

# Agrarphilatelie 163 · April 2016

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



## Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

der Meteorologische (1.3.) und der Kalendarische (20.3.) Frühlingsanfang liegen hinter uns, und ich hoffe, Sie sind gut durch den Winter (hatten wir überhaupt einen?) gekommen.

Bei uns im Bergischen Land ist heuer der Winter ausgeblieben. Dafür hatten wir hohe Temperaturen (bis 18°) und viel, viel Regen. Es kann, es muß jetzt besser werden. Nun ist formell der Frühling da, die Natur erwacht. Die Tage werden heller und länger.

Mit dem Oktoberheft 2015 hatte ich einen Vordruck versandt, in dem ich Sie um aktuelle Informationen für unsere Mitgliederübersicht bat. Im Januar haben wir den Vordruck außerdem in der „Agrarphilatelie“ abgedruckt. Leider haben einige Mitglieder den Vordruck immer noch nicht zurückgesandt, so daß ich die zugesagte Mitgliederliste nicht fertigstellen kann. Ich kann Ihnen daher nicht mitteilen, wann Sie eine neue Mitgliederliste erhalten. Das ist ärgerlich.

Der BDPH erhöht ab 2017 den Beitrag für alle Mitglieder um 3,- Euro. Für die ausländischen Mitglieder kommen noch 18,- Euro Portokosten dazu. Für unsere inländischen Mitglieder (ArGe + BDPH) bleibt der Beitrag bei 45,- Euro, der Beitrag für die ausländischen Mitglieder beträgt ab 2017 also 70,- Euro (30,- Euro ArGe + 40,- Euro BDPH). Wir haben unseren Beitrag seit gut 10 Jahren nicht erhöht, obwohl Porto und Druckkosten gestiegen sind und unser Heft seit einigen Jahren in Farbe gedruckt wird. Wir wollen dabei auch bleiben. Den Beitrag für den BDPH können wir nicht beeinflussen. Ich würde verstehen, wenn deshalb Mitglieder den BDPH (nicht unsere ArGe!) verlassen würden.

In Sindelfingen findet von 28. bis 30. Oktober 2016 die 1. ArGe-Literaturausstellung im Rang 1 statt. Wir haben uns mit unserer „Agrarphilatelie“ und mit „Rotkäppchen“ angemeldet. Über die Annahme entscheidet der Philatelistische Ausschuß! Wir sehen das als „Marketing-Aktion“.

Frühlingszeit ist auch Reisezeit. Ist doch eine gute Idee, Verwandten und Bekannten einen Gruß (habe ich das nicht schon mal geschrieben?) zu senden. Wir Philatelisten sammeln doch Belege/Karten. Vielleicht wartet ein Sammler (irgendwo) genau auf Ihre Karte mit sauberem Stempel, vielleicht landet Ihr Beleg dann in einer Sammlung. Sollten Sie eine Ausstellung mit Postamt und

Sonderstempel besuchen, dann sollten Sie auch einen Brief oder eine Karte an einen Sammlerfreund schicken.

Darf ich eine Bitte am Schluß an Sie formulieren? Bitte bleiben Sie uns treu und werben für die Arbeitsgemeinschaft in Ihrem örtlichen Briefmarkenverein auch neue Mitglieder, damit unsere Motivgruppe wachsen und noch lange bestehen und wirken kann.

Ein schönes und gesundes Frühjahr wünscht Ihnen

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk



## Wir begrüßen als neues Mitglied

Herrn Wilfried Fuchs, wohnhaft in 71254 Ditzingen. Herr Fuchs sammelt postalische Belege aus der thematischen Philatelie „Wein“ und (nomen est omen) „vulpes“ aller Art.

Herzlich willkommen. Möge ihm die Mitgliedschaft bei uns Freude bereiten.

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

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

[ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html](http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html)  
bzw.

[ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html](http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuch-inhalt.html)

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

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

Die Marken auf den Umschlagsseiten hat uns Horst Kaczmarczyk zur Verfügung gestellt.

# Inhaltsverzeichnis

Impressionen vom Besuch der EXPO2015	4
Kümmel: Arzneipflanze des Jahres 2016	8
Blumenkinder: Markenmotive illustrieren Geschichten	11
Page-Three-stamp (Frankreich: Choucroute)	13
Die Buriti-Palme ( <i>Mauritia flexuosa</i> )	14
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 12)	17
Man kommt vom Hölzchen aufs Stöckchen	20
Der Boden des Jahres 2016 ist „Gley“	25
Der Weltraum – unendliche Welten: Der Kartoffelmond	26
Sand auf und Wasser für den Mars	27
Die Stachelbeeren auf Briefmarken (eine Liste)	27
Das Jahr des Ochsen oder Büffels (Rinder Teil 19)	28
Noch einige Marken zum Erntedank	37
Nationalpark Donau-Auen	38
Baum des Jahres 2016: Die Winterlinde	40
Deutscher Weinbaukongreß 1925 Koblenz	47
Kleine Akzidenzen: Nicht mehr als 400 Anschläge	50
Neuheiten: Landwirtschaft allgemein	52
Was kann uns noch erschüttern?	56
Landwirtschaft gestempelt	57

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Koni Häne, Heinz Wienold, Roger Thill, Stefan Hiltz, als Gast: Armin Eichenberger

## Redaktionsschluß:

Zum Ende des Februars war's geschafft: Das Heft gefüllt. Und: Ich habe wohl keinen eingesandten Artikel vergessen (manchmal landen E-Mails im sog. Spam. Deshalb gibt es immer eine Bestätigung von mir – wenn nicht: Nachfragen).



# Impressionen vom Besuch der EXPO2015

## Die Entdeckung einer Briefmarken-Serie von Angola

Der Besuch der Expo 2015 im Oktober 2015 in Mailand war ein ganz spezielles Erlebnis. Das Thema der Ausstellung – Motto „Feeding the Planet, Energy for life (Den Planeten ernähren, Energie für das Leben)“ war fachlich attraktiv. Es gab einige Briefmarken aus diesem Anlaß, die bereits in der Agrarphilatelie beschrieben wurde.

Für die Organisatoren und Mailand war die Expo ein voller Erfolg. An 183 Ausstellungstagen (1.5.–31.10.2015) besuchten mehr als 21 Millionen Menschen das Gelände, d.h. im Schnitt täglich 116.000. So war Geduld notwendig, das begann beim Einlaß mit Flughafen-ähnlichen Personenkontrollen, und ging weiter mit dem Warten vor den einzelnen Pavillons, teilweise waren 3 Stunden Wartezeiten angezeigt. Dank des AIJP-Presseausweises kam ich schneller voran.

Die einzelnen Länder präsentierten in Pavillons zu meist gastronomische und touristische Attraktionen, das galt besonders bei „exotischen“ Ländern. Die Angebote der Lebensmittel-Multis waren nicht zu übersehen, wie z.B. der rote Pavillon von Coca-Cola. Es gab jede Menge an verschiedenen Speisen, doch auch diese mußten „erstanden“ werden. Das philatelistische Angebot war dagegen äußerst mager.





Eine Entdeckung gab es, und zwar im Pavillon von Angola. Natürlich waren dort auch touristische Attraktionen des Landes zu sehen; doch Angola hatte ein EXPO-gerechtes Thema „Nahrung und Kultur: Erziehung zur Innovation“.

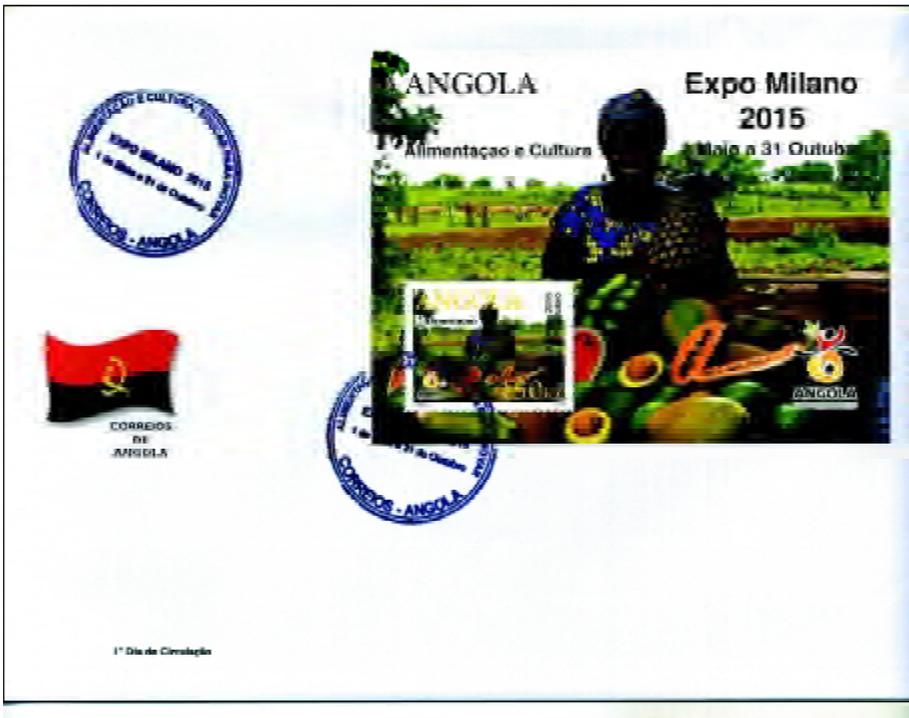
Zu erinnern ist, daß Angola auf eine jahrzehntelange Bürgerkriegszeit (1975–2002) zurückblickt, und entsprechende Entwicklungsdefizite zeigt. Potentielles Ackerland ist an vielen Stellen noch nicht von Minen geräumt. Die Zukunftspläne standen im Mittelpunkt. Das Ziel des Bildungsprogramms ist, auf allen Ebenen von Schulen bis zur Universität sowie der Erwachsenenbildung die Bedeutung der Ernährung bewußt zu machen. Das betrifft die einheimische Landwirtschaft und den internationalen Lebensmittelhandel. Innovationen sollen schwerpunktmäßig an traditionelle und regionale Erfahrungen anknüpfen. Die Ernährungsziele sind, gesunde und nachhaltige Ernährungsweisen zu erreichen. Dabei spielen Frauen traditionell in Erziehung, Hauswirtschaft und Nahrungszubereitung eine zentrale Rolle.

Die Innenarchitektur des Pavillons (Ausstellungsfläche etwa 2.000 m<sup>2</sup>) orientierte sich am heiligen Affenbrotbaum der Angolaner (Baobab „imbondeiro“). Auf drei Ebenen und der Dachterrasse (mit Gemüsegarten und Restaurant) wurden kulturelle Traditionen in Landwirtschaft, Ackerbau, Vieh- und Fischzucht präsentiert. Es gab vielen Beschreibungen von Ernährungsgewohnheiten

(z.B. Kochrezepte) der 18 angolanischen Provinzen; ebenso der Ernährungsziele (Ernährungspyramide für Angola) und Ernährungsprojekten. Am Stamm des Baobabs wurde die Rolle der Frauen visualisiert, sie haben eine herausragende Rolle für die angestrebte moderne Entwicklung und sind zugleich die Bewahrerinnen der angolanischen Traditionen. Es fehlte nicht an Hinweisen auf die Probleme der Globalisierung. Die beiden Restaurants boten einerseits traditionelle angolanische Speisen an, und im kleineren Rahmen auch „New Angolan Cuisine“.

Es gab Raum für Ausstellungen mit Werken von zeitgenössischen angolanischen Künstlern. Selbstverständlich gab es einen „Shop“, der Tee, Kaffee, Trockenfrüchten; Kunsthandwerk, Musik-CDs usw. anbot und auch einen Briefmarkenpräsentation-Set.

Angolanische Briefmarken werden von der privaten Agentur - Inter-Governmental Philatelic Corporation (IGPC) – [www.igpc.com](http://www.igpc.com) – „betreut“; sie bietet ihren Kunden (u.a. auch Kroatien, Österreich, Serbien) den kompletten Service an – von der Marktforschung, Briefmarkengestaltung und –produktion; über Werbung bis hin zum Vertrieb. So gib es seit einigen Jahren viele unseriöse Ausgaben von Angola. Im Michel-Katalog hört die Registrierung 2011 auf. Es ist davon auszugehen, daß viele Ausgaben nie in Angola waren, sondern ohne Umwege vom internationalen

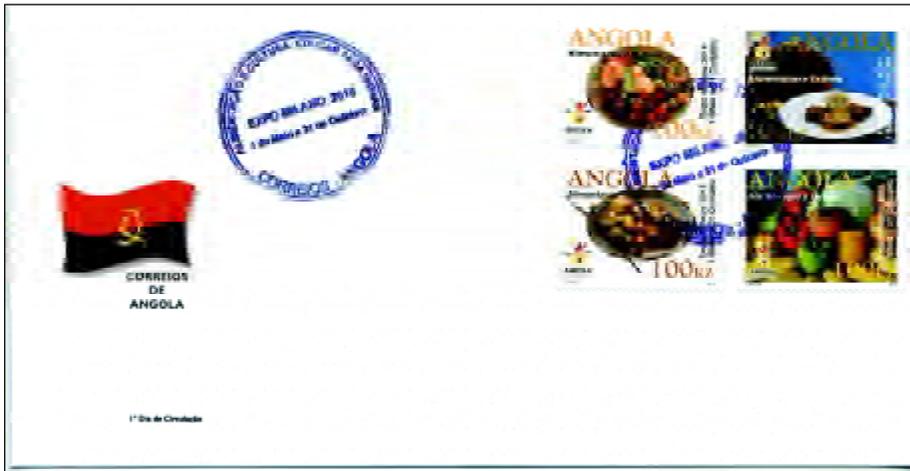


Vertrieb direkt bei Sammlern landen. So wird es auch bei den EXPO-Briefmarken von Angola sein. Sie wurden in einem Präsentations-Paket für 20.–Euro verkauft: Dies enthielt folgendes: einen Briefmarkensatz mit 4 Ausgaben (Wertangabe: jeweils 100Kz) und einem Block Wertangabe 150 Kz).

- Zwiebel, Knoblauch, Chili-Paprika, Okra, Maniok, Süßkartoffeln, Süßholz (?) (Abb.)
- Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Okra (Abb.)
- Mais, Paprika-Gemüse, Tomaten, Kohlgemüse (Abb.)
- Speise: Teller mit Fleisch, Kloß, Gemüse (unbekanntes Rezept) (keine Information dazu gefunden) (Kürbis ?). Diese Briefmarken gab es ungestempelt und auf einem Ersttagsbrief (Abb. FDC Marken).
- Der Block (Abb.) – Bäuerin, Feld mit Papaya, Melonen, Kochbananen. Ananas, Avocado, Mango, Kokosnuß – wurde „postfrisch“ und als Ersttagsbrief verkauft (Abb. FDC Block). Die „Ersttagsbriefe“ haben ein Stempeldatum „1.Mai – 31.Oct. 2015“.

Im Internet gibt es keine Informationen aus Angola zu diesen Briefmarken (und früheren Ausgaben). Die aktuellen staatlichen Regierungs- bzw. Ministerium-Webseiten (<http://www.governo.gov.ao>) verwenden die portugiesische Amtssprache; bisher gibt es keine Angebote in englischer Sprache; es wird angemerkt, dies sei im Aufbau.

Die philatelistische Ernte mag zwar kümmerlich sein. Sie regte jedoch an, Angola etwas näher kennen zu lernen, und in der Webseite der Agrarphilatelie gibt es jetzt eine Seite zu Angola und seinen thematischen Briefmarken.



# Kümmel: Arzneipflanze des Jahres 2016

Wiesenkümmel oder Gemeiner Kümmel (*Carum carvi*), ist eines der ältesten Gewürze. Er gehört zur Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*) wie Anis, Koriander und Dill.

Kümmel stammt ursprünglich aus Europa und Asien. Man hat ihn in Ausgrabungen von Pfahlbauten gefunden, die sich auf 3000 v. Chr. zurückdatieren lassen.

Kümmel ist eine zweijährige Pflanze, die in gemäßigten Zonen Europas und Asiens wild auf Wiesen gedeihen. Allerdings wird bei wenig Erfahrung vom Sammeln abgeraten, da der Kümmel giftigen Doldenblütern wie der Hundspetersilie und dem Wiesenschierling zum Verwechseln ähnlich sieht.

Der Gemeine Kümmel wird hauptsächlich in Südfrankreich, Holland, England, Mitteldeutschland, Schweden, Rußland und Ägypten kommerziell angebaut.

Kümmel steht in fast jedem Gewürzregal und sollte auch in der Hausapotheke nicht fehlen. Es werden die getrockneten Kümmelfrüchte verwendet, die etwa 7 Prozent ätherische Öle enthalten. Er schmeckt leicht süßlich, sein Aroma erinnert an Anis mit einer gewissen Schärfe. Er verfeinert Gebäck, Brot, Sauerkraut, Kartoffel- und Kohlgerichte und macht deftige Eintöpfe bekömmlicher. Ein Klassiker ist Harzer Käse mit Zwiebelvinaigrette und Kümmel („Handkäs mit Musik“).

Beim Steak „Tilsiter Art“ wird das Fleisch mit Kümmel eingerieben und mit Aquavit flambiert. Eine Gewürzmischung, z.B. zum Einreiben von Entenbraten, ist gemahlener Kümmel mit Salz und Thymian.



Ganze Kümmelsamen entfalten ihr volles Aroma besser, wenn man sie kurz vor der Verwendung im Mörser leicht zerstoßt. Sie sind besonders in der jüdischen, skandinavischen und osteuropäischen Küche beliebt und werden dort auch als Gewürz für Kuchen und Roggenbrot, Gulasch, Käse und geschmorte Äpfel verwendet.

Die Heilwirkungen des Kümmels sind seit der Antike bekannt. Schon der griechische Arzt Dioskurides (1. Jahrhundert n. Chr.) schreibt in seiner „Materia medica“, daß der Kümmel dem Magen gut tut, dem Darm hilft und einen „süßen, lieblichen Atem“ bereitet. Auch Hilde-

gard von Bingen empfiehlt den Kümmel bei schwerverdaulichen Speisen. In der Volksheilkunde wird Kümmel bis heute bei Katarrhen der Atemwege genutzt.

Der „Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde“ an der Universität Würzburg hat den Wiesenkümmel zur Arzneipflanze des Jahres 2016 gewählt. Kümmel fördert die Magensaftsekretion und die Durchblutung der Magen- und Darmschleimhaut, und vertreibt Blähungen, wirkt krampflösend und hemmt das Wachstum schädlicher Keime. Kümmel soll auch gegen Kater wirksam sein.



Linderung bei Reizdarmsyndrom schafft Kümmelöl. Rein äußerlich wird es im Säuglings- und Kleinkindalter bei Blähungen angewandt. Das reine Kümmelöl wird durch Wasserdampfdestillation aus den getrockneten Früchten gewonnen. Die klare, farblose bis gelbe Flüssigkeit enthält 60 Prozent Carvon, dem Hauptwirkstoff des Kümmels.

Die Zubereitung der Kümmelfrüchte als Tee ist milder, aber auch schwächer wirksam. Es werden ein bis zwei Teelöffel Kümmelfrüchte in einem Mörser kurz angestoßen, damit das ätherische Öl austreten kann. Danach mit einer Tasse heißem Wasser übergießen und abgedeckt zehn Minuten ziehen lassen.

Die Blätter des Kümmels haben einen milden Petersilien-Dill-Geschmack, der gut zu Suppen und Salaten paßt. Die jungen Blätter der Kümmelpflanze können als Salat zubereitet werden. In osteuropäischen Ländern kocht man die Wurzeln als Gemüse.

Ganzer Kümmel verliert bei sorgfältiger Lagerung über einen Zeitraum von bis zu vier Jahren kaum an Aroma und Qualität.



Die Kümmelsamen verleihen diversen Spirituosen einen charakteristischen Geschmack, z.B. dem skandinavischen Aquavit, dem norddeutschen Köm oder dem Wiener Kaiser-Kümmel. Es gibt auch Kümmel-Likör wie z. B. Allasch.

Die Redensart vom „Kümmeltürken“, stammt aus der Studentensprache. In Halle gab es eine Gegend, in der Kümmel angebaut wurde und die als trostlos galt; sie wurde Kümmeltürkei genannt. Studenten, die dort wohnten, wurden deshalb „Kümmeltürken“ genannt. Deutungen, bei einem „Kümmeltürken“ handle es sich um einen Menschen türkischer Herkunft, sind falsche Mutmaßungen, aber noch



verbreitet. „Kümmeltürke“ ist als Schimpfwort für Ausländer in Deutschland und Österreich noch gebräuchlich. In Berlin und Umgebung wird „Kümmeltürke“ in verstärkenden Vergleichen angewendet. So schuftet man zum Beispiel wie ein „Kümmeltürke“ oder man säuft wie ein „Kümmeltürke“. In diesem Zusammenhang ist „Kümmeltürke“ nicht abwertend gemeint.

Kümmel wird gelegentlich mit Kreuzkümmel verwechselt (*Cuminum cyminum*), auch Mutterkümmel, weißer Kümmel, römischer Kümmel, welscher Kümmel, Kumin oder Cumin. Es ist ein Gewürz, das aus getrockneten und gemahlene Früchten eines asiatischen Doldenblütengewächses besteht. Die Bezeichnung „Kreuzkümmel“ leitet sich ab aus dem kreuzförmigen Blattstand der Pflanze und dem Kümmel sehr ähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte. Verwechslungen führen zu Überraschungen, da Cumin und Kümmel sehr unterschiedlich schmecken.

Der echte Schwarzkümmel (*Nigella sativa*), oft nur Schwarzkümmel genannt, ist eine Pflanzenart der Familie der Hahnenfußgewächse (*Ranunculaceae*). Er ist also nicht mit Kümmel und Kreuzkümmel verwandt. Die Pflanze hat viele verschiedene Namen – Gretl in der Stauden, Gretchen im Busch, Venushaarige, Braut in Haaren, Damaszener Schwarzkümmel, Damaszener Kümmel und Garten-Schwarzkümmel.

Es gibt Kümmel auf Briefmarken

- Äthiopien (MiNr. 1435–1438, 10.6.1993) Gewürzpflanzen (*Carum carvi*) (Abb.)
- Deutschland Bundesrepublik Deutschland (MiNr. 949–952; 13.10.1977) Wohlfahrtsmarken: Wiesenblumen. Kümmel (*Carum carvi*) (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr. 1034–1039, 25.5.1963) Jugoslawische Flora (V) Kümmel (*Carum carvi*) (Abb.)



Andere Kümmelarten:

- Kreuzkümmel:  
Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986), Gewürzkräuter: Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068; 25.5.2012) Indische Gewürze. Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*)
- Marokko (MiNr. 1452–1453, 29.3.2004) Flora: Damaszener Schwarzkümmel (*Nigella damascena*) (Abb.)

# Blumenkinder: Markenmotive illustrieren Geschichten

Unsere Namen geben wir uns nicht selbst. Die Eltern haben sie für uns ausgesucht. „Wie soll das Kind heißen?“, fragt der Pfarrer bei der Taufe. Ja, wie soll es heißen? Diverse Überlegungen gehen der Namenswahl häufig voraus. So führt die Geburt eines Kindes zum Kopfzerbrechen über den passenden Namen und Kopfgeburten kommen dabei heraus. Doch es gibt auch verschlungene Wege aus der Welt der Träume, die zu den Namen der Kinder führen können. Eine fantasievolle Bilderwelt tut sich auf, eine Welt voller Symbole. In dieser Welt wachsen natürlich auch die Blumen und sprechen zu uns. Die menschliche Fantasie macht Geschichten daraus.

Eine solche Geschichte erzählt uns Ruth Schaumann, eine fast vergessene Dichterin – erwecken wir sie zum Leben! –, in ihrem poetischen Buch „Der singende Fisch“. Sie erzählt uns von einer guten Maurermeisterin, die während ihrer drei Schwangerschaften jeweils von bestimmten Blumen träumt, nämlich bei der ersten Schwangerschaft von der Kamille, bei der zweiten von der Erika und bei der dritten und letzten von der Amaryllis. Ihre erste Tochter nennt sie dem Traum entsprechend Kamille, ihre zweite Erika und ihre dritte Amaryllis. Kindernamen, die ihren Träumen erwachsen sind, Blumenkinder. Ein harmloses Spiel mit Namen und schönen Blumen könnte man denken. Doch bei Ruth Schaumann sind die Blumen Lebenssymbole, die Schicksalhaftes zeigen in ihrer Schönheit – und die Amaryllis wird gar zum Todessymbol. Die Blumen verbinden die Menschengenerationen, die Kinder, die ihre Namen tragen, bringen das deutlich zum Ausdruck.

Betreten wir den „Kindheitsgarten“ der Maurermeisterin, so wie sie ihn im Traum wahrnimmt: „Sie sah sich klein, einen Marienkäfer auf dem runden Arm, im heißen Sande am Gatter knien und die weißen Blüten der Kamillen mit den gelben Duftpolstern in ihr rotes Röckchen zupfen. Da kam ihr der Duft der bäuerischen Tee- und Balsamblume recht stark und heilsam in die spitzgewordene Nase, stärkte sie noch tagsüber in ihrem in der steinernen Stadt doppelt beschwerlichen Wandel, und da das Kind geboren war, nannte sie es aus Dankbarkeit und Heimsucht: Kamille.“ („Der singende Fisch“, Seite 34).

Beim zweiten Traum finden wir uns im „Biengarten ihres Vaters inmitten der blühenden Heide“. „Sie sah und hörte die Bienen gar so deutlich, noch deutlicher aber sah sie die kleinen rötlichen Blüten des Heidekrautes, die als Millionen und Billionen klarer Becherlein den Immen ihren in der Sonne gegorenen Honig kredenzt.“ Sie „atmete auch die honigschwangere Stille der kleinen verloren gegangenen Imkerei wieder und wieder, und als das zweite Mägdlein ihr im Arme lag, sprach sie: Gott segne dich, liebe Erika.“ (Seite 34 f)





Der dritte Traum weist der Maurermeisterin eine „seltsame Blume“, „auf deren Namen und Bedeutung sie gar nicht kommen konnte, bis sie begriff, es sei ihrer seligen Mutter Prunk- und Andachtsblume. Diese Blume hatte in einem glasierten Hafen am Fenster der niederen Bauernstube gestanden, im März einen mächtigen Schaft getrieben und gegen die Ostern riesige Blüten, wie aus Purpur und Frohlocken, oben am Schaft aufgetan. . . . Von dieser Blume träumte die städtisch, d.h. um einiges ungläubig gewordene Frau gar herzlich und schmerzlich, auf ihren Namen aber konnte sie nicht kommen, und erst als die Wehemutter ihr durch den Wald ihrer Schmerzen das dritte Mägdlein getragen brachte, sagte sie leise mit immer blasser werdenden Lippen: Amaryllis – und starb.“ (Seite 35)

Nach ihrem Tod muß die Maurermeisterin, vielmehr ihre Seele, noch eine Blumen-Retrospektive absolvieren: „Ihre arme Seele aber ward erst zu dem Kamillenflecken gerufen, dann in die bienensummende Heide, endlich in die Kühle der Heimatkapelle, wo die Amaryllis geblüht, erst von dort nahm sie Gott vor sich hin.“ (Seite 35)

Diese „städtisch, d.h. um einiges ungläubig gewordene Frau“ kann sich offensichtlich der Macht der Blumenräume nicht entziehen. Sie sind noch mächtig, denn ihre Bilder vergegenwärtigen eine untergegangene bäuerliche Welt, ihre Kindheitswelt auf dem Lande und wirken sich sogar heilsam aus. Die Kamille „stärkte sie noch tagsüber in ihrem in der steinernen Stadt doppelt beschwerlichen Wandel“, freilich im Traum. Und bei aller heilsamen Kraft der Träume bleibt doch auch wohl gleich wirksam die „Heimsucht“ nach einer nicht mehr vorhandenen heilen Welt der Kindheit. Der Verlust durchzieht diese Träume: „verloren gegangenen Imkerelei“. Der Verlust ist schmerzlich.

Wie geriet die Maurermeisterin in diese verlustreiche Lebenslage? Bei der kurzen Schilderung der Maurerfamilie gibt Ruth Schaumann eine drastische Antwort: „Diesem dritten Maurer, der das, was sein Urahn fruchtbar gemacht hatte, nämlich die Erde, unfruchtbar machte, dieweil er ihre Fruchtbarkeit versteinerte und unter viereckigen Kästen begrub, führte das seltsam lächelnde Geschick eine Magd aus dem Dorfe seines Urvaters als Weib zu, und dieser Vereinigung entsprossen drei Töchter.“ (Seite 34) Der Fruchtbarkeit der bäuerlichen Welt wird hier die Unfruchtbarkeit der städtischen modernen Welt gegenübergestellt. Ob der Leser diese Gegenüberstellung mitmacht, das steht auf einem anderen Blatt. Vielleicht findet er sich ja mittlerweile in den „viereckigen Kästen“ gut zurecht oder er hat „geheime“ Fluchtwege entdeckt, die ihn zu diversen „Paradiesen“ führen.



Die Dichterin jedenfalls führt den Leser im Fortgang der Geschichte noch in eine himmlische Welt jenseits des Todes, in der die Blumenkinder nicht vergessen sind, im Gegenteil – und

wir, die wir noch auf der Erde leben, eine Erde, die verstärkt weiter zugemauert wird, wollen die Blumen weiterhin betrachten, uns daran freuen und dabei zu fantasievollen Geschichten anregen lassen. Mit der Roten Liste in der Hand wird uns dabei wohl sehr viel Fantasie abverlangt. Das „seltsam lächelnde Geschick“ mag uns dabei „helfen“ und hoffentlich auch noch den „Blumenkindern“ kommender Generationen.



Literatur: Ruth Schaumann „Der singende Fisch“, Berlin 1934.

Ruth Schaumann (1899–1975) war eine deutsche Lyrikerin, Schriftstellerin, Bildhauerin und Zeichnerin und wuchs als Tochter eines preußischen Offiziers in Hagenau auf. Mit 18 Jahren zog sie nach München, wo ihre ersten Gedichte erschienen, lernte den Beruf einer Modezeichnerin, begann ein Studium an der Kunstgewerbeschule und wurde 1921 zur Meisterschülerin von Josef Wackerle ernannt. 1923 wurde sie durch einen Aufsatz in der literarischen Monatsschrift *Hochland* bekannt. Schriftleiter war Friedrich Fuchs (1890–1948), den sie ein Jahr später heiratete. Fuchs war Gegner der Nazis, wurde deshalb 1935 entlassen und wurde – ein schöner Begriff für Arbeitslosigkeit eines Akademikers – Privatgelehrter, der sich insbesondere mit Bettina von Arnim befaßte. Ruth Schaumanns künstlerische Arbeiten galten als „entartet“, sie durfte aber weiterhin publizieren. Nach Ende des Krieges fertigte sie vorwiegend sakrale Kunst wie Altarbilder und Kirchenfenster. Außerdem veröffentlichte sie zahlreiche Romane und Erzählungen, teilweise mit eigenen Illustrationen. kh

**Page-three-stamp** Die Marke aus dem Jahr 2005 zeigt als „typisches“ elsässisches Gericht „la choucroute“. Da fällt mir ein, daß ich vor vielen, vielen Jahren mit meinem in Grenoble gestrandeten Vater auf der Rückkehr nach Deutschland in ein berühmtes Restaurant in Obernai einkehrte. Mein Vater wollte ein Steak essen. „Mon Dieu, non, wie kann man nur. Du weißt doch, die Franzosen können mit Fleisch nicht umgehen. Hier mußst du Choucroute essen, das ist das hiesige Nationalgericht; was anderes kommt hier nicht auf den Teller.“ Widerstrebend gab mein Vater nach. Dann wollte er ein Bier zum Essen haben. „Ma fois, non, non, hier trinkt man jetzt nur *vin bourru*; was anderes kommt hier heute nicht auf den Tisch.“ Widerstrebend gab mein Vater auch hier nach. Und dann kamen die drei charakteristischen Würste: Wiener Würste, Montbeliard-Würste und *Saucisson Vaudois*. Dazu waren auf dem Teller: fetthaltiges Schweinefleisch (Schulterspeck und Schinken), ein Klacks Sauerkraut und eine Kartoffel. Wir stocherten ein wenig im Kraut – das war’s. Auch der abschließende Kaffee entsprach keinesfalls den Erwartungen. Die Weiterfahrt verlief schweigend und hungrig. Bei Freiburg hielten wir an einer Raststätte. Kaffee und Erdbeertorte mit Sahne. Alles war gut.

# Die Buriti-Palme (*Mauritia flexuosa*)

Ende 2013 gab die brasilianische Post einen dekorativen, aus zwei Einzelmarken im Nennwert von je R\$ 2,45, bestehenden Block heraus, der der Buriti-Palme gewidmet ist.

Die Buriti-Palmen sind große, einzelstämmige diözische (zweihäusige) Bäume mit handförmig geteilten Blättern. Der Stamm wird bei einem Durchmesser von 30 bis 50 cm bis zu 25 m hoch und trägt 10 bis 20 Blätter von bis zu 5 m Breite, der Blattstiel kann 9 m Länge erreichen. Die Blätter haben einen kreisförmigen Umriß und sind handförmig in 200 und mehr Segmente unterteilt. Die kugelförmigen oder länglichen, mit tiefroten Schuppen bedeckten Früchte – auf der oberen Briefmarke des Blockes erkennbar – sind bis zu 7,6 cm lang und wiegen 15 bis 20 g. Sie wachsen an den hängenden Fruchständen in ganzen Trauben von 2 bis 3 m Länge.

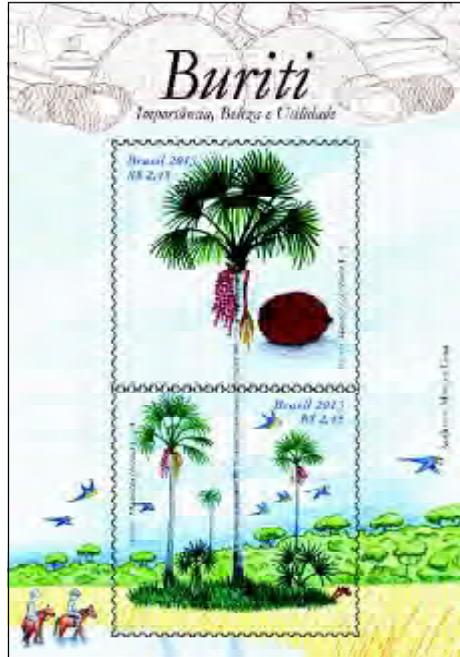
Die Früchte finden vielfältige Verwertung, sowohl kulinarisch, aber auch im medizinischen und industriellen Bereich. Das Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C und wird zu Fruchtsaft verarbeitet, oder findet Verwendung bei der Zubereitung von Süßspeisen, Speiseeis und alkoholischen Getränken, aber auch als Duftstoff in der Kosmetik. Das Mark liefert ein dem Sago ähnliches Stärkemehl. Die Fasern der jungen Blätter wiederum werden zu Seilen, Hängematten und anderen Gebrauchs- oder Ziergegenständen verarbeitet. Das Holz der Palme ist nur mäßig schwer und hart und darum unter abträglichen Verhältnissen auch nur wenig dauerhaft. Dennoch findet es in ländlichen Gegenden zum Bau von Hütten oder Schuppen sowie Umzäunungen Verwendung.

Die Buriti-Palme hat ein recht großes Verbreitungsgebiet im nördlichen Südamerika. Sie wächst immer an offenen Stellen, normalerweise entlang der Flüsse und Ströme, aber auch in Sumpfgebieten. In den Sümpfen des Flachlandes bildet sie ausgedehnte Bestände, in denen keine an-



dern Baumarten vorkommen. Die natürliche Verbreitung reicht in Brasilien von den Bundesstaaten Amazonas, Pará, Maranhão, Piauí, Tocantins, Bahia, über Minas Gerais und Goiás bis hinab nach São Paulo.

In Tradition und Bewußtsein der Bevölkerung hat die Buriti-Palme ihren festen Platz, wo- von allein schon die zahlreichen regionalen Bezeichnungen dieses Baumes wie Miriti, Boriti, Muriti, Carandaiguaçu, Palmeirados Brejos und weitere zeugen. Auch findet sie sich vielfach in Musik und Poesie wieder. Das Erscheinungsbild des schönen, stattlichen Baumes ist so charakteristisch, daß „Buriti“ in vielen Namen von Städten, Palästen, Parkanlagen oder Straßen vorkommt. Gern wird die dekorative Palme auch auf städtischen Grünflächen und entlang von Alleen und Straßen angepflanzt.



Die kleine Einzelmarke zeigt die Buriti-Palme in ihrer natürlichen Umgebung (hier Nationalpark Chapada dos Veadeiros im Bundesstaat Goiás) mit typischen Begleitpflanzen und dem dort heimischen Mähnenwolf.



Quellen: *Edital 22/2013, Wikipedia*

Der Artikel erschien in Heft 76 der Arbeitsgemeinschaft Brasilien e.V. im BDPH

### Zu verkaufen:

1. 60 Blatt DIN A 4: „Heilpflanzen – Gesundheit, die man pflücken kann“  
Prämierung in Rang 3 im Jahr 2000 mit „Gold“
2. 12 Blatt DIN A 4, 1-Rahmen-Wettbewerb: „Gewürze – Kostbarkeiten der Natur“  
Prämierung in Rang 3 im Jahr 2009 mit „Rubin“

### Angebote an:

Siegfried Kosidowski, Stollenweg 18, 30453 Hannover, Telefon 0511- 40 99 05



Horst Kaczmarczyk

# Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung aus dem Jahr 2002 (Teil 12)

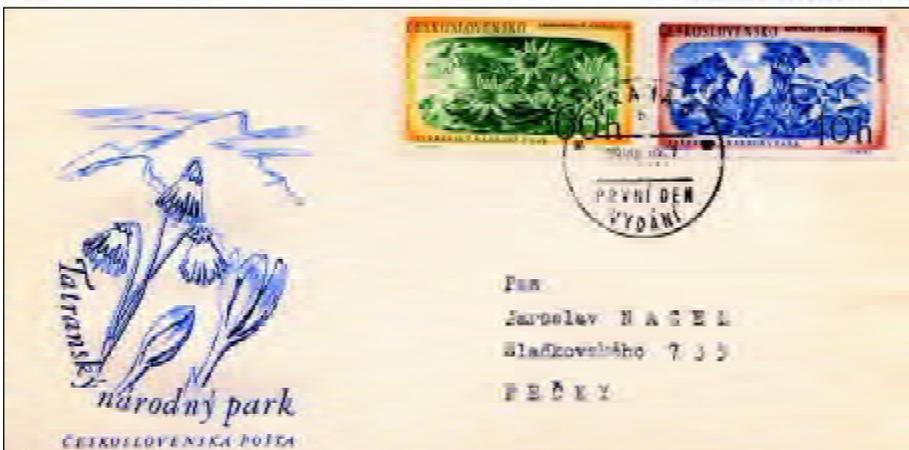
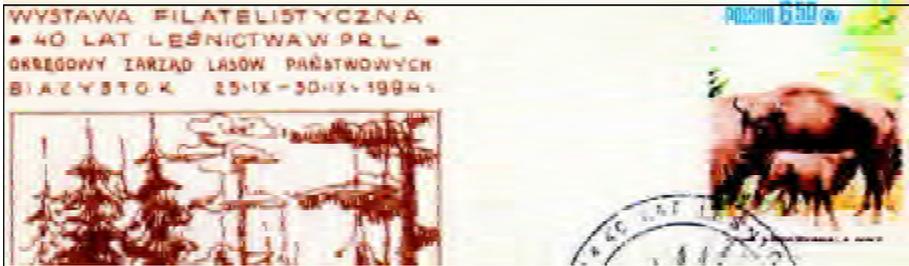
## 6. Die Aufgaben der Zukunft

### 6.1. Aufklärung, Schulung, Information

Aufklärung beginnt bei der kleinsten Einheit: dem Haushalt, dem Garten in der Kommune.

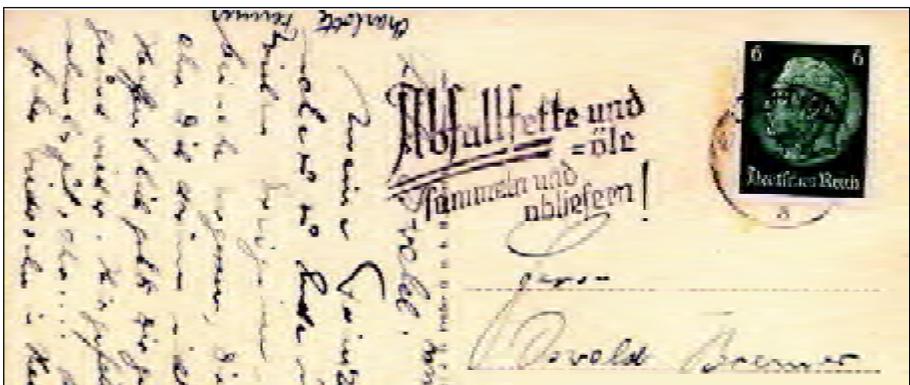


Naturschutzgebiete, Reservate und Tierparks haben einen starken Anteil am Erhalt von Pflanzen und Tieren, die weltweit nicht mehr in freier Natur vorkommen.



## 6.2 Das Zauberwort „Recycling“

Recycling ist auf dem Abfallsektor nach der Vermeidung von Abfall die sinnvollste Möglichkeit, Rohstoffe und Energie zu sparen.



Höchste Verwendungsquoten haben Altpapier und Altglas. Hier liegt der Verwendungsfaktor bei mehr als 75 Prozent. Entsorgungsgesellschaften wie DSD (Duales System Holding GmbH & Co. KG) und SERO (Sekundär-Rohstoffeffassung, heute ALBA) sind zentrale Verwerter.



(Schluß folgt)

# Man kommt vom Hölzchen aufs Stöckchen

Dem deutschen Chemiker Justus von Liebig (1803–1873) gelang es, durch Eindampfen von Rindfleisch einen Fleischextrakt zu entwickeln. 1862 gründete der in Südamerika tätige aus Ham-



burg stammende Eisenbahningenieur Heinrich Georg Giebert in Antwerpen unter dem Namen „Société des Fray Bentos Giebert & Cie“ eine Firma und stellte in Fray Bentos in Uruguay (weil die Rinder nur des Leders wegen geschlachtet wurden und das Fleisch keine Abnehmer fand) diesen Extrakt her. 1865 wurde die Firma in „Liebig's Extract of Meat Company“ umbenannt und der Hauptsitz der Firma nach London verlegt. Von dort wuchs die Firma zu einem weltbeherrschenden Unternehmen

heran; Justus von Liebig konnte von diesem finanziellen Erfolg nicht profitieren, da ihm nur 100 Aktien gehörten. 1968 fusionierte „Liebig's“ mit „Brooke Bond & Company“, die insbesondere Tee verkaufte, zur „Brook Bond Liebig Ltd“. Das paßte, denn beide Unternehmen vergossen heißes Wasser – einmal mit Fettaguen und einmal ohne.

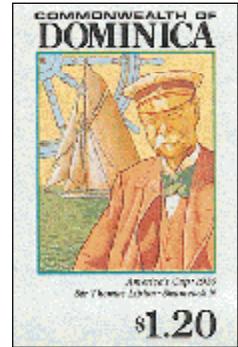
Ein kleiner Rückblick: „Brooke Bond“ wurde 1845 von Arthur Brooke (1845–1918) gegründet, der 1869 in Manchester ein Teegeschäft eröffnete. Brooke änderte seinen Firmennamen in „Brooke Bond“, womit er seine Verbundenheit mit den Verbrauchern ausdrücken wollte. Ab den 1870er Jahren entwickelte sich seine Firma zu einem weltweiten Verarbeiter und Großhändler von Tee. Zur bekanntesten Marke gehörte „Red Label“, die 1903 in Indien eingeführt wurde. 1911 eröffnete „Brooke Bond“ eine Fabrik zur Verpackung von Tee. 1903/04 wurde die Idee des Teebeutels (in Österreich: Teesackerl) in New York patentiert: Der Kaffee- und Teehändler Thomas Sullivan (1883–1938?) vertrieb dieses Produkt weltweit und sehr erfolgreich, obwohl böse Zungen behaupteten, es handele sich bei dem Inhalt dieser Beutel um den vom Tisch herabgefallenen und



zusammengefegten Staub von Teeblättern. Nach 1930 vertrieb auch „Brooke Bonds“ Tee in Beuteln unter dem Namen „PG Tips“; dieser Tee wird zusammengemischt aus 12 bis 33 verschiedenen Teesorten (je nach Saison und Erntegebiet) und hat deshalb einen stets einheitlichen Geschmack. Ende der 1950er Jahre war „Brooke Bond“ die größte Tee-Handelsfirma der Welt mit einem Marktanteil in Großbritannien und Indien von jeweils rund einem Drittel.

## Ich komme nun und unvermeidbar vom Hölzchen aufs Stöckchen.

Thomas Johnstone Lipton (1850–1931) gründete 1871 in Glasgow ein erstes Geschäft für den Verkauf von Lebensmitteln. In den 1880er Jahren betrieb er bereits rund 200 Geschäfte. 1890 kaufte Lipton Teeplantagen in Ceylon und verkaufte den ersten Tee unter seinem Namen. Zu jener Zeit bestimmten noch die Inhaber die Geschäftspolitik ihrer Firma, und deshalb konnte er die revolutionäre Idee, Tee mit geringen Verpackungs- und Transportkosten in Mengen zu einem (englischen) Pfund (454 Gramm), zu einem „half pound“ (227 g) und zu einem „quarter pound“ (113 g) verpacken zu lassen: „Direct from the tea gardens to the teapot.“ Weil wohl auch König Edward VII. (1841 bis 1910) diesen Tee mochte, wurde Lipton 1898 zum Ritter geschlagen und 1902 zum Baronet ernannt. Zwischen 1899 und 1930 forderte Sir Thomas fünfmal die amerikanische Pokalinhaber des America's Cup im Namen des „Royal Ulster Yacht Club“ mit seinen Yachten Shamrock I bis Shamrock V heraus. Er gilt deshalb als „bester aller Verlierer“ und erhielt deshalb einen speziell geschaffenen Pokal. 1929, man merke sich dieses Datum, schloß sich Liptons Firma mit anderen Händlern wie „Home & Colonial Stores“ zur „Allied Suppliers“ mit mehr als 3.000 Geschäften zusammen, die 1982 von „Argyll Foods plc“, der viertgrößten Supermarktkette Großbritanniens übernommen wurde. Ich will nicht näher eingehen auf die sonstigen Geschäfte und Unternehmen, die hiermit in Verbindung standen. 1987 übernahm „Safeway“, der drittgrößte Einzelhändler in den USA, „Argyll Food“.



1885 gründeten William Hesketh Lever (1851–1925) und sein Bruder James Darcy Lever (1854–1910) mit tatkräftiger Unterstützung des Chemikers William Hough Watson (1859–1934) in Nordwestengland unter dem Namen „Lever Brothers“ eine Seifenfabrik. William Hesketh Lever hatte vorher – so geht die Fama – aus einem Pferdekarren Seifenflocken seines Vaters („Lever's Honey Soap“) an englische

Hausfrauen verhökert. Für die Herstellung der „Sunlight Soap“ verwendeten sie Palmöl statt ranzig werdenden Talg. 1895 wurde „Lifebuoy“ auf den englischen Markt gebracht: „Nothing better than in hot water“. Eine entscheidende Neuerung von „Lifebuoy“ war, daß diese Seife als Stück und nicht mehr lose als Flocken verkauft wurde. Wegen des Rohstoffs Palmöls wurden Plantagen in Südostasien gekauft. Na ja, wenn man schon Palmöl nach Europa schipperte, dann konnte man daraus auch „perlendes“ Fett machen, die als „beurre économique“ von dem französischen Chemiker Hippolyte



Mège Mouriès (1817–1880) als Mischung aus Milch, Wasser, Nierenfett und das später nicht mehr verwendete Lab bzw. zerstoßenen Kuheuter erfunden wurde. 1871, zwei Jahre nach der patentierten Erfindung, verkaufte er sein Patent dem niederländischen Butterhändler Jurgens.

Wenn man erst einen Stein umgedreht hat und nicht aufpaßt, landet man schnell im Lapidarium.

1871 gründete Simon van den Bergh (1819–1907), vormals Butter- und Talghändler in Nordbrabant, in Oss eine erste Fabrik für die „Kunstbutter“; 1888 wurde im Deutschen Reich in Kellen bei Bad Cleve eine weitere Fabrik erbaut, aus der Marken wie Sana, Sanella (eine Mandelmilch-Pflanzenbutter-Margarine), Schwan im Blauband, Clever Stolz (als Konkurrenzprodukt zu Benedikt Kleins Kölner Margarine Overstolz), Vitello und Rama („Die Rama-Post vom kleinen Coco“) kamen. Sein Landsmann Antoon Jurgens (1805–1880) errichtete 1871 in Oss gleichfalls

eine Margarinefabrik und in Goch bei Kleve eine weitere Fabrik zur Margarineherstellung; seine Butter und die Margarine (Solo) vertrieb er vorwiegend in England. 1927 fusionierten diese beiden Familienunternehmen in Rotterdam zur „Margarine Unie NV“ und in London zur „Margarine Union“.



1929/30 (Weltwirtschaftskrise) vereinigen sich die niederländische „Margarine Unie“ und die britische „Lever Brothers Ltd“ zu Unilever. Dieser Zusammenschluß, der auch die United Africa Company (die den westafrikanischen Handel kontrollierte) umfaßte, mit einem genial formulierten Vertrag, der die „ewige“ Unabhängigkeit sichert und der noch heute unverändert gilt, stellte – auch als Folge der Weltwirtschaftskrise – die bis dahin weltweit größte Unternehmensfusion dar. 1928/29 wird der Zusammenschluß von 10 Unternehmen,

darunter die des Seifensieders Johann Schicht (1855–1907) 1848 gegründete „Georg Schicht AG“ (Kerzen, Margarine, Wasserglas, Stearin und Glycerin, Marken Ceres, Hirschseife: „Kaufe billige Rohware und verkaufe preiswerte Produkte guter Qualität“) Teil der niederländischen Margarine Unie, die 1938 in die deutsche Firma integriert wurde. 1932 waren 69 Unternehmen im Besitz der deutschen Tochtergesellschaft. Unilever war vor langer, langer Zeit weltweit der größte Hersteller von Konsumgüterprodukten mit mehr als 300.000 Mitarbeitern (über 40.000 in Deutschland mit etwa 75 Fabriken) und über 1.600 Marken (heute 400) – im Besitz von Expeditionen und Schubbooten, Fischfangschiffen, einer Restaurantkette, einer Lebensmittelhandelskette, Papier- und Kunststofffabriken, Eiskrem, Tiefkühlkost, Margarine,



Speiseöle, Fleisch- und Wurstwaren, Duft- und Geschmacksstoffe, Fertiggerichte, Seifen, Körperpflege- und Waschmittel, Zahnpasta, Parfüms, Marmelade, Fruchtsäfte, Kakao, Käse, Saucen, Chemiefirmen, Stearin, Glycerin und und. Bemerkenswert: Die Gründer ließen stets Fabriken an Wasserstraßen bauen. Üblicherweise äußere ich mich nicht zur Religionszugehörigkeit von Personen (weil nur selten bedeutsam), aber diesmal kennzeichnet es eine soziale Komponente des Unternehmens: Lever gehörte zur reformerischen Congregationalist Church und war Temperenzler (Unilever vertrieb keine Alkoholika), Befürworter des Frauenwahlrechts und Gegner der Sklaverei, Jurgens war katholisch, van den Bergh war orthodox-jüdisch und Schicht stammt aus Österreich. Von Lever (seit 1922 1<sup>st</sup> Viscount Leverhulme of the Western Isles in the Counties of Inverness and Ross and Cromarty) soll die Äußerung „I know half my advertising isn't working, I just don't know which half.“ stammen: dabei unterhielt er die damals weltgrößte Werbeagentur LINTAS.

Zurück zu Liebig und seinen Fettaguen. 1984 wurde „Brook Bond Liebig“ von Unilever übernommen, die mit „Lipton“ gleichfalls Tee vertrieb. Die Marke „Lipton Yellow Label“ („be more tea“) gibt es seit 1890, wird in rund 150 Ländern verkauft und bezeichnet sich mit 10 Prozent Weltmarktanteil als Nummer 1 auf dem Teemarkt; das gilt jedoch nicht für den deutschen Markt, auf dem Lipton nur – wie Spötter sagen – in homöopathischen Dosen zugeteilt wird. Seit 1992 wird gemeinsam mit PepsiCo „Lipton Eistee“ verkauft.

Man kommt ja wirklich vom Hölzchen aufs Stöckchen. Dabei ging es ursprünglich nur darum, die auf der nächsten Seite abgedruckte Anzeige über Liebig-Alben etwas zu begründen bzw. zu erklären.

Die ersten Liebigbilder erschienen um 1875 in Paris, als die „Liebig Extract“ dort ein eigenes Werbebüro einrichtete. Die Bilder wurden zwar als Serien gedruckt, aber zumeist nur einzeln abgegeben. Ab etwa 1880 bestand eine Serie fast immer aus 6 Bildern im Format 105 bis 110 mal 70 mm. Bis etwa 1930 durfte der weiße gläserne Extrakttopf mit dem Schriftzug Liebig's auf den Bildern nicht fehlen. Unterstützt von eigens dafür angebotenen Sammelalben setzte um 1890 das systematische Sammeln der Bilder ein und führte hauptsächlich in den folgenden Jahren zu einer fast epidemischen Sammelleidenschaft. Das galt nicht nur für Liebig's Drucke, sondern auch



Raleigh führt die Kartoffel in Irland ein.



Küche und Kochkunst: Braten der Martingans.

für Sammelbilder von Zigaretten- und Margarinefirmen (wie Homann in Dissen oder Sanella von der Margarine-Union in den 1950er Jahren mit vier „Reiseberichten“ in Sammelalben: Jürgen Hansen in „Afrika“, Konrad Pünneberg in „Mittel- und Südamerika“, Jim Bradley in „Australien und Neuseeland“ und Thomas Birkenfeld in „China Tibet Japan“. Auch ein Duft der weiten Welt.

Fleischextrakt war relativ teuer; deshalb wurden Liebig-Bilder vorwiegend vom städtischen Bürgertum gesammelt. Die Werbung mit den Bildern funktionierte hervorragend, wenn es auch zeitweilig für die Firma problematisch war, daß das Werbemittel, das in den Lebensmittelgeschäften nach Belieben abgegeben wurde, begehrter war als das Produkt selbst; um Sammelbilder zu bekommen, mußte man schon gute Beziehungen haben, sonst wurde daraus nichts: es gab nicht „automatisch“ ein Sammelbild, wenn man das damit verbundene Produkt kaufte, und umgekehrt konnte man ein Sammelbild erhalten, wenn Muttern eine gute Kundin war. Das Zugabeverbot nach dem UWG richtete sich insbesondere gegen die großen Konsumgüterhersteller und machte der Sammelleidenschaft in den 1950er Jahren ein grausames Ende (unverständlich jedenfalls für uns Kinder).

Bis zum Ersten Weltkrieg wurden die Bilder als „Ansporn zum stetigen Verbrauch“ als Chromolithographien gedruckt, anfangs ausschließlich in die dafür gerühmten Pariser Druckereien (wie die von Ferd. Champenois), ab etwa 1885 mehr und mehr in deutschen. Später setzte sich der Offsetdruck durch; nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Bilder überwiegend in Italien gedruckt. Nur wenige der entwerfenden Künstler sind namentlich bekannt. Die Bildserien beschäftigten sich später mit einer großen Vielfalt von geografischen, naturkundlichen sowie geschichtlichen Themen und vermittelten unterstützt durch erklärende Texte auf den Rückseiten und eine ansprechende Gestaltung Vorstellungen über die Welt außerhalb des eigenen Erfahrungshorizonts.

Jetzt will ich aber wirklich den Grund dieses Artikels „sur le tapis“ bringen:

### Zu verkaufen:

#### Zwei Liebig-Bilder-Sammelalben in guter Erhaltung mit Inhalt.

Im Sammelalbum 1 (blau) sind 40 Serien à 6 Bilder enthalten. Im Sammelalbum 2 (grün) sind 33 Serien à 6 Bilder, 6 Serien à 5 Bilder, 1 Serie à 5 Bilder und 1 Serie mit einem Bild enthalten.

Interessenten wenden sich bitte an  
Herrn Horst Kaczmarczyk, Mallack 29D, 42281 Wuppertal,  
E-Mail: [evhokaczy @ t-online.de](mailto:evhokaczy@t-online.de)

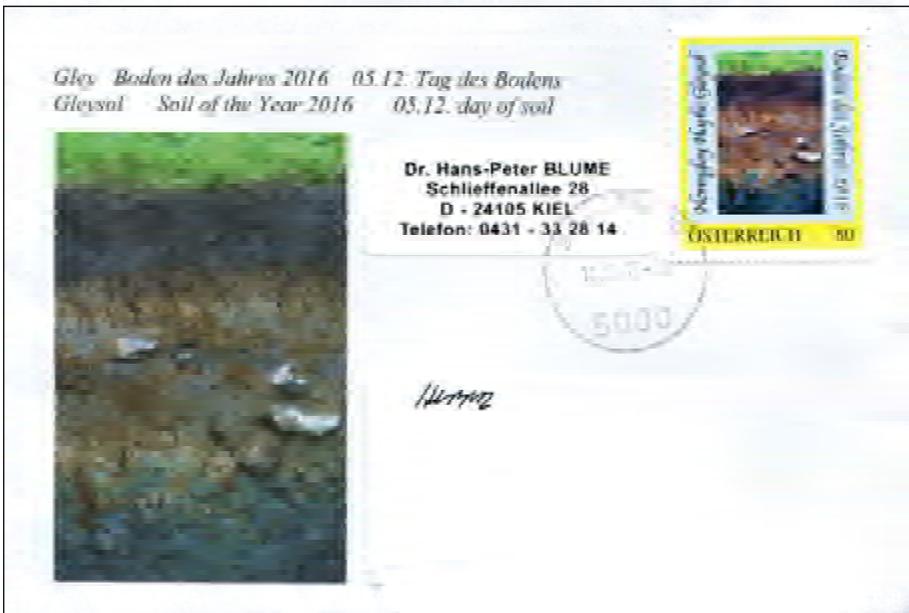
Literatur: wikipedia und weitere Internet-Seiten  
„Der SPIEGEL“ Heft 40/1960, [www.spiegel.de](http://www.spiegel.de) („Das Pfennig-Imperium“)

# Der Boden des Jahres 2016 ist „Gley“

Zum Boden des Jahres 2016 wurde auf Vorschlag von Bodenkundlern Schleswig-Holsteins durch die „Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft“ und den „Bundesverband Boden“ der Gley bestimmt.

Diese Entscheidung wurde am 5. Dezember, am „Internationalen Tag des Bodens“, 2015, im „Internationalen Jahr der Böden“, der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Schirmherr der Veranstaltung in Berlin war Dr. Robert Habeck, Minister für Energiewende, Landwirtschaft und Umwelt von Schleswig-Holstein.

Gleye sind durch hoch stehendes Grundwasser geprägt. Sie befinden sich in Senken, Niederungen oder Flußtäälern. Im ganzjährig mit Grundwasser gefüllten Unterboden sind durch Sauerstoffmangel Eisen II / Eisen III-Mischoxide entstanden, die dem dargestellten, Gley aus Stein-haltigem Geschiebemergel eine blaugrüne Farbe geben. Ein Teil der im Grundwasser gelösten Eisen<sup>2+</sup>-Ionen sind in Hohlräumen bei Verdunstung bzw. Wasser-verbrauch der Pflanzen mit aufsteigen-





dem Wasser nach oben gewandert und unterhalb des fast schwarz gefärbten, Humus-reichen Oberboden durch Sauerstoff (unter Mitwirkung von Mikroorganismen) als braun gefärbte Eisenoxide wieder ausgefällt. Die im Bild teilweise weiß gefärbten Steine sind auf der Briefmarke ebenfalls deutlich zu erkennen.

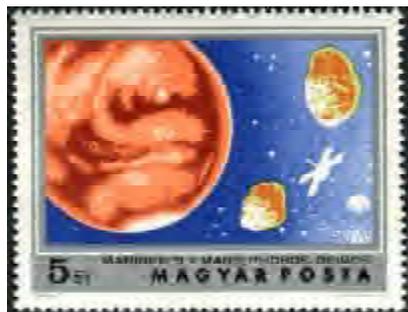
Landwirtschaftliche Nutzung von Gleyen ist problematisch. Durch Entwässerungsgräben oder Entwässerungsdränagen läßt sich der Grundwasserspiegel etwas absenken und ermöglicht dann eine Wiesennutzung zur Gewinnung von Grünfutter oder Grassilage als Futter für Milchkühe oder Jungvieh. In Auenlandschaften großer Flüsse wie z.B. dem Rhein Württembergs bei Schwetzingen dienen entwässerte feinsandig-schluffige Auenböden heute unter Acker dem Spargelbau, während benachbarte tonig-schluffige Auengleye als Grünland genutzt werden.

Die Briefmarke und der dazugehörige Umschlag, die den Boden des Jahres 2016 abbilden, sind bei unserem Sammlerfreund Hans-Peter Blume zu erhalten. Die Marken kosten jeweils 2,00 Euro, der Umschlag kostet jeweils 50 Cent, zuzüglich 1 Euro Porto. Mit Adresse und Marke versehene Briefe können aus Österreich versandt werden. Bei Abnahme von mindestens 10 Marken gibt es eine Sonderregelung, die beim Autor ([hblume@soils.uni-kiel.de](mailto:hblume@soils.uni-kiel.de)) erfragt werden können. Interessenten mögen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ 21050170 (IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT-BIC: NOLADE21KIE) überweisen.



## Der Weltraum, unendliche Weiten

„Wir schreiben das Jahr 2200. Dies sind die Abenteuer des Raumschiffs Enterprise, das ... fünf Jahre unterwegs ist, um fremde Planeten zu erforschen, neues Leben und neue Zivilisationen. Viele Kilometer von der Erde entfernt dringt die Enterprise zu einer Kartoffel vor, die nie ein Mensch zuvor gesehen hat: sie nennen sie Deimos.“ So sieht der Marsmond auch aus, nicht schrecklich, sondern wunderschön.





## Sand auf und Wasser für den Mars\*

Die Nasa-Sonde „Phoenix“ (am 4. August 2007 gestartet und am 25. Mai 2008 nahe der nördlichen Polarregion des Mars' [Vastitas Borealis] gelandet) sammelte mittels eines Greifarms, der bis zu einem halben Meter Tiefe buddeln konnte, Marssand ein und untersuchte ihn in ihrem Bordlabor. Im Labor wurde der Sand in einen kleinen Becher mit irdischem Wasser gefüllt und umgerührt. Der mehrere 10 Meter mächtige Boden auf dem Roten Planeten ist in

den oberen Metern mit roten Eisenoxiden angereichert. Das Eisen war im schwarz gefärbten Gestein durch lösungschemische Verwitterung aus den weiß gefärbten Bereichen herausgelöst und durch kapillaren Wasseraufstieg oben mikrobiell oxydiert und angereichert. Ähnliche Böden auf der Erde existieren nur auf sehr alten Landböden (Zentralafrika, Indien, Südost-Australien). Sie entstehen durch intensive Verwitterung bis 60 Meter Tiefe in mehreren Zehnmillionen Jahren. „Der Boden ähnelt einem normalen Gartenboden“, sagte Samuel Kounaves von der University of Arizona, die das Projekt betreute. Man könnte in ihm Spargel und Bohnen (und vermutlich auch Kartoffeln) anpflanzen: demnach ist der Rote Planet keineswegs lebensfeindlich. In der Probe des Marsbodens seien Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium oder Natrium enthalten. Der Boden hat einen pH-Wert von 8 bis 9 (fast zu hoch für die Knolle); auch ein hoher Salzgehalt wurde festgestellt. Die Marke aus dem Fürstentum Liechtenstein (shop.philatelie.li) wurde aus Anlaß des „Year of Soils 2015“ ausgegeben und kann für jeweils 1 Euro zuzüglich Porto mit 11 anderen „Boden“-Marken bei H.-P. Blume bestellt werden. (\* der Titel eines Romans von Isaac Asimov)

---

## Die Stachelbeeren auf Briefmarken

Im letzten Heft (Januar 2016) wurde über die Stachelbeere berichtet. Dazu gehört – wie immer in den Artikeln von Ulrich Oltersdorf – eine Übersicht über die Briefmarken, auf denen die Stachelbeere abgebildet ist. Diese Übersicht hatte ich vergessen, mit abzudrucken. Ich bedaure das Versehen. Aber hier ist sie jetzt. kh

- Finnland (Mi.Nr. 2227–2229, 8.3.2013) Gartenbeeren, u.a. Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*) (Abb.)
- Frankreich (Mi.Nr. 5307–5318, 30.3.2012) Grünes Obst für die „Grüne Post“, u.a. Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*) (Abb.)
- Indien (Mi.Nr. 1954–1957, Block 17; 7.4.2003) Heilpflanzen - u.a. Indische Stachelbeere (*Embllica officinalis*) (Abb.) – hier wegen des Namens mit aufgenommen, ist aber nicht mit Ribes-Stachelbeeren verwandt.

- Kroatien (Mi.Nr. 940–942, 16.03.2010) Obst, u.a. Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*) (Abb.) (Erstagstempel – Zagreb) (Abb.)
- Moldawien (Mi.Nr. 823–828, 30.3.2013) Einheimischer Sträucher, u.a. Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*) (Abb.)
- Mongolei (Mi.Nr. 490–487, 16.3.1968) Früchte, u.a. Sachelbeere (Abb.)
- Niederlande (Mi.Nr. 1720–1729, 8.6.1999) Niederländische Gemälde des 17. Jahrhunderts (I), u.a. Stachelbeeren von Adriaen Coorte (Abb.)
- Polen (28.5.2015) Block zur EXPO2015 Milano (Abb.)
- Polen (Mi.Nr. 4220–4223, Block168; 3.11.2005) Blockausgabe: Impressionistische Gemälde, u.a. Stachelbeersträucher; von Wladyslaw Podkowinski (1866–1895) (Abb.) (Block)
- Rumänien (Mi.Nr. 5567–5570, 12.4.2001) Beeren, Stachelbeere (*Ribes uva-ribes*) (Abb.)
- Schweden (Mi.Nr. 1767–1769, 25.3.1993) Freimarken: Beeren und Früchte: Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*) und Birnen (Markenheft) (Abb., 4er Block)
- Usbekistan (Mi.Nr. 750–753, 30.7.2007) Beeren, u.a. Stachelbeere (Abb.)
- Weißrußland (Mi.Nr. 514–528, 9./13.2.2004) Freimarken: u.a. Früchte

---

Heinz Wienold

## Das Jahr des Ochsen oder Büffels

Die chinesische Astrologie ist 5000 Jahre alt und somit die älteste Zeitrechnung der Menschheit. Sie wurde von Kaiser Huang-Ti eingeführt.

Die chinesische Astrologie ist nicht wie die westliche nach der Sonne, sondern nach dem Mond ausgerichtet. Sie teilt sich in Zyklen auf. 60 Mondjahre sind ein ganzer Zyklus, der sich aus 5 Zyklen zu je 12 Mondjahren zusammensetzt. Ein Mondjahr besteht aus 12 Monaten zu je 29,5 Tagen. Das Mondjahr ist somit kürzer als ein Sonnenjahr, so daß alle 2,5 Jahre ein Schaltmonat eingefügt werden muß.

Die 12 Mondjahre eines Zyklus werden, so wie auch in westlichen Horsokopen, nach Tierzeichen benannt, jedoch ist ihre Bedeutung eine ganz andere.

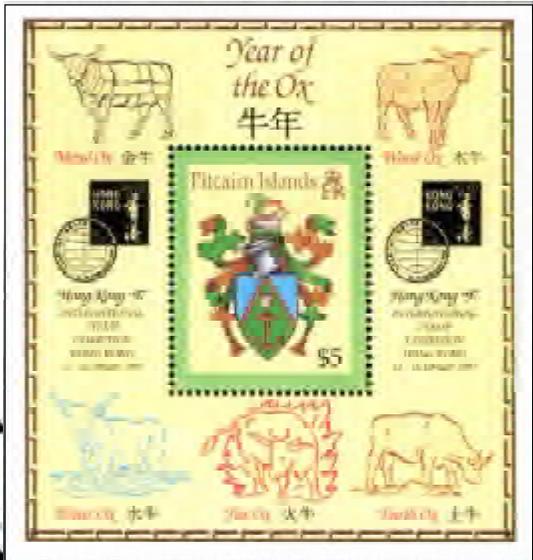
Nach der Legende soll Buddha die Tiere zu sich gerufen haben, von denen 12 erschienen sind, zuerst die Ratte, dann Büffel, Tiger, Hase, Drache, die Schlange, das Pferd, die Ziege, der Affe, Hahn, Hund und zuletzt das Schwein. In dieser Reihenfolge läuft auch der 12jährige Rhythmus ab. Das Jahr des Ochsen (oder auch Büffels) ist somit das zweite eines jeden Zyklus.





In den westlichen Horoskopen spielen die Sterne und ihre Konstellation zueinander die grundlegende Rolle, in der chinesischen Astrologie sind dies die 5 Elemente Holz, Feuer, Metall, Wasser und Erde.

Nach alter Tradition wird das chinesische Neujahr im Januar/Februar zu Neumond gefeiert



Die letzten Jahre des Ochsen bzw. Büffels waren:

Datum	zugeordnetes Element
15.2.1961–4.2.1962	Metall
3.2.1973–22.2.21974	Wasser
20.2.1985–8.2.1986	Holz
7.2.1997–27.1.1998	Feuer
26.1.2009–13.2.2010	Erde
Das nächste Büffeljahr	
12.2.2021–31.1.2022	Metall



Ausgabe  
der Volksrepublik China  
zum Jahr des Ochsen 1985

Neujahrsgrußmarken zum Jahr des Ochsen 1985,  
ausgegeben von der Republik China (Taiwan)



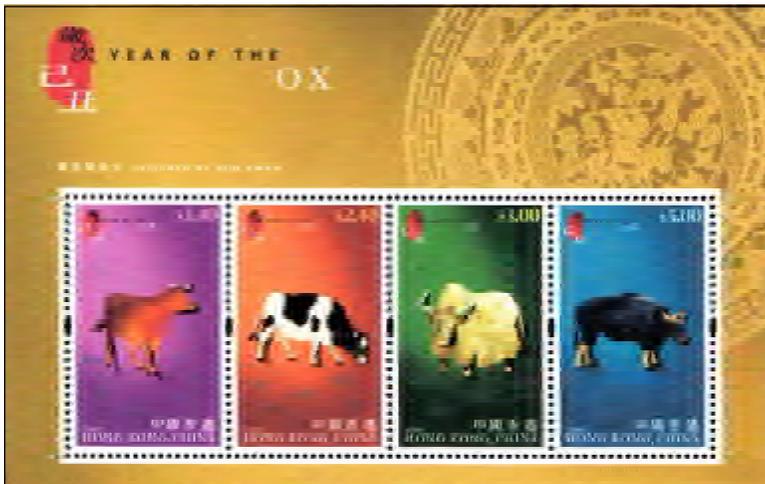
Menschen, die im Jahr des Ochsen/Büffels geboren sind, sollen fleißig, belastbar, geduldig, konsequent, verlässlich, treu und sehr auf Sicherheit bedacht sein. Freundschaft bedeutet ihnen sehr viel.

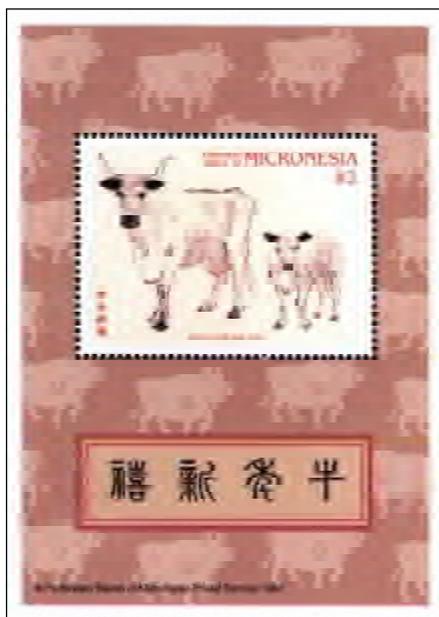
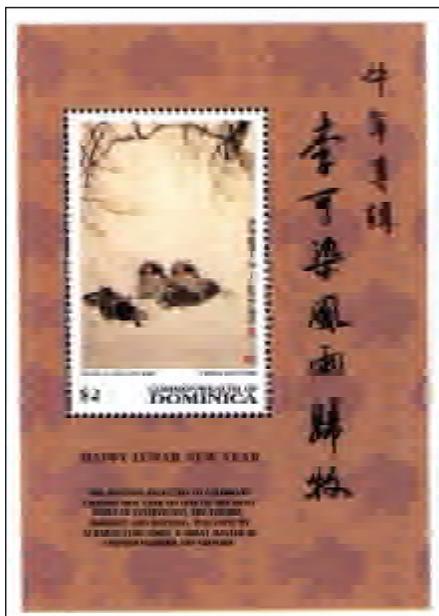
Ihr Lebensmotto: Voller Einsatz für Familie und Freunde mit ihrer ganzen Energie, zuverlässiger Weggefährte, Fleiß führt zum Erfolg.

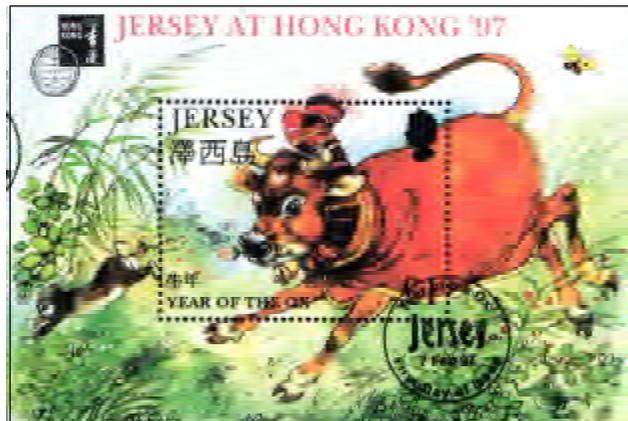
Ihre negativen Seiten sind Mißtrauen, Hochmut, Verschlossenheit und Sturheit.

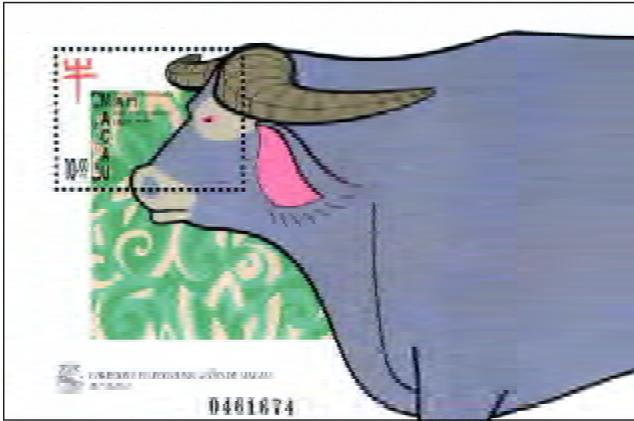


Weitere Ausgaben zum Jahr des Ochsen:

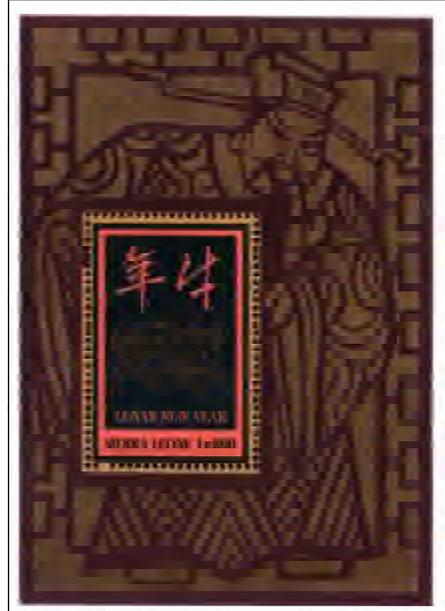








Es ist natürlich jedes Menschen eigene Entscheidung, ob er auf die Konstellation der Sterne, auf die Wirkung des Mondes oder auf seine eigenen genetischen, körperlich und geistigen Stärken und Kräfte vertraut.



Der Artikel ist Teil 19 der Serie „Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen“.

Verwendete Literatur: Michel-Kataloge, wikipedia

## Noch einige Marken zum Erntedank

(mit und ohne Kartoffeln)



Der polnische Außenminister Witold Waszczykowski würde diese Marken vielleicht als ein „Mix von Kulturen und Rassen, eine Welt aus Radfahrern und Vegetariern ...“ bezeichnen, der das Abendland bedroht.

Die Marken wurden von Heinz Wienhold zur Verfügung gestellt.

# Nationalpark Donau-Auen

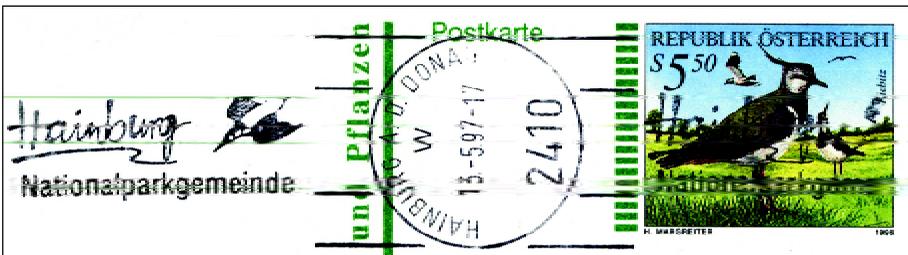
Das Donaudelta ist jedem Naturliebhaber ein Begriff, Flora und Fauna sind grandios. Relativ unbekannt ist das Auengebiet der Donau im Osten Österreichs.

Beginnend in Wien mit der Lobau befindet sich entlang der Donau Richtung Osten auf einer Länge von 38 km der Nationalpark Donau-Auen. Die faszinierende Aulandschaft, meist am linken Ufer des Flusses, reicht bis zur slowakischen Grenze. Vor allem die alten Nebenarme prägen das Bild des Schutzgebietes. Rund um die Wasserarme wuchert dichter Auwald, der vielen Pflanzen und Tieren einen idealen Lebensraum bietet. Der Nationalpark hat eine Größe von 93 km<sup>2</sup> und besteht zu 62% aus Wald, 18% offenen Wasserflächen und 20% sonstigen Flächen.

Die Donau-Auen sind die größte zusammenhängende Aulandschaft Mitteleuropas. Unterschiedliche Wasserstände und Hochwasser prägen den Lebensrythmus dieser Gegend. Pegel-schwankungen von bis zu 7 Metern schaffen einen sich ständig verändernden Lebensraum. Bis ins 19. Jahrhundert war die Donau unreguliert, doch als der Mensch begann, den Strom zu

zähmen, wurde die Natur drastisch verändert. Es folgten massive Eingriffe durch forstwirtschaftliche Nutzung, viele Nebenarme sind abgetrennt und sind seither nur mehr bei Hochwasser geflutet.

In den 1950er Jahren begann der Ausbau einer nahezu lückenlosen Kette von Laufkraftwerken im österreichischen Teil der Donau. 1984 drohte mit





dem Bau des Kraftwerkes Hainburg die Zerstörung eines der letzten frei fließenden Donauabschnittes. Als Aufrufe und Proteste von Umwelt- und Naturschützern nichts bewirkten, kam es zu Winterbeginn bei widrigsten äußerlichen Bedingungen zur Besetzung der Hainburger Au durch Tausende Menschen. Es war die Geburtsstunde der „GRÜNEN“ in Österreich. Im Dezember lenkte die Regierung ein, der Wasserechtsbescheid wurde aufgehoben, ein Volksbegehren umgesetzt und 1996 der Nationalpark Donau-Auen offiziell eröffnet.

Der Nationalpark ist Schutzgebiet nach IUCN-Kategorie II\*, Teile sind RAMSAR\*\*-Gebiet. Der Erfolg stellt sich ein: Der ehemals gefährdete Eisvogel fühlt sich hier wieder wohl, der Graureiher findet genug Fische, der Biber darf nach 100 Jahren wieder Bäume anknabbern und die Sumpfschildkröte schwimmt durch die Gewässer der Donau-Auen.



\* Das IUCN Protected Areas Categories System ist ein System der „International Union for Conservation of Nature and Natural Resources“ (IUCN), in das alle Schutzgebiete der Erde nach Schutzgebietsmanagement kategorisierbar sind (IUCN-Kategorie), und das als internationaler Vergleichsmaßstab nationaler Klassen gilt. Die Kategorie II betrifft: Nationalparks, Schutzgebiete, die hauptsächlich zum Schutz von Ökosystemen und zu Erholungszwecken verwaltet werden. In Deutschland sind das Schleswig-Holsteinische Wattenmeer, das Hamburgische Wattenmeer und das Niedersächsische Wattenmeer (von Otterndorf/Cuxhaven bis zur niederländischen Grenze) geschätztes Schutzgebiet.

\*\* Die Ramsar-Konvention bezeichnet das Übereinkommen über Feuchtgebiete, insbesondere als Lebensraum für Wasser- und Watvögel, von internationaler Bedeutung (Convention on Wetlands of International Importance especially as Waterfowl Habitat). Es ist ein völkerrechtlicher Vertrag, dessen Ausarbeitung von der UNESCO angestoßen wurde. In Ramsar (Nord-Iran) wurde das Übereinkommen 1971 unterzeichnet

# Baum des Jahres 2016: Die Winterlinde

Zum diesjährigen Baum des Jahres wurde die Winterlinde (*Tilia cordata*) ausgewählt. Ihrer Schwester, der Sommerlinde (*Tilia platyphyllos*), wurde diese Ehre bereits 1991 zuteil.

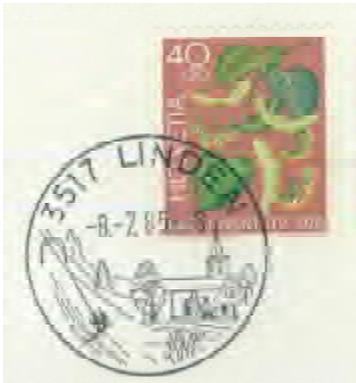
Die Linden, die Bäume der Gerechtigkeit und der Liebe, gelten bei uns als schönste, nützlichste und geschichtsträchtigste Laubbäume. Vieles haben die beiden Schwestern gemeinsam. Auf die wenigen botanischen Unterschiede zwischen Winterlinde und Sommerlinde wird hingewiesen.

## Herkunft und Name

Die Anzahl der zu den Malvengewächsen (*Malvaceae*) gehörenden Lindenfamilie (*Tilioideae*) ist wissenschaftlich umstritten und wird weltweit mit 34 bis 50 Gattungen sowie 370 bis 450 Arten aufgeführt. Die bei uns bekannten Sommerlinde und Winterlinde gedeihen vom Atlantik, Mittel- und Nordeuropa bis zum Ural, über Zentralrußland bis Westsibirien. In der Schweiz kommt die Winterlinde häufiger vor als die Sommerlinde und bevorzugt vor allem geschützte Lagen im Mittelland und Föhntälern. An den ihr entsprechenden Standorten in den Voralpen und im Bergland, gedeiht sie bis etwa 1500 m. ü. M. Sie schätzt frische, nährstoff- und basenreiche, oft kalkhaltige bis mäßig steinige Böden. Größere Waldbestände dieser Baumart sind eher selten. Einer der bekanntesten, der Seerenwald zwischen Betlis und Quinten an den Südhängen des Walensees. Als Schattenspender beliebt sind die Linden als Park- und Alleebäume sowie als mächtige Einzelbäume an Dorfplätzen.

Der lateinische Name „Tilia“ gilt für beide Linden und wird abgeleitet vom griechischen „tilos“, gleichbedeutend wie Bast oder Faser, aber auch von „ptilon“ also Flügel, was sich auf das Aussehen des Blütendeckblattes bezieht. Zudem ist das Wort Linde verwandt mit dem lateinischen „lentus“, zu Deutsch „lind“ = weich, biegsam und zäh. Für beide bei uns gedeihenden Lindenarten sind zwei lateinische Namen bekannt. Die Winterlinde wird nebst „*Tilia cordata*“ auch als „*Tilia parvifolia*“ (kleinblättrig) bezeichnet. Die Sommerlinde „*Tilia platyphyllos*“ weist mit ihren zweiten lateinischen Namen „*Tilia grandifolia*“ (großblättrig) auf eine der wenigen morphologischen Unterschiede zu ihrer Schwester hin.

An das Linden-Vorkommen erinnern uns viele Flur-, Orts- und Regionalnamen: Linde, Linden, Schönlinde, Lindau, Linz, Limpach, Lindenbühl, Lindenegg, Lindenbergl, Lindenwald, Lindenstadt oder Lindenholz. Von der französischen Bezeichnung „Tillend“ stammen die Ortsnamen Theil, Thy, Tilla sowie Tilly.



Tausende Flur-, Orts- und Regionalnamen erinnern uns an (schöne) Linden.

Nebst Gasthäusern „Zur Linde“ oder „Zu den drei Linden“ kommen auch Familiennamen von dieser Baumart: Linné, Linde, Van der Linde, Lindner, Lindenmann, Lindelius und Tiliander.

## Botanik

Freistehend sind beide Lindenarten wohlgeformte, stattliche Bäume mit kurzem, bis zu 3 m dickem Stamm mit einer von starken, knorrigen Ästen getragenen, tief herabreichenden, weitausladenden runden Krone.



Manch knorrige, vom Alter gezeichnete Linden erfreuen uns als Park- oder Dorf Linden.

Im geschlossenen Waldbestand weisen sie meist auf einem langen, astfreien mit einer schwach korkigen, graugrünen Rinde versehenem Stamm eine hochangesetzte Krone aus.

Winterlinden werden bis 30 m, Sommerlinden bis 40 m hoch. Beide Arten können in Ausnahmefällen über 1000 Jahre alt werden. „Die Linde kommt 300 Jahre – steht 300 Jahre und vergeht 300 Jahre“ – so ein oft gelesenes Zitat.

Aus den im Frühjahr anschwellenden, hellbraunen, länglichen Knospen (Sommerlinde tiefrotlich und rundlich) wachsen bläulich grüne, schief-herzförmige 5 – 8 cm lang gestielte, nur unterseits behaarte Blätter (Sommerlinde stumpfgrün, beidseits behaarte, bis 15 cm große Blätter).



Blühende Winterlinden am ausgeprägt wachsenden, zungenförmigen, blaßgrünen Blütendeckblatt.

Die 5–11 gelblichen, an einer Dolde hängenden Blüten blühen Ende Juni bis Ende Juli (Sommerlinde 2–4 Einzelblüten, zwei Wochen früher blühen) und wachsen an einem zungenförmigen, blaßgrünen Tragblatt. Linden sind einhäusig (beide Geschlechter am gleichen Baum) und blühen und fruchten erst mit 20 bis 30 Jahren. Die kleinen, dunkelbraunen mit einer glatten, kaum kantigen Schale versehenen Kapsel Früchte sind zwischen den Fingern zerdrückbar (Sommerlinde meist nur drei, aber größere und kantigere Früchte, nicht zerdrückbar).



Kennzeichnend für die Sommerlinde sind die meist zu drei vorhandenen Blüten und den daraus entstandenen Fruchtkapseln sowie der größeren, stumpfgrünen und beidseits behaarten Blättern.



Das weißlich bis gelblich-rötliche, mit einem Seidenglanz versehene Lindenholz weist undeutliche Jahrringe auf. Das Holz der Winterlinde ist fester, härter, biegsamer und schwerer als dasjenige der Sommerlinde.

## Waldbauliche- und ökologische Bedeutung

Im Mittelalter war die Linde wegen ihrem Wiederaustrieb, respektive der vegetativen Verjüngung aus Stockausschlag bei der Nieder- und Mittelwaldbewirtschaftung geschätzt. Danach verlor sie an Bedeutung. Ihr wurde wegen ihrer geringen Holznachfrage im Waldbau wenig bis keine Beachtung geschenkt. Vor wenigen Jahrzehnten wurde realisiert, daß sich Linden gut als Beimischung in Wertlaubholzbeständen eignen. Speziell die Winterlinde hat eine Vielzahl von waldbaulich günstigen Eigenschaften sowie hohe, ökologische Werte. Als Begleitbaumart zur Schaftpflege verschiedener Wertlaubhölzern (speziell der Eiche), ist sie, weil schattentolerant, sehr wertvoll und dienlich.

Seit alters her sind die Linden für Menschen, Tiere und Böden ein Segen. Die Menschen schätzen die Heilkräfte. Der würzig entströmende Duft der Blüten lockt zahlreiche Insekten an und bietet vor allem Bienen eine ausgezeichnete Weide.



Sprichwort: „Wo es Linden gibt, wird es auch an Bienen nicht fehlen“. Zudem profitieren Spechte und Waldfledermäuse als Bewohner von Baumhöhlen von alten, stattlichen Linden.

Die Waldböden werden durch das feingliedrige, tiefgehende Herzwurzelwerk dieser Baumart gefestigt. Das sich schnell, innert Jahresfrist zersetzende, viel Eiweiß und Kalk enthaltende Lindenlaub verbessert die Bodenqualität wie kaum eine andere Baumart.

## Verwendung

Bereits den Pfahlbauern war die Linde bekannt. Sie nutzten die Vorteile des zähen, schlecht zerreißbaren Bastes (lebendes Gewebe zwischen Holz und Baumrinde) zum Binden von Werk-

zeugen und zum Flechten von Matten. Im Mittelalter wurden aus Bast Schnüre, Seile und Bogen-  
sehnen hergestellt. Wohl deshalb nannten die Meswaki-Indianer die Linde „Schnurbaum“. Bei  
unsern Großeltern war im Zusammenhang mit der Linde noch hie und da von „Bastholz“ die  
Rede.

Das Holz beider Lindenarten ist biegsam, leicht spalt- und gut bearbeitbar und deshalb von  
Drechslern und Holzbildhauern geschätzt. Im Mittelalter bekannt als „Lignum sacrum“ (heiliges  
Holz) war Lindenholz zum Schnitzen von religiösen Figuren und Altären äußerst begehrt.



Lindenholz war und ist begehrt als Schnitzholz.  
„Heiligenholz“ aus dem Mittelalter.



Heute findet es Verwendung bei Modellschreibern, Spielwaren-, Schuh- und Prothesenfabrikanten  
und Hutformern sowie zur Herstellung von Musikinstrumente, Kuckucksuhren, Flachpinsel,  
Schachfiguren und Zeichenkohle.



Und: vergessen wir nicht die Lindenblüten, welche uns dank  
fleißiger Bienen köstlichen Honig auf dem Frühstückstisch er-  
möglichen. Für die Herstellung von Bienenkörben wurde häufig  
Lindenbast verwendet.



**20 RABATT  
MÄRKEN**  
rev inom Sverige,  
ill Danmark, Fin-  
island och Norge.  
s: **46 kronor**



## Mythologie und Heilkunde

Ebenso bekannt, beliebt und verehrt wie die starke, mächtige Eiche ist ihr weibliches Gegenstück, die Linde, als Baum des Volkes. Noch heute erinnern alte Linden in Städten, Dörfern und Siedlungen an längst vergangene Zeiten. Sei dies als Dorf- oder Hoflinde, wo sie als Tanz-, Friedens- und Kommunikationsbaum (für amtliche Bekanntmachungen) Treffpunkt für Jung und Alt war.

Oder sei sie als Rechtsbaum (*justicium sub tilia* „gegeben unter der Linde“), wo früher geschlichtet, vermittelt sowie gerichtet und in Einzelfällen das Urteil gleich an einem starken Ast vollzogen wurde. Bei uns zählen die Murtener Linde (gepflanzt 1476) und die Linde von Linn (rtwa 670 Jahre alt) sowie die vielerorts landschaftsprägenden „Freiheitsbäume“ auf Hügeln zu den geschichtsträchtigsten Bäumen. Weitere, in die Landschaft gepflanzte Einzelbäume hatten im Mittelalter eine wichtige, heute leider längst vergessene Funktion. Als Richts-, Markier- und Grenzlinde dienten sie als Orientierungshilfen.



Links: Markante Sommerlinde im Dorf von Schaaf (FL). Mitte: Was hat wohl Ludwig IX., der Heilige und Kreuzfahrer, unter einem (Linden)Baum beschlossen? Rechts: Viele, einzelne Linden prägten die Landschaft rund um Theresienstadt im ehemaligen Nordböhmen.

Bereits den Germanen galt die Linde als heiliger Baum und war der Göttin Freya (Göttin der Fruchtbarkeit, des Wohlstandes und der Liebe) geweiht. Dieser oft in der Nähe von Häusern gepflanzte Baum bot Schutz vor Blitzschlag, vor Hexen und bösen Geistern. Mit der Christianisierung in Europa wurden die Freya-Linden, nicht zuletzt wegen ihren herzförmigen Blättern, zu Marien-Linden.

Oder das unzählige Male inbrünstig gesungene „Am Brunnen vor dem Tore, da steht ein Lindenbaum ...“ von Wilhelm Müller (1794–1827) gedichtete und von Franz Schubert 1827 vertonte Lied.



Literarisch ist die Linde seit Jahrhunderten stark verankert. Legenden, wie beispielsweise die Siegfried-Sage, aber auch Lieder, speziell des Minnesängers Walther von der Vogelweide (1170 bis 1230), lobpreisten die Linden.



Treffend äußerte sich der Reformator Martin Luther (1483–1546): „Unter den Linden pflegen wir zu singen, trinken und tanzen und fröhlich zu sein, denn die Linde ist uns Friede- und Freudebaum“.

Bezüglich heilende Wirkung der Lindenblüten wird kein Unterschied zwischen Sommer- und Winterlinde gemacht. Beide helfen bei einer Fülle von Krankheiten und Unpäßlichkeiten. Vor allem Blütentee verschafft „Lind-erung“ bei Erkältung und Grippe. Er ist fiebersenkend, schleimlösend, schweiß- und hamtreibend. Bei Vergiftungen, Darmerkrankungen und zur Wundbehandlung ist Lindenholzkohle ein altbewährtes Hausmittel.

Bereits Hildegard von Bingen (1098 – 1179) erkannte die Heilwirkungen des Lindenbaumes. Doch erst ab den 1970er Jahren erlebte die „Hildegard-Medizin“ einen wirtschaftlichen Aufschwung.



## Ausblick

Freuen wir uns immer wieder auf die blühenden Bäume im Vor-sommer und „laßt uns in die Linden gehen“, um uns einen Vorrat an Blüten anzulegen für durststillenden, kühlen Tee im Hochsommer, am besten unter dem schattenspendenden Kronendach einer Linde. Oder pflanzen wir bei Gelegenheit, sei es anläßlich eines Familienfestes oder eines Jubiläums im Dorfe, wiederum eine Linde.

„Im Winde wehn die Lindenzweige von roten Knospen übersäumt.  
Die Wiegen sind's, worin der Frühling die schlimme Winterzeit verträumt.“

Theodor Storm (1817–1888)

Quellen: Unsere einheimischen Nutzhölzer (Paul Guggenheim); Unsere Baumarten; Wald und Holz 9/01 (Rudolf Beyse); Baumriesen der Schweiz (Michel Brunner); Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (Nr.2/1991); Wikipedia

# Deutscher Weinbaukongreß 1925 Koblenz

Eine späte philatelistische Würdigung erfahren der „32. Deutsche Weinbaukongreß“ und die „Reichsausstellung Deutscher Wein“, die 1925 in Koblenz stattfanden.

An diese Ereignisse erinnerte der Verein für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V. mit einem Sonderstempel, der am 15. November 2015 anlässlich des traditionellen Großtauschtages der Koblenzer Philatelisten im Einsatz war. Passend dazu gab es einen Sonderumschlag mit einer farbigen historischen Vignette und der Sondermarke „Marksburg“ als Werteindruck zu 62 Cent.

Ein Jahr nach Gründung des Deutschen Weinbauvereins (DWV) wurde bereits 1875 der erste Weinbaukongreß veranstaltet. Im November 2016 wird zusammen mit der Technologiemesse INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA der 62. Deutsche Weinbaukongreß durchgeführt. Die Weinbaukongresse dienen von Anfang an dem Wissenstransfer von Wissenschaft und Industrie zur Praxis, ebenso wie es heute noch in der Kombination mit der INTERVITIS INTERFRUCTA angelegt ist.

Koblenz war 1925 allerdings nicht das erste Mal Gastgeber eines Weinbaukongresses. 1879 fand der 5. Weinbaukongreß mit 118 Teilnehmern in der Stadt am Zusammenfluß von Rhein und Mosel statt. Näheres zu dem 32. Deutschen Weinbaukongreß findet man in der Festschrift „125 Jahre Deutscher Weinbauverband“. Dort heißt es:

„Im Jahre 1925 konnte vom 5. bis 8. September in Koblenz der 32. Deutsche Weinbaukongreß ausgerichtet werden. Die Veranstalter erlebten einen großen Zuspruch von weit über 1000 Kongreßteilnehmern. Viele nutzten die Gelegenheit, die seit vier Wochen laufende Reichsausstellung „Deutscher Wein“ zu besuchen. Sie war im Auftrage der Reichs-



Abb. 1: Sonderumschlag des Vereins für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V. zum Großtauschtag am 15.11.2015



Abb. 2: Stempel vom 17.08.1928 mit Text „Winzerfest im Weindorf“

regierung von einer eigens für diesen Zweck gegründeten GmbH organisiert worden.

Zu Beginn des Kongresses hielt der neu gegründete „Reichsaus-schluß für Reblausbekämpfung“, ein durch anerkannte Exper-ten wesentlich erweiterter Arbeitskreis, seine erste Sitzung ab. Einen Höhepunkt des Kongresses bildete wie so oft die öffent-liche Kongreßsitzung mit einem Vortrag von Regierungsrat Frhr.

von Schorlemer zum Thema „Der Deutsche Wein und seine Stellung zu den anstehenden Handelsvertragsverhandlungen“. Dem Bericht zufolge hatte der Deutsche Weinbauverband alles versucht, die Ratifikation des deutsch-spanischen Handelsvertrages zu verhindern. Zu diesem Zweck wurde am 3. Februar 1925 ein parlamentarischer Abend im Reichstag in Berlin veranstaltet, um die Reichstagsabgeordneten über die Notlage des Weinbaus und die Konkurrenz der Auslandsweine zu überzeugen. Bei der Weinsteuer konnte eine geringfügige Senkung um 5 Pro-zent für zwei Jahre erreicht werden. Die Gemeindegetränksteuer sollte nach einer Übergangs-zeit am 1. April 1927 gänzlich abgeschafft werden.

Für viele Teilnehmer war die Reichsausstellung „Deutscher Wein“, und hier der „Rheinische Abend“ im Weindorf, ein Erlebnis besonderer Art. Großen Anklang fand auch die Dampferfahrt auf der Mosel nach Winnigen. Bei dem großartigen Empfang leerte der Vizepräsident August Frhr. Von Schorlemer den Willkommensbecher. Ein historischer Winzerfestzug krönte den Besuch in der Weinstadt an der Untermosel. Am 7. September folgte man zum Schluß des Kongresses einer Einladung der Sektellereien der Firma Deinhard & Co. Zu einer Besichtigung. Mit großer Herz-lichkeit wurden die Besucher von Herrn Wegeler empfangen. Der Besichtigung schloß sich eine Sektprobe an, die durch Darbietungen einer Musikkapelle einen schönen Abschluß fand.



Abb. 3: Sonderstempel vom 21.03.1999 mit Hinweis auf das Weindorf

Nicht im Stempelbild erwähnt, aber unbedingt zu erwähnen ist das „Weindorf“, der eigens zur Leistungsschau geschaffene Gebäudekomplex im Stil typischer Winzerhäuser am Koblenzer Rheinufer. Bereits in einem Stempel von 1928 wird ein „Weinfest im Weindorf“ erwähnt. Die



Abb. 4: Ansichtskarte des Weindorfes Koblenz aus dem Jahr 1925; auf der Rückseite mit einem Poststempel „Coblenz 06.09.1925“, also noch während der Reichsausstellung „Deutscher Wein“ verschickt

typischen Winzerhäuser des Weindorfes zeigt ein Sonderstempel, der am 21. März 1999 anlässlich des 61. Verbandstages des Philatelistenverein Mittelrhein im Einsatz war.

Das Weindorf präsentierte während der Reichsausstellung, die ein Teil der umfangreichen Feierlichkeiten zum 1000-jährigen Bestehen des Rheinlandes war, die besten Produkte aus der Region. Eigentlich sollte das Weindorf wieder abgerissen werden. Es erfreute sich jedoch bald großer Beliebtheit und blieb deshalb erhalten. Nach den Zerstörungen des Weltkrieges wiederaufgebaut und 1982 erweitert, bildet das Weindorf heute mit der benachbarten Rhein-Mosel-Halle ein Zentrum der Gastronomie und der Unterhaltung im Weltkulturerbe Mittelrhein. Der benachbarte winzige Weinberg mit etwa 750 Rebstöcken gehört zu den kleinsten Anbaugebieten Deutschlands. Als weitere Attraktion ist in Erinnerung „an alte Zeiten“ auch der Weinbrunnen inzwischen wieder aufgebaut, der jahrzehntlang verschollen war.

Quellen:

125 Jahre Deutscher Weinbauverband; Hg. Deutscher Weinbauverband, 1999;  
[www.jan1995.biz](http://www.jan1995.biz) (Verein für Briefmarkenkunde Koblenz von 1886 e.V.);  
[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)



# Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser neuen Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die Bedingungen sind sehr einfach: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell 'mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Schreiben Sie sofort. Schieben Sie es nicht auf. In unserem Alter wird man vergeblich.



## Sehr, sehr herb-schmeckender Most.

Eine der berühmtesten Figuren in der Geschichte Nordamerikas ist John Chapman, der als „John Appleseed“ in Ohio bekannt war. Chapman eroberte am Ende des 18. Jahrhunderts den Westen der USA dadurch, daß er vor den ersten Siedlern in das „freie“ Land zog und Apfelkerne säte. Chapman wartete dann nur noch auf die ersten Siedler und konnte denen dann seinen sehr herben Most verkaufen.

## Auch die Kartoffel ist ein Lebewesen.

Im Nordosten Indiens befindet sich der Pilgerort Palitana. Hier leben Mönche der indischen Jain-Religion. Für die Jains hat jedes Lebewesen ein Recht auf Leben. Deshalb leben sie streng, ganz streng, vegan. Eier und Fleisch oder Fisch sind tabu, aber auch Kartoffeln, Zwiebeln oder Knoblauch und alle Gemüsesorten, die aus der Erde kommen. Solche Pflanzen werden bei der Ernte getötet, und das widerspricht ihrer Religionsauffassung.



## Die Morgendämmerung.

Der frühere südkoreanische Präsident (1993–1998) Kim Young-san (1927–2015): „Die Morgendämmerung wird kommen, auch wenn der Hahn erdrosselt wird.“ Dieser neuseeländische Hahn sitzt seit 2009 auf einem Kartoffelpflug und macht (vermutlich) *cockadoodledoo*, denn das deutsche *kikeriki* ist ihm fremd.

## Ein Kessel Bunes.



Man gebe 3 Rebhühner und einige Knochen in einen Kessel, füge alle Kräuter der elysischen Felder sowie Wasser hinzu und verschließe dann den Topf. Man koche diese Mischung, wobei das verkochte Wasser immer wieder ersetzt wird. Nach 12 Stunden erhält man das *restaurant*. Auch die ausgeteilte stärkende (also restaurierende) Suppe wird immer wieder durch Wasser und (wenn's dem Gastronomen genehm ist) durch weitere Knochen und Kräuter ergänzt. Man kann solche Suppe lange austellen.

## Heute, Kinder, wird's was geben.

Fliegenpilz und Geierfeder,  
Pferdeschweif und Hammelleider,  
Eichhornhohren, Kullerauge,  
alles rein in diese Lauge.

Alter Löffel, Brodeltopf,  
grüne Grütze, Rattenkopf,  
alles rein in das Gemisch,  
Gutes kommt heut auf den Tisch.

Krötenbein und Unkenschleim,  
Zauberspruch und Hexenreim,  
Entenpopel, Affenfurz,  
Hex und Mex ganz kurz.

Fertig ist das Hexenmahl,  
für Zauberer und Rübezah, für  
Hexe und für böse Fee,  
für Gnom und Geist – oh weh!



## Eine Flasche Wein ergibt 1,5 Promille.

In Numeri 13:23 heißt es über die Rückkehr der Kundschafter: „Und sie (Caleb und Josua) kamen bis an den Bach Eskol. Dort schnitten sie eine Rebe mit einer Weintraube ab und trugen sie zu zweit auf einer Stange.“ Ein Mensch war zu jener Zeit etwa 165 cm groß, die Traube auf dem Bild ist demnach etwa 90 cm groß. Wieviel Liter Wein könnte man daraus pressen?

## Nicht nur am Sonntag gibt's Fleisch.

Der Schopf-Tintling ist ein fleischfressender Pilz: er erbeutet kleine Fadenwürmer mittels kleiner Fangorgane, deren dornige Auswüchse ein Gift ausscheiden, das Nematoden unbeweglich macht. Und dann wird der Wurm vom Myzel, den fadenförmigen Zellen des Pilzes, besiedelt und innerhalb weniger Tage ruck-zuck verdaut. Und dann lauert der Pilz wieder auf neue Opfer. Der *Coprinus comatus* wächst an Wegesrändern und häufig in großen Gruppen inmitten städtischer Wohnsiedlungen.

Vorsicht ist also bei den sonntäglichen Spaziergängen geboten.



# Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	3.9.2015	410–412	Jagdhunde: Eichhund, Rauhaardackel u.a.
Albanien	16.9.2015	3488–3490	Nationalparks, Bäume, Wiesen, Bächer
Andorra, franz.	2.10.2015	794–795	Echter Tymian und Apollofalter
Armenien	29.1.2015	923–929	
		Block 65–66	Vergißmeinnicht – 100. Jahrestag des Genozids
Armenien	12.1.2015	Block 153	Jahr der Ziege
Aruba	30.6.2015	873–882	Schmetterlinge aus aller Welt
Aruba	28.8.2015	887–896	Afrikanischer Strauß
Australien	8.7.2014	4142 aus	
		4141–4142	Kaninchennasenbeutel, Besuch William, Kate
Australien	15.7.2014	4145–4154	Reitsport
Australien	22.7.2014	4155–4156	Cottesloe Beach, Pinie
Australien	19.8.2014	Block 219	Hist. Reklameschilder, u.a. Mehl, Kekse
Australien	2.9.2014	4177–4181	Oeffentliche Gärten
Australien	2.9.2014	4182–4186	Oeffentliche Gärten
Australien	23.9.2014	4187–4188 aus	
		4187–4192	Stechende Tiere: Deut. Wespe, Bulldoggenameise
Australien	1.10.2014	4199–4201	Naturlandschaften
Australien	7.10.2014	4204–4207	Pferderennbahnen
Bermuda	16.7.2015	1112–1117	Blühende Bäume und Sträucher
Bermuda	16.7.2015	1118 aus	
		1118–1122	Gänsekiel aus 150 Jahre Briefmarken auf Bermuda
Bhutan	2.3.2014	2692–2704,	
		Block 519	Tiere des chinesischen Kalenders
Bhutan	10.5.2014	2716–2725,	
		Block 521	Flora und Faune, u.a. Blauschaf, Melasfoma
Bhutan	15.6.2014	2727–2736,	
		Block 522	Wildblumen, ua.. Primula, Barleria, Rosa
Bhutan	17.12.2014	Block 528–529	Schmetterlinge
Bhutan	19.2.2015	2793–2804,	
		Block 530	Jahr des Schafes, Tiere des chinesischen Kalenders

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bolivien	9.7.2013	1932–1935	Seltene Tiere: Hirsch, Frosch, Schwertnase, Kondor
Bolivien	9.7.2013	1936–1939	Seltene Pflanzen: Cedrela, Säulenkaktus, Yareta
Bolivien	9.7.2013	1940	Int. Tag der Umwelt: Hände schützen Baum
Bolivien	19.9.2013	1943	Verband der Auslandsbolivianer: Ameisen
Bosnien-Herzeg.	9.10.2015	674	Kinderwoche: Lebensbaum
Bosnien-Herzeg.	4.11.2015	679	Fliederstrauß
Brasilien	3.6.2014	4161–4162	int. Jahr der landwirtschaftlichen Familienbetriebe
Brasilien	12.9.2014	4174–4177	Nutzung des Goldgrases in Jalapao
Brasilien	14.3.2015	4198–4199	Weltkonferenz der V.N. Verhinderung Naturkatastr.
BRD	3.12.2015	3189–3191	Blumen: u.a. Fuchsie, Bienen-Ragwurz, Kosmee
BRD	3.12.2015	3197	Schokoladen-Kosmee, naßklebend
BRD	2.1.2016	3199	Alpendistel
BRD	2.1.2016	3203	Bayrischer Wald
BRD	2.1.2016	3204	Schwetzingen 1250 Jahre, u.a. Spargelstangen
BRD	11.2.2016	3207	Blumen: Madonnenlilie
BRD	11.2.2016	3208–3210	Rotkäppchen
BRD	11.2.2016	3215	Rotkäppchen im Wald, MKH + Folienstreifen
Bulgarien	23.10.2015	5225–5228, Block 406	Naturschutz: Eurasischer Wolf
Chile	7.4.2015	2513–2516	Schutz des Südandenhirsches
Curaçao	19.5.2015	327–332	Säugetiere der Karibik u.a. Kaninchen, Tümmeler
Dominik. Rep.	5.3.2015	2432	500 Jahre Univerität, Felder + Emblem
Falkland Inseln	12.05.2015	1270–1273	Farbige Natur, u.a. Farn, Küstengreiskraut
Färöer	28.9.2015	Block 38	Wikingerzeit: u.a. Pferde
Färöer	28.9.2015	844–845	Weihnachten: Kamele und Esel u.a.
Fidschi	30.10.2013	1359–1362	Projekt zum Schutz und Erforschung der Mangroven
Finnland	8.11.2015	2418–2420	Gartengemüse, u.a. Tomaten, Koriander, Chili
Frankreich	13.11.2015	6315 und Block 318–319	Europ. Geflügelausstellung – Hähne Frankreichs
Frankreich	20.11.2015	6319	50 Jahre nat. Forstbehörde, Förster, Tiere, Wald
Franz. Polynes.	8.11.2014	1273	Freimarke Tiareblüte
Franz. Polynes.	8.11.2014	1274	Sonnenuntergang: palmenbestandendes Ufer
Franz. Polynes.	19.2.2015	1283	Jahr des Schafes: Wildziegen
Franz. Polynes.	1.7.2015	1287	Kaffee: Kaffee-kirschen, -zweig, -bohnen
Großbritannien	16.11.2015	99–102 ATM	Tiere: Schneehase, Rotdrossel, Rotfuchs, Eichhorn.
Guinea	30.11.2013	10045–10123	Tiere aus aller Welt, u.a. Käfer, Bienen, Schmetterl.
Iran	5.3.2013	3304	Baum zum Tag des Baumes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Island	5.11.2015	1480 aus	
		1480–1482	Weihnachten: Kaffeetisch mit Plätzchen
Italien	10.10.2015	3837–3851	Italienische DOCG-Weine
Japan	10.4.2015	7199–7205	100 Jahre Hartriegelbäume in Japan
Japan	15.05.2015	7247–7256	Aufforstungskampagne
Japan	29.05.2015	7257–7266	Jap. Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Jersey	15.10.2015	1968–1975	Jersey im Herbst: u.a. Baumallee, Waldweg
Jersey	9.11.2015	1976–1985	Freimarken: u.a. Jersey-Rind, Frühkartoffeln
Kirgisien	7.2.2015	811	Jahr des Schafes – Schaf
Kirgisien	21.2.2015	812–813A	Fettschwanzschaf, Merino
Korea-Nord	13.4.2015	Block 890	50 Jahre Imilsungia-Orchidee
Korea-Süd	12.3.2015	3062	Weltwasserforum
Korea-Süd	26.3.2015	Block 757	Gefährdete Arten: Wolf
Korea-Süd	24.3.2015	3068–3069	Dip. Beziehungen mit Bolivien: Vögel
Kroatien-Mostar	15.10.2015	417	Int. Wandertag: Schuhabdrücke aus Gras
Kroatien-Mostar	16.10.2015	418	Welternährungstag: trad. Gerichte
Kroatien-Mostar	1.11.2015	419–420	Flora: Aronstab, Elfen-Krokus
Kroatien-Mostar	1.11.2015	421–424	Fauna: Braunbär, Goldschakal, Rotfuchs, Wolf
Liechtenstein	16.11.2015	1785 aus	
		1785–1788	Weihnachten: es ist ein Ros entsprungen
Luxemburg	1.12.2015	2075–2078	Feldblumen: u.a. Margerite, Kornblume, Distel, Mohn
Macau	5.05.2015	1965–1968,	
		Block 254	Feuchtgebiete, u.a. Frosch, Libelle
Malediwen	25.05.2015	5795–5843	Tiere und Pflanzen: Eulen, Pilze, Orchideen...
Malta	15.2.2015	1896–1898	Einheimische Flora: Ziegenbart, Anemone, Krummst.
Moldawien	25.9.2015	923–926,	
		Block 70	Vögel auf Baumästen, Feldlerche
Monaco	3.12.2015	3264	Fürstin Gracia Rosengarten
Mongolei	28.12.2014	3932–3933	Jahr des Schafes
Mongolei	20.3.2015	3940	Wasser sparen – Wassertropfen, Blatt
Montserrat	30.9.2015	1778–1776,	
		Block 172	Bienen
Montserrat	30.11.2015	1788–1791,	
		Block 174	Käfer: Goliathus, Dynastes, Lucanus, Penthea u.a.
Namibia	27.7.2014	1486–1495	Kalahari-Wüste, ua. Gurrtaube, Weißstamm,
Namibia	8.2.2015	Block 87	Sandwüste Namib: u.a. Bäume in Soussuvlei
Namibia	15.05.2015	1506–1510	Bienenfresser

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Nepal	9.12.2014	Block 7–9	Schmetterlinge
Niederlande	2.11.2015	Block 162	Voor het Kind: Kücken, Ente, Gans, Schwein u.a.
Niederlande	24.11.2015	3424–3433	Weihnachtsmarken, u.a. Rotfuchs, Hirsch, Hasen
Norwegen	3.10.2015	1893–1896	Vögel: Eiderente, Bachstelze, Steinschmätzer
Oesterreich	8.11.2015	3238	Gastronomie: Rotes Haus mit Weinglas
Oman	8.1.2013	724–727	Tag der Umwelt: Blütenpflanzen
Oman	3.3.2013	730 aus 728–735	Kunsthandwerk: u.a. Teeservice
Pakistan	05.8.2014	1467	100 Jahre Schutz der Sahiwal-Rinderrasse
Pakistan	4.12.2014	1470	100. Geb. Norman E. Borlaug, Agrarwissenschaftler
Pakistan	23.12.2014	1480	Friedenstaube und Palmen
Peru	20.10.2014	Block 91	Bäume: Mahagoni, Kapokbaum, Mesquitebaum, ..
Philippinen	3.3.2014	1987	Rudersfrosch, Int. Tag der wildlebenden Fauna/Flora
Philippinen	4.2.2015	4906–4915	Früchte: Banane, Mango, Ananas, Zimtapfel, Santol
Polen	15.9.2015	4788–4789	Blumen: Seerose + Rose
Polen	23.10.2015	Block 224	Eulen
Portugal	14.10.2015	4092–4095	Int. Jahr des Lichtes und des Bodens, ua. Gemüse
Rumänien	9.10.2015	6994–6997	Königliche Jagd: Wildschwein, Hasen, Bären, Rotw.
Schweden	12.11.2014	3078–3082	Bäume im Winter
Serbien	5.10.2015	74	Zwangszuschlagsmarke: Woche des Kindes, Apfelb.
Serbien (Srpska)	23.9.2015	666–667	Europ. Naturschutz: Teichrose, Röhricht-Brennessel
Sierra Leone	9.9.2013	5743–5746, Block 688	Insekten Afrikas
Sierra Leone	9.9.2013	5774–5776, Block 693	Int. Tag der Umwelt: Lebensmittel, Abfalleimer
Sierra Leone	25.11.2013	5809	Chinesisches Neujahr: Pferd
Sint Maarten	19.8.2015	323–332	Blumen: Seerose + Rose
Slovenjen	8.11.2015	1178–1179	Gastronomie: Teigtaschen, Schweinemagensalami
Spanien	25.9.2015	Block 271	Gastronomie: Paprikagericht, Miesmuscheln
Südgeorgien/Süd-Sandw.	14.10.2014	623–626	Ausrottung der eingeführten Rentiere
Tadschikistan	13.2.2015	663–684	Jahr des Schafes
Thailand	9.2.2015	3462 aus 3462–3463	Orangen, Chin. Neujahrsfest
Thailand	9.2.2015	3464	Valentinstag: Rose 'Prinzessin Sirindhorn'
Tunesien	2.6.2015	1853–1854	Kragentappe, arabisches Pferd
Türkei	17.8.2015	Block 137	Regionale Küche

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Türkei	3.9.2015	4203–4206	Vergessene Handwerksberufe, u.a. Sattler
Türkei	7.10.2015	Block 138	Wasser ist Leben
Ukraine	19.11.2015	1518	Freimarke: Gewöhnlicher Spindelstrauch
Ukraine	19.11.2015	1520–1522	Orchideen
Uruguay	19.2.2015	3406	Jahr des Schafes – Ziege
Usbekistan	15.6.2015	1119–1124, Block 74	Freimarken Flora
Usbekistan	21.8.2015	1126–1127, Block 75	Flora: Mandelbaum, Karde, Schmetterlingsblütler
Wallis u Futuna	21.5.2015	1115–1116	Orchideen
Weißbrüßland	16.10.2015		Amphibien: Laubfrosch, Grasfrosch, Rotbauchunke



Klaus Henseler

## Was kann uns noch erschüttern?



Als die erste *Pizza*, das erste *maccherono* und der erste *spaghetti* über die Alpen gebracht wurde, merkten wir, daß es außer Sauerkraut und Knödel noch andere exotische Gerichte gab. Nach dem Urlaub in Dubrovnik aßen wir *Cevapcici* in der Frankfurter Freßgass und bekamen mit der Rechnung einen *Sliowitz* (auf Ähnliches waren deutsche Kneipiers nie gekommen) und verzichteten fortan auf *Applewoi* und *Handkäs*. Nach der Umwandlung vieler *Currywurst*-Buden in saubere Verkaufsstände für *Döner Kebab* bekamen wir nach dem Verzehr derselbigen keine Bauchschmerzen (wie es uns manchmal nach dem Genuß von angebratenen Hähnchen geschah). *Weißwürste* (nie nach 12 Uhr zuzeln!) und *Bayerischer Leberkäs* (darinnen wohl das letzte vom Metzger überfahrene Tier) bedrängten die *Königsberger Klopse* mit *Kapern* (ursprünglich aus Jordanien stammend und gegen Bernstein getauscht) und das *Eisbein*. Nun lernen wir vermutlich Neues hinzu. Wir haben die schwäbischen *Kutteln* und die *Maultaschen* als

Bereicherung der nordischen Gastronomie empfunden. Da werden wir doch nicht vor dem syrischen Nationalgericht *Falafel* zurückschrecken. Wir sind ja auch nicht vor *Feta* zurückgezuckt.

(eine Marke „Falafel“ aus Syrien habe ich nicht gefunden)



Hans-Peter Blume (Text: Post AG und Klaus Henseler)

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.



Alle Jahre wieder kommt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern auch der Landmann im grünen Lodenmantel nach Berlin und besucht Rind und Schwein und Schaf und diesmal auch das Kamel (zweihöckrig!). Partnerland ist das Königreich Marokko. Im heurigen Stempel der „Internationalen Grünen Woche Berlin 2016“ sehen wir deren Logo – zwei Getreideähren als Symbol der (deutschen) Landwirtschaft. Gezeigt wird daneben auch eine Teekanne als Symbol des Nationalgetränks der Maghrebener. Das „Land des Sonnenuntergangs“ (wie die offi-

zielle Bezeichnung lautet) ist uns vertraut: erstens wurden hier die „usual suspects“ verhaftet, zweitens begann in Casablanca die wunderbare Freundschaft des Kneipenwirts Rick mit dem Kommandanten Louis und drittens klimperte Sam in „Rick’s Café“ noch einmal „As Time Goes By“ für Ilsa Lund-László (das ist die Frau mit den blauen Augen). Dann gab es noch zwei Marokko-Krisen (1905/06 und 1911), in denen sich Kaiser Wilhelm II. aufplusterte. Nicht vergessen sein soll das von Phöniziern gegründete Tanger (Truman Capote: Die Stadt der Lumpen) mit der ehemals bestehenden „Internationalen Zone“, wo sich die Reichen der Welt (wie die Woolworth-Erbin und Dollarprinzessin Barbara Hutton) und die Kriminellen und die Flüchtlinge aus Europa und alle, alle Spione trafen. Dann sind in diesem Land noch drei (nicht nur zwei) Exklaven (ein anderes Wort für Kolonien) Spaniens: Mellilla, Ceuta und Peñón de Vélez de la Gomera – die beiden ersten sind eine umzäunte Anlaufstation für Afrikaner, die in die EU wollen. Wenn der von Engländern im 18. Jahrhundert eingeführte (grüner) Tee (mit Minze und viel, viel Zucker) das Nationalgetränk der Marokkaner ist, dann ist Couscous (verklumpter Hartweizengries, der in einem Sieb über einer Fleisch-Gemüse-Mischung gedünstet wird) ein Nationalgericht. Couscous ist vergleichbar mit einem Gericht, in dem alles, was die Lüneburger Heide hervorbringt, verarbeitet wird. Das andere Nationalgericht wird mit Tajine bezeichnet, was die Art der Zubereitung beschreibt (die Tajine ist ein Tontopf, der über ein Holzkohle-Feuer gestellt wird, charakteristisch ist sein spitz zulaufender Deckel: was unter diesem schmoren soll, ist den persönlichen Vorlieben des Hausmannes überlassen). Den Stempel gibt es in der Berliner Umlandstraße.



Karl I. Ludwig (1670–1680) war Pfalzgraf bei Rhein. 1668 ließ dieser Kurfürst der Pfalz erstmals im Schloßgarten von Schwetzingen Spargel anbauen. Er sei auch dafür belobigt, daß er das im Dreißigjährigen Krieg arg zerstörte Schloß wieder aufbauen ließ, wobei er listigerweise den Bürgern Schwetzingens gestattete, die aufgelesenen Trümmerteile wie Steine, Hölzer und „altes Eisenwerk“ bei den Einwohnern zur eigenen Verwendung behalten zu dürfen. Das war 1656. Ein frühes Beispiel von Marktwirtschaft. Da haben die Bauern der Rheinebene gelernt, den auch bald

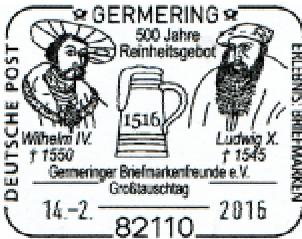
außerhalb des Schloßgartens angebauten Spargel als besondere Spezialität und deshalb hochpreisigst zu vermarkten. Aber: den hervorragenden Spargel aus Beelitz (südlich von Berlin) lobte schon unser Goethe mit „Der Spargel ist wahrlich der König aller Gemüse; bedauerlich nur, daß seine Herrschaft so kurz währt.“ Ähnliche Worte sind von ihm über den Schwetzingen Spargel nicht überliefert – das sagt ja wohl alles. 1861 baute der Beelitzer Ackerbürger und Glasermeister Carl Friedrich Wilhelm Herrmann ein Gemüse an, das damals kaum jemand kannte. Beelitzer Spargel ist mehr als nur Gemüse; er ist zur rechten Zeit auch auf dem Berliner Gendarmenmarkt zu erhalten, wo die Jänickes schon in der xten Generation Kartoffeln verhökerten. Den Stempel wegen der „1250 Jahre Schwetzingen“ gab es in der Philatelie Weiden. Dazu gibt es eine Briefmarke, bei der darauf hingewiesen wird, daß große Teile der „Szenen aus Schwetzingen“ mit einem Copyright versehen sind. Also vorsichtig bei der Publikation.

Mir fehlen (fast) die Worte: „Wildes Deutschland“ steht auf den Rundstempeln, die zu einem Sonderpostwertzeichen (schönes Wort) zum Thema „Bayerischer Wald“ gehören. Der „Berliner“ Stempel zeigt (vermutlich) ein Weidenröschen, der „Bonner“ Stempel präsentiert ein Auerhuhn. Früher (als alles noch besser war) gab es ein sog. Postministerium (richtig: Bundesministerium für das Post- und Fernmeldewesen), später hieß es „Bundesministerium für das Post- und Fernmeldewesen“ und dann noch einmal anders und noch einmal in irgendetwas umgetauft und wurde zum 31. Dezember 1997 aufgelöst. Immer in Bonn. Unverbrüchliche Treue zum ehemaligen Bundeshauptdorf. Das „Gesetz zur Umsetzung des Beschlusses des Deutschen Bundestages vom 20. Juni 1991 zur Vollendung der Einheit Deutschlands“



regelte u.a., daß durch den Beitritt der DDR zur BRD auf gar keinem Fall die Anzahl der Beschäftigten im (quasi-)öffentlichen Dienst in Bonn geringer als in den alten und guten Zeiten werden dürfe. Da aber nun ein Teil der Ministerialbeamten ins ungeliebte Berlin mußte (es gibt nur einen Weinberg dort), zogen andere Behörden an den Rhein (wo es Weinberge zu hauf gab): an die Stelle der Rosinenbomber trat der Beamten-Shuttle. Zusätzlich gab es für das Dörfchen noch ein paar Milliarden. Das war für die Bonner Verwaltung wie der Griff in den berühmten Honigtopf.





Wir haben im letzten Heft in dieser Rubrik über das Reinheitsgebot berichtet. Das reicht jetzt erst einmal. Dieser Stempel zeigt uns die Herren, die uns das bayerische Reinheitsgebot angeschafft haben. Es wäre natürlich nicht schlecht gewesen, wenn sie auch andere Nahrungsmittel einem Reinheitsgebot unterworfen hätten. Ich denke da an fleischliche Lebensmittel, die von Antibiotika frei sind oder ... wie wär's mit Getränken, deren Quellen nicht durch Gülle angereichert wurden. Na ja, man kann nicht alles haben. Abgebildet ist ein

Krug, der gemeinhin als „Maß“ (in Bayern mit kurzem „a“ gesprochen) bezeichnet wird. „Eine Maß“ entsprach ursprünglich 1,069 Liter und wurde mit dem metrischen System (in Bayern 1872 eingeführt) zu genau einem Liter, die in einem sog. Keferloher ausgeschenkt wurde; wie üblich wurde bei dieser Mengenerverringern der Preis aber beibehalten. Dabei ist ja noch nicht berücksichtigt, daß weder auf der Wiesen (das ist in München) noch auf der Wasen (das ist in Stuttgart) merkwürdigerweise in einem Maß gar kein Liter eingefüllt wird (belfern ist nicht zu empfehlen). Spannend ist für die Besucher und für die „Zenzis“ (das ist nicht abwertend gemeint), die die Krüge bringen, wie hoch der Maßpreis ist. Warum? Na ja, ein Preis von zum Beispiel 9,50 Euro führt natürlich zu einem Zahlpreis von 10 Euro, während ein Preis von 9,90 Euro auch nur 10 Euro erbringt. Und ein Preis von 10,10 Euro macht nur Ärger mit dem Wechselgeld. Am Preis für eine Maß kann man also erkennen, wie mitarbeiterfreundlich der Wasen- und Wiesen-Wirt ist.

Weil wir gerade über Geld gelesen haben: Haben Sie Ihren Jahresbeitrag schon gezahlt? Wir geben uns viel Mühe, Ihnen einen guten Service zu bieten. Das machen wir ehrenamtlich. Ist es da zu viel verlangt, wenn wir als „Gegenleistung“ den Beitrag für die Mitgliedschaft in unserer und Ihrer Arbeitsgemeinschaft erbitten?

Mangroven sind bis zu 30 Meter hohe Bäume und Sträucher aus verschiedenen Pflanzenfamilien mit fast 70 Arten, die sich in besonderer Weise an die Lebensbedingungen der salzigen Küsten und brackigen Flußmündungen angepaßt haben. Mangroven brauchen ruhige Gezeitenküsten und wie die Korallenriffe sind sie wichtige „Landbildner“, die an der Entstehung von Land direkt beteiligt sind. Optimale Bedingungen finden sich in brandungsgeschützten Lagen mit regelmäßiger Wasserversorgung. Früchte und Ableger der Mangroven sind ausnahmslos schwimmfähig und haben verschiedene Strategien entwickelt, um den Fortpflanzungserfolg sicherzustellen. Die Frucht keimt bereits am Baum und wächst dort zu einer zigarrenförmigen Jungpflanze von beachtlicher Größe heran, die bereits erste Wurzeln und Blätter entwickelt,

bevor sie schließlich ins Wasser fällt, mit dem Wasser verdriftet und an einem geeigneten Ort wurzelt. Charakteristisch für die Mangrovensümpfe sind die dichten Wurzelgeflechte; die Sümpfe sind von zahlreichen marinen Lebensformen besiedelt. Ich ziehe ja gern Vergleiche mit meiner derzeitigen Heimat Cuxhaven: Hier sind vor und an der Küste nur zwei Lebensformen zu finden: Wattwürmer und Touristen. Im nächsten Heft (Juli 2016) werden Sie einen Artikel über Mangroven lesen.



## 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 25/30 Euro für die ArGe bzw. 40/50 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 Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lamsheim, Tel.: (0049) 06233–3 53 93  
E-Mail: janssenan@web.de

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72,  
E-Mail: roger@pt.lu

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: (0049) 0202–5 28 87 89,  
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;  
Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37,  
BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven,  
Tel.: (0049) 04721–55 44 21, E-Mail: henselerklaus@aol.com

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 163 / April 2016 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft kommt in der Mitte des Jahres. Ankündigen kann ich einen Artikel über „Watten und Marschen“, neue „Akzidenzen“, Fritten auf der Briefmarke und den Schluß der Umweltserie.