

Agrarphilatelie 166 · Januar 2017



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

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



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

schon sehr früh im November war unser Januarheft 2017 druckreif, es fehlte nur noch das Vorwort. So saß ich nun vor einem leeren Blatt Papier und beginne zu schreiben.

Einen Jahresrückblick auf 2016 möchte ich mir ersparen. In **Sindelfingen** auf unserer Jahreshauptversammlung (siehe Protokoll, Seite 4) haben wir beschlossen, zukünftig auf einen **Info-Stand** zu verzichten.

Und wir haben in diesem Zusammenhang auch verabredet, unsere **Jahreshauptversammlungen und Jahrestreffen** an wechselnden Orten abhalten. Ich hoffe, daß dann Mitglieder zu uns kommen, denen Sindelfingen zu weit ist oder zu hektisch oder aus anderen Gründen nicht paßte. Im kommenden Jahr soll dies in **Speyer** (28. Oktober bis 1. November 2017) sein; Anlaß ist auch das Jubiläum des „BSV Speyer“, die das mit einer Rang-3-Ausstellung verbindet. Näheres erfahren Sie im Aprilheft.

An der **1. Literatúrausstellung der Arbeitsgemeinschaften**, deren Ergebnisse in Sindelfingen präsentiert wurden, hatten wir uns beteiligt. Wir sind ja bekanntermaßen immer unzufrieden mit den Bewertungen, aber nun reicht es: wir werden uns an solchen Wettbewerben nicht mehr beteiligen. Eingereicht hatten wir die „Agrarphilatelie“ und einen Sonderdruck von „Rotkäppchen“. Ich will nicht verhehlen, daß ich sehr, sehr enttäuscht bin über die Bewertung unserer „Werbroschüre“ „Rotkäppchen“: 54 Gesamtpunkte von 100 möglichen. Für die „inhaltliche Bearbeitung“ haben wir 26 von 40 Punkten, für „Originalität, Bedeutung und Tiefe der Forschung/inhaltliche Qualität“ haben wir 18 von 40 Punkten erhalten; Frage dazu, verehrte Juroren: War es unoriginell, das Grimmsche „Rotkäppchen“ in einen Überblick über die Sammelmotive in unserer ArGe umzuschreiben und mit Briefmarken zu illustrieren? Noch ein Frage, verehrte Juroren: Wie hätte man die „inhaltliche Qualität“ eines Märchens verbessern können? Mit mehr sex and crime? Für die technische Gestaltung auf vorgegebenen 15 Blättern wurden uns 5 von 10 Punkten und für die Präsentation auch 5 von 10 Punkten zugewiesen. Ich würde mich freuen, wenn mir die Juroren erklären würden, was wir besser machen könnten. Denn siehe Seite 15: wir wollen Wiederholungstäter werden.

Nach unserem Treffen in Sindelfingen erreichte uns die Nachricht, daß unser Mitglied und Autor vieler Beiträge Stefan Hilz verstarb. Herr Hilz nahm häufig an unseren Versammlungen teil und half nicht nur am Infostand.

In Bad Mondorf soll in diesem Jahr erstmals die **neue Ausstellungsklasse** „Open Philately“ als Pilotveranstaltung organisiert werden. Seit den 1990er Jahren wird in Skandinavien diese Ausstellungsklasse praktiziert; sie soll eine Chance für alle Sammler sein, ihr philatelistisches Material in einer persönlichen und kreativen Weise zu präsentieren. In der „Philatelie“ vom Oktober 2016 ist ein diesbezüglicher Bericht veröffentlicht worden. Roger Thill wird im nächsten Heft einige Details erläutern.

Nur noch ein paar Tage bis zur **Adventszeit und Weihnachten**. So möchte ich Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünschen.

Für das kommende Jahr wünsche ich Ihnen viel Freude an unserem Hobby und Erfolge bei Wettbewerbsausstellungen (von denen wir hören möchten). Einen guten Start ins Jahr 2017, Ihnen und Ihrer Familie Glück und Gesundheit – das wünscht Ihnen

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

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 (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

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

Aus den Sammlungen von Heinz Wienhold haben wir diesmal Trecker gewählt.

Inhaltsverzeichnis

Sindelfingen 2016 Mitgliederversammlung	4
Stefan Hilz ist verstorben	5
Die Mungbohne in Indien alltäglich ...	6
Eine kleine Moselreise	8
Ein Projekt für alle	15
Ein Kaffee zum Mitholen, bitte (Teil2)	15
Das löst alle Nahrungsprobleme	19
Werbung mit der Natur	21
Page-Three-Stamp	23
Rhönschaf und Deutsches Sattelschwein	23
Nationalpark Hohe Tauern	27
Esslinger Weine auf Reisen	30
Buchempfehlungen	33
Es gibt viele Rinderrassen (Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen: Teil 21)	34
Pilze (Teil 14)	41
Garten – Theater: Pflanzen in Shakespeares Welt	45
Pflanzen in Shakespeares Werken	46
Pflanzen bei Shakespeare (1.Folge: Eibe)	48
... und heute gibt es bei Oltersdorfs: Feijoada	50
Kleine Akzidenzen 4	51
Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	53
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	54
Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Siegfried Holstein, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Adolf Bläumauer, Stefan Hilz †, Heinz Wienold, als Gast: Yvonne Treis

Redaktionsschluß:

Ein paar Tage nach „Sindelfingen“ war Schluß mit Lustik, Pardon, mit der Redaktionsarbeit.



Sindelfingen 2016 Mitgliederversammlung

1. Begrüßung und Eröffnung

Herr Roger Thill, Zweiter Vorsitzender unserer ArGe, eröffnete die Versammlung.

2. Wahl des Protokollführers

Herr Klaus Henseler wurde von den Teilnehmern zum Protokollführer bestimmt.

3. Jahresbericht des Vorstands

Herr Thill verlas den Jahresbericht der erkrankten und deshalb verhinderten Vorsitzenden Frau Anja Stähler. In dem Bericht heißt es, daß unsere ArGe durch ihre Internationalität eine besondere Qualität aufweise, die sich auch dadurch auszeichne, daß die Mitglieder über Ländergrenzen hinweg an Ausstellungen teilnehmen und Freundschaften pflegen. Aber: Wie alle Vereine würde auch unser Verein am Mitgliederschwund leiden; Nachwuchssammler sind rar. „Die ArGe lebt von den Mitgliedern und entwickelt sich durch die Mitglieder.“ Sie sprach ihren besonderen Dank den Autoren der „Agrarphilatelie“ und den Ausstellern aus, welche auch den Laien unser gemeinsames Sammelgebiet nahebringen sowie den „fleißigen Helfern“ die unseren Stand in Sindelfingen betreuen. Ein besonderes Dankeschön gilt Horst und Eva, welche immer für die ArGe da sind.

4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers

Herr Horst Kaczmarczyk erinnerte daran, daß 2016 eine aktualisierte Mitgliederdatei erstellt werden konnte. Unerfreulich ist die „Zusammenarbeit“ mit der Deutschen Post, bei der es bei Problemen (von der Post selbst verursacht) inzwischen keine festen Ansprechstellen mehr gibt. 2016 habe er auf mehreren Ausstellungen unsere ArGe vertreten (z.B. Essen, Wuppertal). Aktuell seien 82 Mitglieder in der ArGe, die mit ihrem Jahresbeitrag von rund 2.100 Euro fast die Kosten von 2.300 Euro decken. Die Rücklagen erlauben es, den Jahresbeitrag b.a.w. unverändert zu lassen. Vier Mitglieder gehören noch zu den Gründungsmitgliedern unserer ArGe: Herren Klaus Hermann, Ludwig Bauer, J. J. van Oss und Konrad Häne-Koller. Für ihre Treue und ihre Mitarbeit in der ArGe möchte er besonders danken. Herr Kaczmarczyk präsentierte dann noch die Altersstruktur der Mitglieder; unsere ältesten Mitglieder seien Herr Fritz Muttray und Herr J.J. van Oss.

5. und 6. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung des Vorstands

Herr Ulrich Oltersdorf erklärt, daß er mit Herrn Carlo Lonien die Kasse geprüft habe. Alles sei – wie immer – perfekt gewesen. Er beantrage daher die Entlastung des Schatzmeisters und des Vorstandes. Der Vorstand wird bei zwei Enthaltungen (Herren Thill und Kaczmarczyk) einstimmig entlastet.

7. Verschiedenes

- a) Nach kurzer Diskussion wird beschlossen, an der Messe in Sindelfingen nicht mehr mit einem Stand der ArGe teilzunehmen. Aufwand und Ertrag stünden in keinem vernünftigen Verhältnis.
- b) Die nächste Mitgliederversammlung (mit Wahlen) soll Ende Oktober 2017 in Speyer stattfinden.
- c) Es soll Kontakt zu anderen Arbeitsgemeinschaften mit gemeinsamen/ähnlichen Themen und mit den „Jungen Briefmarkensammlern“ aufgenommen werden; wir wollen die „Agrarphilatelie“ an diese gleichfalls verschicken und anbieten, Artikel in ihren Mitgliederzeitschriften nachdrucken zu dürfen.
- d) Die von Herrn Kaczmarczyk betreute Website des BdPh, in der die Artikel (Autor und Name) der „Agrarphilatelie“ aufgenommen werden, übernimmt ab Januar 2017 Herr Roger Thill.
- e) Die Probleme mit der Deutschen Post werden dadurch gelöst, daß jetzt wegen angeblich unrichtigem Porto das verlangte Nachporto (ohne weitere Klärungsversuche) gezahlt wird.

Mit großer Bestürzung müssen wir Ihnen mitteilen, daß Herr

Stefan Hilz

am 23. Oktober 2016 verstorben ist.

Stefan Hilz hat über viele Jahre die Neuheitenliste für unsere Mitgliederzeitung aufbereitet. Von ihm stammen außerdem zahllose Artikel insbesondere über die süddeutschen Weine und die Organisationen der Weinbauern. Seine Informationen haben stets dazu beigetragen, daß selbst passionierte Weinliebhaber neue Erkenntnisse erlangten. Herr Hilz war der erste, der eine „Kleine Akzidenz“ einschickte. Selbst in den Pausen zwischen seinen vielen Therapien lieferte er sehr fundierte Beiträge für die „Agrarphilatelie“. Es war immer sehr angenehm, mit ihm ein Gespräch zu führen. Auch hier zeigte sich seine große Sachkenntnis über Wein und über Briefmarken mit Weinmotiv.

Wir werden ihn vermissen.

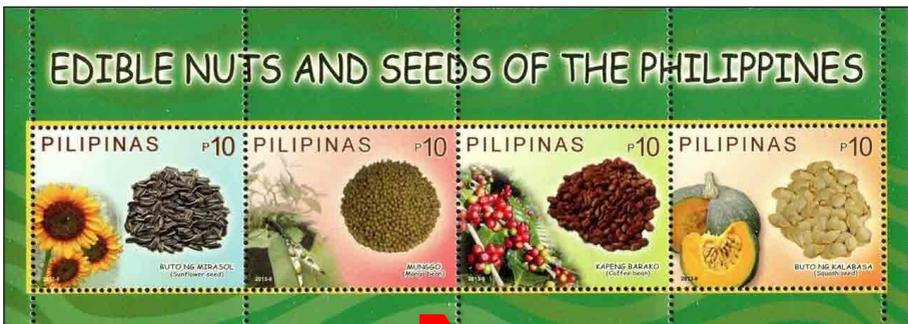
Anja Stähler Roger Thill Horst Kaczmarczyk Klaus Henseler

Die Mungbohne ist in Indien alltäglich ...

Die Mungbohne ist bei uns exotisch, in Indien ist sie alltäglich. Die Mungbohne (*Vigna radiata*) (Mungobohne, Jerusalembohne, Lunjabohne, indisch: Mung Dal) ist eine Pflanzenart aus der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler innerhalb der großen Familie der Hülsenfrüchte. Sie ist mit vielen Bohnen verwandt, insbesondere die Urbohne (*Vigna mungo*) ist ihr zum Verwechseln ähnlich.

Die Mungbohne wird seit einigen tausend Jahren in Indien angebaut und ist heute in ganz Südostasien verbreitet. Sie ist eine einjährige krautige Pflanze und wächst meist aufrecht, meist stark verzweigt und erreicht Wuchshöhen von 30 bis zu 150 cm; es gibt auch windende und halb kriechende Sorten. Die Stängel sind stark behaart mit braunen, steifen, ausgebreiteten Haaren. Meist entwickeln sich an einem Fruchtstand nur zwei Hülsenfrüchte. Die linear zylindrischen, rau behaarten Hülsenfrüchte weisen eine Länge von 4 bis 10 cm und einen Durchmesser von etwa 0,5 cm auf. Die reifen Hülsenfrüchte färben sich dunkelbraun bis schwärzlich. Jede Hülsenfrucht enthält meist sieben bis zwanzig Samen. Die erbsengroßen Samen können fast rund und prall oder länglich bis quadratisch abgerundet sein; sie besitzen eine grüne, manchmal auch gelbe oder schwarze Farbe. Die Samen sind im Inneren gelb (die der Urbohne sind weiß). Der charakteristische längliche Nabelfleck der Mungbohne ist $1,5 \times 0,5$ mm groß und eingezogen, in sich aber aufgewölbt. Das Tausendkorngewicht beträgt 20 bis 42 Gramm.

Indien ist der Hauptproduzent von Mungbohnen, deutlich weniger wird in Thailand und den Philippinen erzeugt. In internationalen Agrarstatistiken werden nur Bohnen insgesamt notiert. Eine Publikation aus Indien beziffert für 2011 die indische Bohnenproduktion auf insgesamt 14,8 Millionen Tonnen, davon sind 12% Mungbohnen.



Die Mungbohnen sind leichter verdaulich als die in Mitteleuropa verbreiteten Gartenbohnen und verursachen keine Blähungen. Sie haben allerdings auch deutlich weniger Eigengeschmack.



Man kann die frischen Hülsen essen und ebenfalls die getrockneten Bohnen, die auch vermahlen werden. Die Mungbohnen keimen leicht, sie können leicht mit Sojasprossen verwechselt werden. Diese Eigenschaft wird in vielen Haushalten dazu genutzt, die Keimlinge in speziellen Keimschalen selbst zu ziehen. Mungbohnenkeimlinge sind ein klassisches Wok-Gemüse, finden aber auch Verwendung in Salatmischungen.

Aus dem Mungbohnen-Mehl werden unter anderem die asiatischen Glasnudeln hergestellt.

In Indien ist die Mungbohne Grundnahrungsmittel und eine wichtige Proteinquelle. Sie wird zu Dal verarbeitet und als Snack gegessen. Hierzu werden die getrockneten Bohnen in Wasser eingeweicht, wieder getrocknet und anschließend in Öl frittiert.

Die getrocknete Mungbohne hat einen Kaloriengehalt von 275kcal/100g, 23% Eiweiß, 42% Kohlenhydrate, 17g Ballaststoffe, 1% Fett. Wie Bohnen im allgemeinen sind Mungbohnen an Lysin reich und ergänzen sich gut mit Getreide. Erwähnenswert sind die Gehalte an B-Vitaminen sowie an Magnesium, Calcium und Eisen.

Auf Briefmarken ist die Mungbohne erschienen in:

- China-Taiwan (MiNr. 3956–3959, 28. Januar 2015) Hülsenfrüchte. Erdnuss (*Arachis hypogaea*) Adzukibohne (*Vigna angularis*), Sojabohne (*Glycine max*), Mungbohne (*Vigna radiata*) (Abb.)
- Philippinen (MiNr. 4708–4715, Block 307; 15. April 2013) Eßbare Nüsse und Samen – u.a. Mungbohne (Abb.) – Streifen (Abb.)
- Aus Korea-Nord (MiNr. 5354–5357, 20. August 2008) gibt es die traditionelle Speise Mungbohnen-Pfannkuchen, über die ich im Heft 165 (Oktober 2016) „Speisen der Erde“ berichtet habe.

Die Informationsquellen sind, wie gewohnt, in der Ernährungsdenkwerkstatt benannt.



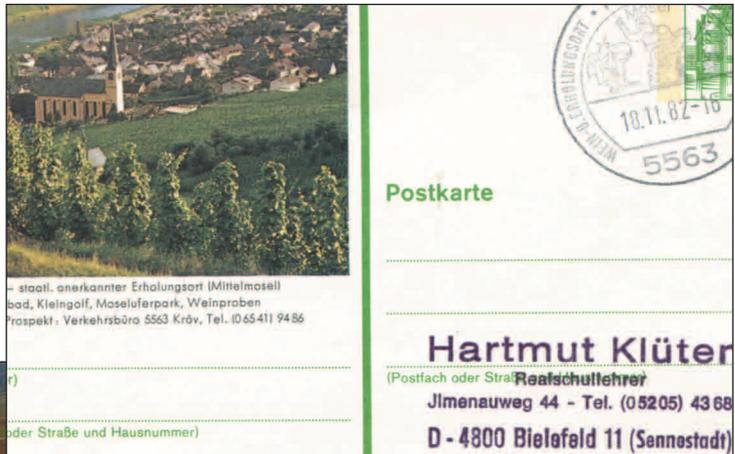
Horst Kaczmarczyk

Eine kleine Moselreise Teil 2

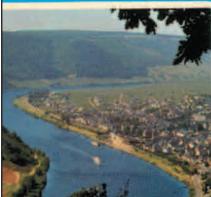
Eine Ausstellungssammlung

Weindorf Kröv

Mitten im windungsreichsten Teil des Mosellaufs, umgeben von rebenbewachsenen Hängen liegt das gastliche Weindorf Kröv, 1971 auf einer unsere Moselreisen haben wir im Weingut G.Hermes Dietrich an einer Weinprobe teilgenommen. Bis heute sind wir halten wir dem Weingut Hermes, und das in der dritten Generation, die Treue. Von den sechs Lagenweinen ist der Kröver Steffesberg unser Favorit.



Grüße aus KRÖV an der Mosel



Kröver Nacktarsch (Großlage) gehört zweifellos zu den bekanntesten Weinen der Welt. Bei Weinfreunden beliebt ist der Mosel-Riesling mit seiner feinen Säure. Kröver Nacktarsch ist eine uralte, volkstümliche Lagebezeichnung in Kröv, die sich in Familienaufzeichnungen bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen läßt.



Reichsschanke zum „Ritter Götz“. Zwei passionierte Weinfreunde aus Kröv, das Gastwirtsoriginal Junglen-Dick und der Amtsbürgermeister Ostler, haben viel zu Popularität des Nacktarsch-Weines beigetragen.



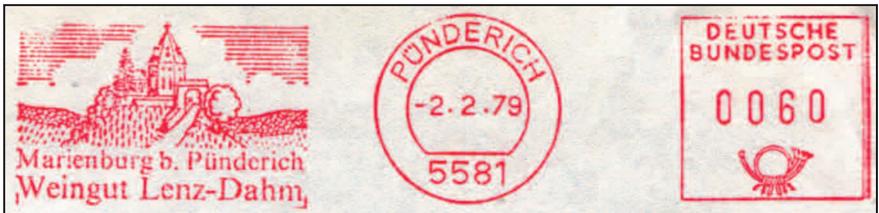
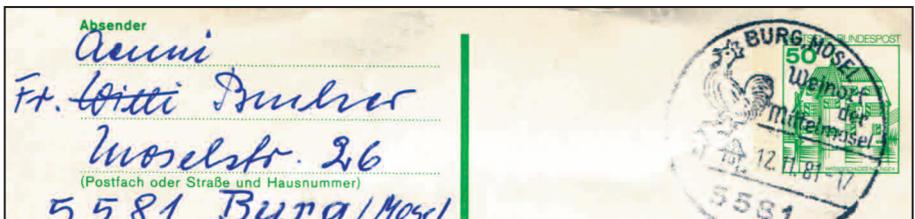
Über die Entstehung des Namens Kröver Nacktarsch gibt es mehrere Geschichten; eine davon und dies scheint die glaubwürdigste zu sein, ist im Buch „Mosel“ von Karl Christoffel nachzulesen.



Traben-Trarbach: Zwei Sonderstempel Text in Frakturschrift (rechts) und in Antiquaschrift.

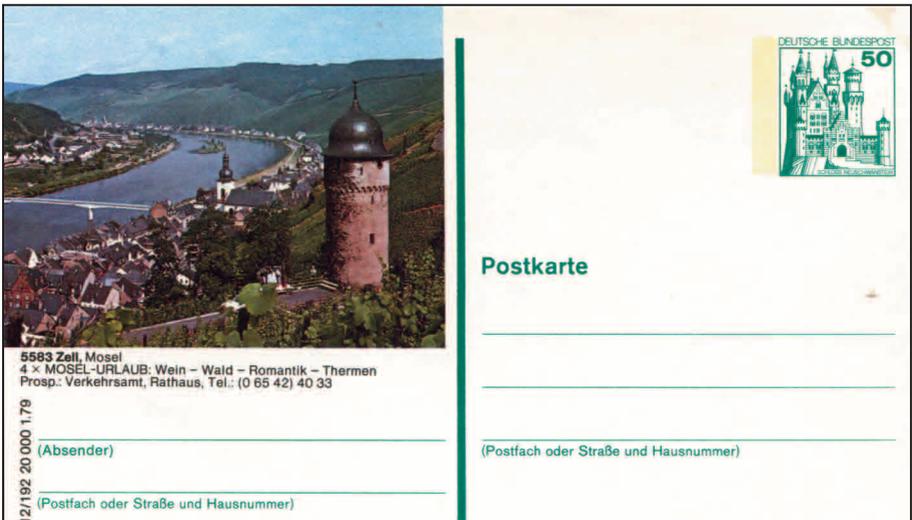


Auf dem Weg nach Zell über Enkirch-Burg-Reil-Pünderich-Briedel, mit ihren alten Ortskernen.





Zell mit den Stadtteilen Barl, Kait und Merl ist eine alte, traditionsreiche Winzerstadt an der engsten Schleife der Mosel mit seinen Rebstöcken, eine der Größten, wenn nicht sogar die Größte Weinbaugemeinde an der Mosel.





Die **Katze aus Zell** ist nicht die erste, die sich auf einem Moseletikett räkelte. Sie hatte schon Vorläufer. Die Schwarze Katze ist ein von der Weingemeinde erwählter und propagierter Phantasiename!

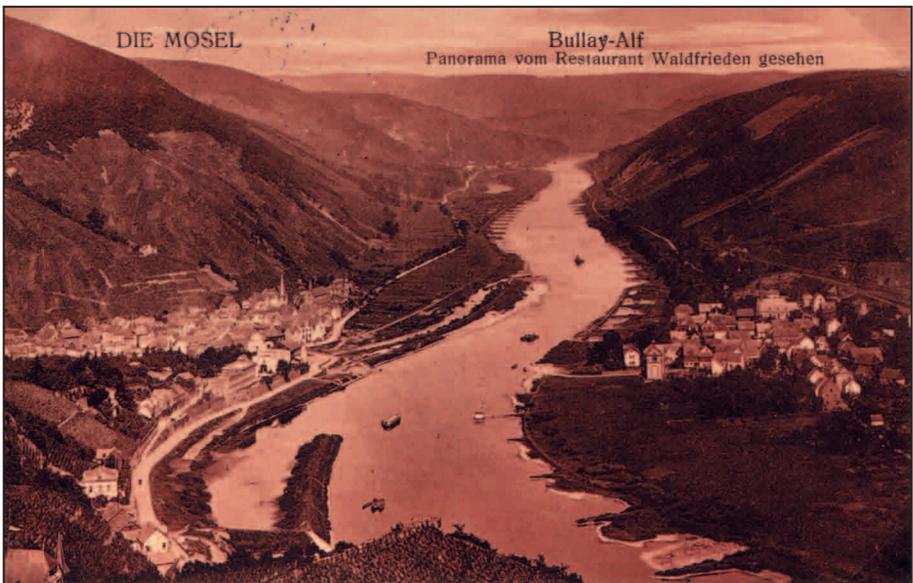




Bullay

Seine Einzellagen gehören zur Großlage Grafschaft.





Im nächsten Heft werden wir zur unteren Mosel von Bullay nach Cochem tockeln.

Ein Projekt für alle

Ulrich Oltersdorf (links) und Klaus Henseler sprechen in unserem „Kabäuschen“ auf der Sindelfinger Briefmarken-Börse über die Idee für „Hans im Glück“ – ein weiteres Märchen, das an das in der „Agrarphilatelie“ abgedruckte „Rotkäppchen“ anschließt. Es wird wieder eine gemeinsame Arbeit von Mitgliedern der Arbeitsgemeinschaft werden; es ist nicht zu unterschätzen, wenn an diesem Projekt möglichst viele Mitglieder mitmachen würden. Gesucht werden Briefmarken oder andere Belege, die zum Märchen passen: also ein Klumpen Gold, ein stolzer und ein vom Pferd gefallener Reiter, eine Kuh und ein Melkvorgang, ein Schwein, ein Metzger, Wurst, Schinken, eine Gans (unterm Arm oder so), ein Schleifstein und ein Scherenschleifer, ein Dorfbrunnen. Habe ich etwas vergessen? Wenn Sie eine solche Briefmarke oder einen anderen themen-bezogenen Beleg (übrig) haben oder sie uns als Scan schicken würden (an Klaus Henseler), dann wäre das sehr hilfreich. Aus Text und Marken werden wir ein Exponat machen und ausstellen. Außerdem werden wir „Hans im Glück“ in der „Agrarphilatelie“ (ab voraussichtlich Herbst 2017) veröffentlichen und für die Mitmacher einen Sonderdruck erstellen.



Yvonne Treis

Ein Kaffee zum Mitholen, bitte (2. Teil)

Der moselfränkische Garten

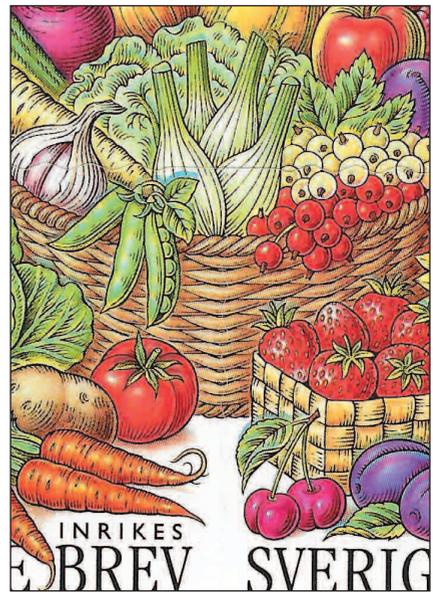
Gärtnern liegt seit einigen Jahren schwer im Trend. Und Zeitschriften übers Landleben verkaufen sich wie geschnittenes Brot. Hier in St. Aldegund verbringt man jede freie Minute im „Gòarde“, unten in Cochem jeden Moment im „Jòarde“. Die Zeitungen überschlagen sich mit Gartentipps, und das Gartenvirus hat auch dieses Buch infiziert.

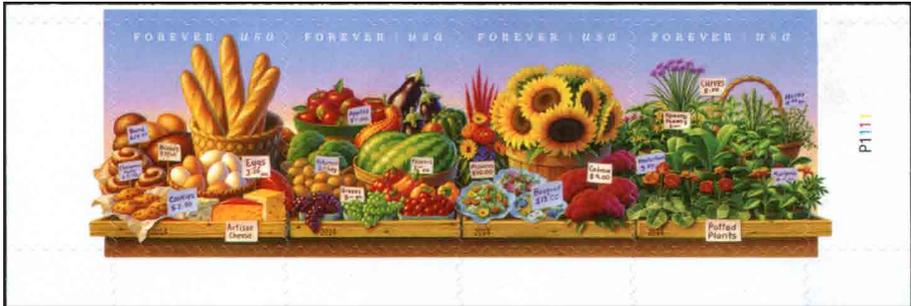
Im moselfränkischen Gartenvokabular werden, was nicht verwundert, viele Wörter anders ausgesprochen als im Hochdeutschen. Die Möhren werden zu „Mórrre“ oder „Muhre“. Zusammen mit „Erwes“ (Erbsen) gehören sie in die Gemüsesuppe „Quer-dooch-dä-Gòarde“, die samstags aufgetischt wird.

Der „Salat“ wird fast bis zur Unkenntlichkeit entstellt – nicht nur durch gefräßige Schnecken, sondern auch durch die moselfränkische Zunge. In Briedern wandelt man ihn in „Zollòot“ und in St. Aldegund in „Zlòat“ um. In Gillenbeuren heißt er kurz und schmerzlos „Schlòot“.

Viel interessanter als die Ausspracheunterschiede sind jedoch die Pflanzennamen, die ganz andere Wortstämme haben als im Hochdeutschen. Das beste Beispiel dafür sind die „Krómbere“.

Während das hochdeutsche Wort Kartoffel ein Lehnwort aus dem Italienischen ist, haben unsere Vorfahren in Eifel und Hunsrück die Feldfrucht mit Birnen verglichen und als „Grundbirnen“ umschrieben. Dieses hat sich dann im Laufe der Zeit zu „Krómbere“, „Krumbiere“, „Krumpern“ oder in der Dauner Ecke sogar zu „Schrumpere“ abgeschliffen. Ganz anders in Südwestdeutschland. Dort verknüpfte man die aus Südamerika gekommene Knolle mit Äpfeln und nannte sie deshalb „Erdäpfel“.





Die moselfränkische Gurke heißt mancherorts „Kummer“. Aber nicht weil sie ein bekümmertes oder gar kümmerliches Gartenprodukt wäre. Der Name geht vielmehr auf das französische Wort „concombre“ für Gurke zurück. Dem Französischen sehr nahe sind noch die „Kumkummeren“ in Ürzig.

Kohl heißt im ganzen moselfränkischen Gebiet „Kappes“. Nur die kleinen Kohlsetzlinge nennen wir kurioserweise „Kielscher“, also Köhlchen, und nicht etwa „Käppesjer“. Eine Kohlsorte, der Grünkohl, trägt vielerorts einen speziellen Namen. In St. Aldegund spricht man von „Spruckele“, in Cochem von „Kroosmoas“, in Brauneberg von „Wontermous“ (Wintermus). Spät im Jahr kann man außer Grünkohl oft auch noch „Bräatlauf“ ernten. Dieses Wort für Porree ist wörtlich übersetzt Breitlauch.

Den verwandten Schnittlauch nennt man in der Vulkaneifel bis hinüber nach Ostbelgien merkwürdigerweise „Bratzel“ – dieses Wort läßt sich zurückverfolgen bis zu einer in Mittellatein geschriebenen Landgüterverordnung Karls des Großen, wo der Schnittlauch „britlas“ heißt. [...]

Wenn Moselaner gipfeln, ohne Berge zu besteigen

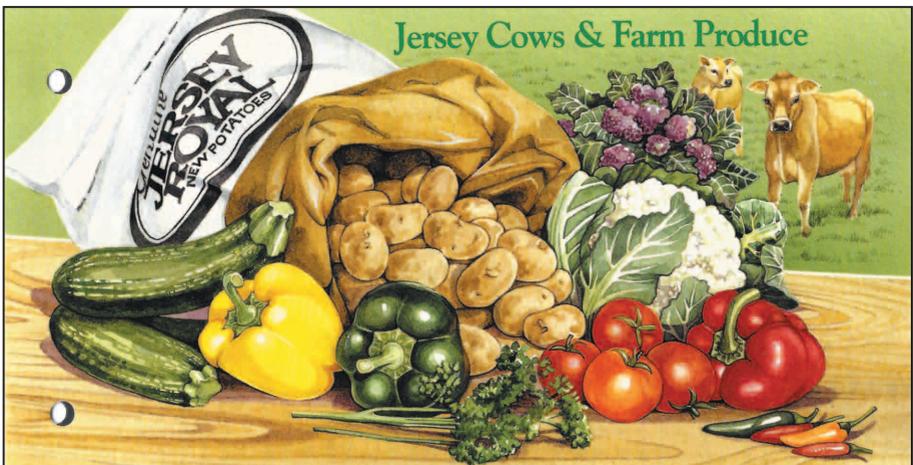
Am Wochenende hatten wir Besuch aus Kanada, das, nun ja, nicht gerade zu den großen Weinbaunationen gehört. Also eine prima Gelegenheit, für den Moselwein zu werben und – plopp! – eine Flasche Neefer Frauenberg zu entkorken. Den wundervollen Riesling im Mund, fiel mir auf, daß der Wein auch sprachlich gesehen etwas Faszinierendes hat. Rund um den Wingert hat sich nämlich ein eigenes Weinbergsvokabular entwickelt.

Das Arbeitsjahr im Wingert beginnt mit dem „Schnäire“ (Schneiden) der Reben. Dann folgt das „Schääre“ (Scheren) oder „Räawe“ (Raffen) der abgeschnittenen Reben. Zwei Verben,

die sehr schön die kleinen aber feinen Unterschiede zwischen Dialekt und Hochdeutsch zeigen: Während das hochdeutsche „Scheren“ vor allem für das Entfernen von Haaren verwendet wird, meinen wir in unserem Platt damit das Zusammenbringen von Reben, Dreck und ähnlichem Material auf einem Haufen. Das moselfränkische „Räawe“ läßt sich auch nur ungenügend mit dem negativen „Raffen“ übersetzen. Bei uns bedeutet „Räawe“ ganz neutral „Aufheben“. Bevor die Weinstöcke „gebunne“, also die neuen Reben in einem Halbbogen gebunden werden, geht der Winzer „stécke“. [...] Er bringt wackelige oder schiefe Pfähle wieder ins Lot und rammt sie fest in den Boden ein.

Sind alle Weinberge gebunden, hat man sprichwörtlich den „Honn“ (Hahn) gefangen – was ganz früher mit einem kleinen Festchen gefeiert wurde. Doch der Wein ist dann noch lange nicht in der Flasche. Dem Binden folgen die Bodenarbeiten: das „Öffzeeje“ (Aufziehen) mit dem „Grubber“ – einem Gerät zur Lockerung des Bodens. Für die Behandlung der Reben mit Spritzmitteln nimmt der Winzer seinen Düsenjäger raus. [...]

Im Juni werden die aus dem Bogen neu wachsenden Reben mit Bast nach oben an den Pfahl gebunden. Diese Arbeit heißt „Häfte“ (heften), und sie hat mit dem hochdeutschen „Heften“ aus der Bürosprache gar nichts zu tun. Im nächsten Arbeitsschritt werden die unerwünschten Nebentriebe, die „Geeze“ (Geize), herausgebrochen. So wie Tomatengärtner das auch tun. Wobei wir Geize nicht „brechen“, sondern „plécke“ (pflücken). „Plécke“ ist überhaupt ein spannendes Wort: Es ersetzt nicht nur im Weinberg das hochdeutsche Wort „brechen“. Auch Bleistifte können bei angestrengtem Schreiben „durchpflücken“ und Antennen in der Waschstraße „abpflücken“.



bliez pas d'affranchir



Im Sommer werden die Triebe, die über den Weinbergspfahl hinauswachsen, „gegipfelt“. So kann der Winzer auch „gipfeln“, wenn er in flachen Lagen arbeitet und keinen Berg besteigt. Im Herbst endlich werden die Trauben „gelässe“ (gelesen). Früher gab es danach noch einen letzten Arbeitsschritt, das „Klänne“. Mit dem Verb „klänne“, verwandt mit dem französischen „glaner“ (nachlesen), war das Einsammeln der hängen gebliebenen Trauben gemeint. Unserem Gast aus Kanada blieben diese Feinheiten unserer Mundart leider verschlossen. Dafür schmeckte ihm der Riesling vom Neefer Frauenberg umso besser!

Wir danken Frau Yvonne Ries und ihrem Verlag für die Genehmigung des Abdrucks. Der geneigte Leser findet das Buch unter dem Titel „Ein Kaffee zum Mitholen, bitte!“ (ISBN 978-3-938381-47-2)

Klaus Henseler

Das löst alle Nahrungsprobleme

Ich gestehe, ich bin ein Trekkie: für alle, die Science Fiction nicht kennen oder mögen: ich bin Fan von „Raumschiff Enterprise“ und seinen einzelnen Folgen. Das ist die Serie mit Captain James T. Kirk und Scottie, der für die Technik zuständig, und dem Doktor, „Pille“ genannt, und schließlich als weiterer Hauptfigur Spock (der mit den spitzen Ohren). Bei all den technischen Neuerungen, die (jedenfalls und leider nur in der Serie) im 24. Jahrhundert zum Standard der Raumflotte gehören, fasziniert mich insbesondere der Replikator. Dieses Gerät synthetisiert Materie zur Erzeugung von Gegenständen. Für Nahrungsmittel arbeitet ein Replikator mit Proteinmolekülen und texturierten Kohlenhydraten, die der Computer je nach programmierter Speise so anordnet, daß sie das gewünschte Mahl nachahmen.

Captain Jean-Luc Picard („Das nächste Jahrhundert“) bestellt bei seinem Replikator stets „Tea, Earl Grey, Hot“ und schon kommt das Getränk (im Glas). Commander Benjamin Sisko von „Deep Space Nine“ kocht gern (sein Vater betreibt auf der Erde ein konventionelles Restaurant), hat keine besondere Essensvorlieben; mit Jadzia Dax ißt er in „Quarks Bar“ die

„Andorianische Knollenwurzel“ (ein Verweis auf die erdige Kartoffel), die für ihre reichhaltigen Kalorien bekannt ist. Und mit dem früheren Sternenflottenoffizier Michael Eddington zelebriert Sisco im Quark's mehrmals den im 24. Jahrhundert immer noch gefeierten Thanksgiving day; in einer späteren Episode der Serie essen sie in einem kleinen Raumschiff das Gericht „Eins-Null-Drei“.

Für die Erzeugung dieses Gerichts reicht es, dem Replikator ein „einmal Gericht Eins Null Drei“ zuzurufen und schon kommt Curryhuhn mit Reis und Karotten als Beilage. So geschehen in „Deep Space Nine“ in der Episode „Glanz des Ruhms“.

Genial, wenn man Curryhuhn mit Reis mag:

Zutaten: 600 g Hähnchenbrust, 250 g Karotten, 500 ml Gemüsebrühe, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Chilischote (rot), 2 EL Currypulver, 1 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Die Hähnchenbrust in daumengroße Stücke, Karotten in Scheiben, schneiden. Zwiebeln klein würfeln, Chili in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrustwürfel scharf in Öl anbraten, Karotten dazugeben und 2–3 Minuten mitbraten. Zwiebeln hinzugeben, Knoblauch dazu pressen. 2 Minuten. Mit Gemüsebrühe aufschütten und einkochen lassen. Das Curry und Crème fraîche unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das dauert etwa 15 Minuten zuzüglich etwa 30 Minuten Backzeit. Da ist's doch viel einfacher, dem Replikator „Eins Null Drei“ zuzurufen – und pronto ist das Essen da, in der richtigen Menge und gut gewärmt.

Die Auswahl der Gerichte aus dem Replikator ist theoretisch unbegrenzt und hängt nur von den Ideen und Kochkünsten des Programmierers ab. Es wird in der TV-Serie erläutert, daß ein Unterschied zwischen replizierten und frisch zubereiteten Speisen nicht erkannt werde; Geschmack, sagen slow-food-Freunde, muß nämlich erlernt werden – daran mangelt es heute schon. Der Replikator ist zudem in der Lage, seine Funktion umzukehren und Essensreste und Geschirr zu beseitigen und wieder als Rohmaterie und Rohmaterial zu speichern. Also nie wieder Küchenarbeit.



Oberhalb der Marken: Die Raumstation. In der oberen Reihe sind abgebildet: Jadzia Dax (ein sog. „Trill“), Benjamin Sisco (ein Mensch), Major Kira Nerys (von Bajor), in der unteren Reihe: der „Ferengi“ Quark, der auf dem Promenadendeck ein Restaurant betreibt, Miles O'Brien (ein Mensch) und Julian Bashir (ein genetisch veränderter Mensch).



Werbung mit der Natur

Gerade in Zeiten von Umweltzerstörung dient die heile Natur in der Werbung in vielfältiger Weise als Sehnsüchte weckendes Gegenbild. Leib und Seele werden eins mit der Natur. So könnte es immer bleiben, und das die Harmonie Störende wird verdrängt. Doch

Urlaubsparadiese müssen dann doch schließlich wieder verlassen werden. Im Urlaub konnte ich barfuß auf einem schönen Naturboden laufen. Das war eine Wohltat für die Füße und den ganzen Menschen. Zurück in der Stadt brauche ich Einlagen in den Schuhen, um mir ein Mindestmaß an natürlicher

Elastizität zu bewahren. Und nun verspricht mir die Werbung besondere Einlagen mit hoher Elastizität und Bequemlichkeit. Dazu eine „Marke“ mit schöner Wiese und entspanntem Fuß darauf, um das Ganze zu unterstreichen: Du kannst dir den natürlichen Zustand durch unser Produkt in den Alltag holen. So das Versprechen. Nun, vielleicht hilft ja die Einlage in der Tat, um die Fußprobleme loszuwerden, eine bunte Blumenwiese wird sie mir jedoch nicht ersetzen können.

Für den Motivsammler stellt sich natürlich die Frage: Sind solche „Werbemarken“ sammelwürdig? Natürlich läßt sich eine DIALOGPOST-Sammlung in vielfältiger Form aufbauen. Ein gewisser Reiz könnte auch darin bestehen, Naturmotive, die wir in unserer



ArGe sammeln, mit Naturmotiven aus dem Bereich DIALOGPOST zu vergleichen. Worin liegen dabei Unterschiede und Übereinstimmungen? In der DIALOGPOST sollen Kunden erreicht werden, die sollen dann möglichst bald die angebotenen Produkte erwerben, darin liegt das Ziel. Außerdem sollen die Kunden möglichst auf Dauer an das Unternehmen gebunden werden. Das ist der wesentlich praktische Zweck solcher Post.

Für einen Sammler kommen dabei ganz andere Dinge ins Spiel. Er kann z.B. aus einer über lange Zeiträume sich erstreckenden Sammlung von derartigen „Werbemarken“ aus dem Bereich der Natur Veränderungen und Kontinuitäten des Einsatzes von Naturmotiven in der Werbung dokumentieren. So produziert die DIALOGPOST Belege des Zeitgeistes. Den in einen Dialog mit unseren Motivsammlungen zu bringen, kann doch nicht ganz verkehrt sein. Man kann ihn bejahen oder kritisch beäugen; und dies kann sich auch immer wieder wandeln. Das Markensammeln bleibt doch spannend.

Werbung mit der Natur, das ist natürlich ein weites Feld, das über Beispiele aus dem Bereich der DIALOGPOST hinaus geht. Hier nur ein Beispiel für PORTOCARD INDIVIDUELL. Erdbeermarmelade zum Frühstück mit einer guten Tasse Kaffee, das weckt doch positive Gefühle. Und die eigene Marmelade aus dem eigenen Garten könnte man doch auch auf einer „individuellen Briefmarke“ unterbringen und dabei „Mitesser“ anlocken, natürlich nur von der angenehmen Sorte. Ich kann mir nun durchaus vorstellen, daß es SammlerInnen gibt, die von Werbung auf Marken gar nichts halten, weil das „eigentlich nichts mehr mit Philatelie im klassischen Sinne“ zu tun hat. Aber solche Werbeprodukte können vielleicht doch ein Einstieg sein für ein Gespräch über unser Hobby.

Ihr eigentliches Werbeziel wäre dann gleichsam umgelenkt zu einem neuen Produkt, nämlich dem Briefmarkensammeln. Werbung für Briefmarken eben.

Pferde in der Forstwirtschaft gesucht

Ich suche Belege, Briefe, Marken, Werbestempel usw. über Pferde in der Forstwirtschaft und die Maximumkarte von Venda (Homeland in Südafrika) von 1986.

Monika Müller: Telefon 03641-7 95 69 00,
E-Mail mo-mu @ gmx.de



Page-Three-Stamp. Die Briefmarke der Postnord (Zusammenschluß der dänischen und der schwedischen Post) zeigt „Nordische Eßkultur“: Kartoffel, Spiegelei, Knäckebrot, Grevé (Käse nach Emmentaler Art), Lachs, Hering sowie Dorsch für den Lutefisk (Stockfisch) und Schnittlauch zur Dekoration. Wenn man über nordische Eßkultur schreibt, muß man zwei Gerichte erwähnen: erstens „Köttbullar mittlere Portion“ (Fleischbällchen mit was dazu), das uns IKEA nahebrachte und zweitens Surströmming, eine Konserve. Das kann man mit saurer Ostseehering übersetzen; so etwas kennen wir ja von unserem Salzhering mit saurer Sahne und sauren Spreewaldgurken. Doch der schwedische Strömming wird ganz, gaaanz anders verarbeitet. Es ist auch eine Fischspeise aus Heringen, die in der Ostsee im Frühjahr gefangen und in Salzlake eingelegt werden, wo sie zu gären beginnen – also ein normaler Vorgang. Dann wird dieser Hering etwa Mitte Juli eingedost (siehe Heft 165) und gärt darinnen weiter und weiter und weiter, so daß sich Boden und Deckel der Konservendose wölben. Von nun an wird's gefährlich, denn das Öffnen der Dose ist mit einer explosionsartigen Verbreitung des „intensiv, faulig und stinkenden“ Inhalts verbunden. Die Schweden wissen das und sind entsprechend vorsichtig. Der Verkauf dieser schwedischer Eßkultur in Dosen beginnt aufgrund einer königlich-schwedischen Direktive aus dem Jahr 1937 jeweils am dritten Donnerstag im August. Zum Surströmming gibt es Tunnbröd. Vielleicht paßt als Nachtisch noch einen Obstteller mit der Stachelfrucht Durian. Im Internet habe ich gelesen, daß wohl jedes Volk ein Gericht speist, daß von anderen Völkern weniger gemocht wird – z.B. die bei den Chinesen beliebten Schwalbennester.

Stefan Hilz †

Alte und gefährdete Nutztierassen:

Rhönschaf und Deutsches Sattelschwein

Am 1. September 2016 hat die Deutsche Post AG einen Block zu dem Thema Alte Nutztierassen herausgegeben. Der Block zeigt zwei Marken mit dem Rhönschaf zu 70 Cent und dem Sattelschwein zu 85 Cent. Der Entwurf der Postwertzeichen und der Ersttagstempel stammt von Carsten Wolff, Frankfurt am Main. Im Michel wird er Block unter der Nummer 81 sowie die Marken unter 3162 und 3163

Die Meininger Briefmarkenfreunde widmeten am 10.9.2016 der Thematik einen Aktionstag. Die Deutsche Post präsentierte den Sonderstempel zum Ersttag und den Sonderumschlag

zum Rhönschaf, die Briefmarkenfreunde zeigen ihre Sonderumschläge zum Ersttag und zum Sattelschwein.

Alte Nutztierassen eignen sich bestens für eine nachhaltige, regionale und ökologische Viehwirtschaft. Sie verfügen über wertvolle Eigenschaften: sie sind langlebig, genügsam, fruchtbar, widerstandsfähig gegen Krankheiten und optimal angepaßt an ihre angestammte Umgebung. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) hat sich zum Ziel gesetzt ihren Bestand zu sichern und ihre Bedeutung zu fördern.



Rhönschaf

Das Rhönschaf ist eine landschaftstypische Schafrasse der Rhön. Kennzeichnend ist der schwarze bis hinter die Ohren unbewollte Kopf. Das Rhönschaf ist ein mittelgroßes bis großes, hochbeiniges und hornloses Schaf, das hervorragend an ein rauhes Mittelgebirgsklima angepaßt ist. Sein Fleisch gilt als zart, mild und würzig.

Es gilt als eine der ältesten Nutztierassen Deutschlands. Sein ursprüngliches Verbreitungsgebiet sind die Mittelgebirgslagen der Rhön im Grenzgebiet zwischen Hessen, Bayern und Thüringen. 1844 schrieb man in Akten des Hochstiftes Fulda: „Das gewöhnliche Schaf des Rhönlandwirtes ist ein gemeines teutesches Schaf in einer eigenthümlichen Art, welches selbst im Ausland unter dem Namen ‚Rhönschaf‘ gekannt wird. Es ist gelb-weiß mit einem schwarzen Kopf ohne Hörner, trägt eine grobe, wenig gekräuselte, wenig elastische Wolle, ist von großem Körperbau, starkknochig und von großer Mastfähigkeit“.

Ab Ende des 19. Jahrhunderts ging der Bestand des Rhönschafes jedoch schnell zurück, bis 1960 nur noch etwa 300 Tiere in Herdenbüchern eingetragen waren, danach setzte aber wieder eine Aufwärtstendenz ein. In der DDR wurde das Rhönschaf durch ein zentrales Zuchtprogramm systematisch zurückgedrängt, man erkannte später jedoch den Wert der Schafrasse und gründete eine Zuchtgemeinschaft. Bis ins Jahr 2003 wuchs der Bestand auf 202 Böcke und 6780 Mutterschafe an.

Das Rhönschaf wurde bereits 1991 von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) zur „Gefährdeten Nutztier rasse des Jahres“ erklärt.

© Meininger Briefmarkensammlerverein e. V.

Alte und gefährdete Nutztier rassen







*Landesverband Thüringer
Schafzüchter e. V.*



Matthias Reichel
Wohnpark 3
98639 Rippershausen

Deutsches Sattelschwein

Das Deutsche Sattelschwein ist eine Rasse des Hausschweins und war bereits 2006 die gefährdete Nutztier rasse des Jahres. Das Tier hat seinen Namen von seiner charakteristischen Färbung: Die schwarze Grundfarbe wird in der Mitte von einem hellen „Sattel“ unterbrochen. Der Kopf mit den Schlappohren ist schwarz, ebenso der hintere Teil des Rumpfes. Der vordere Rumpf (Sattel) ist mehr oder weniger weiß. Die Anteile „schwarz“ und „weiß“ können variieren. An den Übergängen finden sich Säumungstreifen mit weißen Haaren auf schwarzer Haut.



Die Sau wiegt etwa 300 kg und kann pro Jahr 22 Ferkel zur Welt bringen. Sattelschweine gelten als sehr gute Mütter, die auch unter ungünstigen Bedingungen im Freiland ihre Ferkel aufziehen. Die Landrasse ist weidetauglich, gilt als robust und besitzt eine hohe Fleischqualität. Da das Fleisch nicht so mager ist, wie von den Verbrauchern heute gewünscht, ist das Tier bei Bauern und Verarbeitern nicht mehr so beliebt.

Das Deutsche Sattelschwein wurde 1948 aus Zuchtbeständen des Angler Sattelschweins und des Schwäbisch-Hällischen Schweins in der sowjetischen Besatzungszone zu einer neuen Rasse zusammengefasst. Es zählt zu den Buntschweinen. In der DDR wurde die Kreuzung dann zur Rasse Deutsches Sattelschwein entwickelt und war anfänglich sehr verbreitet. Aufgrund des genetisch bedingten hohen Fettanteils wurde die gute Mutterrasse wirtschaftlich zusehends uninteressant.



Die in Schleswig-Holstein beheimatete Ursprungsrasse Angler Sattelschwein war nach der deutschen Wiedervereinigung bis auf wenige Sauen und einen Eber ausgestorben. Zuchttiere aus der aufgelösten Genreserve des ehemaligen Volkseigenen Gutes Hirschfeld verhalfen hier zur Blutauffrischung. Das in Schleswig-Holstein beheimatete Ursprungsrasse Angler Sattelschwein war nach der deutschen Wiedervereinigung bis auf wenige Sauen und einen Eber ausgestorben. Zuchttiere aus der aufgelösten Genreserve des ehemaligen Volkseigenen Gutes Hirschfeld verhalfen hier zur Blutauffrischung. Angler Sattelschwein ist inzwischen nur noch die regionale schleswig-holsteinische Bezeichnung des dort wieder vermehrt gezüchteten Deutschen Sattelschweines. Auch die in Baden-Württemberg beheimateten

**Alte und gefährdete
Nutztier rassen**



Foto: Dr. Ingrid Wicke

**Sattelschweinzüchter des
HSZV**





0,85
Entwurf

Sonderstempel folgt

© Meininger Briefmarkensammlerverein e. V.

Matthias Reichel
Wohnpark 3
98639 Rippershausen

Schwäbisch-Hällischen Landschweine sind mit den Deutschen Sattelschweinen sehr eng verwandt.

Laut website des Zücherverbandes gibt es derzeit Züchter in 10 Bundesländern. Es kommen immer wieder neue Züchter hinzu: es herrscht aber auch eine starke Fluktuation. Die Tiere werden zu 26% im Freiland, 36% im Stall mit Auslauf und zu 38% in der Stallhaltung gehalten. Die Vermarktung erfolgt zu 52% über Hofläden, Gaststätten, Lieferservice o.ä., zu 28% für den Eigenbedarf sowie zu 20% über Händler.

Das Deutsche Sattelschwein, heute vor allem in den ostdeutschen Bundesländern anzutreffen, gilt als anspruchslos, robust und fruchtbar mit guter Fleischqualität. Die Schweine eignen sich für alle Formen der extensiven Viehwirtschaft. Laut GEH ist der Bestand der Tiere extrem gefährdet.

Quelle: www.deutsches-sattelschwein.de; www.meininger-briefmarkenfreunde.de;
www.philatelie.deutschepost.de; www.wikipedia.de

Adolf Bläumauer

Nationalpark Hohe Tauern

Österreichs ältester, größter, bekanntester und spektakulärster Nationalpark erstreckt sich über 3 Bundesländer (Kärnten, Salzburg, Tirol) mit einer Ausdehnung von über 100 km in Ost-West- und über 40 km in Nord-Süd-Richtung.

Bereits anfangs des 20. Jahrhunderts gab es die ersten Bestrebungen, die Region rund um den Großglockner unter Naturschutz zu stellen. Es war der Stuttgarter Verein „Naturschutzpark“ der auf der Salzburger Tauernseite Land aufkaufte. 1918 erwarb dann der Österreichische





Alpenverein Gebiete in Kärnten, später in Tirol. Und auch jetzt in jüngster Vergangenheit wurde Grund dazugekauft. Aber es dauerte.

Im Naturschutzjahr 1970 trafen die 3 betroffenen Bundesländer eine Vereinbarung zur Errichtung eines Nationalparks. Erst 1981 wurde dann der 1. Teil des Parks in Kärnten gegründet. 1983 folgte Salzburg und 1992 unterzeichnete schließlich Osttirol und gab dem Nationalpark Hohe Tauern seine heutige Form.

Der Nationalpark hat eine Größe von ca. 185 km². Die Landschaft besteht zu

- 10 % Gletscher (jährlich stark zurückgehend)
- 40 % Schutt und Felsen
- 30 % Alpiner Rasen und Feuchtflächen
- 10 % Wald
- 10 % Gewässer, Latschen, Zwergsträucher.

Über 300 Dreitausender (darunter der Großglockner mit 3.798 Meter) liegen in dieser Region, ebenso ausgedehnte Gletscherfelder: 342 Gletscher mit rund 130 km² Gesamtfläche (leider rasant schwindend). Im Nationalpark finden aber auch 551 Bergseen mit einer Größe zwischen 35 m² und 27 ha ihren Platz.



Es wäre nicht Österreich, wenn nicht jedes der drei betroffenen Bundesländer für ihren Bereich eine eigene Verwaltung hätte.

Erschlossen wird der Nationalpark von der Großglockner-Hochalpenstraße (von Anfang Mai–Ende Oktober, die restliche Zeit ist Wintersperre mit Schneehöhen von zehn Metern und mehr). Die Panoramastraße quert mit einer Länge von 50 km den Nationalpark in Nord-Süd Richtung und überwindet die Alpen in einer Höhe von 2.576 m. Jährliche Besucherzahl etwa 300.000 (ein „Nichts“ gegen Besucherzahlen amerikanischer Nationalparks). Der den Nationalpark quer durchschneidende Alpenhauptkamm bildet eine prägnante Klima- und Wetterscheide.



Flora und Fauna gelten als besonders vielfältig da durch die großen Höhenunterschiede und die Nord-Süd-Teilung verschiedene klimatische Bedingungen auf engem Raum zusammentreffen.

Der Nationalpark beherbergt ein Drittel aller in Österreich vorkommenden Pflanzenarten; an die 10.000 Tierarten sind im Nationalpark heimisch. Dies trotz extremer Bedingungen mit einem Winter, der an die acht Monate im Jahr dauert und

markant kurzen Frühlingen und Herbst. Aufgrund der Größe des Nationalparks ist nahezu die gesamte Alpenflora und -fauna vertreten.

Der Nationalpark Hohe Tauern ist für jedermann frei zugänglich: Verbotstafeln wird man nicht finden – im Vertrauen darauf, daß Natur und deren Schutz im Verantwortungsbewußtsein jedes einzelnen verankert sind.



Quellen:
wikipedia; Österr. Post: Nationalparks in Österreich

Stefan Hilz †

Esslinger Weine auf Reisen

Am 8. Mai 2016 gab die BWPost Esslingen, ein privates Postunternehmen, fünf Briefmarken heraus, auf denen Weine der Weingärtner Esslingen e.G. abgebildet sind. Zudem gab es in einer durchnummerierten Auflage von 100 Stück ein Erstausgabeblatt, auf dem die Weine beschrieben sind.

Der Esslinger Weinbau hat eine lange Tradition. Bereits 778 gab es in der Gegend Weingärten. Einst von den Römern mitgebracht, verweisen bereits mittelalterliche Quellen auf die Bekanntheit der Weine weit über die Stadt Esslingen hinaus. Von der Cella des Abtes Fulrad über dem Neckar bei Esslingen sind schließlich schon im 9. und 10. Jahrhundert ganze Fuhren*) Wein ins Ausland gebracht worden. 1486 erklärte der städtische Rat, daß das „Gewerbe der Stadt ganz auf Wein“ beruhe. Im Spätmittelalter war Esslingen das Maß aller Weine. Wein wurde in „Esslinger Eimern“ gehandelt: er beinhaltete etwa 300 Liter und war einst im ganzen Königreich Württemberg gebräuchlich.

Die Weingärtnergenossenschaft wurde im Jahr 1901 in Esslingen gegründet. 1970 kamen die Einzelgenossenschaften der Teilorte Mettingen, Sulzgries und Esslingen hinzu und der Standort der heutigen Kelter wurde gebaut. Bis dahin hatte jeder Ortsteil seine eigene Kelter betrieben. Heute beliefern rund 100 Mitglieder die Winzergenossenschaft. Die bewirtschaftete Fläche beträgt nach eigenen Angaben 72 ha, darunter 50% Steillagen. Produziert werden 65% Rotwein und 35% Weißwein. Unter den Rebsorten werden bei den Rotweinen 50% Trollinger, 14% Lemberger und 13% Spätburgunder; bei den Weißweinen 39% Riesling, 27% Müller-Thurgau und 13% Grauburgunder angebaut.

Nachfolgend die Beschreibung der Weine laut Ersttagsblatt:

Riesling Kabinett, Ebene 3

Gesunde Trauben und eine ausgewogene Erntemenge sind die Grundlage für diesen Riesling Kabinett Ebene 3. Durch schonendes Auspressen der Trauben und durch eine kühle Gärung entsteht eine sehr intensive Fruchtausprägung. Ein Riesling mit feinen Aromen von Weinbergpfirsich und grünen Äpfeln. Seine Spritzigkeit wird durch eine elegante Süße abgerundet.



Glockenspiel, Ebene 3

Vollreife und aromatische Müller-Thurgau-Trauben bilden die Grundlage für dieses feinwürzige und fruchtige Cuvée – so fein und elegant wie die Klänge des bekannten Glockenspiels am Esslinger Alten Rathaus.



Lemberger Weißherbst, Ebene 3

Ein kräftiger und dennoch erfrischender Weißherbst. Er besticht durch sein harmonisches Spiel zwischen Säure und Aromen und dem Duft nach Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln und Brombeeren.



Zweigelt trocken, Stufe 8 im Eichenfaß gereift

Ausgewählte Weinberge, intensive Ertragsreduzierung sowie eine 14tägige Maischegärung sind Grundlage für diesen Zweigelt trocken. Danach reift er mehrere Monate im Eichenholzfaß. Er ist kräftig, facettenreich und feinfruchtig.



Spätburgunder Auslese, Keller 11

Durch gezielte Pflegemaßnahmen und einen geringen Ertrag erhalten wir beste Trauben für die Vinifizierung dieses edlen Spätburgunder. Er überzeugt durch seine elegante Aromenfülle, mild und rund, mit einem langen Abgang.

Erklärungsbedürftig sind auch die Zusatzbezeichnungen Ebene 3, Stufe 8 und Keller 11.



Darüber gibt die Website der Winzergenossenschaft Auskunft:

Ebene 3

Sympathie ist der Anfang, die Ebene auf der man sich kennenlernt und trifft. – Unkompliziert, unbeschwert und sympathisch. Die Zahl 3 ist ungerade, auffällig, selbstbewußt und dennoch leicht und unkompliziert. Das Etikett: Klar mit angenehmen Farben in Rot und Grün für die Trennung der Weinarten und



dem Ausdruck von Frucht und Leichtigkeit. Die Weine: Schmackhaft, etwas leichter, harmonisch und fruchtbetont. Perfekte Weine für den unkomplizierten Genuß sowie für Feste und Feierlichkeiten.

Stufe 8

Wir sind mit der Region, der Natur und unserem Handwerk verwurzelt. Unsere Arbeit in den Weinbergen erledigen wir mit Hingabe und Leidenschaft. – Stimmig und authentisch. Die Zahl 8 steht für Harmonie und Ausgewogenheit, Klarheit und Kraft. Das Etikett: Schlicht und stilvoll in einem Grau-Beige, welches die Mauersteine und die Erde der Weinberge, mit den teils terrassierten Steillagen, widerspiegelt. Die Weine: Stimmige Weine, facettenreich mit Körper und Präsenz – ehrlich, perfekt abgestimmt, in hervorragender Qualität. Restsüße Weine werden hier durch das Prädikat Spätlese gekennzeichnet.

Keller 11

Ehrgeiz ist der Antrieb, das Beste zu geben, immer daran zu arbeiten, das Optimale zu erreichen – Erlesen, kraftvoll und komplex. Die Zahl 11 unterstreicht durch ihren markanten Charakter den Ernst und die Zielstrebigkeit nach Qualität und Perfektion – die Einzigartigkeit der Primzahl! Das Etikett: Stilvoll und edel. Kräftiges Dunkelbraun auf edlem Papier mit goldenem Logo. Die Farbe symbolisiert die tiefgründigen Böden der Weinberge sowie das Holz der Fässer, in denen die Weine reifen. Die Weine: Gehaltvolle, komplexe Weine aus handverlesenen, reifen Trauben. Traditioneller Ausbau im Holzfaß oder Barrique auf internationalem Niveau. Restsüße Weine werden hier durch das Prädikat Auslese gekennzeichnet.

Quelle: www.esslingen.bwpost.net;
www.weingaertner-esslingen.de;
www.wikipedia.de

BWPOST
Esslingen

EDITION „ESSELINGER WEINE AUF REISEN“

Reifling Kabinett, Ebene 3
 General: Reifling und eine aromatische Duftstoffe sind die Grundlage für diesen Reifling Kabinett Ebene 3. Durch schimmernde Aromen der Trauben und durch eine feine Gewürznote, die den Reifling charakterisiert.

Gleichgewicht, Ebene 3
 Weibliche und aromatische Milde. Trauben haben einen hohen Anteil an Zucker, Säure und Aromastoffen. Durch die Reife der Trauben und durch eine feine Gewürznote, die den Gleichgewicht charakterisiert.

Landsberger Weißbrot, Ebene 3
 Ein kräftiger und aromatischer Wein. Durch die Reife der Trauben und durch eine feine Gewürznote, die den Landsberger Weißbrot charakterisiert.

Zweigelt trocken, Stufe 8
 Ausgewogenes Weinbrot. Intensive Fruchtbarkeit, die den Zweigelt trocken charakterisiert. Durch die Reife der Trauben und durch eine feine Gewürznote, die den Zweigelt trocken charakterisiert.

Spätlese Auslese, Stufe 11
 Durch seine intensive Fruchtbarkeit und seinen geringen Säuregehalt, der den Spätlese Auslese charakterisiert. Durch die Reife der Trauben und durch eine feine Gewürznote, die den Spätlese Auslese charakterisiert.

85 **BWPOST** 140 **BWPOST** 210 **BWPOST**

Eine Buchempfehlung

Das Buch, das ich Ihnen hier empfehle ist nur geringseitig und als Türstopper nicht zu verwenden. Aber der Inhalt ist schwergewichtig. Ich spreche von „Fred Pearce: **„Die neuen Wilden“** mit dem Untertitel **„Wie es mit fremden Tieren und Pflanzen gelingt, die Natur zu retten.“** Pearce schreibt mit sehr vielen Beispielen über die gebietsfremden und eingewanderten oder eingeschleppten Tiere (Neozoen) und Pflanzen (Neophyten). Wir kennen alle das Beispiel der Kaninchen in Australien, das sich massenhaft verbreitete und Schaden anrichtete. Wir erfreuen uns am Rhododendron, der aus dem Himalaya kommt. Für den BUND sind die Neophyten wegen ihrer schnellen Verbreitung in „ökologischer, ökonomischer oder gesundheitlicher Hinsicht bedenklich.“ Auf der website des BUND werden die Kosten für die Beseitigung der Schäden, die durch diese Pflanzen verursacht werden, zwischen 9,6 und 12,7 Mrd. Euro pro Jahr geschätzt. Pearce hinterfragt solche Zahlen und mußte dabei feststellen, daß solche Kostenschätzungen vielfach nicht mit echtem Datenmaterial hinterlegt sind. Das ist der eine Punkt, der mir vorher nicht bewußt war (Glaube nur der Statistik ...). Der zweite Punkt von Pearce, an etlichen Beispielen vorgetragen, ist, daß viele Neophyten auf Gebieten siedeln, die von indigenen Pflanzen vorher verlassen wurden. Er nennt als Beispiel Giftmüllhalden in Großbritannien, die erst von Neophyten, dann wieder von einheimischen Pflanzen besiedelt wurden und die eine große Anzahl von Blütenbestäubern wie Schmetterlinge anlockten. Ein weiteres Beispiel ist das atomverseuchte Gebiet um Tschernobyl; da die Menschen wegzogen, sagen sich dort jetzt Fuchs und Has' und Luchs und Wolf dort nicht nur Gute Nacht, sondern haben sich mit vielen Pflanzen häuslich eingerichtet. Das Buch kostet weniger als 25 Euro und ist es wirklich wert. (KH)

Ein zweite Buchempfehlung

Es ist jetzt 200 Jahre her, daß im heutigen Indonesien der Vulkan Tambora ausbrach und weltweit zu einem später so genannten „Jahr ohne Sonne“ führte. Die Aschewolken flogen bis zu 45 Kilometer hoch und verteilten sich auf der gesamten Nordhalbkugel. Sie verdunkelten die Sonne und Hungersnöte in Nordamerika, in Asien und in Europa waren die Folge. Die fehlende Sonne wirkte sich auf die Bevölkerungsentwicklung aus: so wanderten in den Jahren 1817 und danach aufgrund der Not viele Deutsche nach Amerika und nach Rußland (Neu-Rußland) aus. Auf die Staubwolken werden die besonderen Sonnenuntergangsbilder von William Turner zurückgeführt. In diesen Jahren begann man, den Rhein zu begradigen (von Basel nach Worms wurden aus 345 km nur noch 273 km), der Herr von Drais erfand die „Draisine“, weil die Kutschpferde geschlachtet und Hafer für die Menschen gebraucht wurde (als Späterfolge kam Daimlers Auto) und der Straßenbau wurde revolutioniert durch die Macadamisierung. Nachzulesen ist das alles bei Wolfgang Behringer **„Tambora und das Jahr ohne Sommer – wie ein Vulkan die Welt in die Krise stürzte“**. Auch ein lesenswertes Buch, und ich sage nur wehe, wehe, „El Niño“ ist im 7. Jahr. (KH)

Heinz Wienold

Es gibt viele Rinderrassen

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 21)



Es gibt noch soooo viele Rinderrassen. In den Nummern 146 bis 152 unserer „Agrarphilatelie“ hatte ich schon die am weitverbreitetsten, bekanntesten und leistungsfähigsten Rinderrassen vorgestellt. Aber es gibt noch viele, viele mehr.

Von den älteren und ursprünglichen Rinderrassen sind ebenso wie viele Wildtiere und Pflanzen vom Aussterben bedroht.

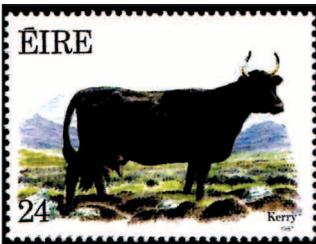
Nach Werner Lampert „Unberührte Schönheit Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“ sind bei der FAO 990 Rinderarten verzeichnet, 209 gelten bereits als ausgestorben und 490 Rinderarten als gefährdet.

Ich möchte in der Folge weitere Rassen vorstellen, auch solche, die in ihrer Existenz bedroht sind. Hoffentlich finden sich weitere interessierte Liebhaber für diese Rassen, um auch deren genetisches Potential, vor allem die Widerstandsfähigkeit und Genügsamkeit, für weitere Zuchten nutzen zu können.

Hausrindrass: Kerry

Die Heimat der Kerry-Rinder ist Irland. Wenige Tiere sind in Großbritannien, den USA und Kanada zu finden.

Die Tiere sind durchweg schwarz gefärbt, kleinrahmig, eine Kuh wiegt nur 350 bis 400 kg. Kerrys sind eine alte Rasse und nach Meinung der Irländer, die erste Rasse, die auf Milchleistung gezüchtet wurde. Die Milchleistung je Kuh und Laktation von 3.000 bis 3.700 kg hält jedoch mit den modernen Hochleistungsrassen (10.000 und mehr kg Milch pro Kuh und Laktation) nicht mehr Stand. Die Kerrymilch ist jedoch gut geeignet für die Käseproduktion.



Die Kerry-Rinder sind eng verwandt mit dem Dexter-Rind. Gegenwärtig gibt es noch etwa 200 Tiere.

Diese Hausrind-Rasse ist leider auch vom Aussterben bedroht.

Hausrindrasse: Irish Moiled

Die Irish Moiled ist mit eine der ältesten Rinderrasse in Irland. Sie ist in Reinzucht (ohne Einkreuzung fremder Rassen) gezüchtet auf Milch und Fleisch.

Die Tiere haben eine mittlere Größe (etwa 650 kg Gewicht) und können auch schlechte Futterqualitäten gut verarbeiten. Die Farbe der Tiere ist von weiß mit roten Sprengeln bis vollständig rot, wobei ein weißer Strich auf dem Rücken kennzeichnend ist. Die Ohren sind in jeden Fall rot.



Irish Moiled haben keine Hörner (moiled = hornlos). Sie sind eine bedrohte Hausrindrasse. In den 1970er Jahren war der Bestand auf nur 30 Kühe geschrumpft, hat sich aber Dank interessierter Züchter und der guten Fleischqualität der Rinder wieder etwas erholt.

Hausrindrasse: Schottisches Hochlandrind

Die Heimat des Schottischen Hochlandrinds ist der Nordwesten Schottlands mit den vorgelagerten Inseln. Die rauen klimatischen Verhältnisse und die kargen Bedingungen haben das Rind zu einem anspruchslosen und sehr widerstandsfähigen Tier geprägt. Das lange und dichte Fell gibt den Rindern selbst in den rauhesten Wintern genügend Schutz, selbst bei -45°C brauchen sie noch keinen Stall (Ergebnisse aus Kanada).



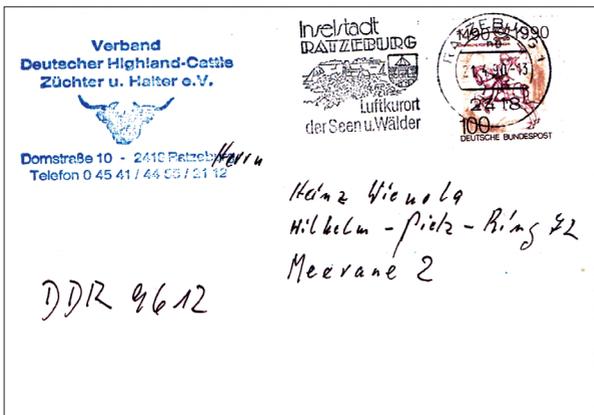
Schottische Hochlandrinder sind relativ klein, die Widersthöhe beträgt bei den Bullen etwa 125 bis 130 cm und bei den Kühen 115 bis 120 cm. Die vorherrschende Fellfarbe ist rotbraun bis dunkelbraun, aber auch schwarz, gelb und weiß sind zu finden. In der Züchtung spielt die Fellfarbe keine Rolle.

Die Rasse zählt mit zu den ältesten Rinderrassen. Bereits seit dem 13. Jahrhundert sind die Tiere im Nordwesten Schottlands zu finden. Die Vorfahren sind die keltischen Ochsen.

Zuerst durch natürliche Selektion wird seit mehr als 170 Jahren die Rasse züchterisch bearbeitet. 1884 erfolgten die ersten Eintragungen der Tiere ins Herdbuch. Die Schottischen Hochlandrinder sind besonders gekennzeichnet durch die geschlechtsspezifische Hornbildung. Die Bullen haben nach vorn gebogene, die Kühe größere, ausladende und nach oben gebogene Hörner. Typisch für die Rasse ist auch der Haarschopf zwischen den Augen.

Die internationale Bedeutung der Schottischen Hochlandrinder war sehr gering. Erste Interessenten fanden sich

in Kanada. Erst in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts begannen Exporte nach Schweden, Dänemark, Niederlande und Frankreich. 1978 wurden die ersten Zuchttiere nach Deutschland importiert. Von Schleswig-Holstein über Bayern und Hessen verbreiteten sich die Schottischen Hochlandrinder über ganz Deutschland. Inzwischen hat sich der Be-



stand an Schottischen Hochlandrindern in Deutschland zum größten auf dem europäischen Kontinent entwickelt.

Die Organisation der Tierhalter in einem Zuchtverband ermöglicht den Züchtern eine systematische Weiterführung der züchterischen Bearbeitung der Rasse, sowie einen gezielten Erfahrungsaustausch zur Haltung, Fütterung und Vermarktung.

Da die Tiere sehr anspruchslos sind, eignen sie sich besonders gut für die Mutterkuhhaltung, die meist von Landwirten im Nebenerwerb betrieben wird, sowie auch für die Landschaftspflege auf kargen und nicht mehr landwirtschaftlich genutzten Flächen.

Hausrindrasse: Welsh Black oder Waliser Schwarzvieh

Die Rasse Welsh Black hat ihren Ursprung in Wales, im Südwesten der britischen Insel.

Wie aus dem Namen hervorgeht, sind die Tiere schwarz, sowohl mit als auch ohne Hörner. Ebenso wie bei den Aberdeen Angus gibt es hier auch Tiere mit roter Fellfärbung.

Die Welsh Black wurden ursprünglich in ihrem Heimatgebiet als Zweinutzungs- und Milch- und Fleisch-gezüchtet. Aufgrund ihres fein marmorierten Fleisches mit hohen Eigengeschmacksanteilen werden sie jetzt nur noch zur Fleischproduktion gehalten.

Die Tiere sind sehr anspruchslos und können das ganze Jahr im Freien gehalten werden und gute Verwerter des Grundfutters – Gras. Sie eignen sich deshalb auch sehr gut für die Mutterkuhhaltung.

Welsh Black-Rinder sind jetzt nicht nur in Wales zu finden, sondern auch in den USA, Kanada, Neuseeland und in zunehmender Maße auch in Deutschland. Das Zuchtziel bei den Bullen ist eine Widerrist-



höhe von etwa 142 cm und ein Gewicht von 900 bis 1250 kg, die Kühe sind 10 cm kleiner und wiegen zwischen 650 und 800 kg.

Parkrind: White Park oder Weißes Parkrind

Das Weiße Parkrind ist eine Rasse ohne besondere Nutzungsrichtung. Es ist eine alte Rasse von natürlicher Schönheit.



In der Antike dienten weiße Rinder als Opfertiere, die Kelten verehrten sie als religiöse Symbole.

Die charakteristischen Eigenschaften entstanden ab dem 13. Jahrhundert durch Inzucht, da die Feudalherren in dieser Zeit begannen, ihre Grundstücke einzuzäunen. Sie schränkten somit den Lebensraum der Tiere in ihren Parks ein. Weiße Parkrinder sind robust, anspruchslos, krankheitsresistent und etwas menschen scheu. Sie leben halbwild in den Parks und können leicht aggressiv reagieren, auch gegen den Menschen.

Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe von 140 cm, die Kühe 130 cm, die Bullen erreichen ein Gewicht von 600 bis 700 kg, die Kühe 400 bis 450 kg. Die Weißen Parkrinder sind pigmentfrei, nur die Ohren, das Flotzmaul und die Augenringe sind schwarz.

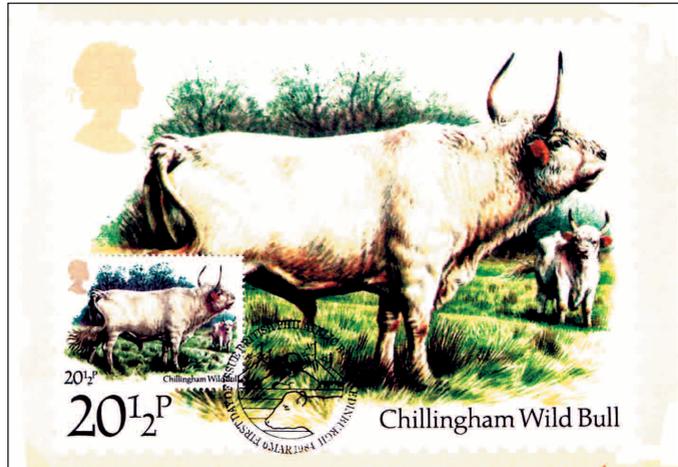
Bedeutungsvoll ist, daß Charles Darwin diese Rinder in seine Forschungen zur Evolutionstheorie einbezogen hat.

Die Weißen Parkrinder sind eine vom Aussterben bedrohte Rinderrasse. Gegenwärtig gibt es noch etwa 1.500 Zuchttiere, vorwiegend in Großbritannien sowie einige in Nordamerika, Dänemark, Deutschland und Australien. Es bleibt zu hoffen, daß es genügend Züchter gibt, die aus Interesse diese Rasse weiterzuchten und somit der Nachwelt erhalten.

Parkrind: Chillingham

Die Chillingham-Rinder sind mit dem Weißen Parkrind eng verwandt und haben auch einen annähernd gleichen Entwicklungsweg.

Sie leben seit dem 13. Jahrhundert wild in einen 1,5 km² großen eingezäunten Park des Schlosses Chillingham in Northumberland. Diese Abgeschlossenheit bewirkte eine extreme Inzucht, die die Herde aber gut geformt hat mit einem ausgeprägten Sozialverhalten. An-



geführt werden die Herde und die Kühe gedeckt vom „King Bull“, aber nur zwei Jahre, dann führt ein jüngerer Bulle die Herde weiter. So wird vermieden, daß ein Bulle seine Töchter deckt.

Die Tiere haben ein weißes Fell mit dunkler Pigmentierung, die Bullen sind nur 115 cm, die Kühe 110 cm groß, sie sind äußerst anspruchslos und widerstandsfähig.

Die Chillingham sind erst seit 1939 als eigenständige Rasse anerkannt, bis dahin wurden sie als White Park geführt.

Der Bestand liegt bei nur etwa 100 Tieren.

Hausrindrasse: Red Poll

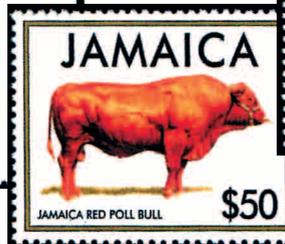
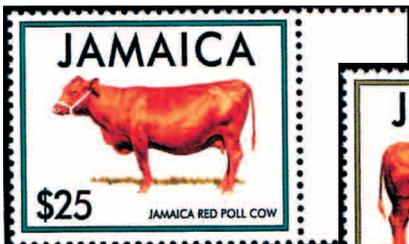
Die Rasse Red Poll ist in England zu Beginn des 19. Jahrhunderts aus der Kreuzung von Norfolk Red- x Suffolk Dun-Rindern entstanden. In Großbritannien ist diese Rasse im Vergleich zu anderen relativ klein.

Die Farbe des Felles ist tiefrot, es ist kurz und glatt. Die Hornlosigkeit der Tiere wird dominant vererbt. Red Poll sind Zweinutzungsrinder Milch und Fleisch.

Die Tiere sind sehr hitzetolerant und werden deshalb auch in den Tropen und Subtropen gehalten und dort vor allem zur Verbesserung der Fleischqualität in andere Rassen eingekreuzt. Red Poll-Rinder sind auf allen Kontinenten zu finden.



Besonders auf Jamaika wurden die Red Poll zur Herauszüchtung der Jamaica Red Poll – einer Fleischrasse – eingesetzt.



Hausrindrasse: Aberdeen Angus

Das ursprüngliche Zuchtgebiet der Aberdeen Angus ist der Nordosten von Schottland, die Grafschaften Aberdeen, Banff, Kincardine und Angus. Aberdeen Angus Rinder sind hornlos und einfarbig schwarz gefärbt, in den USA gibt es sie auch mit rotem Fell. Sie sind relativ kurzbeinig und haben dadurch nur eine Widerristhöhe von nur etwa 130 cm.



Die züchterische Bearbeitung der Rasse begann bereits Mitte des 19. Jahrhunderts. 1862 wurde das erste Herdbuch (Zuchtbuch) herausgegeben.

1878 wurden die ersten Herdbuchtiere in die USA exportiert, es folgten dann Kanada, Argentinien und Neuseeland. Der Anteil der Aberdeen Angus an den Fleischrindern betrug etwa 80 %. In Deutschland wird diese Rasse seit etwa 1920 gehalten.

Die Tiere wachsen sehr schnell und sind dadurch recht frühreif. Diese Schnellwüchsigkeit der Tiere bewirkt bei ausreichender und intensiver Fütterung jedoch ein sehr schnelles Verfetten des Fleisches, was einerseits den guten Geschmack bringt, andererseits ist der hohe Fettanteil nicht gewünscht.



Mitte der 1950er Jahre begann man deshalb in der Bundesrepublik Deutschland mit der planmäßigen Einkreuzung von weiteren Rassen (Schwarzbuntes Niederungsvieh, Fleckvieh, Gelbvieh). Das so entstandene Deutsche Angusrind ist schnellwüchsig, anpassungsfähig, gutmütig, leichtkalbig und verwertet das Wirtschaftsfutter sehr gut. Es ist eine typische Fleischrasse und für die Weidehaltung (Mutterkuhhaltung) gut geeignet.

(wird fortgesetzt)

Siegfried Holstein

Pilze (Teil 14)

Vorrat für pilzarme Monate im Jahr anlegen lohnt sich

Das Pilzwachstum vollzieht sich in sogenannten „Wellen“. Plötzlich, bei geeigneter Witterung sind Pilze in überreicher Fülle da, fehlen aber dann wieder ganz, um erneut schubweise zu erscheinen. Pilzfreunde mit Erfahrung wissen dies und stellen sich darauf ein, indem sie sie bei einem Massenanfall durch entsprechende Konservierungsmethoden haltbar machen und sich so eine Reserve für die pilzarme Zeit anlegen.

Die verbreitetste Methode zur Pilzkonservierung ist das Trocknen der Pilze. Dabei ist lediglich zu beachten, daß sich dazu Tintlinge, Milchlinge, Egerlinge, Scheidlinge, Dachpilze

und überhaupt durchgefeuchtete Pilze nicht eignen. Tintlinge nicht, weil sie sich während des Trocknungsprozesses durch Autolyse in eine unansehnliche schwarze Flüssigkeit auflösen würden; Milchlinge nicht, weil sie zwar ihre Schärfe verlieren, jedoch nach Wiederaufquellen strohig schmecken würden, und Egerlinge nicht, weil sie die unangenehme Eigenschaft besitzen, in getrocknetem Zustand bei nächster Gelegenheit Feuchtigkeit zu ziehen und deshalb verschimmeln würden.

Wer also Wert auf Qualität legt, trocknet deshalb nur festfleischige oder würzige Arten. Bedingung ist dabei immer, sie vor der Trocknung nicht mit Wasser in Berührung zu bringen, d.h. eine gründliche Reinigung schon vor Ort ist unbedingt notwendig. Besonders geeignet sind Röhrlinge, Morcheln, Nelkenschwindlinge, Frauentäublinge, Hallimasch und Klapperschwamm.

Bei den dünnfleischigen Arten wie dem Nelkenschwindling und dem Mousseron werden die Hüte im Ganzen getrocknet, bei wenigfleischigen Arten viertelt man die Hüte und bei kompakten Pilzen wird der Fruchtkörper in Scheiben zu höchstens 5 mm Stärke geschnitten, je dünner die Scheiben, um so schneller der Erfolg mit dieser Konservierungsmethode. Wer kein spezielles Dörr-Gerät besitzt, trocknet seine Pilze an sonnigen Tagen im Freien. Die Pilze werden auf speziell dafür vorgesehene Tablettts (Holzrahmen mit Gaze bespannt) ausgebreitet. Sie dürfen nicht übereinander liegen und werden von Zeit zu Zeit gewendet.



Erst wenn sie prasseldürr sind, darf man sie oder das aus ihnen bereitete Pilzpulver zur Aufbewahrung in Schraubgläser füllen. Diese überläßt man nun nicht sich selbst, sondern kontrolliert sie in Abständen auf Insektenbefall. Es kann nämlich durchaus sein, daß in den sorgfältig getrockneten Pilzscheiben Insektenpuppen verblieben sind oder daß die Pilzmücke beim Trocknungsvorgang Eier an das wertvolle Substrat gelegt hat und das erneute Schlüpfen von Maden alle Aufwendungen zunichte macht.

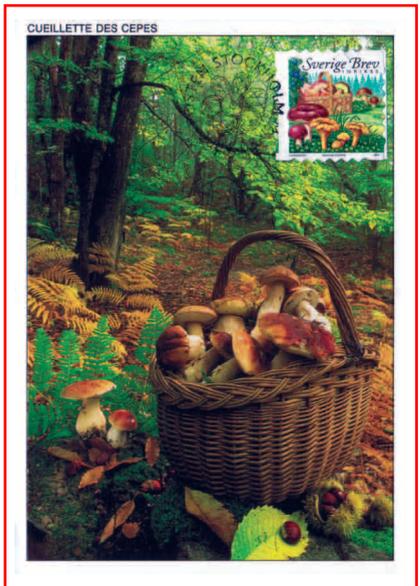
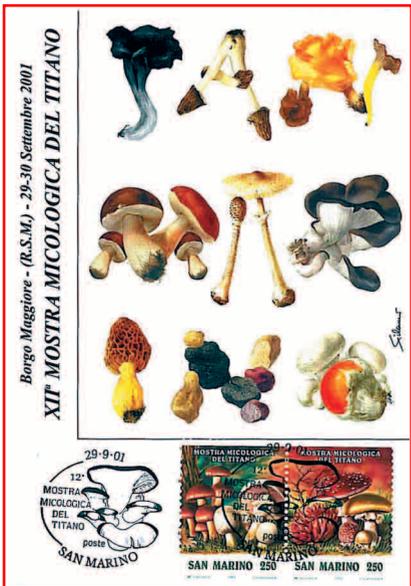
Noch ein paar Sätze zum Pilzpulver: Es kann aus sämtlichen Arten von Trockenpilzen, vorzugsweise aus Pilzen, die beim Trocknen sehr hart und beim Einweichen nicht wieder völlig weich werden wie zum Beispiel Pfifferlingen, Semmelstoppelpilzen und Habichtspilzen her-





gestellt werden. Seine Vorteile liegen auf der Hand. Erstens ist es leichter verdaulich, zweitens setzt es vorzüglich Aromastoffe frei und drittens ist es ausgesprochen vielseitig verwendbar.

Zunehmend wieder verbreitet ist es, Pilze einzukochen. Dazu sind fast alle Speisepilze verwendbar. Es erfordert allerdings ein ganz sorgfältiges Vorgehen, weil sonst verdorbene



Pilze in Gläsern das Endergebnis der Mühe ist. Die grob geschnittenen Pilze werden bis zum oberen Rand in Gläser geschichtet (nicht drücken) und anschließend wird das Glas 3–5 cm hoch mit Wasser angefüllt. Als Einkochzeit genügen in der Regel 50 Min. bei 100 Grad Celsius. Nach 24 Stunden ist eine weitere 30-minütige Sterilisierung bei 100 Grad Celsius erforderlich. Pilze enthalten Keime, die erst bei dieser Nachsterilisierung vernichtet werden. Wichtig ist weiterhin, daß während dieser gesamten Prozedur die Bügel auf den Gläsern bleiben und die Gläser keiner Zugluft ausgesetzt werden.

Während das Einsalzen und Silieren heute bei uns im Gegensatz zu den Völkern in Rußland und der Mongolei in den Hintergrund getreten ist, gewinnt das Tiefgefrieren von Pilzen oder aus ihnen gefertigter Gerichte zunehmend an Bedeutung. Dazu sind nur ganz frisch gesammelte, einwandfreie Pilze verwendbar, die zuvor 5 Minuten in Salzwasser blanchiert wurden. Als Gefriergutbehälter sind die üblichen Quarkbecher und Margarinedosen sehr praktisch. So eingefrostete Pilze halten sich bei einer Lagertemperatur von minus 18 Grad bis zur nächsten Pilzsaison.

Marken, Blocks und Kleinbogen 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 will seiner Witwe bei der Veräußerung behilflich zu sein und mache hiermit in ihrem Auftrag allen Mykophilatelisten das Angebot, Marken, Blocks und Kleinbogen zum halben Händlerpreis oder noch weniger zu erwerben.

Zur Kontaktaufnahme meine Telefonnummer: 035795/42169 oder per Mail Holstein-med.gmx.de

Garten – Theater: Pflanzen in Shakespeares Welt

Der „Verband Botanischer Gärten e.V.“ stellt im Rahmen der „Woche der Botanischen Gärten 2016“ Pflanzen aus, die in den Stücken von Shakespeare vorkommen. Anlaß ist das 400. Todesjahr des englischen Dichters. Dazu wurde ein kleiner Katalog (64 Seiten) ausgegeben, der einen hervorragenden Einblick in die Pflanzenwelt im elisabethanischen Zeitalter am Beispiel des „Herball or Generall Historie of Plantes“ von John Gerard bietet. Im Katalog wird an diversen Beispielen gezeigt, wie schwer die Übersetzung und Zuordnung von Pflanzennamen mit längst vergessener Bedeutung ist. Ein trefflich Büchlein. Beispiele sind im Internet zu finden; dort findet man auch die Adresse für die Katalogbestellung (7 Euro + Porto).

Pflanzen in Shakespeares Werken

Englands größter Dichter William Shakespeare nennt in seinen Theaterstücken etwa 120 Pflanzen: einheimische Wild- und Nutzpflanzen und einige exotische – wie die von dem Londoner Botaniker John Gerard im „Herball or Generall Historie of Plants“ abgebildete Kartoffel. Shakespeare war im besten Sinne ein Volksdichter und Volksstücke-Schreiber, der dem Volk aufs Maul geschaut hat. Er nennt deshalb nur Pflanzen, die ein Besucher seines Theaters kannte oder von denen der gebildete Engländer gehört hatte.

Der Mediziner, Botaniker und Kräutersammler John Gerard (1545–1612) veröffentlichte 1597 einen Katalog von 1.039 in seinem Garten angebauten Pflanzen. Sein „Herball“ war im 17. Jahrhundert ein weit verbreitetes Buch in England. Shakespeare wohnte nur wenige Häuser von Gerard entfernt, der ein eifriger Theatergänger gewesen sein soll und sicherlich seinen „Nachbarn“ kannte, der wiederum vermutlich den Garten und die dort versammelten Blumen, Kräuter und Bäume besucht hatte.

In diesem Heft beginne ich eine Serie, die alle Bäume in Shakespeares Stücken, soweit auf Briefmarken abgebildet, kurz beschreiben wird. Geplant ist, in jedem Heft einen Baum zu erwähnen. Shakespeare wurde erstmals ins Deutsche übersetzt von Christoph Martin Wieland (1764). Bei Johann Friedrich Unger wurden zwischen 1797 und 1810 „Shakespeare’s dramatische Werke“, übersetzt von August Wilhelm Schlegel, gedruckt. Es bestehen erhebliche Unterschiede zwischen der englischen Originalfassung und den deutschen Übersetzungen von Wieland und Schlegel. Das mindert nicht die ungeheure Arbeit, die in diesen und anderen Übersetzungen steckt, die nun im Internet (z.B. zeno-org/Literatur) für jedermann zugänglich ist und die mir die Arbeit wesentlich erleichtert hat.

Für seine Historienstücke verwendete Shakespeare als wichtigste Quelle Raphael Holinsheds „Chronicle of England, Scotland and Ireland“ (1587). Shakespeare, der die englische Sprache so stark beeinflusste wie Luther mit seiner Bibelübersetzung die deutsche, spielte in



The Swan 1595

The Rose 1592

The Globe 1599

The Hope 1613

The Globe 1614

seinen Stücken mit Worten und mit Doppelbedeutungen, die die damaligen Zuschauer verstanden, aber uns Heutigen auch wegen zwischenzeitlich untergegangener Wörter nicht mehr so eingängig sind.

Zur Popularisierung seiner Stücke trug die sog. „First Folio“ bei, die unter dem Titel

„Mr. William Shakespeares Comedies, Histories, & Tragedies“ 1623, sieben Jahre nach seinem Tod, mit einer Buchrückenhöhe von etwa 40 cm erschien. Sie enthält insgesamt 36 Dramen von Shakespeare: 14 Comedies, 10 Histories und 12 Tragedies. Gedruckt wurde diese Ausgabe von Isaac Jaggard. Sie kostete 15 Schilling für das ungebundene Exemplar und 1 Pfund für eine gebundene Ausgabe. 234 Exemplare dieser „First Folio“ sind noch vorhanden. Es gibt nicht weniger als 40 verschiedene Varianten dieser Ausgabe: Nach dem Abzug einer Seite, wurde davon Korrektur gelesen, aber weiter gedruckt. Wurden Fehler erkannt, korrigierte man sie, verwendete aber die bereits fertigen, fehlerhaften Seiten mit. So sind die entstandenen Bände jeweils eine Mischung korrigierter und unkorrigierter Seiten.

Daneben gab es immer wieder Raubdrucke der Stücke, obwohl der unerlaubte Nachdruck oder ein ungenehmigter Druck durch die „Stationer’s Company“ Geldbußen oder mit der Konfiszierung der Druckwerkstatt hart bestraft oder gar mit Berufsverbot sanktioniert wurde.

Kein einziges Manuskript ist erhalten geblieben. Das, was wir als Shakespeares Stücke heute lesen, ist vermutlich – sehr wahrscheinlich – nicht genau das, was die Zuschauer im Globe-Theater tatsächlich hörten. Es gab für die Schauspieler nur handschriftliche Texte, die auswendig gelernt wurden und sicherlich von Vorführung zu Vorführung variierten. Rund 29.000 verschiedene Wörter haben Experten in seinen Werken gezählt; sie leben vom ungeheuren Einfallsreichtum, von Anspielungen aller Art und vom Wortwitz des Autors und von einer großen Bandbreite an Kenntnis aus vielen Wissensgebieten. Shakespeare hat in seinen Stücken, Komödien und Sonetten neben den Pflanzen etliche sonstige Verweise auf unsere landwirtschaftlichen Themen wie Wald, Wiese, Feld, Acker, Bauern erwähnt.

PS: Das Logo, daß uns begleiten wird, zeigt das sog. Droeshout-Porträt Shakespeares und die stilisierten Symbole der roten Rose des Hauses Lancaster und der weißen Rose des Hauses York, deren Kämpfe um die Königskrone Shakespeare im Theater dramatisierte. Jeder Baum-Artikel wird mit einem deutschsprachigen Dichter zum Baum enden.



Pflanzen bei Shakespeare

1. Folge



Eibe [yew] (*Taxus baccata*)

Die Eiben bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Eibengewächse (*Taxaceae*). Die etwa zehn Arten sind hauptsächlich in den gemäßigten Gebieten der Nordhalbkugel verbreitet; in Europa ist die Europäische Eibe als einzige Art heimisch. Die meisten Eibenarten wie die Europäische Eibe enthalten sehr giftige Inhaltsstoffe wie Taxin B. Im Englisch von Shakespeare heißt die Eibe „yew“, was in der Aussprache auch zu „jew“ (Jude) oder „you“ werden kann. Die Eibe wurde häufig auf Friedhöfen gepflanzt und das Holz ist giftig; so hat es eine doppelte Verbindung mit dem Tod. Insbesondere aus Eiben wurden die Langbogen



hergestellt, die englischen Soldaten deutliche Vorteile brachte; in nahezu allen entscheidenden Schlachten des Hundertjährigen Krieges unterlag das französische Heer, da dieses auf eine veraltete Taktik mit dem Schwergewicht auf den Ritter setzte (Heute noch auf stolzen Rossen, morgen schon vom Pferd geschossen). Mit Langbogen konnte weitergeschossen werden als mit anderen Bogen und ausgebildete Langbogenschützen konnten bis zu zehn Pfeile pro Minute über Reichweiten von bis zu 200 Meter abschießen.

Die Eibe wird bei Shakespeare in seinem Königsdrama „*The Tragedy of King Richard the Second*“ (um 1595 entstanden) erwähnt. Im 3. Akt 2. Szene heißt es:

„In stiff unwieldy arms against thy crown: The very beadsmen learn to bend their bows / Of double-fatal **yew** against thy state.“ (In steife Panzer wider deinen Thron; Selbst deine Pater lernen ihre Bogen / Von **Eiben**, doppelt tödlich, auf dich spannen. / Ja, Kunkelweiber führen rost'ge Piken).

Im 2. Akt (4. Szene) von „*Twelfth night*“ („Was ihr wollt“) wird ebenfalls die Eibe erwähnt:

„Come away, come away, death, / And in sad cypress let me be laid; / Fly away, fly away breath; / I am slain by a fair cruel maid. / My shroud of white, stuck all with **yew**, / O, prepare it! / My part of death, no one so true / Did share it.“ ([Narr singt]: Komm herbei, komm herbei, Tod! / Und versenk' in Zypressen den Leib! / Laß mich frei, laß mich frei, Not! / Mich erschlägt ein holdseliges Weib. / Mit Rosmarin mein Leichenhemd, / O bestellt es! / Ob Lieb' ans Herz mir tödlich kömmt, / Treu' hält es.)

In „Titus Andronicus“ (2.Akt 3.Szene) wird die Eibe auch genannt:

„No sooner had they told this hellish tale, / But straight they told me they would bind
me here Unto the body of a dismal **yew**, / And leave me to this miserable death:“
(Drauf, als sie kaum erzählt die Höllenmär, / Alsbald mich festzubinden drohten
sie / An eines grausen **Eibenbaumes** Stamm, / Daß ich so schnödem Tod verfallen
sei. / Dann schalten sie mich Ehebrecherin, / Verbuhlte
Gotin, und die herbsten Worte, / Die je ein Ohr im bitterm
Schmähn vernahm:)



Ein weiterer Verweis auf die Eibe findet sich in „Romeo and Juliet“;
im 5.Akt 3.Szene sagt Paris:

„Give me thy torch, boy: hence, and stand aloof: / Yet put
it out, for I would not be seen. / Under yond **yew-trees** lay thee all along, / Holding
thine ear close to the hollow ground;“ (Gib mir die Fackel, Knab’, und halt’ dich
fern. – / Nein, lisch sie aus: man soll mich hier nicht sehn. / Dort unter jenen Ulmen
[**Eibe**] streck’ dich hin, / Und leg’ dein Ohr dicht an den hohlen Grund;)

Die dritte Hexe im „The Tragical Historie of Hamlet, Prince of Denmarke“ (4.Akt 1.Szene)
spricht einen wahrhaft gewaltigen Zauberspruch, wofür Zutaten benötigt werden, die heut-
zutage bei EDEKA vermutlich nicht zu erhalten sein werden:

„Scale of dragon, tooth of wolf, /
Witches’ mummy, maw and gulf / Of
the ravin’d salt-sea shark, / Root of
hemlock digg’d i’ the dark, / Liver of
blaspheming Jew, / Gall of goat, and
slips of **yew** / Silver’d in the moon’s
eclipse, / Nose of Turk and Tartar’s
lips“ (Wolfszahn und Kamm des



Drachen, / Hexenmumie, Gaum und Rachen / Aus des Haifisch scharfem Schlund;
/ Schierlingswurz aus finstern Grund; / Auch des Lästerjuden Lunge, / Türkennas’
und Tartarzung; / **Eibenreis**, vom Stamm gerissen / In des Mondes Finsternissen;
/ Hand des neugeborenen Knaben, / Den die Metz’ erwürgt im Graben, / Dich soll
nun der Kessel haben. / Tigereingeweid’ hinein, Und der Brei wird fertig sein.)

Zum Schluß ein Gedicht des Österreichers Georg Trakl (1887–1914), das er „An Mauern
hin“ titelte:

„Es geht ein alter Weg entlang / An wilden Gärten und einsamen Mauern. / Tau-
sendjährige **Eiben** schauern / Im steigenden fallenden Windgesang.“

(Fortsetzung folgt)



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 bei Oltersdorfs: **Feijoada**

Feijoada ist das Nationalgericht der Portugiesen, und auch in seinen ehemaligen Kolonien (z.B. Brasilien) erfreut es sich großer Beliebtheit. Die Speise aus Schwarzen Bohnen (portug. Feijoada) und Reis gibt es in vielen Abwandlungen besonders hinsichtlich der Fleischbeilagen. Die Grundzutaten (für 4–6 Personen) sind: 500 g Schwarze Bohnen und 400g Reis; 1 große Zwiebel, 6 Knoblauchzehen, 1 TL Kümmel, ½ TL Koriander; Lorbeerblätter, 1–2 Prisen Cayennepfeffer, gemahlener Pfeffer, Salz, Dörrfleisch, Räucherschinken, Würstchen (wie Chorizo, Cabanossi, usw.), zusammen 800 g.

Die Schwarzen Bohnen werden übernacht (mit reichlich Wasser bedeckt) eingeweicht und im frischen Wasser (gut bedeckt) bei mittlerer Hitze zum Kochen gebracht, bei schwacher Hitze 1–1,5 Stunden geköchelt, ab und zu umrühren. Die Bohnen sind dann noch nicht gar, sondern nur bißfest. Bis dahin werden keine Zutaten beigegeben. Die Fleisch-/Wurst-Beilagen werden gewürfelt und in Olivenöl etwa 10 Minuten gebraten. Die Fleischmasse wird aus der Pfanne geholt, und die gehackten Zwiebeln und Knoblauch werden im verbleibenden Fett der Pfanne etwa 5 Minuten gebraten bis sie goldbraun und glasig werden. Nun werden die bereit gestellten Gewürze hinzugefügt und ein paar Minuten mit erhitzt. Der gesamte Inhalt der Pfanne wird in den Topf mit den Bohnen gekippt, dazu kommen die gebratenen Fleischstücke. Alles wird bei starker Hitze aufgekocht, danach wird geköchelt. Achtung: Das Wasser soll die Masse vollständig bedecken! Die Feijoada braucht noch etwa 1 Stunde Zeit zum Garen. Zwischenzeitlich wird der Reis separat gekocht. Die Feijoada wird in tiefen Tellern serviert: zur Bohnensuppe kommt der Reis, und man kann je nach Lust und Laune garnieren, z.B. mit Küchenkräuter oder geriebene Orangenschalen.

Noch eine Anmerkung des Ernährungswissenschaftlers. Die gleichzeitige Verwendung von Hülsenfrüchten und Getreide in einer Speise hat weltweit Tradition. Erst vor einigen Jahrzehnten hat die Wissenschaft festgestellt, daß damit eine ideale Ergänzung der Nährwerte erfolgt. Auch im Schwabenland gibt es solche eine Speise, nämlich Linsen und Spätzle. Ernährungsphysiologisch braucht man dazu keine Fleischzulagen; die Bohnen-Getreide-Mischung gibt den Menschen alles, was er an Nährstoffen braucht. Es sind die „Superfoods“ unserer Vorfahren.



Brasilien 1.6.1988, Mi 2874

Das Rezept ist von www.schwarzebohnen.de und mit eigener Erfahrung variiert.

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. Alle Einsendungen werden veröffentlicht. **Für die „Mitmacher“ werden wir nach etwa 40 Seiten einen Zusammenfassung drucken lassen.**



Es schmerzt, wenn die Kastanie fällt.

Sie stammen vom **Kastanienbaum**, der dort oben an der Zufahrt zur Garage steht. Sie rollen wie in jedem Herbst die abschüssige Einfahrt zur Tiefgarage hinunter. Nicht alle auf einmal natürlich, nach und nach, von Tag zu Tag, mal mehr mal weniger. Vielen von ihnen ereilt das gleiche Schicksal unten in der Garage. Dort werden sie überfahren von den Autos. Platt gefahren liegen sie auf dem grauen Betonboden, entstellt. Die nicht verunfallten **Kastanien** sammelt der Hausmeister ein, legt sie an die Haustüre für Tischschmuck oder zum Basteln. Es ist Herbst. (jk)

Die Schnurre vom Gewicht des Tabakrauchs

Die erste Queen Elizabeth bot eine Wette an. Selbst der kluge Walter Raleigh könne nicht das Gewicht von Rauch bestimmen, denn – Luft könne man ja auch nicht wiegen (das erklärten jedenfalls die Lausmänner der weißbegierigen Kaiserin in dem Roman „... The Blazing World“ der Duchesse of Newcastle, 1668). Sir Walter, etwas leichtsinnig, denn mit seiner Herrscherin sollte man nicht rechten, nahm die Wette an. Er legte eine Zigarre auf eine Waage und notierte das Gewicht. Dann rauchte er sie, streifte alle **Asche** sorgfältig in die Waagschale und legte am Ende auch den Zigarrenrest auf die Waage. Vom ersten Gewicht zog er das zweite ab und – voilà –, die Differenz war das Gewicht des **Rauchs**. Nebenbei: Das war ein früher Beweis für die Existenz der Quintessenz, das Wichtigste. Erklärt sich so, daß in manchem Viertel nur noch 2 Zentiliter, „**Quintele**“ genannt, enthalten sind. Darinnen suchen die Schweizer das „fünfte Seiende“, den Äther, das **Betäubende**.



Darwin: „Es ist wohl wunderbar, wenn wir uns überlegen,

daß die gesamte Masse des oberflächlichen Humus durch die Körper der Regenwürmer hindurch gegangen ist und alle paar Jahre wiederum durch sie hindurchgehen wird. Der Pflug ist einer der allersten und wertvollsten Erfindungen des Menschen, aber schon lange ehe er existierte, wurde das Land durch Regenwürmer regelmäßig gepflügt und wird fortdauernd noch immer gepflügt. Man kann wohl bezweifeln, ob es noch viele andere Tiere gibt, welche eine so bedeutungsvolle Rolle in der Geschichte der Erde gespielt haben wie diese niedrig organisierten Geschöpfe.“



Ohne Salpeter hätten wir keine handys und keinen Dünger.



Plinius d.Ä. (23 oder 24–79) schreibt in seiner „Naturalis historia“ über die Entdeckung von Glas: Nach einem Schiffsbruch hätte die Mannschaft ihre Ladung Salpeter an Land geschleppt und Kessel darauf gestellt, um sich Essen zu kochen. Durch die Hitze verband sich der flüssige Salpeter mit dem Sand zu einer transparenten Brühe und erkaltete. Ohne Glas gäbe es keine handys (na, auch gut), ohne Salpeter könnten wir Landwirte nur mit Kuh- oder Hühnergülle düngen – weniger gut.

Noch einmal zum Aussterben von Insekten.

Wir könnten gern und jederzeit auf bestimmte Tiere verzichten: Skorpione oder Spinnen, Läuse oder Motten – um nur vier Gliederfüßler zu nennen. Wenn diese Arthropoden plötzlich verschwänden, dann würde – so sagt der Insektenkundler Edward Wilson – ein wesentlicher Teil der Nahrungskette fehlen. Erst würden die meisten Säugetiere, dann Vögel und Reptilien aussterben; dann würden die Blütenpflanzen verschwinden, dann die Wälder. Andererseits würden sich Pilze



explosionsartig ausbreiten, bevor sie dann ebenfalls einen schnellen Niedergang erleben. Für die Menschen wäre auch Schluß. Aus. Finito. Vorbei. Das Festland würde in den Zustand des frühen Paläozoikums zurückkehren. Kein handy mehr, keine BILD, keine Pokémon. Keine Skorpione oder Spinnen.

Keine Kartoffeln. Friede, bis sich neues Leben aus dem Meer entwickelt.



Rosen in der Abendsonne.

Auf dem Weg zur Arbeit grüßen **Rosen** am Gartenzaun. Sie verdienen natürlich mehr Aufmerksamkeit als ich ihnen gerade schenken kann.

Die Bahn wartet nicht. Aber auf dem Heimweg lasse ich mir etwas Zeit für sie.

Rosen in der Abendsonne. (jk)

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Djibouti	5.5.2016	1024	Craterellus tubaeformis, Trompetenpfifferling
Djibouti	5.5.2016	1025	Tricholoma matsutake – Matsutake
Djibouti	5.5.2016	1026	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Djibouti	5.5.2016	1027	Stropharia rugosoannulata – Rotbr. Träuschling
Djibouti	5.5.2016	Block 208	Boletus edulis – Steinpilz
Estland	8.9.2016	871	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Finnland	9.9.2016	3461	Russula paludosa – Apfel-Täubling
Finnland	9.9.2016	3462	Tricholoma matsutake – Matsutake
Finnland	9.9.2016	3463	Craterellus cornucopioides, Herbsttrompete
Finnland	9.9.2016	3464	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Finnland	9.9.2016	3465	Lactarius deterrimus – Fichtenreizker
Griechenland	23.5.2016	2896–2898	
		Block103–105	2400 Geburtstag von Aristoteles
Kosovo	4.4.2016	342	
		aus Block 38	Leccinum scabrum, Gemeiner Birkenpilz
Kosovo	4.4.2016	343	
		aus Block 38	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Kosovo	4.4.2016	344	
		aus Block 38	Morchella esculenta – Speisemorchel
Kosovo	4.4.2016	345	
		aus Block 38	Boletus edulis – Steinpilz
Makedonien	10.5.2016	Block 31	Steinpilze im Blockrand (Europaausgabe)
Niger	20.12.2013	2530	Macrolepiota procera – Parasol
Niger	20.12.2013	2531	Sarcodon imbricatum – Habichtspilz
Niger	20.12.2016	2532	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Niger	20.12.2013	2533	Leccinum aurantiaca – Espenrotkappe
Niger	20.12.2013	Block 247	Boletus edulis – Steinpilz
Südafrika	7.9.2015	2400	
		aus 2396–2400	Weltkongreß Forstwirtsch., Tramete, Lepiota

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ägypten	1.1.2016	2567–2569	150 Jahre ägypt. Briefmarken, u.a. Esel, Kamel
Ägypten	26.6.2016	2573	Internat. Tag gegen Drogenmißbrauch
Äthiopien	14.6.2016	1967–1970	Wasserfälle
Albanien	9.7.2016	3522	Europa: umweltbewußt leben
Albanien	27.7.2016	3523–3525	Flora: Tulipa, Campanula, Solenanthus
Algerien	10.2.2016	1808–1809	Heilpflanzen: Wasserpfeffer, Wasserdost
Algerien	22.3.2016	1812	Internat. Tag des Wassers, Staudamm
Andorra span.	8.7.2016	441	Glas mit Champagner, Champagnerkorken
Armenien	28.12.2015	953–954	Eurasischer Luchs und Armenische Mehlbeere
Bosnien-Herzeg.	9.5.2016	Block 55	400. Todestag Cervantes: u.a. Esel, Pferd, Windmühle
Bosnien-Herzeg.	9.5.2016	687–688	Europa: umweltbewußt leben
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	690	Flora: Halacsya sendtneri
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	Block 56	Fauna: Schmetterlinge auf Blumenwiese
Bosnien-Herzeg.	25.5.2016	693	405 Geb. Celebi: Reisender + Pferd
Botswana	22.7.2015	1014-1017 Block 47	Kaffernbüffel
Deutschland	6.10.2016	3265	Klimaschutz durch Elektromobilität
Deutschland	2.11.2016	3269	Weihnachten: Verkündigung an die Hirten
China – Taiwan	26.1.2016	4043–4046	Früchte: Atemoya, Papaya, Litschi, Jujube
Curaçao	24.9.2015	355–360	Hunde
Djibouti	5.5.2016	1029–32, Block 209	Orchideen
Djibouti	5.5.2016	1034–37, Block 210	Schmetterlinge
Ecuador	31.3.2016	3732–3739	Freimarken Frösche
Ecuador	31.3.2016	3740	Phylogenetischer Baum, Forschungsstadt Yachay
Estland	25.8.2016	870	Waldbirkenmaus
Finnland	9.9.2016	2452–2454	WWF: Ringelrobbe, Zwerglibelle, Zwerggans
Finnland	9.9.2016	2455–2460	Jedermannsrechte: u.a. Blumen, Preiselbeeren
Frankreich	30.7.2016	6500–6511	MKH Blumenmeer: u.a. Strelitzia, Lilie, Rose
Gibraltar	25.7.2016	1741–1745	200 Jahre Alemanda-Gärten
Grenada	18.5.2015	6984–6991 Block 883–884	Pferdegemälde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Griechenland	11.5.2016	2894–2895	Europa: umweltbewußt leben
Großbritannien	16.8.2016	3927–3934	Lancelot Brown: Englische Landschaftsgärten
Großbritannien	16.8.2016	3935–3936	Lancelot Brown: Engl.Landschaftsgärten MKH
Großbritannien	14.9.2016	112–117	ATM – Marienkäfer, selbstklebend
Guinea-Bissau	3.6.2013	6778–6781	
		Block 1189	Seltene Schmetterlinge
Guinea-Bissau	3.6.2013	6798–6801	
		Block 1193	Pferdedarstellungen
Guyana	3.4.2013	8562–64 Block 871	Internationaler Tag der Umwelt
Guyana	29.4.2013	8579–8590	Schmetterlinge
Guyana	10.10.2013	8660–65 Block 884	Chinesischer Neujahr des Pferdes
Guyana	23.12.2013	8703–06 Block 891	Katzen
Guyana	2.1.2014	8708–8709	Jahr des Pferdes
Guyana	26.2.2014	8731–8738	
		Block 892–893	Zuchtformen des Meerschweinchens
Guyana	10.3.2014	8783–8786	
		Block 901	Flamingos
Guyana	12.5.2014	8826–8831	
		Block 908	Philakorea 2014: Gartenpflanzen (Blumen)
Guyana	1.7.2014	8853–60	
		Block 909–910	Schmetterlinge
Guyana	3.11.2014	8935–8998	
		Block 919	Leuchtkäfer
Guyana	24.11.2014	8948–8951	
		Block 921	Jahr des Schafes
Indonesien	5.11.2015	Block 321	Beo und Elefant-Yamswurzel
Island	16.9.2016	1505–1506	Einheimische Pflanzen: Leimkraut
Israel	19.4.2016	2512	Frühling: Kinder auf Blumenwiese Schmetterlingen
Israel	19.4.2016	2514–2516	Märkte in Israel: Obst, Gemüse, Fisch, Kartoffeln
Israel	13.9.2016	2528	Herbst
Israel	13.9.2016	2529	Weißstörche – Freundschaft mit Bulgarien
Israel	13.9.2016	2530–2532	Fabeln: u.a. Fuchs, Weinberg, Rehier, Zeder
Israel	8.12.2015	109	ATM Wachtel
Italien	26.7.2016	3927	30 Jahre Slow Food Bewegung: Schnecke
Japan	20.11.2015	7625–7634	Gemüse und Obst: u.a. Möhre, Rettich, Brokkoli
Japan	24.11.2015	7635–7644	Speisen: u.a. Kastanienreis, Miso-Suppe, Tempura
Japan	1.4.2016	7758–7767	Jap. Gastfreundschaft: Blumen Blumengebinde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	20.5.2016	7854–7863	Gemüse und Obst: u.a. Ginko, Kartoffel, Kürbis
Jersey	22.9.2016	2059–2064, Block 147	Verbindung mit China: Wasservögel
Jersey	14.9.2016	17–22	ATM – Marienkäfer, Tatzekäfer, Totenkäfer
Korea-Nord	30.10.2015	6247–6250	Weltweiter Naturschutz: Knutt
Korea-Nord	20.1.2016	Block 906	Fortschrittsymbole: mit Schaf, Ziege, Getreide
Korea-Nord	25.1.2016	6257	Wiederaufforstungskampagne: Aktivist Setzling
Korea-Nord	6.3.2016	6269–6271	Geflügel: Haushuhn, Höckergans, Strauß
Kosovo	9.5.2016	338–339	Europa: umweltbewußt leben
Kosovo	9.5.2016	Block 36	Europa: umweltbewußt leben
Kroatien Mostar	5.4.2016	428 + Block 36	Europa: umweltbewußt leben
Kroatien Mostar	12.5.2016	430	Römisches Postsystem: Postkutsche mit Pferd
Kroatien Mostar	22.5.2016	Block 57	Mythen und Flora: Die Kornelkirsche
Kroatien Mostar	5.6.2016	434	Weltumwelttag, Wecker, Erdkugel im Nest
Libyen	24.9.2012	3021–3025	Kinderzeichnung: u.a. Wildtiere, Blumen, Baum
Libyen	17.2.2013	3028–3030	Jahrestag Revolution: u.a. Tauben, Schmetterlinge
Libyen	17.6.2013	3041	Bekämpfung der Wüstenbildung: u.a. Sämling
Libyen	25.12.2013	3057	Wirbel um Weltkugel, Schmetterlinge
Libyen	24.2.2014	3063–3068	Gemüse: Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffel
Libyen	2.4.2014	3071–3076	Traditionelle Küche: Bazin, Couscous
Libyen	1.11.2015	3101–3106	Blumen: u.a. Narzissen, Ragwurz, Lilie, Petunien
Libyen	31.12.2015	3113–3117	Früchte der Echten Dattelpalme, Freimarken
Litauen	6.8.2016	1222–1223	1223 Reiten: Olympische Sommerspiele
Luxemburg	13.9.2016	2095–2097	Gemüsesorten: Gurke, Gartenbohne, Luftzwiebel
Luxemburg	13.9.2016	2100–2101	Biodiversität: Specht a Baum, Wolf zwisch Birken
Makedonien	26.4.2016	750	Haustiere: Goldhamster
Makedonien	10.5.2016	755–756 Block 31	Europa: umweltbewußt leben
Makedonien	10.5.2016	758–761	MKH Europa: umweltbewußt leben
Malaysia	20.1.2015	2160–2162 Block 191	Heilpflanzen: Katzenbart, Rosell, Kalmegh
Malaysia	16.2.2015	2168–2170 Block 193–194	Haustiere: Höckergans, Wasserbüffel, Huhn
Mexiko	15.4.2015	3907	Truppentransport per Bahn, Reiter mit Trompete
Mexiko	22.10.2015	3939	Mexikanischer Präriehund
Mexiko	10.11.2015	3943	50 Jahre int. Hydrologischer Progr. der Unesco
Montenegro	19.4.2016	385	Kochscher Enzian
Montenegro	22.4.2016	386	Reduziere Kohlenstoffspur: ökolog. Fußabdruck

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Montenegro	9.5.2016	387 Block 18	Europa: umweltbewußt leben
Montenegro	27.5.2016	390	Naturschutz: Ali-Pascha-Quellen
Niederlande	15.8.2016	3490–3499	Einheimische Apfel- und Birnensorten, MKH
Niger	30.9.2013	2421–2424	
		Block 226	Bienen und Blüten
Niger	20.12.2013	2535–38 Block 248	Orchideen
Niger	20.12.2013	2590–93 Block 259	Windmühlen
Niger	25.4.2014	2646	Freimarke Kolbenhirse
Niger	10.9.2014	2897–2900	
		Block 323	Hauskatzen
Rumänien	1.6.2016	7077–7080	Märchenfiguren, u.a. Säckel mit 2 Groschen –
Hahn			
Rumänien	1.9.2016	7111–7122	Nationalpark Ceahlau: Tiere und Blumen
Schweden	25.8.2016	3124–3129	Leuchtende Herbstfarbe: Bäume m Herbstlaub
Schweden	25.8.2016	3132–3133	Vogelzeichnungen: Birkenzeisig + Wiedehopf
Serb. Rep.	6.4.2016	675–676	Freimarken Waldfrüchte: Schlehdorn u Brombeere
Serb. Rep.	25.4.2016	677–678	Europa: umweltbewußt leben
Serb. Rep.	16.5.2016	679–680	Europ. Naturschutz: Schwarzstorcht, Strohlume
Simbabwe	9.12.2014	1027–1030	
		Block 36	Froschlurche
Spanien	18.7.2016	5086–5088	Geschützte Tierarten: Europäischer Nerz
St Kitts	8.8.2015	1526–33	
		Block 161–161	Eulen
St Vinc.Grenad	3.8.2015	7498–7502	
		Block 802	Fleischfressende Pflanzen
Südafrika	7.9.2015	2396–2400	Weltkongreß für Forstwirtschaft
Thailand	8.2.2016	3554	Valentinstag: Rose Königin Sirikit
Tschech. Rep.	7.9.2016	Block 61	Zoologische Gärten: u.a. Prewalski-Pferd
Tschech. Rep.	7.9.2016	900	Freimarke Laubfrosch
Türkei	23.4.2016	4250–52 Block 146	Internationale Gartenausstellung u.a. Pfingstrose
Türkei	9.5.2016	4260–4261	Europa: umweltbewußt leben
Türkei	8.8.2016	Block 152	Region.Küche: u.a. Gänsebraten m Reis, Rührei
Türkei	25.7.2016	345–350	Dienstmarken: Blumenornamente
Ukraine	23.6.2016	1562 Block 137	u.a. Steppenmurmeltier, Pfingstrose
USA	30.6.2016	5287–5291	Leckereien a d Eisdiele: Eiersahne, Wurzelbier
Usbekistan	9.10.2016	1131–1132	Früchte: Quitte und Granatapfel
Vietnam	2.4.2016	3710–11 Block 166	Fischgiftbaum
Zypern	8.7.2016	1353–1354	Alte Brunnen auf Zypern



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.

Die Fische waren schon lange unzufrieden, daß keine Ordnung in ihrem Reich herrschte. Keiner kehrte sich an den andern, schwamm rechts und links, wie es ihm einfiel, fuhr zwischen denen durch, die zusammenbleiben wollten, oder sperrte ihnen den Weg, und der Stärkere gab dem Schwächeren einen Schlag mit dem Schwanz, daß er weit wegfuhr, oder er verschlang ihn ohne weiteres. „Wie schön wäre es, wenn wir einen König hätten, der Recht und Gerechtigkeit bei uns übe,“ sagten sie und vereinigten sich, den zu ihrem Herrn zu wählen, der am schnellsten die Fluten durchstreichen und dem Schwachen Hilfe bringen könnte. Sie stellten sich also am Ufer in Reihe und Glied auf, und der Hecht gab mit dem Schwanz ein Zeichen, worauf sie alle zusammen aufbrachen. Wie ein Pfeil schoß der Hecht dahin und mit ihm der Hering, der Gründling, der Barsch, die Karpfe, und wie sie alle heißen. Auch die Scholle schwamm mit und hoffte das Ziel zu erreichen. Auf einmal ertönte der Ruf „der Hering ist vor! der Hering ist vor.“ „Wen is vör?“ schrie verdrießlich die platte mißgünstige Scholle, die weit zurückgeblieben war, „wen is vör?“ „Der Hering, der Hering,“ war die Antwort. „De nackte Hiering?“ rief die Neidische, „de nackte Hiering?“ Seit der Zeit steht der Scholle zur Strafe das Maul schief. Wenn Sie Ihrem Neid nachgehen wollen, dann wenden Sie sich doch, bitte sehr, an die „**Jungen Briefmarkenfreunde**“ (Torsten Kuhlmann, Reinhold-Maier-Weg 1a in 25337 Elmshorn). Die Brüder Grimm werden Ihnen bei der Beschaffung des Stempels mit der Flynderen nicht helfen können.



Den Kabeljau gibt's im Fischgeschäft und als Stempel bei Herrn Manfred Baltuttis, Fahrländer Weg 65 in 13591 Berlin. Die „**Jungen Briefmarkenfreunde**“ sind Schüler der Linden-Grundschule (Berlin-Staaken). In der Ostsee wird der Dorsch gefangen, was nur ein anderer Name des Kabeljaus ist. Das Tier wird bis zu 1,50 Meter groß und erreicht ein Gewicht von bis zu knapp 50 kg. Er gehört zu den gefährdeten Arten und ist deshalb auf der Roten Liste. Der Erste Kabeljaukrieg war 1958, der Zweite 1970 und 1974 der Dritte.





Drei Stempel zum selben Thema: „Alte und gefährdete Nutztierassen“: In der Mitte ein Stempel aus Anlaß des Aktionstags zur Erstaussgabe der Briefmarken-Blockausgabe am 1. September 2016 betr. alte und gefährdete Nutztiere: Auf den Stempeln sind das Rhön-schaf und das Deutsche Sattelschwein zu sehen; links ist im Stempel das Rhön-schaf gezeigt. Veranstalter ist der Magistrat der Stadt Fulda („Büro Aktive Kernbereiche – City Marketing“). Rechts ist gleichfalls ein Rhön-schaf im Ovalstempel abgebildet, ausgegeben vom Meininger Briefmarkensammelverein (Matthias Reichel, Wohnpark 3 in 98639 Rippershausen). In der Mitte tummeln sich Schwein und Schaf. Der mittlere und der rechte Stempel ist in Weiden, der linke in Berlin (Eresburgstraße 21, 12103 Berlin) zu erhalten. Das Rhön-schaf ist gekennzeichnet durch den schwarzen, bis hinter die Ohren unbewollten Kopf (was man auf dem rechten Stempel sehen kann); sein Fleisch gilt als zart, mild und würzig. Das Nutztier war 1991 zum „Gefährdeten Nutztier des Jahres“ gewählt. Rhön-hilde heißt das Schaf, das aber nur rund 3 Jahre alt und zum Symboltier der Rhön wurde, obwohl es als Comicvieh unrichtigerweise schwarze Beine hatte. Das Deutsche Sattelschwein (auf dem mittleren Stempel) wurde 2006 zum „Gefährdeten Nutztier“ bestimmt. Es ist ein schwarzes Tier mit einem hellen Mittelteil, der als Sattel bezeichnet wird. Die Sau, so heißt es bei Wikipedia, kann bis zu 300 kg wiegen – das haut den stärksten Eber um. Diese Schweinerasse wurde nach dem Zweiten Weltkrieg in der DDR aus einer Kreuzung des Angelter Sattelschwein (das ist oben in Schleswig-Holstein) und dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein (auch als Mohrenköpfe und nicht nach der Bausparkasse in Schwäbisch-Hall benannt) gezüchtet. Der württembergische König Wilhelm I. ließ 1820 chinesische Maskenschweine in sein Ländle einführen und mit seinen heimischen Sauen kreuzen. Das Schwein erhielt einen eigenen Namen und war anfänglich weit verbreitet, dann aber wegen des hohen Fettanteils aus deutschen Küchen vertrieben (wer mag schon Schwarten?). In diesem Jahr (2016) sind das Original Braunvieh, das Glanrind und das Deutsche Schwarzbunte Niederungs-rind von der „Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.“, als gefährdete Nutztiere benannt. Auf www.g-e-h.de finden Sie eine umfangreiche Übersicht über gefährdete Nutztiere in Deutschland.

Die „**Jungen Briefmarkenfreunde Herford**“ liefern den Stempel (E-Mail: briefmarkenfreunde-herford@web.de). Wir wollen hier auf eine Erzählung aus dem Jahr 1897 hinweisen: Es ist die Geschichte von dem jungen Rechtsanwalt Jonathan Harker, der am Ende des 18. Jahrhunderts nach Siebenbürgen zu einem Grafen Dracula reist. Durchs dunkle Tann fährt die Kutsche, Wölfe heulen und geföhren nach den Pferden. Doch Jonathan selbst mußte sich nicht fürchten, denn Wölfe griffen damals keine Menschen an und heute auch nicht.



Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ 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: klaushenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 166/Januar 2017 / Auflage 120 Exemplare.

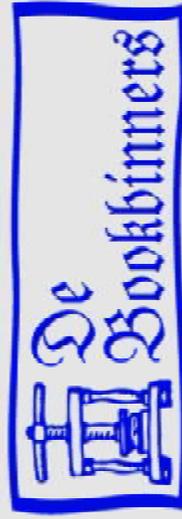
Angekündigt werden kann: Im April wird es wieder ein Heft geben. Sicher. Wieder mit interessanten Artikeln. 58 Seiten Spannung.

PRINTING OFFICE

Grafik • Digitaldruck
Buchbinderei • Copyshop

zuverlässig - schnell - termingerecht - preisgünstig

...VON DER GESTALTUNG BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT



Segelckestraße 45-47 · 27472 Cuxhaven
Tel.: 0 47 21-68 11 60, Fax: 0 47 21-68 11 63
debookbinner@lebenshilfe-cuxhaven.de