeinflusst wurde. Die Aufteilung bringt Klarheit, Übersicht und praktische Ordnung in ein scheinbares Durcheinander von „Kraut und Rüben“. Geblieben ist auch die Verwendung natürlicher Baumaterialien wie Kies, Sand oder Steine für die Wege, Hecken oder Holz für die äußere Begrenzung. Rankende Rosen, Clematis oder duftendem Jelängerjeliher (Geißblatt) geben Bögen aus Holz oder Schmiedeeisen Halt und Stütze. Beton und

Plastik haben im Bauerngarten nichts zu suchen. Auch der Maschendrahtzaun nicht.

Die Blumen des Bauerngartens müssen vor allem widerstandsfähig und pflegeleicht sein. Zimperliche, krankheitsanfällige, überzüchtete Pflanzen, die ständig gepöppelt werden wollen, scheiden von Anfang an aus. Sie müssen sich daneben gut mit den Nachbarn vertragen und sich harmonisch in die Pflanzengemeinschaft einfügen. Sind diese Voraussetzungen erfüllt, haben neben den historischen Bauernblumen durchaus auch jüngere Arten einen Platz im Bauerngarten verdient.

Bauerngärten kommen in Mode

Auch wenn sie sich im Laufe der Jahrtausende den häufig wechselnden Modeströmungen angepasst haben, widerspiegeln Bauerngärten bereits vorgeschichtliche Gartenkulturen. Kohlrüben, Karotten, Bohnen, Erbsen oder Linsen wurden von unseren Urahnen einst von anderen Feldfrüchten abgesondert, in der Nähe ihrer Wohnstätten angelegt und vor dem frei herumlaufenden Vieh durch einen stabilen Flechtzaun gesichert.

Üblich war auch der Anbau von Schlehen, Weißdorn, wilden Äpfeln und Birnen sowie von Nüssen, die auf Vorrat gesammelt wurden. Gartenkressen, Rettich und Lauch boten eine wertvolle Bereicherung der Mahlzeiten. Kräuter, wie Pfefferminze, Dill und Kamille wurden getrocknet, für Tee und gelegentlich als Medizin verwendet. Die Gundelrebe half bei Entzündungen bei Schwertwunden, Lilientinkturen gegen Schmerzen aller Art, und Schafgarbe verwendete man vorwiegend zum Blutstillen.

Fasern gewannen die Vorfahren aus weißem Gänsefuß, Kornblumen und Sumpf-Labkraut, blaue Textilfarbe aus dem Waid und gelbe Farbe aus der Reseda. Auch „nutzlose“ Pflanzen gab es schon in den Urzeitgärten: purpurne Veilchen und weiße Lilien, wie es in überlieferten Liedtexten heißt. Kaiser Karl der Große (742 – 814) forderte in seiner Landgüterverordnung von 795, dass an allen Königshöfen Kräutergärten anzulegen sind. Böten sie doch Nahrung, Arznei und Fasern für Kleidung, hieß es im Kommentar.

Schaut man sich heute in mittelalterlichen Klöstern und Burgen um, findet man, trotz aller Beengtheit, die hinter den hohen Mauern herrscht, überall ein Plätzchen für eine grüne Oase. Von heute etwa 300 bekannten Gartenpflanzen, ließ Karl der Große bereits ein Drittel in seinem „Capitulare de Villis“ aufführen.

Die klassische Form eines Bauerngartens bildet, wie schon beschrieben, ein gerades Wegkreuz, dessen vier symmetrische Viertel von niedrigen Hecken, oft Buchsbaum, umgeben waren. In der Mitte wurde ein Rondell angelegt, in dem ein Brunnen stand. Später pflanzte man an seine Stelle auch Blumen. Diese Gestaltungsform blieb über eintausend Jahre erhalten und ist auch heute noch zu finden. Bei den meisten Bauern-

gärten haben es jedoch die Wasserleitung und der Gartenschlauch geschafft, dass die Beete zur Beregnung quer zu den Gartenwegen angelegt werden.

In die vier Viertel des klassischen Bauerngarten kamen Gemüse und Kräuter, die robust, winterhart und leicht zu vermehren waren. Dazu gehörten Mohn, Mangold, Zwiebel, Sellerie, Rot- und Weißkohl, später auch Kartoffeln. In der Renaissance und Barockzeit bestimmten vorwiegend Zierpflanzen die Pflanzencarens. Aus Amerika und aus dem Orient fanden viele neue Pflanzen den Weg in deutsche Gärten. Aber es verging eine relativ lange Zeit, bis sie volle Anerkennung fanden. Die Kartoffel benötigte fast 300 Jahre um heimisch zu werden. Tomaten schafften es erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Tulpen, Narzissen, Nelken, Dahlien und Flieder hatten es da leichter.

In vielen Bauerngärten entdeckt man heute Gewächshäuser und Frühbeete. Mit grossem Erfolg werden darin Zucchini, Paprika und Auberginen- also ausgesprochene Südkulturen- angebaut. Egal was auch immer, die Hauptsache ist, das Gärtchen bringt seinem Besitzer frische Vitamine und erholsame Stunden. Ebenso wäre eine gewisse Toleranz gegenüber Unkraut und Schädlingen empfehlenswert, durch Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Da hilft sich die Natur nämlich selbst. Ist der Garten giftfrei, stellen sich bald Insekten und Vögel ein, die unter den Gartenschädlingen ganz entschieden aufräumen.



Eine Kartoffelgeschichte oder wie die Kartoffel nach Sachsen kam

von H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Heute weiß vermutlich jeder Mensch, dass die Kartoffel mit der kolonialen Eroberung Amerikas zu uns kam. Der Weg der Kartoffel in die deutschen Kochtöpfe war damit aber noch lange nicht vorgezeichnet. Das Volk musste auf die Ankunft der Kartoffel in ihrem Suppentopf noch wenigstens zwei Jahrhunderte warten.

Bei der Anlage von Gärten mit einheimischen und vor allem fremden Zier- und Nutzpflanzen sowie Bäumen, Blumen und Kräutern, Obstgewächsen (einschließlich dem, was wir heute unter Gemüse verstehen) und Wurzelwerk, wollten Fürsten, reiche Bürger und Gelehrte „zum Lob und Preis dem allmächtigen Gotte“ (Surentius Scholtz, Breslau 1585) sowie sich selbst und den Besuchern zur „Freud und Ergötzlichkeit“ kunstvoll zur Anschauung bringen, wie „herrlich und zierlich“ der Schöpfer „dies Gewächs bekleydet und ordiniert“ hat (Josef Furtenbach, Ulm 1641). In der Auswahl der Pflanzen und in der Gartenarchitektur richteten sie ihren Blick vor allem nach Italien, das auf Grund seiner außerordentlichen Handelsbeziehungen zum Orient und seines mediterranen Klimas mit Bizarren und köstlichen Naturgewächsen jeglicher Couleur aufwarten konnte. Ferner man diese in universellen Kunstwerken gleichenden Gärten mit variationsreich geometrisch gegliederten Beeten und Terrassen, Laubgängen, Pavillions, Brunnen, Wasserkünsten, Grotten, antiken Skulpturen und mechanischen Theatern nahezu rauschhaft zelebrierte. Hiervon gibt vor allem der Garten der Villa d'Este in Tivoli ein herausragendes Beispiel. Über den Klerus und dynastische Verbindungen (z.B. Haus Medici) bestanden Brücken von Italien nach Spanien und zur neuen Welt. So mischte sich in den prächtigen italienischen Gärten schließlich auch der Duft orientalischer Blumen und Gewürze mit dem Duft der wohl aus Spanien hereingebrachten Kartoffel.

Nachweislich gelangte die Kartoffelpflanze über den Umweg Italien gegen Ende des 16. Jahrhunderts als botanische Rarität an einige deutsche Fürstenhöfe, die sie wiederum an befreundete Höfe, darunter den Kurfürstlich-sächsischen Hof in Dresden weitergaben.



Der Botanikprofessor aus Leiden (Niederlande) Charles de Secluse, genannt Clusius, berichtet 1601, dass er die Kartoffelpflanze 1588 in Hessen kennen gelernt und so gleich gezeichnet habe und dass sie in Italien schon als Nutzpflanze angebaut wurde.

Kurfürstin Anna (1532 – 1585) unterhielt ihr eigenes Lustgärtlein hinter ihrem Wohn-gemach auf dem Schloss zu Dresden. Sie widmete sich passioniert der medizinischen Heilkunst sowie der Kochkunst, wovon nicht zuletzt entsprechende selbstverfasste Schriften zeugen. Die Aufnahme später beliebter Zutaten der Kartoffelsuppe in Sachs-en- Muskat, Majoran, Basilikum und Ingwer- verdanken wir heute Kurfürstin Anna. Kurfürst Christian I., wandte sich damals gezielt an seinen Verwandten Landgraf Wilhelm IV. von Hessen, ihm Pflanzen für die Zurichtung seines Gartens zu überlas-sen, wobei er ihm als Gegengabe unterschiedliche Bergstufen überließ. Unter den vom Gärtner aus Hessen überbrachten Pflanzen befand sich auch die Kartoffel. Diese wur-de vom Landgraf wie folgt beschrieben: „ Wir überschicken ... ein Gewächs, so wir vor wenig Jahren aus Italien bekommen, unndt Taratouphli genannt wirdt, dasselbe wechst in der Erdenn, unndt hatt schöne Blumen gutten Geruchs, unndt undenn ahn der Wurzelnn hatt es viele Tubera henken, diesselbige, wenn gekocht werdenn, seindt so gahr anmutig zueßen ...!“.

Der in diesem Brief gebrauchte Begriff Taratouphli, später in Tartuffeln eingedeutscht, beruhte auf der lediglich äußerlich wahrgenommenen Verwandtschaft mit den delika-ten italienischen Trüffelpilzen. Zur Abgrenzung von den schwarzen Trüffeln, „welche bloße Erdschwämme sein“ (Zedler 1744), bezeichneten die Italiener später als Tartuffo bianco (vergl. Grimms Wörterbuch 1873). Aus der Tartoffel ist in Deutsch-land schließlich die Kartoffel geworden. In einigen Gebieten wurde die Kartoffel auch Erdapfel und ähnlich genannt, der so in einigen Gebieten noch heute so gebraucht wird.

Der eigentliche Siegeszug der Kartoffel nahte jedoch von ganz anderer Seite. Der als „Soldatenkönig“ in die Geschichte eingegangene Friedrich II. von Preußen machte sich die Weisheit „mit hungrigen Mägen sei kein Krieg zu gewinnen“, zu eigen und zwang mit dem sogenannten Kartoffelbefehl von 1756 die Bauern in seinen Landen zum Anbau von Kartoffeln. Dazu wurden sogar die Saatkartoffeln kostenlos verteilt. Gesiegt hatte damals nicht nur der Preuße, sondern auch die Kartoffel, deren rasche Verbreitung nun nicht mehr aufzuhalten war.



Der italienische Wein

von Maurizio Rocci, Kirchheim

Italien gilt bei einigen noch als das Land, aus dem hauptsächlich einfache Weine kom-men. Dabei hat das Land schon immer -allerdings nur in geringen Mengen- edle Tropfen hervorgebracht, die sich mit den großen Weinen der Welt messen konnten.

Zwischen 1816 und 1966, dem Jahr, als die neuen DOC- und DOCG-Gesetze in Kraft traten, vollzogen sich in den Weinbergen und Kellern Italiens große Veränderungen. Trockene haltbare Rotweine kamen um die Mitte des 19. Jh.'s auf, nachdem Louis Quadrat französische Techniken nach Barolo brachte, die sodann von Bettino Ricasoli auf den Chianti abgestimmt wurden. Um Asti entstand eine Schaumweinindustrie, als Carlo Gancia das Champagnerverfahren einführte. Die Toskana, Piemont, Venetien und andere wichtige Weinbaugebiete richteten sich auf den internationalen Geschmack und die neu erwachsenden Märkte im In- und Ausland ein.

Gerade aber als der italienische Wein Prestige zu gewinnen begann, machten Mehltau und Reblaus die neuen Qualitätskonzepte zunichte. Zahllose alte Rebsorten starben an den beiden Plagen; wie groß ihr Wert wirklich war, wird man nie wissen. Fremde, vor allem französische Rebsorten ersetzten sie in vielen Teilen des Landes, und was an traditionellen Sorten von Wert übrig blieb, musste wegen der großen Nachfrage nach Verschnittwein den gleichgültigeren aber ertragreicheren weichen. Vor allem im Süden wurden neue Anbauflächen dafür angelegt. Nach dem 2. Weltkrieg überflügelte Italien Frankreich und wurde mit über 77 Mio. Hl im Jahr gegenüber 71 Mio. Hl in Frank-reich das größte Weinerzeugerland der Welt, aber auch zum größten Lieferant von Massenwein. Diese Billigprodukte in ausgefallenen Flaschen brachten zwar hohe Ge-winne, doch sie hängten dem italienischen Wein ein billiges Image an.

Der italienische Weinexport ist in den letzten 30 Jahren stetig gestiegen. Der Anstieg ist vor allem auf die Umstellung auf Monokulturen und die Intensivierung der Anbau-methoden zurückzuführen. Gezielte Klonenselektion der Reben, zunehmende Düng-ung im Weinberg und die Entwicklung neuer Erziehungsformen haben die Erträge in die Höhe schnellen lassen. Der chemische Pflanzenschutz hat zugleich das Risiko von Ertragsausfällen gemindert. Hinzu kommt, dass auch die Methoden der Weinbereitung technisch verbessert wurden. Vor allem die Mostausbeute bei der Kelterung in größer geworden. All das hat die Qualität des Weines nicht verbessert. Im Gegenteil. Von der Jahresmenge werden durchschnittlich knapp 30% destilliert, also weit mehr in anderen Ländern. Damit bewegt sich der italienische Weinüberschuss in einer Größenordnung, die der gesamten Weinproduktion Spaniens entspricht.

Früher waren lediglich Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco und Vino Nobile di Montepulciano verbreitet: große noble und schwere Rotweine. Piemont und Toskana waren als DOC-Gebiete ein Begriff, vielleicht noch Venetien

und Umbrien. Diese Weine gelangten jedoch zu einer begrenzten Liebhaberschaft, die nicht von einer neuen, modernen Tendenz Ende der 70er Jahre erfasst wurden: der Weg zu leichten, frischen, fruchtigen und duftigen Rot- und Weißweinen. Also zu einer Art, die jene Regionen kaum bieten konnten.

Die große Chance für weitere DOC-Zonen wurde geboten. Und genutzt vor allem von Regionen, die bisher in einem Dornröschenschlaf versunken waren und sich in aller Stille auf die große Revolution in Italien vorbereitet hatten. Das Friaul gehört da an erster Stelle dazu, Südtirol ebenfalls. Der Behauptung, dass Italien keine großen trockenen Weißweine von Format hervorbringt, verlor mit den modernen Weinen aus dem Friaul seine Gültigkeit. Frisch, fruchtig, jugendlich und mit ausgeprägtem Charakter - so könnte man die klassischen Weißweine aus dem Friaul am einfachsten beschreiben.

Heute heißt es, der italienische Wein sei besser denn je. Die jüngsten Fortschritte haben jedenfalls dem Weinland, dessen Potential bis ins letzte ausgebeutet worden ist, wieder neuen Respekt eingetragen.

Quelle: Hugh Johnson, Der große Weinatlas
Jens Prieve, Italiens große Weine
Jörg Scheidegger, Gesamtwerk italienischer Wein (Band 1 + 3)

Suche:

Für Motivsammlung „Rübenzucker“: Freistempel der Zuckerfabriken Frankenthal und Worms, sowie folgende 2 Marken: Irak Mi.-Nr. 217 und Nord-Korea Mi.-Nr. 197 * oder O.

Zuschriften an: Erwin Roos
Lindenstrasse 13
D-61209 Echzell

Tel.: 06008 / 395

Anmerkungen zur „Hex vom Dasenstein“

von Kurt Buck, Rottweil

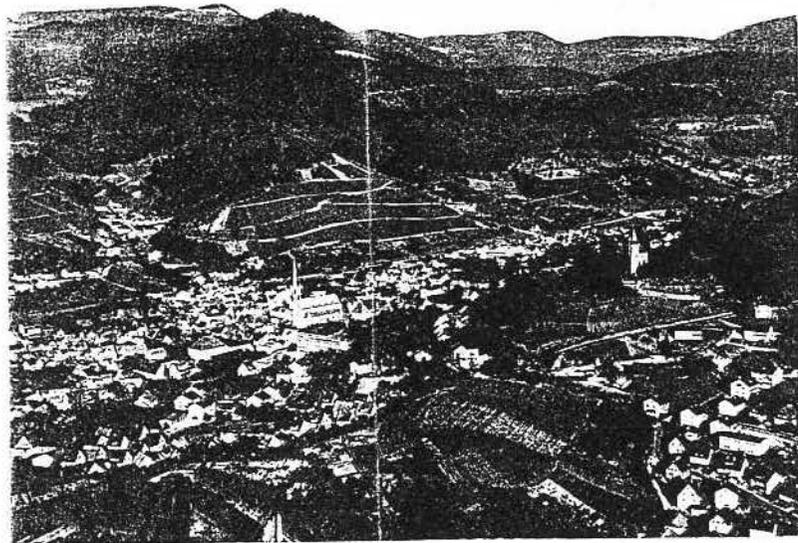
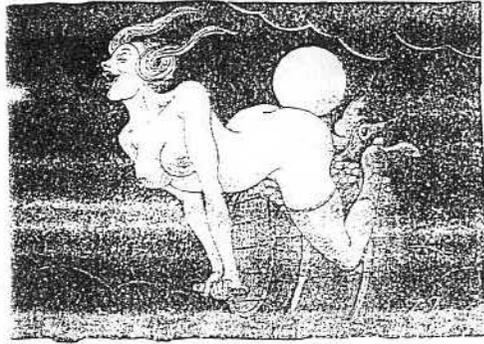


Kappelrodeck im Schwarzwald ist als Wein- und Ferienort bekannt. Der Burgunderwein „Hex vom Dasenstein“ hat dort eine Sage als Namenspaten.

Auf Rodeck litt vor langer Zeit
ein Burgfräulein viel Herzeleid'.
Es liebte einen Bauernknab'
drum jagdt' der Ritter es hinab.
Die Arme haust im Dasenstein
und pflanzte ringsumher sich Wein.
Doch als sie hässlich war und alt
man eine Hexe sie gar schalt.
Drum übte sie manch tollen Streich
beim Dasenstein im Rebbereich.
Und hauste in dem Felsenloch
nach vielen Jahren noch.
Der Wein von dort nach ihr genannt
ist heut bekannt im ganzen Land.
Das ist die „Hex vom Dasenstein“
ein köstlicher Burgunderwein.
„Er hat 'ne Hexe“, sagt man wohl,
trinkt einer mehr noch als er soll.
So herrscht die „Hex vom Dasenstein“
auch heute noch im Kappler Wein.

Volksmund

Der Künstler Toni Ungerer schuf für die Winzergenossenschaft Kappelrodeck auch Etiketten, auf denen die „Hex vom Dasenstein“ in phantasievoller Art dargestellt ist.



Der Pilz des Jahres 2002 ist ein Giftpilz

von Roger Thill, Marmar

(dpa). - Einer der gefährlichsten Giftpilze, der Orangefuchsig-Rauhkopf (*Cortinarius orellanus*), ist der deutsche Pilz des Jahres 2002. Jeder Pilzsammler sollte diesen Pilz kennen, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden, erklärte die Deutsche Gesellschaft für Mykologie zur Begründung. Die unauffällige Art mit dem lateinischen Namen *Cortinarius orellanus* gehöre zu den gefährlichsten Giftpilzen Europas. Der in trockenen Laubwäldern wachsende, orangebraune Pilz aus der Gattung der Schleierlinge rangiert auf der Skala der lebensbedrohenden Arten gleich mit den gefürchteten Knollenblätterpilzen. Er wurde von unvorsichtigen Pilzsammlern schon mit dem Hallimasch oder sogar dem Pfifferling verwechselt. Erst in den 50er Jahren erkannten polnische Wissenschaftler, dass das Gift, das Orellanin, die Nieren schädigt und für viele Todesfälle verantwortlich ist. Tückischerweise treten Symptome erst nach 3 – 14 Tagen auf. Gleichzeitig warnte die Gesellschaft vor dem Verzehr des beliebten Speise- und Marktpilz Grünling (*Tricholoma equestre*). Er hat nach einer französischen Studie in zwölf Fällen zu einer gefährlichen Muskelschwäche geführt, die in drei Fällen tödlich endete. (New England Journal of Medicine, Bd. 345, S. 798 – 802 vom 13.08.2001). Nach Ansicht der Gesellschaft müssen dazu noch weitere Studien vorgenommen werden, die Pilzmaterial aus Deutschland einbeziehen. Zumindest vorläufig sollten aber auch hier gesammelte Grünlinge nicht mehr gegessen werden.



Probiotische Bakterien und Vitalstoffe stärken den Darm und das Immunsystem

aus Revue (luxemburgische Wochenzeitschrift)

Wenn wir Nahrung zu uns nehmen, so tun wir das nicht nur, um den Hunger zu stillen und unseren Gaumen zu erfreuen. Die Nahrung muss im Magen und im Darm zerlegt und so aufgeschlossen werden, dass unser Organismus sich daraus alle lebenswichtigen Stoffe holt, die er braucht, um gesund und fit zu bleiben. Die optimale Auswertung der Nahrung ist aber nur dann möglich, wenn die Darmflora -die Welt der positiven und guten Bakterien- in Ordnung ist.

Wenn nämlich im Darm die krankheitserregenden, negativen Bakterien die Oberhand gewinnen, dann ist unsere Darmflora gestört. Das bedeutet: Unser Immunsystem ist geschwächt. Magen und Darm können aus der Nahrung die für uns wichtigen Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und andere Substanzen nicht aufnehmen oder selbst produzieren.

Damit es erst gar nicht soweit kommt, sollte man mehrere wichtige Massnahmen beachten:

- wir müssen uns gesund und ausgewogen ernähren
- wir sollten Stress aus dem Weg gehen und regelmäßig körperliche Bewegung haben
- wir sollten dem Körper helfen, das gute Darmmilieu zu unterstützen, indem wir gezielt positive Bakterien zuführen. Das sind probiotische Milchsäure-Bakterien-Kulturen. Dazu gehören der Lactobacillus acidophilus, das Bifidobacterium bifidum und das Bifidobacterium langum.
- Wir sollten aber auch dafür sorgen, dass unser Organismus mit lebensnotwendigen Vitaminen und 14 Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt wird. Das sind die Vitamine B1, B2, B6, B12, Folsäure, Niazin, Biotin, Pantothen säure, Vitamin C, A und die Vorstufe Betakarotin, die Vitamine D, E und K. Das sind die Mineralstoffe Kalzium, Magnesium, Kalium, Natrium Phosphor und Chlorid sowie die Spurenelemente Kupfer, Mangan, Zink, Chrom, Molybdän, Silicium, Jod und Selen.

Einseitige, eine nicht ausgewogene Ernährung und Nahrungsmittel, die auf nährstoffarmen Böden produziert wurden und durch zu langen Transport und falsche Lagerung viele wichtige Substanzen nicht mehr enthalten, haben zur Folge, dass wir zu wenig lebenswichtige Stoffe aufnehmen und eine gestörte Darmflora mit zu wenig positiven Bakterien besitzen. Das ist auch die Erklärung dafür, dass so viele Menschen Verdauungsprobleme haben und mitunter sehr krankheitsanfällig sind.

Wer nun in vergangener Zeit die Absicht hatte, die mangelhafte Ernährung aufzuwerten, der konnte sich auf der einen Seite aus speziellen Joghurts mit positiven Darmbakterien versorgen und musste für sich persönlich ein umfangreiches Vitamin- und Mineralprogramm zusammenstellen. Nun haben Ernährungswissenschaftler mit der Bion3-Substitution eine Lösung gefunden.

Niederschrift

**über die Jahreshauptversammlung der
Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V.
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.
am 27.10.2001 im Hotel Novotel in Sindelfingen**

Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 14.15 Uhr eröffnet der Vorsitzende Roger Thill die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Er stellt fest, dass frist- und formgerecht eingeladen wurde.

Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Hans-Dieter Wolf gewählt.

Tagesordnungspunkt 3: Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Es wird weiter festgestellt, dass 15 stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind.

Tagesordnungspunkt 4: Bericht des Vorstandes

Vorsitzender Roger Thill gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Er berichtet von einem guten Auktionsverlauf. Das Jubiläumshft zum 25 jährigen Bestehen der ARGE ist gut angekommen; ein besonderer Dank hierfür gilt Herrn Kaczmarczyk, der das Jubiläumshft einschließlich der Chronik erstellt hat.

Die ARGE beteiligte sich an der NAPOSTA in Wuppertal, bei der das Mitglied Erwin Roos durch einen Vortrag zu den Aktivitäten beigetragen hat. Bei der EXPHIMO in Bad Mondorf wurde das Ziel 25 Sammlungen von ARGE-Mitgliedern auszustellen erreicht. Die Veranstaltung konnte einen regen Besuch verzeichnen; ein Wermutstropfen war lediglich die strenge Bewertung durch die Juroren. Weiterhin beteiligte sich die ARGE am Deutschen Philatelistentag in Bad Dürkheim, wobei der Stand der ARGE auf wenig Resonanz stieß.

Bei der Erstellung des letzten Mitteilungsheftes gab es Probleme durch den Konkurs der bisherigen Druckerei sowohl des Ausfalls der Technik bei Frau Weber.

Insgesamt war es für die ARGE ein ereignisreiches Jahr, in dem es an Arbeit nicht gemangelt hat. Für 2002 stehen Beteiligungen an der WORMATIA im Mai in Worms sowie im Oktober in Sindelfingen auf der Tagesordnung. Mit einem Dank an die Vorstandsmitglieder und sonstigen Mitarbeiter sowie die Autoren des Mitteilungsheftes und einem Glückwunsch an erfolgreiche Aussteller schließt Roger Thill seinen Jahresbericht.

Tagesordnungspunkt 5: Bericht des Kassierers

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

Tagesordnungspunkt 6: Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Paul Faten und Klaus Wobser am 27. Oktober 2001 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 7: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer

Auf Antrag von Frau Addicks wird der Vorstand einstimmig entlastet.

Tagesordnungspunkt 8: Verschiedenes

Zur Auktion führt Horst Kaczmarczyk aus, dass dies eine umfangreiche Aufgabe sei. Daher stelle sich die Frage, ob die Auktion nur noch alle zwei Jahre durchgeführt oder mit Helfern der Jahresrhythmus beibehalten werden könne. 2002 wird Kaczmarczyk die Auktion organisieren, für 2003 müssten noch Wege gesucht werden.

Es wird beschlossen Frau Weber einen Zuschuss von 150 DM zur Anschaffung eines Druckers zu gewähren. Erste Überlegungen für ein Redaktionsteam werden diskutiert.

Die ARGE hat derzeit 162 Mitglieder (8 mehr als im Vorjahr). Es wird einstimmig beschlossen zwei Mitglieder wegen Nichtzahlung des Beitrages auszuschließen. Zwei weitere Mahnungen laufen noch.

Sindelfingen, den 28. Oktober 2001

Klaus-Dieter Wolf
Schriftführer

Roger Thill
1. Vorsitzender



BRT Hulpverleners
St 39
Eugène Jozef
Brouns

Paul Jenbergers
Laboratorium
für
Kefir- und Joghurtfermente
in
Bern



empfehl. zur täglichen Einnahme
Kefirpastillen, ohne Zucker
Kefirpastillen mit 0,1 Fer. lact.
Kefirpastillen mit 0,0000 Pro O₂
Joghurttabletten: concentr. Joghurt
Joghurt-Maya: zur Herstellung von
Joghurt. Proben und Eit. frei
Joghurtol: für 100 Por-
tionen Joghurt

Herrn Dr. med.
Wid. Frank
Balk, Arg.
Friedl.
Freidenbergstr.

Man nimmt in Form einer einzigen Nahrungsergänzung die probiotischen helfenden Darmbakterien, 13 Vitamine und 14 Mineralstoffe gemeinsam auf. Eine Tablette am Tag genügt: Die probiotischen Bakterien aktivieren die körpereigenen Bakterien, machen sie stark gegen Krankheitserreger im Darm. Und die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente beheben den Mangel an Vitalstoffen, der durch die gescheächte Darmflora allmählich entstanden ist.

Ein rundum gesunder Mensch wird das nicht brauchen. Die neue Therapie ist aber ideal für ältere Menschen, Menschen, mit einem schwachen Immunsystem, für Schwangere, stillende Mütter, für Raucher, Stressgeplagte sowie für all jene, die viel Sport treiben. Die Kombination von probiotischen Bakterien mit Vitaminen und Mineralstoffen kann Verstopfung und Pilzkrankungen vorbeugen, hebt das allgemeine Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit.

Gentest für „gefälschte Trüffeln“

aus Luxemburger Wort (Luxemburgische Tageszeitung)

Italienische Forscher haben einen Gentest entwickelt, um „gefälschten Trüffeln“ auf die Spur zu kommen. Es handelt sich um eine spezielle Sonde, die herausfindet, ob das Knollengewächs die genetische Struktur der wertvollen weißen Trüffel aus dem Piemont aufweist. Die Wissenschaftler des Zentrum für Pilzkunde in Turin wollen damit verhindern, dass Trüffelfreunde für minderwertige Importprodukte horrenden Preise zahlen müssen.

Das staatliche italienische Fernsehen berichtete, vor allem aus China, Osteuropa und Afrika seien in letzter Zeit „falsche Trüffeln“ auf den Markt gekommen. „Bisher war es leicht möglich, dass ein Kunde für den Preis einer echten Trüffel aus Alba eine minderwertige ausländische Knolle kaufte“, meinte eine Forscherin. Die weiße Trüffel aus dem Piemont wird derzeit zu umgerechnet 230 Euro pro 100g gehandelt. Schuld an den Spitzenpreisen sei die Trockenheit des vergangenen Sommers. Eines der beliebtesten Gerichte der Region sind Tagliatelle mit Trüffeln.



„Gout“ – Geheimnis des Camembert gelüftet

aus Luxemburger Wort

(dpa). - Zähflüssige Camemberts schmecken besser. Diese Gourmetweisheit haben französische Forscher jetzt wissenschaftlich untermauert. Sophie Nicklaus und Kollegen vom französischen Agrarforschungsinstitut in Dijon nahmen Camemberts in verschiedenen Reifestadien systematisch auseinander, berichtet das britische Wissenschaftsmagazin „New Scientist“ (Nr. 2300, S. 22)

Demnach sollen Enzyme aus der Schimmelschicht nicht nur für die Entstehung der delikaten Bitterstoffe sorgen. Die Eiweißverbindungen zerlegen bei diesem Prozess auch Proteine und Fett, wodurch der Käse seine zähflüssige Konsistenz bekommt. Die intakte Protein-Struktur sorgt für die Festigkeit von unreifem Camembert. Die meisten Aromastoffe des Käses sind wasserlösliche Moleküle, fanden die Franzosen, deren Originalarbeit im Fachblatt „Journal of Agricultural Food Chemistry“ (Bd. 49, S. 2930) erschienen ist.

Trotz detaillierter Analyse gelang es den Käse-Forschern nicht, einen Camembert mit zufrieden stellendem Aroma aus den einzelnen Komponenten wieder zusammen zu setzen. Der Test-Käse schmeckte salziger und weniger bitter als erwartet. „Die Struktur des Produkts hat einen Einfluss auf den Geschmack“, erläuterte Nicklaus. Selbst gerieben schmeckt normaler Camembert bereits salziger.



Wenn Medikamente bei Pilzinfektionen versagen

aus Tageblatt (Luxemburger Tageszeitung)

Wissenschaftler der Universität Würzburg haben eine mögliche Ursache für das nicht seltene Versagen von Medikamenten bei Pilzinfektionen entdeckt. Gerade abwehrschwächte Menschen wie HIV- oder Krebspatienten sind bei einer Pilzinfektion auf eine wirksame Behandlung angewiesen, um lebensgefährliche Komplikationen zu vermeiden. Immer wieder kommt es jedoch vor, dass die wenigen zur Verfügung stehenden Arzneimittel nicht mehr gegen Pilze wirken.

„Häufig werden Pilze dadurch resistent, dass sie das Medikament einfach wieder aus der Zelle hinaus pumpen“, berichten die Forscher. Haben die Pilze den Medikamentenkontakt überstanden, werden sie gegen weitere Behandlungen mit der Substanz unempfindlich. Die Wissenschaftler fanden nun heraus, dass bei den krankheitserregenden, resistent gewordenen Pilzen wie beispielsweise *Candida albicans*, ein bestimmtes Gen aktiv ist, das den Pumpenmechanismus steuert.

Wie die Aktivierung des Gens genau abläuft, ist zwar noch unbekannt, doch hoffen die Forscher, in Zukunft das Gen ausschalten und das Herauspumpen von Medikamenten aus der Pilzzelle verhindern zu können.



ANTIBIOTIKA



FORSCHUNG · PRODUKTION



Ganzsachenkarte Norwegen, Porto bezahlt, mit Pilzmotiv



Postmark: 1998, Norwegen
 Illustration: Jürgen Kasper
 Künstler: Hans Jürgen Degen, Fritz Eger, Dr. G. A. G. A.

*God jul
og godt nyttår!*

*Merry Christmas
and a happy New Year!*

*Frohe Weihnachten
und ein gutes Neues Jahr!*



13.12.99
POSTENS FRIMERKETJENESTE OSLO

Roger Thill
29, Rue Paul Binsfeld
L-8119 Bridel
0000 Luxembourg

Pilzzucht – eine echte Herausforderung

H.-P. Neukom, c/o Kantonales Labor, SZP/BSM 2001

Die Aufzucht von Speisepilzen ist von alters her eine interessante Herausforderung. Gewisse Speisepilze, wie z. B. der Zuchtchampignon, der Shiitake oder der Austernseitling lassen sich industriell als auch für den Hobbyanbauer relativ einfach kultivieren. Für kommerzielle Zwecke werden weltweit Jahr für Jahr große Mengen (einige Mio Tonnen) Zuchtpilze produziert und verspeist.

Der Pilzanbau ist jedoch im Wandel begriffen. Die Zucht von Speisepilzen beschränkt sich heute nicht mehr nur auf Spezialbetriebe. Vielfach werden Pilze im Nebenerwerb oder als beliebte Freizeitbeschäftigung kultiviert.

Das ganze Jahr erhältlich

Für leidenschaftliche Schwämmeler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Körbchen voll selbst gesuchter, köstlicher Pilze heimzukehren, um sie anschließend auch gleich zu genießen. Wer auch während der sogenannten pilzarmen Zeit nicht auf die edlen Bodenschätze des Waldes verzichten möchte, findet auf unseren Märkten das ganze Jahr verschiedene Zuchtpilzarten für die Küche. Übrigens unterliegen Zuchtpilze -im Gegensatz zu den wild gewachsenen Speisepilzen- keiner amtlichen Kontrolle.

Zwei der bekanntesten sind der weiße und braune Kulturchampignon. Auch wenn weltweit neue Pilzarten gezüchtet werden, spielen sie weiterhin die wichtigste Rolle unter den Zuchtpilzen. Von großer Bedeutung für den Handel und Küche sind auch der Shiitake und der Austernpilz. Auf diese drei interessanten Kulturpilze soll im Folgenden näher eingegangen werden.

Der Kulturchampignon

Der Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*) auch Zweisporiger Champignon genannt, besitzt folgende botanische Merkmale: Der Hut ist bis zu 10cm breit, konvex, dickfleischig, blaßbraun gefärbt mit einer weißlichen Randzone. Der Hutrand ist lange eingerollt. Die Lamellen sind schon im jungen Zustand fleischrosa und werden später braunschwarz. Der Stiel ist weiß, glatt, gleichmäßig dick und 3 bis 6 cm lang. Am Stiel befindet sich ein wattiger, schmaler Ring. Das Fleisch ist weiß, läuft aber im Schnitt schwach rosa an. Natürliche Standorte sind insbesondere gedüngte Böden, Gärten, Äcker oder Müllplätze.

Spontane Mutation

Vom Zweisporigen Champignon stammen auch die meisten der verschiedenen kultivierten Formen ab. Für die Zucht wurde jahrhundertlang die braune Form verwendet. Die weiße Art entstand als Folge einer spontanen Mutation erst Ende der 20er Jahre. Danach wurden die weißen Champignons weltweit immer bevorzugt, weil sie den Eindruck von Reinheit und vollendeter Qualität vermitteln. Auch heute noch macht der Anteil des braunen Champignons nur etwa 10% der weltweiten Produktion aus.

Zuchtchampignons in der Küche

Kulturchampignons lassen sich auf verschiedene Arten kultivieren. So finden wir im Handel neben frischen auch getrocknete, in Salzlake, Essig oder Öl eingelegte Champignons. In der Küche eignen sich Champignons praktisch für jedes Pilzgericht oder jede Beilage. Sie schmecken sowohl gebraten, gedünstet, gegrillt, in Aufläufen und Gratins, in Suppen, Gemüse- und Fleischgerichten als auch Saucen.



Shiitake – Delikatesse seit 2000 Jahren

In Japan und China kennt man den Shiitake schon seit etwa 2000 Jahren. Aus Dokumenten geht hervor, dass dem japanischen Kaiser Chuia im Jahre 199 n. Chr. Shiitake als Geschenk von den Bewohnern von Kyushu überbracht wurden.

Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, dass die Nachfrage nach exklusiven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch auch der kommerzielle Anbau des Shiitake vermehrt gefördert. Geschätzt werden sein vorzüglicher, leicht knoblauchartiger Geschmack, seine gute Haltbarkeit und nicht zuletzt seine bemerkenswerte gesundheitsfördernde Wirkung. So wurde von japanischen Wissenschaftlern eine Senkung des Cholesterinspiegels, sowohl beim Menschen als auch beim Tier, nachgewiesen. Weiter beobachtete man, dass der Pilz die Widerstandsfähigkeit gegenüber Grippe-Virusinfektionen erhöht, sowie das Wachsen von Tumorzellen hemmen kann. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie ist der Shiitake vom berühmten Arzt Wu Shui als Lebenselixier gepriesen worden. Er enthält neben den Hauptnährstoffen auch zahlreiche ernährungsphysiologisch wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

Merkmale des Shiitake (*Lentinus edodes*)

Der Hut ist 2 bis 15 (-25)cm breit, hell- bis dunkelbraun und oft mit weiß- bis bräunlichen Schüppchen besetzt oder von tiefen Rissen (Trockenheit und Wind) durchfurcht. Der Hutrand ist anfangs eingerollt, meist heller braun und mit weißen Velumresten behangen. Die Lamellen sind weiß oder gelblich, dicht gedrängt, wellig gezahnt und auf Druck bräunend. Der Stiel ist weiß bis cremefarben und mit Velumresten überzogen. Das Fleisch ist weiß, fest, im Stiel sogar hart und zäh. Sein natürliches Vorkommen beschränkt sich ausschließlich auf den asiatischen Raum. Er wächst dort als obligater Saprobiont auf abgestorbenem Laubholz, -bevorzugt auf Eiche, Kastanie, Hainbuche und verschiedenen Shiibaum-Arten.

Shiitake in der Küche

Im Handel befinden sich sowohl frische als auch getrocknete Pilze. Frische Shiitake lassen sich, kühl und locker aufbewahrt, bis zu fünf Tage halten. Sie eignen sich besonders zum Braten, Dünsten, in Gemüsegerichten, in Saucen oder gebraten im Salat. Die Stiele der älteren Exemplare können eine faserige, zähe Konsistenz aufweisen, sie müssen dann vor der Verwendung vollständig vom Hut abgetrennt werden. Stiele können zu Pilzpulver verwertet werden. Getrocknete Shiitake sind wie alle anderen getrockneten Pilzarten zuzubereiten.



Austernpilz

Unter dem Namen Austernpilz werden verschiedene verwandte Seitlingsarten wie der Taubenblaue Seitling, der Cremeweiße, der Rillstielige, der Kräuterseitling usw. bezeichnet, die man in den letzten Jahren durch Züchtung (Kreuzung und Selektion) herangezogen hat. Früher nannte man den Austernpilz Austernseitling, und so wird er meisten auch in der mykologischen Fachliteratur bezeichnet. Aber der Name Austernpilz ist praktisch und vorteilhafter: Der Konsument weiß sofort, dass es sich um einen Speisepilz handelt.

Merkmale des Austernseitlings (*Pleurotus ostreatus*)

Die Fruchtkörper des Austernseitlings entspringen einem knolligen Gesamtstiel. Der Stiel ist kurz, meistens lateral (seitenständig) angeordnet, gerippt oder gerillt. Sein Hut kann bis zu 25 cm Größe erreichen und weist eine von grau bis schwarz oder violettbraun gehende Farbe auf. Die Lamellen sind weiß bis creme und gedrängt herablaufend. Das Fleisch ist weiß, weich, riecht und schmeckt angenehm. Der Austernseitling wächst in unseren Regionen wild, vorzugsweise im Herbst und Frühling in Laub- und Mischwäldern sowie Gartenanlagen an lebenden oder toten Bäumen von Buchen, Pappeln, Erlen, Weiden und Rosskastanien.

Austernpilze in der Küche

Im Handel befinden sich insbesondere frische Austernpilze. Dass er auch als Kalbfleischpilz bezeichnet wird, deutet auf die angenehme Konsistenz der Fruchtkörper hin. Analog zum Shiitake werden die etwas zähen Stiele abgeschnitten. Austernpilze schmecken am besten gebraten, gedünstet sowie zusammen mit Gemüse, Reis oder Kartoffeln. Die Garzeit beträgt 10 bis 15 Minuten.

Pokljano

Postna številka in pošta



OSTRIGAR (*Pleurotus ostreatus*)
EUROPSKO LETO VARSTVA NARAVE
Filatelistična razstava

RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - PAPIER RECYCLE

Dopisnica
Carte postale
Poštnina plačana
v notranjem prometu



Postna številka Pošta



PLEUROTUS OSTREATUS

CARTE
POSTALĂ



Destinatar

Shiitake, Zuchtchampignon, Austernpilz – Geschichte ihrer Kultivierung

Shiitake

Der kommerzielle Anbau des Shiitake in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960-1127 n. Chr.). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten ständig weiter entwickelt wurde. Erst in den letzten Jahrzehnten hat der Shiitake-Anbau auch in Europa vermehrt Fuß gefasst. Heute existieren weltweit über 200 000 Anbaubetriebe.

Bei ersten Zuchtversuchen schlug man Kerben in Baumstämme, in die man die Pilzfruchtkörper steckte, um den Shiitake-Sporen Einlass zu verschaffen. Zum Infektionsschutz wurden die beimpften Kerben abgedichtet. Dann wartete man, bis das Pilzgeflecht (Mycel) die Stämme besiedelte und schließlich Fruchtkörper hervorbrachte. Anfang dieses Jahrhunderts verwendete man als Impfstoff Sägemehl, das durch eine Reinkultur von Shiitake vollständig durchzogen war. Später zog man das Pilzmycel an kleinen Eichenholzstücken heran und setzte diese in vorgebohrte Löcher in den Holzstamm, um ihn auf diese Weise zu infizieren. Je nach Holzart und klimatische Bedingungen dauert das Durchwachsen des Mycels etwa 12 bis 18 Monate. Erst danach können Fruchtkörper erscheinen. Diese einfache Technologie wendet man im Wesentlichen auch heute noch an. Seit einigen Jahren befinden sich im Handel allerdings auch sogenannte Substratblöcke (Gemisch aus Sägemehl, Hobelspänen, Hackholz oder Strohhacksel, Getreide und Einweißzusätzen), die früheres Erscheinen der Fruchtkörper ermöglichen.

Zuchtchampignon

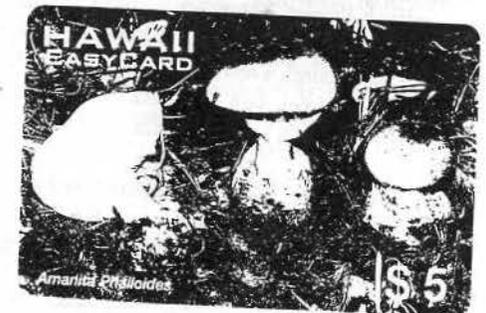
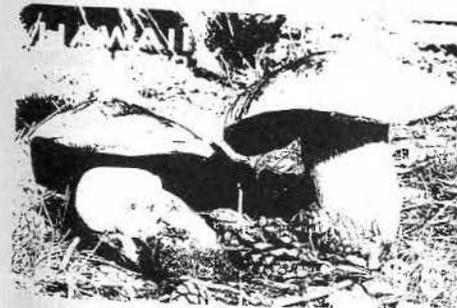
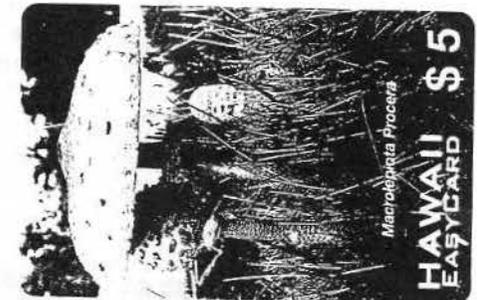
Alles begann mit Melonen: Mitte des 17. Jahrhunderts stellten Gärtner in der Nähe von Paris fest, dass in ihren mit Mist gedüngten Melonenbeeten immer wieder auch Champignons auftraten. Nachdem man die Beete abgeerntet und der Mist sich zufällig mit der Erde vermischt hatte, gediehen die Champignons noch besser. Bereits 1650 erschien in „Le Jardinier Francais“ der erste schriftliche Bericht über die Champignonkultur. Bemerkenswert ist, dass der Champignonanbau sehr schnell auch in England Nachahmer fand. 1780 entdeckte man, dass Champignons auch ohne Licht wachsen. Erst 1810 begannen die Franzosen, Stollen und Kasematten um Paris zu erstellen und diese für die Champignonszucht zu nutzen. Bald danach wurden viele der unterirdischen Höhlen (Katakomben) von Paris für die Kultivierung des Pilzes verwendet. Es wurden Stapel von Pferdedung kompostiert und das Material anschließend auf dem Boden der Höhlen zu Spitzbeeten geformt. Mit Sporen und Fruchtkörperstücken des wild wachsenden Champignons wurde das Substrat geimpft. Die auf diese Weise gezüchteten Pilze erlangten unter dem Namen <Champignon de Paris> große Bekanntheit. Ihre Kultivierung hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und in fast alle Länder der Welt verbreitet.

Austernpilze

Die Geschichte der Kultivierung des Austernpilzes ist jünger als die des Champignon und des Shiitake. Erste Kultur-Versuche mit Austernpilzen führte der französische

Züchter Matruchot 1897 durch. Bereits 1917 bot man auf der Basis vorbehandelten, sterilisierten Strohs Austernpilzbrut an und verwendete als Nährsubstrat Laubholz. Ende der 20er Jahre wurden Alternativsubstrate zum Naturholz erprobt. Wissenschaftler aus den USA, aus Ungarn und Deutschland haben dann gezeigt, dass der Austernpilz auch auf der Grundlage von verschiedenen Stroharten gezüchtet werden kann. Die eigentlichen Väter der intensiven Austernpilzkulturen waren aber die Gebrüder Toth, Vessey und Heltay aus Ungarn. Anfang der 60er Jahre. Erwähnenswert ist, dass aus diesen Entwicklungen das sogenannte HTTV-Verfahren (Austernpilz-Substratherstellung) hervorging, das in vielen Ländern patentiert wurde. Hobbyzüchter allerdings, die einfach und kostengünstig produzieren wollen, bauen den Austernpilz aber weiterhin auf Holzstämmen an.

Telefonkarten mit Pilzmotiv



2002 – Internationales Jahr der Berge

von Stefan Hiltz, Heßheim

Auf Initiative Kirgisiens wurde das Jahr 2002 von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Berge erklärt. Der 1992 vom Umweltgipfel in Rio de Janeiro angestoßene Prozess der nachhaltigen Entwicklung soll damit weitergeführt und verstärkt werden. Eines der wichtigsten Resultate dieses Kongresses war die Agenda 21, bestehend aus über 40 Kapiteln, die von 181 Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen unterschrieben wurde.

Die Agenda 21 enthält Lösungsansätze und-strategien für eine nachhaltige Entwicklung im 21. Jahrhundert. Durch das Internationale Jahr der Berge 2002 soll Kapitel 13 „Bewirtschaftung empfindlicher Ökosysteme: nachhaltige Bewirtschaftung von Berggebieten“ besondere Beachtung geschenkt werden. Auf internationaler, nationaler, regionaler und lokaler Ebene sollen Aktivitäten stattfinden, um die nachhaltige Entwicklung der Berggebiete zu fördern.

Das Jahr 2002 ist gleichzeitig das Jahr „Rio plus 10“ -zehn Jahre nach deren Verabschiedung soll über die Umsetzung der Agenda 21 Bilanz gezogen werden- sowie das Internationale Jahr des Ökotourismus. Durch diese Schwerpunkte sind interessante Synergien möglich. In das Internationale Jahr der Berge 2002 sind alle Regionen eingebunden, die mehr als ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen.

Hauptziel des Internationalen Jahres der Berge ist es, Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung über sensible Ökosysteme zu verstärken und die nachhaltige Entwicklung der Berggebiete zu fördern. Auch in Zukunft muss die Lebensqualität der dort lebenden Menschen gesichert und deren kulturelles Erbe erhalten bleiben.

Berggebiete erbringen für die Gesellschaft unverzichtbare Leistungen. Da diese jedoch vielfach keinen Marktwert haben, werden für deren nachhaltige Nutzung Maßnahmen und Strategien benötigt, welche den regionalen und lokalen Verhältnissen sorgfältig angepasst sind. Deshalb ist es wichtig, dass sich anlässlich des Internationalen Jahres der Berge weltweit Fachleute und Multiplikatoren treffen, um im intensiven Erfahrungsaustausch Lösungen für die besonderen Probleme dieser Regionen zu finden.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wurde beauftragt, gemeinsam mit Regierungen, Nichtregierungsorganisationen und anderen Bereichen der Vereinten Nationen geeignete Aktivitäten zum Internationalen Jahr der Berge vorzubereiten und durchzuführen. Die FAO hat ein Internationales Konzept erarbeitet, das als Leitfaden zur Information, Vorbereitung und Umsetzung des Internationalen Jahres der Berge 2002 dienen soll.

In Deutschland fiel der Startschuss zum Jahr der Berge am 15. Februar 2002. Das

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) bereitete die Aktivitäten der Bundesregierung zum Internationalen Jahr der Berge vor. Das BMVEL arbeitete dabei mit anderen Bundesressorts, Vertretern von Landesministerien, Wissenschaftlern sowie zahlreichen interessierten Verbänden zusammen.

Es gibt ein deutsche Internetangebot zum Internationalen Jahr der Berge, das Aktuelles zum Thema, genauso aber auch Hintergrundinformationen liefern soll. Unter der Rubrik Veranstaltungen können Veranstaltungen rund um das Jahr der Berge gemeldet werden. Dadurch entsteht im Laufe der Zeit ein umfassender Überblick über die in Deutschland stattfindenden Tagungen, Workshops, Ausstellungen, Exkursionen etc., die sich mit Bergregionen beschäftigen.

Zahlreiche Veranstaltungen von Verbänden, Hochschulen, Forschungsanstalten etc., die im weiteren Verlauf des Jahres 2002 stattfinden sollen, sind in Planung. Die Veranstaltungen zum Internationalen Jahr der Berge wollen insbesondere die Bewohner und Bewirtschafter von Bergregionen, die zahlreichen Mitglieder von Gebirgs- und Wandervereinen oder Umweltverbänden sowie alle Menschen ansprechen, die in den Bergen Erholung suchen. Sie alle und nicht zuletzt die an politischen Entscheidungen Beteiligten sind aufgerufen, sich für die nachhaltige Entwicklung in den Berggebieten einzusetzen.

Eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg des Internationalen Jahres der Berge ist aus Sicht der Bundesregierung, dass die anstehende Ratifizierung der ersten auch Protokolle zur Alpenkonvention (darunter auch die Protokolle „Berglandwirtschaft“ und „Bergwald“) im Jahr 2002 von allen Vertragsparteien abgeschlossen wird. Das deutsche Ratifizierungsgesetz wird derzeit vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit vorbereitet.

Getragen wird das Internationale Jahr der Berge in Deutschland von zahlreichen staatlichen und nichtstaatlichen Organisationen. Aus dem Bereich der Landwirtschaft wird die Kampagne unterstützt von der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft, der Arbeitsgemeinschaft Höhenlandwirtschaft, der Bayrischen Arbeitsgemeinschaft für Bergbauernfragen, dem Bundesverband der gemeinnützigen Landgesellschaften, dem Deutschen Bauernverband, dem Deutschen Grünlandverband, der Forschungsgesellschaft für Agrarpolitik und Agrarsoziologie, dem Forum Pro Schwarzwaldbauern sowie der IG Benachteiligte Gebiete.

Das Internationale Jahr der Berge hinterlässt auch philatelistische Spuren. Zum Beispiel veranlasste das Bundesministerium der Finanzen am 10. Januar 2002 im Rahmen der Briefmarkenserie „Für den Umweltschutz“ eine anlassbezogene Sonderbriefmarke zu 56 Cent, die mit einem Zuschlag von 26 Cent versehen ist. Mit dem Erlös aus dem Verkauf der Sonderbriefmarke, die von dem Nürnberger Grafiker Günter Gamroth gestaltet wurde, werden Umweltprojekte im In- und Ausland gefördert. Das Markenbild

zeigt eine Berglandschaft.



Auch die Post in Liechtenstein verausgabte am 4. März 2002 eine Sondermarke zu 70 Rp, die eine Alpenlandschaft darstellt und das Logo zum Internationalen Jahr der Berge aufweist. Zu dem Thema Alpenschutz und Berge erscheint die Marke in Verbindung mit einer weiteren Marke zu 1.20 sfr, die das 50-jährige Bestehen der Internationalen Alpenschutzkommission mit Sitz in Schaan würdigt.



Letztendlich weist auch der Absenderfreistempel des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft in Berlin auf das Internationale Jahr der Berge hin. Mit Sicherheit werden im laufenden Jahr noch weitere Markenausgaben und anlassbezogene Stempel erscheinen.



Quelle: www.berge2002.de; www.post.de

Die Wälder der Mangrove

von Siegbert Maywald, Passau

Im Mitteilungsblatt Nr. 21 (April 1981) unserer Motivgruppe gab es einen Artikel über die Mangrovenwälder. In der Zwischenzeit sind zu diesem Thema zahlreiche Neuheiten erschienen, so dass eine neuerliche Behandlung des Themas durchaus Sinn macht.

Mangroven sind eine typische Gehölzformation, die im Bereich flacher Küsten oder Flussmündungen vorkommt, aber auch noch 100 km und mehr flussaufwärts. An ungeschützten Brandungsküsten gibt es keine Mangrove.

Durch den Gezeitenhub wird dieser immergrüne Laubwald periodisch mit Meerwasser (Salzwasser) überschwemmt.

Es sind „Wälder, deren Bäume im Wasser wachsen“ (Theophrast).

Mangroven sind sowohl Waldgesellschaften als auch Baumarten. Mangroven-indian.-port.-engl.; grove im Englischen für Wäldchen, Gehölz.

Mangroven vertragen keinen Frost, sonst spielt das Klima eine geringe Rolle, so dass ihr Vorkommen nicht nur auf das tropische Gebiet beschränkt ist, sondern darüber hinaus bis an die Grenze der warm-gemäßigten Zone reicht (z.B. Südjapan, Kalifornien), sofern warme Meeresströmungen vorhanden sind. Am artenreichsten ist der Mangrovenwald jedoch im Bereich des Regenwaldklimas.

Geschätzt werden 15 Millionen Hektar Mangrove auf der Erde, davon

7 Mio h = 45% im asiatisch – pazifischen Raum

5 Mio h = 35% in Amerika

3 Mio h = 20% in Afrika

Die östliche Mangrove (an den Küsten des Indischen und westindischen Pazifischen Ozeans) ist wesentlich artenreicher als die westliche Mangrove (an den Küsten des Atlantiks und des östlichen Pazifiks). Beide haben keine gemeinsamen Arten, weisen aber Übereinstimmungen in den Gattungen auf.

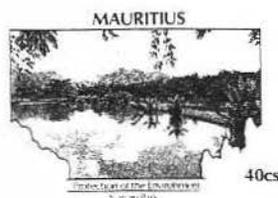
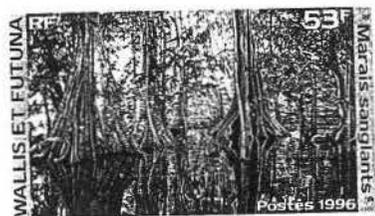
Einblick in die Landschaft der Mangrovenwälder geben die Abb. 1 – 9:

Wallis & Futuna	Mi.-Nr. 698
Mauritius	Mi.-Nr. 678
Malaysia	Mi.-Nr. 462
Surinam	Mi.-Nr. 1347 + 1348 (ein sehr blasser Anblick)
Sri Lanka	Mi.-Nr. 768
Thailand	Mi.-Nr. 1726 A
Neukaledonien	Mi.-Nr. 545, 1206

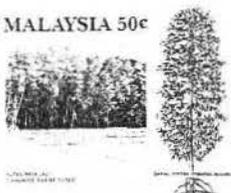
(zu 1206: es ist das Herz von Voh auf Grand-Terre, der Hauptinsel Neukaledoniens; ein von der Natur gestaltetes Herz aus Mangroven; auf der Marke nicht besonders gut

sichtbar, erscheint als Valentins-Marke 2002 in Frankreich; siehe „Briefmarkenspiegel“ Nr. 2/2002).

Peru Mi.-Nr. 1454
Kaiman-Inseln Mi.-Nr. 872 (ohne Abb.)



MALAYSIA 50c



AMERICA

SURINAME 60c



Die Baumarten des Mangrovenwaldes sind salzliebende Gehölze, deren Blattmaophologie und – physiologie dem Salzgehalt angepasst sind. Die Blätter sind lederartig und können die Transpiration zweckvoll beschränken. Mangroven sind lichtbedürftig. Deutlich erkennbar sind einzelne Zonen vom Meer zum Land ausgebildet, deren dort vorkommende Baumarten der jeweiligen Überschwemmungshöhe angepasst sind. Die typischen Stelzwurzeln sind Atemwurzeln.

- Sonnerratia = mit flachem Wurzelwerk und gegen Salzwasser besonders widerstandsfähig
- Rizophora = verästeltes Stelzenwerk, das bereits am Stamm ansetzt
- Bruguiera = der vom Meer entfernteste Teil mit nur zwei Überschwemmungen im Monat; gegen Meerwasser bereits empfindlich

Weitere Baumarten sind Ceriops, Xylocarpus, Lumnitzera, Aegiceras, Avicennia, Languncularia, Conocarpus und im Gebiet des Indischen Ozeans die Nipa-Palme, eine besonders schnellwüchsige Mangrove.

Vom Gebüsch (2 – 5 m) bis zu Bäumen von 20 m sind alle Höhen vertreten.

Die Abbildungen 10 – 21 zeigen die bekanntesten Bäume der Mangrove:

- Samoa Mi.-Nr. 872/75 (Bruguiera:Früchte, Jungpflanzen,Wurzeln,Baum)
- Kaiman-I. Mi.-Nr. 461/62 (Rizophora)
- Mauritius Mi.-Nr. 716 (Rizophora)
- Ä.Seychelle Mi.-Nr. 134 (Rizophora)
- Sri Lanka Mi.-Nr. 769 (Bruguiera)
- Weihn.-I. Mi.-Nr. 337 (Bruguiera)
- Tuvalu Mi.-Nr. 555 (Rizophora)

Mangrovenwälder sind ein natürlicher Schutz gegen Überschwemmungskatastrophen. Aber auch Mangrovenwälder sind bedroht, und zwar durch landwirtschaftliche Nutzung, Abholzung, Fisch- und Krabbenzucht, Wasserentnahme, Jagd.

Länder, in denen der größte Teil der Mangrovenwälder schon zerstört ist:

- Thailand 87%
- Indien 85%
- Singapur,Pakistan 78%
- Bangladesh 73%



Cayman Islands



Cayman Islands



Mauritius



Christmas Island



Mangroven sind ein Typ der Feuchtgebiete und genießen seit 1971 im Rahmen der „Ramsar-Konventionen“ über Feuchtgebiete von internationaler Bedeutung einen gewissen Schutz. Doch viele Staaten haben ihre Feuchtgebiete weder ausgewiesen, noch zum Schutz angemeldet, so dass nur weniger als zwei Prozent aller Feuchtgebiete der Erde durch Konventionen geschützt sind.

Neukaledonien Mi.-Nr. 584 (Abb. 22, Schutz der Natur)



Mangrovenwälder werden im 30 jährigen Umtrieb genutzt (z.B. in Süd- und Südostasien) und liefern Bau- und Brennholz. Das Holz ist besonders widerstandsfähig gegen die Schiffsbohrmuschel *Teredo*. Mangroven liefern außerdem Rohstoffe für Tannin- und Papierfabriken; einige Mangrovenbäume sind Bienenpflanzen (Honig und Wachs); Samenkapseln, Blattspitzen, Wurzelspitzen werden als Gemüse verwendet; aus Samen werden Salben gegen Geschwülste gewonnen.

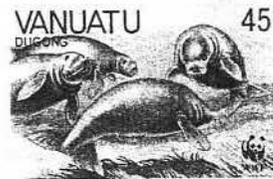
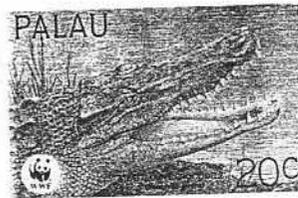
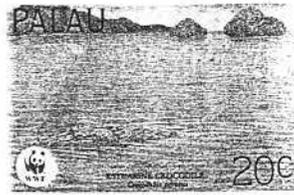
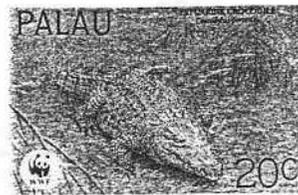
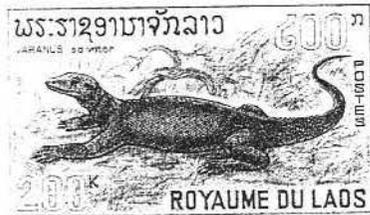
Vielfältig ist das Markenangebot bei der Tierwelt (Abb. 23-33 und 34-43):

Laos	Mi.-Nr. 221	Bindenwaran
Palau	Mi.-Nr. 690/93	Leisten- oder Salzwasserkrokodil, ZD (Das Leistenkrokodil ist das Hauptraubtier des Mangrovenwaldes)
Vanuatu	Mi.-Nr. 782/85	Gabelschwanzseekuh (mit dem klangvollen wissenschaftlichen Namen <i>Dugong dugong</i>)
Indonesien	Mi.-Nr. 1189 A	Komodowaran (Warane fressen Krokodil-eier)
Salomon-I.	Mi.-Nr. 655/58	Mangroven-Eisvogel, ZD
St. Vincent	Mi.-Nr. 1227	Krabbenbussard
Surinam	Mi.-Nr. 1671	Mangrovenreiher
St. Vincent	Mi.-Nr. 4570	Weißer Sichler in Mangrove
Brunei	Mi.-Nr. 430/33	Nasennaffen (Nasennaffen fischen nicht, sie sind Pflanzenfresser, Vorkommen: Borneo)
Indien	Mi.-Nr. 1760	Tiger
Swasiland	Mi.-Nr. 366	Leopard
St. Thomas	Mi.-Nr. 1146	Schmetterlinge der indo-australischen Mangrovenwälder (Die Markendarstellungen sind abbildgetreue Ausschnitte der wunderschönen Bilder aus der „Welt-enzyklopädie der Schmetterlinge. Das erleichtert die Zuordn.)

Sri Lanka
Kuba
Fidschi-I.

Mi.-Nr. 542
Mi.-Nr. 3749
Mi.-Nr. 614

Fischkatze
Mangrovenauster
Mangrovenschnapper



ID ID ID Format International Security Printers Ltd.





Weitere Bewohner der Mangrove (ohne Abbildung):

- Haubenlangur (Thailand 1034),
- Afrikanischer Schlangenhalsvogel (Senegal 380 u.a.)
- Fadenhopf (Papua Neuguinea 71 u.a.)
- Schwarznackempirol (Singapur 638 A u.a.)
- Blauwürger (Madagaskar 499)
- Kormoran (Laos 1223)
- Angolapitta (Gabun 754)

Die Mangrove als Lebensgemeinschaft zeigen die Abbildungen 44 – 50 und 51 – 54:
Kaiman-I. Mi.-Nr. 456/60, 463/64 Fauna und Flora im Mangrovensumpf, Schwamm, Fisch, Muschel, Leguan, Dreifarbenreihler, Fledermaus, Nachtreihler

Indonesien Mi.-Nr. 1469/71 Komodowaran, Malaiischer Knochenzüng-

Tonga

ler, Java-Haubenadler
Mi.-Nr. 1595 A/99 A, Bl. 40 Winkerkrabbe, Augenbrauente, Meeräsche, Kaiserschnapper/Mangrovengholz, Riffreihler/Blüten, Mangrovenkrabbe

Indonesien
Singapur

ohne Mi.-Nr. Indonesien 2000
Mi.-Nr. 1011/14 Indischer Fischotter, Schützenfisch, Grünkopfliege, Winkerkrabbe (Vierblock)



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



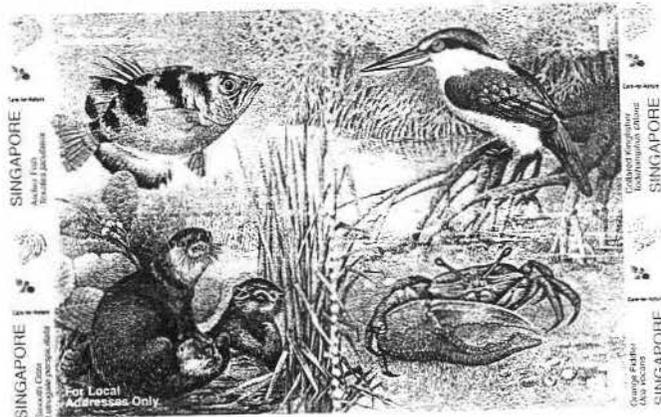
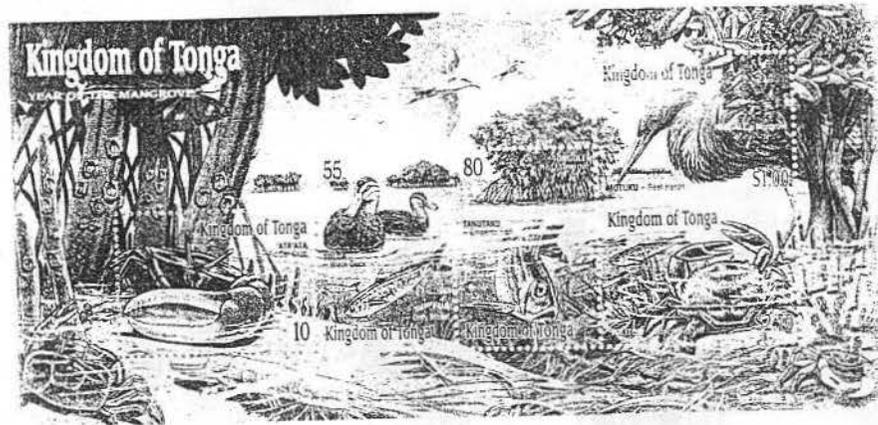
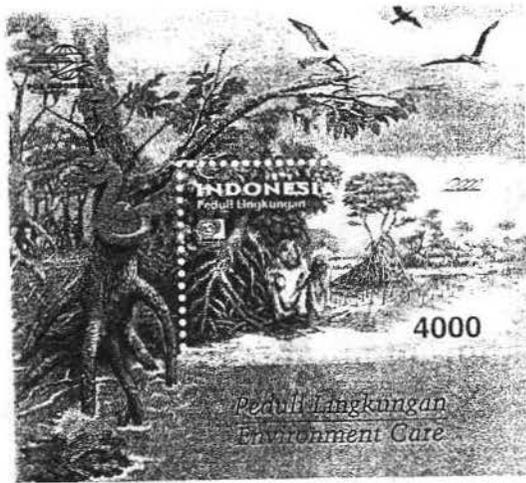
Cayman Islands



Republik Indonesia

Republik Indonesia

Republik Indonesia



PALAU'S STILT MANGROVE:
An Environmental Portrait



Palau - Inseln
Mi.-Nr. 318 - 337:
(von links oben nach rechts unten)

- Zügelseeschwalbe
- Weißling
- Schnäpper
- Grünkopfliebt
- Flughund
- Krokodil
- Südsee-Nachtreiher
- Mangrove (Rizophora)
- Farn (Asplenium)
- Hibiskus
- Fleckenfalter
- Wasserschlange
- Muschel - Schrecke
- Uferschnecke + Mangrovenauste
- Qualle
- Gestreifte Meeränsche
- Muscheln, Seeanemonen, Algen
- Kardinalfisch
- Schnapper

Palau-I. Mi.-Nr. 318/37 (ZD, Abb. 55)
Belize Aerogramm (ohne Mi.-Nr. und Abb.)

Quellen: Die bisher in den „Regenwald“-Artikel genannte Literatur
Öko-Atlas, Dietz-Verlag 1995
Brockhaus 1992
Grizmek's Buch der Ökologie, Kindler-Verlag 1973
Lexikon des Waldes
Weltencyklopädie der Schmetterlinge, Südwest-Verlag 1984
Pflanzenreich der Tropen
Natur 7/91

Wacholder ist der Baum des Jahres 2002

(dpa). - Mit dem immergrünen Wacholder ist ein alter Bekannter von Gin- und Wildfreunden, der deutsche Baum des Jahres 2002 geworden. Das weltweit am stärksten vorkommende Nadelgehölz, das 2000 Jahre alt werden kann, sei in Deutschland selten geworden, begründete das Kuratorium Baum des Jahres, seine Wahl. Wacholder (*Juniperus communis*) ist auch als Gewürz bekannt. Die schwarz-blauen Beerenzapfen verfeinern Wildspeisen und Sauerkraut oder lassen sich zu Gin oder Genever verarbeiten.

Wacholder - auch Zypresse des Nordens genannt- sei ein Verwandlungskünstler, sagte Kuratorium-Vorsitzender Silvius Wodarz in Berlin. Mal präsentiere er sich als Strauch, mal als bis zu 15m hoher Baum. Er vertrage tiefe Minusgrade und komme mit wenig Feuchtigkeit aus. Das Gewächs mit den sternförmig angeordneten Nadeln sei auf der gesamten Nordhalbkugel zu Hause. In Europa könne nur die Eibe noch älter werden. Das aromatisch duftende Holz sei weitgehend resistent gegen Insekten.

Wacholder stellt nur geringe Ansprüche an den Boden und hält auch verschmutzte Luft aus. „Der Wacholder ist erstaunlich widerstandsfähig -auch gegen Ozon“, sagte Wodarz. Deshalb sei er für die grüne Lunge in Städten besonders geeignet und sollte öfter angepflanzt werden. Der Sonne liebende Wacholder komme auch auf Heideflächen gut zur Geltung, sagte der Kuratoriumschef. Um den Baum in der Landschaft zu erhalten, müssten entsprechende Areale durch Schafe offen gehalten werden, ansonsten werde der Wacholder verdrängt. Im Mittelalter galt der Wacholder als wichtige Heilpflanze.

Die Auszeichnung „Baum des Jahres“ wurde erstmals 1989 vom Umweltschutzverein Wahlstedt in Schleswig-Holstein verliehen. Um eine möglichst breite Basis zu finden, gründeten mehrere Organisationen 1991 in Berlin das Kuratorium „Baum des Jahres“. Ziel ist es, jährlich auf eine Baumart aufmerksam zu machen und zur intensiven Beschäftigung mit ihr anzuregen, etwa durch Pflanzaktionen, Patenschaften, Wettbewerbe oder Schulunterricht.

**Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für 2002
schon bezahlt ???**

Bäume an Straßenlaternen verlieren ihr Laub später

(dpa). - Wie zeitig die Bäume im Herbst ihre Blätter abwerfen, hängt stark von der Tageslänge und Lichtverhältnissen ab. Wie Experten der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe in Münster berichteten, behalten zum Beispiel in der Nähe von Straßenlaternen stehende Bäume ihr Laub länger. Weitere wichtige Einflussfaktoren für den Blattfall seien Feuchtigkeit und Kälte. Auch Trockenheit könne den Prozess beschleunigen, unter Umständen sogar um Wochen.

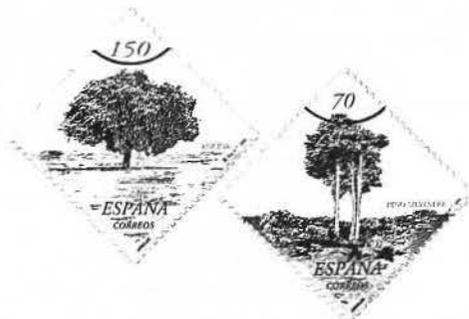
Dass Bäume überhaupt die Blätter verlieren, hat nach Angaben der Fachleute ökonomische Gründe: „Ein Blatt abzuwerfen und im nächsten Jahr ein neues zu bilden ist für die Natur offenbar einfacher, als es so auszustatten, dass es mehrere Jahre beständige Arbeit leisten kann“. In jedem Fall bedürfe es eines „aktiven und recht komplizierten Vorganges“, damit sich die Blätter lösen könnten.

Zunächst wird am Blattstiel eine spezielle Zellschicht ausgebildet, die weniger fest ist als das übrige Gewebe. „Die Zellen dieser Trennschicht werden mit Hilfe zweier Enzyme aufgelöst“, erläuterte der Kammer-Sprecher. „Sobald das Blatt gefallen ist, wandeln sich die äußeren Zellen in ein dickes, verholztes Gewebe, unter dem meist eine Korkschicht entsteht“. Lange Zeit hätten Forscher das Pflanzenhormon Abscissinsäure in Verdacht gehabt, den Blattverlust zu bewirken. Nach neueren Forschungen schein jedoch das ebenfalls als Pflanzenhormon wirksame Gas Äthylen dafür verantwortlich zu sein.

Keine wissenschaftlichen Zweifel gibt es inzwischen mehr an den Ursachen der herbstlichen Farbenpracht. Die anfängliche Gelbfärbung entsteht, wenn der grüne Farbstoff Chlorophyll abgebaut wird und die farblosen Umwandlungsprodukte aus dem Blatt verschwinden. Zurück bleiben gelbliche bis orange Farbstoffe, die fettlöslichen Carotinoide, die den Namen ihrem Vorkommen in der Karotte verdanken.



Es werden wieder dringend Artikel benötigt !!!



Unter dem Titel Bäume kommt eine neue Briefmarkenserie in Umlauf, deren Anliegen darin besteht, die typischen Baumarten der Iberischen Halbinsel besser bekannt zu machen. Die Marken dieser ersten Ausgabe des Jahres 2000 sind der Steineiche und der wilden Kiefer gewidmet.

Die wilde Kiefer (*Pinus sylvestris*) ist ein Nadelbaum, der nie seine Nadeln abwirft. Er erreicht bis zu 40 m Höhe, hat eine konische Krone und seine Rinde ist von rötlicher Farbe. Diese Baumart wächst in den meisten Naturgebieten Europas und ihr Bestand in Spanien wird auf ca. 615 Mio Exemplare in Wäldern auf Höhen zwischen 1000 und 2000 m geschätzt. Das höchste Vorkommen ist in der Sierra Nevada zu finden. Die wilde Kiefer ist perfekt an das Kontinentalklima angepasst und hält ohne Schwierigkeiten Temperaturunterschiede von 50° C, starke Stürme, Schnee und Eis aus. Sie kann durchaus 400 bis 500 Jahre erreichen und ihr Holz ist als eins der besten Kiefernholzer Spaniens geschätzt, insbesondere die Arten von Valsain und Soria.

Die Steineiche (*Quercus ilex L.*) ist ein Mitglied der Familie der Fragazien, welche so typisch für den Mittelmeerraum sind. Aus der letzten Zählung des spanischen Baumbestandes geht hervor, dass dort ca. 682 Mio Steineichen ein Gebiet von 3 Mio Hektar krönen. Mit ihrem dicken Stamm und der großen Krone erreicht die Steineiche bis zu 25 m Höhe. Sie ist ausgezeichnet gegen hohen Feuchtigkeitsverlust durch Verdunstung ausgerüstet und kann so lange Dürreperioden überstehen. Ihre Blätter sind schwarzgrün auf der Oberseite und mehr oder weniger weißlich auf der Unterseite. Ihre Frucht, die je nach Spezies süße oder bittere Eichel, wird vor Allem als Viehfutter benutzt. Die Steineiche ist einer der langlebigsten Bäume und kann bis zu 800 Jahre alt werden.

Auf diesen Briefmarken sind Abbildungen dieser beiden Baumarten zu sehen.

Vorratsliste April 2002

Diesmal wurden in die Vorratsliste Stempelbelege der 80er Jahre aufgenommen, mit Motiven aus dem Bereich Landwirtschaft, für die keine Rundsendungen vorgesehen sind. Die Belege mit überwiegend sauberen Stempelabschlägen sind meist mehrfach vorhanden. Eine Einzelbeschreibung erübrigt sich, da aus den Stempelabbildungen alle Daten hervorgehen (zu den 2-3 unscharfen Abbildungen sind keine Belege mit klareren Stempelabschlägen da).

Ludwig Bauer

Nr.	Bezeichnung	EURO
1-16	SCHWEIZ – frankierte Karten mit Stempelabschlägen und meist zus. Blankostempeln bei Handstempeln – nicht gelaufen - je	0,70
17-18	POLEN – Ganzsachen mit einem Stempelabschlag - je	1,00
19-30	DDR – Briefe (gelaufen) teilweise mit einem zusätzlichen Blankostempelabschlag – je	1,50

Rundsendedienst

Seit November 2001 sind eine Wein-RS mit ca. 50% Entnahme und 2 Pilz-RS mit ca. 30% bzw. 65% Entnahmen abgeschlossen. Inzwischen sind jeweils eine weitere RS in Umlauf. Im Spätherbst 2002 werden dann weitere RS gestartet, wenn bis dahin genügend Material zusammenkommt. Einiges wurde schon eingeliefert, aber für weitere qualitätvolle und preisgünstige Belege und Marken bin ich dankbar. Ich weise erneut darauf hin, dass derzeit nur für die Motive Wein, Pilze und evtl. Bienen RS möglich sind, weil sich bis jetzt für andere Motive nicht ausreichend viele Interessenten gemeldet haben. Es werden immer wieder Stempelbelege zu anderen Motiven zugeschickt. Damit machen sich die Einlieferer viel unnötige Arbeit und Kosten. Nur besondere Belege zu anderen Motiven (z.B. Absenderfreistempel vor ca 1950) kann ich in die Vorratsliste aufnehmen.

Schön wäre es, wenn auch die ausländischen Sammlerfreunde, von denen einige sehr an einer Teilnahme interessiert sind, die RS bekommen könnten, aber dies scheitert derzeit noch an den zu hohen Portokosten. Vielleicht bringt das immer stärker werdende Zusammenwachsen der EURO-Länder und die anstehende Postreform eine Besserung der Situation.

Stempel-Neuheiten-ABO

Der Stempel-Neuheiten-Dienst hat sich recht gut entwickelt. Neue Teilnehmer kamen dazu, und ich bin froh, dass Mitglieder bereit sind, die Stempelneuheiten anderer Länder zu besorgen. Derzeit kann ich neben den Stempeln Italiens mit San Marino aller gewünschten Motive auch die Stempelneuheiten von Deutschland, Österreich und Slovenien, sowie die Pilzstempel von Frankreich besorgen. Für Spanien und die Schweiz suche ich noch Beschaffer.



Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

- 1. Vorsitzender: Roger Thill, rue du Baerendall, L-8212 Mamer
Tel.: 00352 – 313872
- 2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil
Tel.: 0741 – 21783
- Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal
Tel + Fax : 0202-5288789
Bankverbindung: Postbank Essen
Konto-Nr. 246011437 BLZ: 36010043
- Redaktion: Gerlinde Weber, P.K.13, TR-35680 Foca – Izmir
Tel + Fax : 0090-232-8123755
- Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim
Tel.: 06326-7789
- Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim
Tel.: 06755-1389

Anschriften der Autoren:

- Albin Albinus, Mastweg 179, D-42349 Wuppertal
- Kurt Buck, Nagelschmieder 15, D-78628 Rottweil
- Stefan Hilz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim
- Siegbert Maywald, Bischof-Landersdorfer-Str. 58, D-94034 Passau
- H. Ziegenbalg, Villerupterstr. 13, D-01587 Riesa-Weida

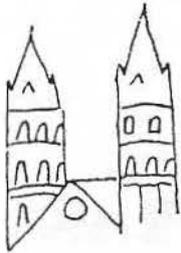
Mitteilungsheft Nr. 105 / April 2002 / Auflage 200 Exemplare
Preis im Einzelbezug: € 3,50 zzgl. Porto
Redaktionsschluss für Heft 106 ist der 1.6.2002

Wormatia 2002

Briefmarkenausstellung
im Rang III

9. - 12. Mai 2002 in Worms

Info 1



Briefmarkensammlerverein
Worms e.V.

Programm der Wormatia 2002:

Donnerstag, 09.05.2002:

Tagsüber - Aufbau der Sammlungen
Abends - Philastammtisch

Freitag, 10.05.2002:

10.00 Uhr - Eröffnung der Ausstellung
durch den Schirmherrn
nachmittags - Stadtbummel, Ausflug in

die Pfalz
abends - Philatreff am Rheinufer

Samstag, 11.05.2002:

Vormittags - Rundgang Jüdisches
Worms
Abends - Festabend der Wormatia 02

Sonntag, 12.05.2002:

Vormittags - Gottesdienstmöglichkeit,
Jury-Gespräch
Nachmittags - Preisverleihung und
Abbau

Während der Ausstellung Sonderfahrt
des Nibelungenbähnchens

- Programmänderungen vorbehalten -

