

Ohne dem Rind ist die Erfolgsgeschichte des Menschen undenkbar. Mit der Domestikation des Auerochsen (wahrscheinlich unabhängig in den Regionen Vorderasien und in Indien) war das Rind ein entscheidender Faktor in der Entwicklung des menschlichen Gemeinwesens und damit prägend auch für die Entstehung der verschiedenen Kulturen.

Waren es doch die Rinder, die den Menschen schwere körperliche Arbeit abnahmen und so zur Entwicklung der Produktivkräfte wesentlich beitrugen.



Die Nutzung des Rindes als Zugtier ist ab 5000 v. Chr. belegt.

Durch die Nutzung der Rinder als Arbeitstiere hatten die Menschen erst die Voraussetzung, in Gebiete vorzudringen, die sonst nicht möglich gewesen wären, z.B. in die Halbwüsten und Steppen Zentralasiens, in die Sahelzone, ins Hochgebirge der Alpen, der Pyrenäen und des Himalajas.

Der Einsatz der Rinder als Zugtiere machte den Ackerbau erst möglich, da dadurch vermehrt und effektiver Land als Ackerland genutzt werden konnte. Dies war auch eine Voraussetzung dafür, das Nomaden sesshaft wurden.

Wichtig und zugleich sehr unterschiedlich waren und sind die Zugvorrichtungen, mit denen die Rinder die jeweiligen Arbeitsgeräte in Bewegung setzen.

Gezogen wird mittels Zuggeschirre und Spannvorrichtung, mittels Seilen oder Ketten, die von der Tierart und deren Körperbau beeinflusst werden. Am häufigsten verwendet ist das Joch (Stirn-, Nacken-, Schulterjoch).



Das Joch besteht aus Holz (Eiche, Buche...), Eisen oder Holz mit Eisen verstärkt.

Es hat unterschiedliche Formen, ist meist etwas gebogen, läuft an den Enden spitz oder rund zu, mit Löchern oder Haken. Wichtig ist in jedem Fall, daß es gut gepolstert – mit Seegras, Leder – ist, damit es bei den Tieren keine Druckstellen gibt.

Leider sind bei den Darstellungen auf den Briefmarken diese Details meist nicht gut erkennbar.



Ein weiteres Zugerät ist das Kumt, auch Kummel genannt. Es ist etwas oval gestaltet, unten offen, aber verschließbar, wird über den Kopf gesteckt und liegt auf den Schultern der Tiere an. Die Zugseile oder Stränge werden seitlich an Ringen befestigt.



Zum Einsatz als Arbeitstier kommen sowohl Stiere und Ochsen als auch Kühe. Der Anteil der Stiere ist jedoch gering, da sie durch ihr Temperament schwer zu beherrschen sind.

Werden Kühe zu Arbeitsleistungen herangezogen, wirkt sich dies negativ auf ihre Milchleistung aus.

Bevorzugt werden die Ochsen als Arbeitstiere genutzt. Sie sind weniger aggressiv, geduldiger und haben mehr Kraft als die Kühe. Im Alter von 3 bis 4 Jahren werden die Ochsen zur Arbeit abgerichtet. Bei ordnungsgemäßer Haltung und durchschnittlicher Belastung können sie ohne weiteres 10 Jahre eingesetzt werden. Die mögliche Arbeitsleistung wird natürlich auch von ihrer Größe beeinflusst.

In den tropischen und subtropischen Gebieten werden vor allem die Buckelrinder (Zebus) zur Arbeit genutzt, da diese hitzeverträglicher sind und eine höhere Resistenz gegenüber den Entoparasiten besitzen.

Allgemein bekannt ist, das Rinder auf Milch- und Fleischleistung gezüchtet werden, es gibt aber auch speziell als Arbeitstiere gezüchtete Rassen, z.B. Nagori und Hallikar.



Hallikar

Wo wurden und werden Rinder als Arbeitstiere eingesetzt?

Anspannung vor dem Pflug. Zuerst vorm Holzpflug



später vorm eisernen Pflug.





Die Anspannung kann bei allen Arbeitsarten einspännig (ein Tier), zweispännig (zwei Tiere) oder mehrspännig (zwei, vier, sechs ... Tiere) sein.



Probedruck der französischen Staatsdruckerei Paris zur Mi.-Nr. Mali 1051

Bearbeitung des Bodens und Pflege der Kulturen



Eine besondere Rolle spielen die Rinder – hier vor allem der Wasserbüffel – im Reisanbau.

Die Mechanisierung in den Reisanbaugebieten ist noch auf sehr niedrigem Niveau, zum anderen richten die Wasserbüffel auf den Reisfeldern wesentlich weniger Schaden als Traktoren an.

Auf den typischen Terrassenfeldern ist der Wasserbüffel das ideale Arbeitstier.



Anspannungen vor Schlitten



vor einachsigen Karren





Mehrspännig vor zweiachsigen Karren



Rinder können noch mehr als nur Lasten ziehen ...

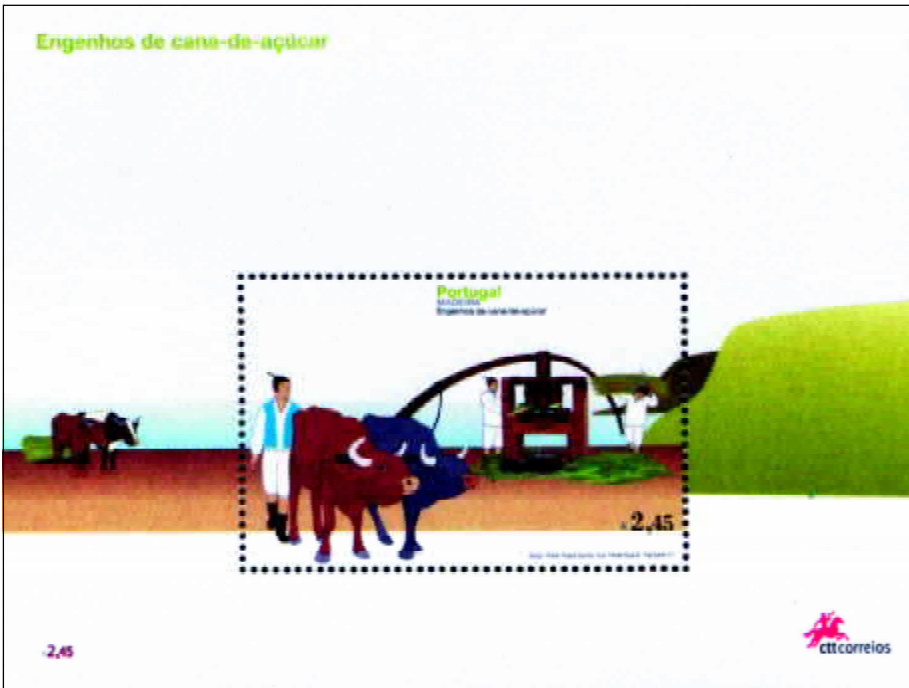
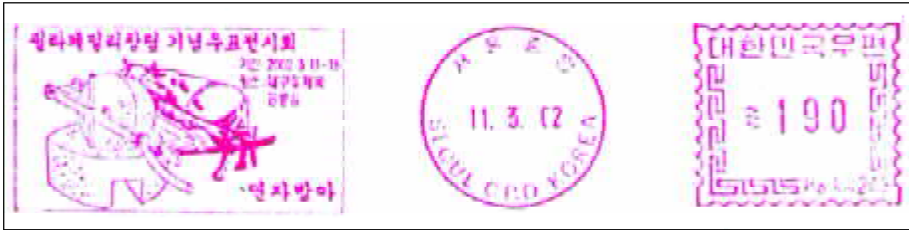
Aber nicht nur zum Transport von Lasten werden die Rinder genutzt, sondern auch zur Beförderung von Personen.



Ochsen sind geduldige Arbeitstiere und deshalb für eintönige Arbeiten besonders gut geeignet.

Zum Betreiben von Göpeln – Antrieb für Mühlen, Pumpen, Pressen usw. – werden sie vorrangig genutzt. Pferde sind auf Dauer für diese Arbeiten nicht geeignet.





Rinder können nicht nur ziehen, sie können auch Lasten tragen. Besonders in gebirgigen Gegenden ist das eine große Hilfe für die Menschen.



Wenn Rinder Lasten tragen können, so können sie auch Menschen tragen. Es sind wiederum die gebirgigen Gegenden, wo der Mensch das Rind, hier ist es vor allem das Yak, als Reittier nutzt.



Der friedliche, ruhige Wasserbüffel wird gern von Kindern zum Reiten genutzt, auch gleich einmal ein kleines Wettrennen veranstaltet.



Reiten auf Rindern (Stieren) war in der Antike olympische Disziplin.





Rinder werden nicht nur für schwere körperliche Arbeiten zur Entlastung des Menschen genutzt, sondern auch zu dessen Belustigung. Selbst im Zirkus müssen sie ihre Arbeit verrichten.

Sie können aber auch noch mehr, z.B. Getreide ausdreschen



oder auch Post befördern



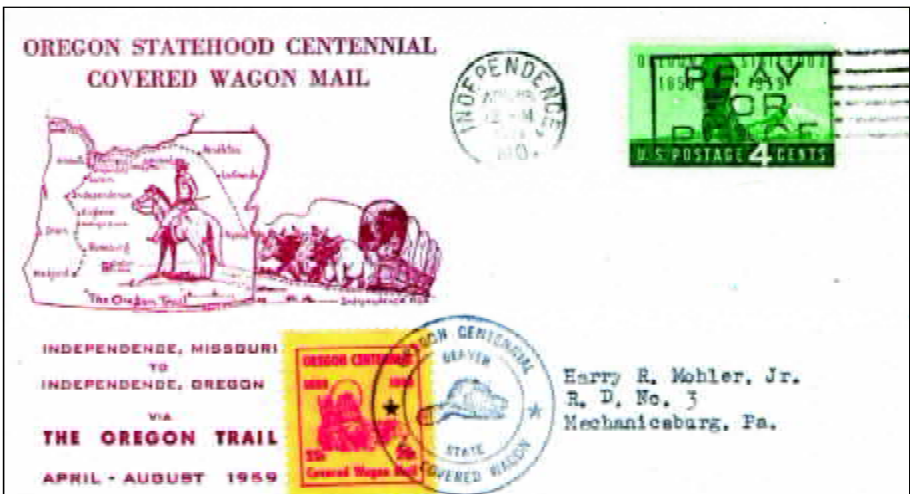
oder Baumstämme



bzw. Weinfässer transportieren



Eine große Rolle spielten die Rinder auch bei der Besiedlung des nordamerikanischen Kontinents. Vor die mit ihrem Hab und Gut beladenen Planwagen spannten in vielen Fällen die Siedler ihre Rinder. Sie nutzten diese zunächst als Zugtiere, um sie dann am Ziel ihrer Reise auch für die Züchtung zu verwenden.





Bis um 1800 waren in Europa die Rinder – vor allem die Ochsen – noch das vorrangige Zugtier.

Anfang des 20. Jahrhunderts gab es Deutschland 3,4 Millionen Zugrinder, davon waren 2,4 Millionen Kühe. Die Anspannung der Kühe hatte – wie schon erwähnt – natürlich eine geringere Milchleistung der Tiere zur Folge.

Der Einsatz der Rinder wurde aber bereits zu diesem Zeitpunkt in zunehmenden Maße vom Pferd verdrängt.

Seit der voranschreitenden Technisierung im vergangenen Jahrhundert hat das Rind seine Bedeutung als Arbeitstier – außer für die Kleinbauern in den Tropen und Subtropen Afrikas und Asiens – verloren. Die Traktoren mit ihrer enormen Leistungskraft haben sie verdrängt. Sie sind bloß noch Produktionsgegenstände, Milch- und Fleischlieferanten, „Biomaschinen“!

Literatur:
 Wikipedia; W. Lambert: „Unberührte Schönheit“;
 L. Schiering: „Kühe. Liebenswerte Wiederkäuer“; Michel-Kataloge

Die Kichererbse (*Cicer arietinum*)

Die Kichererbse ist eine traditionelle Nutzpflanze. Es gibt archäologische Funde, die belegen, daß sie bereits vor 8000 Jahren in Kleinasien angebaut wurde. Seit dem klassischen Altertum wird sie in Griechenland und Italien als Nutzpflanze angebaut. In Deutschland stammt ein Fund aus der Römerzeit. Hildegard von Bingen empfahl „Kicher“ als leichte und angenehme Speise und als Mittel gegen Fieber.

Die Kichererbse zählt zu den Hülsenfrüchten (*Fabaceae*), sie ist aber keine nahe Verwandte der Erbse (*Pisum sativum*). Der lateinische Name der Pflanze lautet *cicer*, daraus entstanden das althochdeutsche *kihira* und schließlich die heutige Bezeichnung. (Anmerkung von KH: und in Berlin wurde vieles *tschitscheringrün*). Sie ist eine einjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen von bis zu 1 Meter erreicht. Sie werden in vielen subtropischen Gebieten der Erde angebaut. Sie stellen geringe Ansprüche an den Boden und kommen mit wenig Wasser aus. In den gemäßigten Klimazonen sind die Erträge wegen mangelnder Wärme nur gering.

Die Kichererbse wird im Wesentlichen zur Ernährung des Menschen angebaut. In Mexiko und Indien sind Kichererbsen nach wie vor ein wichtiges Grundnahrungsmittel. In der Küche finden besonders zwei Sorten Anwendung: die kleinen, runzeligen Samen aus Indien und die größeren



rundlichen, beige-gelben Samen aus dem Mittelmeerraum, die in Europa bekannter und verbreiteter sind. Sie dienen auch als Tierfutter. In Notzeiten werden sie geröstet als Kaffee-Ersatz verwendet.

In Deutschland war die Kichererbse schon fast vergessen, doch im Zuge des Trends zu vegetarischer Ernährung wird sie wiederentdeckt. Man kann sie fertig gekocht in Dosen oder als getrocknete Samen kaufen, ähnlich wie bei grünen Erbsen.

Die getrockneten Samen werden kalt eingeweicht (12 bis 24 Stunden und länger) und dann beispielsweise als Eintopf, Brühe oder Püree zubereitet.



Im Vorderen Orient und in Nordafrika werden Kichererbsen unter anderem geröstet und wie Nüsse verzehrt (z.B. in der Türkei als Leblebi). Aus gewürztem Kichererbsenbrei wird die im Nahen Osten und Nordafrika weitverbreitete Falafel (Libanon, Israel u.a.) hergestellt, die es auch in Deutschland an Imbißständen gibt. In der orientalischen Küche ist eine Paste unter anderem aus Kichererbsen und Sesam, genannt Hommos we Tahini oder auch nur kurz Hummus, sehr beliebt. Eine andere Zubereitung aus Kichererbsenmehl ist die italienische Farinata (Pfannkuchenart). Ferner kennt man in Spanien Speisen mit Kichererbsen, z.B. ist der Eintopf Cocido madrileño ein Nationalgericht und in Andalusien zusammen mit Shrimps als Tortillitas de camarones. In der Türkei ist landesweit auch ein Eintopf mit Fleisch verbreitet. In der Provence wird ein Gebäck aus einer Mischung aus Kichererbsen- und Weizenmehl hergestellt.

In Indien bereitet man aus jungen Kichererbsenpflanzen einen Salat oder verzehrt die gekochten Kichererbsen unter dem Namen Chana Masala. Auch Kichererbsenmehl findet in Verwendung, so im Ausbackteig für Pakora, in den süßen Kugeln namens Laddu, die unter anderem dem Gott Ganesha geopfert werden.

Kichererbsen enthalten viele Kohlenhydrate, kaum Fett, sind eiweißreich (etwa 20%) und haben 12% Nahrungsfasern (Ballaststoffe). Nennenswert sind die Gehalte an Vitamin B₁, B₆ und Folsäure, sowie Eisen,



Zink und Magnesium. Sie sind glutenfrei. Der Kohlenhydratspeicher ist nicht Stärke, sondern Raffinose, ein Dreifachzucker; dieser ist nicht leicht verdaulich und kann Blähungen verursachen.

Rohe „Kichererbsen“ – korrekt wäre „Kichererbsensamen“ – enthalten den unverdaulichen Giftstoff Phasin (Lektin), der durch Hitzeeinwirkung zersetzt wird. Kichererbsen sollten daher nur gut durchgegart verzehrt werden.

Die Weltproduktion im Jahr 2013 betrug 13.102.000 Tonnen (FAOSTAT – chickpeas).

Indien	8.832.500 to/Jahr (2013)	Iran	295.000
Australien	813.300	Äthiopien	249.465
Pakistan	751.000	Mexiko	209.941
Türkei	506.000	Kanada	169.400
Myanmar	490.000	USA	157.351

Die Kichererbse wurde in der Agrarphilatelie bereits zweimal kurz beschrieben im Heft 98 (Juli 2000, Seite 150–161, Johann Gruber: Hülsenfrüchte) und im Heft 122 (April 2006, Seite 86, Henseler: Nutzpflanze Kichererbse). In beiden ist die bisher einzige Marke mit der Kichererbse als Pflanze aus Bulgarien Mi.-Nr. 4169 (31.7.95) (Abb.) genannt.

Es gibt drei Briefmarken auf denen Speisen abgebildet sind, bei denen Kichererbsen ein Hauptbestandteil ist bzw. sein kann; es sind

– Falafel – auf einer Briefmarke aus

– Israel (MiNr. 1563–1565, 25.7.2000) Israelische Speisen, u.a. Falafel (Abb.)

– Kicherebseneintopf mit Birnen (Cozido de grao com peras) aus

– Portugal (MiNr 4055–4058, 20.7.2015) Immaterielles UNESCO-Welterbe Mittelmeerküche (Abb.)

– Bulgur-Pilav mit Kichererbsen (Nohutlu bulgur pilavi) (Abb.) aus

Türkei (MiNr. 3595–3597, 20.6.2007) Türkische Speisen (Abb./ FDC-Abb.)

Sie sind in weiteren Beiträgen in der Agrarphilatelie beschrieben.

Die genutzten Informationsquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt (ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html) aufgeführt.
Siehe auch Seite 48



Pommes frites auf der Briefmarke

Land	Jahr	Mi.-Nr.	Beschreibung
Australien	1990	1195	Gastronomie Ungesunde Ernährung Pommes frites
Australien	2012	3778	Living Australia: Taube mit Pommes frites
Belgien	2012	Block 142	Visit Belgium mit pommes frites
Belgien	2006	3627	Pommes frites und Tomate-Crevetten
Belgien	2006	3635	Moules frites, Muscheln mit pommes frites
Belgien	2014	Bpost	Pommes frites auf Teller
Belgien	2015	ohne	Pommes frites in Tüte
Dänemark	2011	1658	Pommes frites
Frankreich	2010	4866-	Moules frites mit pommes frites
GB Großbritannien	2005	2330	Gastronomie: Fish and chips, pommes frites
Island	2005	1102	Gastronomie pommes frites und Fisch
Kanada	1999	1863	McCain Tiefkühlkost - pommes frites
Neuseeland	1994	1344-1353	pommes frites
Niederl.Antillen	2008	1671	Belgische Frituur, Verzehr von pommes frites
Österreich	2014	personal.	Letschoschnitzel mit pommes frites
Österreich	2014	Block, pers.	4 Gerichte, davon 2x mit pommes frites
Österreich	2014	personal.	Jägerschnitzel mit pommes frites
Peru	2011	Block 72	Peruanische Küche: Lomo Saltado mit pommes frites



Da heißt es doch in einer Zeitungsmeldung vom 1. April 2016, daß eine allseits bekannte Fast-food-Restaurantkette jetzt sog. „single frites“ herausgibt – einzeln eingewickelte knusprige pommes frites. Das conveniert, vielleicht.



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

... und heute gibt es: Falafel

Wir haben in diesem Heft (Seite 44) über die Kichererbse berichtet; dieser Bericht wird vervollständigt durch eine Information über Herstellung und Verzehr dieses vorderasiatischen Gerichts.

Die Falafel ist nicht nur ein Nationalgericht in Israel, also bei Juden beliebt, sondern auch Araber essen diese gerne; Falafel ist auch Nationalgericht in Syrien. Gemeinsame Vorlieben, zusammen essen was schmeckt, das hilft, friedlich zusammenzuleben – so sagt man.

Die Falafel gibt es auch in Deutschland, als Angebot besonders von arabisch-orientalischen Imbissbuden und Restaurants.

Die Falafel werden aus püriertem Bohnen und/oder Kichererbsen zubereitet. Dazu werden die Hülsenfrüchte zuerst eingeweicht und durch den Fleischwolf gedreht. Dann werden Petersilie, Korianderkraut, Knoblauch und Lauchzwiebeln fein gehackt und dazugegeben sowie etwas Backpulver und als Gewürze Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel. Je nach Rezept kann noch Dill, Cayennepeffer oder Bulgur hinzukommen. Anschließend werden alle Zutaten noch einmal durch den Fleischwolf gedreht und zu einem Teig verknetet. Nach einer Ruhezeit werden aus dem Teig etwa walnußgroße Bällchen geformt, wofür es einen besonderen Falafellöffel oder Falafelportionierer gibt, und goldbraun frittiert. Serviert wird Falafel in der Regel mit Tahina (Sesamsauce) oder Hummus (Kichererbsenmus) und verschiedenen eingelegten oder gebratenen Gemüsen und Pita, einem dünnen Fladenbrot.

Als Imbiß „auf die Hand“ wird Falafel mit Gemüse oder Salat in einem aufgeklappten Fladenbrot oder als Wrap angeboten.

Die Artikel der „Speisen der Erde“ schreibt Ulrich Oltersdorf. (Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt)



Nicht mehr als 400 Anschläge



Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. 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. Schieben Sie es nicht auf. In unserem Alter wird man vergeblich. Grundsätzlich werden alle Einsendungen veröffentlicht.

Neue Erkenntnisse beim Marsch durch's Watt nach Hamburg.

Redakteure des Magazins der „Süddeutschen Zeitung“ wanderten im April 2016 durch das Watt nach Hamburg (Bezirk Mitte) und wunderten sich. Über ihren Ausflug berichteten sie unter der Überschrift „Die drei großen Lügen der Wattwanderung“:

- 1. „Da gibt es viel Spannendes zu sehen“
- 2. „Wenn man sich an den Matsch gewöhnt hat, macht es richtig Spaß“ und
- 3. „Die Flecken gehen ganz leicht wieder raus.“



Im Naturschutzgebiet: Bei Ebbe kommt der Wattwurm hervor.



Natürlich glaubt jeder aufgeklärte Bürger, daß Ebbe und Flut irgendwie mit Sonne und Mond zusammenhängen. Andrea Cesalpino erklärte 1571 in „Quaestiones Peripatetica“ die Gezeiten durch die Erdbewegung – ähnlich dem Hin- und Herschwappen von Wasser in einem bewegten Eimer. Die Idee des „Schwappens in einem Gewässerbett“ ist nachvollziehbar, doch falsch: im Eimer bleibt das Wasser im Eimer

(wenn der Beltz ka Loch hat, Liese), doch wenn im Niedersächsischen Wattenmeer die Ebbe kommt, ist das **Wasser** weg (futschikato perdu). Und der **Wattwurm** da: der ist verantwortlich für Ebbe und Flut.

Diese Ringelwürmer leben unter dem Sandboden und saugen das Wasser in regelmäßigen Abständen auf, filtern es und geben es dann wieder ab – so ungefähr im Rhythmus von sechs Stunden. Alles kloar?

Hier gehört kein Beutel rein, denn Tee wird zelebriert.

2014 erwarb das MNHA Luxemburg eine seltene Teedose. Dieses prächtige Exemplar wird 2015 im Rahmen der Dauerausstellung „Von Mansfeld zum Design“ erstmals ausgestellt. Der aus Bayern stammende Johann Michael Kutzer (1700–1760) ließ sich 1729 in Luxemburg nieder und schuf dieses luxuriöse Werk hier vermutlich in seinen ersten Luxemburger Jahren. Die Teedose hat als besonderes Merkmal einen Deckel mit Doppelfunktion: sie weist eine schmale Öffnung für die genaue Dosierung des kostbaren Tees auf sowie eine größere, um die Dose zu reinigen und aufzufüllen. (cl)



Dieses Experiment sollten Sie wiederholen.

Bei einem Marmeladenbrot-Experiment von William R. Simpson vom Institut für Meereskunde in Arlington (Virginia) stellte sich heraus, daß 100 Prozent der Scheiben eines **Kartoffelbrot**es mit **Orangenmarmelade** und Sardinen auf die „gute“ Seite fiel; bei **Weizenbrot** mit **Erdbeermarmelade** fielen nur rund 90 Prozent mit der Marmeladenseite nach unten. Quod erat demonstrandum.

Markenblume. Blumenmarke.

Was soll man zu dieser herrlichen Blume noch sagen? Sie ist in unserem philatelistischen Garten gepflanzt und treibt **seltsame Blüten**, herrliche.

So wird man mit Album und Pinzette zum Gärtner. (jk)

Und man muß nicht jäten, denn der Garten – so heißt es in einem Sprichwort – ist nicht für Esel, Kinder und Männer.



Kein Sex im Weinberg.

Kartoffelkäfer verursachen keine Schäden in den Weinbergen, dürfen aber Sex haben im Gegensatz zum Traubenwickler. Seit Jahren geht es diesem mit einem biologischen Mittel an den Kragen. Die Winzer hängen Pheromonampullen mit einem Duftstoff, der den weiblichen Sexuallockstoff imitiert, in den **Weinbergen** aus. Die männlichen Traubenwickler werden so verwirrt, daß sie nicht mehr zu den Weibchen finden und keine Begattung mehr stattfindet. Hoffentlich kommt da niemand auf den Gedanken, dies auf uns Menschen zu übertragen! (sh)



Die „Goldene Sau“ wäre auch vor Troja ein Hingucker.

1999 vom russischen Künstler Yury Selivanov als Kunst/Kitsch-Objekt gestaltet, „bewachte“ die 2,80 m hohe und 4,60 m lange „Goldene Sau“ aus Styropor den Themenpark „Ernährung“ der Weltausstellung EXPO 2000 in Hannover vom Juni bis Oktober 2000. Aufgestellt wurde es von den „Herrmannsdorfer Landwerkstätten“, um auf den übermäßigen Anteil von Fleisch bei der Ernährung und auf die damit verbundenen Umweltbelastungen hinzuweisen. Das goldene Schwein wurde nach der EXPO im Internet für 99 Euro ersteigert und mittels Kran im Vorgarten eines Hauses in der Cuxhavener Poststraße aufgestellt. (jd)



Warum Kompaßnadeln nach Nord zeigen.

Mona Harry kommt aus Ahrensburg, nördlich von Hamburg. Die 24jährige ist Kunst- und Philosophiestudentin und hat ein „Liebesgedicht“ an den Norden der Republik bei einem Poetryslam in Deggendorf vorgetragen. Darin heißt es: „Land zwischen den Meeren, / vor dem sich sogar die Bäume verneigen, / du bist der wahre Grund / warum Kompaßnadeln nach Norden zeigen.“ Besser kann man das doch nicht sagen. Solche schräg wachsenden Bäume heißen bei uns „Windflüchter“.



Awwer wu nix im Kopp is, do helft a de beschte Woi nix.“



Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) war ein vielseitiger Gelehrter, Menschenbeobachter, geistvoller Satiriker, Professor der Physik sowie Herausgeber und Autor des „Göttinger Taschenkalenders“ und ein Meister des Aphorismus. Er kam aus eigener Erfahrung zu der Schlußfolgerung: „Saufen schadet der Gesundheit, wie eigentlich jeder wissen sollte; maßvolles Genießen aber fördert selbige und die geistigen Kräfte.“ Daher, merkt auf, liebe Nichtpfälzer: „Wo aber nichts im Kopf ist, hilft auch der beste Wein nicht.“ (sh)

Es ist leider kein Aprilscherz.

Am 1. April 2016 wurde der 1952 gegründete Botanische Garten der Universität des Saarlandes geschlossen. So ist das Saarland das erste Bundesland ohne Botanischen Garten. Das Motiv der Universitätsbibliothek Saarbrücken stammt aus der Aufbruchszeit universitärer Aktivitäten an der Saar. Das Aus für den Botanischen

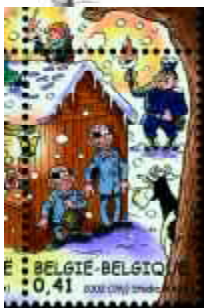


Garten setzt nun leider ein entgegengesetztes Signal. (jk) Und Paris schweigt zu diesem Coup d'état.



Wenn die Mücken aussterben, dann ..

Mit der „Crispr Cas9“-Technologie könnte es gelingen, den Anopheles gentechnisch („gene drive“) eine Erbkrankheit einzupflanzen, die dafür sorgt, daß nur noch Männchen geboren werden. Zigtausende Menschen würden gerettet, wenn der Malaria-Virus ausstürbe. Aber, aber: Jede Mücke ist ein Teil des Ökosystems. Als Futter für Vögel und Fische. Ohne Insekten entstehen Landschaften ohne Vögel – „**Silent Spring**“. Deshalb sind bisher nur im Süden Floridas solche Mücken (*aedes aegypti*) freigesetzt worden. Die Natur ist kreativ – die Mücken vermehren sich dann in Parthenogenese.



Sagen Sie nicht „Bulle“ zu einem Polizisten.

Da hat jemand sprachhistorische Forschungen betrieben und darüber in der FAZ geschrieben. „Bulle“ als Bezeichnung für einen **Polizisten** wird erstmals in Berlin (wo sonst?) für die 1920er Jahren nachgewiesen. Eine Vorform des Wortes „Bulle“ war das jiddische „Balchochem“, was einen klugen oder (positiv gemeint) „ausgekochten“ Mann kennzeichnet. Das übernahmen die rotwelschsprechenden Gauner mit „Balchochem“. Gemeint war insbesondere die Kriminalpolizei, die einfallsreich die Schufte im Wedding fing. Ich rate dennoch ab, mit Verweis auf die Wortherkunft zur **Polente** „Bulle“ zu sagen.

So wird richtig gepflanzt: De fimo ad excelsa.

„Erst das Loch ausheben, dann **Kompost** rein, dann **gießen**, dann die Pflanze reinstellen, **Kompost** drum herum und etwas **Dünger** und dann noch einmal **gießen**.“ und „Nur weil man einen **Busch** kauft, heißt das nicht, daß der da auch sein will, wo man ihn hinstellt.“ Festgestellt und gesagt von Gabriella Pape von der Königlichen Gartenakademie Berlin.



Die Nibelungen und 24 Prozent der Roten sind Burgunder.

Wer kennt Clevner, Blauer Arbst, Bodenseetraube, Schwarzer Assmannshäuser, Samtrot, Schwarzer Burgunder oder Malterdinger – eigentlich jeder, den alle diese Rebsortennamen sind andere, teils alte Namen für den **Blauen Spätburgunder**. Verwenden dürfen die Winzer diese Synonyme nicht, denn die Rebsortenbezeichnung ist im deutschen Weinrecht geregelt. Neben dem Hauptnamen **Blauer Spätburgunder** dürfen nur die Bezeichnungen **Spätburgunder**, **Pinot noir** oder **Pinot nero** in der Weinbezeichnung verwendet werden. Macht nichts, denn über 90 Prozent der deutschen Weine aus dieser roten Rebsorte werden schlicht und einfach mit **Spätburgunder** bezeichnet. Den kennt jeder Weinfreund. (sh)



Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Australien	13.1.2015	4234–4239	Einheimische Tierwelt
Australien	13.1.2015	4240–4243	Koala
Australien	17.3.2015	4276–4279	Bäume, u.a. Eukalyptus, Flaschenbaum, Moonah
Bosnien-Herzeg.	24.11.2015	680	Ethnotourismus
Bosnien-Herzeg.	27.11.2015	669–672	Wassermühlen
Brasilien	22.5.2015	Block 173	Stachellose Bienen
Deutschland	1.3.2016	3217–3218	Tierbabys: Feldhase und Graugans
Deutschland	1.3.2016	3221	1250 Jahre Schwetzingen, u.a. Spargelstangen
Deutschland	7.4.2016	3225–3226	Moselschleife bei Kröv
Deutschland	7.4.2016	3229	500 Jahre Reinheitsgebot für Bier
Deutschland	2.5.2016	3232	
		aus 3232–3234	Blumen, Herzlichen Glückwunsch
Deutschland	2.5.2016	3232	
		aus 3232–3234	Blumen aus Großmarken, Schreibenlässe
Bulgarien	6.11.2015	5235–5238	Bergblumen: Viola, Veronica, Papaver, Colchicum
Bulgarien	2.12.2015	5245	Geschmückter Baum, Tiere des Waldes
Dänemark	4.1.2016	1863–1864	Naturschutz: Rotwild, Windkraftanlage
Dänemark	31.3.2016	1870–1874	Tiere auf dem Bauernhof, u.a. Hahn, Pferd, Schaf
Ecuador	29.11.2012	3477–3482	Touristische Routen, u.a. Reis-, Kakao-, Zuckerstraße
Estland	2.2.2016	Block 40	Regenmoor, Moor von Tolkuse
Estland	17.2.2016	851	Vogel des Jahres, Kohlmeise
Finnland	22.1.2016	2422–2426	Valentinstag, MKH, Reh, Pferd, Katze, Hund, Eule
Finnland	26.2.2016	2429	Ostern, Kaninche, Korb mit bunten Ostereiern
Finnland	26.2.2016	2430	Blumen, MKH, Sibirische Schwertlilie
Finnland	26.2.2016	2431	Trauermarke, MKH, Landschaft im Nebel, Vogel
Finnland	26.2.2016	2432–2433	Nuukio-Nationalpark, Hängebirke
Frankreich	29.1.2016	Block 321–323	Chinesisches Neujahr, die 12 Tierkreiszeichen
Frankreich	30.1.2016	6380–6391	Die 5 Sinne, Hören, u.a. Grille, Insekten
Frankreich	27.2.2016	6395–6406	Französische Hühnerrassen: Hähne
Franz.-Polynes.	1.8.2015	1288	Frau und Pflanzen
Grenad.St. Vinc.	2.2.2015	799–802	Farne

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Grenadinen			
v. Grenada	18.5.2015	5011–5018	Qi Baishi, u.a. Pfirsische, Hahn, Kücken, Frosch
Griechenland	14.12.2015	2868–2872	Spitzenprodukte: u.a. Kaffee, Honig, Gewürze
Island	18.2.2016	1486	Norden: Kulinarische Kultur: Käse, Fleisch, Feldsalat
Japan	23.7.2015	7304–7323	Tag des Briefeschreibens, u.a. Kürbisse, Stockrosen
Japan	31.7.2015	7328–7337	Blumen und Blumengebinde u.a. Rosen, Gerbera
Japan	31.8.2015	7432–7441	Gemüse, u.a. Pflaume, Olive, Feige, Lotuswurzel
Japan	4.9.2015	7442–7451	Grußmarken, u.a. Rosen, Taube, Huhn, Tasse
Japan	18.9.2015	7502–7511	Kinderbuchillustrationen: u.a. Schnecke, Blumen
Korea-Süd	3.6.2015	3084–3087	Flußlandschaften
Korea-Süd	13.8.2015	3095–3098	Internationale Bambusausstellung
Kosovo	18.9.2015	322–324	Gastronomie: Weinanbau im Kosovo
Kosovo	18.9.2015	Block 33	Frau bei Traubenlese
Kroatien	21.3.2016	1217–1219	Rosmarin, Lavendel und ital. Strohblume
Kuba	26.5.2015	5993–6000	Blüten Amerikas, u.a. Tabebuia, Cattleya
Lettland	19.2.2016	975	Ausgestopftes Birkhuhnpaar
Lettland	4.3.2016	976	Seerose
Liechtenstein	7.3.2016	1798–1802	Eiche, Trauerweide, Walnuß, Zitterpappel, H-Birke
Makedonien	14.10.2015	743–746	Einheimische Flora, u.a. Sandthymian, Ringelblume
Makedonien	8.12.2015	747	Weihnachten: Eicheln mit Laub
Malta	22.1.2016	1919–1921	Einheimische Flora, u.a. Affodill, Hundswurz, Ragwurz
Moldawien	1.3.2016	945–946	Schneeglöckchen und Kirschblüten
Monaco	5.2.2016	3278	Fürstin Gracia Rosengarten
Neukaledonien	20.2.2015	1664	Chinesisches Neujahr: Bergziege
Neukaledonien	19.3.2015	1665	Leprédour Klebsame
Neukaledonien	22.4.2015	1666	Salzgärten von Kô bei Poingam, Saline
Neukaledonien	20.7.2015	1676	Anbauzyklus der Purpuryams
Neukaledonien	5.11.2015	1686–1695	Blüten endemischer Pflanzen
Neuseeland	7.5.2014	3109	
		aus 3107–3114	Sektgläser / Grußmarken
Neuseeland	7.5.2014	3124–3125	Landschaften: Mount Taranaki, Pancake Rocks
Neuseeland	2.7.2014	3142–3159	Städtewahrzeichen, u.a. Kiwi, Hirsch, Brot
Neuseeland	3.9.2014	3175	Kind mit Kürbis
Neuseeland	3.9.2014	Block 3178	Kind mit gelben Rüben bzw mit Äepfeln
Neuseeland	14.1.2015	3202–3205	Chinesisches Neujahr: Schafe
Neuseeland	1.7.2015	3255–3272	Einh.Küche, u.a. Spargel, Zwiebel, Mausefalle

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Neuseeland	5.8.2015	3273–3278, Block 360–61	Unesco Welterbe
Niuafu'ou	22.5.2014	554–556	Freimarken Schmetterlinge
Niuafu'ou	5.1.2015	Block 53	Rotes bzw buntes Schaf, Chinesisches Neujahr [Offiziell war ab 19.Februar 2015 das Jahr der Ziege]
Niuafu'ou	1.9.2015	573–578, Bl. 56–63	Schmetterlinge
Niue	3.6.2015	1240–1243	Hibiskus, Parfümbaum, Seifenbaum, Keulenlilie
Oesterreich	19.2.2016	3250	Josef Ressel, Forstbeamter und Erfinder
Oesterreich	5.3.2016	3252	Treuebonusmarke Feuerlilie
Palästina	10.10.2015	340–341, Block 53	Feigen und Oliven
Palau	2.1.2015	3426–3431	Gemäde mit u.a. Landschaft, Roter Baum, Landbau
Palau	14.8.2014	3540–3543	Eulen
Palau	15.9.2014	3570–3577	Froschlurche
Palau	5.1.2015	3603–3608, Block 327	Taipei 2015: u.a. Ananas, Erdbeere, Heiderbeere
Philippinen	19.2.2015	Block 333	Chinesisches Neujahr: Pferd, Ziege, Affen
Philippinen	27.3.2015	4928–4936, Block 334	Libellen
Philippinen	12.5.2015	4951–4954, Block 339	Hibiskuszüchtungen
Philippinen	3.6.2015	4962–4963	Beziehungen zu Finnland: Braunbär + Tamarau
Pitcairn	26.8.2015	Block 69	Brotfruchtbaum
Polen	20.1.2016	4816	Kornblume
Polen	22.1.2016	4818	Teilbelaubter Baum
Rumänien	14.1.2016	7023–7026	Wilde Karde, Flockenblume, Kugeldistel, Hauhechel
Rußland	13.1.2016	2267	Regionale Küche: Okroschka-Suppe, u.a. Kartoffeln
Salomonen	30.11.2015	3401–3404, Bl. 460	Orchideen
Salomonen	30.11.2015	3406–3409, Bl. 461	Schmetterlinge
Salomonen	3.7.2014	2527–2530, Bl. 287	100. Jahrestag Aussterbens d. Wandertaube
Salomonen	25.8.2014	2597–2600, Bl. 301	Welt der Orchideen
Salomonen	28.11.2014	2802–2805, Bl. 342	Orchideen
Salomonen	28.11.2014	2812–2815, Bl. 344	Schmetterlinge
Salomonen	28.11.2014	2827–2830, Bl. 347	Eulen
Salomonen	28.11.2014	2832–2835, Bl. 348	Raubvögel, u.a. Steinadler, Gänsegeier, Mäusebussard
Salomonen	26.6.2015	3127–3130, Bl. 407	Eulen Australiens

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Salomonen	26.6.2015	3157–3160, Bl. 413	Pferde
Salomonen	26.6.2015	3162–3165, Bl. 414	Hauskatzen
Salomonen	3.9.2015	3192–3195, Bl. 420	Orchideen
Salomonen	3.9.2015	3202–3205, Bl. 422	Monarchen
Salomonen	3.9.2015	3207–3210, Bl. 423	Honigfresser
Salomonen	25.9.2015	3312–3315, Bl. 444	Eulen
Salomonen	25.9.2015	3317–3320, Bl. 445	Greifvögel
Samoa	15.9.2015	1255–1266, Block 99	Schmetterlinge
Schweden	17.3.2016	3104–3108	Zutaten für internationale Speisen
Schweden	17.3.2016	3109	Zutaten für traditionelle einheimische Speisen
Schweiz	3.3.2016	2434	150 Jahre Firma Nestlé, Henri Nestlé, Lebensmittel
Sierra Leone	2.4.2014	5850–5857	Weltweiter Naturschutz, Westlicher Bongo
Singapur	7.8.2015	2343–2344	Aufnahme der botanischen Gärten Singapurs in Unesco-Liste
Singapur	18.9.2015	2354–2355, Block 217	Nachspeisen: Mango m. klebrigem Reis, Eiscreme
Syrien	1.1.2013	2432	Tag des Baumes, Orange
Tonga	5.1.2015	2018	Schaf mit Aehre, Chinesisches Neujahr
Tonga	5.1.2015	2019–2020, Block 84	Rotes bzw buntes Schaf, Chinesisches Neujahr
Tonga	1.9.2015	2044–2049, Block 89–96	Schmetterlinge
Türkei	31.12.2015	4231–4233	Haustiere: Angora-Kaninchen, -Ziege, -Katze
Türkei	15.1.2016	342–344	Dienstmarken: Blumen und Marmorierungen
Türk. Zypern	23.11.2015	820–823	Landestypische Produkte: Mandelpaste
Turkmenistan	25.12.2014	Block 45	Blumen, u.a. Glockenblume, Maiglöckchen, Tulpe
Tuvalu	23.4.2014	1990–1997	Gemüse, ua. Kohlrabi, Schalotte, Kartoffel, Fenchel
Tuvalu	23.4.2014	Block 212–213	idem
Tuvalu	2.3.2015	2103–2108, Block 234	Essbare Früchte: Kokospalme, Papaya, Bananen
UN Genf	24.11.2015	937	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
UN New York	24.11.2015	1498	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
UN Wien	24.11.2015	900	21. UN-Klimakonferenz COP21 Paris
Ungarn	22.1.2016	5810–5811	Grußmarken: Enzian, Klatschmohn
Ungarn	4.3.2016	5815	Ostern: Blumen
Uruguay	14.9.2001	2559	Feijoa

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
USA	17.1.2016	5215	Freimarke Birnen der Sorte Rote Anjou
USA	29.1.2016	5218–5227	Freimarken: Gartenblumen, Petunien, Ixia, Tulpen ...
USA	5.2.2016	5230	Chin. Neujahr: Pfingstrosen
Vatikanstadt	1.2.2016	1865 aus 1865–1866	Jesuskindfigur + Ähren und Trauben
Weißrußland	18.1.2016	1098	Nationale Küche: Kalduny. Kartoffel, Pilze
Weißrußland	28.1.2016	1099–1102	Botanischer Garten: Orchideen
Weißrußland	16.2.2016	1104–1107	Laufkäfer: Körnerwarze, Heidelaufkäfer u.a.
Zypern	10.3.2016	1342–1343	Korbflechten und Holzschnitzerei

Roger Thill

Ein Katalog mit Stempeln für Pilzsammler

Auf Seite 25 dieses Hefts veröffentlichen wir einen Hinweis auf den überarbeiteten Pilzkatalog auf CD (2. Auflage) unseres Mitglieds Alberto Gabrielli.

Zusätzlich zu eigenen Nachforschungen hat Alberto Gabrielli Informationen gesammelt im Pilzkatalog der Arge (von Frau Gerlinde Weber zusammengestellt), Dag Hansen aus Norwegen sowie der Pilzzeitung „Champignons, Philatélie & Cartophilie“ (Robert Duquenne, 60 rue du Château F-59570 Audignies – robduquenne@aol.com); diese Publikation erscheint vierteljährlich.

748 Stempel, 175 mehr als in der Erstausgabe von 2008. Als Pilzsammler kann ich mich immer nur wundern, daß es immer noch ‘Entdeckungen’ gibt, Stempel die bisher unbekannt waren, und dies nicht nur aus ‘exotischen’ Ländern. Sicherlich es gibt auch noch weitere ältere Stempel, von denen wir bis dato nichts wissen. Dies ist schon ein Argument, um sich den Katalog zu besorgen und seine Sammlung auf Vollständigkeit zu prüfen. Ich bin ebenfalls überzeugt, daß Herr Gabrielli sich über jede zusätzliche Information freuen wird. Die Abbildungen sind meist sehr gut, und Sammlerfreund Gabrielli gibt uns Informationen zu den Stempeln: Text- und Bildbeschreibung sowie Maschinentypangaben.

Kleiner Wermutstropfen: Alles ist in italienischer Sprache geschrieben, doch mit einem guten Übersetzungsprogramm im Internet, dürfte dieses Problem auch leicht lösbar sein.

Ich denke, die Investition lohnt sich für Pilzsammler, viele Informationen (142 Seiten) auf einer CD für nur 10 Euro beim Autor albertogabrielli@hotmail.it erhältlich.





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.

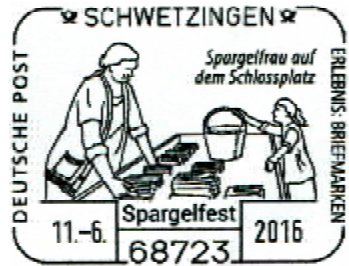
Der Stempel gehört in die Serie „Wildes Deutschland“ (wie Bayerischer Wald und Niedersächsisches Wattenmeer) und meint hier den „Nationalpark Sächsische Schweiz“. Gezeigt wird das Felsmassiv bei Rathen als eines der bekanntesten Naturdenkmäler. Mit „Schweiz“ sind Landschaftsformen gemeint, die an die Schweiz erinnern (sollen). Also keine Gebiete im nördlichen Niedersachsen – da ist's so flach, daß man die Schwiegermutter schon lange vor ihren Besuch sehen kann. Doch, von Zeit zu Zeit seh ich die Alte gern, jedenfalls lieber als in ein Gebiet zu fahren, das von Italien aus gesehen (und nicht nur von dort), ganz rechts in Deutschland ist und – wie wir früher sagten – in einem Zipfel.



Die (oder müßte es heißen: Der Alpen ...) „Alpen Vielfalt in Europa“ sind das Thema dieses Stempels, den man in Weiden erhalten kann. Veranstaltungsort ist die Chiemseeschiffahrt und ihr Betreiber, die „Chiemsee Schiffahrt Ludwig Feßler AG“ in Prien. Abgebildet sind ein Steinbock (eine Tierart aus der Gattung der zur Zeit sehr häufig genannten Ziegen), ein Murmeltier (grüßt ewig), ein Enzian (immer blau) und ein Edelweiß (nomen est omen). Die Alpen werden auf zwei Tiere und zwei Pflanzen reduziert; natürlich kann man nicht die gesamte Fauna und Flora zeigen. Denn da gibt es noch die Gämse und die stets liebenswerten Trachten-Träger des Gamsbarts am Hut, die Alpenrose, der Alpenmohn (nicht in Rot), Birk-, Hasel- und Auer-Huhn und etliche Mäusearten. Dann haben wir die Almwiesen und die Bergwälder. Und es gibt dort Gegenden, wo sich Dachs und Geier Gute Nacht sagen. Aber das schönste am Chiemsee ist die Herreninsel nebst säkularisierten Kloster (es gibt noch die Frauen- und dazwischen für die Waisen aus dem Kloster die Krautinsel); hier hatte sich der Kini ein prächtiges Schloß bauen und einen sehr schönen Park anlegen lassen.



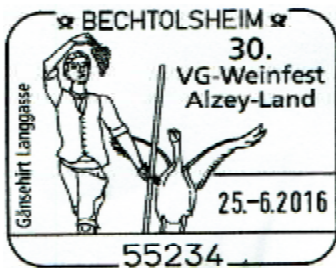
Über Spargel und Schwetzingen haben wir im April-Heft dieses Jahres bereits berichtet. Diesmals geht es bei dem Stempel um das Spargelfest am 11. Juni, das im Rahmen des Jubiläums „1250 Jahre Schwetzingen“ stattfindet. Abgebildet wird – so die Stempelbeschreibung – eine „Spargelfrau auf dem Schloßplatz“. Das ist eine Bronze-Skulptur, die der Bildhauer Franz-Werner Müller-Steinfurth schuf und die ein Herbert Brechel der Stadt schenkte.



Den Stempel gab es am 25 Juni beim Weinfest Alzey Land in Bechtolsheim oder bei der Sonderstempelstelle Bonn, Am Probsthof 94 in 5312 Bonn. Zum Markenbild fällt mir Einiges ein. Thema Gans: Gänsevater Konrad Lorenz, dumme Gans, Weihnachtsgans, polnische Gänse, Gänsemarsch. Und dann die kapitolinischen Gänse. Weil die Gänse die schlafenden Römer durch ihr Geschnatter weckten, so geht die Fama, gelang es den Galliern nicht, Rom zu erobern. Gänse wurden danach zum Markenzeichen der Göttin Juno. Die Gallier brachen ihren Eroberungskampf ab (kann natürlich auch an der schlechten Luft, mal aria, gelegen haben). Rom andererseits brauchte lange, um sich von diesem Gallier-Überfall zu erholen. Weil die Gänse ihren Erfolg verhinderten, beschlossen die rachsüchtigen

Gallier, diese klugen Tiere durch eine bestimmte tier-qualende Mastform (gavage) mittels eines Rohres im Hals zwangszuernähren, um die Gänsestopfleber (zur Tarnung als „Pâté de foie gras“ bezeichnet) zu erzeugen. Das wiederum führte zum Gallischen Krieg vorgeblich zur Befreiung der Gänse, den Caesar mit Ausnahme eines kleinen Dorfes im Norden des heutigen Frankreichs glorios gewann. Irgendwie so ist die Geschichte gewesen. Der Bube neben der Gans ist ein Gänsehirt. Die Brüder Grimm hatten die Parabel vom „Tod und dem Gänshirt“ in ihre erste Märchensammlung

aufgenommen. Aber es gibt natürlich noch eine andere Geschichte über Gänsehirt. Bis in die 1960er Jahre, also bis vor etwa 50 Jahren, wurden in der Schweiz Waisen- und Scheidungskinder von den Behörden eingesammelt und öffentlich auf einem Verdingmarkt feilgeboten. Den Zuschlag bekam jene Familie, die am wenigsten Kostgeld verlangte. So wurden diese Kinder auf Bauernhöfen wie Leibeigene für Zwangsarbeit eingesetzt. Nun will ich hier nicht nur die Schweiz beschimpfen. In Deutschland gab es die „Schwabenkinder“, die bis 1921 in Oberschwaben unter ähnlichen Bedingungen vermarktet wurden. Wenn diese Kinder „Glück“ hatten, dann wurden sie erst Gänsehirt, ältere durften die Kühe von der Alm treiben und im Herbst – wir Schwaben wollten ja keine nutzlosen Esser auf dem Hof haben –, wurden sie ihren Eltern zurückgegeben (und vielfach auch nicht besser behandelt). Und wie war das im Irland, wo von der Kirche veranlaßt und organisiert Waisen und uneheliche Kinder nach Kanada als billigste Arbeiter auf Bauernhöfe verkauft wurden? Kommt da der Ausdruck kirchenversehrt her?



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift 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. 164 / Juli 2016 / Auflage 120 Exemplare.

Das Herbstheft kommt im Oktober. Viel Mosel wird's enthalten. Und dazu die üblichen Rubriken.

