

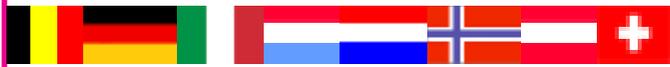
Agrarphilatelie 180 · April 2020



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



Mandeln, die letzten Pilze, Herrn Heikes Teller,
neue Listen zu unseren Themen und Kleinkram



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wie die Zeit rennt – wir haben schon wieder die ersten Monate des Jahres 2020 hinter uns. Wenn Sie diese Ausgabe in den Händen halten, sind die Äcker bei uns in der Pfalz nicht mehr trist-braun, sondern erstrahlen bunt. Durch Salate wie Lollo, Eichblatt und Kopfsalat in grün und rot.

Für uns landwirtschaftliche Erzeuger wird auch dieses Jahr einiges mit sich bringen. Die neue Düngeverordnung tritt in Kraft und es gibt einige Änderungen im Bereich Pflanzenschutz. Nicht nur die konventionell wirtschaftenden Betriebe, auch die biologisch arbeitenden, wissen nicht, wohin die Reise geht. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) möchte immer mehr Bio-Verbandsware wie Bioland, Naturland usw. anbieten. Problematisch ist hier oftmals die fehlende gegenseitige Anerkennung der Verbände. Wenn man jahrelang mit einem Abnehmer zusammenarbeitete, der die Ware seinerseits an einen LEH-Partner lieferte, dann kann es jetzt geschehen, daß dieser nur noch Ware eines bestimmten Verbands abnimmt; wenn man als Produzent nicht Mitglied dieses Verbands ist, wird die Ware nicht abgenommen. Schnell einen neuen Abnehmer zu finden, gestaltet sich als äußerst schwierig.

Wie Sie lesen können, ein turbulentes Jahr steht uns bevor. Nun zum Philatelistischen. Am Wochenende vom 17./18. Oktober findet in Speyer in der Siedlungsschule (Speyer-Nord) eine Briefmarkenausstellung der Offenen Klasse statt. In deren Rahmen werden wir am Samstag, dem 17. Oktober, unsere Jahreshauptversammlung abhalten. Der gesamte Vorstand würde sich sehr freuen, wenn viele Mitglieder dann den Weg in die bis dahin herbstliche Pfalz finden und an der Versammlung teilnehmen.

Anfang September ist der Anmeldeschluß für die Ausstellung. Die offene Klasse bietet jedem von uns die Möglichkeit, ein Exponat seines Lieblingsthemas zu zeigen, ohne sich den Regeln einer Rang-Ausstellung zu „unterwerfen“. Die Rahmengebühr liegt bei 5 Euro. Vielleicht haben Sie Lust bekommen, sich an der Ausstellung zu beteiligen. Ihre Anmeldung richten Sie, bitte, an Harald Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, gerne auch telefonisch 06344 9 69 75 15.

Als Hotel empfehlen wir den „Lösch Pfälzer Hof“ in 67354 Römerberg-Mechtersheim, Schwegenheimer Straße 11, Telefon 0623 81 70, welches einige von Ihnen bereits kennen. Das Hotel ist etwa 8 Kilometer vom Zentrum Speyers entfernt. Hier haben wir bereits einige Zimmer vorreserviert; bitte, teilen Sie dem Hotel bei Ihrer Buchung mit, daß Sie Mitglied unserer ArGe sind, damit die Reservierungen zugeordnet werden können.

Bis wir uns in Speyer wiedersehen bzw. kennenlernen, wünsche ich den bereits aktiven und zukünftigen Ausstellern viel Erfolg, viel Phantasie, viel Kreativität und gutes Gelingen bei den Exponaten.

Allen Mitgliedern wünsche ich weiterhin ein gutes Jahr 2020 sowie viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe.


Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“
als PDF-Datei.

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

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

<http://drucker-marken.de/allerlei> (von Klaus Henseler)

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

Machen Sie es wie Marco Polo:
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt
und in der o.g. „ernaehrungsdenkwerkstatt.de“ eingestellt.

Tea time is at 5 o'clock. Téi Zäit ass um 5 Auer. Wann sonst? Fragt Carlo Lonien in Luxemburg.

Inhaltsverzeichnis

Hans Crafft war baurßmann	4
Page Three Stamp	4
Mandeln auf Briefmarken	5
Wer weiß denn sowas? (eine spezielle Münze)	12
Erneuerbare Energie: Biomasse	13
Bauherren und ihre Feinde (Teil 7)	16
Zur Wirtshauskultur (eine Ergänzung)	20
Stätten der Einkehr	20
Mitarbeit an der Agrarphilatelie	21
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	22
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Pho Bo	24
Was niemals auf Herrn Heikes Teller landet: Weinbergschnecken	25
Bodenlandschaften: Bodenmineralogie – pyrogene Minerale	26
Vom Aussterben bedroht: Insekten	29
Bei Ebay kann man sie kaufen	30
Fleischfressende Pflanzen: Spatelförmiger Muscheling	33
Liebhaber der Kartoffel und Freund der schwedischen Bauern: Jonas Alströmer	34
Ein wenig Statistik (über uns)	34
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 25 und Schluß): Raritätenkabinett – Seltene Pilze	36
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft – Neuheiten	41
Unsere Themen: Neuheiten – Marken mit Pilzmotiv	49
Unsere Themen: Neue Stempel	50

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, als Gäste: Walter Baldus und Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Der berühmte Virus hatte Deutschland erreicht, als das Heft zugeklappt wurde. Es war auch nicht mehr zu erwarten, daß ein Mitglied noch einen Artikel einschickt. Also: Aus die Maus, das Heft muß raus.



Hanß Crafft war baurßmann



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

Page Three Stamp. Bei Bratkartoffeln fallen mir immer zwei Dinge ein: erstens Bauernfrühstück und zweitens Verhältnis. Damit ist nicht das Verhältnis von Speck zu Kartoffelscheiben gemeint, sondern die Bezeichnung für eine Liaison zwischen einem zumeist unverheirateten Mann und einer stets unverheirateten Frau. Im Internet heißt es: nach dem Ersten Weltkrieg, als die Bezeichnung Kriegerwitwe leider sehr verbreitet war, gab es für dieselbigen eine schmale Witwenrente. Die verlor sie, wenn sie wieder heiratete. Nun soll man Frauen nicht (nie!) unterschätzen – also nahmen sie in dem freigewordenen Ehebett einen ihnen genehmen Mann auf, der formal in einem Nebengelaß als Untermieter einen Mietzuschuß zahlte (Wohnungsknappheit war weitverbreitet). Dieses Untermietverhältnis war in zwiefacher Hinsicht notwendig: erstens blieb die Witwenrente erhalten und zweitens kam es wegen dieser Formalie nicht zu einer Anklage wegen Unzucht, die Witwe und Untermieter und den Hausbesitzer als kuppelnder Vermieter treffen konnte. Und – auch wichtig (wir Briefmarkensammler sind ja mit der Post verbunden): die Beamtin, von der ein Anrufer zum Beispiel die genaue Zeit erfahren wollte (das Fräulein vom Amt las diese von einer Wanduhr ab!), wurde entlassen, wenn sie heiratete. Das Bratkartoffelverhältnis war so auch eine Arbeitsplatzsicherheit, denn – wie hieß es vergleichbar – lieber 'ne Perlenkette als 'n Mann im Bette. Der Unzuchtparagraph wurde erst 1973 aus dem Gesetzbuch gestrichen. Seitdem gibt es keine Bratkartoffelverhältnisse mehr, sondern nur noch das „Nebengeräusch“. Eine Hinterbliebenenrente wird bei Wiederverheiratung noch immer gestrichen, ergo gibt es weiterhin unzüchtige Beziehungen, die sich jetzt aber um Sushi und Rotköppchen drehen. Oder um Hoppelpoppel: Bratkartoffel mit Speck und Rührei.

Ulrich Oltersdorf

Mandeln auf Briefmarken

Blühende Mandelbäume sind attraktive Tourismusziele. Mandeln sind eine beliebte Frucht, sie werden gerne geknabbert, und Mandelessen ist dazu noch gesundheitsfördernd. Mandeln sind Grundlagen für Süßigkeiten wie dem Marzipan, einer Königin der Süßwaren. So sind Mandeln wert für einen Beitrag in unserer Zeitschrift.

Mandeln sind die Samen des Mandelbaums (*Prunus dulcis*), der eine Pflanzenart der Gattung *Prunus* (> 200 Arten, wie z.B. Aprikose, Pfirsich, Pflaume usw.) in der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) ist.

Der Mandelbaum wächst als sommergrüner, aufrechter, locker belaubter Baum oder Strauch und erreicht Wuchshöhen von (2–) 3 bis 8 (–11) Meter. Die Borke ist grau-braun, der Stammdurchmesser kann bis zu 100 cm betragen, die durchschnittliche Lebenserwartung beträgt etwa 70–80 Jahre, und reicht bis zu 150 Jahre. Sie können über 50 Jahre geerntet werden, die Erträge eines Baumes liegen zwischen 10–20 Kilogramm.

Der Mandelbaum gedeiht am besten in mediterranem Klima mit warmen, langen und trockenen Sommern und milden, kurzen, sowie feuchten Wintern mit kurzem Frost. Die optimale Temperatur liegt zwischen 15–30 °C.

Die vor der Laubentfaltung sich öffnenden Blüten stehen einzeln oder zu zweit. Die Blütezeit beginnt oft schon im Januar und reicht bis in den April. Mandelblüten sind touristische Attraktionen.



Die Kulturmandel (*Prunus dulcis*) unterteilt sich in mindestens drei Varietäten:

- Süßmandel mit süß schmeckenden Samen (*Prunus dulcis* var.)
- Krachmandel mit süß schmeckenden Samen, mit dünner, brüchiger Schale (*Prunus dulcis* var. *fragilis* [Borkh.] Buchheim)
- Bittermandel mit bitter schmeckenden, schon in kleineren Mengen giftigen Samen (*Prunus dulcis* var. *amara* [DC.] Buchheim).





Es gibt hunderte von Mandelsorten. Im Tal beim Tempel bei Agrigent auf Sizilien ist ein „lebendes Museum“ mit mehr als 250 historischen Mandelbaumsorten. Die gegenwärtig wirtschaftlich bedeutende Sorten sind: Nonpareil (Kalifornien); Marcona, Avola (in Spanien); Ferragnés, Ferraduel (in Frankreich) und die süße Sorte Ai (geht an einen einzigen Konditor) und Ferrastar (an einen Schokoladenhersteller). Weitere „Mandeln“ sind die Java-Mandel (*Canarium commune*), die Cuddapah-Mandel (*Buchanania latifolia*) in Südostasien und der Aborigins in Australien; sowie Malabar oder Indische Mandel (*Terminalia catappa*).

Der Mandelbaum stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus Südwestasien, und wird zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit gezählt. Die Wildvorkommen reichen von der Levante über Nord- und Ost-Anatolien, Süd-Kaukasien, Nord-Irak, Iran bis Süd-Turkmenistan, Kirgisistan und Usbekistan. Die Unterscheidung von Wild- und verwilderten



Vorkommen schwierig.

Der Mandelbaum wird seit rund 4.000 Jahren kultiviert, in Europa zuerst von den alten Griechen. Von den alten Römern ist überliefert, daß sie Mandel-Süßspeisen kannten. Im Mittelalter wurde Mandelmilch als Fastenspeise verwendet. Eine sumerische Tafel aus 2200 v.u.Z listete Mandeln unter den Opfergaben für die Götter; sie wurden auch in Pharaonengräber gefunden. Die Mandeln werden an fünf Stellen der Bibel erwähnt (2. Mose 43:11, 4. Mose 17:8, Jesaja 17:11, Hesekiel 3:15 und Hosea 12:12).



Mandelbäume wuchsen in Hainen in der Nähe von Siedlungen und der Seidenstraße. Die gute Haltbarkeit und ihre Transportfähigkeit, sowie ihre wertvollen Eigenschaften waren ausschlaggebend für einen frühen globalen Handel der bis nach China und Süd-Indien reichte. Es ist ein Beispiel einer Verbreitung von Pflanzen nach Osten.

In Deutschland wurden Mandelbäume traditionell in der Vorderpfalz angebaut und die Mandelernte erwerbsmäßig bis etwa 1940 betrieben. Darüber hinaus reift die Mandel in Mitteleuropa in Weinanbaugebieten: Dort



wurde sie wahrscheinlich zusammen mit dem Wein von den Römern eingeführt. Eine deutsche Sorte ist die sogenannte Dürkheimer Krachmandel.

Heute wird der Mandelbaum hauptsächlich in den Vereinigten Staaten (Kalifornien) sowie im Mittelmeerraum, in Australien und im Iran angepflanzt. Die US-Produktion stammt zu 100 Prozent aus Kalifornien, wo der Erhalt der Mandelplantagen aufgrund der zunehmenden Wasserknappheit immer schwieriger wird, da für den Anbau von einem Kilogramm Mandeln bis zu 15.000 Liter Wasser benötigt werden.

Die kalifornischen Farmer leisten sich ein umfangreiches Marketing-Programm.

Im Jahr 2017 wurden weltweit rund 2,2 Millionen Tonnen Mandeln (mit Schale) geerntet. Die zehn größten Produzenten ernteten gemeinsam 87,5 Prozent der Weltermenge. Die Vereinigten Staaten von Amerika ernteten allein 46,0 Prozent. (FAO-Daten) Mandeln (mit Schalen, in Tonne)

	2005	2012	2017
USA	703.430	720.000	1.029.655
Syrien	229.035	86.271	71.813
Spanien	217.819	215.100	255.503
Italien	118.344	89.865	90.000
Iran	108.677	100.000	112.681
Marokko		116.923	
Australien	64.708	142.680	79.599
Welt	1.891.110	1.934.820	2.239.697

Mandeln sind Steinfrüchte, nachdem der „Stein“ geknackt ist können sie als Knabberlei gesnackt werden). Sie werden für Mehlspeisen, zum Dekorieren (Splitter, Blätter), zum Füllen von Oliven und zur Herstellung von gebrannten Mandeln, Likören und Marzipan verwendet. Süße Mandeln haben eine zimtbraune, raue Haut. Das Abziehen dieser Haut wird durch Überbrühen der Mandeln mit kochendem Wasser (blanchieren) erleichtert. Bittere



Mandeln sind zum Rohgenuß nicht geeignet, da sie Amygdalin, ein blausäureerzeugendes Glykosid, enthalten. Krachmandeln wiederum sind aufgrund ihrer leicht zu knackenden Schale zum Rohverzehr vor allem in der Weihnachtszeit beliebt.

Mandeln haben einen hohen Nährwert (pro 100 Gramm): 575 Kilokalorien; 21 Gramm Eiweiß, 50 Gramm Fett, 12 Gramm Nahrungsfaser, viele Mineralstoffe (wie Kalium, Magnesium und besonders Calcium) und B-Vitamine (z.B. Folsäure). Zahlreiche, meist epidemiologische Studien weisen darauf hin, daß der regelmäßige Verzehr von Mandeln und Nüssen gesundheitsförderlich ist, das betrifft die Senkung von Herzinfarkts-Risiko und sie senken Blutdruck und Cholesterin.



Es gibt viele Lebensmittelprodukte, die aus Mandeln erzeugt werden sind und die durch die verschiedenen „Ernährungswellen“ gute Markterfolge haben.

Mandelmilch wird aus gemahlener oder zerstoßenen süßen Mandeln durch Mischung mit Wasser und Zucker hergestellt. Mandel-



creme wird aus Mandeln, Zucker und Wasser hergestellt und kann verdünnt als kaltes oder warmes Getränk zubereitet werden. Es wird auch für die Zubereitung von Nachtsischen oder Eiscreme verwendet. Marzipan besteht aus Mandeln, Glucose, anderen Zuckersorten, Aromen (häufig Rosenwasser) und Wasser. Mandelöl ist ein geruchloses Pflanzenöl, Bittermandelöl wird aus bitteren Mandeln gewonnen. Mandelmehl ist ein glutenfreies und kohlenhydratarmes Mehl. Bei der Herstellung von Mandelöl fällt ein Nebenprodukt ab, der sogenannte Preßkuchen, aus dem wiederum das (teil-)entölte Mandelmehl hergestellt wird, das als Ersatz für Weizenmehl und für viele Low-Carb-Rezepte verwendet wird. Mandelmus besteht ausschließlich aus gepreßten Mandeln und enthält das gesamte Mandelöl sowie alle Ballaststoffe und Eiweiße der Mandel. In der veganen Ernährung findet Mandelmus immer häufiger Verwendung, um Milchprodukte zu ersetzen.



Mandeln finden Verwendung in kosmetischen Produkten; das gab es bereits bei den alten Ägyptern.

Das milchkaffee-farbene Mandelbaumholz ist hart und neigt zu Rißbildungen beim Trocknen, so findet es wenig Verwendung, außer für kunsthandwerklichen Gegenständen





wie dekorativen Schalen usw.

Schließlich ist noch auf andere Bedeutungen des Namens Mandel(n) hinzuweisen, so sind sie auch ein menschliches Organ (Tonsillen) und ein altes Zählmaß (=15).

Die vielen benutzten Literaturquellen sind wie gewohnt in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.

Die beliebte Frucht Mandeln bzw. die Mandelbäume (und Mandelblüten) sind auf eine Reihe von Briefmarken zu finden.

Dabei wird zuerst die Ausgabe aus

- Monaco (MiNr. 2100–2103, Block 57, 13.2.1993) hervorgehoben, die auf vier Marken den Zweig eines Mandelbaumes (*Prunus amygdalus*) zu den vier Jahreszeiten zeigt (von Frühling – Sommer – Herbst – Winter) (Abb.)
- Algerien (MiNr. 718–721, 9.2.1978) Obstbaumblüten – Kirsche (*Cerasus avium*) – Pfirsich (*Persica vulgaris*) – Mandel (*Amygdalus communis*) – Holzapfel (*Malus communis*) (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (MiNr. 738–742; 10.9.2018) Freimarken: Nüsse. Mandeln (*Prunus dulcis*) (Abb.)
 - Erdnüsse (*Arachis hypogaea*) – Haselnüsse (*Corylus avellana*) – Pistazien (*Pistacia vera*) – (*Juglans regia*)
- Curacao (MiNr. 47–56, 11.9.2011) Kuchen. u.a. Mandelkuchen (Abb.)
- Frankreich (MiNr. 4876–4899, 12.10.2010) Speisen der Regionen. u.a. Paris-Brest (Brandteigkuchen mit Buttercreme mit Mandeln am Rand vom Kuchen) (Abb.)
- Grenada/Grenadinen (MiNr. 1462–1473, Block 227; 18.11.1991) 100. Todestag von Vincent van Gogh. (1990). u.a. Blühender Mandelbaum
- Iran (MiNr. 1377–1380, 12.3.1968) Iranisches Neujahrsfest (Nowruz) und Frühlingsanfang. u.a. Mandelblüten (*Prunus amygdalus*) (Abb.); (MiNr. 3204–3207,



- 13.3.2011) Naturschutz. u.a. Blühende Mandelbäume (Abb.)
- Israel (MiNr. 1649–1660, 24.2.2002) Die Monate des Jahres. u.a. Heshvan: Herbstlaub, Kastanie – Tishrei: Granatäpfel, Widderhorn – Shevat: Setzling, Mandelblüten (Abb.) – Tevet: Mohnblüten, Apfelsine – Sivan: Getreide, Sichel – Iyyar: Pfeil und Bogen, Kartoffeln – Nisan: Kelch, ungesäuertes Brot, Blüten – Elul: Buch, Blüte, Nüsse – Av: Hochzeitspaar, Weintraube – Tammuz: Sonnenblume, Muscheln und Schnecken (Block); (MiNr. 1748–1750, Block 67; 9.9.2003) Blockausgabe: Armenische Keramiken in Jerusalem. u.a. Pfau und Mandelblüte; von Stepan Karakashian (um 1985) (Abb.) – (Block)
 - Italien (MiNr. 3939, 29.9.2016) Spitzenprodukte (XIII): Keksfabrik Antonio Mattei. Kekstüte, Firmenemblem, Cantuccini (Abb.)
 - Jugoslawien (MiNr. 2221–2224, 15.5.1987) Obstbäume – Mandelbaum (*Amygdalus communis*) (Abb.) – Birnbaum (*Pirus communis*) – Apfelbaum (*Malus domestica*) – Pflaume (*Prunus domestica*)
 - Liberia (MiNr. 6897–6907, Block 728; 20.2.2016) Afrikanische Pflanzen und Blumen. u.a. Mandelbaum (*Prunus dulcis*); (MiNr. 1759–1783, 23.08.1996) Nutzpflanzen aus aller Welt. u.a. *Amygdalus communis*
 - Mongolei (MiNr. 435–442; 15.10.1966) Einheimische Blumen. u.a. Mongolische Mandel (*Amygdalus mongolica*) (Abb.)
 - Niederlande (MiNr. 2073–2082, 2.1.2003) 150. Geburtstag von Vincent van Gogh. u.a. Blühende Mandelbaumzweige (Abb.) – Die Kartoffelesser – Vier verblühte Sonnenblumen – Terrasse des Cafés an der Place du Forum in Arles am Abend – Blühende Wiese mit Baumstämmen und Löwenzahn – Weizenfeld mit Raben
 - Portugal (MiNr. 4230–4235, Block 409; 22.2.2017) Einheimische Früchte (II). Feige (*Ficus carica*) – Weinrebe (*Vitis vinifera*) – Mandelbaum (*Prunus amygdalus*) (Abb.) – Kulturapfel (*Malus domestica*) – Passionsfrucht (*Passiflora edulis*) – Cherimoya (*Annona cherimola*); (MiNr. 4486–4489, 29.3.2019) Portugiesische Nachspeisen. Käsetörtchen Queijadas de Sintra – Zuckergebäck Fatias do Freixo – Gebäckbällchen Cavacas das Caldas da Rainha – Mandelkuchen Morgados do Algarve (Abb.)
 - Seychellen Äußere Seychellen (MiNr. 133–136, 26.8.1987) Bäume. u.a. Mandelbaum (*Terminalia catappa*) (Indische Mandel) (Abb.)
 - Singapur (MiNr. 1927–1936, 26.5.2010) Bäume. u.a. See-mandelbaum (*Terminalia catappa*) (Indische Mandel) (Abb.)



- Spanien (MiNr. 2146–2150, 21.4.1975) Flora (IV): Obstblüten und Früchte. Mandel (*Prunus amygdalus*) (Abb.) (FDC) – Granatapfel (*Punica granatum*) – Apfelsine (*Citrus sinensis*) – Edelkastanie (*Castanea sativa*) – Apfel (*Malus domestica*)
- Syrien (MiNr. 2354, 29.12.2010) Tag des Baumes – Mandelbaum (Abb.)
- Tansania (MiNr. 2647–2660, Block 360; 19.5.1997) Blütenpflanzen aus Rußland. u.a. Mandelbaum (*Prunus dulcis*)
- Türkei (MiNr. 1995–1997, 15.5.1966) Osmanische Fayencekunst. u.a. Fliesenfeld, als Dekor ein blühender Mandelbaum; Istanbul, Sultan Hürrem-Mausoleum (Abb.)
- Türkisch-Zypern (MiNr. 820–823, 23.11.2015) Landestypische Produkte: Mandelpaste. Mandelernte – Schälern der Mandeln und Zubereitung der Paste – Trocknen der Mandelpaste – Süßspeise mit Mandelpaste (Abb.)
- Tunesien (MiNr. 1736–1743, Block 45; 12.5.2010) Biologische Landwirtschaft. Artischocke (*Cynara scolymus*) – Mandelbaum (*Prunus dulcis*) (Abb.) – Granatapfel (*Punica granatum*) – Paprika (*Capsicum annuum*) – Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) – Tomate (*Lycopersicon lycopersicum*) – Echter Ölbaum (*Olea europaea*) – Echte Dattelpalme (*Phoenix dactylifera*) – FDC; (MiNr. 715–721, 20.3.1969) Einheimische Pflanzen, u.a. Granatapfelbaum (*Punica granatum*) + Mandelbaum (*Prunus amygdalus*) (Abb.)
- Usbekistan (MiNr. 1126–1128, Block 75; 21.8.2015) Flora: u.a. Mandelbaum (*Prunus dulcis*) (Abb.)



Wer weiß denn sowas?

Wer kann Angaben machen zu dieser „Münze“ mit Inschrift „Viel Glück im Neuen Jahr“, 2012? auf der Rückseite ist „Kulm“ zu lesen.

Wer sowas weiß, möge dies Herrn Røger Thill mitteilen.



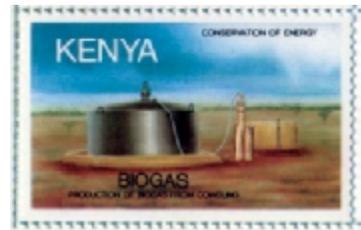
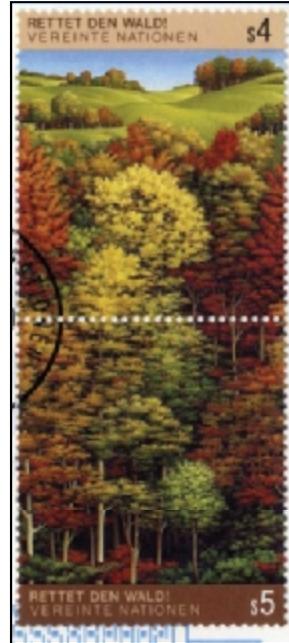
Erneuerbare Energie: Biomasse

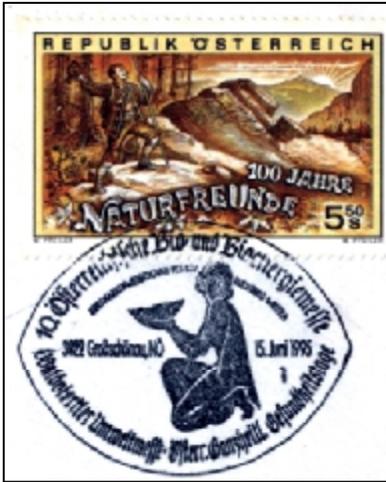
Biomasse ist allgemein die gesamte organische Substanz, welche durch Pflanzen, Menschen und Tiere anfällt. Biomasse für energetische Zwecke kommt aus der Land- und Forstwirtschaft und von Reststoffen (Abfällen).

Im Gegensatz zu den fossilen Energieträgern Kohle, Erdöl und Erdgas wird Biomasse zu den erneuerbaren Energien gezählt.

Von jeher nutzt der Mensch vorgefundene Biomasse zur Gewinnung von Energie. Biomasse in Form von Holz gilt als die älteste Energieform der Welt. Von der Erfindung des Feuers an war die Biomasse die einzige Wärmequelle bis zur Entdeckung fossiler Energieträger. Sie einfach zu verbrennen ist heute jedoch nicht unbedingt der effizienteste Weg. Moderne Technologien eröffnen vielversprechende Möglichkeiten, die in der Biomasse gespeicherte Energie nutzen zu können. Grundsätzlich kann zwischen fester (Holz usw.), flüssiger (Biotreibstoffen) und gasförmiger (Biogas) unterschieden werden.

Über Biomasse läßt sich z.B. elektrischer Strom erzeugen. Die Masse wird zunächst verfeuert, mittels Wärmeenergie wird dann in der Regel Wasser verdampft und der Dampf treibt Turbinen zur Stromerzeugung an. Umgesetzt wird dieses Prinzip in Biogasanlagen oder in Biomassekraftwerken, wo zumeist feste Biomasse (Alt- oder Sägeabfallholz) als Energieträger eingesetzt wird. Man benötigt etwa 1 Kilo solchen Hol-





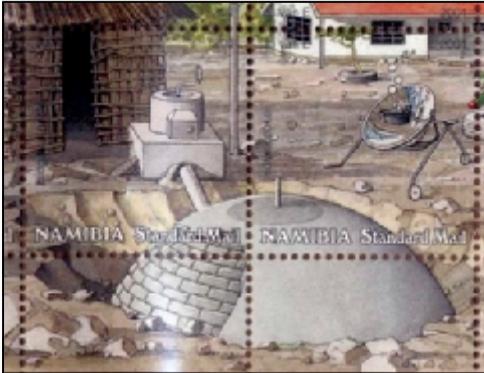
zes, um 4 Kilowattstunden Strom zu erzeugen. Die Verbrennung organischer Reststoffe ist insbesondere dann sinnvoll, wenn diese ohnehin entsorgt werden müssen und mit dem dafür notwendigen Aufwand ein Nutzen aus der Energiegewinnung erzielt werden kann. Beispiele hierfür sind die Wärmeerzeugung aus Holzresten in einem Sägewerk oder die Verbrennung von Stroh, das bei der Getreideernte anfällt.

Bei Abbauprozessen von toten Lebewesen in der Natur zersetzen Mikroorganismen die Biomasse.



GERHARD WAGNER GmbH **BIOENERGIE** **AUSTRIA**
 Tel.: 03382 730 00 Fax: 03352 730 003
 A-7572 Deutsch Kaltenbrunn 118

Österreich 
 € EUROCENT
 00051 P 331609
 27 02 01
 18814201713 DEUTSCH KALTENBRUNN



Funktionsweise einer Biogasanlage:

Um den natürlich vorkommenden Prozeß der Biogasbildung zur Energiegewinnung nutzen zu können, erfolgt die Fermentation der organischen Masse in einem dunklen, isolierten und „sauerstofffreien“ Behälter. Die organische Masse (Gülle, Mist, Pflanzen etc.) wird dabei von Mikroorganismen in mehreren Schritten zum Endsubstrat und Biogas abgebaut.

Wie schaut`s in Österreich aus?

Fast 20 Prozent des österreichischen Bruttoinlandsenergieverbrauchs werden derzeit durch Biomasse abgedeckt, wobei die Wärmenutzung eindeutig dominiert. Dabei wird Biomasse vorwiegend in Form von Holz genutzt.

Etwa 45 Prozent des inländischen Energieverbrauchs von erneuerbaren Energieträgern basieren auf Holzrohstoffen. Es ist fast logisch: 48 Prozent der Fläche Österreichs sind mit Wald bedeckt (Tendenz steigend!)





Zum Abschluß: Die EVN (Energie-Vertrieb-Niederösterreich) gibt mit der Jahresrechnung die Energieträger für das Bundesland Niederösterreich (19.186 Quadratkilometer 1.677.000 Einwohner) bekannt:

Wasserkraft	58,46%	(Donaukraftwerke)
Erdgas	23,26%	
Windenergie	8,54%	
Biomasse	5,07%	
Sonnenenergie	2,88%	
Kohle	0,27%	
Sonstige Ökoenergie (Bio-, Deponiegas)	0,98%	
Sonstige (therm. Abfallverwertung)	0,54%	

Quellenangabe: Wikipedia



Klaus Henseler

7

Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Wechselkröte gegen Münchner Transrapid

Bekanntlich sollte zwischen dem Hauptbahnhof München und dem Flugplatz „Franz Josef Strauß“ bei Erding (bis Mai 1992 flog man von München-Riem) eine Transrapidstrecke gebaut werden. Transrapid – zur Erinnerung – war eine Technik, die auch als

„Magnetschwebebahn“ bezeichnet und weltweit nur einmal gebaut wurde: 30 Kilometer bei Schanghai zwischen einem Außenbezirk der Stadt und dem Flugplatz. Der besondere Nachteil jeglichen Transrapid-Projekts war die Unvereinbarkeit der Technik mit anderen Eisenbahnstrecken. Das übergeordnete Ziel der Münchner „Transrapid“-Strecke mit 37 Kilometern gab der Ministerpräsident Stoiber (beim Neujahrsempfang der CSU-Stadtratsfraktion München am 21. Januar 2002) vor: „Wenn Sie vom Hauptbahnhof in München ... mit zehn Minuten, ohne, daß Sie am Flughafen noch einchecken müssen, dann starten Sie im Grunde genommen am Flughafen ... am ... am Hauptbahnhof in München starten Sie Ihren Flug. Zehn Minuten. Schauen Sie sich mal die großen Flughäfen an, wenn Sie in Heathrow in London oder sonst wo, meine sehr ... äh, Charles de Gaulle in Frankreich oder in ... in ... in Rom ...“.

Beendet wurde das Projekt nicht durch die Wechselkröte, sondern durch das Kostenrisiko der Deutschen Bahn AG, denn diese wurde 2005 indirekt alleiniger Träger des Projekts; diese Entscheidung fiel unter dem damaligen bayrischen Wirtschaftsminister Otto Wiesheu (CSU), der ein gutes Jahr später in den Vorstand der Bahn wechselte. 2008 wurde das Projekt eingestellt, da war der bayerische Ministerpräsident Stoiber schon retiriert worden. Die für den Transrapid-Bau bereitgestellten Mittel des Landes Bayern wurden u.a. für die Gründung eines europaweiten Netzwerks für Demenzforschung in München eingeplant (was hier nicht kommentiert werden soll). Im Norden Münchens sollte auf einem Schotterplatz die Bohrmaschine für den Transrapid-Tunnel zusammengebaut werden: es war überlegt worden, eine schnurgerade Strecke in einem Tunnel zu bauen, was die Fahrzeit verkürzt hätte. Allein diese Kröte hätte, ungeachtet anderer Einwände und noch zu findender Tiere aus der FHH-Liste, den Bau verzögert und damit verteuert.

Die **Wechselkröte** (*Bufo viridis*) ist ein Froschlurch aus der Gattung *Bufoles* innerhalb der Familie der Kröten (*Bufo*nidae). Die Größe der Männchen reicht bis 8, die der Weibchen bis 9 Zentimeter. Während die Grundfarbe der Männchen eher hellgrau ist, ist diese bei den Weibchen fast weiß. Beide sind übersät mit grünen Inselflecken (beim Männchen etwas „verwaschener“), die nur am Bauch fehlen. An den Flanken der Weibchen befinden sich meist rötliche Warzen. Die Laichschnüre, die oft am Gewässerboden abgelegt werden, sind je nach Dehnung meist 2 bis 4 Meter lang. Die braunen bis schwarzen Eier liegen zwei- bis vierreihig in dieser gallertigen Hüllschnur und können 2.000 bis maximal 15.000 Stück umfassen. Ihr Durchmesser liegt bei 1 bis 1,5 Millimetern. Die Laichgewässer sind flach und vegetationsarm, beispielhaft in Steinbrüchen. Die Wechselkröte ist als östliche Steppenart sowie mediterranes Faunenelement an Trockenheit und Wärme gut angepaßt. Sie bevorzugt offene, sonnenexponierte, trockenwarme Habitate mit grabfähigen Böden und teilweise fehlender, lückiger Gras- und Krautvegetation. Sie ist daher vor allem an Ruderalstandorten, in trockenem Brachland auf Feldern und in Abgrabungsflächen anzutreffen. Wechselkröten sind vorwiegend nachtaktiv. Die Artengruppe des *Bufo-viridis*-Komplexes kommt in Europa, auf Mittelmeerinseln und bis nach



Zentralasien und Nordafrika vor. Die nördlichsten Bestände in Europa gibt es an der Südspitze Schwedens, auf einigen dänischen Inseln sowie in Estland und Rußland. In Deutschland ist die Wechselkröte nur lückenhaft verbreitet und fehlt unter anderem im gesamten Nordwesten und im äußersten Süden. Die Wechselkröte ist ein Pionierbesiedler vegetationsarmer Trockenbiotope mit kleineren, oft sporadischen Wasseransammlungen. Besonders betroffen sind sie aber von Eingriffen wie der Rekultivierung oder Umnutzung von Brachland und ehemaligen Bodenabbaugruben. *Bufo viridis* ist ein tierischer Macho. Er ist so schwach, daß ihn seine Frau nach Hause tragen muß. Er frißt

fast ausschließlich Fleisch, macht die Nächte durch und produziert sich seine Drogen selbst: Bifotenin – es soll so halluzinogen sein wie LSD.

Die Wechselkröte behinderte u.a. auch den Bau von Wohnungen im Münchner Gebiet Friedrich-Creuzer-Straße / Alexisweg (westlich), Karl-Marx-Ring (östlich), Niederalmstraße (südlich) und Stemplingeranger (nördlich). Der Bau stoppte, die Kröten wurden umgesiedelt, die Kommune mußte dafür fast 50.000 Euro auf den Tisch aufwenden. Der Bauherr hatte die Rechnung ohne die Kröte gemacht und mußte sie schließlich akzeptieren.

Zwergfledermäuse vs. Tunnel in Wuppertal

Eine ehemalige Eisenbahntrasse der „Bergisch-Märkischen Eisenbahn-Gesellschaft“ zwischen Wuppertal-Vohwinkel und dem Ortsteil Schee lag jahrzehntelang still. Die Natur hatte sich die Strecke zurückerobert. Sie war nahezu vollständig mit Bäumen und Sträuchern zugewachsen. Angesiedelt haben sich in dieser Zeit auch diverse Tierarten. 2017 sollte diese Strecke zum Fahrrad- und Fußweg ausgebaut werden. In Wuppertal entzweiten Zwergfledermäuse (*Pipistrellus pipistrellus*) Umweltschützer und große Teile der Bevölkerung. Die Tiere übernachteten in 17 alten Tunneln, durch die die geplanten Fuß- und Radwege gelegt werden sollen. Untersuchungen zum Vorkommen von Fledermäusen zeigten die besondere Bedeutung der Tunnel Schee und Dorp als Winterquartiere. Aber auch in den Tunneln Rott, Dorrenberg, Engelnberg und Fatloh wurden Tiere nachgewiesen. Der eigentlich umweltschonende Verkehr wird die Tiere im Winter stören – mit möglicherweise tödlichen Folgen. Federführend und damit verantwortlich für den Bau ist die – von der Stadtverwaltung Wuppertal gestützte – „Wuppertal-Bewegung“. Sie sollte für Mensch und Natur Raum bieten. Entsprechend sind auch die dort vorhandenen zahlreichen Fledermäuse als bedeutender Teil der ständig ärmer werdenden Natur zu beachten. Da in Wuppertal Bäume mit geeigneten Höhlen, Zugänge auf Dachböden usw. nur noch in geringer Zahl vorhanden sind, versuchen die Fledermäuse, die Tunnel als Tages- und Winterquartiere zu nutzen. Der Autor dieser Zusammenstellung wurde darauf hingewie-

sen, daß in früheren Jahren Fledermäuse auch noch im Dachgebälk der Kirchen hingen. In den Jahren 2008 bis 2009 im Frühjahr, Sommer und Frühherbst lebten in den Tunneln 200 Fledermäuse aus 8 Arten: Zwerg-, Wasser-, Rauhautfledermaus, Großes Mausohr, Teich-, Alpen-, Bartfledermaus, Kleiner Abendsegler. Alle Fledermäuse sind nach der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie der Europäischen Union streng geschützt. Nach dem Bundesnaturschutzgesetz ist es u.a. nicht gestattet, Fledermäuse mutwillig zu beunruhigen, zu fangen oder zu töten. Ihre Lebensstätten dürfen weder beeinträchtigt noch zerstört werden. Fledermaus-Populationen können sich nur langsam entwickeln, da die Tiere jährlich in der Regel nur ein Junges gebären. Die Stadt Wuppertal genehmigte Winterbauarbeiten im Engelnberg-Tunnel, wobei überdies mit Drahtschlingen Fledermäuse aus den Gesteinspalten herausgezogen wurden, um sie zwangsweise umzusiedeln; die Bezirksregierung hat die Baumaßnahmen untersagt.

Die **Zwergfledermaus** (*Pipistrellus pipistrellus*) gehört zu der Familie der Glattnasen (*Vespertilionidae*) und ist die meistverbreitete europäische Fledermausart. Sie erreicht eine Körpergröße von 4,5 Zentimetern und eine Spannweite bis zu 25 Zentimetern bei einem Gewicht von 3,5 bis 7 Gramm. Ihre Fellfärbung ist rotbraun bis dunkelbraun, die Unterseite gelbbraun bis graubraun. Zwergfledermäuse jagen bevorzugt entlang von Vegetationstrukturen. Hauptnahrung sind Insekten. Bevorzugte Jagdhabitate



werden über einen längeren Zeitraum abgeflogen und bejagt. Zwergfledermäuse jagen auch im Siedlungsbereich um Straßenbeleuchtungen. Die Jagdgebiete liegen meist in geringer Entfernung zu den Wochenstubenquartieren; Zwergfledermäuse sind ausgeprägte Kulturfolger. Ihre Sommerquartiere befinden sich meist an Gebäuden in Spaltenräumen wie z.B. hinter Fassadenverkleidungen. Die Weibchen ziehen ihre Jungen

in sog. Wochenstubenquartieren auf, die sie ab etwa Mai beziehen. Die Wochenstuben umfassen meist 50 bis 100 Tiere, die Aufzucht der Jungen dauert etwa vier Wochen, danach lösen sich die Wochenstubenquartiere auf. Männchen schlafen eher in Einzelquartieren. Winterquartiere befinden sich in Spalten an Gebäuden, weitere Funde von überwinternden Zwergfledermäusen gibt es in Höhlen, Felsspalten, Tunneln und Kellern. Nach der Paarung im Herbst speichert das Weibchen den Samen sieben bis acht Monate, bevor die eigentliche Befruchtung stattfindet und die Tragezeit beginnt. Etwa ab Mitte Juni bis Anfang Juli kommen die Jungen in den Wochenstubenquartieren zur Welt. Die Zwergfledermaus ist wie alle europäischen Fledermausarten im Anhang IV der FFH-Richtlinie gelistet und besonders streng geschützt.

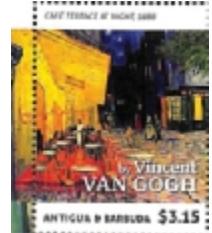
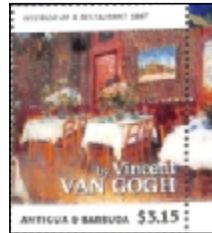
Für Umweltthemen
ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Aus Anlaß des Artikels über **Wirtshauskultur** von Johannes Kohnen gab es eine Reaktion.

Clemens M. Brandstetter aus Bürs in Österreich kommentiert und schreibt seine Meinung.

Servus!

Wenn's ums Wirtshaus geht, diskutiere ich gerne mit. Bereits bei der Nomenklatur geht es ja los: in Bayern findet man eher ein Wirtshaus, bei uns sind es Gasthäuser. In Schruns gibt es ein „Haus des Gastes“ – sprich Fremdenverkehrsbüro. Da kommen die Fremden, die als Freunde wieder gehen – oder auch nicht – und auch nicht wiederkommen. Da gefällt mir der Begriff „Tourismusbüro“ besser. Nomen est omen, meinte schon der Lateiner. Aber da gab es noch Herbergen, da würde heute wohl keiner mehr einkehren, außer ein paar Nostalgiker, die nicht auf Pool und Sauna stehen.



Ich bin sogar der Meinung, daß der Tourismus die einheimische Gasthauskultur zerstört*). Nicht nur wegen der höheren Preise, sondern weil man für den Gaumen der anderen kocht; im weitesten Sinne ist es gastronomische Prostitution – so findet man bei uns weit hinten in den Bergen plötzlich keine Käsknöpfle mehr (wohl zu unterscheiden von den schwäbischen Kässpätzle), nicht nur darum, weil sie mühsam zu produzieren sind und man sich aufwändig um drei verschiedene Käsesorten bemühen muß ...

Ich glaub', man könnte das Thema strecken, wenden, von oben und unten betrachten usw. – jedenfalls ist der Beitrag bei mir auf fruchtbaren Boden gefallen.

*) Kommentar von W.B.: „Da hat er recht!“

Wir wollen nicht vergessen:

In der Pfalz heißen die Stätten der Einkehr „Straußwirtschaft“ und in Berlin „Kneipe“, vuzugsweise mit „Eck“. In Österreich nennt sich diese Örtlichkeit „Beisl“ (und wird blunzfett), in Altbayern „Boazn“ und in Württemberg „Boitz“. Bei dieser Vielzahl bleibt einem ja nur der Besuch einer „Schenke“, wenn man nicht in einer „Kaschemme“ oder „Spelunke“ landen will – oder noch schlimmer im „Café Hemd hoch“.



Johannes Kohnen

Betr.: **Mitarbeit an der Agrarphilatelie**

Wie läßt sich motivierend wirken? Mir geht Folgendes durch den Kopf: Briefmarken in neue Kontexte stellen, Neuinszenierungen von Briefmarken

Dazu ein kleines Beispiel: Mein Sohn Manuel hat mit seinem 3D-Drucker das Hambacher Schloß nachgebildet. Um dieses Modell herum könnte man die entsprechenden Briefmarken gruppieren und so neue Wahrnehmungseffekte hervorrufen. Geschichten, die hinter den Briefmarken stecken, erzählen.

Auch persönliche Geschichten. Beispiel: Es sind nicht nur die Fotos, die Erinnerungen an den letzten Urlaub hervorrufen. Das können auch Briefmarken sein. So fand ich bei meinen letzten Urlaub, der nach Istrien (Kroatien) führte, vor einem Touristengeschäft ein Päckchen mit Briefmarken der Kroatischen Post, darunter auch eine Marke mit einem Kastanienmotiv (*Castanea sativa* Mill.). So sind Sammler, sie freuen sich auch über Dinge, die gleichsam am Straßenrand ins Auge fallen. Es gibt natürlich auch Herangehensweisen auf gleichsam wissenschaftlichem Niveau: Hier ein Beispiel aus meinem hiesigen Briefmarkenverein.

Der Redakteur der Vereinsnachrichten schreibt im Dezemberheft 2019:

„Auch auf Grund meiner persönlichen Erfahrungen als Lehrer denke ich, daß es schwierig ist, heutzutage Kinder und Jugendliche zu gewinnen. Deshalb sollte man versuchen, ein stärkeres Augenmerk auf Philatelistinnen und Philatelisten im mittleren Alter zu legen, die die Philatelie (und natürlich auch die Numismatik) mehr aus forschendem, wissenschaftlichem Interesse betreiben (wollen) und sich nicht nur auf das reine Sammeln von Bildchen, wie es Alfred Volz ausdrücken würde, beschränken.“

Da ist natürlich was dran. Ich denke auch, daß es viele historischen Belege gibt, die kaum (oder gar nicht) im wissenschaftlichen Kontext beachtet werden. Da könnten wir durch entsprechende Publikation solcher Belege die Aufmerksamkeit von Wissenschaftlern wecken. Und auch die „Bildchen“ der Motivphilatelie haben es bei genauerer Betrachtung ja oft in sich. Ich denke, wir sollten also die „Wissenschaft“ nicht unbeachtet lassen und dazu viele Zugangswege zur Philatelie nicht außer Acht lassen.

Dies sind nur ein paar Überlegungen, die mir durch den Kopf gegangen sind, jetzt zum Jahreswechsel. Es möge ein interessantes neues philatelistischen 2020 geben!

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. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

Kinder mögen kein Brokkoli!

Die Spargelkohl (*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck) ist eine mit Blumenkohl eng verwandte Gemüsepflanze. Sie wächst ähnlich wie Blumenkohl, und wie bei diesem bestehen die „Röschen“ des Kopfs aus den noch nicht voll entwickelten Blütenständen, die Knospen sind allerdings schon deutlich zu erkennen. Es geht die Fama, daß Brokkoli von holländischen Gärtnern gezüchtet wurde. Doch Brokkoli stammt aus Kleinasien und war in Europa zunächst nur in Italien bekannt. Durch Caterina de' Medici gelangte er im 16. Jahrhundert nach Frankreich und als „italienischer Spargel“ nach England; der US-amerikanische Präsident Thomas Jefferson führte Brokkoli im 18. Jahrhundert in die Vereinigten Staaten ein. Wie Spinat wird Brokkoli von Kindern abgelehnt. Das muß genetisch bedingt sein – wahrscheinlich haben unsere Vorfahren schlechte Erfahrungen mit grünen Pflanzen gemacht; es sind also nicht die Mütter schuld, wenn das Kind das so gesunde Grünzeug nicht mag. Männer dagegen sollten Brokkoli nicht ablehnen, weil dieses Gemüse besonders viel Sulforaphan produziert. (kh)



In der Pustebblume wächst Gummi heran

In Spantekow in Vorpommern baut ein Bauer Russischen Löwenzahn (*Taraxacum kok-saghyz*) aus der Familie der Korbblütler an. Dieser Löwenzahn ist ursprünglich in Kasachstan und im westlichen Xinjiang beheimatet. Der Reifenhersteller Continental hat in Anklam ein Versuchslabor aufgebaut, in der er aus dem Löwenzahn Kautschuk im industriellen Maßstab gewinnen will. Der Löwenzahn-Kautschuk ist in der praktischen Anwendung genauso gut wie der übliche Gummi aus dem Baum. Continental hat aus dem neuen Rohstoff Reifen hergestellt und prüfen lassen. Der Reifen unterscheidet sich – soweit es die Sicherheit betrifft – nicht von herkömmlichen Reifen. Mehr und andere Themen zur weltweiten Umwandlung der Landwirtschaft kann man im Internet nachlesen: „faz.net/feedtheworld“. (kh)



Wetterhähne in Zeiten des Klimawandels

Jahrhundertlang haben sie ihren Dienst getan und das Wetter angezeigt.

Wetterhahn und Mensch gleichsam ein gut eingespieltes Team. Selbst wenn die Prognosen danebengingen, hat man sich doch aneinander gewöhnt.

Wetterhähne sind beliebt und regen die Fantasie an. Ich habe noch die Melodien der Hörspiel-Kassetten meiner Kinder im Ohr: Benjamin Blümchen, der lustige Elefant, macht Urlaubsvertretung für den **Wetterhahn** Siegfried Sempel. Nun, die Zeiten ändern sich gewaltig. Es ist fraglich, ob eine Urlaubsvertretung für die **Wetterhähne** noch ausreicht. Vielleicht müssen sie bald komplett in Rente gehen, weil sie für die Stürme des Klimawandels nicht mehr gerüstet sind. Eine traurige Vorstellung. (jk)



Grünkohl: Die Wanderzeit ist, Aquavit sei Dank, vorbei

Bekanntlich gibt es nördlich der Elbe-Linie (also weit, weit im Norden) den unseligen Brauch, sich den Bauch vollzuschlagen mit **Grünkohl** und **Pinkel**. Bedingung ist, daß man vorher frisch-fröhlich turn-vater-jahr-mäßig gewandert ist und dabei allerlei angeblich jahrhundertalte Riten befolgt hat. Dazu gehört

das Trinken von Lebenswasser aus kleinen Gläsern und großen Flaschen (*irre lustig*). Dazu gehört auch Boßeln: Da werfen die Wanderer eine handliche Holz- oder Eisenkugel vor sich her (*irre lustig*).

Auch Teebeutel-Weitwurf wird geübt – *irre lustig*. Dazu gehört als Requisite ein Bollerwagen, um Aquavit, Bier und Kugeln zu transportieren (jeder Frieser hat mindestens einen Bollerwagen in der Guten Stube) – *auch irre lustig* (wenn er umkippt). Am Ende der

Wanderung wartet in einem Gasthaus hinterm Deich ein Tisch, auf dem aus großen Schüsseln heißer **Grünkohl** auf die Teller geklatscht wird, ferner geräucherte, grobe **Grützwurst** (Pinkel genannt) aus Speck, Hafergrütze, Rindertalg, Schmalz, Zwiebeln und allerlei Gewürzen. Hin und wieder fällt einer vom Stuhl (wegen des Lebenswassers) – *irre lustig*. (kh)



Wir treiben ein Sattelschwein durchs Dorf

Das Deutsche Sattelschwein entstand in der Nachkriegszeit in der DDR aus einer Kreuzung von **Angler Sattelschwein** und **Schwäbisch-Hällischem Landschwein**. Die alte Hausschweinrasse lebt zumeist nicht im Stall, sondern oft das ganze Jahr über im Freien auf Weiden, im Wald und auf Streuobstwiesen.

Deutsche Sattelschweine gelten als anspruchslose, fruchtbare und robuste Tiere. Durch das langsame Wachstum und den hohen Speckanteil stehen sie aber heute im Zeitalter fettarmer Ernährung und schneller Masterfolge auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierassen. Die weidetaugliche und robuste Rasse besitzt aber eine hohe Fleischqualität. Ihren Namen verdankt sie ihrer besonderen Zeichnung, dem „weißen Sattel“ auf schwarzer Grundfarbe. (uk)





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

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Pho Bo**

Pho Bo ist eine vietnamesische Nationalspeise. Dieser Eintopf wird überall auch in Gar- kichen und Streetfoodbuden serviert und hat es geschaft, auf einer Briefmarke aus Viet- nam (Mi-Nr. 3484; 1.2.2008) gewürdigt zu werden.

Die Basis ist eine aromatische Rinderbrühe mit Reisnudeln, dazu gibt es dünne Rind fleisch- Scheiben; weitere Zutaten sind Zwiebel- oder Lauchringe, Koriandergrün, Minze, Chilis, weißer Pfeffer, Limettenspalten und Fischsauce. Diese Zutaten werden meist gesondert auf Tellern gereicht, um sich seine Suppe nach Belieben anzureichern und zu würzen. Wie bei jeder traditionellen Speise gibt es von Pho Bo viele Variationen. Der Ausgangspunkt ist immer die Zubereitung einer Rinderbrühe (aus Markknochen und Ochschwanz; etwa 1 Kilogramm), in traditionellen Rezepten kann dies bis zu 24 Stunden dauern. Bequem ist



die Nutzung von Rinderbrühen-Fertigprodukten, die einen „Standardgeschmack“ verbreiten, die individuelle Koch- kunst bleibt auf der Strecke. In einer gußeisernen Pfanne ohne Öl werden Schalotten (8 Stück) und Ingwer (1 Knolle) inklusive Schale dunkel geröstet und zur köchelnden Brühe geben. 4 Schwarze Kardamomkapseln im Mörser andrücken und mit Zimtrinde (2 Stück) und Sternanis (3 Stück)

ebenfalls ohne Öl bei niedriger Hitze anrösten und zur Brühe geben. Dann wird Rinder- suppenfleisch (600 Gramm) in dieser Brühe gegart, herausgenommen und in dünne Schei- ben geschnitten. Die Suppe wird von den mitgekochten Gewürzen getrennt (dekantieren, Sieb). Zu dieser Brühe werden Fischsauce (5–8 EL) und Zucker (1–2 EL) gegeben. Die Reisnudeln (Banh Pho – Größe S oder M) werden in lauwarmem Wasser eingeweicht, gekocht und abgeschreckt. Frühlingszwiebeln (1 Bund) werden in ganz feine Röllchen geschnitten und in eine Schüssel gegeben. In eine weitere Schüssel kommen die geach- telten Limetten (2 Stück) in eine nächste fein gehackte Chilis; Kräuter (je 1 Bund Thai- basilikum und Koriandergrün) werden gewaschen, Blätter von den Stengeln abgezupft; schließlich kommen noch Sojasprossen (200 Gramm) in eine Schüssel. Rohes Rinder filet (300 Gramm) in hauchfeine Scheiben schneiden. Pho Bo muß ganz heiß in vorgewärmten Suppenshalen serviert werden. Zuerst je eine Handvoll Reisnudeln in die Schale geben, dazu gekochtes Suppenfleisch und darauf das rohe Rinderfilet. Mit kochend heißer Suppe angießen, die Frühlingszwiebeln darüber streuen und sofort servieren. Am Tisch kann sich jeder noch Chili, Kräuter, Limetten und Sojasprossen nach Belieben in die Suppe geben.



niemal+ auf Herrn Heike+ Teller kommt:

Weinbergsschnecken

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

In freier Natur kann die Weinbergsschnecke ein Alter von acht Jahren erreichen. Wie bei allen Schnecken gliedert sich der Körper in Kopf, Fuß, Eingeweidesack und Mantel. Eine ausgewachsene Weinbergsschnecke wird bis zu 10 Zentimeter lang und etwa 30 Gramm schwer. Das braune Gehäuse erreicht einen Durchmesser von 3 bis 5 Zentimetern. Die Weinbergsschnecke gehört zur Gruppe der Gastropoden, Magenfüßer. Hinter dem Kopf befindet sich auf der Sohle ihr muskulöser Kriechfuß. Damit kriecht die Weinbergsschnecke, eine feuchte Schleimspur hinterlassend und ihr Gehäuse tragend, über den Boden.

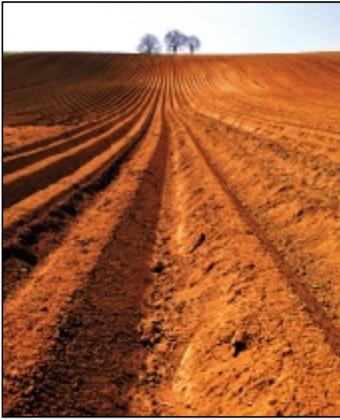
Zutaten für 2 Personen: 12 Weinbergsschnecken mit Gehäuse, ½ Bund Petersilie, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, ungefähr 62 Gramm Butter, ½ Messerspitze Pfeffer, Salz, ½ EL Weinbrand (kann auch etwas mehr sein).

Zubereitung: Die gesammelten und noch lebenden Schnecken müssen zunächst eine Woche aushungern, damit sich ihr Darm vollständig entleeren kann. Dann gilt es, diese Kriechtiere in Essigwasser zu reinigen und samt Gehäuse etwa eine Viertelstunde in Salzwasser zu kochen. Dabei werden sie angeblich sofort abgetötet (wie Hummern!). Anschließend abschrecken mit kaltem Wasser, jetzt die Schnecken mit einer gebogenen Nadel aus ihrem Gehäuse ziehen. Der Eingeweidesack und gegebenenfalls der Schleim sollten entfernt werden. Hierfür eignet sich Salz, das im Anschluß wieder abgespült wird. Dann: Schnecken waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Butter schaumig rühren und mit Petersilie, Schalotten und Knoblauch vermischen (= Kräuterbutter). Mit Pfeffer, Salz und Weinbrand abschmecken. Je eine Schnecke in ein Gehäuse stecken und etwa ½ Teelöffel der Schneckenflüssigkeit hineingießen. Die Öffnung mit Kräuterbutter zustreichen. Je 6 Schnecken in eine Schneckenpfanne setzen und die restliche Kräuterbutter zufügen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C) etwa 15 Minuten braten, bis die Kräuterbutter schäumt. Falsche Zubereitung läßt das Fleisch zäh und schleimig werden. Sind sowieso ungenießbar. In der Fränkischen Schweiz aß man die gehackten und gebratenen Schnecken, unter Eier gemischt, als Rührei. Da mußte der Genießer sie wenigstens nicht sehen.



Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber warmes Baguette (heißt auch Stangenweißbrot).

Bodenlandschaften



Hans-Peter Blume

Bodenmineralogie – pyrogene Minerale

Böden bestehen aus Mineralen unterschiedlicher Art und Größe. Unterschieden wird zwischen pyrogenen Mineralen, die in der Erdkruste oder an der Erdoberfläche aus aufgestiegenem Magma entstanden sind, und pedogenen Mineralen, die sich im Boden gebildet haben. Letztere dominieren die Tonfraktion von Böden, erstere die Schluff- und Sandfraktionen. Grobsand, Kies und Steine können auch aus Gesteinsbruchstücken fester (Ausgangs-)gesteine bestehen und mehrere gleiche oder verschiedene Minerale enthalten. Die Art der Minerale läßt sich an Boden-Dünnschliffen bestimmen⁴. Die Quantifizierung nur nach Fraktionierung. Größe und Art der Minerale der Schluff- und Sandfraktionen lassen sich mit einem Mikroskop bestimmen ①–③¹⁻⁴. Für quantitative Bestimmungen ist es zweckmäßig, mehrere Korngrößenfraktionen getrennt zu untersuchen. Bei vielen deutschen Böden bestehen Schluff und Sand überwiegend aus Quarz und Feldspäten. Diese sind Leichtminerale, weisen eine Dichte < 2,80 kg/L auf. Daher trennt man einige Gramm einer Kornfraktion in einem mit Na-Wolframat gefüllten Reagenzglas ④ nach Schütteln

in Leichtminerale (die oben schwimmen) und Schwerminerale (die absinken)¹. Viele Minerale sind anisotrop: in ihnen breitet sich Licht unterschiedlicher Wellenlänge in verschiedenen Richtungen unterschiedlich rasch aus, wodurch sie in polarisiertem Licht je nach Lage ihre Farbe wechseln (Pleochroismus). Der Nachweis erfolgt mit einem Polarisations-

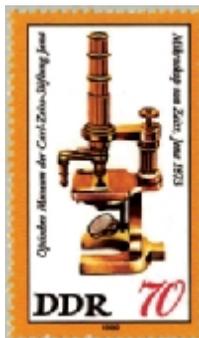


①



③

②



④





mikroskop. Diese waren im 18./19. Jahrhundert allerdings > 1 Meter hoch (1), (2), sodaß sich nur im Stehen mikroskopieren ließ. Vor Fraktionierung und Dichtentrennung sind Verwitterungskrusten, Huminstoff- und Oxidhäutchen der Minerale zu entfernen.

Die Bestimmung von Mineralen mit dem Mikroskop setzt das Wissen von Mineralogen voraus. Ist aber der Mineralbestand bodenbildender Gesteine, z.B. des norddeutschen Geschiebemergels oder Lösses bekannt, gelingt das auch Bodenkundlern: Die spezi fisch leichten Kornfraktionen der meisten deutschen Böden bestehen nur aus Quarz (6) und Feldspäten (7)–(9). Diese unterscheiden sich in ihrer Lichtbrechung, die verursacht wird,



daß sich Licht in verschiedenen Mineralen unterschiedlich schnell fortpflanzt. Im Strahlengang eines Mikroskops verbreitern sich daher die Umrisse eines Minerals, das in einem Medium mit höherem Brechungsindex eingebettet ist, beim Heben des Tubus; im umgekehrten Fall verengen sie sich. Da Quarz einen Brechungsindex von 1,55 gegenüber 1,52 von Orthoklas und Mikroklin aufweist, lassen sich beide in einem Medium mit $n = 1,54$ voneinander unterscheiden.



Plagioklase (9) weisen teilweise allerdings einen Brechungsindex von bis zu 1,56 auf. Deren Oberfläche ist im Gegensatz zu Quarz aber leicht mit Flußsäure ätzbar, wodurch ihr Brechungsindex abnimmt. Kaliumhaltige Feldspäte sind Amazonit (7) oder Orthoklas (8). Plagioklase weisen wechselnde Anteile an Ca und Na auf. Mit Flußsäure lassen sich die genannten Kationen an der





13



14



15

18



16



19

Oberfläche der Feldspäte freilegen: Die K-Feldspäte lassen sich dann mit Na-Hexacobaltinitrit gelb, die Plagioklase mit K-Rhodanit rot färben¹. Die Ergebnisse werden notiert (5).

Es folgen einige häufiger in Böden zu findende und leicht bestimmbare Schwerminerale^{1,4}.



17

20



Glimmer sind blättchenförmig ausgebildete, kaliumhaltige Schichtsilikate; als Muskovit farblos (11), als Biotit durch Eisen grün bis braun gefärbt (10). Sie sind u.a. wesentlicher Bestandteil von Granit. Olivin (12) ist ein farbloses bis (durch Eisen) grün gefärbtes Inselsilikat und vor allem in basischen Gesteinen wie Basalt enthalten. Nephrite (13) und Rhodonite (14) sind wie die Hornblende Amphibole. Epidot (15) ist oft aus Pyroxenen hervorgegangen. Almandin (16) gehört als Granat wie Beryll (17), Disten (18) und Staurolith (19) zu den leicht verwitterbaren Mineralen. Anatas (20), Rutil (21), Brookit (22), Turmalin (23) und Zirkon (24) sind schwächer als der Quarz (6), mithin praktisch unverwitterbar. Sie werden im Laufe der Zeit durch die Verwitterung anderer Minerale relativ angereichert, sind in Böden alter Landoberflächen relativ stärker vertreten als in jungen Böden. Vor allem praktisch nicht verwitterbare Minerale werden benutzt, um die Intensität bodenbildender Prozesse zu quantifizieren. Dabei wird zunächst geprüft, ob ein Boden aus homogenem Gestein hervorgegangen ist. Das gilt für Böden, bei denen z.B. der Quotient der Gehalte an Zirkon zu Turmalin in allen Horizonten gleich ist. Ist das der Fall, lassen sich z.B. aus dem Vergleich der Zirkon-Gehalte der



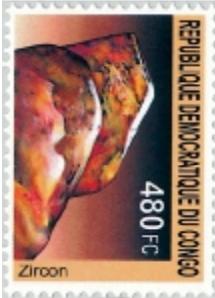
21



22



23



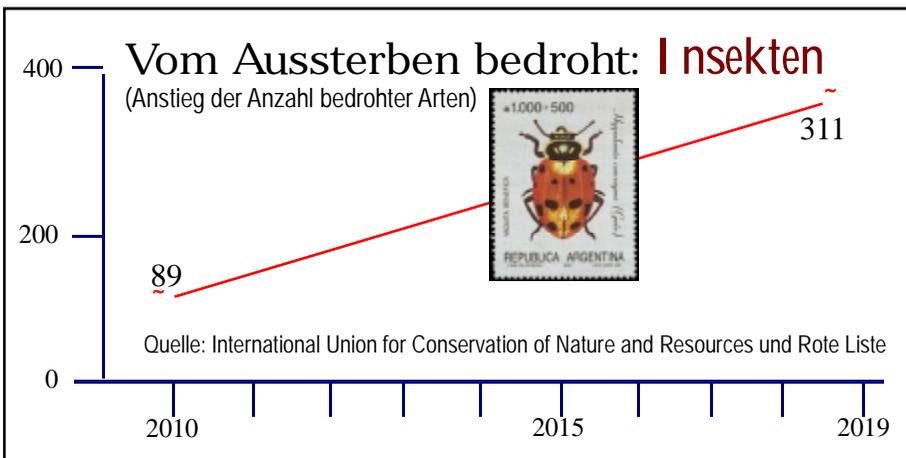
Sandfraktionen der Horizonte eines Bodens im Vergleich zum Ausgangsgestein deren Mineral-Verluste durch Verwitterung und/oder deren Neubildung von Tonmineralen aus den gelösten Verwitterungsprodukten rekonstruieren. Auch Umlagerungsprozesse aus dem Ober- in den Unterboden wie die Tonverlagerung lassen sich quantifizieren.

¹ Blume et al. (2011a): 5.5.6 Kennzeichnung pyrogener Silicate u. Oxide

² Tröger (1982): Textband

³ Bradbury, S., Evenet, P., Hasselmann, H., Piller, H. (1989): Microscopy Handbook 15; Univ. Press, Oxford

⁴ FitzPatrick (1995): Appendix 1; 1. Techniques in soil micromorphology



Bei Ebay kann man sie kaufen:

„100 subadulte Heuschrecken / Wüstenheuschrecken für 10 Euro + 5,99 Euro Versandkosten“ Ein anderes Angebot: „100 adult große Heuschrecken Wanderheuschrecke Futterinsekten Wanderheuschrecken für 20,99 Euro, versandkostenfrei.“

2. Buch Mose (Exodu+) 10,12

„Da sprach der Herr zu Mose: Recke deine Hand über Ägyptenland, dass Heuschrecken auf Ägyptenland kommen und alles auffressen, was im Lande wächst, alles, was der Hagel übrig gelassen hat. Mose streckte seinen Stab über Ägyptenland, und der Herr trieb einen Ostwind ins Land, den ganzen Tag und die ganze Nacht. Und am Morgen führte der Ostwind die Heuschrecken herbei. Und sie kamen über ganz Ägyptenland und ließen sich nieder überall in Ägypten, so viele, wie nie zuvor gewesen sind noch hinfort sein werden. Denn sie bedeckten den Boden des ganzen Landes, und das Land wurde finster. Und sie fraßen alles, was im Lande wuchs, und alle Früchte auf den Bäumen, die der Hagel übrig gelassen hatte, und ließen nichts Grünes übrig an den Bäumen und auf dem Felde in ganz Ägyptenland.“

Milliarden von Heuschrecken fallen derzeit – es ist Anfang Februar 2020 – über Ostafrika und Pakistan her. Es ist die schlimmste Plage seit Jahrzehnten! Die Wüstenheuschrecke ist beige-gelb und wird bis zu 9 Zentimeter groß. Jede von ihnen kann pro Tag ihr eigenes



Körpergewicht fressen und tut es leider auch. Nach neuester Erkenntnis hängt dies mit dem Klimawandel zusammen. Ostafrika ist letztes Jahr mit besonders viel Regen bedacht worden, was für die Vermehrung ideale Voraussetzungen schaffte.

Die Wüstenheuschrecke ist eine sehr große Feldheuschreckenart, Weibchen erreichen 70 bis 90 Millimeter Körperlänge, Männchen 60 bis 75 Millimeter. Die sehr langen Flügel überragen das Hinterleibsen-



de und auch die Hinterknie. Das Leben der Tiere kann in zweierlei Phasen ablaufen, der solitären Phase („Einzelphase“) und der sog. gregären Phase („Schwarmphase“). In der solitären Phase sind alle Tiere, wie andere Heuschreckenarten auch, ortsgebunden. Wenn für eine Generation die Bedingungen besonders gut sind, kann es geschehen, daß sich zu viele Larven entwickeln, es für die gesamte Population im momentanen Lebensraum zu eng wird und die Heuschrecken zunächst sich gesellig zu Gruppen zusammenschließen und dann zu wandern beginnen.



In dieser gregären Phase oder Wanderphase gleichen die Tiere ihr Verhalten komplett aneinander an, wodurch sich die Wanderrichtung des Schwarms nicht mehr ändert. Im Schwarm bewegen sie sich auf Bereiche mit dichter Vegetation zu, wo sie sich zusammenschließen. Dabei können Dichten bis 30.000 Individuen pro Quadratmeter im ersten Nymphenstadium erreicht werden, im letzten (fünften) sind es dann eher 50 bis 100. Die Tiere wechseln zwischen Rastphasen und Wanderphasen, wobei sie sich in langen, geschlossenen Marschkolonnen bewegen. Sie können pro Tag etwa 200 bis 1.700 Meter Strecke zurücklegen. In den Rastphasen erklettern sie Pflanzen, um dort zu fressen.

Die Schwärme bewegen sich meist in Sprungflügen voran, wobei bei der Flugphase etwa 30 Meter zurückgelegt werden. Bei Bedarf sind sie aber ausdauernde Flieger, die Hunderte Kilometer fliegend zurücklegen können. Je nach Windbedingungen können sich Schwärme wolkenartig bis in etwa 1.500 Meter Höhe erstrecken. Die durchschnittliche Dichte innerhalb eines Schwarms wird auf etwa 50 Millionen Individuen pro Quadratkilometer geschätzt (das entspricht etwa 50 Tieren pro Quadratmeter). Die Flugphase beträgt 9 bis 10 Stunden pro Tag. Die Tiere bewegen sich mit dem Wind, so daß der Schwarm auch bei individuell abweichender Bewegungsrichtung der Einzeltiere zusammengehalten wird. Bei Windstille erreichen sie eine Fluggeschwindigkeit von etwa 3 bis 4 Meter pro Sekunde.

Die gregäre Phase, die Wanderphase, wird ausgelöst durch hohe Individuendichten im Lebensraum der Nymphen, wodurch dieser übernutzt und die Nahrung knapp werden kann. Direkter Auslöser ist der mechanische Berührungsreiz, wenn die zahlreichen Nymphen ständig in Körperkontakt geraten, wobei auslösend nur die Berührung der Schenkel der Hinterbeine wirkt.



Die häufige Berührung der Hinterbeine löst die Produktion des Hormons Serotonin aus, was offenbar dazu führt, daß bei solitären Nymphen innerhalb weniger Stunden die gregäre Phase ausgelöst werden kann. Der Übergang von isoliert aufgezogenen gregären Heuschrecken zurück

in die solitäre Phase läuft hingegen langsam, innerhalb einer oder mehrerer Generationen, ab. Dabei beeinflusst das Weibchen über ein chemisches Signal die Phase ihres Nachwuchses, so daß direkt Individuen der gregären oder solitären Phase entstehen können.

Wüstenheuschrecken durchlaufen, nach der Eiphasse, fünf, gelegentlich auch sechs, Nymphenstadien, ehe sie sich zur geschlechtsreifen Imago häuten. Die Eiphasse dauert etwa 10 bis 65 Tage. Die Nymphenstadien werden in 24 bis 95 Tagen durchlaufen. Imagines besitzen eine Lebensspanne von 2,5 bis 5 Monaten. Weibchen legen die Eier etwa 5 bis 10 Zentimeter tief im Boden, in sog. Ootheken, ab, die etwa 3 bis 4 Zentimeter Länge besitzen, diese werden von einem schaumartigen Sekret eingehüllt, das später erhärtet. Jede Oothek enthält in der solitären Phase etwa 90 bis 160, in der Wanderphase weniger als 80 Eier. Etwa drei Viertel der Weibchen schaffen ein zweites, etwa ein Viertel ein drittes Gelege. Der Erfolg hängt stark von der Bodenfeuchte ab, unter günstigen Bedingungen sind 16 bis 20 erfolgreiche Nachkommen pro Weibchen nicht ungewöhnlich.

Frisch geschlüpfte Imagines benötigen etwa 10 Tage, bis die Flügel für ihren ersten Flug genügend ausgehärtet sind. Wenn Schwärme eine Region erreichen, in der es regnet oder kurz zuvor geregnet hat, erreichen alle Individuen des Schwarms so kollektiv in kurzer Zeit synchronisiert die Geschlechtsreife. Unter trockenen Bedingungen können sie bis zu 6 Monate im immaturren Stadium verbleiben.

Die Wüstenheuschrecke lebt in der Zone der Wendekreiswüsten in Nordafrika und dem Nahen und Mittleren Osten, östlich bis Pakistan und dem Westen Indiens im Bereich der indopakistanischen Wüste Thar. In Nordafrika umfaßt das Verbreitungsgebiet vor allem die Sahelzone. In vielen Jahren wechseln die Tiere von diesen Regionen als Sommerhabitat in angrenzende Bereiche als Winterhabitat, wo die Bedingungen, vor allem die Niederschläge und die Nachttemperaturen, im Winter, aber nicht im Sommer, ein Überleben ermöglichen. In Nordafrika liegen diese Winterhabitate u.a. nördlich des Sahel und in der Sahara.

Dauerhaft, in der solitären Phase, besiedelt die Wüstenheuschrecke aride Gebiete mit offener Vegetation, mit Steppen- oder Strauchsteppen- bis hin zu Halbwüstenvegetation. Es handelt sich um Gebiete mit unregelmäßigen, aber gelegentlich heftigen Regenfällen im Winterhalbjahr. Typisch ist eine Vegetation aus einjährigen Gräsern, vor allem Hirsen. Schwärme können in Vegetationen aller Art auftreten; die Art ist bekannt dafür, zahlreiche Pflanzenarten als Nahrung zu akzeptieren, ist dabei aber durchaus nicht wahllos. Außerhalb des Kulturlands dagegen haben sich viele Pflanzenarten durch sekundäre Pflanzenstoffe gegenüber dem Fraß durch die Wüstenheuschrecke geschützt oder sind sogar giftig für diese.

Quelle: wikipedia



Klaus Henseler

Fleischfressende Pflanzen: Spatelförmiger Muscheling

Der Spatelförmige Muscheling (*Hohenbuehelia petaloides*) ist unverwechselbar geformt; der kronblattförmige Pilz sieht oft aus wie ein Schuhlöffel mit Kiemen oder ein aufgerollter Trichter. Weitere Erkennungsmerkmale sind die ziemlich überfüllten weißlichen Lamellen, die weiße pulverförmige Ablagerung und der mehlig-geruch und Geschmack. Unter dem Mikroskop kann man wunderschöne Kristalle („Metuloide“) erkennen. Der Pilz kommt häufig in Clustern in städtischen, halbstädtischen oder sogar haushaltsbezogenen Umgebungen vor und wird häufig mit Holzabfällen (obwohl er normalerweise nicht direkt auf totem Holz wächst) oder kultiviertem Boden in Verbindung gebracht. Er kann jedoch auch in Waldgebieten gefunden werden, wo er allein oder in kleinen Gruppen wächst. Sogar in Topfpflanzen ist er zu finden. Spatelförmige Muscheling wächst vorwiegend in Nordamerika. Der Pilz ist „saprobisch“, in faulenden Stoffen von Organismen lebend.

Der Hut weist einen Durchmesser von 3–9 Zentimetern auf, ist normalerweise schuhhornförmig oder trichterförmig gerollt, aber manchmal auch fächerförmig und gelappt. Im frischen Zustand ist der Pilz klebrig bis feucht; er ist ziemlich kahl, aber manchmal mit feinem weißem Flaum an einigen Stellen – anfangs dunkelbraun bis graubraun, verblaßt zu hellgelbbraun oder beige, oft mit einem dunkleren zentralen Bereich. Die Lamellen laufen tief den Stiel hinunter. Wie jeder Pilz, der etwas auf sich hält, besitzt er einen Stiel (1–3 Zentimeter hoch, 3–10 Millimeter dick), der aber nicht genau zu definieren ist, da er mit dem Hut durchgehend verbunden ist; er ist bräunlich bis weißlich, kahl oder verschwommen über der unteren Hälfte. Das Basalmyzel ist weiß.



Der selten zu findende Pilz ist essbar: Geruch und (milder) Geschmack sind mehlig; das Fleisch ist weißlich und zäh. Zubereitung: Stiel entfernen, in kleine Streifen schneiden. In erhitzter Pfanne erst ohne Butter anschwitzen: es tritt nur sehr wenig Flüssigkeit aus. Butter zugeben, später noch etwas Wasser, weil sonst die Gefahr des Anbrennens besteht. Der Mehlgeruch geht sofort weg, der Geschmack ist schon kräftig würzig.

Den Beinamen hat der Pilz nach dem österreichischen Botaniker Ludwig Samuel Joseph David Alexander Freiherr von Hohenbühel Heufler zu Rasen und Perdonegg (1817–1885) erhalten.

Ein wenig Statistik

Wir hatten in der Agrarphilatelie Heft 126 (April 2007) eine Mitgliederstatistik abgedruckt. Damals zählten wir 147 Mitglieder – heute sind es nur noch 67 Mitglieder. Der damalige Altersdurchschnitt ergab, daß wir rund 62 Jahre alt waren – heute beträgt der Altersdurchschnitt 73 Jahre (wenn die damaligen Mitglieder heute noch dabei wären, betrüge der Altersdurchschnitt fast 75 Jahre).

Ein grobe Einteilung in Geburtsjahrgänge ergibt

in den 1920er Jahren wurde	1 Mitglied
in den 1930er Jahren wurden	15 Mitglieder
in den 1940er Jahren wurden	23 Mitglieder
in den 1950er Jahren wurden	16 Mitglieder
in den 1960er Jahren wurden	6 Mitglieder
in den 1970er Jahren wurde	1 Mitglied
in den 1980er Jahren wurden	2 Mitglieder geboren
(3 Mitglieder wurden wegen fehlender Altersangabe nicht gezählt)	

Roger Thill

Liebhaber der Kartoffel und Freund der schwedischen Bauern

Jonas Alstroemer

Jonas Alströmer (1685–1761) war ein schwedischer Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften.

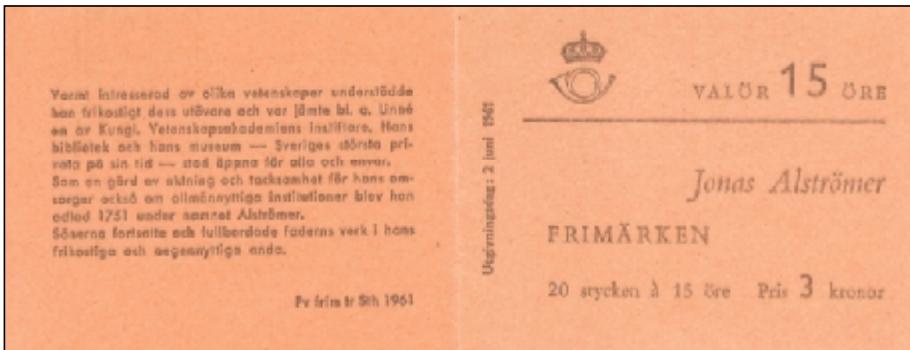
Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schiffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort Alingsås eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die Schwedische Ostindien-Kompanie (Svenska Ostindiska Companiet) als einer der ersten Direktoren. Vermögend und wohlhabend unterstützte er andere Jungunternehmer finanziell und mit seinem Know-how. Daneben förderte er Landwirtschaftsbetriebe und überzeugte sie, Kartoffeln anzupflanzen. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden.

Jonas Alströmer war zweimal verheiratet und hatte drei Söhne, unter denen Claes Alströmer ein bedeutender Naturforscher wurde, der u.a. bei Carl von Linné studierte. Neben

seiner kaufmännischen Tätigkeit führte Claes Alströmer Studienreisen nach Süd- und Westeuropa durch und kultivierte mitgebrachte Pflanzen in seinem privaten botanischen Garten (ein Hobby reicher Bürger).



Für seine Verdienste wurde Alströmer bereits zu Lebzeiten geehrt. So adelte ihn der schwedische Königshof und verlieh ihm 1748 den Nordstern-Orden. Die Schwedische Post gestaltete ihm zu Ehren eine Briefmarke in 2 Wertstufen nebst Markenheft. (Quelle: wikipedia)



Die Überschrift zu diesem Artikel ist in der „Potato Press“ „gesetzt“

Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist

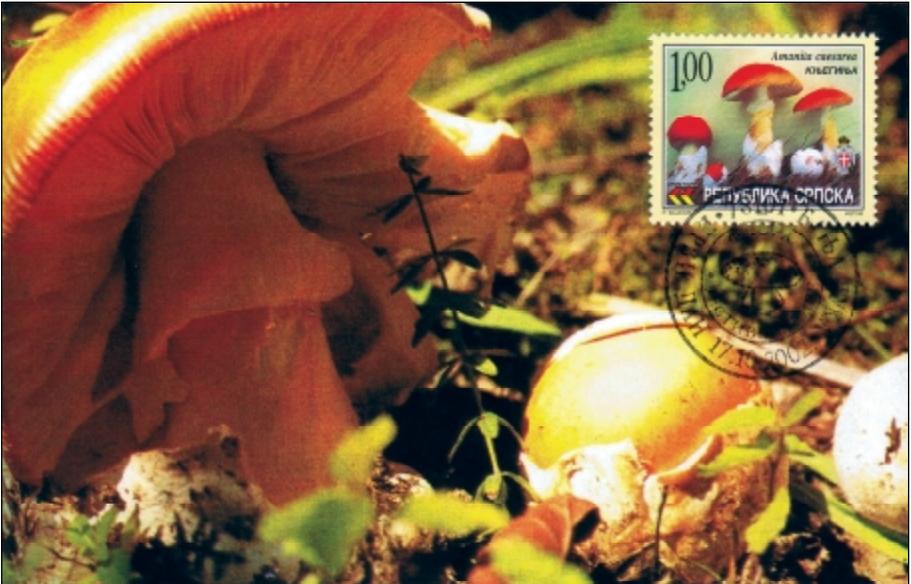
Wissenswertes über Pilze (Teil 25 und Schluß)



Raritätenkabinett – Seltene Pilze

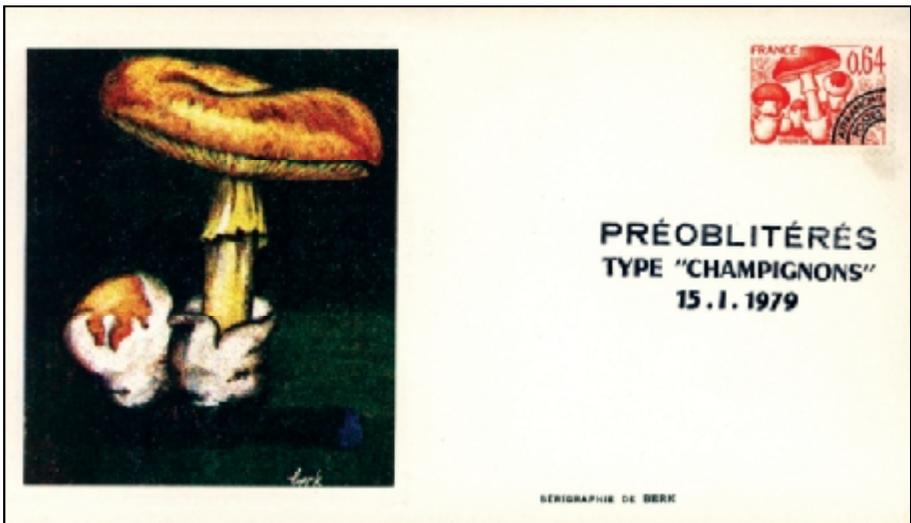
In die Pilze gehen, das bedeutet für die meisten Sammler ausgedehnte Spaziergänge an der frischen Luft vorwiegend in Wäldern, weniger in Parks, auf Weiden oder auf Feldern. Es geht in der Hauptsache um das Einsammeln von kulinarischen Köstlichkeiten zum Verzehr. Neben dem Erholungswert der durchgeführten Pilzwanderung löst also der gefüllte Pilzkorb ein Glücksgefühl aus. Ganz anders ist die Situation bei fortgeschrittenen pilzinteressierten Menschen, den Hobbymykologen. Sie streifen durch Wald und Flur, in der Ebene und im Gebirge, durch Biotope, die der Speisepilzsammler links liegen läßt, weil sie ihm nicht die erwünschte Pilzmahlzeit versprechen, und sind erpicht, etwas Neues aus dem großen Reich der Pilze zu entdecken.

Unbeschreiblich ist das Glück dieser „Pilzverrückten“ bei der Entdeckung eines seltenen Pilzes. Jahrelang hat er geforscht und nach ihm gesucht, hat mit Fachkollegen über





ihn gesprochen, kennt sein Aussehen und seine Lebensform und steht nun vor ihm. Was zählen für ihn schon Pfifferlinge und Steinpilze, die gibt es ja fast überall. Sein Fund ist etwas Besonderes, deshalb wird er auch erst einmal *nicht* angerührt. Mit seiner Spezialkamera für Makrophotographie werden die makroskopischen Merkmale erfaßt und auf einem Meßtischblatt wird der Fundort dokumentiert. Auch Angaben einschließlich Foto oder Skizze zum Biotop dürfen nicht fehlen. Abgerundet wird die Beschreibung durch das Funddatum und das zur Fundzeit bestandene Klima. Im Ausnahmefall kann es angezeigt sein, zur genauen Artbestimmung einen Fruchtkörper mitzunehmen, der dann zu Hause mikroskopisch untersucht wird. Für den wissenschaftlichen Nachweis in Form von Veröffentlichung in Fachzeitschriften ist dies unerläßlich. Der Hobbymykologe kommt also mit einem fast leeren Pilzkorb nach Hause. Er hat sich aber auf seine Art mit einem seltenen Pilzfund glücklich gemacht.



Und nun einige Beispiele aus dem Raritätenkabinet:

Der **Kaiserling** (*Amanita caesarea*) ist ein bei uns in Deutschland nur sehr seltener, vom Aussterben bedrohter, ansehnlicher Wulstling. Er ist wärmeliebend und verlangt kalkhaltigen Boden. Im Baltikum, in Italien und in Südfrankreich ist er noch häufiger anzutreffen und wird als schmackhafter Speisepilz gehandelt. Dagegen steht er geographisch oberhalb der Alpen vorkommend unter strengem Schutz.

Dieser Pilz war fester Bestandteil der Eßkultur römischer Eliten, von dem der italienische Arzt und Naturforscher Giovanni Scopoli (1723–1788) in seinem Buch „Flora Carniolica“ schrieb. Er nannte ihn *Agaricus caesareus*.

Auch der deutsche Name **Kaiserling** geht auf *caesareus* zurück. Kaiser Claudius (lebte von 10 v.u.Z. bis 54 n.u.Z.) soll allerdings nach dem Genuß einer Kaiserlingsmahlzeit verstorben sein, nachdem seine Frau Agrippina Pilzgift in das Essen ihres Gatten schmuggeln ließ, um ihrem Sohn Nero auf den Thron zu verhelfen (nach „Das große Buch der Pilze“, Hg. Christian Verlag, München, 2011).

Das Aussehen des **Kaiserlings** ähnelt sehr dem des stattlichen Fliegenpilzes mit folgenden Unterschieden: Sein roter Hut ist glatt und ohne weiße Velumreste, sein Fleisch ist nicht



weiß, sondern zitronen- bis goldgelb und sein Stiel entspringt einer ausgeprägten häutigen weißen Volva, die auch bei älteren Pilze noch ein deutliches Erkennungsmerkmal ist.

Eine absolute Rarität ist auch das **Europäische Goldblatt** (*Phylloporus pelletieri*).

Es gibt weltweit etwa 80 Arten Goldblattröhrlinge, aber nur eine einzige Art in Europa. Alles an diesen Pilzen ist typisch für Röhrlinge, ihr Habitus, ihre mikroskopischen Merkmale, ihre molekulare Synthese bis auf die Tatsache, daß ihre Hutunterseite keine Röhren, sondern Lamellen trägt. Bei genauerem Hinsehen kann man Anastomosen zwischen den Blättern erkennen, die im weitesten Sinne als Vorstufe der Röhrenbildung gewertet werden könnten.



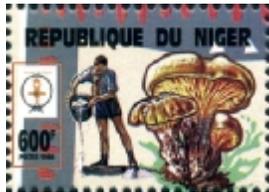
Das **Europäische Goldblatt** kann vom Sommer bis Herbst unter Laub- und Nadelbäumen ausschließlich auf sauren Böden gefunden werden. Es ist ein rotbrauner Pilz mit filziger Kappe (wie bei der Ziegenlippe), faserigem, blasser gefärbtem Stiel und derben, unregelmäßig geformten goldgelben bis braunen Lamellen. Auf Grund seiner Seltenheit bei uns ist er schätzenswert. Sein kulinarischer Wert ist ohnehin gering.



Auch der **Parasitische Röhrling** (*Pseudoboletus parasiticus*) ist eine Laune der Natur und gehört damit in das Raritätenkabinett. Diesen kleinen Röhrling erkennt man aufgrund seiner Lebensweise sehr einfach. Er wächst ausschließlich auf **Kartoffelbovisten** (*Sclerotinia citrinum*). Dabei entspringt sein Stiel stets direkt an der Basis seines Wirts. Im Vergleich mit niederen parasitischen Pilzen ist die Zahl höherer Pilze mit Stiel und Hut, die andere höhere Pilze befallen, sehr gering.

Sollte man das Glück haben, bei einer Pilzwanderung einen Kartoffelbovist mit dem „Anhängsel“ eines **Parasitischen Röhrlings** zu finden, kann man sich wegen dieses Naturphänomens der Bewunderung vieler sicher sein. Ein zweiter deutscher Name für den kleinen Pilz ist **Schmarotzer-Röhrling**. Er besitzt wie auch andere Röhrlinge eine eigene Mykorrhiza, die offensichtlich die symbiotische Eigenschaft der Partnerverbindung mit Bäumen verloren hat. Um diesen Mangel zu kompensieren, dringt er in Teile des Kartoffelbovist-Myzels ein. Dieses Schmarotzen ermöglicht ihm dann, eigene Fruchtkörper auszubilden.

Anmerkung: Mit diesem Teil endet die Serie „Wissenswertes über Pilze“. In weiteren Beiträgen werden Pilze in ihren Lebensräumen vorgestellt d.h. „Wo finde ich welchen Pilz“





Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Aland	20.9.2019	475–477	Erntefest – MKH – Kuh wird Apfel gereicht
Aland	21.10.2019	Block 19	Jahr der Ratte mit Zwergmaus und Gelbhalsmaus
Andorra span.	26.4.2019	479	Rotkehlchen – <i>Erithacus rubecula</i>
Andorra span.	11.5.2019	Block 17	Speisen: Eintopf mit u.a. Rüben, Kohl, Löwenzahnsalat
Andorra span.	8.7.2019	483	Blatt und Früchte der Stechpalme
Andorra franz.	4.10.2019	856–857	Geschützte Tiere: Kardinal und Braunbär
Andorra franz.	2.11.2019	858	Weihnachten: Sonne, Altarbild in der Santra-Creu-Kapelle
Armenien	21.5.2019	1116	Rauchschwalbe – Europa
Aruba	30.8.2019	1079–1082	Oregano, Minze, Senna und Zitronengras
Aserbaidshjan	27.12.2018	Block 216	Naturreservate u.a. Drossel, Star, Fasan, Wiedehopf
Australien	5.2.2019	Block 589	u.a. Rosenstrauß, Blumen, Rosenblüte aus Grußmarken
Australien	14.5.2019	4961–4964	Einheimische Bienen und MKH 817–820
Australien	13.8.2019	Block	Zitrusfrüchte – u.a. Wüstenlimette, Aust. Fingerlimette
Australien	1.10.2019	Block 601	Hausgärten – u.a. Pflanzkasten, Kompost durch Würmer
Azoren	9.5.2019	637 + Bl. 68	Wintergoldhähnchen, Wacholderdrossel (Europa)
Azoren	27.6.2019	639–641	
		Block 69	Tee der Azoren: Anbau, Verarbeitung, Abfüllung, Tee-Ernte
Bahamas	5.9.2019	1586–1601	Freimarken Blüten
Belgien	24.8.2018	Block 227	Libellen – u.a. Mosaikjungfer, Pechlibelle, Plattbauch
Belgien	24.8.2018	4841–4850	Obst – u.a. Brombeere, Pfirsich, Birne, Kirsche, Apfel
Belgien	26.1.2019	4887	Uferschwalbe – <i>Riparia riparia</i>
Belgien	16.3.2019	Block 237	Bestäuber – u.a. Monarchfalter, Junikäfer, Dolchwespe
Belgien	16.3.2019	4905	Bartmeise – <i>Panurus biamicus</i> – Einschreibemarke
Belgien	15.6.2019	Block 239	Europa: Eichelhäher und Pirolo
Belgien	15.6.2019	Block 240	Geometrie in der Natur – u.a. Sternfrucht, Wüstenrose
Belgien	15.6.2019	4913	150 Jahre Pferdetramp
Bergkarabach	22.3.2019	191–192	Seeadler – Europa
Bosn.-Herzeg.	9.5.2019	768–769	Kiebitz und Ohrenlerche
Bosn.-Herzeg.	12.9.2019	774	Wilson Promenade – Lindenallee
Bosn.-Herzeg.	12.9.2019	775–779	Getreide: Mais, Buchweizen, Reis, Weizen, Hafer
Bosn.-Herzeg.	14.9.2017	38	Zwangszuschlagmarke Rotes Kreuz: Lungenkreuz
Bosn.-Herzeg.	14.9.2018	40	Zwangszuschlagmarke Rotes Kreuz: Lunge aus Blumen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Botswana	20.2.2019	1102–1107	Insekten der Kalahari
Bulgarien	15.7.2019	5434–5435	Weinernte in Rußland bzw. Bulgarien
Bulgarien	19.10.2019	Block 488	Fischotter – Ausstellung Plovdiv
China VR	5.1.2019	Block 248	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
China VR	29.4.2019	5081–5082	Int. Gartenbauausstellung Peking
China VR	11.5.2019	5085–5088	Pfingstrosen
Dänemark	19.9.2019	1986–1990	Hunde: Labrador, Retriever, Foxterrier, Schäferhund
Deutschland	2.11.2019	3501	Freimarke Roter Fingerhut – <i>Digitalis purpurea</i>
Deutschland	5.12.2019	3506–3507	Heidi und Pippi Langstrumpf: Ziege, Pferd
Deutschland	5.12.2019	3508	Theodor Fontane – Birnenzweig
Deutschland	2.1.2020	3509	Gelbrote Taglilie
Deutschland	2.1.2020	3510–3511	Rheintal bei Bonn mit Schloß Drachenburg
Deutschland	2.1.2020	3512	Mohnfeld, Gemälde von Vincent van Gogh
Deutschland	6.2.2020	3522–3524	Der Wolf und die sieben Geißlein
Ecuador	12.11.2016	3756–3760	Flora: Orchidee, Ritterstern, Enziangewächs, Inkaliliengew.
Ecuador	12.12.2016	3765	aus 3765–3769: Hirte mit Schafen aus Weihnachtsserie
Ecuador	29.12.2016	3771–3775	Strohhüte, Kakaofrüchte, Knoblauch, Bananen
Ecuador	30.12.2016	3777	aus 3776–3779: Froschserie Bildungseinrichtungen
Ecuador	31.3.2017	3782–3797	Ameisen
Estland	11.9.2019	966	Europäischer Maulwurf – <i>Talpa europaea</i>
Estland	17.10.2019	969	Vogel des Jahres – Ziegenmelker
Falklandinseln	5.8.2019	1398–1403	Vogelgefieder
Finnland	11.9.2019	2666	Trauermarke: Calla
Georgien	25.8.2019	Block 87	Sperber und Fasan – Europaserie
Großbritannien	8.11.2018	1704–1710	Märchen: Nußknacker und Mausekönig
Großbritannien	22.1.2019	Block 91	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Großbritannien	1.4.2019	Block 92	Europa – u.a. Bluthänfling, Gimpel, Stieglitz, Star, Eisvogel
Großbritannien	13.8.2019	4422–4427	Britische Wälder
Großbritannien	10.10.2019	4460–4465	20 Jahre Kinderbuch: Der Grüffelo – Maus
Großbritannien	10.10.2019	4470–4473	Der Grüffelo – Eule, Maus, Schlange und Fuchs
Indonesien	1.2.2018	Block 349	Jahr des Hundes – China
Indonesien	5.6.2018	3380–3381	Umweltschutz: Wasserfall in einem Bambushain
Iran	1.1.2015	3395–3406	Freimarken: Heilpflanzen
Iran	1.1.2016	3410–3411	Eurasischer Luchs
Irland	11.4.2019	Block 109	Europa: Rosenseeschwalbe, Goldregenpfeifer
Irland	15.4.2019	2307	aus 2304–2311 Freimarke mit Biene
Isle of Man	22.1.2019	2440–2443	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Isle of Man	12.2.2019	2450–2459	u.a. Feldhase, Stacheligel, Feldmaus, Schmetterling

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Israel	1.5.2019	2680–2682	Gefährdete Säugetiere – u.a. Langohrigel, Baumschläfer
Israel	8.5.2019	2683–2684	Dipl. Bezieh. mit Singapur: Vögel, Schmetterlinge, Blumen
Israel	18.9.2019	3694–2696	Herbstblumen: Trichternarzisse, Goldbecher, Muscari
Israel	18.9.2019	Block 99	Tradit. Apfel- und Honigessen: Honig, Blüten
Italien	10.5.2019	4117	100 Jahre Nationaler Alpini-Verein – u.a. Alpini-Hut
Italien	14.5.2019	4120	100 Jahre Italienischer Genossenschaftsbund, Granatapfel
Italien	15.6.2019	4128	Nationales Natur- und Landschaftserbe – Pollentina-Quelle
Japan	24.5.2019	9661–9670	Dipl. Beziehungen zu Finnland – u.a. Angeln, Rentiere
Japan	28.5.2019	9671–9675	Aufforstungskampagne – u.a. Schwertlilie, Magnolie, Eiche
Japan	30.5.2019	9676–9685	Grußmarken Sommer – u.a. Ananas, Melonen, Zitronen
Japan	19.6.2019	9701–9712	Blumen im Alltag
Japan	27.6.2019	9714 + 9719	aus 9713–9722: Landwirtschaft – Küche und Gastronomie
Japan	23.7.2019	9743–9752	Briefeschreiben – u.a. Blumentopf m. Winden, Gurkenpflanze
Japan	30.7.2019	9753–9772	Tiere – u.a. Ente, Eule, Gänse, Kaninchen, Maulwurf
Japan	20.8.2019	9773–9778	Natur in Japan – u.a. Yoshino-Kirsche, Ulme, Veilchen
Japan	20.8.2019	9782	Blumen
Japan	13.9.2019	9878–9797	Teddybären – u.a. Kiwi, Erdbeeren, Pflaumen, Äpfeln
Jersey	4.1.2019	2273+Bl.181	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Jersey	5.3.2019	Block 185	Vögel – u.a. Turmfalke, Schwalbe, Pfau, Storch, Eisvogel
Jersey	6.8.2019	2334	aus 2334–2339: Pfadfinderinnen pflanzen Krokusse
Jersey	2.9.2019	Bl. 193–194	u.a. Hermelin, Schleiereule, Waldohreule, Waldmaus
Kasachstan	1.1.2018	Block 101	Jahr des Hundes – China
Kasachstan	17.9.2018	Block 108	Himalayabär in Natur-Wald
Kasachstan	28.9.2018	Block 110	Produktion von Konsumgütern – u.a. Näherei, Baumwolle
Kasachstan	19.10.2018	Block 111	Naturreserve Steinbock, Apollofalter, Hermelin
Kasachstan	26.10.2018	Block 112	Obstbäume: Aprikose und Mandelbaum
Kasachstan	22.7.2019	Block 114	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Kirgisien	22.1.2019	Block 99	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Kirgisien	4.4.2019	Block 101	Libellen
Korea-Süd	19.2.2019	3364–3367	Mikroskopie – u.a. Pickel am Ohr eines Kaninchens, Ratte
Kosovo	10.6.2019	1397–1400	Block 76: Tourismus Nationalpark Plitvicer Seen
Kosovo	29.8.2019	1402–1403	Nationalparks: Velebitnelke und Zwergkiefer
Kroatien	9.5.2019	1378–1379	Europa: Uferschwalbe und Mittelmeermöwe
Kroatische Post	30.4.2019	507–508	Kohlmeise und Blaumeise – Block 42
Kroatische Post	22.5.2019	Block 43	Mythen und Flora – Zerberus und Blauer Eisenhut
Kroatische Post	31.5.2019	515	Weltlichtrauchertag – Keimende Zigarettenstümmel
Kuba	24.4.2019	6472–6477	Kulturerbe der Arawak – u.a. Ackerbau, Rauchen von Tabak
Lettland	13.6.2019	1076	Mitsommerfest: Blütenkranz

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Lettland	16.8.2019	1082	Schreiadler – <i>Clanga pomarina</i>
Liberia	14.9.2018	7341–7344	
		Block787	Wildkatzen: Schwarzfuß-, Rohr-, Karakal, Sand-
Liberia	25.10.2018	7346–7348	Schmetterlinge
Liberia	25.10.2018	7349–7351	Esel, Zebras und Zedonks
Liberia	17.12.2018	7370–7375	Block 792: Wasserfälle Afrikas
Liberia	17.12.2018	7377–7380	Block 793: Chines. Neujahr – Jahr des Schweins
Liberia	31.12.2018	7389–7392	Nationalvogel: Graubülbü
Liberia	31.12.2018	7393–7396	Block 794: Pfefferküste
Liberia	13.3.2019	7411–7414	Kuckucke
Liberia	29.3.2019	7415–7429	Insekten – u.a. Blauer Panzerk, Lila Panzer, Gottesanbeterin
Liberia	19.4.2019	7441–7444	Block 799: Afrikanischer Kaffernbüffel
Liechtenstein	4.3.2019	1933–1934	Steinadler im Anflug bzw. auf Ausschau
Liechtenstein	4.3.2019	1936–1939	Libellen – Freimarken
Liechtenstein	3.6.2019	1946–1949	Gebirgspanoramen
Liechtenstein	11.11.2019	1966	Jahr der Ratte
Luxemburg	4.12.2018	2184–2187	Moselregion, Rebsorten: Riesling, Pinot Gris, Auxerrois u.a.
Luxemburg	4.12.2018	2188–2192	MKH – Pflaumen
Luxemburg	7.5.2019	2201–2202	Goldammer und Bluthänfling
Luxemburg	7.5.2019	2203–2204	Paar vor Pferdekoppel, Kinder auf Schafweide
Madeira	9.5.2019	391 + Bl. 71	Kanarengirlitz und Stieglitz (Europa)
Madeira	7.6.2019	393–395	
		Block72	600. Jahrestag der Entdeckung von Madeira – u.a. Spinnerin
Malediven	4.1.2019	8084–8092	Block 1283: Fauna – Eulen
Malediven	4.1.2019	8134–8137	Block 1292: Chines. Neujahr – Jahr des Schweins
Malediven	30.4.2019	8154–8157	Block 1296: Orchideen
Malediven	30.4.2019	8159–8162	Block 1297: Bienen
Malediven	30.4.2019	8169–8172	Block 1299: Eulen
Malediven	30.4.2019	8174–8177	Block 1300: Hunde
Malediven	30.4.2019	8229–8232	Block 1311: Blühende Bäume
Malediven	30.4.2019	8234–8237	Block 1312: Schmetterlinge
Malediven	1.6.2019	8334–8337	Block 1332: Orchideen
Malediven	1.6.2019	8339–8342	
		Block 1333	Frösche
Malediven	21.6.2019	8443–8450	40 Jahre dipl. Beziehungen zu Thailand – u.a. Rosen, Kokos
Malediven	25.6.2019	8456–8459	Block 1356: Schmetterlinge
Malediven	25.6.2019	8471–8474	Block 1359: Eulen
Malediven	29.8.2019	8540–8543	Block 1369: Echsen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Malediven	29.8.2019	8545–8548	Block 1370: Vögel der Malediven
Malta	22.11.2019	2094–2098	Bienenzucht auf Malta
Moldawien	28.6.2019	1105–1108	Ziege, Kaninchen, Rind, Pferd
Moldawien	10.7.2019	Block 82	Weinlese, Gemüse, Obst, Getreideernte, Sonnenblumen
Moldawien	15.8.2019	1113–1115	Feldfrüchte: Sonnenblume, Weizen und Mais
Mongolei	30.6.2019	4065–4067	Schmetterlinge
Montenegro	8.2.2019	428	50 Jahre Mimosa Festival: Silker-Akazie
Montenegro	12.4.2019	430	Prokletije-Spitzkopfeidechse
Montenegro	9.5.2019	Block 248	Europa: Auerhuhn
Neukaledonien	10.10.2019	1783	Avocadofest, Junge mit Avocados
Nevis	5.12.2018	3367–3369	
		Block 413	Schmetterlinge
Nevis	16.3.2019	3384–3387	Tauben: Weißstirn-, Rotrückenfelsen- und Rosttäubchen
Niederlande	8.10.2018	Block 176	Voor het Kind – Hamster, Eule, Wolf, Storch, Rabe, Fuchs
Niederlande	19.10.2018	Block 177	Gemüsegarten – u.a. Salat, Aubergine, Süßkartoffel, Fenchel
Niederlande	2.2.2019	3784–3793	Säugetiere – u.a. Wolf, Hermelin, Iltis, Rotfuchs, Dachs
Niederlande	25.2.2019	3800–3809	Stinspflanzen – u.a. Herbstzeitlose, Weinberg-Lauch
Niederlande	23.4.2019	3814–3815	Stieglitz und Seidenschwanz – Europa
Niederlande	20.5.2019	Block 181	Gartenvögel – u.a. Blaumeise, Rotkehlchen, Zaunkönig
Niederlande	11.6.2019	3824–3833	Schmetterlinge
Niederlande	16.9.2019	–3861	Natur erleben – u.a. Rotbuche, Linde, Esche, Mispel, Birke
Niederlande	4.11.2019	3875–3884	Dezembermarken – u.a. Rentier, Schwein, Hühner
Nordmazedonien	27.5.2019	882–887	Brokkoli, Erbse, Ackerbohne, Gurke, Kohlrabi, Lauch
Nordmazedonien	28.11.2019	899–902	Flora: Enzian, Schlüsselblume, Adonisröschen, Bärlauch
Österreich	19.9.2019	3482	Weinglas, Weinblatt und Rebe der Sorte Grüner Veltliner
Österreich	1.10.2019	25–28	Dispensermarken – u.a. Heuen und Pingau (Weide u. Kühe)
Palau	2.2.2016	3747–3752	
		Block 344	Blumen und Pflanzen
Palau	10.11.2017	4000–4014	50 Jahre PCAA – u.a. Felder, Bäume, Obst, Bauernmarkt
Palau	5.7.2018	4055	Palau-Fruchttaube
Palau	30.11.2018	4102–4105	Rote Frangipani
Palau	19.12.2018	4128–4137	
		Block 382	Vögel
Palau	19.12.2018	Block 383	Kragentaube
Palau	27.12.2018	4169–4180	Pazifische Wasservögel: Enten
Papua-Neuguinea	21.5.2018	2308–2315	
		Block 210	Kaffeeverarbeitung – u.a. Handauslese, Röstung

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Papua-Neuguinea	8.1.2019	2350–2351	
		Block 215	Chinesisches Neujahr – Jahr des Schweins
Polen	25.6.2019	Block 287	Clematis
Polen	28.6.2019	5136	Galizischer Knoblauch
Polen	27.9.2019	Block 292	Die Welt i. d. Augen der Jugend – u.a.Obst, Bienenparadies
Polen	30.10.2019	Block 295	Vögel von Singapur und Polen: Wanderfalke und Orientthorn
Portugal	9.5.2019	4511	Europa: Rotkehlchen – <i>Erithacus rubecula</i>
Portugal	9.5.2019	Block 444	Europa: Rotkehlchen und Weißsterniges Blaukehlchen
Portugal	13.5.2019	4513–4517	Orange, Westlicher Erdbeerbaum – u.a. (Alentejo u. Algarve)
Portugal	8.7.2019	4521–4522	Schnitterin und Schäfer, Fischer und Salzsammlerin
Portugal	24.7.2019	4526–4527	Int. Jahr des Periodensystems der Elemente
Portugal	27.9.2019	4542–4344	100 Jahre Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit
Portugal	27.9.2019	Block 449	Schäfer bei seiner Herde, traditionelle Schafsglocken
Portugal	1.10.2019	4546–4550	Portugiesische Nachspeisen – u.a. Biskuit, Käset., Mandelk.
Rumänien	17.5.2019	7553–7560	
		Block 793	Pfauen
Rumänien	11.6.2019	7563–7567	
		Block 796	Honigblüten – u.a. Linde, Robinie, Sonnenblume
Rumänien	8.8.2019	7583–7588	Blumen – u.a. Seidelbast, Schachblume, Aster, Trollblume
Rumänien	23.8.2019	7595–7600	
		Block 804	Blumen des Cozia-Gebirges – u.a. Edelweiß
Rumänien	1.10.2019	7608–7611	Europäische Gastronomieregion – u.a. Käse, Wein, Schinken
Rußland	22.1.2019	2654	Sibirischer Kranich
Rußland	26.3.2019	2674–2677	Flora: Apfelsorten
Rußland	18.5.2019	2691	Tscharka, Weinkelch und Gefäß mit Eule
Rußland	28.6.2019	2708–2711	Glockenblumen
Rußland	15.7.2019	2714–2715	Weinbau: Weinernte in Rußland und Bulgarien
Sabah	1.1.2018	Block 2	Orchideen
Schweiz	5.9.2019	2620–2621	Bierbraukunst
Schweiz	14.11.2019	Block 72	Val Mora: Kuh, Cucèr da Joan das Onsch, Döss Radond
Schweiz	14.11.2019	Block 73	Tag der Briefmarke: Bäuerin auf Pferdegespann Almbetrieb
Serbien	15.8.2019	887	Ljubicevo-Reiterspiele – Reiter und Pferde
Serbien	20.8.2019	888–889	Europäischer Naturschutz
Serbien	16.10.2019	900–901	Weihnachten – u.a. Weizengarbe, Nüsse, Apfel, Stechpalme
Serbische Rep.	24.4.2019	788–789	Wanderfalke und Steinadler
Serbische Rep.	7.6.2019	792–793	Nationalpark Drina
Singapur	4.2.2019	Block 250	Traditionelles chinesisches Neujahrsgericht – u.a. Gemüse

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Singapur	17.4.2019	2599–2602	
		Block 251	Traditionelles Feingebäck
Sint Maarten	1.1.2019	578–587	Vögel
Slowakei	11.10.2019	884	Naturschutz: Birnbaum, Kultur-Birne
Slowenien	27.9.2019	1379–1381	
		Block 118	Braunbär
Slowenien	27.9.2019	Block 119	Naturparks in Slowenien, Logar Tal
Slowenien	8.11.2019	1394–1395	Kohlrabi- und Sellerie-Eintopf
Slowenien	8.11.2019	Block 120	Bauernhäuser
Slowenien	8.11.2019	1397	Wissenschaftlerin Angela Piskernik, Botanikerin
Slowenien	8.11.2019	1398	Koala und Gämse – Slowenen in der Welt
Spanien	1.4.2019	5341	Provinz Ourense – u.a. Destillierkolben, Kastanien, Weinfl.
Spanien	23.4.2019	5348	Bartgeier – Einheimische Vögel
Spanien	2.5.2019	5349	Provinz La Rioja: u.a. Glas Wein, Schuh
Spanien	2.5.2019	5350	Provinz Granada: u.a. Avocado, Sternfrucht, Granatapfel
Spanien	3.6.2019	5357	Provinz Albacete: u.a. Walnuß, Ei, Faß, Windmühle
Spanien	1.7.2019	5365	Provinz Zaragoza: u.a. Kranich, Bonbons
Spanien	1.8.2019	5373	Provinz Almeria: u.a. Tomate, Windmühle, Paprika, Pferde
Spanien	2.9.2019	5374	Provinz Valencia: u.a. Paella Valenciana, Orangen
Spanien	26.9.2019	Block 330	Gastronomie – u.a. Käse Picon Bejes-Trevisio, Honig, Brot
Spanien	30.9.2019	Block 332	100 Jahre Nationalpark Montana de Covadonga
Spanien	11.10.2019	5392	Löffel, Paella
Südgeorgien	15.8.2019	736–741	Nahrungsmittel – u.a. Rentier, Schweine, J.R. Forster
Südgeorgien	20.9.2019	742–747	Wiederherstellung zerstörter Habitats – u.a. Vögel
Tadschikistan	1.1.2019	831–832	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Tadschikistan	1.1.2019	833–836	Naturschutz: Schneeleopard
Tadschikistan	2.7.2019	839–842	Eulen: Steinkauz, Rauhußkauz, Uhu, Schleiereule
Thailand	7.2.2019	3758	Valentinstag: Rose
Tonga	3.5.2018	2181–2182	Seltene Vögel – Birdpex
Tonga	6.9.2018	Bl. 121–123	Schmetterlinge
Tonga	10.12.2018	2192–2193	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Tschech. Rep.	13.11.2019	1052	Kunstwerke: Flora, Gemälde von Ota Janecek
Türkei	27.6.2019	Block 191	Judasbaum, Japanische Blütenkirsche
Türkei	24.10.2019	4543–4544	Hühnerrassen: Gerze und Denizli-Kräher
Tuvalu	28.2.2017	2275–2280	Recycling – Wasserhahn
Tuvalu	4.12.2017	2327–2230	
		Block 265	Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Tuvalu	30.5.2018	2407–2409	
		Block 273	Papaya, Kokosnuß, Banane, Grapefruit
Tuvalu	30.5.2018	2412–2415	Block 274 Orchideengewächse
Ukraine	5.7.2019	1813	
		aus Block 161	Sonnenblumen – Sehenswürdigkeiten
Ukraine	27.7.2019	Block 163	Nationalpark – u.a. Kuckuck, Wolf, Reh, Seekanane
Ungarn	15.10.2019	6084–6093	Dipl. Beziehungen zu Japan – u.a. Kamille, Kirsche, Gulasch
USA	10.4.2019	5583–5587	Gemälde – u.a. Antilope, Mountains and Yucca
USA	21.5.2019	5592–5598	Fluß-Schutzgebiete der National Wild and Scenic River
USA	9.7.2019	5632–5635	Frösche – u.a. Eichhörnchen-Laubfrosch, Leopardfrosch
USA	25.7.2019	5638–5641	Jahrmärkte – u.a. Mädchen mit Huhn
USA	1.8.2019	5643–5645	Arbeitshunde beim Militär – u.a. Schäferhund, Labrador
Usbekistan	16.1.2018	1208–1209	Speisen: Bilaw und Samsa
Usbekistan	22.1.2018	1288–1299	Freimarken Vögel
Usbekistan	6.8.2018	1303–1310	Naturschutzgebiet Zomin – u.a. Wildschwein, Steppenkerze
Usbekistan	23.11.2018	1323–1326	
		Block 88	Fauna – u.a. Eichhörnchen, Marienkäfer, Rennmaus
Usbekistan	24.1.2019	Block 90	Blumen – u.a. Adonis, Stiefmütterchen, Iris und Tagetes
Usbekistan	7.6.2019	Block 93	Brot
Usbekistan	21.6.2019	1350–1353	Tiere im Zoo – u.a. Mandarinente, Hauspferd
Usbekistan	11.7.2019	Block 95	Früchte – u.a. Maulbeere, Apfel und Birne
Usbekistan	23.8.2019	1362–1363	Block 97 Seidenstraße – u.a. Händler, Kamele
Usbekistan	27.8.2019	1365–1368	Fauna – u.a. Steinadler, asiatischer Esel, Rosafleming
Vereinte Nat. Genf	20.5.2019	Block 54	Weltbienentag: Hummel – <i>Bombus dahlbomii</i>
Vereinte Nat. Genf	23.9.2019	1085–1086	Klimakonferenz – u.a. Baumsterben, Naturlandschaft
Vereinte Nat. Genf	23.9.2019	Block 57	Klimakonferenz – u.a. Blauer Himmel, Rauchwolken
Vereinte Nat. NY	20.5.2019	Block 59	Weltbienentag: <i>Cadeguala occidentalis</i>
Vereinte Nat. NY	23.9.2019	1718–1719	
		Block 62	Klimakonferenz – u.a. Wasser, Pastikfolie, Eisbär
Vereinte Nat. Wien	20.5.2019	Block 53	Weltbienentag: Langhornbiene – <i>Melissodes communis</i>
Vereinte Nat. Wien	23.9.2019	1067–1068	Klimakonferenz – u.a. Küstenlandschaft, rauchende Fabriks.
Vereinte Nat. Wien	23.9.2019	Block 56	Klimakonferenz – u.a. Fischeschwarm, Plastikflaschen-Meer
Weißrußland	9.5.2019	Block 171	Einheimische Vögel: Weißstorch
Weißrußland	27.6.2019	Block 177	Flechten: Gelbflechte, Lungenflechte, „Teufels Zündholz“
Weißrußland	30.10.2019	1315–1317	
		Block 180	u.a. Ziege, Schaf, Katze, Esel: Weihnachten
Zypern	2.5.2019	1408–1409	Europa Vögel: Gänsegeier und Habichtsadler

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Bergkarabach	26.4.2019	193	Speisemorchel – <i>Morchella esculenta</i>
Bergkarabach	26.4.2019	194	Schuppiger Stielporling – <i>Polyporus squamosus</i>
Bergkarabach	26.4.2019	195	Wolliger Milchling – <i>Lactarius vellereus</i>
Bergkarabach	26.4.2019	196	Riesenschirmling – <i>Macrolepiota procera</i>
Dänemark	6.9.2018	1959	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i> aus 1958–1962
Estland	29.8.2019	963	Gift-Häubling – <i>Galerina marginata</i>
Großbritannien	10.10.2019	Block 128	20 Jahre Kinderbuch „Der Grüffelo“ – Fliegenpilz
Japan	24.5.2019	9666	aus 9661–9670: dipl. Bezieh. zu Finnland – Nebenmotiv
Japan	23.8.2019	9813	aus 9803–9822 Grußmarken: Pilze
Jersey	11.6.2019	2317	aus 2316–2321: Herstellung von Cider
Makedonien	14.3.2018	830	75. Jahrestag der Entdeckung des Streptomycins
Malawi	6.8.2018	986	Zucht-Champignon „Portobello“ – Block 140
Malawi	6.8.2018	987	<i>Amanita calyptroderma</i> (Trivialname unbekannt) – Block 141
Malawi	6.8.2018	988	Austernseitling – <i>Pleurotus ostreatus</i> – Block 142
Malawi	6.8.2018	989	Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i> – Block 143
Malawi	6.8.2018	990	Mürbling – <i>Psathyrella</i> – Block 144
Malawi	6.8.2018	991	Rillstielliger Seitling – <i>Pleurotus cornucopiae</i> – Block 145
Malediven	15.6.2019	8374	Gelber Faltenschirmling – <i>Leucocoprinus birnbaumii</i>
Malediven	15.6.2019	8375	Austernseitling – <i>Pleurotus ostreatus</i>
Malediven	15.6.2019	8376	Espenrotkappe – <i>Leccinum aurantiacum</i>
Malediven	15.6.2019	8377	Grünspan-Träuschling – <i>Stropharia aeruginosa</i>
Malediven	15.6.2019	Block 1340	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i> und Hallimasch <i>Armillaria m.</i>
Niederlande	17.9.2018	3750	Weißliche Borstenkoralle – <i>Pterula multifida</i>
Niederlande	17.9.2018	3751	Fliegenpilz – <i>Amanita muscaria</i>
Niederlande	17.9.2018	3752	Ästchen-Zwergschwindling – <i>Marasmiellus ramealis</i>
Niederlande	17.9.2018	3753	Wechselfarbiger Speitäubling – <i>Russula fragilis</i>
Niederlande	17.9.2018	3754	Helmlingsschimmel – <i>Spinellus fusiger</i>
Niederlande	17.9.2018	3755	Heidekeule – <i>Clavaria argillacea</i>
Niederlande	17.9.2018	3756	Buchen-Adernzähling – <i>Pilcatura crispa</i>
Niederlande	17.9.2018	3757	Grünspan-Träuschling – <i>Stropharia aeruginosa</i>
Niederlande	17.9.2018	3758	Großer Bluthelmling – <i>Mycena haematopus</i>
Niederlande	17.9.2018	3759	Krause Glucke – <i>Sparassis crispa</i>
Tadschikistan	2.7.2019	843–845	Pilze mit Schmetterlingen und anderen Tieren
Weißrußland	27.6.2019	1303–1305	Flechten



Ausgewählt von Hans-Peter Blume und kommentiert von Klaus Henseler



Wenn ich an Tauben denke, fallen mir sofort folgende Assoziationen ein: **Picasso**, **Platz vor dem Marcusdom**, **Noah**, **Aschenputtel**, **Brieftauben**, **Rennpferde**, **Turtelei**, **House of Commons** (hä?). In Letschin errichtete die Sowjetarmee im Zweiten Weltkrieg ihren ersten Brückenkopf westlich der Oder; das feiert der Philatelistenclub Seelow bei der Feuerwehr in der Straße der Befreiung. Im Stempel ist wohl die berühmteste Taube: die von **Picasso**. 1949 „erfand“ dieser die „**FRIEDENSTAUBE**“; ursprünglich war diese Zeichnung ein Symbol der Kommunistischen Partei Frank-

reichs, die zu diesem Zeitpunkt noch stramm auf dem stalinistischen Gedankengut aufbaute. Seit 2008 ist das Füttern der **TAUBEN** auf dem **Markusplatz** in Venedig verboten. Seitdem gibt es dort deutlich weniger Tauben, die die Touristen belästigen (Sie wissen, was ich meine). Obwohl verboten, kann man aber immer noch Verkäufer von Taubenfutter antreffen (hinter denen stehen die Händler mit Papiertüchern zwengs Taubendreck entfernen). Als das **Große Wasser** noch gegen die Arche schwappte, schickte Noah eine **TAUBE** aus; die kam mit einem Olivenzweig im Schnabel zurück (Genesis 8:11). Das wird als Zeichen des Friedensschlusses zwischen Gott und den Menschen verstanden. Doch „die Erde ist voller Gewalt“ – immer noch. Und das Wasser kommt wieder, obwohl damals gesagt wurde, nie wieder. **Aschenputtel**: Vater, Mutter, Tochter. Mutter stirbt, Kind wird Halbweise. Dann taucht eine Stiefmutter mit zwei Töchtern auf, die die bis dahin wohlbehütete Tochter schikanieren. Auf alle erdenkliche Weise machen sie dem Mädchen das Leben schwer. Weil es nicht nur größtenteils Schmutzarbeit leisten, sondern auch in der Asche neben dem Herd schlafen muß, wird es Aschenputtel genannt. Dann muß das arme Kind Linsen (oder Erbsen) sortieren, wobei ihr dabei ein paar **TAUBEN** helfen. „Ja, die schlechten ins Kröpfchen, die guten ins Töpfchen.“ Am Ende ist alles gut: Das Schmutzkind kriegt den Prinzen. **Nathan Rothschild** in London verkauft am 18. Juni 1815 in großem Stil britische Staatsanleihen; andere Börsenhändler glauben deshalb zu wissen, daß die Schlacht bei Waterloo vom Franzosenkaiser gewonnen wurde. Eine Taubenbotschaft informiert Rothschild: Sieg, Sieg, Sieg – der Franzose ist geschlagen. Der Banker kauft billigst die Staatsanleihen zurück und noch mehr. So entsteht Reichtum durch eine **TAUBE**. Wenig Geld bringen dem Bergmann im Ruhrpott seine **Rennpferde**. Sie kosten nur. Auch heute weiß man nicht, wie solche in der Fremde ausgesetzten **HAUSTAUBEN** den Weg zurück in den heimischen Schlag finden. 1400 Kilometer zu überwinden kostet Fettreserven. Keine Zeit zum **Turteln**. Das ist stets mit Geräusch verbunden, was man **Gurren** nennt. Nicht immer angenehm zu hören – wenn man noch schlafen will. Es gibt seit 1776 eine Vorschrift, daß **Abgeordnete im britischen Unterhaus** nicht blöd bzw. doof sein dürfen (woran man zuweilen zweifeln darf). Dabei ist das nur eine richtig-falsche Übersetzung des Begriffs „dove“, was auch **TAUB** bedeutet. Und dann ... bei der nächsten Stempel-Taube: La Paloma ade ahoi.



Der Wolf ist durch die Oder geschwommen und nunmehr in West-Europa verbreitet. Vergreift sich an Schaf und Rind, was bequemer ist als Rehkitze oder Wildschweine zu jagen. Übern Zaun und mit den Fangzähnen zugebissen. Früher, als Tiere und Menschen noch miteinander sprachen, gab es im tiefen Wald (welchen, will ich hier nicht verraten) einen älteren Wolf, der nicht mehr hinter Fuchs und Luchs und



Marder und so her jagen konnte. Die Gicht in den Knochen. Weil er nicht mehr so schnell war, wurde er aus dem Rudel ausgestoßen und mußte sich allein um seine Atzung kümmern. Nun sind Wölfe (wie auch Dackel) schlaue Tiere. Unser Wolf wußte von einer Hütte, wo eine Witwe mit sieben Geißlein wohnte. Einmal mußte Muttern das Haus verlassen (so haben es die Grimms aufgeschrieben): „Laß ja niemanden ins Haus.“ Geißlein allein zu Haus. Der Wolf riecht den Braten und begehrt (!) Einlaß („Ich bin's, eure Mama, macht auf“). Doch die Geißlein merken, daß

die Stimme rauer klingt, und halten die Tür geschlossen. Nun, denkt sich der Wolf, dann muß ich Kreide fressen, damit meine Stimme geschmeidiger klingt. Zu den Klügsten gehört unser Wolf nicht: Er legt seine Pfote aufs Fensterbrett und die sieht anders aus als der Huf der Frau Mama. Wieder verweigern die Geißlein den Einlaß. Also: Mehl über die Pfote und mit sammetweicher Stimme erneuert Zutritt erbeten. Jetzt klappt es mit dem ~~Nachbarn~~, Pardon, mit dem Wolfszutritt. Sechs der sieben Geißlein fallen ihn zum Opfer. Der Wolf macht dick und duhn nun seinen Mittagsschlaf. Das Jüngste kann sich in der Standuhr verstecken und flüchten. Als Mama kommt, wird ihr die Dummheit gebeicht. Mama weiß Rat, holt eine Schere und schnipp-schnapp wird der Wolfsbauch aufgeschnitten. Die gefressenen sechs Geißlein werden rausgeholt (es ist ein Märchen!) und der Bauch mit Steinen aufgefüllt. Na ja, dann fällt der Wolf in den Bach und ersäuft. Natürlich hat der Wolf keine Kreide gefressen, sondern Kreude, was Kräuter meint: Holundermus oder Kirschmus hilft gegen Heiserkeit.

„Die Erde ist uns nur geborgt!“ Von wem? Wann müssen wir sie zurückgeben? Ist das wie Leasing eines Autos? Beim besten Willen: solche allgemeinen Behauptungen tragen nicht dazu bei, die Erde bewohnbar zu lassen. Häufig wird die Rede des Häuptlings **Seattle** zitiert, der nicht verstand (oder verstehen wollte),



warum der Weiße Vater in Washington Land kaufen wollte: „Und wenn der letzte rote Mann von der Erde verschwunden und die Erinnerung des weißen Mannes an ihn zur Legende geworden ist, dann werden diese Gestade übertoll sein von den unsichtbaren Toten meines Stammes, ... dann wimmeln sie von den wiederkehrenden Scharen, die einst dieses Land bevölkerten und es immer noch lieben.“ Dennoch wird das Land der „native Americans“ an die Weißen übertragen. Und die Angehörigen des Volks

der **Duwamish** im heutigen US-Bundesstaat Washington in ein Reservat abgeschoben. Und dann gibt es noch die berühmte Weissagung der **Cree**, die 1972 erstmals formuliert wurde: „Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluß vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet ihr merken, daß man Geld nicht essen kann.“ Für einen nächsten Stempel zum Thema **Ökologie** sollte man konkreter formulieren: „Plastikmüll tötet Fische.“ Und selbst in der Tiefsee ist Plastikmüll zu finden: im Flohkrebs *Eurythenes plasticus*.

Impressum

„Agrarphilatelle“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 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. (0049) 0202-5 28 87 89,
E-Mail: evhokaczy@t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr.
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

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

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.180/April 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint im Juli als Heft 181 – noch 19 Hefte bis zum Jubiläum. Der Herr Redaktör würde sich freuen, wenn bis dahin und rechtzeitig die Damen und Herren Autoren ihre Artikel einreichen.