

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

ich darf Sie sehr, sehr herzlich im Namen des Vorstands zu unserer Jahreshauptversammlung 2014, bei der wir auch wieder Vorstandswahlen vornehmen, nach Haldensleben einladen.



Vom 29. bis 31. August findet dort außerdem die Multilaterale Briefmarkenausstellung 2014 mit Literaturklasse unter dem Patronat der AIJP im Rang 1 statt. Am Ausstellungswochenende feiern zudem die Haldensleber ihr Altstadtfest.

Nach Magdeburg ist es nicht weit, und in Haldensleben und Umgebung gibt es viel zu sehen. Im April-Heft 2014 hatten wir ja bereits auf einige Sehenswürdigkeiten verwiesen.

Die Jahreshauptversammlung findet am Sonnabend, dem 30. August 2014, ab 14.00 Uhr, im Waldhotel „Alte Ziegelei“ (www.waldhotel-alteziegelei.de) statt; die Einladung finden Sie auf der nächsten Seite. Am Abend nach der Jahreshauptversammlung ist an gleicher Stelle ein Zusammenreffen mit Partnern angesagt. Auch einige Autoren unserer „Agrarphilatelie“ haben ihr Kommen zugesagt. Die Waldgaststätte liegt in einem Naturschutzgebiet an der B 245.

Es gibt also auch für Sie mehrere und gute Gründe, nach Haldensleben zu kommen. Ich hoffe jedenfalls, daß viele Mitglieder teilnehmen.

Es ist Sommer, für viele Reisezeit. Wo immer Ihre Reise hingeht, ich wünsche Ihnen dazu das passende Wetter und vergessen Sie nicht, Freunden und Bekannten mindestens eine Postkarte zu schicken (das wird im SMS- und Mail-Zeitalter viel zu selten gemacht!).

Bleiben oder werden Sie gesund,
auf ein Wiedersehen in Haldensleben

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2014

im Juli 2014

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 26. August 2014 um 14.00 Uhr

im Gesellschaftsraum der Waldgaststätte „Alte Ziegelei“, Klausort 1–3, in 39340 Haldensleben, statt. Der Gesellschaftsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Aussprache über die Berichte
8. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
9. Wahlen
 - 9.1. Bestellung des Wahlleiters
 - 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder
10. Verschiedenes

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

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

Mit freundlichen Grüßen


Anja Janssen


Roger Thill


Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Der Schrecken des Fichtenwaldes: <i>ips typographus</i>	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 22)	5
Geschichten um den Tabak	7
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 5)	8
Bono de Racionamiento por Patatas y Tabaco	13
Ein Gruß vom Bayernverband	13
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 5)	14
Von der Jungpflanze bis auf den Teller	18
Der Spitzwegerich	21
Drei tropische Baumarten und ihre Brotfrüchte	23
Watten und Marschen der Küste	42
Pilze (Teil 11)	45
Pilzneuheiten	50
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	53
Landwirtschaft gestempelt	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Anja Janssen, Siegfried Holstein, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk

Redaktionsschluß

Erst Mitte Juni war's fertig. Schnell, schnell zur Druckerei.



Der Schrecken des Fichtenwaldes:

ips typographus

Der Borkenkäfer – das war für frühere Förstergenerationen der „größte Feind unseres Volkswaldes“. Mit dem Borkenkäfer ist meist der Buchdrucker (*Ips typographus*) gemeint, eine von über hundert Borkenkäferarten in Mitteleuropa. Das fünf Millimeter lange, schwarzbraune Insekt gehört zu jedem Fichtenwald, wo es kranke und geschwächte Fichten befallt. Der Buchdrucker ist ein wählerischer Kostgänger, denn er verschmäht andere Baumarten. Nach Sturmwürfen vermehrt sich der kleine Kerl massenhaft. Das riesige Angebot gefällter Fichten lockt alle Käfer aus der Umgebung an. Zu Beginn einer solchen Entwicklung sind die Bedingungen für den Buchdrucker ideal: Bleibt die Witterung trocken und warm, vermehren sich die Käfer über mehrere Generationen hinweg rasend schnell. Schon nach ein bis maximal drei Jahren ist die Rinde der liegenden Stämme ausgetrocknet. Die Käfer suchen sich dann neue Brutmöglichkeiten und befallen meist freistehende Fichten am Rande der Sturmflächen, die unter der plötzlichen Sonneneinstrahlung leiden. Fast gleichzeitig entstehen aber auch mitten im Wald Gruppen von befallenen Fichten, sogenannte Käfermester. Als Lockspeise des Buchdruckers diente vielleicht ein einzelner umgestürzter Stamm. Die Natur reguliert derartige Entwicklungen von sich aus. Einerseits konkurrieren die Borkenkäfer untereinander, das Brutmaterial wird knapp. Andererseits verringern räuberische Käfer, parasitische Wespen, Spechte sowie der Harzfluß der sturmgebeutelten Bäume ihre Überlebensrate. Jeder Waldbestand erholt sich eines Tages von einer Borken-



käferattacke, auch wenn dies dem Menschen oft zu lange dauert. Vor allem regenreiche, kühle Perioden stärken die Widerstandskraft der Bäume. In Nationalparks ist es erlaubt, solchen Entwicklungen Raum zu lassen. Befallen die Käfer jedoch nadelholzreiche Wirtschaftswälder, ist der Konflikt mit den Waldbesitzern nicht mehr zu vermeiden. Je mehr Fichtenbestände jedoch in Laub oder Mischwälder umgewandelt werden, desto mehr werden auch die Borkenkäferschäden zurückgehen.

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 22

Die Waldenser bringen die Kartoffel nach Süddeutschland

Der Waldenser Theologe und Kaufmann Antoine Seignoret, ein Barbe, aus Piemont nimmt 1710 rote Kartoffeln, sog. englische potatoes, aus Nürnberg und Augsburg mit ins Württembergische und pflanzt sie dort an. Nach einer anderen Lesart soll die Kartoffel 1701 aus Italien zu dem Waldenser-Oberen Henry Arnauld gebracht worden, der die Knolle in seinem Garten in Schönberg bei Maulbronn anpflanzte und anschließend in allen deutschen Kolonien der Waldenser verteilt haben soll. Die Waldenser waren bibelfest, innovativ und nicht dem Zwang der Dreifelder-Wirtschaft unterworfen, die an anderen Stellen den Kartoffelanbau stark behinderte.

Wappen der Waldenser auf einer italienischen Briefmarke: Abbitte für mehrhundertjährige Verfolgung. Nach dem Westfälischen Frieden 1649 werden Hunderttausende Waldenser und Hussiten aus Böhmen verjagt; wenn es dort zu diesem Zeitpunkt bereits Kartoffelanbau – in den Gärten – gegeben hat, so werden diese Flüchtlinge diese so einfach anzubauende und gleichzeitig sättigende Feldfrucht auf ihrer Flucht mitgenommen und damit zur Verbreitung der Knolle im nördlichen Europa beigetragen haben. Ein Jahr später werden aus der Schweiz die Mennoniten verjagt; sie gehen ins nahe Elsaß, was dazu führt, daß sich in den Tälern der Vogesen die Kartoffel stark ausbreitet 1654 beginnt eine neue Vertreibung von Waldenser aus Piemont und aus Savoyen, die 1660 ihren Höhepunkt findet; diesmal gehen die Flüchtlinge in die Pfalz und beginnen dort den Kartoffelbau; in den Vogesen, in der Pfalz und im Rhein-Neckar-Gebiet bilden sich zwischen 1650 und 1700 Innovationsinseln für die neue Pflanze.



Die Kartoffel wurde vielfach „Waldenser Knolle“ genannt. Den Wert dieser „welschen Knolle“ erkannten die süddeutschen Bauern zunächst nicht.



Ein Stempel auf einem Brief (verkleinert) des Jahres 1809 aus Baden – keine Briefmarke, da diese erst noch erfunden werden muß (1834 durch James Chalmers bzw. 1835 durch Lovrenc Kosir vorgeschlagen). Von den sog. Baden-Philatelisten wird dieser Stempel wegen seiner ovalen Form „Kartoffel“ genannt. Nur wenige Briefe mit diesem Stempel haben die Zeiten überdauert.

Kartoffelforschung

Wissenschaftler der Universität Edinburgh unter Leitung des Biologen Tony Trewavas haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen gekreuzt; die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – acht „Kontrollpflanzen“ pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburgher versuchen auch, gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. In späteren Entwicklungen soll versucht werden, den Kartoffeln auch Lesen und Schreiben beizubringen.

Das Kartoffel-Forschungszentrum in Lima hat 4.500 Kartoffelsorten in vitro, im Reagenzglas, und Samen von elfhundert Kartoffel-Wildarten-Sorten; die im „Centro Internacionale de la papa“ liegenden Süßkartoffelsorten umfassen 5.000 Sorten. Das Institut ist eine internationale Einrichtung, die auch von der Bundesrepublik finanziell unterstützt wurde; als deren Unterstützung aus Kostengründen (!) ausblieb, wurde auch der einzige deutscher Kartoffelforscher entlassen.



Eine Leuchtqualle für die Kartoffel? ①



③



②



④



1972 wurde das Kartoffelforschungs-Institut in Lima ② gegründet. Die DDR zahlte Fördergelder, das wiedervereinigte Deutschland stellte die Zahlungen ein, der einzige deutsche Forscher wurde daraufhin entlassen. Das »Indian Agricultural Research Institute« unter Leitung von Prof. Dr. R. B. Singh feierte 1985 den 50. Jahrestag der indischen Kartoffel-Forschung ③. Die Mitarbeiter des Nahrungsmittel-Institut ④ in El Salvador betreiben Forschung an allen Nahrungsmittelpflanzen.

Geschichten um den Tabak



1535 kommt Tabak erstmals nach Europa, und Fernández de Oviedo berichtet empört, daß dies bei den Indianern „eine besonders schädliche Sitte“ sei, aber der Tabakrauch galt als ein Wundermittel gegen Pest (half nicht) und Zahnweh (half zuweilen). Die ersten Tabakpflanzen wurden von John Hawkins nach Europa gebracht.

Tabak wurde (wie die Kartoffel) bis weit ins 20. Jahrhundert als Heilmittel angesehen gegen Arthritis, Wunden, Kopf- und Zahnschmerzen und schlechtem Atem (!). Tabak wurde zu einem Tee gekocht und auch in Pillen gedreht. Nicolás Monardes beschrieb 1577 dessen Heilkraft in seinem Buch „Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt“.

10. Zigarettenfabriken

K GEORG A. JASMATZI ACT-GES
Größte deutsche Cigaretten-Fabrik
DRESDEN A. 21.



Max Walter

Firmenlochungen
in Sammlung „Tabak“ (Teil 5)

K GEORG A. JASMATZI ACT-GES
Größte deutsche Cigaretten-Fabrik
DRESDEN A. 21.

Drucksache!

Herr *Hr. Marocke*
Frau _____
oder Nachfolger aushändigen.

Wichtig. *Heiligenfelde*
Harm.

Nicht nachsenden

GEORG A. JASMATZI ACT-GES
Größte deutsche Cigaretten-Fabrik
DRESDEN ALTST. 24 24.10.14
L.A. D 1-9-1-19-1-15 BFM:DR 60 3PF

10. Zigarettenfabriken

GEORG A. JASMATZI ACT.-GES.
Größte deutsche Cigaretten-Fabrik
DRESDEN A. 21.



Georg A. Jasmatzki Aktiengesellschaft
Dresden-A. 21.

Drucksache.
Postkarte.

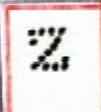
*Herrn Max Leig
genüßlich' Wassergeschäft
Krimbach,
7. Schwabau
(Bayern)*

Form. B. 101. 833. 33. 17.

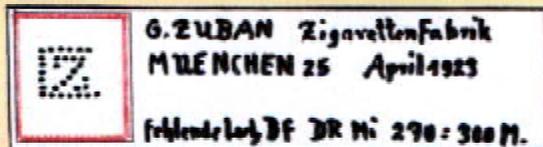
Georg A. Jasmatzki Zigarettenfabrik
DRESDEN ALTST. 21 29. 11. 19
GAY 16. 13. 9 KE Mi-DR 69 3PF

10. Zigarettenfabriken



 G. Zuban Zigarettenfabrik
MÜNCHEN 26 30. ORT 26
Z 14 BF DR M. 359-10 PF

10. Zigarettenfabriken



10. Zigarettenfabriken

GEORG A. JASMATZI ACT.-GES.
Größte deutsche Zigaretten-Fabrik.
DRESDEN A. 21.



460 b Dresden 18 1885

Abt.: Jasmatzi Cigarettenfabrik G. m. b. H., Dresden-A. 21

Anbei ein Paket in **Pappkarton**
Art der Verpackung genau beschreiben

Wenn unbestellbar, Meldung!

An Herr
Firma

Haus n o h a t s c h

K a u f m a n n
in Hotel Prinz

Postgewicht 95 kg
Wohnung _____
(Straße und Hausnummer)

Jasmatzi Cigaretten Fabrik
DRESDEN ALTST 66 192 31
Pakt. M. 343 100PF

(Fortsetzung folgt)

Bono de Racionamiento por Patatas y Tabaco

Im Bürgerkrieg in Spanien



Ein Gruß vom Bayernverband





Horst Kaczmarczyk

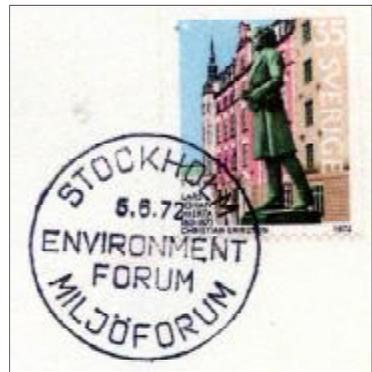
Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Die Staaten der Welt erkennen die Gefahr

1. Die UNO-Konferenz für eine saubere Umwelt

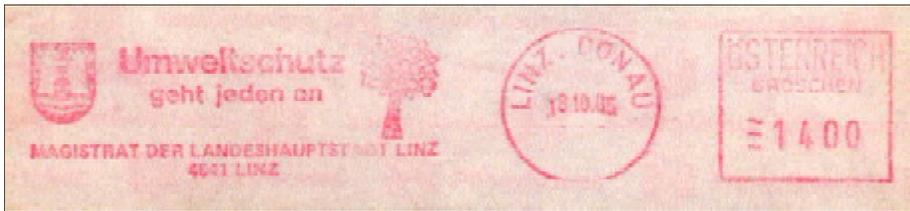
Unter dem Motto „Es gibt nur eine Erde“ wurde 1972 in Stockholm die erste UNO-Konferenz zu diesem Thema durchgeführt.



Auf der UNO-Konferenz in Stockholm wurde empfohlen, auf allen europäischen Konferenzen das Thema „Umwelt“ in die Tagesordnung mit aufzunehmen. Auch der 1949 gegründete (inzwischen) ehemalige „RGW“ (Rat für Gegenseitige Wirtschaftshilfe: UdSSR, Polen, Rumänien, Bulgarien, Ungarn und die Tschechoslowakei und ab 1950 auch die DDR) in Osteuropa hatte einen Arbeitskreis „Natur und Umwelt“.



Ausdruck des Bemühens war der Umweltgipfel 1992 in Brasilien. Es wurde eine Bilanz der 20jährigen Arbeit gezogen und weitere Aufgaben beschlossen, die der Zerstörung unserer Lebensgrundlagen Einhalt gebieten (sollen). Auf dieser UN-Konferenz für „Umwelt und Entwicklung“ in Rio de Janeiro 1992 trafen sich Vertreter aus 178 Ländern, um über Fragen zu Umwelt und Entwicklung im 21. Jahrhundert zu beraten. In Rio wurde das Konzept der nachhaltigen Entwicklung als internationales Leitbild anerkannt. Dahinter stand die Erkenntnis, daß wirtschaftliche Effizienz, soziale Gerechtigkeit und die Sicherung der natürlichen Lebensgrundlagen gleichwertige überlebenswichtige Interessen sind, die sich gegenseitig ergänzen. Das zentrale Ergebnis der Konferenz ist die „Agenda 21“.





(Die Präsentation wird mit „Europäische Organisationen und ihre Umweltprogramme“ fortgesetzt)

Anja Janssen

Von der Jungpflanze bis auf den Teller

Die wenigsten Endverbraucher stellen sich beim Gemüsekauf die Frage der „Vorgeschichte“ der Ware. Bis die diversen Salate, der Blumenkohl, die Kohlrabi, die Karotten, die Radies, die Bundzwiebel, um hier nur einige Beispiele zu nennen, in der Auslage zu finden sind, haben sie schon einige „Stationen“ hinter sich. Ich arbeite in der Abteilung Qualitätssicherung bei der Pfalzmarkt eG in Mutterstadt, einer Erzeugergenossenschaft und möchte Ihnen mit diesem Artikel einen kleinen Einblick in den Bereich Gemüse geben.

Beginnen wir bei den Jungpflanzen. Es gibt hier die Möglichkeit, diese als Betrieb selbst zu ziehen oder diese Aufgabe in externe Hände zu geben. In beiden Fällen ist eine gute und vorausschauende Planung wichtig. Gehen wir davon aus, ein Betrieb läßt die Jungpflanzen aufziehen: spätestens im Oktober/November des Vorjahres muß er nicht nur die Kulturen, sondern auch die Sorten, den Anbauumfang (Hektar), den zeitlichen Rahmen (in welcher Kalenderwoche sollen wie viele Jungpflanzen gepflanzt werden?) und den Züchter festlegen und diese Informationen an seinen Dienstleister weiterleiten, damit dieser seine Arbeit beginnen kann. Im Idealfall steht das gewünschte Saatgut in benötigter Menge zur Verfügung.

Gehen wir nun in das Jahr der Ernte. Im Frühjahr müssen nicht nur die Felder und Maschinen für die Pflanzungen vorbereitet werden, der Betrieb muß sich ebenso Gedanken über Saisonarbeitskräfte (SAK) machen. Wie viele Saisonarbeiter benötige ich für die anfänglichen Arbeiten? Wie viele benötige ich über die Saison hinweg? Wann benötige ich sie? In vielen Fällen sind die „Stamm-Saisonarbeiter“ innerhalb von 8 bis 10 Tagen verfügbar.

Nun kann der Betrieb mit den Pflanzungen beginnen. Nach der Pflanzung, aber nicht unmittelbar danach, werden je nach Befallsdruck bzw. vorbeugend Kulturmaßnahmen durchgeführt. Damit ist aber nicht nur der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln gemeint. Um beispielsweise Wildkräuter zu bekämpfen, kommen Geräte wie der Striegel oder die Hacke zum Einsatz. Steht die Ernte des Gemüses bevor, werden so genannte Rückstandsproben gezogen und analysiert. Hierbei geht es um noch verbliebene Rückstände (Wirkstoffe) von Pflanzenschutzmitteln. Jeder Händler (wir sagen Endkunde) wie Aldi, Lidl, Edeka, Edeka Regionalmarke Unsere Heimat, Kaufland, Globus usw. hat unterschiedliche Anforderungen bezüglich der Wirkstoffanzahl bzw. der Rückstands-höchstmenge. Somit kann es passieren, daß Gemüse nicht an diesen Endkunden verkauft werden darf, da die von ihm vorgegebene Rückstandshöchstmenge um 0,01 überschritten ist. Wir sprechen hier von Werten mit der Einheit Milligramm Wirkstoff pro Kilogramm Gemüse! Nach passender Rückstandsprobe erhält der Erzeugerbetrieb vom Großmarkt die Bestellung, wobei der Kunde die Vorgaben macht. Diese Vorgaben beziehen sich auf die Art und Sorte der Verpackung (Karton oder Plastikkiste und Ausführung), Etikettierung,



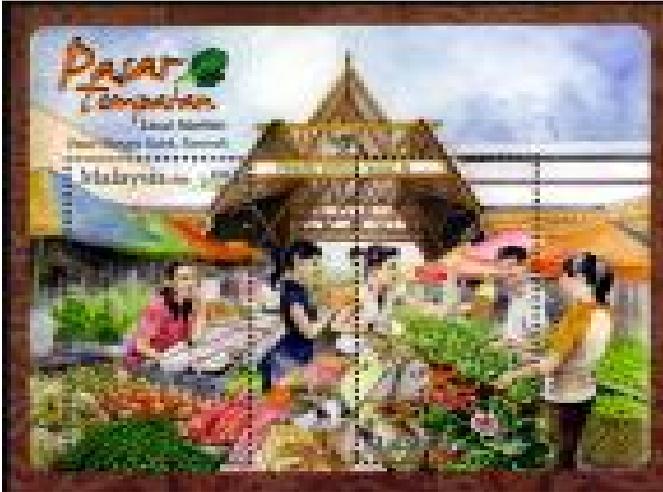
Stückzahl/Gewicht in der Verpackung und Produktspezifikation. Nach dem Eingang der Bestellung holt der Erzeugerbetrieb das Leergut auf dem Großmarkt ab. Nun beginnt die Ernte durch die Arbeitskräfte auf dem Betrieb. Da die Kunden sieben Tage die Woche bestellen, erfolgt die Ernte bei jedem Wetter, egal ob Regen, Wind oder Sonnenschein. Nach der Ernte wird die Ware auf dem Großmarkt angeliefert.



Nachdem die Ware in das Warenwirtschaftssystem eingebucht ist und der Erzeuger seinen Lieferschein erhalten hat, erfolgt direkt nach dem Abladen die Qualitätskontrolle durch einen der Qualitätsprüfer. Meine Kollegen und ich prüfen die Ware sowohl hinsichtlich der Produktqualität, den Kennzeichnungs-

vorgaben, wie auch nach Kundenspezifikation. Bei Blumenkohl kann diese beispielsweise lauten: weiß, fest, gesund, kurzer Strunk, ohne Druckstellen und 14–18 cm Durchmesser, wenn 6 Stück in der Kiste, 12–16 cm, wenn 8 Stück in der Kiste sind. Im Falle von Abweichungen halten die Prüfer Rücksprache mit dem Verkäufer. Dieser entscheidet, ob die Ware, trotz der Abweichun-

gen verladen oder zurückgewiesen wird.



Entspricht die Ware den Anforderungen, kann sie vom Handelskunden am Großmarkt abgeholt werden und somit in den Handel gelangen. Hier angelangt steht die Ware nun zum Kauf durch den Verbraucher bereit.

Wenn ich persönlich durch die Gemüseabteilungen laufe, muß ich sehr oft den Kopf schütteln. Der Endkunde, damit ist hier der Handel gemeint, gibt den Erzeugern unserer Genossenschaft sehr strenge Vorgaben bezüglich der Produktspezifikation. Entspricht die Ware nicht dieser Spezifikation, wird sie schon bei kleinen Mängeln zurückgewiesen. Ich muß aber oft feststellen, daß die Ware im Laden nicht mehr den eigenen Vorgaben entspricht, da sie schon länger liegt. Fälschlicherweise denken viele Endverbraucher bei diesem Anblick: „die Erzeuger liefern keine Qualität, für die ich bereit bin, einen angemessenen Preis zu zahlen“. Deshalb hier mein Tipp: wenn Sie an der Kiste oder am Packstück ein Etikett finden, schauen sie auf die so genannte Losnummer (L). Diese gibt Ihnen Aufschluß über den Anlieferungstag der Ware, hier ein Beispiel mit L2001: Kalenderwoche 20, Tag 01 (Montag), in den Filialen von Aldi Süd ist diese jedoch umgedreht L0120.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen den „Weg“ des Gemüses in den Handel etwas näher bringen. Achten Sie beim nächsten Gemüsekauf einmal mehr auf die Ware – jetzt, wo Sie wissen, wie’s geht.

Page-Three-stamp

zeigt eine libysche Marke, die in diesem Jahr 2014 – gemeinsam mit fünf anderen Gemüsearten – ausgegeben wurde.

Der Spitzwegerich

Die Arzneipflanze des Jahres 2014

Der Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*), auch Spießkraut, Lungenblattl oder Schlangenzunge genannt, ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Wegerichgewächse (*Plantaginaceae*) gehört. Das Wort Wegerich entstammt dem Althochdeutschen von wega = Weg und rih = König.

Der Spitzwegerich ist eine ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 5 bis 50 Zentimetern erreicht. Die reichverzweigte Wurzel kann bis zu 60 cm in die Tiefe reichen. Die in einer grundständigen Rosette stehenden Laubblätter sind ungestielt. Die Blütezeit reicht von Mai bis September.

Ursprünglich in Europa heimisch, ist der Spitzwegerich inzwischen weltweit verbreitet. Er kommt häufig in Fettwiesen, an Wegen, in Äckern und auch in Parkrasen vor. Man kann Spitzwegerich leicht selbst sammeln, sollte aber beachten, daß sie nicht mit Autoabgasen oder Agrarchemikalien belastet sind.

Der Spitzwegerich ist wohl eine der bekanntesten Heilpflanzen. Er wurde nun zur Arzneipflanze des Jahres 2014 ernannt.

Bereits die Germanen nutzten ihn als Heilpflanze und bezeichneten ihn als Lägeblad – Heilblatt. Dioskurides, Themison und Plinius erwähnten den Spitzwegerich bereits vor 2000 Jahren schriftlich und lobpreisten seine Heilkräfte. In den darauf folgenden Jahrhunderten gab es kaum einen Kräuterkundigen, der nicht um die wohltuende Wirkung des Spitzwegerichs wußte. So Hildegard von Bingen, Albertus Magnus und Hieronymus Bock. Dieser schrieb: „Es mögen die wundarztet des wegerichs gar ubel entrahten, zu dem wollen die Phisici und ire köch, die Apotheker, wegerich auch nit emperen, ich geschweig, das beihnahe kaum ein Mensch ist, der da nit wisse wozu wegerich gut sei. Das sieht man in täglicher übung und erfahrung.“ (aus Heilpflanzenkatalog im Internet)

Der Spitzwegerich enthält Iridoidglycoside wie Aucubin, Catalpol, Asperulosid, Schleimstoffe, Gerbstoffe, Kieselsäure, Saponin. Er ist reiz-





mildernd und leicht hustenlösend. Er wird gegen Katarrhe der Luftwege und entzündliche Veränderungen der Mund- und Rachenschleimhaut eingesetzt. Die Wirksamkeit ist hier sowohl durch die einhüllende Wirkung der Schleimstoffe als auch durch die adstringierende Wirkung der Gerbstoffe sowie durch die antibakterielle Wirkung der Abbauprodukte der Iridoide (Aucubigenin aus Aucubin) zurückzuführen. Ferner kann sie äußerlich bei entzündlichen Veränderungen der Haut, beispielsweise bei Insektenstichen, Brennnesseln, Neurodermitis verwendet werden oder auch bei sonstigen Entzündungen oder kleinen offenen Wunden.



Gerade bei Wespenstichen oder Bienenstichen kann man schnell Spitzwegerich zerdrücken und den Saft auf die Einstichstelle reiben. Es entsteht keine Schwellung und auch die Schmerzen kann man dadurch umgehen. Da Wegerich fast überall zu finden ist, ist er oft die Notfallhilfe der ersten Wahl.



Innerlich angewendet ist der Spitzwegerich-Saft in Milch genommen ein blutreinigendes Mittel. Dazu nimmt man täglich 2 bis 3 Eßlöffel. Darüber hinaus ist Spitzwegerich-Saft ein vorzügliches Mittel zur Behandlung von Lungen- und Darmverschleimung, Schwindsucht, inneren Blutungen, Durchfall und Schüttelfrost.



Zur Herstellung von Teeaufgüssen werden die Blätter oder das ganze Kraut gesammelt und getrocknet (die Drogenbezeichnung lautet für die Blätter: *Folia Plantaginis lanceolatae* und für das Kraut: *Herba Plantaginis lanceolatae*). Für Spitzwegerichsaft preßt man die frischen Blätter aus. Für Spitzwegerichsirup kocht man die Blätter und Blüten zusammen mit Zucker und/oder Honig. Im österreichischen Arzneibuch (ÖAB) ist auch eine Rezeptur für Spitzwegerichsirup (*Sirupus Plantaginis*, *Plantaginis sirupus*) aufgelistet, wobei die Spitzwegerichblätter (*Folium Plantaginis*, *Plantaginis lanceolatae folium*) mit heißem Gereinigten Wasser (*Aqua purificata*) übergossen und ausgezogen werden; danach wird der wässrige Spitzwegerichauszug mit Rohrzucker (*Saccharosum*, *Saccharum*) zum Sirup verkocht und am Ende wird der Sirup noch mit einer alkoholischen Lösung von Parabenen konserviert. Der Bedarf der pharmazeutischen Industrie an der Droge ist hoch und wird im Wesentlichen aus umfangreichen Kulturbeständen gedeckt. Die pulverisierte Droge ist auch Bestand-

teil von Salben. Da das natürliche Antibiotikum bei der Teezubereitung oft zerstört wird, ist es sicherer, Preßsäfte aus der Apotheke einzusetzen. Gekochte oder frischgekaute Spitzwegerich-Wurzel ist hilfreich bei Zahnschmerzen.

In Mangelzeiten nach den beiden Weltkriegen und während der Weltwirtschaftskrise war Salat aus wildwachsendem Spitzwegerich ein beliebter Ersatz für unerschwingliches oder nicht erhältliches Grünzeug. In der modernen Küche wird Spitzwegerich wiederbelebt und zwar als Würze für Kohl, Spinat und Pesto-Variationen.

In den bekannten Schweizer Ricola Husten-Kräuternbonbons ist Spitzwegerich enthalten.

Auf Briefmarken gibt es ihn (und seine Verwandten) in:

- Albanien (Mi.Nr. 2229, 32, 20.8.1984) Pflanzen. Breit-Wegerich (*Plantago major*) (Abb.)
- Dänemark Färöer (Mi.Nr. 48 – 52, 17.3.1980) Feldblumen. Strandwegerich (*Plantago maritima*) (Abb.); (Mi.Nr. 211–214, 4.2.1991). Durch Menschen verbreitete Pflanzen und Tiere (Anthropochoren). Spitz-Wegerich (*Plantago lanceolata*) (Abb.)
- Mongolei (Mi.Nr. 3422–3428, 15.6.2002) Pflanzen. Wegerich (*Plantago sp.*)
- Pakistan (Mi.Nr. 1060, 20.12.1999) Heilpflanzen (VII) *Plantago ispagula*
- Finnland (Mi.Nr. 610–613, Block 28, 6.3.2002) Blockausgabe: 200. Geburtstag von Elias Lönnrot. Breitwegerich (*Plantago major*) (Abb.)
- Vereinigte Arabische Emirate (Mi.Nr. 1065–1070, 26.12.2011) Flora. *Plantago amplexicaulis* (Abb.)

Ulrich Oltersdorf

Drei tropische Baumarten und ihre Brotfrüchte

Die in ihrer tropischen Heimat bekannten Bäume sind uns eher fremd, doch in der globalen Welt kommen sie uns näher. Hier sollen diese Bäume und ihre „Brotfrüchte“ zusammen vorgestellt werden, da wir diese oft verwechseln, obwohl sie sich deutlich unterscheiden. Es sind:

- Der typisch afrikanische Affenbrotbaum – der Baobab – ist ein Malvengewächs.
- Der Brotfruchtbaum und seine Verwandten – der Jackfruchtbaum – sind Maulbeergewächse.
- Der Johannisbrotbaum ist eine Hülsenfrucht (*Fabaceae*).

In ihrer Heimat spielen sie eine wichtige Rolle, so gibt es viele Darstellungen auf Briefmarken.



Affenbrotbaum

Der Affenbrotbaum (*Adansonia digitata*) gehört zur Familie der Malvengewächse (Malvaceae). Sein Vorkommen beschränkt sich auf die Steppengebiete Australiens und Afrikas, dort heißt er Baobab. Er wurde z.B. durch arabische Händler in anderen Regionen eingeführt, so gibt es den Baobab auch in Arabien und Indien. Er gehört zu den bekanntesten und charakteristischsten Bäumen des tropischen Afrika.

Der Affenbrotbaum zeichnet sich durch einen relativ kurzen, extrem dicken Stamm aus. Bei einer Höhe von 20 Metern, kann der Stammdurchmesser fast 10 Meter sein. Er wird bis zu 800 Jahre alt. Aufgrund seines Aussehens ranken sich mehrere Legenden um den Affenbrotbaum. Nach einer in Afrika weit verbreiteten Vorstellung riß der Teufel den Baum aus und steckte ihn anschließend mit den Zweigen zuerst in den Boden, so daß die Wurzeln nun in die Luft ragen. Die an Stielen herunterhängenden Früchte erreichen eine Länge zwischen 25–40 cm. Sie verfärben sich während des Reifungsprozesses von grün über gelb in ein Graubraun.

Das auch für den Menschen eßbare Fruchtfleisch ist weiß, und reich an Calcium und den Vitaminen C und B. Aufgrund des Vitamin C-Gehalts schmeckt es säuerlich. Im Fruchtfleisch eingebettet sind die Samen der Früchte, die gleichfalls eßbar sind. Sie sind haselnußgroß, nierenförmig und sehr fettreich.

Das getrocknete Fruchtfleisch wird nach Entfernung der Samen und Fasern entweder unverarbeitet gegessen oder in Milch oder Breie gemischt. Es kann außerdem zu Bier vergoren werden. Aus den fettreichen Samen gewinnt man durch Pressen ein Öl. Das Samenpulver dient zum Andicken von Suppen. Die Samen werden auch geröstet gegessen oder fermentiert als Gewürz verwendet.

Blätter des Affenbrotbaums werden als Gemüse genutzt (3,8 g Eiweiß; 50 mg Vitamin C pro 100 g); sie werden wie Spinat zubereitet. Sie können getrocknet und pulverisiert werden. In

Nigeria werden die Blätter als kuka bezeichnet. Kuka-Suppe ist eine für dieses Land typische Spezialität.

Die Wurzeln werden in Westafrika während der Hungerzeit gekocht und gegessen. Die San, Bewohner der Kalahari-Wüste, zapfen direkt den Wasservorrat der Bäume an, um ihren Flüssigkeitsbedarf zu decken. In der afrikanischen Volksmedizin findet nahezu jeder Teil des Affenbrotbaums Verwendung. So werden die Früchte beispielsweise gegen Infektionen und Krankheiten wie Pocken und Masern eingesetzt. Die Blätter werden bei Erkrankungen wie Ruhr, Diarrhöe, Koliken und Magen-Darm-Entzündungen eingenommen. Die Samen finden Verwendung als Herzmittel, bei Zahnschmerzen, Leberinfektionen und Malaria-Erkrankungen.

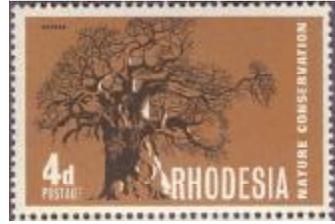
Die Höhlungen des Baumes werden als Speicher für Getreide und Wasser verwendet, aber auch als Stall, Kühlraum, Wohnung, usw. Die Rinde findet als Dachbedeckung Verwendung.

Der Baum liefert darüber hinaus Material für Kleidung, Halsschmuck, Schnüre und Seile, Netze, Matten, Hüte, Tablett, Kisten, Körbe und Papier. Verwendet werden dafür die Fasern des inneren Bastes, die sehr dauerhaft und kräftig sind. Der Pollen ergibt vermischt mit Wasser einen Klebstoff. Aus der Asche verschiedener Baumteile werden Seifen hergestellt. In Ostafrika wird ein roter Farbstoff produziert.

Forstwirtschaftlich wird der Affenbrotbaum dagegen nicht genutzt. Aufgrund seiner Elastizität ist das Holz nur schwer zu bearbeiten und es verrottet schnell.

Die kommerzielle Nutzung des Baobabs besteht hauptsächlich auf die Herstellung von Fruchtsäften und Süßwaren, sowie Korbwaren für den Tourismus.

Ähnlich der Rolle, die früher Linden und Eichen im mittel-





europäischen Dorfleben innehalten, spielt der Affenbrotbaum im afrikanischen Leben eine große Rolle; es gibt „heilige“ Baobab-Bäume. An zentral gelegenen Bäumen finden in vielen Dörfern Märkte, Verhandlungen und sonstige soziale Ereignisse statt. In der modernen westafrikanischen Literatur steht der Baobab häufig als ein Symbol des traditionellen afrikanischen Lebens und der unberührten, ewigen Natur.



Der Affenbrotbaum ist auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Angola Mi.Nr. 1654–1655, Block 98, 7.12.2001 – Handweberei. Kappe aus Fasern des Affenbrotbaumes (Abb.); Mi.Nr. 1724–1727, Block 109, 17.8.2004 – Nutzpflanzen – Affenbrotbaum(frucht) (Abb.)
- Antigua und Barbuda Mi.Nr. 4538–4552, 1.10.2007 – Flora, u.a. Affenbrotbaum



- Australien Mi.Nr. 2479–2483, 8.8.2005 – Einheimische Bäume. u.a. Australischer Affenbrotbaum (*Adansonia gregorii*) (Abb.)
- Barbados Mi.Nr. 1095–1109, 20.7.2005 – Bäume und ihre Blüten, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 1173–1176, 11.1.2010 – 100 Jahre Queen's Park – u.a. Affenbrotbaum (Abb.)



- Betschuanaland Mi.Nr. 82–93, 12.12.1932 – Freimarken: König Georg V. und Landschaft. u.a. mit Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 101–111, 1.4.1938 – Freimarken: König Georg VI. und Landschaft; Mi.Nr. 129 bis 140, 3.1.1955 – Königin Elisabeth II. und Landschaft. (Abb.); Mi.Nr. 155–168, 2.10.1961 – Vögel und Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)



- Botswana Mi.Nr. 43–46, Block 1, 30.9.1968 – Eröffnung des Nationalmuseums und der Kunstgalerie, Gaborone. Affenbrotbäume; Gemälde von Thomas Baines; Mi.Nr. 570–573, 26.9.1994 – Umweltschutz: Makgadikgadi-Pfanne. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 615–618, 04.11.1996 – Weihnachten: Affenbrotbaum. Bäume mit Laub, Kahl, Früchte (Abb.); Mi.Nr. 658–661, 23.3.1998 – Tourismus (I) u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 678–681, 26.4.1999 – Tourismus (II) – u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 874–878, 28.3.2008 – Gewinner eines Künstlerwettbewerbs. u.a. Affenbrotbaum von Philip Huebsch (Abb.)
- Burkina Faso Mi.Nr. 1766–1769, 23.2.2000 – Einheimische Obstbäume, u.a. Frucht des Affenbrotbaumes

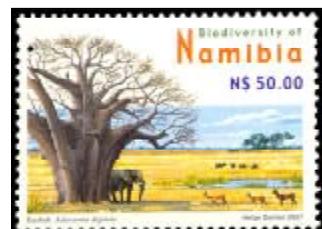
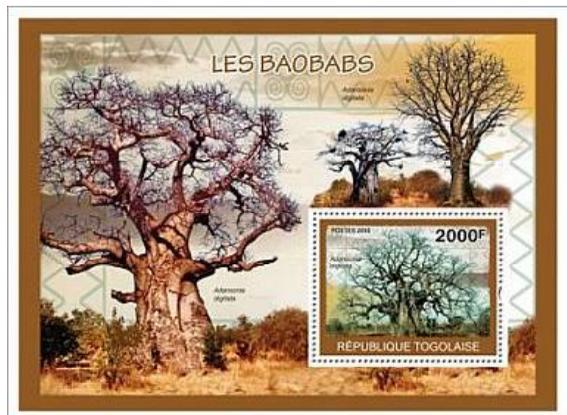
- Dominica Mi.Nr. 3817–3825; Block 528; 11.4.2007 – Blumen, u.a. Affenbrotbaum

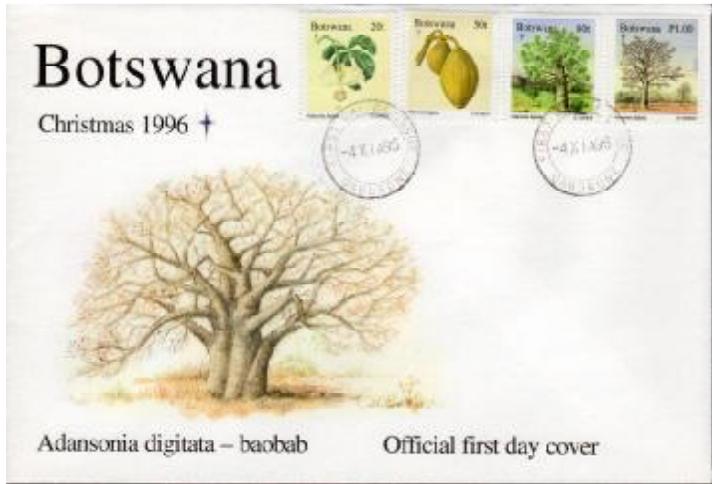
- Elfenbeinküste Mi.Nr. 841, 17.11.1984 – Blüten des Affenbrotbaumes

- Französisch Äquatorial-Afrika Mi.Nr. 281–283, 10.2.1947 – Flugpostmarken: Einheimische Bilder. u.a. Dorf und Affenbrotbaum
- Französisch Westafrika Mi.Nr. 67–69, 20.9.1954 – Freimarken, u.a. Baobabbaum (Abb.)
- Gambia Mi.Nr. 1038–1049, 14.6.1990 – Freimarken: Reichtum und Vielfalt des Landes, u.a. Landstraße mit Bus und Baobabbaum; Mi.Nr. 4680–4686. Block 599; 1.7.2002 – Internationales Jahr des Öko-Tourismus. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 6036–6045, Block 774, 31.12.2008 – Blüten aus aller Welt, u.a. Affenbrotbaum
- Guinea-Bissau Mi.Nr. 4930–4933, Block 828; 10.8.2010 – Flaggen u.a. mit Affenbrotbaum
- Italienisch-Eritrea Mi.Nr. 204–213, 1.12.1933 – Freimarken: Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- Italienisch-Somaliland – Mi.Nr. 233–242, 1936 – Landesmotive, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 321–325, 1956/1959. Freimarken: Flora – u.a. Affenbrotbaumblüten
- Komoren – Portomarken Mi.Nr. 6–17, 19.11.1977 – Fauna und Flora, u.a. Affenbrotbaumblüten
- Liberia Mi.Nr. 4361–4374, Block 443; 15.9.2001 – Wunderland Afrika, u.a. Affenbrotbaum mit Elefant
- Madagaskar Mi.Nr. 421, 30.6.1952 – Freimarke: Fauna, Flora und Sehenswürdigkeiten. Straße von Morondava mit Affenbrotbäumen (*Adansonia grandidieri*) (Abb.); Mi-Nr. 1307 bis 1308, 20.6.1991 – Bäume, u.a. *Adansonia fony* (Abb.)
- Mali Mi.Nr. 2063–2066; 30.4.1998 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum
- Malawi Mi.Nr. 613–616, 21.3.1993 – Tropische Früchte, u.a. Affenbrotbaum



- Mauretanien Mi.Nr. 308–312, 15.5.1967 – Freimarken: Nutzpflanzen, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 326–330, 4.12.1967 – Freimarken: Einheimische Früchte, u.a. Früchte des Affenbrotbaumes (Abb.); Mi.Nr. 1149–52, 28.11.2005 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum
- Mauritius Mi.Nr. 409–410, 26.2.1976 – Zentralafrikanische Dürre, u.a. Affenbrotbaum
- Mayotte – Mi.Nr.70, 5.6.1999 – Affenbrotbaum.
- Mocambique Mi.Nr. 2894–2921, Block 209; 10.12.2007 – Pflanzen, u.a. Affenbrotbaum
- Namibia Mi.Nr. 1213–1224, 15.2.2007 – Freimarken: Biologischer Reichtum, u.a. Elefant unter Affenbrotbaum (Abb.)
- Nigeria Mi.Nr. 71–83, 1.9.1953 – Freimarken: Landesmotive, u.a. Viehherde unter Affenbrotbaum (Abb.)
- Niger Mi.Nr. 953–955, 19.8.1985 – geschützte Bäume, zweimal ein Boabab; Mi.Nr. 2012, 4.6.2010 – Baobab (Abb.)
- Rhodesien Mi.Nr. 66–69; 6.9.1967 – Naturschutz, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- San Marino Mi.Nr. 1188 bis 1197; 25.10.1979 – Umweltschutz, u.a. Affenbrotbaum und Elefant





- Sambia Mi.Nr. 39–50, 16.1.1968 – Freimarken in Dezimalwahrung, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 586–589, 29.11.1991 – Blühende Bäume, u.a. Adansonia digitata (Affenbrotbaum)
- Senegal Mi.Nr. 338–341, 19.11.1966 – Pflanzen. u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 701-02, 08.6.1979 – Internationale Briefmarkenausstellung PHILEXAFRIQUE '79, Libreville, u.a. Affenbrotbaum; Mi.Nr. 751, 19.9.1981, 4. Internationale Messe, Dakar, u.a. Menschen unter einem Affenbrotbaum; Mi.Nr. 2002–2005, 20.12.2002 – Internationales Jahr des ko-Tourismus, u.a. heiliger Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 2170–2171, 15.9.2010 – SOS-Kinderdörfer, Tanz um Dorfbaum (Abb.), Dienstmarken Mi.Nr. 9–16, 1.12.1966 – Affenbrotbaum (schmale Wertziffern) (Abb.); Mi.Nr. 17 aus 1969; mit Aufdruck, Mi.Nr. 18; Mi.Nr. 19–20, 21, 22–25, 28–30
- Somalia Mi.Nr. 266–269, 5.9.1978 – Bäume, u.a. Affenbrotbaum





- Südafrika Mi.Nr. 287–299, 31.5.1961/1963. Freimarken, u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 492–499, Block 4, 20.4.1976 – 100. Geburtstag von Erich Mayer, u.a. Gemälde Hütte unter einem Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 962–966; 30.6.1995 –Tourismus (V), u.a. Affenbrotbaum (Abb.); Mi.Nr. 1155–1158, 4.9.1990 – Nationale Woche des Baumes, u.a. *Adansonia digitata* (Abb.) Mi.Nr. 1413–1414, 1.10.2001 – Grußmarken, Weihnachten (I), weihnachtlich geschmückter Baobab; Mi.Nr. 1635–1640, 26.4.2005 – Orden und Ehrenzeichen der Republik, u.a. Baobab-Orden; Mi.Nr. 1911–1914, 12.3.2010 – Internationales Jahr der Biodiversität, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- Südafrika, Venda Mi.Nr. 62–65, 17.9.1982 – Bäume, u.a. *Adansonia digitata*
- Süd-Rhodesien Mi.Nr. 80–93, 31.8.1953 – Freimarken: Königin Elisabeth II, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)
- Südwestafrika Mi.Nr. 664–667, Block 11; 1.2.1990 – Blüten; u.a. *Adansonia digita*, Blüten und Früchte
- Sudan Mi.Nr. 564–77,Block 6; 15.7.2003 – Freimarken: Einheimische Motive, u.a. Affenbrotbaum
- Togo Mi.Nr. 3394–98, Block 490; 15.6.2010 – Affenbrotbaum. (Abb.) (Abb.)
- Vereinte Nationen Genf Mi.Nr. 198–199; 10.5.1991 – 1 Jahr Unabhängigkeit Namibias, u.a. Affenbrotbaum (Abb.)

Brotfruchtbaum

Der Brotfruchtbaum (*Artocarpus altilis*) ist ein tropischer, immergrüner Baum, der zur Gattung der Maulbeergewächse (*Moraceae*) gehört, wie die Jackfrucht (*Artocarpus heterophyllus*) s.u.; weitere verwandte Brotfruchtbaumarten sind:

- *Artocarpus camansi* – Brotnuß/breadnut (stammt aus Neuguinea; dort und in den Philippinen auch verzehrt)
- *Artocarpus integer* – Cempedak/Cempedakbaum (aus Malaysia)
- Afrikanische Brotfrucht – *Treculia*

Der Brotfruchtbaum ist ursprünglich in Polynesien beheimatet gewesen. Er wurde vermutlich bereits im 12. Jahrhundert durch Menschen verbreitet. Die berühmte Meuterei auf der Bounty



war durch die Brotfrucht bedingt: Leutnant William Bligh bekam 1787 von König Georg III. den Auftrag, Stecklinge des Brotfruchtbaums von Tahiti zu den Westindischen Inseln (Jamaica) zu bringen. Sie sollten als preiswertes Nahrungsmittel für die Sklaven auf den dortigen Zuckerrohrplantagen dienen. Heute wird er in Asien, Afrika, auf Hawaii, in Mittelamerika, Brasilien und in der Karibik als Nutzpflanze angebaut.

Der Brotfruchtbaum ist ein mittelgroßer und breitkroniger Baum, der bis zu 20 Meter hoch wachsen kann. Der Durchmesser des graubraunen Stammes erreicht 60–100 cm.

Die Pflanze führt einen hautreizenden, milchigen Saft. Aus diesem Grund werden die Früchte oft durch Abbrechen mit langen Stangen geerntet. Es können drei Ernten im Jahr erfolgen (mit jeweils bis zu 50 Fruchtständen). Der Baum bleibt bis zu 70 Jahre ertragreich.

Die großen grünen Brotfrüchte werden bis zu 2 kg schwer; botanisch sind es Fruchtverbände, die weißes Fruchtfleisch haben, das vor allem in Asien als Grundnahrungsmittel dient. Die Früchte sind Zucker- und Stärkehaltig (bis zu 22 %) und enthalten nur 1–2 % Eiweiß.

Als Lebensmittel wird die Brotfrucht vor allem in Polynesien, der Karibik, in Südindien und Sri Lanka verwendet. Sie wird noch grün geerntet, nach der Reife ist sie goldgelb und hat dann einen strengen, süßen Geschmack. Gekochte unreife Früchte werden als Gemüse oder Mus verzehrt. Die Verwendung ist ähnlich vielfältig wie bei Kartoffeln; man kann sie nach den gleichen Rezepten frittieren, zu Salaten verarbeiten etc. Reife Früchte fallen von den Bäumen; bei Vollreife ist die Frucht auch roh essbar. Bei Überreife beginnen sie nach Schweißfüßen zu stinken.





Das Fruchtfleisch kann getrocknet und zu Mehl gemahlen werden. Die Frucht enthält 16 bis 24 kastaniengroße Nußfrüchte (ähneln Maronen), deren stärkehaltiger Samen nach dem Rösten zu Mehl gemahlen wird. Aus diesen Mehlen lassen sich Brote backen.

Der Brotfruchtbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Äquatorial-Guinea Mi.Nr. 2020–23, 21.9.2007 – Bäume und Sträucher, u.a. Brotfruchtbaum (*Artocarpus communis*)
- Aitutaki Mi.Nr. 648–53, Block 72; 03.7.1989 – 200. Jahrestag der Entdeckung von Aitutaki durch William Bligh, u.a. Brotfruchtbaum (*A. communis*) (Abb.)
- Antigua & Barbuda – Mi.Nr. 719–36, 11.7.1983 – Freimarken: Früchte, Blüten, Wappen; u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
- Bahamas Mi.Nr. 318–32, 27.4.1971/1978 – Freimarken, u.a. Brotfrüchte (Abb.)
- Bangladesch – Mi.Nr. 800-02, 15.6.2002 – Nationale Aufforstungskampagne, u.a. Brotfrucht
- Brunei Mi.Nr. 365–68, 31.10.1987 – Einheimische Früchte (I) u.a. Brotfrucht (*Artocarpus odoratissima*)
- Dominica Mi.Nr. 730–47, 1.12.1981 – Blumen und Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.)





- Fidschi-Inseln Mi.Nr. 1006-09, 20.6.2002 – Einheimische Früchte (Abb.)
- Französisch-Polynesien Mi.Nr. 15, 03.1.1959 – Freimarke: Brotfrucht. (Abb.); Mi.Nr. 67, 15.6.1967 – 50 Jahre Gesellschaft für Meeresforschung, u.a. Brotfrucht-Stöbel aus vulkanischem Gestein, Stil der Marquesas-Inseln; Mi.Nr. 568–570, 7.11.1990 – Polynesische Sagen, u.a. Die Sage vom Uru (Brotfruchtbaum); Mi.Nr. 728–30, 16.4.1997 – Pflanzenmotive auf Tifaifai (tahitische Tagesdecken), u.a. Uru (Brotfrucht); Mi.Nr. 802-03, 21.7.1999 – Einheimische Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1–15 Dienstmarken; 09.6.1977/21.9.1984 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Gabun Mi.Nr. 34–45 Portomarken, 10.12.1962 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Grenada/Grenadinen Mi.Nr. 3035–51, 1.2.2000 – Jahrtausendwende (III): Erforschung der Meere, u.a. Brotfrüchte
- Jamaika Mi.Nr. 161–76, 1956 – Freimarken: Königin Elisabeth II., Landesdarstellungen, u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
- Kaiman-Inseln Mi.Nr. 589–92, 20.5.1987 – Früchte, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 618–622, 24.5.1989 – Zweite Seereise von Kapitän William Bligh in die Südsee (1791–1793), u.a. Matrosen verladen Brotfruchtbaum (Abb.)
- Kambodscha Mi.Nr. 806–812, 4.10.1986 – Früchte u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Kamerun Mi.Nr. 506–514, 10.5.1967 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht – *Artocarpus integer* – Cempedak (Abb.)





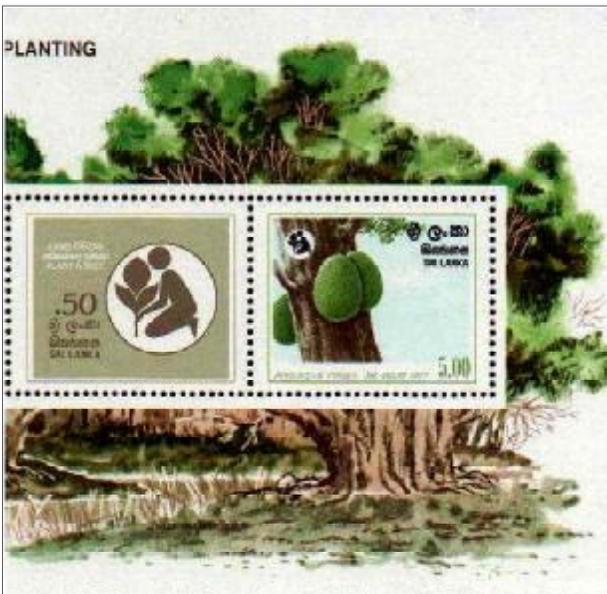
- Laos Mi.Nr. 240–243, 03.10.1968 – Früchte, u.a. Brotbaum (*Artocarpus integra*) (Cempedak) (Abb.)
- Malaysia Mi.Nr. 1376–80, 28.3.2006 – Einheimische Früchte (III) – Pedalai (*Artocarpus sericicarpus*)
- Malediven Mi.Nr. 964–70, 30.12.1981 – Welternährungstag, u.a. Brotbaumfrucht; Mi.Nr. 1315–17, Block 146; 30.7.1988 – 10 Jahre Internationaler Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung, u.a. Brotfrüchte
- Marshall-Inseln – Mi.Nr. 334–37, 15.12.1990 – Brotfruchtverarbeitung (Abb.); Mi.Nr. 484–87, 15.9.1993 – Leben im 19. Jahrhundert, u.a. Frau mit Brotfrüchten und Kochstelle (Abb.); Mi.Nr. 1784–95, 22.7.2004 – Kulturfestival, u.a. Frau mit Brotfrüchten
- Mayotte Mi.Nr. 172, 12.3.2005 – Brotfruchtbaum (Abb.)
- Mikronesien Mi.Nr. 154–71, 18.11.1989 – Internationale Briefmarkenausstellung WORLD STAMP EXPO '89, Washington, Brotfrucht
- Montserrat Mi.Nr. 1095–99 und Block 82, 5.7.1999 – Einheimische Früchte, u.a. Brotfrüchte; Mi.Nr. 1481–85, 30.10.2009 – Bäume, Brotfruchtbaum (Abb.)
- Nigeria Mi.Nr. 723–26, 15.1.2001 – Einheimische Früchte, u.a. Afrikanische Brotfrucht (*Treculia africana*) (Abb.)
- Niuafo'ou-Insel Mi.Nr. 123–134 und Block 7, 28.4.1989 – Blockausgabe: 200 Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“, u.a. Brotfrucht pflanze
- Norfolk-Insel Mi.Nr. 945–49, 4.5.2006 – 150. Jahrestag der Evakuierung der Bevölkerung Pitcairns und Übersiedlung nach Norfolk (I): Geschichte der Besiedlung Pitcairns. u.a. Besatzung der HMS „Bounty“ beim Sammeln von Brotfrüchten auf Tahiti (1788)
- Palau-Inseln Mi.Nr. 1864–1877, Block 132; 29.12.2000 – Einheimische Flora und Fauna, u.a. Flughund mit Brotfrucht



- Philippinen Mi.Nr. 3860–3867, Block 233, 28.12.2006 – Früchte, u.a. Brotfrucht
- Pitcairn Mi.Nr. 97–109, 17.9.1969/1971 – Freimarken: Ansichten, Gegenstände der „Bounty“, u.a. junge Brotfruchtbäume in Töpfen (Abb.); Mi.Nr. 328–333, Block 10, 20.2.1989, 20. Febr. Blockausgabe: 200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“; 200 Jahre Besiedlung der Pitcairn-Inseln (I), u.a. Die Mannschaft sammelt Brotfruchtpflanzen in der Matavai-Bay, Tahiti; Kapitän Bligh mit Brotfruchtpflanzen in der Kapitänskajüte (Abb.); Mi.Nr. 334 bis 341, Block 11; 28.4.1989 – Blockausgabe: 200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“; 200 Jahre Besiedlung der Pitcairn-Inseln, u.a. Die Brotfruchtpflanzen werden über Bord geworfen; Mi.Nr. 404-407, 07.12.1992 – 175. Todestag von William Bligh, u.a. am Deck der „Bounty“, Brotfruchtpflanzen
- Salomoninseln Mi.Nr. 59–71, 1.2.1939/1951 – Freimarken: König Georg VI. und Landesmotive, u.a. Brotfruchtbaum
- Samoa Mi.Nr. 170–173, 15.2.1968 – Entwicklung der einheimischen Landwirtschaft, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1984 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Sri Lanka Mi.Nr. 567–569, Block 17, 27.11.1981 – Erhaltung der Wälder, u.a. Indischer Brotfruchtbaum (*Artocarpus integra*) (Abb.)
- St. Lucia Mi.Nr. 1237–1250, 05.12.2005 – Früchte u.a. Brotfrucht (Abb.)
- Sao Tomé und Príncipe Mi.Nr. 352–361, Block 1, 1.10.1948 – Freimarken: Früchte, u.a. Brotfrucht (*Artocarpus incisa*) Mi.Nr. 744–750, 31.12.1981- Welternährungstag (FAO), u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1826–1831, Block 382, 1.8.1998 – Kongreß der Postunternehmen portugiesischsprachiger Länder: Typische Speisen, u.a. gekochte Bananen und Brotfrüchte; Mi.Nr. 4717–4724, Block 803, 1.12.2010 – Gemüse und heimische Küche, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 5116–5150, Block 883, 10.5.2013 – Säugetiere, u.a. Brotfruchtbaum (*Artocarpus rigidus*)
- Tokelau-Inseln Mi.Nr. 111–16, 26.6.1985 – Bäume, u.a. Brotfruchtbaum



- Tonga Mi.Nr. 38–52, Juni 1897/1934. Freimarken, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 1069–1073, Block 14, 28.4.1989–200. Jahrestag der Meuterei auf der „Bounty“, u.a. Karte der Inseln Tofua und Kao, Brotfruchtpflanze
- St. Vincent Mi.Nr. 199–202, 23.3.1965 – 200 Jahre Botanische Gärten auf St. Vincent, u.a. Zweig eines Brotfruchtbaumes (Abb.), Kapitän Blighs Segelschiff „Providence“; Mi.Nr. 205–219; 16.8.1965/1968 – Freimarken: Königin Elisabeth II. und landestypische Motive, u.a. Brotfrucht; Mi.Nr. 312–315, 16.5.1972 – Obstbäume, u.a. Brotfruchtbaum (*Artocarpus incisus*); Mi.Nr.323–324, 20.11.1972 – Silberhochzeit von Königin Elisabeth, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 2625–2628, 24.1.1994 – Brotfruchtbaum (*Artocarpus communis*) – Pflanzen eines Setzlings – Kapitän Bligh bringt Pflanzen – Die Brotfrucht – Zweig des Brotfruchtbaumes; Mi.Nr. 6047–60, 25.10.2004 – 25 Jahre Unabhängigkeit, u.a. Brotfrucht
- Vanuatu Mi.Nr. 1163–1166, 31.7.2002 – Aufforstung, u.a. Mädchen mit Setzling des Brotfruchtbaumes (*Artocarpus communis*)
- Wallis- und Futuna-Inseln Mi.Nr. 497, 23.1.1986 – Welternährungsorganisation (FAO) – Brotfruchtbaum; Mi.Nr. 602, 2.9.1991 – Tradition (IV) – Brotfruchtpflücker (Abb.); Mi.Nr. 684–686, 24.10.1995 – Einheimische Nutzpflanzen (I), u.a. Brotfruchtbaum; Mi.Nr. 801–804, 22.8.2001 – Kinderzeichnungen: Einheimische Früchte, u.a. Brotfrucht (Abb.); Mi.Nr. 870–873, 22.4.2004 – Nutzpflanze, u.a. Brotfruchtbaum (Abb.)
- Westsahara (Demokratische Arabische Republik Sahara, DARS, OCC R.A.S.D.; nicht anerkannte Briefmarken; u.a. 1990 Kolumbus entdeckt Amerika – dabei auch Brotfrucht (Abb.)



Jackfruchtbaum

Der Jackfruchtbaum (*Artocarpus heterophyllus*) ist als Maulbeergewächse mit den Brotfruchtbäumen verwandt.

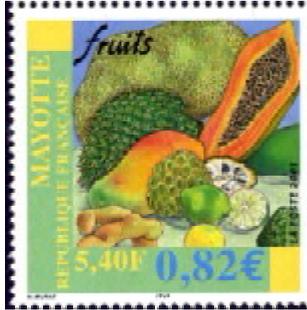
Kultiviert wird der Jackfruchtbaum in allen tropischen Gebieten der Welt. Seine Heimat liegt in Indien, wo er bis in Höhenlagen von 1100 Metern vorkommt.

Die Frucht wird Jackfrucht, auch Jackbaumfrucht, Jakobsfrucht und im brasilianischen Portugiesisch Jaca genannt. Jackfrüchte wachsen am Stamm, sind unterschiedlich groß und von einer anfangs gelblich-grünlichen bis gelben, bei Reife gelblich-braunen, harten noppigen Schalen. Die Sammelfrüchte (Steinfruchtverband) sind größer als die Brotfrüchte; sie können 30–100 cm lang werden, einen Durchmesser von 15–50 cm haben und um die 10–15 kg wiegen. Sie enthalten viele schmal-elliptischen Steinfrüchten (3 cm Länge; 1,5–2 cm Durchmesser). Die Samen sind mit einem festen gelblichen Fruchtfleisch umhüllt, welches bei Reife der Frucht einen intensiv süßlichen Geschmack besitzt. Beim Aufschneiden der Jackfrucht sondert der innere Teil ein extrem klebriges milchiges Sekret ab, das sich kaum mit Wasser und Seife, jedoch mit Öl oder anderen Lösungsmitteln von der Haut lösen läßt. Die Frucht entwickelt bei Reife einen unangenehm süßlichen Geruch und verdirbt dann auch schnell.

Die Jackfrucht zählt in vielen Ländern Asiens zu den Grundnahrungsmitteln. Das „Brot des kleinen Mannes“ erinnert geschmacklich leicht an Bananen und ist vielseitig verwendbar.

Das Fleisch unreifer Früchte läßt sich würfeln, in Streifen schneiden und wie Hähnchenbrust für Curry- und Wokgerichte verwenden. Sogar gegrillt und im Chutney ist die Jackfrucht ein Genuß. Reife Früchte schmecken im Obstsalat, im Fruchtpuree, im Gelee oder in einem erfrischenden Sorbet mit Limette und Minze.





Die in großer Zahl in der Frucht vorhandenen weißlichen Samenkerne sind essbar und haben ein maronenähnliches Aroma. Sie werden in einigen Ländern roh, gekocht oder getrocknet verspeist. Sie lassen sich wie Bohnen kochen und sind geröstet und leicht gesalzen eine leckere Knabbererei.

Die Jackfrucht ist reich an positiven Inhaltsstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Stärke und Vitamin C. Die Kerne enthalten B-Vitamine, Magnesium und Eisen.

Das Holz des Jackfruchtbaumes ist mittelhart, witterungsbeständig, termitenresistent und läßt sich gut polieren. Es wird als Möbelholz sehr geschätzt und zu Musikinstrumenten verarbeitet. In Südindien gilt der Baum als heilig und als Wohnort der hinduistischen Göttin Kali.

Der Jackfruchtbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Bangladesch Mi.Nr. 22–35: 30.4.1973/1975. Freimarken: Bilder aus Bangladesch, u.a. Jackfruchtbaum (Abb.); Mi.Nr. 59–69, Jan./Nov. 1976 – Freimarken: Bilder aus Bangladesch, u.a. Jackfruchtbaum; Mi.Nr. 334–339, 16.7.1990 – Früchte, u.a. Jackfrucht (*Artocarpus heterophyllus*) (Abb.)
- Fidschi-Inseln Mi.Nr. 1006–1009, 20.6.2002 – Einheimische Früchte, u.a. Jackfrucht, Brotfrucht (Abb.)
- Mayotte Mi.Nr. 106–107, 22.9.2001 – Flora, u.a. Jackfrucht (Abb.); Mi.Nr. 138, 16.11.2002 – Jackfruchtbaum (*Artocarpus heterophyllus*) mit Früchten (Abb.)
- Sao Tomé und Príncipe Mi.Nr. 3761–3771, Block 668, 2008 – 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China, u.a. Jackfrucht
- Singapur Mi.Nr. 192–204, 30.9.1973 – Freimarken: Blumen und Früchte, u.a. *Artocarpus heterophyllus* (Abb.)
- Thailand Mi.Nr. 2207–2210, Block 173, 4.10.2003 – Internationale Briefwoche, u.a. Jackfruit (Abb.)

Johannisbrotbaum

Der Johannisbrotbaum bzw. in Österreich Bockshörnldbaum (*Ceratonia siliqua*), auch Karubenbaum oder Karobbaum genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*).

Diese Art kommt im Mittelmeerraum und Vorderasien vor. Der Johannisbrotbaum ist ein äußerst hitze- und trockenresistenter, immergrüner Baum, der Wuchshöhen von 10 bis 20 m erreicht. Der Stamm ist kräftig und die Äste sind gespreizt, wodurch er mit seiner ausladenden, halbkugeligen Krone einen Umkreis von 12 bis 15 m Durchmesser beschatten kann. Der Baum ist sehr anspruchslos. Die ledrigen, paarig gefiederten Laubblätter sind 10 bis 20 cm lang; sie verhindern, daß gespeichertes Wasser schnell verdunstet; so genügen jährliche Niederschläge von 350 bis 550 mm. Wie die meisten Hülsenfrüchtler gehen die Wurzelknöllchen des Johannisbrotbaums eine Symbiose mit stickstofffixierenden Bakterien (*Rhizobium*) ein und tragen dadurch zur Fruchtbarkeit des Bodens bei.

Weil er empfindlich auf Frost reagiert, ist er selten in Höhen über 500 Meter zu finden.

Um die Entstehung des deutschen Namens ranken sich zwei Legenden: zum einen soll der Johannerorden an der Verbreitung des Baumes beteiligt gewesen sein, zum anderen soll Johannes der Täufer sich von den Früchten des Baums während seines Aufenthaltes in der Wüste ernährt haben.

Schon seit dem 19. Jahrhundert wurde Johannisbrotmehl als Ersatz für Kakao und zur Herstellung von Alkohol und anderen zuckerhaltigen Produkten verarbeitet. Im 20. Jahrhundert begann die industrielle Verarbeitung der Früchte als Kaffeeersatz und Tierfutter.

Die Blütenstände wachsen auch direkt aus Stamm und Ästen. Es werden grünliche und später schokoladenbraune, 10–30 cm lang 1–3cm breite Hülsenfrüchte gebildet. Sie werden nach knapp einem Jahr reif und können über Monate am Baum hängen bleiben.



Das Fruchtfleisch, Carob genannt, ist anfangs weich und aromatisch-süß, wird später hart und ist dann lange haltbar (alte Namen Bockshorn und Soodbrot). Die großen Schoten werden durch schlagen mit Stöcken gegen die Zweige geerntet, damit zu Boden fallen. Das vorzeitige Abschlagen der Früchte ist notwendig, da diese sonst erst überreif vom Baum fallen und durch die oft zwischenzeitlich erfolgte rasche Feuchtigkeitsaufnahme sehr fäulnisanfällig wären. Der Einsatz von Vibrationsmaschinen ist nicht möglich. Die Erntekosten machen etwa ein Drittel der gesamten Produktionskosten aus. Der Ertrag liegt im jahrzehntelangen Mittel bei durchschnittlich rund 75 kg je Baum. Ein Arbeiter kann an einem Tag 250 bis 280 kg Früchte ernten.

Die nahrhafte Hülsenfrucht wird frisch oder getrocknet verzehrt, zu Saft (Kaftan) gepreßt, zu Sirup verarbeitet oder zu alkoholischen Getränken vergoren. Auch der Kaftanhonig wird aus dem Johannisbrot gewonnen.

Das Fruchtfleisch wird zu Carobpulver vermahlen, das Kakaopulver ähnlich, aber nicht so bitter ist. Die Früchte werden grob zerkleinert, geröstet und zu Johannisbrotmehl vermahlen. Der Zuckergehalt und das spezielle fruchtig-karamellige Aroma des Pulvers erinnern geschmacklich an Kakao; es ist aber sehr fettarm und frei von anregenden Substanzen wie Koffein oder Theobromin. Das ballaststoffreiche, fettarme Pulver schmeckt süß und enthält Vitamin A, B, Calcium und Eisen, es ist ein diätetisches Lebensmittel und für Kinder geeignet. Carobpulver kann Kakaopulver in allen Funktionen ersetzen. Es eignet sich für Marmorkuchen genauso wie für Mousse, Pudding oder Milchmixgetränke. Hauptsächlich in Bio-Märkten ist ein Nougat-ähnlicher Aufstrich erhältlich, der ca. 20 % Carobpulver enthält.

Überwiegend wird Carob jedoch heute als Tierfutter verwertet.

Die extrem harten, glänzenden Samen (Carubin) (in jeder Hülse sind 10–15 Stück; 8–10 mm lang, 7–8 mm breit, 3–5 mm dick) werden zu Johannisbrotkernmehl vermahlen; dieses ist weiß bis leicht beige und geschmacksneutral. Es enthält Polysaccharide, die Ballaststoff-Wirkung haben. Das Mehl quillt mit Wasser, ähnlich dem Guarkernmehl; es kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünffach so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung. Johannisbrotkernmehl ist als Verdickungsmittel (Carubin) (E 410) in der EU uneingeschränkt (auch für Bio-Produkte) als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es kommt in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Für diätetische Zwecke dient Johannisbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot.

Akute Verdauungsstörungen, Durchfallerkrankungen, Erbrechen, Colitis und Zöliakie sind Anwendungsgebiete für Diätprodukte aus dem Samenmehl. Außerdem unterstützt es die Behandlung von hohem Cholesterinspiegel, Diabetes mellitus und Fettsucht. Johannisbrotkernmehl wirkt



bei einer Überdosierung leicht abführend und vergrößert durch sein Quellvermögen den Darminhalt. Es behindert geringfügig die Eiweißverdauung und kann in Einzelfällen Allergien auslösen.

Das Holz ist widerstandsfähig gegen Verrottung an der Luft und im Boden und eignet sich deswegen auch zur Herstellung von Zäunen, Parkett und Türen. Wegen seiner Härte und Bruchfestigkeit kann es auch zur Fertigung von Werkzeugstielen und Wanderstöcken verwendet werden. Außerdem wird es zur Herstellung von langsam brennender Holzkohle benutzt.

Die Agrarproduktionsmenge der Johannisbrot-Frucht und von Kernmehl liegen bei etwa 330.000 Tonnen pro Jahr. Spanien (besonders die Regionen Valencia und Katalonien sowie die Balearen) ist 40.000 MT die Nr. 1; gefolgt von Portugal, Griechenland, Marokko und Zypern. Die Hauptabnehmer sind die Nahrungsmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie (Tablettierhilfsmittel) und neuerdings Bio- und Naturproduktehersteller.

Die Früchte des Johannisbrotbaumes werden in Portugal zur Herstellung von Likör mit 18 % und Schnaps mit 54 % Alkoholgehalt verarbeitet (Morango).

Die Erhaltung und Anpflanzung von Johannisbrotbäumen ist aus ökologischen Gründen wünschenswert, denn sie schützen den Boden, liefern Futter und Lebensraum für Tiere und erhalten den Charakter der Landschaft sowie traditionelle Arbeitsplätze. Obstbauern schätzen die tiefen Wurzeln der Johannisbrotbäume, weil dadurch Plantagen vor Sturmschäden geschützt werden. Auch bei der Aufforstung von Küstengebieten, die von Erosion oder Austrocknung bedroht sind, leistet der Johannisbrotbaum durch seine Genügsamkeit gute Dienste und wirft sogar Gewinn ab.

Der Johannisbrotbaum und seine Früchte sind auf Briefmarken zu finden. Die Liste der Länder mit entsprechenden Motiven:

- Algerien Mi.Nr. 1650–1653, 26.1.2011 – Bäume, u.a. Johannisbrotbaum (*Ceratonia siliqua*) (Abb.)
- Monaco Mi.Nr. 2332, 19.12.1996 – Einheimische Pflanzen (*C.siliqua*) (Abb.)

- Tunesien Mi.Nr. 1454–1457, 5.7.2000 – Obstbäume, u.a. Johannisbrotbaum (*Ceratonia siliqua*) (Abb.)
- Zypern -Mi.Nr. 164–178, 1.8.1955 – Freimarken: Geschichte und Gegenwart, u.a. Johannisbrot (*Ceratonia siliqua*) (Abb.)
- Türkisch-Zypern Mi.Nr. 29–33, 28.6.1976 – Freimarken: Früchte, u.a. Johannisbrot (Abb.); Mi.Nr. 120–121, 3.12.1982 – Gemälde, u.a. Johannisbrotsammler; Gemälde von Özden Nazim (Abb.)

Informationen Wikipedia und andere –
sie sind auf der Website im Internet aufgeführt.

Hans-Peter Blume

Bodenlandschaften Mitteleuropas:

Watten und Marschen der Küste

Die Marschenlandschaften der Nordseeküste Deutschlands, Dänemarks und der Niederlande sind flache fast ebene, durch Gräben untergliederte Landschaften mit intensiver landwirtschaftlicher Nutzung. Wälder treten nicht auf. Als Böden finden wir vor allem junge kalkhaltige, schluffreiche Kalkmarschen, und tonreiche, saure Knickmarschen¹. Marschenlandschaften sind vor einer Meeresüberflutung ☺ durch inzwischen über 8 Meter hohe Deiche ☺☺ geschützt.

Die Kalkmarschen ①a bestehen vor allem aus Glimmer-reichem Schluff; Tonminerale treten zurück, Grobsande, Kies und Steine sind nicht vorhanden. Das Bodenprofil läßt einen Wechsel von hellen, grobkörnigeren, und dunklen Feinschluff-Schichten erkennen ①. Rostflecken sind trotz Grundwasser im Unterboden kaum vorhanden. Der Oberboden dieses Ackerbodens enthält wenig Humus. Benachbarte Böden unter langjähriger Weidenutzung können aber tiefgründig humos sein und weisen dann einen Regenwurm-Besatz von über 200 Individuen je m² auf. Der Kalkgehalt der Böden von bis zu etwa 10 Prozent besteht teilweise aus zerkleinerten Schalen von Meeres Muscheln. Einzelne Ackerflächen sind durch Entwässerungsgräben voneinander getrennt. Überschüssiges Grundwasser wird bei Ebbe durch Deich-Tore ins Meer geleitet, wo-für teilweise Pumpen erforderlich sind, die früher mit Windmühlen betrieben wurden ②.

Kalkmarschen gehören mit Weizenenerträgen von bis 15 t/ha wegen optimaler Wasser-, Sauerstoff- und Wärmeversorgung eines vom Meer geprägten, milden Klimas sowie beachtlicher

Nährstoffreserven zu den ertragreichsten Ackerböden der Erde. Dithmarschen ist dabei das größte Kohl-Anbaugebiet Deutschlands ④.

Knickmarschen (sind hingegen sehr tonig und können dann nicht gepflügt werden. Sie werden als Weide für die Rindermast genutzt. Sie sind z.T. mit pH-Werten unter 3 so stark versauert, daß sich den Boden gelb färbender Jarosit bzw. Maibolt gebildet hat. Knickmarschen sind mehrere 100 Jahre alt. Sie treten bis etwa 10 Meter unter dem Meeresspiegel in der Wilster-Marsch auf, der tiefsten Landposition Deutschlands.

Auf der Halbinsel Eiderstedt in Schleswig-Holstein wurden seit dem 16. Jahrhundert mit Schilf gedeckte Haubarge als mit über 15 m Höhe wohl weltweit höchste Bauernhäuser gebaut ②. In ihnen leben Mensch und Haustier unter einem Dach und auf dem mächtigen Boden wurden neben Getreide auch Heu und Stroh als Winterfutter der Weidetiere ③ gestapelt.

Watten und Salzwiesen befinden sich im Deich-Vorland. Die bis zu 10 km breiten, überwiegend sandigen Watten werden täglich zweimal von salzhaltigem Meerwasser überflutet ①a. In Nähe der Schutzdeiche befinden sich teilweise die etwas höher liegenden, nur weniger als 100mal überfluteten Salzwiesen. Deren Salz-Rohmarschen sind von verschiedenen Salz-liebenden Pflanzen bedeckt ① von denen der Queller wasserseitig und das Andelgras landseitig meist dominieren. Die Rohmarschen enthalten neben Feinsand auch Schluff und Ton, weil mit der auflaufenden Flut zuerst die Sande und zuletzt die Tone sedimentieren. Seit Ende des 19. Jahrhundert werden durch Faschinen (künstliche Wände aus gestapelten Fichtenzweige) auflaufendes Gezeitenwasser



Pilze (Teil 11)

Essbare Ritterlinge und verwandte Arten

Die große Familie der Ritterlingsartigen (*Tricholomataceae*) umfaßt weltweit 107 Gattungen. Davon sind besonders erwähnenswert die Trichterlinge (*Clitocybe*), die Rötleritterlinge (*Lepista*), die Krempe Ritterlinge (*Leucopaxillus*), die Holzritterlinge (*Tricholomopsis*) und die Ritterlinge (*Tricholoma*), die der Familie den Namen gaben. Sie leben meist mit Laub- und Nadelbäumen in Symbiose und bilden mittelgroße bis große fleischige Fruchtkörper von gedrungenem Habitus. Die Hüte, mit etwas Fantasie betrachtet, nehmen zuweilen die Form eines Helmes oder einer Kappe an, und das haben sie dann gemeinsam mit den Rittern des Mittelalters. Als Blätterpilze sind ihre Lamellen meist ausgebuchtet oder abgerundet an den Stiel angewachsen. Sie bilden einen so genannten „Burggraben“.

Der wohl bekannteste, aber in den letzten Jahren auch umstrittenste Ritterpilz ist der Kiefernwald-Grünling (*Tricholoma equestre*). Bis vor wenigen Jahren wurde er in den Pilzbüchern noch als sehr guter, geschätzter Speisepilz beschrieben. Pilzliebhaber gaben ihm die volkstümlichen Namen Echter Ritterling, Grünreizker, Gelbreizker und Gänschen, die Franzosen nennen ihn sogar Chevalier, den Ritter.

In „Die Pilze unserer Heimat“ von Eugen Gramberg aus dem Jahre 1913 ist zu lesen: „Der Grünling gehört zu den wohlschmeckendsten Speisepilzen, läßt sich vielseitig verwenden und ist, wo er häufig vorkommt, ein wichtiger Handelsartikel, wie in Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig und Danzig; er fehlt jedoch z. B. um München“. Dagegen läßt sich aus „Das große Buch der Pilze“ von Guillaume Eyssartier und Gilles Trimaille, 2010 erschienen, folgendes zitieren: „Erst seit jüngster Zeit ist klar, daß der Kiefernwald-Grünling ein schreckliches Geheimnis in sich birgt. Es besteht Gefahr im Verzug! Zwischen 1992 und 2000 verzeichnete die Giftnotrufzentrale von Bordeaux zwölf schwere Vergiftungen, von





denen drei tödlich endeten. Alle Opfer hatten den Kiefernwald-Grünling verzehrt, den sie seit Jahren immer beschwerdefrei genossen hatten, Zwei weitere tödliche Fälle, die eindeutig auf diesen Pilz zurückzuführen waren, wurden 2002 in Polen registriert. Die Nachricht schockierte Mykologen wie Pilzfreunde gleichermaßen. Die bis dahin bekannten Fälle von Vergiftungen mit Todesfolge in Frankreich waren stets auf eine Verwechslung des Kiefern-Grünlings mit einer seltenen Form des Knollenblätterpilzes zurückzuführen gewesen, die in den Dünen unter Kiefern wächst. Doch dieses Mal waren bisher völlig unbekannte Symptome aufgetreten. Das Gift greift offenbar massiv die Muskulatur an, wird als das Tricholoma-equestre-Syndrom oder Rhabdo-



ZNACZEK BAWI-UCZY-KSZTAKI

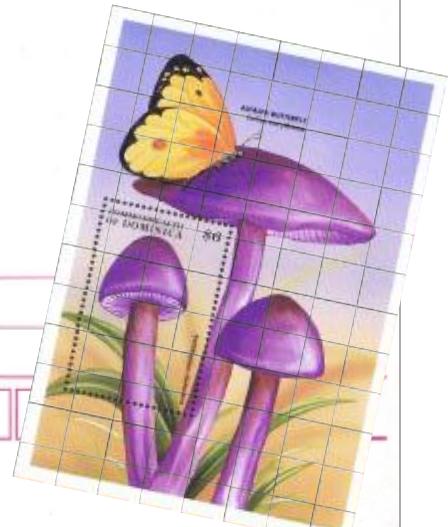
Gąska zielonka
Tricholoma equestre




Wzrost: kapelusz 6-12 cm średnicy, zielonkawaty, pokryty drobnyimi łuskami, porażkowo słabowonny, nasionki rozprószone, rzadko jadalny, lekko żółtawy.
Występowanie: jesienny w piaszczystych lasach iglastych.
Wartość: jadalny

Wydawnictwo: Poczta w Warszawie 1 2009 1000 2009

PRT-024/358/97





myolose bezeichnet und führt zum Zerfall des quergestreiften Muskelgewebes – der Bewegungsapparat, Zwerchfell und Herz sind betroffen. Diese Symptome scheinen nur bei übermäßigem oder bei wiederholtem Verzehr des Grünlings aufzutreten – das heißt bei 150 Gramm oder mehr vom frischen Pilz oder nach 3 bis 6 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten. Seit 2004 ist der Verkauf des Kiefernwald-Grünlings in Frankreich, Deutschland und anderen Ländern verboten.“

Als Pilzsachverständiger empfehle ich meinen ratsuchenden Pilzfreunden, diesen Pilz unbedingt zu meiden. Außerdem steht dieser Pilz in Deutschland auf der „Roten Liste“ und darf ohnehin nicht gesammelt werden.

Ein weiterer, früher als wertvoller Speisepilz deklarierter Ritterlingsverwandter ist der Nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Er ist eine stattliche Erscheinung mit einem Hutdurchmesser bis zu 18 cm. Auf Grund seiner asch- bis rauchgrauen Hutfarbe wird er im Volksmund auch als Graukopf bezeichnet und sein Vorkommen bis in den Spätherbst brachte ihm in Bayern den Namen Herbstblattl ein. Er ist ziemlich häufig und siedelt sich vorzugsweise in Laubwäldern an. Dort steht er dann truppweise oder in Hexenringen in der Decke alten Laubes. Sein Fleisch ist faserig fest und verströmt einen eigenartigen durchdringend süßlichen Geruch. Bei älteren Exemplaren ist er unangenehm bis widerlich. Deshalb sind auch nur junge Fruchtkörper essbar, vorausgesetzt, sie werden abgekocht und das Kochwasser wird weggeschüttet. Dennoch kann er gelegentlich bei manchen, vor allem älteren, Pilzfreunden leichte Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Vorsicht ist also angebracht, aber wer den Graukopf verträgt und ihn auch mag, dem sind üppige Pilzerten sowie Pilzmahlzeiten vorprogrammiert. Vor 100 Jahren gehörte er noch zu den beliebtesten Marktpilzen.

Aus der Gattung der Rötleritterlinge ist der Violette Rötleritterling (*Lepista nuda*) wohl die auffälligste Erscheinung. Seine Hüte sind anfangs polsterförmig gewölbt und können einen Durchmesser von über 12 cm erreichen. Der Hutrand ist jung eingerollt und später wellig verbogen. Die besondere Attraktion ist seine tintenviolette Färbung in allen seinen Teilen. Den Pilzunkundigen



hält allein diese intensive „giftige“ Farbe davon ab, ihn für Speisewecke einzusammeln. Dabei ist er für Kenner ein guter ergiebiger Speisepilz mit schmackhaftem Fleisch. Seine violette Farbe verliert er übrigens beim Brat- oder Kochprozeß. Erwähnenswert ist noch, daß sein Verzehr eine blutdrucksenkende Wirkung haben soll. Er wächst mit Vorliebe in Fichtenwäldern, kommt aber auch in humusreichen Laubwäldern verbreitet vor. Auf Wiesen und Weiden dagegen findet man in Jahren mit feuchtem Spätherbst - stets außerhalb des Waldes - seinen Bruder, den Lilastiel-Rötelritterling (*Lepista personata*). Bei gleichem Habitus weist er die schöne violette Färbung nur noch an seinem dickfleischigen Stiel auf. Sein Hut ist blaßbraun oder blaß rötlich-braun und seine Lamellen sind weißlich. Sein Fleisch ist wegen seines milden Geschmacks und guter Verträglichkeit sehr geschätzt und vielseitig verwendbar. Bei entsprechender Wetterlage wächst der Pilz in solchen Massen, daß seine Eignung zum Einfrieren von besonderer Bedeutung ist.

Der mit Abstand größte Ritterlingsverwandte in Europa ist der Riesen-Krempenritterling (*Leucopaxillus giganteus*). Er bringt Fruchtkörper mit einem Hutdurchmesser von 20 – 45 cm hervor und wächst auf Wiesen in Hexenringen*, die bis zu 40 m im Durchmesser haben können.





Wo die Pilze auf einer Wiese erscheinen, stirbt das Gras in ihrer Standortnähe ab. Verantwortlich dafür sind Abscheidungen antibiotischer Stoffe, namentlich Clitocybin durch das Mycel des Pilzes. Die Fruchtkörper sind weiß bis ockerlich, im ausgewachsenen Stadium trichterförmig mit wildlederartiger Oberfläche und mit herablaufenden Lamellen. Das Fleisch ist fest und riecht aromatisch. Auf Grund der Größe der Fruchtkörper zählt der Riesenkremplritterling zu den ergiebigsten Speisepilzen, die wir kennen.

Der Purpurfilzige Holzritterling (*Tricholomopsis rutilans*) ist einer der schönsten Pilze unserer Wälder. In seiner Jugend ist er mit einem prächtigen purpurrotem feinen Filz bedeckt. Seine Lamellen sind wie auch sein Fleisch leuchtend goldgelb. Dieser Ritterpilz wächst vorwiegend einzeln oder büschelig an morschen Nadelholzstümpfen. Er ist zwar essbar, schmeckt aber muffig und deshalb sollten bestenfalls nur junge Exemplare in geringer Menge in einem Mischgericht verwendet werden. Essbar bedeutet eben nicht in jedem Falle auch schmackhaft.

Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik: Ich habe 390 Objekte der beschriebenen Gattungen der Ritterlingsfamilie auf postalischen Objekten gefunden.

	Arten	auf Objekten
Clitocybe	13	73
Lepista	6	151
Leucopaxillus	4	13
Tricholoma	29	134
Tricholomopsis	1	19



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

* Als Hexenringe oder Feenringe werden halbrunde oder runde Wuchsbilder von Pilz-Fruchtkörpern bezeichnet, die dadurch entstehen, daß das Myzel eines Pilzes in alle Richtungen gleich schnell wächst.



Pilzneuheiten

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Algerien	31.12.2013	15.00D	1741	50 J. Sonatrach – Felsmalereien mit u.a. Pilz
Algerien	31.12.2013	50.00D	Block 26	idem
Bulgarien	10.2.2014	0,10L	5129	Kiefern-Steinpilz, <i>Boletus pinophilus</i>
Bulgarien	10.2.2014	0,20L	5130	Spechtintling – <i>Coprinus picacea</i>
Bulgarien	10.2.2014	0,50L	5131	Gelber Knollenblätterpilz – <i>Amanita citrinda</i>
Bulgarien	10.2.2014	1.00L	5132	Grüngelfelderter Täubling – <i>Russula virescens</i>
Bulgarien	28.2.2014	0.60L	Block 382	Mi. 5129 + 5131 + Zierfeld Philakorea 2014
Bulgarien	28.2.2014	1,20L	Block 383	Mi. 5132 + 5130 + Zierfeld Philakorea 2014
Burundi	21.12.2012	1180F	2738	Perpilz – <i>Amanita rubescens</i>
Burundi	21.12.2012	1190F	2739	Spitzmorchel – <i>Morchella conica</i>
Burundi	21.12.2012	3000F	2740	Echter Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i>
Burundi	21.12.2012	3000F	2741	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i>
Burundi	21.12.2012	7500F	Block 272	Kaiserling – <i>Amanita caesarea</i>
Burundi	21.12.2012	1180F	2743	Riesenrötling – <i>Entoloma sinuatum</i>
Burundi	21.12.2012	1190F	2744	<i>A. verna</i> + <i>A. muscaria</i>
Burundi	21.12.2012	3000F	2745	Kirschroter Speitäubling – <i>Russula emetica</i>
Burundi	21.12.2012	3000F	2746	<i>A. phalloides</i> + <i>Paxillus involutus</i>
Burundi	21.12.2012	7500F	Block 273	Satanspilz – <i>Boletus satanas</i>
China-Taiwan	24.7.2013	5\$	3813	<i>Ramaria botrytis</i> – Hahnenkamm
China-Taiwan	24.7.2013	5\$	3814	<i>Morchella elata</i> – Hohe Morchel
China-Taiwan	24.7.2013	12\$	3815	<i>Gomphus floccosus</i> -
China-Taiwan	24.7.2013	12\$	3816	<i>Aleuria aurantia</i> – Orangeroter Becherling
China-Taiwan	24.7.2013	34\$	Block 180	3813–3816
China-Taiwan	16.8.2013	5\$	3823	Austernomelett aus Trad. Gerichte
Ecuador	26.9.2012	0,50\$	3442–3443	Alexander von Humboldt
Estland	12.9.2013	0,45 Eur	772	Grün. Knollenblätterpilz – <i>Amanita phalloides</i>
Frankreich	20.9.2013	0,63 Eur	5874	Alexandre Yersin + Pasteur Inst. In Nha Trang
Frankreich	20.9.2013	0,95 Eur	5875	Alexandre Yersin + Pasteur Institut in Paris
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6097	Alexander Fleming
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6098	Rutenpilz <i>Aseroe rubra</i>
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6099	<i>Penicillium notatum</i>
Guinea-Bissau	16.7.2012	700F	6100	<i>Penicillium chrysogenum</i>

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Guinea-Bissau	16.7.2012	3000F	Block 1082	Clathrus cancellatus
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5758	Agaricus subgibbosus + Armillaria robusta
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5759	Grünspanträuschling + Armillaria robusta
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5760	Waldchamp. - Psalliota sylvatica + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5761	Perlpilz - A. rubescens + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	600F	5762	Pfeffermilch. - Lactarius piperatus + Armillaria
Guinea-Bissau	5.1.2012	3000F	Block 1015	Agaricus malleus
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5651	Wolliger Milchling - Lactarius vellereus
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5652	Grünling - Tricholoma equestre
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5653	Maronenröhrling - Boletus badius
Guinea-Bissau	27.9.2011	750F	5654	Großer Schmierling - Gomphidius glutinosus
Guinea-Bissau	27.9.2011	2900F	Block 970	Grünblätt. Schwefelkopf - Hypholoma fascicul.
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6007	Pyrenäenmastiff - 190. Geburtstag. L. Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6008	Coonhound + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6009	Deutsche Kurzhaarbracke + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	700F	6010	Golden Retriever + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	3200F	Block 1064	Jagdhunde + Pasteur
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6017	Trichterchamp. - Agaricus infundibuliformis
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6018	Rauher Egerling - Agaricus hispidus
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6019	Rosenroter Gelbfuß - Gomphidius roseus
Guinea-Bissau	25.5.2012	750F	6020	Europ. Goldblatt - Phylloporus pelletieri
Guinea-Bissau	25.5.2012	3300F	Block 1066	Großer Schmierling - Gomphidius glutinosus
Guyana	12.10.2011	150\$	8222	Pseudotulostoma volvata
Guyana	12.10.2011	150\$	8223	Inocybe ayagannae
Guyana	12.10.2011	150\$	8224	Amanita perphaea
Guyana	12.10.2011	150\$	8225	Entoloma olivaceocoloratum
Guyana	12.10.2011	150\$	8226	Blauender Düngerl. - Panaeolus cyanescens
Guyana	12.10.2011	150\$	8227	Tylopilus vinaceipallidus
Guyana	12.10.2011	225\$	8228	Boletellus dicymbophilus
Guyana	12.10.2011	225\$	8229	Inocybe epidendron
Guyana	12.10.2011	225\$	8230	Tylopilus pakaraimensis
Guyana	12.10.2011	225\$	8331	Amanita aurantiobrunnea
Guyana	12.10.2011	475\$	Block 842	Craterellus excelsus
Guyana	12.10.2011	475\$	Block 843	Amauroderma gusmanianum
Iran	5.3.2013	3000R	3303	Avicenna (Abu Ali al-Husain ibn Abdullah)
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2150	Pfadfinder + Ganoderma curtisii
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2151	Pf. + Volvar. bombycina, Wollig. Scheidling

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2152	2150 + goldfarben
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	10000F	2153	2151 + goldfarben
Kongo (Kinsh.)	25.6.2012	Bl. 492-495	2150-2153	
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2231	Cantharellus floridulus
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2232	Amanita muscaia Fliegenpilz
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2233	Afroboletus luteolus
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2234	Violetter Keulenpilz - Clavulina amethystina
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2235	Cookeina tricholoma
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2236	Amanita masasiensis
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2237	Parasol – Lepioto procera
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	900 F	2238	Nebelkappe – Clitocybe neularis
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1091	Gemein Riesenschirml. – Macrolepiota procera
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1092	Königsröhrling – Boletus regius
Kroatien	3.9.2013	4,60K	1093	Tuber Magnatum + T. Melanosporum
Liberia	28.3.2011	65\$	5830	Steinpilz – Boletus edulis
Liberia	28.3.2011	65\$	5831	Afrikan. Düngerling – Panaeolus africanus
Liberia	28.3.2011	65\$	5832	Mehrkräusling – Clitopilus prunulus
Liberia	28.3.2011	65\$	5833	Wüsten-Tintlingstäubling – Podaxis pistillarisa
Liberia	28.3.2011	65\$	5834	Perlpilz – Amanita rubescens
Liberia	28.3.2011	65\$	5835	Glimmertintling – Coprinus micaceus
Liberia	28.3.2011	130\$	Block 593	Amanita phalloides + Amanita pantherina
Mozambik	30.6.2011	26.00MT	4687	Penicillinmolekül + Alexander Fleming
Mozambik	30.6.2011	16.00MT	4688	Penicillium sp. + Alexander Fleming
Mozambik	30.6.2011	66.00MT	4689	Versorgung e. Verwundeten, Penicillinflasche
Mozambik	30.6.2011	92.00MT	4690	Labor, Petrischale mit Schimmelpilzkultur
Mozambik	30.6.2011	175.00MT	Block 471	Versorgung e. Verwund., Penicillintabletten
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5400	E.M. Fries + Zitzen-Haarschwindling
Mozambik	30.12.2011	66.00mT	5401	H.A. de Bary + Spitzkegeliger Kahlkopf
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5402	C.H. Peck + Gebänderter Haarschwindling
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5403	N.t. Patouillard + Inocybe patouillardii
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5404	M.J. Berkeley + Möhrenrüffel
Mozambik	30.12.2011	66.00MT	5405	K. Kalchbrenner-Brennender Stacheling
Mozambik	30.12.2011	175.00MT	Block 575	Lucien Quélet + Clavariadelphus truncatus
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6160	Lärchenschneckling-Hygrophorus lucorum
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6161	Flaschenstäubling - Lycoperdon perlatum
Mozambik	30.10.2012	16.00MT	6162	Birkenp. - Lecin scabrum, G.H. Cunningham
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6163	Mistpilz – Bolbitius psittacinus

Land	Ausg.dat.	Nominale	Mi.-Nr	Bezeichnung
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6164	Klebriger Hörnling – <i>Calocera viscosa</i>
Mozambik	30.12.2012	66.00MT	6165	Fleischfarbener Hallimasch <i>Armillaria galica</i>
Mozambik	30.12.2012	175.00MT	Block 690	Schwarzmundiger Flechtbecherling
Schweiz	6.3.2014	10 C	2338	Echter Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i>
Schweiz	6.3.2014	15 C	2339	Mohrenkopf–Milchling – <i>Lactarius lignyotus</i>
Schweiz	6.3.2014	20 C	2340	Bläulich Korkstachel. – <i>Hydnellum caeruleum</i>
Schweiz	6.3.2014	50 C	2341	Gemein Strubbelkopfröhl. – <i>Strobilomyces str.</i>
Surinam	16.2.2011	8.00\$	2454	Apfeltäubling – <i>Russula paludosa</i>
Surinam	16.2.2011	10.00 \$	2455	Goldfarb. Glimmerschüpl.- <i>Phaeolepioto aurea</i>
Tschad	4.9.2012	5000 F	A 2554 A	<i>Lactarius gymnocarpides</i> – goldfarben
Tschad	4.9.2012	5000 F	B 2554 A	<i>Phallus indusiatus</i> – Schleierdame, goldf.
Tschad	18.4.2013	800 F	2636–2637	Pfadfinder + <i>Agaricus campestris</i>
Tschad	18.4.2013	5000 F	2640	Pfadfinder + <i>Pleurotus-tuber-regiu</i> , Anna sp.
Tschad	18.4.2013	5000 F	2641	Pfadfinder + <i>Leptotes piriouthous</i> + Käfer
Tschech. Rep.	20.1.2014	13 Kr	793	Ladislav Jirka + Nebenmotiv Pilze
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2926	Panterpilz <i>Amanita pantherina</i>
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2927	Grüner Knollenblätterp. – <i>Amanita phalloides</i>
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2928	Perlpilz <i>Amanita rubescens</i>
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2929	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i>
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2930	Edelreizker – <i>Lactarius deliciosus</i>
Uganda	4.11.2012	3000 Sh	2931	Speisemorchel – <i>Morchella esculenta</i>
Uganda	4.11.2012	5000 Sh	Block 399	<i>Laccaria amethystina</i> + <i>Coprinus micaceus</i>
Vietnam	22.9.2013	2000 D	3651	Alex Yersin Pasteur Institut Paris
Vietnam	22.9.2013	18500 D	3652	Alex Yersin Pasteur Institut Nha Trang

Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ägypten	5.6.2013	2501	Int Tag der Umwelt, Hände stützen Weltkugel
Alderney	12.2.2014	490–495	Einheimische Marienkäfer + Block 34
Andorra - span.	3.2.2014	409–413	Wappen von Andorra
Armenien	18.6.2013	826	Weinbrandprodukt.: Cognacglas mit Weinbrand, Korb

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aserbaidshan	15.11.2013	Block 135	Hirsch, Reh, Luchs, Steinmarder
Bangladesch	5.06.2013	1124	Nationale Aufforstungskampagne: Baumpflanzung
Bangladesch	30.7.2013	1126–1129	Blumen: u.a. Mimosa, mesua, Dillenia, Wrigthia
Bangladesch	16.9.2013	1139	Int. Tag zum Schutz der Ozonschicht, Blumen
Belgien	25.1.2014	Block 180	Phantastische Flora, Titanenwurz, Ameisenpflanze u.a.
Belgien	15.2.2014	Block 181	Tiere d Waldes: Wildkaninchen, Rotfuchs, Luchs u.a.
Bosnien-Herzeg.	9.10.2013	369	Ethnologisches Erbe: Holzpflug
Bosnien-Herzeg.	1.11.2013	372–373	Flora: Europäischer Zürgelbaum, Celtis australis
Bosnien-Herzeg.	1.11.2013	374–377	Fauna: Eurasischer Fischotter – Lutra lutra
Botswana	1.1.2012	968–973	Aufruf zum Wasser sparen
BRD	3.4.2014	3067	Umweltschutz
BRD	5.6.2014	3082	Akelei, Crimson Star – Aquilegia caerulea
BRD	5.6.2014	3087	Buchenwald
Brunei	12.12.2013	787–789	Schmetterlinge+ Block 47
Bulgarien	14.3.2014	Block 384	Jahr des Pferdes
Burkina Faso	26.10.2012	1958–1959	Kochstellen: Herd + Fladenbrot, bzw Hirsebier
Burkina Faso	30.11.2012	1960–1963	Waldfrüchte: Jujub, Kaga, Karitébaum, Pflaumenbaum
Burkina Faso	13.12.2012	1964–1967	Dörflicher Alltag: u.a. Zerstoßen von Hirse Mühle
Burkina Faso	18.12.2012	1968/1969	Gefäße: Kürbisflasche und Irdener Wassertopf
Burkina Faso	19.9.2013	1970–1973	Umweltschutz: Pflanzen junger Bäume u.a.
Burundi	5.8.2013	3183–3186	Jahr des Pferdes + Block 361
Burundi	20.8.2013	3288–3291	Bienen und Blüten + Block 382
Burundi	15.10.2012	2640–2643	Block 252: Haustauben
Burundi	15.10.2012	2645–2648	Heimischer Kaffeeanbau + Block 253
Burundi	21.12.2012	2758–2765	Block 276–277: Afrikanische Schmetterlinge
Burundi	21.12.2012	2768–2771	Block 278: Bienen
Burundi	21.12.2012	2773–2776	Block 279: Afrikanische Libellen
China-Taiwan	11.6.2013	3803–3806	Heilkräuter: Pfefferminze, Rosmarin, Salbei, Beifuß
China-Taiwan	28.8.2013	3825–3828	Bockkäfer
Dominica	2.9.2013	4169–4172	Block 556, Hautflügler: u.a. Xylocopa, Sphecx, Bombus.
Dominica	2.9.2013	4190–4193	Schmetterlinge: u.a. Battus, Junonia, Siproeta...
Elfenbeinküste	1.8.2013	1497–1500	Parasitische Pflanz.: u.a. Tapianthus, Tonningia, Ottelia
England	26.3.2014	37	Freimarke Landeswahrzeichen Eiche
Estland	31.1.2014	783	Jahr des Pferdes
Färoyar	26.2.2014	801	Weiche Rose, Rosa mollis
Fidschi	25.6.2012	1337–1340	Erneuerbare Energien – Solar, Wind, Wasser...

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Finnland	3.3.2014	2293–2295	Gartenobst: Birne, Apfel, Süßkirsche
Finnland	03.3.2014	2296–2300	Glückwünsche: u.a. Eichhörnchen, Erdbeere, Obst
Frankreich	04.1.2014	5748–5759	Dynamik, MKH, u.a. Schneckenhaus, Rosenblüte...
Frankreich	31.1.2014	5777	Block 242 Jahr des Pferdes
Frankreich	22.1.2014	5779–5790	Rinderrassen, MKH
Ghana	28.2.2012	4084–4093	Früchte und Gemüse: u.a. Zwiebel, Rübe, Ananas...
Grenada	28.11.2012	6503–6504	Chin. Mondkalender: Schaf und Pferd
Grenada	3.1.2013	6545–6548	Block 825 Schmetterlinge
Griechenland	3.10.2013	2731–2734	Die 4 Elemente: Erde, Wasser, Luft, Feuer
Grönland	20.1.2014	659	Rhodiola sp.
Großbritannien	4.2.2014	3564–3569	Arbeitspferde: Therapie, u.a. Brauerei-, Polizeipferde
Großbritannien	19.2.2014	65–70	Automatenmarken: Blumen, Primel, Hundsveilchen u.a.
Guernsey	8.1.2014	1455–1460	Jahr des Pferdes + Block 67
Guinea	13.4.2013	9737–9739	Pferde + Block 2209
Hongkong	11.1.2014	1855–1860	Jahr des Pferdes
Indien	10.5.2013	2763–2764	Wildesel: Kiang und Ghor Khar + Block 114
Indien	3.9.2013	2770–2781	Wildblumen: u.a. Chirta, Lavatera, Iris, Echinops...
Indonesien	5.11.2012	3046–3047	Tüpfelkuskus + Mangrove + Block 297
Irland	13.2.2014	2079	Hochzeits- und Valentinsgrußmarke: Rote Rose
Isle of Man	6.1.2014	Block 91	Natur im Winter, Stechpalme, Schneerose, Hundsrose
Isle of Man	16.4.2014	1946–1951	Block 93: 100 Jahre Southern District Agricult. Soc.
Italien	21.3.2014	3676–3681	Erneuerbare Energien – Solar, Wind, Wasser...
Japan	1.10.2013	6554–6563	400 Jahre Beziehungen mit Spanien, u.a. Geranie...
Kasachstan	4.10.2013	Block 53	Blumen: Tulipa, Papaver
Kongo (Kinsh.)	30.7.2013	2227–2230	Bienen und Blumen + Block 569–572
Kroatien	21.2.2014	1111–1114	Haustiere: u.a. Hausmeerschweinchen, Kaninchen
Kroatien	1.4.2014	Block 53	125 Jahre Botanischer Garten, Zagreb, Eingangstor
Kroatien	2.4.2014	1117	Geflochtener Hefekranz, verziert mit Olivenblättern
Kroatien	11.4.2014	1122–1124	Endemische Orchideen
Kuba	29.11.2012	5622–5627	Flora und Fauna: Eichhörnchen, Buntschnecke u.a.
Lettland	7.3.2014	898	Tulpe
Lettland	7.3.2014	899–902	Freimarken: Gänseblümchen, Tagetes, Maiglöckchen
Litauen	1.2.2014	Block 49	Jahr des Pferdes
Litauen	29.3.2014	1156–1157	Schleiereule und Sperlingskauz
Madeira	27.1.2014	332–336	Freimarken: Bestäubung, Storchschnabel, Pitanga u.a.
Makedonien	28.12.2013	678–679	Gemüse: Tomate und Aubergine
Marokko	7.5.2013	1810–1811	100 Jahre Amt für den Schutz der Gewässer u Wälder

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Mauritius	30.8.2013	1143–1145	Naturschutz: Hyophorbe, Oeniellea, Phedina
Montenegro	15.12.2013	342	Tag d Briefmarke: Rose mit gezähnten Blütenblättern
Montserrat	19.3.2013	1642–1657	Freimarken Schmetterlinge
Montserrat	17.3.2013	1663–1666	Jahr des Pferdes + Block 149
Neuseeland	7.2.2013	2993–2997	Farne + Block 304
Neuseeland	3.7.2013	3027–3031	Honigbienen + Block 314
Newis	28.11.2012	2713–2718	Schmetterlinge
Newis	28.11.2012	2730–2733	Block 322, Käfer, Lema et Stilodes
Niederlande	2.1.2014	3194–3208	NL-Ikonen: u.a. Windmühle, Gouda-Käse, Tulpe, Kuh.
Niederlande	27.1.2014	3209–3210	Keramiken: Rosendekor u Vogelhändlermotiv a Teller
Niederlande	22.4.2014	3229–3238	Orchideen aus dem Gerental
Niue	10.4.2013	1206–1209	Niue-Bläuling: Schmetterling
Norfolk Insel	19.10.2012	1149–1152	Sonnenscheinverein: u. a. Büffet, Kochbuch, Hände
Norwegen	2.1.2014	1835–1836	Rothirsch + Dachs
Oesterreich	7.2.2014	3119	Hundszahnlilie - Treuebonusmarke
Oesterreich	03.5.2014	3133	Weinregionen: Weinglas, Riesling-Traube
Oesterreich	20.3.2014	3127	Wiener Rose auf Porzellan
Oesterreich	16.5.2014	3135	Männl u weibliche Waldschnepfе, Wildtiere u. Jagd
Papua Neu Gui.	21.8.2013	1920–1927	Nutzung der Kokosnuß + Block 166
Rumänien	29.1.2014	6777–6780	Block 578: Blütenpflanzen der Halbwüste
Rumänien	24.3.2014	6803–6806	Enten: Stock- Reiher- Löffel- Krickente + Block 583
Rumänien	18.4.2014	6808–6811	Gesunde Ernährung: u.a. Kuchen, Wild, Käse Bl. 585
Rußland	14.3.2014	2027–2030	Feldblumen: u.a. Weidenröschen, Lupine, Wegwarte
Schottland	26.3.2014	118	Freimarke Landeswahrzeichen Distel
Schweiz	6.3.2014	2331–2333	100 Jahre Schweizerischer Nationalpark
Serbien	31.1.2014	539–540	Jahr des Pferdes
Serbische Rep.	25.2.2014	615–619	Schmetterlinge
Serbische Rep.	20.3.2014	620	Serbische Buche, <i>Fagus moesiaca aurea serbica</i>
Serbische Rep.	20.3.2014	621	Frauenhaarfarn – <i>Adiantum capillus-veneris</i>
Singapur	31.8.2013	2177–2181	Vogel, Schmetterling, Blatt, Libelle, Orchidee
Singapur	10.9.2013	2182–2184	Globalisierung: Lkw: Reis, Kaffee, Eier
Singapur	12.9.2013	2186–2187	Grauer Pfaufasan und Bankivahuhn
Singapur	16.10.2013	2188–2197	Aussterbende Gewerbe: ua.. Nußhändler, Milchmann
Singapur	16.10.2013	2198–2199	Aussterbende Gewerbe: Milchmann u Schuster MKH
Singapur	3.1.2014	2221–2223	Jahr des Pferdes + Block 198
Slovenien	31.1.2014	1045	Jahr des Pferdes
Slovenien	31.1.2014	Block 72	Treffen von H.E. von Kärnten mit den Bauern

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Spanien	6.2.2014	4682–4684	Windmühlen, Kornspeicher, Bauernhäuser
Spanien	23.1.2014	4851	Burgos, sp. Gastronomiehauptstadt u.a. Wein, Käse
St Kitts	12.12.2013	1320–1333	Schmetterlinge
St Kitts	26.8.2013	1339–1343	Orchidden + Block 133
St Vinc & Gren	28.11.2012	7110–7113	Blattkäfer, u.a. Kartoffel- Pappelblattkäfer u.a. Block 729
Swaziland	2.4.2012	824–827	Wanderheuschrecken
Tansania	15.11.2008	4587–4590	Botanische Gärten und pflanzenreiche Gebiete
Tansania	10.4.2009	4632	Pfingstrose
Tansania	30.6.2009	4633–4636	Schmetterlinge + Block 624 + 625
Tansania	15.3.2011	4786–4787	Jahr des Hasen
Tansania	15.4.2011	4795–4804	Heuschrecken + Block 643
Tansania	25.8.2011	4824–4833	Traditionelle Kornspeicher: u.a. Körbe, Bottich + Bl. 646
Tansania	20.11.2011	4834–4846	Afrikan Blumen + Block 648, Fingerhüge, Hyazinthe
Tansania	20.1.2012	4877–4884	Schmetterlinge + Block 650–651
Tansania	10.10.2012	4961–4972	Tiere des chinesischen Mondkalenders
Tansania	7.7.2013	4995–5010	Pflanzen und Blumen auf Gemälden
Tansania	7.7.2013	5011–5014	Afrikanische Insekten: ua.. Mondspinner, Libelle
Thailand	25.10.2013	4983–4986	Orchideen + Block 644
Thailand	25.10.2013	4898–4901	Schmetterlinge + Block 645
Tokelau	7.8.2013	437–440	Schmetterlinge
Tonga Niuafo'ou	20.4.2012	445–468	Schmetterlinge
Tonga Niuafo'ou	6.9.2013	515–538	Freimarken Schmetterlinge
Tunesien	25.3.2014	1825	Mittelmeerkost, u.a. Knoblauch, Tomaten, Oliven
Uganda	30.3.2012	2770–2773	Schmetterlinge + Block 371
Uganda	4.11.2012	2941–2944	Orchideen + Block 401
Ukraine	15.12.2013	Block 117–118	Tiere des chinesischen Mondkalenders
Ungarn	6.1.2014	Block 365	Jahr des Pferdes, Pferdegemälde
USA	27.1.2014	5041–5045	Freimarken Farne
Vietnam	12.9.2013	3648–3649	Bankivahuhn und Grauer Pfaufasan
Vietnam	1.12.2013	3655–3656	Jahr des Pferdes
Wales	26.3.2014	117	Freimarke Landeswahrzeichen Narzisse
Weißrußland	18.3.2014	1005	Int. Jahr der fam. Landwirtschaft – Familie mit Vieh
Zypern	30.3.2014	1270–1272	Der Ölbaum und seine Produkte

Die Titelseiten zeigen Pflüge auf Briefmarken, zusammengestellt von Horst Kaczmarczyk



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.



Der 54. Hessentag in Bensheim ist Anlaß für die Deutsche Post AG, einige ihrer Beamten dorthin zu schicken und einen Stempel anfertigen zu lassen, der dortselbst auf ordnungsgemäß frankierte Briefe gedrückt werden soll. Der Stempel zeigt eine Weintraube und ein säulengeschmücktes Haus. Damit hat es folgende Bewandnis: Es handelt sich nicht um die Odenwaldschule, sondern um das sog. Kirchberghäuschen, einem Wahrzeichen der Stadt. 1840 kamen vermutlich nach dem reichlichen Genuß von Bergsträßer Wein die wohlgeborenen Herren

Bürgermeister Taupel, Doktor Bernhard Krauß, Ritterwirt Werle und der Herr Baron von Rodenstein auf die Idee, auf dem damals kahlen Kirchberg ein Gebäude zu setzen, für das der Kreisbaumeister Mittermayer einen Entwurf zeichnete. Baubeginn war 1846, Einweihung unter Hinzuziehung von Ehrenjungfrauen erfolgte 1857 (da sage doch jemand noch etwas über die Fertigstellung des Berliner Flughafens!). Das Kirchberghäuschen entwickelte sich zum Lusthaus der Bensheimer Honoratioren. Da man dort wegen der fehlenden Küche weder Speis noch Trank genießen konnte, hängt man derweilen (bis 1906) nur ein rotes Licht aus, was den Damen den Weg wies. Den Stempel gibt's in Weiden.

Detmold? Da war doch was! Richtig: Hier wollten 2002 die Damen und Herren im Rat der Stadt ihre Sitzungsgelder kürzen (waren wohl etwas deppert?!), was ihnen aber verwehrt wurde. Und dann gibt es dort noch die Adlerwarte Berlebeck, die heuer 75 Jahre alt wird. Es handelt sich um die älteste und artenreichste Greifvogelwarte Europas. Dazu gibt der „Verein Detmolder Briefmarkenfreunde“ einen Stempel heraus, dem man bei Gernot Vogel (nomen est omen) in 32756 Detmold, Emilianstraße 33a, oder bei der Deutschen Post AG in Bonn erhält.





„Ein Brief sagt mehr als 1000 Pferde“. Das ist das Motto der Stiftung Herzogtum Lauenburg, die am Stadthauptshof in Mölln residiert. Mit Tatütata ritten die Königlich-Dänischen Postreiter durch die ab 1816 dänischen Lande. Die Stadt im Herzogtum Lauenburg gehörte nur von 1816 bis 1864 zu Dänemark (ich sage nur Dübbelner Schanze!). Preußen herrschte hier kurzzeitig und tauschte das Gebiet mit Schwedisch-Vorpommern und Rügen und Nordfriesland mit Hannover; die Dithmarscher wurden nicht

gefragt, wem sie denn den Zehnten liefern dürften, machten aber auch kein Lawei. Hier soll der wohl bei Braunschweig geborene Dyl Ulenspiegel herkommen; deshalb nennt sich Mölln Eulenspiegelstadt und unterhält ein diesbezügliches Museum. War ehemals eine reiche Stadt an der Salzstraße von Lüneburg in den Norden Europas. Den Stempel gibt es auch in Berlin.

Eine Kastanie im Stempel. Anlaß für diesen Stempel ist die Ausgabe einer 20-Euro-Goldmünze aus der Goldmünzenserie „Deutscher Wald“; es handelt sich um ein Achtel einer Unze reines Gold, für das man 199 Euro zahlen darf. Kastanien und Stempel gibt es in Berlin in der Umlandstraße, einer Querstraße des Ku'damms.

Kleines Einmaleins: 1 Achtel dieser Münze kostet als geprägtes Gold rund 200 Euro, 8 Achtel demnach 1.600 Euro. Andererseits, andererseits: eine Unze ungeprägtes Gold kostet bei der Sparkasse rund 1.250 Euro. Die Differenz muß man ideell betrachten!

Zum Vergleich: Die älteste „Kartoffelbriefmarke“ kostet 25 Euro und bedeckt eine Fläche von etwa 12,50 mm². 1 Blatt unbedrucktes Papier DIN A 4 kostet im normalen Handelspack rund 0,789 Cent. Ohne die rote Farbe würde das Stückchen altes Papier aus Ingermanland (Mi.-Nr.13), mit dem man sonst nicht so viel anfangen könnte, 0,00016 Cent kosten. Oder: mehr als 120.000 Euro für eine DIN A4-Seite. Das ist aber nur eine grobe Rechnung. Da wäre die Münze richtig billig.



Die Briefmarken-Sammlergilde Bruchsal & Umgebung machte einen Tauschtag in der Sporthalle im Sportzentrum Schwetzingen Straße in Bruchsal. Daran beteiligte sich auch die Deutsche Post. Der Stempel zeigt die Wappen von Bruchsal-Untergrombach im Kraichgau und der Partnerstadt Ste-Marie-aux-Mines im Elsaß. Die historische Bedeutung der ehemals zweitgrößten Stadt im Oberelsaß Sainte-Marie-aux-Mines beruhte auf den dort vorhandenen Bodenschätzen. Den Stempel erhält man in Weiden.

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
Bankverbindung: 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 Odenheim, 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. 156 / Juli 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft der Agrarphilatelie kommt im Mittelsommer aus Cuxhaven, nicht aus Mittel-erde. „Lustik, lustik en vendange encore lustik“: wir zeigen einen neuen Kartoffelkäfer.