

## Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

Sie dürfen sich, bitte, das vor Ihnen liegende Sommerheft der Agrarphilatelie genauer ansehen. Es müßte auffallen, daß Farbe, Druck und Bindung deutlich besser geworden sind: die Qualität der Hefte, mit ihren vielfältigen Artikeln und Abbildungen, erreicht meines Erachtens ein hohes Niveau. Die vielen „Kartoffelthemen“ (entschuldige, Klaus) sind durch eine breitere Themenwahl ergänzt worden. Das haben wir insbesondere neu gewonnenen Mitarbeitern an unseren Heften zu verdanken. Ohne unsere Autoren ist alles nichts. Dies mußte einmal gesagt werden.

Gleich nach meinem (Kur-)Urlaub besuchte ich am 14. Mai die 26. Internationale Briefmarken-Messe in Essen. Nach Aufgabe meiner Post mit den neuen Marken für den Sport, der passenden Ganzsache sowie der Europamarke zum Thema „Umwelt“ hatte ich ausreichend Zeit, mit einigen Sammlern, auch unserer ArGe, über die uns bewegende Themen zu sprechen. Übereinstimmend: so richtig zufrieden sind wir nicht mit dem BDPH und der Post, so richtig zufrieden sind wir immer noch mit unserer Sammelleidenschaft, so richtig zufrieden sind wir immer noch mit unseren Freunden, die gleich uns Briefmarken sammeln. Übereinstimmung herrschte, daß wir Briefmarkensammler leider eine „aussterbende Rasse“ sind. Aber – so lange es uns noch Spaß macht ... Dazu paßt: einige waren der Meinung, daß an diesem Besuchstag der Messebesuch überschaubar war. Ich kann bestätigen, daß ich am Postschalter keine Warteschlangen erlebte – wie oft in früheren Jahren.

Zwei Händlerstände waren sehr gefragt, und es war nicht möglich, an diese Messestände zu kommen. Alle Plätze waren belegt: ob dies an der Serie in der Philatelie lag. Oder am Lockvogelangebot „Jeder Beleg 1 Euro“ – jedenfalls wühlten viele Hände in den 1-Euro-Messekartons! Ich mochte mich nicht anstellen.

Vom 6. bis 10. Juni 2016 zeigte die „PHILAG Wuppertal“ im Barmer Rathaus eine Ausstellung zur Wuppertaler Postgeschichte. Da es fast vor meiner Haustür war, habe ich die ArGe vertreten und mit „Rotkäppchen“ (auf zwei Rahmen) Werbung für uns gemacht.

Die Deutsche Post mit ihrem Team Erlebnis Briefmarken war am 6. Juni zu Gast in Wuppertal mit dem Sonderstempel zu den neuen blauen „Schwebebahn-Wagen GTW 2015“. Aber fahren



wollten die Postler nicht mit diesen Wagen – das hängt aber nicht damit zusammen, daß es einige technische Probleme gab. Am 11. September 2016 zu „Tag des Offenen Denkmals“ ist die Deutsche Post mit einem Sonderstempel im Bahnhof Vohwinkel präsent. Auch wir werden, wenn möglich, dort präsent sein.

Vom 27.–29. Oktober 2016 sind wir wieder mit einem Info-Stand in Sindelfingen vertreten. Mein Dauerthema: Ich suche dafür wieder Mitglieder, die am Stand mithelfen. Und am Samstag, dem 29. Oktober 2016, laden wir zur Jahreshauptversammlung (Beginn um 14.00 Uhr): es wäre schön, Sie am Stand und bei der Versammlung zu treffen. Es gibt ‘was zu bereden.

In der Hoffnung, Ihnen mit dem Herbstheft im Oktober auch unsere neue Mitgliederdatei zusenden zu können,

wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer Agrarphilatelie,  
neue Erkenntnisse (bleiben Sie ruhig und gelassen) und einen schönen Sommer

Ihr

Horst Kaczmarczyk

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

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

In dieser Seite sind alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift als PDF-Datei eingepflegt.

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

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

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

Können Sie auch haben, wenn Sie uns Ihre E-Mail-Anschriften zumailen.

Heinz Wienold sind für die Titelseiten einige Pferde zugaloppiert, und wir zeigen sie.



# Inhaltsverzeichnis

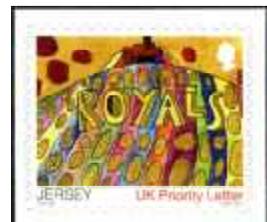
Wir gratulieren	4
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 13 und Schluß)	5
Das Pferd von Fuhrmann Herman	8
Für die Touristen würde man auch Kentauren anschirren	10
Page-Three-stamp (Jersey-Royal, Kartoffel)	11
Watten und Marschen Niederer Breiten	12
Hjallurin – Färöische Spezialitäten	15
Eine Bemerkung zu Hjallurin und zur Waljagd	18
Druckermarke mit Pegasus und Pflug	21
Nationalpark Neusiedler See	22
Nutzpflanzen sind unbekannt	24
Efeu – der immergrüne Kletterer	26
Rinder sind auch wertvolle Arbeitstiere (Rinder Teil 20)	30
Die Kichererbse ( <i>Cicer arietinum</i> )	44
Pommes frites auf der Briefmarke	47
<b>Speisen der Erde: ... und heute gibt es: Falafel</b>	<b>48</b>
Kleine Akzidenzen (2. Lieferung)	49
Neuheiten: Landwirtschaft allgemein	53
Ein Katalog mit Stempeln für Pilzsammler	57
Landwirtschaft gestempelt	59

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Stefan Hilz, Hans-Peter Blume, Heinz Wienold, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Adolf Bläumauer, Roger Thill, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Jürgen Danne

## Redaktionsschluß:

Der Mai war wettermäßig nicht berauschend – es rauschte viel mehr von oben; das verhinderte meine Spaziergänge im strandnahen „Bankenviertel“ wegen Nässe, und deshalb wurde das Heft etwas früher abgeschlossen. Auch gut.



# Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können,

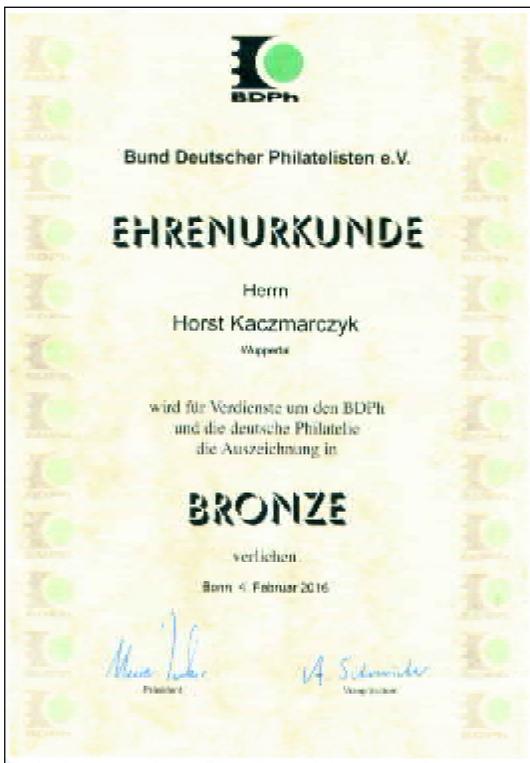
daß im Februar dieses Jahres unser Geschäftsführer Horst Kaczmarczyk eine Ehrenurkunde für Verdienste um den BDPH und die deutsche Philatelie erhielt.

It is a great pleasure to inform you that our general manager Horst Kaczmarczyk received a Certificate of Honour for Services to the BDPH and German Philately in February 2016.

Nous sommes heureux de vous informer que en Février de cette année, notre CEO Horst Kaczmarczyk a reçu un certificat d'honneur pour services rendus à la BDPH et Philatélie allemande.

Mir si frou, dass am Februar dëst Joer eis CEO Horst Kaczmarczyk engem Zertifikat Éirepromotioun ze informéieren scho fir Services un den BDPH an däitsch Philately.

Abbiamo il piacere di informarvi che nel febbraio di quest'anno il nostro CEO Horst Kaczmarczyk ha ricevuto un certificato d'onore per i Servizi alla BDPH e Filatelia tedesco.





Horst Kaczmarczyk

# Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung aus dem Jahr 2002 (Teil 13 und Schluß)

## 6.3. Internationale Zusammenarbeit

Der WWF-World Wildlife Fund besteht 25 Jahre. Seine Aufgabe ist die Koordinierung, Projektierung und Durchführung nationaler und internationaler Umweltprojekte mit dem Schwerpunkt aussterbende Tierarten.



Die Kenntnisse der gegenwärtigen Umweltzerstörung veranlaßt Veranstalter internationaler Ausstellungen das Thema „Umweltzerstörung“ in den Mittelpunkt zu stellen.





Im Pavillon der UdSSR zur Expo 1974 war eine Sonderschau zum Umweltschutz im Mittelpunkt.



Zum zwölften Mal berieten Experten der europäischen Großstädte über die Umweltprobleme in den Ballungszentren.



„Europäisches



Hiermit ist diese Veröffentlichungsreihe beendet.

Klaus Henseler

## Das Pferd von Fuhrmann Herman

1388 gründete der Nürnberger Kaufmann Konrad Mendel d.Ä. mit 588 Gulden eine Stiftung – das „Zwölfbrüderhaus“; die gestiftete Summe hätte ausgereicht, um in Nürnberg drei große Stadthäuser zu kaufen. Außerdem überschrieb er dieser Stiftung die Rentenerträge aus Immobilien und Landbesitz und sicherte somit die langjährige Existenz.



Im „Zwölfbrüderhaus“ sollten „12 alte, kranke, aber nicht bettlägerige Männer, welche das Nürnberger Bürgerrecht besaßen und sich mit eigener Arbeit nicht mehr ernähren konnten“, aufgenommen werden; sie sollten nach dem Vorbild der Apostel leben und von Pflegern versorgt werden. Ausdrücklich durften Geistliche oder Ordensbrüder nicht aufgenommen werden. Wie aus den Beschreibungen zu den Brüdern hervorgeht, mußten Insassen, die nach ihrer Aufnahme pflegebedürftig wurden, das Haus nicht verlassen, sondern wurden bis zu ihrem Tod gepflegt.

Das von Konrad Mendel gestiftete Haus bestand aus drei Stockwerken mit Brunnen und Badehaus im Hof; die Zimmer für die Bewohner, Brüder genannt, waren ungefähr acht Quadratmeter groß. Die Brüder erhielten eine einheitliche und zu tragende Bekleidung (eine Kutte), zwei warme Mahlzeiten am Tag, viermal in der Woche Fleisch, zweimal am Tag je einen halben Liter Bier. Neben einem weiterhin untadeligen Lebenswandel wurde erwartet, daß sie die Gottesdienste besuchten (was für jeden anderen Bürger auch verpflichtend war), insbesondere die Messen in der Grabkapelle und die Gottesdienste in der Katharinenkirche. Für die Brüder wurden festgelegt, „zu hilf und zu troste seines vatters und seiner miter und seiner wirtin (Ehefrau) und seiner kint und gewüstret vorfaren und nach kumen selen“ zu beten; kann ja nie schaden.

Die Brüder Mendel wendeten für ihre Stiftungen und für ihre Wohltätigkeit mindestens 16.000 Goldgulden auf. 1408 gehörten sie nicht mehr zu den reichsten Familien Nürnbergs.



Das „Hausbuch“ der Stiftung weist einen Umfang von insgesamt 857 Bildseiten mit 765 Handwerkerdarstellungen im Folioformat auf.

Wer mehr sehen will und über einen Internet-Anschluß verfügt, kann die Hausbücher unter „[www.nuernberger-hausbuecher.de](http://www.nuernberger-hausbuecher.de)“ aufrufen.

Der Text auf dem nebenstehenden Bild lautet: „Herman ein furman gewest ist gestorben den 1 mey im 46 Jahre“.

Beschrieben wird das Bild wie folgt:

„Herman steht in einem von einer Mauer abgegrenzten Bereich vor seinem Pferd und hält eine Peitsche in Händen. Vor dem Hauseingang liegt eine Palette mit einem großen Faß und einem verschnürten Kasten, die beide mit einer Handelsmarke versehen sind, zum Transport bereit.“



1501 wurde der Grundstein für das „Zwölfbrüderhaus“ gelegt, 1509/10 war der Bau neben dem (heute nicht mehr bestehenden) Katharinenkloster fertiggestellt. Aufgenommen wurden Handwerker, die ohne eigene Schuld in Not geraten waren. Die Anzahl der Bewohner des Hauses war in Anlehnung an die Zwölf Apostel auf 12 begrenzt. In der Stiftungsurkunde heißt es, die aufzunehmenden Brüder „sullen sein alt, kranck und arm, die sich mit eygner arbeyt und eygner hab furpas nit generen mügen“. Im übrigen mußten die Brüder einen tadellosen Ruf besitzen und nicht dauerhaft pflegebedürftig sein. Im Pflegefall mußte ein Bruder grundsätzlich zu seiner Familie zurückkehren, wurde aber weiterhin als Bruder geführt und von der Stiftung mit Nahrungsmitteln versorgt. Das bedeutet, daß die Stiftung sicherlich stets mehr als zwölf Brüder betreute.

Die Darstellungen zeigen die Brüder in ihrer vorgeschriebenen Brüderbekleidung vorwiegend in Ausübung ihres Handwerks bzw. des vorher ausgeübten Gewerbes, vielfach mit typisierenden Tätigkeiten, üblichen Werkzeugen, Werkstattausstattungen, Werkstoffen und Erzeugnissen. Jeweils hinzugefügt wurde ein handschriftlicher Text.

Leider wurde das „Zwölfbrüderhaus“ wurde 1807 im Zuge des Verlusts der Reichsfreiheit Nürnbergs (15. September 1806) aufgehoben; Wie schon Curt Goetz feststellte: Napoleon ist an allem schuld. Man bedenke, über wie viele Jahrhunderte die Stiftung der Mendels bestand.

---

## Für die Touristen würde man auch Kentauren anschirren.

Der französische Pferdehändler Nicolas Sauvage füllte eine Marktlücke in Paris, als er feststellte, daß sich nicht jeder Bürger dauerhaft eine Kutsche leisten konnte. Also reservierte er sich 1662 in der Rue de Saint Fiacre einen Stellplatz mit königlichem Privileg, auf dem Lohnkutscher warteten. In Wien tauchten die ersten dieser lizenzierten Kutschen 1693 auf. Ich vermute, daß es zu



Odysseus hat noch nicht gewußt, daß man Fauna und Flora ehren soll.

diesem Zeitpunkt noch keine motorgetriebenen Fahrzeuge gab, so daß die Pferde nicht unter den heutigen Feinstaubbelastungen leiden mußten. In Berlin gibt es seit einiger Zeit auch Kutschfahrten. In der Werbung im Internet heißt es: „Romantisch und unvergeßlich sind unsere Kutschfahrten in Berlin.“ Da kommt Freude auf, wenn man als Besucher und Pferd (etwa 100 Tiere sind angespannt) durch die abgasgeschwängerte und durch Baustellen (Kanzler-U-Bahn) zerstörte „Prachtallee“ Unter den Linden und zum Brandenburger Tor zuckelt. Hier am Brandenburger Tor unter dem Mitteldurchbruch wurde der Hotelier Lorenz Adlon am Tag unserer Republikgründung am 9. November 1918 erstmals überfahren und 1921 beim zweiten Mal zu Tode gebracht wurde (das Mittelort war für den Kaiser reserviert; Adlon hatte wohl vergessen, daß selbiger nicht da war



und nun gewöhnlicher Bürger ihr Auto dort durchkutschierten). Sehr alte Berliner erinnern sich, daß im Hungerwinter 1919 vor Adlons Hotel ein Pferd zusammenbrach und von herbeigeeilter Bevölkerung an Ort und Stelle zerlegt wurde. Die Kaltblut-Stute „Bess“ brach 2008 auch vor dem Hotel zusammen, und sofort wurden von den Berlin-Touristen die Messer, pardon die Handys, gezückt. War 'n dolles Erlebnis. „... dennoch hat sich Bolle ganz köstlich amüsiert.“ Jetzt hat eine Bürgerinitiative 60.000 Unterschriften gegen diese Tierquälerei dem Regierenden Bürgermeister überreicht; dieses Stadtoberhaupt war einmal „printer's devil“ – und ist jetzt verantwortlich für die „horse's devils“. Für den steuerbringenden Tourismus würde die Berliner Regierung auch Kentauren anschirren lassen. Sogenannte Rikschafahrer (immerhin auf dem Fahrradsattel) gibt es ja auch schon auf Berliner Straßen. Schon Friedrich II. sprach von Berlin als „faul zeuch“, womit er vielleicht das gotische „fuls“, stinkend, modrig, meinte. Eher geht in Stuttgart die Feinstaubbelastung am Neckartor zurück als das die Berliner Schinderei aufhört. Aber, „unsere“ Pferde haben es ja noch gut, auch wenn sie vor dem Adlon und nicht vor einer Apotheke zusammenbrechen. Alles ist relativ: In Bangkok müssen die lärmempfindlichen Elefanten am Tage und nachts inmitten von Krach, Umweltverschmutzung und Verkehrschaos leben und werden in den Rotlicht- und Touristenvierteln als Bettelelefanten mißbraucht („Ach, ist das niedlich“). Die Berliner Gäule können wenigstens (hoffentlich) nachts im Stall und nicht unter einer Autobahnbrücke ruhen. Merke: Das Leben ist für Pferde und für kleine Mädchen kein Ponyhof, auf dem ein „Glitzerzauberpinkpupuspony“ lebt.



In Wien kann man noch auf eine Tradition verweisen; doch so grün ist's in der Stadt auch nicht.

**Page-Three-stamp** Die Schale der „Jersey Royal“ ist so zart, daß sie bei der Ernte vorsichtig wie ein rohes Ei behandelt wird. Die nierenförmigen Knollen mit fester wachsartiger Textur und leicht nussig cremig-süßem Geschmack sind auf dem britischen Festland sehr begehrt. Vielleicht liegt das Geheimnis dieser Kartoffelsorte darin, daß im November über die Kartoffelfelder „vraic“ gegeben wird, eine Schicht Seetang, die den Boden mit Nährstoffen versorgt und vor Schädlingsbefall schützt. Zwei Monate später werden die Knollen in die „côtils“ gepflanzt, steil abfallende Hänge, die man auf Jersey häufig findet. An den besten, nach Süden ausgerichteten, Hängen können bereits Ende März die ersten Kartoffeln geerntet werden, die Höchstpreise erzielen. Die Haupternte erfolgt im Mai und wird noch zum großen Teil mit der Hand getätigt. Dafür dürfen Kartoffeln nur dann als „Jersey Royal“ bezeichnet werden, wenn sie tatsächlich von der Insel stammen; wenn TTIP kommt, kommen dann die Jersey-Kartoffeln aus Idaho? Ein ähnlicher Kartoffel-Anbau erfolgt in der Bretagne mit der violetten Kartoffelsorte „Vitelotte“. Auch hier schützt Seetang die Kartoffelfelder vor den Unbilden der See und verbessert den Geschmack.



# Watten und Marschen Niederer Breiten<sup>1,2,8</sup>

Wattenküsten tropischer und subtropischer Meere sind im von den Gezeiten beeinflussten Bereich ähnlich den Wattenküsten der Gemäßigten Breiten aufgebaut<sup>1,2</sup> (Abb. 1). Die selten trocken fallenden Bereiche sind aber stärker mit Meeres-Tang bewachsen als bei uns. Es handelt sich dabei um teilweise meterlange, mehrzellige Algen, die am Gewässergrund haften und im Wasser schweben, weil ihnen Stützgewebe fehlt. Die wie gelocktes Haar erscheinende Braunalge (*Plocamium corallorhiza*, Abb. 3). Die Rotalge (*Gelidium amanzil*, Abb. 4) wächst im Bereich starker Meeresbrandung, die ihr infolge ihrer Feingliedrigkeit nichts ausmacht. Die kleine Braunalge (*Ecklonia biruncinata*, Abb. 5) ist bei Ebbe mit Wasser bedeckt. Die Grünalge (*Halimeda cuneata*, Abb. 6) mit spitzwinklig verbreiterten, Kalk verkrusteten Sproß-Teilen wächst im flachen, sandigem Wattbereich.

Landseitig folgen anstelle der Salzwiesen der Gemäßigten Breiten auf Rohmarschen Mangrovenwälder bzw. immergrüne Gezeitenwälder, die sich durch Bäume mit Stelzwurzeln, Atemwurzeln, schwimmfähigen Früchten bzw. Samen mit langer Lebensdauer und Salzdrüsen auszeichnen<sup>3</sup> (siehe Briefmarken-Block [Abb. 7–10], der in Indien anlässlich der 6. Klima-Konferenz der UNO in Posen herauskam).

Mangroven sind 2 bis 15 Meter hohe Bäume, die Stelzwurzeln besitzen, so daß sie bei Niedrigwasser quasi auf Stelzen stehen: *Rhizophora mucronata* (Abb. 7), *Sonneratia alba* (Abb. 8), *Bru-guiera gymnorrhiza* (Abb. 10) und *Nypta fruticans* (Abb. 9). Sie treten im großflächigen Delta-Bereich des Ganges auf, dem ehemals größten Mangroven-Wald der Erde. Heute existieren in Indien, Bangladesh, Haiti (Abb. 16) und Indonesien (Abb. 17) noch 20 Mill. ha. Auch in den Everglades Floridas und dem Mississippi-Delta der USA blieben kleine Reste von Mangroven-Wäldern erhalten<sup>4,5</sup>. Die Wurzeln der Mangroven-Bäume sind bei Hoch- und Niedrigwasser gleichermaßen in der Lage, Sauerstoff aufzunehmen.



1



2

Zugleich können sie großenteils die bei der Aufnahme von Wasser mit aufgenommenen, für sie schädlichen Meeressalze über die Blätter wieder ausscheiden bzw. mit dem Blattfall während der Trockenzeit abstoßen. Manche Arten wachsen auf feinsandigen Böden, andere auf schluffigen und schluffigtonigen Böden. Oberhalb des nicht mehr täglich durch die Gezeiten überfluteten Bereichs der Wattenküsten sind die Mangroven mit anderen, kaum salztoleran-



3

4

5

6

ten, aber ebenfalls viel Wasser benötigenden Baumarten sowie zunehmend artenreicher Krautvegetation vergesellschaftet.

Im Gezeitenbereich sandiger Küsten haben sich in den Tropen und Subtropen vor allem Südost-Asiens (Abb. 13) und Australiens (Abb. 14) Korallenriffe entwickelt. Korallen sind wie die Quallen Nesseltiere, und zwar Sechsstahlige Blumentiere (*Zoantharia*). Riffbildende Korallen sind überwiegend Steinkorallen (*Sceractinia*), die stabile Skelette aus Kalk ( $\text{CaCO}_3$ ) ausbilden<sup>6</sup>. Sie bilden mit einzelligen Algen (Zooxanthellen) eine Symbiose. Diese erhalten Schutz, liefern durch Photosynthese Zucker als Nahrung und geben ihnen als Blau-, Grün- oder Rotalgen eine



7

8

9

10



11

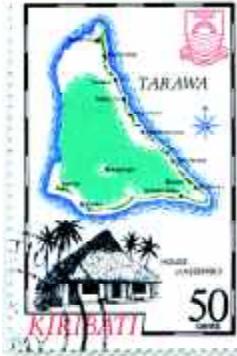


13

Abb. 12 ist eine Marke aus Liechtenstein [die marke.li], siehe Heft 162, Seite 28



16



15



17



14

unterschiedliche Farbe (Abb. 13, 14). Einzelne Polypen sind nur wenige Millimeter bis Zentimeter lang, von denen Tausende bis Millionen große Kolonien bilden. Die Kolonien bilden sich auf küstennahen Sanden, dehnen sich in Jahrhunderten zunehmend meerseitig aus und bilden an der Nordost-Küste Australiens das mehrere 100 Meter breite und über 100 Kilometer lange, Große Barrier-Riff, das als Folge eines Meeresspiegel-Anstiegs inzwischen teilweise über 100 Meter hoch ist. Es leben jeweils nur die oberen und randständigen Polypen, die sich auf Kalkröhren toter Polypen entwickeln. Da sie Sonnenlicht benötigen, erfordern sie äußerst klares, sauberes Wasser. Sie bieten anderen Organismen Lebensraum und Schutz, auch vielen Fischen (Abb. 13). Viele Inseln des Pazifiks haben sich aus toten Korallenkolonien gebildet, u.a. diejenigen von Kiribati (Abb. 15), deren Bewohner in mit Schilf gedeckten Häusern (Abb. 15) vom Fisch-



fang, der Landwirtschaft und vom Tourismus leben. Auch Vögel wie der Riff-Reiher (*Egretta sacra* [Abb. 2]) leben von Fischen.

Besonders in Süd- und Südost Asien wurden Mangrovenwälder gerodet und deren Böden unter landwirtschaftliche Nutzung genommen (Abb. 11), ohne Küstenschutz durch den Bau von Deichen zu betreiben. Sturmfluten zerstören daher immer wieder Häuser und Felder und fordern Tausende von Toten. Die genutzten Böden sind durch die episodischen Überflutungen versalzen und zudem oft stark versauert, weil bei deren Entwässerung Sulfatsaure Marschböden (Umbri-Gleyitidalic Fluvisols<sup>9</sup>) entstanden waren (Abb. 12)<sup>7</sup>.

Literatur:

- <sup>1</sup> Blume, H.-P., Fleige, H. (2015): Watten und Strände – Salzwiesen und Mangrovenwälder. Kap. 3.3.3.5 in Blume et al. (1995 ff): Handbuch der Bodenkunde; Willey-VCH, Weinheim
- <sup>2</sup> Sackett, R. (1983): Seasides, TIME-LIFE, New York, USA; in German by J. Beneke: Meeresküsten; Time-Life Bücher, Amsterdam
- <sup>3</sup> Giesen, W., Wulffraat, S. (2007): Mangrove guidebook for Southeast Asia. FAO, Rome, Italy
- <sup>4</sup> Carr, A. (1973): Everglades of Florida; deutsch (1985 mit S. 172 Tropisches Grenzland). Time-Life, New York, Amsterdam
- <sup>5</sup> Feibleman, P. (1973): The Mississippi-Delta. Deutsche Ausgabe (1987). Time-Life, New York, Amsterdam
- <sup>6</sup> Loya, Y., Klein, R. (1998): Die Welt der Korallen. Jahr V., Hamburg
- <sup>7</sup> Farrook, A. (2001): Assessment of environmental risk arising from Acid Sulfate Soils and their responses to crops grown in sulfur deficient soils. Theses, University of Dhaka, Bangladesh
- <sup>8</sup> Scheffer/Schachtschabel (2010): Lehrbuch der Bodenkunde, 16. Aufl.; 7.5.2.3: Marschen und Watten. Spektrum Akad. V., Heidelberg
- <sup>9</sup> WRB (2007): World Reference Base for Soil Resources (deutsche Ausgabe); S. 59, 84 f; Fluvisole; S. 60, 85 f Gleysole

---

## Hjallurin – Färöische Spezialitäten

Thema der diesjährigen gemeinsamen nordischen Briefmarkenausgabe ist die nordische Küche. Der färöische Beitrag zeigt traditionelle färöische Produkte, die in einem sogenannten „hjallur“ aufbewahrt werden.

Ein „hjallur“ ist die färöische Variante der Speisekammer mit Lattenwänden, die ganzjährig für eine gute Durchlüftung sorgen. Der luftdurchlässige Holzschuppen dient als Kühlraum und gleichzeitig zur Konservierung von Lebensmitteln.

Die Lage der Färöer mitten im Nordatlantik hatte schon immer eine entscheidende Bedeutung für die Lebensmittelkonservierung und damit für die färöische Küche. Die grasbewachsene, baumlose Landschaft konnte im Laufe der Jahrhunderte nicht zu einer besonders fortschrittlichen Landwirtschaft beitragen, und der Getreideanbau war schwierig. Es heißt sogar, es habe durchschnittlich alle drei Jahre eine Mißernte gegeben. Von einem gewissen Getreideimport war man daher immer abhängig, und in der letzten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts gab man den Anbau von Getreide schließlich ganz auf. Statt dessen entwickelte sich die Kartoffel nach ihrer Einführung Anfang des 19. Jahrhunderts zu einer wichtigen Feldfrucht. Zusammen mit gelegentlich angebauten Steckrüben und importiertem Getreide wurde sie zur Grundkomponente der färöischen Küche.

Auf der linken Seite der Briefmarke sind vier Hasen zu sehen, die zum Reifen aufgehängt wurden. Der Hase ist das einzige Landsäugetier, das Färinger bejagen. Er wurde Mitte des 19. Jahrhunderts zu eben diesem Zweck eingeführt und ist jetzt auf den meisten Inseln zu finden. Der Reproduktionszyklus des Hasen prädestiniert ihn als Jagdobjekt, denn er vermehrt sich dreimal jährlich. Jedes Jahr werden schätzungsweise etwa 7.000 Hasen erlegt.

Neben den Hasen sind vier sogenannte „grindalykkjur“ zu sehen, Fleisch vom Grindwal, das an der Luft trocknen soll. Der Grindwal hat auf den Färöern seit jeher eine sehr wichtige Rolle als Fleischlieferant gespielt. In frischem Zustand gekocht mit Speck gegessen zu werden wird Grindwalfleisch auch gepökelt und getrocknet. In abgehangenem Zustand (halbtrocken und leicht fermentiert) kann es ebenfalls gekocht werden, was besonders für Fleisch minderer Qualität, Rippen, Schulterstücke usw. gilt. Die luftgetrockneten „lykkjur“ auf dem Bild werden zusammen mit Walspeck gegessen, der entweder trocken oder in Salzlake gepökelt wird und als Delikatesse gilt.

Daneben hängen zwei „reipur“ mit Fischen zum Trocknen. Fische werden jeweils paarweise zu einem sogenannten „greipa“ zusammengebunden und zum Trocknen aufgehängt. In der ersten Zeit erfolgt eine gewisse Reifung und Fermentierung des Fisches, was ihm einen kräftigen Geschmack verleiht. In diesem ersten Stadium nennt man das Produkt „ræstur fiskur“, fermentierten Fisch, der gekocht serviert wird. Dazu gibt es entweder trocken oder naß gepökelten Walspeck, „sperdil“, eine Art Fettwurst aus Schafstalg im Darm, oder „garnatälg“. „Garnatälg“ besteht aus gereinigten Schafsdärmen, die man fermentieren läßt.

Nach einiger Zeit werden die Därme gemahlen und mit frischem Schafstalg vermischt. Das Ergebnis ist ein sehr kräftig schmeckender Talg, der geschmolzen über den gereiften Fisch und die Kartoffeln gegossen wird.

Wenn man den fermentierten Fisch noch länger hängen läßt, wird er zu Stockfisch. Dieser Trockenfisch ist sehr hart und muß vor dem Essen weichgeklopft werden. Als Beilage zum Stockfisch serviert man trocken oder naß gepökelten Walspeck oder Butter sowie Kartoffeln.



Einer der Grundsätze der traditionellen färöischen Küche ist die restlose Verwertung. Deshalb hängen auch „morur“ in unseren „hjallur“. „Morur“ sind die Eingeweide und Organe eines geschlachteten Schafs, die im Herbst Teil der traditionellen Kost sind. Von den zahllosen Gerichten, die aus diesen Zutaten zubereitet werden können, sollen hier nur zwei genannt werden. „Tätgalivur“ ist mit Schafstalg und meist auch mit Zwiebeln und Pfeffer gefüllte Schafsleber. „Blöðmarur“ ist eine Art Blutwurst aus Blut, Mehl, Talg und manchmal auch Rosinen, die in gereinigte Schafsmägen gefüllt wird. Talg und Schafsmägen sind in der Schüssel in der Mitte der Marke zu sehen.

Ein weiteres Beispiel dafür, daß alles restlos verwertet werden kann, sind die auf der Briefmarke abgebildeten Kabeljauköpfe – direkt über der Schüssel zu sehen. Wenn sie groß genug sind, sind Fischköpfe eine hervorragende Speise. Aus ihnen lassen sich „kjälkar“. Fischbäckchen, heraus-schneiden, die frisch oder gepökelt gebraten oder gekocht werden, sowie „lippur“, ein Teilstück, das aus der Zunge und dem fetten Fleisch unter dem Kinn besteht.

Die Briefmarke zeigt neben den „morur“ zwei Trottellummen hängen. Seevögel sind traditionell ebenfalls immer ein Teil der färöischen Küche gewesen. Am häufigsten werden Trottellummen, Alke, Papageitaucher und Eissturmvögel gegessen, auf der Insel Mykines ist auch der Baßtölpel ein geschätzter Speisevogel. Das Angebot an Vögeln ist jedoch begrenzt und schwankt im Laufe der Zeit. Für die Vogeljagd gibt es zudem sehr strenge Naturschutzaufgaben.

Wenn die Schafe im Herbst geschlachtet werden, werden so gut wie alle Tiere zum Reifen und Trocknen aufgehängt. In der ersten Zeit erfolgt eine gewisse Fermentierung wie beim Fisch, doch die Trocknung erfolgt in drei Stadien. Nach Weihnachten erreicht das Fleisch ein Stadium, in dem man es „ræst“ nennt, also fermentiert und halbtrocken. „Ræst“ Fleisch hat einen typischen und strengen Geschmack (und Geruch). Es ist eine hochgeschätzte Delikatesse, die gebraten oder gekocht serviert wird, aber auch eine hervorragende Suppe ergibt.

Nachdem das Fleisch zwei weitere Monate abgehängt hat, ist es trocken und kann ohne weitere Zubereitung verzehrt werden. Getrocknetes Schaffleisch wird als Aufschnitt zu Schwarzbrot oder zum traditionellen ungesäuerten Brot „drylur“ gegessen. Das meiste Trockenfleisch wird in diesem





Zustand gegessen. Läßt man es jedoch ein ganzes Jahr lang trocknen, wird es zu „skerpikjöt“. „Skerpikjöt“ ist trockener und härter als das übliche Dörrfleisch.

Die drei Stadien von luftgetrocknetem Schafffleisch, „ræst kjøt“, „turt kjøt“ und „skerpikjöt“, gelten bei den meisten als die vorzüglichste Delikatesse der traditionellen färöischen Küche.

In den letzten Jahren hat sich bei den traditionellen Beilagen und der Zubereitung färöischer Spezialitäten einiges getan. Sterneköche haben mit den Speisen experimentiert, sie auf andere Art und Weise und mit ungewöhnlichen Zutaten zusammengestellt. Dies hat zu einer großen Auswahl ganz neuer Geschmackserlebnisse geführt, die auch Nichtfäringer ansprechen. Vor allem das Gourmetrestaurant „Koks“ in Tórshavn ist bekannt für seine gelungene Fusionsküche und Kochkunst mit fermentierten Zutaten, aber leider für einen schnellen Besuch zu weit weg.

Es muß noch hinzugefügt werden, daß die fermentierten und getrockneten Nahrungsmittel sich nur aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit und des hohen Salzgehalts in der färöischen Luft herstellen lassen, die ein Verrotten der Produkte verhindern. In den letzten Jahren wurden u. a. Experimente zur Lufttrocknung von dänischem Schweineschinken und Käse durchgeführt, die sich als ziemlich vielversprechend erwiesen haben.

---

## Eine Bemerkung zum Hjallurin und zur Waljagd

Der vorstehende Artikel basiert auf eine Werbemitteilung der „Postverk Føroya“, der Postverwaltung der Färöer-Inseln (auch Schafs-Inseln genannt), eingesandt von Roger Thill. Es geht für uns Sammler vorwiegend um eine Mahlzeit, in der Kartoffeln verwendet werden und um den „hjallur“. Mitnichten um den Walfang.

Walfang findet heute offiziell nur noch in Norwegen, Japan, Island, USA, Südkorea, Rußland, bei den Inuit und von den Färöern statt. In frühen Zeiten beteiligten sich sehr viel mehr Länder am Walfang. Verklärt wurde er durch Herman Melvilles Roman „Moby-Dick; or, The Whale“ und dem besessenen Kapitän Ahab, gespielt von Gregory Peck. Seit 1948 besteht ein „Internationales Übereinkommen zur Regelung des Walfangs“; hier werden u.a. jährliche Fangquoten festgesetzt. Die Anpassungen der Quoten und Definition von Schutzzonen erfolgen durch die 1946 gegründete Internationale Walfangkommission (IWC).





in kurzer Blick auf die jagenden Länder soll helfen, die Problematik darzulegen. In den USA fangen nur die zum Stamm der Nuu-chah-nulth zählenden etwa 2.500 Makah-Indianer (diese nennen sich selbst „Kwih-dich-chuh-ahtx“, was „Das Volk, das an den Felsen und bei den Seemöwen lebt“ heißt) im US-Staat Washington heute noch Wale. Die Sowjetunion tötete nach dem Zweiten Weltkrieg so viele Wale, daß sie verantwortlich ist für den Bestandszusammenbruch des Buckel-

wals in den Gewässern um Australien. 1982 schloß sie sich dem Walfangverbot an; auf der Tschuktschen-Halbinsel wird (zulässig nach dem IWC) indigener Walfang mit alljährlich rund 140 Tiere betrieben. Südkorea ist derzeit aufgrund weltweiter Proteste nicht am Walfang beteiligt. Island jagt neben kommerziellen Walfang auch unter dem Vorzeichen des wissenschaftlichen Walfangs; dagegen protestierten Naturschützer und Touristenbetriebe. 30 Zwergwale und 9 Finnwale dürfen trotz Protesten vor den Küsten gefangen werden. Im Jahr 2014 wurden 137 Finnwale und 24 Zwergwale getötet. Die Inuit (früher als Eskimo bezeichnet) auf Grönland, in Alaska und im Norden Kanadas sind bis heute von einer Jagdkultur beherrscht. Als indigene Bevölkerung jagen und töten sie (zulässig nach dem IWC) Wale (und andere Tiere) aufgrund ihrer Subsistenzwirtschaft. Noch heute spielt die Jagd bei isolierten Gruppen, die fernab der Kleinstädte wohnen, eine wichtige Rolle.

In Japan werden (hauptsächlich) Zwergwale vom „Institute of Cetacean Research“ nach eigenen Angaben zu wissenschaftlichen Zwecken gejagt. Das wird als ein Vorwand für den kommerziellen Walfang angesehen, der jährlich mit mehr als 10 Millionen Dollar subventioniert wird. Japan ist das Land, das wegen des Walfangs am stärksten von internationalen Naturschützern bekämpft wird. Nehmen wir einmal an, daß der japanische Walfang tatsächlich zu Forschungszwecken erfolgt. Da tötet man Jahr für Jahr, jahrzehntelang, fast 1.000 Wale und untersucht sie „wissenschaftlich“ (It. Wikipedia kostet in japanischen Kaufhäusern ein Kilogramm Walfleisch zwischen 10 und 20 Euro) und weiß immer noch nicht, wie Wale leben. Es ist unstrittig ein deftiges Armutszeugnis für Forschung und für die Wissenschaft Japans. Daraus schließe ich, daß auch andere Produkte Japans wohl nicht dem Stand der Technik (Stichwort: Airbag) und der Wissenschaft entsprechen und lasse daher die Finger von „Made in Japan“.

Der Walfang in Norwegen, das das Walfang-Moratorium ablehnt, spielt nur in einigen wenigen Regionen eine ökonomische Rolle. Der durchschnittliche Verbrauch von „hvalbiff“ in Norwegen ist gering. Der Walfang besitzt eine breite Unterstützung in der Bevölkerung und wird, solange es sich um die reichlich vorhandenen Zwergwale handelt, meist befürwortet. Im Jahr 2014 wurden 736 Zwergwale getötet. Die Waljagd ist ein Grund für Norwegen, nicht der EU beizutreten – denn diese erlaubt die Jagd auf Wale nur nach IWC-Regeln, und man würde die



einige hundert Leute zählenden Wähler verärgern. 2003 entdeckten Wissenschaftler aus Norwegen eine hohe Belastung von DDT und PCB im Walfleisch; schwangeren und stillenden Müttern wurde deshalb empfohlen, Wale zu meiden.

Island weigert sich, das Moratorium der IWC gegen kommerziellen Walfang anzuerkennen und tötet stattdessen weiterhin gefährdete Finnwale zu Exportzwecken sowie Zwergwale für die Inlandsnachfrage, auch als Angebot für Touristen, die bis zu 40 Prozent des Zwergwalfleischs konsumieren

(Touristen werden in fernen Ländern ja nur selten vom Nachbarn beobachtet, können sich somit einer sozialen Kontrolle entziehen und zu Hause weiterhin nach Farben wählen).



Jetzt zu den Färöern: Die Jagd auf Grindwale nennt sich auf den Färöern Grindadráp. Für die meisten Färinger gehört es zu ihrer Geschichte und zum selbstverständlichen Nahrungserwerb auf subsistenzwirtschaftlicher Grundlage mit starken gesetzlichen Reglementierungen. Der männliche Grindwal (*Globicephala melas*) erreicht eine Länge von drei bis sechs,

maximal bis zu acht Metern und ein Gewicht von maximal drei Tonnen. Weibliche Tiere sind mit einer maximalen Länge von 6 Metern etwas kleiner. Grindwale sind nur relativ selten in Küstennähe zu sehen. Im Bereich der Orkney- und Shetland-Inseln sowie der Färöer ziehen jedoch regelmäßig große „Schulen“ an den Küsten entlang. Täglich braucht ein Grindwal 50 Kilogramm Nahrung, die sich vor allem aus Kopffüßern sowie in viel geringerem Umfang aus Fischen zusammensetzt. Zumindest bei Neufundland und um die Färöer ist ihre Verbreitung jeweils eng an das Vorkommen der Tintenfischart *Todarodes sagittatus*, wahrscheinlich die wichtigste Nahrungsquelle für die Grindwale Europas darstellt. Um die Inseln werden jährlich etwa 1.000 Tiere getötet. Das sind nach Adam Riese also grob über die Fluke gepeilt etwa 7.000 Tonnen oder auf die Bevölkerung (etwa so viel wie in Cuxhaven ohne Touristen) 140 Kilogramm pro Jahr und etwa 300 Gramm pro Tag. Da muß man schon wie ein Wikinger einen robusten Magen haben. Ach, übrigens: Die Inseln gehören zwar irgendwie zu Dänemark, aber nicht zur Europäischen Union. (kh)

Quelle für die Zeichnung: Chris huh, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2130186>; wikipedia und diverse andere Texte



# Druckermarke mit Pegasus und Pflug

Paolo Gherardo war 1543 bis 1560 Verleger und Buchhändler in Venedig. Er ließ bei zahlreichen Buchdruckern seine Werke herstellen. Unter den von ihm verlegten Drucken war 1557 auch das Decamerone („Il Decamerone con le ricchezze dell' Alunno“) von Giovanni Boccaccio, in dem das hier abgebildete Bücherzeichen verwendet wurde. Zu den von ihm auch verlegten Autoren gehörten Dante, Petrarca, Bembo, Sannazaro und Ariost. Gherardo verlegte seine Bücher auch unter den Namen Paulo (Pavlo) Girardo, Paolo Gerardo, Paulus Girardus, Paulo Gherardo, Paulus Gerardus und Paulus Gherardus.



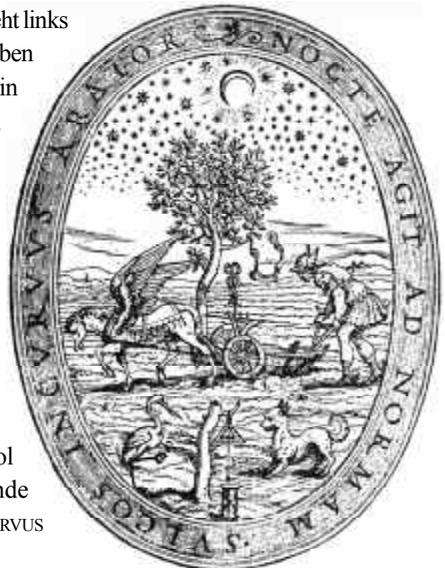
Das Bücherzeichen zeigt in einem Oval, um das die Devise läuft, eine Ackerszene mit mehreren christlichen Symbolen und Attributen. Unter einem Sternenhimmel mit aufgehendem Mond ist eine weite Ackerbaulandschaft zu sehen. Pegasus zieht einen Pflug, der von Merkur mit der typischen geflügelten Kopfbedeckung geführt wird. Auf dem Pflug ist der als Caduceus (griech. Kerykeion) bezeichnete goldene Merkurstab gesteckt. Hinter Merkur mit Pegasus und Pflug steht ein Baum, an dem Zaumzeug hängt – ein Hinweis auf

die Göttin Nemesis, deren Attribut u.a. das Zaumzeug ist. Der Pflug wurde früher als phallisches Symbol gedeutet und wird wohl im Kontext mit den anderen

Bildteilen auch so gemeint sein. Im Vordergrund steht links auf einem Bein ein Storch, der nach dem Volksglauben die Seelen der Verstorbenen aufnimmt (obwohl er in der Bibel zu den »unreinen« Tieren gezählt wird); der Storch gilt als Schlangenfresser, als Feind des Bösen und Symbol des Guten. An einem abgebrochenen Ast an einem Baumstumpf vor ihm hängt als Symbol der Dreieinigkeit ein Winkelmaß, an dem ein Lot über einer Sanduhr pendelt. Die Sanduhr gehört zu den Memento-mori-Symbolen (Gedenke des Todes) und verweist auf die Vergänglichkeit und auf den Tod als Mahnung vor Sinneslust, Eitelkeiten und Putzsucht der Frauen.

Dem Storch gegenüber steht ein Hund als Symbol der Treue und der Wachsamkeit. Die umlaufende Devise lautet: „NOCTE AGIT AD NORMAM SULCOS INCURVUS

ARATOR.“



# Nationalpark Neusiedler See

Der Neusiedler See ist in Österreich ein Synonym für Naturschutz. Nicht als Nationalpark, sondern hauptsächlich als Schutzgebiet für eine vielfältige Vogelwelt. Mit ein Grund: Der Boden rund um den See ist landwirtschaftlich nicht nutzbar und dient, bedingt durch die geringe Entfernung zur Hauptstadt, als Naherholungsgebiet für die Bevölkerung Wiens. In Österreich wird der See daher gerne (mit leicht spöttischem Unterton) als „Meer der Wiener“ bezeichnet.

Der Neusiedler See liegt in einer abflußlosen Wanne zwischen den letzten Ausläufern der Ostalpen und der ungarischen Tiefebene. Umgeben wird der See von einem bis zu 5 km breiten Schilfgürtel. Östlich des Sees sind rund 45 Lacken – seichte, salzhaltige Gewässer – neben Steppen, Feldern und Wiesen das prägende Landschaftsbild.

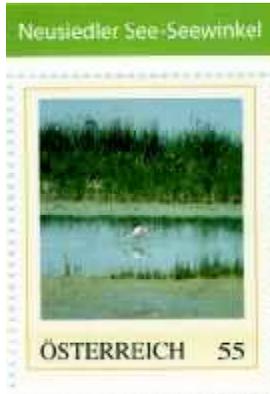
4/5 des Sees liegen in Österreich, 1/5 befindet sich auf ungarischem Staatsgebiet, und auch der Nationalpark ist mit seinem ungarischen Gegenstück Fertő-Hanság staatsübergreifend. Österreichs Anteil beträgt 97 km<sup>2</sup> und besteht zu 27% aus Gewässer und Sumpf, 43% Schilf und 30% Wiesen. Der ungarische Teil hat eine Größe von 235 km<sup>2</sup>.

Die Region Neusiedler See/Fertő ist UNESCO-Weltkulturerbe, große Teile sind RAMSAR-Schutzgebiet (siehe Heft 163 April 2016).



Der See und die angrenzenden Salzlacken (die man sonst nur auf anderen Kontinenten findet) bilden einen für Mitteleuropa einzigartigen Naturraum, der einer ungeheuren Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren eine Heimat bietet. Im Nationalpark-Bereich sind über 340 Vogelarten nachweisbar, davon 150 Brutvögel.





Hier ist z.B. das größte Brutgebiet des Silberreiher mit über 700 Paaren. Aber auch einer der buntesten Vögel Europas, der Bienenfresser, brütet in einer Kolonie in den Lößabbrüchen von Neusiedl. Das trockene Klima mit 2.000 Sonnenstunden/Jahr wird nicht nur von der Tierwelt, sondern auch von Badegästen, Seglern und Surfern geschätzt.

Klimabedingt hat sich auch der Weinbau prächtig entwickelt. Entlang der Lacken des Seewinkels sowie am Rande des Schilfgürtels lassen sich entspannte Wanderungen unternehmen. Unentbehrliches Utensil für alle Vogelliebhaber: Ein Fernglas zur Vogelbeobachtung! Der Wasserhaushalt des Sees ist fast ausschließlich von Niederschlag und Verdunstung abhängig, es gibt keine größeren Flüsse, die Wasser in die Gegend bringen könnten. Durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge: 600 mm.

Doch leider hängt wie ein Damokles-Schwert eine Studie der Wiener Universität für Bodenkultur über dem See: Bedingt durch die globale Erwärmung droht die Austrocknung des Sees bis zum Jahr 2050. Ein Ereignis, das allerdings schon einige Male passiert ist, die letzte totale Austrocknung war von 1865–1871.



# Nutzpflanzen sind unbekannt

Was mir eine Dozentenkollegin neulich mitteilte, das deckt sich auch mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen, die in einer SWR2 Impuls-Sendung im vergangenen Dezember im Radio zu hören waren: Schüler erkennen Nutzpflanzen nicht. Laut Kollegin waren die Schüler nicht in der Lage, ein paar Getreideprodukte aufzuzählen. Biologiedidaktiker fordern, Schülern wieder mehr über heimische Nutzpflanzen beizubringen. Nur 60% erkannten eine Maispflanze, so die Information im Radiogespräch mit dem Biologiedidaktiker Prof. Daniel Dreesmann von der Uni in Mainz.

Bei den Schülern fehle alltagsrelevantes Basiswissen: Viele Lebensmittel werden aus Nutzpflanzen hergestellt. Doch die fertigen Produkte im Supermarkt (Anmerkung von KH: In den USA sagen Schüler, daß Fischstäbchen Fische ohne Flossen seien) lassen die natürlichen Zusammenhänge kaum mehr erkennen. Das mangelnde Wissen lasse sich auf verschiedene Ursachen zurückführen: Eine Entfremdung von der Natur insgesamt, es wird weniger Freizeit in der Natur verbracht und in Schulbüchern werden Nutzpflanzen nicht mehr nennenswert erwähnt.

Es werde viel über nachwachsende Rohstoffe und ökologische Landwirtschaft diskutiert. Diskussionen, die an den Schülern nicht vorbeigehen dürfen. Ganz konkret könne man in einem Schulgarten über längere Zeiträume von der Aussaat bis zur Ernte landwirtschaftliche Produktionsprozesse vermitteln. Eine Überarbeitung von Lehrmaterial sei notwendig. Fazit: Schülerinnen und Schüler müssen wieder mehr über unsere Nutzpflanzen lernen!



Die Motivphilatelie bietet eine Menge von Anschauungsmaterial über die Nutzpflanzen. Auch dieses Material läßt sich in der Schule gut einsetzen, denke ich. Dabei lassen sich auch kulturgeschichtliche Zusammenhänge von Nutzpflanzen in vielfältiger Weise vermitteln.



Zur Illustration dieses Artikels zeige ich eine kleine Auswahl von „unbekannten“ Nutzpflanzen.

## Ein Katalog mit Belegen für Pilzsammler

Unser Sammlerfreund Alberto Gabrielli hat jetzt seinen 2008 erstmals erschienenen Katalog über Absenderstempel mit Pilzmotiven überarbeitet: „Repertorio delle affrancature meccaniche a tema Funghi“. Insgesamt führt er 748 Belege auf. Der Katalog ist nur als CD verfügbar, also nur für Computerbesitzer geeignet. Er kostet 10 Euro. Gekauft werden kann er beim Auktionshaus Delcampe oder beim Autor: Via Vittorio Veneto 24, Italien 38122 Trento.

Bestellungen auch über E-Mail: [albertogabrielli@hotmail.it](mailto:albertogabrielli@hotmail.it).

verkleinerte Abbildung aus dem Katalog



## Sie fehlen uns noch! Wollen Sie nicht unsere Umfrage beantworten?

Schicken Sie doch, bitte, unserem Geschäftsführer Horst Kaczmarczyk den Vordruck mit Ihren Daten zurück (falls noch nicht geschehen)



# Efeu – der immergrüne Kletterer

Wer kennt ihn nicht, den einerseits unermüdlichen Kletterer, andererseits den beliebten, breitflächigen Bodendecker – den immergrünen Efeu (*Hedera helix*). Der Efeu wächst vielerorts, sei es an lebenden oder toten Bäumen, an Felsen, Mauern, Ruinen oder an Gebäudefassaden. Überall wo er gedeiht, bildet er einen nutzbaren Lebensraum für Kleintiere. Speziell für Vögel bedeutet er eine geschützte, vor Feinden sichere Brutstätte. Vor allem deshalb verdient der Efeu unsere besondere Beachtung und Schutz.

## Steckbrief

Bis 1901 wurde der Efeu (*Hedera helix*) mit „ph“ geschrieben. So dürfte „Epheu“ vom althochdeutschen „phihouwi“ abgeleitet worden sein, was „ewiges heu“ bedeutete. Weitere, im deutschsprachigen Raum gebräuchliche Namen sind: Wintergrün, Baumlaub, Baumwürger, Mauerwinde, Ewig, Eppich oder das im englischen Sprachraum bekannte Ivye. Das lateinische „Hedera“ stammt vom griechischen „hédra“ ab und nimmt Bezug auf „festsitzen, anhaften auf Unterlage“; „helix“ wird übersetzt mit „windend“.

Der zu den Araliengewächsen gehörende Efeu kommt, ausgenommen das nördliche Skandinavien, praktisch in ganz Europa bis Südwestasien und teils in den USA vor. Er bevorzugt eher schattige Standorte mit lockeren, humusreichen Böden. Die mit Luft- oder Haftwurzeln versehene Kletterpflanze wächst an lebenden als auch an toten Bäumen 20–25 m hoch. An Gebäuden und an Mauern bevorzugt der Efeu nördlich-nordwestliche Wände um fächerartig emporzuwachsen. Er kann 200–500 Jahre alt werden. Der verholzte Stamm kann in Ausnahmefällen einen Durchmesser von bis zu einem Meter erreichen!

Vom Efeu bevorzugte  
Wuchsorte: Gebäude,  
Ruinen, Mauern und  
Bäume.

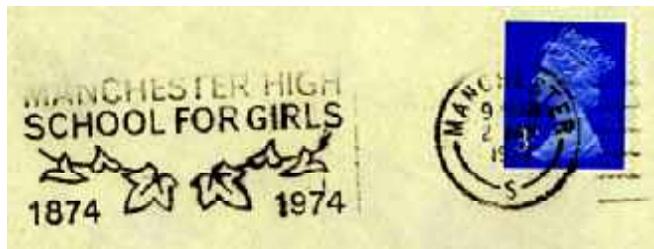


Der Spätblütler produziert seine faulig riechenden, grünlichen und halbkugeligen doldigen Blüten erstmals im Alter von 8 bis 10 Jahren. Sie öffnen sich jeweils erst im September/Oktober. Die in der Jugend dreizipfeligen, drei- bis fünfklappigen, 5–10 cm langen, lederigen Blätter sind glänzend

Efeublätter für verschiedene Zwecke auf Werbeflaggen.

dunkelgrün und weißgrünlich geädert. Im Verlaufe des Winters verfärben sie sich rötlich-braun bis rostrot. Mit zunehmendem Alter werden die Blätter eiförmig.

Von Februar bis April entwickeln sich 8–10 mm große Früchte in Form von schwarzblauen Beeren. Diese beinhalten 3 bis 5 dreikantige, nierenförmige Samen.



## Mythologie

Bei den Ägyptern galt der Efeu wegen seinen immergrünen Blättern und seiner Langlebigkeit als Symbol für die Ewigkeit. Dies galt auch bei

den frühen Christen, welche ihre Toten auf Efeu betteten, um das Himmelreich zu gewinnen. Bei den alten Griechen wurde mit einem Efeukranz bei Feldherren, Dichtern und Olympiasiegern höchste Wertschätzung ausgedrückt. Neben der Weinrebe war der Efeu Attribut der Weingötter Dionysos und Bacchus.

In jüngerer Vergangenheit galt der Efeu im deutschen Nachbarland als Hochzeitspflanze. In der Matthiasnacht (24. Februar) streuten Mädchen Efeublätter in verschie-

Efeublätter für verschiedene Zwecke auf Werbeflaggen.



In Gold gedruckte Neujahrsgriße (1908) auf einem Efeublatt; als Sinnbild für Glück.



dene Brunnen. Schwammen die Blätter bis am Morgen zusammen, stand noch im selben Jahr eine Hochzeit an. Heute dienen die immergrünen Blätter zu Dekorationszwecken. Ein mit Efeu geschmückter Blumenstrauß bedeutet Verbundenheit und ist zugleich Sinnbild für Liebe und Treue.

Efeu zum Verzieren und schmücken.



Bischof Mant schrieb folgendes Gedicht über den Efeu:

„Beständig kriecht es durch den Wald mit langen, grünen Trieben.  
 An jedem Baume macht es halt, an manchem ist's geblieben.  
 Bis hochhinauf zum Wipfel fast mit ungezählten Sprossen,  
 hat es den Stamm und jeden Ast ins grüne Netz geschlossen.  
 Der Efeu ist's! Sein Laub so blank zeigt vielerlei Gestalten.  
 Erst spät im Jahr wird sein Gerank den Blütenschmuck entfalten.“

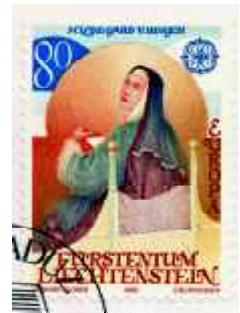
## Heilkunde

Bei starker Dosierung ist Efeu für Menschen und manche Tiere (speziell für Pferde, Hunde und Katzen) giftig. In der Antike galt der Efeu als grüne Apotheke und half als Schmerzmittel und bei Verbrennungen sowie bei Sonnenbrand.

Hildegard von Bingen (1098–1179) schrieb dem Efeu eine kühlende Wirkung zu.

Heute besorgt man sich Heilmittel auf Efeubasis

am besten in Drogerien und Apotheken, weil nur bestimmte Inhaltsstoffe des Efeus mit andern Pflanzen gemischt werden können. Arzneien mit Efeu-Extrakten helfen, da schleim- und krampflösend bei angeschlagenen Bronchien und Keuchhusten.



## Ökologische Bedeutung

Noch zu Beginn des vorherigen Jahrhunderts dienten bei langen, schneereichen Wintern die für Wiederkäuer wie Ziege und Schafe ungiftigen Efeublätter als Futterpflanze.



Weil der Efeu spät blüht, bietet er vielen Insekten, speziell Bienen, die Chance, noch an sonnigen Spätherbsttagen Nektar aufzunehmen. Viele Vögel, beispielsweise Zaunkönig, Sommergoldhähnchen oder Zilpzalp, finden im dichten Efeugeflecht geschützte Schlaf- und Nistplätze. Gegen Winterende sind die reifen Früchte auch für Amseln, Drosseln, Stare und Spechte eine wichtige Nahrungsquelle und helfen ihnen, die kalte Jahreszeit zu überstehen.



In jüngster Zeit wurde festgestellt, daß der an Hausfassaden hochgekletterte Efeu eine beachtliche Isolationswirkung hat und sich angeblich bis zu 30% der Heizkosten sparen lasse. Allerdings gilt es zu beachten, den Efeu nicht dort wachsen zu lassen, wo sein Wuchs und besonders seine Haftwurzeln, z. B. unter Schieferplatten, Schindeln oder Rollladenkästen, Schaden anrichten können.



Ziegen und Schafe schätzten den Efeu als Futterersatz.

Efeu sind keine Schmarotzer und schaden deshalb den Bäumen nicht, an denen sie hochklettern; im Gegenteil – die Stämme der „Gastbäume“ werden durch die Kletterpflanze vor

zu starker Sonneneinstrahlung geschützt. Deshalb – sowie wegen seiner wertvollen, ökologischen Bedeutung – sollte der Efeu weder abgeschnitten noch durchtrennt werden. Er verdient den gleichen Schutz wie alte Bäume und muß zur Förderung der Artenvielfalt erhalten werden.



Von links nach rechts: Drossel, Zaunkönig, Amsel und Sommergoldhähnchen





Üppig mit Efeu überwachsene Garage Einfahrt – ein Paradies für Vögel und Insekten.

Quellen:

- Mythos Baum (Doris Laudert)
- Michael Machatschek (Österreichische Forstzeitung)
- Eva Bächli (Umwelt Aargau)

---

Heinz Wienold

## Rinder sind auch wertvolle Arbeitstiere

(Teil 20 unserer Serie über „Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen“)

### Rinder waren wichtiger Faktor für die Entwicklung der Produktivkräfte

Rinder sind sehr universell einsetz- und verwendbar. Sie liefern nicht nur Milch, Fleisch, Blut, Häute, Dung, Haare, Hörner ..., sondern waren und sind als geduldige und sensible Arbeitstiere für den Menschen und seiner Entwicklung von außerordentlichen Bedeutung.

