

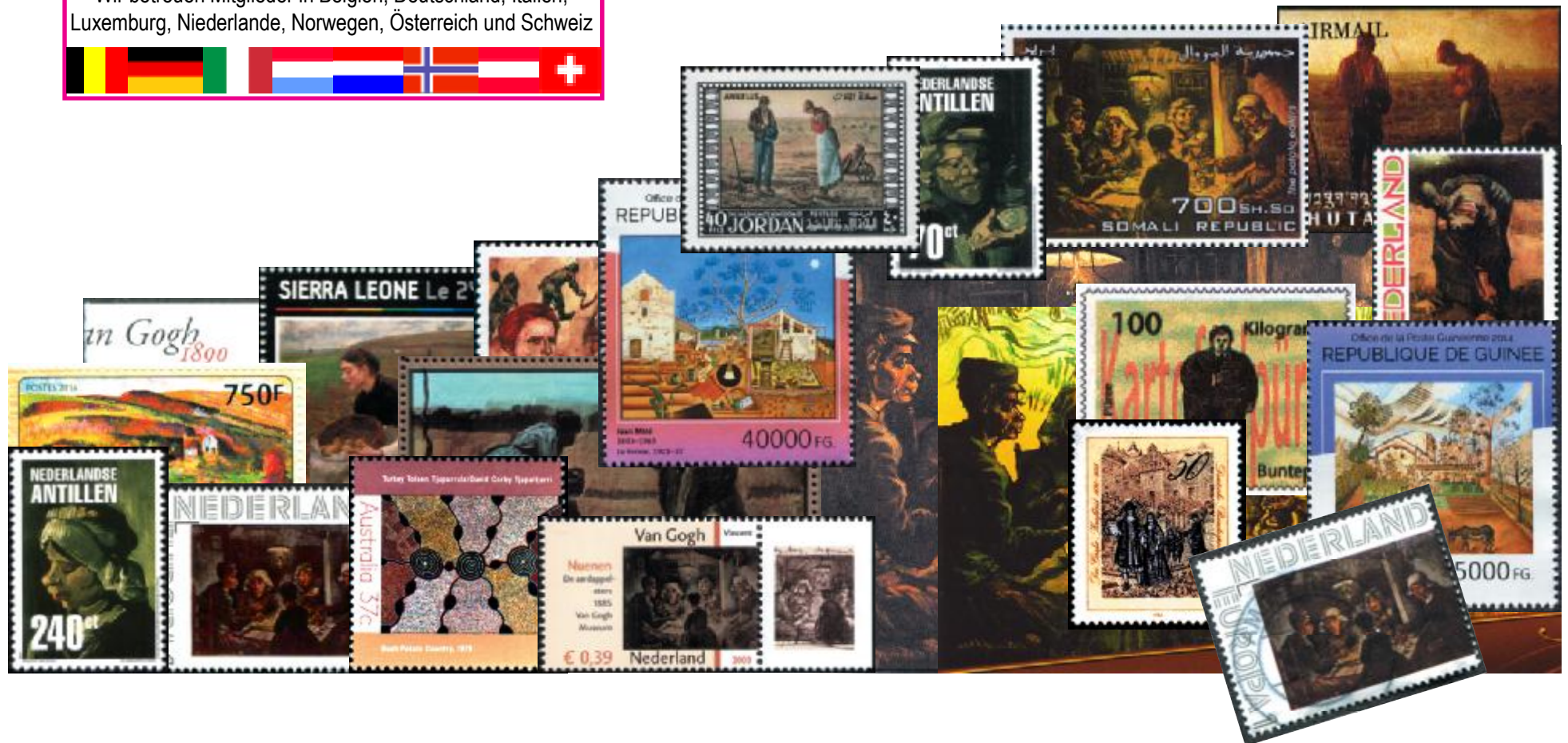
# Agrarphilatelie 171 · April 2018



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

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

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,  
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz





Liebe Mitglieder,

diese Ausgabe der Agraphilabelie wartet wie gewohnt mit viel Wissenswerten auf. Es ist wieder für jeden etwas dabei. In einer Artge geht es um Gemeinsamkeiten, um den Spaß an einer gemeinsamen Sache. Werden Dinge mit Leidenschaft gemacht, dann sind sie beständig. Einer dieser beständigen Wege hat am 8. März 1987 begonnen. Horst Kaczmarczyk wurde Kassierer und Geschäftsführer unserer Artge. Horst Kaczmarczyk ist das Herz der Artge. Als Aussteller stellt er sich seit 1986 nicht nur der deutschen Jury. Sie können sich bestimmt vorstellen wie viele Reisekilometer er und seine Exponate hinter sich gebracht haben. Unterstützung erhält er seit 1964 von seiner Frau Eva, welche ihn immer begleitet und die Artge ebenso tatkräftig nicht nur in Form von Stammbliedschen unterstützt. Die beiden gewähren der Philatelie trotz gesundheitlichen Problemen einen großen Platz in ihrem Leben. Groß sind auch die geselligen Runden nach Veranstaltungen, deren Abende sie gerne bei einem guten Glas Wein anbelingen lassen. Horst zeigt nicht nur den Juroren sein Wissen über die Exponatsthemen. Mit zahlreichen Beiträgen in der Agraphilabelie erweitert er ebenso unser Wissen. Wir freuen uns schon auf die folgenden 40 Jahre im Vorstand der Artge haben einen persönlichen Beitrag verdient. Lieber Horst und Liebe Eva, wir danken Euch für eure Arbeit und Mühen. Wir wünschen Euch Gesundheit und weiterhin viel Spaß an unserer gemeinsamen Philatelie.

Anja Stähler

Roger Thill

# Seit 30 Jahren ist er unser Geschäftsführer

## Mitglieder stellen sich vor

### Horst Kaczmarczyk, Wuppertal Jahrgang 1937

Meine ersten zaghaften Versuche Briefmarken zu sammeln, begannen während meiner Ausbildung 1954. Alle Marken wurden gesammelt. Dies geschah ohne erkennbare Systematik und wurde etwa 1956 aufgegeben. Nach Beendigung meiner ersten Ausbildung in Oldenburg bin ich im November 1956 nach Wuppertal gezogen und habe hier eine weitere Ausbildung in der Textilindustrie absolviert. Nach meiner Heirat 1964 bin ich durch Zufall - ein Onkel meiner Frau sammelte Briefmarken - wieder zum Briefmarken sammeln gekommen. Auch jetzt wurden nur Marken gesammelt, aber schon etwas gezielter "BRD postfrisch und gestempelt".



1975 entschloß ich mich, der Sammlergilde Wuppertal beizutreten. Zu BRD waren mittlererweile auch die Länder Liechtenstein und Österreich hinzugekommen. Zum Bildchen sammeln, wie wir noch heute in den Vereinen des BDPH zuweilen genannt werden, bin ich nach dem Besuch der Essener Weinwoche 1978 gekommen. Von 1978 an habe ich alles was mit Wein zu tun hatte gesammelt und gekauft. Erst später mußte ich feststellen, daß mir sehr viel Schrott angedreht wurde. Auch hatte ich bis dahin noch sehr wenig Wissen über die Motivgruppe L-W-F beigetreten und habe mich mit meiner Sammlung am 16.03. 86 auf der DEPOSTA in Detmold beteiligt. Hier wurde meine Sammlung mit Silberbrunze bewertet - und ich war damals zufrieden. Inzwischen wurde meine Sammlung 3 x umgebaut und hat an 19 Ausstellungen, größtenteils Rang III, teilgenommen. Seit meiner ersten Auszeichnung 1986 wurde meine Sammlung mit 2 x Silberbrunze, 8 x Silber, 4 x Vermeil, 3 x Gold und mit 5 Ehrenpreisen ausgezeichnet. Im Gegensatz zu 1986 bin ich heute mit den Bewertungen nicht immer einverstanden. Zur Zeit bin ich wieder einmal dabei, meine Sammlung umzubauen.

Nach 40 Arbeitsjahren - davon 25 Jahre bei einer Großbank - bin ich am 01.05.95 in den Vorruhestand gegangen. Ich hoffe, daß mir künftig wieder mehr Zeit für meine Hobbys Reisen, Wein und Philatelie bleibt. Seit der Umwandlung der ARGE in einen e.V. laut Beschluß der Mitgliederversammlung vom 08.03.1987 in Oerlinghausen bin ich Kassierer unserer Arbeitsgemeinschaft.

Aus Heft 79 (Seite 195) unserer Mitgliederzeitschrift, erschienen im Oktober 1995



# Inhaltsverzeichnis

Niklaß Kerner war Maler	4
Page-Three stamp	4
Nationalparks – die man zumindest vom Hörensagen kennt	5
Kreuzkümmel – Kumin ( <i>Cumin</i> )	9
Wenn wir über Kümmel reden ...	10
Beiß nicht gleich in jeden Apfel (Teil 5)	11
Agrarphilatelistisches Märchen Nr.3: „Die Ziege, die Käthe und wir“ (Teil 1)	14
Über Zigarettenverkauf	20
Ein Kampf um Drogen: Tabak (Ausstellungssammlung, Teil 5)	21
Buchempfehlung 1: Quallenfett	25
Buchempfehlung 2: Piepmatze	25
Buchempfehlung 3: Mitti attar	26
Bodenbearbeitung: Graben und Bepflanzen	27
Hier spricht der Landarzt: Gefahr für Traktor- und Mähdrescherfahrer	29
Geräte zur Bearbeitung des Bodens (2. Furche)	30
Nicht nur zum Fleischeinwickeln	35
Über Viehhändler	36
Gedanken zur Grünen Gentechnik (Teil 1)	37
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	40
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Judd mat Gaardebounen	42
Was soll das bedeuten?	42
Das „Gemüse des Jahres“ 2017 und 2018: Steckrübe	43
Hier spricht der Mykophilatelist: Zitterlinge, Ohrlapfen und Hörnlinge (Teil 18)	46
Unsere Themen: Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	50
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	51
Unsere Themen: Neue Stempel	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Ulrich Oltersdorf, Peter Splett, Anja Stähler, Roger Thill, Heinz Wienold, als Gäste: Walter Baldus, Uwe Kraus, Daniela Vogt Weisenhorn

## Redaktionsschluß:

Anfang März, als die Schneeverwehungen die ungeheure Höhe von 12,2 Millimetern das Spazieren auf dem Deich erschwerten und beißender Ostwind um die Ecken toste.





Zu den Marken auf der Titelseite:

## Niklaß Kerner war Maler.

Er war der einzige Maler, der je im Nürnberger Brüderhaus aufgenommen wurde, und stammt aus Nürnberg; er starb schon 3 Wochen später am 25. März 1505. Die Abbildung im Hausbuch zeigt Kerner auf einem Hocker mit der Palette in der Hand; er malt an einem Bild von Maria mit dem Jesusknaben. Das weitgehend fertige, bereits gerahmte Bild steht in einem loggienartigen Raum auf einer großen Staffelei.

Der Text oberhalb des Bildes lautet: „anno domini 1505 jar am dritten osteritag do starb niklaß kerner der ein moler ist gewesen vnd ist iii wochen in dem almusen gewesen vnd ist der 'CC vnd liiii' '247' pruder“

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“

Klaus Henseler suchte die Kartoffel in der Furche und fand Kartoffeln in der Kunst für die Titelseite.

**Page-Three stamp.** Die Kanarischen Inseln waren letzter Hafen vor der Fahrt nach Amerika und andererseits der erste Anlaufpunkt auf der Rückreise. Im November 1567 sind nachweisbar „patatas“ von Teneriffa nach Antwerpen verbracht worden. Die Verschiffung der Knollen in die spanischen Niederlande ist insofern bemerkenswert, weil im Kaufmannsbuch von Jacob Jansen in Stralsund (gest. 1657) dokumentiert ist, daß dieser am 11. Juli 1638 einen Scheffel *tuffeln* für 2 Reichstaler an den wohlhabenden Brauer Jo(a)chim Vischer verkaufte. In dem Buch über seine Verkäufe ist nicht feststellen, woher Jansen seine Kartoffeln hatte, doch der Kaufmann hatte Kontakte nach Antwerpen, so daß nicht auszuschließen ist, daß seine *tuffeln* über diesen Weg nach Stralsund kamen. Die Briefmarke verweist auf Mojo Picón, eine scharfe Soße, die man oft auf Gran Canaria findet. „Papas Arrugadas“ sind ein traditionelles Gericht auf den Kanarischen Inseln. Es handelt sich um Kartoffeln mit einer Salzkruste, die auf den Inseln als Vorspeise oder als Beilage mit Mojo Verde (Knoblauchsoße mit Koriander) und Mojo Picón (Knoblauchsoße mit Chili) serviert werden. Kleine Kartoffeln werden solange ungeschält in Salzwasser gekocht, bis sie schrumpelig sind. Daher der Name.



Adolf Bläumauer

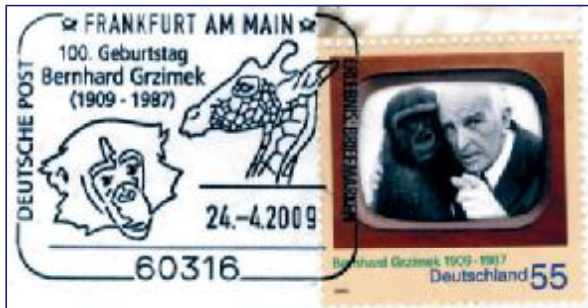
# Nationalparks –

die man zumindest vom Hörensagen kennt.

Denkt man an großflächige Reservate sind die Gedanken unweigerlich in Afrika mit riesigen Weiten und seinen in die Tausende gehenden Herden. Im deutschsprachigen Raum sind diese seit Grzimeks „Serengeti darf nicht sterben“ auch Nicht-Naturliebhabern ein Begriff. Einzigartige Aufnahmen von bis dahin unbekannter Schönheit, die jeden Tierfreund berührt haben. **Serengeti** und **Ngorongoro-Krater** sind heute ein Markenzeichen und werden in jüngster Zeit zur Besichtigung in der Tourismus-Luxusklasse angeboten.

Der andere bekannte, wesentlich ältere: **Kruger-Nationalpark** in Südafrika. Ihm fehlt vielleicht die Wildheit der **Serengeti**, er ist touristisch durchorganisiert. Trotzdem: 20.000 Quadratkilometer Natur mit kleinen Problemen. Die offene Grenze zu Mozambique lädt seit über 10 Jahren Wilde-

rer ein, sich an den geschützten Beständen zu bedienen und das in einem Ausmaß, daß sogar ein Militäreinsatz stattfand! Ob Sie den Nationalpark mit dem Auto oder mit dem Heißluftballon erkunden – es ist eine persönliche (bzw. finanzielle) Entscheidung. Sollte Ihnen der **Kruger-Nationalpark** zu sehr kommerzialisiert und die **Serengeti** zu urig sein, bietet sich als Alternative der (relativ unbekannt) **South Luangwa Nationalpark** in Zambia an. Über 9.000 Quadratkilometer naturbelassene Fläche mit Wildbeobachtung vom Feinsten. Und: ein Sonnenuntergang am Luangwa bleibt in lebenslanger Erinnerung.



Ein ähnlicher Fall von Wilderei wie in Südafrika ereignete sich in Indien. In den 1970er Jahren wurden mit großem Medienrummel Schutzmaßnahmen für den vom Aussterben bedrohten bengalischen Tiger der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Unesco finanzierte das Schutzprogramm, bis sich herausstellte, daß in den Schutzgebieten **Sarisko** und **Ranthambore** die





angestellten Wildhüter Tigerabschüsse zu Höchstpreisen vermittelten. Sollten Sie einen Besuch in Rajasthans Schutzgebiete planen: Tägliche Information des Managements „Gestern wurden Tiger gesichtet!“



Noch ein Stück weiter nach Australien. Der **Kakadu-Nationalpark** mit einer Größe von fast 20.000 Quadratkilometer enthält nicht nur wunderschöne und umfangreiche einzigartige Felsmalereien, auch interessant die Besitzverhältnisse: Er gehört zur Hälfte den Aborigines. Außerdem wurde (was ihn wirtschaftlich interessant machte) bis 2002 Uran abgebaut. Nebenbei: Der Film „Crocodile Dundee“ wurde hier gedreht.



Wenn man schon auf der anderen Seite der Weltkugel ist und vielleicht die Überfahrt von der Nordinsel etwas „windig“ war: Der Besuch des nur 225 Quadratkilometer kleinen **Nationalpark Abel Tasman** auf der Südinsel Neuseelands lohnt sich!

Aber auch die USA hat nicht nur **Yosemite** und **Yellowstone** zu bieten. Welchen soll man hervorheben? Beeindruckend sind sie alle. Vielleicht den **Nationalpark Crater Lake**, nicht nur mit dem tiefsten See Amerikas, sondern auch mit dem „blausten aller blauen Seen“.

Da wegen der klimatischen Verhältnisse eine Visite nur in den Sommermonaten empfehlenswert ist, halten sich die Besucherzahlen in Grenzen.





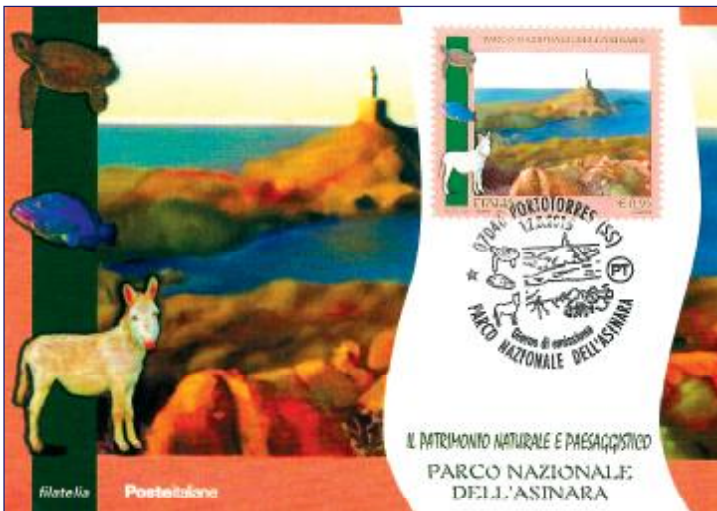


Ein besonderes Erlebnis wartet an der brasilianisch-argentinischen Grenze: **Iguaçu**. Vor den gewaltigen Wasserfällen stehend, sieht man als Normalbesucher weder geschützte Pflanzen noch geschützte Tiere, so beeindruckend ist die Szenerie. Und doch: rund um die Wasserfälle ist ein 500 Quadratkilometer großes Schutzgebiet eingerichtet: **Nationalpark Iguazu**. Die Besucherzahlen sind wegen des imposanten Schauspiels hoch.

Doch auch Europa hat seine versteckten Kleinode. Bei Sardinien liegt die 52 Quadratkilometer kleine Insel **Asinara**. Früher Lazarett, Gefangenenlager, Internierungsort für verurteilte Mafiosi. 1997 zum Nationalpark umgewandelt, hat dieser seinen Bekanntheitsgrad wegen der nur hier gezüchteten weißen Esel (die ein streng geschütztes Leben führen).



Aber: Es muß nicht immer ein weltbekannter „tourismusintensiver“ Nationalpark sein. Erfreuen Sie sich an der Natur vor Ihrer Haustür oder zumindest leicht erreichbarer Gebiete, die genau so einen Besuch wert sind wie die großen „highlights“!



Ulrich Oltersdorf

# Kreuzkümmel – Kumin (*Cumin*)

Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*), auch Kumin oder Cumin, ist eine asiatische Pflanze aus der Familie der Doldenblütler, deren getrocknete Früchte als Gewürz genutzt werden. Die Bezeichnung „Kreuzkümmel“ leitet sich aus der kreuzförmigen Blattstellung der Pflanze sowie dem kümmelähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte ab. Trotz der ähnlichen Bezeichnung sind Kreuzkümmel und Kümmel nicht näher verwandt. Die Pflanzen gehören verschiedenen Gattungen an und unterscheiden sich auch stark im Geschmack.

Für den Kreuzkümmel bestehen bzw. bestanden viele weitere deutschsprachige Namen: Camijn (Köln, mittelhochdeutsch), Chume (mittelhochdeutsch), Chumi (althochdeutsch), Chumich (althochdeutsch), Chumil (althochdeutsch), Chumin (althochdeutsch), Cömi (mittelhochdeutsch), Come (mittelniederdeutsch), Comen (mittelniederdeutsch), Cymmin (mittelhochdeutsch), Czymery (mittelhochdeutsch), Gaertkome (mittelhochdeutsch), Gartenkome (mittelhochdeutsch), Gardkarvel, Gardkome, Gardkomen, Haberkümel, Römischer Kimmel, Kimich (mittelhochdeutsch), Kömel (mittelniederdeutsch), Kome (mittelniederdeutsch), Kämen (Niedersachsen), Komel, Kommel (mittelhochdeutsch), Konnel (mittelhochdeutsch), Korve (mittelniederdeutsch), Krämerlaus, Kramkümmel, Kümel, Kümich (Köln, Jülich), Kümm (Österreich), Venedischer Kümmel, Kumel, Kumich (mittelhochdeutsch), Kymmich (mittelhochdeutsch), Linsenkümmel, Pepercome (mittelniederdeutsch), Peperkome (mittelniederdeutsch), Peperkomen (mittelniederdeutsch), Pfefferkümmel, Pfefferkumel (mittelhochdeutsch) und Pfefferkummel (mittelhochdeutsch).



Kreuzkümmel fand sich in 3000 bis 4000 Jahre alten Küchenresten im heutigen Syrien; auch im Alten Ägypten des zweiten Jahrtausends vor Christus wurde das Gewürz bereits in der Küche verwendet. Im Römischen Reich war Kreuzkümmel ebenfalls als Gewürz- und Heilpflanze beliebt. In Europa wurde Kreuzkümmel bis ins Mittelalter überwiegend zu Heilzwecken kultiviert.

Heutige Hauptanbaugebiete sind Indien, Iran, Indonesien, China und der südliche Mittelmeerraum. Kreuzkümmel hat einen intensiven, unverwechselbaren Geschmack, der von dem im ätherischen Öl enthaltenen Cuminaldehyd verursacht wird. Eine wichtige Rolle spielt Kreuzkümmel in den Küchen nordafrikanischer Länder, des Nahen Ostens, der Türkei, Griechenland, Iran, Indien, sowie in Brasilien und Mexiko. In Bulgarien und der



Türkei wird er als Gewürz für Grillfleischspezialitäten oder Dauerwürste wie zum Beispiel Sucuk oder Pastırma benutzt. In den Niederlanden und in Flandern ist Kreuzkümmelkäse eine bekannte Spezialität. Ein typisches Gericht mit intensivem Kreuzkümmelaroma ist Falafel. Das indische Gewürzmischung „Garam masala“ enthält immer Kreuzkümmel. Auch handelsübliche Gewürzmischungen für Chili con Carne enthalten viel Kreuzkümmel. Der Kreuzkümmel wird besonders oft mit Echtem Koriander kombiniert.

In der internationalen Naturheilkunde gibt es viele Hinweise für die Wirkungen von Kreuzkümmel; es sei antibakteriell, Verdauungsregulierend (z.B. bei Durchfall, gegen Blähungen), muttermilchfördernd, antirheumatisch, stimulierend, aphrodisierend und krampflösend.

Dieses Gewürz ist auf Briefmarken bisher nur bei den folgenden beiden Postanstalten zu finden:

- Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986) Gewürzkräuter. Ingwer (*Zingiber officinalis*); Basilikum (*Ocimum basilicum*); Senf (*Sinapis alba*); Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068; 25.5.2012) Indische Gewürze. Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*); Kurkuma (*Curcuma longa*); Tamarinde (*Tamarindus indica*); Ingwer (*Zingiber officinale*); Echter Safran (*Crocus sativus*)

Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

---

**Wenn wir über Kümmel reden, reden wir auch über Kümmeltürken,** ursprünglich eine Bezeichnung für Studenten, die aus der Gegend um die Stadt Halle in Sachsen-Anhalt stammen; im übertragenen Sinn sind alle Studenten gemeint, die in der Nähe ihrer Universität wohnen. Hier bei Halle wurde im ausgehenden 18. Jahrhundert Kümmel angebaut, was dazu führte, daß diese Landschaft „Kümmeltürkei“ genannt wurde. Der Namensbestandteil „Türkei“ benannte einen Landstrich, der trostlos und – so steht’s bei wikipedia – „wenig erbaulich“ ist. Das zwingt zu einem Schlenker: Berühmt ist Halle durch die Franckeschen Stiftungen, von denen aus eine sozial-humanistische Bildung und der Pietismus in alle Welt verbreitet wurde. In der in Glauchau befindlichen Einrichtung druckte man Bücher für die Evangelisation – gemeinhin auch als erbauliche Schriften bezeichnet. Die Bewertung „wenig erbaulich“ ist also eine Beurteilung durch Gegner des Pietismus, bei der der Gläubige und nicht die verfaßte Kirche im Mittelpunkt steht. Wenig erbaulich bezieht sich also nicht (nur) auf die Landschaft, sondern auch auf die hier hergestellten Druckwerke. In Berlin und Umgebung schuftet man wie ein Kümmeltürke, und das ist nicht abwertend gemeint; mit Erdogans Türkei hat der Kümmeltürke nichts zu tun; Türken als Kümmeltürken zu bezeichnen, ist nur eine der Beleidigungen von AfD-Funktionären. (kh)



Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

# Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 5)

In den letzten vier Heften habe ich besondere Äpfel vorgestellt; hier geht's weiter

## Das Urteil des Paris' von Leonard Limosin

Alle (griechischen) Götter sind zur Hochzeit des Peleus und der Thetis eingeladen, ausgenommen Eris, die deshalb von der Tür aus einen Apfel mit der Aufschrift „Für die Schönste“ unter die Feiernden wirft. Daraufhin kommt es zum Streit zwischen Aphrodite,



Athene und Hera, wem dieser Apfel gebühre. Zeus zieht sich aus der Affäre und legt das Urteil in die Hand eines Sterblichen: Er bestimmt den unschuldig-naiven Jüngling Paris, den schönen, wengleich verstoßenen Sohn des trojanischen Königs und der Hekaba, als Schiedsrichter. Zeus trägt Hermes auf, die Göttinnen zu dem trojanischen Königssohn zu bringen, damit dieser entscheide. Paris wird bestochen und entscheidet auch dadurch falsch; klüger wäre es gewesen,

sich aus dem Streit der sich zu Furien entwickelnden Göttinnen herauszuhalten. Seine Fehlentscheidung hat zu diversen Gemälden geführt, da man die Göttinnen entblößt zeigen konnte, ohne der Pornographie verdächtig zu werden. Diese Apfelgeschichte ist schon in Heft 166 (April 2017) im Zusammenhang mit dem Pferd vor Troja vorgestellt worden.

## Madame, das ist kein Apfel, sondern das Bild eines Apfels.

René Magritte (1898–1967) war ein belgischer Maler des Surrealismus. Er gilt neben Paul Delvaux als wichtigster Vertreter des belgischen Surrealismus. Die Hauptaufgabe dieser Kunstrichtung war es, herkömmliche Erfahrungs-, Denk- und Sehgewohnheiten zu erschüttern und Wirklichkeit mit Traum zu vermischen. Dies gelang Magritte, indem er zwar naturalistische Darstellungen von Gegenständen malte, aber diese durch deren ungewöhnliche Zusammenstellung fremd machte. Magritte benutzte häufig wiederkehrende Objekte wie zum Beispiel den Apfel oder die Pfeife. Sein künstlerisches Schaffen war darauf gerichtet, die Wirklichkeit zu verdeutlichen, und herauszustellen, daß das Bild eben nur ein Bild ist und man selbst den schönsten gemalten Apfel nicht essen kann. Die Marke zeigt „Le fils de l'homme“ (1964, „Der Sohn des Mannes“).





## Baum- und Erdäpfel in Idaho vereint.

Glauben Sie mir: In dem sog. Großen Staatssiegel von Idaho, das auf der Briefmarke abgebildet ist, sind ein Bergarbeiter und eine Frau abgebildet, die für die Gleichheit, Freiheit und Gerechtigkeit stehen. In dem Füllhorn vor der symbolisierten Gerechtigkeit befinden sich Weintrauben, Birnen und Äpfel. Vor dem Bergarbeiter werden Rüben, Kartoffeln und anderes Gemüse ausgeschüttet, denn dieser muß ja Kraftnahrung zu sich nehmen.

## Ein Minnesängerbild mit Apfelblüten.

Hartmann von Aue war ein Minnesänger, der am Anfang des 13. Jahrhunderts starb. Er gilt neben Wolfram von Eschenbach und Gottfried von Straßburg als der bedeutendste Epiker der mittelhochdeutschen Klassik. Bemerkenswert ist, daß dieser Hartmann aus einem an einem Fluß liegenden Örtchen lesen und schreiben konnte: „Ein ritter sô gelêret was, / daz er an den buochen las, / swaz er dar an geschriben vant: / der was Hartmann genannt, / dienstman was er zouwe.“ Vielmehr ist von diesem Minnesänger nicht bekannt.

Seine Verserzählungen (z.B. Erec, Der arme Heinrich, Iwein) und seine Minne- und Kreuzlieder schrieb er in der mittelhochdeutschen Literatursprache, die starke Dialekteigenheiten möglichst. Es wird angenommen, daß er aus dem alemannischen Sprachraum stammt. Eine Abbildung von ihm ist in der Manessischen Handschrift zu finden, die auf der Briefmarke aus Liechtenstein gezeigt wird. Das Bild (Codex Manesse, fol. 184v) zeigt Hartmann von Aue als Turnierritter mit einem Adler als Wappenvogel und Helmzier. Der Codex ist die berühmteste deutsche Liederhandschrift mit 426 beidseitig beschriebenen Pergamentblättern und insgesamt 138 Miniaturen; die Sammlung, begründet von dem Schweizer Patrizier- und Adligen Rüdiger II. Manesse und seinem Sohn Johannes, befindet sich seit 1888 in der Universitätsbibliothek Heidelberg. Der unbekannte Zeichner des Bildes verfeinerte seine Darstellung (wie auch bei Konrad von Altstetten, Bernger von Hohenheim, Rudolf von Neuenburg u.a.) mit roten Apfelblüten.



## Gustav Klimts „Apfelbaum I“

Die Wiener Familie Bloch-Bauer wurde 1938 von den Nazis enteignet. Unter den geraubten Kunstschätzen befanden sich etliche Bilder von Gustav Klimt sowie andere wertvolle Kunstgegenstände. In einem Schiedsgerichtsspruch im Jahr 2005 erhielt die Erbin Maria Altmann nach jahrelangem Prozessieren gegen das Land Österreich 2006 fünf bedeutende Klimt-Bilder („Adele Bloch-Bauer I“, „Die goldene Adele“ [1907, Kritiker meinten



„Mehr Blech als Bloch“, „Adele Bloch-Bauer II“ [1912], „Buchenwald“, „Birkenwald“ [1903], „Häuser in Unterach am Attersee“ [1916] und „Der Apfelbaum I“ [1912]) sowie weitere Vermögensgegenstände vom Land Österreich erstattet. Klimt war 1897 Mitgründer der Künstlervereinigung Wiener Secession und einer der bestbezahlten Maler: 20.000 Kronen kostete es die Gatten der Damen, die Gemahlin vom Lieblingsmaler wie ein kostbares Schmuckstück porträtieren zu lassen. Neben den Bildern seiner „Goldenen Periode“ (1901–1910) waren es insbesondere die beeindruckenden, meist quadratischen

Landschaftsbilder, mit denen Klimt den Übergang in die moderne Malerei prägte. Zu den Landschaftsbildern, die der Maler ohne Vorskizzen anfertigte, gehört „Der Apfelbaum I“ im Format 110 × 110 Zentimeter, Öl auf Leinwand. Klimt malte außerdem einen weiteren „Apfelbaum II“ (1916, 80 × 80 Zentimeter, Öl auf Leinwand) dessen Besitzverhältnisse unklar sind und dessen Verbleib heute unbekannt ist.

## Marc Chagall: Die Vertreibung aus dem Paradies

Die Kathedrale Saint-Étienne im französischen Metz wurde zwischen 1220 und 1520 errichtet. Mit mehr als 41 Meter Gewölbehöhe ist sie die dritthöchste gotische Kathedrale; die Fläche ihrer Glasmalereien ist mit etwa 6.500 m<sup>2</sup> die größte in einer französischen Kathedrale, daher der Name „La lanterne du Bon Dieu“. Im 20. Jahrhundert wurden einige Glasfenster von Marc Chagall entworfen und eingebaut. 1958 lernte Chagall den Glaskunstmeister Charles Marq aus dem Atelier Jacques Simon kennen. Die erste Frucht dieser langjährigen Zusammenarbeit mit Marq waren die Fenster für die Kathedrale Saint-Etienne in Metz mit biblischen Themen wie „Die Schöpfung“, „Das Opfer Abrahams“, „Moses vor dem brennenden Dornbusch“, „König David“, „Die Propheten“, „Die Vertreibung aus dem Paradies“. Es war für Chagall eine große Ehre, daß er als Jude mit der Darstellung biblischer Themen in einer aus dem 13. Jahrhundert errichteten Kathedrale bedacht wurde. 1960 konnte Chagall bereits die ersten Fenster für die Kathedrale von Metz ausführen. Im selben Jahr erhielt Chagall, zusammen mit Oskar Kokoschka, den Erasmus-Preis. 1961 wurde er von Dr. Myriam Freund, der Präsidentin der „Hadassah“ (die amerikanisch-zionistische Frauenorganisation für die Synagoge der von dieser Organisation unterstützten Universitätsklinik in Jerusalem) beauftragt, zwölf Buntglasfenster umzugestalten; er reiste 1962 nach Jerusalem, um die Glasfenster einzuweihen. Ein Jahr später beendete er seine Arbeiten an den Fenstern für die Kathedrale von Metz.



(wird a bissel fortgesetzt)



Ein agrarphilatelistisches Märchen nach  
 Wilhelm Grimms „Tischlein deck dich,  
 Esel streck dich, Knüppel aus dem Sack“

1

## Die Ziege, die Käthe und wir

Gemeinschaftlich erarbeitet von Klaus Henseler und Ulrich Oltersdorf sowie Walter Baldus, Clemens M. Brandstätter, Adolf Bläumauer, Jakob Gruber, Koni Häne-Koller, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Brigitte Nitzke, Peter Splett, Roger Thill und Heinz Wienold

Wir knüpfen mit unserer Geschichte an die beiden bisherigen in der Motivgruppe gemeinschaftlich erarbeiteten Märchen an. Am Anfang war das Wort. 9 Männer und 17 Frauen erzählten Wilhelm Grimm ihre Märchen, die sie ihrerseits teilweise in der Kindheit erzählt bekommen haben. Dann kam die Schrift. Wilhelm Grimm merkt an, daß das Märchen vom „Tischleindeckdich“ aus Hessen stamme. Die Geschichte von dem Schuster mit seinen drei Söhnen und ihren Zauberrequisiten wurde den Grimms im Herbst 1812 von Jeanette Hassenpflug erzählt, die sie ihrerseits „von einer alten Mamsell Storch b. Henschel“ gehört hatte. Wir haben in dieser dritten Arbeit eine Tochter hinzugefügt, die Jeanette Hassenpflug vermutlich vergessen hatte, denn Töchter waren zu jener Zeit nicht erwähnenswert. Im Grimmschen Märchen haben die Söhne auch keine Namen.

### In unserer Geschichte spielen eine Rolle:

ein Schuster, der mit seiner Frau und zwei Söhnen auswandern wollte, Philipp, der älteste Sohn, der eine Schreinerlehre macht, Hannes, der zweitälteste Sohn, der Müller wird, Mattes, der jüngste Sohn, der den Drechslerberuf erlernt, und Katharina, genannt Käthe, die Tochter des Schusters; ferner ein betrügerischer und diebischer Gastwirt, die Mutter von Hans, dem Müllerburschen (den wir aus Hans im Glück kennen), ein kluger Pfarrer, der Briefumschläge aufbewahrt, eine böartige und verlogene Ziege, ein Esel, der Goldstücke absondert, ein Tisch, der sich mit den besten Speisen deckt, ein Knüppel, der nicht jedem zur Freude wird und schließlich ein Fuchs, ein Bär und eine Biene.

### Ausgangspunkt unserer Geschichte sind zerstörte Hoffnungen.

Über betrügerische Anwerber für die Auswanderung, die sich die Reisekosten nach Amerika vorher auszahlen ließen und dann auf Nimmerwiedersehen verschwanden, gibt es etliche Belege. Erst beim Versuch, an Bord des Auswandererschiffes zu



gehen, mußten diese auswanderungswilligen Menschen erfahren, daß sie betrogen worden waren; sie hatten all ihr Hab und Gut verkauft, um die Passage zu bezahlen, und waren nunmehr mittellos irgendwo an der Nordsee gestrandet.

## Wie alles begann.

Es war einmal ein Schuster, der hatte drei Söhne, eine Tochter und eine Ziege. Die Söhne mußten ihm beim Handwerk und auf dem kleinen Feld helfen, die Tochter machte den Haushalt, und die Ziege mußte sie mit ihrer Milch ernähren.

Zuweilen, wenn es draußen auf dem Feld nichts zu tun gab, eisige Böen über die kahlen Äcker wehten und niemand Arbeit zum Ausbessern brachte, saß der Schuster mit seinen drei Söhnen Philipp,



dem Ältesten, mit Johannes (der aber nur Hannes gerufen wurde) und mit Mattes, dem Jüngsten,

und seiner Tochter Katharina (genannt Käthe) um den Tisch herum, nahe dem Ofen. Immer dann erzählte der Vater, warum



sie hier an der Meeresküste in einer kleinen Kate hausten und nicht in Amerika waren oder im Schwabenland, wo er und die Mama hergekommen waren.



„Wisched ihr“, sagte er dann, „eire Mama ond i ond Philipp ond Hannes sind ja damals mid den Nachbarn, den Vögeles, ond mid andera Leida aus unserem Flegga no Amerika ganga. Doch als mir zu unserem Schiff ginga, schdelde sich heraus, daß mir bdroga worda wara. Mir hadda für die Fahrd den Anwerbr bzahld, do von dene hedd unsere Dukada ned an den Kabidän weidergegeba – oifach verschwunda war er. Und ließ uns dahana sidza ohne Geld ond ohne Hoffnung, no Amerika zu komma wie die Vögeles. Ihr zwoi, Mattes ond Käthe, habd des ja ned erlebd, ihr seid ja dahana im Norda gbor.“

Deshalb seien sie hier. Hätten ein kleines Stück Land pachten können. Doch die Mama sei später vor Gram gestorben. Und ihr einziger Besitz sei nur noch die Ziege und das, was sie auf dem Feld hinter der Kate ernten könnten.



## Philipp, der älteste Sohn, bringt die Ziege auf den Kirchhof.

Aber die Ziege, weil sie alle zusammen mit ihrer Milch ernährte, mußte ihr gutes Futter haben und täglich hinaus auf die Weide geführt werden. Die Söhne taten das auch nach der Reihe. Einmal brachte sie der Älteste, Philipp, auf den Kirchhof, wo die schönsten Kräuter standen, ließ sie da fressen und herumspringen. Abends, als es Zeit war heimzugehen, fragte Philipp: „Zieg, bisch du sadd?“



Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,  
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm no Häusle“, sprach Philipp, faßte sie am Strickchen, führte sie in den Stall und band sie fest.



„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete Philipp, „die isch so sadd, sie mog koi Blatt.“

Der Vater aber wollte sich selbst überzeugen, ging hinab in den Stall, streichelte das liebe Tier und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“



Die Ziege antwortete:

„Wovon sollt' ich satt sein?  
Ich sprang nur über Gräbelein  
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

„Was muß i losa!“, rief der Schuster, lief hinauf und sprach zu Philipp, seinem Ältesten: „Ei, du Lügnr, sagschd, die Geiß wär sadd, ond haschd sie hungern lassa.“ Und in seinem Zorn nahm er seinen Stock von der Wand und jagte seinen Ältesten mit Schlägen hinaus.



## Hannes, der zweitälteste Sohn, bringt die Ziege an die Gartenhecke

Am anderen Tag war die Reihe an Hannes, dem zweiten Sohn, der suchte an der Gartenhecke einen Platz aus, wo lauter gute

Kräuter standen, und die Ziege fraß sie rein ab. Abends, als er heim wollte, fragte er: „Zieg, bisch du sadd?“

Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,  
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm no Häusle“, sprach Hannes, zog sie heim und band sie im Stall fest.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete Hannes, „die isch so sadd, sie mog koi Bladd.“

Der Schuster wollte sich darauf nicht verlassen, ging hinab in den Stall und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“

Die Ziege antwortete:

„Wovon sollt' ich satt sein?  
Ich sprang nur über Gräbelein  
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“

„Dr goddlose Bösewicht!“, schrie der Schuster, „so oi frommes Vieh hungern zu lassen“, lief hinauf und schlug mit dem Stock seinen Sohn Hannes zur Haustüre hinaus. „Komm ja ned wieder ins Häusle!“



## Mattes, der jüngste der drei Söhne, bringt die Ziege zum schönsten Laub

Die Reihe kam jetzt an den dritten Sohn, den Jüngsten, Mattes. Der wollte seine Sache gut machen, suchte Buschwerk mit dem schönsten Laub aus und ließ die Ziege daran fressen. Abends, als er heim wollte, fragte er: „Hippe, bist du auch satt?“

Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,  
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“



„So komm nach Haus“, sagte Mattes, führte sie in den Stall und band sie fest.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“

„Oh“, antwortete sein Jüngster, „die ist so satt, sie mag kein Blatt.“

Der Schuster traute ihm nicht, ging hinab und fragte:  
„Zieg, bisch du au sadd?“

Das boshafte Tier antwortete:

„Wovon sollt' ich satt sein?“

Ich sprang nur über Gräbelein

und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“



„O die Lügenbrud!“ rief der Schuster. „Einr so bflichdvergessa wie der andere! Ihr solld mi ned längr zom Narra han!“ Und vor Zorn ganz außer sich, sprang er hinauf und gerbte dem armen Mattes mit dem Stock den Rücken so gewaltig, daß der zum Haus hinausprang.

Aber Mattes ging am dunklen Abend noch einmal ins Haus zurück und verabschiedete sich von seiner weinenden Schwester.

„Liebe Käthe, weine doch nicht so. Vater ist nicht gerecht. Wenn ich weiß, wo ich ein neues Zuhause finde, werde ich dir Bescheid sagen lassen.“

## Jetzt soll Käthe die Ziege zum Fressen bringen.

Nun blieb dem Schuster nur noch die Tochter, die Käthe, sein jüngstes Kind. Der sagte der Vater: „Du haschd gseha, was mid dai Brüdern gschah, als unsere Geiß hungrich zurückkam. Sorg also dafür, daß die Geiß die beschten Kräudr ond Gräsr find ond au sadd wird.“

Die Käthe hatte in der Tat gesehen, wie ihre Brüder mit dem Stock aus dem Haus gejagt wurden und nichts mitnehmen konnten. Das sollte ihr nicht geschehen. Sie sammelte deshalb auf der Wiese die besten und an der Gartenhecke die schmackhaftesten Kräuter und unter dem Laub die Blätter der grünen Sträucher. All dies packte sie in eine Futterkrippe, und es war so viel, daß diese fast zusammenbrach. Dann band sie die Ziege mit einem Strick vor der Krippe an. Als die Krippe leer war, fragte sie: „Hippe, bist du auch wirklich satt? Ziege, bist du auch satt?“



Die Ziege antwortete:

„Ich bin so satt,  
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

Da band sie die Ziege los und ging zum Vater.

„Nun“, sagte der alte Schuster, „hedd die Geiß ihr gehöriges Fuadr?“



„Oh“, antwortete Käthe, „die Geiß hat die ganze Kripp' leergefressen und gesagt, daß sie satt ist. Ich hätte ihr sonst noch frisches Grün von der Weide gebracht. Aber sie sagt, sie ist satt.“

Der Schuster war aber mißtrauisch, ging in den Stall und fragte: „Zieg, bisch du au sadd?“

Das boshafte Tier antwortete:

„Wovon sollt' ich satt sein?  
Ich war den ganzen Tag im Stall daheim  
und niemand gab mir ein Blättelein: mäh! mäh!“

„O die Lügenbrud!“ rief der Schuster. „Einr so bflichdvergessa wie der andere! Ihr solld mi ned längr zom Narra han! Du bisch au so bflichdvergessa wie dai Brüdr. I will di nemme seha. Nimm dai Ausschdeur vo der Muadr ond gang weg.“

## Nun ist nur noch der Vater mit der Ziege da.

Der alte Schuster war nun mit seiner Ziege allein. Am andern Morgen ging er hinab in den Stall, lieb koste die Ziege und sprach: „Komm, mai liebes Viehloi, i will di selbschd zur Weid führa.“ Er nahm sie am Strick und brachte sie zu grünen Hecken und zu den Schafgarben und was sonst die Ziegen gerne fressen.

„Da kansch di einmol no Herzensluschd sadd essa“, sprach er zu ihr und ließ sie weiden bis zum Abend. Da fragte er: „Zieg, bisch du sadd?“



Die antwortete:

„Ich bin so satt,  
ich mag kein Blatt: mäh! mäh!“

„So komm no Häusle“, sagte der Schuster, führte sie in den Stall und band sie fest. Als er wegging, kehrte er sich noch einmal um und sagte: „Nun bisch du do einmol sadd!“

Aber die Ziege machte es wie immer und rief:  
„Wovon sollt' ich satt sein?  
Ich sprang nur über Gräbelein  
und fand kein einzig Blättelein: mäh! mäh!“



Als der Schuster das hörte, stutzte er und sah wohl, daß er seine drei Söhne und die Tochter ohne Ursache verstoßen hatte.

„Ward“, rief er, „du undankbares Geschöb, di fordujuga isch no zwenich, i will di zeichna, daß du di undr ehrbara Schustern nemme darfschd seha lassa.“

In einer Hast sprang er hinauf, holte sein Bartmesser, seifte der Ziege den Kopf ein und schor sie so glatt wie seine flache Hand, und weil ein Stock zu ehrenvoll gewesen wäre, holte er die Peitsche und versetzte der Ziege solche Hiebe, daß sie in gewaltigen Sprüngen davonlief. Der Schuster, als er so ganz einsam in seinem Hause saß, verfiel in große Traurigkeit und hätte seine Söhne und die Tochter gerne wiedergehabt, aber niemand konnte ihm sagen, wo sie hingearaten waren.



(wird fortgesetzt – denn: wie ist's den Söhnen und der Käthe ergangen?)

---

## Über Zigarettenverkauf.

Nun hat auch Papst Franz entschieden, daß in seinem Staat kein Tabak mehr verkauft werden darf: „Der Heilige Stuhl kann nicht zu einer Aktivität beitragen, die eindeutig die Gesundheit der Menschen schädigt.“ Im Königreich Bhutan hatte schon 2010 Drachenkönig Jigme Khesar Namgyel Wangchuk (oder so ähnlich) ein Zigarettenverkaufsverbot verkündet. Anders als in öffentlichen Gebäuden und in 99 Prozent aller deutschen Kneipen, ob an der Ecke oder im Vier-Sterne-Restaurant, darf man aber im Staate Vatikan noch rauchen. Das ist inkonsequent. Und: Die Mitglieder der Schweizer Garde dürfen auch weiterhin nach dem „Schmök“ greifen; was ihnen entgeht, ist der (illegale) Weiterverkauf an Touristen und Italiener.





Horst Kaczmarczyk

# Ein Kampf um Drogen: Tabak

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Ein Nachtrag zum Thema „Tabak“ im Heft 170, in dem technisch bedingt, ein Teil des Textes nicht gedruckt wurde.

Unter den Krebsforschern herrscht Einigkeit darüber, daß Raucher, die rund 100.000 Zigaretten – dies sind 14 Jahre lang pro Tag eine Schachtel – inhalieren haben, mit hoher Wahrscheinlichkeit an Lungenkrebs erkranken. Besonders gefährdet sind solche Menschen, die schon sehr frühzeitig in ihrer Jugend mit dem Rauchen begonnen haben, da der jugendliche Organismus besonders anfällig auf die Schädigung durch die Teerprodukte des Tabaks reagiert.

## Jährlich ein Million Tote durchs Rauchen.

Die Weltgesundheitsorganisation hat eine alarmierende Nachricht bekanntgegeben: Rund eine Million Menschen sterben jedes Jahr in Europa durch das Rauchen. Damit verursacht kein anderes Umweltgift so große Schäden wie der Tabakkonsum. US-Untersuchungen belegen, daß zwischen Rauchen und verschiedenen Todesursachen ein Zusammenhang besteht. Besonders Jugendliche sind vor dem Rauchen zu bewahren.

Pardon.

## UND HIER GEHT ES WEITER MIT DER SAMMLUNG „TABAK“:



**Anti-Raucherwerbung!**  
 Sehr wirkungsvoll auf  
 einer Postkarte dar-  
 gestellt.



**Hör auf mit Rauchen!**

Warnung in einem australischen Werbestempel, der bereits über zehn Jahre in vielen Städten verwendet wird.

Die Folgen des Rauchens werden auch in vielfältiger Form auf Marken in der ganzen Welt dargestellt.



*Geehrter Herr!*

*Nachdem die von mir neu eingeführte milde Qualitätscigarre:*

**Brema à 57 Mark für 1000 Stück**

*inzwischen von vielen meiner Herren Abnehmer bezogen ist und allseitig als ein vorzügliches Fabrikat gerühmt wird, bitte ich auch Sie nochmals, damit mal einen Versuch zu machen, der — sofern Sie edle milde Cigarren lieben — zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausfallen wird.*

*Falls Sie aber eine mittelkräftige, gehaltvolle Sorte bevorzugen, bietet Ihnen meine altbekannte*

**imt. Havana Ausschuss Ia. Ia.**

**à 56½ Mark für 1000 Stück**

*das Gewünschte in exquisiter Waare, welcher in ihrer eigenartigen pikanten Art zu solch' niedrigem Preise nichts Gleiches an die Seite gestellt werden kann.*

*In höherer Preislage empfehle Ihnen sodann noch die milde und hochfeine*

**Helgoland à 85 Mark für 1000 Stück,**

*sowie die mittelkräftige und qualitätsvolle*

**Brevas Figaro à 84 Mark für 1000 Stück,**

*welche Cigarren auch den verwehntesten Raucher zu befriedigen vermögen, wie mir die tagtäglich einlaufenden Anerkennungen beweisen.*

*Meine Conditionen: Ziel 3 Monat, Zurücknahme des Nichtpassenden auf meine Kosten, gelten nach wie vor. Belieben Sie sich also anhängender Bestellkarte zu bedienen und Sie werden sich erneut überzeugen, dass der direct Einkauf vom Fabrikanten ungemein vortheilhaft ist.*

**Bremen, im April 1896.**

*Hochachtungsvoll*

**Aug. Hammerschlag**  
**Cigarrenfabrikant.**

Anhängende Antwort-Karte bei auch in Bayern und Württemberg gültig.

Bei diesem Angebot muß man schwach werden.







Männer aus Kunst, Kultur und Politik waren und sind leidenschaftliche Raucher.

Was der **Krebs** tut, ist hier zu sehen: was der Europarat tut, weiß niemand so richtig!  
Was die **Krankenkassen** zahlen müssen, ist auch nicht so richtig klar.  
Die Raucher haben große Rechtsunsicherheit, am besten: das Rauchen aufgeben!



**Kontroversen**

Die Befürworter dieses Totalverbots der Tabakwerbung verwiesen auf die Zahl der rund 440.000 Menschen, die jährlich an den Folgen des Tabakkonsums sterben. Studien zufolge greifen 90 % der Raucher vor dem 20. Lebensjahr zur ersten Zigarette. Die Gegner sahen darin eine Verletzung der Regeln der freien Marktwirtschaft; auch in den Ländern mit einem Werbeverbot sei der Tabakkonsum keinesfalls zurückgegangen. Wenn Rauchen so gesundheitsschädlich sei, müsse man ein generelles Verbot des Tabaks diskutieren.

Der Abdruck dieses kritischen Exponats über Drogen wird fortgesetzt, denn Onkel Krischan (107 Jahre) aus dem Seniorenheim „Alte Eiche“ in Büttenwarde fragt seinen Urneffen Adsche: „Haste 'n Schmöck für mich?“

## Buchempfehlung 1: **Quallenfett**

Plastiktüten treiben im Meer und sehen aus wie größere Quallen, werden deshalb von den Meeresschildkröten und anderem Meeresgetier gefressen und dadurch umgebracht.

In der Edition Delius ist 2017 ein Buch von Lisa-Ann Gershwin erschienen: „**Quallen – Von der Faszination einer verkannten Lebensform**“. Warum wird es hier empfohlen? Erstens ist es ein sehr schönes und schön gemachtes Buch und zweitens informiert es umfassend und hervorragend bebildert über „Quallen“. Es sind wirbellose Tiere, von denen manche – man glaubt es kaum – Gehirn, Augen, Mund (und sogar „Zähne“), Magen, Darm, Herz und Muskeln haben. Sie vermehren sich auf alle mögliche Arten und manche haben zuweilen Hoden und Eierstöcke. Im Mittelmeer lebt eine Art, die sich bei Stress teilt, wobei sich die Gene zurückentwickeln in einen „jungfräulichen“ Zustand – diese Art ist unsterblich. Quallen und Menschen haben gemeinsame Vorfahren: Schwämme, und unsere Verwandtschaft zu ihnen teilweise enger ist als zwischen verschiedenen Quallen. Quallen können kleiner als ein Sandkorn und größer als ein Blauwal sein. Sie stehen am unteren Ende der Nahrungskette, fressen Plankton und Fische oder nehmen Kleinstlebewesen durch Filtern des Wassers. Sie können sich aktiv fortbewegen oder lassen sich treiben, sind zuweilen seßhaft und schließen sich wie Ameisen oder Bienen zu „Staaten“ zusammen. Nicht alles, was glibbrig ist, ist auch eine Qualle, denn Quallen sind nur die Medusen von Nesseltieren und die verwandtschaftlich eigenständigen Rippenquallen sowie die quallenähnliche Salpen. Und sie sind extrem gefährdet. Weil ihre (jüngeren) Brüder am oberen Ende der Nahrungskette die Meere verschmutzen und damit den Fischen die Nahrung zerstören. Und dann gibt es kein Fischmehl mehr, mit denen die Hühner gefüttert werden.



Bisher ist bei Quallen noch nicht nachgewiesen, daß ihre Körper auch Fett enthalten – aber wissen wir, was sich in den unendlichen Weiten des Ozeans noch alles verbirgt?

## Buchempfehlung 2: **Piepmatze**.

Sie sind Fleischfresser oder leben vegetarisch oder sind sowohl-als-auch-Fresser, haben nur ein „Spatzengehirn“ und sind dennoch vielen Politikern an Intelligenz überlegen.

Ein zweites Buch, das ich empfehlen möchte, ist „**Genies der Lüfte. Die erstaunlichen Talente der Vögel**“, geschrieben von Jennifer Ackerman und ebenfalls aus dem Englischen (Rowohlt 2017). Der „Himmel“ ist das andere Medium, in dem die Menschen sich nur mit Hilfe irgendwelcher Hilfsmittel bewegen können und seien es Trampolins. Auf der Rück-

seite des Schutzumschlags heißt es: „Sie (die Vögel) überqueren Kontinente ohne nach dem Weg zu fragen. Sie erinnern sich an die Vergangenheit und planen für die Zukunft. Sie beherrschen die Grundprinzipien der Physik. ... und sie verfügen über eine beeindruckende soziale Intelligenz. Sie täuschen und manipulieren, sie machen Geschenke und trösten einander. Und das alles mit einem Gehirn, kleiner als ein Walnuß.“ Dieses Gehirn funktioniert anders als das Gehirn der Menschen – vor über 300 Millionen Jahren trennten sich die gemeinsamen Vorfahren. Singvögel lernen ihre Lieder wie Menschen eine Sprache, und man nimmt an, daß diese Tradition begann, als „unsere Primatenvorfahren noch auf allen Vieren herumkrochen.“ Vögel haben ähnlich viele Neuronen im Vorderhirn wie Totenkopffaffen und mehr Makaken als in der Großhirnrinde.



Daß Störche die Kinder den Menschen in die gute Stube bringen, ist natürlich ein Gerücht, aber sonst können unsere Piepmatze eine ganze Menge.

### Buehempfehlung 3: **Mitti attar.**

Wir laufen gedankenlos über Marmor oder Steinplatten und fahren über Beton oder Asphalt, doch in einer Handvoll Boden darunter leben mehr Organismen als Menschen darüber.

Unser Sammlerfreund Hans-Peter Blume hat ein neues Buch veröffentlicht: „[Ein philatelistischer Streifzug durch die Bodenkunde](#)“, erschienen im Verlag „Schweizerbart“ (Stuttgart, ISBN 978-3-510-65412-3). Das Buch nimmt den Leser auf eine Reise in die Welt der Bodenkunde und der Bodenkultur mit – illustriert mit Briefmarken aus vielen Ländern. Anhand



der Motive auf Briefmarken und anderer postalischer Belege gibt der Autor den Lesern eine Einführung in die Prinzipien der Bodenkunde, beschreibt nicht nur die verschiedenen Bodenformen, sondern erläutert auch die weltweit vorhandenen Bodenlandschaften sowie deren charakteristische Fauna und Flora. Vorgestellt werden in dem Buch auch die Gesteine und deren Mineralien, aus denen sich Böden bilden, die unterschiedlichen Nutzungen dieser Böden, die dafür notwendigen Methoden der Bearbeitung, Düngung, Be- oder Entwässerung. Weitere

Abschnitte widmen sich der Belastung von Böden durch Überflutung, Verdichten, Abtrag, Überdeckung und Vergiften. Wer sich mit Landwirtschaft auf Briefmarken befaßt, wird wohl nicht umhin können, sich zum nächsten Geburtstag dieses Buch mit 228 Seiten Umfang für 39,90 Euro schenken zu lassen. Selbst kaufen geht auch. Aber haben muß man es.

Mitti attar ist eine Bezeichnung für den „Duft des Regens“, der auf trockenen Sand trifft, und meint den Geruch von feuchter Erde. In Indien gibt es diesen Geruch in Flacons.

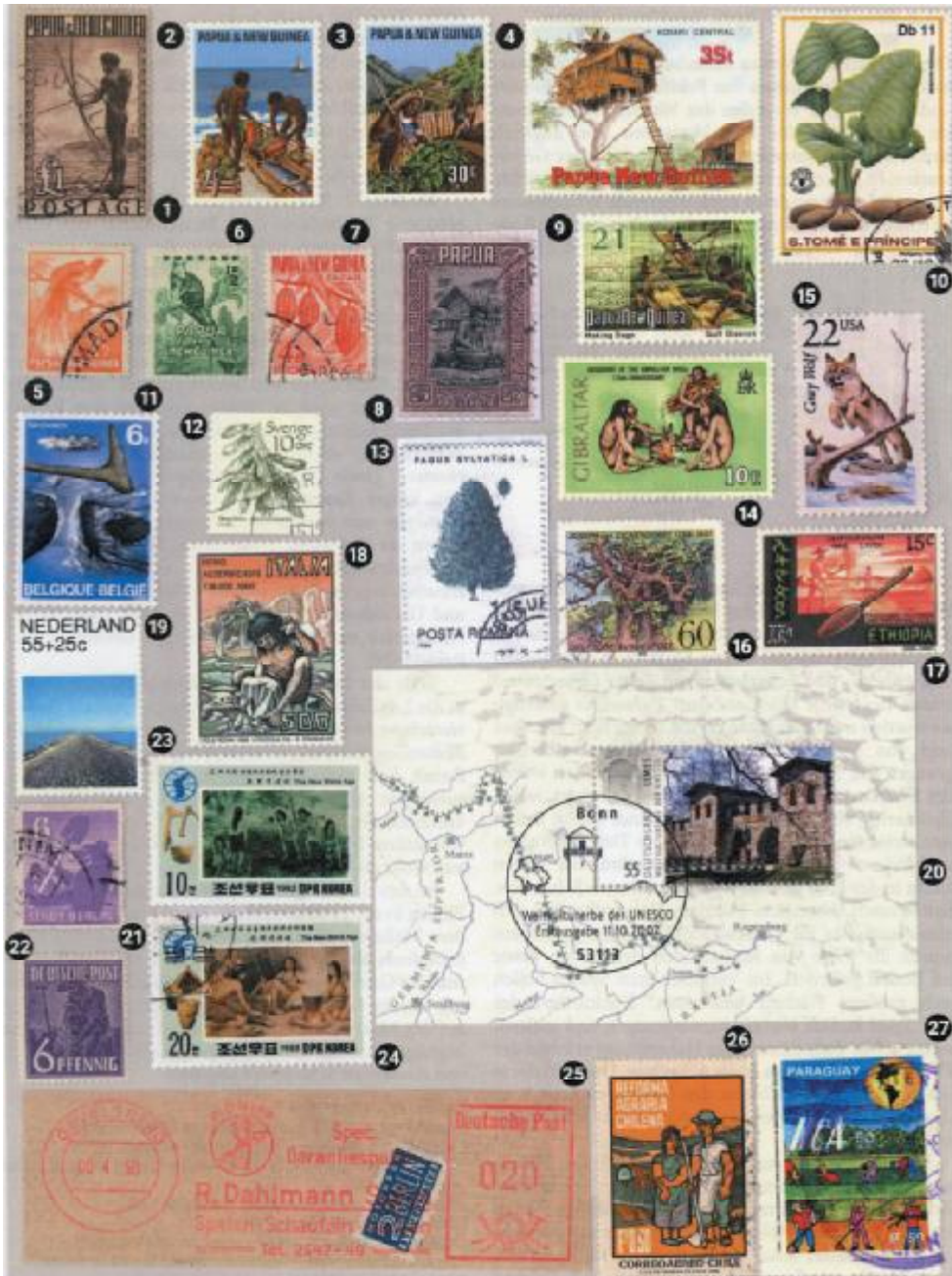
## Bodenbearbeitung: Graben und Bepflanzen

Garten- und später Ackerbau setzte im Vorderen Orient und China vor 10.500 Jahren ein, in Mitteleuropa vor etwa 7.500 Jahren seitens der Bandkeramiker, in Nordeuropa etwa 1.000 Jahre später. Wie das geschah, läßt sich in Neuguinea an dort bis heute lebenden Steinzeitmenschen (Abb.1) studieren. Diese leben teilweise in 30 Meter hohen, hölzernen Baumhäusern (Abb.4), um sich vor Feinden zu schützen. Dort sind es die Frauen (Abb.3) der Papuas, die den Boden per Hand mit einfachen Holzwerkzeugen wie Grabstöcken und Hacken (Abb.11) lockern, um Knollenfrüchte wie Yamswurzeln (*Dioscorea spp.*) und Taro (*Colocasia esculenta*) (Abb.10) mit Pflanzstöcken (Abb.3) anzubauen. Das Erntegut wird mit gefertigten Steinmessern (Abb.18) geschnitten und in auf Holzfeuern gebrannten Tonbehältern (Abb.8) gegart. Auch Sagopalmen werden angebaut und aus dem Mark Sagomehl als Hauptnahrungsmittel gewonnen (Abb.9). Gleiches gilt für Kakao (Abb.7).

Die Männer jagen an der Meeresküste Fische (Abb.2) sowie eßbares Wild wie Baumkängurus (Abb.6) und Vögel (Abb.5) mit Speeren oder Pfeil und Bogen (Abb.1), an deren Kopf spitze Steine befestigt sind. Wegen Abnahme der Erträge angebaute Pflanzen durch Nährstoffverarmung der Böden erfolgt Standortwechsel und Brandrodung nach 30 bis 40 Jahren, d.h. Wanderfeldbau.

In Mitteleuropa besiedelten die Bandkeramiker zunächst die Lößböden wie die Magdeburger Börde mit durch Regenwürmer und Hamster im Eozän gebildeten Schwarzerden. Sie trieben nach Abbrennen sommertrockener Steppengräser bzw. gefälltter Bäume (und damit Mineraldüngung durch die Asche des Verbrannten) Gartenbau mit hölzernen Grabstöcken (Abb.14) und Hacken aus Wurzelholz (Abb.11) oder wie auch in Asien aus Knochen erlegter Tiere (Abb.23). Möglich ist, daß auch sie sich winters vor Kälte und hohem Schnee, vor Bären und Wölfen (Abb.15) oder Nachbarn wie den Kannibalen anfangs durch den Bau von Baumhäusern schützten, sofern sie nicht hölzerne Pfahlbauten an Gewässeruferrn erstellten wie z.B. die Bandkeramiker am Bodensee.

Auch Wanderfeldbau ist wahrscheinlich, weil verfügbare Nährstoffe (trotz Brandrodung) der Eichen- (Abb.16) und Buchenwälder (Abb.13) nach etwa 2 Jahrzehnten abnahmen: Im Gegensatz zu den feuchten Tropen mit u. a. über 30 Kilogramm Stickstoff als pflanzenverfügbares Nitrat und Ammonium wurden in Mitteleuropa nur < 8 Kilogramm Nitrat je Jahr und Hektar mit dem Regen zugeführt; nur bei meeresnahen Standorten auch Magnesium und Sulfat, aber kein Kalium und Phosphat. Feuerstein (Abb.18) zur Herstellung von Werkzeugen und Waffen wurde in Bayern bei Kelheim bergmännisch gewonnen oder an Stränden vor Abbruchküsten der Ostsee gesammelt.



Gefäße wurden aus Lehm gebrannt (Abb.24). Grabstöcke wurden zu hölzernen Schaufeln (Abb.17) oder Spaten weiterentwickelt: Abb.19a zeigt einen Spaten aus Bergahornholz (Abb.12), der in Erkelenz in einem bandkeramischen Brunnen (<sup>14</sup>C-Alter etwa 7.000 Jahre) gefunden wurde. Mit dem Spaten konnte im Gegensatz zur Hacke auch störendes Wildkraut zwecks Rotte (und damit Mobilisierung gebundener Nährstoffe) vergraben werden. Holzspaten mit Stiel und Blatt, später auch Knopf-, Flach- oder Spaltengriff (Abb.19b) blieben in Deutschland bis ins Mittelalter in Gebrauch, und zwar auch zum Bau von Schutzwällen wie dem Limes in Süddeutschland (Abb.20) und anfangs dem Danewerk als Grenzwall

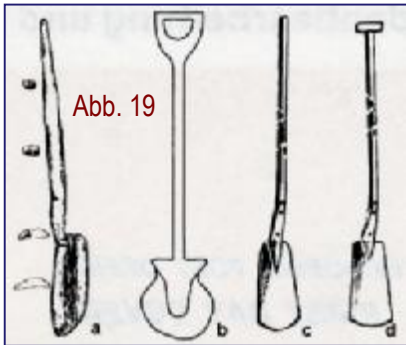


Abb. 19

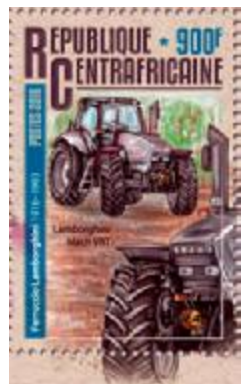
zwischen Dänen und Sachsen westlich der Stadt Schleswig in Schleswig-Holstein. Die Schneide der Holzspaten wurde zum Teil mit Metall beehrt. Ab dem 18. Jh. wurden verstärkt Spaten mit eisernem Blatt geschmiedet (Abb.21 und 22).

Allein in Deutschland wurden etwa 2.500 verschiedene Formen in Abhängigkeit von Gegend und Bodeneigenschaften hergestellt (Abb.25) und benutzt. So wurden an Schleswig-Holsteins Westküste Kleispaten mit langem, schmale Blatt

benutzt, um Entwässerungsgräben auf Weiden zu schaffen oder Schutzdeiche (Abb.19) an der Küste: In Nordfriesland mit tonigen Böden mit Trittkante (Abb.19d), in Dithmarschen mit schluffig-sandigen Böden ohne Trittkante (Abb.19c). Auch eiserne Hacken wurden im Garten- und Feldbau benutzt (Abb.26 und 27).

Hier spricht der Landarzt: **Gefahr für Traktor- und Mähdescherfahrer.**

Es besteht für Bauern eine gewisse Gefahr: auch ältere Landwirte hüpfen aus gewisser Höhe hin und wieder von einem Traktor. Das ist Leichtsinn. Es ist leider immer die Möglichkeit einer Blasenruptur gegeben, wenn es zu Gewalteinwirkungen oder starken Druck auf die Blase gekommen ist. Dabei ist die Verletzungsgefahr besonders groß, wenn das Organ prall gefüllt ist. Im Fall einer Vollbremsung kann bereits der Sicherheitsgurt im Auto einen Blasenriß auslösen. Dies gilt insbesondere dann, wenn zusätzlich Symptome wie starker Harndrang und Schmerzen beim Wasserlassen auftreten. Dann sollte in jedem Fall mittels einer Ultraschalluntersuchung abgeklärt werden, ob die Blase durch einen Traktorunfall verletzt worden ist. (cmb)



Heinz Wienold

# Geräte zur Bearbeitung des Bodens



## Pflüge, die von Tieren gezogen werden

Die Nutzung von Zugtieren (Ochsen, Kühe, Esel, Kamele, Maultiere, Pferde) ermöglichte es den Menschen, die einfachen von Hand gezogenen Hakenpflüge weiter zu verbessern, größer zu bauen und tiefer den Boden zu bearbeiten.



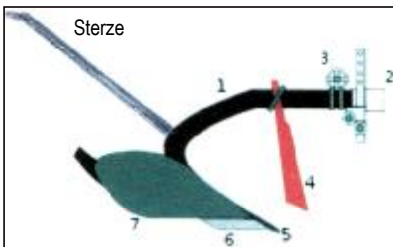
Da sich das Holz relativ schnell abnutzte, wurden die Hakenpflüge mit Eisenspitzen versehen. Anstelle des Streichbrettes aus Holz wurden später Streichbleche aus Eisen verwendet. Der Anbau eines Schares aus Eisen hat eine weitere Verbesserung der Pflugarbeit bewirkt.

Einen großen Qualitätssprung haben die ausgangs des Mittelalters komplett aus Eisen gefertigten Pflüge gebracht.

Wahrscheinlich nach dem Vorbild von aus China mitgebrachten Pflügen baute der schottische Erfinder James Small (1730–1793) eiserne Schaukelpflüge, die sich in England und Schottland bald durchsetzten. Auch in Belgien nutzten die Bauern bereits im 18. Jahrhundert eiserne Pflüge. Die Bemühungen Albrecht Thaers (1752 bis 1828) um eine „rationelle Landwirtschaft“ führten dazu, daß um 1800 eiserne Pflüge aus England nach Deutschland eingeführt wurden. In Süddeutschland war es Johann Nepomuk Hubert von Schwerz (1759–1844), der eiserne Pflüge aus Belgien bezog.



### Zunächst ein einfaches Schema zum Aufbau eines Pfluges



Komponenten eines Pfluges:

- 1 Grindel
- 2 Zugvorrichtung
- 3 Einstellung der Arbeitstiefe
- 4 Sech
- 5 Meißel
- 6 Schar
- 7 Streichblech mit Streichschiene

Quelle: wikipedia

Der Grindel (auch Baum oder Rahmen genannt) ist das Grundgerüst des Pfluges, an dessen vorderen Ende die Zugvorrichtung und am hinteren der Pflugkörper ist. Der Pflugkörper wiederum besteht aus dem Streichblech, an dessen Unterkante das Schar befestigt ist und die Anlage oder auch Sohle, die wichtig für die Pflugsteuerung ist. Die Anlage stützt den vom Streichblech und dem Schar erzeugten Seitendruck zum ungepflügten Land hin ab. Die am Streichblatt befestigte Streichschiene dient der besseren Wendung des Bodens. Vor dem Pflugkörper können am Grindel noch weitere Geräte angebracht werden, z.B. Scheiben- oder Messersech zum Abtrennen des Erdbalkens oder ein Vorschäler (kleinerer Pflugkörper) der die obere Erdschicht abtrennt und seitlich an den zuvor gewendeten Erdbalken ablegt.





Am hinteren Ende des Grindels sind noch zwei Sterzen zur Steuerung und Führung des Pfluges angebracht. Bei älteren Modellen oftmals auch nur eine Sterze.

## Kommen wir zu den Pflugarten

### Ritzpflug

Der Ritzpflug ritzt den Boden nur auf (wurde bereits im ersten Teil vorgestellt; Heft 170, Seite 46).

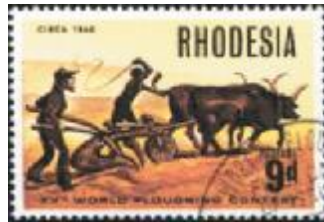
### Schwingpflug

(rechts und unten)



Der Pflug hat kein Rad zur Führung. Er wird durch die Art der Anhängung und vom Gespannführer über die Sterzen gesteuert.

## Stelzpflug



Am Grindel wurden vor dem Schar eine Gleitkufe, später ein Rad angebracht.

## Karrenpflug

Ein zweirädriger Karren wird als Zuelement vor den Pflug gespannt.





Der **Sturzpflug** ist eine besondere Form des Karrenpfluges. Er ist charakterisiert durch das steil angeordnete Streichblech. Der Ackerboden wird belüftet und umgestülpt, so daß die oberste Schicht nach unten und die untere Schicht des ruhenden Bodens oben liegt. Konstruiert wurde er 1827 von Frantisek (1799–1849) und seinem Vetter Vaclav Veverka (1796–1849).

### Rahmenpflug



Die Pflugkörper sind nicht an einem Grindel, sondern an einem von zwei bis vier Rädern getragenen Rahmen befestigt.

Diese Pflüge können wiederum in Beet- und Kehrpflüge eingeteilt werden.

**Beetpflüge** haben feststehende Pflugkörper, die im Allgemeinen immer nach rechts wenden. Die Pflugarbeiten erfolgen somit mittig oder außen beginnend in Form eines Beetes bzw. entsprechend der Form des Geländes angepaßt.

**Kehrpflüge** ermöglichen es, in der Furche hin und zurück zu arbeiten.

Bei diesen Pflügen werden wiederum unterschieden:

**Unterdrehpflug**, auch Doppelscharkehrpflug genannt.

An einem Streichblech sind zwei Schare gegenüber montiert. Der Pflugkörper ist drehbar in der waagrechten Achse am Grindel befestigt. Durch diese preiswerte Konstruktion war er einst weit verbreitet.

### Drehpflug

An einem drehbaren Grindel sind um 180 Grad versetzt ein oder mehrere spiegelbildlich ausgeführt die Pflugkörper montiert.

### Kippflug

Auf einem Fahrgestell befinden sich zwei entgegengesetzt angeordnete Pflugkörper, die dann wechselseitig in der gleichen Furche eingesetzt werden.

Je nach der vorhandenen Zugkraft werden Pflüge mit einem, zwei, drei Pflugkörpern gebaut.

Landläufig wird ein Pflugkörper auch als Schar bezeichnet. Man spricht deshalb von einem einscharigen, zweischarigen, dreischarigen ... Pflug. Wobei diese Bezeichnung auch nicht exakt ist, da der Drehpflug die doppelte Anzahl an Pflugkörpern besitzt. Die richtigere Bezeichnung wäre: einfurchig, zweifurchig ...

Außer der hier genannten gibt es noch eine Reihe von Spezialpflügen, z.B. den **Kartoffelrodepflug**. Das Schar unterfährt den Kartoffeldamm und lockert die Erde auf, so daß die Kartoffeln von Hand abgelesen werden können.



(Die Artikelfolge über Geräte zur Bodenbearbeitung wird fortgesetzt)

Uwe Kraus

## Nicht nur zum Fleischeinwickeln

Die Fachzeitung „Der Viehhändler“ firmierte einst als alleiniges Fachblatt der Viehhändler Deutschlands, offizielles Publikations-Organ des Verbandes der Viehhändler Deutschlands und Vereinszeitung sämtlicher Viehhändler-Vereine des Deutschen Reiches. Pressegeschichtlich liegt viel über die Publikation im Dunklen. Anfänglich wurde das Blatt wohl in Landsberg an der Warthe herausgegeben, bevor sie nach Berlin-Lichtenberg wechselte.

In deutschen Archiven sind Exemplare von Februar 1901 bis Juni 1905 nachgewiesen. „Der Viehhändler“ definierte sich als Mischung aus Fachorgan und „Illustriertem Unterhaltungsblatt“ mit ungezählten Beilagen. Als Herausgeber fungierte zeitweise Georg Badermann aus der Hagenstraße 5.

Ab 1909 gab dann in Garmisch-Partenkirchen die Viehhandels-Verlags-GmbH die „Allgemeine Viehhandels-Zeitung“ heraus. Sie galt als Wochenschrift für Viehverkehr, Viehverwertung und Viehhaltung. Sie residierte später in der Berliner Kochstraße 5 im Zeitungsviertel. Während der Nazizeit gehörte die „Allgemeine Viehhandels-Zeitung“ zu den Zentralblättern des Reichsnährstandes. Sie war bis mindestens 1967 offizielles Organ des Deutschen Viehhandels-Bundes und aller Viehhandels-Verbände im Bundesgebiet.



Der „Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund“ wurde bereits am 15. November 1900 von sieben regionalen Vereinen von Viehkaufleuten in Berlin gegründet. Ursprünglich als „Verband der Viehhändler Deutschlands“ ins



Leben gerufen, änderte sich der Name des Verbands in „Deutscher Viehhandelsbund“ und nach einer Namenserweiterung schließlich in die heutige Bezeichnung „Deutscher Vieh- und Fleischhandelsbund“ (DVFB). Bereits die Gründungsmitglieder erkannten, daß das Gewicht eines einzelnen Betriebes bei der politischen Meinungsbildung nicht

ins Gewicht fällt. „Einigkeit macht stark“, ist daher das Motto des Deutschen Vieh- und Fleischhandelsbund. Aus diesem Grund übernimmt der DVFB einerseits die Interessenvertretung der Vieh- und Fleischwirtschaft auf Bundes- und Europaebene. Andererseits steht er seinen Mitgliedsbetrieben beratend zur Seite. Der DVFB war und ist damit sowohl Anlaufstelle für Ratsuchende als auch Sprachrohr der Vieh- und Fleischwirtschaft.

## Über Viehhändler

Über Jahrhunderte waren jüdische Viehhändler Mittelsmänner zwischen Stadt und Land und prägten insbesondere in den südwestdeutschen Ländern das Wirtschaften der Klein- und Mittelbauern. Trotz massiver Vorurteile gegen dieses „Landjudentum“ konnten diese Viehhändler als ehrbare Kaufleute das Vertrauen ihrer Kunden gewinnen. Die Rolle dieser Viehhändler besaß für die ländliche Wirtschaft eine wichtige Bedeutung, da sie diese mit Krediten versorgten und damit auch weniger wohlhabenden Bauern Viehbesitz ermöglichten. Um (Vieh-)Händler zu werden, mußte man nicht Mitglied einer Gilde sein, von denen die Juden ausgeschlossen waren. Dieser Handel war für die jüdischen Menschen auf dem Land, die zumeist religiös waren, traditionell der wichtigste Erwerbszweig, zumal sie als selbständige Händler ihre Arbeit am Sabbat ruhen lassen konnten. Die jüdischen Viehhändler handelten insbesondere mit Rindern und Pferden; da sie nur Fleisch von rituell geschlachteten Tieren verwenden durften, wurde ihnen die Ausübung des Metzgerhandwerks nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Nach der Abschaffung der Gilden um das Jahr 1800 führten jüdische Familien oft den Viehhandel fort (was sinngemäß auch für christliche Familientraditionen galt).

Aus dem Viehhandel entwickelte sich die Weiterverarbeitung in Metzgereien, in denen kosher geschlachtet wurde; daran schlossen sich koschere Restaurants an, insbesondere in der Nähe der örtlichen Marktplätze. Neben der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren entwickelten sich neue Geschäftszweige. So gründete der Fleischhauer Georg Schicht d.Ä. mit dem Nebenprodukt Tierfett eine Seifensiederei, später eine Kerzenzieherei und noch später stellte die Schicht AG in Aussig a.d.Elbe (Ústí nad Labem) Ceres-Margarine her. (kh)

# Gedanken zur Grünen Gentechnik

Teil 1



## Eine sehr kurze Geschichte der Genetik

Nicht gut – nicht böse, befaßt sich die Genetik mit den Gesetzmäßigkeiten und molekularen Grundlagen der Ausbildung von erblichen Merkmalen und der Weitergabe von Erbanlagen an die nächste Generation. Die Frage woher wir kommen und wie unsere Eigenschaften weitergegeben werden, ist eine uralte Frage der Menschheit. Bereits Wissenschaftler der Antike interessieren sich für Fragen der Vererbung. U.a. beginnend mit Galen wußte man, daß Mann und Frau für die Weitergabe der Eigenschaften benötigt werden. Von da an verbreitet sich jedoch auch schon die Meinung, daß nur der Mann die Eigenschaft besitze, Erbanlagen weiterzugeben. Die Vorstellungen über die Dominanz des Mannes halten sich noch bis in die Neuzeit, selbst als die Vorgänge während der Befruchtung (**Spermium trifft auf Eizelle**) schon bekannt waren. Die männliche Dominanz wurde auch dadurch bestärkt, daß die „Zeugung“ eines Lebewesens als ein „männlicher“ Schöpfungsakt galt, der grundsätzlich eines göttlichen Eingriffs bedurfte. Z.B. die Schöpfung der Frau aus der Rippe des Mannes.



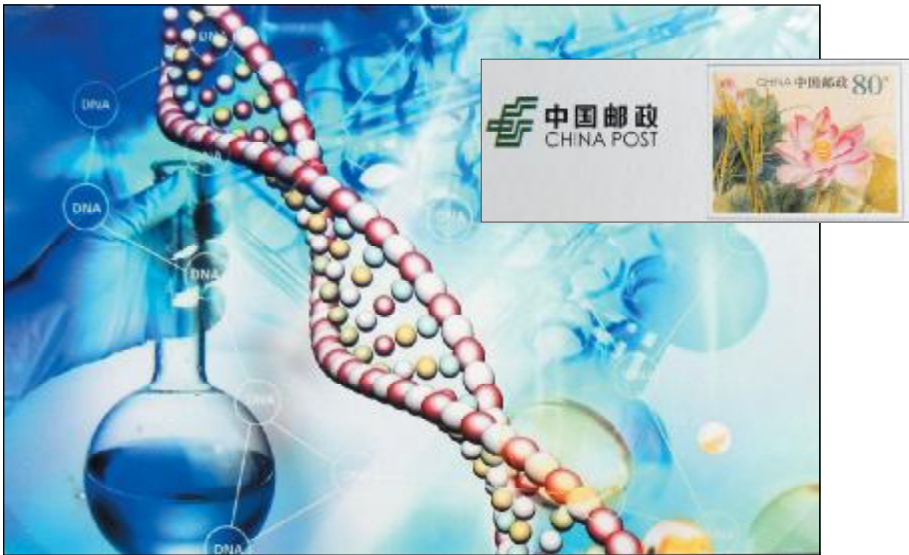
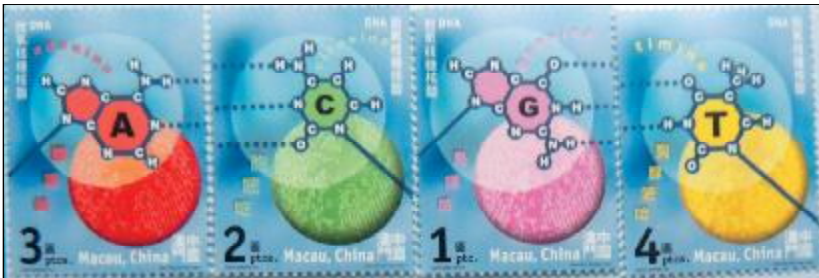
## Von Mendel bis zur DNS

Der wichtigste Meilenstein für die moderne Genetik wird durch den Abt G. Mendel gelegt. Er erkennt die Gesetzmäßigkeiten der Vererbung. Es dauert jedoch sehr lange, bis die Bedeutung des Werkes von **G. Mendel** erkannt wird. Erst 1900 veröffentlicht z.B. der Botaniker Erich Tschermak-Seysenegg seine Züchtungsergebnisse unter Berücksichtigung der Theorien von Mendel. Tschermak war einer der ersten, der Mendels Regeln konsequent auf die Pflanzenzucht anwendete und züchtete viele landwirtschaftlich und gärtnerisch bedeutende Hybriden u.a. von Primeln. 1906 lädt die „Royal Horticultural Society“ zu einer „International Conference on Hybridization and Plant Breeding“ nach London ein, auf welcher der Begriff „**GENETIK**“ geprägt wird. Der Begriff „**GEN**“ für eine Erbanlage wird letztendlich 1909 durch den Dänen Wilhelm Johannsen an der **Universität Kopenhagen** geprägt. T.H. Morgan kann 1910 durch Forschungen an der Fruchtfliege zeigen, daß die Chromosomen die Träger der Gene sind. 1944 weist O. Avery anhand eines Experiments mit Bakterien nach, daß der Träger der Erbsubstanz in den Chromosomen die Desoxyribonukleinsäure (= DNS) ist.



## Die DNS als Trägerin unserer Erbsubstanz

Die Struktur und der Aufbau der DNS (vulgo DNA) – die Doppelhelix – wird erst im Jahre 1953 von James Watson und Francis Crick aufgeklärt, welche sich auf die kristallographischen Arbeiten von Rosalind Franklin stützen. Die DNS besteht aus nur **vier Nukleotiden**. Ein Nukleotid besteht aus einer Base (Adenin, Thymin, Guanin oder Cytosin), einem Phosphatrest und einem Molekül Zucker. Die Aneinanderreihung dieser Nukleotide bildet eine Kette. Zwei dieser Ketten sind über Paarungen ihrer Basen miteinander verbunden. Die Basen paaren sich komplementär: Adenin:Thymin und Guanin:Cytosin. Die beiden Einzelketten bilden so einen Doppelstrang, der eine helikale Struktur aufweist – die **DNS-Doppelhelix** – die Trägerin unserer Gene.



Das Logo zu diesem Artikel zeigt einen winzigen Teil des Kartoffel-Genoms. Es ist noch nicht alles gesagt. Der Artikel über Grüne Gentechnik wird fortgesetzt.





## Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. 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.

## „Gedenkmarken“ wider Willen.

Flora und Fauna auf Briefmarken. Immer wieder beliebte Motive. Dem Betrachtenden bereiten sie Freude. Ungetrübzt kann diese heutzutage allerdings kaum noch sein. So manches Tier, so manche Pflanze wird in der freien Natur nicht mehr zu finden sein. Jetzt schon und noch mehr in der Zukunft. Da wird zumindest die eine oder andere Briefmarke mit Tier- oder Pflanzenmotiv „ungewollt“ zu einer Gedenkmärke ausgestorbener Arten. Bei aller Liebe zu den Marken wünscht man sich doch, daß die abgebildeten Lebewesen draußen in der Natur existieren und nicht nur auf Papier. (jk)



## Wiener Melange.

Schauen Sie sich diese österreichische Marke zu den Europamarken 2005 (Thema Gastronomie) an. Der österreichische Briefmarken-Designer Hannes Margreiter hat wahrscheinlich schon vor mehr als einem Jahrzehnt geahnt, daß viele Österreicher gern in einer braunen Melange baden. Jetzt haben sie dort eine Regierung, bei der Braun zur herrschenden politischen Mixtur gehört. Kurz: ein weiteres Beispiel, wie sensible Künstler die Zeichen der Zeit erkennen. Allerdings wissen wir nicht, ob dies Margreiter wirklich beabsichtigt hat. Im übrigen wird die Wiener Melange (was ja nur die französische Bezeichnung für eine Mischung ist) für diverse österreichische Kaffeetränke mit Milch verwendet. Die Mischung besteht aus Kaffee, Honig und Milch und wird schließlich mit einer „Haube“ aus geschäumter Milch überdeckt. Dieses Getränk soll erstmals um 1830 in Wien die Kaffeekultur bereichert haben.

Man beachte die Kaffeemühle, früher in jedem bürgerlichen Haushalt vorhanden; sie mahlte verhältnismäßig grobkörnig. (uo/kh)





## Handfeste Abreibung.

Wer glaubt, daß unsere Autos nur CO<sub>2</sub> abgeben, der irrt. Der **Reifenabrieb** macht in Deutschland jährlich etwa 110.000 Tonnen feinkörniges Material aus, darin enthalten sind 1.620 Tonnen gefährliche Zinkverbindungen. Da kann der **Hobbygärtner** noch so biologisch arbeiten, neben dem Zink gesellt sich ein Erbe aus der Vergangenheit hinzu: Blei! Im Test schneidet **Gemüse** aus dem eigenen Garten schlechter ab als jenes, das aus dem „**Gemüse-tunnel**“ kommt. Abhilfe schaffen Hochbeete mit sauberer Erde (woher nehmen?). Isaac Asimov (USA), Biochemiker, Autor von Wissenschaftsliteratur und Science Fiction (Erfinder der drei Robotergesetze) schrieb vor etwa 40 Jahren, daß ein Verbleib des Reifenabriebs nicht nachweisbar sei – aber es ist wie mit Geld: es ist nicht weg, sondern nur woanders. cmb/kh

## Rosinenbomber – Luftbrücke Berlin.

Vor 70 Jahren flogen die **Rosinenbomber** mit dringend benötigten Lebensmitteln nach Berlin. Wer im Wohlstand lebt, der vergißt häufig, daß dieser Wohlstand keine Selbstverständlichkeit ist. Die vielfältigen Ursachen von Not-situationen erfordern unterschiedliche Methoden der Hilfe. Es gibt prominente geschichtliche Beispiele von Not und Bekämpfung derselben. Für unser Land ist die **Luftbrücke nach Berlin** im kollektiven Gedächtnis fest eingepreßt. Hier war die Überwindung von Alltagsnot eng verknüpft mit einer Entscheidung zur Hilfe, die mit der politischen Großwetterlage des Kalten Krieges zusammenhing. Das Wort **Rosinenbomber** gehört zu den markanten Wörtern dieser Epoche. Es steht für die Versorgung der Berliner Bevölkerung aus der Luft durch die Westalliierten. Neben anderen wichtigen Gütern wurden insgesamt 485.000 Tonnen Lebensmittel eingeflogen. (jk)



## Rosinenbomber über dem Kreuzberg.

Etwa 1.000 Meter vom Flugplatz Tempelhof entfernt, auf dem die **Rosinenbomber** landeten, befindet sich der Kreuzberg. Der ist der einzige natürliche Berg Berlins (der Insulaner wurde aus Trümmerschutt aufgeschüttet). Da die **Rosinenbomber** hier schon zur Landung sehr tief flogen, war es für Erwachsene und Kinder (wenn sie nicht von größeren verdrängt wurden) immer sehr erfreulich, wenn aus dem Flieger an kleinen Fallschirm(chen) **Schokolade** und **Süßigkeiten** auf die wartenden Berliner abgeworfen wurden. Dieser Kreuzberg ist in mehrfacher Hinsicht interessant. Hier waren die die „**Köllnischen Weinberge**“; über den berlinischen **Wein** wurde gesagt: „Wenn man davon een eenziges Achtel über die Fahne jießt, so zieht sich det ganze Rejiment zusammen – das war der „**Fahnen-Wein**“. Seit 1968 stehen am Nordhang des Kreuzberg wieder **Weinstöcke** (heute 200). Auf diesen 66 Meter hohen „Berg“ flüchtete Kurfürst Joachim I., als er erfuhr, daß die Sintflut am 15. Juli 1525 zu erwarten sei. Er zog deshalb am Vormittag dieses Tages mit seinem Hofstaat auf den Kreuzberg vor den Toren Berlins, aber außer dem üblichen Sommerregen gab es keine größeren Wassermassen, so daß der Kurfürst wieder nach Berlin-Cölln zurückfuhr; dabei wurden (so wird berichtet) die Kutschpferde vom **Blitz** getroffen. Aber Bolle hat sich köstlich amüsiert.





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.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Judd mat Gaardebounen**

**Judd mat Gaardebounen ist ein Luxemburger Nationalgericht**, auf Dudendeutsch: Schweinenacken mit Saubohnen, ist in Luxemburg eine sehr beliebte Speise; sie ist auf der Luxemburger Briefmarke (MiNr.1674, 24. Mai 2005; Serie Gastronomie Europa) dokumentiert.

**Dazu folgender Rezeptvorschlag:**

Ein gepökelt und geräuchertes Stück Schweinenacken wird einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht (wobei das Wasser zwei- bis dreimal gewechselt wird, um den Pökelsalzgehalt zu reduzieren). Danach wird das Fleisch mit frischem Wasser, Suppengemüse und Rindfleischbrühe weichgekocht, was je nach Dicke des Stückes 1,5–2 Stunden dauern kann.



Die frischen zarten Saubohnen werden enthülst, gewaschen und mit warmem Wasser überbrüht. Etwas Mehl in Fett oder in ausgebratenem Speck bräunen, nach Belieben 1–2 kleingeschnittene Zwiebeln mit dämpfen und das Ganze mit der warmen Fleischbrühe nach und nach aufkochen, mit Pfeffer, Lorbeer, Nelken, dem gebündelten Bohnenkraut würzen. In dieser nicht zu steifen Sauce werden die Saubohnen langsam gegart.

Als Beilage werden Bratkartoffeln gereicht. Und die Luxemburger trinken dazu gerne guten Luxemburger Weißwein von der Mosel. Gekocht habe ich nach dem „Luxemburger Koch-, Back- und Dessertbuch“ von Ketty Thull (Editions Messagerie du Livre, 1993).

## Was soll das bedeuten?

Zu empfehlen sind der Oltersdorfer Küche auch noch andere luxemburgische Spezialitäten: „Kach-kéis, Bouhneschlupp, Quetschekraut a Muselsbéier“, was man für den Norddeutschen mit Kochkäse, Schnittbohnenuppe, Zwetschgenmus und Moselbier übersetzen kann. Doch was bedeutet „Judd mat Gaardebounen“? Im Internet findet man dazu eine kleine Geschichte. In einem Restaurant heißt es: das Schweinestück hätten annodazumal die jüdischen Händler bekommen, daher der Name. Das wird angezweifelt, vielmehr käme der Name von „Ah, ist dat judd!“. Dann sagt jemand (in der Geschichte): Der Linguist und Orientalist Jean-Claude Muller vom „Institut grand-ducal“ hätte erklärt,

daß die Bezeichnung aus dem Spanischen komme, denn es gäbe dort eine Bohnensorte namens „judia“, die über die Niederlande nach Lëtzebuerg kam. Die Bedeutung des botanischen Begriffs „judía“ bedeutet in Kastilisch „Pflanze oder Frucht der Hülsenfrucht der Bohnen“, was ein Synonym von „habichuela“ ist, was dann wieder irgendwie auf die französische Bohne weist. Das arabische „yudiyâ“ bzw. eine Ableitung von „judío“ verweist auf das lateinische „Jēdaeus“. Die dunkle Farbe des Gemüses, verbunden mit der dunklen Hautfarbe der spanischen Juden, hätte den semantischen Transfer bedingt. Doch diese Erklärung für „Judd“ würde bedeuten, daß „Judd mat Gaardebounen“ etymologisch „Bohnen mit Bohnen“ bedeutet. Das wäre doch sehr ungewöhnlich. Das Gericht, das als typisch luxemburgisch empfunden wird, wird übrigens unter derselben Bezeichnung auch in Lothringen und im Saarland gekocht. Dann kommt im Moseldialekt noch ein Zusammenhang mit Jawad, Jowe, Jowi „Person mit der geschwellenen Wange“ zustande. (kh)

---

Ulrich Oltersdorf

## Das „Gemüse des Jahres“ 2017 und 2018: Steckrübe

Die Steckrübe galt schon immer als ein einfaches (arme Leute) Gemüse. Seit etwa 10 Jahren erfährt sie eine gewisse Renaissance in Deutschland. Nun wurde sie sogar zum „Gemüse des Jahres“ für 2017 und 2018 erkoren. Der „Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt“ ([www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)) hat dieses mild-süßliche Wintergemüse zur Liste der gefährdeten Kulturpflanzen hinzugefügt, um auf den rückgängigen Anbau dieses traditionell gezüchteten Raps-Kohls aufmerksam zu machen.

So ist es wert, sie etwas näher kennenzulernen. Die Steckrübe (*Brassica napus* subsp. *rapifera* Metzg., Syn.: *Brassica napus* subsp. *napobrassica* Mill.) ist eine Unterart des Rapses (*Brassica napus*). Sie ist zu unterscheiden von der Speiserübe (*Brassica rapa* subsp. *rapa*). Ihre anderen Namen sind Kohlrüben und Wruke (auch: Erdkohlrabi, Erd-, Boden-, Schmalzrübe, Ruke, „Erd“Dorsche); franz. chou-navet, engl. turnip, ital. navone, öster. Unterkohlrübe.

Steckrüben haben eine annähernd runde Form, eine grüne bis gelbliche, manche Sorten auch rötliche, derbe Schale und weißliches bis gelbes Fleisch mit einem herbsüßen, an Kohl erinnernden Geschmack.

Die Steckrüben erreichten Deutschland im 17. Jahrhundert aus Skandinavien, daher auch der Name „Schwedische Rübe“. Der tatsächliche Ursprung der Steckrübe ist jedoch ungeklärt. Heute wird sie weltweit in allen gemäßigten Klimazonen angebaut. Erntesaison in Europa ist September bis Mai. Sie werden im wesentlichen als Viehfutter genutzt.

Zum Verzehr werden eigentlich nur die kleineren (<1,5 Kilogramm) gelbfleischigen Wurzelknollen verwendet; die größeren weißfleischigen sind die Futterkohlrüben.

Die Steckrübe läßt sich in vielfältiger Weise in der Küche verwenden. Neben den klassischen deftigen Suppen, Eintöpfen und Aufläufen kann man sie z.B. ähnlich wie Kartoffeln allein oder in Kombination mit anderem Gemüse zu einem Püree verarbeiten. Eine andere Variante ist Steckrüben-Reibekuchen. Dafür werden die Steckrüben in feine Streifen geraspelt und diese dann in der Pfanne zubereitet. Zur Zubereitung werden Steckrüben in der Regel geschält, in dicke Stifte oder Würfel geschnitten, mit Fett und Flüssigkeit gedünstet und nach Rezept weiterverarbeitet. Sie haben die Eigenschaft, fast jeden Geschmack anzunehmen. Kocht man sie mit Sellerie, Kohlrabi oder Möhren, so entsteht jeweils das betreffende Gemüse. Macht man sie mit Gurken ein, schmecken sie wie diese. Kocht man sie mit Äpfeln, so bekommt man mit wenigen Äpfeln viel Apfelmus.

Auch als Rohkostsalat sind fein geraffelte Steckrüben gut geeignet. Gerade hier werden geschmackliche Unterschiede deutlich, welche im übrigen nicht nur von der Sorte, sondern auch vom Boden und weiteren Anbaubedingungen abhängen. So führt stärkere Düngung generell zwar zu größeren Rüben, ist aber dem Aroma zugleich eher abträglich. Auch Frost- einwirkung kann zu einem intensiveren und oft weniger süßen Aroma führen.

Steckrüben enthalten Traubenzucker, Eiweiß, Fett, schwefelhaltige ätherische Öle, Mineralstoffe, Provitamin A und die Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C sowie Nicotinsäureamid. Durch ihren hohen Wassergehalt sind sie sehr kalorienarm.

In Notzeiten waren Steckrüben mehrfach die letzte Nahrungsreserve für einen Großteil der Bevölkerung. In die Geschichte eingegangen ist der sogenannte deutsche Steckrübenwinter während des Ersten Weltkriegs 1916/17 („Früh Kohlrübensuppe, mittags Koteletts von Kohlrüben, abends Kuchen von Kohlrüben.“). Da die Kartoffelernte im Herbst 1916 eine

**Root Vegetables**

<b>TUVALU \$1.40</b> KOHLRABI BARBOSKI BLENDER	<b>TUVALU \$1.40</b> TURNIP BARBOSKI BLENDER	<b>ROHSTEDT-KOHLRABI</b> <b>INGREDIENTS:</b> 2 KOHLRABI BARKS, PEELTED 2 MEDIUM TURNIPS, SCORABED OR PEELTED 2 LARGE SWEET POTATOES, PEELTED 2 MEDIUM ONIONS, PEELTED ¼ CUP OLIVE OIL SALT & PEPPER, TO TASTE <b>DIRECTIONS:</b> PREHEAT OVEN TO 425°F/215°C. CUT THE KOHLRABI, TURNIPS, SWEET POTATOES, AND ONIONS INTO CHIPS, 1/8" THICK. WITH OLIVE OIL, SALT, AND PEPPER, FRY BROCCOLI IN ONE LAYER IN A BAKING PAN. ROAST ABOUT 20 MINUTES, AND TEST. REHEAT/ALSO ROAST ANOTHER 20 MINUTES OR UNTIL TENDER. SERVE IMMEDIATELY.
<b>TUVALU \$1.40</b> SWEET POTATO BARBOSKI BLENDER	<b>TUVALU \$1.40</b> ONION BARBOSKI BLENDER	

Mißernte war, wurden Steckrüben als Ersatz herangezogen. Sie waren vorher hauptsächlich als Schweinefutter angebaut worden. Da praktisch alle Lebensmittel in Deutschland knapp waren, dienten Steckrüben als Basis für die verschiedensten Gerichte, 1917 erschienen eigens Steckrüben-Kochbücher.

So gab es Rezepte für Steckrüben-Marmelade, Aufläufe, Suppen, Sauerkraut-Ersatz aus Steckrüben und sogar Steckrüben-Kaffee. Das Rezept lautete: „Steckrüben raspeln und im Ofen trocknen. Die getrockneten Rübenschnitzel werden dann durch eine Kaffeemühle gedreht. Wie normales Kaffeemehl behandeln.“ Mit Bezeichnungen wie „Ostpreußische Ananas“ sollte dieses Gemüse der Bevölkerung schmackhaft gemacht werden. Davon abgeleitet wurden auch Bezeichnungen wie „Mecklenburgische Ananas“ üblich. Da Steckrüben in der Bevölkerung trotz der schlechten Ernährungslage unbeliebt waren, hatte die Reichskartoffelstelle am Ende des Winters 1917 noch etwa 80 Millionen Zentner Steckrüben übrig, die nicht verteilt worden waren. Sie wurden zu Dörrgemüse und Rübenmehl weiterverarbeitet. Dieses Mehl wurde dann mit Kartoffelmehl und mit Maggi-Suppenwürfeln gemischt und als „Vollkost“ in den Handel gebracht, wobei jede Familie eine gewisse Menge abnehmen mußte, um andere Lebensmittel kaufen zu können.



und im Ofen trocknen. Die getrockneten Rübenschnitzel werden dann durch eine Kaffeemühle gedreht. Wie normales Kaffeemehl behandeln.“ Mit Bezeichnungen wie „Ostpreußische Ananas“ sollte dieses Gemüse der Bevölkerung schmackhaft gemacht werden. Davon abgeleitet wurden auch Bezeichnungen wie „Mecklenburgische Ananas“ üblich. Da Steckrüben in der Bevölkerung trotz der schlechten Ernährungslage unbeliebt waren, hatte die Reichskartoffelstelle am Ende des Winters 1917 noch etwa 80 Millionen Zentner Steckrüben übrig, die nicht verteilt worden waren. Sie wurden zu Dörrgemüse und Rübenmehl weiterverarbeitet. Dieses Mehl wurde dann mit Kartoffelmehl und mit Maggi-Suppenwürfeln gemischt und als „Vollkost“ in den Handel gebracht, wobei jede Familie eine gewisse Menge abnehmen mußte, um andere Lebensmittel kaufen zu können.

Im Hungerwinter 1946/47 nach dem Zweiten Weltkrieg kamen in Ermangelung ausreichender Nahrungsmittelmengen die Ersatzrezepte für Steckrüben vielfach zum Einsatz.

Die Kohlrübe wird von der Narrenzunft Inneringen als Narrenkleid verwendet. Dies geht zurück auf eine Sage, wonach ein Bauer aus Inneringen im 19. Jahrhundert bei einem Markt in Sigmaringen die größte Kohlrübe („Kohlrabe“) aufzuweisen hatte. Hieraus entstand der Neckname „Kohlraben-Köpf“, den die Narrenzunft dann 1983 für ihr Narrenkleid aufgegriffen hat.

Die Kohlrübe wird von der Narrenzunft Inneringen als Narrenkleid verwendet. Dies geht zurück auf eine Sage, wonach ein Bauer aus Inneringen im 19. Jahrhundert bei einem Markt in Sigmaringen die größte Kohlrübe („Kohlrabe“) aufzuweisen hatte. Hieraus entstand der Neckname „Kohlraben-Köpf“, den die Narrenzunft dann 1983 für ihr Narrenkleid aufgegriffen hat.

Briefmarken mit Steckrüben wurden bisher nicht entdeckt. Es gibt zwei Ausgaben mit Kohlrüben. Eine aus Dänemark Färøer (MiNr. 708–709, 20. September 2010) Landwirtschaftliche Produkte: Kohlrübe (Abb.) und eine aus Tuvalu (MiNr. 1990–2001, Block 212; 23. April 2014) Gemüse – Kohlrübe (Abb.) (Anm. Tuvalu ist ein Kleinst-Inselstaat in der Pazifik, der etwas mehr als 10.000 Einwohner auf 26 Quadratkilometer Fläche hat, die zwischen rund 2.300 verschiedenen Briefmarken wählen können, wenn sie ihrem Nachbarn schreiben wollen; das dortige tropische Klima ist nicht für Steckrüben geeignet).

Die Literaturquellen sind wie gewohnt in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgelistet.

Siegfried Holstein

# Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze (Teil 18)



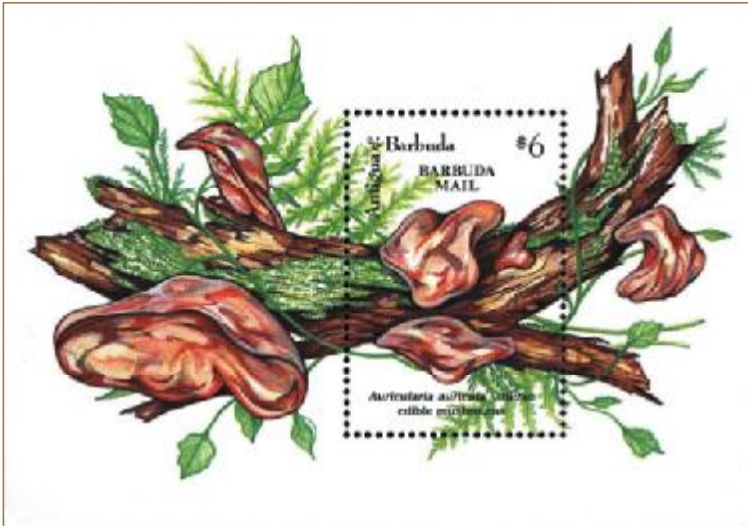
## Gallertiges – Zitterlinge, Ohrlapfen und Hörnlinge

Die nachfolgend beschriebenen Pilzarten kommen ausschließlich an Holz vor.

Ihr gemeinsames Merkmal sind gallertige oder gelatinös-knorpelige Strukturen.

Der Goldgelbe Zitterling (*Tremella mesenterica*) gehört zur großen Familie der Gallertpilze (*Tremellaceae*) und ist in Europa häufig. Seine Fruchtkörper sind von sehr unterschiedlicher Gestalt und Größe. Ganz jung sind sie höcker- bis polsterförmig, dann hirn- oder gekröseartig gewunden bis blättrig-lappig und mehr oder weniger wellig verbogen. Der Pilz ist leuchtend gelb, 1–5 Zentimeter groß, oft zu mehreren reihenweise verwachsen und von gallertiger Struktur, gelegentlich etwas zerfließend. Bei Trockenheit schrumpft er stark und wird hornartig hart mit der Eigenschaft bei Feuchtigkeit teilweise wieder aufzuquellen. Er kommt ganzjährig, besonders im Spätherbst und Winter an heruntergefallenen Laubholzästen unter Rotbuchen, Eichen und Eschen





vor, indem er aus Spalten und Ritzen der Rinde des Altholzes heraustritt. Man rechnet ihn als Saprophyten zu den Weißfäuleerregern. Ausnahmeweise ist er auch einmal ein seltener Parasit an anderen Pilzkörpern. Für Speisezwecke ist er nicht verwendbar.

Das Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) ist der weltweit bekannteste Vertreter der Familie der Ohrlappenpilze (*Auriculariaceae*). Seine Fruchtkörper sind unregelmäßig becher-, muschel- oder ohrförmig, heller bis dunkelbraun, frisch gallertig-knorpelig, gruppenweise an Ästen und Stämmen des Schwarzen Holunders vorkommend. Sie haben eine schmale Anwachsstelle, sind an der Oberseite feinfilzig, oft deutlich geadert und an der Unterseite glatt bis wellig mit seidenglänzender Oberfläche. Die 3–6 Zentimeter großen Fruchtkörper wachsen gesellig-büschelig an noch ansitzenden, teilweise entrindeten Ästen von Holunder, selten von anderen Laubgehölzen ortshäufig und ganzjährig. Der Pilz lebt als







Schwächeparasit an älteren, absterbenden Gehölzen und als Saprophyt an noch kaum zersetzten Substratpartien als Weißfäuleerreger.

Der Pilz ist essbar und wohlschmeckend, jedoch im Alter etwas zäh. Unter der Bezeichnung chinesische „Morchel“ ist er in getrocknetem Zustand als Import aus dem Fernen Osten im Handel erhältlich. In Asien wird er auf Baumstämmen oder Sägemehl kultiviert.

Der Klebrige Hörnling (*Calocybe viscosa*) ist habituell einem Korallenpilz sehr ähnlich, gehört jedoch der Familie der Gallertränenpilze (*Dacrymycetaceae*) an. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist der gelatinöse Fruchtkörper mit klebrig-schlüpfriger Oberfläche, die eine weiche gelbe Fruchtschicht trägt. Der Pilz wird 4–10 Zentimeter hoch, leuchtet orangegelb und wächst von April bis November häufig büschelweise an beemoosten Fichten- und Kie-





fernstümpfen. Er ist ein Saprophyt, deshalb findet man ihn auch ausschließlich an faulem Holz von Nadelbäumen. Bei trockenem Wetter wird er hornartig hart und fast durchsichtig.

Der Klebrige Hörnling ist auf Grund seiner Zähigkeit ungenießbar. Während er noch im 19. Jahrhundert als giftig bezeichnet wurde, war er im 20. Jahr-

hundert eine Empfehlung zur Garnierung von Salaten. Heute bietet er ein wunderschönes Naturmotiv im Moos eines Nadelwaldes.

**Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse? Und**

**Sie möchten jetzt aktiver in unserer Motivgruppe mitmachen?**

### **Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe**

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

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie“ als PDF-Datei.

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

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

<http://drucker-marken.de/allerlei> (von Klaus Henseler)

<http://wirbellose.at> (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:

Entdecken auch Sie eine neue Welt, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

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

# Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5349	Körnchen-Röhrling – <i>Suillus granulosus</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5350	Laubwald Rotkappe – <i>Leccinum aurantiacum</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5351	Echter Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5352	Edelreizker – <i>Lactarius deliciosus</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5353	Totentrompete – <i>Craterellus cornucopiodes</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5354	Riesenschirmling – <i>Macrolepiota procera</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5355	Grüngefelderter Täubling – <i>Russula virescens</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5356	Flaschen-Stäubling – <i>Lycoperdon perlatum</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5357	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	5358	Fliegenpilz – <i>Amanita muscaria</i>
Antigua&Barbuda	11.5.2016	Block 756	Kubanischer Kahlkopf – <i>Psilocybe cubensis</i>
Estland	21.9.2017	902	Kahler Krempling – <i>Paxillus involutus</i>
Guinea-Bissau	20.10.2014	7331	Parasol – <i>Lepiota procera</i>
Guinea-Bissau	20.10.2014	7332	Laternen-Gitterling – <i>Colus hirudinosus</i>
Guinea-Bissau	20.10.2014	7333	Steinpilz – <i>Boletus edulis</i>
Guinea-Bissau	20.10.2014	7334	Käppchenmorchel – <i>Mitrophora semilibera</i>
Guinea-Bissau	20.10.2014	Block 1285	Edelreizker – <i>Lactarius deliciosus</i>
Island	14.10.2017	1535–1536	Flechten: Gewöhnliche Gelbflechte + Krustenflechte
Japan	23.8.2017	8679 aus 79–91	Grußmarken: Pilzsammlerin
Japan	23.8.2017	8687 aus 79–91	Grußmarken: Pilze auf Grill
Sierra Leone	21.12.2015	6788	Petrischale mit <i>Penicillium</i> sp.
Sierra Leone	21.12.2015	6789	A.Fleming, Reishi-Pilz, Ganoderma, Nobelpreis Medizin
Sierra Leone	21.12.2015	6790	Eichhase – <i>Dendrolyporus umbellatus</i>
Sierra Leone	21.12.2015	6791	Glänzender Lackporling – <i>Ganoderma lucidum</i>
Sierra Leone	21.12.2015	Block 890	Igel-Stachelbart – <i>Hericum erinaceus</i>
Sierra Leone	29.8.2016	7513	Echter Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i>
Sierra Leone	29.8.2016	7514	Violetter Lacktrichterling – <i>Laccaria amethystea</i>
Sierra Leone	29.8.2016	7515	Blaukappe – <i>Entoloma hochstetteri</i>
Sierra Leone	29.8.2016	7516	Austernseitling – <i>Pleurotus ostreatus</i>
Sierra Leone	29.8.2016	Block 1035	Tropische Schleierdame – <i>Phallus indusiatus</i>
Slowakei	12.10.2017	824	Leuchtender Prachtbecher – <i>Caloscypha fulgens</i>
Slowakei	12.10.2017	825	Amethystfarbene Koralle – <i>Clavaria zollingeri</i>
Surinam	13.1.2016	2839	Birkenreizker – <i>Lactarius torminosus</i>
Surinam	13.1.2016	2840	Ziegelgelber Schleimkopf – <i>Cortinarius varius</i>
Surinam	13.1.2016	2841	Erdgriechender Schleimkopf – <i>Cortinarius varicolor</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Togo	3.6.2013	5026	Penicillum – Morchella conica
Togo	3.6.2013	5027	Penicillum – <i>Cantharellus cibarius</i>
Togo	3.6.2013	5028	Penicillum – Boletus
Togo	3.6.2013	5029	Penicillum – <i>Pleurotus ostreatus</i>
Togo	3.6.2013	Block 824	Fleming – <i>Agaricus campestris</i>
Togo	22.7.2013	5131	Schmetterling
Togo	22.7.2013	5132	Violetter Schleierling – <i>Cortinarius violaceus</i>
Togo	22.7.2013	5133	Schmetterling
Togo	22.7.2013	5134	Heide-Schleimfuß – <i>Cortinarius mucosus</i>
Togo	22.7.2013	Block 845	Schmetterling
Togo	5.12.2013	5431	Trüffelhunde: Lagotto Romagnolo
Togo	5.12.2013	5432	Trüffelhunde: Franz. Rauhaariger Vorstehhund
Togo	5.12.2013	5433	Trüffelhunde: Labrador Retriever
Togo	5.12.2013	5434	Trüffelhunde: Barak
Togo	5.12.2013	Block 908	<i>Tuber magnatum</i> – Weiße Trüffel, <i>Tuber aestivum</i>
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5575	Rötlicher Lacktrichterling – <i>Laccaria laccata</i>
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5576	Violetter Rötleritterling – <i>Lepista nuda</i>
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5577	Gesäter Tintling – <i>Coprinus disseminatus</i>
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	5578	Feldschwindling – <i>Marasmius oreadus</i>
Zentralafrik.Rep.	12.10.2015	Block 1337	Flockenstieliger Hexenröhrling – <i>Boletus erythropus</i>

## Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Äquatorialguinea	2.1.2014	2116–2119	Internat. Jahr der landwirtschaftlichen Familienbetriebe
Äquatorialguinea	1.9.2016	2156–2159	Tiere und Pflanzen: u.a. Eibisch, Ixore, <i>Tephrosia vogeli</i>
Aitutaki	10.8.2016	960–961, Block 108	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Aland	17.8.2017	443–445	Säugetiere im Wald: Schneehase, Mauswiesel, Marderhund
Albanien	1.11.2018	3543–3544	Günsel und Heidelbeere
Andorra span.	3.11.2017	459	Tiere in der Kunst: Ochsen
Andorra franz.	13.11.2017	826–827	Pyrenäen-Hornkraut und Feuersalamander
Andorra span.	5.6.2017	454	Einheimische Flora – Birke
Andorra span.	8.7.2017	455	Seenlandschaft von Estany d'Encamp
Antigua&Barbuda	23.1.2017	5434–5442	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Antigua&Barbuda	25.7.2017	Block 775	Gelbfuß-Regenpfeifer
Antigua&Barbuda	28.7.2017	5498–5506	Pferde: u.a. Island-, Camargue-, Huzulen-, Araber
Antigua&Barbuda	1.8.2017	5507–5513	Damhirsch
Antigua&Barbuda	1.8.2017	5514–5521	Obst: u.a. Banane, Papaya, Kakao, Avocado, Aubergine
Antigua&Barbuda	14.8.2017	5519–5552, Block 777	Tierphotographie: u.a. Graufuchs, Zebra, Cuandu
Aruba	28.2.2017	Block 19	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Australien	7.2.2017	4590 aus 4590–4591	Größmarken: Rose und 4592 (selbstklebend)
Bahamas	30.10.2017	1565–1568	Weihnachten: Kiefer, Efeu, Weihnachtsstern, Stechpalme
Bangladesch	15.6.2017	1210–1213, Block 67	Schwimmende Beete u Märkte: Gemüsebeet, Markt
Belgien	21.10.2017	4773–4782	Hohes Venn: u.a. Tannenhäher, Lungen-Enzian, Marder
Berg-Karabach	21.4.2017	132	Kaukasus-Ragwurz, Nationalblume
Berg-Karabach	21.4.2017	133–136	Schlehdorn, Hagebutte, Weißdorn, Brombeere
Birma	11.11.2017	458	Asean: <i>Pterocarpus macrocarpus</i> – Birma Padauk Baum
Bosnien-Herzeg.	11.9.2017	714–718	Gewürze, u.a. Zimst, Basilikum, Kümmel, Dill, Lorbeerblatt
Bosnien-Herzeg.	25.10.2017	Block 57	Flora – weiße und schwarze Maulbeere
Bosnien-Herzeg.	25.10.2017	723	Nationalpark Una, Wasserfall
Bos-H. Serb. Rep.	15.6.2017	724–728	Blumen, u.a. Alpenveilchen, Braunwurz, Türkenbund, Dingel
Bos-H. Serb. Rep.	21.9.2017	732–735	Flora, u.a. Sojabohne, Lein, Hanf, Sonnenblume
Bos-H. Serb. Rep.	14.9.2011	41	Zwangszuschlagsmarke Tuberkulose, Lungenkraut
Brasilien	11.9.2016	4426–4431	Wildobst der Savanne: u.a. Ananas, Murici, Guave
Brasilien	11.9.2016	4432–4440	Wildobst der Savanne: u.a. Birne, Passionsblume, Pequi
Brasilien	20.10.2016	4447–4462, Block 185	Schmetterlinge
Brasilien	21.11.2016	4474–4475	Geopark Araripe: Libelle, Schmetterling, Fossilien
Deutschland	12.10.2017	3336–3337	Badische Weinstraße im Markgräferland
Deutschland	2.1.2018	3351	Blumen: Jungfer im Grünen
Deutschland	2.1.2018	3352 a. 3352–53	Reh
Deutschland	2.1.2018	3354	Burgen u. Schlösser: Jagdschloß Falkenlust, Brühl
Deutschland	2.1.2018	3355	Deutsche Brotkultur: unterschied. Brotsorten
Deutschland	1.2.2018	3357–3359	Grimms Märchen – Der Froschkönig
Deutschland	1.2.2018	3361	25 Jahre Tafel in Deutschland – Apfel
Deutschland	1.2.2018	3362	Vitamin C
Deutschland	1.2.2018	3364	Froschkönig aus MKH 108
Bulgarien	21.10.2017	5334–5337	Sperlinge
Bulgarien	21.10.2017	Block 441–442	Sperlinge
China Taiwan	26.4.2017	4145–4152	Gemälde – unsterbliche Blüten des ewigen Frühlings

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
China VR	28.8.2017	4930	Elster – <i>Pica pica</i>
China VR	8.9.2017	Block 233	Ausstellung Nanjing: Singvogel, Hahn aus Blüten
Cook-Inseln	10.8.2016	2105–2106	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Curaçao	10.8.2016	410–412 Block 25	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Curaçao	10.8.2016	416–421	Schmetterlinge
Estland	17.11.2017	904	Gemälde von Ulo Sooster: Wacholderwald
Estland	24.11.2017	905–906	Freundschaft mit Rumänien: Fichte und Vogelbeer
Frankreich	30.6.2017	6777–6788	Getreide: u.a. Hafer, Weizen, Dinkel, Mais, Hirse, Reis
Frankreich	10.7.2017	6790	Euromed Postal: Bäume des Mittelmeerraumes
Frankreich	5.8.2017	6792–6803	Geschmack: u.a. Erdbeere, Zitrone, Käse, Brot, Kaffee, Tee
Frankreich	9.11.2017	Block 383	Spitzenstickerei: Schmetterling, Rose
Gibraltar	30.9.2017	1819–1825	Naturschutzgebiet Upper Rock
Grenadinen	21.6.2016	5129–5134, Block 728	Wasserfälle: u.a. Iguacu, Victoria, Niagara, Yosemite
Grenadinen	9.9.2016	5154–5159, Block 735	Blumen: u.a. Godtrompete, Flammenbaum, Bougainvillea
Grenadinen	5.12.2016	5166–5167, Block 736–37	Chinesisches Neujahr: Hahn
Grönland	27.10.2017	765–766, Block 84	Vögel: Küstenseeschwalbe, Seeadler
Grönland	27.10.2017	769–770	Umweltschutz in Grönland: Gletscher, Eisberg
Grönland	27.10.2017	17–20 ATM	Freimarken Landschaften
Guernsey	8.11.2017	1651–1657	Weihnachtslied Good King Wenceslas: u.a. Holzsammler
Guernsey-Aldern	8.11.2017	591–597	Weihnachtslied The Holly and the Ivy: Stechpalme u.a.
Guinea-Bissau	15.5.2014	7266–7269 Block 1272	Eulen
Guinea-Bissau	5.11.2014	7375–7378	Pferde
Guinea-Bissau	5.11.2014	7410–7413	Kolibris
Guinea-Bissau	5.11.2014	7427–7430, Block 1298	Katzen
Guinea-Bissau	5.11.2014	7437–7440, Block 1300	Chinesisches Neujahr: Schafe
Honduras	10.4.2015	2019–2026	Umweltschutz
Honduras	10.10.2015	2035–2038	Nachhalt. Entwicklung: Wasserreservoir, Hochäcker, Windkraft
Honduras	28.6.2016	2052–2063	Tourismus, u.a. Meertraube, Kakaoschoten
Hongkong	14.11.2017	2156–2161, Block 331	Bambusschnitzerei
Irland	27.7.2017	2232	Ledwidge Francis, Dichter: u.a. Amsel
Irland	14.9.2017	Block 105	Nationale. Ackerpflug-Meisterschaft: Traktor, Pferde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Isle of Man	10.10.2017	2283–2286	Manx-Katzen
Isle of Man	19.10.2017	2293–2304	Die 12 Weihnachtstage: u.a. Rebhuhn, Turteltauben, Hennen
Israel	4.9.2017	2580	Freundschaft m Kroatien: Kronenanemone, Schwertlilie
Israel	12.9.2017	2581–2583	Aromapflanzen: Weihrauch, Myrrhe, Balsambaum
Japan	12.5.2017	8530	Weißer Taube mit Kleeblatt, 100 Jahre Freiwilligendienst
Japan	15.5.2017	8531	Natur in Japan: Kirschblüten
Japan	15.5.2017	8552	Glückwünsche: Fächer mit Aprikosenblüten
Japan	15.5.2017	8553	Beileidschreiben: Blüten
Japan	24.5.2017	8539–8540	Lions: u.a. Ähre, Gebäckstücke, Bäume, Blatt
Japan	26.5.2017	8541–8550	Aufforstungskampagne: Toyama: u.a. Tulpe, Enzian, Zeder
Japan	2.6.2017	8551–8562	Grußmarken: Sommer: u.a. Wolken, Sonnenblume
Japan	7.6.2017	8563–8572	Grußmarken: Details japanischer Gemälde: u.a. Blumen
Japan	23.6.2017	8583–8588	Grußmarken: Süßigkeiten: u.a. Macarons, Zuckerperlen
Japan	14.7.2017	8609–8618	Weiterbe: Nationalmuseum: u.a. Gemälde mit Pf.
Japan	21.7.2017	8619–8628	Tag des Briefeschreibens: u.a. Blumen, Kaffee, Törtchen
Japan	2.5.2017	8500–8509	150 Jahre dipl. Beziehungen Dänemark: u.a. Schweine
Japan	18.8.2017	8669–8878	Trad. Design: u.a. Rehe, Kaninchen, Pferde, Pfau, Libellen
Japan	23.8.2017	8679–8691	Grußmarken: Herbst, u.a. Kastanien, Süßkartoffel
Jersey	3.10.2017	2158–2163, Block 162	100 Jahre Imkerverein auf Jersey
Jersey	13.9.2017	29–34	ATM – Beeren und Früchte: u.a. Kratzbeere, Brombeere
Jordanien	10.7.2017	2356–2357	Bäume des Mittelmeerraumes: Span. Tanne, Zerreiche
Jordanien	12.10.2017	Block 160	Vögel, u.a. Felsentaube, Stieglitz, Amsel, Steinhuhn
Jordanien	12.10.2017	2374–2383	Früchte, u.a. Melonen, Feigen, Weinreben, Pflirsich
Kaiman-Inseln	29.3.2017	1296–1299	50 Jahre organisierte Landwirtschaft: u.a. Ziege, Gemüse
Kaiman-Inseln	29.3.2017	Block 56	Erfolgreiche Landwirte: Rankin, Bothwell, Chantilope
Kaiman-Inseln	12.10.2017	1307–1310	Schmetterlinge
Kambodscha	8.8.2017	2578, Block 332	Asean: Rumpel-Blume, <i>Mitrella mesnyi</i>
Kanada	12.7.2016	Block 238	Vögel: u.a. Alpenschneehuhn, Bubo, Kolkrabe, Schweifhuhn
Kanada	12.7.2016	MH 0–580	Schweifhuhn
Kanada	9.1.2017	3438, Block 348–249	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Kanada	1.8.2017	3530–34 Block 258	Vögel, u.a. Blauhäher, Gerfalke, Bartkauz, Fischadler
Kirgisien	30.6.2017	65–66	Freundschaft mit Weißrußland: Pferde
Kirgisien	7.7.2017	67–68	Internat. Botan. Kongreß: Pfingstrose und Chrysantheme
Kirgisien	14.7.2017	69–71, Block 18	Trad. Jagd: Pferde, Greifvogel, Jagdhund, Fuchs
Kokos-Inseln	20.6.2017	Block 20	Obst: Limette, Javaapfel, Breiapfel, Brotfrucht
Kongo-Brazzaville	25.6.2002	1747–1752	Freimarken Wildobst
Korea Süd	3.4.2017	3199	Shraronrose – 3200 = selbstklebend

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Korea Süd	15.5.2017	3210–3213	Sehenswürdigkeiten: u.a. Garten-Landschaften
Korea Süd	29.5.2017	3215–3215	50 Jahre Nationalparks: Ranger, Blumer, Berglandschaft
Kroatien	4.9.2017	1291	Dipl. Beziehungen mit Israel: Kronen-Anemone
Kuba	1.11.2016	6157–6160	400.Todestag Cervantes u. Shakespeare: Windmühle, Rose
Kuba	7.12.2016	6175–6176	120 Todestag Grajales, Unabhängigkeitskämpfer auf Pferd
Kuba	15.12.2016	6178–6181	Pico-Turquino Nationalpark: u.a. Orchidee, Schnecke
Laos	12.12.2016	2309–2318, Block 261	Asean: Nationalblumen der Teilnehmerländer
Laos	8.8.2017	2323, Block 263	Asean: Frangipani
Lettland	24.11.2017	1032	Weihnachten: Windmühle
Libanon	8.7.2017	1633	Bäume des Mittelmeerraumes: Zeder
Liechtenstein	4.9.2017	1866–1873	Obst: u.a. Aprikose, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche
Liechtenstein	13.11.2017	1875–1878	Biber, Nordluchs, Wolf, Weißstorch
Liechtenstein	13.11.2017	1863	Chinesisches Neujahr: Hund
Luxemburg	5.12.2017	2143–2148	Rosen – Rollenmarken
Malaysia	16.3.2017	2327–2329, Block 224	Festtagsspeisen der indigenen Völker Borneos
Malaysia	18.5.2017	2337–2339, Block 225	100 Jahre Palmölindustrie
Mexiko	28.4.2016	3983	Internat. Tag d geistigen Eigentums, <i>Agave americana</i>
Mexiko	9.5.2016	3986	Muttertag, Frauenfigur, künstliche Blumen
Mexiko	11.5.2016	3987	Nationaler Tag der Viehzucht: Rinder
Moldawien	29.7.2017	1011–1014	Fledermäuse: u.a. Mausohr, Riesenabendsegler, Langohr
Montenegro	30.3.2017	403	Löffler
Montenegro	16.6.2017	407	Umweltschutz: Cijevna-Schlucht
Montenegro	14.9.2016	9	Zwangszuschlagsmarke Tuberkulose, Bäume, Lunge
Namibia	20.5.2016	1540	Südafrikanischer Spießbock
Namibia	7.7.2016	1541–1545	Reiher
Namibia	11.8.2016	Block 92	Nützlichkeit d Waldes: u.a. Marulanuß, Eichblattmyrrhe
Namibia	15.11.2016	1552–1554	Verwilderte Pferde
Neuseeland	18.5.2016	3337 aus 3334–3339	Weinberg in Marlborough – Freimarken Landschaften
Neuseeland	1.6.2016	Block 377	Tradit.Taschen aus Web-/Flechtwerk
Neuseeland	1.6.2016	3348–3353	Tradit.Taschen aus Web-/Flechtwerk – selbstklebend
Neuseeland	22.6.2016	3354–3363	Grußmarken: u.a. Farn, Eisenholzbaum, Sektgläser
Niederlande	9.10.2017	Block 168	Voor het Kind, u.a. Eßtisch: Kaffeetassen und Kanne
Niederlande	1.12.2017	53	ATM: Stechpalmenzweig
Niger	30.11.2014	3169–3172, Block 378	Orchideen



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niuafö'u	10.8.2016	635–636, Block 71	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Österreich	10.11.2017	3367	80. Geb. Adi Uebleis – Trabrennfahrer
Österreich	9.1.2018	50–51 ATM	Blumen: Mehlprimel und Tanne
Pakistan	22.3.2016	1503	Wassersparen – Hand mit Wassertropfen
Palästina	5.4.2017	388, Block 63	Nationalblume: <i>Iris haynei</i>
Palästina	1.6.2017	390–397	Naturstein
Palästina	17.7.2017	Block 64	Totes Meer
Palästina	25.8.2017	402–404, Block 65	Datteln: Mejhool-, Berhi-, Hayani-D: Dattelpalmen
Papua Neuguinea	28.10.2016	2149–2156, Block 191	Traditionelle Salzgewinnung
Penrhyn	10.8.2016	801–802 Block 120	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hahnes
Peru	6.1.2017	2749–2752	Pflanzen: u.a. Chinarindenbaum, Rote Mangrove, Yareta
Polen	31.7.2017	4917–4925	Pferde: 200 Jahre Nationalgestüt Janow Podlaski
Polen	3.11.2017	4954	Posener Martinshörnchen
Polen	30.11.2017	Block 269	Eulen, u.a. Sperbereule, Steinkauz, Schnee-Eule, Waldohreule
Polen	5.12.2017	4967	Josef Pilsudski auf Pferd
Portugal	10.7.2017	4292–4295	Euromed: u.a. Korkeiche, Birne, Erdbeerbaum, Ölbaum
Rußland	23.10.2017	2489–2489	Lackmalerei: Blumen, Mehlbeeren, Johannisbeeren
Schweden	17.8.2017	3181–3186	MKH: Nationales Apfelfest: u.a. Apfelsaft, Gelee, Torte
Schweden	24.8.2017	Block 55	Heilpflanzen: Breitwegerich, Johanniskraut, Fingerhut
Schweden	16.11.2017	3202–3206	Winterblumen
Serbien	1.9.2017	752	Ljubicevo-Reiterspiele: Pferd springt über Hindernis
Serbien	2.10.2017	754–755	Weihnachten, u.a. Eichenzweige, Weizen, Apfel, Walnuß
Sierra Leone	28.1.2016	Block 895–914	Tiere a. aller Welt: u.a. Schmetterlinge, Tauben, Kuckucke
Sierra Leone	25.3.2016	Block 935–952	Tiere a. aller Welt: u.a. Froschlurche, Seeschwaben,
Singapur	26.3.2017	2442–2445	Eisvögel
Singapur	30.3.2017	Block 231	Eisvögel
Singapur	8.6.2017	2446, Block 232	Papilionanthe „Miss Joaquim“
Singapur	28.6.2017	2448–2451	Jungtiere – Zeichnungen: u.a. Kaninchen, Enten
Singapur	4.8.2017	2466 aus 2461–2546 Block 235	Nationalfeiertag: u.a. Lebensmittelmarkt
Slowakei	16.11.2017	830	Weihnachten: Vögel, Weintraube u Ähren, Wandmalerei
Slowakei	16.11.2011	831	idem aus MKH
Slowenien	29.9.2017	1255–1257 Block 99	Marienkäfer, u.a. Zweihunderpunkt-M., Augenfleck-M.
Slowenien	29.9.2017	Block 100	Regionalpark Notranjska
Slowenien	29.9.2017	1260–1264	Getreidearten: u.a. Buchweizen, Hirse, Gerste, Dinkel
Slowenien	10.11.2017	1277–1278	Gastronomie: Belokranjska povitica, Lamm, Rosmarin

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Slowenien	10.11.2017	1282	Walnußpotica, Kalebasse mit Matetee und Bombilla
Spanien	3.7.2017	5177	Provinz Las Palmas: u.a. Banane, Kaktengarten
Spanien	1.8.2017	5190	Provinz Teneriffa: u.a. Kartoffeln, Mojo-Sauce, Drachenbaum
Spanien	20.9.2017	Block 299	Gastronomie: Calasparra-Reis und Wein aus Jumilla
Spanien	2.10.2017	5199	Provinz Teruel: u.a. Serrano-Schinken, Süßspeisen
Spanien	13.10.2017	5206	Amerika – Rote Nelkenblüte, Emblem
Sri Lanka	2.2.2016	2068–2071	Tag der Feuchtgebiete: u.a. Gans, Flamingo, Ente
St. Helena	11.11.2015	1219–1230	Vögel: u.a. Feenseeschwalbe, Reisfink, Maskentölpel
Suriname	13.7.2016	2882–2893	Blüten: u.a. Maiglöckchen, Schwertlilien, Schlafmohn
Syrien	3.6.2013	4901–4904, Block 799	Orchideen
Thailand	8.8.2017	3652	Asean: Röhren-Kassie, <i>Cassia fistula</i>
Togo	22.7.2013	5185–5188, Block 856	Hunde und Enten
Togo	30.8.2013	5283–5290	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Togo	15.11.2013	5371–5374, Block 896	Windmühlen
Togo	5.12.2013	5506–5509, Block 923	Chinesisches Neujahr: Jahr des Pferdes
Tonga	10.8.2016	2114–2115, Block 106	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahns
Tschech.Rep.	6.9.2017	Block 65	Zoologische Gärten: u.a. Wisent, Eisbär, Blauer Baumwaran
Uruguay	5.6.2015	3418–3427	Ramsar-Konvention – Schutz d Feuchtgebiete u Tiere
Uruguay	11.11.2015	3456–3457	Energiebilanz: Windkraftanlage, Sonnenkollektoren, Sonnenblume
Uruguay	3.12.2015	3460	Internat. Jahr d. Böden: Arten des Erdbodens, Emblem
Uruguay	8.3.2016	3477 aus 3476–3478	Frauentag: Gaucha mit Speer
Uruguay	20.5.2016	3483	Internationales Jahr der Hülsenfrüchte: Erbsenpflanze
Uruguay	26.5.2016	3484	Damaso A. Larranga: Politiker und Naturforscher
Uruguay	21.9.2016	3507–3510	Bäume: Palisanderbaum, Lapacho, Korallenstr., Jacaranda
Uruguay	7.10.2016	3518–3520	Schmetterlinge
Uruguay	12.10.2016	Block 133	400. Todestag von Miguel de Cervantes, u.a. Pferd
Uruguay	16.11.2016	3523–3524	Tourismus: Maikong und Fleischverarbeitungsfabrik
Weihnachtsinsel	10.1.2017	855–869, Block 45–47	Chinesisches Neujahr des Hahnes + u.a. Ratte, Ochse, Hase, Ziege
Weißrussland	30.6.2017	1200–1201	Kirgisches Pferd und Trakehner
Zentralafrik.Rep.	2.3.2015	5248–5250, Block 1263	Singapore 2015: Orchideen



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.

Charles de Gaulle soll einmal gesagt haben: „Wie wollen Sie ein Volk regieren, das 246 Käsesorten besitzt?“ „Mon cher Général, wie wollen Sie ein Land wie Deutschland regieren, daß über 300 Brotsorten und außerdem Käsesorten aus dem Allgäu, aus dem Saarland, aus Schleswig und Dithmarschen, Handkäse aus Frankfurt, Würchwtizer Milbenkäse und Harzer Roller und Käse aus Wuppertal aufweist?“ soll Konrad Adenauer ihm entgegnet haben. Doch in Sachen Brot war der französische Präsident zu bedauern, gab es doch nur Baguette als sog. Stangenbrot und nur ein „dunkles“ Roggenbrot. Früher war vor jeder deutschen Backstube das Ladengeschäft, und es gab vier Sorten von Brötchen: Schruppen, Knüppel (statt Wasser



wurde Milch genommen), Brötchen mit Mohn und Schusterjungs – mit oder ohne gebratene Zwiebeln. Aber jeder Bäcker hatte mehrere eigene Brotsorten aus Weizen oder Roggenmehl. Einige wenige Bäckermeister hatten eine Filiale, wo sie Brot und Brötchen und Kuchen verkauften ohne angeschlossene Backstube. Voraussetzung für den Betrieb einer Bäckerei war die Meisterprüfung und die Fähigkeit/Fertigkeit, morgens um drei Uhr vor dem Ofen zu stehen. Dann erfand eine Firma in Bremen (so geht die Fama), die bis dahin nur Backzutaten herstellte und vertrieb, den „Teigling“: ein fertiges Brötchen, das nur noch auf-gebacken werden mußte. Dieses Unternehmen revolutionierte damit

das Bäckereigewerbe. Jetzt konnte ohne Backstube das Brötchen jederzeit und auch an der Tanke knusprig gebacken werden. Aus den kleinen Teiglingen wurden – warum auch nicht? – ausgewachsene und nur noch aufzubackende Brote. Zeitgleich verlernte die deutsche Hausfrau das Schneiden von Brotscheiben mittels Brotmesser und ließ es schon beim Bäcker durch neueingeführte Schneidemaschinen schnippeln; das führte dummerweise zu vielen Schnittflächen (statt vorher nur eine), die vom Schimmel befallen werden konnten. Dem wurde geholfen: mit der chemischen Zutat „Brot-o-Schimm“ – Brot ohne Schimmel. So kamen wir zwar zu einer Verringerung der Brotteigsorten (um nicht zu sagen: zum Einheitsbrot), die sich durch Körner (außen und innen) aller Art unterschieden und nun etwa 8 Mark das Pfund kosten, aber dafür kam die deutsche Einheit, und auch der westdeutsche Käseliebhaber konnte Milbenkäse erwerben, der besonders mit Pumpnickel aus dem Westfälischen mundet. Die deutsche Brotkultur, die nun auch in Frankreich zu finden ist, hätte dem Général sicher gefallen.



Weil man wohl den Müllern nicht das Weiße unter den Nägeln gönnte, ließen einige Bäcker und Bauern 1898 in der Gemeinde Peize in den Niederlanden eine Mühle errichten: „De Müller stellt de Mühlen klipp de klapp, hei stölt üt allen Säcken wat.“ – was man so interpretieren darf: denen ist noch weniger zu trauen als den Politikern. 1967 kaufte die Gemeinde die inzwischen stillgelegte Mühle auf und restaurierte sie 4 Jahre später. Anstelle der ursprünglichen Holzverkleidung wurde das Dach hierbei mit Schilf gedeckt, vermutlich zur besseren Antikisierung. Die Flügel-

paare sind etwa 21 Meter lang. Die Mühle wird mit zwei Schleifsteinpaaren und einem Kämmvorhang betrieben. Zweimal pro Woche zeigen einige freiwillige Müller, wie Mehl gemahlen wird. Der Stempel ist aus Anlaß der Briefmarkenmesse NOORD 2018 in Rooden in den Niederlanden angefertigt worden. Den Stempel erhält man in Berlin, Eresburgstraße 21, 12103 Berlin.

Vor vielen Jahrzehnten waren meine Frau und ich im Urlaub in Österreich in Neusiedl am See im Burgenland. Weil wir keine Urlauber waren, die irgendwo hinfuhren und dann den lieben langen Tag am Pool verbrachten, fuhren wir also mit Fahrrad und Automobil um den See herum, fuhren ins ungarische Sopron und nach Fertöd. Irgendwann hatten wir das Gefühl, daß wir, wohin wir auch kamen, die Esterhazys schon vor uns (igelmäßig) da waren. Ja, und jetzt komme ich zu dem Stempel: insbesondere die Landschaft östlich vom See war



geprägt durch die Esterhazy-Schlösser und durch die hohen Silos der Raiffeisens. Heute weiß ich, daß dieser Friedrich Wilhelm Raiffeisen der deutschen Landwirtschaft einen unschätzbaren Dienst mit der Gründung der Genossenschaften erwiesen hat. Und darüber hinaus: Während der Hungersnot 1848 durch die Kartoffelfäule ließ er für die Armen Brot backen. 1864 gründete er eine Darlehnskasse und 1881 in Heddersdorf eine Druckerei, weil er wußte, auch gute Ideen müssen propagiert werden.

Er gilt, nicht nur auf Briefmarken, zu recht als „Helfer der Menschheit“.

Bei schnellem Hinsehen handelt es sich um einen der aus Polen durch die Oder geschwommenen Problemwölfe, der aus Anlaß der 101. Heilbronner Briefmarken-Börse zu Stempellehren gekommen ist.



Bei genauerem Hinsehen stellt sich heraus: es ist das Tier des Jahres 2018, die Europäische Wildkatze. Mitnichten handelt es sich um verwilderte Hauskatzen, obwohl das Tier, das durch meinen Garten schleicht, wohl auch eine wilde Katze ist. Die echten Wilden sind nachtaktiv, streng geschützt und haben gelblich-graue Unterwolle, einen stumpf endenden Schwanz mit zwei bis drei schwarzen Ringen und eine fleischfarbene Nase. Sie sind angewiesen auf naturnahe Wälder und gehölzreiche Kulturlandschaften.

## 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. 171/April 2018 / Auflage 120 Exemplare – auf FSC-zertifiziertem Papier.

Das nächste Heft kommt kurz nach der Sommersonnenwende. Unverkrampft versprochen.



# Agrarphilatelie 171 · April 2018



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

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

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien,  
Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz

