

# Agrarphilatelie 179 · Januar 2020



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



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



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



Hessische Bergstraße, Pilze, Käsevariationen,  
Surinamkirsche, Almbtrieb, Akzidenzen

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder

wenn Sie diese Ausgabe unsere Agrarphilatelie in den Händen halten, werden wir uns auf das in den kommenden Tagen beginnende Jahr 2020 vorbereiten. Das Jahr 2019 hatte auch im Bereich der Philatelie viel zu bieten.



Nicht nur Großauschtage, sondern auch diverse Ausstellungen lockten viele Sammler und warteten mit interessantem Programm auf. In Bensheim an der Bergstraße fand der 116. Deutsche Philatelistentag statt.

In dessen Rahmen führten wir unsere Jahreshauptversammlung 2019 durch, das zugehörige Protokoll finden Sie auf Seite 5 in dieser Ausgabe unseres Heftes. Geplant ist, die nächste Jahreshauptversammlung in Speyer, der Termin wird Ihnen rechtzeitig mitgeteilt. Meine Vorstandskollegen und ich hoffen, zu dieser mehr Mitglieder als in Bensheim begrüßen zu dürfen.

Jetzt vor Weihnachten heißt es wieder überall „die besinnliche Zeit“ des Jahres, „Zeit der Entschleunigung“. Der vorweihnachtliche Trubel entschärft diese Aussagen. Vielleicht haben wir aber nun doch etwas mehr Zeit uns der Philatelie zu widmen. Wir beschäftigen uns mit philatelistischem Material zu Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft. Zusammengefaßt also: die Themen gehen uns alle an.

Aktuell finden deutschlandweit Demonstrationen von Landwirten und Winzern gegen das geplante Agrarpaket der Bundesregierung statt. Auch in anderen Ländern sieht die Bevölkerung „Trecker-Kolonnen“ mit Demoplakaten am Frontgewicht an sich vorbeiziehen. Die Kolonnen werden wahrgenommen, anders sieht es bei den „grünen Kreuzen“ aus. Nur wenige Spaziergänger und Radfahrer achten auf sie bzw. hinterfragen sie oder lassen sich von meinen Berufskollegen über den Hintergrund aufklären. Ich persönlich hoffe, daß



sich die Gesellschaft wieder darauf besinnt, was der Berufsstand für sie leistet und auch solche jungen Damen zum Nachdenken anregt, die in einem Interview zu ihrer Meinung in Bezug auf die Demonstrationen befragt werden, sagen „Mir egal, ich brauche keine Bauern – ich eß’ Tofu, das kommt aus Pflanzen, nicht vom Bauern“.

Aus diesem Grund mag ich unter anderem Werbeschauen, welche örtliche Vereine bei nichtphilatelistischen Veranstaltungen durchführen, um Laien über philatelistisches Material diverse Themengebiete nahe zu bringen und vielleicht doch den ein oder anderen zum nachdenken anregen.

Trotz der turbulenten Zeiten stetigen Wandels wünsche ich uns allen weiterhin viel Spaß an unserem gemeinsamen Hobby, unserer beruflichen Tätigkeit und vor allem Gesundheit. Desweiteren wünsche ich Ihnen allen und ihren Familien einen guten Start in 2020 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.

  
Anja Stähler

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

Herr Jo van Oss

am 27. September 2019 im Alter von 93 Jahren verstorben ist.

Herr van Oss war Gründungsmitglied unserer Motivgruppe. In all den Jahren seiner Mitgliedschaft hat er immer den Kontakt zu uns gehalten.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie.

Anja Stähler

Roger Thill

Horst Kaczmarczyk

Auf dem Titel sind nicht die „Früchte des Zorns“, sondern Marken aus der Sammlung von Heinz Wienold.

# Inhaltsverzeichnis

Petter Pißler war Hoffmaister	4
Page Three Stamp	4
Mitgliederversammlung der ArGe 2019 in Bensheim, Protokoll	5
Erneuerbare Energie: Erdwärme	7
Die Surinamkirsche ist exotisch und bei uns fast unbekannt	10
Bauherren und ihre Feinde: Das Haselhuhn	12
Die Hessische Bergstraße	14
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	26
Fleischfressende Pflanzen: Fettkraut ( <i>Pinguicula Lusitanica</i> )	28
... heute gibt es bei Oltersdorf: Käsefondue	29
Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Stilton Blue	30
Namen sind Schall und Rauch	31
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 24): Täublinge und Mischlinge – bunter geht's nicht	35
Bodenlandschaften: Hochmoore	43
Wirtshauskultur ade?	47
Der Almbetrieb	50

Unsere Themen: Marken mit Pilzmotiv (Neuheiten) **Diesmal ohne Neuheiten-Liste**

Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft (Neuheiten)

Unsere Themen: Neue Stempel 59

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Köhnen, Anja Stähler, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold und als (ständiger) Gast: Walter Baldus

## Redaktionsschluß:

Ende November fehlten noch die Listen (auf Michel warten, heißt harren können), die nicht kamen, und die letzten Korrekturen – aber dann war alles gut.





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

## Petter Pißler war Hoffmaister

im closter zu Sanct Katharina und hernach ain Auffseher in den mulen gewest. Der ist den 28 Mayo a(nn)o 76 In das Brueder Haus eingenomen worden Seins Alters bey 70 Jarn und ist darin gestorben den ersten Settember a(nn)o 87 Ist also Im brueder Haus gewest 11 Jar 3 monatt und 2 tag ist sonst ain fromer man gewest.

Petter steht in dem Areal des von ihm als Hofwart versorgten Klosters zu Sankt Katharina. Das Bild zeigt die Klosterkirche, den Nonnengarten und Wirtschaftsgebäude, am Horizont die Stadtmauer von Nürnberg. Im Nonnengarten wuchsen vermutlich die Früchte, die wir auf der Titelseite der Agrarphilatelie sehen; Kartoffeln waren schon auf der Speisekarte. Neben Petter liegen ein Schaff, ein Mühlstein und ein Mehlsack, hinter ihm steht ein Knecht, der einen Rechen über der Schulter trägt.

## Page Three Stamp.

Ein Spruchwort lautet: Ob das oder jenes passiert oder in China ein Sack Reis umfällt ist eh egal. Ob in Kärnten ein Sack Grumper umfällt oder die Piefkes ihren Urlaub im Salzburger Land verbringen, ändert nichts an der Abneigung der Ostmärker gegen die nördlichen Nachbarn – die ehemals als Bramburis, als Brandenburger, bezeichnet wurden. Im „Jedermann“ in Salzburg, woselbst sich die Schickeria mit dem Charivari versammelt, heißt es alljährlich: „Alte Erdäpfel inspirieren Oesterreichs Untertanen“ was abgekürzt „A.E.I.O.U.“ bedeutet. Das kennen die gebildeten Stände aller Nationen seit Kaiser Friedrich III. auch als habsburgischen Sinn- und Wahlspruch, den Maria Theresia 1752 im Wappen der Militärakademie in Wiener Neustadt anbringen ließ. Diese Erzherzogin ließ sich die Vermehrung der Kartoffeln als Vorbild angelegen sein und hatte mit ihrem Franzl insgesamt 16 Kinder. Das ließ den Pfarrherrn Franz Weizenegger später meinen: „Viele Leute nähren sich bloß von Grundbirnen, obwohl die Ärzte ihren häufigen Genuß nicht für zuträglich erklären; sie wecken sehr früh den Geschlechtstrieb und stumpfen – vielleicht in Folge dessen – die Geisteskräfte ab.“ Die Bedeutung „Alles Erdreich ist Österreich untertan“ wurde zu Maria Theresias Zeiten gewählt, um den Kartoffelanbau zu befördern. Ihr Gegner, der Preuße Friedrich, ließ zum selben Behufe Soldaten aufs Feld postieren, obwohl doch viele Menschen im Glauben verwurzelt ist, daß Freiwilligkeit besser denn jegliche CO<sub>2</sub>-Bepreisung ist. Da kommt der Autor wieder auf die Salzburger Festspiele von dem sterbenden reichen Menschen zurück: „Jedamaaan' scho a bißl häääwi, a kommunistische Moralpredigt, nöt woa, wo a jeda sei Göööld de Oarme geben sollt, wo kämmat ma do hüüün?“ Die liberale Idee, jeder möge sich seine Briefmarke selbst drucken, hat 2019 immerhin zur (nur) zweiten Bramburimarke geführt. Und das ist gut so.

# Protokoll der Jahreshauptversammlung 2019 der ArGe

Die diesjährige Jahreshauptversammlung der ArGe Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft fand am Samstag, dem 28. September 2019, in Bensheim statt, dies im Rahmen des 116. Philatelistentags dasebst.

Die 1.Vorsitzende, Frau Anja Stähler, begrüßte um 14.00 Uhr die recht wenigen angereisten Mitglieder sowie die Kollegen vom Vorstand.

Zum Protokollführer wurde Roger Thill einstimmig gewählt.

Nach einer kurzen Gedenkminute für die verstorbenen Mitglieder ging die Vorsitzende auf die Problematik des Datenschutzes ein, erinnerte daran, daß die Mitglieder, falls nicht bereits erledigt, bitte das diesbezügliche Formular an den Geschäftsführer senden möchten. Einige Mitglieder haben sich im In- und Ausland mit mehr oder weniger Erfolg an Ausstellungen im und außer Wettbewerb beteiligt.

Es ist begrüßenswert, daß Herr Ulrich Oltersdorf den Zugang zum Mitteilungsheft ebenfalls für Nichtmitglieder online zugänglich macht und auf diese Weise die Gebiete Land-



Mitgliederversammlung in Bensheim:  
Anja Stähler, Roger Thill, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen und Ulrich Oltersdorf

wirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft bekannter macht. Anja Stählers Dank galt allen, die zum Wohle der ArGe arbeiten und sich an deren Leben beteiligen.

Der Kassierer, Horst Kaczmarczyk, bedauerte, daß es immer weniger Mitglieder gibt, leider auch einige säumige Zahler. Um die Mehrarbeit, welche mit den säumigen Zahlern einhergeht, zu vermeiden, wäre es sein Wunsch, daß die Beiträge umgehend nach Zahlungsbescheid beglichen werden.



Es freute ihn daher umso mehr, ein neues, sehr junges Mitglied begrüßen zu dürfen, in der Person von Marc Stähler. Im Namen der ArGe beglückwünschte er unsere 1. Vorsitzende zur Geburt ihres Sohnes, auf daß er wachsen und sich für Philatelie interessieren möge.

Die Kosten der ArGe, insbesondere die Postgebühren, verringern sich nicht. Da jedoch weniger Beiträge eingehen, hat die Kassenlage sich leicht verschlechtert, doch bleibt diese insgesamt gesund. Wir werden die Beiträge, unabhängig der Beschlüsse des BDPH, nicht erhöhen und auch weiterhin 4 Hefte jährlich herausbringen.

Die Herren Johannes Kohnen und Ulrich Oltersdorf hatten in ihrer Funktion als Kassenprüfer diese als korrekt befunden, und baten um Entlastung des Kassierers und des Vorstands. Dem wurde einstimmig zugestimmt.

Bei der freien Aussprache wurde einmal mehr auf den Umstand hingewiesen, daß wir weiterhin aktive Autoren benötigen, um das Heft auch zukünftig abwechslungsreich zu gestalten. Wir müssen uns ebenfalls ernsthaft um die Zukunft der ArGe Gedanken machen. Wichtig ist es, daß es für verschiedene Posten, in und außerhalb der Vorstands, ein „Backup“ gibt, d.h. Freiwillige, die sich bereit erklären, Verantwortung und Mitarbeit zu übernehmen.

Mögliche Interessenten melden sich bitte bis zur Jahreshauptversammlung im Oktober 2020, welche in Speyer stattfinden wird, können sich aber bereits jetzt gerne beim Vorstand erkundigen.



Unser jüngstes Mitglied

Adolf Bläumauer

## Erneuerbare Energie: Erdwärme

Höllisch heiß – je tiefer man ins Erdinnere eintaucht desto wärmer wird es! Altbekannt!

Es ist die im zugänglichen Teil der Erdkruste gespeicherte Wärme. Sie wird um so wertvoller, je höher das Temperaturniveau ist, auf dem sie zur Verfügung steht. Die Erdwärme wird immer häufiger genutzt, sie ist global gesehen eine langfristig nutzbare Energiequelle. Ohne auf die verschiedenen Erdwärmegewinnungen einzugehen: es gibt im Prinzip nur 2 Arten: Entweder kommt das heiße Wasser mit Druck aus der Tiefe oder kaltes Wasser wird ins Erdinnere gepumpt, angewärmt und wieder an die Erdoberfläche gefördert.

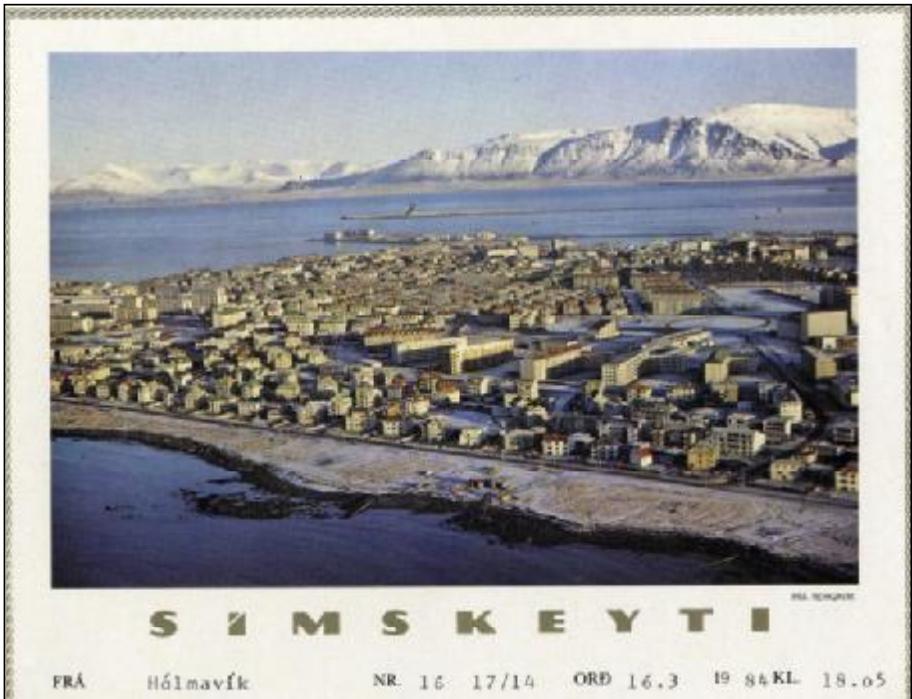
Direkte Nutzung vor allem bei balneologischen Anwendungen schon in den Bädern des römischen Reiches, in China und bei den Osmanen. Diverse Anstalten nutzen das warm aus dem Erdinneren stammende Wasser (mind. 20 °C) angereichert mit Grundstoffen für die medizinische Anwendung (Kohlendioxid, Schwefelwasserstoff, radioaktive Stoffe u.ä.)

Weltbekannt der „Old Faithful“ Geysir im Yellowstone Nationalpark. Hochinteressant zu besichtigen sind die thermischen Aktivitäten im neuseeländischen Rotorua. Geysire und sprudelnde Schlammbekken – untermalt mit einem scharfen Geruch von Schwefelwasserstoff.



Betrachten Sie das Bildtelegramm aus Island (nächste Seite). Es strahlt klirrende Kälte aus – doch nirgends ist ein rauchender Schornstein zu sehen. Die Lösung: Die Insel im Nordatlantik verfügt über eine ungewöhnliche Anzahl aktiver Vulkansysteme.

Im täglichen Leben erweist sich die Erdwärme ausgesprochen preiswert, sie wird hier geradezu verschwenderisch genutzt. So werden manche Straßen und Gehsteige im Winter



beheizt, indem man die Abwärmleitungen dicht unter der Erdoberfläche verlegt. Das meist schwefelhaltige heiße Wasser wird mit 60–90 °C direkt zu den Abnehmern geleitet, Restwärme (30–40 °C) wird im Kanal entsorgt.

Warme bzw. mit Schwefel und sonstigen Elementen versetzte Quellen sind etwas Besonderes. Daher weist auch so mancher Ortsnamen darauf hin (Warmbrunn, Aqua Caliente, Soap Lake ...)



Ein Nachteil der Erdwärme besteht noch: Derzeit sind die Investitionskosten bei Neuanlagen hoch – doch sie amortisieren sich binnen kurzer Zeit wegen der geringen Betriebskosten. Kleinanlagen sind technisch noch nicht ausgereift; die Entwicklung schreitet schnell voran.

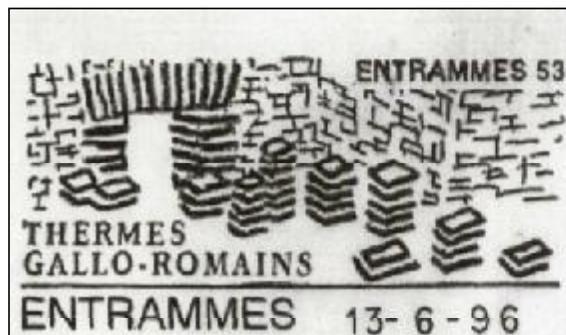
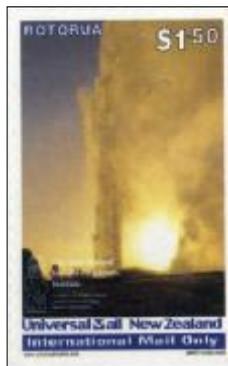
# Die Thermen von WARMBAD-VILLACH

im österreichischen Süden

Telefon: 04242 / 3001 - 0

Telefax: 04242 / 3001 - 309

A-9504 Warmbad-Villach



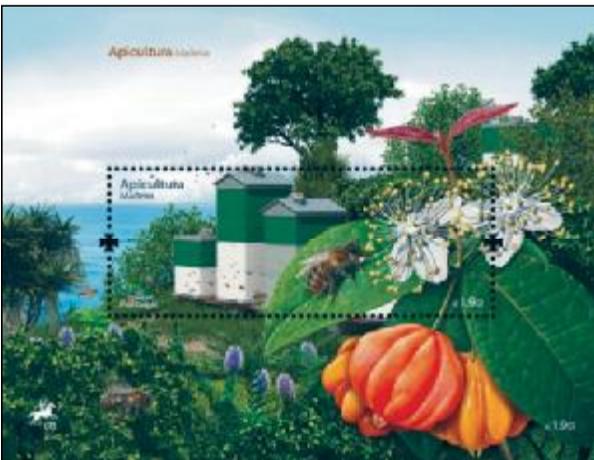
# Die Surinamkirsche ist exotisch und bei uns unbekannt

Die Surinamkirsche (*Eugenia uniflora*) (weitere Namen: Pitanga in Brasilien; Brazilian Cherry; Cayenne Cherry; Kirschmyrte) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Kirschmyrten (*Eugenia*) in der Familie der Myrtengewächse (*Myrtaceae*). Ihr natürliches Verbreitungsgebiet ist das östliche Südamerika von Surinam bis Uruguay. Sie ist heute jedoch weit in vielen (sub)tropischen Ländern verbreitet.



Die Surinamkirsche wächst als immergrüner Strauch oder kleiner Baum und erreicht Wuchshöhen von 5 bis 7 Meter. Die reifen Früchte sind orangerot bis dunkelrot gefärbt, bis 5 Zentimeter groß und sieben- bis achtfach gerippt. Sie enthalten meistens einen Samen, der kugelförmig und 7 bis 12 Millimeter groß ist.

Die Surinamkirsche stellt keine hohen Ansprüche an den Boden, wenn er nicht zu salzhaltig ist. Selbst zeitweise Vernässung übersteht sie. Sie ist mäßig frosttolerant, selbst wenn sie bis auf den „Wurzelstock“ zurückfriert, kann sie wieder austreiben wie auch nach Buschbränden. Durch die Frosttoleranz ist es ihr möglich, auch subtropische oder hochgelegene Habitate mit gelegentlichem Frost zu besiedeln.



Die Surinamkirsche wird wegen ihrer Robustheit und ihres ansprechenden Laubes gern als Hecke angepflanzt. Die Früchte können direkt vom Baum gegessen oder zu Säften, Gelees und Fruchtwine verarbeitet werden. Der Vitamin-C-Gehalt liegt bei 25 Milligramm/100 Gramm.

Da die Frucht nicht sehr haltbar ist, spielt sie im



Export keine große Rolle. Im Nordosten Brasiliens gibt es einige Plantagen mit Pitanga-Bäumen, um aus der kleinen Frucht mit dem köstlich erfrischenden Aroma Säfte und Speiseeis herzustellen. Diese Produkte werden in Flaschen bzw. tiefgefroren sogar exportiert.

Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.



Auf Briefmarken gibt es die Pitanga in

- Argentinien (MiNr. 2623 bis 2626, 25.11.2000) Nutzpflanzen. Pitanga (*Eugenia uniflora*) (Abb.)
- Bermuda-Inseln (MiNr. 673–678, 23.3.1995) Früchte. Surinamkirsche (*Eugenia uniflora*) (Abb.)
- Brasilien (MiNr. 2986, 26.11.1999) Freimarke: Früchte Pitanga (*Eugenia uniflora*) (Abb.)
- Portugal Madeira (MiNr. 149–152, 7.6.1991) Subtropische Früchte und Pflanzen – Surinamkirsche (*Eugenia uniflora*) (Abb.); (MiNr. 291–294, 27.4.2009) Tropische und subtropische Früchte von Madeira. Pitanga (*Eugenia uniflora*) (FDC Abb.); (MiNr. 330, Block 56; 27.1.2014) Bienen an einer Pitanga-Blüte (Abb.); (MiNr. 32–36, 27.1.2014) Subtropische Früchte und Pflanzen – Surinamkirsche (*Eugenia uniflora*) (Abb.)
- St.Thomas (MiNr. 1524–1530, Block 321; 6.6.1995) Blumen und Früchte – Pitanga (Abb.)
- Uruguay (MiNr. 2412, 2431, 2513, 17.11.1998, 04.02.1999, 1.12.1999). Freimarke: Blüten; Pitanga (*Eugenia uniflora*) (drei Marken mit gleicher Abbildung, unterschiedliche Wertstufen) (Abb.)



Klaus Henseler

6

## Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

Das Haselhuhn will keinen Wipfelpfad im Hasper Forst

In Hagen sollte im Hasper Forst zwischen Hinnenwiese und Kaiser-Friedrich-Turm ein Waldwipfelpfad angelegt werden. Die privaten Investoren von „Forest Adventure“ gingen von einer Realisierung im Jahr 2017, spätestens 2018 aus. Doch: Im Gehölz soll ein Haselhuhn gesichtet worden sein, was nun zu einer längeren Untersuchung führt, denn dieser seltene Vogel ist geschützt. Die Landesanstalt für Ökologie verzeichnet in den Hasper Wäldern seit den 1960er-Jahren etwa 30 Fundstellen des Hühnervogels. Haselhühner stehen seit 2008 in Nordrhein-Westfalen auf der Roten Liste, gelten somit als vom

Aussterben bedroht und genießen auch auf europäischer Ebene die höchste Schutzstufe. Für den Bau eines Baumwipfelpfads gelten die strengen Rahmenbedingungen, die sich aus der Biodiversitätsstrategie des Landes ableiten und den besonderen Schutz des Artenreichtums in den Vordergrund stellen. Die nachwachsenden Gehölze auf den ehemaligen Kyrillflächen bieten für das Haselhuhn optimale Bedingungen. So wurden im Jahr 2014 auch Sichtungen am Goldberg, in Sürenhagen sowie am Eilper Berg gemeldet. Sollte sich bestätigen, daß im für den bis zu 2,5 Kilometer langen Holz-Steg in Baumwipfelhöhe geplanten Gebiet tatsächlich Haselhühner leben, wäre das Projekt ernsthaft gefährdet, obwohl der Pfad für Hagen ein touristisches Alleinstellungsmerkmal wäre. Da werden sich Stadt und „Forest Adventure“ wohl noch einiges einfallen lassen müssen.

Das **Haselhuhn** (*Tetrastes bonasia*, syn. *Bonasa bonasia*) gehört zu den Raufußhühnern (*Tetraoninae*), die wiederum in die Familie der Fasanenartigen (*Phasianidae*) gehören; zu dieser Gattung gehören auch das Birkhuhn und der Auerhahn. Es ist ein kleiner scheuer Waldvogel, der sich in strukturreichen Laub- und Mischwäldern heimisch fühlt. In Mitteleuropa ist das Haselhuhn vergleichsweise selten und in großen Teilen seines früheren Verbreitungsgebiets nicht mehr vorkommend. Mit 35 bis 36 Zentimetern Länge ist das Haselhuhn nicht ganz so groß wie ein Rebhuhn. Die Gefiederzeichnung ist grau bis rotbraun auf der Oberseite und weißlich-schwarz gemustert auf der Unterseite. Wie bei allen Hühnervögeln ist der Flug schnell und geräuschvoll. Ein aufgeschrecktes Haselhuhn fliegt in der Regel nicht weiter als etwa 100 Meter. Deckung suchen aufgeschreckte Haselhühner gewöhnlich in Nadelbäumen in einer Höhe bis 7 Metern. In Mitteleuropa gibt es nur noch wenige große Vorkommen. Der Verbreitungsschwerpunkt des Haselhuhns liegt hier in den Alpen.



Die zweitgrößte mitteleuropäische Population mit 2000 bis 4000 Paaren lebt im Bereich der Nationalparks Bayerischer Wald und Böhmerwald sowie angrenzender Forstgebiete. Andere natürliche Vorkommen in Mitteleuropa sind nur noch sehr klein. Es benötigt unterholzreiche Wälder mit einer vielseitigen Artenzusammensetzung und einer reichen horizontalen und vertikalen Gliederung. Die Nahrung des Haselhuhns ist überwiegend pflanzlich, wobei die Hauptbestandteile im Jahresverlauf wechseln. Im Frühjahr und Sommer frißt es überwiegend grüne Teile, Blüten und Samen von Stauden und Sträuchern und nutzt dabei eine große Anzahl von Nahrungspflanzen. Im größten Teil des Verbreitungsgebiets sind die wichtigsten Nahrungspflanzen im Winter Birken und Erlen. Das Haselhuhn unterliegt wie alle europäischen Vogelarten der EU-Vogelschutzrichtlinie (VSRL) und ist in Anhang I gelistet, womit es zu den Arten gehört, für die besondere Schutzmaßnahmen ergriffen werden müssen. Gemäß Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG) § 7 Abs. 2 Nr. 13 gilt es als besonders geschützte Art. In der Roten Liste wird es seit 2009 als „stark gefährdet“, in Nordrhein-Westfalen sogar als „vom Aussterben bedroht“ geführt.



# Die Hessische Bergstraße

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands liegt Worms gegenüber auf steilen, oft terrassierten Hängen entlang der Bergstraße zwischen Darmstadt und Heidelberg. Die Bergstraße verläuft in Nord-Süd-Richtung am Fuß des Odenwalds von Groß-Umstadt, Zwingenberg, Bensheim bis Heppenheim. Kurz nach diesem Städtchen beginnt in Lauterbach die Badische Bergstraße.

Die Hauptrebsorte Riesling ist eine der ältesten und unbestritten die edelste Kulturrebsorte. Seit ein paar Jahren wird hier aber auch der Rote Riesling angebaut. Die dunkle Beerenfarbe charakterisiert den ihn. Holz, Blätter und Trauben des Roten Rieslings sind dem des Weißen Riesling ähnlich.





### Groß-Umstadt

wird erstmals 741 urkundlich erwähnt. Die Odenwälder Weininsel im Naturpark Odenwald gehört zum Weinbau-gebiet Hessische Bergstraße.



6114 Groß-Umstadt, Odenwälder Weininsel  
Rathaus mit Marktbrunnen



Postkarte



6114 Groß-Umstadt  
Kirche zum Odenwald  
Odenwälder Weininsel



POSTKARTE

Herrn  
Heina Wolters

Bildpostkarten von 1974/1976 und Sonderstempel



### Groß-Umstadt

Eine Bildpostkarte von 1978 mit Werbung zum Winterfest, eine weitere Bildpostkarte aus dem Jahr 1979 zeigt den Marktplatz.





### Zwingenberg

ist unter den Orten an der Bergstraße der malerischste. Über Alsbach kommt man nach Jugenheim und Schloß Heiligenberg, dem bevorzugten Wohnsitz des Prinzen Alexander von Hessen-Darmstadt. Dessen Nachfahren nannten sich von Battenberg bzw. Mountbatten; zu ihnen gehört Prinz Philip, Herzog von Edinburgh.



### Bensheim

liegt im Schnittpunkt der Bergstraße und der Nibelungenstraße. Es ist ein Weinort am Westhang des Odenwalds.





**Bensheim**

*an der Bergstraße  
Weinort am  
Westhang des  
Odenwaldes*



Jetzt sind wir weiter südlich angekommen: In Heppenheim oder wie die indigene Bevölkerung sagt: Hepprum. Dieser Ort ist durch Sebastian Vettel (das ist der Mann, der immer im Kreis hinter Daimler herfährt) berühmter geworden. Außerdem kommt hier eine Großmutter von Grace Kelly (die später in Monaco die Roulettekugel warf) her. Als ich dort Anfang der 1970er Jahre arbeitete, gab es eine einzige Fabrik (Langnese), die Pension Goldener Engel (oben am Berg) und den Wasserabfüller Odenwald-Quelle. Die Kreisverwaltung der Bergstraße war in Bensheim, weil sich in den berühmten 12 Jahren Heppenheim und Bensheim um den Sitz der Partei-Kreisleitung stritten und Bensheim verlor. Und als Ausgleich die unbedeutende Kreisverwaltung bekam. Und da blieb sie auch nach 1945. Berühmt ist der Ort auch dadurch geworden, daß hier ein anderer Mordbube tätig war: Hagen von Tronje soll hier am später sogenannten Siegfried-Brunnen in unseren Helden die Lanze (Lindenblatt!) geworfen haben. Oh, wenn doch Kriemhild ihr Plappermaul gehalten hätte. (kh)

Die erste Erwähnung **Heppenheims** fällt in die fränkische Zeit. Im 14. Jahrhundert erfolgte die Erhebung zur Stadt. Bis ins 19. Jahrhundert war es eine kleine Ackerbürgerstadt, deren Haupteerwerbsquelle in der Landwirtschaft, vor allem im Weinbau lag. Heute ist Heppenheim eine viel besuchte Touristenstadt, und das nicht nur wegen seiner Altstadt.



6148 Heppenheim  
Romsische Weinstadt an der Bergstraße





Der Mittelpunkt **Heppenheims** ist in der Altstadt der Marktplatz, umgeben von Häusern mit Fachwerk. Hier befindet sich das Rathaus, erbaut 1551, mit barockem Fachwerk, und die ehemalige Apotheke Pirsch, in der der berühmte Chemiker Justus Liebig 1817/18 zehn Monate seiner Lehrzeit absolvierte. Nicht nur diese schöne Altstadt, sondern auch der jährlich abgehaltene Weinmarkt, das Straßentheaterfestival und die Festspiele \*) Heppenheim ziehen viele Besucher an.



\*) Anmerkung von KH: Besucher der Festspiele sollten bedenken, daß die Bänke im Kurmainzer Amtshof hart und der Nachbar nicht weit entfernt sitzt. Es ist ein erfolgreiches Privattheater. Wer erwartet, daß hier Siegfried wieder und wieder, Jahr für Jahr, gemeuchelt wird, der irrt: 2020 wird eine andere Krimikomödie aufgeführt: „Die Nervensäge“. Wer Nibelungen sehen will, muß nach Worms: Die Hildensaga – ein Königinnendrama. Zickenkrieg vom Feinsten.



Marktplatz in Heppenheim mit Rathaus (links) und Hotel „Goldener Engel“ (rechts)



### Lorsch

ist die nächste Station, nicht direkt am Odenwald gelegen. Es ist eine sehenswerte Stadt mit dem UNESCO-Kulturerbe „Kloster Lorsch“ auf dem Weg zur Badischen Weinstraße in Richtung Laudenbach und Weinheim. Lorsch ist immer einen Besuch wert. Neben dem Klostergelände mit Königshalle sollte nicht versäumt werden, den Kräutergarten und die Zehntscheune zu besichtigen.



6143 Lorsch – Tor zum Kreis Bergstraße  
Königsalle aus dem Jahre 774  
Bekanntes Bauwerk Karolingischer Renaissance in Deutschland

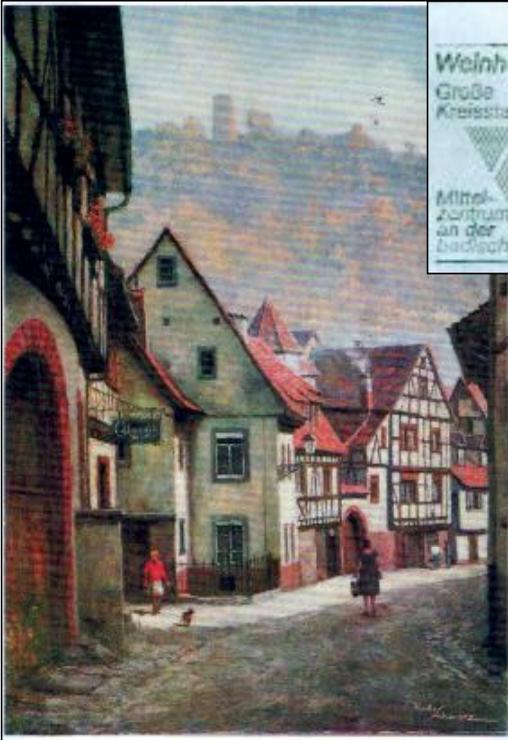


Bildpostkarte von Lorsch aus dem Jahr 1978

**Weinheim** (kurpfälzisch: Woinem)

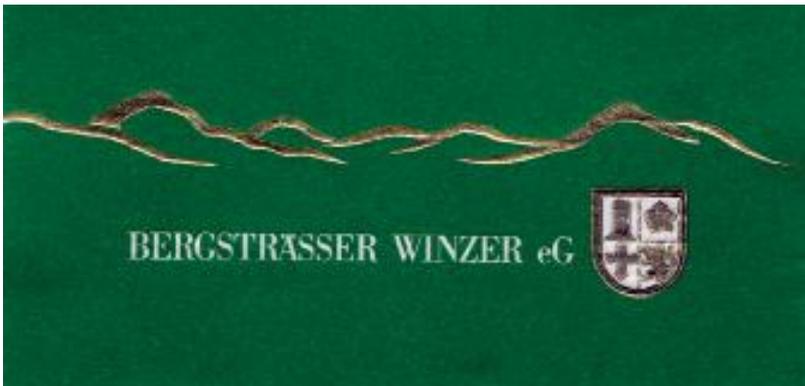
liegt an der Badischen Bergstraße. Berühmt ist Burg Windeck und die 1907 bis 1928 vom Weinheimer Senioren-Konvent erbaute Wachenburg sowie der Schloßpark, die romantische Altstadt und der Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof (seit 1888 im Besitz der Industriellenfamilie Freudenberg).





Damit endet die Ausstellungssammlung Hessische Bergstraße

Doch wir wollen – alle Flaschen sind höchstselbst vom Aussteller geleert –, noch einige Etiketten zeigen.



Die Hessische Bergstraße hat drei Großlagen und ist im Bereich Seeheim–Dietzenbach–Roßdorf–Groß-Umstadt ohne Großlagen. Der Riesling ist die bevorzugte Traube.

2017  
**Heppenheimer Eckweg**  
**Roter Riesling**  
**Kabinett feinherb**  
 Deutscher Prädikatswein  
 Erzeugerabfüllung  
 0,75 l A.P.Nr. 51004 012 18 10,5% vol  
 BERGSTRÄSSER WINZER EG · D-64646 HEPPENHEIM  
**HESSISCHE BERGSTRASSE**

Lehm- und Lößböden prägen die Einzeltage Heppenheimer Eckweg. Die Rebsorte Roter Riesling ist eine besondere Spezialität an der Bergstraße und gilt als die Urform des Rieslings. Eine betont duftige und frische Nase nach Zitrus und grünem Apfel prägen die Aromen dieses Weines. Die Fruchtakzente gepaart mit einer dezanten Süße macht diesen Wein besonders lebendig.  
 Weinempfehlung: passend zu Spiegei und zur Grillfleisch  
 Trinktemperatur: 10 - 12 °C




4 002066 001416 Enthält Sulfite

HEPPENHEIMER ECKWEG  
**ROTER RIESLING**  
 Kabinett · feinherb

HESSISCHE  
 BERGSTRASSE



**Weißer Burgunder**  
 Kabinett feinherb

BERGSTRÄSSER  
 WINZER eG 

HESSISCHE BERGSTRASSE

2017  
**Weißer Burgunder**  
**Kabinett feinherb**  
 Deutscher Prädikatswein  
 Erzeugerabfüllung · A.P.Nr. 51004 019 18  
 0,75 l 11,5% vol  
 BERGSTRÄSSER WINZER eG · D-64646 HEPPENHEIM



4 002066 001887 Enthält Sulfite

## Vielleicht hat ja einer von uns Interesse, seine Sammlung zu erweitern

Meine Sammlungen und Dubletten platzen aus den Nähten, so daß ich mir nur durch einen teilweisen Radikalverkauf einiger Gebiete Platz verschaffen kann. Trotz Trennungsschmerz möchte ich abgeben:

Sonderstempel, Maschinenwerbestempel, Absenderfreistempel, Ganzsachen und sonstige themenbezogene Belege aller Art aus aller Welt. Alle Belege im Kleinformat DIN-A/B/C-6, bei SK-Briefverschlusklappen habe ich diese abgetrennt, um ein Durchwandern des Klebers zu vermeiden. Fast alle Belege verschieden, sehr wenige Doubletten durch etwaige Sortierfehler.

Themen:

**Landwirtschaft Deutschland** etwa 85 Belege, Rest der Welt etwa 80 Belege

**Bier** aus aller Welt etwa 40 Belege

**Kaffee/Tee/Kakao** aus aller Welt etwa 25 Belege

**Weinbau** Deutschland etwa 150 Belege, Frankreich etwa 35 Belege, übrige Welt etwa 25 Belege

**Forstwirtschaft** etwa 10 Belege

Am liebsten würde ich das Paket geschlossen abgeben, aber ich wäre auch mit der Abgabe eines Einzelthemas einverstanden. Preis Verhandlungssache. Verrechnung mit sauber gestempelten Marken der Deutschen Post nach Fehlliste, Jahre 1990–2002, ist möglich.

Vielleicht gibt es in der ArGe Mitglieder, für die das Angebot interessant ist. (Ich bin Sammler, kein Händler, und stelle auch bei der MULTILATERALE 2019 aus).

Uwe Kensing

8, rue Louis Pasteur, L-8033 Strassen; E-Mail: [ukensing@pt.lu](mailto:ukensing@pt.lu)

Mitglied in der Poststempelgilde und im Cercle Philatélique Hollerich-Bonnevoie

Ganz sicher: Jede Sammlung würde um schöne Stücke erweitert werden



## Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn's gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen zwei bis drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden.

### Eis laufen in Kanada.

Eislaufen, also sich auf glattem Eis bewegen, muß gekonnt sein. Es ist eine Kunst – wer sie gut beherrscht, darf sich Eiskunstläufer nennen. Hier hat das Eis zwar eine wichtige Funktion, doch es ist passiv. Daneben gibt es Eis, das läuft.

Das ist gar nicht schwierig, dafür oft unangenehm für Menschen. Man bekleckert sich, das sieht meist bescheuert aus, nur bei kleinen Kindern ist es lustig. In Kanada wurde nun von der Postverwaltung eine weitere aktive Eisform entdeckt. Diese kann spazieren gehen, wie man sieht. Das muß ein Bild aus dem kanadischen Winter sein, nirgends tropft etwas. (uo)



### Bretonische Geheimnisse

Nein, damit sind nicht die von Jean-Luc Bannaec beschriebenen Schwarzen Schafe des Kommissars Dupin gemeint. Hier sind echte, mit Wolle bekleideten, Schafe gemeint. Die Bretonen lassen zwischen ihren Weinstöcken Zwergschafe grasen. Diese sorgen für mehr Biodiversität im Weinberg und damit für mehr Hefen. Wenn der geneigte Leser diese Marke aus dem Jahr 1935 genau unter die Lupe nimmt und zusätzlich ein scharfes Auge hat, wird er sogar die unverdaulichen Ballaststoffe aus der Schafsnahrung erkennen. Dieser natürliche Dünger gibt dem bretonischen Wein, speziell dem Muscadet, seinen besonderen Geschmack (solange er außerhalb der Flasche bleibt). (kh/wb)

## Tschernobyl und der bayerische Pilz

Mehr als drei Jahrzehnte nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl sind einzelne Wildpilzarten in Bayern immer noch stark mit radioaktivem Cäsium belastet. Das Bundesamt für Strahlenschutz verwies hier auf Semmelstoppelpilze, Schnecklinge, Maronenröhrlinge, Elfenbein- und Braunscheibige, wonach eine einzelne Mahlzeit dieser Pilze mehr Cäsium-137 enthält als man in anderen Lebensmitteln aus landwirtschaftlicher Produktion in einem ganzen Jahr zu sich nimmt. Angeblich seien Wildpilze, die im Handel angeboten werden, geringer belastet und überschreiten nicht den Grenzwert von 600 Becquerel pro Kilogramm Frischmasse. Da kann man nur sagen: Pilzsammler, die insbesondere im Bayerischen Wald die Körbe füllen (ich kenne da ein Ehepaar aus unserer ArGel), leben gefährlich, denn die Halbwertszeit von Cäsium-137 beträgt 30 Jahre. (kh)



## Hornochsen sind auf der Alm und im Stall glücklicher

In der Schweiz ist im November 2018 die Initiative des Bergbauern Armin Capaul in einer Volksabstimmung gescheitert. Capaul wollte erreichen, daß Bauern, die ihren Rindern die Hörner lassen, einen Zuschuß dafür erhalten, daß sie in den Stättel auf gleicher Fläche weniger Rinder halten können. Gemessen an den gesamten Subventionen für Schweizer Bauern wäre nur eine geringe Summe für solche Bauern angefallen. Die Enthornung ist nicht schmerzfrei (so wie auch die Kastration von Ferkeln nicht schmerzfrei, aber erlaubt ist). Hörner sorgen außerdem für die notwendige Rangordnung in einer Gruppe von Tieren und tragen damit zum Wohlfinden bei. Bekanntlich schmeckt Fleisch besser, wenn die Tiere vor der Schlachtung „glücklich“ waren. (kh)



### Suchanzeige:

Stempel: Bremen hafa Bremen '97

Ich würde diesen Stempel gern in die Sammlung

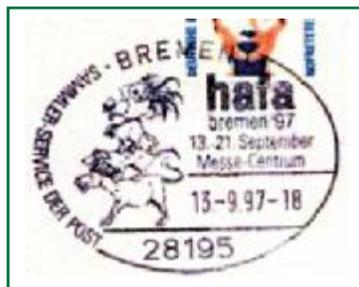
„Die Bremer Stadtmusikanten“

einbauen. Die Sammlung können Sie unter

[www.phila-dudelange.lu](http://www.phila-dudelange.lu) anschauen.

Bitte um Angebote an [lonienca@pl.lu](mailto:lonienca@pl.lu)

Carlo Lonien · 2 Rue Biermecht · L-3642 Kayl

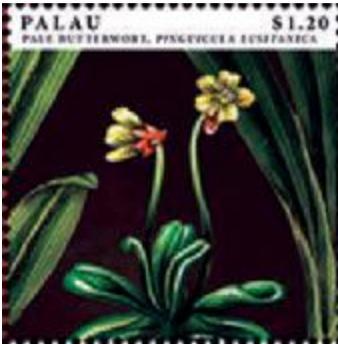




Klaus Henseler

## Fleischfressende Pflanzen: Fettkraut (*Pinguicula lusitanica*)

Grundsätzlich: seid vorsichtig, wo ihr hintretet. Erstens könnte just ein Sechsfüßler den Weg kreuzen, zweitens könnte eine fleischfressende Pflanze sich in der Wade festbeißen. Wir sprechen heute über ein Fettkraut namens *Pinguicula lusitanica*. Die Art ist verbreitet an den atlantischen Küstengebieten Westeuropas von Schottland und den Orkneyinseln über Irland, England, Frankreich, Spanien und Portugal sowie vereinzelt an den Küsten im westlichen Mittelmeer. Besucher des Glencairn (was Steintal heißt) im Norden Schottlands, ein Naturschutzgebiet, das quadratfußweise an Naturschützer verkauft wurde und das mit dem Titel Laird verbunden ist, können ein Lied darüber singen. *Pinguicula lusitanica* besiedelt nährstoffarme Moore und tritt häufig vergesellschaftet mit dem Mittleren Sonnentau (*Drosera intermedia*) sowie der Dorset-Heide (*Erica ciliaris*) auf.



Carl von Linné beschrieb 1753 diese Pflanze als dritte Art der Gattung. Sie wächst in Form einer bodenständigen Rosette, ihr Wurzelwerk besteht aus zahlrei-

chen, feinen Wurzeln. Im Gegensatz zur Mehrzahl der europäischen Arten bildet sie zur Überwinterung kein vegetatives Dauerstadium als besonderes Organ aus.

Die Sommer- wie Winterrosette der Art besteht aus 5 bis 12 länglich-eiförmigen, 0,6 bis 29 Millimeter langen und 3 bis 8 Millimeter breiten grünen Blättern, die entlang ihrer Blattadern rötlich eingefärbt und von der Seite her stark eingerollt sind. Die Blätter der Winterrosette fallen dabei kleiner aus als die der Sommerrosette.

An bis zu acht Blütenstielen bildet die Pflanze zwischen April und Oktober endständige Einzelblüten. Sie ist dabei ausgesprochen schnellwüchsig und blüht häufig bereits im ersten Jahr. Die zygomorphen Blüten sind blaßrosa mit einem gelben Saftmal, einem Bereich innerhalb der Blüte, die das Blütenbesucherverhalten beeinflusst; es handelt sich dabei um Bereiche der Kronblätter, die kein UV-Licht reflektieren. Die Blüten sind selbstbestäubend, die Narbe ist in die Staubbeutel zurückgekrümmt. Die zahlreichen Samen, die in der rundlichen Samenkapsel gebildet werden, sind 0,5 bis 0,65 Millimeter lang und etwa 0,2 Millimeter breit.



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 postalischen Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: Käsefondue

---

Das Käsefondue hat in der Schweiz den Status eines Nationalgerichts. Es hat eine lange Geschichte und viele Bräuche und Gewohnheiten ranken sich darum. Die schweizerische Post hat ihm bereits drei Denkmale gesetzt (MiNr. 2578, 2357, 1710).

Die genaue Herkunft ist unklar. Sowohl die (West-)Schweiz als auch Savoyen in Frankreich beanspruchen die Erfindung. Ein erstes Fondue-Rezept in deutscher Sprache stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner. Zum Nationalgericht wurde es praktisch erst in den 1950er Jahren, als das Käsefondue-Rezept in die Armeekochbücher aufgenommen wurde.



Die Grundlage dieses Gerichts ist eine geschmolzene Käsemasse, die in einem speziellen Keramiktopf – dem Caquelon – auf einem Rechaud (Kocher, Stövchen) erhitzt wird. Mit langen (Fondue-)Gabeln werden Brotstückchen in die flüssige Masse gehalten und so mit Käse überzogen. Es ist ein geselliges Essen; man sitzt gemütlich am Tisch um das Fondue herum, und das vor allem in den kalten Wintermonaten.

Es gibt zahlreiche individuelle und regionale Varianten für das Käsefondue. So kann unterschiedlicher Käse verwendet werden wie Appenzeller, Greyerzer, Tilsiter, Vacherin u.a. Die Käseschmelze wird mit Weißwein (auch hier sind verschiedene Sorten möglich) versetzt, dazu etwas Kirschwasser (Obstbrände), Pfeffer und Knoblauch.

Ursprünglich gab es nur Käse und Brot. Heutzutage werden Beilagen serviert wie Sauer Gemüse (Silberzwiebeln), Cornichons-Gurken, Mixed Pickles, aber auch Bündner fleisch und frisches Obst.

In zahlreichen Fondue-Kochbüchern können detaillierte Informationen nachgelesen werden, und dazu bietet das Internet weitere Fondue-Anregungen. Wer es einfach haben will, für den gibt es fertige Käsefondue-Mischungen im Supermarkt, manchmal auch als Komplett-Angebot mit Caquelon und Rechaud.

(Informationquelle: Wikipedia, Ernährungsdenkwerkstatt)



Wa+ niemal+ auf Herrn Heike+ Teller kommt:

## Stilton Blue

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Blue Stilton oder Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mindestens 48–55 % Fett in der Trockenmasse. Er wird in England als König der Käse angesehen und hat eine lange Tradition. Benannt ist er nach der Ortschaft Stilton in der mittelenglischen Grafschaft Cambridgeshire an der Postkutschenlinie Great North Road.



Dort führte im 18. Jahrhundert Cooper Thornhill das Gasthaus „Bell Inn“. Im Jahre 1730 entdeckte dieser beim Besuch eines kleinen Bauernhofs bei Melton Mowbray in der Grafschaft Leicestershire einen sehr speziellen Blauschimmelkäse, der ihm so zusagte, daß er mit der Bäuerin Frances Pawlett einen Vertrag abschloß, der ihm die Vermarktungsrechte des Käses exklusiv sicherte. Schon kurze Zeit später wurden

ganze Wagenladungen des Käses vertrieben, denn die Haupthandelsroute zwischen London und dem Norden Englands verlief über Stilton, so daß Thornhill den Käse optimal verkaufen konnte und sich der besondere Ruf des Stiltons im ganzen Land verbreitete. Der Käse genießt seit 1996 im gesamten EU-Rechtsraum den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Übrigens: Bei der Herstellung des Würschwitzer Milbenkäses (Mellnkase) werden Käsemilben der Art *Tyrophagus casei* eingesetzt, deren Enzyme für die Reifung verantwortlich sind.

Der erste bekannte schriftliche Hinweis auf Stilton-Käse erschien in „Itinerarium curiosum or, An account of the antiquities, and remarkable curiosities in nature or art, observed in travels through Great Britain“ des Altertumsforschers und Mediziners William Stukeleys (1687–1765) vom Oktober 1722. Daniel Defoe in „Eine Tour durch die ganze Insel Großbritannien“ (1724): „We pass’d Stilton, a town famous for cheese, which is call’d our English Parmesan, and is brought to table with the mites, or maggots round it, so thick, that they bring a spoon with them for you to eat the mites with, as you do the cheese.“ (Wir erreichten Stilton, das berühmt für seinen Käse ist, der als Englischer Parmesan bezeichnet wird; er wird mit Maden und Milben serviert, so viele, daß Sie einen Löffel mitbringen sollten, um die Milben essen zu können.)



Blauschimmelkäse aus Italien – ohne Milben und Maden

Zu diesem Käse passen keine Kartoffeln, wohl aber Warburton’s Toastie White Bread („Thick Sliced White Bread“) aus dem Supermarkt (z.B. Tesco oder ASDA).

Walter Baldus

## Namen sind nicht Schall und Rauch!

Für Sammler der Agrarphilatelie sind neben Briefmarkenkatalogen auch Lexika über Pflanzen- und Tierwelt und sonstige Fachbücher wie z.B. der „Zander“ unverzichtbar. Doch nun kam ich bei der Suche nach einer Telefonnummer darauf, daß auch Telefon- und Adreßbücher eine unerschöpfliche Quelle für Namen in Bezug auf dieses Sammelgebiet sind. Ich habe versucht, eine gewisse Ordnung zu erstellen, doch vieles gilt für mehrere Rubriken oder ist nicht klar einzuordnen.

### Landwirtschaft/Viehzucht

Ackermann, Almhütter, Angermeier (wobei ...meier in allen möglichen Varianten vorkommt), Auer, Bauer, Bauermann, Bauernfeind, Bauersfeld, Bock, Bockelmann, Bockmann, Bockmeier, Bohnacker, Buttermelcher, Dengler, Drescher, Eber, Eberl, Ebersberger, Egger, Eggerbauer, Eggersdorfer, Entenmann, Erlacher, Erpel, Fasan, Feller, Froschauer, Froschhammer, Froschmeier, Ganser, Geis, Geisbauer, Geisberger, Geismayr, Geisperger, Gerstenbühler, Gerstenkorn, Gerstenmeier, Gockel, Haferfelder, Haferkorn, Haferland, Hahn, Hahnhauser, Hanfstengel, Hase, Hasenhüttl, Häusler, Henne, Hirsemann, Hofacker, Hofbauer, Hoffelder, Hofmeier, Huhn, Hund, Käser, Kaseder, Kater, Katzer, Klee, Kleeberger, Kornbichler, Kornblum, Kornfeld, Landmann, Landwirt, Löwenzahn, Mahder, Meier in allen Varianten, Meierhofer, Meierwirt, Melker, Ochs, Ochsenknecht, Pflüger, Pflügler, Rammler, Reis, Reisig, Rubenbauer, Rübe, Schaf, Schäfer, Schober, Senf, Senn, Senner, Stadel, Stadelmeier, Stadler, Täuber, Taube, Taubenschlag, Weideneder, Weidenmacher, Zelter, Ziege, Ziegenbein.



Hinzukommen Namen und Begriffe aus Berufen, die eng mit der Landwirtschaft verbunden sind:

- *Bäcker*, Backhaus, Bäck, Beck, Becker, Beckmann, Hopfister, Lebzelter, Pfister, Pfisterer
- *Fleischer*, Fleischhack, Fleischhauer, Fleischmann, Metzger, Selcher, Wurster, Zerwirker
- *Lederer*, Gerber, Gürtler, Ledermann, Lederstatter, Lederwascher, Sattler, Schuhmacher, Schuster



- *Müller*, Melber, Mühlenbauer, Mühltaler
- *Schmied* in vielen Varianten, Hufnagel, Hufschmied, Nagelschmied, Scharschmied, Schmiedbauer, Schmiedeknecht, Schmiedel, Wagenschmied
- *Wagner*, Brettschneider, Schreiner, Stellmacher, Tischler, Zimmerer, Zimmermann
- *Weber*, Leinenweber, Linnenmacher, Weberknecht, Weberpals, Weberstetter

## Obst- und Weinanbau

- Apfel, Apfelbaum, Apfelbeck, Apfelböck, Appel, Birnbaum, Birner, Hasel, Haselbeck, Haselmann, Kirsch, Kirschbaum, Kirschgarten, Nußbaumer, Pfirsich, Pflaum, Pflaume, Pflaumer, Weichselbaumer, Zwetschge
- Rebenholz, Rebentrost, Reber, Rebstöckl, Traube, Traublinger, Treber, Trester, Wein, Weinbauer, Weinberger, Weinert, Weingärtner, Weinhuber, Weinknecht, Weinreb, Weinstock, Wingert, Winzer, Winzerer (P.S. Essig und Most sollen hier nicht verschwiegen werden).



Auch hier gibt es Namen/Berufe, die mit Obengenannten eng zusammenarbeiten wie z.B.:

- *Böttcher*, Bötticher, Büttner, Faßbender, Faßbinder, Faßmacher
- *Korbflechter*, Schäffler, Weidenkopf, Weidinger.



## Gärtnereien

Aster, Bohnacker, Bohne, Bohnenberger, Bohnenkamp, Bohnenstengel, Bohnenstiel, Hacker, Häcker, Kohl, Kohlbauer, Kohlhase, Kohlmeier, Krautgarten, Krautgartner, Krauthäuptl, Krautschneider, Krautstrunk, Mangold, Maulwurf (Freund aller Gärtner und Tier des Jahres 2020!), Rübe, Rübenacker, Rübenstrunk, Wirsing, Wirsching, Zwiebel, Zwiebelhofer, Zwiefel, Zwiefelhofer, Zwiebeltreter (das war in Bamberg auch der Spitzname für Gärtner).



Blumen sind selten als Name – hier fand ich zunächst nur Tulipan.

Etwas Besonderes sind aber alle Verbindungen mit Rose:

Rosenberg (!), Rosenbaum, Rosenblatt, Rosenblum, Rosenbusch, Rosendahl, Rosenegger, Rosenfeld, Rosengarten, Rosenhaupt, Rosent(h)al usw.

Diese bekamen im späten Mittelalter insbesondere Bürger jüdischen Glaubens, wenn sie

„integriert“ wurden. Voraussetzung war ein gewisses Vermögen – für die Ärmeren gab es weniger klangvolle Namen. Am auffallendsten ist Rosenwaig (sic!).

### Wald- und Forstwirtschaft/Jagd

Ast, Astfäller, Axtner, Axtmann, Birkenauer, Birkner, Blatt, Blatter, Bucher, Buchmann, Büchner, Eichel, Eichelmann, Eicher, Eichler, Eichmann, Eichwald, Farnkraut, Fichte, Föhner, Förster, Forstmann, Forstner, Hölzfäller, Holzmann, Holzmeier, Holzmüller, Holzschneider, Kiefer, Kieferle, Köhler, Kranawitter, Linde, Lindemann, Lindenbaum, Lindenberg, Lindenblatt, Lindengarten, Lindenmeier (v.V.), Lindenmüller, Lindthaler, Meiler, Moos, Moosbauer, Moosbichler, Moosburger, Mooseder, Mooshofer, Mooslechner, Moosmüller, Moosrainer, Niederwalder, Pappelmann, Pappler, Reisig, Stamm, Stammholzer, Stauder, Staudinger, Tann, Tannenbaum, Tanner, Unterholzer, Waidmann, Waldmann, Waldmüller, Waldpointner, Wildhüter, Zweig, Zweigle.



### Auch die „Bewohner“ des Waldes sind vertreten

Adler, Auerhahn, Bär, Bärenfänger, Bärenklau, Bärenweiler, Bärwinkel, Brachvogel, Dachs, Dachsberger, Eule, Eulenburg, Eulenlehner, Eulenstein, Euler, Falter, Faltermeier, Fink, Fuchs, Fuchsberger, Fuchsbichler, Fuchsschwanz, Gabler, Geier, Gimpel, Habicht, Häher, Hänfling, Hase, Haseneder, Hasenfuß, Hasenhüttl, Hasenkopf, Hirsch, Hirschberger, Hirschmann, Hummel, Hummels, Imme, Käfer, Käferloher, Kauz, Kauzmann, Kranawetvogel, Kranich, Lerchenberger, Lerchenfelder, Lerchenmüller, Marder, Markolf, Mücke, Natter, Parasol, Pilz, Pilzegger, Pilzwegger, Reh (Tier des Jahres 2019), Rehbein, Rehbock, Reherl, Rehfuß, Rehklaue, Schwammerl, Spatz, Specht, Sperling, Storch, Wiesel, Wolf, Wolfbauer, Wolferrmann, Wolfgruber, Wolfram, Wofseder, Wolfesperger, Wurm, Zobel.



Zum Schluß dieses Kapitels möchte ich noch den Zeidler erwähnen, der im Mittelalter in Mittelfranken die Reichswälder durchstreifte und den Bären den Honig streitig machte. Damit belieferte er die Nürnberger Lebzelter (Lebkuchenbäcker).



## Fischzucht

Bach, Bachhuber, Bachleitner, Bachmann, Bachmeier, Bachpointner, Barsch, Fischer, Fischbacher, Fliege, Hecht, Karpfinger, Käschner, Krebs, Netzer, Netzmacher, Stör, Teichbauer, Teichmann, Teichmüller, Teichreber, Waller, Wels, Zander.



## Nachbetrachtung

Diese Aufzählung erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Es gibt bestimmt noch viel mehr Berufs-, Pflanzen- und Tiernamen, auch solche, die man schwer einordnen kann – wie z.B. Backfisch –, aber der oder das ist kein Fisch, sondern eine Übersetzung des „Baccalaureus“, was den untersten akademischen Grad meint und dann auf Mädchen übertragen wurde. Und dann gab's noch „Frau Bratbecker“, die Werbe figur einer Schnellrestaurant-Kette.

Hierfür bleiben im Zweifelsfall die unterhaltsamen Rubriken „Heute gibt es bei Oltersdorfs ...“ und „Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt“ (wie z.B. der Frosch, den ich glatt übersehen habe).



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 Marco Polo:  
Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen.

# Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze (Teil 24)



## Täublinge und Milchlinge – bunter geht's nicht

Beide Gattungen gehören zur Familie der Sprödblätler (*Russulaceae*). Sie sind gegenüber anderen Blätterpilzen gut zu unterscheiden, denn die zum Teil dicken, weißen, cremefarbenen bis dottergelben Lamellen sind sehr brüchig. Schon beim Darüberstreichen mit den Fingern bröckeln sie. Auch das Fleisch des Huts und des Stiels ist brüchig. Es bricht mürbe und nicht faserig. Diese Eigenschaft ist auf Nester rundlicher Zellen, den Sphaerocysten im Fleisch und in den Lamellen, zurückzuführen. Die *Russulaceae* sind Mykorrhizabildner mit Laub- und Nadelbäumen.

Die Täublinge (*Russula*) sind außer der Merkmale der Familie meist durch eine lebhafte Färbung der Huthaut gekennzeichnet. Die Farbskala enthält weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Huthaut ist teilweise oder ganz abziehbar. Der Hut ist flach gewölbt und höchstens im Alter etwas trichterförmig eingesenkt. Das Stielende ist stumpf abgerundet. In Mitteleuropa kommen etwa 110 Arten vor. Davon ist die überwiegende Anzahl essbar. Voraussetzung ist ein milder Geschmack des Fleisches, und der läßt sich mit einer Geschmacksprobe leicht feststellen.





Ein häufiger und zugleich schmackhafter Pilz ist der Frauen-Täubling (*Russula cyanoxantha*). Sein Hut kann einen Durchmesser von 15 Zentimetern erreichen und enthält immer gleichzeitig lila, rosa und grüne Töne. Seine Lamellen sind weiß und ausnahmsweise nicht splitternd bei Berührung. Sie bleiben auch im Alter biegsam! Frauen-Täublinge kann man vom Frühsommer bis weit in den Herbst vorwiegend unter Buchen, seltener in Eichen-Mischwäldern, aber auch in Parks mit eingestreuten Buchen finden. Kalkhaltige Böden meiden sie.



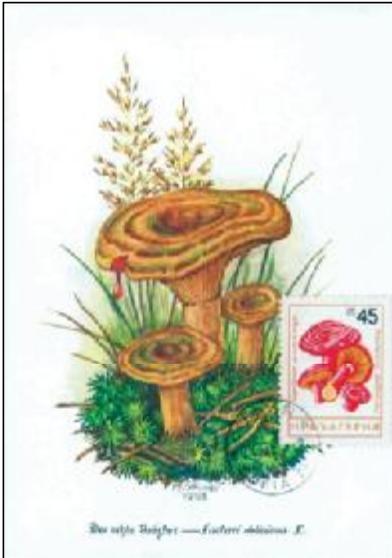
Der Gemeine Spei-Täubling (*Russula emetica*) fällt durch seinen leuchtend kirschroten Hut ins Auge. Seine Lamellen und sein Stiel sind reinweiß. Der Pilz ist sehr zerbrechlich, sein Fleisch schmeckt brennend scharf und löst bei Verzehr Erbrechen aus. Er gehört zu den wenigen giftigen Täublingen und kommt in Mitteleuropa regional verbreitet in Fichtenwäldern vor.



Im Herbst findet man oft schwarze, wie verkohlt aussehende Pilze im Laub- und Nadelwald. Dabei kann es sich um alte Fruchtkörper des Dickblättrigen Schwarz-Täublings (*Russula nigricans*) handeln. Jung sind die Pilze weißlich mit olivbraunen Flecken auf dem Hut. In Pilzbüchern für den Sammler nicht zum Verzehr empfohlen, ergeben junge Pilze bis zu einem Hutdurchmesser von 5 Zentimetern scharf mit Speck und Zwiebel gebraten, ein deftiges Pilzgericht. Auf alten Schwarz-Täublingen findet man gelegentlich ein interessantes Phänomen: winzig kleine weißliche Pilzchen von 0,5 bis 2 Zentimeter Größe. Das sind schmarotzende Zwitterlinge (*Asterophora*-Arten).

Ein weiterer schmackhafter Speisepilz unter den *Russulaceae* ist der Rote Herings-Täubling (*Russula xerampelina*). Er ist von stattlichem Habitus, hat einen intensiv karmin- bis weinrot gefärbten Hut mit gelblichen, später buttergelben Lamellen. Sein Stiel ist auf ganzer Länge tiefrot und bei Berührung schmutzig gelbbraunlich verfärbend. Sein Fleisch ist von mildem Geschmack und der intensive Heringsgeruch verliert sich bei der Zubereitung.





Die Gattung der Milchlinge (*Lactarius*) unterscheidet sich von den *Russula*-Arten durch das Vorhandensein von Milchsaft. Die Hüte sind trichterförmig eingesenkt, die Huthaut läßt sich nicht abziehen und die Lamellen laufen oft etwas am Stiel herab. Die Farben der Hüte sind nicht so leuchtend wie bei den Täublingen.

Der Wollige Milchling (*Lactarius vellereus*) hat viel Ähnlichkeit mit einem weißen Täubling. Er gibt nach Verletzung jedoch reichlich eine scharfe weiße Milch ab. Die Fruchtkörper werden sehr groß – Hutdurchmesser von 25 Zentimetern sind keine Seltenheit – und der Stiel ist extrem kurz und dick. Weil er bei seinem Wachstum oft Erde hochdrückt, wird er im Volksmund auch als Erdschieber bezeichnet. Der Wollige Milchling wächst

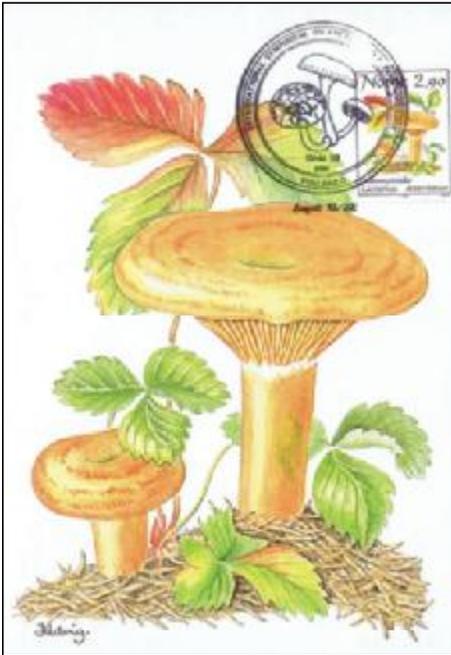




vorzugsweise auf oder an Wegen in Laub- und Nadelwäldern. Er ist ungenießbar.

Ebenfalls weiß ist der Pfeffer-Milchling (*Lactarius piperatus*). Er erscheint oft in großen Trupps im Sommer in Buchenwäldern, wenn andere Pilze aufgrund von Trockenheit rar sind. Seine weiße Milch ist sehr scharf, und deshalb wird er in herkömmlichen Pilzbüchern als ungenießbar geführt. Gut durchgebraten allerdings verliert sich die Schärfe, und so ist er durchaus eßbar.





Sehr gute Speisepilze findet man unter den rotmilchenden Arten.

So zum Beispiel den Echten oder Edel-Reizker (*Lactarius deliciosus*), der vorzugsweise unter Kiefern wächst, einen orangerot gezonten Hut besitzt und bisweilen grün verfärbt. Das Fleisch ist weißlich orange und enthält einen karottenroten Milchsaft. Beim Eintrocknen verfärbt sich die Milch spangrün.



Er tritt besonders nach Gewitterregen in den Sommermonaten auf. Seine Qualität ist vorzüglich, vorausgesetzt, er ist noch madenfrei, denn oft sind die Pilzmücken als Verursacher der Maden schneller als der Pilzsammler.

Reizker sind Pilze für die Pfanne, gekocht verlieren sie sehr an Aroma.



Von Juli bis November finden wir unter Fichten den Fichten-Reizker (*Lactarius deterrimus*). In seinem Aussehen ähnelt er weitgehend dem Echten Reizker. Seine karottenrote Milch färbt sich nach Austritt aus dem Pilz jedoch in wenigen Minuten blut- bis weinrot. Von Anfängern werden die beiden vorgenannten Arten häufig mit dem Zottigen oder Birken-Reizker (*Lactarius torminosus*) verwechselt. Dieser hat jedoch einen weißen Milchsaft und einen zottigen Hutrand. Er ist giftig.

Eine dritte rotmilchende Art ist der Blut-Reizker (*Lactarius sanguifluus*). Seine Milch ist von Anfang an blutrot. Sein Hut ist derb, orangepurpur gezont mit etwas eingerolltem Rand. Sein Stiel ist hell lila gefärbt. Er ist wärmeliebend und wird deshalb auch nur im südlichen Deutschland unter Kiefern gefunden. Bei uns ist er selten und schützenswert. In Italien und Südfrankreich kommt er verbreitet häufig unter Pinien vor.



Bei der makroskopischen Artenbestimmung von Milchlingen orientiert man sich an folgenden Merkmalen:

- Farbe der Fruchtkörper
- Farbe des Milchsafts und ihre Veränderung an der Luft
- Beschaffenheit der Hutoberfläche (filzig – kahl, gezont – ungezont)
- Beschaffenheit des Hutrandes (zottig, gerieft, gekerbt)
- Gerüche des Fleisches (Kokosflocken, Blattwanzen, Maggi, Heringslake).

Nachdem die Merkmale abgeprüft sind, ist dann mit einem guten Pilzbuch die vorliegende Art relativ sicher zu bestimmen.

In *Lactarius*-Arten wurde auch eine antibiotische Substanz, das Lactarioviolin, gefunden. Der Pfeffer-Milchling wurde von unseren Vorfahren als harntreibendes Mittel angewendet und außerdem wurde ihm eine Wirkung gegen Blasensteine zugeschrieben.

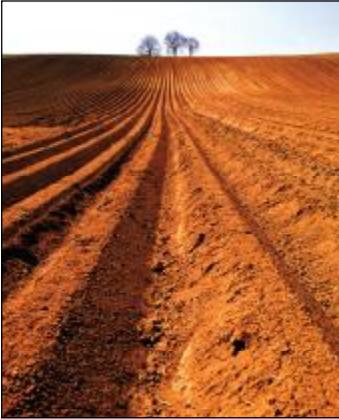


Unser Autor hat noch etliche Marken mehr geliefert, aber ....

# Bodenlandschaften

Hans-Peter Blume

## Hochmoore



Im Nordwesten des Norddeutschen Tieflands begann die Moorbildung bereits im Spätglazial und Präboreal mit der Bildung einer subhydrischen Mudde in einem Toteissee oder der Schmelzwasserrinne einer Sanderlandschaft (Abb. 1/1). Schilf-, später Seggen-Bewuchs führte zum Verlanden des Sees durch Bildung von Schilf- (1/2) und Seggentorf (1/3), schließlich auch Bruchwaldtorf (1/4). Unter stark ozeanisch geprägtem Klima dominierten schließlich Blasenbinse bzw. Wollgras und letztlich verschiedene Torfmoose

(= Sphagnen). Deren untere Teile sterben ab, vermögen aber weiterhin viel Regenwasser zu binden (1/5). Dadurch wächst der Torf und wölbt sich schließlich Uhrglasförmig mehrere Meter über das Landschaftsniveau. Ein Hochmoor ist entstanden (1/6).

Abgesehen von den obersten Zentimetern, die im trocknen Sommer austrocknen, bleibt der gesamte Moorkörper mit Wasser gesättigt, weit über dem Grundwasser-Niveau der umgebenden Landschaft. In der Mitte des Hochmoors bildet sich häufig eine kleine, mit Wasser gefüllte Vertiefung, ein Kolk. Regenwasser ist im Vergleich zu Grundwasser sehr arm an Nährstoffen. Daher können nur Pflanzen wachsen, die geringe Nährstoffansprüche haben. Rings um das Hochmoor entwickelt sich ein Niedermoor als „Randsumpf“, der mit Moorbirke (Abb. 1), im Bergland auch Bergkiefer (*r Pinus mugo*) bestockt ist (Abb. 1). Bei Hochmooren im Bergland, z.B. dem Hohen Venn in Südosten Belgiens *n*, in Österreich

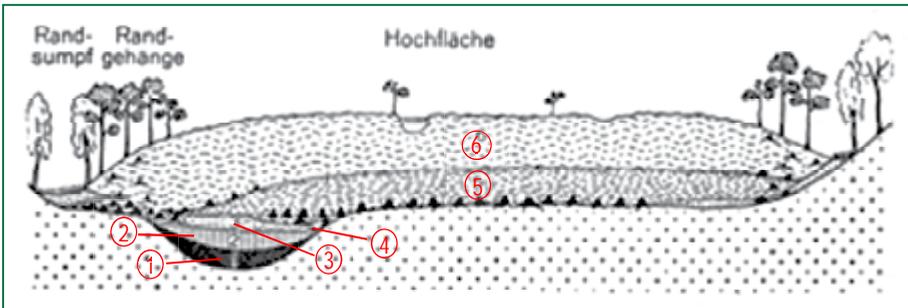
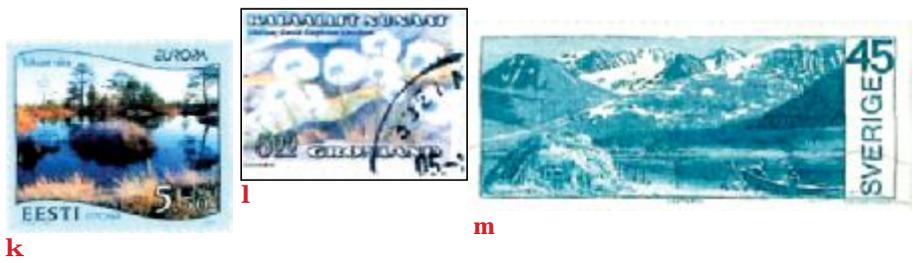


Abb.1: Schema des Schichtbaues eines mitteleuropäischen Hochmoors; Entstehung z.T. über verlandetem See: 1 Mudde, 2 Schilftorf, 3 Seggentorf, 4 Waldtorf, 5 alter, 6 junger Sphagnumtorf; oben Mitte Kolk mit Wasser; unten Sand punktiert



**j** oder im subpolaren Finnland **s** wachsen Bergkiefer und Moorbirke auf dem Hochmoor selbst. Hochmoore im westlichen Niedersachsen (11) und in Nordwest-Westfalen sind selbst frei von Gehölzen, weisen nur einen Randsaum mit Moorbirken auf.

Im Sommer trockene Bereiche werden oft von Wollgras (**l** *Eriophorum vaginatum*), Heidelbeere (**o** *Vaccinium myrtillus*), dem Sumpfporst ((12) *Ledum palustre*) und/oder der Preiselbeere (**p** *Vaccinium vitis-idaea*) besiedelt. Diese stehen auf kleinen Bulken (Hügelchen), während die nassen Schlenken von Moosen dominiert werden.





n



r



s

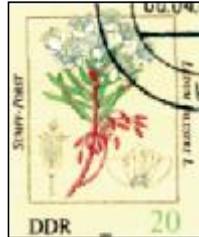


p

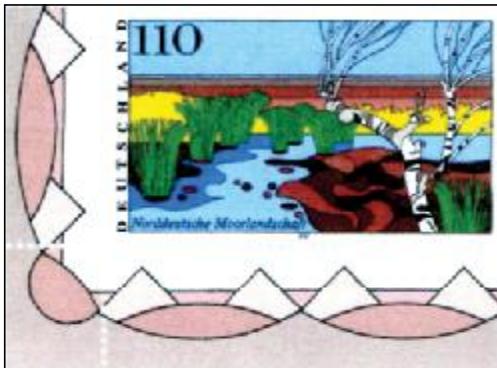
o



q



12



11



13

Das gilt auch für Moore in Estland **k** sowie Lappland **m** in Nordskandinavien. Auch Insekten fangende Pflanzen wie der Sonnentau (*Drosera rotundifolia*) treten auf, um durch Verdauung der Insekten auch die Stickstoff-Versorgung zu verbessern.

Bei den in der schleswig-holsteinischen Niederen Geest und im Emsland Niedersachsens großflächig auftretenden Hochmooren läßt sich deutlich eine Gliederung des Torfs in den liegenden, mittel humifizierten Schwarztorf und den hangenden, wenig humifizierten Weißtorf unterscheiden (14). Letzterer wurde früher als Bunkerde abgeräumt, um den Schwarztorf als wertvollen Brenntorf nahezu vollständig zu gewinnen, was als Fehnkultur mancherorts bis heute geschieht. Aus der Bunkerde wird heute u.a. Düngertorf produziert.

Auch Hochmoore werden landwirtschaftlich genutzt. Bei der Deutschen Hochmoorkultur wurde das Hochmoor direkt nach Entwässerung und Düngung in Kultur genommen. Das führt allerdings zu starken Torfverlusten durch mikrobiellen Abbau des Torfs und dabei starker Setzung des Bodens. Bei Hochmooren geringer Mächtigkeit (< 1,2 Meter) und geeignetem, mineralischen Untergrund bis 2 Meter Tiefe wurde oft die Sandmischkultur als ackerbauliche Maßnahme durchgeführt (d.h. es wurde mit großen, von Dampfmaschinen betriebene, Pflügen bis 2 Meter Tiefe umgebrochen). Dabei besteht das entstehende Bodenprofil aus schräg geschichteten, um etwa 135° überkippten Sand- und Torflagen. Es besitzt eine gute Durchwurzelbarkeit, ausreichende, natürliche Dränung und günstige physikalische Eigenschaften. Dabei erfolgte die Entwässerung nordwestdeutscher Hochmoore durch Anlage weiter Grabennetze sowie Entwässerung durch Rohrdräne oder ausgefräste Erddräne.



Bild (13) zeigt ein Vierständer-Bauernhaus mit schilfgedecktem Dach und großer Einfahrt zum Abladen der Erntewagen im Sandergebiet im Nordwesten Westfalens. Bild m zeigt links eine Lappenkote in Nordschweden. Schwanzmeisen (**q** *Aegithalos caudatus*) nisten in ihrem kunstvoll gewebten, länglich ovalen Nestbeutel u.a. in den Rand-Gehölzen und -Sträuchern der Moore Euopas und ernähren sich von kleinen Kerbtieren.

Wir werden in den nächsten Heften weitere Artikel über Bodenkunde veröffentlichen. Grundlage ist das wirklich interessante Buch unseres Mitglieds Hans-Peter Blume, em. Professor für Bodenkunde an der Christian-Albrechts-Universität Kiel. Das Werk mit 228 Seiten und 89 Farbtafeln mit postalischen Belegen, Format DIN A 4, gebunden, Hardcover, kostet für Mitglieder der ArGe 30,00 Euro einschl. Porto (für ausländische Mitglieder zuzüglich Porto von 2,00 Euro). Es kann direkt bezogen werden bei unserem Mitglied (auf Wunsch mit persönlicher Widmung) oder über jede gute Buchhandlung unter ISBN 9783510654123.

### Das mußte auch einmal gesagt werden:

Julia Klöckner, Bundeslandwirtschaftsministerin im Oktober 2019: „Landwirtschaft ist nicht irgendein Wirtschaftsbereich. Das wissen wir. Landwirtschaft prägt Landschaft. Und wenn Landschaft nicht mehr da ist, wird Landschaft nur noch Gegend.“

Johannes Kohnen

# Wirtshauskultur ade?

Kritische Gedanken über Gaststätten, Weinstuben und Brauhäuser ...

Herrliche Wirtshaus schilder auf dem Ersttagsbrief der Schweizer Post von 1982: Eine strahlende Sonne lädt ein zur Einkehr. Schöne kunsthandwerkliche Begrüßung des Gastes. Bei solcher Pracht wird man doch auch neugierig auf Speis und Trank aus dem Angebot des Wirtshauses. Doch zunächst läßt einen die Sonne einfach nicht los und man wird ein paar Minuten vor der Eingangstür verharren und sich an der künstlerischen Gestaltung des Wirtshaus schildes erfreuen.

Solche Wirtshaus schilder stehen für eine traditionelle Wirtshauskultur, die es in unseren Tagen allerdings immer schwerer hat. Viele Gaststätten, vor allem auf dem Land in kleineren Ortschaften, sind schon längst verschwunden, aber auch in den Städten findet man herkömmliche Restaurants immer seltener. Hier in Ludwigshafen am Rhein z.B. sind in den letzten Jahren Café Bars, Shisha-Bars und Lounges wie die Pilze aus dem Boden geschossen. Klassische Gaststätten mit deutscher Küche sind kaum noch vorhanden.

Apropos deutsche Küche. Sie stellt keine nationale Einheitskost dar, sondern setzt sich aus etlichen deutschen Regionalküchen mit unterschiedlichen Speisen vom Bismarckhering über Pfälzer Saumagen bis hin zur bayrischen Weißwurst zusammen. Neonationalismus aus der Küche, das können wir nun wirklich nicht gebrauchen! Selbstverständlich sind gut geführte italienische, griechische, indische Restaurants u.a. eine Bereicherung und nicht mehr wegzudenken. Auch die flächendeckend vorhandenen Fast-Food-Ketten gehören schon seit Jahren zum festen Bestand gastronomischen Angebots. Ob diese allerdings eine Bereicherung darstellen, das steht auf einem anderen Blatt. Doch die Geschmäcker sind erfahrungsgemäß verschieden.

Kommen wir auf unsere Wirtshaus schilder zurück. Sie gehören natürlich zu einer, wie



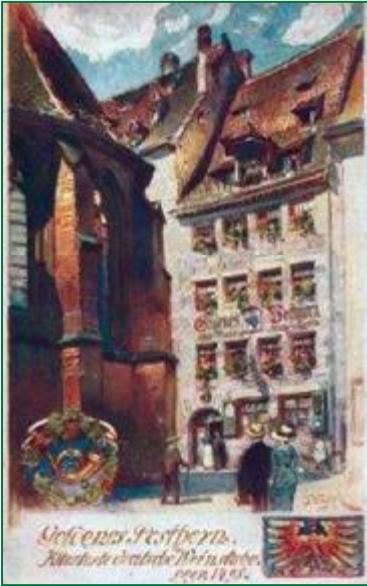
oben schon angedeutet, klassischen Wirtshauskultur, die trotz aller neuen Entwicklungen in der Gastronomie auf keinen Fall aufgegeben werden sollte. Solche Schilder gehören weiterhin an Gasthäuser und nicht (nur) ins Museum. In Zeiten von Weltkulturerbedebatten sollte das eigent-

lich eine Selbstverständlichkeit sein. Allerdings läßt sich eine soziale Praxis, die immer mehr verschwindet, nämlich das gesellige Mahl mit ausreichendem Zeitbudget in der Gaststätte, nur schlecht als Kulturerbe sichern, wenn die Menschen darauf keinen Wert mehr legen. Die kulturelle Debatte wird dann leicht zu einer „Geisterdebatte“: Die Wirtshauschilder hängen an Gasthäusern, die kein Gast mehr betritt, weil die Gastronomiebetriebe dort längst aufgegeben wurden. Auf diese Weise lassen sich noch denkmalgeschützte Gasthäuser sichern, jedoch ist die kulturelle Praxis eines klassischen Gasthausbesuchs längst dahin.

Bei der Betrachtung der Wirtshauskultur muß man sicher regionale Unterschiede beachten. In Touristengebieten halten sich traditionelle Wirtshäuser besser als in Gegenden ohne oder mit nur geringem Tourismus. Touristen aus dem Ausland wollen natürlich die typisch deutsche Küche kennenlernen oder das, was sie dafür halten: Sauerkraut, Schweinshaxe etc. Dazu paßt natürlich das Ambiente eines Brauhauses.

Nichtsdestotrotz: in Städten und Dörfern, in denen der Tourismus nicht so ausgeprägt ist, sieht die gastronomische Welt anders aus. In Ludwigshafen und der Nachbarstadt Mannheim haben die traditionellen „Andechser“-Gaststätten geschlossen, um nur ein Beispiel anzuführen. Und Weinstuben finden sich kaum noch, obwohl bedeutende Weinanbaugebiete (Pfalz, Rheinhessen, Hessische Bergstraße, Baden) in der Nähe sind. In den vergangenen Jahren gab es immer mal wieder Versuche, in der Ludwigshafener Innenstadt Vinotheken zu etablieren. Bisher ohne Erfolg, diese existieren nicht mehr und traditionelle Weinstuben sucht man vergebens.





Sicher gibt es eine Unmenge an Angeboten von Biersorten und Weinen in den Supermärkten, bei Getränkehändlern, über Online-Bestellungen etc. Was dabei kaum mehr vorkommt, ist der gesellige Genuß dieser Getränke in einer Gaststätte mit anregenden Gesprächen und Austausch. Es ist zu einer Entkopplung des Bier- und Weingenusses von der Geselligkeit gekommen, die meines Erachtens irgendwie dazu gehört. Schade. Der gemeinsame Weingenuß hat doch seinen besonderen Reiz und schafft ein vielschichtiges Erleben, das Zungen löst und Kommunikation fördert. Er stellt eine Gesprächskultur ganz eigener Art dar, die Lebensfreude und tiefgründige Gedanken über das Leben auf genußreiche Weise verbindet.

Früher war das Wirtshaus ein herausragender Ort der Alltagskultur für viele Menschen. Berühmte Wirtshäuser geben in vielfältiger Weise davon Zeugnis: das Wirtshaus im Spessart, das Wirtshaus an der Lahn, der Bremer Ratskeller, Auerbachs Keller in Leipzig, das Münchner Hofbräuhaus usw. Viele kleine alltägliche Geschichten, Gesang und große Literatur sind damit verbunden. Und für den Philatelisten sind wohl besonders die Gasthäuser interessant, die in früheren Zeiten auch Poststationen waren. Ein eigenes Thema.

In unserer globalisierten Welt ist kaum zu erwarten, daß jeder einen Zugang zu dieser überlieferten Wirtshauskultur findet. Es hat sich längst eine Vielfalt gastronomischen Angebots herausgebildet, viele neue Trends. Daneben locken (noch) alte Wirtshaus-schilder zur Einkehr beim „Grünen Kranz“ zu einem romantischen Wirtshausbesuch. Manche Dinge läßt man am besten so wie sie sind, dann gewinnen sie mit der Zeit eine anziehende Kuriosität. Eine Speisekarte mit Patentrezepten, wo findet man die schon? Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und ändern sich. Darüber kann man dann lange bei einem Glas Wein in der Weinstube nachdenken, so man denn noch eine findet



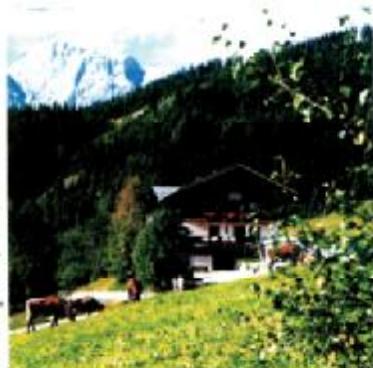
# Der Almbtrieb: jährlicher Höhepunkt und Ende der Nutzung der Bergwiesen

Bergwiesen in den Gebirgen werden zu Almen (auch Alp, Alpe oder Alb), wenn sie durch Tiere beweidet oder für die Heugewinnung genutzt werden. Gastwirtschaften sind für diese Definition nicht notwendig. Almen liegen im Allgemeinen über 1.500 Meter über dem Meeresspiegel.

Almen sind typisch für die Alpen. Bereits vor etwa 7.000 Jahren wurden die Bergwiesen in den Südalpen als Weiden genutzt. Aber auch in anderen Gebirgen (Pyrenäen, Schwarzwald, Skandinavien) finden wir heute Almen.



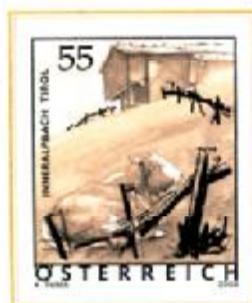
In vielen Fällen sind auf den Almen auch Wirtschaftsgebäude vorhanden, die einerseits der Unterbringung der Tiere – über Nacht, zum Melken oder bei schwierigen Witterungsverhältnissen –, der Verarbeitung der Produkte, vor allem der Milch, sowie auch in zunehmendem Umfang touristischen Zwecken dienen.



Inneralpbach/Tirol



Überdruck „Kubra“

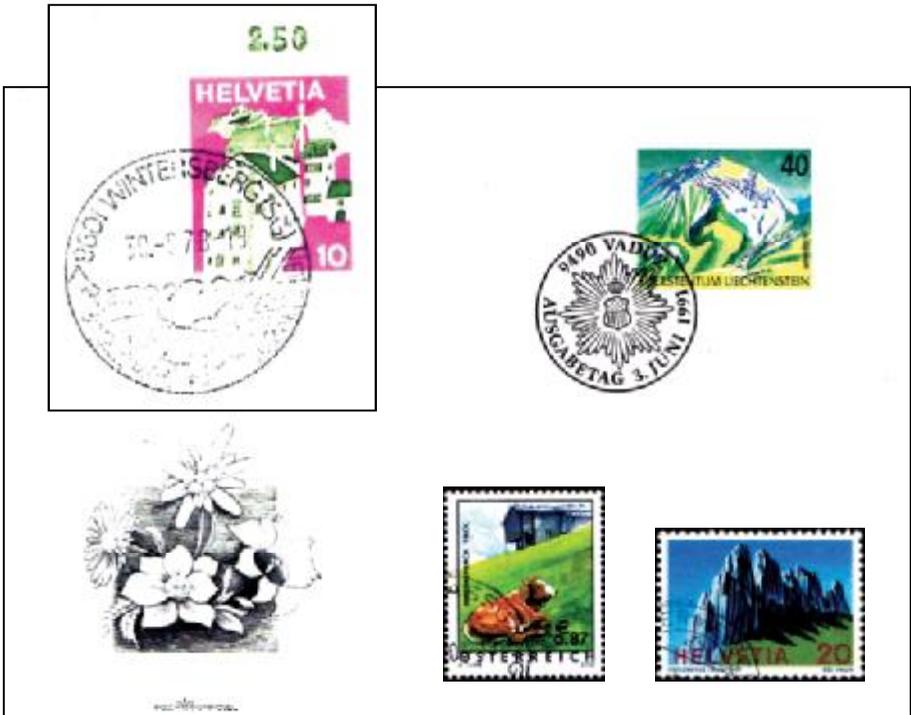


DAUERMARKE  
Überdruck „Umzäunung“

«INNERALPBACH/TIROL»

Alle legendären Dauermarken, die den aktuellen Tarifen nicht mehr entsprechen wurden mit dem Standardwert von 55 Cent (Krüßlerbach) überdruckt. Bei einem Erbschaft/Wettbewerb an der Hochschule für angewandte Kunst in Wien wurden die Schüler von 2 Meister-Klassen eingeladen, originelle graphische Vorschläge zu erarbeiten. Die besten Entwürfe wurden von einer Jury - gemeinsam mit der Öster. Post AG - ausgewählt.

Entwurf der Marke: Axel Tuma  
Entwurf des Überdruckes: Michal Wagner



Je nach der Witterung werden die Tiere ab Ende April/Anfang bis Mitte Mai auf die Almen getrieben, dabei sind die niedriger gelegenen Weiden eher nutzbar als die höher gelegenen.

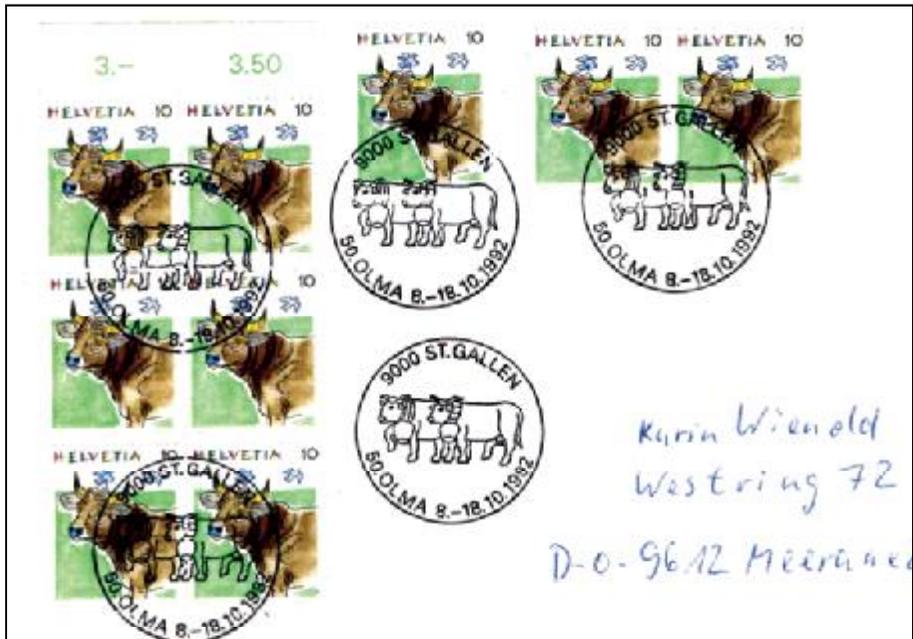
Etwa 80 Prozent der Tiere auf den Almen sind Jungrinder, die restlichen 20 Prozent setzen sich zusammen aus Milchkühen, Pferden, Schafen und Ziegen.

Durch das Weidevieh werden die Almenflächen von Waldbewuchs freigehalten und die Pflanzengesellschaft von Gräsern und Kräutern gefördert.





Kuhglocken sind ein wichtiges Gerät zum Wiederauffinden der Tiere auf den weit verstreuten Gebirgsweiden.

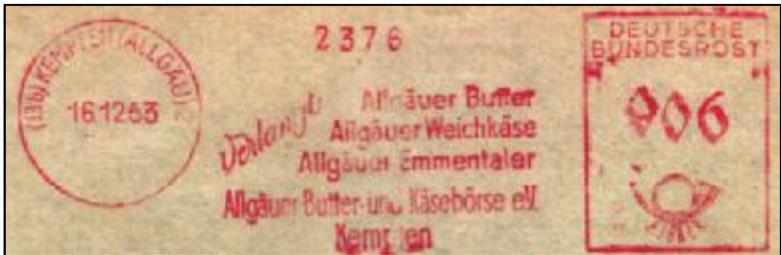




Nur etwa die Hälfte des Milchkuhbestands der Bauern wird auf die Alpen getrieben. Grund dafür ist die notwendige Verarbeitung der gewonnenen Milch. Der tägliche Transport der gemolkenen Milch ins Tal ist meist nur unter hohem Aufwand möglich und damit unökonomisch.

Daher wird die Milch der auf den Alpen gehaltenen Kühe von den Sennerinnen bzw. Sennern (Melkern) vor Ort zu Butter und vor allem zu Käse verarbeitet.





Diese Almenwirtschaften verfügen über einen sogenannten Käseraum mit allen für die Käseproduktion notwendigen Einrichtungen und einen speziellen Raum für die Lagerung der fertigen Käseleibe.



Am Ende der Saison, beim Almabtrieb, werden diese Produkte als „Stolze Beute“ mit ins Tal gebracht.

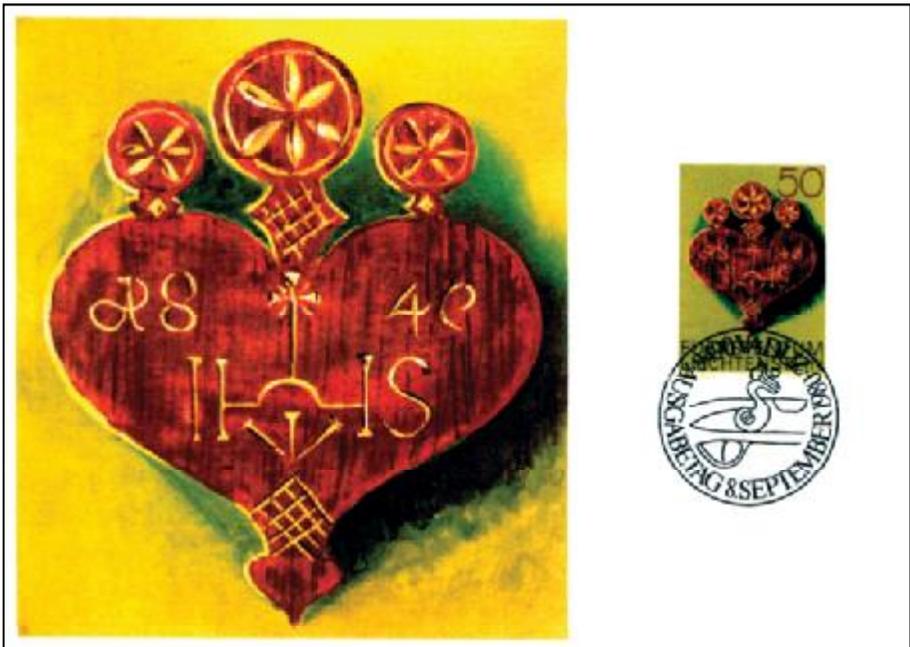
Liegen die Almen an viel genutzten Wanderwegen, werden die Räume der Wirtschaftsgebäude auch

für die Verpflegung und Unterbringung der Wanderer genutzt Die auf der Alm produzierten Waren kommen bei der Gelegenheit mit zum Verkauf (Jausenwirtschaft).

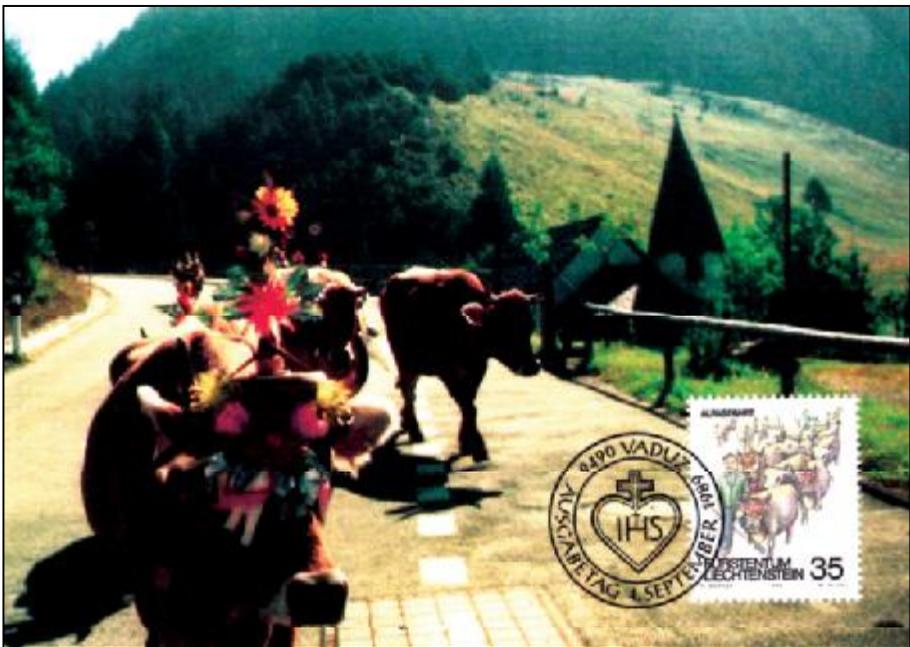
Im September erfolgt der Abtrieb der Tiere von den Almen. Dieser Höhepunkt wird schon tagelang vorbereitet. War das früher nur bedeutungsvoll für die Bauern, so wird es jetzt regelrecht zu Volksfesten und Touristenattraktionen.



Die Tiere werden aufwendig geschmückt mit Blumen, Alpenrosen, Silberdisteln, Latschenkieferzweigen, Bildern, Kreuzen. Der Schmuck der Leitkuh ist besonders umfangreich und kann bis zu 20 Kilogramm wiegen.



Alpabfahrterz. Damit werden vor allem die Leitkühe geschmückt.



In den Dörfern angekommen, werden die Sennerinnen, Senner und Bauern von den Dorfbewohnern und Touristen herzlich begrüßt.

Die Herden werden nun wieder aufgeteilt (was als „Vihscheid“ bezeichnet wird), und die Tiere kommen in die Ställe der jeweiligen Eigentümer.

Die Almwirtschaft ist einerseits eine extensive Weidewirtschaft – auf den z.T. kargen Wiesen kann nur eine bestimmte Anzahl Tiere gehalten werden – und andererseits eine



schwere körperliche Arbeit. So ist es nicht verwunderlich, daß in den letzten Jahrzehnten ein sozialer und ökonomischer Strukturwandel eingetreten ist.

Die Anzahl der Betriebe und der bewirtschafteten Flächen auf den Almen ist rückläufig. Es finden sich immer weniger Personen, die die Arbeit auf den Almen machen möchten. In den Dörfern und Städten gibt es ausreichend leichtere und besser bezahlte Tätigkeiten.

Im Gegensatz dazu hat sich die touristische Bewegung jedoch verstärkt durch höhere Urlaubszahlen, Wanderer, Mountainbiker oder Rodler.

Bei aller Freude des Menschen über die Natur, die sehr interessant, lehrreich und erholsam ist, sollten wir jedoch nicht übersehen, daß nicht nur die Kohle, Autos, Flugzeuge, Panzer, Schiffe, sondern auch jeder Tourist eine Belastung der Natur ist, besonders in den empfindlichen Gebirgsregionen.

Literatur:  
Michel Europa-Katalog Nr. 1  
Wikipedia  
BMS 11/2019



Ausgewählt von Hans-Peter Blume  
und kommentiert von Klaus Henseler



Kein Jahr ohne Weihnachten, kein Jahr ohne Stempel aus/von für Himmelforten, dem Dorf an der Niederelbe. Mühle und Kirche sieht der nach links blickende Autofahrer, wenn er von Cuxhaven nach Hamburg fährt, und auf der rechten Seite, wenn er zurückfährt. Die Bauern in diesem kurvenreich zu durchfahrenden Dorf haben andere Sorgen, als sich mit dem Christkindl zu beschäftigen. Der Klimawandel macht ihnen zu schaffen. Aber es ist ja nun leider und

bedauerlich höchstrichterlich entschieden, daß eine Bundesregierung (und schon gar nicht einzelne Mitglieder einer solchen) nicht verpflichtet ist, ihre vollmundigen Versprechungen einzuhalten, so lange diese nicht in Gesetzesform beschlossen sind. Wer erwartete, daß Wahlversprechen geltendes Recht werden, der – und nun sind wir wieder in Himmelforten – der glaubt auch an den Weihnachtsmann. Und wer glaubt, eine von einer anderen Partei dominierte Regierung würde ihre Versprechen halten, der sollte sich lieber an Helmut Schmidt halten: Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen.

Über die Feldlerche ist im letzten Heft fabuliert worden.

Mit diesem Stempel wird zugleich auf das 40-jährige Bestehen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald verwiesen. Wer diesen besuchen will, muß in Sulzbach an der Murr die B14 verlassen und an Bartenbach und Harbach vorbei bis Murrhardt fahren. Dort ist das Zentrum des Naturparks. Von hier kann man wandern; die Strecken an murmelnden Bächen entlang sind für uns ältere Sammler nicht allzu beschwerlich – kleine Steigungen.



Ich vermute, daß es wegen der vielen Bäume im Wald nicht allzu viele Feldlerchen dortselbst gibt.

„Wildes Deutschland“, dokumentiert mit der Sondermarke Hornisgrinde im Schwarzen Wald. Dazu ein



Hinweis auf Flora und Fauna auf zwei Stempeln. Ich habe gelernt, daß der Hornisgrinde der höchste Berg im Nord-schwarzwald ist. Weil er wie ein kahler Kopf aussieht, trägt er den Namen Grinde. Früher hatte jemand Grind, nachdem ihm der Kopf geschoren wurde. Hörte sich an wie eine ganz schlimme Krankheit, war aber nur wegen der Nissen und Läuse. War übertragbar, aber nicht ansteckend.

## 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. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

## Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

### 1. Vorsitzende:

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. (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

## 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; Schlußkorrektur: Walter Baldus

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

## Mitteilungsheft Nr.179/Januar 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft wird die Nummer 180 tragen; Sie erhalten es mit der gelben Post nach den Iden des Märzens.