

Agrarphilatelie 186 · Oktober 2021

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



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

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



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

schon wieder Herbst, die Zeit rennt. Und leider der zweite Corona-Herbst. Die Infektionszahlen sind in letzter Zeit wieder rasant gestiegen. Ich hoffe inständig, daß in 2022 die Pandemie nicht das Hauptthema sein wird.

Meine Hoffnung ist verbunden mit der Möglichkeit, an philatelistischen Veranstaltungen teilzunehmen und an einer davon unsere Jahreshauptversammlung durchzuführen. Ich freue mich darauf, Sie wiederzusehen und nicht nur über das Telefon oder E-Mails in Kontakt zu treten. Wir haben in der ArGe Zuwachs bekommen. Auch darauf freue ich mich, die Neumitglieder bei der Versammlung kennenzulernen.

Was gibt es Aktuelles? Für den 6. November 2021 ist die Hauptversammlung des Bundes Deutscher Philatelisten in Bonn geplant. Zum jetzigen Zeitpunkt liegen Anträge vor, die sich mit einem wichtigen und sicherlich heiß diskutierten Thema befassen: Mitgliedsbeitrag. Der BDPh plant eine Beitragserhöhung um 5 Euro zum Jahr 2023.

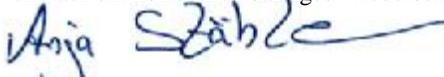
Ein weiterer Antrag bezieht sich darauf, einen „Sozialtarif“ in die Beitragsordnung aufzunehmen. Dieser soll u.a. gelten für Geringverdiener und Rentner mit geringem Rentenbezug. Wir dürfen gespannt sein auf das Ergebnis der BDPh-Hauptversammlung.

Wie sieht es in der Landwirtschaft aus? Das Getreide ist gedroschen, die Maisernte steht in den Startlöchern. In meiner Heimatregion lassen sich in diesem Jahr beim Weizen im Vergleich zu den Vorjahren bei vielen gelieferten Partien geringere Eiweißgehalte feststellen. Diese werden u.a. durch die Temperaturen und die Stickstoffversorgung beeinflusst. Ob es an den hohen Temperaturen vor dem Dreschen oder der geringeren ausgebrachten Stickstoffmenge (strenge Düngeverordnung läßt grüßen) liegt, läßt sich nicht eindeutig festmachen. Das Getreidemanagement bei der Ernte ist ein weiterer begrenzender Faktor.

Bei uns gibt es immer weniger Lohnunternehmen, also Landwirtschaftsbetriebe, die für andere arbeiten, und bis die Betriebe dann mal an der Reihe sind, kann die Qualität schon gelitten haben. Das Gemüsejahr verlief bis jetzt analog der vergangenen Jahre. Der Lebensmittel-einzelhandel bestellt oft zu viel und sucht dann förmlich nach qualitätsbedingten Reklama-

tionsgründen, um die Ware zu retournieren. Wie oft stehe ich als Qualitätsmanagerin auf einem Gemüsebaubetrieb vor den zurückgeschickten Paletten mit Gemüse und denke mir: Was soll daran jetzt falsch sein? Welche tatsächlichen oder behaupteten Qualitätsmängel sind es diesmal? Paletten sind ein gutes Stichwort: der Preis geht aufgrund der Holzknappheit im Moment durch die Decke, sie sind schwer verfügbar. Ein Teufelskreis. Das Gemüse ist erntereif, die dafür benötigten Umverpackungen wie Kartons nicht lieferbar, da die Betriebe, die die Kartons herstellen, keine Paletten haben, um diese an die Landwirte zu liefern. Trotz alledem mein Traumjob, ich möchte nicht tauschen.

Zum Schluß wünsche ich Ihnen alles Gute, vor allem Gesundheit,
und auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen!


Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

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

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

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

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

<http://wirbellose.at> und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie
ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

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

Brigitte Nitzke wollte sich erst nicht von ihren Blumen trennen, aber dann gab sie sie für die Titelseite frei.

In diesem Heft unserer „Agrarphilatelie“ finden Sie

- auf Seite 4: Cuncz Kastner war Ablasser und lebte im Zwölf-Brüder-Haus
- auf Seite 4: Page Three Stamp: Das Jahr der Kartoffel: Bückarbeit für die Frau
- auf Seite 5: Kaninchen – Von der Zucht bis zum Topf
- auf Seite 6: Der Wald (Teil 3: Sträucher, Pilze, Moose, Farne, Gräser und Leguminosen)
- auf Seite 16: Weinbaugebiet Rheingau (Teil 3: Vom Binger Loch bis Kiedrich)
- auf Seite 22: Adventsbrauch – Kekse backen (Äpfel, Nuß und Mandelkern ...)
- auf Seite 24: Salbei auf Briefmarken
- auf Seite 29: Colón – Geldscheine aus Costa Rica (wo die Biodiversität zu Hause ist)
- auf Seite 31: Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen (Teil 2)
- auf Seite 39: Heute gibt es bei Oltersdorf: Cabrito (das ist irgendetwas mit Ziege)
- auf Seite 39: Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Oktopus
- auf Seite 40: Was auch nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Gag (qag)
- auf Seite 41: Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)
- auf Seite 44: Kompostieren – Alles für die Tonne oder doch zu Hause im Garten?
- auf Seite 47: Würmer stoppen Stürmer: So geht Fußball in Österreich
- auf Seite 49: Recycling Eisen
- auf Seite 52: Was man mit rostigem Eisen machen könnte/kann (statt seltener Erden)
- auf Seite 52: Neben dem Bauernhof: Weisheiten von John Stuart Mill und Shakespeare
- auf Seite 53: Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft
- auf Seite 57: Unsere Themen: Pilzmarken
- auf Seite 59: Unsere Themen: ein Stempel mit einem Fischotter und einer mit Kokosnüssen

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Johannes Häge, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer, Uwe Kraus und Peter Schuler

Redaktionsschluß:

Mitte September war basta, finito und Schluß.
Reif für die Druckerei.





Kuncz Kastner war ablasser

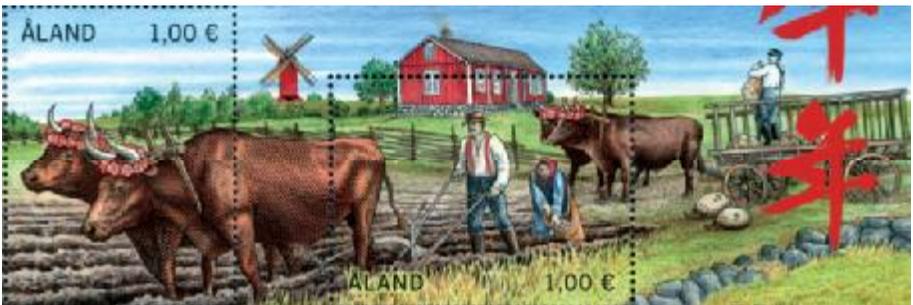
Item anno M cccc lxxiii jar am erytag vor sandt kylyans tag do starb kuncz kastner ein ablasser der vnd lxxxviii bruder.

Der Ablasser oder Weinabfüller steht in einem architektonisch gestalteten Keller und pumpt mittels eines Blasebalgs über einen Schlauch Wein von einem Holzfaß in das darunter liegende Faß. Kuncz wurde am 7. Mai 1474 im Brüderhaus aufgenommen; er starb 1522.

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp

Seit langer Zeit wieder eine Kartoffelmarke als Hauptmotiv und nicht nur als Sättigungsbeilage. Es ist ein Block aus Aland (2020). Was sehen wir laut Michel-Beschreibung: Bauer mit Pflug und Bäuerin, die Kartoffeln setzt. Es geht bei dieser Marke weder um den pflügenden Bauern noch um die gebückt arbeitende Bäuerin, sondern um das Motiv „Jahr des Ochs“ im chinesischen Kalender. Die abgebildeten Menschen sind jedoch keineswegs Chinesen, sondern Europäer. Auf dem Block, rechts, ist außerdem ein Leiterwagen zu sehen, auf dem ein Mann steht, der einen Sack (Saatkartoffeln?) wuchtet. Eine Landwirtschaft, in der die Kartoffeln noch einzeln per Hand gesetzt werden, hat in einem Europa der Massenproduktion keine Chance. Für mich ist klar: die Arbeit mit Rind und Pflug ist leichter als die Bückarbeit der Bäuerin.



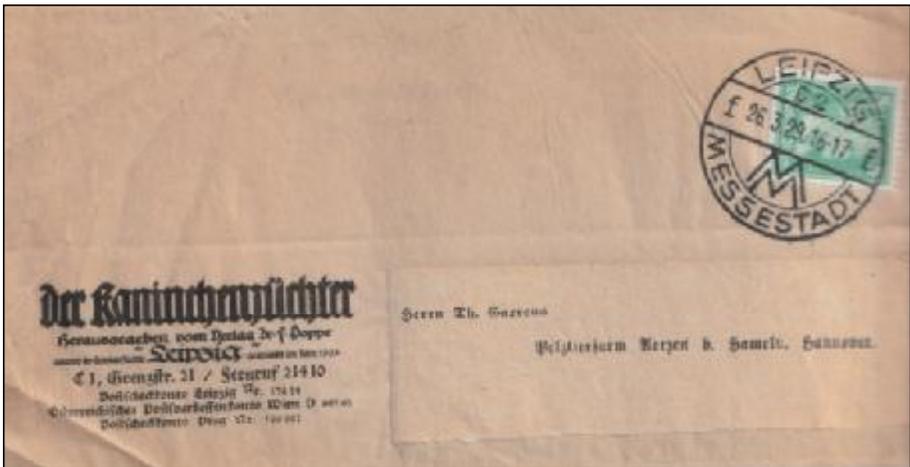
Uwe Kraus

Von der Zucht bis zum Topf

„Der Kaninchenzüchter“, genannt „Leipziger Züchter“, gilt als älteste deutsche Fachzeitschrift für Kaninchenzucht – gegründet im Jahre 1895. Heute liest die organisierte Rassekaninchenzucht die „Kaninchenzeitung“, die sich aber in ihrer Historie auf „Der Kaninchenzüchter“ beruft.

Karl Wahl ist als Herausgeber der Erstausgabe genannt. Der Verlag, der das Heft herausgab, firmierte unter Dr. F. Poppe. Er muß in Leipzig öfter umgezogen sein. 1900 saß er in der Moltkestraße 22, später in der Kreuzstraße 28, hier nun in der Grenzstraße 21 und dann nach dem Zweiten Weltkrieg wieder in der Augustenstraße 22. Im Abo gab es das Blatt für 0,75 Mark im Quartal. Außerdem publizierte Poppe eine Bibliothek für Kaninchenzüchter, Fachbücher im Kleintiersegment und Vordrucke wie Deckscheine für Häsinnen und Rammler. Im Heft beantwortete ein „Sprechsaalberater“ Leserfragen an die Zeitschrift.

Der Verlag bot eine Rundumbetreuung. Neben Tipps zur Angorakaninchenaufzucht gab es Bücher wie „Kaninchenküche – erprobte Kochvorschriften“ und „Kaninchenzucht zur Fleischgewinnung unter Berücksichtigung einer zweckmäßigen Verwertung der Nebenprodukte“.



Im Internet sind alle „**Kleinen Akzidenzen**“ nachzulesen:

http://drucker-marken.de/images/druck/pdf/buch_99k_kleine_akzidenz.pdf



Johannes Häge

Der Wald 3

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Jean-Jacques Rousseau: „Die Bäume, die Sträucher, die Pflanzen sind der Schmuck und das Gewand der Erde.“

Sträucher

Die Sträucher sind in lichten Wäldern meist ausgeprägter, im dunklen Nadelwald sind sie dagegen überhaupt nicht zu finden. Besonders artenreich sind Waldränder und Lichtungen.

Gemeine Hasel (*Corylus avellana*): Die Hasel wächst in der Regel als vielstämmiger, aufrechter Strauch von 5 bis 6 Metern Höhe. Vereinzelt wächst sie als Baum und wird dann bis zu zehn Meter hoch. Sie ist sommergrün und bildet Stockausschläge. An der Stammbasis entstehen Austriebe, die im ersten Jahr mehrere Meter hoch werden können, sich aber erst im zweiten Jahr verzweigen. Diese Austriebe sorgen für den strauchförmigen Wuchs. Die Blätter stehen grundsätzlich zweizeilig wechselständig an den Trieben, an aufrechten Trieben jedoch spiralig. Die Hasel ist einhäusig, d.h. eine Pflanze verfügt über weibliche und männliche Blütenstände. Ihre Blütezeit liegt im Februar/März vor dem Laubaustrieb. Die Hasel wächst in lichten Wäldern, allen voran in Eichen-Hainbuchen-Wäldern und in Auenwäldern sowie an Waldrändern und Feldhecken.



Die **Weißdorne** (*Crataegus*) gehören zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Sie sind als Hecken an Waldrändern und in Eichen- und Auwäldern anzutreffen. Dort bevorzugen sie insbesondere sonnige, kalk- und nährstoffreiche Standorte. Meistens wachsen Weißdorne als breitbuschige Großsträucher.



cher, können aber auch als Bäume bis zu einer Höhe von 12 Metern heranwachsen. Der Weißdorn treibt als eine der ersten Arten im Frühjahr aus. Die Blätter des Zweigriffeligen Weißdorns verfärben sich im Herbst gelb-orange, die Blätter des Eingriffeligen Weißdorns gelb-orange oder auffällig dunkelrot.

Brombeeren (*Rubus sectio Rubus*): Brombeer-Arten sind winterkahle oder wintergrüne, verholzende Sträucher mit zweijährigen Zweigen. Brombeeren sind Kletterpflanzen und werden zwischen 0,5 und 3 Meter hoch. An den Sprossachsen befinden sich Stacheln, welche als Schutz vor Fraßschäden dienen. Sie bevorzugen halbschattige bis sonnige Lagen in lichten Wäldern oder an deren Rändern mit nährstoffreichen Böden. Ihre Blütezeit reicht von Mai bis August. Die reifen Früchte sind blauschwarz.



Die **Wilde Himbeere** (*Rubus idaeus*) ist im gemäßigten Europa und Westsibirien weit verbreitet. In den Allgäuer Alpen kommt sie bis zu einer Höhe von 2.000 Metern vor. Sie tritt als Waldpionier auf Kahlfleichen auf. Sie liebt kali- und nitratreiche Böden in sonnigen bis halbschattigen Lagen, zum Beispiel auf Waldlichtungen und an Waldrändern mit hoher Luftfeuchtigkeit sowie kühlen Sommertemperaturen. Die Blüten produzieren im Sommer viele Pollen und reichlich Nektar und sind deshalb beliebte Anlaufstellen für Bienen und Schmetterlinge. Die Blätter werden von Raupen von über 50 Schmetterlingsarten als Futter genutzt.



- Schlehe (*Prunus spinosa*)
- Preiselbeere (*Vaccinium vitis-idaea*)
- Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*)
- Moosbeere (*Oxycoccus palustris*)
- Rauschbeere (*Vaccinium uliginosum*)
- Himbeere (*Rubus idaeus*)
- Brombeere (*Rubus caesius*)
- Steinbeere (*Rubus saxatilis*)
- Walderdbeere (*Fragaria vesca*)
- Kirsche (*Cerasus vulgaris*)
- Rote Johannisbeere (*Ribes rubrum*)
- Ananaserbeere (*Fragaria ananassa*)
- Stachelbeere (*Ribes grossularia reclinata*)
- Schwarze Johannisbeere (*Ribes nigrum*)
- Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*)

Der **Sanddorn** (*Hippophae rhamnoides*) zählt zu den Ölweidengewächsen und zeichnet sich vor allem durch sein sonniges Aussehen aus. Die großen Sträucher oder auch kleinen Bäume werden bis zu 6 Meter, selten bis zu 10 Meter hoch und fallen durch ihre silbergrauen, sommergrünen Blätter auf. Die dornigen Äste tragen schmale, kurzstielige Blätter und sehr kleine, gelbliche Blüten, die von März bis Mai blühen. Die Blüten der zweihäusigen Pflanzen sind unauffällig. Er wächst sparrig und breit bis zu 4 Meter in die Höhe und bildet meist eine unregelmäßige Krone. Zur Versorgung geht der *Hippophae rhamnoides* eine Symbiose mit Strahlenpilzen ein, von denen er den benötigten Stickstoff erhält.



Die **Vogelbeere** bzw. **Eberesche** (*Sorbus aucuparia*) wächst als kleiner Strauch oder Baum bis zu 12 Meter in die Höhe. Sie ist anspruchslos und deshalb auf allen Böden, sogar auf Torf- und Felsböden vom Tiefland bis an die Baumgrenze in bis 2.000 Meter Höhe zu finden. Sie ist zudem sehr frosthart. Staunässe, starke Hitze oder extreme Trockenheit verträgt sie jedoch nicht. Die Eberesche kommt in lichten Wäldern, Moorwäldern, Hecken und Gebüsch und an Waldrändern vor, wo sie oft gemeinsam mit dem Berg-Ahorn anzutreffen ist.



Der **Schlehdorn** (*Prunus spinosa*) bevorzugt sonnige Standorte an Weg- und Waldrändern und felsigen Hängen oder in Gebüsch, auf eher kalkhaltigen, oft auch steinigem Böden. Als Heckenpflanze ist er weit verbreitet. Man findet ihn häufig in Gesellschaft von Wacholder, Berberitze, Haselnuß und Weißdornarten. Der Schlehdorn besiedelt geeignete Standorte von der Ebene bis in Höhenlagen von 1.200 Metern. Der Strauch kann bis zu 4 Meter hoch werden. Die wechselständigen, bis zu 4 Zentimeter großen Blätter sind oberseits dunkelgrün und auf ihrer Unterseite mattgrün. Durch den dichten Wuchs, die Bedornung und ihre Häufigkeit ist die Schlehe eines unserer wichtigsten Vogelschutzgehölze. Viele Insektenarten, darunter zahlreiche Kleinschmetterlinge und Wanzenarten sind auf die Schlehe spezialisiert.



Die wechselständigen, bis zu 4 Zentimeter großen Blätter sind oberseits dunkelgrün und auf ihrer Unterseite mattgrün. Durch den dichten Wuchs, die Bedornung und ihre Häufigkeit ist die Schlehe eines unserer wichtigsten Vogelschutzgehölze. Viele Insektenarten, darunter zahlreiche Kleinschmetterlinge und Wanzenarten sind auf die Schlehe spezialisiert.

Wald-Geißblatt (*Lonicera periclymenum*): Die langen Sprossen mit ihren süßlich duftenden Blüten schlingen sich an Bäumen empor, überwuchern Brombeerranken und klettern über den Jungwuchs. Aus seinen rosa Trichterblüten hängen lange Staubgefäße herab. In Eichen-Hainbuchen-Wäldern und an sonnigen Waldrändern von Erlen- und Birkenbrüchen ist es am weitesten verbreitet.





Himbeere
Heidelbeere
Erdbeere

Mistel (*Viscum album*): Buschiger, olivgrüner „Hexenbesen“ in der Krone eines Baumes. Die grünen Zweige hängen oft, sind gabelförmig verzweigt und tragen am Ende je ein Blattpaar. Die Mistel schmarotzt sich an verschiedenen Baumarten ein, welche sie mit einer Senkwurzel anzapft. Vögel sorgen für ihre Vermehrung, in dem sie den klebrigen Samen beim Fressen der Mistelbeeren verteilen. Misteln finden wir auf Obstbäumen, Pappeln, Weiden und in Kiefernwäldern.

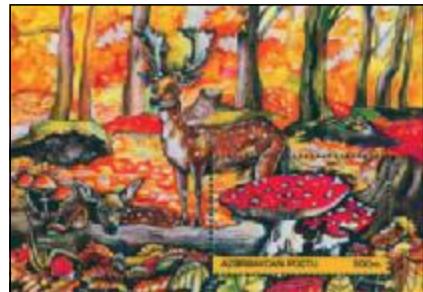


Pilze

Zinnoberroter Pustelpilz (*Nectria cinnabarina*): Der Pilz wächst auf Totholz und bildet stecknadelkopfgroße Pusteln in Orange bis Feuerrot. Diese überziehen nach Regen meist dünne, abgebrochene Zweige. Er tritt überwiegend in feuchten Wäldern auf. Im Wald gehört der Pilz zu den wichtigen Recyclingspezialisten für Holz, da er den Mikroorganismen die Nährstoffe aufschließt.



Der **Fliegenpilz** (*Amanita muscari*) besitzt einen leuchtend roten Hut (Durchmesser 6–20 Zentimeter) mit weißen Pusteln. Unterm runden Schirm befinden sich zahlreiche Lamellen sowie der Stiel mit Knolle. Er wächst von Sommer bis Herbst in Nadel- und Laubwäldern und kommt dort besonders in der Nähe von Birken in Ringen oder Gruppen vor. Er wächst in dichten wie lichten Wäldern sowie an Waldrändern. Das Gift des Fliegenpilzes verursacht bei Verzehr Störungen des Nervensystems.



Das **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*) tritt in großen Gruppen als orangefarbener Pilz mit „Buckel“ in der Hutmitte auf. Die Oberhaut des Huts fühlt sich fettig an, die Lamellen sind durch die Sporen kakaobraun. Sie kommen an beliebigen Standorten häufig im Sommer bis Herbst auf Baumstümpfen von Laubbäumen vor. Es handelt sich um einen eßbaren Suppenpilz, dieser kann aber leicht mit einem bitter schmeckenden und ungenießbaren Schwefelköpfchen verwechselt werden.



Stinkmorchel (*Phallus impudicus*): Der Pilz erinnert in Farbe und Form an einen Phallus. Schon von Weitem kann ein aasartiger und penetranter Geruch wahrgenommen werden. Er kommt im Sommer/Herbst in allen Wäldern vor. Aus einem runden, schleimigen „Hexenei“ schiebt sich über Nacht ein weißer, poröser Stiel, der am Kopf einen grünlichen Hut trägt.



Der **Kartoffelbovist** (*Scleroderma aurantium*) ist ein knollenförmiger, fast kugeligter Fruchtkörper. Wird der Pilz aufgebrochen, läuft das Innere violett-schwarz an, was ein entscheidendes Merkmal zur Abgrenzung von Trüffeln darstellt. Er kommt im Sommer/Herbst in allen Wäldern vor, allen voran in sandigen Kiefernwäldern. Junge Exemplare bestehen aus einer festen weißen Masse, die kräftig würzig duftet. Deshalb wird der Pilz oft mit Trüffeln verwechselt.



Flacher Lackporling (*Ganoderma applanatum*) wächst in handtellergroßen „Scheiben“ an toten Baumstämmen. Die halbkreisförmigen Fruchtkörper sind oberseits stark gefurcht und tragen Höcker, unterseits sind sie hell. Er kommt überall an umgestürzten Stämmen und Stubben von Laubhölzern vor. Der weltweit verbreitete Porling befällt geschwächte Bäume und ruft die gefürchtete Weißfäule des Laubholzes hervor.



Schlüsselflechte (*Parmelia* spp.): Die blaugrünen Flechten gehören zu der Art *Parmelia caperata*, die grüngelben zur *Parmelia glabrolata*. Beide kommen an Laubhölzern vor. In feuchtem Zustand können sich die Farben zu Hellgrün verändern. Sie kommen weltweit an Laubhölzern vor. Diese Flechten leben auf der feuchten Oberfläche der Bäume. Ihre kleinen Blättchen werden oft von Tieren abgestreift, wodurch wieder neue Flechten austreiben können.



Die **Graue Baumflechte** (*Hypogymnia physodes*): Typisch, für die grüngraue Baumflechte ist, daß sie in viele „Finger“ gegliedert ist. Mit diesen Verzweigungen ist sie unverwechselbar. Sie liegen auf der Unterlage nicht eng an, die wulstigen Lappen sind vielmehr hochgewölbt. Diese Flechten leben im Gegensatz zu vielen anderen selbst an Orten mit hoher Luftbelastung. Sie kommen weltweit an Laubbäumen, Steinen, Holzstubben und an Nadelbäumen vor.



Moose, Farne, Blumen, Gräser, Leguminosen

Waldbürstenmoos (*Polytrichum attenuatum*): Das weiche blaugüne Polstermoos besteht oft aus zahlreichen Sporenkapseln, welche mit einer faserigen Schutzhaube versehen sind. Bei Berührung tritt ein feiner Sporenregen aus den Kapseln. Das weit verbreitete Moos findet man in Laubbäumen und Nadelwäldern. Moose sind der Wasserspeicher des Waldes und können bis zum Zwanzigfachen ihres Gewichts speichern. Sie kommen mit sehr wenig Licht aus und gelten als Zeichen für ausgewogenen Säuregrad und Feuchtigkeitsgehalt des Standorts.



Der größte heimische Farn, der **Adlerfarn** (*Pteridium aquilinum*), besteht aus mannshohen Pflanzen mit dreieckigen hellgrünen Wedeln. Auf der Unterseite der Fiederblättchen trägt er braune Linien von Sporenträgern (*Sori*). Er ist ein verbreiteter Bewohner von Laub- und Kiefernwäldern, häufig auf Waldlichtungen und Forstwegen zu finden. Farne sind die ältesten Landpflanzen der Erde. Bereits vor 300 Millionen

Jahren waren sie sehr verbreitet.

Der **Gemeine Wurmfarne** (*Dryopteris filix-mas*) bildet sehr große Bestände im Unterholz. Er kommt in alten Laubmischwäldern mit guten Humusböden sowie in warmen Eichenwäldern der Mittelgebirge vor. In Nadelwäldern ist er dagegen nur selten anzutreffen. Typische Kennzeichen des Wurmfarns sind einige 50–100 Zentimeter lange Wedel, welche trichterförmig angeordnet sind. Die Sporenträger liegen unter



seits in rundlichen dunklen Häufchen an den Blättern. Farne entwickeln sich oft aus unterirdischen Wurzelstöcken (Rhizomen) und haben einen starken Verbreitungsdrang.

Typisch für den **Gewöhnlichen Fichtenspargel** (*Monotropa hypopitys*) sind seine aufrechten spargelähnlichen ockerfarbenen Pflanzen mit nickendem oder aufrechtem Blütenstand, jedoch ohne Grün (Blätter). Der Fichtenspargel nimmt zersetzende Substanzen des Waldbodens auf und betreibt keine Photosynthese, weil ihm das Blattgrün fehlt. Unterstützt wird er dabei von Pilzgeflechten an den Wurzeln. Die Blüten werden überwiegend von Hummeln bestäubt. Die reifen Samenstände stäuben bei Berührung und werden so mit den Tieren bzw. dem Wind verteilt.



Das **Busch-Windröschen** (*Anemone nemorosa*) besteht aus weißen Blütensternen, welche im März und April blühen, bevor der Laubaustrieb stattfindet. Einzelblüten auf einem Sproß, mit seitlich handförmig geteilten Blättern, charakterisieren das Busch-Windröschen. Die Blüten werden von Insekten, meist Hummeln bestäubt. In Laub- und Nadelwäldern ist es anzutreffen.



Frühlings-Scharbockskraut (*Ranunculus ficaria*): Herzförmige und glänzende Blätter bilden dichte Polster. Die gelben Blütensterne bestehen aus 8–12 Kronblättern. Es blüht im März und April vor dem Laubaustrieb und ist oft mit dem Busch-Windröschen anzutreffen. Es bildet in unterirdischen Knollen Reservestoffe, damit es im kühlen Frühjahr austreiben kann. Bevorzugte Lagen sind feuchte Laubwälder, dort insbesondere der Halbschatten von Hecken und Waldwiesen.



Wald-Sauerklee (*Oxalis acetosella*): Eine der häufigsten Waldpflanzen ist der Wald-Sauerklee. Er besteht aus dreiblättrigen Kleeblättern, oft mit zarten roten Längsstreifen und weißen Blüten. Er tritt meist am Waldboden in großen Polstern auf. Sein Vorkommen an schattigen Stellen in Laub- und Nadelwäldern beschränkt sich auf das Frühjahr. Der Sauerklee ist eine typische Schattenpflanze und verändert bei Sonneneinstrahlung die Blattstellung.



Das etwa 5–20 Zentimeter hohe **Wald-Veilchen** (*Viola reichenbachiana*) zeichnet sich mit seiner klassischen Veilchenblüte aus, jedoch ohne Geruch. Im Frühjahr findet man es an

halbschattigen Stellen in Laub- und Nadelwäldern. Es liebt besonders kalkarme Böden. Die Blüten werden von Bienen bestäubt. Die Samen besitzen nahrhafte süße Anhängsel für Ameisen.



Wald-Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) ist eine große Pflanze von



50–150 Zentimetern Höhe mit lanzettlichen Blättern und zahlreichen zarten rosa bis violetten Blüten. Bevorzugt ist es an Wegrändern und auf Kahlschlägen (Waldlichtungen) in Laub- und Nadelwäldern in großen Beständen zu finden. Das Wald-Weidenröschen gehört zu den Pionierpflanzen bei der Wiederbesiedlung von Waldlichtungen.

Waldmeister (*Galium odoratum*): Als dichter Teppich von weißen Blüten zeigt sich der Waldmeister. Die dunkelgrünen lanzettlichen Blattquirle bilden mehrere Stockwerke über dem Boden. Sehr häufig kommt er in krautigen Buchenwäldern vor. Diese typische Schattenpflanze bildet in Buchenwäldern große Bestände. Im Mai/Juni leuchten die kleinen, weißen Blütensterne und ziehen viele Insekten zur Bestäubung an.



Hain-Sternmiere (*Stellaria nemorum*): Typisch sind weiße Blüten mit zweigeteilten



Blütenblättern auf langen dünnen, zerbrechlichen Sprossen. Der behaarte Stängel bricht leicht, die Blüten weisen je fünf Blütenblättern auf. Sehr häufig ist die Hain-Sternmiere an halbschattigen Lagen in feuchten Laub- und Bergwäldern sowie in Auwaldzonen zu finden. Die Blütezeit der Pflanze erstreckt sich von Mai bis August.

Die **Wald-Erdbeere** (*Fragaria vesca*) zieren weiße Blüten und rote Beeren. Der behaarte Stängel trägt dreizählige Blätter, welche unterseits behaart sind. Die weißen Blüten tragen fünf Kelchblätter, in der Mitte einen gelben Knoten mit den Pollenanlagen. Die Wald-Erdbeere ist eine sonnenhungrige Pflanze in warmen Waldlichtungen in Nadel- und Laubwäldern sowie im Saum von Hecken. Nach der Blüte von April bis Juli entwickeln sich rote schmackhafte Beeren.



Die **Preiselbeere** (*Vaccinium vitis-idaea*) ist ein Zwergstrauch mit immergrünen, oben glänzenden Blättern und roten Früchten. Sie erreicht eine Wuchshöhe von 10 bis 40 Zentimetern. Ab Ende Mai bis Anfang August öffnen sich die anfänglich dunkelroten Blütenknospen. Fünf bis sechs Wochen nach der Befruchtung der Blüten reifen von Ende August



bis Anfang September die zunächst weißen, später leuchtend roten Beeren. Die vierkammerigen Beeren besitzen einen Durchmesser von 5 bis 10 Millimeter und einen säuerlichen, etwas bitteren Geschmack. Sie wachsen in von Fichten dominierten Nadelwäldern auf bodensauren Standorten. Sie gedeihen aber auch in Eichenwäldern auf bodensauren Standorten sowie auf bodentrockenen Standorten in Kiefernwäldern.

Der intensive Duft des weißen **Maiglöckchens** (*Convallaria majalis*) ist von Weitem wahrzunehmen. Der Blütenstängel wird von zwei hellgrünen Laubblättern umschlossen. Im Mai/Juni erscheinen die Blüten, welche von Bienen bestäubt werden. Es verbreitet sich durch tief wurzelnde Ausläufer. Große Bestände des Maiglöckchens, welches giftig ist, findet man in lichten warmen Laubwäldern, allen voran in Eichen- und Buchenwäldern in Tieflagen.



Der **Bärlauch** (*Allium ursinum*) hat einen intensiven Knoblauchgeruch und ist dadurch schon von Weitem wahrnehmbar und vom giftigen Maiglöckchen zu unterscheiden. Er hat einen dreikantigen Stängel und einen doldigen Blütenstand aus schneeweißen Einzelblüten. Die 6 Blütenblätter sind lanzettlich und schmal. In feuchten, schattigen Laubmischwäldern ist der Bärlauch beheimatet. Er ist ein Zeiger von flachliegendem Quellhorizont (Quellwasser). Er blüht von Mai bis Juni und ist „el Dorado“ für Insekten. Wegen des Vitamingehalts war er früher eine begehrte Heilpflanze.



Die **Vielblättrige Lupine** (*Lupinus polyphyllus*) hat 50–150 Zentimeter hohe aufrechte Stängel mit fingerförmigen, blau leuchtenden Blüten, welche traubenförmig angeordnet sind. Die wechselständig angeordneten Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Die gefingerten Blattspreiten bestehen aus 9 bis 17 Blättchen. Diese sind bei einer Länge von 3 bis 15 Zentimeter lanzettlich-spitz. Die Vielblättrige Lupine kommt an Waldwegen und Lichtungen vor. Außerdem wird sie oft als Wildfutter zur Bodenverbesserung gepflanzt. Durch ihre Fähigkeit, mit Knöllchenbakterien an den Wurzeln Stickstoff zu erzeugen, wird sie gerne vor der Aufforstung verwendet.



Echtes Springkraut (*Impatiens noli-tangere*): An dem langen glasigen Stängel stehen wenige Blätter wechselständig. Es erreicht eine Wuchshöhe von 30 bis 70 Zentimetern. Die goldgelben Blüten mit ihrem langen Sporn sind innen rot punktiert. Ihre Blütezeit ist von

Juli bis August. Bei Berührung springen die bananenförmigen Früchte auf (deshalb auch „Rühr mich nicht an“ genannt). Das Springkraut ist häufig in Auenwäldern, feuchten Laubmischwäldern und an Bachläufen zu finden.



Der **Rote Fingerhut** (*Digitalis purpurea*) stellt eine aufrechte Pflanze mit



behaartem Stängel dar und trägt altrosa/violette Glockenblüten (Fingerhüte). Meist sind die oberen Blüten noch Knospen. Die Halbschattenpflanze blüht von Juni bis August. In den frühen Morgenstunden besuchen Hummeln die Röhren sehr gerne, besonders diejenigen Arten, deren Körper durch die Blüten passen und so zum Nektar am Kelchgrund vordringen können. Der Rote Fingerhut tritt oft in Massen auf Kahlschlägen und Lichtungen im Wald auf.

Das **Schneeglöckchen** (*Galanthus nivalis*) gedeiht in geselligen Auenwäldern und feuchten Laubmischwäldern auf sickerfeuchten, nährstoffreichen, mäßig sauren, humosen und auf tiefgründigen lockeren Ton- und Lehmböden. Es blüht von Februar bis März an halbschattigen Lagen. Seine weißen Blüten stehen einzeln, nickend am Blütenstandschaft. Für den Menschen ist das Schneeglöckchen giftig.



Die **Flutter-Binse** (*Juncus effusus*) zeichnet sich aus durch große Horste mit starr aufrechten, glatten runden Halmen mit braunen Blütenständen. Stängel und Blätter sind grasgrün und von einem nicht gekammerten Mark erfüllt. Die Blütenstände sitzen etwas unterhalb der Spitze. Die Pflanze erreicht Wuchshöhen bis zu 120 Zentimeter. Der Blütenstand ist eine scheinbar seitenständige Spirre. Diese ist meist locker ausgebreitet, nur seltener kopfig zusammengezogen und vielblütig. Die Flutter-Binse braucht stau-nasse Böden. Ihr Vorkommen ist an sumpfige Lichtungen, Waldgräben und feuchten Wegrändern in großen Massen.



Pfeifengras (*Molinia caerulea*): Es handelt sich um ein Hochgras mit Halmen von 30 bis 200 Zentimetern Länge. Die fast knotenlosen Halme stehen im Horst zusammen wie lange Spieße in einem Behälter. Am Ende finden wir die braunen Rispen. Dieses genügsame wie auffällige Gras wächst in moorigen Auenwäldern, aber auch in Nadelwäldern bei entsprechendem Grundwasserstand ist es anzutreffen. Das Gras überwuchert oft den Jungwuchs.



(Wird fortgesetzt)



Weinbauggebiet Rheingau

3

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Im Binger Loch steht der im 13. Jahrhundert als Zollturm errichtete Mäuseturm.



Frau Klöckner ?

Ein Postbote vor den Weinbergen

Die Rheingauer Riesling-Route verläuft von Lorch über Bingen, Assmannshausen, Rüdesheim, Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim, Eltville am Rhein, Walluf bis Wiesbaden, Hochheim und Wicker am Main.





6228 Radesheim am Rhein
 Romantik - Frühling - Edelwein
 Kabinenbahn zum Niederwald



Postkarte

*Staatministerium
 Baden - Württemberg*



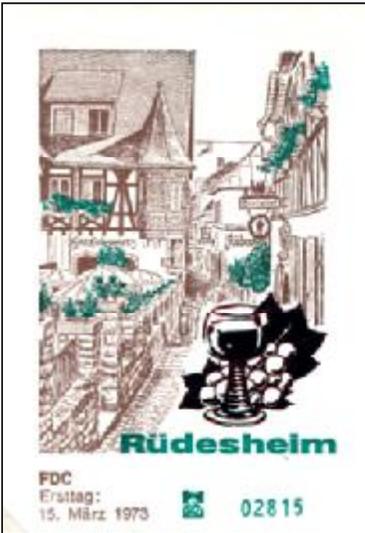
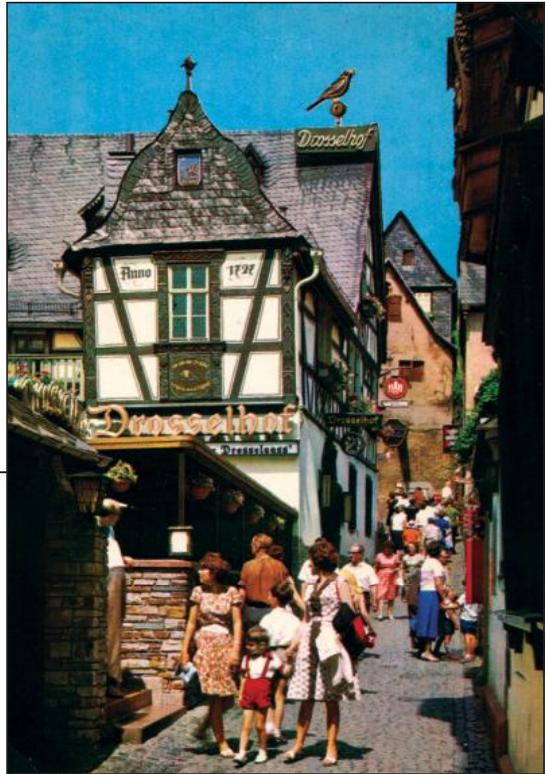
Judith I.,
 Deutsche Weinprinzessin
 2014/15

Ergänzung von KH.:

Judith Dorst stammt aus Rheinhessen. Die damals 24-Jährige, ausgewählt unter 271 Teilnehmerinnen, schloß ihr Weinbaustudium in Geisenheim ab. 2014/15 stand „sie gemeinsam mit ihrem Vater im elterlichen Weingut im Keller.“

Nachtrag zur Ergänzung: Da ist dem Sammler eine junge Dame „untergejubelt“ worden, die (das Internet ist erbarmungslos!) keinesfalls 2014 Deutsche Weinprinzessin war. Einen Weinkönig gibt es bis heute nicht. Diskrimination oder so.





Geisenheim





Oestrich-Winkel – Hattenheim – Kiedrich



Herrn
Hofst Kaczmarczyk





6229 Kiedrich – Lithographie von 1840
1000jähriges gotisches Weindorf im Rheingau



TAG DER BRIEFMARKE 2013

Verein der Briefmarkenfreunde Rheingau e.V.

KIEDRICH

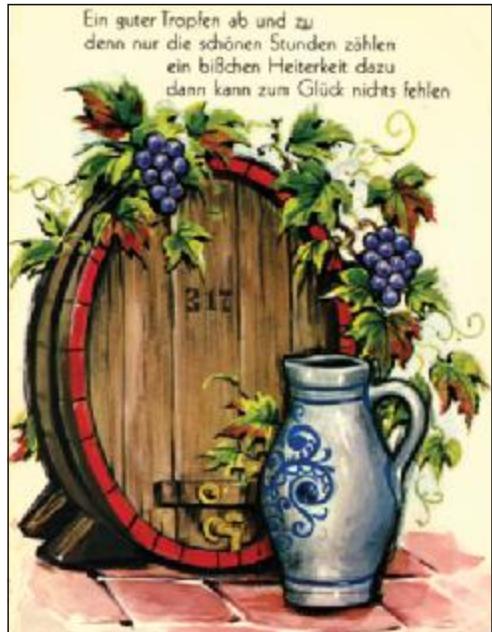
Das gotische Weindorf im Rheingau.



Burg Scharfenstein, Turmberg und Talstraßenbrunnen.
(Stadisch Kilmach vor 1875)



Hoost Kaczmarezyk
MALLACK 29 D
42281 WÜPPERTAL



Alfred Kunz

Adventsbrauch – Kekse backen

„Äpfel, Nuß und Mandelkern – essen alle Kinder gern“ heißt es in einem alten Sprüchlein in der Adventszeit. Nicht nur die Kinder freuen sich auf die weihnachtlichen Leckereien, die unwiderstehlich sind, wenn der Duft nach Vanille und Zimt, Nelken, Piment, Muskat, Kardamom und Anis mit verheißungsvollem Zauber die Adventszeit erfüllt. In kaum einer Weihnachtserinnerung fehlt die wehmutsvolle Beschreibung vom Lebkuchenbacken, vom Mandelreiben und Stollenteigkneten. Aber nicht immer wurde in der Adventszeit so eifrig gebacken wie heute.



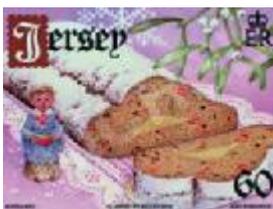
Lange Jahrhunderte hindurch waren die Wochen von etwa Ende November bis zum Christtag von Fasten bestimmt. Die Fastenwochen setzten sich allerdings nicht durch und wurden schließlich auf einen Tag vor Weihnachten verkürzt. Heute erinnern an diese Sitte allen-

falls noch der Weihnachtskarpfen oder andere Fischgerichte, die in katholischen Ländern traditionellerweise am 24. Dezember, dem letzten Fastentag, serviert werden.

Das erste Adventsgebäck pflegte man früher am 25. November, dem der heiligen Katharina geweihten Tag, zu backen, nämlich die „Thorner Kathrinchen“¹. Am 6. Dezember, dem Nikolaustag, wurden die Kinder zum ersten Mal in der Adventszeit mit süßem Backwerk überrascht. Ohne Lebkuchen und Spekulatius ist der Nikolaustag unvorstellbar. Der Legende nach opferte Nikolaus, der Bischof von Myra, den Kirchenschatz, um die von Seeräubern belagerte Stadt freizukaufen, so daß die hungernde Bevölkerung wieder zu Brot kam. Das Spekulatiusgebäck, so heißt es, sei in Gedenken an die Legende erfunden worden und ehre Nikolaus als „Brotbringer“.



Neben Spekulatius, Lebkuchen und hauchzarten, mit Hilfe von Holzmodellen gebackenen Springerle (traditionelles Festtagsgebäck aus einem Anis-Eierschaumteig), entstanden in den Wochen vor Weihnachten Plätzchen und Stollen, Hutzelbrot (süßes, dunkles Brot mit eingebackenem Dörrobst) und Kletzenbrot, Lebkuchen und anderes Backwerk, das seinen unverwechselbaren Duft und Geschmack erst erhielt, als mittelalterliche Fernhandelskaufleute die morgenländischen Spezereien mit ihren Segelschiffen aus Indien und von den Gewürzinseln



nach Europa brachten. Da die Gewürze selten und kostbar waren, wurden sie zu so hohen Preisen gehandelt, daß sie für die meisten Menschen zu teuer waren und sie sich diesen Luxus nur einmal im Jahr leisten konnten. So entwickelten sich die traditionellen Gerichte und Rezepte für Weihnachten, die wir noch heute kennen und lieben.

Lange vor den Geschenken standen die leiblichen Genüsse im Vordergrund des Festes. Aus Anlaß des bedeutenden Feiertags der Christenheit wurde oft tagelang gebacken und gekocht.

¹ Thorner Kathrinchen oder Thorner Honigkuchen sind Lebkuchen, die nach ihrer Herkunftsstadt Thorn in Preußen benannt sind. Sie blicken auf eine jahrhundertealte Tradition zurück, deren erste Anfänge im 13. Jahrhundert liegen.

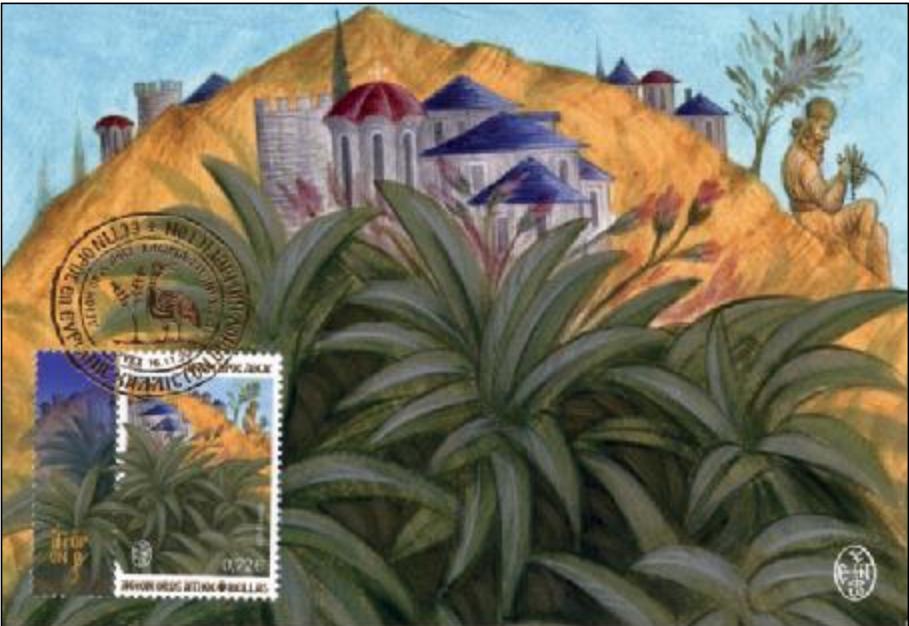
Ulrich Oltersdorf

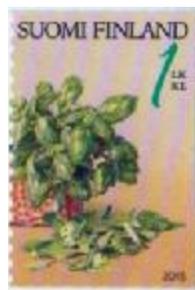
Salbei auf Briefmarken

Der Echte Salbei (*Salvia officinalis*), auch Garten-Salbei, Küchensalbei oder Heilsalbei genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Salbei (*Salvia*). Diese immergrüne Gewürz- und Heilpflanze stammt aus dem Mittelmeerraum, ist aber mittlerweile in ganz Europa verbreitet. Die Anwendung als Heilpflanze, deren Name Salbei (entlehnt von lateinisch *salvia*) auf lateinisch *salvus* (ganz, heil, gesund) beruht, geht bis in die Antike zurück. Die Erstveröffentlichung von *Salvia officinalis* erfolgte 1753 durch Carl von Linné. Je nach Autor gibt es von *Salvia officinalis* mehrere Unterarten. Als Gewürz hielt er erst im Mittelalter Einzug in unsere Küche.

Wie alle traditionell genutzten Pflanzen hat auch Salbei viele verschiedene Namen. Eine kleine Auswahl sei hier genannt: Gartensalbei, Dalmatiner-Salbei, Edelsalbei, Fischsalbei, Kreuzsalbei, Königssalbei, Rauchsalmi, Sabikraut, Scharlachkraut, Scharleikraut, Scharlei, Tugendsalbe, Altweiberschmecken, Gschmackblatteln, Salf, Salser, Selve, Wiesen-Salbei, Zaffe.

Der Echte Salbei ist eine traditionelle Pflanzenart der Bauerngärten. Als wärmeliebende Pflanze mediterraner Herkunft ist er in Mitteleuropa nur bedingt winterhart und benötigt





in klimatisch rauen Lagen Winterschutz. Er ist daher wenig konkurrenzfähig zu Wildpflanzen und in Mitteleuropa nur selten verwildert anzutreffen. Der Echte Salbei gedeiht am besten auf kalkreichen, steinig und trockenen Böden. Er wächst als Halbstrauch und erreicht Wuchshöhen von bis zu 80 Zentimetern. Alle seine Pflanzenteile besitzen einen starken aromatischen Geruch. Die in Bodennähe verholzten Stängel des Echten Salbeis sind schwach vierkantig bis rundlich und in der Regel von unten an stark verzweigt.

Die Hauptwirkstoffe sind ätherische Öle mit Inhaltsstoffen, wie z.B. Thujon, Gerbstoffe, sowie eine Vielzahl an Flavonoiden. Bei Überdosierung sind die Öle durch ihren Gehalt an Thujon giftig. Die Verwendung von Salbei für den Dauergebrauch als Kräutertee wird daher als bedenklich angesehen.

Salbei riecht aromatisch und schmeckt würzig, bitter und ist adstringierend (pelziges Mundgefühl). Das Gewürz wird für Fleischgerichte, Wild, Geflügel, Würste, Fischgerichte und Kräuterkäse benutzt. Besonders zu fetten Speisen passt Salbei gut, denn er fördert die Bekömmlichkeit schwerer Kost. Salbei wird die Fähigkeit zugesprochen, das Ranzigwerden von Fetten zu verlangsamen.

Im 19. Jahrhundert waren Salbeiküchlein ein klassisches Gebäck für die Kirchweih, was auf ihren angeblichen Schutz vor Rausch zurückgeht. In vielen Ländern, so z.B. in der Türkei, ist Salbeitee ein traditionelles Getränk.

Die im Salbei enthaltenen Gerbstoffe lassen sich auch für kosmetische Zwecke im Bereich der Haare einsetzen. Angewendet wird Salbei dabei als Sud, der die Haare insgesamt dunkler macht. Salbei lässt sich ferner bei unreiner Haut anwenden.

Die Blüten des Salbeis sind eine hervorragende Bienenweide, der mögliche Honigertrag pro Hektar Anbaufläche kann 600 Kilogramm im Jahr überschreiten und übertrifft damit noch deutlich als gute Bienenweide geltende Pflanzen wie den Raps.



Traditionell ist die antivirale, bakterien-, und entzündungshemmende Wirkung des Echten Salbeis bekannt. Bei Entzündungen des Mund- und Rachenraums werden handelsübliche wässrige oder alkoholische Auszüge zum Gurgeln eingesetzt. Salbeitee kann ebenfalls zum Gurgeln benutzt oder getrunken werden. Ihm wird eine schweißhemmende und verdauungsfördernde Wirkung zugesprochen. Die Inhaltsstoffe des Heilsalbeis sollen außerdem sekretionsfördernd wirken und die Funktion des Nervensystems unterstützen.

Salbeiöl ist ein grünlich-gelbes ätherisches Öl, das mittels Wasserdampfdestillation aus den Blättern des Gartensalbeis gewonnen wird. Es besteht vor allem aus Eucalyptol, Kampfer und Thujon und kommt besonders bei desinfizierend wirkenden pharmazeutischen Zubereitungen zum Einsatz.

Die Ärzte und Heilkundigen des Mittelalters und der Frühen Neuzeit verwendeten Salbei bei akutem Fieber, Harnwegsleiden, Koliken, Erkältungen und Zahnschmerzen. Dem Salbei sagte man eine desinfizierende und konservierende Wirkung nach. So wurden die Zimmer, in denen sich Schwerkranke



aufhielten, dadurch gereinigt, daß man Salbei-
blätter auf Kohle verbrannte. Zum Schutz vor der
Pest rieb man sich mit in Essig eingelegtem Sal-
bei ein. Er gehörte früher auch zu den Mitteln, die
Schwangeren helfen sollten.



Schließlich noch zwei passende Sprichwörter:

„Wo der Salbei gedeiht, ist eine starke Frau im Haus.“

„Salbei im Garten, der Tod kann warten.“

Die weite Verbreitung von Salbei zeigt sich auch auf Briefmarken
– in folgenden Ländern ist er zu finden:

- Albanien (MiNr.654–656; 10.5.1962) Heilpflanzen, u.a. Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (MiNr.627–631, 25.9.2013) Freimarken: Nektarreiche Pflanzen, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.872–885, 30.10.1953, 23.3.1954) Bergblumen und Heilpflanzen, u.a. Gartensalbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Bundesrepublik Deutschland (MiNr.949–952, 13.10.1977) Wohlfahrt: Wiesenblumen, u.a. Wiesen-Salbei (*Salvia pratensis*) (Abb.); (MiNr.1202–1205, 12.4.1984) Jugend: Bestäuberinsekten, u.a. Honigbiene (*Apis mellifera*), Wiesen-Salbei (*Salvia pratensis*) (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.3803–3806, 11.6.2013) Heilkräuter (I), u.a. Honigmelonen-Salbei (*Salvia elegans*) (Abb.)
- Finnland (MiNr.2418–2420, 6.11.2015) Gartengemüse, u.a. Basilikum in Korb, getrocknete Salbei- und Korianderblätter (Abb.)
- Griechenland (MiNr.2924–2929, 15.12.2016) Einheimische Kräuter, u.a. Griechischer Salbei (*Salvia fruticosa*) (Abb.)
- Griechenland, Mönchsrepublik Athos (MiNr.61–65, 16.11.2010) Fauna und Flora (IV). Wilder Salbei (*Gmelina philippensis*) (Maxicard – Abb.)
- Israel (MiNr.2013–2015, 05.11.2008) Freimarken: Heilkräuter und Gewürze, u.a. *Salvia fruticosa* (Salbei) (Abb.) (Abb. – MH)
- Japan (MiNr.3174–3178, 1.6.2001) Präfekturmarken: Tokio, u.a. Salbei (*Salvia* s.p. [= species plurales = verschiedene Varietäten]) (Abb.)





- Jordanien (MiNr.1965–1974, Block 128; 15.11.2008) Blumen, u.a. Großblütiger Salbei (Abb.); (MiNr.2098-2105, 27.2.2011) Wildkräuter, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr.765–773, 24.9.1955) Jugoslawische Flora (I), u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.); (MiNr. 943–951, 25.5.1961) Jugoslawische Flora (IV), u.a. Muskateller-Salbei (*Salvia sclarea*) (Abb.)
- Kuba (Republik) (MiNr. 3737–3742, 30.3.1994) Heilpflanzen, u.a. Gartensalbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Liechtenstein (MiNr. 1069–1072, 6.9.1993) Magerwiesenblumen, u.a. Wiesensalbei (*Salvia pratensis*) (Abb.)
- Moldawien (MiNr. 951–956, Block 72; 15.4.2016) Wiesenblumen, u.a. Steppen-Salbei (*Salvia nemorosa*) (Abb.)
- Montenegro (MiNr. 229–232, 18.3.2010) Einheimische Pflanzen, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Polen (MiNr. 2706–2711, 15.8.1980) Heilpflanzen, u.a. Garten-Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Rumänien (MiNr. 2824–2831, 25.2.1970) Steppenblumen, u.a. Salbei (Abb.); (MiNr.3285 bis 3290, 15.8.1975) 12. Internationale Botaniker-Konferenz – Feldblumen, u.a. Wiesensalbei (*Salvia pratensis*) (Abb.)
- Slowenien (MiNr.1298–1300, 23.3.2018) Flora: Heilpflanzen, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)
- Trinidad und Tobago (MiNr.853–862, 1.9.2005) Einheimische Heilpflanzen, u.a. Kalifornischer Salbei (*Salvia mellifera*) (Abb.)
- Türkisch-Zypern (MiNr. 601–604, 9.7.2004) Einheimische Pflanzen, u.a. Salbei (*Salvia veneris*) (Abb.)
- USA (MiNr. 4670–4674, 7.4.2011) Freimarken, u.a. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) (Abb.)



Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt verzeichnet.

Roger Thill

Colón – Geldscheine aus Costa Rica

Vor einiger Zeit hatte ich das Glück das Naturparadies Costa Rica zu bereisen. Mir war aufgefallen, daß die Geldscheine, der Colón (Colónes = Mehrzahl) sehr sauber und bildlich recht ansprechend waren. In Strandnähe wurde mir erst recht bewußt, welche Themen auf den Scheinen abgebildet sind, da in den Souvenirläden riesige Badetücher angeboten wurden mit der Abbildung der Scheinrückseite, die einige der schönsten Tiere und Pflanzen Costa Ricas darstellen – Haie, Affen, Faultiere, Schmetterlinge, Orchideen, Bromelien, Pilze u.a.



Abb. 1

Der Colón wurde im Jahr 1896 eingeführt und ersetzt zu diesem Zeitpunkt Costa Ricas Peso. Er wurde nach Christoph Kolumbus oder Cristobal Colón benannt. (Abb. 1) Zwischen 2012 und 2014 wurden neue farbenfrohe, wasserdichte Banknoten in Umlauf gebracht. Es gibt Scheine von ₡ 1000, ₡ 2000, ₡ 5000, ₡ 10000, ₡ 20000 und ₡ 50000 sowie Münzen von 5, 10, 25, 50, 100 und 500 Colónes.

Ab 2020 werden neue Noten aus Polymer in Umlauf gebracht, die in ihrer Gestaltung und den Sicherheitsmerkmalen angepaßt wurden, um Fälschungen zu bekämpfen. Sie behalten dieselben Zeichen, Motive, Farbschemata und Formate wie bei den derzeit im Umlauf befindlichen Scheinen.

Warum Polymer? Zitat der Banco Central de Costa Rica (BCCR): „Das Polymer-Substrat verleiht den Banknoten eine längere Lebensdauer, macht sie sicherer und ermöglicht ein angemessenes Recycling von Abfällen, sobald diese ihre Nutzungsdauer erreicht haben.“

Man muß wissen, Costa Rica ist ein Land, welches sehr viel auf Naturschutz achtet und bereits die Kinder dementsprechend erzieht. Man sieht recht wenig Unrat in der Natur und ein Großteil des Landes steht unter Naturschutz.



Abb. 2

Die Hauptfarbe der 1000-Colónes-Banknote ist rot. Auf der Rückseite sieht man Trockenwald mit einem Guanacaste-Baum, einem Weißschwanz-Hirsch und

einem costaricanischen, nachtblühenden Kaktus. Die Vorderseite zeigt Braulio Carrillo Colina, der zwischen 1835–1837 und 1838–1842 das Staatsoberhaupt von Costa Rica war, sowie das costaricanische Wappen. (Abb. 2)

Die Hauptfarbe der 10000-Colónes-Banknote ist grün. Auf der Rückseite



Abb. 3



Abb. 4

Die Hauptfarbe der 20000-Colónes-Banknote ist Orange. Auf der Rückseite sieht man Paramo, einen Vulkankolibri, eine Sonnenblume und Kaffeepflanzen. Die Vorderseite zeigt Carmen Lyra, die erste prominente Schriftstellerin Costas Ricas, einen Überblick über Costa Rica sowie ein Kaninchen, das einen Wolf aus Lyras „Cuentos De Mi Tía Panchita“ (Geschichten von meiner Tante Panchita) streichelt. (Abb. 4)

sieht man einen Regenwald, ein braunkehliges Faultier, einen Becherpilz und eine Eriopsis-Orchidee. Die Vorderseite zeigt José Figueres Ferrer, der dreimal Präsident von Costa Rica war. (Abb. 3)

Die Hauptfarbe der 50000-Colónes-Banknote ist Violett. Auf der Rückseite sieht man einen Nebelwald, einen Sonnenschirmpilz, eine Bromelienblume und einen Morphoschmetterling. Vorderseitig Ricardo Jiménez Oreamuno, der dreimal Präsident von Costa Rica



Abb. 5

war und auch dem Obersten Gerichtshof in San José diente. (Abb. 5)

Informationen u.a. aus

<https://costarica.org/de/fakten/waehrung/>

<https://www.geldscheine-online.com/post/costa-rica-neue-polymer-banknoten-zu-2-000-5-000-10-000-und-20-000-colones>

<https://www.geld-welten.de/geld-der-welt/geld-der-welt-waehrung-in-costa-rica-der-costa-rica-colon.html>

Peter Schuler

Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen

Teil 2



Adelbert von Chamisso; FDC, Berlin 1981

Der Stempel zeigt ein Exemplar der an der Westküste Nordamerikas heimischen Pflanzenfamilie *Camissonia*, die nach dem Botaniker Adelbert von Chamisso benannt wurde.

Im zweiten Teil über die zuckerhaltigen Pflanzen bei Adelbert von Chamisso wenden wir uns nun seinem Werk zur populären Pflanzenkunde zu, der

„Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827“

In einem Brief an seinen Freund de la Foye beschreibt Chamisso sein Werk als

... ein allgemein nützlich sein sollendes Buch von den Kräutern und ihrer Nutzbarkeit – ...“ (@; S. 151)

Als ein an Zucker interessierter Leser schaut man selbstverständlich zunächst nach der Rübe – und ist erstaunt, wie wenig er darüber zu berichten weiß.

„*Beta vulgaris* L.T, Runkelrübe, rothe Rübe, Mangold. Diese bei uns angebaute südeuropäische Strandpflanze hat durch die Zuckerfabrikation aus ihrer Wurzel eine große Bedeutsamkeit für Gewerbe und Handel erhalten. Wurzel und Blätter werden sonst zur Speise der Menschen, und zur Fütterung des Viehes benutzt.“ (Ⓜ; S. 176) (s. auch Anm. Ⓝ)



Zuckerrübe;
Sowjetunion 1964

Diese Ausführungen Chamissos dürfen auch heute noch als richtig gelten. Allerdings ist die Frage erlaubt, weshalb Chamisso die Zuckerrübe nicht erwähnt, die Franz Carl Achard doch bereits 1802 als „Weiße Schlesische Zuckerrübe“ im Berliner Umland gezüchtet hat. Auch in anderen Werken der damaligen Zeit ist anstelle der Zuckerrübe in der Regel von der Runkelrübe die Rede. Vielleicht hat es seinen Grund darin, daß der Name „Zuckerrübe“ durch eine andere Pflanze besetzt war, nämlich durch *Sium sisarum*, den Zuckerwurz, den Chamisso selbstverständlich auch mit behandelt.

„*Sium sisarum* L.Y, Zuckerwurz, Zuckerrübchen, Gierlein, Gritzel. Diese Pflanze soll aus China herkommen, und erst zu Anfang des 18ten Jahrhunderts in unsere Gärten eingeführt worden sein. Ihre süße Wurzel, aus der man Zucker ausscheiden kann, ist eine gesunde Speise, die man als auflösend und harntreibend empfiehlt.“ (Ⓜ; S. 189)



aus: Wiese, F. A. (Übers.): Pflanzen, welche zur Nahrung und Erhöhung der Lebensgenüsse des Menschen dienen, ..., Leipzig: Baumgärtner 1837; S. 292

Philatelistisches Material zu dieser Pflanze ist mir nicht bekannt, daher sei die nebenstehende Abbildung an dieser Stelle.

Bei den Gräsern verläßt Chamisso etwas das norddeutsche Gebiet, das er im Titel angegeben hat:

„Das Zuckerrohr, eine ostindische Pflanze, ist von den Alten nach Sicilien, und von uns nach Amerika verpflanzt worden. Es fand sich wild oder verwildert auf den hohen Inseln der Südsee.“ (Ⓜ; S. 57)

„Unter den tropischen Gräsern sind das Zuckerrohr (*Saccharum officinarum* L.Y) und das Bambusrohr (verschiedene Arten der Gattung *Bambusa*) den nutzbarsten Gewächsen zuzuzählen. Wir haben hauptsächlich um des Zuckers willen die Neger



Zuckerrohrernte;
Mauritius 1990

zu Diensten des Thieres verdammt, und sie auf einen Boden verpflanzt, dessen Urbewohner wir zuvor vertilgt. Das Rohr, welches wir durch sie in unsern überseeischen Pflanzungen anbauen lassen, ist aber nicht das einzige Gras, welches dieß so theure Produkt liefern kann; sehr viele Gräser enthalten den Zucker, nur in geringerem Verhältniß als das Zuckerrohr, und man hat ihn aus dem *Holcus saccharatus* L. Q und dem *Holcus caffrorum* Thunberg Q mit Vortheil ausgeschieden. *Zea Mais* ist ebenfalls



Sorghum caffrorum;
Argentinien 1979



Sorghum bicolor;
Dominikanische
Republik 1987

sehr reich an Zucker; man findet ihn auch in der Wurzel der Quecken (*Triticum repens* L.Y) und anderer einheimischen Grasarten. – Wir reden hier nur von den Gräsern, der Zucker ist in den Früchten, den Wurzeln und dem Saft vieler Gewächse enthalten, und wird aus mehreren für den Handel ausgeschieden. (@; S. 130-131)

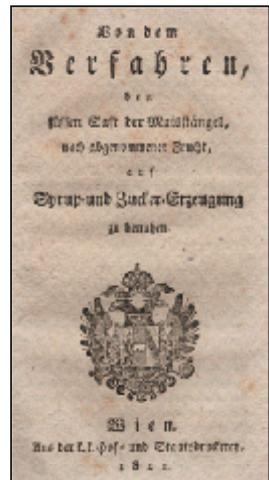
Holcus Saccharatus hat heute den Namen *Sorghum bicolor* und wird im Deutschen meist als Mohrenhirse bezeichnet; besonders zuckerreiche Sorten haben auch den Namen Zuckerhirse.

Im Anschluß erwähnt Chamisso den Mais, geht aber nicht weiter auf diesen ein, obwohl gerade in den Jahrzehnten vor der Herausgabe des Buches wegen der Kontinentalsperre zahlreiche Versuche unternommen worden waren, den Mais für die Gewinnung von Zucker heranzuziehen. Auch die Quecke (heute: *Elymus repens*) wird genannt, die 30–40 Prozent Zucker enthält.

„Die Wurzel der Quecke ist officinell, und wird für die Apotheken eingesammelt. Sie ist zuckerhaltig, schleimig und auflösend, mehlhaltig, und zum Branntweinbrennen anwendbar.“ (@; S. 134)

Damit habe ich die von Chamisso im Zusammenhang mit Zucker aufgezählten Gräser vermutlich sämtlich erwähnt. Aber Chamisso zeigt den Zucker auch in verschiedenen Früchten, Wurzeln und Säften auf. Hier die von mir gefundenen Stellen.

Neuhold, Joh. Nep.:
Von dem Verfahren, den süßen Saft der Maisstängel, nach abgenommener Frucht, auf Syrup und Zucker-Erzeugung zu benutzen, Wien: k.k. Hof- und Staatsdruckerey 1811





Mais;
Libyen 1986



aus: Wiese, F. A.
(Übers.): Pflanzen, welche zur Nahrung und Erhöhung der Lebensgenüsse des Menschen dienen, ..., Leipzig: Baumgärtner 1837; S. 292



Möhre;
Libyen 1986

„*Daucus Carota* L.Y, Mohrrübe, Möhre. Diese Pflanze, die allgemein in unseren Küchen­gärten angebaut wird, kommt bei uns ursprünglich wild vor. Die wilde Mohrrübe, die man auch Vogel­nest nennt, wächst auf hohen Triften, an Wegen, und auf wüstem und dürrem Boden. Sie unterscheidet sich, von der cultivirten Abart durch eine rothe ungestielte Blüthe, die den Mittelpunkt der Dolde einnimmt. Sie ermangelt der fleischigen zuckerhaltigen Wurzel, die uns zur Speise dient, und die besonders den Kindern angenehm und gesund ist. Sie kommt auch in Nordamerika vor.“ (@; S. 185)

„Man hat mit gutem Erfolg Versuche gemacht, die Pflaumen (Zwetschen, die in Norddeutschland gemeine Art), zur Bereitung des Zuckers anzuwenden, und aus drei Berliner Metzen, oder achtzehn Pfund Pflaumen ohne Kerne, drei Pfund ganz vorzüglichen Zucker-Sirup erhalten.“ (@; S. 268) (1 preußische Metze = 3,435 Liter)



Zwetschge; Schweiz 2006

Und man findet noch eine Pflanze, die hier kaum vermutet werden konnte: die Kornrade.

„*Agrostemma*, Raden. Etliche Arten dieser Gattung schmücken unsere Gärten, sie stammen, wie die Kornrade, aus südlicheren Gegenden her. *Agrostemma Githago* L. Q, Kornrade, Kornnäglein, Kornröslein, Marienrosen, zottiger haariger schwarzer Feldkümmel, ist ein berühmter Begleiter unserer Saaten; man schreibt gewöhnlich seinem Samen schädliche Eigenschaften zu. Dieser Samen ist schwarz, und giebt ein bläuliches Mehl, welches im Brod ungesund



Kornrade; Polen 1967

sein soll. Für Schweine und Federvieh soll dieser Samen besonders giftig sein. – Einige halten ihn für harntreibend, Andere behaupten hingegen, daß er durchaus unschuldig sei. Er ist zuckerhaltig, und man kann Branntwein daraus brennen.“ (@; S. 250)

„*Betula alba* L.Y, gemeine, weiße Birke, Hängebirke, Wunnebaum, Maibaum. [...] Der Saft, den man im ersten Frühling von den Birken abzapft, ist zuckerhaltig, angenehm und gesund zu trinken. Er liefert durch Einkochen Zuckersirup, und durch Gährung, mit oder ohne Zusatz, Meth und Wein. [...] Dieses Abzapfen des Saftes schadet aber den Bäumen, und ist in manchen Ländern verpönt.“ (@; 431-433)



Birke;
Weißrußland 2004

Die Gewinnung des Birkensaftes dürfte ähnlich ausgesehen haben wie die des Ahornsafte auf dem FDC aus Kanada, der die Sammeleimer am Stamm zeigt und das Verdampfen des Wassers zur Gewinnung des Ahornsirups. Eine weitere Verarbeitung des Sirups auf kristallinen Zucker erfolgt für gewöhnlich heute nicht mehr.

„Die Ahornbäume sind auf der nordischen Halbkugel, theils in der neuen, theils in der alten Welt einheimisch. Der Saft dieser Bäume ist außerordentlich zuckerreich. Zucker wird in Nordamerika aus verschiedenen Arten gewonnen, namentlich aus *Acer saccharinum* L., Zucker-Ahorn, und aus *Acer nigrum* Michaux, Schwarzer Ahorn. Nach angestellten Versuchen soll *Acer dasycarpum* Ehrhardt, rauher oder Silber-Ahorn, einen noch reicheren Ertrag liefern. *Acer saccharinum* und *Acer dasycarpum* sind unter anderen amerikanischen Arten in unsere Pflanzungen eingeführt, und gedeihen auf das vortrefflichste. Sie dürften uns nutzbar werden, da besonders das Abzapfen des Saftes, welches im Frühjahr geschieht, den erwachsenen Bäumen weniger schadet, als zu erwarten stand; nur das Holz verliert dadurch von seiner Festigkeit. Ein dreißigjähriger Stamm von *Acer saccharinum* hat bei uns in einem Jahre 65 Loth Zucker geliefert; der Saft von *Acer dasycarpum* ward um 1/5 zuckerhaltiger befunden. Man macht im Handel keinen Unterschied zwischen dem Ahorn- und dem Rohr-Zucker. Die bei uns einheimischen Ahorn-Arten liefern ebenfalls Zucker in nicht unbeträchtlicher Menge. [...]

Acer pseudoplatanus L. U, Weißer Ahorn, Arle, Ohre, Breitlaub [...] Der Saft kann zu Zucker versotten werden.

Acer platanoides L. U, Spitz-Ahorn, [...] Dieser Ahorn schwitzt weiße Zuckersaft-Tropfen, Ahorn-Manna, aus seinen Blättern. Die Versuche, die man angestellt hat,

Zucker aus seinem Saft zu sieden, sind vielversprechend ausgefallen; der Ertrag war nur um ein Weniges geringer als von dem amerikanischen Zucker-Ahorn.“
 (12; S. 467–469)



FDC, Canada 1994
 Gewinnung des Ahornsafte
 und Verarbeitung auf Ahornsirup.

Acer macrophyllum *Acer saccharum*
 Oregon-Ahorn Zucker-Ahorn
Acer platanoides *Acer negundo*
 Spitz-Ahorn Eschen-Ahorn

Übersicht über die verschiedenen genannten Ahorn-Arten

Name bei Chamisso	Nomenklaturname heute	gebräuchlicher deutscher Name
<i>Acer saccharinum</i>	<i>Acer saccharum</i>	Zucker-Ahorn
<i>Acer nigrum</i>	<i>Acer saccharinum</i> subsp. <i>nigrum</i>	Schwarzer Zucker-Ahorn
<i>Acer dasycarpum</i>	<i>Acer saccharinum</i>	Silber-Ahorn
<i>Acer pseudoplatanus</i>	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Berg-Ahorn
<i>Acer platanoides</i>	<i>Acer platanoides</i>	Spitz-Ahorn

Obwohl im frühen 19. Jahrhundert wegen der Kontinentalsperre mit verschiedenen Ahorn-Arten Versuche zur Zuckergewinnung erfolgten, wie auch die Ausführungen Chamissos zeigen, hat sich diese Methode in Europa nicht durchgesetzt. Anderen Verfahren mit anderen Pflanzen ging es ebenso (siehe Mais). Mag es zunächst auch daran gelegen haben, daß Saatgut manipuliert wurde (Ⓜ; S. 37), war später, nach Aufhebung der Kontinentalsperre, auch der billigere Rohrzucker wieder konkurrenzfähig, der zeitweise sogar die Ansätze der Rübenzuckerindustrie zurückdrängte, insbesondere in Deutschland. Letztere konnte so richtig erst emporkommen, als in Europa die Sklaverei im Zusammenhang mit dem Kolonialzucker geächtet und abgeschafft wurde.

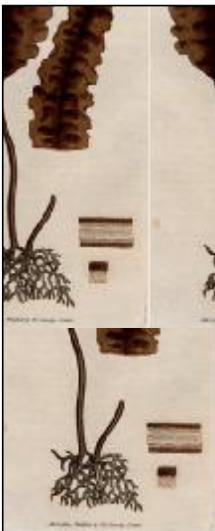
Am Schluß der Ausführungen muß noch kurz eine Gruppe von Pflanzen betrachtet werden, die man im Zusammenhang mit Zucker für gewöhnlich kaum zur Kenntnis nimmt:

„Sehr viele See-Algen dienen in verschiedenen Ländern zur Nahrung der Menschen, und meist auch zugleich zur Fütterung des Viehs. Wir nennen als Beispiele unter den Pflanzen unserer Meere: *Fucus saccharinus* L., Zucker-Tang, [...]“ (Ⓜ; S. 490)



Zucker-Tang;
Guinea-Bissau 2009

Der Name wird heute als Synonym für *Saccharina latissima* gesehen, der wiederum mit *Laminaria saccharina* synonym sein soll. Der Zuckergehalt dieser Braunalge soll in günstigen Zeiten bei über 500 g/kg in der Trockenmasse liegen. Ⓜ



Adelbert von Chamisso;
Berlin 1981

Fucus saccharinus;
aus: Sowerby, James:
English Botany, Vol. XX,
London 1805; No. 1376



Quellen und Anmerkungen

- ① Schuler, Peter: Zuckertiefen und zuckerhaltige Pflanzen bei Adelbert von Chamisso und im Werk von Johann Georg Krünitz, in: Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 25, Berlin 1988: S. 143–181 – Die hier vorliegenden Ausführungen beruhen weitgehend auf den in diesem Aufsatz dargelegten Sachverhalten, wurden aber ergänzt und philatelistisch „bereichert“.
- ② <https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werkansicht/?PPN=PPN77091621X>; 2020-03-08
- ③ <https://books.google.de/books?id=86EOBsMjMXgC&printsec=frontcover&hl=de#v=onepage&q&f=false>; 2020-03-08
- ④ Chamisso, Adelbert von: Reise um die Welt, o.O.: Societäts-Verlag, 1979
- ⑤ Chamisso, Adelbert von: Illustriertes Heil-, Gift- und Nutzpflanzenbuch, Berlin: Reimer, 1987; herausgegeben von Ruth Schneebeil-Graf
- ⑥ Chamisso, Adelbert von: ... und lassen gelten, was ich beobachtet habe – Naturwissenschaftliche Schriften mit Zeichnungen des Autors, Berlin: Reimer, 1983; herausgegeben von Ruth Schneebeil-Graf
- ⑦ Chamisso, Adelbert von: Werke, Bd. 5: Hitzig, Julius Eduard (Hrsg.): Leben und Briefe, Leipzig: Weidmann, 1839
- ⑧ Chamisso, Adelbert von: Reise um die Welt mit der Romanzoffischen Entdeckungsexpedition in den Jahren 1815–1818 auf der Brigg Rurik unter Cpt. Otto von Kotzebue (Tagebuch, Bemerkungen und Ansichten), 2 Bände, Leipzig: Weidmann, 1836
- ⑨ Antonio Pigafetta (1492–1524) war Teilnehmer und Berichtersteller der ersten Weltumsegelung Magellans. Spatha (= Blütenscheide) sind oft deutlich gefärbte Umhüllungen des Blütenstands, bei uns hauptsächlich bekannt bei den Aronstabgewächsen. Solche Spatha kommen aber auch bei den Palmen vor.
- ⑩ Fulda, Karl: Chamisso und seine Zeit, Leipzig: Meißner, 1881
- ⑪ Lack, H. W. „Brustkrämpfe, Ohnmachten und Blutspeien“ – Die Rurik-Expedition vor dem St. Lawrence Island, in: MuseumsJournal, Jhg. 2011, H. 1: S. 44–45
- ⑫ Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827
- ⑬ Chamisso verwendet hier nach dem Kürzel des Autors (hier: L. = Linné) Zeichen, die aus der Astrologie/Astrologie/Alchemie entlehnt sind.
 - Q Sonnengewächse, die im Laufe eines Sommers aufkeimen, blühen, ihren Samen tragen und absterben.
 - T Zweijährige Gewächse, die im ersten Jahre aufkeimen, im zweiten blühen, ihren Samen tragen und absterben. Von Q nicht wesentlich verschieden.
 - Y Stauden, winterausdauernde Gewächse, die bei uns in jedem Sommer auf's Neue aus der Wurzel treiben, und mehrere Blühenzeiten erleben.
 - U Bäume, Sträucher und Untersträucher mit holzigem ausdauerndem Stamme. (Q; S. 101)
- ⑭ Schuler, Peter (Katalogtext): Zuckermotive auf Briefmarken, Berlin: Zucker-Museum 1991
- ⑮ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211926417310901>; 2020-04-05

Nachdruck aus Nr. 90 und 91 (2020) der „Techno-Thema“, Mitteilungen der „Thematischen Arbeitsgemeinschaft Technik und Naturwissenschaften e.V.“.



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

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Cabrito**

Cabrito con frejoles (Ziegenfleisch mit weißen Bohnen) zählt zu den Nationalgerichten von Peru, es ist besonders beliebt bei den Bevölkerungsgruppen im nördlichen Hochland. Es besteht aus Weißen Bohnen (Frejoles) und gebratenem (auch gegrilltem) Ziegenfleisch (Cabrito).

Die über Nacht eingeweichten Bohnen (500 Gramm) werden in einem Topf gegart. Dazu werden zuerst geräucherter Schweinebauch (100 Gramm, grob gewürfelt), 2 große Zwiebeln, Chili (2 Schoten), Knoblauch (2 Zehen), Salz, Pfeffer in Öl angebraten; mit heißer Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe) ablöschen, die Bohnen zugeben und eine gute Stunde kochen.

Das Ziegenfleisch (z.B. 2 Schenkel vom Ziegenlamm) wird in Essigsud mit gehacktem Knoblauch (2 große Zehen), gemahlenem Chili, Kreuzkümmel, Koriander sowie Salz und Pfeffer mehrere Tage mariniert. Zum Garen wird in einem Topf mit etwas Öl das Ziegenfleisch kurz bis zu einer leichten Bräune angebraten (zusammen mit Chili, Knoblauch, Pfeffer), danach mit der Marinade (und Fleischbrühe) abgelöscht und gar gekocht und abgeschmeckt (z.B. mit Koriander und Salz).



So können dann das Ziegenfleisch und die Bohnen – wie auf der [Briefmarke aus Peru](#) (MiNr.2419; 3.8.2009) zu sehen – serviert werden.



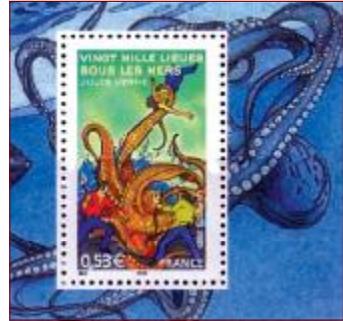
Wa+ niema+ auf Herrn Heike+ Teller kommt:

Oktopus

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Die Kraken (*Octopoda*) sind eine Teilgruppe der Achtarmigen Tintenfische (*Vampyropoda*) innerhalb der Tintenfische (*Coleoidea*). Kraken gelten als die intelligentesten Weichtiere. Kraken sind in der Regel sehr scheu, jedoch neugierig und erweisen sich in Versuchen als sehr lernfähig. Sie besitzen acht Arme (vier Armpaare). Die Arme tragen ungestielte Saugnäpfe, die keine Verstärkungsringe aufweisen. Kraken haben meist einen

Liebblingsarm, den sie häufiger benutzen als die anderen. Sie haben die ursprüngliche Schale der Kopffüßer komplett reduziert, sie besitzen also kein Innenskelett. Der Körper der Kraken, der Mantel, ist in der Regel sackartig. Kraken haben ein mehrteiliges Herz mit einem Hauptherzen und zwei Kiemenherzen. Kraken nutzen ihre Arme, um sich auf dem Meeresboden zu bewegen. Auf der Flucht verwenden die Kraken das Rückstoßprinzip. Sie drücken das Wasser aus ihrer Mantelhöhle durch einen Trichter nach draußen und entfliehen durch den Rückstoß mit dem Körper voran. Die meisten Kraken sind Grundbewohner (Benthal). Die benthischen Flachmeerarten können auch einige Zeit außerhalb des Wassers überleben und sich dort fortbewegen.



Zutaten für 2 Personen: $\frac{1}{3}$ große Dose passierte Tomaten, 80 ml Olivenöl, 80 ml Rotwein (kann auch ein „Schluck“ mehr sein), $\frac{1}{3}$ große Zwiebel, etwa 250 bis 600 g Oktopus (ggf. aus einem großen Oktopus herauschneiden), $\frac{1}{2}$ EL Kapern, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer.

Zubereitung: Den Oktopus waschen, trocken tupfen und in einen bereits erwärmten Topf geben. Der Oktopus wird viel Wasser lassen; ihn so lange auf dem Herd lassen, bis diese Flüssigkeit wieder verdampft ist. Nun den Oktopus aus dem Topf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. In dem Topf nun das Öl erhitzen. Die Zwiebel glasig anschwitzen, dann kommt auch der Oktopus in den Topf. So lange im heißen Öl rühren, bis alles eine schöne Farbe bekommt. Mit Wein ablöschen und sobald der Alkohol verdunstet ist, gibt man die Tomaten, die Kapern, den Pfeffer und das Lorbeerblatt dazu. Kein Salz zufügen! Den Oktopus leise köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist.

Dazu passen keine Kartoffeln. wohl aber *maccheroni*.

Das käme auch nicht auf Herrn Heikes Tel Ier

In mehreren Artikel habe ich gelesen, daß Mehlwürmer sehr gesund seien; dahinter steckt auch die Drohung, wenn Sie nicht Veganer werden, dann müssen Sie bereit sein, Insekten zu essen. Als Alternative bietet sich **Gagh** (Klingonisch: „qagh“) an. Das ist eine Delikatesse der Klingonen (Näheres im Internet). Das populäre Gericht besteht aus Schlangenzwimmern, gharh genannt, die den hiesigen Regenwürmern ähneln. **Gagh** wird lebendig serviert, da es dann am besten schmeckt, und wird daher von den Klingonen möglichst schnell gegessen, fingertechnisch. Es gibt mehrere Variationen von **Gagh**. Sie unterscheiden sich nicht nur in Form, Farbe und Geschmack, sondern auch in der Art und Weise, wie sie sich beim Verzehren anfühlen. Das betrifft nur die Speise. Die bekannten Variationen sind: Torgud Gagh (Wurm zuckt noch), Filden Gagh (gharh krümmt, dreht und windet sich), Meshta Gagh (springt, hüpf), Bithool Gagh (Wurm hat Beine) und Wistan Gagh (eingelegt in Targ-Blut). Wohl bekomm's. (h)

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 drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee noch nicht.

Früher ging der Bauer in die Stadt und auf den Markt

Früher – als alles noch anders war, nicht unbedingt besser – wurde an den Börsen Vieh und Getreide gehandelt, um evtl. Preisschwankungen auszugleichen. Und es gab weltweit viele, viele Händler. Heute wird der Getreidehandel von vier Unternehmen bestimmt: **ABCD** – Archer (Daniel Midland), **Bunge**,



Cargill und (Louis) **Dreyfus**. Nur diese vier Unternehmen bestimmen über die tatsächlich und weltweit gehandelten pflanzlichen Nahrungsmittel. Früher glichen sich die Preise für Soja und Reis, für Weizen und Zucker, für Palmöl oder Mais auf einem relativ gleichbleibenden Niveau aus, denn hinter den Preisschwankungen stand die physisch gehandelte Ware; größere Veränderungen gab es nur bei Naturkatastrophen oder aus anderen Gründen für eine ver-

änderte Erntemenge in einem Anbauland. Doch heute ist's anders: Heute spekulieren Kapitalanleger aller Länder mit Weizen und Soja usw., ohne daß sie die gehandelte Ware physisch besitzen, geschweige haben wollen. Es geht nur um den schnellen Dollar, denn gehandelt wird an der Börse in Chicago. Von diesem von Geldgier getriebenen Handel profitieren weder die Bauern noch die Verbraucher. So dürfte das Leben nicht sein.

Trophäenjäger schießen **Nandus** am Schalensee

Aus einem Gehege in Schleswig-Holstein brachen um die Jahrtausendwende ein paar **Nandus** aus und begaben sich eilenden Fußes nach Mecklenburg-Vorpommern. In der Gegend um den

Schalensee vermehrten sie sich dank guter Ernährung (Rapsfelder) prächtig. 2018 wurden etwa 600 Vögel gezählt. Nach einer Jagdgenehmigung 2020 sank der Bestand schnell auf etwa 247. Nun hofft



man auf hungrige Wölfe, denn die schlaun **Nandus** ziehen sich in die Wälder zurück. (wb)

Lachse wandern ohne Landkarte

Eine interessante Meldung aus Kalifornien: Im April und Mai waren die Flüsse zu warm und der Wasserpegel zu niedrig – deshalb brachte eine Flotte von 150 Lastwagen fast 17 Millionen Junglachse von Zuchtanstalten im Landesinnern an die Buchten der amerikanischen Westküste, wo sie ins Meer gesetzt wurden. Gut für den Lachsbestand. Aber woher wissen Lachse, in welchen Fluß sie zum Laichen zurückschwimmen müssen? Auf den Highways geht das ja nicht, selbst wenn die mal überflutet sind. Die Antwort kennt nicht der Wind, wohl aber Francesca Buoninconti, die unter dem Titel „Grenzenlos. Die erstaunlichen Wanderungen



der Tiere“ eine ausführliche Darstellung der Migration der Tiere veröffentlicht hat. (wb/kh)

Fischmehl aus Afrika für Zucht-Lachse

An der Westküste Afrikas haben chinesische Investoren mehrere Fischmehlfabriken errichtet. So etwas gibt es auch in Cuxhaven und der Autor dieser Zeilen hat einige Jahre neben einer solchen gearbeitet.



War schon ein sehr spezieller Geruch, der in das Büro strömte. Verarbeitet wurden in Cuxhaven insbesondere Fischabfälle, die so einem sinnvollen Nutzen zugeführt wurden und für niedersächsische Hühner und norwegische Fischzüchter bestimmt waren.. In Westafrika dagegen fangen chinesische Fabriksschiffe in küstennahen Gewässern Speisefische und nehmen damit der einheimischen Bevölkerung Nahrung weg, damit wir Europäer Lachs auf dem Tisch finden. Dazu kommt: der intensive Geruch

der Fischmehlfabriken vertreibt die Touristen, so daß auch diese Einnahmequelle für die Bevölkerung wegbricht. So geht es, wenn man Kredite aus China annimmt und nicht an die Folgen denkt.

Am Leberwurstbaum wachsen keine Leberwürste

Der Name dieser „Kochstreichwurst“ leitet sich von der verarbeiteten Leber ab, welche mit anderen Innereien, die nicht als Edeffleisch zur eigenständigen Verwendung erscheinen, zu Wurst verarbeitet werden. In der Leberwurst findet sich also sehnenreiches Muskelfleisch, Fettgewebe und Schweinekopf. Der Anteil an Leber beträgt je nach Rezept bis zu 40 Prozent. Anders als im „Bayerischen Leberkäs“ befindet sich also tatsächlich Leber in dieser Wurst. Echt hingegen ist der Leberwurstbaum (siehe Abbildung), von dem es mehrere Arten gibt. Im Übrigen – so wird behauptet – ist in der Leberwurst häufig das enthalten, was der Schlachtermeister als Letzes überfahren hat. Das ist eine Verleumdung: Es war der Geselle oder die Fleischermamsell.

Dagegen hilft ein Pillkaller: ein Glas Korn, auf dem eine Leberwurstscheibe liegt und die gemeinsam geschluckt werden muß.



Was Großmutter noch wußte: Mohn macht doof

Der **Mohn**, ein Highlight in unserem Garten. Egal ob gelb, rot, blau oder rosa/lila, Bienen und Hummeln schwirren eifrig von einer Blüte zur nächsten. Beispielsweise der **Türkische Mohn** (*Papaver orientale*), oft auch schlicht Türkenmohn oder – in Anlehnung an seinen botanischen Namen – Orientalischer Mohn genannt, stammt ursprünglich aus der östlichen Türkei, dem nördlichen Iran und dem Kaukasus. Dort wächst die Staude vor allem an kalkreichen Hängen in Höhen bis 2.500 Meter und auf Wiesen. Wie die anderen Mohn-Arten auch gehört der **Türkische Mohn** zur Familie der Mohngewächse (*Papaveraceae*) und ist giftig. **Mohn** macht doof. Da hat Oma das alte Wort für „taub“ verwendet; der Speisemohn im 19. Jahrhundert, der so schön auf den Feldern zwischen den Kornblumen wuchs, führte manchmal zu einem „doofen“ Gefühl im Kopf – denn da wirkt das Opiat. Seit dem Ende der 1920er-Jahre dürfen die Kinder in Deutschland unbesorgt Mohnbrötchen essen: es wird noch opiatfreier **Mohn** verarbeitet. Die englischen Parlamentarier dürfen nach einem alten Gesetz nicht „dove“ sein. Vielleicht sahen deshalb die englischen Soldaten in Afghanistan keine Mohnfelder. (bn/kh)



Der Wald ist in Corona-Zeiten ein beliebter Rückzugsort



Geschunden vom Borkenkäfer (Achtzähliger Fichtenborkenkäfer, *Ips typographus*, Buchdruckerkäfer) und der Trockenheit, zeigt der Wald derzeit eine seiner Stärken. Zartes Grün in allen Schattierungen erfreut unser Herz. Durchatmen und die eigene Energie beim Spaziergang aufladen. Trotz vieler Rodungen, bedingt durch den Borkenkäfer-Befall, gibt es Hoffnung für einen Neustart. Der Mai-Regen und die kühlen Temperaturen dienen der Regeneration bestehender Kulturen und der

Kräftigung der Jungpflanzen. Besonders im Harz sieht man die Schäden, die der Käfer verursacht. (bn)

Die **Sonnenblume**, ein „Muß“ für jeden Garten

Wir erfreuen uns jedes Jahr aufs Neue an diesen Blüten. Noch spannender ist es dann im Herbst, die Vögel beim „ernten“ der Kerne zu beobachten. Der botanische Gattungsname *Helianthus* leitet sich von den griechischen Wörtern *helios* für „Sonne“ und *anthos* für „Blume“ ab. Die Sonnenblume



betreibt eine sehr aktive Photosynthese: eine starke Pflanze kann pro Tag das in einem Raum von 100 Kubikmetern vorhandene Kohlendioxid binden. Die beste Wachstums-Temperatur liegt bei 20 °C. Die Eigenart der Pflanze, sich immer dem Sonnenlicht zuzuwenden, nennt man Heliotropismus. Die Blütenkörbe richten sich fast immer auf „Mittag“ ein; die Sonnenblumen bezeichnet man auch als Kompaßpflanzen. Wenn Kolumbus eine Sonnenblume an Bord gehabt hätte, dann hätte er gewußt, wo Süden und Norden, Westen und Osten ist. Die Bestäubung erfolgt

durch verschiedene Insekten. Der Nektar hat um die Mittagszeit den höchsten Zuckergehalt von 35 Prozent. Die Blütezeit reicht von Ende Juni/Juli bis September. (bn)

Anja Stähler

Alles für die Tonne oder doch zu Hause im Garten?

Kompostherstellung und Kompostnutzung

Jeder von uns kommt mit Abfall in Berührung – für uns ist es ein Leichtes, den Abfall zu entsorgen. Wir gehen zur Mülltonne, Deckel auf, Abfall rein, Deckel zu und nach ein paar Tagen wird die Tonne geleert. Sobald sie geleert wird, startet eine Reihe von Prozessen über die wir nicht nachdenken. Erst einmal möchte ich auf ein paar Zahlen eingehen. Im Jahr 2015 trat die Pflicht zur getrennten Bioabfallsammlung aus Privathaushalten, festgeschrieben im Kreislaufwirtschaftsgesetz, in Kraft. Das bedeutet, daß Grünabfälle (Gartenabfälle, Grün-, Strauch- und Baumschnitt) getrennt von Nahrungs- und Küchenabfällen gesammelt werden müssen. Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) faßt das Aufkommen an biologisch abbaubaren Abfällen für 2017 (aktuellere Zahlen wurden seitens des BMU noch nicht veröffentlicht) mit rund 14,2 Millionen Tonnen zusammen. Davon wurden 10,3 Millionen Tonnen in „Privathaushalten gesammelt“, was 125 Kilogramm/Einwohner im Jahr entspricht. Von diesen 14,2 Millionen Tonnen wurden 7,6 Millionen Tonnen in Kompostierungsanlagen und 6,6 Millionen Tonnen in Vergärungs- und Biogasanlagen behandelt. Der Output bezog sich auf 3,9 Millionen Tonnen Komposte und 3,4 Millionen Tonnen Gärsubstanzen. Wie entsteht eigentlich Kompost und was wird mit diesen Unmengen davon gemacht?

Die Kompostierung im Garten ist beliebt. Wie macht man es richtig? Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist der Input wichtig. Produkte tierischen Ursprungs, wie z.B. Fleisch- und Milchprodukte, können zwar zersetzt werden, locken aber Ungeziefer wie Ratten usw. an und sollen deshalb in die Biotonne. Kompostherstellung zu Hause oder industriell – Plastik (u.a. auch als „kompostierbare Plastiktüten“ ausgelobte Tüten), Glas oder Metall haben hier nichts zu suchen! Diese „Störstoffe“ können nicht zersetzt werden und schaden nur. Stimmen aber die Bedingungen im Komposthaufen, so werden die organischen Abfälle von Mikroorganismen wie Bakterien oder Pilzen zersetzt. Insekten und Kompostwürmer sind für die Durchmischung zuständig und sondern ihren Nährstoff





reichen Kot ab. Eine kleine „Kreislaufwirtschaft“ zu Hause mit dem Ergebnis von wertvoller Komposterde.

Kommen wir nun zu unserer Biotonne zurück, die von Menschen abgeholt wird, die meinen Respekt verdienen, da sie diesen Job machen. Nach der Leerung geht es weiter in die Bioabfallbehandlungsanlage. Hier werden die Abfälle zuerst gesiebt, um Störstoffe zu entfernen. Im Fermenter geht es weiter. Die organischen Abfälle bleiben vier bis sechs Wochen im luftdicht verschlossenen Fermenter. Bei Temperaturen von 42 bis 50 °C fühlen sich die Mikroorganismen, die die Abfälle zersetzen, sehr wohl. Der Vergärungsprozess läuft so: Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette werden in Aminosäuren, Zucker und Fettsäuren zerlegt. Die Fettsäuren bleiben bestehen und die anderen Zwischenprodukte werden zu Kohlendioxid und Wasserstoff abgebaut. Erzeugt werden im letzten Schritt Methan, Kohlendioxid und Wasser, grob zusammengefaßt als Biogas.

Das Biogas wird im Verbrennungsmotor des Blockheizkraftwerks verbrannt. So entsteht Strom und Wärme. Der in deutschen Biogasanlagen erzeugte Strom deckt den Bedarf von 9 Millionen Haushalten.

Und wo ist er jetzt, der Kompost? Am Ende der Vergärung bleibt im Fermenter der Gärrest zurück. Nach der Vermischung mit zerkleinerten Pflanzenabfällen kommt die Mischung für eine Woche in die „Rottebox“. Die Hauptrotte in drei Sätzen: in dieser Box zersetzen Mikroorganismen den Gärrest unter starkem Sauerstoffverbrauch weiter. Die Mischung wird dadurch stark erhitzt und verliert Wasser. Im gleichen Zug werden Wildkrautsamen und andere Pflanzenteile, die austreiben können, abgetötet.

Nach zwei bis vier Wochen auf Kompostmieten, auf denen das Material maschinell durchmischt und durchlüftet wird, folgt die letzte Siebung. Nun haben wir ihn – den Kompost. Und wie geht's weiter?

Das BMU gibt die Verwendung der Kompostmenge aus 2017 folgendermaßen an: 20,3 % private Haushalte (auf vielen Wertstoffhöfen kann dieser kostenfrei von Privatkunden abgeholt werden), 14,1 % Landschaftsgestaltung und -pflege/Rekultivierung und zu guter

Letzt gehen 65,6 % in die Land- und Forstwirtschaft.



In der Landwirtschaft wird Biokompost u.a. eingesetzt, um den Humusgehalt des Bodens zu erhöhen. Er dient

zur Bodenverbesserung und Düngung. Wir Landwirte können uns für den Komposteinsatz entscheiden, dieser ist aber an strenge Vorgaben gebunden. Für die Ausbringung gibt es zeitliche Sperrfristen, das heißt Kompost darf wie Gülle und Festmist im Zeitraum vom 1. Dezember bis 15. Januar nicht ausgebracht werden. In „nitratbelasteten Gebieten“ erstreckt sich dieser Zeitraum vom 1. November bis 31. Januar. Die zuständigen Behörden des Landes dürfen diesen Zeitraum wetterbedingt um max. vier Wochen verschieben (z.B. der Dezember ist „warm“ und im Januar fällt Schnee und es ist eisig). Diese Sperrfrist ent-



fällt, sofern der Stickstoffgehalt im Düngemittel weniger als 1,5 % in der Trockenmasse beträgt. Komposte, welche in meiner Heimatregion im vergangenen Jahr ausgebracht wurden, lagen unter diesem Wert. Die „neue“ Düngerverordnung 2020 schreibt vor, daß bei Kompostausbringung einmal in drei Jahren bis zu 510 Kilogramm Stickstoff/Hektar ausgebracht werden dürfen. Aber nicht nur über

die Düngerverordnung ist die Kompostausbringung in der Landwirtschaft geregelt. Zudem sind die Bestimmungen der Bioabfallverordnung einzuhalten. Diese gibt die mögliche Ausbringmenge von 30 Tonnen Trockenmasse bzw. 51 Tonnen Frischmasse je Hektar in drei Jahren vor.

Des Weiteren wird unterschieden, ob es sich um Komposte handelt, die über ein Gütesiegel eines Qualitätssicherungssystems verfügen oder nicht. Bei der Verwertung der erstgenannten sind die Anforderungen für den Flächenbewirtschafter deutlich reduziert. Die „öffentlichen Entsorger“, welche Komposte herstellen, verfügen zum größten Teil über ein Gütesiegel. Woher weiß der Landwirt nun welche Nährstoffzusammensetzung der gelieferte Kompost hat? Er benötigt diese Information, um auszurechnen, wie viele Tonnen Trockenmasse er ausbringen darf. Diese Angaben erhält er von seinem Lieferanten. Lieferanten „mit Gütesiegel“ liefern das sogenannte „RAL-Jahreszeugnis“ mit. Dieses enthält alle Angaben, die vom Landwirt benötigt werden (Nährstoffgehalte, Dünge- und Humuswerte ...), um den Kompost optimal zu nutzen.

Liebe Leser, Sie sehen, wie nutzbar der Biomüll sein kann. Lassen Sie uns zusammen daran arbeiten, daß auch in Zukunft sinnvoller „natürlicher Dünger“ erzeugt werden kann.

Clemens M. Brandstetter

Würmer stoppen Stürmer

Die Thematische Philatelie bietet uns ein großes Spielfeld, um mit Phantasie eine Beziehung zwischen einem Beleg und einem Ereignis herzustellen. So mancher Juror eines philatelistischen Exponats wird über die folgende Verknüpfung den Kopf schütteln – aber etwas Hirn- oder Kopf-Gymnastik tut uns – meist älteren Herren – sicherlich gut.

Feldpost wird von Soldaten aus dem „Feld der Ehre“ meist an ihre Familienangehörigen zu Hause im Heimatland geschrieben. Da sie nicht sicher sind, ob die Briefe zensuriert werden, stellen sie ihre eigene Situation oft geschönt dar. Andererseits – hat ein Soldat den Krieg unbeschadet überstanden – kann man hin und wieder hören oder lesen, es seien die schönsten Jahre seines Lebens gewesen.

Ein Fußballspiel endet selten mit dem Tod eines Beteiligten – aber es kommt durchaus vereinzelt vor. Es kann mit einer Schlacht verglichen werden. Zudem gibt es Nebenschauplätze für Schlachten – hin und wieder, meist nach einem Spiel, wenn gegnerische Hooligans übereinander herfallen oder Allgemeingut zerstören. Manche Nation verfällt nach verlorener Fußball-Schlacht in wirtschaftliche Lethargie.

Ich will hier aber über eine andere bislang verlorene Schlacht in Obernberg am Inn in Oberösterreich berichten: der dortige Fußballverein hat seine liebe Not, er kämpft gegen einen beständigen Widersacher: Myriaden von Schwarzkopfrengwürmern (*Aporrectodea nocturna* EVANS 1946) koten auf das Spielfeld. Diese Wurm-Art ist ursprünglich in Spanien und Frankreich heimisch; sie eroberte vor Jahrzehnten die Schweiz und Vorarlberg. Von hier setzte sie den Siegeszug Richtung Osten fort. Ihre Ost-Ausbreitung ist möglicherweise durch die Boden- und Klimaverhältnisse Pannoniens gestoppt. Jedenfalls im Obernberger Fußballfeld ist der Wurm drin! Es mag sein, daß er dort nur verdammt lästig ist, hingegen werden in landwirtschaftlichen Steillagen die Würmer wegen der ausgeworfenen Kotballen zum Problem, denn sie lassen ähnlich wie Schnee Fahrzeuge abrutschen. Manche Wiesen sind so arg vom Wurm verkotet und verunreinigt, daß die Nutztiere dieses Futter – in Silagefutterballen gepreßt – verschmähen. Doch wie kann sich ein Wurm, der im Jahr seinen Aktionsradius um etwa zehn Meter ausweitet so rasch ausgebreitet haben? Die Ursache liegt wie so oft im Tun des Menschen: die Ausbreitung erfolgt über Humus, der von Gärtnereien mit ihren Erzeugnissen mitgeliefert



wird; man glaubt es kaum: Humus wird in großen Mengen zum Auffüllen von Unebenheiten in der Landschaft oft von weit hergeholt; ebenso weit, wie an die Schuld der Fischer, zu glauben, die überzählige Würmer an Ort und Stelle in die Landschaft entsorgen. Die großen Mengen an Wurmködern werden aus Kanada importiert.

Doch was kann der Fußballverein Obernberg tun? Spezialisten befürworten eine friedliche Koexistenz, so wie es Ephraim Kishon den Menschen rät, die gemeinsam mit Ameisen unter einem Dach leben.



So stellt Hundertwasser den Humusduft da.

Der dortige Fußballplatz ist seit dreißig Jahren ein Freiluft-Testlabor – ohne Erfolg für den Platzwart, den das natürlich besonders wurmt. Sand, Dünger, Herbizide, Insektizide, Biozide und Fungizide wurden ausgebracht. Ein Witzbold meinte dazu, daß Worm-Charming die Lösung wäre. Das deutsche Wort dafür ist Wurmgrunzen: dafür gibt es eine verhaltensbiologische Erklärung, die der Biologe und Neurowissenschaftler Kenneth C. Catania wissenschaftlich untersucht und verifiziert hat: Maulwürfe erzeugen bei Grabarbeiten eine Frequenz von 80 bis 200 Hertz, wenn sie Pflanzenwurzeln abreißen. Beschallt man Böden mit diesen Geräuschen, so flüchten Regenwürmer an die Oberfläche. Vögel wie die Silbermöwe, Austernfischer oder Kiebitze erzeugen ähnliche Geräusche durch Watscheln oder Stampfen; vielleicht versuchen dies auch unsere Amseln, die hin und wieder – augenscheinlich ohne Sinn und Zweck – mit ihrem Schnabel auf den Boden klopfen (die Imitation von Regentropfengeräuschen wurde vom vorerwähnten Forscher als unhaltbare Jagdtaktik verworfen). Catania verwendete für seine Versuchsanordnung den endemischen Mississippi-Regenwurm (*Diplocardia mississippiensis*) und den ostamerikanischen Maulwurf (*Scalopus aquaticus*).



Das ist kein Mississippi-Regenwurm, aber der sieht nicht wesentlich anders aus.

Wir dürfen gespannt sein, wie sich die Sache in Obernberg am Inn entwickelt – jedenfalls würde das Wurmgrunzen (siehe Filme auf Youtube.com) zwar die Wurmfauna dezimieren, der Fußball-Rasen wäre dadurch aber in anderer Weise zerstört.

Wer von uns Lesern der „Agrar-Philatelie“ über den Zaun der Landwirtschaft blicken will, der kann bei Frau Dr. Daniela M. Vogt Weisenhorn über E-Mail „rosenegg@telemax.at“ einen Informationsbrief zu Themen der „Angewandten Philatelie“ abonnieren. Das lohnt sich.

Adolf Bläumauer

(geschrieben an einem sehr heißen Tag – Hochofenhitze)

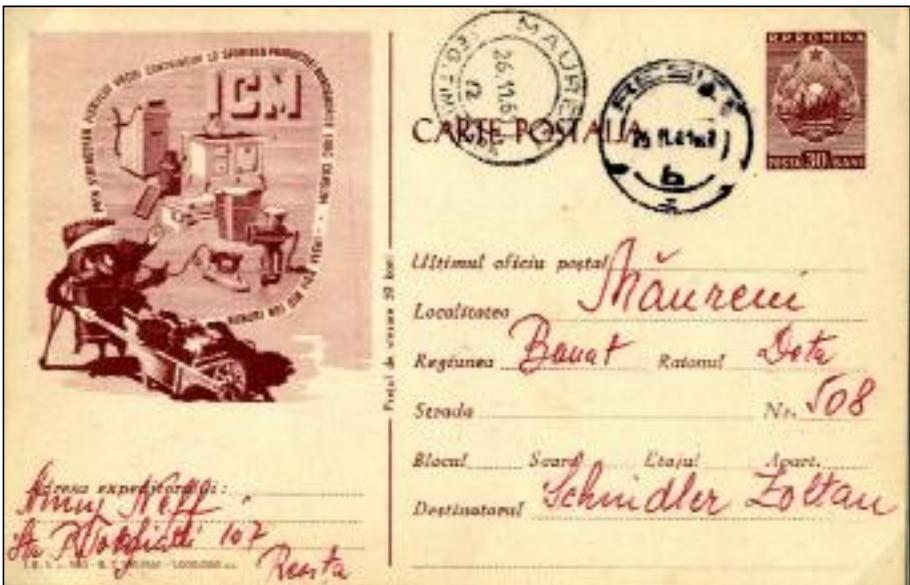
Recycling Eisen

Sekundärrohstoffe bilden eine tragende Säule der Rohstoffversorgung der europäischen Industrie. Natürlich sind nicht alle Stoffe gleich gut recycelbar, aber kein Material ist so gut ohne Qualitätsverlust zu recyceln wie Eisen. Es kann immer wieder eingeschmolzen und neu verarbeitet werden. Führend sind die USA mit einem Recyclinganteil von 60 Prozent. Deutschland bringt es auf 45 Prozent. China ist zwar der größte Roheisenproduzent, hat aber nur eine Recyclingrate von unter 20 Prozent.

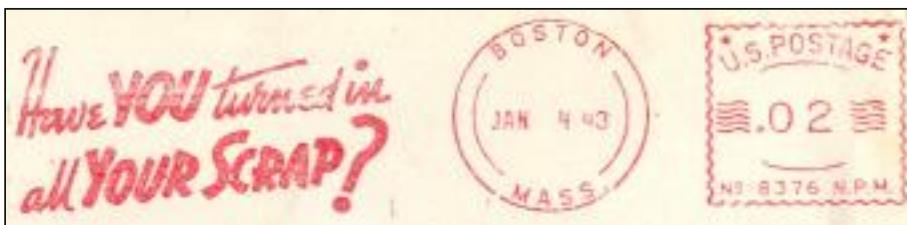


Die Förderung von Eisenerz verliert in der EU immer mehr an Bedeutung, in Deutschland wurde der letzte Abbau 1987 (Grube Leonie IV der „Maxhütte“ in Auerbach) aufgelassen, die österreichische Förderung auf ein Minimum gedrosselt.

Obwohl reichlich vorhanden, ist Eisen ein erfolgreiches Recycling-Produkt. Problematisch ist nämlich der hohe Energiebedarf bei der Herstellung. Stahl aus Schrott benötigt



Durch Sammeln von Alteisen helfen wir dem Wachsen der Produktion von Konsumgütern – Neue Güter aus altem Eisen.



nur ein Viertel der Energie wie bei der Erzeugung aus Eisenerz. Eisen gehört zu den weltweit am meisten verarbeiteten Materialien.

Alteisen wurde und wird schon lange gesammelt. Die rumänische Postkarte (Seite 50) ist also keine Märchenillustration, sondern kommt der Wirklichkeit der damaligen Zeit (1961) sehr nahe. Bulgarien betrieb Recycling pur: Briefmarken wurden nach 1945 mit „Sammelt Alteisen“ überdruckt. Bei uns in Österreich führen zu dieser Zeit die Altstoffhändler mit dem Auto durch die Straßen auf Sammeltour. Heute ist der Alteisenhandel bestens organisiert, denn es ist ein Millionengeschäft.

Wenn zu Kriegszeiten Millionen Tonnen unwiederbringbar versenkt bzw. in den Waffenschmieden Kanonen gegossen wurden und der Welthandel aus strategischen Gründen stagniert, ist Recycling gefragt. Denn: In solchen Zeiten steigt die Nachfrage nach Stahl steil bergan, die Rüstungsindustrie benötigt Material.

Wenn altes Metall, handelt es sich in der Regel um Alteisen. Wie erkennt man Alteisen? Die Farbe des Eisens, das noch nicht rostet, ist in der Regel silbergrau, rostiges Alteisen hat eine rotbraune Färbung.

Schrott ist nicht gleich Schrott. Industrieabfall wird nach besonderen Normen auf eine gewisse Größe sortenrein geschreddert. Haushaltschrott ist das anfallende Alteisen im privaten Bereich (eiserne Waschbecken, alte Fahrräder, ausgemustertes Werkzeug, Küchen-





geräte etc., nicht jedoch Elektrogeräte und sonstiger Sondermüll). Er sollte sortenrein, sauber und ölfrei sein. Der Preis für Eisenschrott richtet sich nach den Marktgegebenheiten.

Eisen- und Stahlschrott ist einer der wichtigsten Rohstoffe der Stahlindustrie. Durch das Einschmelzen von 1 Tonne Stahlschrott werden im Vergleich zu Primärrohstoffen etwa 1 Tonne CO₂, rund 600 Kilogramm Kohle und 1,5 Tonnen Eisenerz eingespart. Vereinfacht: Im Stahlwerk wird das Alteisen zusammen mit dem Eisenerz eingeschmolzen.

Was man mit rostigem Eisen machen könnte/kann

Das US-amerikanische Start-up-Unternehmen Form Energy arbeitet seit mehreren Jahren an einer Batterie, die auf Eisen basiert. Hierbei sind Batteriezellen mit Eisenpellets gefüllt, die rosten, wenn man sie Sauerstoff aussetzt. Entzieht man den Sauerstoff, verwandelt sich der Rost in Eisen zurück. Bei diesem Prozeß wird die Batterie geladen und entladen. Im Gegensatz zu den derzeit verwendeten Materialien (Lithium, Nickel, Kobalt, Mangan) ist Eisen reichlich vorhanden, deshalb billig, ist nicht giftig und leicht zu entsorgen. Die Versuche sind vielversprechend. (kh)



Der englische Philosoph, Politiker und Ökonom John Stuart Mill (1806–1873) stellte in seinem Werk „**Utilitarismus**“ 1863 fest: „Es ist besser, ein unzufriedener Sokrates zu sein als ein zufriedenes Schwein.“ (kh)

William Shakespeare läßt im „**Sommernachtstraum**“ seinen Puck sagen: „The man shall have his mare again, and all shall be well“, womit Shakespeare meinte: „Jeder Mann kriegt seine Stute und alles wird gut“; Frank Günther übersetzt diese Zeile mit „Jeder Hengst kriegt seine Stute – alles Gute“. Die Shakespeare-Übersetzer Schlegel und Tieck meinen: „Find't seinen Deckel jeder Topf, und allen geht's nach ihrem Kopf.“ Paßt alles auf einen Bauernhof. (kh)



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabebetrag	Michel-Nr.	Thema
Albanien	15.3.2021	3616–3617	Einheimische Flora: Lorbeer und Roßkastanie
Andorra franz.	14.5.2021	879	Europa: Pyrenäen-Desman
Armenien	12.11.2019	1129–1130	Eisvogel und Persischer Leopard
Armenien	26.12.2019	1139	Chin. Neujahr: Ratte vor Käsemond
Armenien	13.11.2020	1161	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Armenien	25.11.2020	1163	Atabek Khnokoyan; u.a. Fuchs, Rabe, Baum, Märchen
Armenien	28.12.2020	1185–1186	Bienen-Ragwurz und <i>Tomares romanovi</i> (Schmetterling)
Aruba	22.4.2020	1091–1094	Tag der Erde
Aruba	29.5.2020	1095–1098	Schmetterlinge
Aserbajdschan	8.11.2020	Block 255	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Bahamas	1.11.2020	1616–1619	Weihnachten, Covid; u.a. Familie bei Tisch, Geflügel
Belgien	26.10.2020	5020–5021	Weihnachten: Rentier-Silhouette mit Bäumen
Belgien	25.1.2021	Block 256	Geometrie in der Natur; u.a. Baumringe, Löwenzahn
Belgien	25.1.2021	5037	Kuckuck
Botswana	25.9.2020	1131–1132	Block 65: 50 Jahre Water Utilities Corporation
China-Taiwan	1.12.2020	4425–4427	Block 230: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
China-Taiwan	8.12.2020	4428–4431	Greifvögel: Gleitaar, Wanderfalke, Fischadler, Schopfbacht
Deutschland	10.6.2021	3608–3609	Tierbabys: Feldhamster, Alpensteinbock
Deutschland	1.7.2021	3613–3614	Himmelsereignisse: Gewitterwolke, Regenbogen
Deutschland	5.8.2021	3618–3620	Historische Traktoren
Djibouti	12.6.2018	2264–2267	Block 1156: Orchideen
Djibouti	12.6.2018	2269–2272	Block 1157: Schmetterlinge
Djibouti	2.7.2018	2450–2453	Block 1204: Schlittenhunde
Djibouti	27.8.2018	2490–2493	Block 1212: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Djibouti	27.8.2018	2502–2505	Block 1215: Orchideen
Djibouti	27.8.2018	2507–2510	Block 1216: Schmetterlinge
Djibouti	27.8.2018	2512–2515	Block 1217: Bienen
Djibouti	27.8.2018	2537–2540	Block 1222: Wasservogel
Djibouti	27.8.2018	2542–2545	Block 1223: Taubenvogel
Djibouti	27.8.2018	2552–2555	Block 1225: Eulen
Djibouti	27.8.2018	2582–2593	Block 1231–1242: Chinesische Tierkreiszeichen
Djibouti	14.3.2019	2806–2809	Block 1285: Orchideen
Djibouti	14.3.2019	2816–2819	Block 1287: Bienen
Djibouti	14.3.2019	2891–2894	Block 1302: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Estland	11.9.2020	997	Hausratte
Estland	12.2.2021	1005	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Estland	1.3.2021	1008	Kornblume
Estland	13.4.2021	Block 53	100 J. Studien- u. Versuchswald Järvelja, Königskiefer
Estland	29.4.2021	Block 54	100 Jahre Estnische Ornithologische Gesellschaft
Estland	6.5.2021	1012–1013	Europa: Wiedehopf und Gelber Frauenschuh
Estland	20.5.2021	1014	Klatschmohn, mit unter Folie aufgebrauchten Mohnsamen
Estland	8.12.2020	5	ATM: Weihnachten: Lebkuchen, Tannenzweige
Finnland	4.11.2020	2729	Winterliche Grüße: Mädchen hält Hahn in den Händen
Finnland	20.1.2021	2730–2735	Valentinstag; u.a. Eichhörnchen, Nüsse, Häschen, Hummeln
Finnland	20.1.2021	2739–2737	Blumenglückwünsche: Akelei und Feuer-Lilie
Finnland	20.1.2021	2738–2739	Frühlingsarten; u.a. Narzisse, Tulpe, Hibiskus, Gerbera
Finnland	28.4.2021	2743–2745	Gefährdete Tiere: Eisvogel, Apollofalter, Flughörnchen
Finnland	28.4.2021	2746–2751	150 Jahre fin. Postkarte; u.a. Bauer bei Feldarbeit, Katze
Finnland	28.4.2021	2752	Feiertag: 2 Sektgläser
Finnland Aland	4.9.2020	489–492	4 Jahreszeiten: Lindenallee-Esplanade Mariehamn
Finnland Aland	23.10.2020	Block 20	Chin. Neujahr: Bauer, Holzpflug, Bäuerin baut Kartoffeln an
Finnland Aland	23.10.2020	496–497	Weihnachten: Glögg, Plätzchen, Mandel, Knäcks
Finnland Aland	2.2.2021	498–499	Oldtimer-Traktoren: Fordson F1924 + Cletrac
Finnland Aland	2.2.2021	41–44	ATM: Singvögel: Rotkehl., Fitis, Buchfink, Mönchsgrasm.
Finnland Aland	7.5.2021	503	Europa: Moorfrosch
Frankreich	16.4.2021	7872	Streichkäseck der Firma Bel, Molkereikonzerne
Franz. Polynes.	12.2.2021	1454	Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Franz. Polynes.	9.4.2021	1456–1457	Endemische Palmenarten
Gibraltar	30.1.2021	1988–1999	Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Gibraltar	12.2.2021	23	ATM: Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
Griechenland	23.11.2020	3096–3097	Block 152: Weihnachten; u.a. Katze und Hund
Grönland	22.2.2021	878–879	Block 100: Fische in grönländischen Gewässern
Guinea	10.10.2018	13371–13380	Landschaften
Guinea	23.10.2018	13391–13394	Block 2980: Orchideen
Guinea	23.10.2018	13396–13399	Block 2981: Schmetterlinge
Guinea	23.10.2018	13401–13404	Block 2982: Bienen
Guinea	23.10.2018	Block 3006	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Guinea	22.4.2019	13522–13535	Block 3008–3011: Schmetterlinge
Guinea	22.4.2019	13560–13563	Block 3036–3039: Prachtfinken
Guinea	22.4.2019	13564–13567	Block 3040–3043: Sperlinge
Guinea	22.4.2019	13568–13571	Block 3044–3047: Schwalben
Guinea	22.4.2019	13580–13583	Block 3056–3059: Eulen
Guinea-Bissau	10.8.2018	10091–10094	Block 1738: Macau 2018: Blumen
Guinea-Bissau	12.9.2018	10096–10100	Block 1739: Orchideen
Guinea-Bissau	15.10.2018	10173–10177	Block 1751: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	12.11.2018	10239–10243	Block 1762: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	12.11.2018	10245–10249	Block 1763: Bienen
Guinea-Bissau	17.12.2018	10311–10315	Block 1774: Eulen
Guinea-Bissau	17.12.2018	10323–10327	Block 1776: Arbeitshunde

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Guinea-Bissau	17.12.2018	10341–10345	Block 1179: Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Hongkong	28.1.2021	2411–2416	Block 381–382: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Hongkong	28.1.2021	Block 383	Chin. Tierkreiszeichen: Ratte und Ochse
Indien	1.8.2019	3536–3539	Block 213–214: Indische Düfte, Sandelholz, Jasmin
Indien	15.10.2019	3592–3595	Block 221–222: Ind. Düfte, Adlerholz, Orangenblüten
Irland	27.8.2020	2362–2366	Block 118: 25 Jahre Father Ted – Sprüche; u.a. Tee
Island	29.10.2020	1611–1612	Gartengemüse: Möhre und Steckrübe
Island	20.10.2020	1613	Norden: Säugetiere: Europäischer Nerz
Italien	23.3.2021	4284	Spitzenprodukte: Maraschino-Likörfflasche, G. Luxardo
Italien	22.4.2021	Block 89	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Jersey	5.1.2021	2449	Block 208: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Jersey	1.3.2021	2457–2464	The Lockdown Birds
Kirgisien	27.11.2020	1011–1013	Block 112: Heilpflanzen: Wildrose, Weißdorn, Berberitze
Kirgisien	18.12.2020	1017–1019	Block 114: Spinnen
Kirgisien	5.2.2021	1020–1021	Block 115: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Kosovo	7.4.2021	529–531	Quellen im Kosovo
Kyrgyz.Expr.Post	17.12.2020	159	BirdLife International: Purpurhähnchen
Kyrgyz.Expr.Post	31.12.2020	165	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Lettland	27.11.2020	1115–1117	Weihnachten; u.a. Blaumeise, Tanne, Rentier
Lettland	23.4.2021	1124–1125	Europa: Flußperlmuschel und Schwarzstorch
Lettland	14.5.2021	1126	Wasserturm in der Gaujas-Straße
Lettland	21.5.2021	1127	Spiky der Igel – WM-Maskottchen
Liechtenstein	7.6.2021	2008–2011	Panoramabilder Oberes Silum und Richtung Gapfahl
Luxemburg	11.5.2021	2264–2265	Europa Wildtiere: Großes Mausohr und Europ. Iltis
Malaysia	9.7.2020	2557–2559	Block 273: Wildblumen
Malta	24.9.2020	2133–2148	Hunderassen
Malta	24.10.2020	2150–2151	Weinbau, Traubenlese, Flasche Rotwein
Malta	18.3.2021	Block 84–86	Act Now – UN-Kampagne gegen den Klimawandel
Marokko	27.2.2020	2032–2036	Freimarken
Marokko	5.6.2020	2039–2040	Blumen; u.a. Stiefmütterchen, Mohn, Pelargonien
Marokko	29.9.2020	2043–2046	Block 51: Weltumwelttag: Pistazie, Forelle
Marokko	29.9.2020	2043–2046	Kampagne gegen Plastikverschmutzung
Moldawien	14.9.2020	1133–1134	Süßspeisen: Klosterhütte Schwarze Baba, Torte u. Kuchen
Moldawien	29.9.2020	1136–1139	Öffentliche Parks und Gärten von Chisinau
Moldawien	30.10.2020	Block 86	Monate des 4. Quartals; u.a. Traubenlese
Monaco	12.2.2021	3521	Nizza-Knotenblume
Monaco	25.5.2021	3544	J. de La Fontaine, Schriftsteller, Rabe, Fuchs, Baum
Montserrat	5.12.2018	1914–1917	Block 196: Fruchttragende Bäume
Neukaledonien	6.5.2021	1810	Naturschutzverband von Neukaledonien
Niederlande	22.3.2021	4000–4001	Nachhaltigkeit
Niederlande	10.5.2021	4004–4005	Europa: Bienen
Norwegen	23.4.2021	2046–2047	Europa Wildtiere: Papageitaucher und Deichhummel
Österreich	9.4.2021	3579	Staud's Feinkostprodukte, Marmelade, Obst, Gemüse

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Österreich	8.5.2021	3582	Europa: Wolf
Österreich	29.5.2021	3586	Österreich. Bundesgärten, Schönbrunn Palmenhaus
Österreich	5.6.2021	3588	Weinregionen: Weinglas, Rebe, Rotgipfler, Urbanuskapelle
Österreich	10.7.2021	3593	Jochberger Hummel
Österreich	10.8.2021	Block 123	Pfingstrosen- u. Edelweißblüten, Vogel, 50 Jahre A–China
Papua-Neuguin.	27.5.2020	2421–2428	Block 222: Brotfruchtbaum
Polen	30.9.2020	Block 300	Polnisches Herbarium; u.a. Johanniskraut, Brennnessel
Polen	8.10.2020	5239–5242	Schmetterlinge
Polen	24.10.2020	5246	75 Jahre UNO: Friedenstaube mit Lorbeerzweig
Polen	30.11.2020	Block 303	Polnische Vögel; u.a. Störche und Reiher
Polen	19.2.2021	5276	Ostern: Ei aus Podhale
Polen	26.2.2021	5278	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Polen	25.3.2021	5283	J. Iwanow-Szajnowicz; u.a. Agraringenieur
Polen	25.3.2021	5284	Michel Jankowski; u.a. Naturforscher, Insektenkundler
Polen	16.4.2021	5290	Warschauer Wertpapierbörse: Bär und Stierkopf
Polen	21.4.2021	5291	Europa: Eurasischer Luchs
Polen	30.4.2021	5292–5297	Nützliche Insekten: Bienen und Hummel
Rumänien	3.12.2020	7797–7800	Bären
Rumänien	10.12.2020	7801–7804	Winterblumen; u.a. Weihnachtsstern, Winterling, Schneerose
Rumänien	3.2.2021	7816–7822	Block 855: Vögel des Moldaudeltas
Rumänien	12.2.2021	7823–7826	Falken
Rumänien	12.3.2021	7834–7837	Naturschutzgebiete; u.a. Meer Kohl, Flockenblume, Charmystr.
Rumänien	24.3.2021	7838–7841	Block 860: T. Aman, Gemälde; u.a. Trauben, Apfel, Rosen
Rumänien	14.4.2021	7845–7848	Block 863: T. Pallady, Gemälde; u.a. Tulpen, Kakao, Feigen
Rumänien	22.4.2021	7850–7851	Block 865: Europa: Europäischer Nerz, Großtrappe
Schweden	29.4.2021	3374–3378	MKH Porzellan: Tassen, Kännchen; u.a.m.
Schweden	29.4.2021	3379	Porzellan-Tassen mit Untertellern, Rollenmarken + Block 61
Schweiz	6.5.2021	2700–2703	Sommer: Ananas, Trinkgefäß, Wassermelone, Eistüte
Schweiz	6.5.2021	2706–2707	Europa: Gelbringfalter und Großer Moorbläuling
Serbien	9.4.2021	979–980	Freimarken Flora: Weinrebe und Kultur-Birne
Singapur	8.1.2021	21	ATM: Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Slowenien	12.3.2021	1469–1471	Block 133: Schneeballgewächse
Spanien	3.11.2020	5491	Provinz Murcia; u.a. Artischocke, Paprika, Tomate, Weinflasche
Spanien	18.1.2021	5498–5499	Tourismus: Marseiller Seife, Lavendel, Weintourismus
Spanien	14.2.2021	5505	Valentinstag; u.a. Erdbeere
Sri Lanka	3.2.2020	2278–2287	Block 201–203: Welttag d. Feuchtgebiete; u.a. Mangroven
Sri Lanka	20.2.2020	2289	Nachhaltige Entwicklung: Bäume zwischen Gebäuden
St. Pierre et Miq.	12.1.2021	1346	Meerstrandläufer
Tanzania	17.12.2017	5407–5414	Chin. Neujahr: Jahr des Hundes
Thailand	2.1.2020	3805	Block 378: Jahr d. Ratte; u.a. Ziege, Hahn, Hund, Schwein

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Türkei	24.9.2020	4609	Internat. Jahr d. Pflanzengesundheit, Siebenpunkt a. Tomate
Türkei	15.10.2020	4610–4613	Farn, Schnecke, Wald, Pfau
Türkei	23.3.2021	414–417	Dienstmarken: Gehäkelte Blumen; u.a. Klatschmohn, Flieder
USA	24.1.2021	5782	Strauchkaninchen
USA	24.1.2021	5783–5786	Scheunen
USA	2.2.2021	5789	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
USA	23.2.2021	5791–5800	Gartenblumen; u.a. Hartriegel, Tulpe, Dahlie, Lilie, Lotos
USA	9.3.2021	5801	Colorado-Bläuling
USA	9.4.2021	5802–5805	Kaffeegetränke: Caffè Latte, Espresso, Caffè Mocha, Cappuccin
Vietnam	8.12.2019	3821–3822	Block 182: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Vietnam	14.2.2020	3824	Valentinstag: Rosenblütenblätter
Vietnam	16.8.2020	3836	Lu'ong Djinh Cua, Agrarwissenschaftler, Reisfeld
Wallis u. Futuna	1.11.2018	A1179	Phil. Herbstsalon Paris; Naturschutzprojekt; u.a. Setzling
Wallis u. Futuna	22.12.2020	1209–1210	Korbflechten
Wallis u. Futuna	12.2.2021	1211	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Zentralafrik.Rep.	22.8.2019	9015–9018	Block 1997: Vincent van Gogh Gemälde

Neuheiten **Marken mit Pilzmotiv**

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
China VR	19.9.2020	5234	aus 5232–5235: Wissenschaftler Yu Min, Atompilz !!!
Djibouti	27.8.2018	2507	<i>Mycena polygramma</i> – Rillstieliger Helmling
Djibouti	27.8.2018	2508	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Djibouti	27.8.2018	2509	<i>Lactarius deliciosus</i> – Edel-Reizker
Djibouti	27.8.2018	2510	<i>Macrolepiota procera</i> – Gemeiner Riesenschirmling
Djibouti	27.8.2018	Block 1216	<i>Handkea utriformis</i> – Hasen-Stäubling
Djibouti	15.3.2018	2159	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Djibouti	15.3.2018	2160	<i>Entoloma hochstetteri</i> – Rötling
Djibouti	15.3.2018	2161	<i>Laccaria amethystina</i> – Violetter Lacktrichterling
Djibouti	15.3.2018	2162	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Djibouti	15.3.2018	Block 1135	<i>Russula emetica</i> – Kirschröter Spei-Täubling
Djibouti	27.2.2019	2705	<i>Macrolepiota procera</i> – Gemeiner Riesenschirmling
Djibouti	27.2.2019	2706	<i>Leccinum aurantiacum</i> – Espenrotkappe
Djibouti	27.2.2019	2707	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Djibouti	27.2.2019	2708	<i>Lactarius deterrimus</i> – Fichten-Reizker
Djibouti	27.2.2019	Block 1265	<i>Leccinum versipelle</i> – Birken-Rotkappe
Djibouti	14.3.2019	2841–2844	Block 1292: Pfadfinder + Piize (Kochen, Pilzkorb)
Estland	28.8.2020	993	<i>Amanita pantherina</i> – Pantherpilz
Guinea	23.10.2018	13386	<i>Polyporus squamosus</i> – Schuppiger Stielporling
Guinea	23.10.2018	13387	<i>Coprinus comatus</i> – Schopftintling
Guinea	23.10.2018	13388	<i>Flammulina velutipes</i> – Gemeiner Samtfußröbling
Guinea	23.10.2018	13389	<i>Calvatia sculpta</i> – Puffballpilz
Guinea	23.10.2018	Block 2979	<i>Russula virescens</i> – Grüngfelderter Täubling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10167	<i>Clavariadelphus pistillaris</i> – Herkules-Riesenkeule
Guinea-Bissau	15.10.2018	10168	<i>Cortinarius vanduzerensis</i> – Schleierling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10169	<i>Lyophyllum connatum</i> – Weißer Büschelrasling
Guinea-Bissau	15.10.2018	10170	<i>Peziza badia</i> – Becherpilz
Guinea-Bissau	15.10.2018	10171	<i>Scleroderema citrinum</i> – Dickschaliger Kartoffelbovist
Guinea-Bissau	15.10.2018	Block 1750	<i>Leccinum quercinum</i> – Laubwald-Rotkappe
Guinea-Bissau	17.12.2018	10293	<i>Coprinus comatus</i> – Schopftintling
Guinea-Bissau	17.12.2018	10294	<i>Entoloma hochstetteri</i> – Rötling
Guinea-Bissau	17.12.2018	10295	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Guinea-Bissau	17.12.2018	10296	<i>Amanita muscaria</i> – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	17.12.2018	10297	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Guinea-Bissau	17.12.2018	Block 1771	<i>Oudemansiella mucida</i> – Buchen-Schleimröbling
Malediven	19.7.2020	8985	<i>Cantharellus cibarius</i> – Pfifferling
Malediven	19.7.2020	8986	<i>Russula emetica</i> – Kirschroter Spei-Täubling
Malediven	19.7.2020	8987	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
Malediven	19.7.2020	8988	<i>Agaricus bisporus</i> – Zucht-Champignon
Malediven	19.7.2020	Block 1455	<i>Morchella esculenta</i> – Speise-Morchel
Malediven	21.7.2020	9105–9108	Block 1479: Sir Alexander Fleming
Malediven	23.7.2020	9135	<i>Coprinus comatus</i> – Schopftintling Satz = Block 1485
Malediven	23.7.2020	9136	<i>Morchella esculenta</i> – Speise-Morchel
Malediven	23.7.2020	9137	<i>Leccinum aurantiacum</i> – Espenrotkappe
Malediven	23.7.2020	9138	<i>Amanita pantherina</i> – Pantherpilz
Neukaledonien	4.5.2021	1808	<i>Aseroe arachnoidea</i> – Familie der Stinkhörner
Neukaledonien	4.5.2021	1809	<i>Ophiocordyceps</i> Sp. – Parasitische Pilze auf Ameisen
Österreich	27.8.2021	3599	<i>Boletus edulis</i> – Steinpilz
San Marino	10.11.2020	2834	Int. Tag Lebensmittelverschwendung, Hamburger, Nebenmotiv Pilz
St. Pierre u. Miq.	10.11.2020	1342	<i>Coprinus comatus</i> – Schopftintling
Zentralafrika	22.8.2019	8955	<i>Cortinarius rubellus</i> – Spitzgebuckelter Raukopf Satz = Bl. 1985
Zentralafrika	22.8.2019	8956	<i>Amanita pantherina</i> – Pantherpilz
Zentralafrika	22.8.2019	8957	<i>Amanita caesarea</i> – Kaiserling
Zentralafrika	22.8.2019	8958	<i>Chlorophyllum molybdites</i> – Grünspornschrömling



Begründet von Hans-Peter Blume
und fortgeführt von Klaus Henseler

Der Fischotter (*Lutra lutra*) ist ein gar mächtig Tier, der mit seinem bis zu 40 Zentimeter langen Schwanz mehr als 125 Zentimeter erreicht. Er gehört zu den Mardern, die bekanntlich in unseren Lieblingsspielzeugen die Leitungen anknabbern und das Auto fahruntüchtig machen. Nicht bekannt ist,



ob der Otter als im Wasser lebendes Raubtier sich an Schiffsmotoren vergreift. Der Otterpelz schützt aufgrund seiner ungewöhnlichen Struktur seiner Haare, davon hat er bis zu 100 Millionen, vor Nässe und Kälte. Das mag man bei wikipedia oder anderen einschlägigen Informationen nachlesen. Zu finden ist das Getier in ganz Europa, ausgenommen Island und auf den Inseln des Mittelmeers (wieso hat man ihn dort noch nicht eingeschleppt?). Innerhalb des Verbreitungsgebiets ist er jedoch in vielen Regionen bedroht.

In Mitteleuropa gibt es noch größere Bestände in der Tschechischen Republik, im Osten Deutschlands und im Bayerischen Wald sowie kleine Populationen in Österreich. Da ist es gut, daß der Fischotter „Tier des Jahres 2021“ wurde. Wer ein so schönes Fell hat, sollte nicht gejagt werden, zumal er nur das frißt, was er am leichtesten erbeuten kann. Eine Art Faultier. Einen großen Teil seines Beutespektrums stellen Fische dar, wobei er überwiegend kleine Fischarten erbeutet und langsame und geschwächte Tiere. Er spielt daher eine Rolle bei der Gesunderhaltung der Fischbestände. Sieht nicht jeder Angler gern.

Fliegen ist out. Einerseits. Andererseits: Wie kommt man nach Mombasa und Sansibar, wenn's das Flugzeug nicht gäbe? Dazu gibt es die Lufthansa, früher auch Lusthansa genannt, als es auf Langstreckenflügen noch französischen Schaumwein gab. Also: Neues Ziel nach der Fast-Pleite ist Sansibar und das ehemals zum Sultanat Sansibar gehörende Mombasa. Sansibar ist die Insel, die „wir“ angeblich gegen Helgoland getauscht haben. Da kann man heute noch teure Uhren kaufen, die wegen der dort nicht zu zahlenden Mehrwertsteuer stark verbilligt sind (aber in Cuxhaven nachversteuert werden müssen, haha). Sansibar ist auch nicht nur eine Kneipe auf einer anderen deutschen Insel. Vermutlich landet das Flugzeug erst in Mombasa, das ist in Kenia, und fliegt dann weiter nach Tansania. An sich handelt es sich bei Sansibar um eine Inselgruppe mit der Hauptinsel Unguja und nicht nur um eine einzelne Insel. Auf dem Stempel sind weder Sansibar noch Mombasa abgebildet, sondern Kokosnüsse. Das tut weh, wenn dem Urlauber eine solche beim



Abendspaziergang am Strand auf dem Kopf fällt. Die heißt dann Kopfnuß.

Impressum

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

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 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.184/April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint im Januar. Nächstes Jahr. Weihnachten vorbei. Corona bleibt uns erhalten. Sie als Leser der „Agrarphilatelie“ uns doch auch.

