

Agrarphilatelie 177 · Juli 2019



Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt

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

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

unser Juli-Heft liegt vor Ihnen mit interessanten Themen.
Und wir haben Sommer. Also zwei erfreuliche Dinge.

Mein kleines Problem, das am Anfang des Jahres beim Versand unseres Heftes anstand, konnte nach etlichem Hick und Hack gelöst werden. Ich vermute, bei einer Umfrage, welche Poststelle zu den deutschlandweit kundenunfreundlichsten gehört, dürfte ich nicht mit abstimmen. Früher, als alles noch anders war, hätte ich von einem „Postamt“ geschrieben; das war in jener längst vergangenen Zeit, in der es noch hoheitlich tätige Beamte gab. Und es nicht auf die Rendite für den Eigentümer ankam. Ach, man könnte nostalgisch werden!

Zum Leitwesen der Aktionäre und zum Leidwesen der Kunden erhöht die Deutsche Post zum 1. Juli 2019 (wieder einmal) das Porto. Zudem wird der Bücher- und Zeitschriftenversand neu geregelt. Die Leistungen der Post werden teurer, nicht unbedingt besser: ein neuer Griff in unsere Kasse.

Wie bereits im April-Heft angekündigt, findet unsere Jahreshauptversammlung am Samstag, dem 28. September 2019, in Bensheim an der Bergstraße statt.

Wir werden im „Alleehotel Europa“ tagen. Die formelle Einladung zur Jahreshauptversammlung finden Sie in diesem Heft auf Seite 4.

Falls Sie nach Bensheim kommen und im Tagungshotel übernachten wollen, dann können Sie Ihr Zimmer unter der E-Mail-Adresse alleehotel@alleehotel.de – Stichwort Philatelistentag – buchen. Telefonisch geht's vermutlich auch: Telefonnummer 06251 10 50.

Informationen über Bensheim (eine reizende Kleinstadt am Fuße des Melibokus) und den „Philatelistentag“ finden Sie u.a. unter www.bergstrasse.de/briefmarkenverein-bensheim. Bensheim können Sie autotechnisch (A5 oder A6 südlich von Darmstadt (Achtung: auf der Brücke stehen häufig die „Straßenphotographen“) gut erreichen, und es gibt sogar einen Bahnhof. Bensheim bietet eine schöne Altstadt, und der Odenwälder Wein ist genießbar. Für

Weithin- und -hergereiste: ein Besuch des Klosters Lorsch (Weltkulturerbe), des Staatsparks Fürstenlager in Bensheim-Auerbach oder des Auerbacher Schlosses ist empfehlenswert. Und etwas südlicher: Weinheim, und noch südlicher: Heidelberg. Auch wer nicht ausstellt: Der Besuch des Deutschen Philatelistentags ist für uns Philatelisten so oder so interessant.

Meine Vorstandskollegen und ich würden uns freuen, wenn viele Mitglieder an der Jahreshauptversammlung teilnehmen.

Bis dahin wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer mit vielen Sonnentagen sowie erholsame Urlaubstage.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

NS: Zum Rücklauf der fehlenden Datenschutzerklärung von mir keinen Kommentar.

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

ernaehrungdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

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

<http://wirbellose.at> (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:

Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt

und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Umschlagsmarken lieferte Carlo Lonien: Sammeln von Kaffeemarken und -bohnen sind sein Metier

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	4
Hannß Philipp Klantzschmig war Wirt	5
Kurt Steffen-Wälti ist verstorben	5
Bauherren und ihre Feinde (Teil 4)	6
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Vierter Würfel)	8
Pflaumenvielfalt in Luxemburg	12
Gurkentruppe	13
Die Gurke wurde zum Gemüse des Jahres 2019/20 gekürt	14
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Ausstellungssammlung Teil 11)	21
Erneuerbare Energien: Wasserkraft	22
Von Rauchern und Nichtraucherern (Eine Satire)	27
Page Three Stamp	28
Fleischfressende Pflanzen: <i>Nepenthes villosa</i>	29
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Stekt Strömring und Ålandspannkaka	30
Was niemals nicht auf Herrn Heikes Teller kommt (Einleitung)	31
Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Knusprige Heuschrecken	32
Wirte mit eigenem Blatt	33
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	35
Thailand 2018: Thailand Exhibition Stamp	36
Frankreichs Erste	37
Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstausgabe in Frankreich (Première partie)	38
Baum des Jahres 2019: Die Flatterulme	42
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 23): Schlauchpilze als Becherchen	49
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft – Neuheiten	54
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohonen, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gäste: Walter Baldus, Michael Burzan, Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Der meteorologische Sommer hatte just angefangen. Es fehlten nur noch die Listen, die aber ruckzuck kamen.



Einladung zur Jahreshauptversammlung 2019

im Juni 2019

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 28. September 2019 um 14.00 Uhr

in 64625 Bensheim an der Bergstraße statt. Unser Tagungsraum ist im Allee-Hotel (Europa-Allee 45) neben der Weststadthalle.

Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert.

Die Tagesordnung:

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

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

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen



Anja Stähler



Roger Thill



Horst Kaczmarczyk



Zu den Marken auf der Titelseite

Hannß Philipp Klantzsch nig war Wirt

„Burger und wirth, auch vieler von Adel bedinter, seines Alters 74 Jahr, ist auff bitt seiner kinder in dieße 12 Brüder Stiftung ein und auffgenommen worden, den 25 Julii 1682.

Ist in Gott Sanfft und Seelich verschiden den 16. Januari 1685 und auff S(ankt) Johannes Kirchoff unter seinen stein, auff seiner Kinder unkosten begraben worden.“

Herr Hannß in geknöpfter Jacke zeigt in der rechten Hand wohl den Kassazettel, in der Linken hält er Handschuhe.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“; auch „Zwölfbrüderbücher“

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Kurt Steffen-Wälti

am 3. März 2019 im Alter von 86 Jahren verstorben ist.

Wir haben mit ihm ein aktives Mitglied verloren, das fast 20 Jahre lang an jeder Mitgliederversammlung teilnahm und uns mit seiner Frau Susanne immer am Messestand in Sindelfingen besuchte. Gespräche mit ihm, nicht nur über seine Sammelgebiete Tabak und Weinbau, waren immer sehr anregend.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie.
Wir werden ihn und seinen Rat vermissen.

Anja Stähler

Roger Thill

Horst Kaczmarczyk



Klaus Henseler

4

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Während Sie diesen Artikel lesen, stirbt eine Art auf unserem Planeten aus. Falls Sie deshalb auf die Idee kommen, diesen Artikel nicht zu lesen: die aussterbende Art werden Sie dadurch nicht retten können.

Haselmaus bremst Bauprojekt am Henneese

Die Hennetalsperre im Naturpark Sauerland-Rothaargebirge staut das Wasser der Henne oberhalb vom Meschede. Eine erste Staumauer des Hennesees wurde in den Jahren 1901–1905 gebaut. Sie hatte damals eine Höhe von 37,9 Metern. Im Flußsystem der Ruhr dient die Talsperre neben der Erholung der Niedrigwassererhöhung, dem Hochwasserschutz und der Stromerzeugung durch Wasserkraft; sie liefert jährlich im Mittel 5,8 GWh Strom. Vom Fuße des Staudamms führt eine Treppe („Himmelstreppe“) in 333 Stufen hinauf zur Dammkrone. An der Henneseetalsperre soll mit Baukosten von 1,6 Millionen Euro das Ausflugslokal „H1“ entstehen. Die Eröffnung war für Herbst 2017 geplant. Da Gutachter bei der Artenschutzuntersuchung angeknabberte Haselnüsse fanden, wurde von der Naturschutzbehörde ein Baustop vorgeschrieben, um die Winterruhe der Haselmaus nicht zu stören. Zudem werden auf Vorschlag der Behörde in der Nähe des Restaurants Büsche gepflanzt, in die die daumengroße Haselmaus nach Winterschlaf und Nistzeit umziehen kann. Die Haselmaus ist das Tier des Jahres 2017, gekürt von der Deutschen Wildtier-Stiftung und der Schutzgemeinschaft Deutsches Wild. Der Nager gilt als gefährdet und ist deshalb besonders geschützt.

Die **Haselmaus** (*Muscardinus avellanarius*) ist ein mausähnliches Nagetier aus der Familie der Bilche (*Gliridae*, Schlafmäuse). Sie wiegt 15–40 Gramm und wird knapp 15 Zentimeter lang, fast die Hälfte (5,8–6,8 Zentimeter) der Länge entfällt dabei auf den Schwanz. Das Fell des Tieres des Jahres



2017 ist gelbbraunlich bis rotbraunlich mit einem weißen Fleck an Kehle und Brust, am Schwanz ist sie meist etwas dunkler. Sie wird in freier Wildbahn 3–4 Jahre alt und ist mit 1 Jahr geschlechtsreif. Ihr bevorzugter Lebensraum sind Mischwälder mit reichem Buschbestand im nördlichen Europa. Als nachtaktives Tier schläft sie tagsüber in ihrem etwa faustgroßen, kugelförmigen, Kobel genannten Nest, das es in der direkten Umgebung verfügbaren Materials baut und in Büschen und Bäumen aufhängt. Die Haselmaus gehört zu den Allesfressern (Omnivoren): Nüsse, Samen, Beeren, Insekten, Vogeleier usw.

Beim Winterschlaf, den sie in einem frostsicheren Nest in Erdhöhlen oder Baumstümpfen verbringt, reduziert sich ihre Körpertemperatur. Das Weibchen wirft ein- bis zweimal im Jahr 2–5 Junge. Die

Haselmaus ist ein hervorragender Kletterer, diesich auch auf den dünnsten Zweigen wohl fühlt und die meiste Zeit in den Bäumen lebt. Dabei benutzt sie zum Teil die Hangeltechnik der Affen, um sich fortzubewegen. Das Revier der Haselmaus hat einen Radius von etwa 150 bis 200 Metern. Hauptfeinde sind u.a. Rotfuchs und Greifvögel; während des Winterschlafs werden sie gelegentlich von Wildschweinen ausgegraben und verzehrt. Da sie sich nicht verteidigen können, sind Haselmäuse Fluchttiere. Die Haselmaus wird in der weltweiten Roten Liste gefährdeter Arten der IUCN in der Kategorie „least concern“, also als nicht bedroht aufgeführt. Durch die Zerstörung und Zerstückelung der Lebensräume ist sie im nördlichen Europa jedoch seltener geworden. Die Haselmaus ist in den EU-Mitgliedstaaten in Anhang IV der FFH-Richtlinie gelistet. Lewis Carroll hat der Haselmaus in „Alice im Wunderland“ ein literarisches Denkmal gesetzt.

Geburtshelferkröten verzögern Wohnbau in Gevelsberg

Seit 2000 stockten die Planungen für das Gevelsberger Baugebiet Dörnerbusch (Ennepe-Ruhr-Kreis). 2017 begannen hier die Baumaßnahmen für 104 Wohneinheiten. Ein Grund für die Verzögerung waren 30 Geburtshelferkröten, die der Gutachter auf der Fläche ausgemacht hat. Der Investor aus Ennepetal kann sein Bauvorhaben nun komplett umsetzen, nachdem er zugesagt hatte, daß er für die streng geschützte, 4 Zentimeter große Kröte einen artgerechten Lebensraum in der Nachbarschaft einrichtet.

Die **Geburtshelferkröten** (*Alytes obstetricans*) sind eine Gattung der Froschlurche (*Anura*). Es sind kleine, zierliche bis gedrungene Froschlurche von meist unscheinbarer grauer oder brauner Färbung. Ihre Pupillen sind senkrecht gestellt und sehen bei hellem Licht schlitzförmig aus. Auf der Unterseite der Vorderfüße befinden sich je nach Art zwei oder drei Handballen. Die Verbreitung beschränkt sich auf das westliche und südwestliche Europa sowie einen sehr kleinen Teil Nordwestafrikas. Dabei



sticht besonders die Iberische Halbinsel mit der Anwesenheit von drei Festlandsarten sowie einer weiteren, auf den Balearen endemischen Art hervor. Nur die Gemeine Geburtshelferkröte kommt auch im westlichen Mitteleuropa vor. In Deutschland erreicht die Gemeine Geburtshelferkröte im östlichen Harzvorland ihre östliche Verbreitungsgrenze. Die auffälligste Besonderheit der Gattung ist die Fortpflanzungsbiologie. Die Männchen aller Arten übernehmen während der Paarung an Land die

Laichschnüre von den Weibchen, indem sie sie nach der Besamung in komplizierten Bewegungsabläufen um ihre Hinterbeine bzw. Fersengelenke wickeln. Danach tragen sie die Eier über mehrere Wochen mit sich herum, bis sie die ausschlüpfenden Kaulquappen schließlich in ein Gewässer entlassen. Ihre frühe Entwicklungsphase verläuft somit potenziell besser vor Freißfeinden geschützt als bei direkt ins Wasser abgelegtem Laich anderer Froschlurche. Die Geburtshelferkröte wird in der FFH-Richtlinie in Anhang II genannt; ferner gelten alle europäischen Lurcharten als „besonders geschützt“ gemäß Bundesartenschutzverordnung, sofern sie nicht sogar „streng geschützt“ sind.



Klaus Henseler

Vierter Würfel

Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

8 Der Kampf um die Farbe

Die US-amerikanische Milchindustrie führte wegen der Farbe der Margarine einen unerbittlichen Propaganda- und Desinformationskrieg und verleumdete die Margarine; sie wurde in Zeitungen von Milchvereinen als das Produkt von kranken Kühen, Schweinen, Hunden und streunenden Katzen dargestellt, und sie sollte Krebs und Wahnsinn verursachen.

In den späten 1870er und frühen 1880er Jahren verboten mehrere Staaten die Herstellung aller Arten von Margarine. In New York stellte die Margarineindustrie das Gesetz in Frage und setzte sich durch. Das New Yorker Appellationsgericht fest, daß Margarine ein gesundes Produkt mit im Wesentlichen den gleichen Eigenschaften wie Butter ist; ein Verbot stand daher in keinem vernünftigen Zusammenhang mit dem Recht des Staates, die Gesundheit, Sicherheit und das Wohlergehen der Öffentlichkeit zu schützen. Der Kongress der Vereinigten Staaten reagierte aufgrund von Forderungen der Milch-Lobby mit der Verabschiedung des „Oleomargarine Act“ von 1886, der der Margarineindustrie belastende Steuern und Lizenzgebühren auferlegte. Die Milchindustrie überzeugte einige Bundesstaaten, Gesetze zu verabschieden, die die Herstellung und den Verkauf von *gelber* Margarine verbieten. 1894



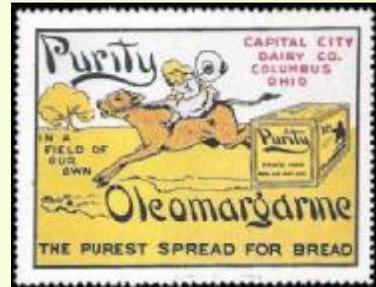
befand der Oberste Gerichtshof der Vereinigten Staaten, daß diese Gesetze eine verfassungsmäßige Ausübung der Macht eines Staates darstellten: die Befugnis, Vorschriften zu erlassen, um die Gesundheit, Sicherheit und das Wohlergehen seiner Bürger zu schützen.

Einige Staaten in den USA verabschiedeten Gesetze, die vorschrieben, Margarine in Pink färbten, angeblich um Verwechslung mit Butter zu vermeiden; diskutiert wurde auch, Margarine grün, blau oder sogar schwarz einzufärben (ähnliche Forderungen wurden auch vor der Verabschiedung der ersten deutschen Anti-Margarinegesetze erörtert). 1898 erklärte der Supreme Court die Vorschrift, Margarine zu färben, für verfassungswidrig: ein Bundesstaat habe das Recht, die Verfälschung von natürlicher Margarine zu verbieten, einschließlich des Verbots, es gelb zu färben, aber habe kein Recht, zu verlangen, daß Margarine rosa zu

färben sei. Es gab weiterhin Bestimmungen in einzelnen Bundesstaaten, die die Margarineproduktion und den -vertrieb beschränkten.

1902 änderte der 57. Kongress den „Oleomargarine Act“ von 1886, was durch besondere neu eingeführte Verbrauchssteuern zu einer erheblichen Verteuerung der Margarine führte: 10 Cent pro Pfund für künstlich gefärbte Margarine aber nur ¼ Cent pro Pfund, wenn es „frei von künstlicher Färbung war“; die 10-Cent-pro-Pfund-Steuer war ungefähr die Hälfte des Verkaufspreises eines Pfundes Margarine. Die Bundessteuer für gelbe Margarine „garantierte“, daß Margarine auch in Staaten, in denen sie nicht verboten war, nicht zu einem wettbewerbsfähigen Preis verkauft werden konnte.

1909 entschied der Supreme Court, wieder nach mehreren Anträgen der Milch-Lobby, daß Margarine, die mit Palmöl gefärbt war, immer noch künstlich gefärbt und daher der höheren Steuer unterworfen war. Nach den Änderungen von 1902 mußte jede Margarine, die in den Handel kam, einen Steuerstempel als Nachweis der Steuerzahlung tragen, der für gelbe Margarine 40 Mal höher war als sein weißer Gegenwert. Ein typisches Holzfaß mit einem Maß eines Firkins (für Butter: 56 Pfund) wurde von drei Metallreifen zusammengehalten. Die Steuerbanderolen wurden üblicherweise an dem mittleren Reifen befestigt, der „Bilge Hoop“ genannt wurde.



In den 50 Jahren zwischen der Erfindung von Mège Mouriès und dem Ende des Ersten Weltkriegs hatte sich die Herstellung von Margarine weiterentwickelt und verfeinert. Das Originalrezept von Mège Mouriès war – unabhängig von den Veränderungen einzelner Produzenten – gänzlich angepaßt. Der Schafsmagen wurde verworfen, damit die Milch leicht sauer werden konnte, bevor sie aufgewirbelt wurde. Hydriertes Öl wurde kurz nach dem Ende des 19. Jahrhunderts in die Formel eingeführt, und tierisches Fett wurde zugunsten von Pflanzenölen entfernt oder reduziert. Der Wechsel zu Pflanzenölen erfolgte nicht allein aus gesundheitlichen Gründen. Einer der Gründe für den Wechsel war die Umgehung der höheren Steuer auf künstlich gefärbte Margarine und die Ent-



scheidung des Supreme Courts der USA von 1909, daß Margarine mit Spurenelementen von bernsteinfarbenen Ölen noch immer im Geltungsbereich des Bundesgesetzes liege. Es schien eine Gesetzeslücke zu geben.

Die amerikanischen Margarinehersteller begannen, größere Mengen natürlicher Öle ihrer Margarine hinzuzufügen, mit der Theorie, daß es umso schwieriger sei, den Farbstoff künstlich zu nennen, je größer der Anteil am Endprodukt ist. Schließlich begannen die Unternehmen mit der Vermarktung von Margarine, die mit allen pflanzlichen Ölen und ohne tierische Fette hergestellt wurde, weil das Gesetz von 1886 in der Fassung von 1902 nicht auf solche Produkte anwendbar war. Es war für die Margarineindustrie ein nur kurzlebiger Sieg. Diese bernsteinfarbenen Gemüseprodukte wurden von der Milchindustrie als anti-amerikanisch bezeichnet, weil die verwendeten Primäröle – Palm- und Kokosnuß – fremd waren und nicht von amerikanischen Bäumen stammten. Die Kritiker verachteten solche Margarine als aus der „Kokosnuß-Kuh“ stammend.

Die Margarine-Industrie wechselte deshalb schnell zu heimischen Ölen – Baumwollsamens, Sojabohnen, Mais. Die John F. Jelke Company beispielsweise verwendete eine Mischung verschiedener Baumwollsamensöle, die als Betriebs-



geheimnis behandelt wurde. Der Wechsel zu amerikanischen Ölen wurde durchkreuzt, als der Kongress erneut zur Rettung der Milchindustrie kam, indem er Einfuhrzölle auf ausländische Öle und die höhere Steuer auf Margarine aus allen Pflanzenölen erhob. Die Margarineindustrie mußte sich zurückziehen: um die höhere Steuer zu vermeiden und ihre Produktkosten wettbewerbsfähig zu halten, mußte sie auf neutral gefärbte Öle umsteigen oder

in einigen Fällen die natürliche Bernsteinfarbe aus ihrem rein pflanzlichen Produkt bleichen. Nach fast einem halben Jahrhundert Kampf waren die Margarinehersteller wieder am Anfang – mit einem Produkt, dessen einziger Nachteil seine weiße Farbe war. Die Industrie war immer noch in der Lage, mit ihrem weißen Produkt einen separaten gelben Farbstoff bereitzustellen, der vom Verbraucher zur Herstellung von gelber Margarine verwendet werden kann.



Die Große Depression in den 1930er Jahren hatte zunächst die Krise in der Margarineindustrie vertieft. Mit dem folgenden wirtschaftlichen Abschwung wandten



sich die Amerikaner der Margarine zu. Langsam vereinten sich verschiedene Kräfte, um die „Scheinbutterindustrie“ zu unterstützen, von Hausfrauen, die es satt hatten, in ihren Küchen gelben Farbstoff mit weißem Öl zu vermischen, zu Bauern, die heimische Feldfrüchte anbauen und verkaufen wollten, die zu Öl verarbeitet und in der Margarine verwendet werden konnten. Die öffentliche Unterstützung zugunsten der Margarine wuchs. Als sich der Zweite Weltkrieg näherte, kaufte die Regierung der Vereinigten Staaten große Mengen an Margarine, die im Rahmen ihres Lend-Lease-Programms nach Europa verschifft werden sollte. 1940 und 1941 wurde das meiste nach England geschickt. 1941 begann Amerika mit der Lieferung von massiven Waffen und Nahrungsmitteln, um der Sowjetunion zu helfen. Margarine war eines der wichtigsten Lebensmittel, die geliefert wurden – fast 800 Millionen Pfund.

1941 verkündete die US-Regierung eine Definition von Margarine gemäß dem Bundesnahrungsmittel-, Drogen- und Kosmetikgesetz, und bald darauf schloß das US-Landwirtschaftsministerium Margarine als einen der Punkte in seinen sieben Grundnahrungsgruppen ein. Diese Handlungen der Bundesregierung gaben der Margarine eine offizielle Identität und beseitigten das Stigma der „Imitat-Butter“, das von der Milchindustrie gepflegt worden war. Nach dem Eintritt Amerikas in den Zweiten Weltkrieg explodierten die Verkäufe aller Margarinen. Die Regierung der Vereinigten Staaten setzte den Einkauf von Margarine für den Versand nach England, Russland und anderen belagerten europäischen Ländern fort. Innerhalb weniger Monate nach Pearl Harbor sah sich die amerikanische Öffentlichkeit mit Waren wie Benzin, Fleisch, Zucker und Butter konfrontiert. Die Rationierung wurde eingeführt, um Angebot und Nachfrage zu kontrollieren. Viele Verbraucher entschieden sich, Margarine zu kaufen, die nicht so stark wie Butter rationiert war: Es brauchte 16 rote Stempelrationspunkte, um ein Pfund Butter zu kaufen, aber nur sechs, um das gleiche Gewicht des weißen Butterersatzes zu kaufen. Sogar das Weiße Haus beschränkte angeblich die Verwendung von Butter zum Frühstück (in Deutschland wurde der Suppentopf eingeführt). Obwohl

Margarine immer noch weiß war, und vom Verbraucher zu Hause gefärbt werden mußte, wurde diese Aufgabe in der Mitte der 1940er Jahre weniger beschwerlich. Die Farbstoffwaffel wurde zuerst durch eine Kapsel aus gelbem Pulver und dann durch eine Kapsel aus Gelatine-Lebensmittelfarbe ersetzt, die leichter in die Margarine eingemischt werden konnte. Einige Unternehmen kamen auf die Idee, Margarine in einem biegsamen, transparenten „Squeeze“-Beutel zu verkaufen, die es dem Verbraucher ermöglichte, der Margarine und die Lebensmittelfarbe in der Tüte zu kneten; die Verwendung der Pads machte das Mischen viel sauberer und einfacher.

Irgendwann in den 1950er Jahren gab die Milchlobby den aussichtslos gewordenen Kampf gegen die gelbe Margarine auf.

(Klaus Henseler beschmiert im nächsten Heft die letzte Scheibe Brot mit Margarine)

Roger Thill

Pflaumenvielfalt in Luxemburg

Am 4. Dezember 2018 brachte die „Luxemburger POST Philately2 ein Markenheftchen à 10 Marken mit dem Thema Pflaumen zum Verkauf.

Das Layout wurde von Ierace, Dechmann + Partners aus Luxemburg gemacht. Der Druck erfolgte im hochauflösenden Offset-Druck bei Philapost, Boulazac in Frankreich. Format der selbstklebenden Marken: 35×35 Millimeter.

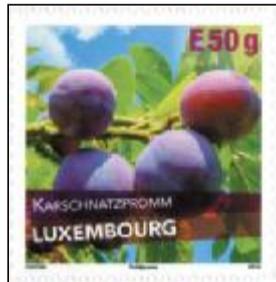
Insgesamt wurden von natur&emwelt (www.naturemwelt.lu) bis jetzt mehr als 100 verschiedene alte Pflaumensorten in Luxemburg gefunden. Ziel ist es, diese Sorten wieder in die Gärten und Bongerten zurückzubringen. Sie werden von natur&emwelt in verschiedenen Sortenerhaltungsgärten angepflanzt und im Rahmen von Pflanzprojekten in die Landschaft zurückgebracht.

Ich muß sagen, Informationen über die fünf verschiedenen Pflaumenarten zu finden, hat sich mehr als schwierig gestaltet!

Frühe Luxemburger Mirabelle oder auch **Wenkelcher Mirabelle** ist bei Brennern sehr beliebt.

Koupanz ist eine dicke blaue Pflaumenart – mehr war nicht zu finden!





Viele ältere Luxemburger kennen sie noch: die **Duederer**, eine große gelbe Eierpflaume, die im Schengener Dreiländereck verbreitet ist und dort zum Brennen, aber auch zum Einkochen, Backen und zur Marmeladenherstellung kultiviert wird.

Die **Prenzeprömm/Prunede Prince** ist robust und breit anbaufähig in mittleren Höhen. Mirabellengroße bis sehr große Frucht, wenig saftig – gut zum Einmachen; Schale leicht säuerlich; Fruchtfleisch je nach Reifestadium fest-knackig bis

weich; früher sehr beliebte Frucht zum Frischverzehr, für Kompott, Konfitüre und zum Trocknen; bei Vollreife gut steinlösend; Lokalsorte aus dem belgischen und französischen Teil von Lothringen und dem Luxemburger Gutland; hohe und regelmäßige Erträge; Früchte selten mit „Wurm“-Befall; Frühe Blüte, Selbst- oder Fremd-Befruchtung, guter Pollenspendler, Ernte im September. Gut für Transport, Platzfestigkeit bei Regen mittelgut, bei Reife gut „schüttelbar“. Anfälligkeit für Narrentaschenkrankheit und Monila gering.

Die **Karschnatzprömm** ist eine empfehlenswerte Tafelsorten für rauere Höhenlagen (Ösling).

Alle Marken tragen den Buchstaben E, d.h. diese können für Briefe bis 50 Gramm im XS-Format nach Europa benutzt werden

Quellen: PhilateLux

Zu den Gurken ab nächster Seite: **Gurkentruppe**

Das ist der Name einer deutschen Band, die sich ab 2006 insbesondere im Raum Köln mit Fußballliedern einen Namen machte. Das Quartett wurde bekannt mit dem Hit „Wer hat am letzten Spieltag nichts zu feiern?“, einem Schmähsong auf den FC Bayern München (wikipedia). Das Bild zeigt die Gurkenenernte auf einem sog. Gurkenflieger.



Ulrich Oltersdorf

Die Gurke wurde zum Gemüse der Jahre 2019/20 gekürt

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (www.nutzpflanzenvielfalt.de) hat die Gurke zum Gemüse des Jahres für 2019 und 2020 ernannt. Damit will der Verein zur Erhaltung und Verbreitung samenfester und damit nachbaufähiger Sorten anregen. In unserer Zeitschrift gab es bereits von K. Henseler eine kurze Beschreibung (Agrarphilatelie Heft 132, Juli 2008, Seite 166), die Ehrung der Gurke ist Anlaß, diese ausführlicher zu präsentieren.

Die Gurke (*Cucumis sativus*), auch als Kukurmer und Gartengurke bezeichnet, ist eine Art der Gattung Gurken (*Cucumis*) aus der Familie der Kürbisgewächse (zu der auch Melonen gehören).



Die Gurken wurden schon vor über 3000 Jahre von Menschen angebaut, sie sind weltweit verbreitet, und auch in Deutschland werden sie in allen Regionen seit langem verspeist. Das zeigt sich z.B. an den unterschiedlichen regionalen Namensgebungen, z.B. Agork (niederdeutsch), Augurke (Holstein, Ostfriesland), Cucumern (Süddeutschland, Wangeroo, Unterweser), Gommern (Schwaben), Gummer (Pfalz), Kümmerling (Nürnberg, Bamberg), Kukurmer (Hessen, Unterweser), Kummern (Hamburg) usw.

Gurken gehören zu den wirtschaftlich bedeutendsten Gemüsearten. Mit der unterschiedlichen Nutzung zusammenhängend, werden im Wesentlichen zwei Sortengruppen unterschieden: die Salatgurke (oder Schlangengurke) und die Einlege- oder Gewürz-(Zucker-, Senf-)gurke. Ein Großteil der einstigen Vielfalt der Gurken ist verschwunden, moderne Züchtungen sind vorherrschend. Neben den länglichen und walzenförmigen Typen gibt es auch keulenförmige, sowie sehr kurze und kugelige Formen.



Die Gurke ist eine einjährige Pflanze, die niederliegend und kletternd wächst und dabei 1–4 Meter lang werden kann. Manche Zuchtsorten wachsen wesentlich gedrungener und kompakter. Die ganze Pflanze ist borstig-steif behaart. Die Blätter sind gestielt und ebenfalls rau behaart. Die Frucht ist eine Panzerbeere.



Sie wird 10–60 Zentimeter lang. Die Form ist walzlich bis schmal-eiförmig, unterschiedlich stark gekrümmt, stielrund bis undeutlich drei- bis sechskantig. Die Oberfläche ist höckrig-warzig bis glatt. Die unreifen Früchte sind zur Zeit der Ernte grün, bei einigen wenigen Sorten auch gelb oder weiß. Das Fruchtfleisch ist meist weiß, bei einigen Sorten auch orangefarben. Zur Reife sind die Früchte je nach Sorte grün bis gelb und nicht genetzt oder orange bis braun und genetzt.



Die Gurke ist der kältetoleranteste kultivierte Vertreter der Kürbisgewächse und kann auch noch in Nordeuropa angebaut werden.

Die Heimat der Gurke liegt wahrscheinlich in Indien, wo sie etwa um 1500 v.Chr. domestiziert wurde. Von Indien hat sie sich in alle warmen Gebiete der Alten Welt ausgebreitet. Aus dem Irak sind Beschreibungen der Gurke aus der Zeit um 600 v.Chr. bekannt, aus dem Mittelmeergebiet von 200 v.Chr. Bei den Römern war die Gurke weit verbreitet und beliebt. Im Mittelalter kam sie via England nach Mitteleuropa. Gurken gehören zu den weltweit verbreitetsten Gemüsesorten (neben Tomaten, Zwiebeln, Kohl). Im Jahr 2017 wurden weltweit 83,8 Millionen Tonnen Gurken (einschließlich Gewürzgurken) geerntet (FAO-Daten). Die zehn größten Produzenten ernteten zusammen 90% der Welternte, 77% allein in China.

# 1 VR China	64.824.643	# 7 Ukraine	896.280
# 2 Iran	1.981.130	# 8 Usbekistan	813.591
# 3 Rußland	1.940.010	# 9 Spanien	634.824
# 4 Türkei	1.827.782	#10 Japan	559.500
# 5 USA	1.012.378	
# 6 Mexiko	956.005	#19 Deutschland	256.689

Im nördlichen Europa, in Asien und dem Mittleren Osten werden Salatgurken vorwiegend in Gewächshäusern gezogen. Sie sind der gebräuchlichste Typ und werden auch Schlangengurken genannt. Ihre Form ist zylindrisch, leicht gekrümmt, glatt, stachellos und verjüngt sich zu beiden Seiten. Am meisten sind Früchte mit Gewichten von 300–400 Gramm und 400–500 Gramm im Handel. Größere Sortierungen sind möglich, aber nicht wirtschaftlich. Gewächshausgurken erzielen aufgrund ihrer Qualität, besonders des makellosen Aussehens, die besten Preise. Führende Länder sind die Niederlande, Großbritannien, China, Japan, Korea und der Mittlere Osten. Im Gewächshaus können 3–5 Ernten pro Jahr erzielt werden.



In Deutschland ist der Spreewald ein bekanntes Anbaugebiet für Gurken, andere liegen in Niederbayern, Unterfranken, Baden-Württemberg und im Rheinland.

Die Einlegegurken werden überall überwiegend im Freiland gezogen und werden auch als „Landgurken“ vermarktet. Sie werden auf Gewichtsbereiche von 100 Gramm sortiert. Je nach Wunsch der jeweiligen Konservenfabrik werden sowohl glattschalige wie auch gestachelte Fruchtsorten ausgesät. Einlegegurken erntet man im unreifen Zustand, alle Früchte an der Pflanze werden bei der regelmäßigen Ernte im Rhythmus von 3 bis 7 Tagen geerntet und später maschinell nach Größe sortiert. Die kleineren Sortierungen werden als Cornichons und Gewürzgurken in Gläsern konserviert. Mittlere Sortierungen werden als Gurkentopf oder in großen Dosen vermarktet und die größeren Sortierungen werden zu „Zungengurken“, „Gurken-Sticks“, „Gurkenhappen“ oder „Schnitzelgurken“ weiterverarbeitet.

Eine weitere im Freiland angebaute Gurkensorte ist die „Schälgurke“, diese wird nur im reifen Zustand geerntet und ist dabei etwa 30–50 Zentimeter lang. Nachdem die Schale und das Kernhaus entfernt wurden, wird sie in kleine Würfel geschnitten und kommt als Senfgurke in den Handel.



Die Salatgurken werden vorwiegend frisch als Salat verzehrt. Die Einlege- und Schälgurken werden durch Milchsäuregärung als Salzgurken oder mit einem Essigsud eingekocht und als Gewürzgurken oder Saure Gurken bezeichnet. Ausgewachsene Schälgurken können ebenfalls roh gegessen werden, oder sie werden zu Senf- oder Honiggurken verarbeitet oder als Schmorgurke zubereitet.



Gurken können auch als Suppe oder für Kochgerichte verwendet werden. Es gibt, international gesehen, sehr viele verschiedene Rezepte mit Gurken, mit verschiedensten Gewürzen; z.B. in Deutschland Dill; in Asien auch Chili, Fischsauce usw. In Ost- und Südasiens werden Gurken gern als Gemüsebeilage gekocht, so werden z.B. in Indien Gurken in Currys und Chutneys verwendet. In Asien werden auch die Samen gegessen und aus den Samen wird ein Öl gewonnen, das ebenfalls in der Küche Verwendung findet. In Südasiens werden auch die jungen Blätter und Sprossen als Gemüse gekocht und gegessen.

Gurken sind ein sehr kalorienarmes Gemüse (97% Wasser), die restlichen 3% enthalten Mineralstoffe und Vitamine vor allem in der Schale, deshalb sollten Gurken nicht geschält verzehrt werden.

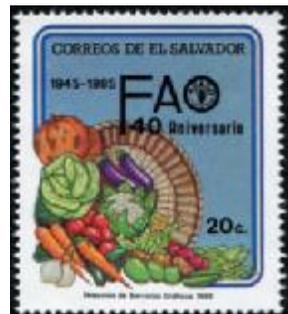


Gurken finden auch in der Naturkosmetik Verwendung, z.B. die berühmten Gurkenscheiben für müde Augen und Gurkensaft für die reine Haut.

Die Informationsquellen, sowie weitere Informationen zu Gurken, sind in der www.nutzpflanzenvielfalt.de zu finden.

Sie sind auf Briefmarken folgender Postanstalten zu sehen:

- Ålandinseln (Finnland) (MiNr.134–135; 2.2.1998) Landwirtschaft, u.a. Gurkenernte (Abb.)
- Aruba (MiNr.944–948; 29.7.2016) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Botswana (MiNr.368–71; 4.11.1985) Weihnachten: Eßbare Gurkenfrüchte. Kiwano (*Cucumis metuliferus*) (Abb.), *Acanthosicyos naudinianus*, *Coccinia sessilifolia*, Balsamapfel (*Momordica balsamina*)
- Bulgarien (MiNr.1079–1084, 19.9.1958) Freimarken: Gemüse, u.a. Gurke (Abb.) (MiNr.1724–1735, 15./24.7.1967) Wirtschaftliche Erfolge, u.a. Gurke Gewächshaus (Abb.)
- Finnland (MiNr.2025–32; 8.3.2010) Lustiges Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)





- Haiti (MiNr.899–905; 4.7.1967) Nutzpflanzen, Jean-Jacques Dessalines, u.a. Gurke
- Japan (MiNr.6452–6466; 23.7.2013) Tag des Briefschreibens, u.a. Gurke (Abb.), (MiNr. 6818–6827, 4.6.2014) Gemüse und Obst (II), u.a. Gurke (Abb.)
- Jordanien (MiNr.2036–2045; 7.10.2009) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Korea-Süd (MiNr.1917,5.3.1997) Freimarke: Schwammgurke (*Luffa*)
- Liberia (MiNr.6469–6472; Block 670; 17.6.2014) Internationale Briefmarkenausstellung PHILAKOREA 2014, Seoul: Südkoreanische Küche, u.a. Gurken-Kimchi
- Libyen (MiNr.2587–2602; 17.7.1998) Bewässerungsprojekt „Großer Künstlicher Fluß“ (III): Gemüsesorten, u.a. Gurke
- Litauen (MiNr.1221; 9.7.2016) Kulinarisches Erbe. Gurken mit Honig (Abb.)
- Luxemburg (MiNr.2095–2097, 13.9.2016) Alte Gemüsesorten (III), u.a. Gurke
- Malediven (MiNr.672–677; 26.7.1976) Gemüse (I), u.a. Gartengurke (*Cucumis sativus*) (Abb.)
- Namibia (MiNr.731–734, 10.9.1992) Gleichstellung der Behinderten, u.a. Verpacken von Gurken
- Niederländische Antillen (MiNr.1559–1566, 19.6.2007) Obst und Gemüse, u.a. Gurke
- Polen (MiNr.2329–2336, 10.9.1974) Internationaler Gartenbaukongreß, Warschau, u.a. Gurke
- Rumänien (MiNr.2131–2136, 25.3.1963) Gemüse, u.a. Gurke (Abb.)
- Rußland (MiNr.2267, 13.1.2016) Regionale Zusammenarbeit im Bereich der Kommunikation (RSS): Nationale Küche. Okroschka-Suppe, Rezept mit Gurke
- Ukraine (MiNr.1572–1575, 27.9.2016) Gemüse, u.a. Gurke
- Venda (Südafrika) (MiNr.163–166, 2.10.1987) Feldfrüchte, u.a. Wilde Gurke (*Cucumis africanus*)
- Zentralafrikanische Republik (MiNr.1724–1730, 6.11.1996) Flora und Fauna, u.a. Gurke (Abb.)

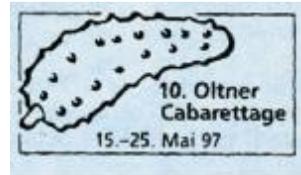
Daneben sind Gurken auf Briefmarken zu sehen, die allgemein Gemüse als Motiv haben, z.B. bei (Gartenbau-)Ausstellungen, landwirtschaftlichen Messen, gesunder Ernährung usw. Die folgende Liste führt solche Briefmarken auf, wobei einerseits Marken fehlen, wenn die Gurken im „Gemüsekorb“ übersehen wurden und andererseits könnten auch ähnlich aussehende Sorten – z.B. Zucchini – als Gurke notiert sein.

- Algerien (MiNr.1001–1003, 21.9.1989) Einheimische landwirtschaftliche Produkte, u.a. Gurken
- Australien (MiNr.1023–1026, 10.4.1987)andwirtschaftsausstellungen, u.a. Gemüsestand mit Gurken (Abb.); (MiNr.2862–2866, 24.7.2007) Märkte, u.a. Adelaide Central Market; Gemüse – mit Gurken
- Chile (MiNr.2287–2290, 31.7.2008) Bestimmung der Stadt Chillán zu einer der vier Austragungsstätten der Weltmeisterschaft im Frauenfußball für Spielerinnen unter 20 Jahren, u.a. Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- El Salvador (MiNr.1583–1584, 16.10.1985) Welternährungsorganisation, u.a. Korb mit Gemüse (mit Gurken) (Abb.); (MiNr.2166 bis 2167, 14.10.1999) 50 Jahre Ernährungsinstitut für Mittelamerika und Panama (INCAP) Gefüllter Teller und Getränke, Obst und Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- Griechenland (MiNr.1441–1444, 16.3.1981) Griechische Ausfuhrprodukte, u.a. Gemüse (mit Gurken)
- Guernsey (GB) (MiNr.662–669, 28.2.1995) Lächelnde Gesichter aus landestypischen Produkten, u.a. Gurke (Abb.)
- Kaiman-Inseln (MiNr.1296–1299, 29.3.2017) 50 Jahre organisierte Landwirtschaft, u.a. Gemüseanbau (mit Gurke) (Abb.)
- Korea Nord (MiNr.4024–4031, 20.5.1998) Gemüse, u.a. Gurken Rettich, Lauch, Kürbis, Karotte (Kleinbogen A) (Abb.)
- Libyen (MiNr.1863–1865, 28.8.1991) Gaddhafi – Förderer von Bewässerungsprojekten, u.a. Obst und Gemüse (mit Gurken) (Abb.)
- Luxemburg (MiNr.1728–1729, 5.12.2006) 75 Jahre Luxemburgische Gartenbauvereinigung, u.a. mit Gurken
- Malaysia (MiNr.1712–1719, Block 140; 23.3.2010) Märkte u.a. Gemüsehändlerin (mit Gurken), Markthalle
- Norwegen (MiNr.906–907, 4.6.1984) Norwegische Gartenbaugesellschaft – Gemüsekollage (mit Gurke)





- Österreich (MiNr.1444–1446, 18.4.1974) Wiener Internationale Gartenschau, u.a. Gurken
- Salomon-Inseln (Mi967–968, 23.5.1998) Landwirtschaftliche Entwicklungshilfe durch die Republik China (Taiwan): Gemüseanbau, u.a. Gurke (Abb.)
- Saudi-Arabien (MiNr.1159–1160, 16.10.1992) Welternährungstag, u.a. Gemüse (mit Gurken); (MiNr.1201–1202, 16.10.1994) Welternährungstag – Gemüse, Getreide und Obst in Globus (mit Gurken)
- Schweden (MiNr.2361–2364, 21.8.2003) Erntezeit (u.a. mit Gurken)
- Sowjetunion (MiNr.1741–1744, 12.12.1954) Fortschritte in der Landwirtschaft (II) Gemüsegärtnerei (mit Gurken)
- Spanien (MiNr.4986, 26.6.2015) Internationales Jahr des Bodens, u.a. Gurke
- USA (MiNr.723, 15.3.1958) Gartenbauvereine – Horticulture, u.a. Gurke
- Wallis- und Futuna-Inseln (MiNr.1132, 13.7.2016) Diabetesprävention – Teller mit Gemüse und Früchten (mit Gurken) (Abb.)
- Werbestempel zu „10.Oltner Cabarettage – 15.–25. Mai 1997“ – Cornichon (Gewürzgurke) – Schweizer Kabarettpreis (Abb.)



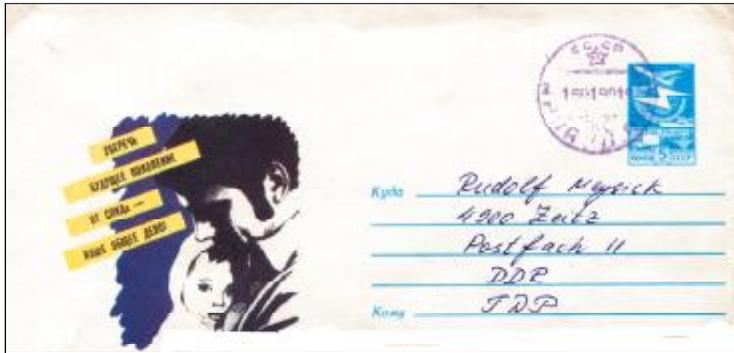


Horst Kaczmarczyk

Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 11)

Der Kampf gegen die Drogen



AIDS verbreitete sich fast unbemerkt Mitte der 1970er Jahre. Am Ende des letzten Jahrhunderts, sollen etwa 18 Millionen Menschen allein in Europa infiziert sein!





Adolf Bläumauer

Erneuerbare Energien: Wasserkraft

Es klappert die Mühle am rauschenden Bach – ausschließlich zur Energiegewinnung hat es sich schon lange ausgeklappert. Nur ein schwaches Vibrieren spürt man im Kraftwerksraum, und dazu ist ein kaum hörbares Surren von der Nostalgie übrig geblieben.

Die Kraft des fließenden Wassers als Energiequelle zu nutzen ist eine alte Entdeckung. Historiker schätzen, daß in China bereits vor 5.000 Jahren Wasserkraft zur Anwendung kam. Andere alte Kulturen wie am Indus und im Zwischenstromland haben vor 3.500 Jahren die ersten durch Wasserkraft angetriebenen Maschinen in Form von Wasserschöpfkrädern zur Bewässerung der Felder bzw. zur Trinkwasserversorgung in den Städten eingesetzt. Griechen

und Römer benutzten Wasserräder zum Mahlen von Getreide und zur Bewässerung.



Vom Mittelalter bis zum Industriezeitalter spielte die Wasserkraft eine große Rolle und wurde



zur Erzeugung mechanischer Energie in Mühlen direkt genutzt. Heute wird fast alle so gewonnene Energie mittels Generatoren in Strom umgewandelt.



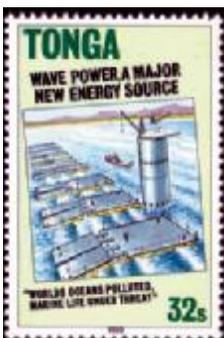
Die Erfindung der Dampfmaschine verdrängte langsam die Wasserkraft. Ab dem 19. Jahrhundert begann man, Wasserräder durch leistungsstärkere Maschinen, die Turbinen, zu ersetzen. Diese konnten Wasser aus großen Fallhöhen und auch Flüsse als Energiequellen nutzen. Wasserkraftwerke, so wie wir sie heute kennen, gibt es erst seit ca. 100 Jahren.

Das Prinzip eines **Wasserkraftwerks** blieb bis heute unverändert. Wasser wird aus einem höher gelegenen Speicher über Druckleitungen zum Kraftwerk geführt. Heute werden praktisch nur mehr Lauf- bzw. Speicherkraftwerke gebaut.

Gezeiten-, Wellen- und Strömungskraftwerke sind meist



Gezeiten-, Wellen- und Strömungskraftwerke sind meist



Prototypen für Forschungszwecke und wirtschaftlich nicht relevant (Philatelisten belegen sie natürlich!)



Laufkraftwerke werden an Flüssen gebaut und können keinen oder nur sehr begrenzten Einfluss auf das Volumen des aufgestauten Wassers nehmen. Sie dienen daher zur Deckung der Grundlast. Meist bestehen sie aus einer wehrgebildeten Staustufe in einem fließenden Gewässer. Merkmal: große Durchflußmenge – kleine Fallhöhe.

Speicherkraftwerke besitzen einen Energiespeicher in Form von Seen, deren Pegel vom Kraftwerksbetreiber gesteuert werden kann. Die Leistung läßt sich sehr gut an den effektiven Bedarf im Stromnetz



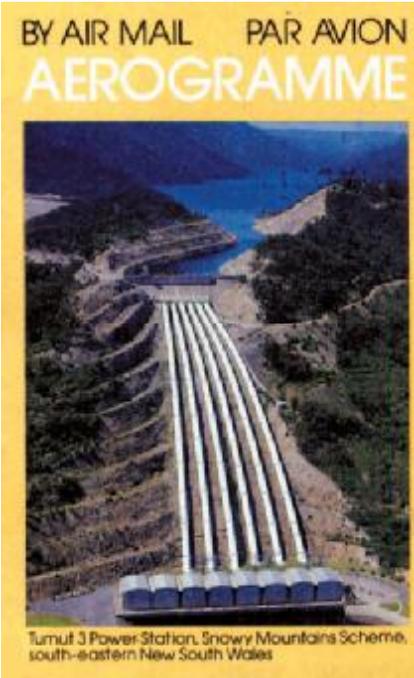
7244 Wäldachtal im Nördlichen Schwarzwald
Die alte Sägmühle – noch in Betrieb – ist eine Sehenswürdigkeit des Luftkurorts Wäldachtal-Lützelhardt (850–1000 m) bei Freudenstadt. Auskunft über (0 74 63) 29 40

11173 36000 3 88
 (Absender)
 (Straße und Hausnummer oder Postfach)
 (Postleitzahl) (Ort)

Postkarte

(Straße und Hausnummer oder Postfach)

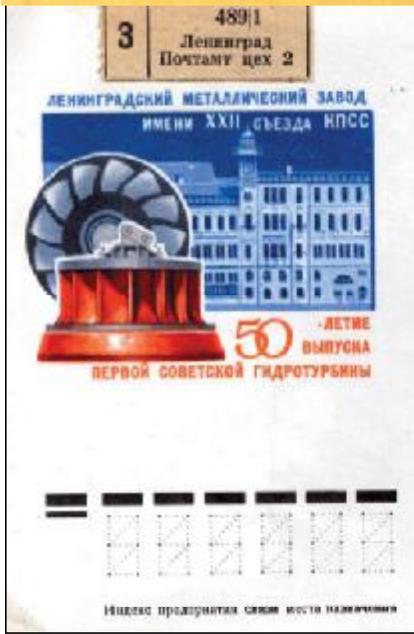
(Postleitzahl) (Bestimmungsort)



анpassen. Wenn kein Bedarf besteht, kann die Anlage vorübergehend stillgelegt werden. Die Leistung läßt sich innerhalb von Minuten hochfahren. Speicherkraftwerke dienen daher zur Abdeckung von Spitzenbedarf. Merkmal: kleine Wassermenge – große Fallhöhe.

Das größte **Wasserkraftwerk** weltweit ist in China am Jangtsekiang die 3-Schluchten-Talsperre; in Afrika ist am Kongo ein noch leistungsstärkeres Kraftwerk in Planung.

Wasserkraft deckt zur Zeit 17% der weltweit verbrauchten Energie, aber etwa zwei Drittel der gesamten aus erneuerbaren Quellen erzeugten Energie. In Österreich beträgt die aus Wasserkraft erzeugte Energie aus erneuerbaren Quellen 55%, in der Schweiz 60%





(Abart wegen falscher Perforierung)



Österreichweit sind die Möglichkeiten zur Gewinnung von Energie aus Wasserkraft ziemlich ausgereizt. Umweltschützer und Landschaftsbewahrer erheben gegen jede neue Planung Einspruch.

Manchmal verständlich, wenn plötzlich ein unberührtes Gebirgstal von einer Betonsperre und einer Hochspannungsleitung verziert wird oder ein Fluß an einer der markantesten Stellen zu einem toten Gewässer angestaut wird.

Ausbau JA, aber mit Augenmaß!



Johannes Kohlen

Von Rauchern und Nichtrauchern (*Eine Satire*)

Eine leere Fläche – gut geeignet, um sie mit Sätzen wie diesem zu beschriften, groß und deutlich, einprägsam: Rauchen gefährdet ihre Gesundheit! Die leere Fläche ist eine Treppenhauswand und ein Witzbold hat das dort hingeschrieben, ein Witzbold. Im ganzen Haus raucht niemand, alles Nichtraucherhaushalte. Zur Klarstellung: Keine Partei verhält sich gegenüber Rauchern intolerant oder missionarisch, will sie nicht bekehren zum Nichtrauchen. Alle leben selbstverständlich ohne Zigaretten, Pfeifen und Zigarren. Friedliche Leute.

Was soll also dieser Spruch in unserem Treppenhaus? Der das dahin geschrieben hat, muß sich wohl in der Hausnummer geirrt haben. Nebenan, ja, da qualmt es aus allen Fenstern, Türen, Fluren, Kellerlöchern und Kaminen. Aber in unserem Haus rauchen nur die Köpfe. Und diese rauchen noch mehr, seitdem die Gesundheitsgefährdungsandrohung im Treppenhaus zu finden ist. Ein kleines Zettelchen mit der Aufschrift „Rauchen kann tödlich sein!“ in jedem Briefkasten, das hätte die Hausgemeinschaft ohne weiteres als lästige Werbung empfunden und wie jede andere Werbung in den Müll geworfen, aber diese Provokation, für alle im Treppenhaus nicht zu übersehen, hat dazu geführt, daß neben dem Köpfer rauchen nun auch ein ständiges Kopfzerbrechen im Haus eingesetzt hat. Köpfer rauchen und Kopfzerbrechen, in dieser Kombination wird das Leben nicht leichter. Der Versuch, die Schrift aus dem Treppenhaus mit Reinigungsmitteln auf die leichte Art zu entfernen, ist gescheitert. Mehrere Hausbewohner haben es mit unterschiedlichen Reinigungsmitteln versucht. Die uns alle zutiefst provozierende Feststellung „Rauchen gefährdet Ihre Gesundheit!“ läßt sich mit den gängigen Mitteln nicht entfernen. Wie ist das möglich? Geradezu eingebrannt steht der Satz da: Rauchen gefährdet ihre Gesundheit!

Und in der Tat, die Schrift an der Wand des Treppenhauses weist Schmauchspuren auf. Die Sache wächst uns über den Kopf. Die ersten Hausbewohner haben schon ihren Hausarzt aufgesucht wegen unerklärlichen Kopfschmerzen. Der Blutdruck steigt, Raucherhusten hat in unserem Haus Einzug gehalten und die Lungen weisen typische Symptome





von Raucherlungen auf. Die Warnung vor dem Rauchen als gesundheitsgefährdendes Verhalten war vergeblich. Die Symptome sind eindeutig. Auch

wenn jeder Patient seinem Hausarzt beteuert, daß er noch keine einzige Zigarette angepackt hat, so glaubt dieser es einfach nicht. Wenn es nur ein böser Traum wäre, dann könnte man mit der Sache noch leben, aber so glaubt uns keiner mehr, daß wir alle Nichtraucher sind.

Ein mysteriöser Symptomtransfer muß stattgefunden haben, vom Nachbarhaus her. Die rauchen dort munter weiter und haben keinen Raucherhusten, keine braunen Fingerkuppen, keine graue Haut und rennen in ihrem Treppenhaus hoch in den siebten Stock ohne Atemprobleme und feiern dort ihre Raucherpartys. Wir haben mittlerweile massive gesundheitliche Probleme und sind mit unserer Stimmung im Keller. Da gibt's nur eins – die heilende Erinnerung: Greife lieber zur HB, dann geht alles wie von selbst!

Page Three Stamp. Kim Il Sung, der Vater des jetzigen Kim, steht auf dem heiligen Berg der nördlichen Koreaner, dem immer weißen Paektusan, und läßt sich Kartoffeln mit Stumpf und Stiel überreichen. Das erinnert an die griechische Amalie aus Bayern, der beim Einzug in Athen (1836) auch Kartoffeln



überreicht wurden. Und Kim Il Sung erinnert an Kaiser Franz Josph II. (weil wir gerade im Adel unterwegs sind): dieser war nach dem Besuch des böhmischen Dorfes Horni Lipova wochenlang depressiv, weil er sich vorher nicht vorstellen konnte, daß er über so bitter arme und halbnackte Untertanen herrschen muß (Kim Jong Un wird wohl nicht depressiv, wenn er sein Volk hungern sieht). Block und Marke sind im Katalog nicht aufzufinden. Vor dem Kauf im Internet wird gewarnt, weil jegliche Handelsgeschäfte mit diesem Land von den USA verboten sind.



Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: *Nepenthes villosa*

Nepenthes villosa ist eine fleischfressende Pflanze (und damit Konkurrent ums knappe Essen) aus der Gattung der Kannenpflanzen (*Nepentaceae*); der deutsche Name lautet Kannenstrauch. Der zweite Teil des Namens (*villosa*) ist dem lateinischen Wort *villosus* entlehnt, welches „pelzig“ bedeutet. In der Tat weist die Pflanze eine raue Behaarung auf und beschreibt zudem das fransig wirkende „Mundfeld“ der Pflanze.

Nepenthes villosa ist ein ausdauernder, immergrüner Halbstrauch, der sich durch kriechenden bzw. kletternden Lianenwuchs auszeichnet. Die Sproßachsen können dabei bis zu 6 Meter lang werden. Im Alter verholzt die Pflanze und treibt aus dem Holz oft Jungtriebe aus. Die Blätter von *Nepenthes villosa* sind breit-elliptisch und sitzen wechselständig an der Sproßachse. Sie besitzen eine pelzig behaarte Oberfläche und bilden überproportional lange Ranken aus, um die Kannen am Boden abstellen zu können. Die Kannen von *Nepenthes villosa* sind paukenförmig und können bis etwa 35 Zentimeter groß werden. Damit gehören sie zu den größten Fallen der Gattung der Kannenpflanzen. Das Mundfeld (kann man bei Pflanzen von „Mund“ sprechen?) ist auffallend stark gerippt. Die einzelnen Rippen stehen am inneren Saum des Peristoms krallenartig über. Der Deckel ist spatelförmig und steht meist leicht schräg über der Öffnung. Die Färbung der Kannen ist lichtabhängig, bei voller Sonne werden sie scharlachrot, wobei das Peristom immer deutlich heller und farbintensiver ausfällt. Im Alter können seltene Luftkannen gebildet werden, die deutlich schlanker geformt sind.



Nepenthes villosa ist ausschließlich auf Borneo an den Hängen des Mount Kinabalu in Höhenlagen von 2400 bis 3200 Metern zu finden. Dort wächst sie in moosigen Wäldern oder in offenem Gelände mit Busch- und Grasvegetation auf ultra-basischem Gestein.

Nepenthes villosa wurde um 1860 von dem englischen Botaniker und Direktor der Royal Botanic Gardens in Kew Joseph Dalton Cooper (1817–1911) erstbeschrieben. Aufgrund ihrer komplizierten Pflege und ihrer Seltenheit ist *Nepenthes villosa* ein begehrtes Sammlerobjekt. Zusammen mit der geringen Ausdehnung ihrer natürlichen Areale hat dies dazu geführt, daß *Nepenthes villosa* durch das Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES) auf Anhang II der Liste der „gefährdeten Arten“ geschützt werden muss. Der Handel mit dieser Art ist ebenfalls verboten.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Stekt Strömming**

Die Postverwaltung von Åland präsentierte eine typische skandinavisch-schwedische Speise „Stekt strömming“ (MiNr.204, MH-Nr.10, 28.2.2002) – gebratener Hering. Früher, als es noch reichlich Heringe gab, waren in Butter gebratene Heringsfilets eine alltägliche Mahlzeit, sie wurden vielerorts auch als „street food“ angeboten.

Heute ist Hering seltener und somit eher etwas für die gehobene Gastronomie.

Man nehme Heringsfilets, würze sie mit Salz und Pfeffer, wälze sie in Roggenmehl und brate sie in einer Pfanne in heißer Butter (die gerade beginnt bräunlich zu werden) kurz von beiden Seiten bis zu einer goldbraunen Färbung. Als Beilagen gibt es Kartoffelpüree und Rote Bete.

Zum Nachtisch haben wir **Ålandspannkaka med Sviskonkram och Grädde** (Åland-Pfannkuchen mit Backpflaumen und Sahne).

Für den Åland-Pfannkuchen werden Eier (6 Stück) und Zucker (100 Gramm) gemischt und geschlagen. Darin werden Milchreis (500 Gramm, am besten am Vortag gekocht), Weizenmehl (200 Gramm), Kardamom (3 Teelöffel) und Milch (knapp 1 Liter) gegeben und vermischt. Der Teig wird in eine Backform gegeben und (bei 220 °C etwa 25 Minuten) gebacken. Der Pfannkuchen sollte goldbraun und fest sein.



Links oben: Gebeizter Lachs mit Zitrone, Pellkartoffeln und Salat; links unten: Schwarzbrot mit Butter und Käse; rechts oben: Gebratene Strömminge mit Kartoffelbrei und Roten Beten und rechts unten: Grieß- oder Reis-Pfannkuchen mit Pflaumencreme und Schlagsahne

Er wird mit Backpflaumen und Sahne serviert. Dafür werden Trockenpflaumen (20 Stück) in Wasser (etwa 1 Liter) eingeweicht (etwa 1 Stunde), dann zusammen mit Zimt kurz gekocht, anschließend wird (Puder-) Zucker (150 Gramm) und Kochstärke (z.B. 3 Eßlöffel Mondamin) zugegeben, vermischt und nochmal aufgekocht. Nach etwas Abkühlen, sollten die Backpflaumen noch warm serviert werden.

Klaus Henseler

Was niemals nicht auf Herrn Heikes Teller kommt

Die UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) hat eine Liste mit rund 1.000 Insektenarten erstellt, die zur Minderung des Hungers auf der Welt beitragen können. Für viele Menschen in Afrika, in Asien und Lateinamerika gehören Insekten schon zu den alltäglichen Nahrungsmitteln – vor allem dort, wo Fleisch oder Fisch teuer oder selten ist. Die FAO streicht die bemerkenswerten Vorteile alter Traditionen heraus, sich vor allem aus dem Wald Insekten zu holen, die vom Nährwert her Mensch und Tier satt machen. „Seit Jahrtausenden essen Menschen Insekten, heute wird das aber manchmal lächerlich gemacht und als altbacken und ungesund abgetan“, sagt Hiroyuki Konuma von der FAO in Asien.

Wir wollen in dieser Serie, in der „Herr Heike“ schreibt, was nicht auf seinem Teller landet, nicht darüber streiten, daß in manchen Ländern – wie zum Beispiel in Indien – das Hungerproblem wohl auch ein Problem der Lagerung von Lebensmitteln ist oder vielerorts die Ablehnung bestimmter Nahrungsmittel, wie beispielsweise Schweinefleischprodukte, heilige Kühe oder kleine Pekinesen.

Ein Beispiel der Insekten als Nahrungsmittel: Grillen, die wie Heuschrecken zur Familie der *Gryllidae* (Langfühlerschrecken) gehören, fressen um ein Mehrfaches weniger als Rinder, Schafe oder auch Schweine für die Proteinmenge, die sie – als Tierfutter – dem „Züchter“ dann liefern. Sie tragen weniger zu den Treibhausgasen bei und können in vielen Fällen auf organischem Abfall aufwachsen. Die FAO erwähnt, daß Insekten wie Biene, Mistkäfer oder Ameise zudem noch dem Öko-System dienen – durch Pollenübertragung, die „Verarbeitung“ organischer Abfälle und vielfach auch der Schädlingsvertilgung. Und: Alle eßbaren Insekten liefern in hohem Maße ungesättigte Fettsäuren, viel Eisen, Fett, Mineralien und Vitamine.



Ulrich Oltersdorf schreibt in seiner Kolumne „Speisen der Erde“: „Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig.“ Herr Heike ist – wie man so sagt – etwas geschmäcklerisch. Er ist Westeuropäer und umgeben von Lebensmittelgeschäften aller Art, die Waren aller Art und Güte (nicht immer gesund – man denke nur an Zucker!) vorrätig halten und diese sogar verkaufen. Schon Gerichte aus dem Nachbardorf treffen nicht unbedingt seine Geschmacksnerven, ganz abgesehen von Nahrungsmitteln, die zusätzlich einer besonderen Gewöhnung bedürfen oder die er aus grundsätzlichen Überlegungen wie Fleisch vom Wal ablehnt.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: **Knusprige Heuschrecken**

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Ein indonesisches Gericht – und da kann es auch bleiben: „Pad Prig Geng Taggataen“ sind knusprig gebratene scharfe Heuschrecken.

Zutaten für 2 Personen: 50 große Heuschrecken. Ferner: 1½ EL frisch gehackten Knoblauch, ⅓ Tasse Öl, 5 rote Chilischoten, 4 Garnelen, 2 EL geröstete Chilipaste, 2 TL helle Sojasauce, Basilikumblätter und ½ Tasse Hühnerbrühe. Die Chilipaste sollte man sich selber herstellen mit 8 Schalotten, 6 Knoblauchzehen in Scheiben, 2 Tassen Gemüseöl, 3 EL Fischsauce, 1 EL Palmzucker, 1½ EL Tamarindensaft, ⅓ TL Salz und einigen kleinen gedörrten Chilis. Einfacher einzusetzen und auch schmackhaft ist gekaufte Chilipaste.



Zubereitung: Die Heuschrecken sollten schon verstorben sein, da sie sonst vom Teller springen. Die Flügel werden entfernt und die Schienen der Sprungbeine werden abgeschnitten. Mit den in Scheiben geschnittenen Chilis in einen Topf (Wok ist immer gut) legen, das Öl hinzugeben und erhitzen, dann den Knoblauch braten. Dann Garnelen und Chili in das Öl geben und ebenfalls goldbraun braten.

Sodann werden in einem Mixer oder Mörser Garnelen, Schalotten, Knoblauch, Chili und Zucker zerhackt bzw. zerstampft und vermischt. Hinzu gibt man noch Fischsauce (soll auch schmecken), Tamarindensaft, Salz und das zwischenzeitlich erkaltete Öl. Alles zu einer feinen Paste vermischen. Nun gießen Sie das Öl in den Topf und erhitzen es. Jetzt kommen die Heuschrecken und der Knoblauch hinzu (Heuschrecken schmecken besser, wenn sie knusprig und leicht geröstet sind). Geben Sie nun die frischen Chili und die Chilipaste hinein und auch die Sojasauce. Alles gut vermischen und mit der Hühnerbrühe auffüllen. Kurz vor dem Servieren wird das Basilikum eingerührt.

Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber Reis.



Wozu dient die Landwirtschaft? Einfache Frage. Einfache Antwort: der Herstellung von Primär-Nahrung. Die muß in den meisten Fällen noch „veredelt“ oder irgendwie bearbeitet werden, wobei nicht vergessen werden soll zu erwähnen, daß sie leider auch und vielfach verschlimmbessert wird. Aber ich will hier nicht die Lebensmittelverarbeitungsindustrie anklagen. Ein Ort des Verzehrs ist die Gastwirtschaft. Als „Normal-Genießer“ registriere ich nur zwei Qualitätsstufen: schmeckt oder schmeckt nicht. Bei letzterer Bewertung wird mich der Wirt nicht wiedersehen. Hinsichtlich der Quantität muß ich als Rentner und Wenigesser nicht mehr auf die halbe Portion oder auf den Kinderteller zurückgreifen, sondern kann jetzt den „Seniorenteller“ leeren. Der unterscheidet sich vom Kinderteller, daß weniger Tomatensauce drauf ist und die Fritten aus zahntechnischen Gründen durch Kartoffelbrei ersetzt sind (das ist ein Scherz!). Der nachstehende Artikel ist der guten Gastronomie gewidmet. (kh)

Uwe Kraus

Wirte mit eigenem Blatt

GastroSuisse ist ein Schweizer Arbeitgeberverband des Gastgewerbes. Er zählt rund 20.000 Mitglieder aus der Hotellerie und Gastronomie und ist damit der größte gastgewerbliche Arbeitgeberverband der Schweiz.

Der Verein wurde 1891 als Schweizer Wirteverband gegründet und ist in Form eines Vereins mit Sitz in Zürich organisiert. Die als Mitglieder angeschlossenen Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés, davon rund 2.500 Hotels, sind in 26 Kantonalverbände und vier Fachgruppen aufgeteilt. Oberstes Organ von GastroSuisse ist die Delegiertenversammlung, deren Mitglieder von den Kantonalverbänden nominiert werden. Die weiteren Organe umfassen die Präsidentenkonferenz, den Vorstand, die Geschäftsprüfungskommission sowie die Revisionsstelle.

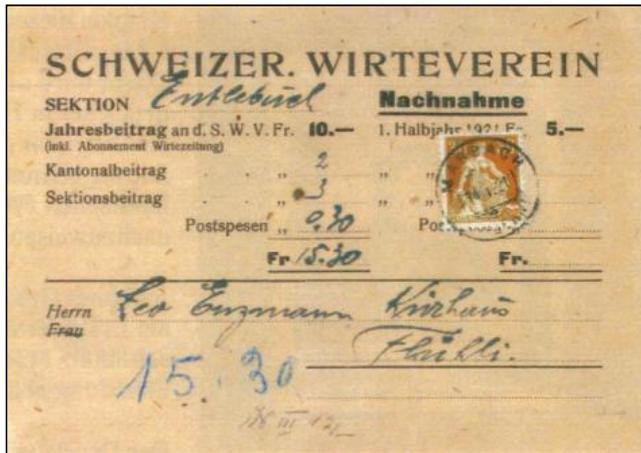
Der Verband zählte Ende 1893 10 Sektionen mit 3.123 Mitgliedern, die sich folgendermaßen verteilten: Kantone Zürich 588, Bern 1049, Basel-Stadt 112, Aargau 286, St. Gallen 600, Luzern 120, Solothurn 123, Vierwaldstätter See 115, Basel-Landschaft 100 und Frauenfeld 30. Seither ist Genf auch noch mit etwa 120 Mitgliedern beigetreten. Im Organisieren sind gegenwärtig begriffen Kantonalverbände von Waadt, Freiburg, Tessin, Schaffhausen und Appenzell.

Der Verein plante ein eigenes Organ in der deutschsprachigen Schweiz. Trotzdem arbeitete man weiter mit „Gastwirth“-Verleger Jean Nötzli (1844–1900) zusammen; so wurde 1894 aufs neue ein Vertrag auf zwei Jahre geschlossen, der zu Silvester 1895 gekündigt wurde. Nötzli hatte das Blatt 1884 gegründet und geleitet. In seiner Zeitung wurde selbst so ein Thema wie die Ausstattung der Gasträume mit Kunst diskutiert.



Weit berühmter ist er aber als Gründer des „Nebelspalter“, den er von 1875 bis zu seinem Tode führte. Das Humor- und Satire-Magazin wirkt bis in die Gegenwart. Der „Nebelspalter“ ist seit der Einstellung des englischen „Punch“ (1841–2002) das älteste Satiremagazin der Welt.

Der Wirteverein unternahm 1895 den Versuch, die Zeitung „Gastwirth“ in Zürich (Abb.) zu übernehmen. Mit dem Verleger des Blattes, Herrn Nötzli, kam man zu keiner Einigung. Er wollte 100.000, später 60.000 Franken. 1885 entstand die „Schweiz[erische] Wirte-Zeitung“, die zum Vereinsblatt des Schweizerischen Wirtevereins avancierte und 1945 ihr 50jähriges Jubiläum beging. Ihr offizieller Titel: „Schweiz[erische] Wirte-Zeitung Offiz. u. obligator. Organ d. schweiz. u. d. kantonalen Wirtevereine“. Deren Abonnement war im Jahresbeitrag des Wirtevereins inkludiert (Abb. Nachnahmekarte von 1921).



Quelle: ETH-Bibliothek Zürich

Kleine Akzidenzen



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Aber, irgendwie, klagt der Redakteur, machen viel zu wenige Mitglieder mit.

Pflanzenphantasie – Plauener Spitze

Florale Motive gestalten die Menschen in geradezu unendlicher Fülle – der Phantasie sind praktisch keine Grenzen gesetzt; Dekoration, Schönheit der Natur abgeschaut und vielfach in neue Form gebracht. Das Leben läßt sich dadurch zumindest etwas angenehmer machen. Und darüber hinaus begleiten uns die Blüten und Blumen bei vielen freudigen und auch traurigen Anlässen. Sie regen Gespräche und die Phantasie an, sind Ausdruck des Beistands und der Liebe. Und können uns auf Wege führen, bei denen wir das Ziel noch nicht vor Augen haben. (jk)



Nudeln bestehen aus nur zwei Ingredienzen, Bier aus vier.

Nudeln bestehen aus **Wasser** und **Hartweizengrieß** und evtl. schlägt der Koch noch ein **Ei** hinein. Grieß (weiß ja auch nicht jeder) sind Teilstückchen des Getreidekorns in einer Größe von 0,3 bis 1 Millimeter.



Grieß wird ähnlich hergestellt wie Mehl, jedoch wird dazu die Mühle anders eingestellt. Die feinere Mehlfraction, die bei diesem Mahlvorgang gleichzeitig mitentsteht, wird später ausgesiebt und als Mehl verwendet. **Bier** besteht aus vier Zutaten: **Malz** (aus Gerste bzw. Weizen), **Hopfen**, **Hefe** und **Wasser**. Und dann benötigt man noch **Kieselgur**, um die Schwebstoffe herauszufiltern. Kieselgur ist eine weißliche, pulverförmige Substanz, die hauptsächlich aus den Schalen fossiler Kieselalgen (*Diatomeen*) besteht. Die Schalen bestehen zum größten Teil aus nicht-kristallinem Siliciumdioxid (SiO_2) und weisen eine sehr poröse Struktur auf. Ein Milliliter reine **Kieselgur** enthält etwa eine Milliarde Diatomeenschalen und deren Bruchstücke. Aus geologischer Sicht ist Kieselgur ein aus fossile



lem Diatomeenschlamm entstandenes Sedimentgestein.

Vegan ist solches Bier aber nicht.



Sylvia Kälin

Thailand 2018: Thailand Exhibition Stamp

Alles in Bangkok scheint riesengroß zu sein. Angefangen bei den Wolkenkratzern, den Gebäuden bis hin zu den 6-spurigen Straßen.

Da standen mein Gatte und ich also auf der Hotelterrasse im 29. Stock, und guckten über



das schier endlose Häusermeer und konnten es kaum erwarten, zur Briefmarkenausstellung in die Royal Paragon Hall zu gehen. Wir gingen zu Fuß. Der Verkehrslärm war ohrenbetäubend. Da fuhren Vespas, Motorräder, Tuk-Tuks und Autos in rasantem Tempo quer durcheinander. Ohne Unfall, ohne den Vogel zu zeigen oder zu schimpfen. Über einen Fußgängerübergang, der über vier Straßen

gebaut war und zugleich Anschluß an den Skytrain hatte, gelangten wir in die Shopping Mall, das größte Einkaufszentrum Thailands. Auf über 500.000 Quadratmetern sind zahllose Boutiquen, Modehäuser und Kosmetikfirmen aller Luxusmarken der ganzen Welt vertreten. Hunderte von Restaurants luden zum Essen und trinken ein. Das wahre Paradies.

Im 5. Stock befand sich die große Halle für die Briefmarkenausstellung. Gutes Licht, schier endlose Gänge zwischen den großzügig gestellten Rahmen ließen uns staunen und bewundern. Wir waren begeistert und hingerissen von dieser Atmosphäre. Was für Sammlungen! Welche Vielfalt und welche Qualität! An dieser Ausstellung maßen sich die Spitzensammler, die Weltelite. Und ich mit meinen bescheidenen Hühnern mittendrin. (Bisweilen kam ich mir fast ein bißchen vermessen vor.) Soweit wir es beurteilen konnten, wurde sehr fair und gerecht bewertet. Man sah nur zufriedene Gesichter. Glückliche Philatelisten! Mein



Exponat erreichte 87 Punkte: Großvermeil. Erstteilnehmer durften lediglich 5 Rahmen zeigen. Von den 36 Exponaten war ich somit auf dem 2. Platz. Ein traumhaftes Ergebnis.

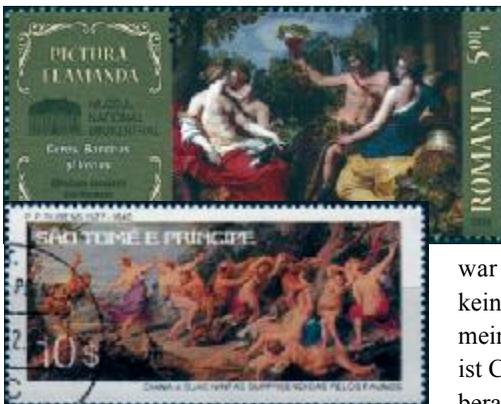
Einige Eckdaten zu dieser Weltausstellung: auf 7.000 Quadratmetern waren über 3.500 Ausstellungsrahmen aufgebaut. Philatelisten aus 95 Ländern nahmen an der Ausstellung teil. Anlaß zu diesem Großereignis war das 135. Jubiläum der Thailändischen Post. Vom 28.11. bis 3.12.2018 wurde täglich ein neuer Stempel mit neuem Sujet verwendet. Das Maskottchen der Ausstellung hieß: „Nong Stamp“ und soll der Ausstellung und den Teilnehmern Fröhlichkeit vermitteln. Farben des Logos: Violett ist die Farbe für Wohlstand und zugleich die thailändische Geburtstagsfarbe von H.R.H.Princess Maha Chakri Sirindhorn, die das Patronat der Weltausstellung innehatte. Rosa steht für ihre Freundschaft, Charme und Güte, Gold ist die Farbe für Erfolg, Größe und Reichtum.

I ♥ Chickens

Frankreichs Erste

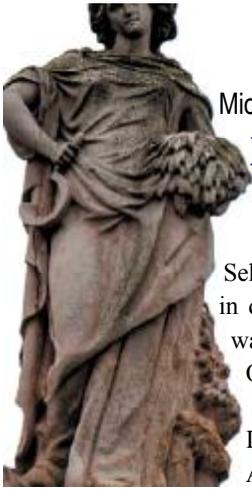
Auf der nächsten Seite beginnt ein zweiteiliger Artikel, der sich mit der ersten Briefmarke Frankreichs beschäftigt. Der Artikel, den wir mit freundlicher Genehmigung des Autors abdrucken dürfen, ist im Januar 2019 in der „Philatelie“ erschienen. Aber da nicht alle Mitglieder die „Philatelie“ erhalten, dachten wir uns, es schad ja nix, wenn wir den Artikel auch in unserer agrarischen Philatelie wiederholen.

Die Göttin des Ackerbaus Ceres gehört zur DNA unserer Motivgruppe wie der Gott des Weinbaus Bacchus und der Gott des Waldes Faunus; die entsprechenden Griechengötter sind Demeter, Dionysos und Pan. Ceres ist die Göttin des Ackerbaus, der Fruchtbarkeit und der Ehe. Ihre Attribute waren Früchte, Fackel, Schlange, Ährenkranz oder Ährengarbe und die



Ameise. Heilig waren ihr weiterhin der Mohn und das Schwein. Ceres wird mit weizenblonden Haaren beschrieben, oft lang getragen, aber auch zu Zöpfen geflochten. Manchmal trägt sie ein Füllhorn. Der Mohn war ebenfalls eine Gabe der Demeter.

Schon bei der babylonischen Ishtar war Mohn ein Symbol. Da es heutzutage keinen anständigen Mohn mehr gibt (damit meine ich den Mohn, der auch taub macht!), ist Ceres für uns zugleich ein Symbol für die berausende Wirkung von Pilzen. (kh)



Michael Burzan

Première partie

Das Gesicht der Republik: 170 Jahre Erstaussgabe in Frankreich

Sehr langsam verbreitete sich die Briefmarke als aufklebbare Portoquittung in den Kinderzeiten europäischer Philatelie. Nach Großbritannien 1840 waren erst die Schweizer 1843 in Zürich und Genf (siehe philatelie März/Oktober 2018), 1845 in Basel diesem Beispiel gefolgt.

In Frankreich hatte man nach der Februar-Revolution 1848 und der Absetzung des Bürgerkönigs Louis Philippe gerade die Zweite Republik ausgerufen. Hier brachte im Mai 1848 der Toulouser Anwalt Pierre François Félix de Saint-Priest (1801–1851) als Mitglied der Konstituierenden Nationalversammlung ein effektiveres Postsystem auf die Tagesordnung. 1844 hatte er erstmals über sein Konzept zur „Taxe des lettres“ publiziert. Prüfexperte Sergio Sismondo berichtet, daß die französische Post damals die weltweit dritthöchste Menge an Briefen beförderte, mit Wachstumsraten um 4,5 Prozent pro Jahr, 111 Millionen in 1844, 120 Millionen im Jahr 1846. Etwa ein Viertel der Sendungen war Landpost, die zum halben Tarif von zehn Centimes für 7,5 Gramm Gewicht finanzielle Verluste brachte.

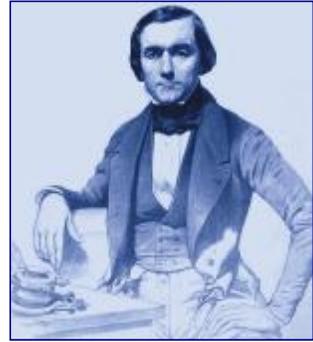
Der neu ernannte Generalpostmeister Etienne Arago (1802–1892) unterstützte die Reformvorschläge von Saint-Priest und erarbeitete eine entsprechende Gesetzesvorlage, die am 24. August 1848 mehrheitliche Zustimmung fand. Der landesweite Basistarif bis 7,5 Gramm wurde auf 20 Centimes festgelegt, bis 15 Gramm 40 Centimes, Sendungen bis 100 Gramm erforderten einen Franc. Eine Sondermarke mit Zuschlag zum Tag der Briefmarke vom 6. März 1848 erinnerte an Etienne Arago als „Vater“ der französischen Postwertzeichen (MiNr. 812 / Yvert 794).



Nun war höchste Eile geboten – bisher hatte man weder Entwürfe noch eine geeignete Druckerei für die drei vorgesehenen Wertstufen, die zum 1. Januar 1849 in Gebrauch kommen sollten. Perkins, Bacon & Co. in London, die Produzenten der weltersten Briefmarken, gaben ein Angebot ab, jeden Bogen von 240 Stück im Stichtiefdruck für

Generalpostmeister Etienne Arago zeichnete für die Einführung der französischen Briefmarken verantwortlich, porträtiert auf der Sondermarke zum Tag der Briefmarke 1848 neben einer Skizze der Ceres.

einen Franc zu liefern. Doch die Lieferzeit sollte sechs Monate betragen, lange nach dem festgelegten Ersttag Anfang 1849. Gerne entschied man sich daher für die Herstellung in der Pariser Münze (Monnaie de Paris), die auch über Erfahrungen im Banknotendruck verfügte.

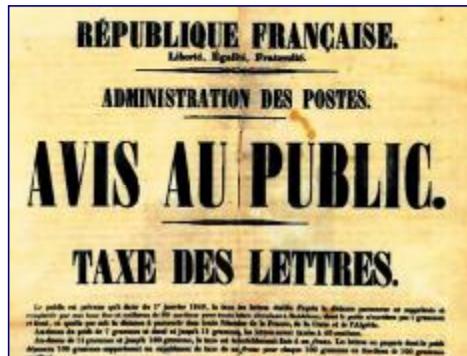


Jacques-Jean Barre (1793–1855), Generalgraveur und Gestalter der Erstausgabe Frankreichs mit der langlebigen Ceres-Zeichnung.

Die Gestaltung und Gravur übernahm Jacques-Jean Barre (1793–1855), der 17. Generalgraveur des Unternehmens, der zahlreiche Münzen, Medaillen und Geldscheine entworfen hat. Als Freund der griechischen Klassik zeichnete er drei fiktive Porträts der Fruchtbarkeitsgöttin Demeter, im Romanischen Ceres genannt: ein Profil nach links im Medaillon, zunächst bekränzt mit Eichenblättern, in der späteren realisierten Version mit Weizenähren, Traubenrebe und Olivenzweig. Interessante Vergleiche bietet die Darstellung der Cérés von Eugène-André Oudiné (1810-1887), die zwischen 1849 und 1851 die Rückseiten der Münzen von 20 Centimes bis 20 Franc zierte.

Am 15. September 1848 erhielt Barre die Zustimmung des Finanzministers und legte am 18. Oktober den Urstempel vor. Die ersten Muster im Buchdruck konnte er am 28. November präsentieren. Zwei Tage später traf die erste Druckplatte in Kupfer von Anatole Auguste Hulot (1811–1891) für 150 Briefmarken zu 20 Centimes ein, zwei weitere Platten folgten am 5. und 17. Dezember. Das Papier lieferte die Firma Lacroix aus Angoulême; es erhielt eine Sicherheits-Beschichtung in der Pariser Druckerei Pinard.

Ab 4. Dezember 1848 bis 17. Februar 1849 liefen die Druckmaschinen bei Tag und Nacht fast pausenlos, um die am meisten benötigte Wertstufe zu 20 Centimes in Schwarz herzustellen. Für das Jahr 1849 war der Bedarf auf 100 Millionen Stück geschätzt worden; dazu sollten fünf Millionen Marken zu 40 Centimes und eine Million zu einem Franc kommen. Tatsächlich entstanden 41,7 Millionen der schwarzen 20-er, von denen nach Ende des Postverkaufs am 29. Oktober 1850 ein Restbestand von 10,6 Millionen verbrannt wurde. Dank dieser hohen Verbrauchsmenge ist Frankreichs Nummer 1 (MiNr. 3) gestempelt auch heute noch für jeden Sammler preiswert zu haben.



Nur die 20 Centimes war tatsächlich am vorgesehenen Ausgabetag – Montag, der 1. Januar 1849 – landesweit bei den Postämtern verfügbar. Das läßt sich anhand etlicher Ersttagsbelege nachweisen, die Abstempelungen mit diesem Datum tragen. In sauberer Qualität sind sie für vierstellige Beträge im Angebot, doch auch Sendungen aus den ersten Wochen der Verwendung erzielen Aufschläge. Da die Post keine Anweisungen gegeben hatte, in welcher Form die Entwertung der Briefmarken erfolgen sollte und nicht alle Poststellen über Tagesstempel verfügten, kommen unterschiedliche Arten der Ungültigmachung vor. Ein besonders attraktiver blaugrauer Faltbrief mit einem waagerechten



Waagerechtes Cérés-Paar auf Brief vom Ersttag

Paar der 20 Centimes, der mit Datumstempeln des Ersttags von den Tuchhändlern Lasvènes & Magneville aus Montauban über Bordeaux, Nantes und Laval nach Mayenne verschickt wurde, erzielte bei Siegel Auctions 20 000 Dollar.

Die Auslieferung des rötlichen Höchstwerts zu einem Franc erfolgte offenbar um Tage bis Wochen verspätet; die orangefarbene 40 Centimes kam erst ab Februar 1850 in Umlauf. Die erste hellrote 1 Franc „vermillon“ entstand in einer Auflage von 509 700 Exemplaren zwischen 30. Dezember 1848 und 7. Januar 1849. Bereits im Dezember 1849 wurde sie vom



Rare Überseefrankatur mit drei Exemplaren des Höchstwerts zu 1 Franc im Dreierstreifen, von Paris via Liverpool mit britischem Dampfer an eine Miss Sarah nach Philadelphia in die USA verschickt (R.A. Siegel).

Verkauf zurückgezogen und durch eine karminrote Version ersetzt. Das für die Farbmischung verwendete mineralische Zinnober der „Vermillon“ war teuer und griff die Druckplatten an. Vor allem aber ließ sich die Tönung bei schwachen Lichtverhältnissen schwer von dem Orange der umgeplanten 40 Centimes unterscheiden. So wurden 122 398 Stück der helleren Version am 21. Juli 1851 vernichtet.

Drei Unverausgabte in Blau

Die Farbgebung bereitete aber auch bei anderen Werten Schwierigkeiten. Ein Problem war schon bei der britischen „Penny Black“ aufgetreten (deren Farbe ab Februar 1841 in Rot geändert wurde), und sollte sich bald auch bei Bayerns „Schwarzem Einser“ vom November 1849 wiederholen, der im Herbst 1850 zum „Roten Einser“ wurde: Die Postverwaltungen mußten bald erkennen, daß Entwertungen auf den schwarzen Marken teils schlecht zu erkennen waren, von unseriösen Kunden sogar weitgehend entfernt werden konnten, um sie ein zweites Mal zu verwenden...

Daher entschied man sich in Frankreich schon am 9. März 1849, die Farbe der 20 Centimes in ein helles Blau zu ändern, das bereits für die 40 Centimes vorgesehen war. Die 40-er wurde daher bei weiteren Auflagen in Orange gedruckt. Die blauen Versionen zu 20 und 40 Centimes blieben unverausgabte. Erst 1999, 150 Jahre nach der Produktion wurde bekannt, daß einige Exemplare der blauen 40 der Vernichtung entgangen sind...

Bei den ebenfalls bereits produzierten 20-ern in Blau hatte die Post offenbar zunächst überlegt, sie für den neuen Tarif von 1850 mit einem roten Aufdruck „25.c -“ zu versehen – die erste Überdruck-Ausgabe der Philatelie! Das einzige Originalexemplar dieses Versuchsdrucks soll bei der Versteigerung der Kollektion von Baron Philippe Ferrari de la Renotière aufgetaucht sein; sein Verbleib ist unbekannt. Lediglich amtliche Neudrucke sind in Umlauf gekommen.

Diese amtlichen Neudrucke von 1862 in geringen Auflagezahlen wurden auch von den anderen Werten der Ceres-Ausgaben mit den originalen Druckplatten angefertigt, um dem Wunsch von Sir Rowland Hill nach Musterstücken für sein Archiv zu entsprechen. Die Originale waren damals auch in Paris längst nicht mehr in Umlauf und nicht in eigenen Archivbeständen vorhanden.



Die erste Überdruckmarke der Welt zu 25 c. — auf 20 Centimes blau ist durch die Neudrucke für Sir Rowland Hill dokumentierbar (DF).

Der zweite Teil folgt im Oktober, wenn bei uns Ceres durch Bachus abgelöst wird.

Koni Häne

Baum des Jahres 2019: Die Flatterulme

Im Vergleich zu ihren wesentlich bekannteren Schwestern, der Bergulme (*Ulmus glabra* oder *Ulmus montana*) und der Feldulme (*Ulmus minor* oder *Ulmus campestris*) ist die Flatterulme (*Ulmus laevis* oder *Ulmus effusa*) sehr selten anzutreffen. Ihr Zuhause sind Feuchtgebiete, Flußlandschaften, speziell überflutete Auen. Weil ihr Lebensraum zusehends immer knapper wird, hat das entsprechende Kuratorium die aus seiner Sicht verkannte Flatterulme zum diesjährigen Baum des Jahres ausgerufen.

Herkunft, Vorkommen und Name

Durch Versteinerungen belegt gab es bereits vor 70 Millionen Jahren Ulmengewächse. Während der Eiszeit bis vor rund 12'000 Jahren überlebten die heute weltweit vorkommenden etwa 26 Ulmenarten in wärmeren Gefilden, zum Beispiel im südlichen Europa. Dort bauten sie sich mit den Eichen riesige Mischwälder auf. Mit der zunehmenden Erwärmung in Mittel- und Osteuropa sowie in Zentralasien kehrten sowohl die Ulmen- als auch die Eichenfamilien zurück.



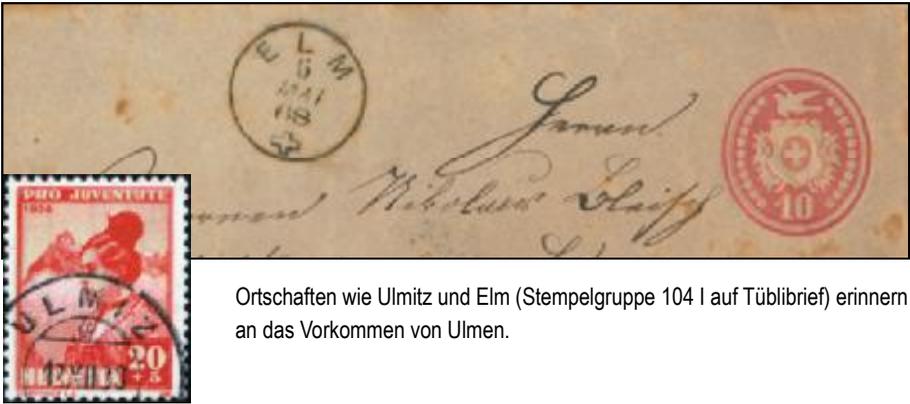
Bevorzugte Standorte der Flatterulme sind Flußauen, überflutete Gebiete sowie Moorlandschaften.

In der Schweiz ist die Flatterulme eine seltene Baumart und nur am Neuenburger See sowie entlang der Flußlandschaften von Aare, Reuß und Rhein anzutreffen. Speziell bevorzugt sie sommerwarme Lagen mit nassen, sich periodisch überflutenden nährstoffreichen Lehm- und Tonböden bis höchstens 600 Meter über Meer, wo sie problemlos mehr als 100 Tage im Wasser stehen kann. Sie kann aber auch vereinzelt in Parkanlagen oder als Straßen- und Alleebaum vorkommen. Gemäß einer Schätzung von 1999 wurden schweizweit etwa 5.000 Exemplare dieser äußerst seltenen Baumart ermittelt.

Häufiger anzutreffen ist sie in unserem nördlichen Nachbarland, vor allem in Brandenburg, Berlin und Mecklenburg-Vorpommern, aber auch in der Rhein-Main-Ebene und entlang der Donau.

Es ist allerdings unter Wissenschaftlern umstritten, ob die Flatterulme in Mitteleuropa ursprünglich überhaupt vorkam. Es wird vermutet, daß sie bei uns als kultivierte Baumart gepflanzt wurde.

Der Name Ulme stammt ursprünglich vom lateinischen „Ulmus“ und hieß im 12. Jahrhundert „Ulboum“. Im Mittelalter wurde daraus der „Elmboum“ oder einfach „Elm“, im Englischen heißt er noch heute so. Ein weiterer noch heute gebräuchlicher Name für diese Baumart ist „Rüster“. Dessen Ursprung ist unbekannt. Wie bei praktisch allen Baumarten erinnern Orts-, Flur- und Familiennamen auch an das Vorkommen der Ulmen. So beispielsweise die im Freiburgischen gelegene Ortschaft Ulmitz, welche 1200 urkundlich erwähnt „Hulmeis“ und 1250 bereits „Ulmitz“ hieß, mit der Bedeutung von Ulmenhain. Elm im Glarnerland hieß 1344 „Elme“, althochdeutsch „ëlmo“ und mittelhochdeutsch „ëlm“.



Ortschaften wie Ulmitz und Elm (Stempelgruppe 104 I auf Tüblibrief) erinnern an das Vorkommen von Ulmen.

Eine weitere Bezeichnung für Ulme ist „Effe“ oder „Iffe“ und dürfte vom lateinischen *Ulmus effusa* abstammen. Davon zeugen Ortschaften wie Iffingheim, Iffeldorf sowie Iffens. An Rüster erinnert Rust im Burgenland. Wie viel das im aargauischen Freiamt gelegene „Rüstenschwil“ mit dem Rüster zu tun hat, entzieht sich meiner Kenntnis.

Erwähnenswert sind schlußendlich noch die unterschiedlichen, an diese Baumart erinnernden Familien- und Firmennamen Ulmer, Ulmi, Ulmia, Rüster, Ruster und Rusterholz.

Baumbeschreibung und Botanik

Die Flatterulme mit ihrer eigenartig unregelmäßig gewölbten Krone wird, je nach Standort und Umgebung, 15 bis etwa 30 Meter hoch. In der Jugend ist sie rasch wüchsig und hat bereits nach 50–60 Jahren ihr Höhenwachstum abgeschlossen. Normalerweise wird sie 150–250 Jahre, in Ausnahmefällen bis 500 Jahre alt.



Als einzige mitteleuropäische Baumart bildet die Flatterulme sogenannte Brettwurzeln, ähnlich wie Urwaldriesen im tropischen Regenwald. Brettwurzeln sind sternförmig angeordnete rippenartige Wurzeln. Sie geben dem Baum bessere Standfähigkeit und versorgen ihn zudem mit mehr Nährstoffen. Damit erträgt die Flatterulme wochenlange Überflutungen bestens. Von den Wurzelanläufen zum Stamm übergehend bilden sich oft schlafende Knospen, woraus sich wertvolles Maserholz bildet. Der Stamm ist mit einer längsrissigen dunkelbraunen, rauen, mit abblätternden Schuppen ausgestatteten bastreichen Rinde versehen.

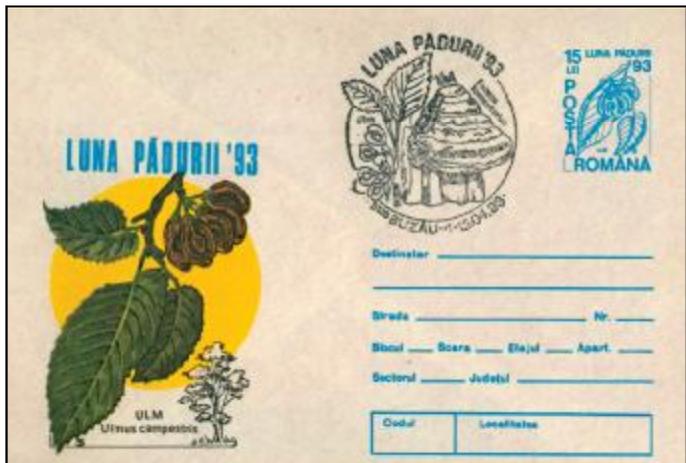


Wegen keiner verausgabten Briefmarke der Flatterulme: Verschiedene Darstellungen mit Teilen der Bergulme.

Die langgestielten, rötlichen bis violett-braunen und büschelförmigen Blüten der Flatterulme blühen bereits im März noch vor dem Blattaustrieb. Sie reifen bereits im Mai/Juni auf den dünnen, bis zu 4 Zentimeter langen Stielen zu Früchten. Allerdings setzen die Bäume nur alle zwei Jahre reichlich Früchte an und liefern entsprechend viele Samen.

Sie flattern unübersehbar beim kleinsten Windstoß – daher der Name „Flatterulme“. Die länglich ovalen grau-grünen Früchte (eigentlich Flügelnüsse) sind von einem Flugband umgeben und mit lediglich 10 bis 12 Millimeter Länge wesentlich kleiner als diejenigen von Berg- und Feldulme.

Die verkehrt-eiförmig ovalen und am Rand doppelt gesägten, kurz gestielten Blätter sind 7 bis 13 Zentimeter lang und 5 bis 9 Zentimeter breit. Ihre Oberseite ist matt dunkelgrün und leicht glänzend. Die graugrüne Unterseite ist weich behaart. Im Unterschied zu ihren beiden Schwestern sind



Früchte-, Blatt- und Baumform der Feldulme auf rumänischer Ganzsache.

die Blattnerven wenig bis gar nicht gegabelt. Im Herbst verfärben sich die Blätter leuchtend gelb.

Das Holz der Ulmen ist gefragt wegen seiner schönen Musterung. Sie gehören zu den seltenen Kern-Reifholzbäumen, das heißt, ihr Holz ist im zentralen Teil wasserärmer als das umgebende farblose Splintholz. Weil die Flatterulme den breitesten und wenig lebhaft, heller gefärbten Splint hat, wird ihr Holz etwas minderwertiger eingestuft. Das langfaserige Holz ist zäh, schwer spaltbar, läßt sich aber gut biegen. Gefragt war es früher bei Drechslern, Wagnern und Schreibern für Felgen, Naben, Speichen, Kufen, Wasserräder, Möbel und Türen.



Gefragtes Holz für Wagenräder und Naben, verzierte Gewehrschäfte sowie Glockenstühle.

Wegen seiner Zähigkeit war es zudem begehrt für Glockenstühle, Flaschenzüge, Gewehrschäfte sowie Geschützlafetten. Dank der zahlreich vorhandenen Knospen und den sich daraus bildenden Knollen sowie der immer wieder austreibenden Wassertriebe bilden sich im unteren Stamm- und Wurzelbereich höchst dekorative Maserungen. Solche Holzteile sind äußerst begehrt für Kleinmöbel, Pfeifenköpfe und Schreibwerkzeuge und daher teuer.

Die Rinde der Flatterulme, auch Bastrüster genannt, wurde zum Gelbfärben verwendet. Der sich leicht ablösende Bast diente früher als Bindematerial und zur Herstellung von Bienenkörben, Matten und Seilen.

20 RABATT FRIMÄRKEN
 för brev inom Sverige,
 och till Danmark, Fin-
 land, Island och Norge.
Pris: 46 kronor




Verwendeter Ulmenbast für Bienenkörbe und Seile.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Im Nieder- und Mittelwaldbetrieb ist die Flatterulme dank ihrer Fähigkeit zur Bildung von Stockausschlag und Wurzelbrut beehrt und als Mischbaumart für Bestände mit Stieleiche und Esche geschätzt.



Stockausschlag und dank zügig zersetzbarem Laub ein guter Bodenverbesserer.

Das Herbstlaub zersetzt sich schnell und fördert günstige Humusformen. Auch als Park-, Straßen- und Alleebaum in Ballungsräumen ist sie vor allem wegen ihrer guten Erträglichkeit von schlechter, mit Schadstoffen belasteter Luft geschätzt.



Das waren noch Zeiten, als die Landwirtschaft die Blätter der Ulmen noch nutzen konnte!

In früheren Notzeiten diente gemahlene Rinde als Brotmehlzusatz und aus den jungen Blättern sowie den Blüten wurde ein nahrhafter Salat hergestellt.

Zudem war das Laub in der Tierhaltung als Streunutzung und Futter für Rinder und Schafe beliebt. Für die Schweinefütterung wurden jeweils die nährstoffreichen Blätter gekocht und mit Spüling (Abwaschwasser) gemischt und zur Mast verwendet.

Der größte Feind der Ulme

Vor exakt 100 Jahren wurde in Nordfrankreich, Belgien und vor allem in Holland die bösartige Krankheit Ulmenwelke entdeckt, die auf die Einschleppung des Schlauchpilzes (*Ceratocystis ulmi*) aus China zurückzuführen ist. Dieser Pilz verstopft die Wasserleitgefäße (Tracheen) so stark, daß der Wasserhaushalt des Baumes extrem gestört wird. Die Ulme verdurstet und stirbt demzufolge in kürzester Zeit.



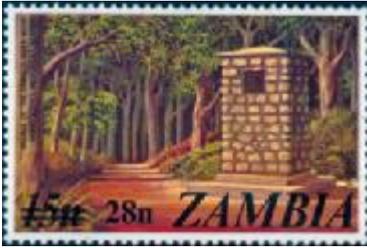
Der Ulmensplintkäfer (persönliche lateinische Übersetzung des Autors: *Kannibali Borki Koni*), ein kleiner, aber gefürchteter Waldbewohner.

Für die Verbreitung des Pilzes ist hauptsächlich der Ulmensplintkäfer verantwortlich, einer der rund 230 in Europa vorkommenden Borkenkäferarten. Durch den Reifefraß der Jungkäfer, während dem der Wirtsbaum gewechselt wird, werden die in den Brutkammern aufgenommenen Sporen des Schlauchpilzes in die Kronen gesunder Ulmen verschleppt. Diese 4–6 Millimeter kleinen Käfer wurden dadurch ungewollt zu raschen Verbreitern des gefürchteten Ulmensterbens. Seit Jahrzehnten arbeitet die Forschung an resistenten Pflanzen. Glücklicherweise ist die leider bei uns selten vorkommende Flatterulme weniger bis gar nicht betroffen. Diese gilt es nun auch deswegen zu fördern.

Mythologie und Heilkunde

In der altnordischen Mythologie herrschte die Vorstellung, daß die Menschen aus Bäumen entstanden. So wurde die Esche zum Mann, die Ulme zur Frau. Im Altertum waren Ulmen mit Tod und Trauer verbunden. Die Römer setzten häufig um ihre Grabstätten Ulmen.

Noch heute finden wir sie als schattenspendende Zierbäume auf Friedhöfen. Anstelle der Linde galt die Ulme in Südfrankreich als „Baum der Gerechtigkeit“, unter deren Schatten Gericht gehalten und das Wort Gottes verkündet wurde. Heilende Wirkung der Ulme war bereits den alten Griechen bekannt. So benutzten sie ihre Rinde als schmerzlindernd und



Ulmen an Gedenkstätten, als Gerichtsbaum und in der Nähe von Kirchen und auf Friedhöfen

wundheilend bei Brandverletzungen, Ausschlägen und Furunkeln sowie als Mittel gegen Fieber, Gicht, Rheuma und Durchfall. Bei hartnäckigem Husten sowie Knochenbrüchen wurde das Auflegen von abgekochtem Bast empfohlen.

Ausblick

Wie geht's weiter mit den Rüstern, speziell mit der seltenen Flatterulme? Wegen ihren speziellen Eigenschaften, vorab der Überflutungstoleranz sowie der geringen Anfälligkeit für das Ulmensterben, sollte die bisher unterbewertete Baumart gefördert werden.



Verbauung von Flußlandschaften, bezüglich Luftverschmutzung widerstandsfähige Flatterulmen sowie vermehrte Pflanzung von Rüstern als Parkbäume.

Einerseits sollten weniger Bäche und Flüsse kanalisiert werden sowie Niedermoore, Sümpfe und Bachauen nicht mehr trockengelegt werden. Andererseits kann mit dem Einbringen der Flatterulme als Mischbaumart die Vielfalt der Natur in Nieder- und in Mittelwäldern gesteigert werden. Und warum nicht als bereicherndes Element diesen Rüster als Park- und Alleebaum pflanzen? Zudem: In Zukunft kann auch ihr Holz durchaus wieder gefragt sein.

Quellen: Mythos Baum (Doris Lauert); Förderung seltener Baumarten (ETHZ / BUWAL 2001); Kuratorium Baum des Jahres; Wald- und Forstlexikon; Nutzhölzer (Guggenbühl). Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze (Teil 23)



Schlauchpilze als Becherchen in tollen Farben

Die Schlauchpilze (*Ascomycota*) nehmen im gesamten Reich der Pilze entsprechend ihrer Artenvielfalt mit 75 Prozent den größten Bereich ein. Sie verdanken ihrer Namensgebung der Tatsache, daß sie ihre Sporen in mikroskopisch kleinen Schläuchen (*Asci*) entwickeln und nach Reifung über die Öffnung eines kleinen Deckels (*Operculum*) an die Umgebung zur Vermehrung abgeben. Neben den bekannten Lorcheln, Morcheln und Trüffeln bilden sie auch Fruchtkörper in flachbecher- und schüsselartiger Form aus. Diese auffälligen Spezies werden in der Ordnung der Becherpilze (*Pezizales*) zusammengefaßt. Sie leben alle saprophytisch und haben sich an bestimmte Substrate angepaßt.

Bevorzugt werden dabei abgestorbenes Holz, Erdboden, Humus, Holzkohle und Nadelstreu. Die Asci sind breitflächig im oberen Fruchtfleisch der schüssel-, becher- oder kelchförmigen Fruchtkörper „positioniert“. Sie schleudern ihre Sporen aktiv aus sich heraus. Wärme und auch Erschütterung können dafür Veranlassung sein. Bei etwas Glück kann man dann eine kleine Sporenwolke beobachten oder wenn man den sporulierenden Fruchtkörper an das Ohr hält ein leises zischendes Geräusch vernehmen.

Sehr früh im Jahr zum Beginn der Schneeschmelze erscheint der Zinnoberrote Kelchbecherling (*Sarcoscypha coccinea*). Er wächst einzeln oder in kleinen Gruppen auf vermodernden Ästen, wobei das Holz meist in nassen lehmigen Boden eingesenkt ist. Wenn noch Schnee liegt, fallen die Pilze als rote Ringe oder Flecken auf. Ihr Verbreitungsgebiet ist das Alpenvorland und sind die Mittelgebirge. Zu Beginn des Wachstums hat der Fruchtkörper die Form eines kleinen Trichters, dessen Innenseite scharlach- oder zinnoberrot gefärbt ist. Der



Rand ist nach innen eingerollt. Mit zunehmender Reife entrollt er sich und reißt ein, wird gezähnt und nimmt einen gelblichen, manchmal auch

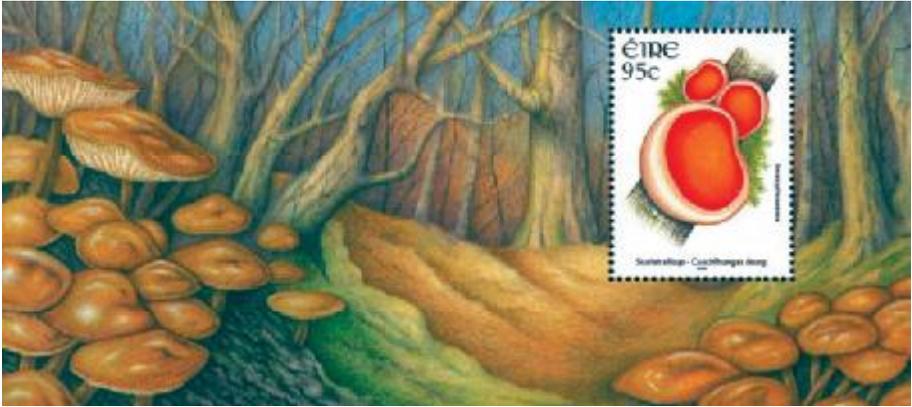


von der Ascii tragenden Fruchtschicht, dem Hymenium gebildet. Das Farbpigment findet sich in den Spitzen mikroskopisch kleiner langgestreckter Gebilde mit keuligen Enden, die zwischen den Ascii liegen und Paraphysen genannt werden.

leicht rosa Farbton an. Die für den Pilz charakteristische scharlachrote Becherinnenseite wird

Vom Frühjahr bis zum Frühsommer kann man in Buchenwäldern, aber auch unter Nadelbäumen, vor allem auf lehm- und kalkreichen Böden den Kronenbecherling (*Sarcosphaera crassa*) antreffen. Im Alpengebiet ist er recht häufig, dagegen wird er nach Norden rasch seltener. Der Fruchtkörper ist zunächst kugelig. Am Scheitel befindet sich eine kleine Öffnung, von der er sich in regelmäßige Lappen spaltet. Auf dem Boden ausgebreitet nimmt er die Form eines Sternes an. Die Außenseite des bis zu 20 Zentimeter breiten Pilzes ist weißlich bis schmutzig-gelb. Die Innenseite des Fruchtkörpers ist blau-violett, manchmal auch rosa gefärbt.



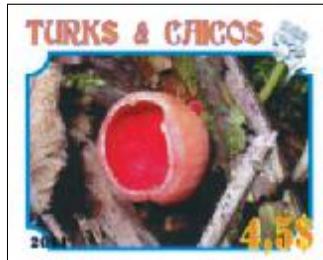
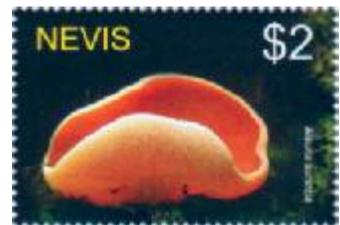


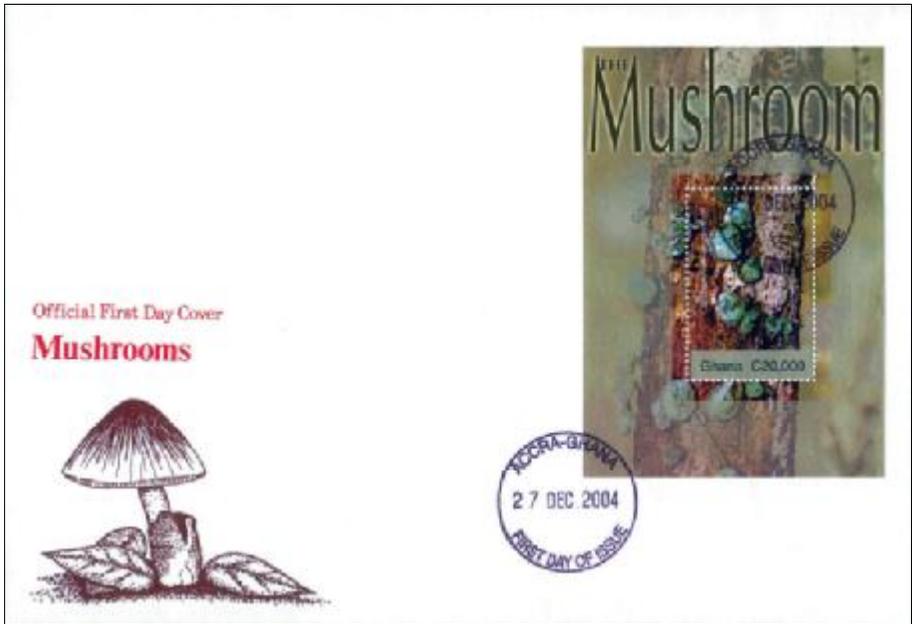
Die Intensität der Färbung wird durch die Lichtverhältnisse des Standortes beeinflusst. Im Unterholz und in schattigen Wäldern ist das Hymenium kaum gefärbt, während an sehr hellen Orten wie an Waldrändern und auf Wiesen die violette Färbung sehr intensiv sein kann.

Der Kronenbecherling ist ein Giftpilz, er hat in der Schweiz 1920 mehrere schwere Vergiftungen ausgelöst, von denen eine tödlich verlief. Die Giftwirkung ist bei roh gegessenen Exemplaren besonders stark.

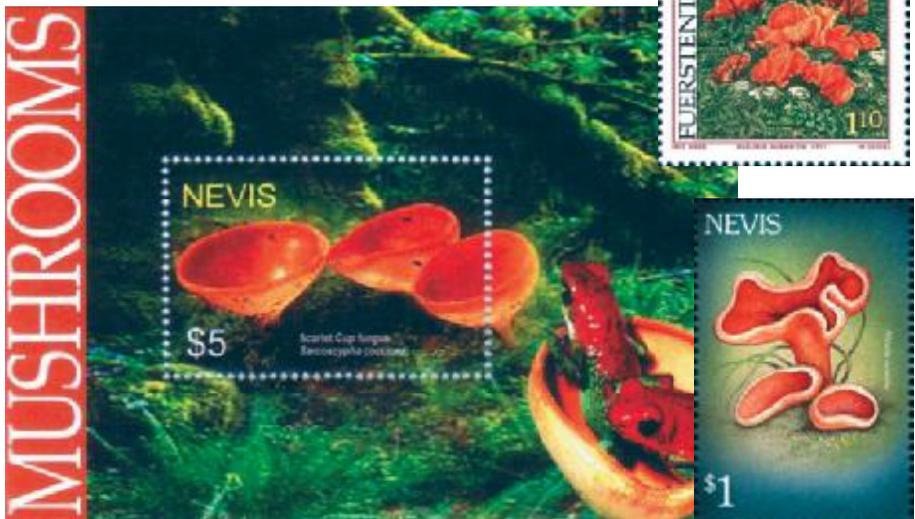
Der Blasenbecherling (*Peziza vesiculosa*) wächst auf nacktem fetten Boden einzeln oder büschelig vom Frühjahr bis in den Spätherbst hinein in Mitteleuropa überaus häufig. Er bildet regelmäßige Becher mit einem Durchmesser von 3–9 Zentimeter aus. Sein Hymenium ist anfangs blaßgelblichbraun und später milchkaffeefarben. Das Fleisch ist brüchig und spröde und hat keinen besonderen Geruch und Geschmack. Er ist damit als Speisepilz bedeutungslos.

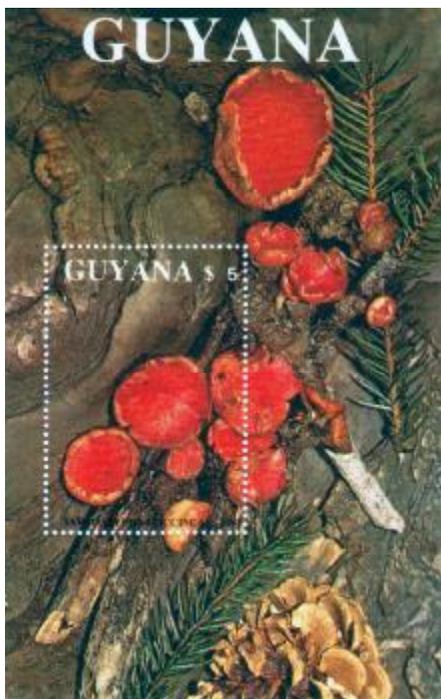
Der Kohlenbecherling (*Geopyxis carbonaria*) ist ein Vertreter der gestielten Becherlinge. Sein Fruchtkörper hat nur den Durchmesser von





etwa 1,0 Zentimeter und die Länge seines Stiels beträgt nur wenige Millimeter. Er zählt zu den Frühjahrspilzen und kommt ausschließlich auf alten Feuerstellen vor, die schon von Brandmoosen besetzt sind. Diese Art kommt für Speisezwecke ebenfalls nicht in Betracht,





Sie ist viel zu klein, als daß es sich lohnen würde, sie zu sammeln.

Um die Farbpalette der Becherlinge abzurunden sind noch drei weitere Arten erwähnenswert:

Der Kleinsporige Grünschanbecherling (*Chlorociboria aeruginescens*) gedeiht auf totem Laubholz. Häufiger ist das vom Myzel dieses Becherlings blaugrün gefärbte Holz zu finden.

Das Schwefelgelbe Reisigbecherchen (*Bisporella sulfurina*) fällt durch seine lebhaft gelbe Farbe auf und der Orange-Becherling (*Aleuria aurantia*) mit seinen unregelmäßig becher- bis flach schüsselförmigen 3–10 Zentimeter breiten leuchtend orangeroten Fruchtkörpern. Er kommt relativ häufig auf nährstoffreichem Ton, Lehm oder Sand in Laub- und Mischwäldern, Parks, Wiesen und Rasen sowie gelegentlich an Wegrändern vor.

Da es unter den Becherlingen keine Speisepilze gibt, sind sie vorwiegend für Hobby-Mykologen interessant,

denn für die genaue Bestimmung ist das Mikroskop oft unerlässlich.

Die Sporen vieler Becherlinge sind ornamentiert und bei manchen verfärben sich die Schläuche oder deren Spitzen unter dem Einfluß von Jodreagenzien blau.





Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	7.12.2018	3583–8584	Okra und Echtes Johanniskraut
Albanien	29.12.2018	3597–3604	Kunst, u.a. Taubenhaus, Einbringen d. Ernte, Brot
Andorra (franz.)	16.11.2018	843	Weihnachten: Mond, Altarbild
Andorra (franz.)	2.1.2019	844	Freimarke mit Wappen
Andorra (franz.)	4.1.2019	845	Die Legende vom weißen Pferd der Solana
Andorra (franz.)	17.1.2019	846	Zubereitung d. Eintopfs Escudella de Sant Antoni
Angola	10.12.2018	1916–2024	Block 149–170: Orchideen, Spechte, Tauben, Eulen
Armenien	29.12.2018	Block 87	Herstellung des traditionellen Fladenbrots
Armenien	29.12.2018	1058–1059	Berg-Amaryllis und Mauswiesel
Bergkarabach	17.10.2018	173–175	Wildkatze, Wildschwein, Kaukas. Eichhörnchen
Bhutan	1.1.2018	Block 587–588	Chin. Jahr des Hundes
Bhutan	5.2.2018	Block 589–590	Libellen
Birma	6.1.2019	466	Reiterspiele – <i>Clematis smilacifolia</i> , eine Kletterpflanze
Bosnien-Herzeg.	17.4.2018	Block 62	Südlicher Weißbrustigel – <i>Erinaceus concolor</i>
Brit. Terr. Ind.Oz.	2.5.2018	611–616	Block 41: Einheimische Flora: Blumen
China - Taiwan	3.10.2018	Block 220	Vögel: Seeschwalbe, Säbelschnäbler
China - Taiwan	31.10.2018	4278–4281	Lilie, Oncidium, Gladiole, Flamingoblume
China - Taiwan	31.10.2018	Block 221	Taichung World Flora Expo Lilien, Orchidee u.a.
China - Taiwan	15.11.2018	4285–4288	Block 222: Porzellan: Schüssel, Kanne, Vase
China - Taiwan	3.12.2018	4290–4291	Block 223: Jahr des Schweins
China - VR	19.5.2018	4993	49 Jahre wirtschaftliche Öffnung: Stier
China - VR	14.7.2018	5012–5015	Ananas, Kirsche, Mango und Orange
China - VR	17.8.2018	5031	Schwanengans – <i>Anser cygnoides</i>
Costa Rica	20.7.2017	Block 58	Heimische Insekten: Bockkäfer, Baumwanze u.a.
Costa Rica	1.12.2017	189–192	Zuschlag: Ananas, Papaya, Banane, Wassermelon.
Curaçao	18.4.2018	450–457	Blumen: u.a. Passiflora, Frangipani, Opuntia
Deutschland	1.3.2019	3447	Freimarke Traubenhyaazinthe
Deutschland	1.3.2019	3450	Der Grüffelo: Maus, Fuchs und Schlange
Deutschland	4.4.2019	3459	Flammenblume, Freimarke
El Salvador	14.10.2016	2668–2669	Bezieh. El Salvador–China: Vögel, Kirschbäume
Frankreich	22.2.2019	7261	Valérie Belin, Fotografin, mit Ringelblumen
Frankreich	18.1.2019	7238–7239	Großmarken Valentinstag – u.a. Efeuranken
Frankreich	25.1.2019	7243–7246	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	1031	Feenseeschwalbe
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	1043	Endem. Insekt: Zwergspinne <i>Neomaso antarcticus</i>
Franz. Geb. Ant.	2.1.2019	Block 71	Wiederaufforstung indig. Bäume <i>Phyllica arborea</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Franz. Polynes.	25.1.2019	1399–1400	Tahiti-Sturmvogel und Tahitimonarch
Franz. Polynes.	5.2.2019	1404	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Großbritannien	13.2.2019	4324–4335	Leonardo da Vinci: u.a. Katzen, <i>Ornithog. dubium</i>
Japan	27.7.2018	9199–9218	Tiere: u.a. Reh, Igel, Hörnchen, Frosch, Schlange
Japan	2.8.2018	9219–9228	u.a. Hefengebäck, Kaffee, Tee, Pralinen (m.Schweden)
Japan	23.8.2018	9256–9275	Herbst: u.a. Ahorn, Trauben, Ginkgo, Eichel, Laub
Japan	17.10.2018	9386–9405	Wald: u.a. Vögel, Baumrinde, Marder, Hirsch, Insekt
Japan	24.10.2018	9416–9449	Traditionelle Süßigkeiten
Japan	1.11.2018	9450–9451	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Japan	1.11.2018	9452–9453	Neujahrslotterie: Schweine, Friedenstraube
Japan	14.11.2018	9456–9475	Winter: in Gläsern aufbewahrte Blüten u. Früchte
Kanada	1.5.2018	3625–3626	MKH 0–622: Bienen
Kanada	20.8.2018	Block 279	Vögel: Meise, Eule, Diademhäger, Gans, Kranich
Kanada	20.8.2018	3657–3661	MKH 0–627: Schwarzkopfmeise
Kanada	10.10.2018	3673	Rocky-Mountains-Dickhornschaf
Kanada	24.10.2018	3674	Weißer Taube, Ende Erster Weltkrieg
Kosovo	24.8.2018	434–438	Blumen, u.a. Achillea, Veilchen, Safran, Edelweiß
Kosovo	20.2.2019	453–455	Nationalpark Blinaja: Hirsch, Hochstand, Reh, Wald
Kosovo	20.2.2019	Block 49	Winterlandschaft mit Wildtieren
Kroatien	17.9.2018	1339	Schützen wir uns. Wälder, Kinderzeichn. Maus, Baum
Kroatien	7.11.2018	Block 72	Geschützte Pferderassen: Lipizzaner
Kroatien	20.2.2019	1356–1359	Haustiere: Bernhardiner, Mops, Husky, Spaniel
Kuba	1.1.2017	6193–6201	Block 345: Raubvögel: u.a. Merlin, Bussard, Falke
Kuba	15.2.2017	6213–6218	Block 347: Bienen
Kuba	16.3.2017	6225–6228	Vögel: u.a. Mississippiweihe, Schwalbenweihe,
Kuba	8.5.2017	6250–6257	Blüten Amerikas, u.a. Rose, <i>Peristeria, Guaiacum</i>
Liberia	20.2.2016	6897–6906	Block 728: afr. Pflanzen u. Blumen u.a. Mandel
Liberia	14.11.2016	7039–7042	Block 751: H. Bosch-Gemälde mit u.a. Heuwagen
Liberia	17.11.2016	7045–7046	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Liberia	1.12.2016	7053–7056	Weihnachten Kränze: u.a. Beeren, Nadelholzzapfen
Liberia	5.12.2016	7057–7064	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Liberia	28.2.2017	7066–7069	Block 755: Haarfrösche
Liberia	14.4.2017	7135–7138	Block 757: Tierphotographie: Ruderfrosch, Honigbiene
Liberia	24.7.2017	7167–7170	Block 760: Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Liberia	24.1.2018	7198–7206	Hyänen
Liberia	8.2.2018	7225–7231	Wildpferde
Liberia	22.5.2018	7293–7296	Block 772: Ducker, Kronenducker, Rotducker
Liberia	8.8.2018	7326–7329	Block 783–784: Kometenfalter
Liberia	14.9.2018	7330–7335	Block 785: Perlhühner
Liberia	14.9.2018	7337–7339	Block 786: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
Macau	30.5.2018	2176–2179	Block 270: Märchen u.a. Rotkäppchen, Hirtenjunge
Malaysia	8.8.2017	2359	Block 232: Hibiskus und Schmetterlinge
Maldiven	17.5.2018	7488–7491	Block 1163: Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Malediven	17.5.2018	7508–7511	Block 1167: Greifvögel
Malediven	7.6.2018	7553–7556	Block 1176: Orchideen
Malediven	10.6.2018	7633–7636	Block 1192: Bienen und Hornissen
Malediven	1.8.2018	7713–7716	Block 1208: Schmetterlinge
Malediven	8.8.2018	7788–7796	Block 1223–1224: Eulen, Hunde
Malediven	15.8.2018	7853–7856	Block 1236: Orchideen
Malediven	4.10.2018	7933–7936	Block 1252: Schmettrlinge
Malediven	4.10.2018	7953–7966	Block 1256 und 1258: Pfauen und Pferde
Malediven	4.10.2018	7993	Block 1264: Deutscher Schäferhund
Malediven	8.10.2018	8000–8003	Block 1266: Orchideen
Moldawien	4.1.2018	1070–1071	Neujahr: Weihnachtsbaum und Schneekristall
Monaco	18.2.2019	3431	Int. Hundeausstellung: Dogue du Tibet
Monaco	18.2.2019	3432	52. int. Wettbewerb f. Blumenbinderei, Monte Carlo
Mongolei	27.7.2018	4046–4053	Biotope: u.a. Edelweiß, Wildschwein, Murmeltier
Niger	6.6.2018	5758–5786	Block 853–858 Tauben, Eulen, Hunde
Niger	24.8.2018	5868–5886	Block 875–878: Schmetterlinge, Greifvögel, Adler
Niger	24.8.2018	5988	Block 899: Labrador-Retriever
Österreich	21.2.2019	3449	SOS-Kinderdörfer: Kinder tanzen um Baum
Österreich	9.3.2019	3461	Treuebonusmarke: Klatschmohn
Österreich	29.3.2019	3455	Wildtiere und Jagd: Wildschwein, Fährte
Papua-Neuguinea	16.4.2018	2290–2296	Block 208: Selene Vögel
Polen	11.11.2018	5053	Handgranate m. Klatschmohn – Ende 1. Weltkrieg
Portugal	31.8.2018	4426–4428	Immatr. Unesco-Welterbe: u.a. Kuhglocken Alentejo
Portugal	4.5.2018	110–112 ATM	Schmetterlinge
Portugal	23.11.2018	113–115 ATM	Stickstoff, Atmosphäre, Landwirtschaft, Kartoffel
Rumänien	13.7.2018	7408-12, Block746	Tag d. Briefmarke: Ochsenkopf, Pferde, Kutsche
Salomonen	1.12.2016	4053–4088	Katzen
Salomonen	1.12.2016	4089–4124	Hunde
Salomonen	12.12.2016	4130–4158	Block 578–583: Schmetterlinge und Eulen
Salomonen	12.4.2017	4250–4253	Block 602: Schmetterlinge
Salomonen	12.4.2017	4365	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Salomonen	15.5.2017	4381–4384	Block 628: Eulen
Salomonen	15.5.2017	4421–4424	Block 636: Orchideen
Salomonen	15.5.2017	4426–4429	Block 637: Schmetterlinge
Salomonen	15.5.2017	4451–4454	Block 642: Katzen
Salomonen	21.8.2017	4507–4630	u.a. Bienen, Orchideen, Emus, Hunde,
Salomonen	4.9.2017	4632–4685	u.a. Schmetterlinge, Eulen, Fledertiere, Hunde
Salomonen	7.12.2017	4757–4790	u.a. Orchideen, Bären, Tauben, Steinbock, Pferde
San Marino	26.2.2019	2775–2776	Einheim. Vögel: Wanderfalke im Flug/mit Küken
Sierra Leone	30.1.2018	9260–9163	Block 1381: Hauskatzen
Sierra Leone	30.3.2018	9434–9467	Bl. 1415–1421: u.a. Orchideen, Schmetterlinge, Hunde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sierra Leone	27.4.2018	9534–9572	Bl. 1435–1442: u.a. Bienen, Eulen, Schlittenhunde
Sierra Leone	29.6.2018	9739–9742	Block 1476: Schmetterlinge
Sierra Leone	27.7.2018	9966–9974	Block 1502–1503: Pferde, Katzen und Hunde
Sierra Leone	30.8.2018	10046–10079	Block 1518–1524: u.a. Orchideen, Pfauen, Eulen
Sierra Leone	28.9.2018	10164–10204	Block 1549–1554: Schmetterlinge, Globale Erwärmung
Sierra Leone	30.10.2018	10300–10323	Block 1569–1573: u.a. Tauben, Adler, Fledermäuse
Sierra Leone	30.10.2018	10395	Block 1588: Yorkshire-Terrier
Sierra Leone	15.11.2018	10397–10413	u.a. Tauben, Eule
Singapur	22.6.2018	2524–2528	Bl. 241 125 Jahre Orchidee 'Vanda Miss Joaquim'
Singapur	24.7.2018	2530–2533	Ingwer
Singapur	17.10.2018	2555–2562	Block 245: Kinderreime, u.a. Esel, Storch, Frosch
Spanien	2.7.2018	5268	Prov. Valladolid: Eichhörnchen, Barriquefaß, Weizen
Spanien	1.8.2018	5276	Prov. Malaga: Schmetterling, Sardine, Moscatelfaß
Spanien	16.7.2018	5274	Die Wollroute: Jakobsweg-Route: Schafe
Spanien	21.9.2018	Block 313	Gastro.: Rebstock, Weinglas, Duero-Wein, Schwein
Spanien	7.11.2018	5308	Eukalyptusblatt, historischer Baum, El Abuelo Lugo
Sri Lanka	24.5.2018	2205–2207	Schmetterling, Riesenhörnchen, Ceylonhuhn
St. Kitts	26.5.2016	1590–1599	Block 170: Blütenpflanzen
Surinam	12.7.2017	2971–2985	Schmetterlinge
Surinam	11.10.2017	2996–3001	Früchte: u.a. Netzannone, Limette, Kokospalme
Surinam	15.11.2017	3002–3007	Frösche
Togo	22.4.2015	6515–6517	Block 1121: Schmetterlinge Taiwans
Togo	22.4.2015	6534–6542	Block 1125–1126 Eulen und Katzen
Tschech. Rep.	6.3.2019	1022	Hand gibt ein Stück Würfelzucker in Kaffeetasse
Ukraine	30.11.2018	Block 155	Biosphärenreservat Karpaten: Hirschkäfer, Rotbuche
Ukraine	14.12.2018	1758	Neujahr: Schweinchen, Schneemänner
Ungarn	25.1.2019	Block 421	Chinesisches Jahr des Schweins
Vatikan	9.11.2018	1945	Rossini: Apfelschuß/Tell – Diebische Elster
Vietnam	1.12.2018	3782–3783	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Wallis & Futuna	5.2.2019	1182	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Wallis & Futuna	5.9.2018	Block 30	Frangipani-Blüten in verschiedenen Farben
Wallis & Futuna	6.11.2018	1176–1179	Bewahrung d. Ökosystems in Mangrovensümpfen
Weißrußland	2.11.2018	Block 170	Exportwirtschaft u.a. Nahrungsmittel: Rind, Käse

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Sonderdruck zu Heft 177 Oktober 2019

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Angola	10.12.2018	1911	<i>Agaricus xanthodermus</i> – Karbol-Champignon
Angola	10.12.2018	1912	<i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz
Angola	10.12.2018	1913	<i>Amanita rubescens</i> – Perlpilz
Angola	10.12.2018	1914	<i>Coprinellus micaceus</i> – Gemeiner Glimmertintling
Angola	10.12.2018	Block 148	<i>Gliophorus psittacinus</i> – Papageigrüner Saftling
Japan	23.8.2018	9260-66-69	aus 9256–9275 Pilze aus Großmarkenserie Herbst
Korea-Nord	5.7.2017	6385-6387 und Block 940	<i>Tricholoma matsutake</i> – Krokodilritterling
Liberia	22.5.2018	7287	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Liberia	22.5.2018	7288	<i>Russula xerampelina</i> – Roter Herings-Täubling
Liberia	22.5.2018	7289	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Liberia	22.5.2018	7290	<i>Agaricus campestris</i> – Wiesen-Champignon
Liberia	22.5.2018	7291	<i>Armillaria mellea</i> – Honiggelber Hallimasch
Liberia	22.5.2018	7292	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
Malediven	17.5.2018	7483	<i>Russula paludosa</i> – Apfel-Täubling
Malediven	17.5.2018	7484	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Malediven	17.5.2018	7485	<i>Cortinarius violaceus</i> – Dunkelvioletter Schleierling
Malediven	17.5.2018	7486	<i>Lycoperdon echinatum</i> – Igel-Stäubling
Malediven	17.5.2018	Block 1162	<i>Verpa bohemica</i> – Runzel-Verpel
Malediven	1.8.2018	7706	<i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz
Malediven	1.8.2018	7707	<i>Pleurotus ostreatus</i> – Austernseitling
Malediven	1.8.2018	7708	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Malediven	1.8.2018	7709	<i>Tuber melanosporum</i> – Perigord-Trüffel
Malediven	1.8.2018	Block 1207	<i>Hgyrophoropsis aurantiaca</i> – Falscher Pfifferling
Malediven	4.10.2018	7928	<i>Russula aurea</i> – Gold-Täubling
Malediven	4.10.2018	7929	<i>Boletus pinophilus</i> – Kiefern-Steinpilz
Malediven	4.10.2018	7930	<i>Lactarius scrobiculatus</i> – Grubiger Milchling
Malediven	4.10.2018	7931	<i>Laccaria amethystina</i> – Violetter Lacktrichterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Malediven	4.10.2018	Block 1251	<i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz
Niger	26.6.2018	5748	<i>Amanita regalis</i> – Königs-Fliegenpilz
Niger	26.6.2018	5749	<i>Chlorophyllum rhacodes</i> – Gemeiner Safranschirmling
Niger	26.6.2018	5750	<i>Leccinum versipelle</i> – Birken-Rotkappe
Niger	26.6.2018	5751	<i>Micromphale foetidum</i> – Stinkender Zwergschwindling
Niger	26.6.2018	Block 851	<i>Russula virescens</i> – Grüngefelderter Täubling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6106	<i>Pleurotus ostreatus</i> – Austernseitling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6107	<i>Leucocoprinus birnbaumii</i> – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6108	<i>Cookeina tricholoma</i> – Kelchbecherling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	6109	<i>Lycoperdon perlatum</i> – Flaschen-Stäubling
São Tomé & Princ.	21.5.2015	Block 1073	<i>Hygrocybe miniata</i> – Mennigroter Saftling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6305	<i>Macrolepiota procera</i> – Riesenschirmling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6306	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6307	<i>Cortinarius triformis</i> – Veränderlicher Wasserkopf
São Tomé & Princ.	18.11.2015	6308	<i>Hygrocybe coccinea</i> – Kirschroter Saftling
São Tomé & Princ.	18.11.2015	Block 862	<i>Amanita caesarea</i> – Kaiserling
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6621	<i>Trametes versicolor</i> – Schmetterlings-Tramete
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6622	<i>Leucocoprinus birnbaumii</i> – Gelber Faltenschirmling
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6623	<i>Amanita phalloides</i> – Grüner Knollenblätterpilz
São Tomé & Princ.	30.3.2016	6624	<i>Fomitopsis pinicola</i> – Rotrandiger Baumschwamm
São Tomé & Princ.	30.6.2016	Block 1174	<i>Lactarius indigo</i> – Indigo-Reizker
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6821	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6822	<i>Leratiomyces</i> – Träuschling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6823	<i>Cyathus striatus</i> – Gestreifter Teuerling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	6824	<i>Hydnellum peckii</i> – Scharfer Korkstacheling
São Tomé & Princ.	12.9.2016	Block 1214	<i>Ramaria aurea</i> – Goldgelbe Koralle
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7023	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7024	<i>Leccinum quercinum</i> – Laubwald-Rotkappe
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7025	<i>Gyromitra esculenta</i> – Frühjahrs-Giftorchel
São Tomé & Princ.	13.3.2017	7026	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
São Tomé & Princ.	13.3.2017	Block 1254	<i>Pleurotus pulmonarius</i> – Lungen-Seitling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7613	<i>Campanella caesia</i>
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7614	<i>Pleurotus djamor</i> – Rosen-Seitling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7615	<i>Cantharellus lateritius</i> – Glatter Pfifferling
São Tomé & Princ.	19.5.2018	7616	<i>Caloscypha fulgens</i> – Frühlingsorangenschalenpilz
São Tomé & Princ.	19.5.2018	Block 1371	<i>Cribraria argillacea</i> – Schleimpilz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Sierra Leone	30.1.2018	9240	<i>Rubroboletus satanas</i> – Satans-Röhrling
Sierra Leone	30.1.2018	9241	<i>Cortinarius caperatus</i> – Reifpilz und <i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz
Sierra Leone	30.1.2018	9242	<i>Suillus grevillei</i> – Gold-Röhrling
Sierra Leone	30.1.2018	9243	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Sierra Leone	30.1.2018	Block 1377	<i>Agaricus silvicola</i> – Dünnfleischiger Anis-Egerling
Sierra Leone	29.6.2018	9734	<i>Agaricus arvensis</i> – Weißer Anis-Champignon
Sierra Leone	29.6.2018	9735	<i>Tricholoma equestre</i> – Grünling
Sierra Leone	29.6.2018	9736	<i>Lactarius volemus</i> – Brätling
Sierra Leone	29.6.2018	9737	<i>Megacollybia platyphylla</i> – Breitblättriger Röhrling
Sierra Leone	29.6.2018	Block 1475	<i>Armillaria mellea</i> – Honiggelber Hallimasch
Solomon Islands	15.5.2017	4376	<i>Hygrocybe psittacina</i> – Papageigrüner Saftling
Solomon Islands	13.5.2016	3511	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Solomon Islands	13.5.2016	3512	<i>Craterellus cornucopioides</i> – Totentrompete
Solomon Islands	13.5.2016	3513	<i>Lentinula edodes</i> – Shiitake
Solomon Islands	13.5.2016	3514	<i>Amanita caesarea</i> – Kaiserling
Solomon Islands	13.5.2016	Block 483	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Solomon Islands	12.12.2016	4125	<i>Boletus subcaerulescens</i> – Röhrling
Solomon Islands	12.12.2016	4126	<i>Amanita flavoconia</i> – Wulstling
Solomon Islands	12.12.2016	4127	<i>Helvella lacunosa</i> – Gruben-Lorchel
Solomon Islands	12.12.2016	4128	<i>Russula emetica</i> – Kirschroter Spei-Täubling
Solomon Islands	12.12.2016	Block 577	<i>Craterellus tubaeformis</i> – Trompetenpfifferling
Solomon Islands	15.5.2017	4377	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Solomon Islands	15.5.2017	4378	<i>Russula aurea</i> – Gold-Täubling
Solomon Islands	15.5.2017	4379	<i>Boletus satanas</i> – Satansröhrling
Solomon Islands	15.5.2017	Block 627	<i>Gomphidius glutinosus</i> – Großer Schmierling
Solomon Islands	4.9.2017	4637	<i>Laccaria amethystina</i> – Violetter Lacktrichterling
Solomon Islands	4.9.2017	4638	<i>Boletellus obscurecoccineus</i> – Rhabarberöhrling
Solomon Islands	4.9.2017	4639	<i>Omphalotus olearius</i> – Dunkler Ölbaumtrichterling
Solomon Islands	4.9.2017	4640	<i>Mycena interrupta</i> – Elfen-Sonnenschirm
Solomon Islands	4.9.2017	Block 678	<i>Hygrocybe psittacina</i> – Papageigrüner Saftling
Surinam	16.8.2017	2986	<i>Boletus erythropus</i> – Flockenstielliger Hexenröhrling
Surinam	16.8.2017	2987	<i>Boletus luridus</i> – Netzstielliger Hexenröhrling
Surinam	16.8.2017	2988	<i>Boletus pinophilus</i> – Kiefern-Steinpilz
Surinam	16.8.2017	2989	<i>Boletus queletii</i> – Glatstielliger Hexenröhrling
Surinam	16.8.2017	2990	<i>Boletus reticulatus</i> – Sommersteinpilz
Surinam	16.8.2017	2991	<i>Tylopilus felleus</i> – Gemeiner Gallenröhrling
Togo	30.12.2014	6391	<i>Boletus pinophilus</i> – Kiefern-Steinpilz
Togo	30.12.2014	6392	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Togo	30.12.2014	6394	<i>Armillaria mellea</i> – Honiggelber Hallimasch
Togo	30.12.2014	6395	<i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Togo	30.12.2014	Block 1096	<i>Leccinum aurantiaca</i> – Espenrotkappe
Zentralafrika	19.12.2016	6625	<i>Cantharellus cinnabarinus</i> – Rötlicher Pfifferling
Zentralafrika	19.12.2016	6626	<i>Lactarius indigo</i> – Indigo-Reizker
Zentralafrika	19.12.2016	6627	<i>Cantharellus subalbidus</i> – Weißer Pfifferling
Zentralafrika	19.12.2016	6628	<i>Craterellus cornucopioides</i> – Totentrompete
Zentralafrika	19.12.2016	Block 1546	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
Zentralafrika	16.1.2017	6740	<i>Amanita gemmate</i> – Narzissengelber Wulstling
Zentralafrika	16.1.2017	6741	<i>Morchella esculenta</i> – Speisemorchel
Zentralafrika	16.1.2017	6742	<i>Stropharia aeruginosa</i> – Grünspan-Träuschling
Zentralafrika	16.1.2017	6743	<i>Macrolepiota puellaris</i> – Jungfern Riesenschirmling
Zentralafrika	16.1.2017	Block 1569	<i>Boletus pinophilus</i> – Kiefern-Steinpilz
Zentralafrika	17.7.2017	7030	<i>Pseudohydnum gelatinosum</i> – Gallertiger Zitterzahn
Zentralafrika	17.7.2017	7030	<i>Leratiomyces</i> – Träuschling (2. Pilz)
Zentralafrika	17.7.2017	7031	<i>Colus hirudinosus</i> – Art Stinkhornpilz
Zentralafrika	17.7.2017	7031	<i>Acaraspora schleicheri</i> – Bodenkunstflechte (2. Pilz)
Zentralafrika	17.7.2017	7032	<i>Craterellus cornucopioides</i> – Totentrompete
Zentralafrika	17.7.2017	7032	<i>Abortiporus biennis</i> – Rötender Saftwirling
Zentralafrika	17.7.2017	7033	<i>Austroboletus niveus</i> – Röhrling
Zentralafrika	17.7.2017	7033	<i>Auricularia cornea</i> – Ohrklappenpilz (2. Pilz auf Marke)
Zentralafrika	17.7.2017	Block 1627	<i>Hydnellum peckii</i> – Scharfer Korkstacheling



Ausgewählt von Hans-Peter Blume und kommentiert von Klaus Henseler

Als wir noch Könige hatten, ließ sich der Bruder des Alten Fritz, Ferdinand von Preußen, ein Häuschen bauen. Vor den Toren der Städte Berlin und Cölln (dort war es eng und sumpfig und gekennzeichnet durch *malaria*. Heute haben wir keine Könige mehr, aber Bundespräsidenten. Die, wenn man etwas genauer hinsieht, so eine Art König sind. Haben nix zu sagen, könnten aber im Schloß wohnen. Das Gehäuse,

daß seit Theodor Heuss unsere Ersatzkönige bewohnen, heißt „Schöne Aussicht“ oder, wie wir Berliner sagen, *belle vue*. Prinz Ferdinand war nicht der erste, der hier am [Spreeufer](#) lustwandelte. Deshalb bezog der Architekt Michael Philipp Boumann ein schon vorhandenes Gebäude, eine zum Wohnhaus umgebaute Lederfabrik am [Spreeufer](#), in den Neubau mit ein. Lederfabrik am Spreeufer hieß: Gerberei. Gerberei hieß Gestank von den Häuten der Bestien, die vorher im daneben befindlichen Tiergarten gejagt und gemeuchelt worden waren. Aber das war vorbei, als Ferdinand



einzog. Das Schloß entstand als eine Dreiflügelanlage, bestehend aus dem langgestreckten, zweieinhalbgeschossigen Hauptbau und den beiden zweigeschossigen Seitenflügeln (links Damenflügel, rechts Spreeflügel). Die insgesamt 19 Fensterachsen des mittleren Flügels gliedert ein dreiachsiger Vorsprung, französisch *avant corps*, mit einem figurenbekrönten Dreiecksgiebel, der auf vier Pilastern im korinthischen Stil ruht. Seinen Namen *Bellevue* verdankte das Schloß dem Blick aus dem Wohntrakt, dem *corps de logis*, nach Westen, der weit über den Park und die damals noch unbefestigte Spree bis zur Kuppel von Schloß Charlottenburg ging. So konnte Herr Ferdinand immer sehen, wenn sich sein königlicher Bruder vor dem Schloß Charlottenburg die Nase schneuzte – daher der Name Charlottenburger. Im Zweiten Weltkrieg wurde Bellevue zerstört, 1954–1959 notdürftig repariert; es wurde dann von „Papa“ Heuss zum offiziellen Amtssitz gemacht, was bei Walter Ulbricht, Regierungschef zu Pankoff, zu regelmäßigen – so sagt man wohl – Demarchen führte. Aber nix änderte, zumal Theodor Heuss zumeist in seiner Villa Hammerschmidt logierte. 2004/05 wurde grundlegend renoviert (es konnte ja nicht richtig sein, daß der Kanzler im Neubau diene und der Präsident in einer „Bruchbude“ (wie Bundespräsident Roman Herzog das Schloß bezeichnete). Nun gab es keine Klagen mehr. Wohnen darf oder kann der jeweilige Bundespräsident dort aber nicht, denn die Räumlichkeiten für den jeweiligen „Lebenspartner“ (so steht’s tatsächlich bei wikipedia) sind zu Bureaus umgebaut worden. Zurück zu den Anfängen: Prinz Ferdinand nutzte Bellevue als *Maison de plaisir*, was man als Lusthaus oder Landhaus übersetzen könnte. Hier konnte man vom Hofzeremonieell befreit den privaten Vergnügen nachgehen. Dazu mußte man schon einige Taler erübrigen, denn es war ja nicht nur die Gespielin da, sondern auch ein Gartenkutscher, ein Kellereidiener und ein Frotteur, ein Caffétier (siehe Umschlagseiten) und etliche andere (ausgestorbene) Tätigkeiten. 60 Jahre haben unsere Könige jetzt ihren Amtssitz offiziell in diesem Schloß. Und das ist gut so. Lustig geht’s da nicht zu. Es ist harte Arbeit, die unsere Bundespräsidenten und ihre 180 Leute dort ausüben. Mittagspause im [Park](#).

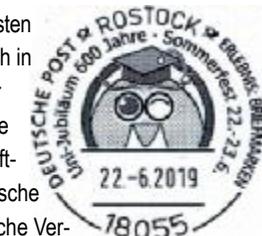
Ich bin ja **Hertha-Fan**. Und St. Pauli. Auf keinen Fall HSV oder gar die Typen um Monaco Franze aus der Allianz-Arena mit der Lederhosn. Köln ist mir auch zu weit weg. Kulturell, sprachlich und auch geographisch. Kölsch jja. Aber sonst? Nun hat der 1. FC Köln als Maskottchen einen Geißbock, der Hennes heißt, und der ist der traditionsreichste lebende Glücksbringer eines deutschen Fußballvereins. Dieser Geißbock ist auf einem Stempel mit den Vorderläufen auf dem Vereinssignet stehend abgebildet. Es ist inzwischen Hennes VIII. Der erste Geißbock trat 1950 auf – zwei Jahre nach der Vereinsgründung. Er war ein Geschenk der Zirkusdirektorin Carola Williams und wurde bei einer Karnevalssitzung zu den **Funkenmariechen** (deshalb hat der Bock auf dem Stempel die Beine hochgeworfen) getrieben.



Zu Ehren des damaligen Trainers Hennes Weisweiler erhielt der Bock dessen Vornamen. Das Vieh ist bei allen Spielen der nach ihm benannten „Geißböcke“ dabei. Es gilt als gutes Omen für den Spielverlauf, wenn der Bock vor dem Spiel den Rasen näßt. Dann starb der erste Bock. Es wurde ein neuer beschafft. Der starb auch irgendwann. Und wurde ebenfalls ersetzt. Und so entstand eine Tradition. Jetzt ist der Verein beim achten Bock. Die toten Böcke werden ausgestopft und ausgestellt. Auf jeden

Fall gibt es in der Vereinsgeschichte weniger Geißböcke als Trainer. Die kann man schneller entsorgen, werden aber auch nicht ausgestopft. PS.: Wenn ich ehrlich bin: Unter den Vereinsmaskottchen ist mir das bei Alemannia Aachen das liebste; es heißt „Al-Aix“, hört schlecht, ist im Rasen kaum zu sehen, trägt schwer am Orden Wider dem tierischen Ernst und verfärbt sich nicht nur bei Niederlagen von Rot in Schwarz-Gelb. Es ist ein **Kartoffelkäfer**. Der ist aber nicht im Vereinswappen, sondern da ist ein Adler zu sehen, geraht in **Kartoffelkäferfarben**. Na immerhin.

600 Jahre besteht heuer die Universität Rostock. Das ist ein Grund, das Jubiläum mit einer klugen Eule festlich zu begehen. Und so findet ein Sommerfest statt. Seit über 100 Jahren werden an der Agrar- und Umweltwissenschaftlichen Fakultät der Universität Rostock auch Landwirte aus- und weitergebildet. Franz Christian Lorenz Karsten (1751–1829) hatte den Lehrstuhl für Ökonomie an der Philosophischen Fakultät inne und publizierte 1795 das Lehrbuch „Die ersten Gründe der Landwirtschaft, sofern sie in Deutschland und vorzüglich in Mecklenburg anwendbar ist.“ Dieser (erste ordentliche) Professor für Ökonomie setzte sich bereits 1795 für eine wissenschaftlich fundierte Ausbildung von Landwirten ein – doch erst 1942 erhält die landwirtschaftliche Ausbildung eine eigene Fakultät. 1798 wurde die Mecklenburgische Landwirtschaftsgesellschaft gegründet. 1875 wird eine Landwirtschaftliche Versuchsstation gegründet. In den folgenden Jahren entwickelte sich auch in Rostock die Agrikulturchemie zu einem selbstständigen Lehrgebiet. Reinhold Heinrich übernimmt 1875 die Leitung der Landwirtschaftlichen Versuchsstation. Mit seiner langjährigen Lehr- und Forschungstätigkeit (bis 1909) wurden die ersten Grundlagen für die Lehrfächer Pflanzenernährung, Bodenkunde und Tierernährung gelegt.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge oder Artikel stellen nicht die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstands:

1. Vorsitzende: Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lamsheim,
Tel.: (0049) 06233-35 95 44; E-Mail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender: Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer,
Tel.: (00352) 31 38 72, E-Mail: roger@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D,
D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de;
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion: Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,
Tel.: (0049) 04721-55 44 21, E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektor: Walter Baldus; München

Druck: WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.177/Juli 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

In einem Boulevardblatt las ich auf der Titelseite, daß wir heuer wieder einen heißen Sommer bekämen. Vermutlich wird es zwischendurch wieder sog. Stark-Regen geben. Das wird der Landwirtschaft und den Landwirten nicht unbedingt gut tun. Doch bekanntlich folgt nach Regen wieder Sonnenschein (und umgekehrt) und im Oktober das nächste Heft.