

Auf ein Wort ...

Werte Sammlerfreunde!

Während den Wintermonaten hat man normalerweise mehr Muße für die Philatelie. Ich hoffe, daß auch Ihr die Zeit gefunden hattet, um Eure Sammlungen umzugestalten, zu erweitern oder möglicherweise den Mut hattet, eine neue Sammlung aufzubauen.



Es muß ja keine Wettbewerbssammlung sein, auch personalisierte Werke haben ihre Daseinsberechtigung. Es soll dem Sammler und den Ausstellungsbesuchern eine Freude bereiten.

Die Exphimo 2014 in Bad Mondorf rückt mit riesigen Schritten an. 2014 ist nicht unser Ziel, doch 2015 ist es wieder soweit. Die ArGe wird zum wiederholten Male in Luxemburg vertreten sein. Hohe Ziele haben wir uns in Sindelfingen zum Jubiläum gesteckt, und ich bin überzeugt, daß wir diese erreichen können. Es ist nicht verboten, zwei oder mehr Sammlungen auszustellen. Es dürfen 1-Rahmen-Sammlungen, Maximumkarten oder offene Klasse zum Thema der ArGe Landwirtschaft-Wein-Forsten ausgestellt werden.

Es stehen noch genügend Börsen und Ausstellungen auf dem Programm, so daß man die Möglichkeit hat, weiteres Material aufzutreiben. Und für weniger Reisefreudige gibt es ja auch noch das Internet, wo so manche Schnäppchen zu machen sind.

Punkto Reisefreudigkeit: ein „Mega Event“ (heute muß man ja anscheinend solche Begriffe verwenden) ist unser Jahrestreffen mit Jahreshauptversammlung anläßlich der Briefmarkenausstellung in Haldensleben am 30. August 2014. Es ist Sommer, daher kann man dies möglicherweise mit einem Kurzurlaub verbinden, den Alltagsstress vergessen, einige angenehme Tage mit Familie und Freunden verbringen. Einige Mitglieder haben sich bereits angemeldet. Und DU?

In dem Sinn wünsche ich Euch allen einen angenehmen Frühlingsanfang und würde mich auf ein Wiedersehen in Haldensleben oder anläßlich einer anderen Veranstaltung freuen.

Euer

Roger Thill

Haldensleben ist eine Reise wert

Haldensleben ist eine Kreisstadt im Landkreis Börde in Sachsen-Anhalt. Durch Haldensleben hindurch fließt der Fluß Ohre. 966 wird Haldensleben erstmals erwähnt. Es taucht als „hahaldeslevo“ in einer Urkunde auf, in der Kaiser Otto I. einen gewissen Mamaco mit der Grafschaft Haldensleben belehnt. Die Stadt wurde 1181 nach langer Belagerung durch Erzbischof Wichmann von Magdeburg zerstört. 1223 begann der Wiederaufbau der Stadt Neu-haldensleben. In Althaldensleben wurde 1228 ein Zisterzienserkloster gegründet, eine Stiftung durch den Erzbischof Albrecht I. von Käfernburg. Seit 1680 war Neu-haldensleben direkt dem brandenburg-preußischen Herzogtum Magdeburg unterstellt; zu Napoleons Zeiten gehörte die Stadt zum Königreich Westfalen unter „König Lustig“ Jérôme. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde die Keramikindustrie und der Landmaschinenbau gegründet, und es wurde eine Zuckerfabrik errichtet. Nach dem Wiener Kongreß ging die Stadt wieder an Preußen. Haldensleben bietet eine historische Altstadt mit mittelalterlichem Stadtkern und einer fast vollständig erhaltener Stadtmauer, mit Türmen aus dem 13. Jahrhundert und dem Rathaus, vor dem sich der Haldensleber Roland befindet. Weitere Sehenswürdigkeiten sind das Kühnsche Haus aus dem Jahr 1592 und weitere historische Fachwerkbauten. Das Templerhaus war im 13. und 14. Jahrhundert Stadthof der Tempelritter. Das älteste Bauwerk der Stadt ist der Bülstringer Torturm, welcher zwischen 1240 und 1269 errichtet wurde. Darüber hinaus bemerkenswert sind: die St.-Marien-Kirche (13. Jahrhundert), das Kreismuseum mit Teilnachlaß der Brüder Grimm in der Grimm-Ausstellung Haldensleben, die Synagoge Haldensleben (1822) und das Grüttefiensches Haus, die Schinkel-Simultan-Kirche Althaldensleben, das als Schule genutzte ehemalige Zisterzienserinnenkloster Althaldensleben, der Landschaftspark Althaldensleben-Hundisburg mit seltenen Pflanzenarten, das größte Großsteingräberfeld Nordeuropas mit zahlreichen Megalithanlagen im Forst, das Barockschloß und noch einige weitere Sehenswürdigkeiten. Wir Sammler treffen uns da, weil auch eine Briefmarkenausstellung stattfindet. Kommet zu hauf.

Nachgefragt: Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Page-Three-stamp zeigt Ba Wan, das aus einem klebrigen Teig aus Süßkartoffeln, Reismehl, Tapioka und Kartoffelstärke hergestellt wird. Schweinefleisch, Pilze, getrocknete Bambussprossen und anderen Zutaten werden in die Knolle gestopft. Ba Wan, das in Changhua und Hsinchu gemacht wird, gilt als die beliebteste Zubereitungsart in China.

Die Umschlagseiten zeigen Fischfang und Nutzfische. Zusammenstellung: Klaus Henseler

Inhaltsverzeichnis

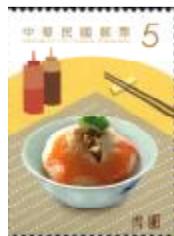
Haldensleben ist einen Besuch wert	2
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 4)	4
Geschichten um den Tabak	7
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 4)	9
Vorleser beim Zigarrenrollen in Kuba	13
Die Mispel: ein fast vergessenes Kernobst	14
Anis – Heilpflanze des Jahres 2014	16
Geschichte der Kartoffel (Teil 21)	19
Dicke Bretter gebohrt	23
Loki Schmidt und die Blume des Jahres	24
Sätze für die Ewigkeit: Beim Briefmarkenhändler	28
Pilze (Teil 10): Champignons und Riesenschirmpilze	28
Rinder. Milch: Gewinnung, Transport und Verarbeitung	34
Baum des Jahres 2014: Die Traubeneiche	43
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	51
Pilzneuheiten	56
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume (Kiel), Klaus Henseler (Cuxhaven), Max Walter (Neuried), Ulrich Oltersdorf (Stuttgart), Siegfried Holstein (Königsbrück), Roger Thill (Mamer in Luxemburg), Uwe Kraus (Halberstadt), Heinz Wienold (Crimmitschau), Horst Kaczmarczyk (Wuppertal) und Koni Häne (Oberwil-Lieli in der Schweiz)

Redaktionsschluß

Anfang März war dieses Heft fertig. Draußen scheint die wärmende Sonne.





Horst Kaczmarczyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 4 und noch lange nicht Schluß)

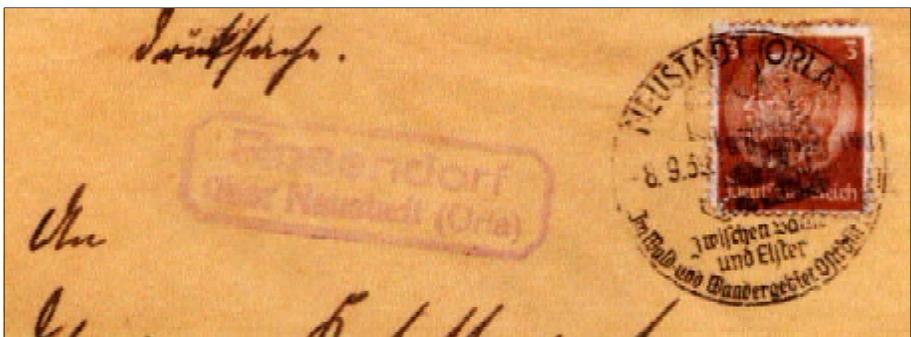
Konservativer Natur- und Umweltschutz

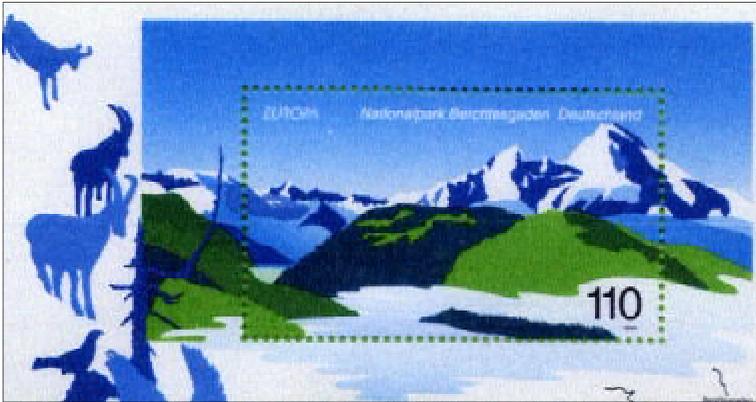
war Erhaltung und Schutz der heimatlichen Natur, Pflege des Brauchtums der Region und Förderung des Tourismus.



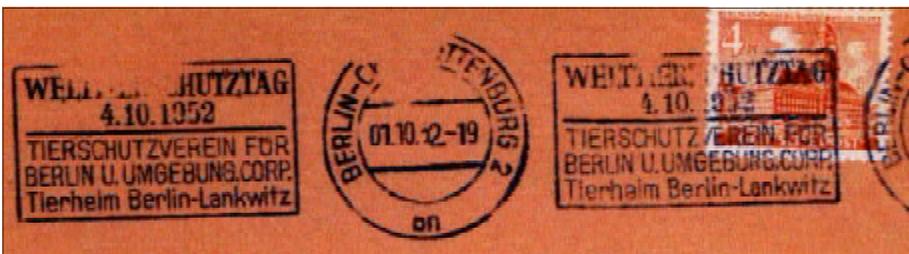


Die Natur gibt Gesundheit, Wohlstand und Schönheit, schützen wir sie für uns sowie für unsere Nachkommen.





Seit über 100 Jahren bestehen Tierschutzvereine. Ihre Aufgabe war schon damals die Erhaltung der Lebensräume, der Artenschutz und der Kampf gegen Tierquälerei.





(Artikelreihe wird fortgesetzt)

Geschichten um den Tabak

Die Indianer Nordamerikas bevorzugten die Pfeife, um Petum, so nannten sie ihren Tabak, zu genießen. Manitu – Herr des Lebens – hatte ihnen das Rauchen gelehrt und auch, aus einem besonderen roten Stein Pfeifen zu schnitzen. Nachdem er selber vor den Indianern seine Pfeife angezündet und den Rauch zu den Wohnungen der vier mächtigen Winde geblasen hatte, habe er die Worte gesprochen:

„Dieser Stein ist rot und ist euer Fleisch und gehört euch allen. Verfertigt aus ihm Pfeifen des Friedens und raucht daraus. Und wo einer die Friedenspfeife raucht, muß der Tomahawk ruhen.“

Die nordamerikanischen Indianer müssen gespürt haben, daß eine Art überirdische Macht in dem narkotisierenden Rauch des Tabaks und seinem starkem Duft herrschte.kehrten sie müde und erschöpft von der Jagd auf den Büffel oder dem Kampf heim, so atmeten sie begierig den Rauch, in dem die Götter ihnen erquickende Ruhe sandten.

Wohl recht schnell müssen die Matrosen der spanischen Schiffe Gefallen am Tabakgenuß gefunden haben. War es anfänglich nur die Neugier, so muß doch das erste Raucherlebnis sie recht schnell auf den Geschmack gebracht haben. Für die Seeleute, die wochenlang nur fauliges Wasser kannten, steinharten Schiffszwieback essen mußten und madigen Speck als Nahrung zur Verfügung hatten, brachte der Tabakrauch ein neuartiges Vergnügen, das sie schnell annahmen.

Mit den Schiffen, die die Konquistadoren in der Folgezeit mit geraubten Schätzen über den Ozean in ihr Heimatland sandten, gelangten auch die ersten Tabakpflanzen und Tabakblätter nach Europa. Der spanische König Philipp II. (1556–1598) hatte sich neben lebenden Eingeborenen aus Amerika auch eine Mustersammlung von Pflanzen und Tieren bringen lassen. Doch Adel und Geistlichkeit fanden anfänglich wenig Geschmack am Genuß des heidnischen Räucher-

krautes. Die hohen Herren fühlten sich nicht bewegt, den Matrosen und Abenteurern nachzueifern, die paffend auf den Straßen Madrids herumlungerten.

Viel interessanter fand man es, das exotische Nachtschattengewächs, das wunderschöne Blüten ausbrachte, als Kuriosum in den Gärten zu ziehen, so auch im Park des königlichen Palast in Madrid. Erst ein fataler Umstand sollte schon bald die Aufmerksamkeit größerer Kreise auf den Tabak lenken. Von der vierten Fahrt unter Kolumbus von Übersee heimgekehrt, hatten Matrosen, die unter den Indiofrauen sehr freizügige Gespielinnen gefunden hatten, eine bisher unbekannte Krankheit mit nach Hause gebracht. Trotz der strengen Moralgesetze der Kirche breitete sich die Lustseuche recht schnell aus und war binnen weniger Jahrzehnte in ganz Europa gegenwärtig; stets erhielt eine Bezeichnung, die als Herkunft auf das jeweilige Nachbarland verwies. Gegen das Leiden, in der Medizin später als Syphilis oder „Lues venerea“ bezeichnet, gab es bis in das 20. Jahrhundert kein Gegenmittel.

Soldaten, die an der Eroberung des Aztekenreiches in Mexiko (1519–1521) unter dem Konquistador Hernan Cortés (1485–1547) teilgenommen hatten, wollten von Indios erfahren haben, daß Tabak das einzige Heilmittel gegen jene Krankheit sei. Schönste Hoffnungen wurden wach. Ärzte und Apotheker verlangten nach der indianischen Pflanze aus den königlichen Lustgärten, die ihnen die wohl-tätige Wunderkur gegen die in der Spätphase der Erkrankung meist tödliche Syphilis ermöglichen sollte. Die Hoffnungen wurden jedoch enttäuscht: Nicht einmal das wiederholte Einpinseln mit einer Tabaktinktur und mit Kopaiwabalsam, Carl von Linné war hierauf spezialisiert, half dauerhaft gegen die Krankheit. Das neue „Medikament“ erwies sich als unwirksam.



So wurden die tabakrauchenden Indianer dargestellt (Theodor de Bry, 1590)

Ausstellung

Max Walter hat anlässlich des Museumsfestes im Juni 2013 im „Oberrheinischen Tabakmuseum Mahlberg“ insgesamt 45 Rahmen (540 Blatt) mit seinen Tabaksammlungen ausgestellt. Die Ausstellung war bis Anfang Oktober zu sehen. Es war die dritte große Ausstellung, die unser Mitglied seit Oktober 2010 und Mai 2012 ausgerichtet hatte.

10. Zigarettenfabriken

JOSETTI

BERLIN S O 10



Max Walter

Firmenlochungen
in Sammlung „Tabak“ (4)

JOSETTI

BERLIN S O 10

Herrn

Max Breckhoff,

Oschersleben
(Bode)

Halberstädterstrasse 54

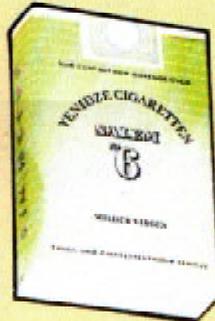
JOSETTI

BERLIN D 99 6.9.29

30 10-10-11 BF M:DR 390-107F

10. Zigarettenfabriken

Orientalische
Tabak- und Zigarettenfabrik
„YENIDZE“
Inhaber: HUGO ZIETZ, G.m.b.H.
DRESDEN - A. S.



Orientalische
Tabak- und Zigarettenfabrik
„YENIDZE“
Inhaber: HUGO ZIETZ, G.m.b.H.
DRESDEN - A. S.



Ausstellung
Die Technische Stadt
Jahresschau
Dresden 1928
Mai-Okt.

Firma

entsprechend beim Amtseigentümer



zu versenden.

Form. 1. 1926. IV. 2. 21.



YENIDZE Orientalische Tabak- u. Zigarettenfabrik
Inh. HUGO ZIETZ
DRESDEN ALST. 5 28328
☙ 23 BF Mi-DR 394 45 PF

10. Zigarettenfabriken



Waldorf-Astoria Zigare
Aktiengesellschaft



Waldorf-Astoria Zigare
Aktiengesellschaft



An den

Verwalter des Fürsorgeamts, Zuffenhausen
Herrn G. Kasenwadel,

Zuffenhausen.

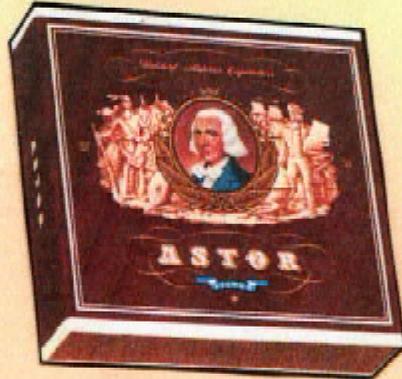


Waldorf-Astoria Zigarettenfabrik
STUTTGART Postamt 16. AUG. 22
WA-19-14133 Kt. M. DR 104 = 2 + 75 Pf. = 150 M

AW

10. Zigarettenfabriken


WALDORF-ASTORIA
ZIGARETTENFABRIK G. M. B. H.
MÜNCHEN 2 B.S.




WALDORF-ASTORIA ZIGARETTENFABRIK
MÜNCHEN e2 31.7. 36
BF Mi-489-12PF

(wird fortgesetzt)

Zwei Postkarten von Max Walter

Vorleser beim Zigarrenrollen in Kuba



Die Mispel: ein fast vergessenes Kernobst

Die Mispel (*Mespilus germanica*) oder Echte Mispel ist eine Pflanzenart der Kernobstgewächse (*Pyrinae*) in der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*).

Der Mispelbaum ist kleinwüchsig (< 5 m hoch), sommergrün und krummstämmig mit breiter Krone und er trägt essbare Früchte. Es gibt eine Reihe von *Mespilus*-Variäten. Sie gedeihen am besten im milden Klima und erreichen ein Alter von 70 Jahren und mehr.

Die Art war im Mittelalter in Süd- und Mitteleuropa weit verbreitet, im 17. und 18. Jahrhundert auch in England, und wurde bereits früh kultiviert. So haben sich weitere Namen ergeben: Deutsche Mispel, Mispelche, Asperl, Aschperln, Hespelien, Dürgen, Dörrlitzten, Dürrlitzten, Hundsärsch.

Die japanische Wollmispel (*Loquat*) ist eine andere Frucht.

Heute hat die Mispel in Europa als Obstbaum keine Bedeutung mehr, ist aber in mehreren





Gebieten verwildert. Intensiv bewirtschaftete Plantagen gibt es noch in einigen Ländern Südwestasiens, so in Aserbaidschan.

Die Früchte werden gegen Ende Oktober Anfang November reif. Sie sind dann bräunlich und haben die Form einer abgeflachten Kugel mit den deutlich erkennbaren Kelchblättern an der Spitze. Die Kulturformen haben einen Durchmesser von 3 bis 6 cm. Als Samen werden fünf Kerne gebildet, die vom fleischigen Gewebe umschlossen bleiben.

Die Früchte der Mispel sind nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung essbar und haben einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack. Sie können dann auch zu Marmelade oder Gelee verarbeitet werden. Durch das Lagern werden Tannine und Fruchtsäuren abgebaut, der Zuckergehalt steigt und die Früchte werden mürbe, sonst sind sie hart und entzündungshemmend.

Aufgrund ihrer hamtreibenden und adstringierenden Wirkung wurden die Früchte volksmedizinisch eingesetzt. Unreife Früchte haben einen Tannin-Gehalt von etwa 2,6 % und wurden mit Blättern und Borke zum Gerben genutzt. Auch können sie zum Verringern der Trübung von Wein, Apfel- und Birnenmost verwendet werden, da das Tannin das Ausflocken von Proteinen bewirkt.

Das Mispelholz wird als Feuerholz und zur Herstellung von Holzkohle genutzt, und es eignet sich für die Kunstschlerei, zum Drechseln und für Intarsien.

Die Blüte der Mispel ist als Geldernsche im Wappen der Stadt Geldern und anderer Städte des Herzogtums Geldern zu finden. So führt auch die Stadt Viersen drei silberne Mispelblüten im blauen Schild als Stadtwappen.

Die Mispel (engl. medlar) wird in zwei Stücken von William Shakespeare erwähnt, und zwar in „Wie es euch gefällt“ und „Romeo und Julia“.

Im Saarland bezeichnet man die Mispelfrüchte aufgrund ihres optischen Erscheinungsbildes umgangssprachlich auch als „Hundsärsch“. Die älteste bekannte Mispel des Saarlandes steht in der Gartenanlage des Kulturlandschaftszentrums Haus Lochfeld in Mandelbachtal.

Bisher gibt es die Mispel auf Briefmarken in den folgenden Ländern:

- Albanien (Mi.-Nr. 912–917, 25.1.1965 Früchte (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 3260–3264, 5.5.1984) Früchte
- Niederlande (Mi.-Nr. 164–166, 17.12.1925) „Voor het Kind“: Provinzwappen und -symbole (I). Mispelblume – Gelderland
- Zypern (Mi.-Nr.1076–1078, 15.6.2006) Früchte. (Abb.)

Anis – Heilpflanze des Jahres 2014

Anis (*Pimpinella anisum*) ist eine Pflanzenart in der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*). Der Name geht auf das griechische Wort für Dill zurück, mit dem der Anis verwechselt wurde. Es wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet.

Aufgrund der ähnlichen Zusammensetzung des ätherischen Öls hat der Echte Sternanis (*Illicium verum*) einen ähnlichen Geschmack, sieht aber anders aus und ist nicht näher mit dem echten Anis verwandt.

Die Anispflanze wächst als einjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von etwa 10 bis 60 cm. Die Pfahlwurzel ist dünn. Der aufrechte, stark verzweigte Stängel ist leicht behaart. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch. Die Stängelblätter sind ein- bis zweifach fiederteilig, die Ränder der Fiederblättchen sind gesägt.

Die Blüten stehen in 7 bis 15 meist zwölfstrahligen, zusammengesetzten doldigen Blütenständen (Doppeldolden) zusammen. Die Doppeldolden haben einen Durchmesser von 1,5 bis 6 cm. Die Blütezeit reicht von Juni bis September.

Ursprünglich im östlichen Mittelmeerraum beheimatet, wird Anis heute weltweit in Gebieten mit gemäßigttem Klima angebaut. Hauptanbaugebiet ist Südrußland.

Die Heil- und Gewürzpflanze zählt zu den ältesten der Welt überhaupt. Ausgrabungen auf Santorin ergaben, daß die Verwendung von





Anis im 16. Jahrhundert v. Chr. allgemein üblich war, und die alten Kreter würzten ihre Weine neben Koriander, Wacholder, Dost auch mit Anis. Schon im 7. Jahrhundert v. Chr. betrieben Athen und Korinth einen lebhaften Handel mit Duftölen, in denen auch der Anisduft eine Rolle spielte. Pythagoras von Samos bezeichnete um 550 v. Chr. mit Anis gewürztes Brot als köstliche Delikatesse. Bei den Römern hielt der Anis Einzug in die Feinbäckereien; Kuchen, die bei hohen Festlichkeiten gereicht wurden, waren mit Anis-Früchten gewürzt. So berichtet Vergil von Aniskeksen. Bei Ausgrabungen im römischen Kolosseum entdeckte man Anisfrüchte, die die Zuschauer der Gladiatorenkämpfe zwischen den Sitzreihen verloren hatten.



Im Mittelalter wurde die Pflanze auch nördlich der Alpen angebaut, vor allem in Klöstergärten, obwohl hier das Klima nicht verlässlich genug war, um die Früchte in jedem Sommer ausreifen zu lassen. Damals lagen die Hauptanbaugebiete in der Gegend um Erfurt, Magdeburg und Mühlhausen. Dort brachten es Anisöl-Brenner zu Wohlstand.

In der westlichen Küche wird Anis heute vor allem in Brot und Backwaren verwendet. Hauptsächlich wird Anis jedoch Spirituosen und Likören beigemischt, wie etwa Sambuca, Raki, Ouzo, Arak, Absinth, Pastis, Aguardiente, Chinchon und Anisette.

Daneben spielt Anis eine Rolle bei der Herstellung von Süßwaren. So werden beispielsweise im kleinen französischen Dorf Flavigny-sur-Ozerain (Département Côte-d'Or) die berühmten Anis-de-Flavigny-Bonbons hergestellt. In Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz und Ungarn kennt man mit einem Model geformte Plätzchen, die Springerle oder Anisbrötchen genannt werden.

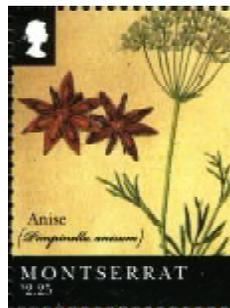
Das Aroma wird von Anethol bestimmt, das mit 90 % der Hauptbestandteil des ätherischen Öls ist. Pflanzen mit sehr ähnlichem Aroma sind Fenchel (der den Anis in Asien vollständig ersetzt), der Sternanis und die heutzutage selten verwendete Süßdolde (*Myrrhis odorata*).

Anis wird seit langem sowohl in der Küche als auch in der Duftindustrie verwendet.

Ein heißer Aufguß von Anis wird aufgrund seiner schleimlösenden Wirkung als Hustenmittel benutzt. Anis regt die Drüsen des Magen-Darm-Traktes an. Anistee wird daher – oft auch mit Fenchel und Kümmel gemischt – bei Verdauungsbeschwerden, Blähungen, Koliken und Krämpfen

fen eingesetzt. Für Anistee überbrüht man 1 Teelöffel Anis mit 1 Tasse kochendem Wasser und läßt die Mischung 10 Minuten ziehen. Da die ätherischen Öle teilweise über die Lungen wieder ausgeschieden werden, findet Anis auch in vielen Hustentees Verwendung.

Das aus den Früchten (*Anisi fructus*) durch Destillation gewonnene Anisöl wird gegen Ungeziefer – oder in fetten Ölen und Salbengrundlagen eingearbeitet, volksmedizinisch zu reizenden Einreibungen – eingesetzt. Auch eine Anregung der Milchsekretion bei stillenden Frauen wird beschrieben.



Der Aniskringel ist eine sehr alte Opferspeise, die in Norddeutschland bei Gildegelagen, Erntefesten, beim Ringreiten und Frühlingsfesten ins süße Bier – oder noch früher in Met – eingebrockt wurde. Auch an ihrem Hochzeitstag teilte die Braut dieses Gebäck an bevorzugte Gäste aus. Wenn sie aus der Kirche kam, setzte sie sich vor „dat Hörschapp“ (Eckschrank). Jede Frau, die ihr ein Geschenk machte, bekam dafür aus einer zinnernen Schale einen Löffel voll süßem Bier mit eingebrockten Kringeln.

Anis galt in vielen ländlichen Gebieten als Aphrodisiakum. Im Herbst, wenn man sich nach der Feldarbeit wieder häuslichen Pflichten zuwandte, bereiteten die Frauen und Mädchen ihren Männern anishaltige Getränke. Am 30. November (Andreastag) sollte er besonders zauberkräftig sein. In Böhmen hieß dieser Tag Anischtage.

Gemäß dem Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens spielte Anis auch eine Rolle bei der Eingewöhnung von Tauben: Gekauften Tauben gab man Anis, um sie an den Schlag zu fesseln (so in Thüringen). In anderen Gegenden buk man an bestimmten Tagen Anisbrote und fütterte damit vier Wochen lang die Tauben, damit sie recht gedeihen sollten. Andernorts bestrichen Bauern ihren Taubenschlag auch mit Anisöl, um Tauben an den neuen Schlag zu gewöhnen.

Anis galt als Schutz vor schlechten Träumen und bösen Blicken. Im Universal Herbal von 1820 ist zu lesen: Anis hilft vor allem bei Bauchgrimmen, für das Kinder besonders anfällig sind.

Anis und Sternanis sind auf folgenden Briefmarken abgebildet:

- Malaysia (Mi.-Nr. 1832–1844, 28.3.2011) Gewürze. Anis (*Pimpinella anisum*) (Abb.)
- Montserrat (Mi.-Nr. 1539–1544, 15.3.2011) Heilpflanzen. Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*) (Abb.)
- Singapur (Mi.-Nr. 2021–2025; 15.7.2011), Gewürze in der einheimischen Küche. Anis (*Pimpinella anisum*), Echter Sternanis (*Illicium verum*) (Abb.)

- Türkisch-Zypern (Mi.-Nr. 601–604, 9.7.2004), Einheimische Pflanzen, Bibernelle (*Pimpinella cypria*)
- Tunesien (Mi.-Nr. 1769–1772, 28.6.2011), Gewürzpflanzen. Anis (*Pimpinella anisum*) (Abb.)

Informationsquellen:
Wikipedia und Ernährungsdenkwerkstatt

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 21

St. Helena und Tristan da Cunha

Schon der englische Weltumsegler Thomas Cavendish versuchte auf St. Helena Gemüse anzubauen und holte zu diesem Zweck Süßkartoffeln aus Brasilien. Gouverneur Dutton von der „East India Company“ begann 1659 mit dem Anbau von Maniok, Yams, Kartoffeln, Bohnen, Orangen und Zitronen. Der Franzose Sieur de Rennefort stellt jedoch bei seinem Besuch 1666 keinen nennenswerten Kartoffelanbau fest. 1671 sind jedoch die Kartoffeln in großen Mengen vorhanden, wie ein weiterer Besucher, Edward Barlow, später berichtet. 1703 hat sich auf den Inseln eine Abart der *solanum tuberosum* ausgebreitet. Ratten (von englischen Schiffen) und Ziegen (mitgebracht von Portugiesen) fressen sich satt an *battatas* und *potatoes*.

Kapitän Patten zog 1791 mit seiner Familie und seiner Mannschaft nach Tristan da Cunha und baute dort Gemüse an zur Verpflegung vorbeikommender Walfänger; aber schon nach sieben Monaten wird der Kartoffelanbau wieder aufgegeben. Zwischen 1810 und 1815 wurde erneut ein Versuch unternommen, die Kartoffel und andere Gemüse auf Tristan da Cunha heimisch zu machen und dieses an vorbeifahrende Clipper zu verkaufen. 1816 ließ sich William Glass nebst Frau und Kindern dauerhaft auf der Insel nieder und versorgte mit Kartoffeln Napoleon und dessen kleinen Hofstaat, Amerika-Segler und Walfänger. Seit diesem Zeitpunkt beherrscht Kartoffelanbau die Wirtschaft des Eilandes.



Die Briefmarke mit dem Pinguin ist weltweit einmalig: Die heute etwa dreihundert Einwohner können im Postamt von „Edinburg of the Seven Seas“ mit der Abgabe von vier Kartoffeln diese Briefmarke erwerben und dann damit einen Brief frankieren.



Die schon 1506 von dem Portugiesen Tristão d'Acunha entdeckte (und wieder vergessene) Inselgruppe wurde 1673 von dem Engländer Thomas Cavendish ① wieder-

gefunden. Berühmt wurde St. Helena durch Napoleon, der seine letzten Lebensjahre auf dieser Insel verbrachte; er und sein Gefolge wohnten im Longwood House, das zuvor als Pferdestall und Scheune diente; auf einer baumlosen Hochebene waren sie Wind, Sonne und der Ennui schutzlos ausgeliefert. Die Briefmarke mit dem Pinguin ③ ist vermutlich nur für Briefmarkensammler hergestellt worden, denn bei dreihundert Einwohnern muß man ja keine Briefe schreiben und vorher erst noch vier Kartoffeln ausbuddeln und zum Postamt bringen, um diese Briefmarke zu erwerben. Denn eine andere Briefmarke von Tristan da Cunha ② zeigt, daß die ganze Insel nur aus Kartoffelfeldern besteht – was soll der Postmaster dann mit den potatoes machen? Die Pinguin-Marke wurde auch als Marke auf Marke (2006 und 2008) genutzt ④. Sie wird ferner im Internet zuweilen auch als Marken-Entwurf angeboten.

Die Kartoffel ist eine Staude

Die Kartoffel, mit lateinischem Namen *Solanum tuberosum esculentum*, ist eine Staude mit meist unterbrochenen Blättern; die Fiederblättchen sind abwechselnd groß und klein bis sehr klein mit einer eiförmig zugespitzten bis herzförmigen Form. Beim Betrachten der Kartoffel sieht man an einem Ende etwas vertieft einen kleinen Ansatz; es ist das Nabelende, entgegengesetzt liegt das Kronenende, um welche die Augen enger gedrängt angeordnet sind.

Der Blütenstand besteht normalerweise aus zwei Wickeln; die Blüten tragen eine radförmig ausgebreitete fünfzählige Blumenkrone, die weiß, rosa, violett oder blau ist. Die Staubbeutel der fünf Staubblätter stehen kegelförmig um den Griffel herum; die Öffnung der Staubbeutel erfolgt durch Poren an der Spitze. Aus dem Kegel ragt oben der Griffel mit der kopfigen Narbe heraus. Der Fruchtknoten setzt sich aus zwei verwachsenen Fruchtblättern zusammen, die schräg in der Blüte stehen. Er entwickelt sich zu einer Beere, die noch im reifen Zustand grün bleibt.

Die der vegetativen (ungeschlechtlichen) Vermehrung dienenden Knollen entstehen an unterirdischen Sprossen, den Stolonen, nicht an den Wurzeln. Das, was wir üblicherweise als Kartoffel bezeichnen, sind auslaufende Verdickungen unterirdisch wachsender Stengel; die Stolone entspringen in den „Achseln“ der Niederblätter; die Kartoffel ist eine Sproßknolle. An den Abbruchstellen oder Narben dieser Niederblätter bilden sich die sogenannten Augen (Achselknospen); die Augen der Knollen sind eingesenkte Seitenknospen.

①



Die Vegetationsdauer der Kartoffel ist stark sortenbezogen und beträgt zwischen neunzig und mehr als einhundertundfünfzig Tagen.



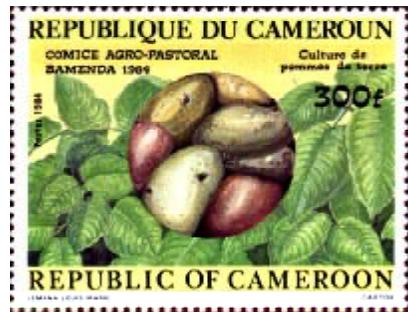
②

1740 werden auf Jersey ① (vorherige Seite) erstmals Kartoffeln eingeführt und entwickeln sich von da an zu einem wichtigen Wirtschaftsgut. 1884 wird Kamerun in Afrika ④ eine deutsche Kolonie (bis zum Ersten Weltkrieg) und im Gefolge der Pickelhaube kommen auch die Kartoffeln, aber nur bis 1914, und

③



④



erst in den 1940er Jahren pflanzen Engländer die Kartoffeln erneut an. 1911 wird die italienische Invasionsarmee in Libyen ②③ (später »Republik der Volksmassen« genannt) bereits von den Kartoffeln erwartet.

Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs

Die Kartoffel gehört zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*), die wiederum gehören zur Familie der Röhrenblütler und umfassen rund 2300 Arten in fünfundachtzig Gattungen, vorwiegend in den Tropen und Subtropen und in Amerika (rund vierzig Gattungen).

Zur Kartoffel zählen acht Kulturarten und einhundertsechzig Wildpflanzen. Zu jeder Kultur-Pflanzenart gehören eine oder mehrere nah verwandte, korrespondierende Wildformen, die innerhalb oder außerhalb der Kulturpflanzenbestände vorkommen. „Unkraut“-formen gibt es gleichfalls

von der Kartoffel. Zwischen den jeweiligen Wildkrautformen und den Kulturpflanzen besteht freie Kreuzbarkeit, da sie von gemeinsamen Vorfahren ausgehen. Die in Europa üblicherweise angebaute Kultur-Kartoffel gehört zur Art *Solanum tuberosum subspecie tuberosum* oder zur *solanum tuberosum subspecie andigena* (aus den peruanischen Anden) so die formelle Einordnung.

Die *solanum tuberosum andigenum* aus dem nördlichen Andengebiet hat meist eine rote Schale und weißes Fleisch; die Blüte ist dunkelblau oder rotviolett. Die *solanum tuberosum tuberosum* hat gelbes Fleisch; die Blüten sind hellviolett oder weiß. Diese Sorte ist für den Anbau in Mitteleuropa besser geeignet, da ihre chilenische Heimat mehr den klimatischen Verhältnissen in Europa entspricht.

1669 schreibt der Schweizer Daniel Rhagorius in seinem „Erneuerter Pflanz-Garten oder Grundlicher Bericht, Obst-, Kraut- und Weingärten mit Lust und Nutz anzustellen“, die Kartoffel sei mit „grogen hohen Stängeln ... mehr beschwärllich als angenehm“, woraus erkennbar ist, daß die Hertöffeln damals noch keine Staudengewächse waren, sondern einen bis zu zwei Meter hohen Stamm wie ein Baum besaßen.



Das westafrikanische Äquatorialguinea, ein Land in der Größe Brandenburgs und neben dem ehemaligen deutschen Kamerun, stellt 1976 die *Solanum tuberosum* wie auch Gloxinien und Passionsblumen unter Naturschutz.



Algerien zeigt Nahrungspflanzen, darunter die *Kalkas firenji*, die Wurzel der Fremden. Die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein zeigen gesunde Ernährung, bestehend aus *Hördöffel* bzw. *Gummeli*, Zwiebeln, Möhren, Salat und Äpfel



(wird fortgesetzt)

Dicke Bretter gebohrt

Am 5. Dezember 1887 erschien die erste Ausgabe des „Holz. Schweizer Centralblatt für Holzbearbeitung, Holzhandel und Holzkultur“. Weil das Jahr beinahe um war, wurde auch im nächsten Jahr der Jahrgang der Zeitung als erster angegeben. Darum feierte die „Schweizer Holzzeitung“, wie die Publikation mittlerweile heißt, erst 2013 das 125jährige Jubiläum. Gründer der Zeitung war Walter Senn-Holdinghausen, der am 20. Juni 1913 verstarb.

Als Journalist bei der „Neuen Zürcher Zeitung“ berichtete er unter anderem 1878 von der Weltausstellung in Paris. Das Erlebnis sollte prägend sein, denn einerseits fanden Senns Berichte eine große Beachtung, andererseits kam er in Kontakt mit der Industrie, die ihn faszinierte. Als St. Galler interessierte er sich insbesondere für die Textilindustrie, deshalb gründete er die „Industrie und Stickerei-Zeitung“, die bald allerdings der Verband übernahm, und etwas später die „Industrie-Zeitung“. Sein nächstes Medienprojekt war die „Illustrierte Handwerker-Zeitung“. Gegen Ende des Jahres 1887 gründete er die „Schweizer Holzzeitung“, der er den Titel „Holz. Schweizer Centralblatt für Holzbearbeitung, Holzhandel und Holzkultur“ gab. Auf der Titelseite nannte er



sich damals Walter Senn-Barbieux. Diesen Namen änderte er nach seiner Hochzeit mit Emilie Holdinghausen in Walter Senn-Holdinghausen.

1883 gründete er in Rüschlikon bei Zürich eine Buchdruckerei und bezog mit seiner Familie in derselben Gemeinde ein Haus am See, später fand er mit seiner Buchdruckerei und dem Fachblätter-Verlag im Bleicherweg 38 von Zürich eine Heimstatt. Nicht immer war seine verlegerische Tätigkeit von Erfolg gekrönt, so mußte er etwa eine „Zeitschrift für Alpinisten“ bald wieder einstellen. Insgesamt operierte er aber wirtschaftlich sehr erfolgreich; als er starb, war er nicht nur geachtet, sondern auch wohlhabend.

Neben der „Schweizer Holzzeitung“ war vor allem das „Bau-Blatt“ (heute „Baublatt“) für das Prosperieren seines Verlagshauses verantwortlich. Die „Schweizer Holzzeitung“ ist heute das bedeutendste verbandsunabhängige Branchenperiodikum in der Schweiz, das die gesamte Wertschöpfungskette von Holz umfaßt. Sie informiert als Dachpublikation der Schweizer Holzwirtschaft in 21 Ausgaben pro Jahr Fach- und Führungskräfte aus allen Branchenbereichen. Dazu bietet die „Schweizer Holzzeitung“ wissenschaftlich fundierte sowie redaktionell recherchierte Hintergrundinformationen über alle wichtigen Entwicklungen und Innovationen. Die Druckauflage lag zum 125. Zeitungsjubiläum bei 7.500 Exemplaren.

Nachgefragt: Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Hans-Peter Blume

Loki Schmidt und die Blume des Jahres

Loki Schmidt gründete eine Stiftung zum Wohle gefährdeter Pflanzen, die seit 1980 die Blume des Jahres verkündet und auf ihre Gefährdung hinweist.

Hannelore „Loki“ Schmidt wurde 1919 als Tochter des Werft-Elektrikers Hermann Glaser in Hamburg geboren. Sie begeisterte sich bereits früh für die Hobby-Malereien ihres Vaters, z. B. einer Heidelandschaft, und fuhr mit diesem per Fahrrad nach Worpswede bei Bremen, um die malerische Moorlandschaft und die dortige Künstlerkolonie kennen zu lernen. Während der 1930er Jahre besuchte sie wie auch Helmut Schmidt die musisch ausgerichtete Lichtwarkschule und spielte in deren Orchester Geige und Bratsche. Nach dem Abitur studierte sie Pädagogik. Von 1940 bis 1972 arbeitete sie als Grund- und Realschullehrerin in Hamburg. Im Jahre 1942 heiratete sie den späteren Bundeskanzler Helmut Schmidt. Sie haben eine Tochter.

Während der Kanzlerzeit ihres Mannes zwischen 1974 und 1982 nahm sie in Bonn und auf Staatsreisen als Ehefrau protokollarische Aufgaben wahr und begann gleichzeitig, sich für den Pflanzen- und Naturschutz zu engagieren. 1976 gründete sie ein Kuratorium zum Schutze gefährdeter Pflanzen. Auch war sie zeitweise in Hamburg Deputierte der Behörde für Bezirksangelegenheiten, Naturschutz und Umweltgestaltung. Parallel dazu begleitete sie Wissenschaftler vor allem der Max-Planck-Gesellschaft auf Forschungsreisen zu Naturlandschaften in Kenia, den Galapagosinseln, Ecuador, Malaysia, Nordborneo sowie Brasilien und beschrieb dort die natürlichen Pflanzengesellschaften vieler Standorte.

Das Kuratorium zum Schutze gefährdeter Pflanzen entwickelte sich später zur Stiftung Natur und Pflanzen bzw. Loki-Schmidt-Stiftung, die die Öffentlichkeit für den Schutz natürlicher Pflanzenarten zu sensibilisieren versucht und Areale mit gefährdeten Pflanzenarten pachtet oder kauft. So wurde neben dem Wochenendhaus der Schmidts am Brahmsee in Schleswig-Holstein 6 ha Ackerland gekauft, damit sich durch die selbständige Ansiedlung natürlich vorkommender Pflanzen darauf schließlich ein „Urwald“ entwickelt.

Die Stiftung vergibt seit 1977 auch die Loki-Schmidt-Silber-Pflanze (eine aus Silber bestehende stilisierte Pflanze) als Teil eines Preises an Personen oder Institutionen für besondere Leistungen im Natur- und Umweltschutz. Außerdem verkündet sie seit 1979 im Oktober jeden Jahres die Blume des (jeweils nächsten) Jahres. Damit soll die Öffentlichkeit über den ökologischen Wert von Wildblumen und ihrer Lebensräume aufgeklärt werden und zum besseren Schutz der nominierten Art beigetragen werden.

Die erste Blume war

- 1980 Lungen-Enzian (*Gentiana pneumonanthe*), der auf Flachmooren und feuchten Heiden wächst. Erschien am 8.12.1966 auf einer Briefmarke der DDR.



1980

1981

1982

1983



1985

1986

1987

1988

Weitere Blütenpflanzen des Jahres wurden auch auf Briefmarken abgebildet, so

- 1981 Gelbe Narzisse oder Osterglocke (*Narcissus pseudonarcissus*), die auf feuchten Wiesen oder in lichten, feuchten Wäldern wächst. Erschien am 19.5.2009 auf einer Marke Großbritanniens.
- 1982 Rotes Waldvögelein (*Cephalanthera rubra*), das auf kalkhaltigen Böden lichter Wälder wächst. Erschien am 18.12.1966 auf einer Marke der DDR.
- 1983 Wilde Tulpe (*Tulipa sylvestris*), die in feuchten, nährstoffreichen Wäldern oder an aufgegebenen Weinbergen wächst. Erschien am 15.9.1958 auf einer Marke Griechenlands.
- 1985 Wald-Akelei (*Aquilegia vulgaris*), die an steinigen Kalkhängen wächst. Erschien am 26.4.1963 auf einer Marke der Deutschen Post.
- 1986 Arnika (*Arnica montana*), wächst auf wechsellackenen, sauren Moorwiesen. Erschien im Jahre 2003 auf einer Marke der Schweiz.
- 1987 Stranddistel (*Eryngium maritimum*) wächst auf küstennahen Dünen der Nord- und Ostsee. Erschien am 26.4.1963 auf einer Marke der Deutschen Post.



1992

1993

1994

1995



1996



1997



1999

- 1988 Drachenwurz bzw. Schlangenkraut (*Calla palustris*), wächst in Bruchwäldern und Waldsümpfen Süd- und Ostdeutschlands. Erschien am 6.4.1982 auf einer Marke der DDR.
- 1992 Rundblättriger Sonnentau (*Drosera rotundifolia*), wächst auf sauren, nassen Hochmooren. Erschien am 12.9.1992 auf einer Marke Frankreichs.
- 1993 Schachbrettblume (*Fritillaria meleagris*) wächst auf feuchten Wiesen. Erschien am 24.10.1985 auf einer Marke Ungarns.
- 1994 Breitblättriges Knabenkraut (*Dactylorhiza majalis*) wächst auf salzhaltigen Strandwiesen der Küste. Erschien am 15.4.1969 auf einer Marke der DDR.
- 1995 Trollblume (*Trollius europaeus*), wächst auf moorigen Wiesen von Bergregionen. Erschien am 15.10.1975 auf einer Marke der Deutschen Post.
- 1996 Kuhschelle bzw. Echte Küchenschelle (*Pulsatilla vulgaris*), wächst an kalkhaltigen Trockenhängen. Erschien am 15.04.1958 auf einer Marke Austrias.
- 1997 Silberdistel (*Carlina acaulis*), wächst auf Halbtrockenrasen lichter Wälder. Erschien am 14.4.1957 auf einer Marke der DDR.



2003



2010



2013

- 1999 Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*), wächst auf nassen Wiesen. Erschien am 13.10.1977 auf einer Marke von Berlin West.
- 2003 Kornrade (*Agrostima carthago*) ist ein typisches Acker-Wildkraut. Erschien am 9.10.1980 auf einer Marke der Deutschen Post.
- 2010 Sibirische Schwertlilie (*Iris sibirica*) wächst auf Sumpfwiesen und Niedermooren. Erschien am 14.6.1967 auf einer Marke in Polen.
- 2013 Leberblümchen (*Hepatica nobilis*) wächst in krautreichen Laubwäldern kalkhaltiger Böden. Erschien am 12.10.1978 auf einer Marke der Deutschen Post.
- 2014 Schwanenblume (*Butomus umbellatus*). Wächst im Röhricht stehender bis schwach fließender Gewässer. Erschien am 30.4.1984 auf einer Marke Rumäniens.

Für die Porzellanfirma Rosenthal hat Loki Schmidt für 12 Wandteller die Entwürfe mit geschützten Blütenpflanzen gemalt. Loki Schmidt wurde für ihr Engagement seitens der Hansestadt Hamburg im Jahre 2009 zur Ehrenbürgerin ernannt. Sie starb am 21.10.2010 in Hamburg.

Literatur

Loki Schmidt, Reinhold Beckmann (2008): Erzähl doch mal von früher. Hoffmann & Campe, Hamburg

Loki Schmidt (2010): Auf dem roten Teppich und fest auf der Erde Im Gespräch mit Dieter Buhl. 5. Aufl.; Hoffmann & Campe, Hamburg

Loki Schmidt, Reiner Lehberger (2010): Auf eine Kaffee mit Loki Schmidt. Hoffmann & Campe, Hamburg

Sätze für die Ewigkeit:

Beim Briefmarkenhändler

Haben Sie die auch gestempelt?

Bitte, nur eine Marke mit oberem Eckrand.

Die alten Marken aus Österreich haben alle einen Falz.

Haben Sie Block 57 von den Niederländischen Antillen?

Pilze (Teil 10)

Champignons und Riesenschirmpilze – einfach köstlich

Egerlinge ist die ältere Bezeichnung für Champignons. Sie leitet sich aus dem Lateinischen *agaricus* ab, von Pilzen, die besonders häufig in der Landschaft *Agaria* in Samatien, der heutigen Ukraine vorkamen und die schon von Plinius und Galen erwähnt sind. Der Name Champignon hat sich bei uns erst nach dem Dreißigjährigen Krieg eingebürgert. Er ist der französischen Sprache entlehnt, in der Champignon generell einen Pilz bezeichnet. Einheimische Pilzkundige sprechen heute besser vom Eger- oder Angerling. Mundartlich wird der Feld- oder Wiesen-Egerling auch Wiesen-schwamm, Pappeljung, Kuckenmucken und Wildes Ehegärtel genannt.

Von allen Speisepilzarten sind wohl die Champignons am Besten bekannt. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, daß allein in Deutschland mehr als 60.000 Tonnen der Art Zweisporiger Egerling (*Agaricus bisporus*) im Kulturanbau produziert werden und auf Märkten in den Handel gelangen. Der Kulturanbau geht auf die Franzosen zurück. Schon am Hofe Ludwig XIV., Mitte des 17. Jahrhunderts, baute man in dunklen Kellern und Gewölben auf Substrat, das vorwiegend aus Pferdemist bestand, Champignons an. Damit hatte man sie zu jeder Jahreszeit ausreichend als Delikatesse zur Verfügung.





In der freien Natur ist die Gattung der Egerlinge sehr reichhaltig. MOSER gibt für Europa 60 Arten an und weltweit sollen es nach AINSWORTH-BISBY sogar 200 sein.

In unseren Breiten finden wir den Wiesen- oder Feld-Egerling (*Agaricus campestris*) am häufigsten. Er besticht durch sein rein weißes Aussehen der anfangs kugeligen Hüte, die aufgeschirmt einen Durchmesser von 15 cm erreichen können. Von April bis Oktober ist er vorwiegend auf genutzten Viehweiden präsent und nach einem heftigen Sommergewitter kann er dort in prächtigen Hexenringen über Nacht aus dem Weiderasen schießen. Seine weißen Hüte im grünen Gras machen uns das Sammeln besonders leicht. Man beachte aber, daß die Blätter an der Hutunterseite in keinem Entwicklungsstadium im Gegensatz zu den weißen Knollenblätterpilzen weiß sind. Die Lamellen des Wiesen-Egerlings sind anfangs rosa, später fleischrot und später im ausgewachsenen Zustand sogar schwarz.

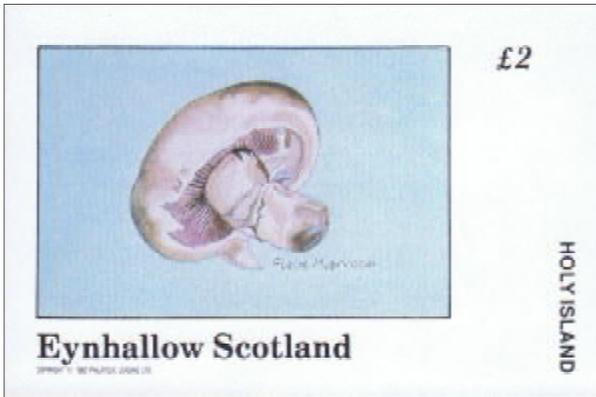
Ein weiterer häufiger hervorragender Speisepilz ist der Anis- oder Schaf-Egerling (*Agaricus*



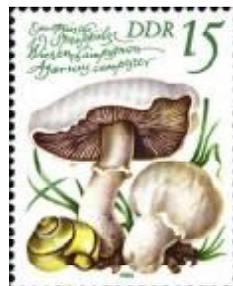
arvensis). Er kommt zu gleicher Zeit wie der Wiesen-Egerling in gleichen Biotopen, vorzugsweise aber auch in Garten- und Parkanlagen vor. Die Hüte färben sich im Alter gelblich und sein Fleisch an Druck- und Schnittstellen hellgelb. Die Farbe der Blätter wechselt je nach Entwicklungsstufe von gelblichweiß über gräulich zu schokoladenbraun bis schwärzlich. Sein Stiel trägt häufig nicht nur einen Ring, sondern eine Manschette. Der frische Pilz riecht angenehm nach Anis. Bei der Zubereitung verliert sich der Anisgeruch allerdings.

Eine dritte, eher seltenere Champignonart, der Karbol-Egerling (*Agaricus xanthodermus*) ist deshalb von Bedeutung, weil er der giftige Doppelgänger des Anis-Egerlings ist. Er sieht ihm täuschend zum Verwechseln ähnlich. Ihn verrät jedoch sein ausgeprägter Geruch nach Karbol (Phenol), indem man ein Stückchen Hut zwischen den Fingern zerreibt und daran riecht. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist das Gelbwerden an Druck- und Schnittstellen. Es ist wesentlich intensiver als beim Anis-Egerling. Der Karbol-Egerling ist nicht tödlich giftig, ruft aber nach Verzehr heftige Verdauungsbeschwerden hervor.





Zur Familie der Champignonverwandten gehört auch einer der spektakulärsten Pilze für den Sammler und Genießer von Edelpilzen, ein Riesenschirmpilz, der Parasol (*Macrolepiota procera*). Er ist ein wahres Wald- und Wiesenwunder, denn er steht wie ein aufgespannter Schirm oft allein, selten in Gruppen in lichten Laub- und Mischwäldern. aber auch auf Wiesen und an Waldrändern. Gesellt man sich zu ihm, lädt er zum Träumen ein und nicht zuletzt hat man von da, wo er steht, oft einen schönen Ausblick ins Land. In jungem Zustand ist der Hut noch geschlossen wie ein Paukenschlegel, später erst breitet er sich von sparrigen Schuppen besetzt schirmartig aus. Er kann einen Durchmesser von 30 cm erreichen. Noch imposanter ist der knollige, genatterte Stiel, der die beachtliche Höhe von 40 cm erreichen kann. Anfangs ist der Hut durch eine Haut mit dem Stiel verbunden, die später aufreißt und einen verschiebbaren Ring am Stiel zurück läßt. Das Fleisch des Hutes ist wie die Lamellen weiß und schmeckt nußartig, sollte aber roh nicht gegessen werden. Gourmets panieren die Hüte wie Schnitzel und sind davon überzeugt, daß es kaum etwas Köstlicheres aus Wald und Flur gibt.



Und nun zum Schluß noch etwas Statistik: Wie häufig sind Champignons und Riesenschirmpilze bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert?

	in Ländern	auf Objekten
<i>Agaricus andrewii</i>	1	1
<i>Agaricus arvensis</i>	15	25
<i>Agaricus augustus</i>	11	15
<i>Agaricus bernardii</i>	2	2
<i>Agaricus bingensis</i>	2	2
<i>Agaricus bisporus</i>	17	32
<i>Agaricus bitorquis</i>	4	6
<i>Agaricus campestris</i>	45	83
<i>Agaricus capellarius</i>	1	1
<i>Agaricus dulcidulus</i>	2	2
<i>Agaricus heterocystis</i>	2	
<i>Agaricus hondensis</i>	1	1
<i>Agaricus langei</i>	2	2
<i>Agaricus moelleri</i>	5	7
<i>Agaricus phaeolepidotus</i>	1	1
<i>Agaricus rufoaurantiacus</i>	1	2
<i>Agaricus semotus</i>	2	6
<i>Agaricus sylvicola</i>	4	4
<i>Agaricus sylvaticus</i>	11	17
<i>Agaricus subbedulis</i>	1	3
<i>Agaricus subrufescens</i>	1	1
<i>Agaricus subrutilescens</i>	1	1
<i>Agaricus urinasces</i>	1	1
<i>Agericus xanthodermus</i>	11	15
<i>Macrolepiota africana</i>	1	1
<i>Macrolepiota albuminosa</i>	1	2
<i>Macrolepiota excoriata</i>	4	5
<i>Macrolepiota imbricate</i>	1	2
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	1	1
<i>Macrolepiota procera</i>	58	162
<i>Macrolepiota zeyheri</i>	2	6

Im Kompendium für Mykophilatelisten Teil I in 3 Bänden, 2. Auflage, ist angegeben, 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.

Pilze suchen, ein Vergnügen, Portisch, Traudi & Hugo; Buchverlage Kremayer.& Scheriau/Orac, Wien, 2003

Milch: Gewinnung, Transport und Verarbeitung

Die Milch ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel



Mit der Domestizierung der Rinder, Pferde, Kamele, Ziegen, Schafe ... nutzte der Mensch diese Tiere auf verschiedenste Art und Weise – als Arbeitstiere, Milch-, Fleisch- und Dunglieferant, für Kultzwecke. So ist zum Beispiel die Gewinnung der Milch von Rindern seit etwa 5 000 Jahren v. Chr. bekannt.

Die Milch anderer Haustiere (Ziege, Pferd ...) wird ebenfalls genutzt, jedoch hat die Kuhmilch die dominierende Stellung inne.

Wie wird sie gewonnen?

Produziert wird die Milch in den Eutern der Kühe. Die einfachste und ursprünglichste Form der Gewinnung ist das Saugen der Kälber am Euter.



Typisch beim Säugen ist die verkehrt parallele Stellung von Kalb und Kuh, bei der das Muttertier gleichzeitig die Schnüffelkontrolle durchführen kann.



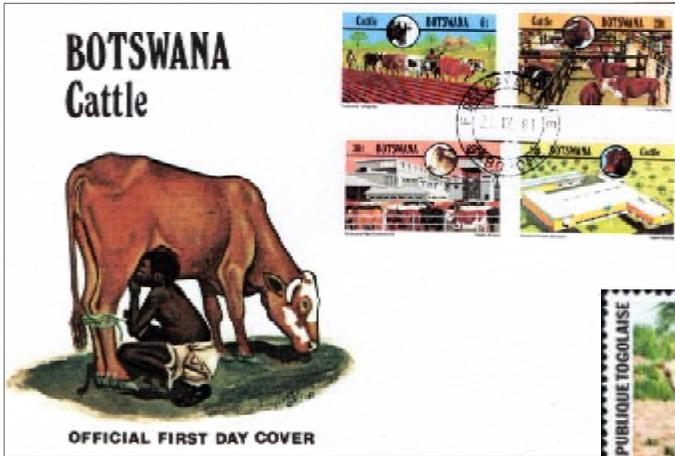
Was die Kälber können, kann auch der Mensch!

Um die Milch für die menschliche Ernährung gewinnen zu können, wurde sie von Hand ermolken. Diese Form hat sich über Tausende von Jahren erhalten und wird heute nur noch ganz selten (in Einzeltierhaltung, zu Prüfzwecken oder bei Euterkrankheiten) angewandt. Zum maschinellen Melken komme ich später noch.



Zu den wichtigsten Arbeitsgeräten zählen der Eimer und der Melkschemel.





Das Handmelken ist eine schwere und anstrengende Arbeit – besonders beansprucht werden die Hände und Unterarme. Die Melker, die in bäuerlichen Großbetrieben arbeiteten, hatten deshalb auch ein höheres Ansehen.

Die richtige Melktechnik will erlernt sein. *)



*) Anmerkung von K.H.: In Schleswig-Holstein wurden die „Meiereimädchen“ aus Schweden geholt. 1823 heißt es: „Ein Mädchen, das fast zu nichts zu gebrauchen ist, kann, wenn es nur körperliche Kräfte hat, hier noch immer gebraucht werden.“

Adressat:

.....

Wohnort, auch Zustell- oder Leitort:

.....

Straße, Hausnummer, Gebührentel, Stockwerk oder
Postfachnummer;
bei Unternehmen auch Name des Verwalters

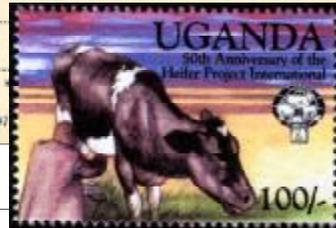


Jungen und Mädchen!
Werdet Facharbeiter in der Landwirtschaft!
Auskunft erteilt die Abteilung Arbeit und Berufsausbildung bei den Räten der Kreise.

Postkarte



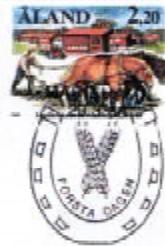
.....
.....
.....



Str. No. III 18/9



LANTBRUKSUNDERVISNINGEN 100 ÅR • FDC



Mechanisierte Milchgewinnung

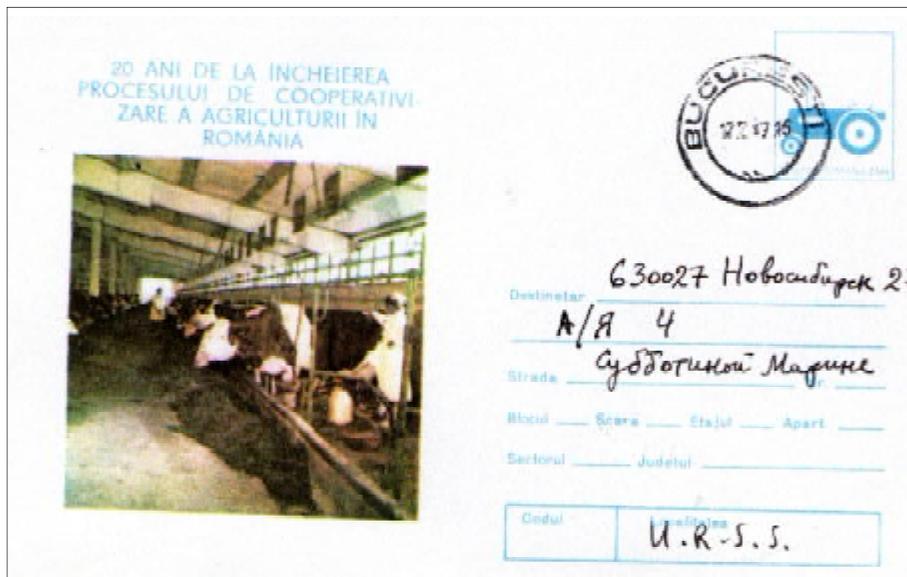
Das Handmelken ist eine harte Arbeit und erfordert einen hohen Zeitaufwand in der Milchwirtschaft. Findige Köpfe haben bereits 1864 in Philadelphia die erste Melkmaschine gebaut. Eine praktische Wirksamkeit wurde jedoch zu diesem Zeitpunkt noch nicht erreicht.

Erst um die Jahrhundertwende (1900) wurden die heute noch gültigen Grundprinzipien des maschinellen Melkens technisch verwirklicht. Die Verbreitung des maschinellen Melkens setzte jedoch in größerem Umfang erst nach dem Ersten Weltkrieg ein und in den einzelnen Ländern unterschiedlich schnell.

In Ländern, in denen die Milchproduktion eine große Bedeutung hatte, setzte sich der technische Fortschritt auch schneller durch, um den hohen Arbeitsaufwand zu senken und die Arbeitsproduktivität zu steigern. So wurde bereits 1915 in Neuseeland der erste Fischgrätenmelkstand eingesetzt.

Der zunehmende Konzentrationsgrad der Kuhbestände zwingt immer mehr zum Einsatz einer komplexen Melktechnik und zur Automatisierung von ganzen Arbeitsabschnitten.

Das Grundprinzip des maschinellen Milchentzuges ist der Wechsel eines Druck- und Saugtaktes an den Strichen des Euters. Die Melktechnik muß so arbeiten, daß die Kühe das Melken einer-



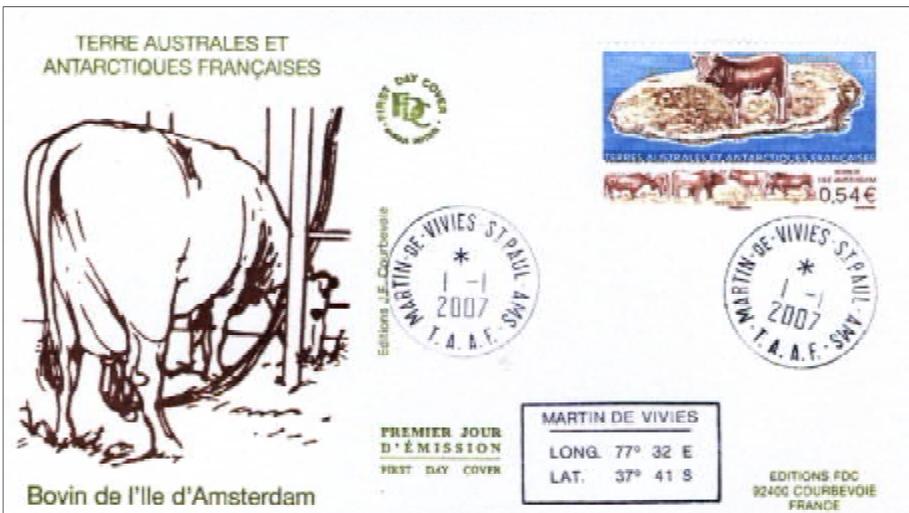
seits als angenehm empfinden und andernseits einen hohen Wirkungsgrad haben, da der Milchfluß nur begrenzte Zeit erfolgt, das Euter aber auch ausgemolken sein muß.

Die einfachsten Formen der Melkmaschinen sind die Kannenmelkanlagen. Hier wird die Milch in eine wie für den Transport übliche Kanne gemolken.



Die Melkanlage wird bei jeder Kuh an die zentrale Vakuumleitung angeschlossen. Diese Anlagen sind auch mobil anwendbar, wenn die Tiere gleich auf der Weide gemolken werden sollen. In Kleinstbetrieben finden sie ebenfalls Anwendung.

Bei den Rohrnelkanlagen wird die Milch nicht erst in eine Kanne gemolken, sondern gleich über ein zentrales Rohrnetz in größere Tanks.



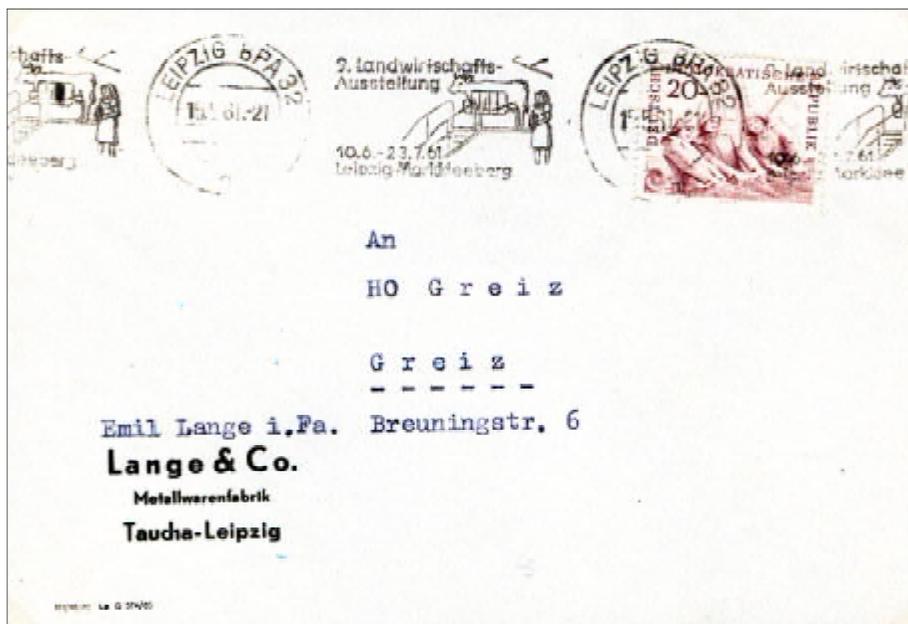
Beim Einsatz von Kannen- und Rohr-
melkanlagen werden die Tiere an ihrem
Standplatz gemolken. Mit der zuneh-
menden Größe der Produktionseinhei-
ten (Ställe) gewinnen separate Melk-
stände immer mehr an Bedeutung. Die-
se bringen zugleich folgende Vorteile:



- Ein stabileres Vakuum für den Melkvorgang
- Ökonomisch günstigere Automatisierung einzelner Arbeitsgänge
- Erzeugung einer qualitativ hochwertigen Milch infolge der Trennung der Milchgewinnung vom Stall
- Höhere Auslastung der Wirtschaftsgüter
- Höherer Komfort am Arbeitsplatz für die Melker durch die Arbeit in aufrechter Haltung

Bei den Melkständen unterscheidet man drei Grundformen:

1. Tandemmelkstände (die Tiere stehen hintereinander)



2. Fischgrätenmelkstände (die Tiere stehen schräg nebeneinander)



3. Karussellmelkstände (die Tiere stehen schräg auf einem sich drehenden Melkstand)



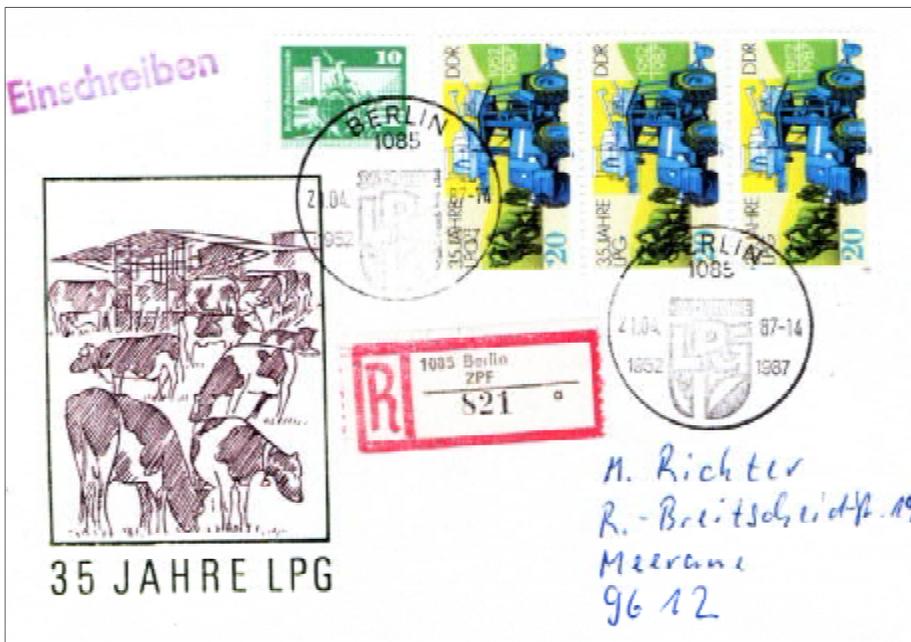
Melkkarussell M 693-40

Die Karussellmelkstände eignen sich besonders für hohe Tierkonzentrationen (ab 800 laktierenden Kühen) und bieten noch folgende Vorteile:

- Einsatz einer vollmechanisierten melktechnischen Ausrüstung
- Eine programmgesteuerte Reinigung und Desinfektion
- Eine automatische Standreinigung
- Eine für jede Kuh leistungsgerechte Zufütterung von Konzentratfutter

Eine moderne und effektive Milchwirtschaft ist heute ohne den Einsatz von Computern nicht mehr möglich.

Um Kühe, die ganztägig auf den Weiden verbleiben, regelmäßig melken zu können, wurden spezielle Weidemelkstände gebaut. Diese waren meist transportabel. Ihre Bedeutung ist jedoch rückläufig.



Verwendete Literatur:
 Michel-Kataloge
 Schiering, Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer
 Kleine Enzyklopädie Land Forst Garten 1958
 Schwark u.a.. Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Erinnerung. Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für die ArGe schon gezahlt?

Baum des Jahres 2014: Die Traubeneiche

„Die Eiche“, ob in jungen Jahren schlank und rank, ausgewachsen als stattlicher Baum oder im Alter mit dickem Stamm und knorriger Krone mit unförmigen Ästen, ist allen bestens bekannt. Aber welche, auf den ersten Blick gleichaussehenden Eiche ist es nun: Ist es die Stiel- oder die Traubeneiche? Mit der Wahl zum Baum des Jahres 2014 versucht das verantwortliche Kuratorium uns die Traubeneiche näher zu bringen.

Vorkommen

Weltweit sind gegen 600 zur Familie der Buchengewächsen gehörenden Eichenarten bekannt. In Europa kennen wir deren 27. In der Schweiz ist die Traubeneiche mit 1,5% (Stieleiche 0,7%) aller Baumarten vertreten. Des weiteren wachsen bei uns die Flaum-, Zerr- sowie Rot- und Sumpfeiche (letztere wurden aus Amerika eingeführt). Eichen sind meist Pfahlwurzler.

Die Trauben- oder Wintereiche (*Quercus petraea*) kommt in Süd- und Nordeuropa bis Südwestrußland vor und ist nicht so weit im östlichen Europa anzutreffen wie die Stiel- oder Sommer-eiche (*Quercus robur*). In wärmeren Lagen auf trockenen bis frischen, tiefgründigen Standorten bis etwa 1500 m ü.M. fühlt sich die Traubeneiche wohl. Im Gegensatz dazu bevorzugt die Stieleiche wechselfeuchte, staunasse Standorte, wie beispielsweise Auen.



Die Roteiche (*Quercus rubra*) wurde um 1700 aus Nordamerika eingeführt. Darum heißt sie bei uns auch „Amerikanische Spitzeiche“.



Die immergrüne Steineiche (*Quercus ilex*) ist von Portugal bis zur Türkei sowie in Marokko und Tunesien beheimatet.



Baum, Blätter, Früchte

Aussehen

Eichen sehen, je nach Standort, unterschiedlich aus. In geschlossenen Beständen von Wirtschaftswäldern wölbt sich nach einem langen, meist geraden und oft astfreien, mit einer graubraun und gleichmäßig tief längsrissigen Rinde versehenen Stamm eine hohe und gewölbte Krone. Solche Eichen können bis 40 m hoch werden, wobei die Traubeneiche in Sachen Höhe meist die Nase vorn hat. In Parkanlagen werden Eichen nicht ganz so hoch und haben eine breitere Krone. Eindrücklich präsentieren sich Eichenbäume in Waldlichtungen oder freistehend im Gelände. Mit einer Höhe von 20 bis 30 m und einem bis 3 m dicken Stamm und mit einer breiten weit ausladenden und mit knorrigen Ästen versehenen Krone prägen sie das Landschaftsbild.

Eichen können ein Alter von 600 bis 1.000 Jahre erreichen, wobei die Stieleiche etwas älter werden kann als die Traubeneiche. Mit geschätzten 1.500 Jahren halten die „Femeiche“ in Erle bei Raesfeld (Deutschland) sowie eine Stieleiche im schwedischen Norra Kwill den Altersrekord. Letztere hat einen Stammumfang von 14,80 m. Die schweizweit älteste ist mit über 600 Jahren eine Traubeneiche. Sie steht in Felsberg GR und hat einen Stammumfang von 7,20 m.



Breite, weit ausladende, mit knorrigen Ästen versehene Krone einer freistehenden mit stattlichem Stamm versehene Stieleiche.

Blüten, Blätter, Früchte

Eichen sind einhäusig, das heißt, die männlichen und die weiblichen Blüten sind zwar getrennt voneinander aber auf dem gleichen Baum. Sie blühen jeweils ab Mitte April, wobei die Traubeneiche rund zwei Wochen später blüht; deshalb ist sie weniger Spätfrost gefährdeter als die Stieleiche. Beide Eichenarten blühen allerdings erst ab einem Alter von 50 bis 60 Jahren.



Wie die hängenden, männlichen Blütenkätzchen bei dieser stilisierten Marke dargestellt, sind bei der Stiel- als auch bei der Traubeneiche langgestielt und von gelblich bis rötlicher Farbe.

Als sicherstes Merkmal lassen sich die beiden Eichenarten anhand ihrer Früchte, den im September bis Oktober reifenden Eicheln, unterscheiden. Die nur kurze Zeit keimfähigen Eicheln wiegen etwa drei Gramm. Bei der Stieleiche sind ein bis drei walzenförmige Eicheln an einem langen Stiel, die Blätter sind jedoch kurz gestielt mit dem Zweig verbunden.



Bei der Traubeneiche sind die Früchte „traubenartig“ angeordnet; die wechselständigen Blätter weisen einen 1 bis 3 cm langen Stiel auf.

Bei der Traubeneiche ist es gerade umgekehrt: Die zwei bis sechs etwas kleineren Eicheln sind traubenartig angeordnet und stiellos mit dem Zweig verbunden. Die 8–12 cm langen und 5–7 cm breiten Blätter der Traubeneiche sind wechselständig angeordnet und haben einen 1–3 cm langen Blattstiel. Oft verbleiben die Blätter über den Winter an den Ästen und werden erst gegen den Frühling abgeworfen; deshalb auch der Name „Wintereiche“.



Die 1 bis 3 walzenförmigen Eicheln sind bei der Stieleiche an einem langen Stiel; die stiellosen Blätter sind direkt mit dem Zweig verbunden.

Nutzung

Das ringporige, hell- bis dunkelbraune Kernholz der Traubeneiche ist zur Furnierholzherstellung sehr begehrt und wird bis zu 10.000/m³ Franken gehandelt. Eichenholz ist hart, zäh und äußerst dauerhaft. Deshalb findet es Verwendung als Bauholz innen als auch im Freien sowie im Wasserbau, als Schwellen oder als Pfähle. Für den Schiffsbau war die Eiche, „The father of ships“, so begehrt, daß sie gebietsweise fast ausgerottet wurde. Nicht verwunderlich, wurden doch für eine Fregatte (dreimastiges Kriegsschiff) etwa 2.000 Eichenstämmen benötigt!

Zur Lagerung und Geschmacksverbesserung von Wein, Cognac, Sherry und Whisky ist das gut zu bearbeitende Holz seit etwa 1000 v. Chr. zum Faß- oder Barriquebau beliebt.





In westlichen Mittelmeerländern wird die Korkeiche zur Gewinnung von Kork angebaut. Die Borke (äußere Schicht der Rinde) kann im Turnus von 8 bis 12 Jahren geerntet werden.

Während Jahrhunderten war der Nutzen der Eichenwälder wegen den Früchten und der Rinde wichtiger als die Holznutzung. Mittels Lohhecken wurde die Traubeneiche als Niederwald bewirtschaftet, wobei im 20-Jahresrhythmus die Stämme geringelt, die Rinde abgeschält und getrocknet wurde. Die daraus gewonnenen Gerbstoffe, mit einem Anteil von 8–20% Gerbsäure versehene Rinde, diente zum Gerben und Färben von Tierfellen.

Waldbaumfrüchte, speziell Eicheln, waren als wichtigstes Schweinefutter sehr geschätzt, denn sie erzeugten kerniges Fleisch und Speck mit wohlschmeckendem Geschmack. „Auf den Eichen wachsen die besten Schinken“ hieß es in einem Roman aus dem 17. Jahrhundert. Orte, wo Schweine auf Weiden und Wäldern gemästet wurden, dem Acherum, unterlag strengen Gesetzen und der Wert der Eichenwälder wurde nach der Anzahl der dort zu weidenden Schweinen berechnet.

Jüngste Forschungsergebnisse zeigen, daß bereits Steinzeitmenschen, um über den Winter versorgt zu sein, im großen Stil Eicheln gesammelt und gelagert haben. Trotz erschwelter Verdauung wegen den Gerbstoffen und den Tannin dienten in Hungersnöten und während Kriegsjahren die 38% Stärke sowie Öl, Zucker und Eiweiß beinhaltenden Eicheln den Menschen als Nahrungsmittel, indem Getreidemehl mit Eichelmehl „gestreckt“ wurde. Noch im letzten Jahrhundert dienten Eicheln als Kaffeeersatz. Mit dem großflächigen Anbau der Kartoffel verlor die Eichelmast an Bedeutung. Die Schweine wurden vermehrt mit Kartoffelabfällen gefüttert.

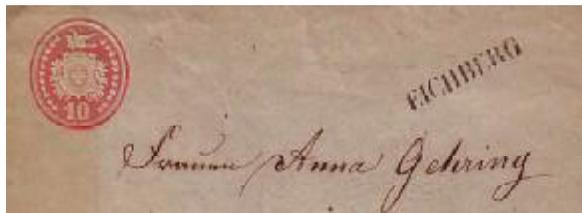
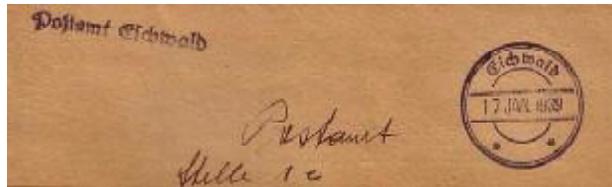
Name

Im deutschsprachigen/germanischen Raum ist die Herkunft zur Namensgebung der Eiche ähnlich: „eih“, „eik“ (althochdeutsch), „ac“ (angelsächsisch), „ek“ (altfriesisch), „Eke“ und „Eike“ (Niederdeutsch) sowie „Ache“, „Aich“ und „Oache“ (Schweiz und Bayern). Viele Orts- und Flurnamen erinnern an die Existenz dieser eindrücklichen Baumart: Eich, Eichwald, Eichtal, Eichberg, Eichholz, Eichenmühle, Eichenlohe, Eien, Eybach, Schöneich, Chêne, Chêne; aber

auch „Hard“, was „offener Eichenwald“ bedeutet. Zudem leiten sich verschiedene Familiennamen von der Eiche ab: Eicher, Eichler, Eichinger, Eichenberger, Eichenroth, Eichmann und natürlich der allseits bekannte Lyriker und Schriftsteller Freiherr von Eichendorff. Auch Tiere profitieren von der Eiche, wie ihre Namen zeigen: Eichhörnchen (Eicker), Eichenbock, Eichenwickler, Eichenprachtkäfer, Eichengallwespe, Eichenprozeßspinner, Eichelwurm sowie der jeden Herbst für seinen Wintervorrat bis zu 11 Kilo Eicheln sammelnde Eichelhäher. Eichen-Rotkappe und Eichhase sind Pilze.



Schöneich ist auch ein Familienname.



Viele Ortsnamen erinnern an das Vorkommen von Eichen.

Die 25 bis 32 mm großen Raupen des Eichenprozeßspinner ernähren sich nachts in Gruppen von 20 – 30 Individuen ausgiebig von Eichenblättern.



Anmerkung von K.H.: An der richtigen Aussprache des „Oachkatzen-schwoaf“ erkennt man den gebürtigen und geborenen Bayern!

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Aus waldbaulicher Sicht zählen die lichtbedürftigen Eichen, mit einer (heutigen) Umtriebszeit von 160 bis 200 Jahren, bezüglich Bewirtschaftung zu den schwierigeren Baumarten. Da sie frostempfindlich, in der Jugend durch Schneedruck und Wildverbiß gefährdet und Klebeäste bildend sind, benötigen sie eine sehr intensive Pflege. Die Redeweise „Es braucht Glück, daß eine kleine Eiche groß wird“ sagt alles!

Stattliche Eichenwälder sind eine Augenweide, nicht nur für Forstleute. Im Spessart, wo angeblich bereits Karl der Große gejagt haben soll, gedeiht wohl einer der prächtigsten Traubeneichen-Wälder Europas.



Begehrtes Eichenholz aus dem Spessart.



Ein weiterer, geschichtsträchtiger ist der Colbert-Eichenwald bei Tronçais. Zur Sicherung der Marine soll Jean-Baptiste Colbert auf Geheiß von Ludwig XIV. diesen Wald gepflanzt haben. Weil später aber die Schiffe aus Stahl gebaut wurden, erübrigte sich das dafür vorgesehene Eichenholz.

Bei uns sind die auf dem Seertücken des Bodensee wachsenden Güttinger-Eichen wegen ihrer hervorragenden Holzqualität bekannt. Kurios mutet die Geschichte des bei Murten gelegenen Galmwald-Eichenwaldes an. Dieser ursprünglich im Besitz von Bern und Freiburg bestehende Wald fiel 1811

Geschichtsträchtiger Wald von Tronçais (Forêt domaniale de Tronçais) mit über 330 Jahre alten Traubeneichen.

an den Kanton Freiburg. Die damals an diese Waldungen anstoßenden fünf Gemeinden verzichteten auf die Beanspruchung ihrer Waldteile. In der Folge wurde dieser rund 255 ha umfassende Forst zum Staatswald und bildet deshalb heute eine eigene Gemeinde – die einzige der Schweiz, die nur aus Wald besteht und keine Einwohner hat! Vertreter dieser geographischen, nicht politischen Gemeinde ist der Forstkreisingenieur. Um das wertvolle Erbgut des vor allem mit Traubeneichen bestockten Galmwaldes zu erhalten, wurde 1993 ein 26,3 ha umfassendes Gen-Reservat eingerichtet.

Die ökologische Bedeutung der Eiche, ob lebend oder als Totholz, ist beeindruckend; denn auf keiner andern Baumart leben mehr Insektenarten. Gemäß wissenschaftlichen Untersuchungen profitieren etwa 400 Schmetterlingsarten, Dutzende Zweiflügler und Hautflügler, über 100 Borken-, Bock- sowie Prachtkäferarten, viele weitere Insekten, Vogelarten und Säugetiere von dieser Baumart. Zudem bieten alte Eichen verschiedenen Flechtenarten ideale Lebensbedingungen, speziell der vom Aussterben bedrohten Eichen-Stabflechte.



Der 30–50 mm große Eichenbock ernährt sich vom Safftluß der Eiche und bohrt als Larve 15–50 cm lange, fingerdicke Gänge bis ins Kernholz.

Mythologie, Symbolik und Heilkunde

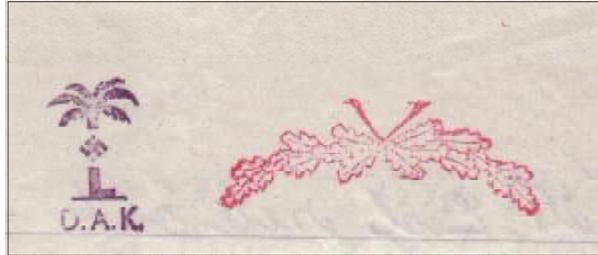
Seit jeher gilt die Eiche als Sinnbild für Kraft und Stärke, als Baum des Orakels und der Gerechtigkeit und wurde von vielen Völkern verehrt. Der in dieser Beziehung wohl bekannteste Baum war die Donar-Eiche der Germanen bei Geisslar (Deutschland). Laut Überlieferung soll der christliche Missionar Bonifatius im Jahr 723 diese Eiche gefällt und somit dem heidnischen Eichkult ein Ende gesetzt haben. Eine ähnliche Überlieferung gibt es auch aus der Schweiz; eine den heidnischen Göttern geweihte Eiche wuchs einst in Disentis. Im 8. Jahrhundert wurde sie durch den Mönch Sigisbert gefällt. An dieser Stelle steht heute das berühmte Benediktinerkloster.

Als Symbol und Zeichen des Sieges und Heldentums tauchte Eichenlaub erstmals im Deutschen Nachbarland auf dem Eisernen Kreuz 1813 auf. Später fand es Verwendung als Verzierung der

Siegermedaillen bei der Turnerbewegung, im Emblem der Nationalsozialistischen Arbeiterpartei sowie als Eichenkranz während der unrühmlichen Zeit des Dritten Reiches.

Links: Lagerpostmarke „Oflag“ (Offiziersgefangenenlager), Waldenburg (D) von 1945.

Rechts: Briefbogen vom 11. Okt. 1942 mit Palmenstempel der 12. Batterie des Deutsch Afrika Korps, Art. Rgt. 2 sowie rotem Eichenblattstempel.



Noch heute schmücken Eichenlaub und Eicheln in Deutschland die Rangabzeichen höherer Offiziere und von Forstpersonal. Auch deutsche Münzen, vom Kaiserreich ab 1871 über die gute, alte Deutsche Mark bis zum heutigen Euro, sind mit Eicheln oder Eichenlaub verziert.

Medizinische Bedeutung

Für die Heilkunde ist speziell die (junge) Eichenrinde von Bedeutung. Die bis zu 20% Gerbstoff enthaltende Rinde hilft bei der Heilung verschiedener Krankheiten. Absude helfen in Sitzbädern gegen Hämorrhoiden, Mastdarmpisteln und Gebärmutterentzündungen oder wirken als Gurgelwasser gegen geschwollene Mandeln, entzündetes Zahnfleisch, Angina und Mundgeruch. Tee aus Eichenrinde wirkt heilend bei Erkrankungen der Magen- und Darmschleimhaut sowie bei Durchfall.

Abschließend noch einige Zitate:

- „Ein Kerl wie eine Eiche“.
- „Stark wie eine Deutsche Eiche“.
- „Wer grüne Eichenblätter trägt, der liebt mit fester, steter Treue“.
- „Auch eine blinde Sau findet eine Eichel“.
- „Treibt die Eiche vor der Esche, hält der Sommer große Wäsche, treibt die Esche vor der Eiche, hält der Sommer große Bleiche“.
- „Fallen die Eicheln vor Michaeli (29. September) ab, so steigt der Sommer früh ins Grab“.
- „Eiche die weiche, Fichte die flüchte, Buche die suche“.

Letzteres Zitat sollte bei Gewittern nicht angewendet werden, denn grundsätzlich ist man unter keinem Baum vor Blitzschlag sicher!

Wenn Du eine Eiche pflanzt,
denke weder an Dich, noch an
Deine Kinder oder Enkel – denke
an die Zukunft!



Abarten:

links Eichel am Blatt und rechts Eichel am Stiel.

In der Stadt Berlin ist alles möglich.

Quellen:

Kuratorium Baum des Jahres; Mythos Baum (Doris Laudert); Das Geheimnis der Bäume (G. und M. Haerkötter); Forstgeschichte (Franz Xaver Erni); Baumriesen der Schweiz (Michel Brunner); Wikipedia; Ausstellungsblatt „Offene Klasse“

Für den Spezialisten: Auch Eichen können fehlerhaft sein! Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	20.9.2013	382	Tiere: Tagfauenaug
Albanien	30.10.2013	3431–3433	Flora: Blaustern, Berberitze, Tulpe
Algerien	5.8.2013	1730–1731	Blumen: Petunien und Nelken
Aruba	18.1.2013	707–718	Schmetterlinge
Australien	5.2.2013	3879–3884	Grußmarken, u.a. Eukalyptusblätter, Rosen, Orchideen
Australien	23.4.2013	3933–3937	Botanische Gärten
Australien	10.5.2013	3946–3947	Rennpferd Plack Cavia

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Azoen	9.10.2013	Block 53–54	Bienezucht
Azoren	9.10.2013	587–590	Bienezucht
Belgien	13.9.2013	4408–4410	Grußmarken: Hufeisen, Vierblättriger Klee, Marienkäfer
Belgien	13.9.2013	4414	Freimarke für Traueranzeigen: Sumpf-Calla
Bosnien-Herzeg.	25.9.2013	627–631	Salbei, Robinie, Löwenzahn, Sommerlinde, Besenheide
Bosnien-Herzeg.	14.9.2013	33	Zuschlagsmarken: Rotes Kreuz, Baum und Strahlen
Botswana	1.1.2011	941–944	Blüten von Windengewächsen
Botswana	30.04.2012	5747–5732	Seltene Käfer: Crotchiella, Cicindela, Xyloteles, Polyphylla
Bulgarien	26.10.2013	Block 379	Orchideen
Bulgarien	27.10.2013	Block 380	Neugepflanzte Kastanie
Burundi	31.08.2012	2535–2538	Seltene Insekten und seltene Pflanzen + Block 231
Burundi	31.08.2012	2540–2543	Seltene Schmetterlinge + Block 232
Deutschland	5.12.2013	3046	Kaiserkrone, Fritillaria imperialis
Deutschland	2.1.2014	3047–3048	Tierbabies: Rotfuchs und Europäischer Igel
Deutschland	2.1.2014	3052	Unesco-Welterbe: Alte Buchewälder Deutschlands
Deutschland	2.1.2014	3053–3054	Tierbabies: Rotfuchs und Europäischer Igel
Deutschland	6.2.2014	3059–3060	Flußaue im Odertal, Teufelstisch im Pfälzerwald
Finnland	23.08.2013	2249	Coilostylis parkinsoniana: Orchidee
Finnland	9.9.2013	Block 79	Anzeichen des Herbstes, u.a. Parkbank, Apfeleerte
Frankreich	25.10.2013	5707–5718	Grußmarken, u.a. Tee zu zweit, Lebensbaum, Zitrus
Franz.-Polynes.	26.04.2013	1219–1221	Persische Limette, Eidechse, Braunbruschliffink
Franz.-Polynes.	2.5.2013	1222–1227	Ananas, Mango, Banane, Kosnuß, Papaya, Wassermelone
Franz.-Polynes.	12.08.2013	1234	Großblütiger Jasmin
Guernsey	14.9.2013		Traktor mit Heuwender
Guernsey	14.9.2013	1437	Gemüse: Tomaten, Paprika u.a.
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
Guernsey	13.11.2013	1442–1447	Waldreben: Klematis-Züchtungen von Raymond Evison
Guinea-Bissau	25.3.2013	6530–6534	Blumen: Lilium, Anemone, Rose, u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2013	6560–6564	Schmetterlinge und ihre Raupen
Guinea-Bissau	20.5.2013	6658–662	Orchideen – Block 1169
Irland	7.11.2013	51–52	Automatenmarken: Stechpalme und Rotkehlchen
Israel	1.10.2013	2378	Freimarke: Gerbera-Zuchtform
Italien	18.10.2013	3628–3642	Italienische DOCG-Weine
Japan	23.7.2013	6452–6466	u.a. Winde, Tomaten, Auberginen, Gurken, Maiskolben

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	30.8.2013	6502–6511	Kaki, Chingen, Kastanie, Süßkartoffel, Birne, Apfel, Rübe
Japan	3.9.2013	6512–6521	Blumen: u.a. Rose, Dahlie, Tagblume, Hahnenkamm
Japan	24.4.2013	6354–6363	Blumen: Lilie, Flieder, Clematis, Flieder, Scheinkalla
Japan	24.5.2013	6374–6383	Aufforstungskampagne: Eiche, Lilie, Blütenkirsche u.a.
Jersey	27.11.2013	1778–1785	Genüsse: Glühwein, Nüsse, Weihnachtstorte u.a.
Kambodscha	19.9.2013	2550–2553	Reisanbau
Kambodscha	19.9.2013	Block 322	Reisernte
Kirgisien	9.3.2013	735–740	Walnußwald Arstanbap:Nüsse, Marmelade, Landschaft
Kirgisien	9.3.2013	Block 63	idem
Korea-Nord	15.4.2013	5984–5987	Gartenblumen: Zinnie, Brandschopf, Dahlie u.a.
Korea-Nord	22.5.2013	592–5995	Eulen
Korea-Nord	12.06.2013	6002–6004	Bienen
Kuba	22.5.2012	5579–5586	Naturgeschichtliches Museum: Schmetterlinge
Lettland	2.1.2014	882–887	Freimarken: Narzisse, Krokus, Stiefmütterchen u.a.
Liechtenstein	13.11.2013	1700	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Luxemburg	3.12.2013	1992–1995	Handwerksberufe: u.a. Müller, Brenner, Stellmacher
Moldawien	13.9.2013	849	Weintrauben der Rebsorte Muscat Timpuriu
Moldawien	5.7.2013	838–841	Schmetterlinge im Museum Volkskunde Naturgeschichte
Moldawien	13.9.2013	849	Weintrauben der Rebsorte Muscat Timpuriu
Montenegro	15.3.2013	316–327	Apollofalter und Gelbe Skabiose
Montenegro	21.5.2013	332	Naturschutz: Olivenbaum, Olea europaea
Montenegro	15.3.2013	326–327	Apollofalter + Gelbe Skabiose
Montenegro	21.5.2013	331	Naturschutz: Olivenbaum
Namibia	5.4.2013	1435–1439	Käfer: u.a. Acmaedera, Brachycerus, Pachnoda
Namibia	12.7.2013	Block 83	Eselskarrenfahrt durch die Savanne
Neukaledonien	9.9.2013	1626	Endemische Pflanze: Ixoa margaretae
Neukaledonien	9.9.2013	Block 49	Endemische Orchideen
Pakistan	13.8.2012	1413–1416	Rosen
Paraguay	22.8.2012	5161	Trompetenbaum, Handroanthus heptaphyllus
Paraguay	29.11.2012	5168	Zedrachbaum, Melia azedarach, Radio Nanduti
Paraguay	27.12.2012	5175–5179	Alternative Energieträger, Jatropha curcas, Strohhallen
Paraguay	27.12.2012	Block 495	Alternative Energieträger, Jatropha curcas, Strohhallen
Polen	29.11.2013	4654–4657	Wespenpinne, Mauer-Tapezierspinnne, Röhrenspinnne
Polen	30.9.2013	4637–4640	Marienkäfer, Grashüpfer, Tagpfauenaugne, Waldameise
Polen	18.10.2013	4642–4645	Brauner Bär, Hirschkäfer, Honigbiene, Schwalbenschwanz
Polen	18.10.2013	4646	455 Jahre Polnische Post: Baumscheibe
Polen	18.7.2013	4618	Kaschubische Erdbeere und Stickerei
Polen	30.9.2013	4637–4640	7.Marienkäfer, Grashüpfer, Tagpfauenaugne, Waldameise

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Polen	18.10.2013	4642–4645	Brauner Bär, Hirschkäfer, Honigbiene, Schwalbenschwanz
Polen	18.10.2013	4646	Baumscheibe, 455 Jahre polnische Post
Portugal	23.9.2013	3880–3883	Bienenzucht
Portugal	23.9.2013	Block 351–352	Bestäubung + Biene auf einer Blume, Imker
Portugal	23.9.2013	3880–3883	Bienenzucht: Waben, Imker, Bienstock Bestäubung
Portugal	23.9.2013	Block 351–352	Bestäubung + Biene auf einer Blume - Imker
Rumänien	12.11.2013	6762–6765	Rosen auf Gemälden einheimischer Maler
Rumänien	4.10.2013	6752	Wassermühle aus der Gegend von Hunedoara
Rumänien	25.10.2013	6754–6757	Alpenmurmeltier, Dreizehenspecht, Luchs, Wisent
Rumänien	4.10.2013	6752	Wassermühle aus der Gegend von Hunedoara
Schweden	14.11.2013	2959–2963	Weihnachten: Rentier, Rotkehlchen, Rotfuch, Braunbären
Schweden	22.8.2013	2949–2953	Haustierbabies, Kälber, Lämmer, Ziegen, Enten, Ferkel
Schweden	22.8.2013	2945–2948	MKH Dahlien
Schweiz	14.11.2013	2317–2320	Weihnachten: Fuchs, Reh, Eule, Eichhörnchen
Schweiz	5.9.2013	2309–2312	Huhn, Kuh, Schaf und Schwein, Tiere auf dem Bauernhof
Schweiz	5.9.2013	2306–2308	Renaturierung von Bächen, Flüssen und Seen
Serbien	14.06.2013	514–517	Orchideen
Serbien	30.8.2013	518–521	50 Jahre Ljubicevo-Reiterspiele in Pozarevac
Serbische Rep.	14.9.2012	31	Zwangszuschlagsmarke: Sonnenblume, Helianthus
Serbische Rep.	20.9.2013	603–606	Fledermäuse: u.a. Hufeisennase, Mausohr, Langflügel.
Serbische Rep.	14.9.2013	33	Baum, Strahlen, Woche der Tuberkulosenbekämpfung
Singapur	13.7.2013	2160–2163	Unsere Stadt in einem Garten
Singapur	13.7.2013	Block 192	Unsere Stadt in einem Garten
Singapur	20.3.2013	2142–2143	am Teich, <i>Lasia spinosa</i> + <i>Nymphoides indica</i> + MKH 69
Sint Maarten	28.4.2011	8–11 + Block 1	Pfingstrosen
Sint Maarten	1.06.2011	13–18	Schmetterlinge
Sint Maarten	24.8.2011	19–30	Blumen
Sint Maarten	06.10.2011	34,35,37,40	<i>Agraulis vanillae</i> , Mango, Kokosnuß, Flammenbaum
Sint Maarten	15.11.2011	48 aus 47–48	Monarchfalter, <i>Danaus plexippus</i>
Sint Maarten	29.2.2012	55–66	Schmetterlinge
Sint Maarten	4.4.2012	67–76	Blumen
Sint Maarten	13.06.2012	91 aus 91–92	Flammenbaum, <i>Delonix regia</i>
Slowenien	27.9.2013	Block 71	Slow. Naturparks, Apfelbaum im Regionalp. Kozjansko
Slowenien	22.11.2013	1037–1038	Reg. Küche: Bohnen-Skruklji, Sauerkraut, Gänsebraten
Spanien	11.7.2013	4805	Hände mit Bohnen, 700 Jahre Privilegien f.d. Val D'aran
Sri Lanka	10.3.2012	1885–1886	Pfingstrosen auf chinesischem Gemälde
Südafrika	1.7.2013	2199–2208	100 Jahre botanischer Garten Kirstenbosch
Südafrika	20.3.2012	2182–2186	Internationales Jahr der Wasserkoooperation

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Südafrika	10.5.2013	2187–2196	Schmetterlinge
Südafrika	20.3.2013	2182–2186	Internationales Jahr der Wasserk Kooperation
Südafrika	10.5.2013	2187–2896	Schmetterlinge
Suriname	20.4.2011	2472–2475	Pfingstrosen
Suriname	20.4.2011	Block 111	Pfingstrosen
Suriname	25.5.2011	2489–2500	Orchideen
Suriname	14.9.2011	2507–2508	Azaleen
Suriname	21.3.2012	2559–2566	Blumen, u.a. Anemone, Amaryllis, Dahia, Wiedelia
Suriname	16.1.2013	2620–2622	Schmetterlinge
Suriname	16.1.2013	Block 115	Schmetterlinge
Tadschikistan	25.10.2012	601–608	Insekten u. Gartenblumen: Schmetterlinge, Rosen u.a.
Tadschikistan	22.4.2013	617–620	Weltweiter Naturschutz: Altaiwiesel
Tchad	5.12.2012	2628–2629	Schmetterlinge und ihre Raupen
Thailand	29.7.2013	3312–3315	Eulen
Tschad	5.12.2012	2628–2629	Block 496–497: Schmetterlinge und ihre Raupen u.a.
Tschech. Rep.	18.9.2013	784–785	Schlumetzer Pferde zucht
Tschech.Rep.	4.9.2013	Block 51	Natur der Region Karlsteijn, Essigrose, Drachenkopf,
Türkei	16.8.2013	4051–4054	Regionale Küche des inneren Anatolien
Türkisch-Zypern	8.7.2013	776–778	Gottesanbeterin, Wiedhopf, Zypern-Gamander
Ukraine	14.10.2013	Block 114	Herbst: Vogelbeere, Wassermelon, Dahlie, Steinpilz
Ukraine	22.10.2013	1364	Freimarke: Bäume-Birne - <i>Pyrus communis</i>
Ukraine	5.11.2013	1366	Freimarke: Bäume-Sanddorn-Hippophae rhamnoides
Ukraine	20.8.2013	Block 110	Brot, Laib, Kalatsch, Hochzeitsbrot, Roggenbrot, Bubliki
Ukraine	24.8.2013	1351	Kürbisse, Gemälde von Jewdokim Woloschinow
Ungarn	8.10.2013	5669–5661	Grußmarken: Rosen
Union Island	16.12.2011	Block 35–36	Spinnen und Insekten
Union Island	16.12.2011	611–614	Orchideen
Union Island	16.12.2011	Block 37–38	Orchideen
Union Island	16.12.2011	629–636	Schmetterlinge
Union Island	16.12.2011	Block 39–40	Schmetterlinge
Union Island	16.12.2011	601–608	Spinnen und Insekten
Uruguay	22.2.2013	3294–3301	Landwirt, Scherer, Imker, Erntearbeiterin, Viehtreiberin
USA	9.8.2013	4996	Freimarke: Rotluchs, <i>Lynx rufus</i>
USA	10.10.2013	5007	Weihnachten: Weihnachtsstern-Euphorbia pulcherrima
USA	9.8.2013	4996	Rotfuchs, <i>Lynx rufus</i> : Freimarke
USA	10.10.2013	5007	Weihnachtsstern, Euphorbia pulcherrima
Usbekistan	17.06.2013	1062–1063	<i>Cousinia platystegia</i> - <i>Diospyros lotus</i> : Seltene Blumen
Weihnachtsinsel	18.06.2013	763–766	Sträucher: <i>Colubrina</i> , <i>Abutilon</i> , <i>Urena</i> , <i>Indigofera hirsuata</i>



Pilzneuheiten

Land	Ausgabedat.	Nominale Mi.-Nr	Bezeichnung
Antigua & Barbuda	9.5.20011	2 \$	4890–4897 Tylopilus potamogeton, Amanita campinaranae, Cantharelus atratus, Tylopilus orsonianus, Boletus ananas, Amanita craseoderma, Amanita cyanopus, Phyllobolites miniatus
Antigua & Barbuda	9.5.2011	2,50 \$	4898–4899 Chroogomphus jamaicen., Coltricia mont.
Antigua & Barbuda	9.5.2011	6 \$	Block 679 Austroboletus rosrupii Block 680 Austroboletus festivus
China-Taiwan	23.3.2012	5 \$	3668 Amanita rubrovolvata 3669 Entoloma murrayi
China-Taiwan	23.3.2012	12 \$	3670 Geastrum sessile 3671 Clavulinopsis miyabeana
China-Taiwan	23.3.2012	34 \$	Block 167 Nr. 3668-3671
Ecuador	8.6.2011	0,75 \$	3293 aus 3289-334 Baumpilz
Estland	30.8.2012	0,45	735 Kegelhütiger Knollenblätterpilz - A. virosa
Grenada Carriacou & Petite Martinique	16.12.2012	2 \$	4725 Coltriciella navispora 4726 Tylopilus rufonigricans 4727 Chroogomphus rutilus 4728 Entoloma rugosostriatum 4729 Xerocomus amazonicus 4730 Coltricia oblectabilis
Grenada Carriacou	16.12.2012	2,50 \$	4731 Tylopilus exiguus 4732 Mycena acicula 4733 Panaeolus papilionaceus 4734 Chroogomphus ochraceus
Grenada Carriacou	16.12.2012	6 \$	Block 654 Amanita calochroa
Grenada Carriacou	16.12.2012	6 \$	Block 655 Psilocybe cubensis
Guinea	10.5.2011	5.000 Fr	8269 Berkeley + Suillus samonocicolor 8270 Von Linné + Chlorophyllum molybdites
Guinea	10.5.2011	10.000 Fr	8271 Eichler + Clathrus ruber 8272 de Tournefort + Cantharellus lateritius
Guinea	10.5.2011	40.000 Fr	Block 1935 de Candolle + Armillaria gallica
Guinea	2.12.2011	5.000 Fr	8858 Rotfußröhrling - Boletus chrysenteron Guinea

Land	Ausgabedat.	Nominale Mi.-Nr	Bezeichnung	
2.12.2011	15.000 Fr	8859	Schwarzhütiger Steinpilz - <i>Boletus aereus</i>	Guinea
2.12.2011	20.000 Fr	8860	Trompetenpffferl., <i>Craterellus tubaeformis</i>	Guinea
30.8.2012	15.000 Fr	9257 aus 9256-9258	Alexander Fleming + Seitlinge	Guinea
30.8.2012	20.000 Fr	9258 aus 9256-9258	Louis Pasteur + Hunde	
Guinea-Bissau	9.11.2010	600 Fr	5159 <i>Russula ochroleuca</i> , Ockertäubling	
			5160 <i>Amanita vaginata</i> - Grauer Scheidenstreif	
			5161 <i>Amanita rubescens</i> - Perlpilz	
			5162 <i>Macrolepiota procera</i> - Riesenschirmling	
			5163 <i>Russula emetica</i> - Kirschroter Speitäubling	
			5164 <i>Laccaria amethystea</i> - Violetter Lacktrichterling	
Guinea-Bissau	9.11.2010	3.400 Fr	Block 885 <i>Lepista nebularis</i> - Nebelkappe	
Island	1.11.2012	B- 50 gr	1374 <i>Boletus edulis</i> - Steinpilz	
Kirgisien	12.11.2011	16,00 S	677 A <i>Agraricus</i> sp. - Champignon	
Kirgisien	12.11.2011	28,00 S	678 A <i>Pleurotus</i> sp.- Seitling	
Kirgisien	12.11.2011	42,00 S	679 A <i>Marasmius oreades</i> - Nelkenschwindling	
Kirgisien	12.11.2011	72,00 S	680 A <i>Lycoperdon</i> sp. - Stäubling	
Kongo-Kinshasa	9.1.2012	375 Fr.	2072 A <i>Amanita phalloides</i> - Grüner Knollenblätterpilz	
			2073 A <i>Omphalotus olearius</i> - Oelbaumpilz	
Marshall Inseln	23.4.2012	45 C	2941 Carl von Linné aus Forscher und Gelehrte	
Neukaledonien	23.6.2011	110 Fr	1556 <i>Podosporella miranda</i> , Entdeckung neue Pilzart	
Nevis	24.3.2010	25 C	2415 <i>Psilocybe guilartensis</i>	
Nevis	24.3.2010	80 C	2416 <i>Alboleptonia flavifolia</i>	
Nevis	24.3.2010	1 \$	2417 <i>Agaricus</i> sp.	
Nevis	24.3.2010	5 \$	2418 <i>Psilocybe caerulescens</i>	
Nevis	24.3.2010	1,50 \$	2419 <i>Psilocybe portoricensis</i>	
			2420 <i>Boletus ruborculus</i>	
			2421 <i>Psilocybe plutonia</i> - 1 Pilz	
			2422 <i>Alboleptonia largentii</i>	
			2423 <i>Psilocybe plutonia</i> - 3 Pilze	
			2424 <i>Collybia aurea</i>	
Peru	24.8.2010	6,00 S	2463 <i>Suillus luteus</i> - Butterröhrling	
			2464 <i>Pleurotus cornucopia</i> - Rillstieliger Seitling	
Polen	31.8.2012	1,55 Zi	4579 <i>Russula virescens</i> - Grüngfelderter Täubling	
Polen	31.8.2012	1,95 Zi	4580 <i>Morchella esculenta</i> - Speisemorche	
Polen	31.8.2012	3 Zi	4581 <i>Macrolepiota procera</i> - Riesenschirmling	
Polen	31.8.2012	4,15 Zi	4582 <i>Armillaria ostoyae</i> - Dunkler Hallimasch	
Spanien	6.9.2012	0,51	4718–4719 <i>Entoloma lividum</i> - Riesenrötling, <i>Calocybe gambosa</i> - Maipilz, <i>Amanita verna</i> - Frühlingsknollenblätterpilz	

Land	Ausgabedat.	Nominale Mi.-Nr	Bezeichnung
Togo	15.2.2011	750 Fr	3799 Cattenom + Amanita muscaria, Fliegenpilz
			3780 Brokdorf + Coprinus comatus - Schopftintling
			3781 Kalinin + Gomphus floccosus - Wolliger Pfifferl.
			3782 Beznau + Amanita phalloides - Grüner Knoll.
Togo	15.2.2011	3.000 Fr. Block 570	Tschernobyl - Coprinus micaceus- Glimmertint.
Togo	15.3.2011	750 Fr	3964 Psilocybe wassonii - Robert Gordon Wasson
			3965 Psilocybe cubensis - Kahlkopf
			3966 Psilocybe zapotecorum- Zapotekenkahlkopf
			3967 Psilocybe mixaeesis
Togo	15.3.2011	3.000 Fr. Block 603	Psilocybe caerulescens
Togo	15.3.2011	750 Fr	3986 Armillaria mellea - Internat. Jahr der Wälder
Togo	28.12.2011	950 Fr	4309 Alexander von Humboldt
Togo	30.3.2012	750 Fr	4403 Amanita muscaria - Fliegenpilz
			4404 Morchella sp.- Morchel
			4405 Cantharellus cibarius - Pfifferling
			4406 Russula sp.- Täubling
Togo	30.3.2012	3.000 Fr. Block 697	Cortinarius torvus - Wohlriechender Gürtelfuß
Tschad	4.9.2012	500 Fr	2535 Sarcoscypha coccinea - Zinnob. Kelchbecherl.
			2536 Amanita caessarena - Kaiserling + Insekten
			2537 Armillaria gallica- Fleischfarbener Hallimasch
			2538 Amanita jacksoni + Eugaster spinulosa
Tschad	4.9.2012	600 Fr	2539 Boletus edulis-Steinpilz + Insekten
			2540 Marasmius rotula - Halsbandschwindling
			2541 Cystoderrella cinnabarina, Wanderheuschrecke
			2542 Lysurus periphragmoides + Ameisenjungfer
Zentralafrikanische R.	20.12.2011	650 Fr	2978 Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentralafrikanische R.	20.12.2011	2400 Fr. Block 708	Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3116 William Murril, Falscher Pfifferling, C. aurantiacus
			3117 Fred Jay Seaver, Stropharia viridula, Grünspanträ.
			3118 Arthur H.R. Buller - Amanita citrina, Gelber Kn.
Zentralafrika	27.12.2011	2.700 Fr. Block 737	Disie Maude Wakefield, Lactarius vellereus
Zentralafrika	27.12.2011	1.000 Fr	3122 Jean-Henri Fabre, franz. Insektenforscher
Zypern	3.10.2012		1241-1245 MKH-Deckel Die Ameise u. d. Heuschrecke

Bitte nicht vergessen: Mitgliedsbeitrag für die ArGe und den BdPh überweisen.



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.



Die Briefmarkengilde Bruchsal & Umgebung e.V. veranstaltet(e) am 6. April 2014 einen Tauschtag in der Sporthalle im Sportzentrum. Außerdem findet das Jubiläum der 25jährigen Städtepartnerschaft dieser beiden Orte statt. Gezeigt wird in dem rechteckigen Stempel das Wappen Ste.-Marie-aux-Mines und das Wappen von Untergrombach. Den Stempel erhält man in der Franz-Zebisch-Straße Nr. 15 in 92637 Weiden.

Vom 25. April bis zum 5. Oktober 2014 findet in der Großen Kreisstadt Deggendorf eine „Donaugartenschau“ mit insgesamt 164 Veranstaltungen statt, darunter auch eine Briefmarkenpräsentation. Den abgebildeten Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, in der Waldkirchener Straße 18 in 84030 Landshut.



In Schwedt/Oder nimmt die Deutsche Post Philatelie an einer Briefmarkenpräsentation im Nationalpark „Unteres Odertal“ teil. Von diesem Nationalpark wurde auch eine Briefmarke ausgegeben. Hier brüten mehr als 161 Vogelarten, darunter See-, Fisch- und Schreiadler. Er ist Deutschlands einziger Auennationalpark und zugleich das erste grenzüberschreitende Großschutzgebiet mit Polen. Die Briefmarken usw. werden gezeigt im Schloß Criewen. Dem Stempel erhielt man am 7. Februar 2014 dortselbst oder jetzt noch in der Uhlandstraße 85 in 10717 Berlin.



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: robert@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. 155 / April 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft kommt im Mittelsommer aus Cuxhaven (vom nördlichen Rand der bewohnten Welt), nicht aus Mitteleuropa. Merke: Nur ein Mitglied der ArGe wohnt noch näher am Nordpol.