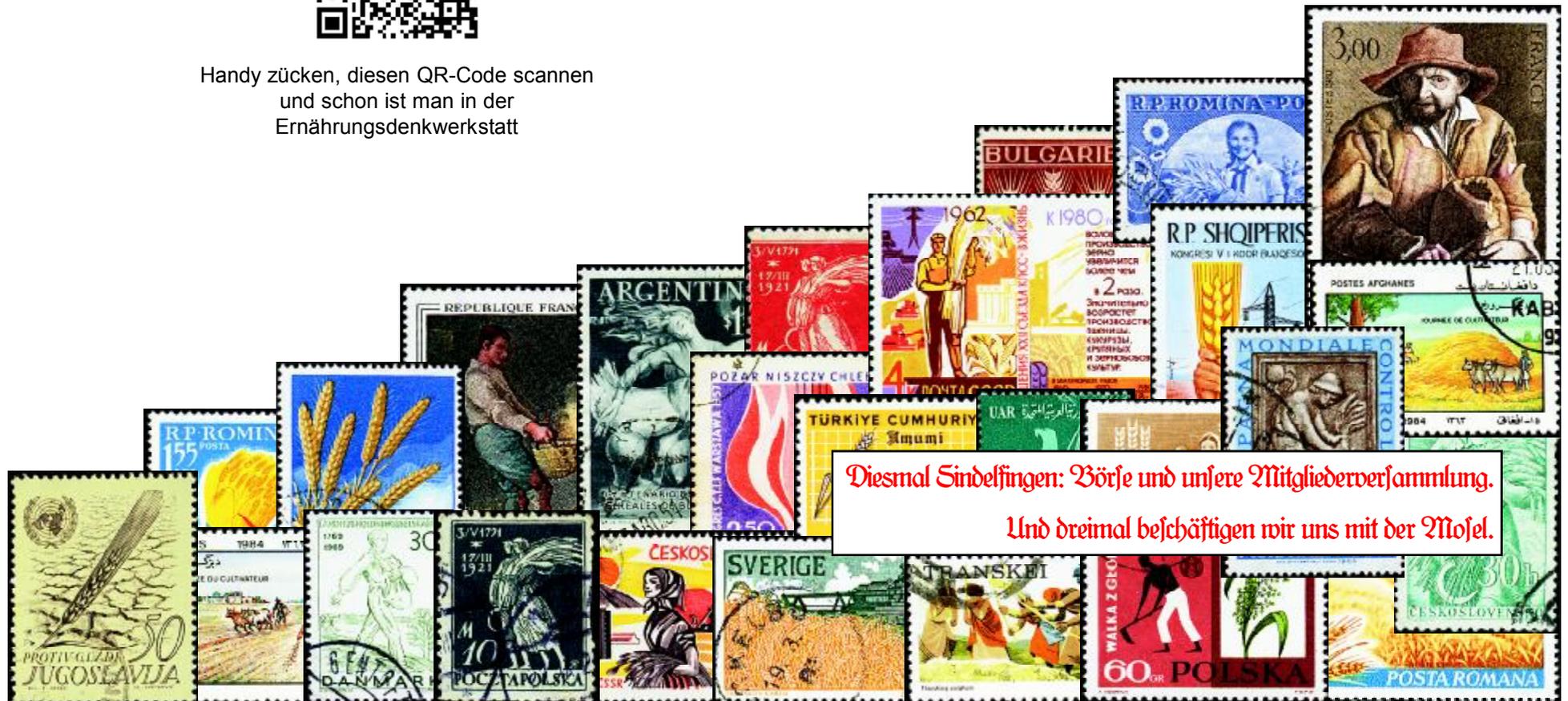


Agrarphilatelie 165 · Oktober 2016

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



Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der
Ernährungsdenkwerkstatt



**Diesmal Sindelfingen: Börse und unsere Mitgliederversammlung.
Und dreimal beschäftigen wir uns mit der Mosel.**

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde!

Wenn Ihr diese Zeilen lest, dann ist für die meisten die Urlaubszeit vorbei und es geht mit frischem Elan in ein neues philatelistisches Jahr.

Voller Energie und Tatendrang seid Ihr sicherlich am Schreibtisch und dabei einen Beitrag zu eurem Thema zu schreiben, um unser Mitteilungsheft noch abwechslungsreicher zu gestalten. Es gibt so viele Themen innerhalb unserer Arge, und es würde mich persönlich freuen, auch Beiträge zu weniger Bekanntem zu lesen. Vielleicht entdeckt der eine oder andere noch seine literarischen Fähigkeiten?

Es mag aber auch sein, daß die Sammlungen wieder ausgegraben werden, und mit Hochdruck daran gearbeitet wird. Gut so, unser Redakteur ist erfreut über jede Meldung betreffend einer Ausstellungsbeteiligung. A propos Ausstellungsbeteiligung: wie wäre es mit einem Rahmen mit einer neuen Sammlung zur Exphimo 2017 in Bad Mondorf? Informationen bei mir oder unter www.philcolux.lu. Die Arge hat sich ja schon öfters in Bad Mondorf gezeigt, doch auch als Einzelaussteller seid Ihr aufs Herzlichste willkommen. Der Winter kommt bestimmt! 15 Blatt sind schnell hergerichtet!

Nutzt auch die Zeit, um Ausstellungen zu besuchen, Euch zu inspirieren, neue Ideen zu gewinnen. Kleine und große Börsen laden ein, immer wieder kann man neues Material entdecken, im Internet ebenfalls, aber da fehlt die persönliche Note.

Und dann kommt eine Bitte – Sindelfingen naht, die Jahreshauptversammlung der ArGe ebenfalls (Einladung für Samstag, den 29.10. siehe Seite 4). Wir vom Vorstand erwarten Euch alle sehr zahlreich, zeigt Präsenz und Stärke, bestärkt und verstärkt den Vorstand, nehmt den Mut und übernimmt einen Posten oder eine Aufgabe in der ArGe. Unterstützt unseren Schatzmeister, indem ihr umgehend (dann vergißt man es auch nicht) bitte den Jahresbeitrag 2017 überweist – Formular liegt bei – auf daß Horst Kaczmarczyk als Verwalter der Kasse keine, mit viel Arbeit verbundenen, Zahlungserinnerungen versenden muß.



Probiert mal am Stand anwesend zu sein, löst die Anwesenden ab, nicht daß sie müde Gelenke haben vom Rumsitzen, die „Standhalter“ möchten auch mal eine Pause für Speis und Trank haben, und Material für ihre Sammlungen benötigen sie auch. Also ran an den Stand, langweilig wird es nicht – wer wirbt das erste neue Mitglied? – man sieht bekannte Gesichter, man lernt neue Sammler kennen, man hat die Möglichkeit die Mitglieder persönlich kennenzulernen und Freundschaften aufzufrischen bzw. neue zu schließen. Auch wer keine „Standwache“ machen will oder kann: er ist dennoch herzlich willkommen. Kommt nach Sindelfingen, der Eintritt ist frei!

Einige unsere Mitglieder haben sich schon verabredet, sie bleiben einige Tage! Wir übernachten im „Hotel am Klostersee“. Beim gemütlichen gemeinsamen Abendessen in der Sindelfinger Innenstadt hat man reichlich Zeit zum Fachsimpeln, aber vor allem über Gott und die Welt zu diskutieren. Beim Frühstücksbüffet geht es dann weiter. Richtige Freundschaften, die über die Philatelie hinweggehen können sich bilden.

Drum sag ich jetzt mal einfach „Bleibt über Nacht in Sindelfingen, und es ergibt sich bestimmt die Möglichkeit eines sich Näherkennlernens!“.

In dem Sinne: „Wir sehen uns in Sindelfingen – Sindelfingen ist immer eine Reise wert!“.

Euer

Roger Thill

Nachtrag und Verbesserung

Da habe ich, K.H., doch bei der letzten Ausgabe vergessen, einen unserer ständigen Autoren als Mitarbeiter des Hefes zu erwähnen. Das will ich hiermit nachholen: Der Artikel über den immergrünen Kletterer Efeu stammt von Koni Häne.

Immer mal was Neues.

Wir haben uns jetzt einen dieser neumodischen QR-Codes zugelegt. Damit kommen Sie direkt zur „Ernährungsdenkwerkstatt“ und damit zu Wissenswertem über Ernährung und zu unserer „Agrarphilatelie“.



Der Mensch lebt nicht von Brot allein.

Wir zeigen auf den Umschlagsseiten „Getreidemarken“ von Horst Kaczmarczyk.

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	4
Eine kleine Moselreise	5
Lúcuma – noch eine Superfrucht	15
Nationalpark Thayatal	16
Zur Titelseite dieses Hefts: Der Bauer Hertzog im Zwölfbrüderhaus	18
Buchempfehlung: Ein Kaffee zum Mitholen, bitte	18
Ein Kaffee zum Mitholen, bitte	19
Die Moselschleife bei Kröv	24
Der sich um Abfall kümmernde Mensch	26
Ausstellungen und Erfolge I: „Journée Maximaphile“ in Echternach	27
Ausstellungen und Erfolge II: „Thematische Philatelie“ in Essen	27
Ausstellungen und Erfolge III: „Thematische Philatelie“ in Essen	28
Stadtluft macht frei – aber sie ist oft nicht gut für das freie Atmen	29
Page-Three-Stamp	30
Bekommen Sie Appetit ...	31
Über die Haltbarkeit von Lebensmitteln	32
Plinthsole und Ferralsole: Böden der feuchten Tropen	34
Pilze (Teil 13): Beachten Sie bei Dünablättern den Lamellenansatz	38
Kartoffeln auf dem Markt – eine Auswahl	43
Speisen der Erde: ... und heute gibt es: Bindaetteok	45
Kleine Akzidenzen 3	46
Unsere Themen: Neue Marken mit Pilzmotiv	49
Unsere Themen: Neue Marken aus aller Welt	53
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Stefan Hiltz, Jürgen Danne, Monika Müller, Siegfried Holstein; als Gast: Yvonne Treis

Redaktionsschluß:

Es wurde mit der Schlußredaktion etwas später als geplant: ich mußte erst noch die Zutaten für die „Speisen der Erde“ besorgen. Gar nicht so einfach – aber letztendlich geschafft. Und das Heft auch. Nun laß ich mir die japanische Kartoffel schmecken.



Einladung zur Jahreshauptversammlung 2016

im September 2016

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 29. Oktober 2016 um 14.00 Uhr

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel Mercure (siehe Info-Tafel) neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse. Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert.

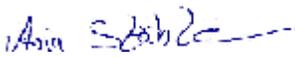
Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

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

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

Mit freundlichen Grüßen


Anja Stähler


Roger Thill


Horst Kaczmarczyk



Horst Kaczmarczyk

Eine kleine Moselreise Teil 1

Eine Ausstellungssammlung

1966 machten meine Frau und ich unsere erste Bekanntschaft mit der Mosel und dem Riesling. Unser Ziel damals Bernkastel-Kues.



238 Kilometer fließt die Mosel von der deutsch-französischen Grenze bis zu ihrer Mündung in den Rhein in Koblenz. Die Mosel ist aus Sicht des Weinbaus einer der wichtigsten Flüsse Deutschlands. Der Riesling ist und bleibt der unnachahmliche, vorzüglichste, der König unter den Weißweinen der Welt. Die feinsten Tropfen kommen von der Mosel, Saar und Ruwer. Das Anbaugebiet Mosel – Saar – Ruwer beginnt an der Obermosel in Perl und endet in Koblenz.



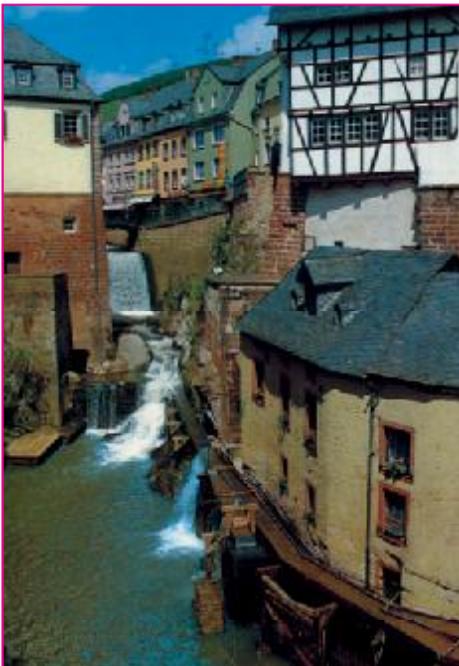
An der Obermosel wächst der Elbling, die älteste Rebsorte Deutschland, eine echte Rarität die vermutlich bereits von den Römern an die Mosel gebracht wurde.

Der Elbling von der Obermosel wird/wurde überwiegend für die Sektproduktion verwendet. In guten Weinjahren kann der Elbling spritzige, erfrischende Tischweine liefern.

Junge, innovative Winzer sind bestrebt eine Wiederbelebung dieser uralten Rebsorte wieder einen Platz im Weinsortiment zu geben.



Die größte Stadt im Bereich Saar ist Saarburg. Der Bereich erstreckt sich von Serrig bis Konz an der Mündung der Saar in die Mosel.



Trier und das Ruwertal:

Der Weinbau an der Ruwer beschränkt sich auf die letzten fünf Kilometer vor der Mündung in die Mosel.

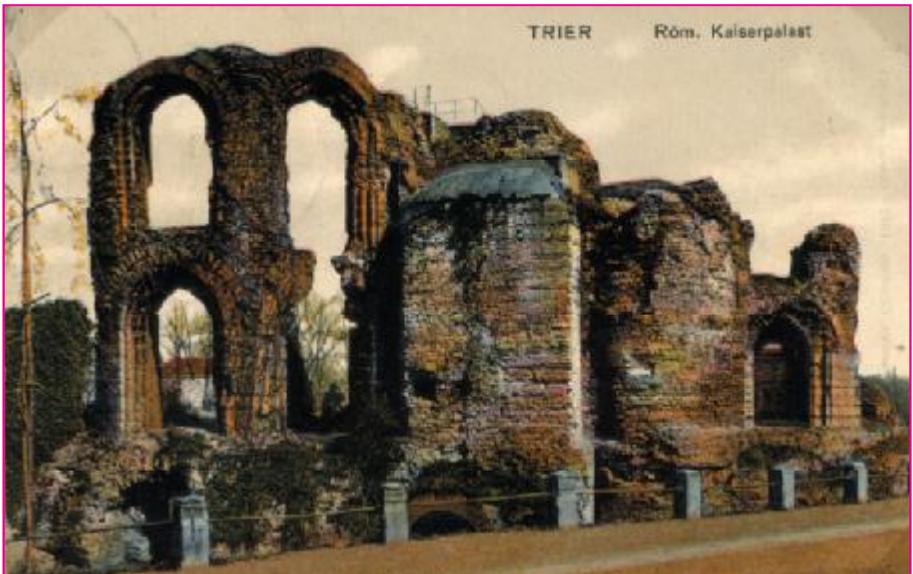


Trier: Berühmte Weingüter und namhafte Weinkellereien haben in Trier ihren Sitz. Ihre ausgedehnten Kelleranlagen unter Häusern und Straßen sind eine Stadt für sich. Es lohnt sich, auch dieses unterirdische Trier, das Reich der Kellermeister, kennen zu lernen.



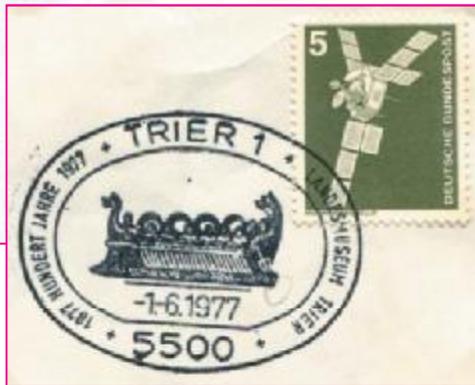


In Trier, der ältesten Weinstadt Deutschlands, wo Rebstöcke weltbekannter Weingüter im Ertrag stehen, namhafte Weinkellereien ihren Sitz haben, treffen sich nicht nur Weinfreunde. In Trier sind auch zahlreiche Altertümer zu besichtigen und das nicht nur im Museum.





Ausstellungssekretariat
 Historisches Museum der Pfalz
 Domplatz
 67324 Speyer



Die Mittelmosel:
 Von Schweich bis Bernkastel-Kues.

Die tiefeingeschnittenen Flußtäler prägen hier wohl die schönste Weinlandschaft der Erde. Zwischen den schützenden Hängen von Hunsrück und Eifel wächst, auf teils schroffen Hängen, der Moselriesling. Ob in Schweich, Trittenheim, Neumagen, Piesport oder Mülheim, um nur einige Weinorte zu nennen, auf dem Weg nach Bernkastel begegnen wir Spuren der Römer.







Mülheim:

Bekannt durch seine Qualitätsweine der Lage Sonnenlay; der meistgetrunkene Wein auf den Fahrten des Luftschiffes Graf Zeppelin. Mit diesem Slogan wirbt die 1952 von Mülheimer Winzern gegründete sog. Zeppelinwein-Werbegemeinschaft. Zwei Stempel von der Post in den Jahren 1951–1956 und 1959–1964 sind bekannt.



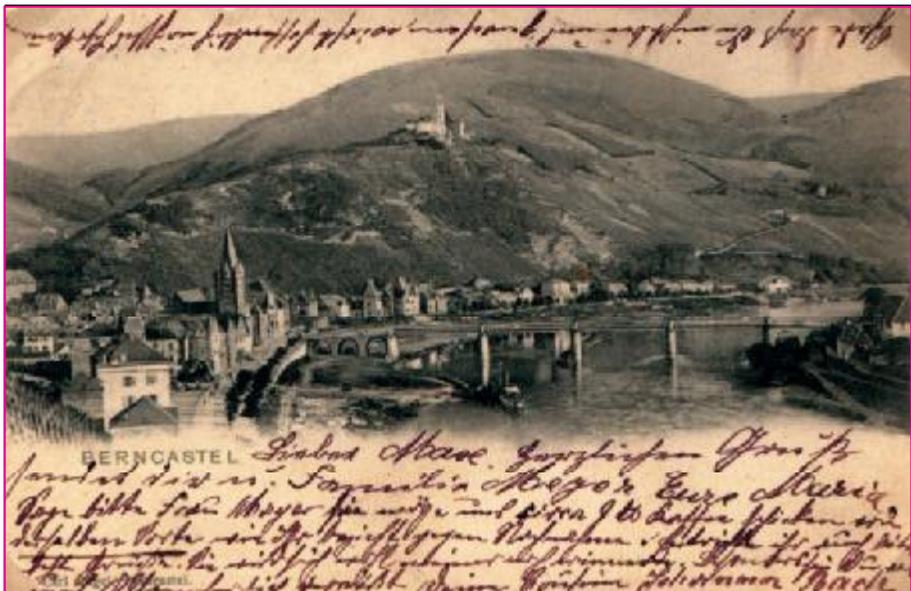
Bernkastel-Kues:

Neben der einzigartigen Schönheit der Wein-, Wald-, und Flußlandschaft überragt das mittelalterliche Stadtbild. Die exklusivste Weinlage der Mosel ist der = Bernkastler Doctor.





Bernkastel-Kues





Die Mittelmosel:

Von Bernkastel über Grah, Zeltingen, Erden, Urzig, Kinheim, Kröv, Wolf, Traben-Trarbach, Enkirch, Burg, Reil, Pünderich, Briedel, Zeil bis Bullay.





Im nächsten Heft werden wir ausgenüchert einen weiteren Teil der Moselreise vorstellen.

Ulrich Oltersdorf

Lúcuma – noch eine Superfrucht

Die Lúcuma-Frucht gilt als „Gold der Inka“ und wird seit kurzem als ein weiteres „Superfood“ in Deutschland angeboten. Die Anbieter von Lúcuma (getrocknet, als Pulver) preisen den Nährstoffgehalt so sehr, daß es fast wundersam erscheint, wie Menschen ohne Lúcuma überleben können.

Die Lúcuma (*Pouteria lucuma*) ist die subtropische Steinfrucht der Baumgattung Pouteria innerhalb der Familie der Sapotengewächse.

Die Lúcuma hat vor allem für Menschen in Peru bedeutend. Hier wurde sie bereits zu Zeiten der Inka als Heil- und Lebensmittel genutzt. Sie wurde bereits vor 2000 Jahren kultiviert, es gibt archäologischen Funde aus dieser Zeit, auf denen sie abgebildet ist. Früher galt sie als Fruchtbarkeitssymbol. Heute ist sie ein wichtiges Nahrungsmittel, vor allem für die ärmere, ländliche Bevölkerung.

Die Frucht wurde das erste Mal von einem Europäer im Jahr 1531 in Ecuador erwähnt. Lúcuma gedeiht in Höhenlagen von 1.000 bis 2.400, seltener auch bis 3.000 Metern. Neben Peru wächst die Frucht auch in Bolivien, Chile, Costa Rica und Ecuador sowie in asiatischen Ländern wie Laos, Philippinen (dort auch Teissa genannt) und Vietnam. Die Erntezeit ist in Peru von Oktober bis März, in Chile von Juni bis November.



Die Lúcumafrüchte sind rund bis oval und haben eine braun-grüne bis gelbe Schale. Das Fruchtfleisch ist gelb und oft faserig.

Es umschließt ein bis fünf Kerne. Das Fruchtfleisch ist trocken, mehlig und schmeckt sehr süß. Der Geschmack erinnert an Ahornaroma und Süßkartoffel. Das trockene Fruchtfleisch der Lúcuma erinnert in seiner Beschaffenheit an ein hart gekochtes Ei, deshalb wird sie auch als eggfruit bezeichnet.

In Peru wird sie üblicherweise als Geschmack für Saft, Milchshakes und vor allem für Eiscreme verwendet. Der Nachtisch „merengue con salsa de lúcuma“ (Schaumbäck) ist in Chile sehr beliebt, ebenso der Käsekuchen „manjar con lúcuma“.

Die Lúcuma ist wie viele Obstsorten nährstoffreich, zu erwähnen sind B-Vitamine, Karotin, Eisen, Calcium, Magnesium, bioaktive Phenole und Flavonoide.



Die Frucht kann gut getrocknet und dann zu Pulver vermahlen werden. Das Pulver ist bei richtiger Lagerung lange haltbar und behält dabei langfristig sein Aroma. Lúcumapulver enthält im Vergleich zu anderen getrockneten Früchten (Apfel, Erdbeeren, Pfirsich, Blaubeeren) mehr Phenole und Flavonoide, doch nicht so viel mehr, daß es den „exotischen“ Preis (z.B. etwa 50 Euro/kg) rechtfertigen würde.

Es gibt Lúcum auf einer Briefmarke aus Peru: MiNr. 2077 (1. März 2006) (Abb.).

Eine Verwandte von ihr – die *Pouteria dominguensis* – ist auf einer Briefmarke der Dominikanischen Republik (MiNr. 1945–1948, 13. Juli 1999) erschienen (Abb.).

Wie immer sind die Informationsquellen in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.



Adolf Bläumauer

Nationalpark Thayatal

Fluß im Urwald. So muß es vor Jahrtausenden hier ausgesehen haben bevor der Mensch in die Natur eingegriffen hat. Majestätisch schlängelt sich durch dicht bewaldete Hügel in zahlreichen Mäandern in einer Länge von 26 km die Thaya, der Grenzfluß zwischen Österreich und Tschechien. Eine der schönsten, romantischsten und artenreichsten Tallandschaften. Kaum anderswo gibt es auf engstem Raum eine vergleichbare Vielfalt an Pflanzen und Tieren wie hier an der Thaya.

Der Nationalpark Thayatal ist mit 13 km² der kleinste Nationalpark Österreichs (90 Prozent Wald, der Rest Wiesen, Gewässer und Ufersaum). Trotzdem beherbergt der Park etwa die Hälfte der in Österreich vorkommenden Pflanzenarten. Das liegt am abwechslungsreichen geologischen Untergrund und daran, daß der Park an einer Klimascheide liegt. Die spektakulären, weiten Schlingen der Thaya erkennt man am besten vom Umlaufberg, dort dreht sie sich in zwei gegenläufigen, beinahe 360 Grad Drehungen fast zweimal um die eigene Achse.



Weiters: Der Nationalpark liegt staatsübergreifend in Österreich und Tschechien (Národní park Podjí) und ist daher ein Teil des Projektes „Das Grüne Band“.*)

Im Nationalpark liegt der Ort Hardegg, mit seinen 1300 Einwohnern die kleinste Stadt Österreichs. (Die Einwohnerzahl hat sich seit Kriegsende halbiert!) Hier befindet sich auch die Thayabrücke, auf der man zu Fuß oder mit dem Fahrrad nach Tschechien gelangt (Das Befahren des gesamten Nationalpark mit Fahrzeugen und Booten ist nicht gestattet).

Bedingt durch die dünne Besiedelung des angrenzenden Gebietes und die relativ schlechten Verkehrsanbindungen zu den Ballungszentren rund um Wien hält sich die Besucheranzahl in sehr bescheidenen Grenzen. Die Natur bedankt sich und so fühlen sich u.a. Fischotter, Eule und Schwarzstorch hier wohl, auch der Flußkrebis hat einen neuen Lebensraum gefunden.

*) „Das Grüne Band“ ist das größte und anspruchsvollste Naturschutzprojekt Europas. Es soll das gemeinsame Naturerbe des Kontinents sichern, Europa verbinden und all das zusammenfügen, was durch Krieg gewaltsam getrennt wurde. Denn beinahe 40 Jahre verlief mitten durch Europa eine unüberwindliche Grenze: „Der Eiserne Vorhang“. 24 Länder arbeiten eng zusammen, die Koordination obliegt der Weltnaturschutzorganisation IUCN.

Quellen: Wikipedia; Nationalparks in Österreich (Öst. Post)



Zur Titelseite dieses Hefts

Der Bauer Hertzog im Zwölfbrüderhaus



Vom Bauer Hans Hertzog werden seine typischen Arbeitsgeräte gezeigt: Heugabel, Sense, Sichel und Pflug. Er steht vor seinem Feld und stützt sich auf eine Heugabel. Geleidet ist er mit engen Beinkleidern, Stulpenstiefeln, rotem Wams, Schal und Hut. Im Hintergrund pflügt ein weiterer Bauer ein Feld.

„Hans Hertzog Ein Pauer von Bainbach ist aus Fürbitt der Herrn Tucher und aus befelch der Herrn Eltern den 25. Novembr(is) A(nn)o 1605 ins 12 Brüederhaus kommen seines alters bey 70 Jarn, und ist hernacher den 15. Juny A(nn)o 1606 mit Todt angangen, hatt also in disem Allmusen gelebt 29 Wochen. D(em) G(ott) G(enad).“

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“

Eine Buchempfehlung von Roger Thill

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte

Kürzlich habe ich das Buch „Ein Kaffee zum Mitholen, bitte!“ von Yvonne Treis gelesen. Es handelt über die Mundart des Moselfränkischen, das ja auch seine Ausläufer nach Luxemburg hat. Es ist ein Buch zum Schmunzeln. Es behandelt aber auch viele Themen mit Bezug zu unserer Arbeitsgemeinschaft.

Daraufhin habe ich Frau Treis angeschrieben, mit der Bitte, einige Passagen des Buches in unserem Mitteilungsheft veröffentlichen zu dürfen. Nicht nur, daß Frau Treis spontan damit einverstanden war, nein, sie hat uns freundlicherweise die Texte so gekürzt und auf das Wesentliche zurückgeschrieben. Der Michel Verlag aus Ottweiler hat ebenfalls sein Einverständnis gegeben.

Ich jedenfalls kann das Buch (ISBN: 978-3-938381-47-2) nur weiterempfehlen als kurzweilige und interessante Lektüre zugleich. Es kann im Fachhandel oder per Internet erworben werden.

Auf den nächsten Seiten folgt ein erster Auszug aus dem Buch. Viel Vergnügen beim Lesen.

Yvonne Treis

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte

Süßschmiere und Schösschen zum Frühstück

Willkommen zum dialektalen Frühstück! Der Kaffee steht schon auf dem Tisch, was esse ich dazu? Ich öffne den Brotkasten und erstarre: Außer einem trockenen Stück „Flitt“ von vorgestern Abend und einem „Kieschtje“, das niemand wollte, nur gähnende Leere.

Also schnell zum Bäcker geflitzt und zwei „Brietscher“ gekauft, außerdem ein „Schässje“ für die Mittagspause und ein „Däalsche“ für den Nachmittagskaffee. Zuhause ist noch ein Glas „Zuckerschmeer“ auf. Oder mache ich mir lieber ein Brötchen mit „Bäaredräack“? Für Dialektforscher ist das Frühstück eine wahre Fundgrube für regionale Ausdrücke: Nehmen wir nur das Endstück vom Brot. Über ganz Deutschland verteilt gibt es dafür eine Unmenge an Bezeichnungen, und es macht Spaß, sich darüber zu unterhalten, wenn man mit Freunden und Bekannten in munterer Runde beisammen sitzt. Aus dem „Kieschtje“ (Krüstchen) wird dann nur einen Platz weiter ein Knäuschen, daraus dann ein Knäppchen oder beim Gegenüber ein Schäbelchen.



Etwas weniger Variation gibt es in unserer Region beim Brötchen, das wir mit dem Hochdeutschen teilen. Doch schon ein bisschen moselaufwärts wird aus dem Brötchen ein Weck. [...] Haben wir besonders viel Hunger, kaufen wir keine doppelten Brötchen oder – wie die Saarländer sagen – „Doppelweck“, sondern „Schässjer“ (Schösschen). Dieses Wort stößt außerhalb von Rheinland-Pfalz auf Unverständnis. [...]





Beim Reinbeißen in meine „Schmeer“ (Schmiere) fällt mir ein, dass dieses Wort ja zwei Bedeutungen hat. „Schmeer“ ist erstens das geschmierte Brot und zweitens der Brotaufstrich.

Was den Berlinern ihre „Stulle“ und den Sachsen ihre „Bemme“, ist den meisten Moselfranken ihre „Schmeer“. Die moselfränkische „Schmeer“ ist sogar eines der wenigen Wörter, die aus unserer Mundart in die Welt gewandert sind. Zusammen mit Hunsrücker Emigranten ist sie bis nach Südbrasilien gereist. Dort hat sie in der Schreibweise „Chimia“ als Übersetzung für Butterbrot und Marmelade Eingang in das regionale Portugiesisch gefunden.

Auf das moselfränkische Brot kommt „Süßschmiere“, „Zuckerschmiere“ oder einfach nur „Schmiere“, also Marmelade. Stopp, das stimmt jetzt nicht so ganz: Die Moselfranken in der Westeifel schmieren sich eigentümlicherweise „Gebääß“ (Gebeize) auf die Butter. Wirklich appetitlich klingt das für fremde Ohren nicht. Es schmeckt aber lecker, wenn man unter die Marmelade noch „Klatschkäse“ (Quark) schmiert.

Der wilde Vokaltanz der süßen Früchtchen

Jedes Jahr kann ich es kaum erwarten, daß die Beeren reif werden. Die erste Erdbeermarmelade und das erste Himbeermüsli sind immer ein Gedicht. Die süßen Früchtchen schmecken jedoch nicht nur köstlich; sie sind auch ein wundervolles Studienobjekt für die Mundartforschung.

Beginnen wir die Untersuchungen im Kreis Cochem- Zell und im Rhein-Hunsrück-Kreis mit der beliebtesten Beere, der Erdbeere. [...] Die Wörter für Erdbeeren unterscheiden sich wenig von Dorf zu Dorf. Sie heißen eigentlich überall „Ärbere“ oder „Ärbele“. Diese roten Früchtchen sind so gesehen für Mundartforscher eher langweilig. Nur jenseits der Kreisgrenzen in der Gegend von Bernkastel finden wir noch einige besondere Erdbeernamen, die romanischen Ursprungs sind, so beispielsweise „Fräjäe“ in Zeltingen und „Frääjeln“



in Brauneberg, die mit den französischen Erdbeeren (fraises) verwandt sind.

Die Himbeere hat schon mehr zu bieten als die Erdbeere. Das „H“ am Wortanfang sparen wir uns meist, und danach tanzen die Vokale so richtig um die Wette: Die Himbeeren hören in Ellenz auf „Ämbere“ und in Illerich auf „Ämpele“. Anderswo heißen sie „Umbere“ (Weiler) oder „Ompere“ (Gillenbeuren). Damit nicht genug: Das ein oder andere Dorf sagt zu den köstlichen Beeren ganz einfach „Imbere“.

Diesen Vokaltanz können wir auch bei den Brombeeren beobachten. So werden in St. Aldegund „Pròðmere“ gepflückt, in Büchel „Präämele“ und in Kirchberg „Präämere“. Aus denen werden andernorts „Preemele“ (Gamlen) und „Praamele“ (Morshausen). Da fehlt eigentlich nur noch „Priimele“ – ach nein, das sind ja Schlüsselblumen. In der Bernkasteler Gegend finden wir wiederum französische Verwandte: Die Zeltinger „Mòøre“ und die Brauneberger „Mären“ verweisen auf die französischen Brombeeren (mûres). Einem ähnlichen Wechselspiel der Vokale wie die Brombeeren unterliegen die Stachelbeeren. Und zwar schon auf dem Weg von St. Aldegund („Krischele“) nach Zell-Kaimt („Kruschele“). Anderswo zwingt sich noch ein zusätzliches „n“ in die Wortmitte. So bekommen wir „Krienschele“ in Cochem, „Krinschele“



in Mörsdorf, „Kreenschele“ in Krastel und „Kränschele“ in Kirchberg. Mit der hochdeutschen „Stachelbeere“ haben diese Mundartwörter nichts mehr gemeinsam. Das liegt daran, daß „Krischel“ mit dem französischen Wort „groseille“ für Stachel- und Johannisbeere verwandt ist.

Die sprachlich faszinierendsten Beeren sind eindeutig die Johannisbeeren. An der Mosel und auf dem Hunsrück kommen sie noch ganz unspektakulär als verkappte Trauben, also als „Gehannstrouwen“, daher. Aber sobald man in die Eifel kommt, begegnen einem die eigenwilligsten Wörter. Die Beurener ernten „Maduune“, die Gillenbeurener „Hansmadoune“ und die Müllenbacher „Hansmertrauwen“. Die Krone der Johannisbeerenwörter gebühren jedoch den Illericher „Hanschlinge!“ [...]

Von Hochbeinern, Pitschziegen und Himmelstierchen

Endlich, der Frühling ist da! Die Sonne scheint, es ist länger hell, es grünt und blüht überall. Licht und Wärme locken aber auch wieder allerlei Plagegeister hervor. Mit denen wollen wir uns näher beschäftigen. Naht der Sommer, brummen die Stubenfliegen durch die Wohnung. Hochdeutschsprecher wundert’s – aber wir machen keinen Unterschied zwischen Mücken und Fliegen. Beide sind für uns „Mécke“. Wir schlagen zwei „Mécke“ mit einer Klappe. Uns ärgert die „Méck“ an der Wand. Und vermutlich frißt auch der moselanische Teufel in der Not „Mécke“ statt Fliegen.

Manche Fliegen haben einen speziellen Namen: Die Schmeißfliege heißt vielerorts kurz „Schmäaz“. Die blutsaugende Bremse kennt man in Zeltingen und Umgebung als „Broochmann“. Kaum ist man an einem sonnigen Tag auf der Picknickdecke weggedöst, fällt eine Armee von kleinen sechsbeinigen Störenfrieden über den leckeren Obstsalat her. Ich nenne

die Ameise „Säajòömes“. In Kaisersesch heißt sie „Saaschòömes“. Und so ähnlich sagt man in den meisten Dörfern an der Mosel und in der Eifel. Das zweiteilige Wort heißt wörtlich übersetzt „Piß-Ameise“. Der erste Wortteil „Saasch-“ bezieht sich auf die brennende Säure, die die Ameisen absondern oder – anders gesagt – „seichen“ (pissen). Nur östlich von Mayen spricht man von „Huumaazel“. Auf dem Hunsrück nennt man das Tierchen meist „Öömetzel“.





Ameisen mögen Picknickfreunde nerven, doch den Hobbygärtner regen sie meist nicht auf. Dessen bestgehaßte Feinde sind schleimig und verfressen. In Pünderich fallen „Schläake“ über die zarten Salatpflänzchen her, während man in Gillenbeuren mit Schneckenkorn Jagd auf „Schnääle“ macht.



Am untersten Ende der Krabbeltier-Beliebtheitsskala rangieren die Zecken. In St. Aldegund kennt man sie unter dem Namen „Pétschgäas“ (Pitschziege), sonst wo meist – lokal ausgesprochen – als „Heckenbock“, „Heckenbutsch“ oder ganz harmlos „Heckentier“.

Natürlich gibt es auch sympathisches Kleingetier [...] Das Marienkäferchen, das wegen seiner Arbeit als Läusevertilger als göttliches Geschenk betrachtet wurde, wird in Greimersburg „Herrgottsdeasche“ (Herrgottstierchen) und in Zell „Herrgottselgel“ genannt. In der Osteifel und in Luxemburg bezeichnet man es als „Himmelsdéterchen“ (Himmelstierchen).

Wenn der Frühling ein paar Wochen ins Land gegangen ist, sieht man nachts die kleinen Lichtpünktchen der „Gehannsfinkelscher“ (Johannisfünkchen) – dies ist die liebevolle Bezeichnung für die Glühwürmchen in St. Aldegund. Ihr Name zeigt an, wann sie auftauchen: um den Johannistag am 24. Juni.



Moment mal! Hat da nicht was gesummt? Ich muß mir schleunigst eine „Méckeflätsch“ (Fliegenklatsche) besorgen ...

(Wird fortgesetzt)

Stefan Hilz

Die Moselschleife bei Kröv

In der Serie „Deutschlands schönste Panoramen“ verausgabte die Deutsche Post am 7. April 2016 zum Thema „Moselschleife“ zwei Sonderpostwertzeichen zu je 90 Cent als naßklebende Ausgabe. Die Marken zeigen die Moselschleife bei Kröv, Wolf und Traben-Trarbach. Entworfen und gestaltet wurden sie von Stefan Klein und Olaf Neumann, Iserlohn.



Die naßklebende Variante in der zeigt Zehnerbogengröße zeigt fünf mal zwei Postwertzeichen (als Zusammendruck nebeneinander in der jeweiligen Größe von 44,20x26,20 mm). Das Markenset umfaßt ebenfalls

fünf mal zwei Postwertzeichen zusätzlich im Format 39x22,4 Millimeter selbstklebend, die allerdings ausgestanzt und somit kein Zusammendruck sind.

Die Mosel entspringt als „La Moselle“ in den französischen Vogesen, fließt an Trier vorbei, schlängelt sich mit zahlreichen Windungen durch Hunsrück und Eifel und mündet schließlich nach 544 Kilometern bei Koblenz in den Rhein. Die abgebildete Moselschleife bei Kröv ist eine der schönsten und bekanntesten.

Kröv

Der idyllische Weinort Kröv mit rund 2300 Einwohnern liegt an der Mittelmosel, wo der Fluß eine scharfe 180-Grad-Biegung macht. Der Ortsname leitet sich von dem ursprünglich galloromanischen *croviacum* ab, das später ein merowingisches Königsgut wurde. Die erste urkundliche Erwähnung des Orts erfolgte unter dem karolingischen König Lothar II. im Jahr 862. Kröv war Teil des Kröver Reichs, eines früheren Königsguts der Karolinger, das gewisse Privilegien bis zur Französischen Revolution behaupten konnte. Die Französische Revolution beendete die Existenz des Kröver Reichs. Der Ort gehörte bis 1814 zum französischen Departement de la Sarre, nach der endgültigen Niederlage Napoleons I. zu Preußen. Seit 1946 ist der Ort Teil des Landes Rheinland-Pfalz.

Kröv ist von Weinbergen umgeben, die überwiegend mit Riesling bestockt sind; in den flacheren Lagen werden außerdem Müller-Thurgau, Kerner und Dornfelder angebaut.



Die Kröver Rebfläche beträgt rund 170 ha. Die Weinberge gehören zur Großlage Kröver Nacktarsch, sicherlich wegen des Namens eine der bekanntesten Weinlagen Deutschlands. Als Einzellagen sind Burglay, Herrenberg, Kirchlay (40,0 ha), Letterlay (18,6 ha), Paradies (81,7 ha) und Steffensberg (15,4 ha) in die Weinbergsrolle eingetragen.

Hinsichtlich der Namensgebung Nacktarsch gibt es verschiedene Varianten. Es handelt sich wohl um eine Verballhornung des lateinischen „Nectarius“ beziehungsweise des keltischen „Nackas“. Beides bedeutet etwa „felsige Höhe“ und leitet sich aus der Tatsache ab, daß Hang im Herbst ohne Laub schlicht „nackt“ aussieht.

Eine volksetymologische Überlieferung berichtet von einem Kröver Kellermeister, der zwei Jungen den nackten Hintern versohlt haben soll, nachdem er sie dabei erwischt hatte, wie sie aus einem seiner Fässer Wein tranken. Andere Erklärungen führen den Namen der Weinlage auf Götz von Berlichingen oder auf eine angebliche Ähnlichkeit des Berges mit dem namensgebenden unbedeckten Körperteil zurück. An der Stelle, die zuerst „Nacktarsch“ genannt wurde, erfriert der Wein in manchen Jahren und die Reben wurden nackt entblättert. Somit weist die Bezeichnung „Kröver Nacktarsch“ auf die Anbaugrenze für Wein, damit auf die lange Reifezeit im Moselklima und endlich auf den besonderen Geschmack guter Moselweine hin.

Von Kröv aus führt eine Straße in Serpentinaen aufwärts zu einer idyllischen Bergkapelle, die mitten in den Weinbergen liegt. Hier oben wird man mit einem wunderbaren Panoramam belohnt, das zu seinen Füßen liegt das Kröv am Beginn der engen Moselschleife zeigt. Der Fluß windet sich um den Traben-Trarbacher Stadtteil Wolf, ehe er Richtung Traben-Trarbach fließt.

Wolf

Wolf ist wie viele andere Orte der Mosel keltisch-römischen Ursprungs. Die Berghöhe hinter dem Ort diente bereits den Römern zum Betrieb eines Wachturmes. An gleicher Stelle wurde



um das Jahr 950 eine Bergkirche errichtet. Der noch heute zu sehende Ruinenturm stammt aus dem 12. Jahrhundert. Hauptattraktion von Wolf ist die Klosterruine der Liebfrauenkirche auf dem Göckelsberg. Das Gotteshaus, das im 13. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde, zählt zu den ältesten Pfarr- und Marienkirchen an der Mosel. Innerhalb der Großlage Schwarzlay befinden sich die Einzellagen (moselabwärts gesehen) Auf der Heide (<0,1 ha), Goldgrube (7,0 ha), Schatzgarten (22,1 ha), Klosterberg (12,5 ha) und Sonnenlay (4,7 ha).

Quelle: Stempel & Informationen – das Informationsblatt der Deutschen Post PHILATELIE Ausgabe 5 – 2016;
www.wikipedia.de; www.lwk-rlp.de

Anm. von KH.: Weil wir gerade beim Moselwein sind. Der polnische Journalist und Schriftsteller Andrzej Stasiuk (geb. 1960) schrieb 2006 in seinen „Fado Reiseskizzen“: „Eines Tages werden Zigeuner auf dem Champs Elysee ihr Lager aufschlagen; Bären aus Bulgarien auf dem Ku'damm ihre Kunststücke vorführen, halbwilde Ukrainer vor den Toren Mailands Kosakeneinheiten bilden, während besoffene, betende Polen die Weinberge an Rhein und Mosel verwüsten, um dort wirkungsvolleren Schnaps zu produzieren.“

Ulrich Oltersdorf

Der sich um Abfall kümmernde Mensch

Die Krönung der Schöpfung oder der Evolution? Ist das zum Glauben?

Die Evolution ist ein unaufhörlicher Prozeß. Arten entwickeln sich, neue Arten entstehen aus alten. Viele Mutationen führen in Sackgassen. Alte Arten sterben aus, wenn sie sich nicht anpassen. Es gibt viele illustrative Darstellungen, wie sich der Mensch von einem Vierfüßler zum aufrecht gehende (nicht unbedingt auch aufrecht denkenden) Wesen entwickelt hat. Unklar ist, wie es mit uns Menschen weitergeht. Zu viele Menschen leben im Überfluß und verbrauchen Ressourcen für Dinge, die sie eigentlich gar so recht brauchen. Wir schmeißen vieles weg; der ordentliche Mensch wirft es in die Tonne.

Betrachten wir die Briefmarke aus Serbien (Europamarken 2016 – Ökologie – Denken Sie grün – 9. Juni 2016), so scheint das Abfallentsorgen eine höhere Stufe der Evolution zu sein. Alles kommt hinein in die grüne Recycling-Tonne – auch der Mensch? Gibt es eine evolutionäre Stufe nach der Tonne? Mutiert der Mensch vielleicht zum *homo sapiens*, der nur so viel produziert, wie er benötigt und dem Abfall unbekannt sein wird? Oder können Gentechniker solche Arten züchten?



Doch wollen wir das Aussterben der Abfallwirtschaft vorantreiben? Viele Fragen, keine Antworten. Ich glaube nicht an die aufgezeigte Entwicklung aus Serbien.

Zwei passende Hinweise:

Serie von Horst Kaczmarczyk: Die Verschwendung der Ressourcen. Agrarphilatelie – 13 Teile – letzter Teil in Agrarphilatelie Nr.164, Juli 2016

Europa stamps: Ecology in Europe – Think green. www.philately.com –18. Juni 2016

Ausstellungserfolg in Echternach

bis Anlässlich der 27. „Journée Maximaphile“ in Echternach vom 28.–29. Mai 2016 stellte Herr Roger Thill folgende Sammlungen aus: „**Ile des Pyrénées**“ (5 Rahmen) und wurde mit 82 Punkte, Großvermeil und Ehrenpreis der Stadt Echternach geehrt. Für sein Exponat „**Giftnudeln und Pilzleckereien**“ (7 Rahmen) wurden ihm 74 Punkte und Groß-Silbe zuerkannt.

Mit 3 Rahmen stellte Herr Thill zudem außerhalb der Wettbewerbe „**Do you know the Bailiwick of Guernsey**“ und „**Die Schafinseln**“ mit 3 Rahmen aus.

Ausstellungserfolg in Essen

Unser Mitglied Herr Wilfried Fuchs (Ditzingen) gewann bei den Deutschen Meisterschaften der „Thematischen Meisterschaften“ in Essen 2016 mit seinem Exponat „**Der Fuchs – und seine wechselvolle Beziehung zum Menschen**“ den „Grand Prix“. Mit seinem Exponat „**Wildtiere und Pflanzen**“ wurde er außerdem Deutscher Meister. Eine Vizemeisterschaft erreichte er zudem in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere“ mit seinem Exponat „**Die Erfolgsgeschichte des Weins – von der Rebe zum Genuss**“.

Ausstellungserfolg in Essen

Unser Mitglied **Frau Monika Müller** aus Jena erhielt bei den „Deutschen Meisterschaften der „Thematischen Philatelie“ in Essen 2016 für ihr Exponat

„**Bedrohte Jäger (Wissenswertes über Großkatzen)**“

eine „Groß-Silber Medaille“ (Wildtiere und Pflanzen) und belegte damit den 2. Platz.

Frau Müller schreibt zu ihrem prämierten Exponat

Die Tatsache, daß der Wert der Ökosysteme und der Biodiversität bisher ökonomisch nicht wahrgenommen werden, ist eine entscheidende Ursache der alarmierenden Zerstörung der Natur. Als Demonstrationsbeispiel für die Auswirkungen menschengemachter Umweltzerstörung, einschließlich Wilderei, dienen in dem Exponat die wildlebenden Großkatzen. Alle wildlebenden Großkatzen, Tiger, Löwe, Jaguar, Leopard, Schneeleopard und der Nebelparder sind bedrohte Arten!

Mein Exponat zeigt die Bedrohung, das Vorkommen, die Lebensweise und Maßnahmen zum Schutz aller noch vorkommender Großkatzen auf. Die Bedrohungen bestehen fast 100%ig durch den Menschen: Umweltveränderung, Wilderei und fehlender Artenschutz.

Zwischenzeitlich habe ich ein neues Exponat fast fertig. Der Arbeitstitel: „**Wilde Verwandte der Hauskatze**“. Außer den Hauskatzen ist jede wildlebende Klein- und Großkatzenart durch den Menschen, schrumpfende Lebensräume und veränderte Umweltbedingungen bedroht!

Dieses Objekt soll Wissenswertes über die scheuen und wenig sichtbaren kleinen Wildkatzen vermitteln und ihre Gefährdung aufzeigen. Ich habe noch keinen Ausstellungspaß beantragt, da mir der Titel im Wortlaut noch nicht gefällt. Vielleicht hat jemand aus unserer ArGe dazu einen schönen Einfall.

Ich suche noch Material zu diesem Exponat in Form von Absenderfreistempel, Werbe-stempel (z.B. Werbung für die Papierindustrie, Palmöl, Sojabohnen, oder Waffen aus Suhl, Fleischindustrie usw.), gelaufene Briefe mir entsprechender Marke und Stempel (bitte keine FDC), Fehldrucke von Markenbögen und Andruckkarten (also Probedrucke); Postkarten mit Ansichten von Wildkatzen benötige ich nicht. Vielleicht können Sie mir bei der Suche helfen.

Sie erreichen mich unter: E-Mail [mo-mu @ gmx.de](mailto:mo-mu@gmx.de), und nennen Sie mir Ihren Preis.

Stadtluft macht frei – aber sie ist oft nicht gut für das freie Atmen

Anmerkungen von Ulrich Oltersdorf aus der „Feinstaubhauptstadt Deutschlands“

Das Leben in der Stadt gilt seit dem Mittelalter als freier als auf dem Land. Im Dorf ist die soziale Kontrolle stärker, die „Freigeister“ zieht es in die Stadt. Hier können jedoch auch böse Menschen untertauchen. Kurz: das Leben in der Stadt hat so seine Risiken. Gut ist es, die Gefahrenherde zu kennen, und entsprechende Orte zu meiden („no go“-area). Der Stadtmensch muß wissen, wo liegt was in der Luft.

Stuttgart wurde bekannt als Stadt zwischen Wald und Reben, des Fernsehturms und als Autostadt (Mercedes-Benz und Porsche).



In den letzten Jahren hat es Stuttgart geschafft, eine riskante Atmosphäre zu entwickeln. Autofahrer sind nicht nur durch „natürliche“ Staus in ihrer Freiheit beeinträchtigt, sondern durch Menschen-gemachten Staus, z.B. die immer währenden Stuttgart-21-Demonstrationen sind fast „weltberühmt“. Die Autofahrer der Stauhauptstadt nehmen dies jedoch nicht kampflos hin; sie bzw. ihre Fahrzeuge lassen so viel dreckige Luft ab, daß Stuttgart nun auch die Feinstaub-Hauptstadt Deutschlands ist.

Feinstaub ist so fein, daß man ihn mit bloßem Auge nicht sehen kann; selbst wenn es eine zeitgenössische Briefmarke gäbe, könnte man dies darauf nicht erkennen. Staub ist nicht nur hauswirtschaftlich gesehen ein Ärgernis, er war und ist gesundheitsgefährdend.





Die todesmutigen Raucher nehmen das in Kauf, manche Berufe sind bedingt durch Staublungen ausgestorben. Die Gefahren sind bekannt; es wird auch eifrig gemessen, sonst wüßte man es ja gar nicht, wo die dickste Luft ist. Bereits 1987 gibt es im Ernährungsministerium einen Hinweis: Umweltprobleme? Anruf Tag und Nacht. (Beispiel für den fleißigen Schwaben). Die Gefahren werden nicht kleiner, in dem der Staub so klein wird, daß er Feinstaub genannt werden kann. Es ist nicht Feinkost für die feinen Leute; in Stuttgart wohnen diese oben, dort ist die Luft reiner.

Bisher gibt es nur Appelle und Aufrufe: Laßt ab vom Autofahren. Ein Ablaß (höhere Steuern; City-Tax) in der Hauptstadt des Automobils, das geht gar nicht; das ist ja das Gegenteil von „Stadtluft macht frei“. Und auch „Grüne“ – immerhin ist der OB von Stuttgart einer und auch der MP des Ländles – wissen der Bürger ist „frei“ in seiner Wahl. So wird Stuttgart „oben bleiben“ in der Feinstaub-Bundesliga.

Noch zwei Werbehinweise: es gibt Stuttgarter Luft in Dosen in Souvenirläden für 4,95 (garantiert mit echtem Stuttgarter Feinstaub). Die Dose ist nicht zum Öffnen gedacht.

Und wer reine Luft atmen will, der kann dorthin fahren, wo die Luft rein ist; oder sich von dort Luft schicken lassen. Ein Angebot aus Kanada – www.vitalityair.com.

Page-Three-Stamp

Bereits unter dem ersten Shogun der Tokugawa-Periode, Ieyasu, wurde die Kartoffel in Japan als „Grundnahrungsmittel“ eingeführt. Nicht nur endeten mit der Schlacht von Sekigahara (1600) die innerjapanischen Kämpfe, sondern es wurde auch das Christentum verboten und jeder Auslandkontakt unterbunden; hiervon ausgenommen war nur die holländische Kaufmannskolonie auf einer künstlichen Insel vor Nagasaki. Es ist daher als sicher anzunehmen, daß die Holländer für die Einfuhr der ersten Kartoffeln für diesen großflächigen Anbau sorgten. Die japanische Küche ist vor allem frisch und leicht. Japanische Restaurants in Deutschland sind selten Spitzenrestaurants. Der Kochmeister Tomoyuki Takada: „Wer in Japan nichts wird als Koch geht in den Westen. Falls er je einmal nach Japan zurückkommen will, wird er dort niemals einen Posten in einem guten Restaurants bekommen.“ Japan-Restaurants in Deutschland seien auf dem Niveau von Bahnhofsrestaurants – also nicht einmal „gutbürgerlich“.

Jürgen Danne

Bekommen Sie Appetit ...

auf „Zungerragout“ (Hannoversches Zungenragout) oder auf „Häringskartoffeln“
oder gar auf einen „Döner mit schaffe Sosse“ (mit scharfer Soße)?

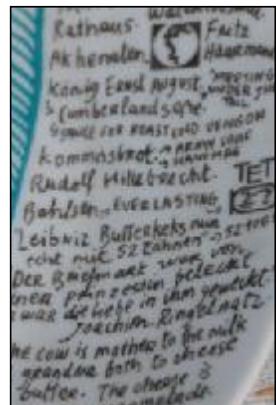
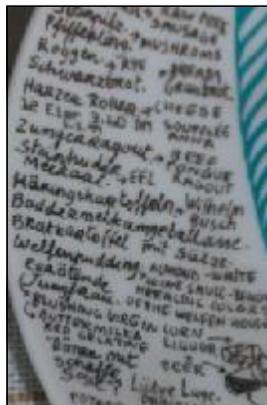
Ist schon lustig, was dem spanischen Künstler Antoni Miralda (geb. 1942 in Terrassa bei Barcelona – siehe wikipedia) im Themenpark „Ernährung“ der EXPO 2000 zur Ernährung in 24 Hauptstädten der Welt eingefallen ist. Die von ihm geschaffene Tellerserie nennt er „Cities, Tastes and Tongues“. Hannover ist wohl nur als Austragungsort der EXPO 2000 in diese erlauchte Rubrik der Weltstädte gerutscht. Es gibt vom Hannover-Teller eine „rotzungige“ und einen „blauzungige“ Ausführung, jeweils von Miranda mit einem stilisierten Stadtplan Hannovers versehen.

Dazu hat er in der jeweiligen Landessprache die ihm bekannten oder eher wohl ihm mitgeteilten typischen Landesgerichte oder Getränke festgehalten. Verständigungs- und Schreibfehler (siehe Überschrift) nicht ausgeschlossen. Vor Firmenreklame einschließlich Logo („Bahlen-Butterkeks TET, nur echt mit 52 Zähnen...“) war er auch nicht gefeit. Auf dem Hannover-Teller ist die bekannte „Hannoversche Lüttge Lage“ („Drinking Ritual“) aus gleichzeitigem Bier und Korn-Genuß eingetragen. Literarisch ist sogar Joachim Ringelnatz mit dem Anlecken einer Briefmarke vertreten. Unter Ernährung läßt sich dieses aber wohl eher nicht einordnen.

Die ganze Kollektion der „Ernährungsteller“, kann noch sonntags im EXPOSEEUM, dem Museum der EXPO 2000 und anderer Weltausstellungen, in Hannover auf der EXPO-Plaza 11 besichtigt werden.



Der Teller mit der „roten“ Zunge und eine Vergrößerung vom „blauen“ Teller.



Über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

Schlachthöfe haben einen schlechten Ruf und der Geruch ist auch nicht jedem Parfüm vergleichbar. Und frühe Arbeitsbedingungen sind schon von Upton Sinclair im „Dschungel“ (1904/05) beschrieben worden. Da geht es auch und insbesondere um Konserven, die nicht immer einen guten Einfluß auf die Gesundheit haben.

Wie bei vielen anderen Angelegenheiten ist auch hier wieder Napoleon schuld: 1795 veranlaßt er ein Preisausschreiben für ein Verfahren, mit dem man Lebensmittel haltbar machen kann. Der Pariser Zuckerbäcker François Nicolas Appert erhält 1810 den Preis für „Die Kunst alle animalischen und vegetabilischen Substanzen nämlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Zugemüse, Kuchen – Arzneypflanzen, Früchte, Sulzen, Säfte; ferner Bier, Kaffee, Thee u.s.w. in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigentümlicher Würze mehrere Jahre zu erhalten.“ Solch lange Titel waren üblich. Appert nimmt für seine Methode luftdicht verschlossene Glasbehälter. Im selben Jahr kommt der britische Kaufmann Peter Durand auf die Idee, statt Glasflaschen Blechbüchsen einzusetzen und läßt sich diese Idee patentieren. 1813 wird die erste Konservenfabrik von dem englischen Ingenieur und Erfinder (u.a. eine Rotationsdruckmaschine) Bryan Donkin und John Hall gegründet. Bei Napoleon ging es darum, die Soldaten durch die mitgenommene Verpflegung vom damals üblichen Plündern abzuhalten – eine völlig neue Überlegung, denn wie heißt es doch so schön bei unserem Schiller und beim Kampf um die Fourage der Landstörzerin „Courage“: „Der Krieg ernährt den Krieg“.



Nun haben wir also die Konservendose aus Blech für die englischen Soldaten, aber wir müssen bis 1855 warten, um Hammer, Bajonett oder Messer wegzulegen und eine solche Büchse mit einem „Dosenöffner“ zu öffnen. Es ist eine Kunst, an den „Hering in Tomatensoße“ heranzukommen, ohne anschließend die Küche aufzuwischen. Wir danken hiermit dem britischen Erfinder Robert Yeates, dessen patentierter Dosenöffner heute noch verwendet wird.

Verschlossen wurden diese ersten Dosen dadurch, daß man einen Deckel mit Blei auflötete. Das war gar nicht gut, weil man dadurch eine Bleivergiftung nach dem Verzehr des Doseninhalts bekommen konnte. Es war ja gut gedacht von Sir John Franklin, als er 1845 seine Arktisexpedition startete und Lebensmittel für eine längere Reise mitnahm – in Dosen; unglücklicherweise fand er weder die Nordwestpassage noch überlebten er und seine Mann-

schaft die Bleivergiftung. Etliche Suchaktionen wurden ausgesandt; gefunden wurden angenagte Knochen, doch erst 2014 fand man die „Erebus“, eines der Schiffe der Expedition.

Heute werden Konservendosen nicht mehr zugelötet, sondern durch „Bördeln“ luftdicht verschlossen und damit eine Bleivergiftung verhindert. Doch es lauern noch immer die Listerien und der Botulismus.

Noch ein weiterer Hinweis zur Geschichte der Konservendose: 1887 wurde im Deutschen Reich festgelegt, daß Bohnen und Erbsen in Konservendosen nicht mehr durch Kupfer zu einem ansprechenden Äußeren gebracht werden dürften. Aber da die Welschen ihre Erbsen weiter grün färbten und damit bessere Verkäufe erzielten, wurde – wahrscheinlich mit dem Hinweis auf die gefährdeten Arbeitsplätze in Deutschland – die Kupfergrünung wieder zugelassen. Erst die Tiefkühlerbse (Birds Eye) brachte wieder echtes Grün auf den Tisch.



Man glaubt ja, daß durch die Bleirohre, durch die das römische Wasser floß, der Untergang des römischen Weltreichs befördert wurde. Wahnsinn und sinkende Geburtenrate in vielen römischen Patrizierfamilien können wahrscheinlich direkt auf die Bleivergiftungen zurückgeführt werden (Anmerkung: Bleirohre für Trinkwasser waren in vielen Berliner Mietshäusern noch bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht unüblich).

Angeblich hätten die Maori (vor der Einführung der Kartoffel) auf ihren Kriegszügen gegen benachbarte Stämme nie Lebensmittel mitgenommen: wenn sie gewannen, konnten sie die Besiegten essen, und andererseits war's eh egal. Also keine mühselige Eindosung mit dem Risiko der Bleivergiftung. Soviel, Upton Sinclair, über den Dschungel auf Neuseeland und dem Frischfleisch sowie dessen zügige Verspeisung. Nichts für Vegetarier und schon gar nicht für Veganer. Ich verweise auch auf den Spam-Artikel in „Agrarphilatelie“ Heft 161, Seite 53.



Ich bin wieder einmal vom Hölzchen zum Stöckchen gekommen. Pardon und sorry.

Plinthosole und Ferralsole:

Böden der feuchten Tropen

Auf alten Landoberflächen der Erde haben sich unter den intensiven Verwitterungsbedingungen der feuchten Tropen seit dem Tertiär mehrere 10er Meter tiefgründig verwitterte Böden gebildet^{1-5,9}. Diese befinden sich z.T. im tropischen Afrika (Marke 5), Nordaustralien (Marke 2) und im Amazonasbecken Südamerikas (Marke 8) unter Regenwald (Marke 3). In Indien (Marke 1) und SW-Australien (Marke 2) wurden sie unter heute trockenen, subtropischen Verhältnissen im Quartär teilweise erodiert.

Abb. 1 zeigt einen etwa 40 Meter mächtigen *Plinthosol* aus Granit, dessen obere 20 m vor allem aus Quarz und (aus Feldspat und Glimmer entstandenen) Kaolinit besteht. Die oberen 2 m sind verfestigter Plinthit aus Goethit und Hämatit, gefolgt von 10 m lockerem, weiß und rot geflecktem Horizont gleicher Zusammensetzung. Durch Austrag gelöster K-, Ca-, Mg- und Si-Ionen wurden Al, Ti und Fe angereichert, Fe²⁺-Ionen auch durch kapillaren Aufstieg mit dem Wasser nebst Anreicherung überwiegend im Oberboden. In anderen Plinthisolen wurden anstelle Kaolinit Al-Oxide als Gibbsit angereichert und bilden dann bedeutsame Al-Lagerstätten.

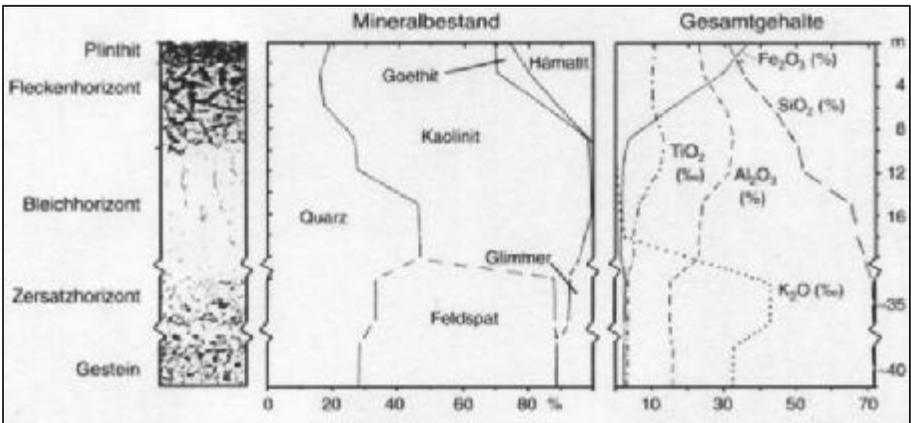


Abb. 1: Eigenschaften eines Petric Plinthosol aus Granit (als Inselberg); NO Bangalore, Indien; Plinthit- und Fleckenhorizont verfestigt (aus ³ Seite 284)

Abb. 2 (aus ⁷ Seite 51) zeigt den Schnitt einer Landschaft Australiens, die ursprünglich aus *Plinthosolen* bestand. Deren Horizonte wurden später unterschiedlich stark erodiert, sodaß

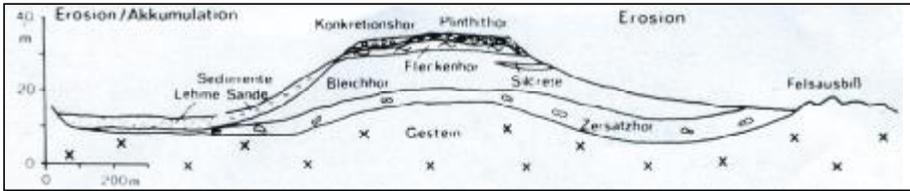


Abb. 2 Plinthosol/Ferralsol/Leptosol/Aerenosol-Landschaft
(Blume 1986 nach Erhebungen 1964 und von M. Mulcahy 1967)

heute neben *Plinthosolen* auch Ferralsole (Marke 1, 8), *Plinthic Arenosole* (links) sowie *Hyperskeletic*, *Lithic* und *Nudilithic Leptosole* (rechts) auftreten. Erosion hat mithin zu einem Nebeneinander verschiedener Bodenhorizonte sehr tiefgründig verwitterter *Plinthosole* geführt. Lediglich deren Ah-Horizonte sind oft jüngeren Datums, in Zentralafrika teilweise auch aus sedimentiertem Staub der Sahara entstanden.

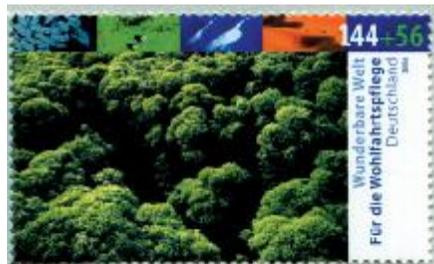


Marke 1



Marke 2

Ferralsole (nach US-Soil Taxonomy Oxisole²) sind oft nährstoffarme Standorte. Deren meist rote Farbe beruht auf Hämatit, einem roten Eisenoxid (Marke 1, 8). Hohe Fe- und/oder Al-Gehalte sind die Ursache für ein stabiles, erdiges Aggregatgefüge (= Pseudosand), das eine hohe Wasserleitfähigkeit und damit gute Luftverhältnisse gewährleistet. Die Gehalte an verfügbarem Wasser sind aber selbst bei höheren Tongehalten oft nur mäßig³. Dem oft auf ihm in Südamerika, Nordaustralien und Afrika stockenden, üppigen, natürlichen Regenwald reicht aber das an Nährstoffen, was mit dem nahezu täglich fallenden Regen eingetragen wird.



Marke 3



Marke 4



Marke 5



Marke 6

Feldbau) genutzt⁷ (Marke 4). Dabei werden die Bäume kleiner Parzellen gerodet, um einige Jahre extensiv gärtnerisch oder ackerbaulich genutzt zu werden, dann unter vorläufiger Aufgabe durch eine andere Parzelle ersetzt, um nach Regeneration der Nährstoffverhältnisse erneut in Kultur genommen zu werden. U. a. in Südost-Brasilien existieren allerdings *Ferralsole* aus *Dunit* (einem *Ultrabazit* mit 97 % leicht verwitterbarem Olivin), der höhere Nährstoffgehalte aufweist⁸, so daß Bananen kultiviert werden können (Marke 16).



Marke 7



Marke 8



Marke 9

Ferralsole unter natürlichem Wald dienen aber auch der Holzgewinnung für den Hausbrand (Marke 6) oder von Edelhölzern (Marke 7) zur Erstellung von Furnieren. Vor allem die steinigen Plinthosole dienen nach Rodung des Waldes auch einer extensiven Beweidung



Marke 10



Marke 11



Marke 12



Marke 13



Marke 14



Marke 15



Marke 16

mit Rindern wie in Nigeria (Marke 11), Kamerun (Marke 12) oder Kenia (Marke 13), wobei auch hübsche Blumen gepflückt werden können (Marke 14, *Chrysanthemum cinerarifolium*). In Kolumbien wird Kakao (Marke 10) auf Ferralsolen angebaut. Der Kaolinton der Ferralsole wird bisweilen auch zum Töpfern benutzt (Marke 15). Im Kongo kreist ein Kronenkranich (Marke 9, *Balearica pavonina*). Marke 8 ist eine archäologische Fundstätte mit Steinwerkzeugen der Ureinwohner im brasilianischen Urwald.

- ¹ World Reference Base for Soil Resources (2008): Ferralsole p. 62 + 82ff, Plinthosole p. 61 + 94f. FAO, Rome
- ² Soil Survey Staff (1999): Soil Taxonomy – A Basic System of Soil Classification; p. 655ff Oxisols; Agriculture Handbook 436; Washington DC, USA
- ³ Scheffer/Schachtschabel (2010): Lehrbuch der Bodenkunde; 7.2.1.3 Ferralitisation + Desilifizierung, 7.6.2 Ferralsole, 7.6.10 Plinthosole; Spektrum Akad. V., Heidelberg
- ⁴ Duchaufour, Ph. (1995): Pédologie. Masson, Paris; p. 239ff
- ⁵ Li Chingwei, Sun Ou (1999): 4.3 Lateritic Red Earths
- ⁶ Mulcahy, M. (1967): Landscapes, , Laterites and Soils in South western Australia; in Landform Studies from Australia & New Guinea of J. Jennings & J. Mabbutt (Ed.), A.N.U. Press, Canberra
- ⁷ Caesar, K. (1986): Einführung in den tropischen + Subtropischen Pflanzenbau. DLG-V., Frankfurt/Main
- ⁸ Pfisterer, U. (1991): Bodengesellschaft aus Ultrabazit des südost-brasilianischen Regenwaldes. Schriftenr. 14, Inst. f. Pflanzenernähr. und Bodenkunde, Universität Kiel.
- ⁹ Driessen, P., Dudal, R. (Eds., 1991): The major Soils of the World; Ferralsols, Plinthosols. K. Wöhrman, Zuphen, The Netherlands



Roterde Ferralsole

Der Artikel über „Plinthosole und Ferralsole“ ist dem im Herbst 2016 vom „Institut für Pflanzenernährung und Bodenkunde“ der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel herausgegebenen Buch „Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde“ von Hans-Peter Blume und Rainer Horn entnommen. Das Buch enthält etwa 100 Farbtafeln mit etwa 2.000 postalischen Belegen aus rund 100 Ländern.

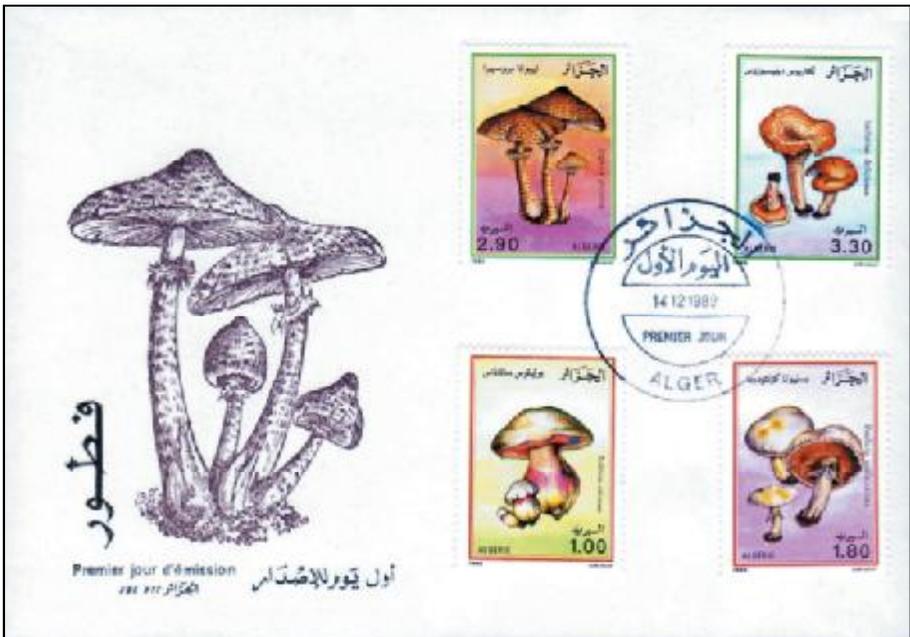
Pilze (Teil 13)

Beachten Sie bei Dünablättlern den Lamellenansatz

Jedermann kennt Pilze, aber deswegen ist noch nicht jedermann Pilzkenner. Wie wird man also ein solcher?

Den ersten Anstoß geben meist erfahrene Pilzsammler auf Lehrwanderungen und in Pilzausstellungen. Des weiteren läßt sich die Mehrzahl der Pilze nach Pilzbüchern bestimmen bzw. stehen den Pilzinteressierten Pilzberatungsstellen zum Sich-Rat-holen zur Verfügung. Von den dort tätigen Pilzsachverständigen kann man sich die entscheidenden Merkmale eines Pilzes zeigen oder die eigene Bestimmung überprüfen lassen.

Gute farbliche Abbildungen sind zur Pilzbestimmung sehr zweckdienlich, man vergleicht seinen Pilzfund mit den Bildern von Farbtafeln und überprüft dann auf's Sorgfältigste, ob auch die dazugehörigen Beschreibungen mit den zu bestimmenden Pilzen übereinstimmen.

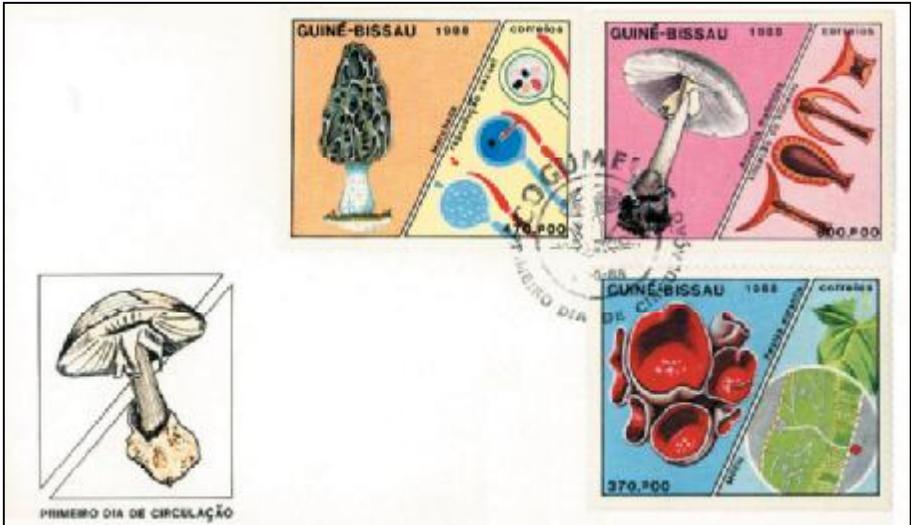




Bei kleinen Pilzen ist ein sehr kritisches Vorgehen erforderlich, denn ihre Darstellung in Pilzbüchern ist in der Regel sehr lückenhaft. Dies ist der Tatsache geschuldet, daß sie sehr artenreich vorkommen und oft für Speisewecke bedeutungslos sind.

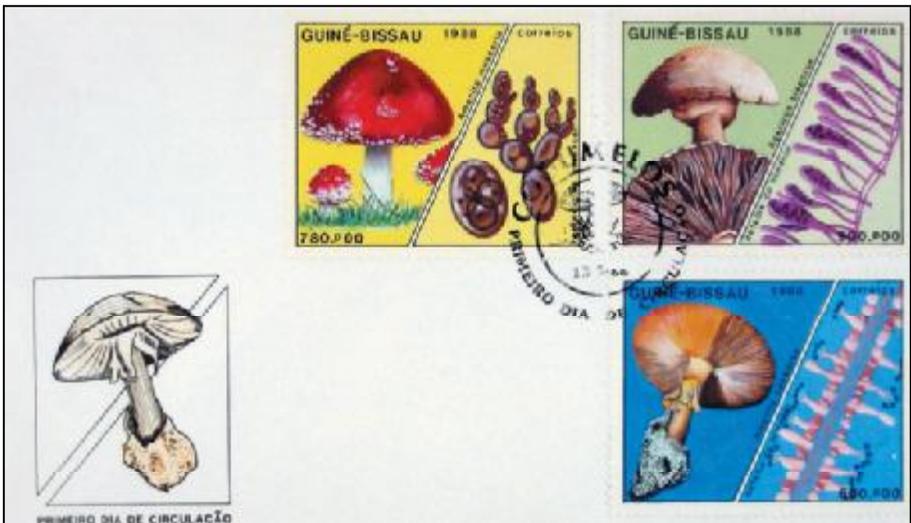
Wichtig ist die Gestalt des Pilzes. Sie läßt oft schon einmal erste Schlüsse auf die zugehörige Familie zu. Ferner ist festzustellen, ob es sich um einen Röhrling, einen Blätterpilz oder einen Pilz aus der formenreichen Gruppe der Nichtblätterpilze handelt. Für die meisten Pilzfreunde ist das eine Selbstverständlichkeit, jedoch zeigt sich in meiner Beratungspraxis, daß sich einige Sammler immer noch mehr von der Farbe als von der Hutunterseite des Pilzes zu seiner Identifizierung leiten lassen. Bei einem Blätterpilz ist dann zu prüfen, ob er zu den Dünnpilzern, den Wachsblättern oder den Sprödpilzern gehört. Typische Wachsblätter sind die Schnecklinge, Ellerlinge und Saftlinge.

Zu den Sprödpilzern zählt man die Gattung der Täublinge mit ihren weit über 100 Arten in Mitteleuropa. Am schwierigsten ist die Bestimmung bei einem Dünnpilz. Hier ist die Art des Ansatzes der Blätter um den Stiel herum wegweisend. Reichen die Blätter nicht bis an den Stiel heran, d.h. stehen sie frei oder sind sie ausgebuchtet, so ist der Pilz bei den Freiblättern zu suchen: den Schirmlingen, den Champignons, den Dachpilzen und den Scheidlingen. Beim Parasol und dem Halsbandschwinding ist z.B. eine auffällige Rinne



zwischen Stiel und Hutfleisch ausgebildet – ein so charakteristisches Kennzeichen, daß es kaum übersehen werden kann.

Viel komplizierter ist eine Bestimmung der Blätterpilze, bei denen die Lamellen den Stiel an mindestens einem Punkt berühren, d.h. angeheftet sind, dem Stiel ansitzen und angewachsen sind. Bei diesen Pilzen ist zusätzlich besonders darauf zu achten, wie die Hutoberfläche



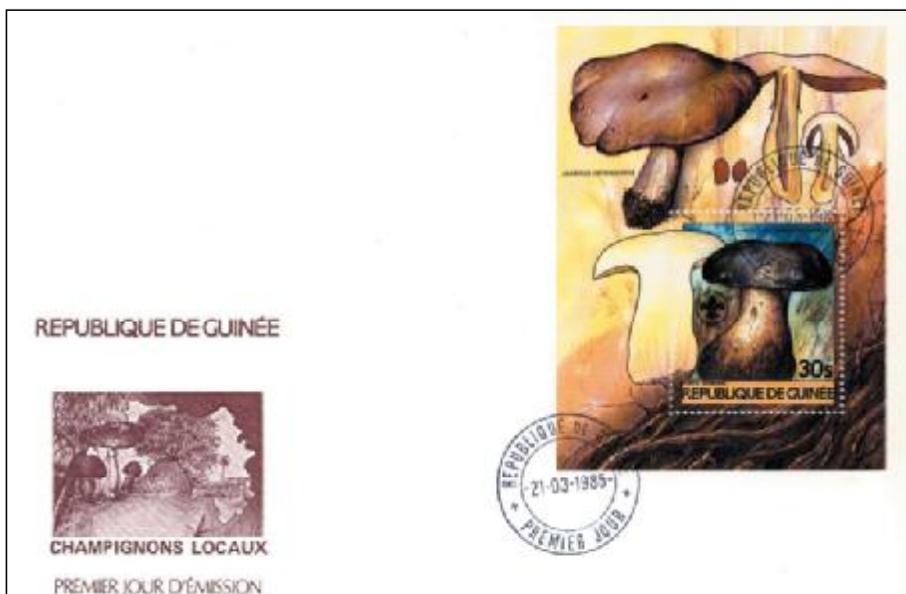
ausgebildet ist – sie kann glatt, warzig, samtig oder gefeldert sein –, ob sich am Stiel eine Manschette oder Scheide befindet und wie das Srielende aussieht: stumpf, spitz, knollig oder wie beim Wurzelrübling mit einer langen Wurzel versehen. Zur Pilzbestimmung gehört also unbedingt auch die Beurteilung des häufig „im Verborgenen“ sitzenden Stielendes.

Viele Pilzarten zeigen in ihrem Jugendzustand eine andere Form und Farbe als in der Reife. Sogenannte „Pilzknirpse“ sind deshalb oft nicht sicher bestimmbar. Aus diesem Grunde sollte man sie stehen und wachsen lassen.

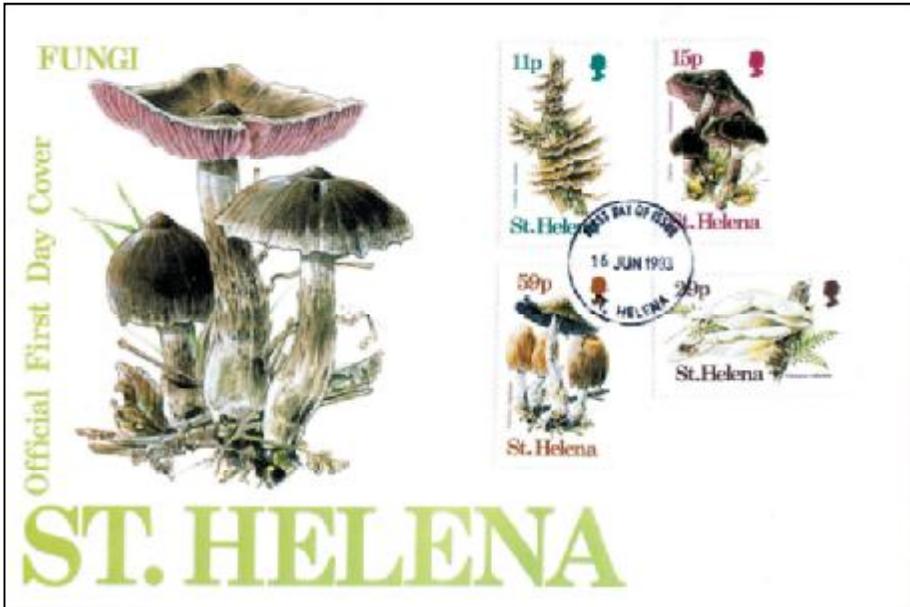
Der Fruchtkörper des Violetten Rötelritterlings ist jung dunkelviolet, im Reifezustand hellviolett und im Alter sogar bräunlich. Ähnlich unterschiedlich können Pilze auch einerseits bei trockenem oder andererseits bei feuchtem Wetter aussehen.

Ein auffälliges Phänomen ist die Farbänderung des Fruchtfleisches bei Berührung, bei Verletzung oder nach dem Zerschneiden: Hexen-, Kornblumen und Maronenröhrlinge blauen, Waldchampignons, Edelreizker und Safranschirmpilze röten, und das Fleisch des weißen Giftchampignons verfärbt sich beim Anschneiden augenblicklich chromgelb.

Jeder Pilzfreund, der nach auffälligen Merkmalen bei einem ihm unbekanntem Pilz sucht und sie zu deuten versteht, wird bei seiner Bestimmung nicht in die Irre gehen und erfolgreich



sein. Allerdings wird es ihm nicht immer gelingen, eine Art exakt festzustellen: es wäre auch falscher Ehrgeiz, jeden kleinen Pilz bestimmen zu wollen, das soll den Mykologen vorbehalten bleiben. Es gilt immer noch der Grundsatz: Sei mißtrauisch denen gegenüber, die behaupten, sie kennen alle Pilze. Iß nur die, die du selbst sicher als eßbare kennst.



Siegfried Holstein

Eine umfangreiche Sammlung für Mykophilatelisten

Leider ist mein Pilz- und Sammlerfreund Karl Vogl ganz plötzlich verstorben. Er hat mir bei der Erstellung der durchschnittlichen Händlerpreise für Pilzbriefmarken in meinem 16-bändigen Kompendium für Mykophilatelisten sehr geholfen. Und nun steht seine riesige Sammlung zur Disposition.

Ich habe mich seiner Frau gegenüber bereit erklärt, ihr bei der Veräußerung behilflich zu sein und mache hiermit allen Mykophilatelisten das Angebot, Marken, Blocks und Kleinbogen zum halben Händlerpreis oder noch weniger zu erwerben.

Sie erreichen mich unter Telefonnummer: 035795 4 21 69 oder per E-Mail: Holstein-med@gmx.de

Kartoffeln auf dem Markt – eine Auswahl



Tschechoslowakei 1971



Singapur 1989



Volksrepublik Kongo 1976

Französisch Polynesien 2015

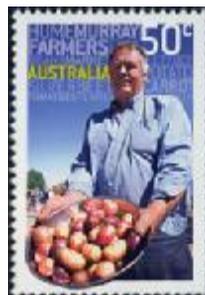


Gambia 1985



Kanada 1997

Nevis 1986



Australien 1997



Großbritannien 1983



Luxemburg 2012



Nord Korea 2008



Malaysia 2010



Makedonien 2001

Griechenland besteht auf die Landesbezeichnung:
„The former Yugoslav Republic of Macedonia“



Finnland 2016

So urteilt ein mitschreibendes Mitglied

„Die kleinen Akzidenzen-‘Geschichtchen‘

stellen eine echte Bereicherung der Zeitschrift dar. In diesem Zusammenhang können auch einzelne Marken gewürdigt und hervorgehoben werden aus der Fülle der Motive.“

Die Zutaten für die auf der nächsten Seite abgedruckte „Speise der Erde“:

Zutaten (für 6 Pfannkuchen): 1 Tasse trockene geschälte Mungbohnen, ¼ Tasse „süßer Reis“ (koreanisch: Chapssal), 2 Eßlöffel Sojasauce, 1 Eßlöffel Essig, 100 g Schweinehackfleisch, 100g Kimchi (koreanisches Sauerkraut), 100 g Adlerfarn (fernbrake, gosari), 150 g Mungbohnenprossen, 1 Ei, 4 grüne Zwiebeln (Frühlingszwiebeln) geschnitten, 2 Knoblauchzehen (zerkleinert), 2 Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, etwas gemahlener scharfer Pfeffer (Silgoch) und 2 Teelöffel Sesamöl.

Die Zutaten müssen Sie sich selbst besorgen. Den Text für die Rubrik „Speisen der Erde“ besorgt immer Ulrich Oltersdorf.



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: **Bindaetteok**

Das ist eine Mungbohnen-Pfannkuchen-Spezialität aus Korea und weltweit verbreitet. Sie bestehen aus Mehl, Flüssigkeit (Wasser, Milch) und Eier. Auf einer nordkoreanischen Briefmarke (MiNr. 5356, 20. August 2008) (Abb.) ist ein spezieller Pfannkuchen abgebildet, der Bindaetteok. Die koreanischen Pfannkuchen heißen allgemein Jeon, und deren Grundzutaten Wasser, Mehl und Ei, werden mit verschiedenen weiteren Zutaten, wie Meeresfrüchten und Gemüse, Kimchi (einer koreanischen Art des Sauerkrauts, Milchsäuregärung) u.a., gemischt und in Öl gebraten. Bindaetteok ist eine traditionelle Speise, die bereits 1670 erwähnt wurde. Sie ist sehr populär. Hier wird als Mehl aus gemahlene Mungbohnen verwendet. Zu dem

Pfannkuchen essen die reichen Koreaner Fleisch, die armen fügen nur Saucen hinzu.



Die Briefmarke stammt aus dem undemokratischen Nord-Korea. Dieser „Schurkenstaat“ wird von vielen „guten“ Ländern boykottiert. Die Eßkultur ist weltweit viel älter als aktuelle politische Kulturen. Durch gemeinsames Essen, einer Form von Gastfreundschaft, könn(ten) Feindschaften abgebaut werden. Es gibt auf dem Campus der Univer-

sität Pittsburgh eine Imbißstation – das „Conflict Kitchen“: auf deren Speisekarte werden nur Gerichte aus den Ländern angeboten, die für die US-Politik die bösen Feinde sind bzw. waren wie Afghanistan, Iran, Kuba, Nordkorea und Venezuela (www.conflictkitchen.org). Ein Rezeptbeispiel für Bindaetteok finden Sie in einem koreanischen Internet-Kochbuch (www.maangchi.com). Hier (und anderswo) finden Sie auch die Zutaten.

Wie werden die Pfannkuchen gemacht? Mungbohnen und süßen Reis gründlich mit kaltem Wasser waschen, und für 8 Stunden (übernacht) in Wasser einweichen. Danach wird die Bohnen-Reis-Mischung gemahlen, und mit etwas Wasser in einer Schüssel mit einem Mixer verrührt (1–2 Minuten) bis sie cremig wird. Dann werden Kimchi, Zwiebeln, Knoblauch, Adlerfarn, Mungbohnen-Sprossen, Schweinehack, Ei, Pfeffer, Salz und Sesamsalz hinzugefügt. Alles wird gut gemischt.

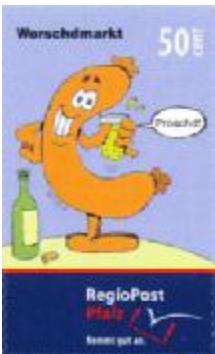
In einer Pfanne wird Pflanzenfett auf mittlere Stufe erhitzt, und es wird eine Portion der rohen Pfannkuchenmasse gebraten, 2–3 Minuten bis die Unterseite goldbraun wird, dann gedreht und nochmals 2 Minuten gebraten. Im folgenden werden die nächsten Pfannkuchen gebraten, bei Bedarf kann weiteres Pflanzenöl hinzugefügt werden.

Der Pfannkuchen wird ohne Verzug warm serviert, bei Bedarf kann mit schwarzem Pfeffer (Silgochu) nachgewürzt werden. Dazu wird ein Sojasaucen-Essig-Dipp serviert (neben dem Pfannkuchen, nicht darüber). Anm. von KH: Vorsicht beim Kauf von Marken aus Nordkorea.

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. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.



Isch riesch die Lewwerworscht so gern!

„Weck, Worscht und Woi“ sind trotz des Vegantrends nach wie vor vieler Pfälzer Leibspeise. Bei der „**Worscht**“ genießt die **Lewwerworscht** (hochdeutsch: Leberwurst) eine besondere Präferenz. Ihr zu Ehren gibt es sogar eine Pfälzer Hymne von den „Anonymen Giddarischden“. Voller Inbrunst wird bei den Konzerten mitgesungen: „Kumm schdoos mol uff moim Schatz, isch riesch die Lewwerworscht so gern. Isch kennt mich nur vun dir un moiner Lewwerworscht ernehme.“ Schau mal auf You Tube! (sh)

Die Bienenvölker in Deutschland nehmen ab.

Da gibt es mancherlei Gründe. Wichtigster Grund des Bienen(völker)sterbens ist die Milbe *Varroa destructor*. Pilze, Viren und Düngung machen den Bienen zu schaffen. Weniger bekannt: Argentinien ist mit rund einem Drittel und 30.000 Tonnen Honigimport und einem Herstellungspreis von weniger als 1 Euro/kg unschlagbar billig, denn deutsche Imker haben einen mehr als doppelt so hohen Preis. Da importieren Verarbeiter doch lieber aus Argentinien (oder Mexiko) und der deutsche Imker gibt auf – zum Leidwesen der Obstbauern.

Merke: Wenn ein **gelb**farbiger Brummer auftaucht, dann ist’s eine

Wespe, wenn **braun** – dann tänzelt eine Biene,

wenn „**dick**“, dann schwirrt die Hummel ins Gebüsch

und wenn **groß**, dann wird’s eine Hornisse sein.



So genau oder ungenau kann und will sich keiner erinnern.

In den 1880er Jahren wollte der König von Siam wissen, wo denn sein Reich anfängt und wo es aufhört. Also beauftragte er den englischen Landvermesser James McCarthy, tätig zu werden. In einem Dorf im Irgendwo erklärten ihm die Einheimischen, daß die Grenze zwischen dem Reich ihres Königs und



dem von König Thibaw Min zwischen zwei Bäumen verlaufe – aber welche beiden Bäume das seien, daran könnten sie sich leider, leider nicht erinnern. Der König hieß übrigens Chulalongkorn und nicht Yul Brunner. Paul Lincke widmete beim Berlinbesuch dem echten „Tschulalongkorn König von Siam“ sein Charakterstück „Siamesische Wachtparade“.

Als Philatelisten noch wünschen durften ...

begab es sich, daß zu einem solchen ein wunderschöne Fee (die sind immer wunderschön) kam. „Ei“, sagte der Philatelist, „ei, da wünsche ich mir für meine Sammlung die **Rote Mauritius**. Die fehlt mir.“ „Null problemo“ sagte die Fee und schwang ihren **gülden Zauberstab**. „Hocus pocus fidibus. Schwuppdiwupp und hoppersassa. Hier hast du die Marke. Original geklebt und frisch gestrempelt von Lady Gomm.“ „Oh, ich danke dir, wie kann ich dir nur danken.“ „Da nich' für“, antwortete die aus Hamburg stammende Fee und entschwand in einer glitzernden Wolke. Da ging ein sehr, sehr glücklicher Sammler in die Küche und berichtete seiner Frau von der Fee und von seinem Wunsch und dem nun endlich erfüllten Traum. „Ja, ja, Heini. Na schön gut. Bring doch mal den Mülleimer mit den Kartoffelschalen runter.“



Am Hindukusch werden auch die Mohnfelder verteidigt.

Unter den Augen der internationalen Truppen blüht in Afghanistan der Anbau von **Schlafmohn**. Das Land wird wohl wieder um 90 Prozent der Weltproduktion liefern. Besonders der Anbau in den Gebieten des südlichen Taliban-Herzlands (wie Helmland) ist gewachsen. Als Afghanistan noch von den Taliban beherrscht wurde (bis 2001), war **Mohn**-Anbau verboten. Jetzt dient die Opium-Produktion den Terroristen zur Finanzierung von Waffenkäufen. Eine win-win-win-Situation: die Bauern erzielen Einnahmen, die Taliban erheben darauf

Steuern, der Heroin-Markt wird versorgt. Alles gut? Großmutter erzählte immer „Mohn macht doof“, womit sie aber taub meinte. Britische Soldaten verbrannten noch 2004 so viel **Mohnfelder** wie möglich, heute werden die Felder aufgrund der „Nichteinmischungspolitik“ nur bewacht. „In Helmlands fields the **poppies** blow / Between the crosses, row on row. /

That mark our place ...“



Komm, wir fahren nach Dornfeld!

Nach einer Flasche guten trockenen **Dornfelders**, sagt Schatzi zu seiner Maudi: „Komm, wir fahren nach Dornfeld und schauen mal, wo der Dornfelder herkommt!“ Schatzi hat aber Pech. Trotz intensivster Suche über Google Map findet er keinen Ort Dornfeld in Deutschland. Kein Wunder, denn die Rebsorte, die vor allem in der Pfalz und Rheinhessen angebaut wird, ist nach Immanuel August Ludwig Dornfeld benannt. Er war als Verwaltungsbeamter in 18 Städten und Gemeinden in Württemberg tätig, zudem Weingärtner und gilt als geistiger Vater und Hauptinitiator der Weinbauschule in Weinsberg. (sh)



Qu'ils mangent de la brioche ou de les pommes de terre?

Natürlich könnte man jetzt einwenden, daß die erste Hälfte dieses Satzes 1760 von Jean-Jacques Rousseau in seinen „Confessions“ einer (vermutlich) toskanischen Fürstin in den Mund gelegt wurde, aber Marie Antoinette hat sicherlich in ihrem österreichisch gefärbten Französisch so gedacht. Kopf ab und ohne Leiden, dachte sich der Docteur Joseph-Ignace Guillotin, denn „après nous de déluge“.



Schlange, Pferd, Schaf, Affe, Hahn, Hund, Schwein, Ratte ...

Büffel, Tiger, Hase, Drache und wieder **Schlange, Pferd** ... Die Zeit ist unüberschaubar. So machen sich die Menschen Kalender, um etwas Ordnung hineinzubringen. In China wurden die Monate durchnummeriert. Schon bald nannte man die zwölf abstrakten Abschnitte wegen ihres Bezugs zur



Landwirtschaft irdische Zweige. Sie erhielten demgemäß Namen von Tieren. Die **Schlange** inmitten von Zweigen. Flora und Fauna bilden gleichsam eine Einheit. Das **Jahr der Schlange** liegt schon hinter uns. Für die Leseunkundigen wurde jedem Tier eine Farbe zugeordnet. 2013 wurde es durch die nebenstehende Marke begrüßt. 2025 ist wieder ein Schlangejahr. (jk)

Blumen an einem utopischen Ort.

Gärten erinnern an paradiesische Zustände. Sie sind gleichsam utopische Orte in unserer von Konflikten, Terror und Kriegen zerrissenen Welt. Wikipedia entnehme ich, daß im "International Peace Garden" (auf der Grenze von Kanada und USA) auch Trümmer des World Trade Center platziert sind, die vom Anschlag des 11. September 2001 stammen. Seitdem könnte man viele weitere Trümmer dorthin bringen und Blumen der **Trauer**, des Abschieds, der **Hilflosigkeit**, jedoch auch der **Liebe** und vielleicht der **Hoffnung**. Gedenkmarken können uns nachdenklich machen. (jk)



Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Estland	10.9.2015	0,55 Eur	837	Cortinarius rubellus, Spitzgebuckelter Rauhkopf
Finnland	6.11.2015	1 LK	Block 90	Pilzhocker aus Holz aus Block 90
Frankreich	2.10.2015	2,60 Eur	Block 304	100. Todestag von Jean-Henri Fabre
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10251	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10252	Lepiota procera – Parasol
Guinea	25.3.2014	15.000 Fr	10253	Armillaria mellea – Hallimasch
Guinea	25.3.2014	40.000 Fr	10254	Boletus edulis – Steinpilz, 4 a Block 2338
Honduras	6.10.2014	8 L	1991	
			aus 1989–1996	Amanita caesarea – Kaiserling
Italien	31.10.2015	0,95 Eur	3863	Weißer und Schwarzer Trüffel im Wald
Korea-Nord	28.3.2015	30 Won	6183	Pleurotus ostreatus – Austernseitling
Korea-Nord	28.3.2015	50 Won	6184	Agaricus bisporus, Zweisporiger Egerling
Korea-Nord	28.3.2015	70 Won	6185	Ganoderma lucidum, Glänzend. Lackporling
Korea-Nord	28.3.2015	110 Won	6186	Pleurotus eryngii, Brauner Kräuterseitling
Kuba	12.5.2013	65 C	5694	60. Jahrestag d. Kuba-Reise von Alex. Fleming
Kuba	22.10.2013	20 C	5748	
			aus 5747–5752	Alexander von Humboldt, aus Persönlichkeitenserie
Litauen	13.2.2016	0,84 Eur	1211	Boletus radicans, Wurzelnder Bitter-Röhrling
Litauen	13.2.2016	0,84 Eur	1212	Gomphus clavatus – Schweinsohr
Malediven	14.10.2014	20 R	5395	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Malediven	14.10.2014	20 R	5396	Kuehneromyces mutabilis, Stockschwämmchen
Malediven	14.10.2014	20 R	5397	Macrolepiota procera – Riesenschirmling
Malediven	14.10.2014	20 R	5398	Boletus badius – Maronen-Röhrling
Malediven	14.10.2014	60 R	Block 742	Boletus edulis – Steinpilz
Malediven	15.12.2014	22 R	5440	Lactarius indigo aus Block 751 Eulen + Pilze
Malediven	15.12.2014	22 R	5441	Ganoderma lucidum – Glänzender Lackporling
Malediven	15.12.2014	22 R	5442	Coprinus atramentaria – Falten-Tintling
Malediven	15.12.2014	22 R	5443	Leucocoprinus birnbaumii, Gelb. Faltenschirmling

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Malediven	25.5.2015	22 R	5825	Leccinum aurantiacum, Laubwald Rotkappe
Malediven	25.5.2015	22 R	5826	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Malediven	25.5.2015	22 R	5827	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Malediven	25.5.2015	22 R	5828	Boletus edulis – Steinpilz
Malediven	25.5.2015	70 R	Block 827	Laetiporus sulphureus, Gem. Schwefelporling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2475	Psilocybe aucklandii – Auckland Kahlkopf
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2476	Entoloma hochstetteri – Blaukappe
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2477	Amanita citrina – Gelber Knollenblätterpilz
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2478	Agaricus bernardii – Salzwiesenegerling
Mikronesien	3.6.2013	3,50 \$	Block 238	Panaeolopus subbalteatus, Dunkelrandier Düngerling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2479	Psilocybe subaeruginosa
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2480	Gymnopilus luteofolius
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2481	Gymnopilus junonius – Beringter Flämmling
Mikronesien	3.6.2013	1,25 \$	2482	Panaeolus cyranescens, Blauend. Düngerling
Mikronesien	3.6.2013	3,50 \$	Block 239	Weracoa novae-zelandiae
Niger	1.7.2013	750 Fr	2283	Gomphidius glutinosus, Großer Schmierling
Niger	1.7.2013	750 Fr	2286	Sarcodon imbricatum, Habichtspilz aus Eulen
Niger	1.7.2013	2500 Fr	Block 207	Louis Pasteur
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3062	Coprinus comatus – Schopftintling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3063	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3064	Lactarius volemus – Milchbrätling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3065	Boletus edulis – Steinpilz
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3066	Ramaria aurea – Goldgelbe Koralle
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3067	Hygrocybe punicea – Granatroter Saftling
Schweden	20.8.2015	1,80 SKR	3068	Craterellus tubaeformis, Trompetenpfifferling
Schweden	17.3.2016	1,80 SKR	3104	aus 3104–3108 Internationale Speisen, u.a. Zuchtchampignon
Salomonen	16.2.2013	6,00 \$	1601	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	16.2.2013	6,00 \$	1602	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	16.2.2013	6,00 \$	1603	Amanita rubescens – Perlpilz
Salomonen	16.2.2013	6,00 \$	1604	Phellodon confluens – Duftstacheling
Salomonen	16.2.2013	24,00 \$	Block 114	Agaricus dulcidulus und Hydnellum concrescens

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Salomonen	22.11.2013	7,00 \$	2132	Microporus xanthopus
Salomonen	22.11.2013	7,00 \$	2133	Cortinarius archeri
Salomonen	22.11.2013	7,00 \$	2134	Cortinarius rotundisporus
Salomonen	22.11.2013	7,00 \$	2135	Trametes versicolor – Schmetterlingstramete
Salomonen	22.11.2013	35,00 \$	Block 208	Dermocybe austroveneta
Salomonen	25.8.2014	7,00 \$	2592	Armillaria mellea – Hallimasch
Salomonen	25.8.2014	7,00 \$	2593	Pycnoporus cinnabarinus – Zinnoberrote Tramete
Salomonen	25.8.2014	7,00 \$	2594	Boletus luridus – Netzstielfiger Hexenröhrling
Salomonen	25.8.2014	7,00 \$	2595	Coprinus comatus – Schopfpfintling
Salomonen	25.8.2014	7,00 \$	Block 300	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Salomonen	28.11.2014	7,00 \$	2797	Boletus edulis – Steinpilz
Salomonen	28.11.2014	7,00 \$	2798	Leccinum versipelle – Birkenrotkappe
Salomonen	28.11.2014	7,00 \$	2799	Russula aurora – Zinnoberäubling
Salomonen	28.11.2014	7,00 \$	2800	Leccinum scabrum – Birkenpilz
Salomonen	28.11.2014	35,00 \$	Block 341	Xerocomellus chrysenteron – Rotfußröhrling
Salomonen	26.6.2015	12,00 \$	3097	Kuehneromyces mutabilis – Stockschwämmchen
Salomonen	26.6.2015	12,00 \$	3098	Hygrocybe calyptiformis – Rosenroter Saftling
Salomonen	26.6.2015	12,00 \$	3099	Omphalotus olearius – Oelbaumpilz
Salomonen	26.6.2015	12,00 \$	3100	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Salomonen	26.6.2015	40,00 \$	Block 401	Amanita flavoconia
Salomonen	25.9.2015	12,00 \$	3297	Aleuria rhenana, Leuchtend. Wurzelbecherling
Salomonen	25.9.2015	12,00 \$	3298	Anthracocephillum archeri
Salomonen	25.9.2015	12,00 \$	3299	Austropaxillus infundibuliformis
Salomonen	25.9.2015	12,00 \$	3300	Boletus regius – Königsröhrling
Salomonen	25.9.2015	40,00 \$	Block 441	Mycena interrupta – Elfen Sonnenschirm
Senegal	18.12.2013	25 Fr	2212	
			aus 2212–2215	Naturschutzgebiet Gueumbeul, u.a. Pilze
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5834	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5834	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5835	Laccaria amethystea – Violetter Lacktrichterlin
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5836	Boletus edulis – Steinpilz

Land	Ausgabedatum	Nominale	Mi-Nr.	Thema
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5837	Parasola plicatilis – Glimmeriger Scheibchentintling
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5838	Coprinus micaceus – Glimmertintling
Sierra Leone	23.12.2013	4000 Le	5839	Amanita pantherina – Pantherpilz
Slowenien	28.11.2014		A1087	aus 1087–1089 Fliegenpilze (Neujahr)
Spanien	2.7.2015	3,23 Eur	4998	aus 4997–4998 Mittelmeerküche, u.a. Pilze, Oliven, Gemüse
Surinam	15.1.2014	2,50 \$	2687	Amanita pantherina – Pantherpilz
Surinam	15.1.2014	3,50 \$	2688	Cystoderma granulosum
Surinam	15.1.2014	5,50 \$	2689	Lactarius quietus – Eichemilchling
Surinam	15.1.2014	7,50 \$	2690	Stropharia hornemannii, Üpiger Träuschling
Surinam	15.1.2014	9,50 \$	2691	Russula foetens – Stinktäubling
Surinam	15.1.2014	11,50 \$	2692	Tricholomopsis rutilans – Rötlicher Holzritterlin
Tadschikistan	13.6.2015	5,00 \$	Block 72	Avicenna und Jurj Gagarin
Taiwan	10.9.2015	3,50 \$	4018–4021	Korallen
Tschad	14.1.2014	550 Fr	2693,	Block 561 Sir Alexander Fleming
Tschad	14.1.2014	550 Fr	2695	aus 2694–2695 Jean-Henri Fabre + Block 563
Türkei	5.6.2015	1,25 L	4182	Auricularia auricula-judae, Judasohr = Block 135
Türkei	5.6.2015	1,25 L	4183	Coprinopsis picacea – Spechttintling
Türkei	5.6.2015	2,50 L	4184	Morchella deliciosa – Speisemorchel
Türkei	5.6.2015	2,50 L	4185	Mucidula mucida – Porzellanpilz
Tuvalu	29.4.2013	1,20 \$	1886	Boletus satanas – Satanspilz
Tuvalu	29.4.2013	1,20 \$	1887	Coprinus comatus – Schopftintling
Tuvalu	29.4.2013	1,20 \$	1888	Craterellus tubaeformis – Trompetenpfefferling
Tuvalu	29.4.2013	1,20 \$	1889	Cantharellus cibarius – Pfifferling
Tuvalu	29.4.2013	3.50 \$	Block 197	Entoloma clypeatum. Schildrötling
Weißrußland	27.11.2014		1038	aus 1036–1039 Porlinge, Serie Nalibokier Heide
Weißrußland	18.1.2016		1098	Kalduny, gefüllte Teigtaschen (mit Pilzen)
Zimbabwe	20.11.2012	1 \$	993–998,	Block 33 Ameisen und Termiten

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Aitutaki, Cook Isl.	10.1.2010	Block 97	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Aitutaki, Cook Isl.	5.1.2015	Block 101	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Aland	9.5.2016	422–424	Heilpflanzen: Bilsenkraut, Fingerhut, Rainfarn
Aland	9.5.2016	425–426	Europa: Umweltbewußt leben
Andorra (franz.)	6.4.2016	804	Europa: Umweltbewußt leben
Argentinien	19.4.2014	3579–3582	Vulkane
Argentinien	29.9.2014	3586	
			aus 3586–3589 Volksfeste: Landwirtschaftsfest Esperanza
Argentinien	27.4.2015	3604 + 3606	
			aus 3604–3607 Volksfeste: Baumwollfest und Schokoladenfest
Australien	27.10.2015	4391–4395,	
		Block 288	Tiere im Krieg, u.a. Maultier, Hund, Pferd, Taube
Australien	27.10.2015	4396–4400	
		MH 663	Tiere im Krieg, MKH, selbstklebend
Australien	14.12.2015	4415–4418	Wildblumen: Isopogon, Mirbella, Eryngium u.a.
Azoren	9.5.2016	Block 61	Europa: Umweltbewußt leben
Azoren	16.5.2016	Block 63	Wandern auf Sao Miguel, Wiese, Wald, Berge
Deutschland	2.6.2016	3245	Umweltschutz, Die Alpen, Vielfalt in Europa
Deutschland	2.6.2016	3248	Wildes Deutschland, Sächsische Schweiz
Deutschland	2.6.2016	3251	Wildes Deutschland, Sächsische Schweiz, Folie
Bulgarien	26.4.2016	5253–5254,	
		Block 415	Europa: Umweltbewußt leben
Cook Islands	31.5.2013	1837–1842	Wildtiere aller Welt, u.a. Bison, Nordluchs
Cook Islands	2.9.2013	1850–1873	Freimarken: Gliederfüßer
Cook Islands	6.1.2014	1894–1917	Freimarken: Gliederfüßer
Cook Islands	12.9.2014	1990–1992	Gliederfüßer: Marienkäfer, Honigbiene, Eulenfalter
Cook Islands	28.11.2014	1893–2000,	
		Block 248	Weltweiter Naturschutz: Südseesumphuhn
Cook Islands	5.1.2015	Block 250	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Ecuador	16.12.2013	3538–3540	Internationales Jahr der Quinoa
Ecuador	11.8.2014	3592–3594	Bananenanbau, Schafszucht, Kakaoanbau
Estland	9.5.2016	861–862	Europa: Umweltbewußt leben

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Falklandinseln	13.1.2016	1296–1301	Raubvögel: u.a. Schleiereule, Wanderfalke, Bussard
Färoyar	26.4.2016	858	Nordische Eßkultur: u.a. Kartoffel, Hasen, Schaf
Färoyar	9.5.2016	859–860	Europa: Umweltbewußt leben
Finnland	6.5.2016	2439–2443	Scheunen
Finnland	6.5.2016	2448	aus 2444–48 Marktfrau verkauft Kartoffeln, Blumen und Blumen
Finnland	6.5.2016	2449	Europa: Umweltbewußt leben
Frankreich	8.5.2016	6439	Europa: Umweltbewußt leben
Frankreich	20.5.2016	6460	Seidenbiene
Frankreich	20.5.2016	Block 327–328	Wildbienen
Gibraltar	30.3.2016	1726–1727	Europa: Umweltbewußt leben
Großbritannien	21.6.2016	3893	aus 3893–3998 Klatschmohn, Serie der 1. Weltkrieg im Jahr 1916
Guernsey	6.5.2016	1560	Europa: Umweltbewußt leben
Guernsey	25.5.2016	1567–1570	Jahreszeiten u.a. Wald, Laubfärbung
Guernsey	25.5.2016	Block 78	Guernseykuh, Block New York 2016
Guinea	1.1.1988	2212	Int. Tag der Umwelt, Nimba-Berge
Guinea	25.3.2014	10221	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes
Guinea	25.3.2014	10255–10257	Orchideen + Block 2339
Guinea	25.3.2014	10259–10261	Schmetterlinge + Block 2340
Indonesien	4.2.2015	3166–3168	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes, spring. Schafsbock
Indonesien	4.2.2015	Block 313–314	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Indonesien	8.8.2015	3204	Asean: Emblem, Reis
Irland	12.5.2016	2184–2185	Europa: Umweltbewußt leben
Island	28.4.2016	1493–1494	Europa: Umweltbewußt leben
Island	28.4.2016	1498–1501	Jahreszeiten u.a. Tulpe, Grashalm, Blatt, Schmetterling
Italien	11.4.2016	3890–3902	Made in Italy: DOCG Weine, Weinmesse in Verona
Italien	9.5.2016	3908–3909	Europa: Umweltbewußt leben
Kambodscha	8.8.2015	2562	Asean: Emblem, Reis
Kanada	1.3.2016	Block 231	Garten- und Waldhortensien
Kiribati	27.5.2015	Block 72	Schmetterlinge
Kyrgyz Expreß Post	18.12.2015	Block 4	Pferderassen
Laos	8.8.2015	2286, Block 252	Asean: Emblem, Reis
Lettland	9.5.2016	980–981	Europa: Umweltbewußt leben

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Lettland	20.5.2016	982–983	Einheimische Vögel: Sperlingskauz + Buntspecht
Liechtenstein	6.6.2016	1806–1813	Obstsorten Birnen
Liechtenstein	6.6.2016	1814–1817	Naturschutzgebiet Ruggeller Riet
Litauen	2.4.2016	1215	Eichenwald von Kaunas
Litauen	7.5.2016	1217–1218	Europa: Umweltbewußt leben
Luxemburg	10.5.2016	2090–2091	Europa: Umweltbewußt leben
Malta	9.5.2016	1927–1928	Europa: Umweltbewußt leben
Marshall Inseln	14.2.2015	3461–3465	Beerenobst: u.a. Himbeere, Heidelb. Erdb., Bromb.
Marshall Inseln	19.2.2015	3466–3469	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Marshall Inseln	9.10.2015	3552–3566	Säugetiere, u.a. Pampahirsch, Moschusochse
Mikronesien	9.7.2014	2609–2617	Früchte u.a. Erdbeere, Birne, Tomate, Weintraube
Mikronesien	20.10.2014	2675–2686	Schmetterlinge + Blocks 269–270
Mikronesien	24.11.2014	2705–2708	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Mikronesien	24.11.2014	2709	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes auf goldfarb. Papier
Moldawien	5.4.2016	948–949	Europa: Umweltbewußt leben
Moldawien	15.4.2016	951–956, Block 72	Wiesenblumen u.a. Papierblume, Kamille, Salbei
Moldawien	24.4.2016	957	Palmsonntag: Jesus reitet nach Jerusalem, u.a. Weiden
Monaco	29.4.2016	3293	Int. Wettbewerb für Blumenbinderei
Monaco	9.5.2016	3294	Europa: Umweltbewußt leben
Monaco	24.6.2016	3302	Die Jahreszeiten: Baum
Mongolei	4.12.2015	3953–3958	Pferderassen
Niederlande	29.3.2016	3447–3456	Postkartennetzwerk „Postcrossing“ u.a. Käse, Hirsche
Niederlande	25.4.2016	3457–3458	Europa: Umweltbewußt leben
Niederlande	23.5.2016	3475 aus 3473–3482	Mann zündet Zigarette an aus Serie Eye Love you
Norwegen	15.4.2016	1906–1907, Block 48	Eßkultur: Kaisergrnat und Rote-Bete-Risotto
Norwegen	9.5.2016	1912–1913	Europa: Umweltbewußt leben
Norwegen	10.6.2016	1916–1917	150 Jahre Wetterdienst – Blitze, Meereswelle, Baum
Oesterreich	12.5.2016	3268	Europa: Umweltbewußt leben
Penrhyn- Cook Islands	10.1.2014	Block 109	Chin. Neujahr: Jahr des Pferdes

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Penrhyn-			
Cook Islands	5.1.2015	Block 113	Chin. Neujahr: Jahr des Schafes
Polen	22.4.2016	4839	Mohn
Polen	9.5.2016	4840	Europa: Umweltbewußt leben
Polen	20.5.2016	4844–4845	Trickfilme: Hund sammelt Eier, Hühner
Polen	15.6.2016	Block 252	Wolken
Portugal Madeira	9.5.2016	Block 66	Europa: Umweltbewußt leben
Portugal	9.5.2016	Block 394	Europa: Umweltbewußt leben
Portugal	4.4.2016	98	
		aus 98–100	ATM Freimarken
			75 Jahre Liga Krebs: Obst und Gemüse
Rumänien	9.2.2016	7031–7034	Spechte + Block 650
Rumänien	8.3.2016	7043–7048,	
		Block 652	Blumenalphabet,
			u.a. Dach-Hauswurz, Dahie, Azalee
Rumänien	15.4.2016	7060–7063.	
		Block 663	Schmetterlinge
Rumänien	4.5.2016	Block 666	Europa: Umweltbewußt leben
Rumänien	20.5.2016	7072–7075,	
		Bl.669	Freilichtmuseum Dimitrie Gusti, Bauernhäuser
Schweiz	12.5.2016	2440–2442	Bodensee
Schweiz	12.5.2016	2443–2444	Eröffnung des Gotthard-Basistunnels, Gebirge
Schweiz	12.5.2016	2446–2449	Nachtaktive Tiere, u.a. Kauz, Iges, Gartenschläfer
Schweiz	12.5.2016	2452–2453	Europa: Umweltbewußt leben
Serbien	16.3.2016	657–660	Weltweiter Naturschutz: Osterluzeifalter
Sint Maarten	16.9.2015	345–354	Schmetterlinge
Slowakei	5.5.2016	789	Europa: Umweltbewußt leben
Slowenien	25.3.2016	1187–1189,	
		Block 85	Amaryllisgewächse
Tadschikistan	18.4.2015	690–691	Vögel: Sperling und Adler
Tchad	1.1.2012	G2631–M2631	Kampf gegen die Ausbreitung der Wüsten
Tchad	1.1.2012	N2631–t2631	Rettung des Tschadsees
Thailand	18.9.2015	3512–3513,	
		Block 338	Nachspeisen, u.a. Reis, Mango, Eiscreme
Thailand	16.11.2015	3522–3523	Neujahr: Strauß in Vase, einzelne Blüten
Thailand	23.11.2015	3524–3535	Ingwergewächse
Togo	1.1.2011	4316	Traditioneller Getreidespeicher
Tschechische Rep.	27.4.2016	890	Schwalbenschwanz

Land	Ausgabedatum	Mi-Nr.	Thema
Tschechische Rep.	4.5.2016	891	Europa: Umweltbewußt leben
Ukraine	15.4.2016	1540	Europa: Umweltbewußt leben
Ungarn	6.5.2016	5821	Europa: Umweltbewußt leben
Ungarn	8.6.2016	5826–5827, Block 387	Pflanzenfossilien
Vatikan	10.5.2016	1873	Europa: Umweltbewußt leben
Vereinte Nationen	22.4.2016	1504–1513	Kampf gegen den Klimawandel
Vietnam	7.8.2015	3693	Asean: Emblem, Reis
Vietnam	14.10.2015	3695–3698	Kampf gegen den Klimawandel
Vietnam	20.10.2015	3699–3702, Block 164	Käfer
Weihnachts-Insel	8.1.2015	798–811, Block 36–38	Chin. Neujahr: Jahr der Ziege, u.a. Ziege, Ratte, Ochse
Weihnachts-Insel	3.2.2016	818–831, Block 41–43	Chin. Neujahr: Jahr des Affen, u.a. Affe, Hase, Pferd
Weihnachts-Insel	3.2.2016	833–842	Chinesische Tierkreiszeichen: u.a. Hund, Schwein
Weißrußland	17.3.2016	1108	Vogel des Jahres: Schellente
Weißrußland	5.4.2016	1109–1110, Block 134	Europa: Umweltbewußt leben
Weißrußland	12.5.2016	1113–1114	Steppen- und Steinadler

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer 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

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

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

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



Neuheiten Stempel

Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von 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.

Auf der Insel Föhr fanden im Juni „Briefmarkentage“ statt. Im Stempel wird die Wyker Windmühle gezeigt. Der Name Wyk kommt vermutlich von der alten dänischen Bezeichnung für Bucht her. Ich (KH) sage ja häufig, daß ich am Rande der bewohnten Welt leben würde, doch die fünftgrößte deutsche Insel Föhr ist

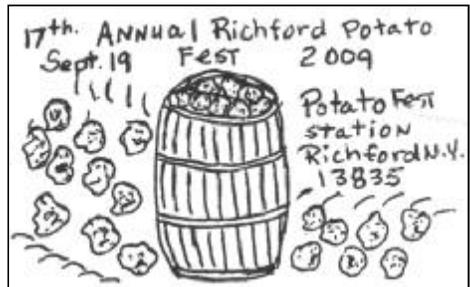


noch viel, viel nördlicher. Nicht ganz so hoch wie Sylt, aber mit deutlich weniger Schickimicki. Hier wohnen mehr als 8.000 Einwohner, die stolz sind auf ihren Berg, der immerhin 13,2 Meter über Normalnull hoch ist (bei Ebbe). Ursprünglich war Föhr keine Insel, sondern Teil des Festlands. Dann kam 1362 die „Grote Mandränke“ und machte aus der Halbinsel eine echte Insel; ob dies wirklich so und zu diesem Zeitpunkt war, ist unter Historikern strittig. Sicher ist, daß um diese Zeit die niedrigen Sommerdeiche mit Schutz vor der normalen Flut (erst wenn das Wasser 1,50 bis 2,00 Metern das Mittlere Hochwasser übersteigt, wird

dies heute als Sturmflut definiert) durch höhere Deiche und geschützte Warften abgelöst wurden und damit auch fruchtbares Land gewonnen werden konnte. Die Windmühle ist eine sog. Galerieholländerwindmühle (was im Stempel nicht erkennbar ist) mit dem Namen „Venti amica“ (Freundin des Windes), die 1879 am Stadtrand von Wyk gebaut wurde. Die Bezeichnung Galerie-mühle (ndl. stellingmolen) leitet sich von der umlaufenden Galerie ab, von der Flügel, Steert und Bremse bedient werden konnten. Die Sonderstempel-stelle Brief in der Berliner Umlandstraße bedient Sie mit dem Stempel.

Alljährlich findet in Richford (New York, USA) ein Kartoffelfest statt. Alljährlich kommt ein Zierstempel hinzu, ein jedes Mal anders gestaltet. Man könnte also eine Sammlung von Stempeln des Annual-Richford-Potato-Festivals begründen. Heuer war das 23. Festival am 17. September.

Die Stempel auf Umschlägen werden bei Ebay oder Delcampe angeboten.



Als die Post noch staatlich war, gab es einen Briefträger, der sommers täglich mit einem Wattwagen von Cuxhaven nach Neuwerk fuhr, dort die Post für die etwa 40 Einwohner ablieferte und dann hoch auf dem gelben Wagen zurückfuhr. Dieser Postler war gerühmt für seine Photographien von Meer und Sand und Sonnenuntergängen. Das Bildmotiv auf dem Stempel der „Briefmarken- und Münzenfreunde

Geest e.V.“ zeigt den Leuchtturm auf Neuwerk, einen Wattwagen (der in Echt Sitze für 11 Touristen bietet und 30 Euro für Hin- und Rückfahrt erfordert), und der Reiter verweist vermutlich auf das Duhner

Wattrennen-Spektakel. Jetzt greife ich ein wenig in die Geschichtskiste. Neuwerk gehört seit 1286 teilweise bzw. zur Gänze und bis heute zu Hamburg, Bezirk Mitte. Ein erster Leuchtturm wurde 1310 als Wehrturm gebaut und diente als Schutz der Elbmündung vor Seeräubern (Klaus Störtebeker und

Gödeke Michel waren erst später). Diese unzünftigen und die Geschäfte der Pfeffer-

säcke störenden Gesellen saßen in Ritsebutle, gehörten zur Familie von Ritter Lappe, ließen am Strand von Duhnen Feuer flackern, lockten die

Seefahrer damit auf Grund und nahmen sich nach althergebrachtem Recht (Jus naufragii) das „zufällig“ gefundene Strandgut. Als die Lappes Neuwerk besetzen, waren es die Hamburger leid, belagerten deren Schloß Ritzebüttel, bis Lappe aufgab. Hamburg kaufte 1393 Schloß und Umgebung, setzte einen Amtmann ein, der letzte Lappe verzog nach Hamburg, bekam eine Rente, und dort starb die Familie

aus. Deutschland ehrt auch in Cuxhaven seine verstorbenen Verbrecher: an die Lappes erinnert heute ein Platz in Cuxhaven und an Störtebeker, der gleichfalls dem damals noch nicht kodifizierten Seerecht nicht treu war, eine Straße. Neuwerk und die unbewohnte Nachbarinsel mit Vogelschutzgebiet

Scharhörn liegen im Naturschutzpark Niedersächsisches Wattenmeer. Als das Kaiserreich unterging, wurde aus der reichsfreien Stadt durch einen „Abschreibefehler“ ein rechtsfreies Hamburg (1266 tauchte ein nachträglich angefertigter Frei- und Falschbrief von König Barbarossa auf, der Hamburger Rechte garantierte). Deshalb glaubt die Stadt, ihren giftigen Hafenschlick vor Scharhörn ablagern zu dürfen: an der „Tonne E3“, 25 km nordwestlich von Scharhörn, wird das Ausgebuddelte ausgekippt (irreführend heißt das Verklappung) – Schleswig-Holstein und Hamburg haben schandhaft vereinbart, daß dort insgesamt 10 Millionen Kubikmeter verbracht werden dürfen. Hamburg zahlt dafür fünf Euro pro Tonne Trocken-

gewicht an die Stiftung Nationalpark Schleswig-Holsteins! Wo ist das Problem? Das Meer ist doch sowieso Müllkippe – ein wenig Dreck mehr oder weniger spielt doch keine Rolle. Oder? Na jaaaa,

der Dreck kommt zurück in die Elbmündung, also auch ins Naturschutzgebiet, nach Scharhörn, nach Neuwerk und an den Duhner Strand. Bekanntlich war Cuxhaven bis 1937 Teil der Hansestadt Hamburg (deswegen dürfte sich Cuxhaven doch auch Hansestadt nennen, nicht wahr?). Plötzlich und unerwartet

heißt es, nicht der Hamburger Schlick, sondern die Ausbaggerung der Weser wegen der Zufahrt der großen Schiffe für den Hafen von Bremerhaven ist ursächlich für den Duhner Matsch. Schuld sei auch

der sog. Steindamm, der die Fahrrinne der Elbe vom Strand trennt. Hamburg und Bremerhaven sind seit altersher Konkurrenten, und Cuxhaven orientiert sich immer noch nach Hamburg, obwohl von da nur Schlick zu erwarten ist. Das ist alles nicht so gut für Strand und Sand. Dann gab es noch einen weiteren Tatort mit Manfred Krug und Charles Brauer – aber das ist ein ganz anderer Krimi. Der endete immer gut.



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) 06233–35 95 44,
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 oder klaushenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 165 /Oktober 2016 / Auflage 120 Exemplare.

Das nächste Heft wird vermutlich wieder prall gefüllt sein. Dank den Autoren, die Anfang des kommenden Jahres auch noch die Artikel der anderen Mitarbeiter lesen können.