

## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

wenn ich aus dem Fenster schaue, paßt das Wetter ganz und gar nicht zur aktuellen Anzeige auf meinem Kalender: Mitte September und das Herbstwetter hat uns schon wieder.

Regen und niedrige Temperaturen. Wenn ich dies aus beruflicher Sicht sehe, nachteilig für die Landwirte und Gärtner mit Gemüse- und Obstbaubetrieben. Die Arbeit wird aufgrund der nassen Böden erschwert, und es kommt zu zeitlichen Verzögerungen. Die niedrigen Temperaturen verlangsamen das Pflanzenwachstum. Trotzdem muß die Marktnachfrage zeitgerecht gedeckt werden, damit wir unser Essen täglich auf dem Tisch haben.



Dies war das Wetter aus meiner beruflichen Sicht. Nun zur privaten, zur Freizeit neben dem Beruf. Herbstwetter, Zeit sich wieder verstärkt unserem gemeinsamen Hobby zu widmen. Viele Großtauschtage und Vereine luden und laden zum stöbern und finden ein. Das Material, nach welchem man vielleicht schon länger auf der Suche war, wird nun einsortiert und bewundert.

Aber warum nur im eigenen Album bewundern und nicht auch andere an den schönen Stücken teilhaben lassen? Die beiden folgenden Jahreszeiten bieten sich an, um dies zu gestalten: ein Exponat, mit dem ich nicht nur mir persönlich, sondern auch anderen Sammlern eine Freude mache. Es müssen nicht gleich mehrere Rahmen sein, Ein-Rahmen-Exponate werden bei vielen Ausstellungen gerne angenommen.

Ein Exponat in den Bereichen unserer ArGe Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft. Was bietet sich da besser an als dies bei der EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf in Luxemburg das erste Mal zu präsentieren? Überlegen Sie es sich, anmelden können Sie sich und Ihr Exponat bis Jahresende bei Roger Thill.

Wir werden die EXPHIMO 2015, welche vom 23.–25. Mai 2015 stattfindet, nicht nur nutzen, um die Ausstellungen zu bestaunen, sondern auch für unsere Jahreshauptversammlung 2015. Die diesjährige Jahreshauptversammlung fand in Haldensleben statt. Ich habe mich sehr gefreut, nicht

nur bekannte, sondern auch neue Gesichter zu sehen. Das Protokoll der Versammlung finden Sie in dieser Ausgabe (ab Seite 4).

Ich freue mich, die Mitglieder unserer ArGe die kommenden drei Jahre weiterhin mit meinen Vorstandskollegen Horst Kaczmarczyk und Roger Thill mit besten Kräften zu unterstützen und zu begleiten. Natürlich freue ich mich nicht zuletzt auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Nun wünsche ich Ihnen weiterhin viel Spaß bei unserem Hobby und jetzt viel Freude beim Lesen dieser (wie nicht anders gewohnt) gelungenen Ausgabe.

  
Anja Jänssen

---

## Wein aus Wasser

Eckart von Hirschhausen (Ende August 2014): „Wir bewundern Jesus, daß er Wasser zu Wein verwandeln konnte. Ist es nicht mindestens so erstaunlich, daß unsere Nieren über Nacht aus dem ganzen Wein wieder Wasser machen können?“

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

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

Die Titelseiten zeigen Gemüse. Zusammengestellt von Roger Thill.

# Inhaltsverzeichnis

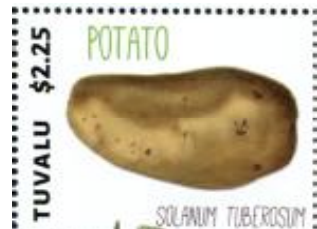
Jahreshauptversammlung am 30. August 2014	4
Über die Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie“	6
Bodenlandschaften Mitteleuropas	7
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 6)	10
Soylent Green	20
Pilze (Teil 12 Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen)	21
2014 „Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“	27
Die „Echte Feige“ und die „Kaktusfeige“	29
Geschichte der Kartoffel (Teil 23: Kartoffelkäfer)	43
Geschichten um den Tabak	48
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 7)	49
Verkaufsangebot: Allerlei	54
Neuheiten: Pilze	55
Postservice?	57
Nicht ganz zum Schluß, aber auch wichtig	57
Landwirtschaft gestempelt	59

## Mitarbeiter dieses Heftes:

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

## Redaktionsschluß:

23. September 2014. Draußen wird's jetzt wieder kälter und windiger und unangenehmer: Sssommer bleibt Sssommer.



# Jahreshauptversammlung am 30.8.2014

der ArGe Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V. am 30. August 2014 um 14 Uhr im Waldhotel Haldensleben

## 1. Begrüßung und Eröffnung

Um 14 Uhr eröffnete die erste Vorsitzende Anja Janssen die Jahreshauptversammlung und begrüßte die anwesenden Mitglieder.

## 2. Wahl des Protokollführers

Als Protokollführer wurde Herr Linus Lange bestimmt, welchem Anja Janssen für das Führen des Protokolls danke.

## 3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Anwesend sind 10 stimmberechtigte Mitglieder; die Einfeldungen wurden fristgerecht versandt. Die Versammlung ist somit beschlußfähig.

## 4. Jahresbericht des Vorstands

Verlesung des Jahresberichts durch Anja Janssen: Die Schwerpunkte der Arbeit der ArGe seien die Ausstellungstätigkeit und die Öffentlichkeitsarbeit („Agrarphilatelie“ und Internetpräsenz). Sie dankt den Herren Henseler und Oltersdorf für die geleistete Arbeit und den Mitgliedern, die Beiträge für die Mitgliederzeitschrift geliefert haben. Ein Dank gilt auch unserem jüngsten Mitglied Jens Petermann für seine aktive Ausstellungsarbeit und auch für seine wertvolle Arbeit bei der Internetpräsentation der ArGe. Die ArGe habe zum Zeitpunkt der diesjährigen Jahreshauptversammlung 80 Mitglieder.

## 5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers Horst Kaczmarczyk

Er gibt eine detaillierte Darstellung der Einnahmen und Ausgaben. Die Einnahmen kommen hauptsächlich aus Mitgliedsbeiträgen und einem Zuschuß durch den BDPh. Er weist daraufhin, daß die Einnahmen aus Literaturverkauf wegen der guten Interpräsenz stark rückläufig seien. An Spenden seien der ArGe 164 Euro zugeflossen. Die Ausgaben entstehen insbesondere aus dem Farbdruck der „Agrarphilatelie“ nebst Versandkosten sowie Kosten für Präsentation auf Messen (Standmiete, Reisekostenbeteiligung usw.).

## 6. Bericht der Kassenprüfer

Die Kasse wurde am 30.8.2014 durch die Herren Oltersdorf und Holstein geprüft. Die Prüfung ergab bei guter Übersicht die sachliche Richtigkeit. Alle Ausgaben erfolgten im Interesse der Arbeitsgemeinschaft.



## 7. Aussprache über die Berichte

Anmerkung von Linus Lange bezüglich der Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie“, welche von besserer Auflösungsdarstellung profitieren würden. Herr Henseler wird sich diesbezüglich mit der Druckerei in Verbindung setzen.

## 8. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer

Die Entlastung des Kassierers wurde von Herr Oltersdorf beantragt; die Entlastung des Geschäftsführers sowie die des Gesamtvorstandes erfolgte einstimmig.

## 9. Wahlen

### 9.1. Bestellung des Wahlleiters

### 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder

Zum Wahlleiter wurde Herr Oltersdorf bestellt. Die Wahl erfolgte per Akklamation, eine geheime Wahl wurde von den Anwesenden nicht gewünscht. Der Vorstand wurde einstimmig gewählt. Zur 1. Vorsitzenden wurde Anja Janssen, zum 2. Vorsitzenden Roger Thill und zum Geschäftsführer/Kassierer Horst Kaczmarczyk gewählt.



Anlässlich der Mitgliederversammlung 2014 in Haldensleben trafen sich (von links nach rechts): Siegfried Holstein, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Anja Janssen, Horst Ferency, Linus Lange, Ulrich Oltersdorf, Bernd Frank und Adolf Bläumauer.

## 10. Verschiedenes

Klaus Henseler schlug vor, zu prüfen, ob die ArGe (und andere philatelistischen Vereine) als gemeinnützig anerkannt werden könnte; im Steuerrecht sei ausdrücklich festgelegt, daß Briefmarkensammelvereine nicht gemeinnützig seien – aber der BDPH könnte doch einmal erneut einen Vorstoß unternehmen. Horst Kaczmarczyk erläuterte dazu, daß diese Möglichkeit bereits vor Jahren als aussichtslos erachtet wurde. Klaus Henseler regte an, einer der kommenden Ausgaben der „Agrarphilatelie“ eine Karte beizulegen, um aktuelle Sammelgebiete sowie Adressenänderungen usw. zu erfragen. Horst Kaczmarczyk bittet auch über diesen Weg die Mitglieder, Adressenänderungen zu melden, um zukünftig Kosten für den Mehrversand der „Agrarphilatelie“ zu reduzieren; der Postversand mache schon genug Ärger. Siegfried Holstein erläuterte die weitere Ausarbeitung des von ihm verfaßten Pilzkompendiums (Teil Afrika), welches aktuell 17 Bände umfaßt. Roger Thill wies auf die Möglichkeit zur Ausstellungsbeteiligung zur EXPHIMO 2015 hin (Thematik, 1-Rahmen-Exponat, auch außer Wettbewerb) und bat um rege Beteiligung seitens der ArGe-Mitglieder; Unterlagen zur Ausstellung können bei ihm angefordert werden, der Anmeldeschluß ist der 31. Dezember 2014. Die Mitglieder beschließen, die Jahreshauptversammlung 2015 im Rahmen der EXPHIMO 2015 in Bad Mondorf/Luxemburg durchzuführen. Als Termin wird der Montagvormittag (Pfingsten) favorisiert.

Die Jahreshauptversammlung 2014 wurde um 15.40 Uhr mit einem Dank an die Anwesenden für ihre rege Teilnahme von Anja Janssen geschlossen.

Das Protokoll führte Linus Lange.

### Über die Qualität der Abbildungen in der „Agrarphilatelie“

Zuweilen sind die Abbildungen zu einzelnen Artikel – wie man so sagt – suboptimal. Das ist bedauernswert, beklagenswert. Woran liegt's? Zu einigen Artikeln liefern die Autoren farbige Bilder als Fotokopie; diese werden von mir eingescannt mit den üblichen 300 dpi. Doch aus einer „schlechten“ Vorlage kann man keinen guten Abdruck machen. Sorry. Denken Sie an Luthers Spruch über die Verzagtheit und die Fröhlichkeit. Ich denke, daß die Abbildungen in unserer „Agrarphilatelie“ insgesamt aber doch so gut sind, daß man klar erkennen kann, was auf der Abbildung zu sehen ist. Im übrigen wird jedes Heft im Internet ([www.ernaerungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaerungsdenkwerkstatt.de) oder in einem Suchprogramm mit dem Stichwort „Agrarphilatelie“) publiziert, und da kann man die Bilder besser erkennen. kh

# Bodenlandschaften Mitteleuropas

## Rendzinen als Böden aus Kalk- oder Dolomit-Gestein

Rendzinen ①<sup>links</sup> sind Böden aus Kalkstein ② (überwiegend  $\text{CaCO}_3$ ) oder Dolomit ( $\text{CaMg}[\text{CO}_3]_2$ ): Der Anteil an Silicat-Mineralen beträgt oft weniger als 5 Prozent. Der Name Rendzina ist ein polnischer Bauernname, der das Rauschen der vielen Steine dieses Bodens am Streichblech der Pflugschar beschreibt. Ihr internationaler Name ist Rendzic Leptosol.

Eine typische Rendzina ①<sup>links</sup> besteht aus einem ca. 10–40 cm mächtigen, lockeren, humosen, krümeligen Oberboden (= Ah-Horizont), der festem, weiß gefärbtem Kalkstein auf sitzt. Der Ah-Horizont besteht aus dem silicatischen Lösungsrückstand des Kalksteins: Bei 5 Prozent Lösungsrückstand müßten 6 Meter Kalkstein gelöst werden, um 30 cm Boden entstehen zu lassen. Weiche Mergelgesteine enthalten meist mehr silicatischen Lösungsrückstand: Deren Böden werden als Mergelrendzinen bezeichnet.

Rendzinen haben sich im Flachland oder Bergland aus anstehendem Kalkstein gebildet, z.B. dem

①





②

④



③



⑤



⑥

⑦



⑧

Königsstuhl ② auf Rügen, der englischen Küste bei Dover ③ oder der Schleife der Saar ④ zwischen Mettlach und Merzig. In Mitteleuropa sind sie dabei oft mit Fahlerden (international Albeluvisols) ①<sup>rechts</sup> aus Mergel-

⑩

Triglavska roža

---

Postna številka in pošta



Triglavska roža (*Potentilla nitida*)  
V Sloveniji raste po skalovju in skalnatih tratah v Karavankah, Juljskih in Karniških Alpah.

Dopisnica  
Carte postale

Poltnina plačana za nabrano prometa

---

---

---

---

---

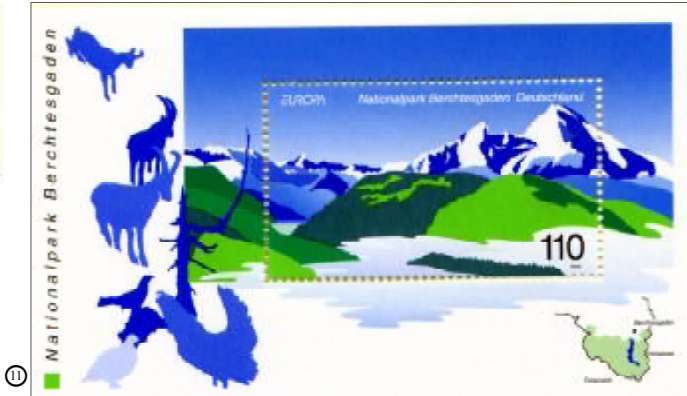
Postna številka      Pošta

RECYCLED PAPER   RECYCLED PAPER   RECYCLED PAPER   RECYCLED PAPER   PAPIER RECYCLÉ





⑨



⑩

gestein vergesellschaftet. Die Postkarte ⑨ wurde seitens der Polnischen Bodenkundlichen Gesellschaft herausgegeben: Deren eingedruckte Briefmarke war frankaturgültig; die Karte wurde mithin transportiert, aber bisweilen nicht abgestempelt.

Rendzinen besitzen meist nennenswerte Reserven an Nährstoffen. Von Natur aus stocken bei größerer Mächtigkeit prächtige Buchenwälder auf ihnen ⑦. Gering mächtige Rendzinen sind oft trockene Standorte, besonders dann, wenn Überschußwasser rasch im klüftigen Gestein versickert. Als naturnahe Pflanzenarten eines Trockenrasens, z. B. der Schwäbischen Alb, können dann u.a. Ragwurz (*Ophris insectiphera*) ⑤, die Orchidee Riemenzunge (*Himantoglossum*) ⑥, die Schneeweide (*Erica herbacia*) ⑧ und/oder Knabenkraut (*Orchis ustulata*) ⑨ beobachtet werden. Flachgründige Rendzinen werden in der Landwirtschaft als Wiese oder Weide genutzt, tiefgründige auch als Acker.

(12)



⑫



⑬



⑭



⑮



⑯

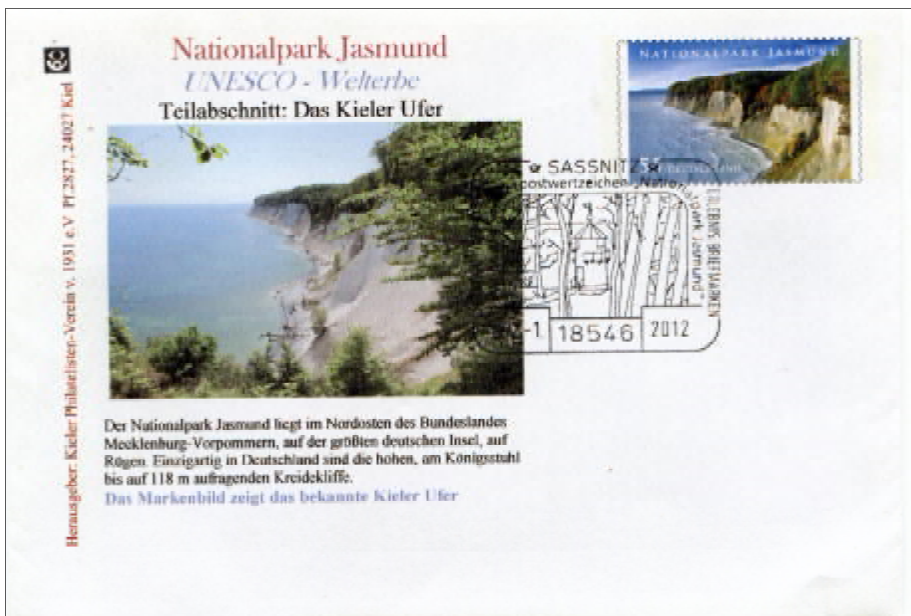


Im Hochgebirge wie den Bayerischen Kalkalpen ☉ treten sehr flachgründige Syrosem-Rendzinen (international: Nudilithi-rendzic Leptosols) aus Kalkstein auf ☉. Sie sind von verschiedenen Pionierpflanzen besiedelt, denen ein geringer Wurzelraum und wechsellückige Wasser- verhältnissen nichts ausmachen, wie dem Dolomiten-Fingerkraut (*Potentilla nitida*) ☉, dem Silberwurz (*Dryas octopetala*) ☉, dem Schweizer Mannsschild (*Androsace helvetica*) ☉, dem Gegenblättrigem Steinbrech (*Saxifraga oppositifolia*) ☉, oder dem auch auf Trocken- rasen der Schwäbischen Alb vorkommenden Edelweiß (*Leontopodium alpinum*) ☉.

Literatur

Scheffer/Schachtschabel (2002/2010): „Lehrbuch der Boden- kunde“. 15./16. Aufl.; Spektrum Akadem. Verlag, Heidelberg

Schmeil-Fitschen (ed. K. Senghas, S. Seybold, 1993/2006): „Flora von Deutschland und angrenzender Länder“. 89./93. Aufl., Quelle & Meyer, Wiebelsheim



Im Vordergrund dieser Ganssache des „Kieler Philatelisten-Vereins von 1931 e.V.“ sind Buchen zu sehen, die auf den Kreidekalken stocken. Die Rügener Kalke sind relativ jung und daher kaum verfestigt. Sie wurden früher benutzt, um für die Schulen Schreibkreide für die Tafeln zu erstellen. H.-P. Blume



Horst Kaczmarczyk

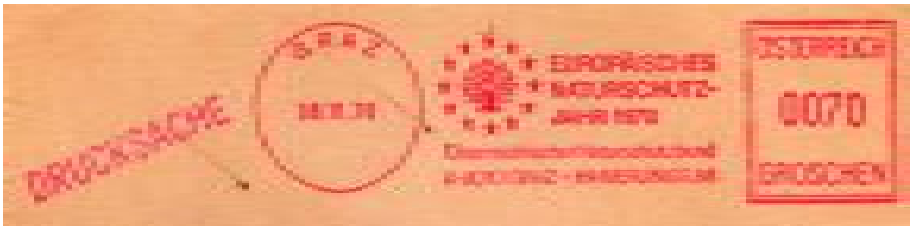
# Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 6)

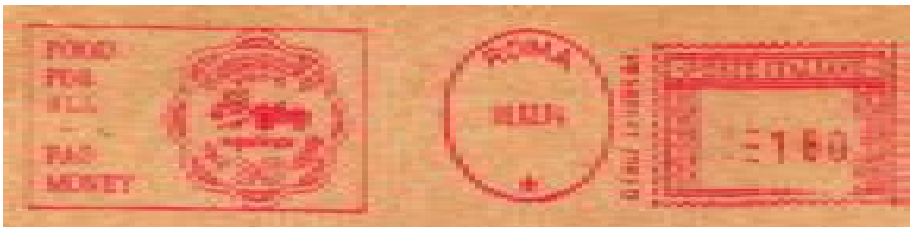
## 3.2 Europäische Organisationen und ihre Umweltprogramme

Der Europarat in Straßburg erklärte schon 1970 zum europäischen Naturschutzjahr. Die zweijährige Erfahrung konnte in die UNO-Konferenz 1972 eingebracht werden.





Die UNESCO, hier mit ihrem Programm „Mensch und Biosphäre“ und die FAO mit den Problemen der Ernährung arbeiten bereits langfristig an Umweltaufgaben.

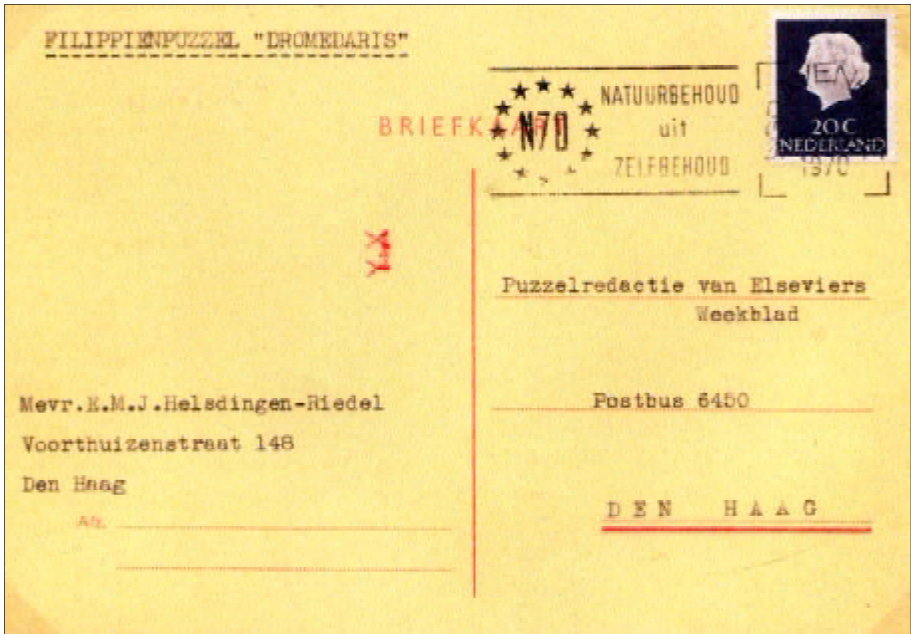






In einer mehrtägigen Konferenz wurden die Aufgaben dieses Naturschutzjahres festgelegt. Einer der wichtigsten Punkte war die europaweite Einschränkung chemischer Mittel bei der Bearbeitung von Boden, Wald und Abwässern.





Unersetzliche Baudenkmäler – Meisterwerke des Handwerks aus vielen Jahrhunderten – zu erhalten, ist die Aufgabe des Denkmalschutzjahres.



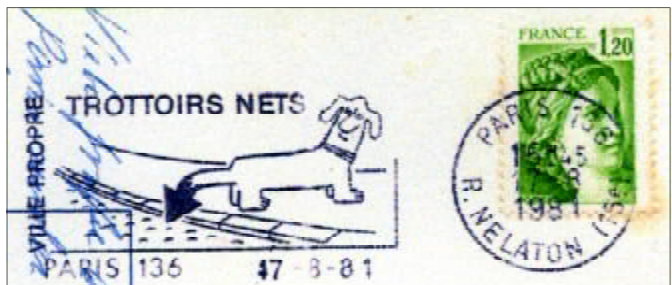
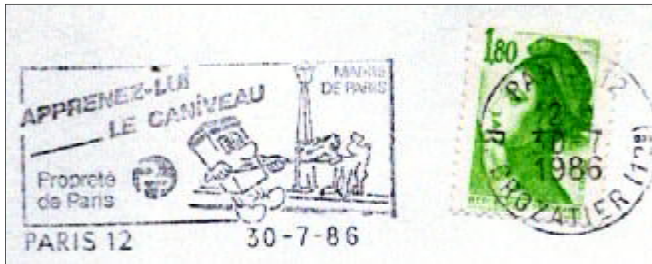


(wird fortgesetzt)



### 3.3. Umweltaufgaben der Kommunen und der Industrie

„Was haben Sie heute für die Sauerkeit ihrer Stadt getan?“ fragen die originellen französischen Werbestempel, die seit Jahren für die Sauberkeit werben.



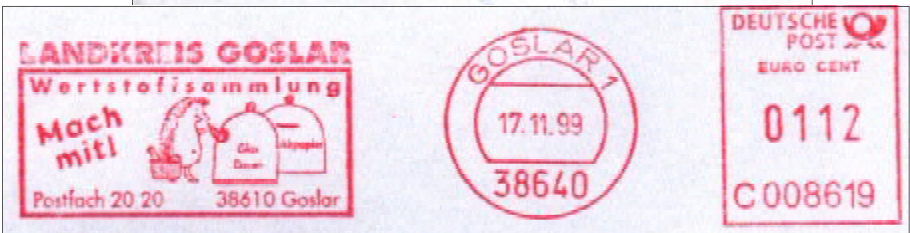
Fast 600 kg Hausmüll pro Einwohner und Jahr, dazu noch zig Tonnen Industrieabfall ist die Umweltsite des Wohlstands. Eine Kostenintensive Aufgabe der Kommunen.



Ganzsachenkarten der UdSSR aus den Jahren 1929, 1930 und 1932: „Sammelt Altstoffe“.

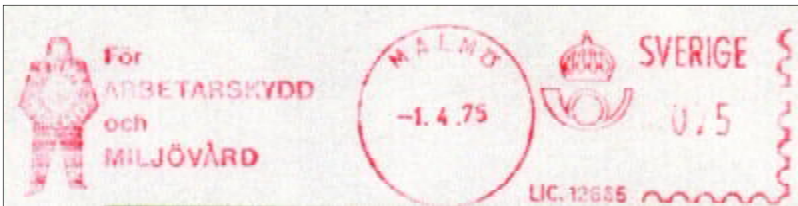
Klassische Vorläuferkarten zu Umweltproblemen. Staatliche Aufrufe an alle, mitzumachen und Altstoffe (Schrott-Papier-Gummi-Lumpen usw.).

Für Abfälle zahlt der Staatshandel Geld.



„Sammelt Altpapier – aus Alt mach Neu!“  
 Werbestempel der Niederlande 1943





„Arbeitsschutz ist auch Umweltschutz“ und „Menschenschutz am Arbeitsplatz“ sind die Aussagen der polnischen und schwedischen Werbestempel. An mehr als 35 Prozent der Arbeitsplätze erschweren Lärm, Hitze und Staub die Arbeit der Menschen.



# Soylent Green

ist ein US-amerikanischer Science-Fiction-Film aus dem Jahr 1973. Mögliche Folgen exzessiver Nutzung endlicher Ressourcen, Umweltverschmutzung und Überbevölkerung werden in einem Zukunftsszenario thematisiert. Der Film gehört zu den ersten filmischen Ökodystopien, wurde 1973 gedreht und spielt im Jahr 2022, also in 8 Jahren (das ist nicht lange hin). Das Thema paßt zwischen einen Artikel zu Umweltthemen und einem Bericht über die Opfer der Carnivoren.

Der Film: In New York leben 40 Millionen Menschen. Es mangelt an Wasser, Nahrung und Wohnungen. Lediglich einige Politiker und reiche Bürger können sich sauberes Wasser und natürliche Lebensmittel leisten. Inmitten dieses Chaos' führen der Polizist Robert Thorn und sein älterer Mitbewohner Solomon Roth ein trostloses Dasein. Roth kennt noch die Welt mit Tieren und richtiger Nahrung: Gemüse und Fleisch statt „Soylent Rot“ und „Soylent Gelb“. Thorn wird angewiesen, einen Mord zu untersuchen. Er entdeckt, daß das Opfer für die Firma „Soylent“ gearbeitet hat.

Dieses Unternehmen – eine Kombination aus Soy (Soya) und Lent(il) (Linse) – kontrolliert die Lebensmittelversorgung der halben Welt und vertreibt die künstlich hergestellten Nahrungsmittel „Soylent Rot“ und „Soylent Gelb“. Das neueste Produkt ist das weitaus schmack- und nahrhaftere „Soylent Grün“, ein Konzentrat in Form grüner quadratischer Täfelchen, das angeblich aus Plankton hergestellt wird und reißenden Absatz findet. Infolge von Lieferengpässen am „Soylent-Grün-Tag“, jeweils dienstags, kommt es regelmäßig zu Ausschreitungen der hungrigen Massen.

Thorn lernt bei seinen Ermittlungen einen Priester kennen. Der Ermordete hatte diesem kurz vor seinem Tod noch gebeichtet und ihn so in ein Geheimnis eingeweiht. Auf Nachfrage kann der Priester aber nur Andeutungen über eine „grausame Wahrheit“ von sich geben. Kurz darauf wird auch der Priester ermordet. Auf Befehl des Gouverneurs wird Thorn angewiesen, die Ermittlungen einzustellen. Doch Thorn weigert sich, die daraus folgende Verantwortung zu übernehmen, und setzt die Nachforschungen fort. An einem „Soylent-Grün-Tag“ wird auf ihn ein Anschlag verübt, der Attentäter verfehlt ihn jedoch und kommt selbst um. Thorn erfährt kurz vor dem Tod des Solomon Roth in einer Euthanasieklinik, daß die Ozeane (und damit das Plankton) schon lange tot seien. Er folgt dem Abtransport der Leiche bis zu einer Müllverwertungsanlage, wo die Leichen entsorgt werden. Thorn entdeckt hier, daß diese Anlage am anderen Ende „Soylent Grün“ ausgibt. Er will nun die grausame Wahrheit „Soylent Green is people!“ ans Licht zu bringen – doch wer interessiert sich schon für die Wahrheit, wenn's schmeckt und nährt?

Vorlage des Films war der Roman „New York 1999“ von Harry Harrison. Eine Situation, wie sie der Film schildert, wird vermutlich noch nicht im Jahr 2022 eintreten (hoffe ich). kh + wikipedia



# Pilze (Teil 12)

## Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen

Das Pilzjahr neigt sich nun schon seinem Ende zu, doch die kulinarische Faszination, die Pilze seit der Antike bei uns Menschen auslösen, ist bis heute ungebrochen. Pilze zum Verzehr sammeln wird von den leidenschaftlichen Sammlern als „Dritte Jagd“ bezeichnet. Sie sehen in den Pilzen ihre Trophäen, die sie dann in hunderterlei Zubereitungsarten auf den Tisch bringen. Sie tischen sie warm auf oder auch kalt, in Soßen und Suppen, als Gemüse oder in Salaten, zu Fisch und Fleisch, in Pasteten und auf Pizzas und nicht zuletzt als schmackhaftes Mischgericht zu Kartoffelbrei. Die Koch- oder Bratzeit richtet sich nach der Konsistenz des Pilzes. Arten mit festem Fleisch brauchen etwas länger.

Pilze sollten frisch gesammelt von Schmutz und von Madenfraßstellen befreit und möglichst bald zubereitet werden. Außerdem vergewissere man sich noch einmal, ob die geputzten Pilze sicher bestimmbar sind. Bei geringstem Zweifel sondere man kritische Arten unbedingt aus. Um Freude am Pilzgenuß zu haben, ist jedes auch noch so geringes Risiko auszuschließen.

Zu den schmackhaften Pilzen ohne Röhren oder Lamellen gehören vorzugsweise Arten aus den Familien der Stachelinge, der Glucken, der Leistenpilze, der Gallert- und der Bauchpilze.

Ergiebig ist der Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*). Er hat festes, weißes, eher sprödes angenehm duftendes Fleisch, das aber leicht bitter wird, wenn der Pilz zu alt oder ausgetrocknet ist. Seine Beliebtheit bei Sammlern läßt sich an der Vielzahl der volkstümlichen Namen messen, die ihm regional unterschiedlich gegeben wurden; zum Beispiel Semmelpilz, Woazrecherl, Aus-





geschweiffter Stachelpilz, Blasser Hirschwamm sowie in altfranzösischer Pilzliteratur, übersetzt auch Froschfuß und Wildschwein. Dasselbe gilt auch für den eßbaren Habichtspilz (*Sarcodon imbricatum*), der ebenfalls als Hirschwamm, Habichtsstacheling, Hirschzunge, Hirschling und Rehfellchen bezeichnet wird. Der Habichtspilz ist durch seine robuste Struktur und einem mit braunen Schuppen bedeckten Hut, unter Nadelbäumen wachsend, gut zu bestimmen.



Ein weiterer beliebter Speisepilz, der Assoziationen an Haushühner auslöst, ist die Krause Glucke (*Sparassis crispa*) oder auch „Fette Henne“ genannt. Der Fruchtkörper ist kissenförmig und erinnert in der Form an einen großen Naturschwamm. Noch treffender ist die weniger gebräuchliche Bezeichnung

„Blumenkohlpilz“, wobei der Fruchtkörper aus vielen Verästelungen besteht, die einem dicken Strunk entspringen und oberflächlich blumenkohlartige Strukturen annehmen. Das Gebilde kann bis zu mehreren Kilo schwer werden und erfordert, will man es zu Speisezwecken aufarbeiten, einen enormen Reinigungsaufwand. Zwischen den Verästelungen, so zu sagen im Inneren des „Schwammes“ halten sich kleine bis kleinste Insekten auf und an Waldbodenbestandteilen mangelt es auch nicht. Doch wenn die Reinigung durch wiederholtes Spülen und wässern vollbracht ist, wird man bei entsprechender Zubereitung mit einem köstlichen Mahl belohnt.

Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) sind wohl mit die bekanntesten Speisepilze. Das liegt zum Einen daran, daß es keinen giftigen Doppelgänger gibt, sie also leicht zu bestimmen sind und sie zudem auch noch einen unverwechselbaren kräftigen, würzigen angenehmen Geschmack haben. Doch was viele Pilzsammler nicht wissen, ist die Tatsache, daß die Pfifferlinge keine Lamellen, sondern an der Hutunterseite Leisten besitzen. Es sind dickliche, unregelmäßig gegabelte und untereinander durch feine Adern verbundene Leisten. Zu diesen Leistlingen gehört auch die Gattung Trompeten mit den Arten Trompetenpfifferling (*Craterellus tubaeformis*) und Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*). Beide gehören geschmacklich zu den exzellentesten Speisepilzen



und kommen sehr verbreitet zum Teil massenhaft vor. Ihren Furcht einflößenden Namen hat die Totentrompete, weil sie im Herbst und zu Allerheiligen erscheint.

Ein allgemein bekannter Gallertpilz, der sich besonders in der chinesischen Küche großer Beliebtheit erfreut, ist der Black Fungus oder Mu-Err. Bei uns wächst er als Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) ausschließlich an Holunder. Er läßt sich ausgezeichnet durch Trocknen konservieren. In dieser Form wird er auch im Handel angeboten. Wenn man ihn allerdings in warmem Wasser einweicht, gewinnt er seine elastische, gallertartige Konsistenz zurück und läßt sich wunderbar für Speisezwecke vielfältig einsetzen.



Das Judasohr verdankt den Namen seiner gemaserten, ohrläppchenähnlichen Form und der Tatsache, daß er stets auf Holunder wächst, denn nach der Bibel soll sich Judas Ischariot nach dem Verrat an Jesus an einem Holunderbusch erhängt haben.

Von den häufig vorkommenden Bovisten und Stäublingen, die in einschlägigen Pilzbüchern alle-





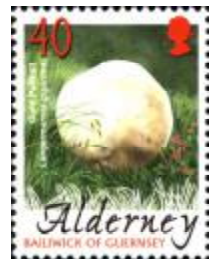
samt als bedingt eßbar deklariert sind, kann nur der Riesenbovist (*Clavatia gigantea*) als guter Speisepilz gelten. Bedingt eßbar ist auch dieser Bauchpilz insofern, daß die Sporenmasse im Inneren seines Fruchtkörpers noch jung sein und schneeweiß aussehen muß, bevor er zubereitet wird. In Würfel geschnitten und gedünstet oder wie ein Schnitzel in der Pfanne gebraten kann man aus ihm kulinarische Köstlichkeiten zaubern.

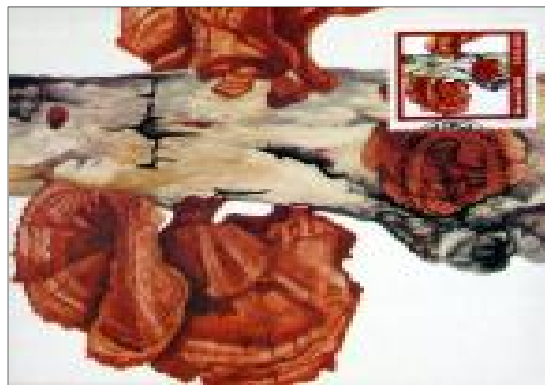
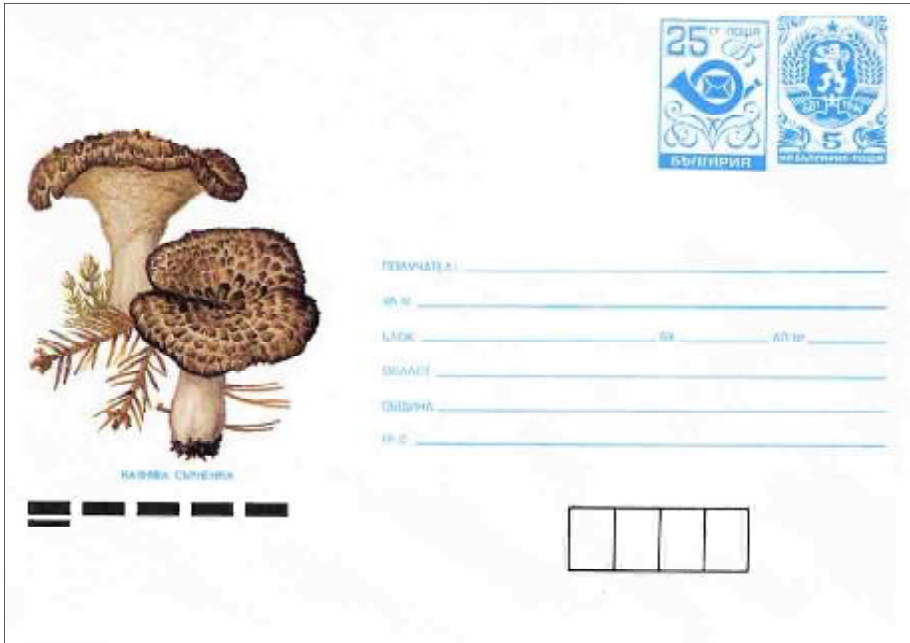
Der Pilz ist außergewöhnlich in seiner Erscheinung. Er präsentiert sich als riesige weiße Kugel, die einen Durchmesser von 50 cm erreichen kann. Vorzugsweise wächst er auf gut gedüngten Wiesen und Weiden.

Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik:

Wie häufig sind die beschriebenen Pilzarten bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert\*.

- 28 x Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*)
- 24 x Habichtspiz (*Sarcodon imbricatum*)
- 16 x Krause Glucke (*Sparassis crispa*)
- 194 x Echter Pfifferling (*Cantharellus cibarius*)
- 12 x Trompetenpfifferling (*Craterellus tubaeformis*)
- 39 x Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*)
- 11 x Judasohr (*Auricularia auricula-judae*)
- 15 x Riesenbovist (*Calvatia gigantea*)





\*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.

Literaturquelle.

Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag



# 2014 „Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“



In unseren Breiten ist der Herbst die Erntezeit; früher war das eine spannende Zeit: Wie werden die Mühen der Bauern belohnt, wie fällt die Ernte aus? Wird sie für ein Jahr reichen? Es gab echte Erntedankfeste, heute gibt es Volks- und Oktoberfeste.

Der 16. Oktober im Jahr ist international der Welternährungstag, an diesem Tag wurde 1945 in Quebec/Kanada die Welternährungsorganisation FAO gegründet. Jedes Jahr steht dieser Tag unter einem bestimmten Motto. 2014 wird die Bedeutung der landwirtschaftlichen Familienbetriebe hervorgehoben und ihr Beitrag zur globalen Ernährungssicherung, der Verbesserung der Lebensbedingungen und der Armutsbekämpfung sowie dem Schutz der Umwelt und der Artenvielfalt im ländlichen Raum. Die Vereinten Nationen haben das Motto übernommen, und 2014 ist das „Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft“.

Es gibt weltweit etwa 500 Millionen landwirtschaftliche Familienbetriebe. Laut FAO-Angaben erzeugen sie mindestens 56 Prozent der Agrarproduktion weltweit. In den ärmsten Ländern tragen sie die Hauptlast. Das war früher in Deutschland ebenso, doch heute sind es nur noch weniger als 2 Prozent der Bevölkerung, die als Landwirt ihr Auskommen haben; die großen Agrarkonzerne beherrschen den Markt. Der bäuerliche Familienbetrieb ist eher ein idealisiertes Bild, vom typischen ländlichen Haushalt spricht kaum noch jemand.

Wer jedoch mehr ökologische, regionale, faire Lebensmittel zum Essen haben möchte, der muß das „Family Farming“ unterstützen. Ein großer Teil des weltweiten Wissens über Nachhaltigkeit stammt von Familienbetrieben. Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben und fortentwickelt wurde; Familienbetriebe tragen zur nachhaltigen Lösung für Ernährungssicherung bei.

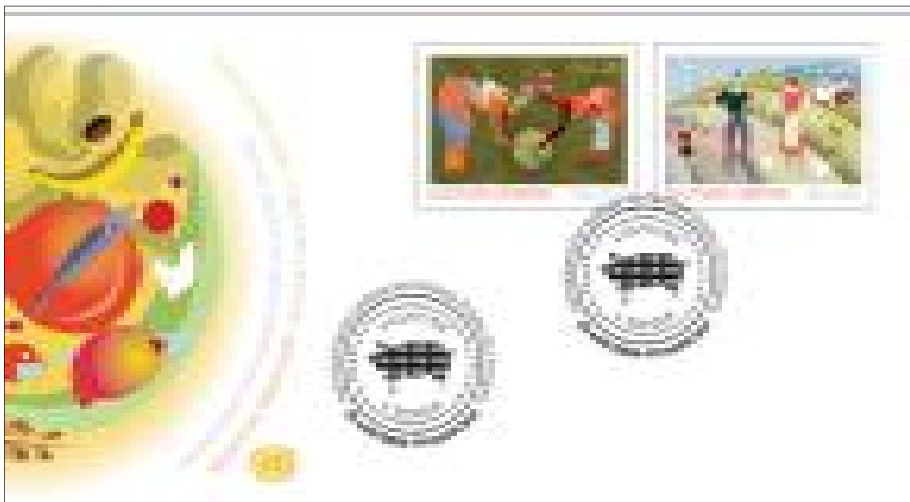




Zur FAO und ihren Aktivitäten gibt es immer wieder weltweit Briefmarkenausgaben. So haben die Postverwaltungen der Vereinten Nationen am 21. August 2014 sechs Briefmarken zu dem Motto der landwirtschaftlichen Familienbetriebe herausgegeben. (UN New York – UN Genf und UN Wien; sie sind noch nicht im Michel-Katalog registriert)

- Füllhorn: Familien bringen ihre Produkte auf lokalen Märkten (New York, Abb.)
- Aquakultur: Fischbauern züchten Fische (NY) (Abb.)
- Ernte: Dorfbewohner in Afrika ernten ihre Erzeugnisse (Genf, Abb.)
- Bauernhof: bäuerliche Familienbetriebe in nördlichen Klimaregionen (Genf, Abb.)
- Stroh und Getreide: indische Familie sammelt geerntetes Stroh und Getreide (Wien, Abb.)
- Terrassenfarm: asiatische Bauern mit Büffel und Terrassenfeldern (Wien, Abb.)  
(gemeinsamer Ersttagsbrief (Abb.) und FDC Genf (Abb.); Ersttagsstempel (Abb.))

Französisch Polynesien (Mi.Nr. 1254–55; 21.2.2014): Internationales Jahr der familienbetriebenen Landwirtschaft: Blumenpflege, Gemüsebau, landwirtschaftliche Produkte (Bananen, Mais, Tomaten u.a., siehe Abb. auf folgender Seite)





Weißrußland  
(Mi.Nr.1005; 18.3.2014): Internationales Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe: Familie mit ihrem Vieh (siehe nebenstehende Abb.)



In unserer website [www. Agrarphilatelie. de](http://www.Agrarphilatelie.de) wird das Thema regelmäßig aktualisiert. Dort sind auch Hinweise auf die vielen Welternährungstage in aller Welt und entsprechende Briefmarken angeführt.



# Die „Echte Feige“ und die „Kaktusfeige“

## Die „Echte Feige“ (*Ficus carica*)

Feigen zählen zu den ältesten kultivierten Obstsorten der Menschen, vielleicht sind sie sogar die älteste.

Die Echte Feige (*Ficus carica*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Feigen (*Ficus*). Sie wird im gesamten Mittelmeergebiet angebaut, die Türkei ist der Hauptproduzent. Ihre Früchte werden frisch, aber vor allem getrocknet (in Deutschland) verzehrt.

Der Ursprung der Feigen wird in Südwestasien (z.B. am Kaspischen Meer) vermutet, jedoch wird die Art seit der Antike im gesamten Mittelmeerraum kultiviert, wo sie auch vielfach verwildert ist. In wintermilden Regionen kann sie auch weitab ihrer Heimat gedeihen. Nördlich der Alpen gibt es vor allem in Weinbaugebieten Feigenbäume; selbst auf den dänischen Ostseeinseln und in Südengland wachsen Feigen. Neue Züchtungen sind auch frosthart bis zu minus 15 Grad Celsius.

Die Domestizierung der Feige setzte schon sehr früh ein und ist höchstwahrscheinlich sogar älter als der Ackerbau. In einem etwa 11.400 Jahre alten Haus bei Jericho wurden Überreste von bereits nicht mehr der Wildform entsprechenden Feigen gefunden. Alle antiken Hochkulturen kannten und nutzten die Feige.

Der Feigenbaum stellt geringe Ansprüche an den Boden, dieser sollte jedoch einigermaßen tiefgründig sein. Der Baum gedeiht auch in niederschlagsarmen Gebieten. Er braucht warme Sommer und milde Winter. Er wächst als sommergrüner und laubwerfender Strauch oder kleiner Baum mit einer Wuchshöhe von 3 bis zu 10 Metern. Die Krone ist bei alten Gewächsen sehr breit und ausladend, jedoch unregelmäßig und niedrig. Der Stamm ist oft knorrig, gedreht oder gebogen. Die reiche Verzweigung beginnt schon in geringer Höhe. Die Rinde ist glatt, hellgrau. Die ganze Pflanze führt Milchsaft.





Das Laub – die Feigenblätter – sind wechselständig an den Zweigen angeordnet. Der kräftige Blattstiel ist 2-8cm lang. Die Blätter sind 10-20cm lang und breit, und ei- bis herzförmig mit unregelmäßig gezackten Rändern, die dunkelgrüne Blattoberseite ist rauhaarig, die Unterseite ist heller.



Feigen sind einhäusig getrenntgeschlechtig, d. h. es gibt männliche und weibliche Blüten, die zusammen auf einem Pflanzenexemplar vorkommen. Die Bestäubung ist recht kompliziert, eine wesentliche Rolle haben die Feigenwespen.

In Feigenkulturen gibt es jährlich drei Blütenstände (bei Mittelmeerklima, in Mitteleuropa nur einmal). Es gibt drei Gruppen von Feigenarten:

- den „Smyrna-Typ“ (*smirniaca*): Nur nach Befruchtung reifen die Feigen. Zu dieser Gruppe gehören die wichtigen Sorten Sari Lob (Smyrna, Calimyrna), Kassaba und Bardacik.
- den „Adriatischer Typ“ (*hortensis*): Die Früchte entwickeln sich ohne Befruchtung, weshalb diese Sorten heute bevorzugt werden: Dottato und Trojano aus Italien, Fraga aus Spanien, Adriatic und Mission aus Kalifornien.
- „San-Pedro-Typ“ (*intermedia*) nimmt eine Zwischenstellung ein, da die erste Fruchtgeneration ohne, die zweite jedoch nur mit Bestäubung Früchte bildet. Diese Sorten sind kommerziell wenig bedeutend.

Die Feigenfrucht ist ein Steinfruchtverband (mit vielen kleinen Kernen), der birnen- bis kugelförmig ist, und grün bis dunkelviolet gefärbt ist. Die Schalendicke variiert ebenfalls nach Sorte. So sind die türkischen Feigen eher dünnchalig, die in Griechenland eher dickschalig.



Die frischen reifen Früchte enthalten etwa 80 % Wasser, und etwa 1,3 % Protein, 0,5 % Fett, 12,9 % Kohlenhydrate (Zucker), etwa 4,5 % Ballaststoffe und 0,7 % Mineralstoffe, besonders Calcium und Eisen. Ihr Anteil an Vitamin B<sub>1</sub> ist erwähnenswert.

Die Bäume werden je nach Sorte, Boden und Niederschlag in Dichten von 80 bis 1.200 Bäumen je Hektar gepflanzt. In niederschlagsarmen Gebieten sind die Pflanzungen nicht so dicht. Die Wuchshöhe der Bäume in Kultur wird zur Erleichterung der Bearbeitung meist deutlich unter der potentiell möglichen Größe (10 m) gehalten.

Die Bäume können bereits im zweiten Jahr nach der Pflanzung Früchte tragen. Vollertrag tritt nach fünf bis acht Jahren ein und hält rund 50 Jahre an. Auf guten Standorten beträgt der Jahresertrag 15 bis 20 Tonnen Frischfrucht pro Jahr und ha, das ergibt rund fünf bis sieben Tonnen Trockenfrucht. Ein Einzelbaum liefert im Jahr 80 bis 100 Kilogramm frische Feigen.

Der kommerzielle Anbau von Feigen beschränkt sich hauptsächlich auf den Mittelmeerraum, und die jährliche Ernte beträgt rund 1,5 Millionen Tonnen Frischfeigen.

Erntemengen 2012 (in Tonnen Frischfrucht) (FAO 2014)

Türkei	280.000	Syrien	41.224
Ägypten	171.062	USA	35.076
Algerien	110.058	Brasilien	28.010
Marokko	102.694	Albanien	27.255
Iran	78.000	Tunesien	25.000

In geringerem Maße wird sie auch in Südafrika, Australien, Neuseeland, China, Chile, Mexiko und Kalifornien angebaut.

Die meisten Feigen werden getrocknet. Dies geschieht an der Sonne oder in Heißluftöfen. Der





Wassergehalt wird dabei auf 33 bis 18 % gesenkt, der Zuckeranteil steigt auf rund 60 %. Die im Handel erhältlichen Rollen entstehen, indem man die getrockneten Feigen unter heißem Wasserdampf preßt. Feigen für das Trocknen werden voll reif geerntet, wenn der Wassergehalt der Früchte am Baum bereits um 30 bis 50 % gesunken ist. Sie werden von Hand geerntet, von den Bäumen geschlagen oder maschinell geerntet.

Feigen für den Frischverzehr werden vor der Vollreife von Hand geerntet, damit sie für den Transport noch fest genug sind und auf dem Markt die optimale Reife haben. Da die frischen Feigen relativ rasch in Gärung übergehen, werden sie vor allem in den Anbauländern verzehrt.



Feigen werden wie Obst allgemein verwendet, als ganze Frucht verzehrt, als Marmeladen, Desserts, Beilagen, usw. Aus dem Saft reifer Feigen wird auch ein Dessertwein hergestellt. In Spanien und Portugal stellt man „Feigenkäse“ her, aus reifen Feigen, Hasel-, Pinienkernen, Mandeln, Pistazien und Gewürzen.

Geröstete Feigen werden auch zu Feigenkaffee verarbeitet (Ersatzkaffee). Historische Firmen sind z.B. die Feigenkaffeefabrik Andre Hofer, Salzburg und der Imperial Feigenkaffee, München.

Im Handel werden die Feigen meist nicht unter den Sortennamen gehandelt, sondern nach der Herkunft benannt: Smyrna-Feigen (Türkei, besonders Mäander-Tal), Bari-Feigen (Provinz Puglia, Italien), Fraga-Feigen (Provinz Huelva, Spanien), Calamata-Feigen (Peloponnes, Griechenland), Bougie-Feigen (Algerien).

In der Volksmedizin wird die weiße Milch, die austritt, wenn man die Blätter von den Zweigen bricht, zur Linderung bei Insektenstichen und zur Beseitigung von Warzen angewendet.



Im 13. und 15. Jahrhundert galt Feigenholz als hervorragend geeignet zur Herstellung von Holztafeln für die Malerei.

Als alte Kulturpflanze gibt es viele Verbindungen der Feige zu den Kulturen der Menschen. So wurden sowohl im antiken Griechenland als auch bei den Römern Götter aus Feigenholz geschnitzt.



Die Feige ist die erste namentlich erwähnte Pflanze in der Bibel, und auch die einzige namentlich erwähnte des Garten Eden. Nachdem Adam und Eva vom Baum der Erkenntnis gegessen hatten, wurden sie sich ihrer Nacktheit bewußt: Sie hefteten Feigenblätter zusammen und machten sich einen Schurz (Genesis 3:7). Von daher stammt die Metapher „Feigenblatt“ für schamhafte Verhüllung. Die Feige ist der klassische Fruchtbaum der Bibel, wird sie doch 38mal erwähnt gegenüber vier Erwähnungen des Apfels. Im Allgemeinen steht die Feige im Alten Testament für Frieden und Wohlstand.

Die Feigen sind fachlich in der EDW beschrieben und auch bei Wikipedia.

Die Feigenbäume und ihre Früchte sind auf Briefmarken folgender Länder zu finden.

### Echte Feigen und Feigenbäume

- Albanien (Mi.-Nr. 2937–2940, Block 146; 17.5.2003) Blockausgabe: Früchte des Mittelmeerraumes. Echte Feige (Abb.)
- Aserbaidschan (Mi.-Nr. 478-481; 21.6.2000) Einheimische Früchte. Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Barbados (Mi.-Nr. 399-402, Block 8; 17.12.1975) 350 Jahre Besiedlung. Feigenbaum und Früchte (Abb.)
- Bermuda-Inseln (Mi.-Nr. 650-654, 14.7.1994/1.9.1998) Freimarken: Früchte. Feige (*Ficus carica*) I= ohne Jahreszahl, II= mit Jahreszahl 1998 (Abb.)
- Bosnien und Herzegowina (Mi.-Nr. 395–399; 1.9.2005) Freimarken: Obst. Echte Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Bosnien-Herzegowina (Kroatische Post Mostar) (Mi.-Nr.331–332; 1.11.2011) Flora. Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Brasilien (Mi.-Nr. 3629–3638, 23.7.2009) Obstsorten. Echte Feige (*Ficus carica*) (Abb.)





- Bulgarien (Mi.-Nr. 4055–4060; 8.7.1993) Früchte. Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Griechenland (Mi.-Nr. 596–602; 1.7.1953) Freimarken: Landesprodukte. Feigen (Abb.)
- Guyana (Mi.-Nr. 4751–4774; 4.8.1994) Biblische Geschichte (II): Ruth. Gewänder und Feigenbaum
- Israel (Mi.-Nr. 73-76; 3.9.1952) Jüdische Festtage. Feige (*Ficus carica*) (Abb.), (Mi.-Nr.167-70; 27.8.1958) Jüdische Festtage: Getreide und Früchte. Feigen (*Ficus carica*) (Abb.)
- Jemen-Nord (Arab. Republik) (Mi.-Nr. 551–560; 10.2.1967) Früchte. Feige (*Ficus carica*) (Mi.-Nr. 28–30, Portomarken; 10.2.1967) Früchte. Feigen (Abb.)
- Jordanien (Mi.-Nr. 1834–1837, Block 104; 27.12.2004) Blockausgabe: Mosaiken. Details des Mosaikfußbodens in der Lot-und-Prokop-Kirche, Berg Nebo (6. Jh.) Feigenernte (Mi.-Nr. 1932 bis 1936; 16.7.2007); Früchte. Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Libanon (Mi.-Nr. 97–98; Dez 1962) Freimarken: Früchte. Feige (*Ficus carica*) (Abb. 1/Abb. 5)
- Malta (Mi.-Nr. 1492–1507; 16.4.2007) Früchte. Echte Feige (*Ficus carica*) (Abb.) und Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*)
- Monaco (Mi.-Nr. 1597–1600, Block 24; 9.11.193) Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten (II). Zweig eines Feigenbaumes (*Ficus carica*) im Frühling, Sommer, Herbst, Winter (Abb.)
- Nevis (Mi.-Nr. 462–466, Block 17; 11.3.1987) 200. Jahrestag der Hochzeit von Lord Horatio Nelson und Frances Nisbet. Feigenbaumkirche
- Peru (Mi.-Nr. 387–396; 1.7.1938) Freimarken: Landesmotive. Regierungspalast mit dem historischen Feigenbaum (Abb.)
- St. Kitts-Nevis (Mi.-Nr. 392–395; 6.5.1980) Internationale Briefmarkenausstellung London 1980; 175. Todestag von Lord Nelson. Feigenbaum-Kirche



- Schweiz (Mi.-Nr. 1890–1891; 7.9.2004) Schweizer Produkte mit Tradition (I): Käse – Einheimische Käsesorten – dabei auch eine Feige abgebildet (Abb.)
- Slowenien (Mi.Nr. 994–996); 22.3.2013) Flora: Obstsorten. Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Südafrika, Bophuthatswana (Mi.-Nr. 120–123; 23.3.1984) Ostern: Die Leidensgeschichte Jesu Christi (IV).Jesus und der Feigenbaum – Jesus verflucht den Feigenbaum
- Syrien (Mi.-Nr. 1274–1278; 21.8.1974) 14. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo: Früchte. Feige (Abb.), (Mi.-Nr. 2029; 29.4.1999) Tag des Baumes. Feigenbaum (Abb.)
- Tansania (Mi.-Nr. 5021–5027, Block 661; 26.8.2013) Afrikanische Früchte. Feige
- Türkei (Mi.-Nr. 1019–1028; 20.8.1938) Internationale Mustermesse in Izmir. Feigenbaum (*Ficus carica*) (Abb.) (Mi.-Nr. 2311–2316; 10.12.193) Freimarken: Exportprodukte. Feige (Abb.)
- Türkisch-Zypern (Mi.-Nr. 791–794; 10.3.2014) Kulturprojekt „Der einzige Zeuge war der Cümbez“. Künstlerische Darbietungen unter dem Feigenbaum „Cümbez“ in Famagusta
- Tunesien (Mi.-Nr. 1720–1723, Block 43; 5.6.2009) Früchte. Echte Feige (*Ficus carica*) (Abb.)



### Verwandte Feigen-Arten

- Botswana (Mi.-Nr. 669–672; 30.11.1998) Weihnachten: Einheimische Feigenarten. *Ficus ingens* (Abb.); *Ficus pygmaea* (Abb.); *Ficus abutilifolia* (Abb.), Eselsfeige (*Ficus sycomorus*) (Abb.)
- Indonesien (Mi.-Nr. 2853–2863; 5.11.2010) Flora und Fauna der Provinzen (III) *Ficus minahassae* (Feige) (Abb.)
- Kap Verde (Mi.-Nr. 792–793; 9.6.2001) Bäume. Eselsfeige (*Ficus sycomorus* var. *gnaphalocarpa*)
- Malaysia (Mi.-Nr. 1281–1285, Block 91; 11.12.2004) Heilpflanzen Malaysia Mistelfeige (*Ficus deltoidea*) (Abb.)
- Namibia (Mi.-Nr. 1028–1031; 16.8.2000) Einheimische Obstbäume. Eselsfeige (*Ficus sycomorus*)



- St. Vincent (Mi.-Nr. 4568–4601, Block 482; 12.4.1999) Tiere und Pflanzen aus aller Welt. Würgefeige (*Ficus sp*)
- El Salvador (Mi.-Nr. 1486–1488; 13.12.1983) Umweltschutz. Feigenbaum (*Ficus pertusa*)
- Somalia (Mi.-Nr. 266–269; 5.9.1978) Bäume. Eselsfeige (*Ficus sycomorus*)
- Spanien (Mi.-Nr. 3883–3884; 3.10.2003) Bäume (IV). Magnolienblatt-Feigenbaum (*Ficus macrophylla*) (Abb.)
- Südafrika, Bophuthatswana (Mi.-Nr. 257–260; 24.1.1991) Eßbare Wildfrüchte. Büschelfeigenbaum (*Ficus sycomorus*)
- Swaziland (Mi.-Nr. 660–663; 23.4.1996) Pflanzen und Früchte. Eselsfeige (*Ficus sycomorus*) (Mi.-Nr. 777–789; 23.1.2007) Freimarken: Bäume. Kapfeige (*Ficus sur*) (Abb.)
- USA (Mi.-Nr. 4807–4811; 23.1.2012) Freimarken: Bonsai. Bengalische Feige (Abb.)
- Vietnam (Mi.-Nr. 3333–3336; 1.7.2004) Vietnamesische Bonsais – Internationale Briefmarkenausstellung „World Stamp Championship“, Singapur. *Ficus pilosa* (Abb.) Feigenwespe
- Kenia (Mi.-Nr. 851–950; 16.11.2011) 40 Jahre Internationales Zentrum für Physiologie und Ökologie der Insekten (ICIPE), Nairobi. (100 Marken!!!) davon eine: Feigenwespe (*Blastophaga psenes*)





## Kaktusfeigen – Früchte des Feigenkaktus *Opuntia ficus-indica*

Die *Opuntia ficus-indica* gehört zur Familie der Kakteengewächsen (Cactaceae). Deren Früchte sind essbar und sie sehen den Feigen ähnlich; so werden sie Kaktusfeigen genannt, andere Namen sind Distelfeigen, Feigenopuntien, Indische Feigen, Kaktusbirnen, Nopal, Stachelfeigen und Tunas.



*Opuntia ficus-indica* wächst strauchig oder baumartig und erreicht Wuchshöhen zwischen 1 bis 6 Metern. Die Dornen sind unauffällig und fehlen oft ganz. Die Blüten stehen endständig am Sproß, sind gelb bis rot und haben einen Durchmesser von 5 bis 10 Zentimeter. Die eiförmigen bis länglichen, grünen, orangen oder roten Früchte sind 6 bis 10 Zentimeter lang.

*Opuntia ficus-indica* stammt vermutlich aus Mexiko. Die Art ist in Südamerika, Australien und im Mittelmeergebiet verwildert. Die Erstbeschreibung als *Cactus ficus-indica* wurde 1753 von Carl von Linné vorgenommen.

Die Hauptanbauggebiete liegen in Mexiko (75% der Welternte), Italien (etwa 10%), danach folgen Chile, Südafrika, Israel, USA und Ägypten. Die besten Kaktusfeigen kommen aus Sizilien, Spanien und der Türkei.

Verzehrt wird das Innere der Frucht mit den ebenfalls essbaren Kernen. Das, je nach Sorte, gelborange bis rote Fruchtfleisch hat einen süß-säuerlichen Geschmack. Die Farbe zeigt nicht sicher den Reifegrad an. Die Frucht kann man wahlweise roh, und verarbeitet verzehren; es gibt Saft, Nektar, Püree, Konfitüre, Gelee, Dosenfrüchte, tiefgekühlte Früchte, Saftkonzentrat, sprühgetrocknetes Fruchtpulver; und auch Likör Bajtra (in Malta).

Bei uns weitgehend unbekannt ist der Verzehr von Feigenkaktus-Kladodien (Stammsegmente; „Blätter“) als Gemüse. Solche jungen „Blätter“ sind vor allem in Lateinamerika ein wichtiges traditionelles Nahrungsmittel, das besonders in Trockenzeiten der Nahrungssicherung dient („Brot der Armen“). In der mexikanischen Küche zählen sie zu den üblichen Lebensmitteln.

Der Zuckergehalt der Kaktusfeigen liegt zwischen 9–14%; der Vitamin C Gehalt bei 20–40 mg/100g; nennenswert ist auch der Anteil





an Thiamin und Niacin, sowie wichtige bioaktive Stoffe (Xanthine; Betalaine).

Die Früchte sind relativ haltbar (z.B. bei Raumtemperatur eine Woche; im Kühlschrank länger). Der Verzehr erfordert Übung, Vorsicht vor den Stacheln; sie werden geschält oder halbiert und ausgelöffelt. Die geschälten Kaktusfeigen können (als Alternative zu Melonen) mit rohem Schinken serviert werden.

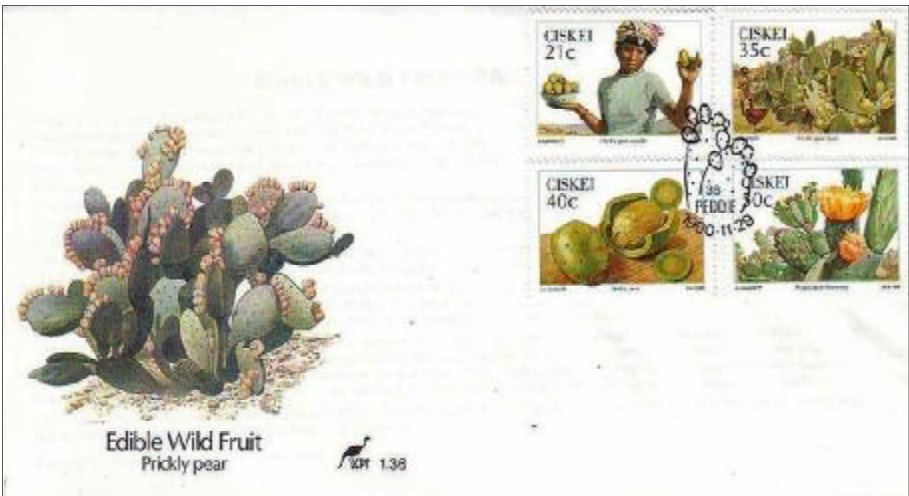


In den USA genießt die Kaktusfeige („prickly pear“) durch die Latino-Küche (Tex-Mex) einen gewissen Kultstatus.

Der Feigenkaktus ist ein beliebter „Wohnort“ für die Cochenille-Läuse und diese liefern einen roten (Lebensmittel) Farbstoff (E 120 Karmin); so kann das Rot der Lippenstifte aus Läuseeiern stammen. Übrigens: Das „Echte Karmin“ ist

auch in fast jedem sog. Fleischsalat (auch Italienischer Salat genannt) enthalten.

Schließlich noch eine Kuriosität; es gibt Berichte darüber, daß Opuntienstacheln früher als Grammophon-Nadeln genutzt wurden.



Die Quellen dieser Informationen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt dokumentiert, und bei Wikipedia. Es gab im Heft 50 (Juli 1988; S. 4 f) der Mitgliederzeitschrift den Beitrag von H. Gruber: Obst von Kakteen.

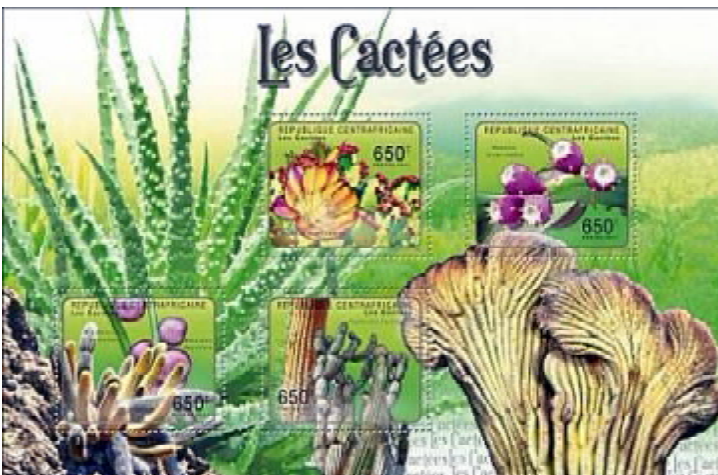
Die Postanstalten folgender Länder haben Briefmarken des Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) sowie ihrer Früchte, den Kaktusfeigen, ausgegeben:

- Ägypten (Mi.-Nr. 1765; 20.3.1993): Neujahr. Feigenkaktus (Abb.)
- Albanien (Mi.-Nr. 1612–1619; 25.3.1973): Kakteen. u.a. Feigenkaktus (Abb.)
- Algerien (Mi.-Nr. 517–520; 18.1.1969): Feigenopuntie (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.); (Mi.-Nr. 606–609; 19.5.1973); Freimarken: Blumen. Feigenopuntie (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Ascension (Mi.-Nr. 425–428; 29.1.1987): Obst. Kaktusfeige (*Opuntia sp.*) (Abb.); (Mi.-Nr. 1076–1081; 7.9.2009): Neophyten. Gewöhnlicher Feigenkaktus (*Opuntia vulgaris*)
- Bahamas (Mi.-Nr. 1041–1044; 7.9.2009): Einheimische Heilpflanzen (I). Feigenkaktus (*Opuntia sp.*)
- Bermuda-Inseln (Mi.-Nr. 659–664; 6.10.1994/01.9.1998): Freimarken: Früchte. Kaktusfeige (*Opuntia dillenii*) I = ohne Jahreszahl, II = mit Jahreszahl 1998 (Abb.)
- Bulgarien (Mi.-Nr. 2946–2950; 4.11.1980): Kakteen Feigenkaktus (*Opuntia bisponosa*) (Abb.)
- Burundi (Mi.-Nr. 2748–2752, Block 274; 21.12.2012): Sukkulente Pflanzen und afrikanische Tiere. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*)
- Dschibuti (Mi.-Nr. 253–257; 18.6.1979): Blüten. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Ecuador (Mi.-Nr. 2421–2440; 3.9.1999): 40 Jahre Charles-Darwin-Stiftung zum Schutz der Galapagos-Inseln. Galapagos-Feigenkaktus (*Opuntia galapageia*)
- Ifni (Mi.-Nr. 254–257; 1.6.1967): Kinderhilfe: Einheimische Flora. Feigenkaktus (*Opuntia sp.*) (Abb.)
- Israel (Mi.-Nr. 2145–2159; 21.11.2010 und Mi.-Nr. 2160–2174; 21.11.2010): 50 Jahre internationaler Verband der Animationsfilmschaffenden (ASIFA). Mann reicht einem Mädchen eine Kaktusfeige (Zeichentricksequenz) (Abb.)





- Italienisch-Tripolitanien (Mi.-Nr. 163–176; 8.3.1932): 6. Mu-  
stermesse, Tripolis. Indischer Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*)
- Libyen (Mi.-Nr. 193–196; 2.9.1965): Blumen. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.);  
(Mi.-Nr. 950–955; 1.11.1981): Früchte. Kaktusfeigen
- Malta (Mi.-Nr. 1492–1507; 16.4.2007): Früchte. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) +  
Echte Feige (*Ficus carica*) (Abb.)
- Mexiko (Mi.-Nr. 1980–1981; 21.2.1986): Mexikanische Flora (V). Meist dornenloser Fei-  
genkaktus (*Nopalea coccinellifera*) (Abb.)
- Mocambique (Mi.-Nr. 5316–5322, Block 563; 30.12.2011): Sukkulenten und Reptilien.  
Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Monaco (Mi.-Nr. 2054–2057, Block 53; 7.3.1992): Blockausgabe: Die vier Jahreszeiten  
(X); Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*): Im Frühling (Abb.), im Sommer (Abb.), im Herbst  
(Abb.), im Winter (Abb.); (Mi.-Nr. 2414–2417; 03.8.1998): Freimarken: Sukkulenten aus  
dem Exotischen Garten von Monaco; Feigenkaktus (*Opuntia dejecta*) (Abb.)
- Montserrat (Mi.-Nr. 1023–; 30.3.1998): Heilpflanzen. Feigendistel (*Opuntia tuna*)
- Niederländische Antillen (Mi.-Nr. 43–44, 17.5.1955): Jugendwohlfahrt: Blüten. Feigenkak-  
tus (*Opuntia schumannii*) (Abb.)







- Portugal Madeira (Mi.-Nr. 153–155; 21.2.1992): Freimarken: Subtropische Früchte und Pflanzen. Kaktusfeige (*Opuntia tuna*) (Abb.)
- Ruanda (Mi.-Nr. 1465–1468, Block 114; 2.2.1995): Einheimische Pflanzen. Feigenkaktus (*Opuntia sp.*)
- Rumänien (Mi.-Nr. 2020–2022; 15.9.1961): 100 Jahre Botanischer Garten, Bukarest. Feigenkaktus (*Opuntia vulgaris*) (Abb.)
- St. Vincent Grenadinen (Mi.-Nr. 240–244; 5.4.1982): Feigenkaktus. Früchte des Feigenkaktus
- Senegal (Mi.-Nr. 358–355; 24.6.1967): Pflanzen. Feigenkaktus (*Opuntia engelmannii*) (Abb.)
- Südafrika, Ciskei (Mi.-Nr. 179–178; 29.11.1990): Eßbare Wildfrüchte. Kaktusfeigen (*Opuntia ficus-indica*) in verschiedenen Entwicklungsstadien (Abb., Abb., Abb.); Kaktusfeigenverkäuferin (Abb.) (FDC)





- Surinam (Mi.-Nr. 1114–1119, 09.1.1985): Kakteen. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*)
- Tunesien (Mi.-Nr. 1736–1743, Block 45; 12.5.2010): Biologische Landwirtschaft. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Ungarn (Mi.-Nr. 2164–2167; 11.10.1965): Blumen der botanischen Gärten. Feigenkaktus (*Opuntia rhodantha*) Vatikan Kolumbus 500 Jahre (Abb.)
- Vatikanstadt (Mi.-Nr. 1064–1069, 15.9.1992): Pflanzen aus Amerika, u.a. *Opuntia* (Abb.)
- Zentralafrikanische Republik (Mi.-Nr. 2963–2967, Block 705; 20.12.2011): Sukkulente Pflanzen. Feigenkaktus (*Opuntia ficus-indica*) (Abb.)
- Zypern (Mi.-Nr. 1076–1078; 15.6.2006): Früchte. Odr. Echter Feigenkaktus (*Opuntia ficus-barbarica*) (Abb.)



Ein wichtiger Hinweis:

Die Abbildungen der Marken entsprechen nicht der tatsächlichen Größe.

Eine letzte Bemerkung zur Feige und zum Schluß:

Als Feigenhand (auch Neidfeige, „jemandem den dicken Daumen zeigen“, Fingerfeige oder „jemandem die Feige zeigen“, *mano in fica, mano fico*, ital. *far la fica*) bezeichnet man eine Geste mit der Hand, bei der der Daumen zwischen Zeige- und Mittelfinger geklemmt wird. Die heutige Bedeutung dieser Geste ist in West- und Mitteleuropa sowie in China sehr vulgär. Näheres bei wikipedia. kh

# Geschichte der Kartoffel Teil 23



## Kartoffelkäfer

Der Colorado-Käfer (*Leptinotarsa decemlineata say*) – bei uns als Kartoffelkäfer bezeichnet – ist etwa ein Zentimeter groß mit je fünf schwarzen Längsstreifen auf dem gelben Untergrund der Deckflügel. Die Weibchen legen auf der Blattunterseite der Kartoffelstaude in einem Sommer bis zu fünfzehnhundert Eier (in zwei bis fünf Generationen). Die gelblich-rötlichen Larven sind die sehr gefräßigen eigentlichen Schädlinge und vernichten innerhalb kürzester Zeit das Blattwerk ganzer Kartoffelfelder.

1823 wurde der Colorado-Käfer erstmals in den Rocky Mountain entdeckt; der Käfer lebte von wildwachsenden Nachtschattengewächsen und wechselte auf die Kartoffelfelder der ersten Siedler.

1853 wurden in Nebraska die ersten großen Schäden festgestellt. Bereits zwei Jahre später überflog der Käfer den Missouri und erreichte ein weiteres Jahr später Kansas; die nächsten Stationen waren Iowa, Minnesota und Missouri. 1866 gelangt der Käfer mit Kartoffellieferungen über den Missouri und nach Wisconsin und Kentucky. In den nächsten fünf Jahren erreichte er Indiana, kommt über den Michigan-See nach Michigan und Ohio. 1871 mußten die Käfer in Kanada, in New York und Pennsylvania von den Kartoffelstauden abgepflückt werden. Drei Jahre später, 1874, waren zwischen vierzigtausend und fünfzigtausend Quadratmeilen an der Atlantikküste befallen. In diesem Jahr kommt der Käfer auch nach Europa, und 1877 befällt der Colorado-Käfer erstmals in



Deutschland, in Mühlheim am Rhein, die Knollen. Man nimmt an, daß die Larven oder Eier in Erdbrocken von aus Amerika eingeführten Kartoffel saßen, die sich hier zum vollen Käfer ausbildeten. Seitdem gehört der Kartoffelkäfer zum Schädlingsbestand in Europa.



Merkwürdige Kartoffelkäfer auf den Komoren!



Tansania und Mozambik (1999) zeigen einen Kartoffelkäfer auf einer Marke, der auf einer *Iris ensata* krabbelt. Das ist sehr ungewöhnlich, denn das ist eine japanische Sumpf-Schwertlilie, die in Ostasien beheimatet ist und es lieber etwas feuchter hat. Der zweite Name *Iris japonica* ist auch nicht zielführend. Der Coloradokäfer bevorzugt andere Pflanzen, z.B. Kartoffeln.



Franz Kafka in „Die Verwandlung“: „Als Gregor Samsa eines Morgens aus unruhigen Träumen erwachte, fand er sich in seinem Bett zu einem ungeheueren Ungeziefer verwandelt. Besonders oben an der Decke hing er gern. Ein leichtes Schwingen ging durch den Körper und in der fast glücklichen Zerstreuung, in der sich Gregor oben befand, konnte es geschehen, daß er zu seiner eigenen Überraschung sich losließ und auf den Boden klatschte.“ Kafka spricht nur von Käfer!



Sechs bei Käfern.

Die eigenartige Mutation der Kartoffel-Käfer soll nicht verborgen bleiben: Der *Leptinotarsa decemlineata* aus dem afrikanischen Benin soll wohl – in freier Gestaltung



– die Larve des Kartoffelkäfers zeigen, die in diesem Entwicklungsstadium schwarze Punkte auf rötlicher Haut (siehe Seite 33) zeigt und sich später zu einem Schädling mit zehn gelb-schwarzen Streifen auf den Flügeln verändert.



Die Lokomotive mit dem von Eisenbahn-Fans gegebenen Spitznamen »Kartoffelkäfer« war in Luxemburg, Norwegen, Dänemark, Belgien, Schweden und Ungarn eingesetzt. Die Eisenbahn-Puristen bezeichnen nur die Loks der CFL-Reihe 1600 als „Kartoffelkäfer“. Weitere Exemplare sind nach ihrer Ausmusterung durch die Staatsbahnen bei privaten Bahnen (Nibueiei) in Deutschland, Norwegen und Italien unterwegs. Die Maschinen werden vielfach als NOHAB (Nydqvist och Holm Aktiebolag) bezeichnet. Ursprünglich wurde die Lokomotive von General Motors in den USA entwickelt. Als Antriebsaggregat diente ein langsam laufender im Jahr 1936 entwickelter Zweitakt-Dieselmotor.



## Der Kartoffelkäfer im Krieg

Während des Zweiten Weltkrieges gehörte es zur vornehmsten Aufgabe der Hitler-Jugend (wie es in einem Aufruf des „Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes des Reichsnährstandes“ hieß),  
„diese schwarzgelbe Gefahr aufzufinden und zu vernichten. Hier seid ihr die Soldaten ...  
so verläßt sich das deutsche Volk auch auf Euch im Kampfe um das wichtigste deutsche  
Nahrungsmittel, die Kartoffel.“

In der Nazi-Propaganda wurde während des Zweiten Weltkrieges fälschlicherweise behauptet, die Alliierten Streitkräfte hätten Kartoffelkäfer aus Flugzeugen abgeworfen und so über Deutschland verteilt, um die Ernährungsbasis, den deutschen Reichsnährstand, zu zerstören.

Der Kartoffelkäfer kam während des Zweiten Weltkrieg weder von deutscher Seite noch von alliierter Seite zum Einsatz als biologisches Kampfmittel, obwohl deutsche Forscher noch 1943 bei Speyer Abwurfversuche mit 14.000 Käfern und zu einem späteren Zeitpunkt mit 10.000 Holzmodellen (!) durchführten. Hitler hatte ausdrücklich den Kartoffelkäfer-Einsatz verboten. 1944 wollten forsche Wissenschaftler und Generäle über Großbritannien Käfer abwerfen, aber die Ernte war in England schon vorbei und 1945 der Krieg.

Einige der neuen Herren in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) mußten 1947 nicht umlernen, als sie behaupteten, die amerikanischen Imperialisten würden Kartoffelkäfer auf Sachsen und Thüringen abwerfen, damit der Sozialismus siecht und nicht siegt. Richtig ist, daß in den Jahren 1944 bis 1948 in Deutschland eine überdurchschnittliche Anzahl von Kartoffelkäfern auftraten, da während des Krieges und danach die übliche Schädlingsbekämpfung unterblieb; nur Kinder konnten verpflichtet werden, Käfer und Larven von den Blättern abzusammeln.

Bis 1945 wurde der Kartoffelkäfer bekämpft, dann – in der Sowjetischen Besatzungszone – mußte nur noch auf ihn geachtet werden. Nur in Frankfurt (Oder) wurde ein runder Stempel benutzt.





## Ein dunkles Kapitel

Der französische Volksmund bezeichnete die deutschen Soldaten, die zu Zehntausenden nach dem Sieg über Frankreich durch das Land zogen, als „Doryphores“. Sie waren bepackt mit schweren Paketen vom Gare de l’Est in den Heimaturlaub, ihr Gepäck war mit Damenwäsche gefüllt, mit Pariser Spezialitäten aller Art und mit Luxusgütern. Es handelte sich jeweils nur um kleine Einkäufe, doch schadeten sie der französischen Volkswirtschaft erheblich.



Deutsches Reich 1942



Deutsches Reich 1942

Offiziell durften sich deutsche Soldaten jeweils 50 Reichsmark im Monat aus der Heimat überweisen lassen. Zu Weihnachten konnten 200 Reichsmark geschickt werden. Bezahlt wurden die Einkäufe in Frankreich (und in anderen besetzten Ländern) mit Reichskreditkassenscheinen, die von den Verkäufern in die jeweilige Landeswährung umgetauscht wurden; damit wurden die Inflation im besetzten Land in Gang gesetzt, nicht jedoch im Deutschen Reich.

Ursprünglich gab es für die Soldaten eine Vorschrift, nach der nur soviel in den Heimaturlaub mitgenommen werden durfte, was ohne zusätzlicher Tragriemen transportiert werden konnte. Im Oktober 1940 hob Göring die bis dahin formal bestehenden Beschränkungen auf; auch die Gewichtsbeschränkung bei Feldpostpäckchen wurde aufgehoben. Im übrigen wurden Feldpostpäckchen geschickt. Mit dem „Schlepperlaß“ ermunterten Hitler und Göring zum „organisierten vergnüglichen und höchst privaten Beutezug quer durch Europa und fegten damit die bis dahin bestehenden Restriktionen“ weg. Die beiden briefmarken zeigen „Feldpostmarken“.

## Übersicht über Kartoffelkäfer auf Briefmarken

Benin-Dahomey	2000	1247	Rumänien	1955	1539
Burkina Faso	2002	1849	Sharjah	1972	1300-1304
Bernera Island	2002 ohne Mi.- Nr		Somalia	1999	Block 61
Guinea	2011	8561	St. Vincent & Gren.	2012	7113
Komoren	2009	2095	Tansania	1998	2927
Komoren	2009	2102	Türkei	1982	2614
Mozambik	1999	nach Block 33			
Österreich	1967	1243	Tschechische Rep.	2013	771 (Kafka)
Österreich	um 2007	persMarke	USA	1954	679 (Exped. Lewis)
Rumänien	1956	1587	USA	2004	624 (Exped. Lewis)

# Geschichten um den Tabak

Seine rapide Ausbreitung über den Erdball verdankt die Tabakpflanze einem Alkaloid, dem „Nikotin“, das sie in ihren Wurzeln produziert und in den Blättern speichert. Entdeckt wurde das Nikotin von den Heidelberger Chemikern K.L.Reimann und W.H. Posselt im Jahr 1828 als toxisch wirksames Hauptalkaloid des Tabaks mit der chemischen Formel ( $C_{10}H_{14}N_2$ ). Das Nikotin wirkt in erster Linie auf das vegetative Nervensystem, also auf Nerven, die nicht unserem Willen unterworfen sind. Neben dem Nikotin enthält die Tabakpflanze weitere Stoffe mit toxischer Wirkung, so Kohlenoxyd, Ammoniak, Pyridinbasen und Zyanverbindungen.

Der Tabakgenuß ruft eine ganze Reihe körperlicher Reaktionen hervor: Pulsfrequenz und Blutdruck erhöhen sich, die Darmtätigkeit (bis zum Durchfall) steigert sich, und außerdem hat Tabak bzw. Nikotin vasomotorische Auswirkungen. Hiermit hängt zugleich eine Reihe komplexer seelischer Vorgänge zusammen, die durch das Nikotin ausgelöst werden.

Fast alle damaligen Botaniker, zumeist Ärzte und Apotheker, beschäftigten sich mit dem Tabak, schon bald glaubte man in Form von Extrakten, Tinkturen, Aufgüssen, Pillen und Pulvern, Klistieren und Salben aus dem »mexikanischen Silberkraut, auch Tabak genannt«, ein Allheilmittel gegen eine Vielzahl von Krankheiten gefunden zu haben. Übrigens gab es Tabak zunächst nur bei den Apothekern, die das »Teufelszeuch« in homöopathischen Dosen vertrieben – genoß er doch bei den Ärzten als Heilmittel gegen vielerlei Beschwerden ein sehr hohes Ansehen.

Heute wissen wir, daß die Verwendung des Tabaks in der Medizin eines der vielen Irrwege war, die in der menschlichen Geistesgeschichte beschritten wurden. Doch das Bemühen um die Werte der Pflanze führte zu wachsender Erkenntnis ihrer wahren Eigenschaften. Vom Tabak als Medikament zum Tabak als Genußmittel war es nur ein kleiner Schritt.



Karl von Linné war einer der ersten Ärzte, der die im schwedischen Adel weit verbreitete „welsche Krankheit“ mit Tabaktinktur und Kopaivabalsam zu heilen versuchte.

10. Zigarettenfabriken



München, den 23. Januar 1933.

*Ihre geehrteste Firma!*

Die interessante Mitbestimmung und die damit verbundene sichere Stellung der Arbeiterkräfte sowie die wegen Überlegungswerten erzielte billigeren Lieferbedingungen sind wichtige Eigenschaften der heutigen Zigarettenfabrik.

Wir würden uns freuen, wenn wir auch in diesem Sinne mit unserer Fabrik, die an 22. Januar u. a. in München an der Isar errichtet und eröffnet wurde, Beziehungen zu den für die gegenwärtigen Verhältnisse vorzuziehenden Lieferverhältnissen knüpfen könnten. Wir bitten um einen Besuchsbesuch, um die Fabrik zu sehen und die dortigen Verhältnisse zu besichtigen und die Lieferverhältnisse zu besprechen. Wir bitten um eine Besichtigung am 23. Januar u. a. in München an der Isar.

Mit verehrlicher Hochachtung!

G. ZUBAN  
Zigaretten-Fabrik  
Königsplatz 21  
München

**Preisliste vom 23. Januar 1933.**

Art	WEISE	MASS	Einheitspreis	Verpackung	Netto	Brutto
00	Clear	Regie	50, 20	10000—10000	40000	40000
01	Nr. 8	offen	100, 20	100000—100000	40000	40000
02	Präsidenten	offen	100, 20	100000—100000	40000	40000
03	Diadem	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000
04	Mosk	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000
05	Kopie	offen	100, 20	100000—100000	40000	40000
06	Reife	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000
07	Katholik	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000
08	Präsident	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000
09	Diadem	Gift	100, 20	100000—100000	40000	40000

Die verschiedenen Fabrikpreise und ihre Verkaufspreise.

Zur Beachtung!  
Die Preise sind für den Fabrikverkauf und sind ohne Steuer zu verstehen. Die Preise sind für den Fabrikverkauf und sind ohne Steuer zu verstehen. Die Preise sind für den Fabrikverkauf und sind ohne Steuer zu verstehen.

**LIEFERUNGSBEDINGUNGEN**

Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung. Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung. Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung.

Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung. Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung. Die Lieferung erfolgt nur gegen Vorzahlung der Rechnung.

Max Walter

Firmenlochungen  
in Sammlung „Tabak“ (Teil 7)

**Drucksache**

Firma W. Heusch

Admiralstr. 11

Frankfurt a. M.

Zur Beachtung!  
Die große Kapitalknappheit zwingt jeden Fabrikanten, seine Aufträge bevorzugt auszuführen, die gegen **Vorauszahlung** **Barzahlung** oder **Nachnahme** erledigt werden dürfen.

**ZUBAN** Zigarettenfabrik  
MÜNCHEN 25 30 1 23  
☑ 24-13 Dopp.KE Mi DR 210 10Mb

10. Zigarettenfabriken

Elsässische Tabakmanufaktur  
Straßburg-Neudorf  
(Elsaß)



„Eine einfache menschliche Geste  
Wenn sich unsere Faust löst  
Wenn sich unsere Sehnen ausbreiten „  
Goldmann



Elsässische Tabakmanufaktur  
Straßburg (Elsaß) Neudorf 21.1.18  
Hand 81 Kl. M. DR 33-7 1/2 PF



10. Zigarettenfabriken



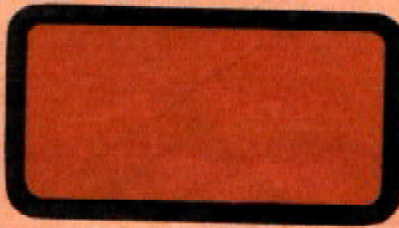
WL  
LANDE gegr. 1897 Zigarettenfabrik  
DRESDEN ALTST. 19 22 9 30  
WL 11-7 RBF Mi-DR 417 2x30 Pf



10. Zigarettenfabrikan



Vergiss nicht Strasse  
und Hausnummer  
anzugeben.



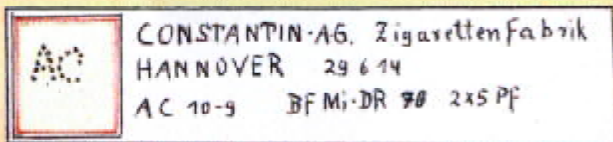
LANDE Zigarettenfabrik  
DRESDEN-ALTSTADT 12 931  
9 BFD 444 Mi. : 15PF

10. Zigarettenfabriken



Die Zigarette ist das vollkommene Urbild eines vollkommenen Genusses, auszerlesen und lässt unbefriedigt zurück. Was kann man mehr verlangen?

Oskar Wilde



wird fortgesetzt

# Verkaufsangebot: Allerlei

Unter Sammlerfreund Carlo Lonien in Luxemburg löst einige seiner Sammlungen bzw. Teilsammlungen auf. Sie befinden sich teils in Alben und teils auf Ausstellungsblättern montiert. Wer daran Interesse hat, möge sich an Herrn Lonien wenden: lonienca@pt.lu

La Croix Bleue (Tierschutz)	collection 60 feuilles + matériel (en français) 60 Blätter montiert + Material (auf französisch)
Flore et Faune menacées (Bedrohte Flora und Fauna) Maxima;	250 feuilles montées+ matériel; 250 Blätter montiert + Material (auf französisch)
Von der Rebe zum Wein	Maxima collection 60 feuilles + matériel (en allemand) 60 Blätter montiert + Material (auf deutsch)
Trauben und Wein i d Philatelie	collection 130 feuilles + beaucoup de matériel (en allemand) 130 Blätter montiert + viel Material (auf deutsch)
Fruits, Obst, Früchte	Material
Fraises, Erdbeeren	Material
Fleurs, Blumen	Material
Animaux, Tiere	Material
Chiens, Hunde	Material
Chats, Katzen	Material
Dinosaures, Dinosaurier	Material
Rapaces, Greifvögel	Material
Moulins a Vent, Windmühlen	Material
Ponts, Brücken Matériel	Material
Champignons, Pilze	Material
Carneval, Karneval	Material
Comtes, Märchen	Material
Journée du Timbre (Tag der Briefmarke)	Material aus Belgien, Frankreich, Luxemburg, Österreich und Deutschland

---

## Page-Three-stamp

zeigt eine Kartoffel auf Tuvalu: das ist die Insel, die nach dem bisherigen Stand der Erkenntnis als erstes Land der Erde (vermutlich) überspült werden wird, wenn der Meeresspiegel weiter steigt. Zur Marke auf einem Block gehört auch ein Rezept.

# Neuheiten Pilze



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Aland	8.5.2014	392	Nesselblättrige Glockenblume
Bermuda	21.11.2013	1069–6072	Einheimische Zuchtrosen
Bosnien u. Herz.	9.5.2014	Block 49	Paeonia officinalis, Pfingstrose
Bulgarien	12.5.2014	Block 387	Europäischer Baum des Jahres – Feldulme
Bulgarien	20.5.2014	5161	Atomkraftwerk + Klatschmohn
Dänemark	2.1.2014	1766–1777	Apfelbaum, Schwein, Schweinefleisch mit Äpfeln
Dänemark	2.1.2014	1768–1769	Schachtelblume, Kleine Traubenhyazinthe
Estland	2.5.2014	793	Schmetterling – Tagfauenaug
Estland	30.5.2014	796	Braunbrustigel
Frankreich	24.5.2014	5842–5851	Rotes Kreuz: u.a. Rosen, Tulpen, Lilien, Nelken u.a.m.
Frankreich	14.6.2014	5869–5870	+ Bl. 252 Benjamin Rabier, Kaninchen, Ei, schlüpfende Gans
Irland	22.5.2014	2092–2093	+ Bl. 93 Gartenfestival Bloom 2014
Irland	12.6.2014	2094–2095	+ Bl. 94 Weltblumenausstellung World Flower Show
Island	8.5.2014	1431–1432	Parks
Island	7.11.2013	1634–1635	Imkerei: Imker, Honiggläser, Honigbienen
Israel	11.2.2014	2392	Freimarke: Rote Gerbera
Israel	8.4.2014	2402	Landschaft mit Radfahrern und Weintraube
Israel	1.1.2014	96–98	Automatenmarken: Marder, Dachs, Tigeriltis
Italien	14.5.2014	3693	50 Jahre Nuß-Nougat-Creme Nutella
Jamaika	6.12.2013	1181–1184	Weihnachten: Kaktus, Talipot-Palme
Japan	7.11.2013	6617–6631	Winter: 6627,29 + 31 : Rotweingl.-Sektg.-Cocktailglas
Jersey	6.5.2014	1803–1808 + Bl. 114	1. Weltkrieg – Klatschmohn
Jordanien	18.9.2014	2184–2188	Zitrusfr.: Kumquats, Mandarinen, Zitronen, Pomeles
Kirgisien	14.12.2013	765–768	Kapernstrauch, Eisenhut, Sanddorn, Lakritze
Korea Nord	28.8.2013	6023–6024	Bl. 869 Pferde, Shire- Orlow-Traber, Englisches Vollblut
Korea Nord	25.9.2013	6029–6032	Die 4 Jahreszeiten
Laos	22.4.2013	2230–2233 + Bl. 249	Seidengewinnung
Liechtenstein	2.6.2014	1718–1720	Schwertlilie, Sumpf-Herzblatt, Fieberklee

Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Moçambique	20.2.2013	6284–6287 + Bl. 708	Orchideen
Moçambique	25.6.2013	6647–6650 + Bl. 769	Orchideen und Schmetterlinge
Moçambique	25.6.2013	6652–6655 + Bl. 770	Bienen
Moçambique	25.5.2013	6657–6660 + Bl. 771	Frösche und Schnecken
Moldawien	5.4.2014	865	Ostern: Lamm, Ostereier, Narzissen, Weidenruten
Moldawien	13.5.2014	869	Bessarabiendeutsche mit Dreschmaschine
Monaco	14.6.2014	3192	Königs-Protea – <i>Protea cynaroides</i>
Monaco	14.6.2014	3193	30 Jahre Fürstin G. P. Rosarium – Rosenstrauß
Nevis	25.4.2013	2759–2762 + Bl. 324	Hautflügler
Nevis	3.6.2013	2776–2779	
		+ Bl. 327	Zitrone, Kaki, Mirabelle, Orange, Pfirsich
Norwegen	22.1.2014	1838	Berglemming – Lemmus lemmus
Oesterreich	29.4.2014	Block 81	Comicmarken Puzzle – Biene Maja
Philippinen	25.1.2013	4690–4691	Schutz des Tamaraus, <i>Bubalus mindorensis</i>
Philippinen	13.2.2013	4694–4697 + Bl. 306	Kannenpflanzen – <i>Nepenthes</i>
Polen	18.5.2014	4678	70 J. Schlacht Monte Cassino – Mohnblüte
Sao Tomé et Principe	30.3.2011	3828–4829 + Bl. 827	Orchideen
Sao Tomé et Principe	30.3.2011	4830–4831 + Bl. 828	Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe	30.3.2011	4897–4900	Pfingstrosen
Sao Tomé et Principe	30.3.2011	4905–4908	Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe	10.5.2013	5061–5064 + Bl. 872	Honigbiene
Sao Tomé et Principe	10.5.2013	5066–5073	Block 873–874 Schmetterlinge
Sao Tomé et Principe	15.8.2013	5176–5179 + Bl. 895	Orchideen
Slowenien	28.3.2014	1054–1056	
		+ Bl. 73	Weinr., Refosco-R, Vitovska-Grganja-R, Zametovka-R.
Spanien	24.4.2014	Block 251	Gastronomie: Ajoblanco (Knoblauch-Mandel Suppe)
Spanien	24.4.2014	Block 252	Gastronomie: Mandarinenblüte- + Frucht, Ib. Schinken
St Pierre et Miquelon	07.11.2013	1186–1187	Landschaften: Feldarbeit mit Pferden
Syrien	20.6.2012	2392–2396	Int. Blumenausst.: Dahlie, Hortensie, Taglilie u.a.m.
Syrien	31.12.2012	2410	Tag des Baumes: Kirschbaum
USA	10.2.2014	5050	Schreckenfalter – <i>Speyeria cybele</i>
USA	14.2.2014	5052–5055	Amaryllis, Alpenveilchen, Weihn.-Narcisse,-Kaktus
USA	6.3.2014	5059–5063	Freimarken Farne
Weißrußland	14.5.2014	Block 114	Biotope – Hochmoor, Birkhuh, Waldkiefer
Zentralafrika	25.4.2012	3617–3620 + Bl. 939	Orchideen
Zentralafrika	25.4.2012	3622–3625 + Bl. 940	Schmetterlinge
Zentralafrika	25.4.2012	3632–3635 + Bl. 942	Eulen



Land	Ausg.dat.	Mi.-Nr	Bezeichnung
Zentralafrika	25.4.2012	3662–3665 + Bl. 948	Bienenfresser und Bienen
Zentralafrika	25.3.2013	4201–4204 + Bl. 1054	Araberpferde
Zentralafrika	10.6.2013	4241–4244 + Bl. 1062	Bienen und Päonienblüten
Zentralafrika	10.6.2013	4306–4309 + Bl. 1075	Schmetterlinge
Zentralafrika	20.5.2014	4615–4618 + Bl. 1136	Schmetterlinge
Zentralafrika	20.5.2014	4645–4648 + Bl. 1142	Eulen
Zentralafrika	20.5.2014	4685–4688 + Bl. 1150	Schmetterlinge

## Postservice?

Ich habe in diesem Jahr viermal bei niederländischen Briefmarkenhändlern gekauft. Ich habe die bezahlte Ware nur einmal erhalten. Der letzte Verkäufer erklärte als Begründung für die Nichtlieferung, er hätte die Ware abgeschickt, aber TNT arbeite nicht mehr mit der Deutschen Post zusammen, sondern mit den diversen regionalen Zustelldiensten, und deshalb könne es schon vorkommen, daß die Ware auf dem „Postweg“ abhandenkomme. Ich habe unter diesen Umständen für mich entschieden, nicht einmal dann Kartoffeln aus den Niederlanden zu kaufen, wenn diese im Discounter vor mir liegen. Shit happens. kh

## philaphil

Viele Briefmarkensammler sind philaphil und pflegen ihre Kauzigkeit ohne Rücksicht auf Gummierung.

Nicht ganz zum Schluß, aber auch wichtig

Liebe Anja,  
 wir gratulieren Dir ganz herzlich zu  
 Deiner Hochzeit und wünschen Dir und  
 Deinem Ehemann alles Gute und ganz  
 viel Glück für die gemeinsame Zukunft.

Deine Sammlerfreunde  
 aus der Landwirtschaft





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.



Es gilt die alte Frage: „Warum können Schweine nicht Fahrrad fahren?“ Antwort: „Na, weil sie keinen Daumen zum Klingeln haben.“ In Netphen ist das anders: Da können dieselbigen sogar bergauf radeln. Hier fand in der Mitte des Monats August ein Jubiläum aus Anlaß des 775. Gründungstages der Stadt fest: „Zwischen Keiler und Meiler“ heißt es. Im Originalwappen ist's ein schwatter Keiler mit roter Zunge, der unter dem nassauischen Löwen nach links springt. Zum „Meiler“ fand ich nur den Hinweis, daß es hier eine Köhlerei gab, die im Heimatmuseum

vorge stellt wird. Bereits in der La-Tête-Zeit lebten hier erste Siedler. Hier war Nassauer Land, das von Napoleon dem Großherzogtum Berg zugeschlagen wurde. 1813 herrschten hier wieder die Oranier. Und 1816 kamen die Preußen, die sich auf Henriette von Oranien berufen konnten (das ist die mit den Kartoffeln in Oranienburg). Den Stempel gibt es in Bonn.

„A Horse! A Horse! My kingdom for a horse!“ In Bietigheim-Bissingen an der Enz in Stuttgarts Nähe würde Richard III. auf dem Pferdemarkt weniger zahlen müssen. Im Internet sieht man Bilder vom Pferdekopfnebel im Sternbild Orion; von der Erde ist der etwa 3 Lichtjahre große Nebel ungefähr 1.500 Lichtjahre entfernt.

Ach, wie relativ kleinteilig ist doch das Leben als Briefmarkensammler. Näher dran wäre die Deutsche Post AG., bei der man in 92627 Weiden den Stempel erhalten kann. Der Pferdekopf (aus der Skulptur „Turm der grauen Pferde“) verdeckt das Wahrzeichen der Stadt, den Bietigheimer Eisenbahnviadukt, zwischen 1851 und 1853 von Karl Etzel im Stil eines römischen Aquädukts errichtet wurde.





Der Sommer- und Winterkurort Oberwiesenthal am Fuß des Fichtelbergs ist Deutschlands höchstgelegene Stadt und seit 75 Jahren mit der Postkutsche erreichbar. Hier übte der „Floh vom Fichtelberg“ auf der Schanze für seine drei Olympia- und für weitere Siege. In der Karlsbader Straße 3 („K3“) befindet sich das Heimatmuseum nebst Stadtbibliothek. Wegen dieser 75 Jahre finden im „Königlich Sächsischen Forstamt“ (habe ich was verpaßt?) Feierlichkeiten statt. Und dazu hat die Deutsche Post AG bei Müller in Nürnberg einen Stempel anfertigen lassen, den man „vor Ort“ (bis zum 19. Jahrhundert war hier auch Bergbau) und in Weiden erhalten kann. Den Oberwiesenthaler „Schwibbogen“ als Teil der örzgebirgschen Volkskunst erhält man anderswo.

Über den Schäferlauf in Markgröningen vor den Toren Stuttgarts haben wir schon mehrmals berichtet. Alljährlich kommt ein neuer Stempel heraus. Zu erwähnen ist, daß in „Margt Grieningen“ Hans Reinhart (genannt Johannes Grienynger) geboren wurde, der in Straßburg den Bestseller „Ein kurzweilig Lesen von Dyl Ulenspiegel ...“ und 1485 die zehnte deutsche Bibel druckte sowie 1509 den Reisebericht „Americus Vespucius zu Lißbon“ nebst einen Nachdruck der berühmten Landkarte von Martin Waldseemüller publizierte; laut Wikipedia trug Reinhart damit maßgeblich zur Etablierung der Kontinentbezeichnung „Amerika“ (wo die Kartoffel herkommt) bei. Den Stempel mit dem Schäferstündchen gibt es beim „Philatelistischen Club Markgröningen“ (Walter Marchart, Porschestraße 9 in Markgröningen) und bei der Post in 92637 Weiden.



In 29683 Fallingbostal findet die 12. niedersächsische Sammlerbörse statt; Veranstalter ist der Verband Niedersächsische Philatelisten. Den Stempel, um es vorab zu sagen, bekommt man in der Berliner Umlandstraße. Gorben wird für den Serengetipark mit Giraffe, Löwe und Affe, der heuer 40 Jahre besteht – nicht der Affe, der Park! Daß es den Originalpark in Kenia noch gibt, haben wir der dort sehr verbreiteten Tsetse-Fliege zu verdanken: die deutschen und britischen Kolonialherren wollten sich nicht mit der Schlafkrankheit infizieren und machten deshalb einen großen Bogen um das „endlose Land“, das nicht sterben darf. Auf der website des Parks wird auf die „Wiege der Menschheit“ und der Olduvai-Schlucht verwiesen und damit auf Lucy. In Fallingbostal gibt es keine Tsetse-Fliegen, außerhalb des Parks, der bei Hodenhagen liegt, laufen die Heidschnucken, die die Löwen zum Fressen gern hätten haben.



## 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-Stähler, 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: roger@pt.lu

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

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

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 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 / Oktober 2014 / Auflage 120 Exemplare.

Weihnachten steht vor der Tür. Heft 157 wird im Januar verschickt. Auf Page Three – so viel soll schon verraten werden – werden wir einen Kartoffelmarkt in den USA zeigen.