

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

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



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

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

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

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

Einen guten Start ins neue Jahr 2014 wünscht Ihnen von Herzen

Ihr

Horst Kaczmarczyk

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

Inhaltsverzeichnis

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

Mitarbeiter dieses Heftes:

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

Redaktionsschluß

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



Dit un dat

Page Three stamp

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

Titelseiten

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

Mitgliederveränderungen

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

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

Ein herzliches Dankeschön

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

Klaus Henseler

Obst liefernde Pflanzen

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

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

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

Alles Beeren – oder doch nicht ?

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

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



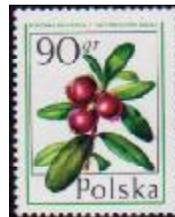
Schlehdorn



Moosbeere



Preißelbeere



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



Heidelbeeren



Johannisbeere

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

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



Brombeere



Vogelbeere



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

Himbeere

Nun noch Sammelnußfrüchte mit Erdbeere, Hagebutte und Mispel.

Als letztes stelle ich Ihnen die Untergruppe Fruchtverbände vor.



Erdbeere

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



Maulbeeren



So verzweigt sind Beeren in der Botanik versteckt.

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

Quellen-Nachweis:
Nutzpflanzenkunde / Thieme Verlag

Wie der Tabak entdeckt wurde

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

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

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

In seinem Tagebuch schreibt Columbus am 6. November 1492:

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

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

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

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

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



7. Zigarrenfabriken

Aug. Chr. Steneberg
Cigarren-Fabriken
Barntrup
Fernsprecher Nr. 4

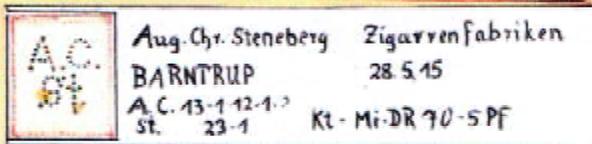


Max Walter

Firmenlochungen

in Sammlung

„Tabak“ (4)

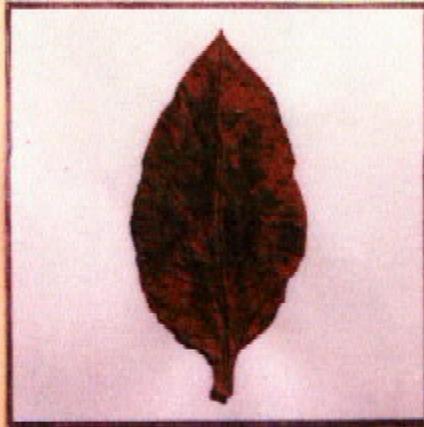


8. Tabak- und Zigarettenfabriken

Tabak u. Cigarettenfabrik

88 **SULIMA** 88

F. L. WOLFF, G. m. b. H.



S SULIMA Tabak u. Cigarettenfabrik F. L. Wolff
DRESDEN ALTSTADT 13.11.13
S 24 BF M: DR 69 3PF

8. Tabak- und Zigarettenfabriken

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



Nicotiana glauca

Eine der ältesten deutschen Darstellungen des Tabaks schuf der berühmte Augsburger Kupferstecher Lukas Klenz (1570-1637) nach einer Pflanze im Botanischen Garten des Bischofs von Eichstätt.



Vorteil, Sicherheit u. Melioration
 • (Stapel von 1000000) des Abnehmers

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

Nachnahme

am 24. März 1915

Zu entnehmen (für Mark in Zahlung):
 Vierundzwanzig - - - - - Mark 45 Pf.

Bezeichnung

Was angeht

Abnehmer

Was eingetl.

Vertrag

Im Firma

Gg. F i n s k

Inh. Herr Wilh. Meesch

B r w i c k - b. / Flensburg

Barkstr. 2.

10 6 15 6-7 N

10

S **SULIMA** Tabak u. Cigarettenfabrik F. L. WOLFF
 DRESDEN ALTST. 16 9.6.15
 S 24 NNKE M:DR 70+71 - 5PF+10PF

9. Zigarren-, Zigaretten- und
Tabakfabriken

Heinr. Oldenkott & Co.

m. b. H.

(Haupt- u. Nebenfabriken u. Tabak-Fabriken)



Herrn *C. Lohle*
Tornauwörth

Sie hatten die Güte, uns zu überreichen:
630 Mk. - 17g.

zurückerst. 18 Mk. 85^{1/2}g. für 39 *Stücke*
mit 648 Mk. 85^{1/2}g. nach Aufgabe dankend
gutschieben.



Um häufige Erneuerung Ihrer geschätzten Aufträge
bitte, empfehlen wir uns Ihnen

Bingen a. Rh.,
den 8. 11. 1916 Heinr. Oldenkott & Co.
m. b. H.



HO

Heinr. Oldenkott & Cigarren-, Cigaretten- u. Tabak-Fabriken

BINGEN (RHEIN) 23.8.17

H.O. 16-1-14-1 DRM: 100-15 Pf

10. Zigarettenfabriken



MANOLI
AKTIEN-GESellschaft
BERLIN SO 16



DER DANDY RAUCHT.

Das »Gibon-Girl«, von dem Zeichner Charles Denis Gibon erfunden, war Jahrgeliebte der Waisestrassen des Backfische und zugleich der Schwärze unserer Väter. Die nach ihr benannte Zigarette war die erfolgreichste Marke der 1894 gegründeten, 1924 mit Reccomata vereinigten Zigarettenfabrik »Manoli«, so genannt nach der Frau des Gründers Hans M. (siehe oben), ausgekleidet geliebt »Manolin«.

Einschreiben

An die



Gerichtsvollzieher-Verteilungsstelle
des Amtsgerichts



MANOLI
AKTIEN-GESellschaft
BERLIN SO 16
RÜNGESTRASSE 22-24



Wiesbaden



MANOLI Zigarettenfabrik
BERLIN 16 24 6 25
Ø 20-5 RBF Mi. DR 417 2x30PF



10. Zigarettenfabriken

A. M. Eckstein & Söhne
Dresden - A. 27



EIN KIND IHRER ZEIT:

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



Geschichte der Kartoffel Teil 20

Kartoffeln und andere Gemüse

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

Anfang dieses Jahrhunderts trugen Kartoffelsorten schlichte Namen wie „Böhms Erfolg“, „Wohlmann 31“, „Vater Rhein“, „Geheimrat Haas“, „Hassia“, „Hindenburg“, „Industrie“, „Imperator“ und „Jubil“.

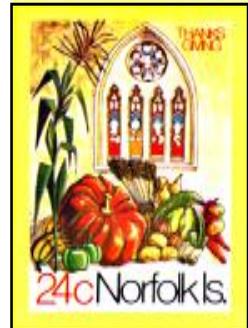
Eine lange Liste von Kartoffelvarietäten waren zu kaufen: Fausts echte 6 Wochen Niere, Alberts frühe Holländische Samenkartoffel, Pariser Treibkartoffel, frühe feine Italiener, Prager frühe runde, Lange 6 Wochen Kartoffel mit rotem Kopfe, Echte graue Lerche, Hoheitskartoffel, Sächsische weißfleischige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

Ein Mitarbeiter beim Bundessortenamt erklärte zur Namengebung der Kartoffel:

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

Die Kartoffelsorten sind in drei Kategorien bzw. Kochtypen einzuteilen:

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



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

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

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

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

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

②



①



③



④



⑤



⑥



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

(wird fortgesetzt)

Die Aprikosen sind beliebt und auf einigen Briefmarken erhältlich

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

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

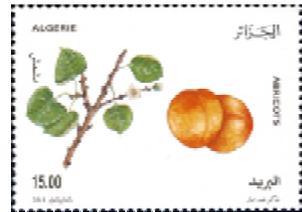
Die Aprikosen-Früchte haben einen Durchmesser von 4–8 cm und sind fast kugelig, samtig behaart, hellgelb bis orangerot (bes. an der Sonnenseite) gefärbt.

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

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

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

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





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

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

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



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

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



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

dichte süßschwere Aprikosengeschmack.

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





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



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

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

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





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

Aprikosen auf Briefmarken gibt es in folgenden Ländern

- Algerien (Mi.-Nr. 1085– 1087, 17.3.1993) Obstbaumblüten – (Mi.-Nr. 1716–1717, 3.3.2013) Obsterzeugung (Abb.)
- Armenien (Mi.-Nr. 579–588, 12.3.2007) Aprikosen (I) Armenische Aprikosensorten (Prunus armeniaca) – Yerevani (Abb.) – Ghevondi (Abb.) – Karmir Nakhijevanik (Abb.) – Deghin Nakhijevanik (Abb.) – Khosroveni karmir (Abb.) – Deghnanush vaghahas (Abb.) – Vaghahas vardaguyn (Abb.) – Karmreni (Abb.) – Sateni deghin (Abb.) – Voski (Abb.), (Mi.-Nr. 610, 6.7.2007) Aprikosen (II) (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 2374–78, 3.2.1975) Blüten von Obstbäumen (Abb.)
- Kanada (Mi.-Nr. 1405–1407, 25.2.1994, 27.3.1995) Freimarken: Obstbäume (Abb.)
- China Taiwan (Mi.-Nr. 804–806, 14.1.1971), (Mi.-Nr. 1792–1794, 4.2.1988) Blüten (I) (Abb.)
- Frankreich (Mi.-Nr. 4876–4899, Markenheftchen 62, 12.6.2010) Speisen der Regionen, u.a. Aprikosenspeise (Apricots rouges au miel) (Abb.)



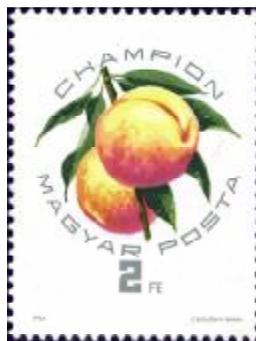


- Italien (Sonderstempel – Aprikosenfest in Rotondella – sagra delle albicocche – am 12.6.2003, 3.7.2005, 22.7.2006, 7.7.2007) (Abb.)
- Japan (Mi.-Nr. 743–754, 30.1.+1.12.1961) 90 Jahre modernes Postwesen (I): Blumen. Aprikosenblüte (Mi.-Nr. 2932, 21.4.2000) 50 Jahre nationales Aufforstungsprogramm (Plum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





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





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



Im nächsten Heft gibt's Informationen zur Mispel



Horst Kaczmarczyk

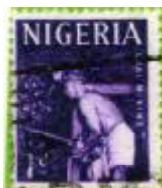
Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3 und Schluß)

Das erste Erkennen der Umweltschäden

Ohne Natur kein Leben

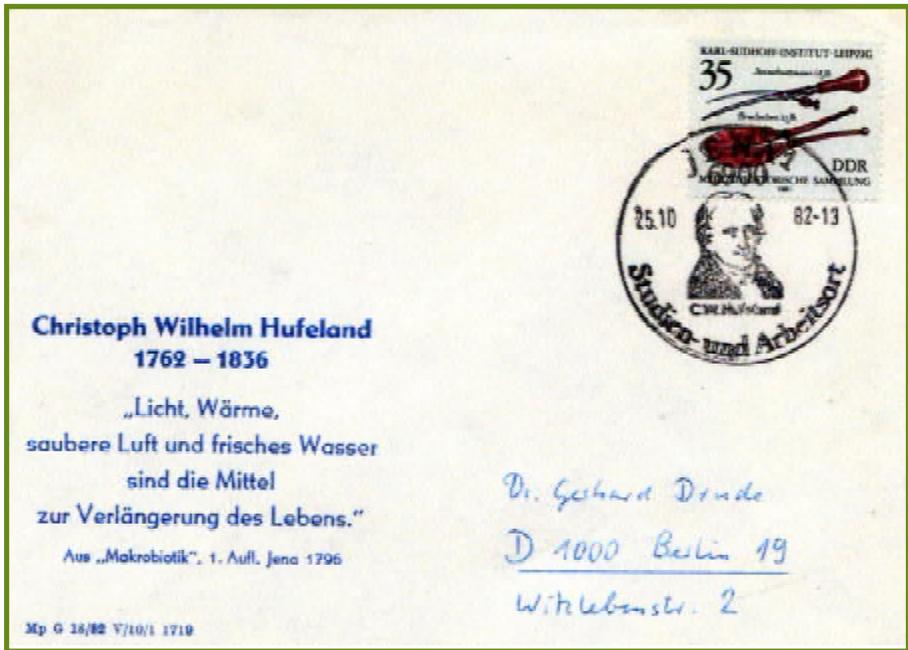
Die alte Natur, die unseren Vorfahren genügte, ist uns heute zu einfallslös. Wir maßen uns an, die Natur nach unseren Wünschen zu gestalten.





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





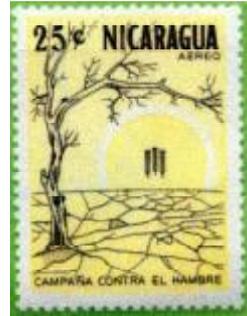
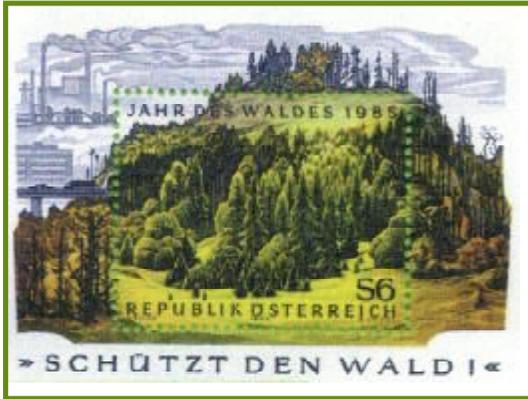
Der heutige Wald ist nicht mehr der Wald der Natur. Aber es gibt seit vielen Jahren den Versuch, Zonen der Ruhe zu erhalten. Hier sollen die Menschen die verschwenderische Artenfülle der Natur erleben.*)



*) Wir wollen nicht vergessen, daß ein Teil der „Renaturierung“ oder der Naturbelassenheit des Waldes damit zusammenhängt, daß die staatlichen Stellen kein Geld (mehr) haben (wollen), um einmal die Waldwege zu fegen oder das Unterholz zu beseitigen. Das wird erst gemacht, wenn der Borkenkäfer den Privatwald bedroht. Und wenn am Straßenrand das Unkraut wächst und als Natur verklärt wird, dann ist das nicht die Erkenntnis, daß auch Kerbtiere einen Platz zum Schlafen benötigen. (Anmerkung von K.H.)



Unüberlegte Landschaftsgestaltung, Eingriffe in den natürlichen Lebensraum vieler Pflanzen und Tiere, richten beachtliche Schäden im Ökosystem der Natur an.



Great Pacific Gabbage

Plastikmüll in den Ozeanen ist ein internationales Umweltproblem. Plastikteile sammeln sich insbesondere in einigen Meeresdriftströmungswirbeln an und führen zu einer erheblichen Verdichtung in manchen Meeresregionen. Der Nordpazifikwirbel ist wohl die schlimmste Sammelstelle von Plastik und anderem Abfall; er trägt den Namen Great Pacific Garbage Patch (Großer Pazifikmüllfleck) eingebracht; 1997 wurde es erstmals beschrieben. In der Sargassosee gibt es einen weiteren großen Strudel. Also Vorsicht vor dem Aal, der nicht aus Steinhude kommt. In den Meeren treibender Plastikmüll wird durch Wellenbewegung und UV-Licht auf Dauer zerkleinert, wobei ein immer höherer Feinheitsgrad bis hin zur Pulverisierung erreicht werden kann. Bei einem hohen Feinheitsgrad wird das Plastikpulver von verschiedenen Meeresbewohnern und unter anderem auch von Plankton statt oder mit der Nahrung aufgenommen. Angefangen beim Plankton steigen die Plastikpartikel, an denen giftige und krebsverursachende Chemikalien wie DDT und Polychlorierte Biphenyle anlagern, in der Nahrungskette immer weiter auf. Auf diesem Weg gelangt der Plastikmüll mit den anlagernden Giftstoffen auch in die für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmittel. Der Müll besteht aus Plastiktüten, Einmalrasierern, CD-Hüllen, Eimern, Kabeltrommeln, Zahnbürsten, Feuerzeugen und anderen Gegenständen. Die Kunststoffe werden im Meer durch Gezeiten und die Wirkung der Wellen in immer kleinere Stücke zerteilt. So entstehen unter anderem 3–5 mm große sogenannte Pellets, die von Meerestieren mit Plankton verwechselt und aufgenommen werden. Noch kleinere Bruchstücke und freigesetzte Chemikalien werden auch von Planktonorganismen selbst aufgenommen und besiedelt. Es wird angenommen, daß Plastikmüll nicht nur an der Oberfläche schwimmt. Schätzungen zufolge sinken 70 Prozent auf den Meeresgrund. Damit kein Mißverständnis bestehenbleibt: Diese Plastikteile stammen nicht (nur) von den Passagieren auf Kreuzfahrtschiffen, denen versehentlich der Filter der Zigarette ins Wasser fällt, sondern auch von denen, die durch Wald und Flur laufen und dort das Papiertaschentuch fallenlassen. Denn wisse: Über den Regen kommt's in den Bach, in den Fluß, in das Meer, in den Magen der Qualle, in den Schlund des Herings, in die Dose mit der Tomatensoße, in unseren Magen und dann ... Doch keiner will es gewesen sein.

KH + wiki



Rigosole – Boden des Jahres 2014

Zum Boden des Jahres 2014 wurden Rigosole auf Vorschlag von Bodenkundlern aus Rheinland-Pfalz seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und des Bundesverbandes Boden (BVB) bestimmt. Sie wurden am 5. Dezember 2013, dem internationalen Tag des Bodens, unter Schirmherrin Eveline Lemke, Ministerin für Wirtschaft, Klimaschutz, Energie und Landesplanung, in der Berliner Landesvertretung von Rheinland-Pfalz der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Rigosole sind vom Menschen tiefgründig durch Rigolen gelockerte Böden, die dem Weinbau dienen. Vor allem an Sonnhängen von Ahr, Mosel, Nahe, Rhein, Main, Elbe, Saale und Unstrut wird teils seit der Römischen Kaiserzeit Weinbau betrieben. Das dargestellte Profil, ein Pseudogley-Rigosol aus entkalktem Mergelersatz mit Lößbeimengung, zeigt 40 cm dunkel graubraunen Oberboden über 45 cm ebenfalls rigolten, hell bis dunkel braunen, teilweise rostfleckigen Unterboden, über geschichtetes, rostfleckiges Gestein. Das Foto des Weinbergbodens von St. Martiner Baron, Edenkoben am Haardtrand, stammt von Stephan Sauer, Landesamt für Geologie und Bergbau in Mainz.

Wie in den vergangenen Jahren gibt es neben der Marke der Österreichischen Post auch einen Normalumschlag, auf dem die Marke „Boden des Jahres“ farbig dargestellt wird, und auf der



Rückseite dessen Beschreibung in Deutsch und Englisch erfolgt. Aus diesem Anlaß wurde außerdem ein Langhüllenumschlag erstellt, auf dem die bereits erschienenen Marken mit den Böden der Jahre 2005–2013 und der Rigosol abgebildet und auf der Rückseite erläutert werden

Seit 10 Jahren werden am 5. Dezember, dem Tag des Bodens, von einem Kuratorium der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft, dem Bundesverband Boden und des Umweltbundesamtes ein Boden des Jahres der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Die Nominierung erfolgt auf Vorschlag interessierter Bodenkundler eines Bundeslandes. In dessen Berliner Vertretung werden unter der Schirmherrschaft eines Regierungsmitgliedes die Eigenschaften, Verbreitung, Bedeutung und Schutzwürdigkeit des Bodens seitens Monika Frielinghaus als Sprecherin des Kuratoriums und den Vorschlagenden erläutert. Das Layout der Briefmarken wurde von Gregor Baron, Berlin, erstellt.



Die Briefmarke und der dazugehörige Umschlag, die den Boden des Jahres 2014 abbilden, sind bei unserem Sammlerfreund Hans-Peter Blume zu erhalten. Die Marken kosten jeweils 2,00 Euro, der Umschlag kostet jeweils 50 Cent, zuzüglich 1 Euro Porto. Interessenten mögen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ 21050170 (IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT-BIC: NOLADE21KIE) überweisen.

Übersicht über die bisher ausgegebenen Marken:

Jahr	Name deutsch	Name international	Land	Briefmarken Nr.
2005	Schwarzerde	Chernozem	Sachs.-Anhalt/ Niedersachs.	8003298
2006	Fahlerde	Albeluvisol	Brandenburg	8007586
2007	Podsol	Podzol	Niedersachsen	8013148
2008	Braunerde	Cambisol	Österreich	8018191
2009	Kalkmarsch	Calcaric Fluvisol	Schleswig-Holstein	8022073
2010	Pararendzina/Trümmerschutt	Urbic Technosol	Berlin	8022587
2011	Auenboden/Vega	Fluvis Cambisol	Baden-Württembg.	8027956
2012	Niedermoor	Rheic Histosol	Brandenburg	8030771
2013	Plaggenesch	Plaggic Anthrosol	Niedersachsen	8103213
2014	Rigosol/Weinbergsboden	Hortic Anthrosol	Rheinland-Pfalz	

DMM und Stiftungswettbewerb 2013 in der Domstadt erfolgreich

Am Wochenende vom 27.–29. September fand im Georg-Friedrich-Kolb-Schulzentrum in Speyer die deutsche Mannschaftsmeisterschaft junger Briefmarkenfreunde (DMM) gemeinsam mit dem Stiftungswettbewerb und einer kombinierten Rang 2/3-Jugendausstellung statt, welche von der Jugendgruppe des BSV Speyer ausgerichtet wurde. Nicht nur die Jugendausstellung konnte sich mit jeweils 17 Exponaten in Rang 2 und 3 sehen lassen. Abgerundet wurde die Ausstellung durch die Exponate zum DMM-/Stiftungswettbewerbsthema „Welterbe“.

Nach der Eröffnung am Samstagvormittag durch mich und den Oberbürgermeister der Stadt Speyer, Hansjörg Eger, folgten die vier weiteren Teile des Wettbewerbes. Teil 1 war durch das jeweilige, von den DMM- Teams, mitgebrachte Exponat schon geschafft. Nun ging es an Teil 2 des Wettbewerbs, die Exponatgestaltung. Nicht nur die Teams, sondern auch ihre Betreuer hatten die Aufgabe ein 4-Blatt-Exponat mit vorgegebenem „Welterbe“-Material zu gestalten. Bei

der Stadtführung am Nachmittag konnte das Wissen für das thematische Quiz am Abend erweitert werden. Beim Philaquiz ging es mit dem Sammeln wertvoller Punkte weiter.



Heinz Wenz, Anja Janssen, Jens Petermann und Daniel Eger

Am Sonntag ging es in die letzte Runde: der Stationswettbewerb stand an. An sechs Stationen mußten unter anderem Marken im Katalog gefunden und Briefe/Belege mit ihren Besonderheiten beschrieben werden.

Um 11 Uhr war es dann soweit, es folgte nicht nur die Preisverleihung zur kombinierten Rang-Ausstellung, sondern auch zur

DMM. Heinz Wenz, Vorsitzender der Deutschen Philatelisten-Jugend e.V. nahm die Ehrung der Plätze vier und drei vor, dem Team Nordrhein-Westfalen und dem Team Sachsen-Anhalt.

Den Titel holte sich der deutsche Meister des vergangenen Jahres, das Team Südwest I (Gruppe Hambrücken). Das Team Südwest II, bestehend aus unserem ArGe-Mitglied Jens Petermann und Daniel Eger erreichte mit mir als Betreuerin den zweiten Platz. Ich bin sehr stolz auf diese Leistung und sage Jens an dieser Stelle – ich danke, hier kann ich für die gesamte Arbeitsgemeinschaft sprechen – nochmals herzlichen Glückwunsch und weiter so!

Heinz Wienold

Rinderkrankheiten

Maul- und Klauenseuche

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruskrankheit. Sie befällt Rinder und Schweine, aber auch andere Paarhufer wie Ziegen, Schafe, Rehe, auch Elefanten können sich infizieren. Pferde sind für die MKS nicht anfällig. In seltenen Fällen können auch die Menschen befallen werden, wobei der Krankheitsverlauf nur schwach ausgeprägt ist.



Die Erkrankung beginnt bei den infizierten Tieren mit Fieber und Freßunlust. Der Speichelfluß ist das erste typische Krankheitszeichen bei der MKS. In der Folge kommt es zu Blasenbildung an Zunge, Flotzmaul, Zitzen und Klauen, die nach ein bis zwei Tagen aufplatzen und den Tieren große Schmerzen verursachen.

Bei Komplikationen kommt es zum Ausschuten (Ablösung des Klauenhorns), zu eitrigen Entzündungen der Herz- und Skelettmuskulatur bis hin zum Tod der Tiere.

Die MKS ist weltweit, mit Ausnahme von Neuseeland, verbreitet. Am stärksten ist sie heute noch in Afrika, Asien und Teilen von Südamerika zu finden. In Deutschland war 1988 die letzte Erkrankung registriert. Australien, die USA, Kanada, Mexiko und Chile gelten als MKS-frei.

Impfungen, Vernichtung der befallenen Bestände, Quarantäne und ein striktes Handelsverbot tragen zur Bekämpfung der MKS bei.

Friedrich Loeffler und Paul Frosch fanden 1897 als Erreger der MKS einen Virus. Das Virus wird in erster Linie durch Kontakt- und Schmierinfektionen übertragen, aber auch durch kontaminierte Viehtransportfahrzeuge, Futter sowie die Kleidung der Tierbetreuer.

Das Institut für Tierseuchenforschung auf der Insel Riems wurde nach Friedrich Loeffler benannt.

Parasiten

Nicht unbedeutend können die Schäden durch Parasitenbefall sein. Einerseits schwächen sie die Tiere durch Blutsaugen, schmarotzen im Darm bzw. Lunge, andererseits können sie dabei gefährliche Krankheitserreger übertragen.

Zecken sind sowohl bei den Wild- als auch den Hausrindern zu finden.

Die Rinder werden noch von einer Vielzahl von Krankheiten, die auch beträchtliche Schäden anrichten können, befallen, z. B. Brucellose, BSE, Leukose, Tuberkulose, Tollwut und weitere.



Leider habe ich dazu kein philatelistisches Material – und um dieses geht es ja auch in unserer Broschüre –, so daß ich hier auf deren Behandlung verzichten möchte.

Kranke und verletzte Tiere werden bei größeren Komplikationen sehr oft in speziell dafür eingerichteten Tierkliniken behandelt.



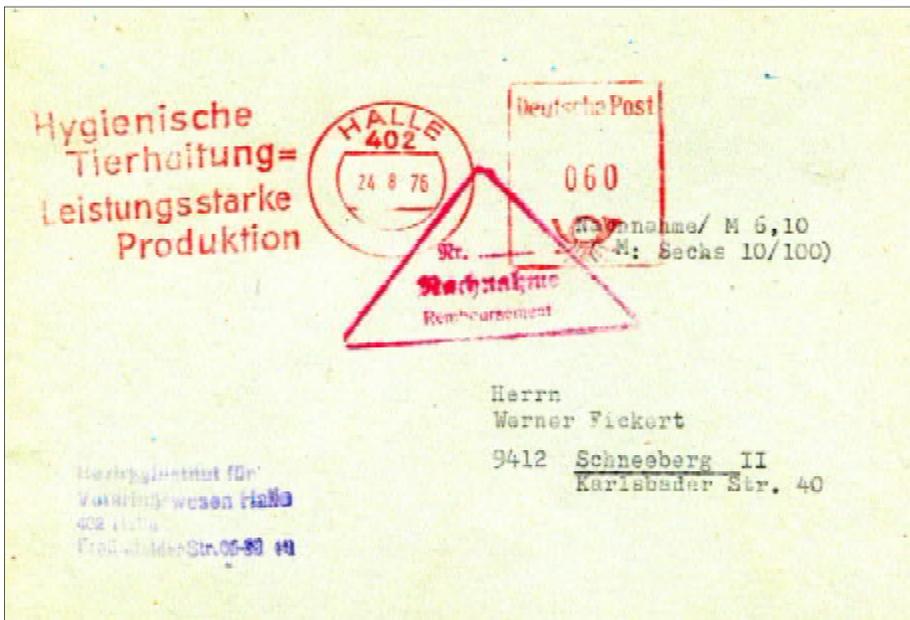
Eine generelle Maßnahme zur Verhinderung der Ausbreitung von Krankheiten ist die strikte Durchführung der Quarantäne. Diese kann darin bestehen, erkrankte Bestände einzugrenzen bzw. zugekaufte Tiere zunächst getrennt von den eigenen aufzustellen.



Quarantänemaßnahmen können aber auch in gesondert eingerichteten Stationen durchgeführt werden.

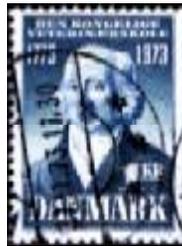


Gesunde Tierbestände ist das Ziel eines jeden Tierhalter – ob es das Hobby-Tier ist oder der Bestand in einer industriemäßigen Anlage. Eine artgerechte Haltung, optimale Fütterung, gesundheitliche Kontrollen und Überwachungen und eine zielgerichtete Zuchthygiene sind notwendige Voraussetzungen und Bedingungen.



Tierärzte und Wissenschaftler forschen seit über 200 Jahren weltweit nach den Ursachen und Erregern von Krankheiten sowie an deren Verhütung und Bekämpfung.

Es begann eine Zeit der immer intensiveren Forschung mit der Einrichtung von Forschungslabors, Instituten, Schulen, Untersuchungsanstalten usw. Eine umfassende Aufstellung aller ist hier unmöglich, ich möchte deshalb nur einige Beispiele aufführen.



Professor P. C. Abildgaard gründete 1773 die Königliche Veterinärschulen in Christianshavn.

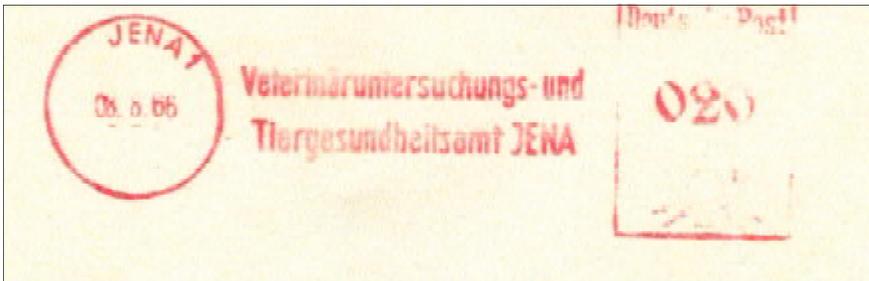


Die Tierärztliche Hochschule in Hannover wurde 1778 gegründet.





Zoologisch-Technisches Forschungszentrum in Sotuba





Verletzte Tiere können lokal behandelt werden. Bei ansteckenden Krankheiten (Seuchen) kann eine räumlich begrenzte Behandlung erfolgreich sein, entscheidende Wirkungen können nur durch eine internationale Zusammenarbeit erreicht werden. Die Erfolge bei der Bekämpfung und Ausrottung der Rinderpest sind ein eindeutiger Beweis dafür.





Kongreß
mit internationaler Beteiligung
der Wissenschaftlichen Gesellschaft
für Veterinärmedizin der DDR
Berlin, 30. und 31. März 1984

Dr. med. med. Trobisch
Am Lehrlingswohn-
heim 5
Oberwiera
9611

(30) WELL Bm 238/84 3

Vom 17. bis 20. April 1979 fand die XII. Interamerikanische Ministerkonferenz über Kontrollmöglichkeiten bei der Maul- und Klauenseuche und Zoonosen (Tierkrankheiten – auch auf den Menschen übertragbar) statt.

**XII INTER-AMERICAN MEETING AT THE MINISTERIAL LEVEL
ON FOOT AND MOUTH DISEASE AND ZOOZOSIS CONTROL**



17-20 APRIL 1979

Kooperation der Veterinäre
im Süden Afrikas



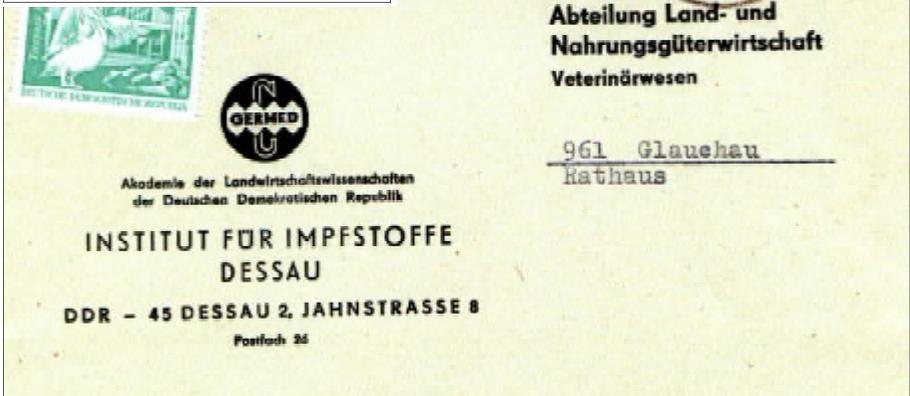
8. Arabischer Veterinär-
Kongreß in Kairo



II. Internationales Symposium für pathologische Physiologie der Haustiere im November 1985 in Kosice.



Der Kampf der Tierärzte und Tierpfleger zur Vorbeugung und Bekämpfung von Krankheiten wird unterstützt von Produzenten von Impfstoffen und Versorgungsdepots für Tierarzneimittel.



Wirtschaftsdrucksache



Rat des Kreises
Abt. Veterinärwesen

961 Glauchau
Rathaus

**Versorgungsdepot für
Pharmazie und Medizintechnik**
Fachhandel Tierarzneimittel
797 Doberlug-Kirchhain
Gröberstraße 18



Obwohl die Forschung immer weitere und bessere Ergebnisse erzielt, die Krankheitserreger sich aber auch den jeweils gegebenen Bedingungen anpassen, wird es einen ständigen Kampf um gesunde Tierbestände und hohe Produktion geben.

Verwendete Literatur:
Wikipedia und Michel-Kataloge

Vom Sammeln der Kastanien (und Briefmarken)

Im vergangenen Herbst beobachtete ich bei einem Spaziergang am Haardtgebirge (Ostrand des Pfälzer Waldes), wie eine Mutter ihrer kleinen Tochter beim Kastaniensammeln half. Die Stacheln der „Igel“ (die stachelige Fruchthülle der Kastanie)



sind natürlich für das Kind ein Problem. Mit Hilfe von Tempotaschentüchern wird es gelöst. Da es offensichtlich nur darum geht, ein paar Kastanien mitzunehmen, reicht dieser Schutz. Verpackt in Tempos als Transportmittel können sie nicht mehr weh tun.

Wer sich zu einem umfangreicheren Kastaniensammeln aufmacht, was hier beim „Kastaniengürtel“ am Haardtgebirge kein Problem ist, sollte sich vorher überlegen, wie er mit den spitzen Stacheln zurecht kommen will. Für eine Handvoll reichen ein paar Tempos. Jedenfalls habe ich bei unseren Sammlerinnen keine schmerzverzerrten Gesichter und auch keine Schmerzensschreie wahrgenommen. Es war vielmehr etwas in ihren Mienen zu lesen, das von der Zufriedenheit eines erfolgreichen Beutezuges zeugte, so bescheiden er auch sein mochte. Ja, mir kam es so vor, als ob sie mit den „Kesten“ noch etwas vorhätten. Es blieb ihr kleines Geheimnis. Nun gehörten sie ihnen, gut verpackt, zuerst in den Händen, dann in der Manteltasche der Mutter. Doch es war klar, sie gehörten natürlich dem Kind, auch wenn der Transportweg über die Mutter ging.

In Zeiten fertig verpackter Lebensmittel stellt der „Zufallsfund“ aus der Natur und dann noch mit einer solchen merkwürdigen „Igelverpackung“ etwas in gewissem Sinne Abenteuerliches dar, das Sammler- und Jägerinstinkte weckt. So erlebte das Kind, daß es auch noch jenseits von Einkaufszentren in der Natur etwas zum Essen gibt. Und unversehens fühlt sich der Erwachsene in die Kindheit zurückver-

setzt, – in die Zeit der Sammler und Jäger. So bleibt vielleicht doch eine Naturverbundenheit bei uns Menschen, die trotz aller Naturzerstörung hoffentlich nicht verloren geht. Daß diese Naturverbundenheit nicht immer problemlos ist, wird an der kleinen Begebenheit der Kastaniensammlerinnen deutlich. Der „Igel“ der Kastanie ist ein Zeichen dafür, daß sich ohne einen gewissen Schmerz das Leben nicht meistern läßt. Dies wußten auch schon unsere Vorfahren, die den „Kastanienigel“ unter diesem Aspekt immer schon gesehen haben, wie die reichhaltige Literatur, die sich mit der Kastanie beschäftigt, belegt.



Was bei der Kastanie der „Igel“, das sind bei der Briefmarke die Zähne. Da können die Philatelisten doch ein Lied von singen. Eine zu kühne Behauptung? In beiden Fällen ist jedenfalls beim Umgang mit den Sammelobjekten Vorsicht geboten, wenn auch aus unterschiedlichen Gründen.

Anmerkung von KH: Ja, man muß aufpassen, doch wenn einem eine Briefmarke auf den Kopf fällt, dann ist's anders, als wenn eine Kastanie (es war kein Apfell) vom Baum der Newtonschen Gravitationskraft folgt. Und mit Verlaub, Herr Autor: Die Igel-Umhüllung der Kastanie ist (analog der Kartoffelschale) eine ideale Verpackung, die Freßfeinde fernhält und ökologisch abbaubar ist.

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 9)

Herrenpilze und andere schmackhafte Röhrlinge

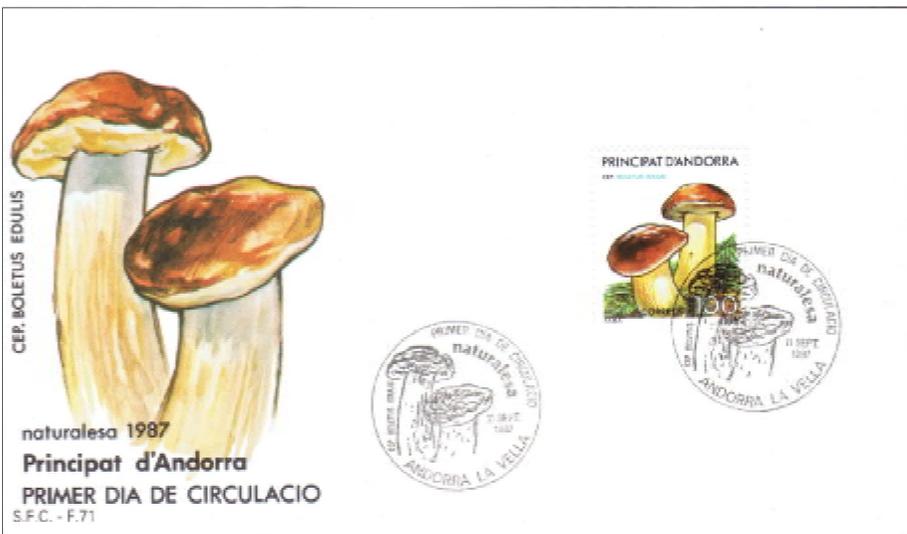
Für die Pilzsammler, die Pilze zum Verzehr einsammeln, sind die mit „Röhrenfutter“ unter dem Hut von besonderer Bedeutung, denn da können sie kaum einen Fehler machen, wenn es darum geht, ob es sich um einen Speise- oder Giftpilz handelt. Bis auf ganz wenige Ausnahmen sind diese Pilze essbar und bei den Ausnahmen handelt es sich im Wesentlichen um ungenießbare, aber in keinem Fall um tödlich giftige Pilze.





Der Steinpilz (*Boletus edulis*), der auf Grund seiner imposanten Größe, die er mit einem Hutdurchmesser von 25 cm erreichen kann, im Volksmund auch als Herrenpilz bezeichnet wird, ist einer der bekanntesten und begehrtesten Pilze überhaupt. Der lateinische Gattungsname *Boletus* heißt übersetzt bester Pilz und *edulis* steht lediglich als Artnamen für essbar dabei. Wir finden in unseren Wäldern nämlich noch weitere schmackhafte Boletus-Arten, den Bronze-Röhrling oder Schwarzhütigen Steinpilz (*Boletus aereus*), den Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*) und den Kiefernsteinpilz (*Boletus pinophilus*). Während der Laie alle vier Arten unter der allgemeinen Bezeichnung Steinpilze einsammelt, denn so werden sie ja gehandelt, lassen sie sich sowohl morphologisch als auch vom Standort deutlich unterscheiden.

Der Steinpilz im engeren Sinne *Boletus edulis* wird auch Fichtensteinpilz genannt. Er wächst von Ende Juni bis Ende Oktober meist unter Fichten, aber auch im Mischwald auf sauren wie auf





kalkhaltigen Böden und hat einen intensiv braunen, zum Rand hin aufhellenden Hut. Seine Röhren sind jung weißlich bis cremefarben, beim Reifen gelb- bis olivgrünlich. Doch VORSICHT! vor einer Verwechslung mit dem vom Habitus täuschend ähnlich aussehenden bitteren Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*) mit jung weißen, dann hellrosa bis fleischfarbenen Röhren. Der Pilz ist zwar nicht giftig, macht aber, wenn man auch nur ein kleines Exemplar in ein mittleres Gericht schneidet, dieses absolut ungenießbar. Deshalb Hände weg von Pilzzwergen, denn stattliche Exemplare sind durch die rosa Röhrenfarbe von den Herrenpilzen gut unterscheidbar.

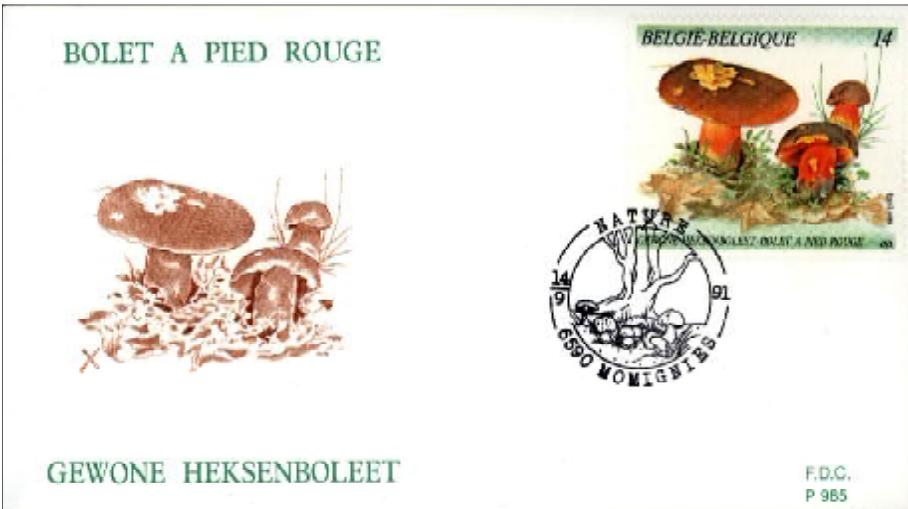




Der Kiefernsteinpilz (*Boletus pinophilus*) kommt zur gleichen Zeit wie der Fichtensteinpilz, aber wie der Name schon zeigt, vorrangig unter Kiefern vor. Er wächst mit ihnen in Symbiose und ist unter den edlen Steinpilzen wohl der seltenste. Deshalb wurde er auch als gefährdet auf die Rote Liste gesetzt.

Der Hut ist dunkel rotbraun, seltener auch leuchtend rot und bei jungen Exemplaren immer unreif. Sein Stiel ist beige bis rotbraun, vollständig weiß genetzt; er kann unförmig bauchig ausgeprägt sein. Wer den Kiefernsteinpilz an diesen Merkmalen erkennt, sollte ihn nicht für Speisewecke einsammeln, sondern zur Verbreitung, sprich Vermehrung, stehen lassen.

Den Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*) findet man schon Ende Mai und im Frühsommer. Er ist relativ häufig und kommt vor allem im Laub und Mischwald unter Eichen und Buchen in Gesellschaft mit Rotkappen vor. Ergiebige Ernten sind auch aus Parks und Landschaftsgärten möglich.



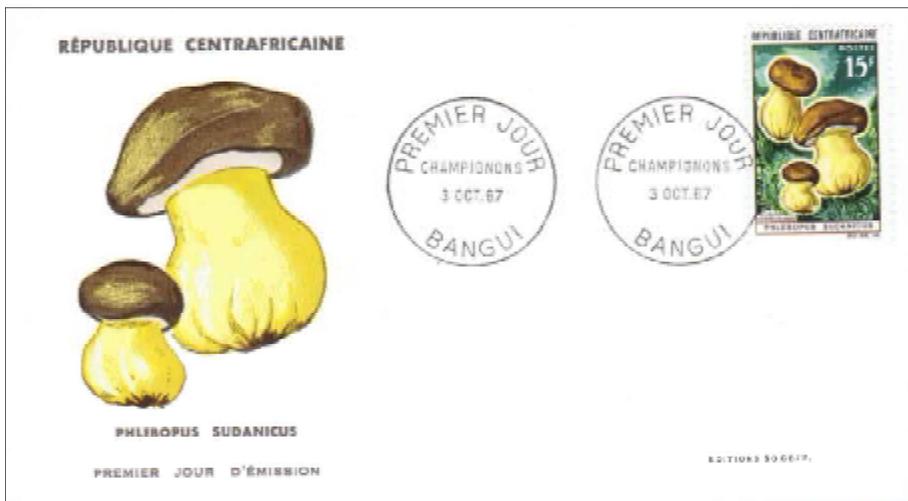


Sein Hut ist hell- bis mittelbraun, die Huthaut samtig bis filzig-schorfig und der Stiel ist blaßbräunlich und fast vollständig genetzt. Bei jungen Exemplaren sitzen die geschlossenen Hüte wie Sektorkorken auf den dicken Stielen. Auch für sie gilt die hohe Verwechslungsgefahr mit dem Gallen-Röhrling.

Der bei uns seltene Bronze-Röhrling (*Boletus aereus*) ist eher in wärmebegünstigten Lagen anzutreffen und demzufolge besonders im Mittelmeerraum verbreitet. Dort kann er einen Hutdurchmesser von 30 cm erreichen. Sein Hut ist dunkel- oder sepiabraun bis fast schwarz gefärbt. Das Fleisch ist weiß, fest und im Gegensatz zum Sommersteinpilz meist madenfrei. Es hat einen exzellenten Geschmack.

Der Pilz wächst ausschließlich unter Laubbäumen, vorzugsweise unter Eichen und Eßkastanien.

Aber auch andere Arten aus der Gattung *Boletus* sind als Speisepilze begehrenswert. So z.B. der





oft verkannte Flockenstielige Hexen-Röhrling (*Boletus erythropus*). Bei flüchtigem Hinsehen ähnelt er einem Steinpilz, dann aber bei näherem Betrachten muß der ungetübte Sammler leider feststellen, daß der Pilz rote Röhren hat und bei Berührung und im Anschnitt sofort dunkelblau anläuft. Oh Schreck, der Pilz wird zertrampelt oder bleibt umgestoßen achtlos auf dem Waldboden zurück. Für Kenner von pilzlichen Gaumenfreuden ist er allerdings ein Geschenk des Himmels. Der so intensiv blau färbende Röhrling mit den typischen feinen roten Flöckchen am Stiel, am besten sieht man sie mit einer leicht vergrößernden Lupe, hat ein sehr schmackhaftes,



von Maden gemiedenes, festes Fleisch. Für den kulinarischen Genuß müssen die Pilze mindestens 12 Minuten scharf erhitzt werden, denn roh genossen sind sie giftig.



Das Pilzgericht verliert sehr früh bei der Zubereitung die blaue Farbe und nimmt beim Bratprozeß eine goldgelbe Färbung an.

Unbedingt zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang auch noch die Existenz des Netzstieligen Hexenpilzes (*Boletus luridus*). Makroskopisch unterscheidet er sich vom Flockenstieligen nur durch eine netzartige rote Stielzeichnung. Er löst, wenn man ihn mit gleichzeitigem Alkoholgenuß verzehrt, das sogenannte Antabus-Syndrom aus.

Der wohl häufigste Röhrling, der auf saurem Boden wächst ist die Marone (*Boletus badius*). Wir finden den schmackhaften Maronen-Röhrling sowohl in Laub- als auch in Nadelwäldern volkstümlich als Braunkappe, Bräunling, Frauenschwamm, Tannenpilz, Eichenpilz, Graspilz oder Mooshedl bezeichnet.

Der kastanienbraune Hut des Pilzes hat eine feinflizige Oberhaut, die bei feuchtem Wetter leicht schmierig wird. Das Fleisch ist blaß cremegelb und an Druckstellen blauend. Er ist ein guter Speisepilz, der sich als Massenpilz besonders für Mischpilzgerichte eignet. Solo verarbeitet kann er den Herrenpilzen nicht das Wasser reichen.

Ein ganz besonderes Steinpilzerlebnis kann uns Europäern bei einer Reise während der Regenzeit in die Tropen vergönnt sein, denn da wachsen Riesensteinpilze und mit der Art Kolossaler Riesen-Röhrling (*Phlebopus colossus*) wahre Giganten heran. Der Franzose Gilbert Bouriquet, Agronom auf Madagaskar, beschreibt diese riesigen Steinpilze folgendermaßen: „Sie haben einen braunen Hut, der einen Durchmesser von 60 cm erreichen kann. Bestimmte Exemplare wiegen über 6 kg. An der Ostküste finden wir sie auf leichten, sandigen Böden unter Kaffee- und Mangobäumen. Die dort ansässigen malaiischstämmigen Betsimisaraka bezeichnen sie als Oabe, was man mit ‚große Probleme‘ übersetzen kann, und halten sie für sehr giftig“. Tatsächlich ist dieser Pilz schwer verdaulich und er hat einen für uns üblen Geschmack.



Jetzt wo der Teil I des Kompendiums für Mykophilatelisten mit dem Titel „Das Reich der Pilze“ total überarbeitet in 3 Bänden vorliegt, verzichte ich auf einen separaten Auszug der bisher weltweit emittierten Ausgaben wie in den vorhergehenden Teilen der Pilzreihe.

Interessant ist aber vielleicht, wie häufig die beschriebenen Arten bisher auf postalischen Objekten erschienen sind:

<i>Boletus aereus</i> Bull. 1789	in 25 Ländern auf	43 Objekten
<i>Boletus badius</i> (Fr.) Fr. 1832	in 25	45
<i>Boletus edulis</i> Bull. 1783	in 76	266
<i>Boletus erythropus</i> Pers. 1796	in 30	86
<i>Boletus luridus</i> Schaeff. 1774	in 15	31
<i>Boletus pinophilus</i> Pilat & Dermek 1973	in 10	12
<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff. 1774	in 14	19
<i>Tylophilus felleus</i> (Bull.) P.Karst. 1881	in 11	21
<i>Phlebopus colossus</i> (R.Heim) Singer 1936	in 3	9

Im Kompendium ist dann nachgewiesen in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

Literaturquellen:
 Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
 Du Mont's Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag, Köln, 1983.

Roger Thill



Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
BRD	10.10.2013	3034	Freimarken, Tränendes Herz, <i>Dicentra spectabilis</i>
Aland	4.6.2013	377–378	Seerosen
Algerien	11.12.2012	1706–1708	Kugelblume, Süßholz, Fiebertee
Algerien	3.3.2013	1716–1717	Aprikosen und Kirschen
Andorra, franz.	6.9.2013	763–764	Klatschmohn, <i>Papaver rhoeas</i> + Korallenpfingstrose, <i>P. mascula</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Argentinien	22.12.2012	3478–3485	Fledertiere
Belgien	22.6.2013	4398–4402	Bäume zum 100 Jahre königliches Meteorologisches Institut von Belgien
Belgien	13.9.2013	4410 aus 6–10	Marienkäfer, Serie Grussmarken
Belgien	13.9.2013	4414	Sumpf-Calla – Calla palustris
Bolivien	24.1.2011	2–6	Gebührenmarken: Orangen, Mangos, Papayas, Avocado, Obstbanane
Bosnien & Herz.	25.9.2013	627–631	Salbei, Robinie, Löwenzahn, Sommerlinde, Besenheide
China - VR	1.6.2013	4478–4482	Kaulquappen suchen ihre Mutter
China-Taiwan	17.1.2013	3766–3769	Freimarken Früchte
China-Taiwan	31.1.2013	3770–3773	Traditionelle Gerichte
China-Taiwan	5.3.2013	3776–3779	Getreide, Reis, Kolbenhirse, Mais, Weichwizen
China-Taiwan	17.4.2013	3791–3794	Freimarken Früchte
Dominikanische Rep.		18.10.2012	2307–2310 Orchideen
Ecuador	26.9.2012	3442–3443	A. von Humboldt, 125 Jahre Völkerfreundschaft mit Deutschland
Finnland	23.9.2013	2249	Coilostylis parkinsoniana, Orchidee
Guatemala	14.9.2011	1560–1561	Echter Kapokbaum, Lycaste skinneri, Orchidee
Guernsey	14.9.2013	1436	100 Jahre Garten- und Landwirtschaftsausstellung: Traktor mit Heuwender
Guernsey	14.9.2013	1437	Gemüse: Tomaten, Möhren, Kohl
Guernsey	14.9.2013	1438	Brauereiwagen mit Shire-Horses
Guernsey	14.9.2013	1439	Guernsey-Kühe
Guernsey	14.9.2013	1440	Dampftraktor
Guernsey	14.9.2013	1441	Traditionelle Heuernte
Guyana	30.5.2012	8276–8279	Schmetterlinge
Guyana	30.5.2012	Block 847–848	Schmetterlinge
Guyana	28.8.2012	8302–8305	Orchideen + Block 853
Guyana	9.7.1985	1394–1400	Orchideen
Irland	1.8.2013	ATM 47 aus 43–50	Kreuzkröte – Epidalea calamita
Island	12.9.2013	1403	Isländische Siedlerziege
Israel	3.3.2013	2339–2341	Freimarken Gerberas
Italien	18.10.2013	3628–3642	Italienische DOCG Weine u.a. Bardolino, Morellino, Ramandolo, Montep.
Japan	3.12.2012	6242–6251	Blumen, Kamelie, Urme, Alpenveilchen, Nieswurz, Amur-Adonisröschen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	23.1.2013	6257–6266	Zeichentrickfilme: Heidi, Lamm, Bergütte
Japan	8.2.2013	6277–6286	Nelken, Tulpe, Kirsche, Gerbera, Vergissmeinnicht
Japan	22.3.2013	6322–6323	Kirschblütenfest
Japan	16.4.2013	6334–6343	Japanische Alpen in der Präfektur Toyama
Japan	24.4.2013	6354–6363	Blumen, Lilien, Flieder, Clematis, Scheinkalla, Taglilie
Japan	23.5.2013	6369–6373	Naturschutz: Zobel, Primel, Meretrix lusoria, Erithacus, Neolucanus
Japan	24.5.2013	6374–6383	Aufforstungskampagne: Kirsche, Eibe, Birne, Kaki u.a.m.
Japan	14.6.2013	6396–6400	Block 235: Herbslaub, Reispflanzungsfest, Zitronen,
Jersey	20.9.2013	1763–1768	250 Jahre Zucht von Jersey-Rindern
Kanada	12.12.2012	ATM 1	Herbstliches Ahornlaub
Kirgisien	9.3.2013	Block 63	Walnusswald von Arstanbap: Nüsse am Baum, Marmelade, Korb mit N.
Kirgisien	28.3.2013	741	Reiterwettkampf Jorgo Salisch
Kongo	22.10.2012	2162–2165	Schmetterlinge und ihre Raupen + Block 504–507
Kuwait	26.5.2013	ATM 92	Geflecktes Sandröschen, Tuberaria guttata
Luxemburg	24.9.2013	1981–1982	Ortsansichten an der Mosel, Weinberge, auf Folienblatt
Mayreau	15.11.2011	196–203	Schmetterlinge
Mayreau	15.11.2011	Bl. 20–21	Schmetterlinge
Mayreau	7.12.2011	206–213	Insekten: Libellen, Heuschrecken, Bockkäfer u.a.m.
Mayreau	7.12.2011	Block 22–23	Insekten
Mayreau	16.12.2011	216–223	Orchideen
Mayreau	16.12.2011	Block 24–25	Orchideen
Mexiko	1.6.2012	3711–3712	Pozole, u.a. Mais + Hibiskusgetränk, Mais, Kassava
Mexiko	5.7.2012	3174	Welt-Nichtrauchertag, ausgedrückte Zigarette
Moçambique	30.8.2011	4833–4838	Schmetterlinge , Block 493
Moçambique	30.8.2011	4868–4873	Bienenfresser + Block 498
Moçambique	30.8.2011	4910–4915	Einheimische Eulen + block 504
Moçambique	30.8.2011	4938–4943	Einheimische Hasen + Block 508
Moçambique	30.8.2011	4945–4950	Einheimische Fledertiere + Block 509
Moçambique	30.12.2011	5309–5314	Bäume: Apfel, Weissdorn, Birke, Pappel, Rosskastanie, Hainbuche
Moçambique	30.12.2011	5407–5412	100. Todestag J. D. Hooker, Darwin, Fitch + block 576
Moçambique	30.4.2012	5656–5663	Seltene Schmetterlinge + Block 617
Moçambique	30.4.2012	5674–7581	Huftiere: Esel, Gazelle, Hirsch, Moorarantilope, Tahr, Anoa, Damgazelle

(wird im nächsten Heft fortgesetzt)



Hans-Peter Blume

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



Himmelpforten an der Niederelbe. Da gibt es alljährlich eine Kinderweihnachtspostfiliale. In der Villa von Issendorf am Christkindplatz in der Poststraße. Wenn man auf der B74 von Cuxhaven nach Hamburg fährt, kommt man durch Himmelpforten. Dieses Dorf zieht sich hin, zieht sich hin, nimmt kein Ende, hört überhaupt nicht auf. Und hat einen festen Stamplatz für den Straßenphotographen. Auf dem Stempel ist zu lesen: 51 Jahre. In der Erläuterung heißt es jedoch „50 Jahre“; der Bildzusatz: „Christkind läutet beim Weihnachtsmann“. Ist ja schlimmer als in 10717 Berlin in der Uhlandstraße 85, wo's den Stempel gibt.

Das ist ein schöner Stempel vom Frankfurter Weihnachtsmarkt am Römerberg. In der Mitte die „Alte Oper“, die der spätere Oberbürgermeister „Dynamit-Rudi“ mal sprengen wollte. Vermutlich wird am hiesigen Markt kein Glühwein ausgeschenkt, sondern Äppelwoi im „Gerippten“ oder im Bembel, denn die Ranken verweisen auf das in Südhessen übliche Getränk. Stempelfundstelle: Weiden.



Nur ganz kurz: Stempel vom Striezelmontag (der ja ursprünglich ein Fleischmarkt war) vor Weihnachten gibt es in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.

31137 Himmelsthür in Hildesheim zeigt auf einem ovalen Stempel eine geöffnete Himmelsthür mit einem mittigen Engel und links-rechts zwei Kindern für die Kinderweihnachtspost. Es gibt sogar eine Anschrift für den Weihnachtsmann: 31137 Himmelsthür; den Stempel sollte man da aber nicht bestellen, sondern bei der Sonderstempelstelle Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.



Es ist zum Erbarmen. Der Barmstedter Weihnachtsmarkt fand neben der „Postbude“ statt: vom 29. November bis 1. Dezember. Das lohnte ja fast nicht, die Buden aufzustellen. Hier im Fernen Norden werden die Geschenke mit dem Elchschlitten gebracht und unter dem Weihnachtsbaum aufgestellt, darunter liegt auch auf einem Kissen ein Stempel. Alternativ: Sonderstempelstelle, 10717 Berlin, Uhlandstraße 85.

Nach Nürnberg mit der Kutsche zum Christkindlmarkt, wo neben dem „Schönen Brunnen“ am Hauptmarkt die Post steht. Aber ich warne: da ist es immer so eng, daß man aufpassen muß, den Glühwein nicht zu verschütten. Zu erhalten ist der Stempel auch bei der Sonderstempelstelle in der Franz-Zebisch-Straße 15 in 92637 Weiden.



Da diese Straße immer wieder genannt wird, habe ich nachgesehen: wer war dieser Zebisch? Franz Josef Zebisch, so der volle Name des SPD-Genossen (1920–1988), war ab 1935 im Werk Weiden der Deutschen Tafelglas AG (DETAG) tätig. Wie (fast) alle Bayern war er im Zweiten Weltkrieg bei der Marine (bis 1951 in Kriegsgefangenschaft). Dann wieder bei der DETAG als Glas-Obersortierer, später Facharbeiter, dann Betriebsratsvorsitzender und Mitglied im Aufsichtsrat. Er war u. a. im Rat der Stadt Weiden und im SPD-Landesvorstand Bayern. Er wurde 1965 über die Landesliste Bundestagsabgeordnete (damals noch im Alten Wasserwerk). Als die Sozialdemokraten die Sitzplätze im Plenum des Bundestags noch nach dem Alphabet – A vorne, Z hinten – verteilen, soll sich Zebisch beim Fraktionsvorsitzenden beschwert haben, nun schon wieder Hinterbänkler zu sein. Herbert Wehner entgegnete, wenn er weiter vorne sitzen wolle, solle er sich halt in „Genosse A ...“ umbenennen.



Ganz reizende Stadt, in der der Briefmarkensammler-Verein Kevelaer e.V. aus Anlaß des „Tags der Briefmarke“ einen Stempel hat machen lassen. Kevelaer, so steht's auf diesem, sei die „Stadt des Krippenbaus“ (man lernt nie aus). Den Stempel gab es am 23. November im Konzert- und Bühnenhaus der Stadt. Und es gibt ihn noch bei der Sonderstempelstelle Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.

Der Adventskranz wurde 1839 von dem evangelisch-lutherischen Theologen und Erzieher Johann Hinrich Wichern (1808–1881) wegen der quengelnden Kinder im evangelischen Norddeutschland eingeführt. Ab 1925 ist er auch in katholischen Gegenden aufgehängt (erstmal im Hillgen Kölle) und wie wir heute wissen: in Limburg mußte wegen des evangelischen Adventskranzes ein teurer Umbau vorgenommen werden. Der Erzählung nach nahm

der Hamburger Wichern sich einiger Kinder an, die in großer Armut lebten. Er zog mit ihnen in das Haus der Familie Rauhe, ein altes Bauernhaus, und betreute sie dort. Da die Kinder während der Ankunftszeit immer fragten, wann denn endlich Weihnachten sei, baute er 1839 aus einem alten Wagenrad einen Holzkrans mit 20 kleinen roten und vier großen weißen Kerzen als Kalender. Aus dem traditionellen Wichernschen Adventskranz hat sich der Adventskranz mit vier Kerzen entwickelt. Seit etwa 1860 wird der Adventskranz aus Tannengrün gefertigt. Nachzulesen bei wikipedia. Zum Stempel: In Essen fand heuer der 41. Internationale Weihnachtsmarkt statt, den die Essen Marketing GmbH veranstaltet. Am Kennedyplatz war eine Postbude. Aber das Fest ist vorbei, doch den Stempel gibt es noch im Probsthof in Bonn.



Ich mußte diesen Stempel abbilden, lieber Horst: Du warst ja sicher da – am Weihnachtsmarkt vor dem Rathaus –, wo der Barmer Weihnachtsmarkt stattfand. Veranstalter war Dein Briefmarkenhändler (Briefmarken Klamra) aus der Concordienstraße, man kommt fast mit der Schwebebahn hin! Falls dieser den Stempel nicht mehr haben sollte, dann bestelle ihn doch einfach in Bonn am Probsthof. Übrigens: Barmen kommt ja etymologisch vom Erdhaufen her, wo die dornigen Brombeeren wachsen.



Impressum

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

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

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

2. Vorsitzender:

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

Schatzmeister und Geschäftsführung:

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

Literaturstelle:

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

Redaktion:

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

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 154 / Januar 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft erscheint im April: Wieder mit Tabaklochungen, Kartoffeln, Pilzen und weiteren interessanten Themen. Abwarten, mitmachen – oder sich (angenehm) überraschen lassen.