

# Agrarphilatelie 181 · Juli 2020



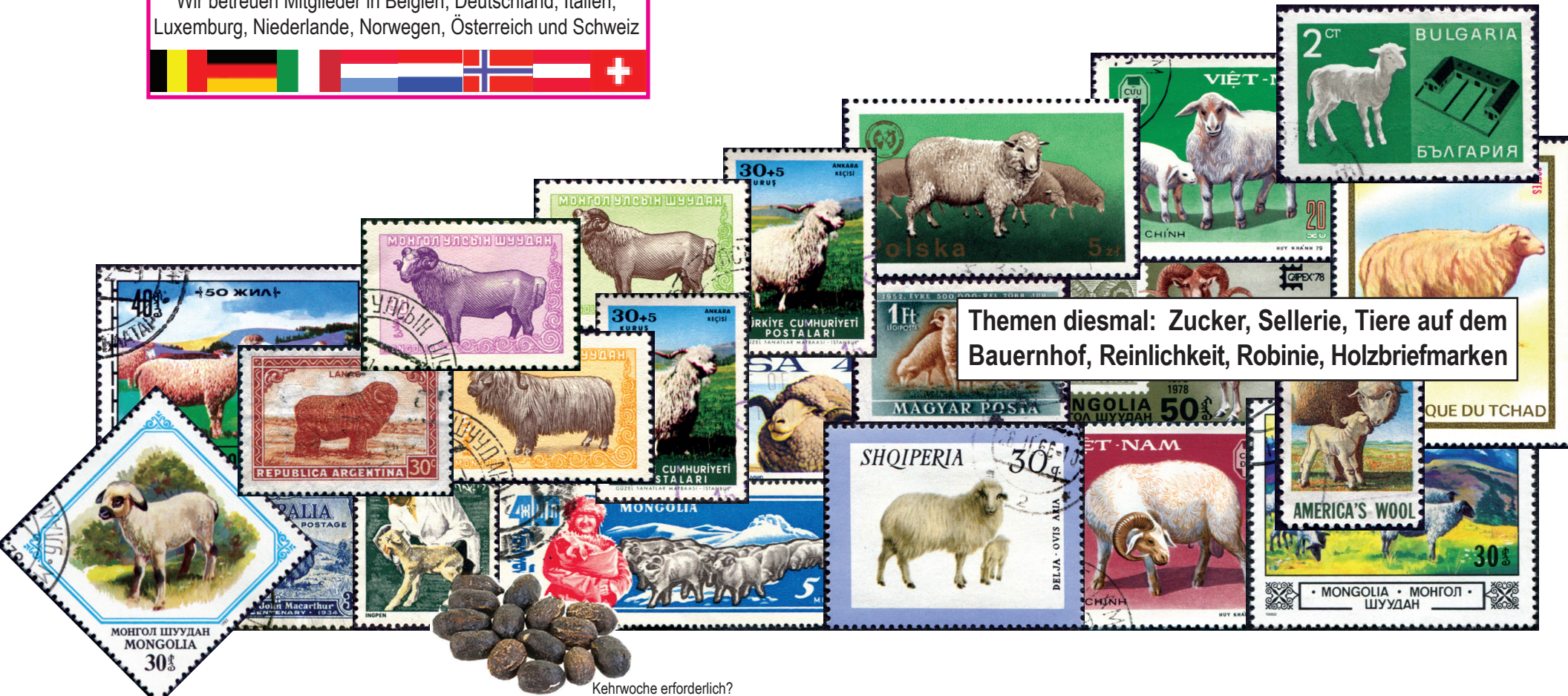
Handy zücken, diesen QR-Code scannen  
und schon ist man in der  
Ernährungsdenkwerkstatt

Vierteljahressheft 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



Themen diesmal: Zucker, Sellerie, Tiere auf dem  
Bauernhof, Reinlichkeit, Robinie, Holzbriefmarken



Kehrwoche erforderlich?

## Auf ein Wort ...

Werte Freunde der Arbeitsgemeinschaft,

alle Welt spricht vom Virus. Es ist traurig und schlimm, die vielen Toten und Erkrankten.

Jeder hat ein Rezept, und jeder weiß es besser. Doch was wissen wir wirklich? Dies überlasse ich den richtigen Experten.

Ich weiß

- viele Veranstaltungen, auch philatelistischer Natur, wurden abgesagt,
- es gibt viel Leid auf der Welt,
- daß soziale Kontakte zum Erliegen gekommen sind, moderne Medien ersetzen nicht den persönlichen Kontakt.

Doch sollten wir auch mal die positiven Effekte erwähnen.

Viele Menschen wurden mittlerweile geheilt, dank der Medizin, den Medizinern und den vielen Krankenpflegern – Menschen, die das tägliche Leben und Geschehen mit andern Augen sehen und sich für die Pflegebedürftigen opfern und Risiken auf sich nehmen.

Ich persönlich habe auch einiges Positives zu erwähnen: ich habe die Welt anders wahrgenommen. Auf dem Weg ins Büro hat es weniger Verkehr gegeben, es war ein Zeitgewinn, jedoch auch ein Beitrag zum Klimaschutz. Reisen sind sehr eingeschränkt, doch weniger Busse, Schiffe und Flugzeuge, weniger Energieverbrauch – die Umwelt dankt! Weniger Konsum, die Menschen werden sich bewußt, daß ebenfalls landwirtschaftliche Produkte und anderes in der Region kultiviert und produziert werden. Wir denken lokaler und regionaler, weniger Transport über weite Strecken, weniger Verkehr in der Luft, auf der Straße und auf dem Wasser. Ich wünsche mir, daß die Menschen auch nach der Krise noch lokal denken und agieren werden.

Dieser Frühling war – würde ich jedenfalls mal behaupten – jener, den ich seit vielen, vielen Jahren bewußter erlebt habe. Ich hatte viel Zeit zum Wandern, habe neue Wanderwege in meiner direkten Umgebung entdeckt. Was jedoch noch wichtiger war: der Himmel war schön blau, ohne Smog. Die Vögel haben gefühlt mehr gesungen, die Blumen und Sträucher blühten intensiver, die Natur hat uns mit ihrer Pracht reichlich beschenkt und ihre Vielfalt voll zum Tragen gebracht. Der Regen zwischendurch war ein Segen für die Natur – Landwirte, Gärtner und Winzer wußten zu danken. Nachts konnte man die

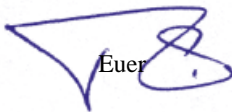


Sterne am Firmament leuchten sehen, der Mond erhellte die Nacht, Phänomene, für die wir vorher weit reisen mußten, um dies zu erleben an „entsmogten“ Orten. Obwohl wir Distanz halten sollen, habe ich feststellen können, daß beim Wandern auf dem Lande die Menschen sich näher gekommen sind, es wurde begrüßt, Kinder, Jugendliche, Menschen jeden Alters hatten ein Wort für den andern übrig – früher liefen die meisten still aneinander vorbei.

Wie Sie sehen, es gibt viel Positives, es gibt ganz bestimmt noch mehr davon. Vieles von dem Geschilderten können wir in unserer Thematik philatelistisch verarbeiten. Wer weiß, vielleicht kommt jemand auf die Idee, eine „Virus-Sammlung“ aufzubauen?

Ich wünsche uns Allen, daß wir die Chance der Entschleunigung nutzen und das Leben bewußter genießen konnten, trotz oder wegen der vielen Einschränkungen?

Mein Wunsch an Euch alle: bleibt gesund und bis hoffentlich bald in möglichst gewohnter Lebenssituation.



Roger Thill

### 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://wirbellose.at> (von Clemens M. Brandstätter)

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

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

Nicht nur schwarze Schafe von Heinz Wienold: eine durch den Wolf gefährdete lammfromme Tierart

# Inhaltsverzeichnis

Jorg starcz war ein gastgeb	4
Page Three Stamp	4
Baum des Jahres 2020: Die Robinie – eine umstrittene Eingebürgerte	5
Der Sellerie ist ein traditionelles Gemüse	12
Zum 400. Todestag des Agronomen Olivier de Serres und dem Zucker aus der Rübe	15
Auf dem Bauernhof: Das Rind	21
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Šelinka	23
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Schwäbische Saure Kutteln	24
Bodenlandschaften: Bodenmineralogie – Pedogene Minerale	25
Vorsorge in Zeiten der Krise – zwischen Gemeinwohl und Egoismus	29
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	32
Bauherren und ihre Feinde (Teil 8)	33
Vom Aussterben bedroht: Säugetiere	34
Hausputz ist angesagt	35
Philatelistische Besonderheiten: Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 1)	39
Die Badische Weinstraße (Teil 1)	46
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft	53
Unsere Themen: Neue Stempel	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Dietger Grosser, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Heinz Wienold; als Gäste: Walter Baldus und Peter Schuler

## Redaktionsschluß:

Die Touristen ohne MuNaSch, die hier in Cuxhaven über Pfingsten einfielen, vergällten mir den Strandbesuch. Da kann ich auch an der Agrarphilatelie arbeiten.





## jorg starcz war ein gastgeb

Anno M cccc lxx jor am erdag vor (con)fersio paully do starb jorg starcz ein gastgeb, der C lxxxviii pruder

Der Wirt, der in der Inschrift als Gastgeber bezeichnet wird, serviert seinen Gästen in einer mit Holzdecke verkleideten Wirtsstube aus einer Kanne ein Getränk, das er in ein Noppenglas geschenkt hat. Vor ihm auf dem Boden liegt ein mit Wasser gefülltes Schaff, in dem eine Kanne mit rotem Halteband gekühlt wird. Die vornehmen, teilweise mit Sporenstiefeln und großen Hüten bzw. Mützen ausgestatteten Gäste sitzen um den mit einer weißen Decke bedeckten Tisch, in dessen Mitte ein gebratenes Huhn (Küken?) und kleinere Speisen zum Verzehr bereit liegen. Weiterhin stehen auf dem Tisch zwei metallene Teller sowie rundes und geschnittenes Brot. Der links sitzende Gast hat ein Messer in der Hand, der in der Mitte am Tisch sitzende hebt sein Glas.

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

## Page Three Stamp

Pitcairn zeigt 1958 die sog. Bounty-Bibel und ein Kartoffelfeld. Von den ursprünglich insgesamt 27 Ansiedlern, die nach der berühmten Meuterei auf der *Bounty* auf Pitcairn landeten, blieb der Matrose John Adams Ende 1800 als einziger erwachsener Mann übrig, zusammen mit 10 Polynesierinnen und inzwischen 23 Kindern der ursprünglich 9 Europäer. Der Seekadett Edward Young hatte kurz vor seinem Tod dem ungebildeten Adams anhand der Bounty-Bibel das Lesen beigebracht. Adams las nun täglich in der Bibel, begann ein gottesfürchtiges Leben, verbot den Alkohol und hielt regelmäßige Gottesdienste ab. Am 5. März 1829 starb er als angesehenes Oberhaupt der kleinen Gemeinde eines natürlichen Todes. Die Bounty-Bibel wird heute im Museum der Insel aufbewahrt. Das Kartoffelfeld vor dem Lehrerhaus bzw. dem Schulgebäude ist eine neuzeitliche Feldbearbeitung, denn zu Zeiten der Bounty-Meuterer wurden auf der Insel nur Yams und Taro angebaut. Haupteinnahmequelle der zu Großbritannien gehörenden Insel ist der Vertrieb der begehrten Briefmarken, die in Neuseeland gedruckt werden. Übrigens: der Lieutenant, später Post Capitain William Bligh war ein hochqualifizierter Seemann, der seine loyal gebliebenen Leute durch alle Fährnisse nach England zurückbrachte. Eine Strafexpedition wurde ausgesandt und nahm die Meuterer gefangen, um sie in England vor Gericht zu stellen (so funktioniert ein Rechtsstaat).

Koni Häne

Baum des Jahres 2020

## Die Robinie – eine umstrittene Eingebürgerte

Wie bei keiner andern Baumart prallen in Diskussionen mit Forstkreisen und Naturschützern die Meinungen so stark aufeinander wie bei der Robinie (*Robinia pseudoacacia*), auch falsche Akazie genannt. Die einen sehen in ihr bezüglich des Klimawandels eine für die Zukunft sichere Baumart mit hoher Holzproduktion und hervorragenden technischen Eigenschaften. Die andern verfluchen die Robinie als invasiven Neophyten und bekämpfen sie konsequent. Vielleicht hat das Kuratorium Baum des Jahres gerade wegen dieser Widersprüche die Robinie auserkoren, um sie so ins richtige Licht zu rücken.

### Geschichte

Die zur Familie der Schmetterlingsblüten-Gewächse gehörende Robinie stammt ursprünglich aus dem östlichen Nordamerika und wächst von den Appalachen im Osten bis zum Mississippi im Westen und bis auf eine Höhe von etwa 1600 Metern ü. d. Meer. Wegen ihrer Ähnlichkeit mit der in Afrika beheimateten „richtigen“ Akazie (*Acacia aulacocarpa*) ist die Robinie im Volksmund bekannt als „Falsche Akazie“ oder „Scheinakazie“. Sie ist aber nicht mit den Akazien verwandt. Verschiedene Akazien von Südafrika über Mauretanien bis Äthiopien gehören einer großen Pflanzengruppe mit vielen Arten an.



Akazien von Südafrika über Mauretanien bis Äthiopien gehören einer großen Pflanzengruppe mit vielen Arten an.

Übrigens, das Vorkommen der in wärmeren Gefilden wachsenden Akazie belegt bereits das Alte Testament, wo sie unter „2. Moses“ an verschiedenen Stellen erwähnt wird: „Und er machte den Tisch von Akazienholz, zwei Ellen lang, eine Elle breit und anderthalb Ellen

hoch.“ Weitere Namen der Robinie sind: in Amerika „Black Locust“, im deutschsprachigen Raum „Gewöhnliche Robinie“, „Silberregen“, „Schotendorn“ oder „Hülsendorn“.

Wann die Robinie nach Europa gebracht wurde, ist umstritten. Gemäß ersten Quellen wurde sie bereits 1492 mit der Kartoffel aus Amerika eingeführt. Zahlreiche Quellen erwähnen das Jahr 1601, als in Paris Jean Robin, der Hofgärtner der französischen Könige Heinrich IV. und Ludwig XIII., erste Robinien als Zierbäume in den Parks und Alleen pflanzte. Der schwedische Botaniker Carl von Linné, der die Gattung der Robinien (*Robinia*) erstmals wissenschaftlich beschrieb, ehrte mit dieser Namensgebung den Hofgärtner Robin.

Mit weiteren Pflanzungen der Robinie in England um 1640, ab 1650 in Mitteleuropa sowie in großen Massen zwischen 1710 und 1720 in Ungarn, sei es als Zier- oder Alleebaum sowie

auch als Waldbaum, etablierte sie sich endgültig und gilt in Ungarn seit langem als Nationalbaum. Die dazumal große Bedeutung der Robinie belegt, wenn auch nur kurzfristig, die 1794 bis 1803 erschienene Zeitschrift „Der unächte Acazienbaum“, welche sich ausschließlich mit dem Anbau und der Pflege der Robinie befaßte.



Ähnlich wie Jacarandas werden auch Robinien als Zier- und Alleebäume in Parks gepflanzt.



Botaniker Carl von Linné



Die Robinie gedeiht mit Vorliebe entlang von Flußlandschaften und in Gegenden mit Weinbauklima oder an Waldrändern

Mit etwas über 1 Mio. Bäumen, davon etwa die Hälfte auf der Alpensüdseite, ist die Robinie in der Schweiz nur gering vertreten.

Trotz ihren positiven waldbaulichen und ökologischen Eigenschaften geben ihre negativen Fähigkeiten Anlaß zu Diskussionen. In seltenen, schutzwürdigen Ökosystemen, beispielsweise Trockenwiesen, ist ihre Ausbreitung in Naturschutzkreisen unerwünscht,

weil sie Luftstickstoff binden und sich aggressiv verbreiten kann. Dadurch verdrängt sie stickstoffmeidende Pflanzenarten.

## Baumbeschreibung und Botanik

Der häufig frühverzweigte, maximal 80 Zentimeter dicke Stamm ist anfänglich mit einer glatten, später tiefrissigen, netzartigen graubraunen Rinde versehen, die speziell für Pferde extrem giftig ist. Bereits 150 Gramm können eine tödliche Dosis bedeuten.



In der Jugend wachsen rübenartige Pfahlwurzeln, welche sich jedoch in Bälle in ein flaches, bis zu 20 Meter weitgreifendes Seitenwurzelwerk ausbreiten, um überall Feuchtigkeit aufnehmen zu können. Das schnelle Jugendwachstum der Robinie ist bereits mit 30–40 Jahren abgeschlossen.

Der stattliche Baum mit seinen sperrigen Ästen und mit einer schirmartigen Krone ist locker belaubt. Er erreicht, je nach Standort, eine Höhe von 20 bis 30 Meter und ein Alter von 180 bis 200 Jahren, in Ausnahmefällen bis 300 Jahren.

Die hängenden, weißen Blüten der Robinie, im Volksmund Silberregen, haben Ähnlichkeiten mit dem Gewöhnlichen Goldregen (*Laburnum anagyroides*).



An den in der Jugendzeit am Blattgrund stark wüchsigen, paarweise mit 5–15 Millimeter langen Dornen versehenen Ästen wachsen etwa 9–20 eiförmige Fiederblätter. Sie sind unpaarig wechselständig, beim Austrieb gelbgrün, wechseln später zu bläulich, grüner Farbe und werden 15–25 Zentimeter lang. Ende Mai bis Juni blühen die 10–20 Zentimeter langen traubenhängenden, weißen und wohlriechenden Blüten, ähnlich dem Goldregen. Die an jedem Blütenstand typischen 15–20 Schmetterlingsblüten sind mit einem grünrötlichen, haarigen Kelch versehen.

Diese öffnen sich erst im Verlauf des Winters und lassen die Samen allmählich herausfallen. Ihre Keimfähigkeit ist sehr lang und kann bis 30 Jahre dauern. Zudem hat die Robinie die Fähigkeit, sich durch Wurzelschößlinge und Wurzelbrut zu vermehren.





Die im September ausgereiften, nierenförmigen, rot bis dunkelbraunen 4 bis 7 Millimeter langen Samen befinden sich bis zu einem Dutzend in einer stark abgeflachten, 5–12 Zentimeter langen und etwa 15 Millimeter breiten Hülse.

Das frischgeschnittene Holz der Robinie ist im Kern gelbgrün und dunkelt schnell zu einer olivgrünen bis dunkelbraunen Farbe nach. Er ist umgeben von dem bis zu fünf Jahrringen, umfassenden weiß-gelblichen Splintholz. Das Holz ist schwer, hart, zäh und trotzdem elastisch. Zudem ist es dauerhaft und weist eine hohe natürliche Resistenz gegen holzerstörende Insekten und Pilze auf. Ihre im Holz enthaltenen speziellen Inhaltsstoffe (Flavonide) können bei empfindlichen Personen Ekzeme verursachen. Deshalb sind die entsprechenden Arbeitsschutzvorrichtungen zu beachten.

### Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Die Robinie ist eine schnellwüchsige, lichtbedürftige Pionierbaumart mit bescheidenen Ansprüchen. Sie gedeiht auf nährstoffarmen, trockenen Standorten; sie liebt aber auch, wenn vorhanden, nährstoffreiche, mineralhaltige Böden. Sie kann, je nach Standort und Baumartenzusammensetzung, als Mischbaumart eingesetzt werden und verträgt sich mit Ahorn, Buchen, Eichen und Linden, aber auch mit Douglasien, Fichten und Föhren. Allerdings muß ihr schnelles Jugendwachstum, ihre frühzeitige und reichliche Fruchtifikation sowie ihre reiche Wurzelbrut bei der Bestandspflege berücksichtigt werden.

Früher war sie dank ihres hohen Stockausschlagvermögens und ihres ausgezeichneten Brennholzes im Niederwaldbetrieb mit kurzer Umtriebszeit sehr beliebt.



Beliebt als Mischbaumart mit anderen Baumarten oder dank ihrer Fähigkeit als Stockausschlagende Baumart im Niederwaldbetrieb zur Holzproduktion.



Dank ihres ausgeprägten Wurzelwerks eignet sich die Robinie zur Befestigung von erodierenden Hängen und Böschungen sowie auf Ödflächen. Zudem ist sie wegen ihrer Fähigkeit, Stickstoff zu fixieren, und ihrem leicht zersetzenden, nährstoffreichen Laubs als bodenverbessernde Baumart bekannt.

Aus ökologischer Sicht ist die Robinie wertvoll für Insekten, speziell für Honig- und Wildbienen, vor allem wegen ihrer reichlich mit Nektar versehenen, wohlriechenden Blüten. Für die Imker eine geschätzte Bienenweide, weist doch der Nektar einen Zuckergehalt bis 60 Prozent auf.



Nebst Honig werden auch Konfitüren, Sirup, Tee und Fruchtedrinks hergestellt. Der helle, schwach gelbliche Honig ist sehr flüssig und langsam kristallisierend. Er wird bei uns in der Schweiz fälschlicherweise als „Akazienhonig“ verkauft, obwohl bei uns diese Baumart gar nicht wächst!





Zudem sind Robinien, speziell alte mit ihrem Höhlenreichtum, bevorzugte Brut- und Ruheplätze verschiedener Vogelarten. Außerdem bietet dorniges Robinienholz geschützte Lebensräume für die übrige Tierwelt. Für Schalenwild und weitere Wiederkäuer sowie Hasen sind die Blätter eine hervorragende und vitaminreiche Äsung.

## Verwendung

Dank ihrer vorteilhaften Eigenschaften ist das Robinienholz vielseitig verwendbar und demzufolge recht begehrt.



Der widerstandsfähige, zähe und tragfähige Werkstoff war und ist gefragt beim Gruben-, Erd-, Schwellen-, Wasser- und Mühlenbau sowie in temporären Lawinerverbauungen.

Im Schiffsbau war das Holz für Schiffsmasten gefragt. Den Wagnern und Schreibern diente das biegsame, harte Holz zur Herstellung verschiedener Werkzeuge, Wagenteile und Zahnräder, aber auch für Sport- und Spielgeräte auf Kinderspielanlagen ohne Holzschutz sowie Gartenmöbel.



Winzer schätzen das Holz einerseits als Rebstecken und Zaunpfähle, andererseits zur Herstellung von Weinfässern. Obwohl aschereich, weist Robinienholz, speziell deren Rinde, einen der höchsten Brennwerte aller Baumarten auf und ist deshalb nach wie vor entsprechend begehrt.

Die meisten Pflanzenteile der Robinie gelten als stark giftig. Davon ausgenommen sind die Blüten. Diese können zu Konfitüre oder Sirup verarbeitet sowie in Tees und Drinks verwendet werden. Wegen der vielen, stark duftenden Substanzen brauchte man die Blüten auch zum Würzen von Speisen.

## Ausblick, Zukunft

Der fortschreitende Klimawandel zwingt uns über entsprechend geeignete Baumarten nachzudenken, respektive möglichst schnell zu handeln. Dank ihrer vielseitigen Eigenschaften bietet die Robinie eine Chance, sie vermehrt zu pflanzen. Dies ist, wie bereits erwähnt, möglich als Mischbaumart im Wald und an Waldrändern oder als Stadt-, Park- oder Alleebaum. Speziell als Letztere dürfte sie dank ihrer Hitze- und Trockenheits-Toleranz ein sicherer Wert sein.



Stopp der Abholzung von Regenwäldern; dafür vermehrt Pflanzungen in Parks und in städtischen Gebieten.

Ein weiterer Grund, diese Baumart als Ersatz von Tropenholz und „Teakholz Europas“ zu fördern, ist die maßlose Abholzung der Regenwälder. Um diese zu reduzieren, respektive zu verhindern, gilt die Robinie wegen ihrer hohen Holzproduktionsleistung als guter Ersatz in der Möbel-, Bau- und Brennholzindustrie (Holzkohle). Diesbezüglich ist zu überlegen, ob an geeigneten Standorten großflächig Plantagen angelegt werden können. (Es müssen ja nicht gerade 1 Milliarde Bäume sein, wie am diesjährigen WEF in Davos gefordert!)

Trotz ihrer auch negativen Eigenschaften überwiegen die Vorteile der noch immer umstrittenen, aber schon lange eingebürgerten Robinie. Deshalb verdient die für dieses Jahr auserkorene Baumart als Hoffnungsträger für die Zukunft eine Chance.

Quellen:

Kuratorium Baum des Jahres; Nutzhölzer (Guggenbühl); Wald und Holz

(R. Beyse); Forst und Holz; Österreichische Forstzeitung; Wikipedia

Alle Abbildungen stammen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Ulrich Oltersdorf

## Der Sellerie ist ein traditionelles Gemüse

Er wird wieder modern und „super“

Der Echte Sellerie (*Apium graveolens*), in Österreich auch die Sellerie (mit Betonung auf der letzten Silbe) oder der Zeller, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Sellerie (*Apium*) innerhalb der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*). Dieses Gemüse gibt es in den drei Varietäten: Knollensellerie (*Apium graveolens* var. *rapaceum* (Mill.) DC.) – Staudensellerie (*Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) DC.) – Schnittsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum* Alef.).

Der Name stammt vom griechischen „selinon“ ab; in Griechenland wurden Sieger mit Sellerie bekränzt.

Echter Sellerie ist eine einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 30 bis 100 Zentimetern erreicht. Die Wurzel ist spindelförmig und verzweigt. Im zweiten Jahr verholzt sie. Die Stängel sind aufrecht, stark verzweigt und besitzen kantige Furchen. Die Laubblätter sind dunkelgrün, glänzend und einfach gefiedert.



Die Wildform *Apium graveolens* var. *graveolens* hat eine weite Verbreitung. Sie kommt ursprünglich in Europa, Nordafrika, auf Madeira, den Ka-

narischen Inseln, im Jemen, in Westasien, Zentralasien und im Kaukasusraum vor. Als natürliche Standorte der Wildform werden salzhaltige, feuchte bis sumpfige Böden in den Küstengebieten der Mittelmeerländer angenommen. Die Inkulturnahme fand wahrscheinlich im Mittelmeerraum statt; der heutige Sellerie entstammt aus Züchtungen in Italien im 17. Jahrhundert; es wurden Bitterstoffe weggezüchtet.

Knollensellerie (auch Wurzelsellerie oder Zeller genannt) entwickelt ein halb unterirdisch wachsendes Speicherorgan. Der Anbau des Sellerie im Gemüsebau erfolgt für frühe Ernten in der zweiten Maihälfte im Gewächshaus mit Aussaat im Januar. Für Ernten während des Sommers bzw. im Herbst werden vorgezogene Pflanzen zwischen den Eiseheiligen und Ende Juni ins Freiland ausgepflanzt. Die Größe der Sellerieknollen kann von den Erzeugern über die Pflanzweite nennenswert reguliert werden. Der Hektarertrag an Sellerieknollen kann 30–35 Tonnen erreichen.

Der Knollensellerie kann als Suppengrün oder als Röst- oder Wurzelgemüse für Schmorgerichte verwendet werden, als Beilage zu Püree, als Salat (z.B. Waldorfsalat), als Hauptgericht in Scheiben gebraten zu Sellerieschnitzeln oder zu Suppen verarbeitet werden.

Staudensellerie (auch Stiel-, Stangen- oder Bleichsellerie genannt) hat lange, fleischige Blattstiele und eine kleine Wurzelknolle. In den Handel kommen die Blattstiele, die pro Pflanze bis zu 1 Kilogramm wiegen können. Sie werden für Salate\*) oder als Gemüse verwendet. Die Blattstiele enthalten vergleichsweise hohe Mengen  $\beta$ -Carotin und zeichnen sich durch ein feines Sellerie-Aroma aus.

Schnitt- oder Wurzelsellerie, der mit einer nicht oder kaum ausgeprägten Knolle und an Petersilie erinnernden Blättern der Wildform am nächsten steht, dient als Gewürzkraut. Eine Mischung getrockneter Blätter mit Kochsalz wird als Selleriesalz angeboten.



Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Sellerie liegt in Deutschland bei 1 Kilogramm mit steigender Tendenz. Die internationale FAO-Statistik hat Sellerie nicht separat aufgeführt; es gibt Zahlen aus einzelnen Ländern, wie z.B. USA (Kalifornien), Italien, Spanien, den Niederlanden und Japan.

\*) Anmerkung unseres Korrektors Walter Baldus: „Reiner Selleriesalat war der Schrecken meiner Kindheit.“



Sellerie wurde bei der Behandlung von Rheuma, Arthritis und Gicht verwendet. Er soll bei rheumatoider Arthritis, die von „Depressionen“ begleitet wird, hilfreich sein. Der Nutzen bei Rheuma soll mit der harntreibenden Wirkung in Zusammenhang stehen, das ätherische Öl – Apiol – soll Harn „entgiften“. Verwendet werden die getrockneten reifen Samen.

Wildsellerie diente im Alten Ägypten nach schriftlichen Überlieferungen aus der Zeit zwischen 1200 und 600 v.u.Z. als Heilpflanze. Aus dem antiken Griechenland ist die Verwendung vielfach überliefert. Die Römer übernahmen die Nutzung von den Griechen. Im Mittelalter und während der Renaissance wurde der Sellerie vorwiegend als Arzneipflanze genutzt.

Dioskurides lobte den Sellerie als harntreibend, bei erhitztem Magen, Verhärtungen in den Brüsten, gegen Gifte und Tierbisse. Es hieß, er vertreibe Melancholie. Bei Hippokrates wirkt er harntreibend, bei Hildegard von Bingen magenreinigend, bei Paracelsus gegen Blähungen, Harngrieß und stinkende Schweiß. Aus der Volksmedizin sind Verwendungen bei Verdauungsstörungen, Nierensteinen und als Aphrodisiakum bekannt; die Nymphe Kalypso versucht Odysseus mit einem Zaubertrank zu betören dessen Hauptbestandteil Sellerie war.

Auf Briefmarken findet man Sellerie in folgenden Ländern:

- Japan (MiNr. 7432–7441, 31.8.2015) Gemüse und Obst (IV), u.a. Stauden-Sellerie (Abb.)
- Libyen (MiNr. 1667–1682, 1.6.1986) Gemüse, u.a. Sellerie (Abb.)
- Luxemburg (MiNr. 2058–2060, 22.9.2015) Alte Gemüsesorten (II): Wurzelgemüse, u.a. Echter Sellerie (*Apium graveolens*) (Abb.)
- Makedonien (MiNr. 820–823, 22.12.2017) Freimarken: Gemüse, u.a. Knollensellerie (*Apium graveolens* var. *rapaceum*) (Abb.)
- Slowenien (MiNr. 1394–1395, 8.11.2019) Gastronomie – Kohlrabi-Eintopf (Abb., Sellerie-Eintopf (und dazu gibt es das Rezept, denn bei Altersdorf gibt es ...).



Peter Schuler: Reisebilder aus dem Süden Frankreichs

## Zum 400. Todestag des Agronomen Olivier de Serres ... und dem Zucker aus der Rübe



Am 16. Juli des Jahres 2019 verstarb im Alter von 95 Jahren Prof. Dr. Hubert Olbrich, der langjährige Direktor des Zucker-Museums in Berlin<sup>1</sup>, an den hier und in diesem Zusammenhang aus zweierlei Gründen erinnert werden soll: erstens war es Prof. Olbrich<sup>2</sup>, der mich vor etwas über 30 Jahren in die Geschichte des Zuckers „einführte“ und mich auch nach seinem Ausscheiden als Museumsleiter immer wieder freundschaftlich beriet und unterstützte. Zweitens hat Prof. Olbrich auch noch gegen Ende des 20. Jahrhunderts wieder Stellung zu Behauptungen über Olivier de Serres beziehen müssen, die diesem die Entdeckung des Zuckers in der Rübe zuschreiben wollten; doch davon weiter unten mehr.<sup>3</sup>

Olivier de Serres, oft als „Vater der französischen Landwirtschaft“<sup>4</sup> bezeichnet, wurde 1539 in dem Ort Villeneuve de Berg im heutigen Département Ardèche geboren. Sein Geburtshaus, inmitten des Ortes gelegen, zeigt heute zwei Gedenktafeln, die auf dieses Ereignis hinweisen. 1557 erwirbt Olivier de Serres die Mühlen von Pradel und im nächsten Jahr, mit nur 19 Jahren, das gesamte Gut „Le Pradel“ nahe der Ortschaft Mirabel, nur wenige Kilometer von Villeneuve-de-Berg entfernt, das er für etwa 40 Jahre auf der Grundlage seiner wissenschaftlichen Überlegungen bewirtschaftet.<sup>5</sup>

Die Ländereien umfassen etwa 150 Hektar und beherbergen heute das „Institut Olivier de Serres“; das Gelände ist frei zugänglich und zeigt auch einige angelegte Gärten.



Gedenktafeln am Geburtshaus



Frankreich 1953





Olivier de Serres am Eingang von „Le Pradel“: Er selbst weist den Weg auf die Anlage.



Gebäude am Eingang von „Le Pradel“

Unten:  
Geburtshaus von Olivier de Serres

Das Gebäude am Eingang zu dem Gelände mag dem ursprünglichen von Olivier de Serres etwas nachempfunden sein, es ist allerdings nicht das alte – denn dieses wurde im Mai 1628 in den Wirren der Religionskriege zerstört.

Olivier de Serres muß wohl recht erfolgreich gewesen sein, denn er trug nicht nur angelesenes Wissen zur Landwirtschaft zusammen, sondern er experimentierte auch; und er erregte die Aufmerksamkeit des Königs, und Heinrich IV. forderte ihn auf, seine Erfahrungen zu publizieren, was er auch tat – etwa 1000 Seiten umfaßt das entstandene Werk unter dem Titel „Le Theatre D’Agricvlvtre Et Mesnage Des Champs“. Das Buch, das man am ehesten wohl der sog. „Hausväterliteratur“ zuordnen kann, erschien in 1. Auflage im Jahr 1600 und brachte es allein im 17. Jahrhundert auf etwa 20 weitere Auflagen. Bereits 1599 erschien in Paris als Vorveröffentlichung eine Arbeit über den Seidenspinner und die Gewinnung von Seide. Bereits 1603 erscheint dieses Werk auch in deutscher Sprache. Bis auf wenige englische Teilübersetzungen scheint die Ausgabe „Seydenwurm : von Art, Natur und großer Nutzbarkeit deß ... Seydenwurms“<sup>6</sup> die einzige nicht-französischsprachige zu sein.<sup>7</sup>





Sammelkarte von chocolat COOP, 50er Jahre; mit Seidenraupe und Blatt



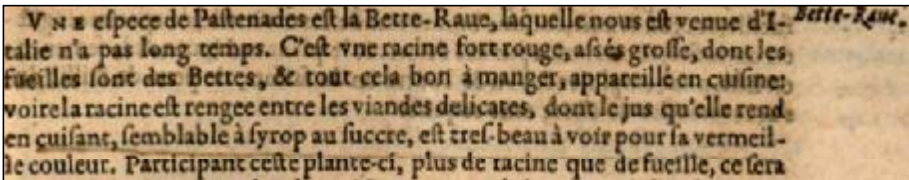
Hinweisschild auf dem Gelände von Le Pradel: Seidenraupe auf Maulbeerbaumblatt



Heinrich IV. Frankreich 1943

Das umfangreiche Werk behandelt neben der Bodenbearbeitung, hauswirtschaftlichen Themen und Tierzucht auch den Anbau und die Verarbeitung verschiedenster Gewächse.

Im 7. Kapitel des 6. Buches geht er auch auf die Rübe ein:



Ausschnitt aus der Seite 483 der Ausgabe von 1605<sup>8</sup>

Olivier de Serres spricht hier zunächst von der roten Farbe der Rübe\*) und lobt dieses Gewächs als gute Speise. Er erwähnt auch, daß sich ein dem Zuckersirup ähnlicher Saft erhalten lasse, der sehr schön anzusehen sei wegen seiner roten Farbe. Sein Augenmerk liegt also eindeutig auf der Farbe, auch wenn der süße Geschmack wohl nicht verborgen geblieben ist. Noch heute wird Olivier de Serres hierfür mitunter zugeschrieben, den Zucker in der Rübe entdeckt zu haben. Im Ansatz ist dies auch noch in der französischen Wikipedia-Ausgabe im Artikel zu Olivier de Serres so zu finden.<sup>5</sup> Ein Hinweis auf Andreas Sigismund Marggraf, der die Gleichartigkeit der Zuckerkristalle aus der Rübe und aus dem Zuckerrohr mithilfe des Mikroskops nachgewiesen hat, und auf Franz Carl Achard, der die Rübe zur „Zuckerrübe“ gezüchtet und die erste Fabrik zur Gewinnung von Zucker aus

Rüben in Schlesien gebaut hat, mag hier genügen. Ansonsten möchte ich an dieser Stelle noch einmal zu Prof. Olbrich zurückkommen und diesen zitieren:

„Die Erhebung zum ‘Entdecker des Rübenzuckers’ hätte Olivier de Serres (1539–1619) sich gewiß verboten. Tote sind wehrlos gegen lobhudelnde Etiketten. Solche hatte der große französische Agronom und Naturforscher nicht nötig. Das bezeugt sein Lebenswerk ...“ (?: Seite 1017)



Franz Carl Achard,  
Fürstentum Saccharose;  
etwa 2004 – Marke des  
Künstlers Uwe Bressen



A. S. Marggraf, Sche-  
renschnitt von Jean-Yves  
Dousset auf Postkarte  
des Zucker-Museums



Zuckerwürfel;  
Südzucker für  
das Zucker-  
Museum, 2003



Zuckerwürfel;  
Nordzucker für  
das Zucker-  
Museum, 2003

Olivier de Serres beschließt sein Leben dort, wo es auch begonnen hat. Am 2. Juli 1619 stirbt der „Auteur du Théâtre D’Agricvltvre“, er wird etwa 80 Jahre alt gewesen sein.

Sein Heimatort besitzt eine große Statue des „Seigneur de Pradel“, zu seinem 400. Todes-  
tag wurden diverse Feierlichkeiten in Villeneuve-de-Berg abgehalten, die zu der Zeit un-  
serer Anwesenheit in dem Ort bereits allerorten angekündigt waren: Olivier de Serres war  
an allen Hauswänden präsent.

Rechts: Plakate  
in Villeneuve-de-Berg



Plakat in Villeneuve-de-Berg





Sockel (Vorderseite)

Sockel (Rückseite)

Links: Bronzestatue von Olivier de Serres in Villeneuve-de-Berg

Rechts: Medaille/Jeton der Société d'Agriculture de la Haute Garonne; etwa 1825 (?)



FDC, Frankreich 1953



Quellen und Hinweise auf der folgenden Seite

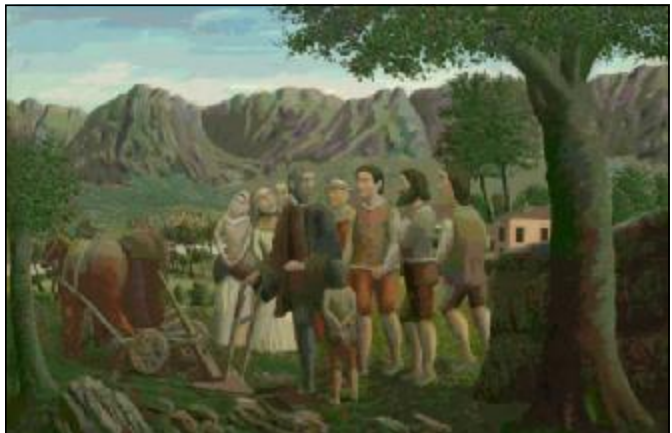
Quellen:

Die Fotos wurden am 4. Juli 2019 aufgenommen.

- <sup>1</sup> Zum Zucker-Museum sollen hier keine weiteren Ausführungen gemacht werden, man lese dazu „Vor 150 Jahren – Das Zuckerinstitut in Berlin“; im Netz unter: <http://www.vpha.de/index.php/component/content/article?id=161>
- <sup>2</sup> Der Entwurf einer Briefmarke entstammt dem Jahr 2004, in dem das Zucker-Museum seinen 100. Geburtstag feierte und Prof. Olbrich seinen 80. Damals gab es noch keine „Marke individuell“, so blieb es bei dem Entwurf, der neben einem künstlerisch etwas verfremdeten Porträt eine Zeichnung des Zuckerinstituts in Berlin und das Cover des 832-Seiten-Buches „Geschichte der Melasse“ von Prof. Olbrich zeigt.
- <sup>3</sup> Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 22, Berlin, 1986; S. 161–162.
- <sup>4</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Olivier\\_de\\_Serres](https://de.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres); 2019-10-06.
- <sup>5</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Olivier\\_de\\_Serres](https://fr.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres); 2019-10-06.
- <sup>6</sup> <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10229142.html>; 2019-10-07.
- <sup>7</sup> <http://www.olivier-de-serres.org/index.php>; 2019-10-06.
- <sup>8</sup> [https://archive.org/details/bub\\_gal\\_ark\\_12148\\_btv1b86207846/page/n9](https://archive.org/details/bub_gal_ark_12148_btv1b86207846/page/n9); 2019-10-07.
- <sup>9</sup> Olbrich, Hubert: Zucker-Museum – 1904–2004, Bd. 4, Berlin: Universitätsdruckerei der TU Berlin, o.J. (2005).

Der vorstehende Aufsatz erschien zuerst in Heft 89 von „Techno-Thema“, dem Mitteilungsblatt der ArGe „Technik und Naturwissenschaften“.

Anmerkung von K.H.: \*) Der Saft der Zuckerrübe ist lt. wikipedia „dunkelbraun“



Olivier de Serres erklärt den Bauern, wie man den Gemüse- und den Obstgarten anlegt, wie Wein und andere Getränke hergestellt werden, wie man Wasser sammelt und filtert; die Wasserqualität war über Jahrhunderte hinweg schlecht; deshalb starben an Durchfallerkrankungen insbesondere Kleinkinder, denen man nicht immer Bier geben konnte oder wollte. Er erläutert Probleme der Bekleidung, der Beleuchtung, der Nahrung und der Körperpflege. Neunzehnmal wird sein Buch schon zu seinen Lebzeiten neu gedruckt. „Le Théâtre D’Agriculture“ faßt die gesamten agronomischen, diätetischen, hygienischen und ärztlichen Grundlagen seiner Zeit zusammen. (kh)

Anja Stähler

## Auf dem Bauernhof



# Das Rind

Das Rind – wohl eines der Tiere, bei dem bereits bei den kleinsten Kindern der Wiedererkennungswert hoch ist. Zwar auf Schokoladen- und Milchpackungen oftmals etwas entfremdet dargestellt, kennen die Kinder schnell das Wort „Kuh“. Die Milchkuh an sich ist nur ein Teil der Rinder-Welt. Ursprünglich als Zugtier genutzt, welches zudem Milch, Fleisch und Häute lieferte, wandelte sich dies durch die Industrialisierung in der Landwirtschaft und die Nutzung als „Arbeitstier“ minimierte sich drastisch.

Weltweit sind über 450 Rinderrassen bekannt, welche in Fleisch-, Milch- und Zweinutzungsrasen unterteilt werden. Derzeit werden sehr viele Anstrengungen unternommen, um die Vielfalt von alten, regionalen Rassen zu erhalten. Die in Deutschland dominierende Rasse sind die „Deutschen Holsteins“ (rot- und schwarzbunte), gefolgt von Fleckvieh. Viele landwirtschaftliche Betriebe, welche aus der Milchproduktion aussteigen, „trennen“ sich nicht ganz von den Rindern und schwenken auf Mutterkuhhaltung bzw. Bullenmast um. Die Zweinutzungsrasen, welche zur Milch- und Fleischproduktion herangezogen werden, werden nochmals unterteilt in milchbetont, fleischbetont bzw. milch- und fleischbetont. Die Fleischrasen, wie beispielsweise Limousin, Galloway und Zwergzebu zeichnen sich durch sehr gute Fleischstruktur und starke Bemuskelung aus.

Die Kühe werden wie Schweine künstlich besamt und kalben nach 9 Monaten und 9 Tagen. Die passenden Bullen mit den gewünschten Merkmalen, welche das Kalb mitbringen soll, können sich die Betriebe online oder in einem „Bullenkatalog“ auswählen. Die künstliche Besamung erfolgt durch Besamungstechniker oder den Betriebsleiter selbst nach vorausgegangener Fortbildung.

Entgegen der Mutterkuhhaltung werden die Kälber von „Milchkühen“ wenige Stunden nach der Geburt von den Müttern getrennt. Die ersten Lebensstunden dienen unter anderem der Aufnahme des Kolostrums, auch Biestmilch genannt. Diese erste Milch, oftmals



auch als „flüssiges Gold“ bezeichnet, dient nicht zuletzt der Stärkung der Immunabwehr. Die ersten Tage nach der Geburt werden die „frischgebackenen Mütter“ separat gemolken, diese Milch wird folgend an die Kälber im Betrieb verfüttert. Fingerspitzengefühl ist besonders dann gefragt, wenn eine Färse gekalbt hat – dies ist ein geschlechtsreifes Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Diese muß erst an die neuen Abläufe in der Abkalbebuch, das Kalben, das erste Säugen des Kalbs und das spätere Melken gewöhnt werden.

Die weiblichen Kälber verbleiben auf den Milchviehbetrieben als Nachzucht, die männlichen werden an Bullenmäster veräußert. Umstritten wie bei den Kühen ist bei Rindern die Verwendung von „gesextem Sperma“ zur Geschlechterauswahl.

Gemolken werden Kühe im Schnitt zweimal täglich. Diverse Melkstände lassen sich auf den Betrieben ausmachen. In großen Betrieben lassen sich zudem Melkroboter finden, welche die Arbeitskräfte beim Melken ersetzen, da diese automatisiert laufen. In den Melkroboter kommen die Kühe mehrmals täglich, werden aber höchstens drei- bis viermal

gemolken. Der Transponder, welche die Kühe an ihrem Halsband tragen, dient der Identifikation und Datenübertragung. Sollte eine Kuh ihr „Pensum“ überschritten haben, öffnet sich direkt die „Ausgangstür“. Der Besuch des Roboters ist lohnend, da die Kühe während des Melkens ihre speziell auf sie abgestimmte Kraftfuttermischung erhalten. Mittels Transponder wird die Milchmenge sowie die Häufigkeit der Besuche an den Betriebsleiter übermittelt, so daß dieser Unregelmäßigkeiten erkennen und gegensteuern kann. Über die Software wird ebenso die Kraftfuttermischung gesteuert, nachdem sie vom Betriebsleiter „kuh-individuell“ eingegeben wurde. Es gibt wenige Betriebe, welche die gewonnene Milch komplett selbst verarbeiten. Im Gros der Betriebe wird die Milch in großen Kühltanks bis zur Abholung durch die Vertragsmolkerei gelagert.

Nicht außer Acht zu lassen ist die Fleischproduktion. Der Großteil des Rindfleischs stammt aus der Bullenmast, gefolgt von (Alt-)Kühen aus Milchvieh- oder Mutterkuhbeständen, Jungrindern, Kälbern und Färsen. Kälber sind bei der Schlachtung noch keine 8 Monate alt, das Fleisch ist begehrt und wird in Restaurants u.a. als Fleisch vom

Milchkalb angeboten. Jungrinder sind bei der Schlachtung 8 bis 12 Monate alt. Nach einem durchschnittlichen Lebensalter von 18 Monaten ist die Bullenmast, welche durch nährstoffreiche Fütterung wie Grassilage und Kraftfutter geprägt ist, beendet und die Tiere werden geschlachtet.

(Marken: Rinder in prähistorischen Felszeichnungen)



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: Šelínka

## Šelínka ist ein slowenischer Sellerie-Eintopf

Die slowenische Post präsentiert regelmäßig traditionelle regionalspezifische Speisen. Für die Karstregion wird der Šelínka-Eintopf dargestellt (MiNr. 1395, 8.11.2019) (Abb.). Er wird aus Knollensellerie zubereitet. Es ist ein gewöhnliches Alltagsgericht mit vielen Varianten. Für dieses Rezept werden folgende Zutaten benötigt (für 4 Personen): 1 große Sellerieknolle; 2–3 mittelgroße Kartoffeln, 1 Karotte, 150 Gramm Bauchspeck, (Oliven-)Öl, etwas Mehl, Selleriegrün, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe.



Sellerieknolle in Würfel und die Karotte in Scheibchen schneiden, das Bauchspeck klein würfeln. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, dann Speck, Sellerie und Karotten etwa 10 Minuten dünsten. Dies dann mit Mehl bestäuben und etwa 1/4 Liter Gemüsebrühe (aus Brühwürfel) zugeben und noch weitere 2 Minuten kochen. Die Kartoffeln werden separat (geschält, in Stücke geschnitten) gar gekocht und mit einer Gabel zerdrückt. Dieser Brei wird in die Pfanne mit dem Sellerie-Gemisch gegeben, es wird noch etwas Flüssigkeit (Wasser bzw. Gemüsebrühe) zugefügt und das Ganze für weitere 20 Minuten gekocht. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit werden gehackte Sellerieblätter zugegeben, und es wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. In den Šelínka-Eintopf können je nach Geschmack auch weitere Einlagen wie Reis oder Bohnen hinzugegeben werden und ebenso Schweinefleisch-Wurst und/oder „Prosciutto“ (Schinken).







Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt:

## Schwäbische saure Kutteln

Klaus Henseler hat sich ein Rezept besorgt

Saure Kutteln ist ein traditionelles schwäbisches Hauptgericht, welches in Baden-Württemberg, besonders gerne während der Fastenzeit und auch das ganze Jahr hindurch immer wieder gerne gegessen wird. Kutteln sind der gut gereinigte, im Allgemeinen schon vor



gekochte Vormagen, auch Pansen genannt, vom Rind. Diese Kutteln werden vor dem Kochen in schmale Streifen geschnitten, oder man kauft sie schon fertig geschnitten beim Metzger.

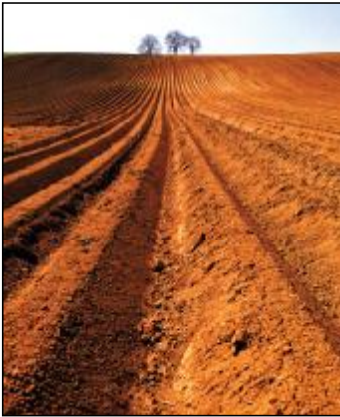
Zutaten für 2 Personen: 500 Gramm vorgegarte Kutteln; 1 große Zwiebel; 1 Lorbeerblatt; 4–6 Wacholderbeeren; 3–4 EL Tomatenmark aus der Tube; Salz; Schwarzen Pfeffer; etwas Essig zum Abschmecken. *Für die Mehlschwitze*: 2 EL Öl; 2 EL Mehl; 300–350 ml Brühe (Fertigprodukt); etwa 100 Milliliter trockener Weiß- oder Rotwein.

Zubereitung: Für die Zubereitung zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Öl in einem Topf erhitzen, Die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten, den Topf zur Seite ziehen, anschließend das Mehl über die Zwiebeln streuen, mit einem Rührlöffel unterrühren, den Topf wieder auf die Heizplatte zurück schieben, das Ganze unter ständigem Rühren etwas anrösten lassen. Mit Brühe ablöschen und einmal gründlich aufkochen; dann trockener Weiß- oder Rotwein (Trollinger) oder als Ersatz etwas mehr Brühe und 1–2 EL Essig, sowie das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Tomatenmark mit in den Topf geben, alles gut umrühren. Zuletzt werden die in Streifen geschnittenen Kutteln hinzugegeben und das Ganze erneut einmal aufkochen. Anschließend bei zurück gedrehter Temperatur, die Kutteln in der Tomatensoße gar kochen. Das dauert, je nach Beschaffenheit der Kutteln zwischen 40–50 Minuten. Nun das Gericht kosten, nach eigenem Geschmack kräftig mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.



Dazu passen keine Kartoffeln, wohl aber Linsen.

# Bodenlandschaften



Hans-Peter Blume

## Bodenmineralogie – Pedogene Minerale

Pedogene Minerale bilden sich sowohl in Böden einmal aus Verwitterungsprodukten pyrogener Minerale als auch aus Stoffen, die Böden mit dem Regen oder durch Grundwasser zugeführt wurden. Viele Ausgangsgesteine der Bodenbildung enthalten sowohl pyrogene als auch pedogene Minerale. Das gilt u.a. für norddeutschen Geschiebemergel und für norddeutschen Löß. Der Geschiebemergel wurde während der Kaltzeiten durch Gletscher aus Skandinavien nach Deutschland transportiert. Dabei wurden

nicht nur abgehobelte, frische Gesteine, sondern auch skandinavische Böden abgetragen, mit ersteren gemischt und transportiert. Nach Ablagerung des Geschiebemergels wurde ein Teil seiner feinkörnigen Partikel durch die Schmelzwässer der Gletscher in das heutige Nordsee-Becken transportiert. Dieses fiel während der Kaltzeiten zeitweilig trocken, weil der Meeresspiegel wegen starker Wasserbindung in Gletschern absank. Vor allem Schluff- und Tonpartikel des Nordseebeckens wurden dabei vom Wind erodiert und als Löß in Norddeutschland sedimentiert.

Minerale der Tonfraktion sind zu klein, um mit dem Mikroskop quantifiziert zu werden.



Hierfür ist ein Röntgengerät ① erforderlich: Die Marke zeigt links den Australier William Bragg (1890–1971), der ein Gerät konstruierte, um mit (von K. Röntgen: Abschnitt 12.4.5) entdeckten Röntgenstrahlen die Struktur von NaCl, d.h. von Mineralen zu entschlüsseln<sup>1-3</sup>.

①

②

③

④





⑤



⑥

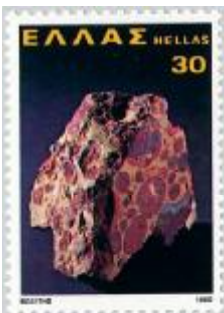


⑦

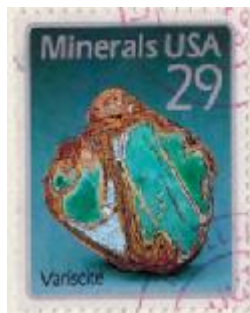
Die Tonfraktion von Böden wird von Tonmineralen dominiert, die Schichtsilikate darstellen<sup>4</sup>. Zweckmäßig ist dafür im Hinblick auf eine eindeutige Unterscheidung der verschiedenen Minerale und deren Quantifizierung die Herstellung geschichteter Texturpräparate, sowie deren Belegung sowohl mit Mg- als auch K-Ionen, nebst Untersuchung nach Erhitzen auf 250, 400 und 550 °C 1Abschnitt 5.5.7.3: Weiße Kaolinit-Lagerstätten ②, d.h. 2-Schicht-Tonminerale, sind oft aus Verwitterungsprodukten von Feldspäten entstanden. Mg-Chlorite ③ sind (durch Fe[II] grün bzw. Fe[III] gelb gefärbte) 3-Schicht-Tonminerale. Deren Zerkleinerung u.a. durch Quell-/Schrumpf-Prozesse läßt sehr kleine, quellfähige (d.h. wassereinlagernde) Smectite ④ entstehen. Auch die mechanische Zerkleinerung der Glimmer führt zur Bildung von Tonmineralen: Zunächst entsteht Illit, nach Kalium-Verlust dann Smectit. Einlagern von Al-hydroxy-Polymeren versauerter Böden in die aufgeweiteten Zwischenschichten ergibt schließlich sekundären Al-Chlorit, womit die Quellfähigkeit wieder verlorengeht.



Überschüssige  $\text{SiO}_4$ -Ionen einer Silikat-Verwitterung lassen oft Chaledon ⑤ als Röntgen-amorphe Vorstufe des Quarzes ( $\text{SiO}_2$ ) entstehen.



⑧



⑩

⑪





11



12



13



14



15



16

Aus durch Verwitterung frei gesetzten  $Fe^{2+}$ -Ionen bildet sich durch Oxidation gelbbrauner Goethit (⑥: neben grünem Malachit), unter höheren Temperaturen der Subtropen und Tropen roter Hämatit (⑧), am Gewässergrund oder Bodenerhitzungen durch Brände schwarzbrauner Magnetit ( $\alpha-Fe_3O_4$ ) (⑦)<sup>5</sup>. Im Marschen-Schlick der Küsten entsteht nach mikrobieller Reduktion des Meerwasser-Sulfats schwarzer Pyrit ( $FeS_2$ ) (⑫)<sup>4-6</sup>; bei Vorhandensein von Blei- bzw. Zink-Ionen auch Bleiglanz (⑬) bzw. Zinkblende (⑭). Aus gelösten Al-Ionen bildet sich Gibbsite ( $Al(OH)_3$ ) (⑨), bzw. mit Phosphat-Ionen grüner Variscit ( $AlPO_4 \cdot 2 H_2O$ ) (⑩). In sandigen Böden saurer Seen wird durch Mikroorganismen bei Fehlen von Metallionen elementarer, hellgelber Schwefel (⑪), ansonsten Alunit ( $KAl_3$ Hydroxi-Sulfat) (⑮) gebildet.

In Halbwüsten und Wüsten können sich durch Reaktion von Ca- und Mg-Ionen mit  $CO_2$  der Mikroben- und Wurzelatmung Aragonit (⑯) oder Calcit (⑰) (beide  $CaCO_3$ , ⑰ grün



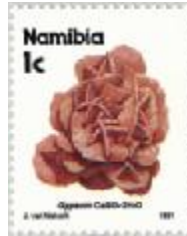
17



18



19



21

22

23

20

24



durch  $\text{FeCO}_3$ , Soda ( $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ) 21, Dolomit ( $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$ ) 18, in Ausnahmefällen auch grüner Malachit (19)  $\text{Cu}_2[(\text{OH})_2\text{CO}_3]$  6, 17 bilden<sup>6, 7</sup>. Vor allem in Vollwüsten der Sahara und des Negev sind in Jahrtausenden durch Salzzufuhr episodischer Regenfälle Halite ( $\text{NaCl}$ ) 20, Baryt ( $\text{BaSO}_4$ ) 24 und Gips ( $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) 23, z.T. in Form schöner Gips-Rosen 22 entstanden.

Aus der Tiefenfunktion pedogener Eisen-, Aluminium- und Manganoxide in Böden läßt sich deren Prägung durch Silicatverwitterung, Verbraunung, Podsolierung und Pseudovergleyung ableiten<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> Blume et al. (2011a): 5.5 Mineralkörper des Bodens; Auswertung der Untersuchungsbefunde

<sup>2</sup> FitzPatrick (1995): 1.15 X-ray Analysis

<sup>3</sup> Heilbronner & Miller (1998): 7. X-ray Structure Analysis

<sup>4</sup> Scheffer/Schachtschabel (2015): 2.2 Minerale

<sup>5</sup> Bigham, J., Ciolkosz, E. (eds., 1993): Soil Color. SSSA Spec. Publ. 31, Madison, USA

<sup>6</sup> Dixon & Weed (1989): 6 Carbonates, Halides, Sulfates, Sulfides, 7 Al-Oxides, 9 Iron Oxides, 13–15 Clay Minerals

<sup>7</sup> Tröger (1982): Textband

<sup>8</sup> Blume, H.-P., Schwertmann, U. (1969): Genetic Evaluation of Aluminum, Iron and Manganese Oxides. Soil Sci Soc. US Proc. 33: 438–444

Auc für Umweltthemen  
ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Johannes Kohnen

# Vorsorge in Zeiten der Krise

## zwischen Gemeinwohl und Egoismus

Die durch die Corona-Krise ausgelösten „Hamsterkäufe“ können uns anregen, auch einen Blick auf das generelle Thema der Vorratshaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu werfen; darüber hinaus natürlich auch auf das Thema des menschlichen Verhaltens in Krisen. Vorräte anzulegen kann Ausdruck sein für eine vernünftige Daseinsvorsorge, sie kann aber auch eine egoistische Vorgehensweise sein mit übersteigertem Eigeninteresse. In der gegenwärtigen Krise finden wir beide Erscheinungsformen menschlichen Verhaltens. Die täglichen Nachrichten liefern uns genügend Beispiele dazu. Es wird uns nicht schwerfallen, diese aus eigenen Erfahrungen – etwa beim Einkauf von Lebensmitteln im Supermarkt – zu ergänzen.

In der Philatelie finden wir zahlreiche Belege zu unserem Thema. Hier nur eine kleine Auswahl zur Anregung: „Denke dran schaff Vorrat an!“ Die aktuelle Krise zeigt uns doch eindrücklich, daß dieser Stempeltext in unserem Zusammenhang sehr gut zu



einer Europamarke paßt, auch wenn hier nur der Zufall mitspielt. Die Mangelercheinungen im medizinischen und pflegerischen Bereich (fehlende Schutzkleidung, Beatmungsgeräte, Pflegepersonal usw.) zeigen schlagartig, daß eine gemeinsame europäische Vorsorge in vieler Hinsicht nicht bestand und besteht.

Die beiden Medizin-Belege aus Kaiserslautern verweisen auf eine nationale und vor allem auch auf eine regionale Versorgung mit medizinischem Bedarf, und dabei kann sicher auch eine lange Firmentradition mit vielen Kenntnissen von großem Vorteil sein.





Reinigung, Sauberkeit und Hygiene haben in der aktuellen Krise eine enorme Bedeutung erlangt. Dazu ein Beleg aus Ludwigshafen.



Sicher steht im Augenblick der Mangel im Gesundheitswesen im Vordergrund, doch man sollte sich nicht täuschen, auch in der Versorgung mit Lebensmitteln kann sich grundsätzlich mehr oder weniger schnell eine Versorgungslücke auftun. (Es fehlen in den Regalen Mehl und Hefe und auf den Feldern Erntehelfer.) Die Umweltschäden mit zunehmenden



Dürren auch in unseren Breiten weisen schon in diese Richtung. Auch wenn in der aktuellen Krise die grundsätzliche Versorgung mit Lebensmitteln in unserem Land nicht gefährdet ist, so kann ein Versorgungsmangel dennoch einzelne Personengruppen in unserer Gesellschaft durchaus treffen, z.B. vereinsamte alte Menschen, Arme oder Obdachlose.

Lieferdienste werden hier lebensnotwendig oder der Einsatz von Freiwilligen, die sich um hilfsbedürftige Menschen kümmern. Die Vorsorge, Haltbarmachung und Versorgung



mit Lebensmitteln läßt sich philatelistisch gut belegen durch entsprechende Stempel: Tiefkühlkost, Konserven und Lieferdienst.



In der Krise sollten alle zusammenstehen: in der Nachbarschaft, in unserem Land und letztendlich weltweit. Neben allem Egoismus, der sich im privaten, öffentlichen und staatlichen Bereich zeigt, gibt es dennoch Beispiele für Kooperation zur Krisenbewältigung. Letztendlich ist der Begriff des Gemeinwohls weltumspannend und er erfordert eine Fülle



von Aktivitäten, um ihn in die Realität umzusetzen. Auch zu solchen ethischen Prinzipien mit dem Ziel eines „Gewinns“ für alle liegen philatelistische Belege vor: „das (wir) gewinnt“ und „GEMEINSAM FÜR EINE WELT“!



## Kleine Akzidenzen



# 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.



## Der höchste Berg der Welt ist vermüllt

Seit 50 Jahren wird der **Sagarmatha** (Everest) beklettert. Alle Bergsteiger hinterließen ihren Müll: zerfetzte Zelte, Gaskocher, Sauerstoffflaschen und menschliche Exkremente „pflastern“ ihren Weg. Jetzt soll damit Schluß sein. Bergsteiger, die den **Everest** von der Nordseite besteigen wollen, sollen mindestens 8 Kilogramm zurückbringen (weniger als sie raufschleppen); für jedes Kilogramm weniger ist eine Strafgebühr von 100 Dollar zu zahlen. (sagt der reiche Chinese: „Wüsu wèi!“ – „ist egal“). Seit 2015 besteht eine Regelung, daß jeder Bergsteiger eine Müllsammelgebühr von 1.500 Dollar zahlen muß. 800 Tote am Berg müssen auch beseitigt werden. Yeti und Yak jubeln: „Glück auf, der Müller kommt.“ Die nepalesischen Behörden haben für die Besteigung des **Everest** 300 und für den Lhotse 100 Permits ausgegeben. (kh)

## Sex im Alter und bei Chinesen wird überbewertet

Bekanntlich glauben ja viele Chinesen, daß geriebenes Horn vom Nashorn gut für die ehelichen Werke sei. Ohne das Thema weiter zu vertiefen: Das ist natürlich eine Eselei, hat aber leider dazu geführt, daß Nashörner gewildert werden. Jetzt hat sich im Reich der Mitte herumgesprochen, daß die Haut afrikanischer Esel (z.B. *Equus asinus asinus*) ausgekocht und zu Gelatine verarbeitet, Krebs heilen soll (immer ein gutes Argument), gegen Kopfschmerzen oder Schwindelungsgefühle helfe, für eine schönere Haut Sorge und – ganz wichtig – die ehelichen Werke unterstütze. Gut für die Nashörner, weniger gut für die Esel. (kh)



## Auch Flechten sind Klimaindikatoren

Flechten sind Algen, die mit einem oder zwei Pilzen zusammenleben. Eine Alge betreibt Photosynthese, sie erzeugt mit Hilfe des Sonnenlichts Kohlehydrate. Der Pilz wiederum ernährt sich von diesen Kohlehydraten und baut damit den gemeinsamen Körper auf, indem er einen Stoff absondert, der die Membran der Alge durchlässig. Eine win-win-Situation solange der Pilz nicht zu viele Kohlehydrate aufnimmt macht. Flechten sind ein Zeichen der Luftqualität; so vertragen manche Flechten Schwefeldioxid besser andere Flechten, die daran zugrunde gehen (würden). Umgekehrt wachsen in Deutschland Flechten von den Kanarischen Inseln, die vor 10 Jahren aus Temperaturgründen noch nicht zu finden waren, andererseits haben sich einige Flechten, die niedrigere Temperaturen bevorzugen, in höhere Regionen „verzogen“. (kh)



## Flask war Dritter Maat auf der ‚Pequod‘



Herman Melville: „Flask war Dritter Maat auf der ‚Pequod‘. Er hatte nicht eine Spur von Ehrfurcht vor ihrer majestätischen Gestalt und ihren geheimnisvollen Wegen. Er hatte nicht die geringste Angst und dachte auch an keine Gefahr und war der Ansicht, der Wal wäre nur eine Maus oder allenfalls eine Wasserratte in Riesengestalt. Und man brauchte nur ein wenig Zeit und Mühe aufzuwenden, um ihn abzuschlachten.“ Das hätte den Japanern gefallen, wenn auf der Tagung der Mitglieder der Internationalen Walfangkommission in Florianópolis (Anfang September 2018) das Fangverbot aufgehoben worden wäre. Jedes Jahr werden von ihnen aus vorgeblich wissenschaftlichen Zwecken mehr als 1.500 Wale abgeschlachtet und zu Schulspeisung verarbeitet. Die jungen Japaner wollen aber lieber den westlichen Hamburger. Norwegen und Island beteiligen sich gleichfalls an der Tötung der mit den Flußpferden verwandten Säugetiere und treten deshalb nicht der Europäischen Union bei. (kh)

## William Shakespeare kannte die Kartoffel

John Gerard (1545–1612) veröffentlichte 1597 einen Katalog von 1.039 in seinem Garten angebauten Pflanzen. Shakespeare wohnte nur wenige Häuser von Gerard entfernt, der ein eifriger Theatergänger war und sicherlich seinen „Nachbarn“ kannte, der wiederum vermutlich den Garten und die dort versammelten Blumen, Kräuter und Bäume kannte. Englands größter Dichter nennt in seinen Stücken 110 Pflanzen: einheimische Wild- und Nutzpflanzen und einige exotische – wie die von Gerard im „Herball or Generall Historie of Plants“ abgebildete Kartoffel: „Let the sky rain potatoes“ in „The Merry Wives of Windsor“. Shakespeare, der ein hochgebildeter und auch pflanzenkundiger Mann war, nennt nur Pflanzen, die ein Theatergänger kannte – also keine Palmen in „Antonius und Cleopatra“. (kh)





Klaus Henseler

8

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

### Schweinswale behindern Offshore-Windräder

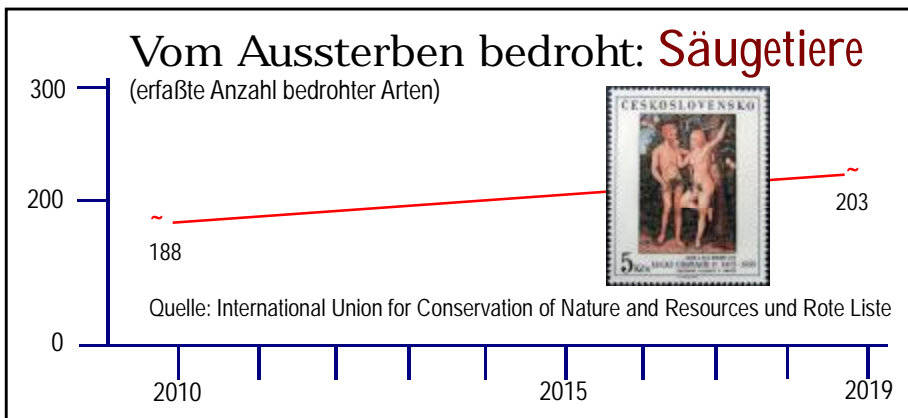
In der Nordsee, 32 Kilometer westlich von Sylt, soll in Butendiek ein Windpark mit einer Leistung von 288 MW errichtet werden, was eine Versorgung von 370.000 Haushalten ermöglichen würde. Die Fertigstellung sollte 2015 erfolgen. Mit diesem Windpark, so der NABU, würden geschützte Seevögel ihren Lebensraum verlieren. Das Verwaltungsgericht Köln entschied im Frühjahr 2017, daß der Windpark errichtet werden darf; gegen diese Entscheidung klagt der NABU vor dem Oberverwaltungsgericht Münster. Der Windpark Butendiek liegt in der Kinderstube des Schweinswals in der südlichen Nordsee. Hier werden im Frühjahr die Kälber geboren und verbringen ihre ersten Lebensmonate. Der Streit betrifft außerdem das Vogelschutzgebiet „Östliche Deutsche Bucht“ mit dem wichtigen Rast- und Überwinterungsgebiet „Sylter Außenriff“. Untersuchungen haben gezeigt, daß seltene Stern- und Prachtaucher den Windpark mit über 6 bis 8 Kilometern Abstand viel weiträumiger meiden als vorhergesagt; der geplante Windpark führt mit den angrenzenden Windparks dazu, daß die Vögel das Schutzgebiet verlassen. Butendiek im Osten, der Windpark Dan Tysk angrenzend im Westen und die Parks des Helgoland-Clusters im Süden bilden eine für Vögel kaum zu durchdringende Barriere. Es drohen mehr als 20 Prozent des EU-Vogelschutzgebiets dauerhaft verloren zu gehen. Das Bundesamt für Seeschifffahrt und Hydrographie (BSH) hält bis heute wichtige Monitoringergebnisse zurück, was im Rechtsverfahren dazu führte, daß das Bundesamt für Naturschutz (BfN) die Frage des Umweltschadens nicht bewerten konnte.



Die **Schweinswale** (*Phocoenidae*) sind mit den Delfinen verwandt und gehören zur Familie kleiner Zahnwale. Besonders charakteristisch ist die Form des Kopfs und der Zähne. Am bekanntesten in Europa ist der Gewöhnliche Schweinswal (*Phocoena phocoena*) mit Vorkommen in Nord- und Ostsee. Die Tiere können zwischen 30 und 200 Kilogramm wiegen, abhängig von der Körpergröße. Mit Körperlängen von bis zu 2,5 Metern gehören diese Tiere zu den kleinen Walen. Schweinswale haben einen gedrungenen Körper mit rundem Kopf und stumpfer Schnauze ohne Schnabel. Die Kiefer enthalten bis zu 120 spatelförmige Zähne. Die Finne ist oft dreieckig und sitzt hinter der Rückenmitte. Die sieben Arten leben in allen Ozeanen, meistens in Küstennähe. In der Elbe werden seit 2013 vermehrt Schweinswale beobachtet, die

teilweise Schulen mit bis zu sechs Tieren bilden. Schweinswale jagen hauptsächlich Fische. Sie leben meist in kleinen Gruppen von bis zu zehn Individuen. Wie alle Zahnwale sind sie in der Lage, Ultraschall zur Echoortung einzusetzen. Schweinswale sind schnelle Schwimmer. Nicht nur unerwartete Naturereignisse, z.B. ungünstige Witterungsverhältnisse wie Orkane, Sturmfluten oder rasche Eisbildung können zu Katastrophen führen und damit den Populationsbestand von Schweinswalen beeinflussen. Während natürliche Katastrophen zu einem kurzzeitigen Einbruch in den Bestandszahlen und anschließender Erholung führen, sind menschliche Einflüsse meist gekennzeichnet durch einen allmählichen Schwund. Gefährdungen für den Bestand der Schweinswale in der Nordsee gehen von einer Vielzahl anthropogener Aktivitäten, von Veränderungen des marinen Ökosystems, Erkrankungen und zudem von Klimaänderungen aus. Insbesondere die Umweltverschmutzung führt zu mannigfaltigen Störungen der Populationen von Schweinswalen. Darüber hinaus verursachen seismische Erkundungen oder U-Boote weitere akustische Schädigungen. Dieser Lärm weist einen großen Streßfaktor für die Tiere auf. Treten einige oder auch eine Vielzahl dieser Faktoren gemeinsam auf, führt dies zu einer Gesamtbelastung, welche zu einem unaufhaltsamen Individuenschwund und einem Verlust der Biodiversität führt. Viele Schweinswale sterben als sog. Beifang der Fischerei und enden dann als Futter für Zuchtlachse oder im Hühnerstall.

Im Jahr 2011 veröffentlichte das Umweltbundesamt (UBA) ein sogenanntes Duales Lärmschutzkriterium, welches Wale und andere Meerestiere vor Lärmeinträgen beim Bau von Windparks schützen soll. Außerhalb von 750 Metern um die Rammstelle darf ein Schalereignispegel (SEL) von 160 dB re $\mu$ Pa und ein Spitzenschalldruckpegel von 190 dB re $\mu$ Pa nicht überschritten werden. Ende 2013 trat das sogenannte Schallschutzkonzept für den Offshore-Ausbau in der Nordsee in Kraft. Die Corona-Pandemie zeigt übrigens gravierende Auswirkungen auf das Meeresgetier. Und zwar positiv.



Adolf Bläumauer

## Hau+putz ist angesagt

Wo beginnen? Am besten im eigenen Haus von unten bis oben und wieder retour. Die Reinigung im Haushalt entfernt Schmutz und Krankheitserreger, sie dient der Hygiene, erhält den Wert der Räume und verbessert das Ansehen. Daheim ist es doch am schönsten, ein gutes Gefühl „blitzblank“ geputzt zu haben.

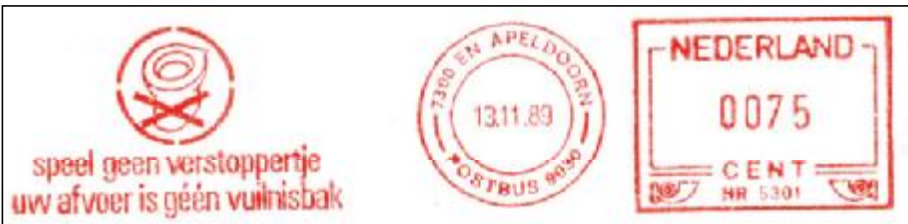
Gebäudereinigung ist zwar zu einem eigenen Beruf geworden, aber hauptsächlich in öffentlichen Bauten und in Firmen. Der Hausputz bleibt meist dem Wohnungsbewohner vorbehalten.

Und wieder die Frage: Wo fange ich an? Der schmutzigste Teil (trotz Beachtung aller Sauberkeitsregeln) ist das **WC**. Auch wenn amerikanische Studien das WC zu den 100 wichtigsten Erfindungen der Menschheit zählen. Das WC ist und bleibt, auch bei Einhaltung aller hygienischen Auflagen eine wahre Bakterienschleuder und sollte keinesfalls als Abfallbehälter genutzt werden.

Wenn das **BAD** auch schmuck aussieht – die Nässe setzt ihm zu, egal ob es als Luxus-Schaumbad oder nur als Dusche zur körperlichen Reinigung verwendet wird. Bad und Toiletten müssen aus Hygienegründen feucht gereinigt werden. Auf Grund der gesundheitlichen Gefahren die von verschmutzten Sanitäreinrichtungen ausgehen ist deren Reinigung die häufigste beim Hausputz anfallende Arbeit.



Damit der Durchblick gewahrt bleibt ist **FENSTER**-putzen angesagt. Die Scheiben mit einem Putzmittel einsprühen und abziehen. Besonders zu beachten ist bei hohen Fenstern die Unfallgefahr beim Sturz von diversen Leitern und Aufstiegschilfen.





**FUSSBÖDEN** werden je nach Beschaffenheit trocken oder feucht gereinigt und nachbehandelt (gesaugt, gewachst, poliert etc.). Als Werkzeug dienen Besen, Wischgeräte, Schrubber, Staubsauger, Poliergeräte ....



Auch hier Unfallgefahr!  
 Feuchte oder auf Hochglanz polierte Böden sind zwar schön anzuschauen – aber rutschig!



Ein besonderes Kapitel: **KÜCHEN**. Mit den Lebensmitteln wird nicht nur Nahrhaftes sondern oft auch Ungeziefer ins Haus gebracht.

Wärme und Feuchtigkeit tun ein Übriges. Ein El-Dorado für Bakterien, Ungeziefer und sonstiges unerwünschtes Getier.

Zum Haus gehört auch der Zugang bzw. ein **GEHSTEIG**. Nach der derzeit geltenden Rechtslage ist der Hauseigentümer verpflichtet einen etwa 1 Meter breiten Gehweg zwischen Straße und Haus von Schnee und Eis frei zu halten, bei Glatteis zu streuen und das von 6–22 Uhr.

Resümee: **Hau+putz ist gar nicht so einfach!**



Jeder kehre zuerst vor seiner eigenen Tür

## Philatelistische Besonderheiten:

# Auf Holz gedruckte Briefmarken (Teil 1)

Üblicherweise auf Papier gedruckt, stellen auf andere Materialien – wie auf Holz – gedruckte Briefmarken philatelistische Besonderheiten dar. Nicht diskutiert werden soll an dieser Stelle die postalische Zweckmäßigkeit derartiger Produkte, die sich aber bei den Sammlern immer größerer Beliebtheit erfreuen. Zum Ausdruck kommt dies auch dadurch, daß vom Schwaneberger-Verlag ein Michel-Katalog „Außergewöhnliche Briefmarken“ in Vorbereitung und dessen Herausgabe für das 4. Quartal dieses Jahres angekündigt ist.

Die erste Briefmarke aus Holz wurde 1982 in Gabun in Form eines dekorativen Blocks verausgabt. Er ① ist insbesondere auch deshalb interessant, da er nicht nur auf Holz gedruckt ist, sondern zugleich gestalterisch Bezug zum Holz hat. Nur wenig später erschienen nochmals in Gabun (1984 ②), in Djibouti (1983 ③, 1985 ④, 1987 ⑥ und 1994 ⑦) sowie in Paraguay (1986, ⑤) weitere Marken aus Holz, wiederum jeweils als Block gestaltet.

In Europa war es die Schweizerische Post, die als erste Postverwaltung 2004 eine Briefmarke aus Holz ⑧ herausgab, um den „Rohstoff Schweizer Holz“ zu promoten. Im Juli 2017 wartete sodann die Österreichische Post wieder einmal mit einer innovativen Überraschung auf. Dieses Mal mit einer aufwendig aus Eiche hergestellten Briefmarke aus Anlaß des 20. Gründungstags der Österreichischen Bundesforste (die Abbildung folgt in Teil 2 Oktober 2020). Wie passend. Als weitere europäische Länder produzierten Italien (2007 ⑩), Jersey (2017), die Spanische Post Andorra (2017) sowie Spanien (2017, 2018 und 2019) Briefmarken aus Holz.



Nur wenig bekannt geworden ist, daß auch in Deutschland Holzbriefmarken verausgabt wurden. Zurückzuführen ist der geringe Bekanntheitsgrad wohl in erster Linie darauf, daß die Marken vom privaten Postanbieter PostModern aus Dresden stammen und nicht von der Deutschen Post,

① Gabun Block 47 mit Mi-Nr. 832. Ver-  
ausgabt am 17.8.1982 zum 22. Jahrestag  
der Unabhängigkeit der Republik Gabun.



die auch kaum in Verdacht steht, besonders innovativ zu sein wie z.B. die Österreichische Post oder auch die Schweizer Post.

Im Einzelnen werden in diesem Artikel (und seiner Fortsetzung) die bisher auf Holz gedruckten Briefmarken in der Reihenfolge ihrer Herausgabe aufgeführt, soweit vom Autor recherchiert bzw. in seiner Sammlung vorhanden. Dabei handelt es sich jeweils um auf Furniere gedruckte Briefmarken bzw. Briefmarkenblocks mit selbstklebender Gummierung. Anzumerken ist, daß es eine besondere Herausforderung darstellt, die natürlicherweise nicht ganz ebenen Furnieroberflächen gleichmäßig und sauber zu bedrucken.

Als Holzart wurde für den Block ① Okoume (*Aucoumea klaineana*, Familie *Burseraceae*) verwendet. Zugleich verweist die Blockinschrift auf den Okoume-Baum als nationalen Reichtum Gabuns. Hierzu muß man wissen, daß Gabun eines der bedeutendsten Tropenholz-Exportländer Afrikas ist, wobei etwa 90 Prozent seines Holzexports auf Okoume entfallen. Die große Bedeutung des Okoume-Holzes spiegelt sich auch im Wappen Gabuns wider, das unter anderem einen bewurzelten Okoume-Baum führt. Auch auf dem Block ist der Baum nebst einem Blatt dargestellt. Zudem ist er mit zu Flößen gebündelten Okoume-Stämmen illustriert. Die Briefmarke vermittelt einen Eindruck des Hafens Port-Gentil – Zentrum des Überseehandels mit Edelhölzern und der Holzindustrie – mit zahlreichen Flößen aus Okoume-Stämmen, die auf ihre Verschiffung warten.

Im internationalen Handel wird Okoume wegen seiner Herkunft zumeist aus Gabun auch als Gaboon bezeichnet. Die zuweilen zu findende Bezeichnung Gabun-Mahagoni ist irreführend, da das im Kernholz blaß rosa bis hell rötlichbraun gefärbte Okoume mit den echten Mahagoni-Arten weder verwandt noch diesen ähnlich ist. Aus Okoume werden vornehmlich Schäl furniere und Messer furniere hergestellt, die sodann zu Sperrholz- und Tischlerplatten weiterverarbeitet wie auch als Deckfurniere für Türblätter und Spanplatten sowie bessere Qualitäten für Möbel-Innenwände eingesetzt werden. Vielfach findet das Holz auch für Zigarrenkisten Verwendung. Selten wird das leichte Okoume-Holz als Vollholz eingesetzt wie z.B. für Leisten oder als Blindholz.



② Gabun Block 50 mit Mi-Nr. 906.  
Verausgabt am 19.6.1984 zum 19. UPU-Weltpostkongreß in Hamburg.

Anlässlich des UPU-Kongresses gaben zahlreiche Postverwaltungen Briefmarken heraus. Mit der Ausgabe eines ungewöhnlich auf Holz gedruckten Blocks konnte man sicher sein, sich hier abzusetzen und bei Briefmarkensammlern auf ein besonderes Interesse zu stoßen. Für den Block 50 (2) wurde wiederum wie beim Block 47 zum 22. Jahrestag der Unabhängigkeit des Landes Okoume-Furnier eingesetzt.

Auf Holz gedruckte Briefmarkenblocks aus dem am Horn von Afrika gelegenen Djibouti – in den Jahren 1983 (3), 1985 (4), 1987 (6) und 1994 (im nächsten Heft) – muten allein schon deshalb recht merkwürdig an, da das Land zu 89 Prozent von Ödland und Wüste bedeckt ist und die Waldfläche weniger als 1 Prozent ausmacht. Der einzige nennenswerte Wald ist der etwa 15 Quadratkilometer große Fôret du Day. Zudem weist keine der Blockausgaben einen Bezug zur Forstwirtschaft oder zum Holz auf.



(3) Djibouti Block 87 mit Mi-Nr. 377. Verausgibt am 7.10.1983 anlässlich des 50jährigen Bestehens der Luftverkehrsgesellschaft „Air France“.

Verwendet wurde ein Holz der Arten-Gruppe *Aningre blanc/Longhi blanc*, deren Hölzer sich in Färbung und Struktur mehr oder weniger gleichen. Dabei handelt es sich um eine größere Anzahl botanischer Arten aus mehreren nahe verwandten Gattungen (*Aningeria*, *Gambeya*, *Breviea*, *Donella*, *Malacantha* und *Gambeyobotrys*, Familie *Sapotaceae*). Unabhängig von der botanischen Art- bzw. Gattungszugehörigkeit werden Herkünfte aus der Elfenbeinküste, Ghana oder Liberia als *Aningre blanc*, Herkünfte aus Kamerun, Äquatorialguinea, Zaire, Gabun oder dem Kongo als *Longhi blanc* bezeichnet. Weniger differenzierend wird nach wie vor vereinfachend auch nur von *Aningre* als Holzart gesprochen.

Grundsätzlich handelt es sich um sehr hellfarbige Hölzer von fast gelblichweißer, gelblicher oder blaß rötlicher Färbung. Verwendet wird *Aningre* vornehmlich für Möbel und im Innenausbau. Schön geriegelte Qualitäten finden im Musikinstrumentenbau Verwendung. Besonders hervorzuheben ist, daß sich *Aningre* bestens einfärben läßt und deshalb der Imitation von Nußbaum und Kirschbaum dient. Ebenso läßt es sich sehr gut bedrucken, wie auch die Blocks aus Djibouti (3) und (4) beweisen.

Die „Birds of America“ mit lebensgroßen Abbildungen der Vögel auf 435 handkolorierten, 98,5x66,0 Zentimeter (!) großen Bildtafeln stellen ein einzigartiges Werk naturwissenschaft-

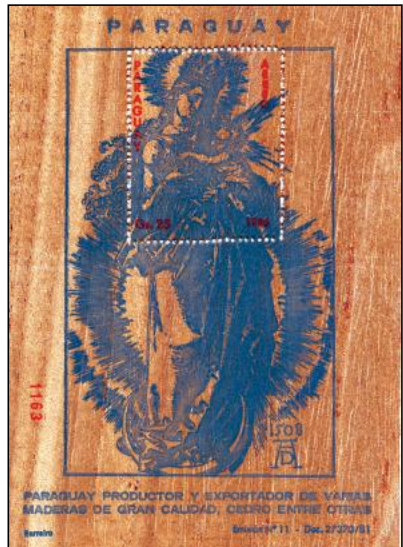


④ Djibouti Block 110 mit Mi-Nr. 486/487. Verausgabe am 27.1.1985 zum 200. Geburtstag von Jean-Jacques (richtig: John James) Audubon, amerikanischer Ornithologe und Zeichner, Autor von „Birds of America“.

Cedro – auch *Cedrela* genannt – liefernde Baumarten (botanisch *Cedrela* spp., Familie *Meliaceae*) sind von Mexico über Mittelamerika bis über weite Teile Südamerikas verbreitet. Sie dürfen als Laubbäume nicht verwechselt werden mit dem Holz der echten Zedern (botanisch *Cedrus*), bei denen es sich um Nadelbäume handelt. Häufigste und am weitesten verbreitete Art ist *Cedrela odorata*, die artkennzeichnend neben Cedro auch als Westindische Zedele bezeichnet wird. Namen wie Westindische „Zeder“, Spanische „Zeder“ oder Cedar sind verwirrende Fehlernamen.

Als besondere Eigenschaften besitzt Cedro frisch einen intensiven, später nachlassenden zedernartigen Geruch auf den sich einerseits der botanische Gattungsname *Cedrela* (abgeleitet aus dem lateinischen *cedrus* (= Zeder) und andererseits der aus dem Spanischen übernommene Handelsname Cedro begründen. Beiden Blocks in der Sammlung des Autors haftet auch nach über 35 Jahren immer noch der typische Zederngeruch an.

lichen Zeichnens dar. Es umfaßt insgesamt vier Bände, die zwischen 1827 und 1838 in England erschienen. 2010 erzielte eine der vierbändigen Erstausgabe auf einer Auktion bei Sotheby's etwa 8,72 Millionen Euro, womit die „Birds of America“ zwischenzeitlich weltweit zum teuersten gedruckten Buch wurden. Die Universität von Pittsburgh hat das Werk digitalisiert. Unter <http://digital.library.pitt.edu/a/audubon> kann es abgerufen werden.



⑤ Paraguay Block 431 mit Mi-Nr. 3985. Verausgabe am 4.6.1986 zur Verkaufsförderung paraguayischer Hölzer mit der Blockinschrift „Paraguay, Erzeuger und Exporteur vieler Hölzer von hoher Qualität ,unter anderem von Cedro“, aus dem auch der Block gefertigt ist. Abgebildet ist der Kupferstich von Albrecht Dürer „Maria im Strahlenkranz mit Sternenkronen auf der Mondsichel“ aus dem Jahr 1508.

Cedro gehört zu den ältesten bekannten Importhölzern aus Übersee. Aufmerksam wurde man auf das dekorative, dem Mahagoni ähnlichen Holz bei uns dadurch, daß es früher in seinen Heimatländern umfänglich zur Herstellung von Zuckerkisten verwendet wurde und mit diesen – vornehmlich aus Kuba und Brasilien – nach Europa gelangte und Zuckerkistenholz genannt wurde.

Verwendet wird das hellrotbraune bis tiefer rotbraun nachdunkelnde Cedroholz unter anderem im Möbelbau, Innenausbau, Musikinstrumentenbau (insbesondere für Gitarren) und Bootsbau. Klassisch ist seine Verwendung für Zigarrenkisten, Zigarrenhüllen und Humidore. Die besondere Eignung des Cedroholzes hierfür resultiert erstens aus seinem mit den Tabakblättern harmonisierenden Geruch, zweitens seiner Fähigkeit Feuchtigkeit aufzunehmen, wodurch Schimmelbildungen vermieden werden, und drittens seiner abweisenden Wirkung gegen Insekten wie den Tabakkäfer.

Die *Cedrela*-Arten sind in ihrem Bestand stark gefährdet und unterliegen den internationalen Artenschutzregelungen des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) bzw. dem europäischen Artenschutzrecht. Bislang nur artabhängig in Anhang III der CITES-Liste geführt gilt für alle Arten der Gattung ab 28.8.2020 der WA-Schutz II.

Die Briefmarke zeigt die Porträts von Raoul Follereau und G. Hansen. Zur Herstellung der Blocks wurde Aningre verwendet.

Der französische Schriftsteller und Journalist Raoul Follereau (1903–1977) gilt als „Apostel der Leprakranken“. 1954 führte er den Welt-Lepra-Tag ein, der jährlich am letzten Sonntag im Januar begangen wird. Der norwegischer Arzt Gerhard Armauer Hansen (1841–1912)

entdeckte 1873 den Erreger der Lepra, die nach ihm auch als Morbus Hansen oder Hansen-Krankheit genannt wird.



⑥ Djibouti Block 136 und 137A mit Mi-Nr.486/487.

Verausgibt am 23.3.1987 zum Kampf gegen die Lepra. Die beiden Blocks unterscheiden sich lediglich in ihren Abmessungen.

⑦ Djibouti Block 148 mit Mi-Nr. 593. Verausgabe am 10.1.1994 anlässlich der Hochzeit des japanischen Kronprinzen Naruhito mit Masako Owada.

Dargestellt sind auf der Briefmarke das Brautpaar und auf dem Block unter anderem der Fuji aus der Bildserie „36 Ansichten des Berges Fuji“ von Katsushika Hokusai (1760–1849). Als Holzart wurde wiederum Aningre verwendet.



Die ungezähnte Marke im Wert von 500 Rappen ⑧ soll auf die vielfältigen Verwendungszwecke des einheimischen Holzes und dessen Bedeutung für die Schweiz hinweisen. Sie besteht aus 0,7 Millimeter dickem Fichten-Furnierholz bester Qualität, das aus 14 aus-



⑧ Schweiz Mi-Nr.1889. Verausgabe am 7.9.2004 und dem Rohstoff Schweizer Holz gewidmet.

gewählten rund 120 Jahre alten Bäumen aus den Aargauer Gemeinden Seon und Staufen hergestellt wurde.

Die Marke überzeugt durch ein modernes Design auf der feinjährigen Struktur des Holzes mit den für Nadelhölzer typischen Früh-Spätholz-Unterschieden innerhalb der Jahrringe.



⑨ Gabun Block 125 mit Mi-Nr. 1669.  
Verausgabt am 20.4.2004 aus Anlaß 30 Jahre  
diplomatische Beziehungen zur VR China.



⑩ Gabun Block 126 mit Mi-Nr. 1670.  
Verausgabt am 20.4.2004 aus Anlaß 30 Jahre  
diplomatische Beziehungen zur VR China.

Die beiden Blocks ⑨ und ⑩ wurden in China produziert. Hiervon wurden 80 Prozent der offenkundig zu Werbezwecke und aus Prestige Gründen hergestellten Markenblocks propagandaträchtig Gabun als Staatsgeschenk übergeben, als der gabunische Präsident Omar Bogo China zu einem Staatsbesuch in China weilte (Michel-Rundschau 4/2009, S.40). Das verwendete Holz stammt aus Gabun, wobei wie bei den beiden in den 1980er Jahren in Gabun verausgabten Blocks 47 und 50 wiederum auf das Holz des Okoume-Baums zurückgegriffen wurde.

⑪ Italien Mi-Nr. 3190. Verausgabt am 2.7.2007 in Bogen mit 15 Marken (31 5). Gedruckt auf 3 Millimeter starkem Birkenfurnier. In Fortsetzung der Serie „Künstlerisches und kultureller Erbe“ ist die Basilika des Heiligen Vinzenz in Galliano, Cantu, wiedergegeben.



Die Kirche wurde 1007 auf einen Vorgängerbau aus dem 5. Jahrhundert errichtet und stellt ein Beispiel lokaler romanischer Architektur dar. Im dreischiffigen Innenraum sind Überreste von Fresken aus dem 10. Jahrhundert erhalten.

(Fortsetzung im nächsten Heft)

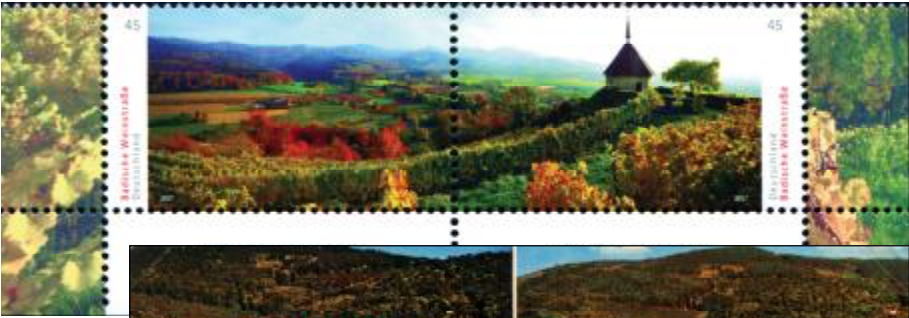


# Die Badische Weinstraße

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

1

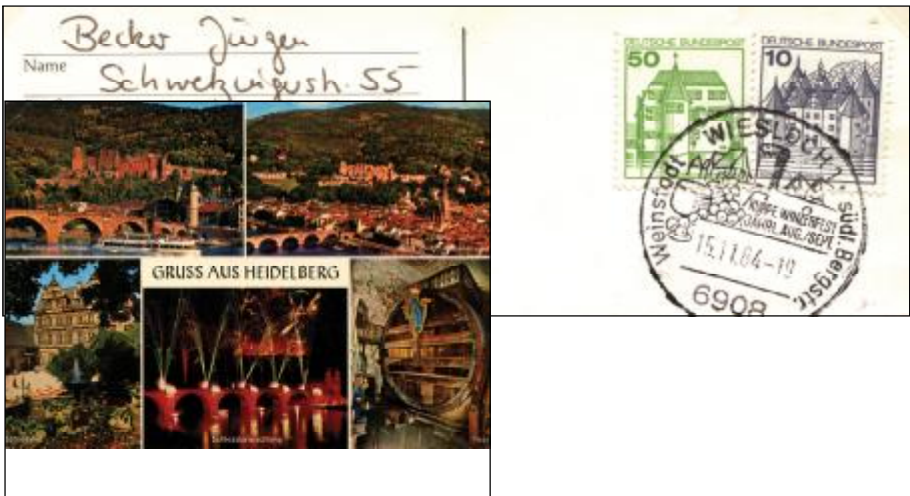
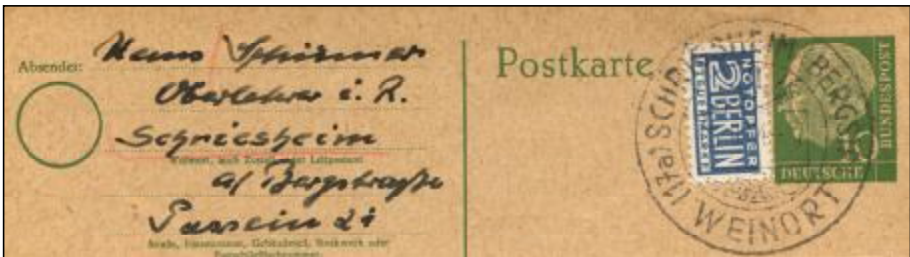
Die Badische Weinstraße beginnt nördlich von Heidelberg und führt durch Weinberge bis in die Ortenau. 80 Prozent der Badischen Rebfläche liegen in einem etwa 150 Kilometer langen Streifen, der sich in südwestlicher Richtung von Baden-Baden bis Basel in den Vorbergen des Schwarzwalds erstreckt.



Bereich Badische Bergstraße / Kraichgau



Der Norden der Badischen Bergstraße/Kraichgau liegt nördlich bzw. südlich von Heidelberg.



Heidelberg – Schriesheim – Wiesloch



Bereich Badische Bergstraße / Kraichgau

Seine besten Weine sind Ruländer und Riesling. Allgemeiner Beliebtheit erfreut sich der Gutedel.



Karlsruhe – Istringen – Ellmendingen – Weingarten Dietlingen

## Weinbauregion Baden

Die umfangreiche Weinbauregion Baden schließt Gebiete mit unterschiedlichen Stilen ein. So ist das Klima am Bodensee ganz anders als an der Nordgrenze zu Franken.



Sasbachwalden – Bühl – Bühlertal – Oberkirch

Bereich Badische Bergstraße / Kraichgau



Durbach – Offenburg – Kenzingen – Oberkirch – Glottertal

## Breisgauer Weinwanderweg

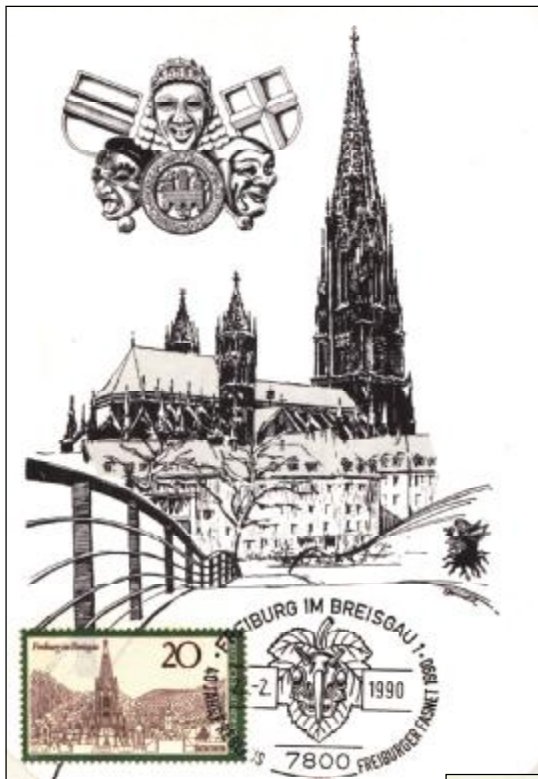
Der Breisgauer Weinwanderweg zieht sich von Freiburg aus 97 Kilometer durch die Weinberge bis Friesenheim mit Ausblicken über die Schwarzwaldberge, die Vogesen und die Rheinebenen.



Freiburg, als Weinbaugemeinde nur von mäßiger Bedeutung, aber wegen seiner Lage an der Badischen Weinstraße und als Tor zum Kaiserstuhl-Tuniberg auf einer Weinreise nicht zu umgehen.

## Lörrach – Freiburg

Freiburg und Badische Weinstraße „Kaiserstuhl – Tuniberg“



Freiburg – Bahlingen Kaiserstuhl – Breisach

## Badische Weinstraße „Kaiserstuhl – Tuniberg“



## Sasbach – Oberrotweil – Ihringen

Ein zweiter Teil folgt im nächsten Heft



## Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	10.2.2020	Block 203	Befreiung, u.a. Klatschmohn
Alderney	21.1.2020	659–674	Einheimische Vögel, u.a. Rotkehlchen, Blaumeise, Falke
Algerien	16.10.2017	1873–1876	Kürbisse, Auberginen, Clementinen und Pfirsische
Algerien	22.3.2018	1888–1890	Entwicklung nachhaltiger Wasserwirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Algerien	22.5.2018	1898	Welttag der biologischen Vielfalt, u.a. Tiere, Pflanzen
Algerien	12.6.2018	1899	Algerische Küche: Couscous
Algerien	16.10.2018	1912–1913	Ziziphus-Honig und Eukalyptus-Honig
Algerien	25.10.2018	1915	Grüne Stadt: Wind- und Sonnenenergie, Recycling u.a.
Andorra, franz. Post	3.1.2020	860	Landschaften und Gebirgspässe: Port d'Envalira
Andorra, span. Post	8.11.2019	489	Weihnachten: Putto mit Weintraube
Bangladesch	15.8.2018	1314–1317	Block 92–93: Bindenseeadler
Belgien	25.1.2020	4958	Einschreibemarke: Nonnengans
Bhutan	5.2.2019	3132–3143	Block 597
Birma	6.1.2019	466–477	Jahr des Schweines + Tiere des Mondkalenders
Birma	12.12.2019	496	Festkalender, u.a. <i>Clematis</i> , <i>Butea</i> , <i>Jasminum</i> , <i>Luffa</i>
Bolivien	15.10.2016	2009–2013	Hinduracke
Bolivien	18.10.2017	2022–2023	Tradit. Gerichte, u.a. Majao, Chairó–Eintopf, Silpancho
Bosnien-Herzeg.	27.11.2019	784	Palkachupa Kontinga + Hornhokko: Gefährdete Vögel
Brasilien	2.10.2018	4543	Königs-Seidelbast
Brasilien	6.11.2018	4547–4576	Diplomat. Beziehungen mit Indien, u.a. Früchte
Bulgarien	29.1.2020	5460	Haustiere: Hunde, Katzen, Kaninchen, Haushuhn u.a.
Chile	13.10.2018	2589	Block 493: Chin. Neujahr – Jahr der Ratte
Chile	31.10.2018	2591	Block 69: Andenkondor
China VR	11.1.2020	2338–2343	Haustiere: Hunde, Katzen, Kaninchen, Haushuhn u.a.
China VR	11.1.2020	2346–2347	Block 362–363: Jahr der Ratte
China Taiwan	28.8.2019	4335	Block 364: Tierkreiszeichen: Schwein und Ratte
China Taiwan	9.9.2019	4339–4342	aus 4335–4338: Rapsfeld, Sehenswürdigkeiten Hualien
China Taiwan	2.10.2019	43	Porzellan: Teekannen und Teeschalen
China Taiwan	3.12.2019	4358–4359	ATM: Jahr des Schweines
Dänemark	2.1.2020	1997–2001	Block 227: Jahr der Ratte
Deutschland	2.3.2020	3529	Rehkitz, Igel, Eichhörnchen, Haselmaus, Hermelin
Deutschland	2.4.2020	3535	Naturschutzgebiet „Grünes Band Deutschland“
Ecuador	27.12.2017	3820–3827	Freimarke Zinnie
Ecuador	9.5.2018	3831–3837	Tourismus, u.a. Vögel, Trompetenbaum
Färöer	27.10.2017	40	Spinnen
Färöer	11.6.2019	49–52	ATM A40 + B40: Schaf, Sumpfdotterblume
Fidschi	12.8.2016	1428–1432	ATM Wuhan 2019: Schwein, Ferkel, Hirte
Fidschi	10.2.2017	1437–1440	Hibiskus
Fidschi	12.1.2018	1453–1456	Chin. Neujahr: Jahr des Hahnes
Fidschi	12.1.2018	1453–1456	UN-Klimakonferenz u.a. Zuckerrohrplantage

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Finnland	11.3.2020	2686–2687	Ostern: Hühnerkücken schlüpft aus Ei, Weidenzweig
Finnland	11.3.2020	Block 101	Zugvögel: Buchfink, Rauchschwabe, Feldlerche, Bachstelze
Frankreich	3.1.2020	7508–7519	Schmetterlingsflügel
Frankreich	17.1.2020	7525–7528	Chinesisches Neujahr – Jahr der Ratte
Gibraltar	13.11.2019	21	ATM Chin. Neujahr – Jahr des Schweines
Griechenland	20.6.2019	7	Marke auf Privatbestellung: Windmühlen
Griechenland	25.11.2019	3066–3069	Weihnachten: Einhorn, Flamingo, Faultier, Lama
Grönland	22.10.2018	21–24	ATM Landschaften: u.a. Weidenröschen
Grönland	21.10.2019	833–834	Umweltschutz: Raben, Fische + Plastikmüll
Guernsey	8.1.2020	1764–1769	Block 98 Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Indonesien	5.11.2018	3402–3407	Block 358: Bäume und Tiere
Irak	21.5.2019	2084–2085	Block 161: Blumen und Schmetterlinge: Blumenfestival
Irak	25.8.2019	2088–2091	Singvögel: Blaukehlchen, Kernbeißer, Buchfink, Blaumeise
Iran	13.8.2016	3416	Verstaatlichung der Postgesellschaft: Reiter, Steinblume
Iran	7.9.2016	3417	Weltkindertag: Fuchs, Baum und Vogel
Irland	2.8.2019	101–108	ATM Freimarken u.a. Irischer Hirsch, Lebensmittelladen
Isle of Man	19.9.2019	2517–2524	Vögel, u.a. Sperling, Meise, Stieglitz, Amsel, Buchfink
Isle of Man	15.1.2020	2547–2550	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Israel	1.11.2019	2700–2702	Goldbecher, Traubenhyazinthe, Trichternarzisse
Israel	4.2.2020	2175	Freimarke: Rose
Italien	4.10.2019	4148–4149	Europa: Einheim. Vögel: Habichtsadler und Stieglitz
Italien	31.1.2019	4166	Fakultät für Veterinärmedizin: Pferd, Fakultät
Italien	19.11.2019	4173	Spitzenprodukte, Prosecco DOCG, Weinberge
Italien	30.11.2019	4178	20 Jahre Bibenda Gastronomieführer: Weinglas, Traube
Japan	9.10.2019	9944–9949	Briefwoche, u.a. Zweige, Vogel, Mandarinente
Jersey	3.1.2020	2368	Block 195: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Jersey	12.2.2020	53–58	ATM Freimarken, Pflanzen der Küstenregion
Jordanien	28.11.2019	Block 173	Olivenernte
Kambodscha	16.11.2018	2625–2629	Block 341: Vögel, u.a. Ibis, Geier, Kranich
Kambodscha	22.2.2019	2631–2637	Block 342–343: Fischkatze
Kambodscha	13.3.2019	2640–2644	Bl.344: Angkor mit u.a. Riesenbäumen
Kirgisien	12.10.2019	965–967	Block 103: Mohn
Kosovo	13.11.2019	1429	Fakultät für Veterinärmedizin der Uni Zagreb
Kroatien	20.2.2020	1450–1453	Haustiere: Hängebauchschwein, Weißbauchigel u.g.
Kroatische Post	23.9.2019	521	Kultuerbe: Gemälde mit Pferd
Kroatische Post	16.10.2019	523–524	Welternährungstag: u.a. Mais, Knoblauch, Butter, Kartoffel
Kroatische Post	1.11.2019	525–526	Flora: Erdbeerbaum, Wald-Erdbeere



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kuba	19.5.2019	6482–6487	
		Block 369:	Bosque del Ariguanabo: Kapokbaum, Mango u.a.
Kuba	5.6.2019	6490–6492	Naturlandschaften, u.a. Gimpelfink, Antillen-Pfefferfrosch
Kuba	10.6.2019	6493–6498	Block 370: Tee, Schwein, Lotosblume: Ausst. Wuhan 2019
Kyrgyz			
Express Post	28.10.2019	140–142	Imkerei: Bienenstock, Bienenwaben, Imker mit Honigrahmen
Kyrgyz			
Express Post	2.12.2019	147	Chinesisches Neujahr – Jahr der Ratte
Laos	18.9.2018	2333–2344	Block 266: Chinesische Tierkreiszeichen
Liechtenstein	2.3.2020	1971–1972	Europa – Postrouten, u.a. Pferde
Liechtenstein	2.3.2020	1973–1976	Libellen: Frühe Heidel-, Feuer-, Sumpf-Heidelibelle
Luxemburg	3.12.2019	2217–2220	Moselregion, Winzerhäuser
Luxemburg	3.12.2019	Block 45	75 Jahre Stiftung O.N.S.G.D. Charlotte – Blumen
Luxemburg	10.3.2020	2223	Naturschutzvereinigung Natur & Umwelt, Vogel
Luxemburg	10.3.2020	2224–2226	Feldlerche, Haussperling und Rotkehlchen
Luxemburg	10.3.2020	2229	Intern. Jahr der Pflanzengesundheit: Hände, Baum
Macau	3.6.2019	2243–2245	Block 283: Lotosblumen
Madeira	8.1.2020	397–401	Freimarken, u.a. Cherimoya, Blumenfest von Madeira
Malaysia	19.2.2019	2497–2499	
		Block 258	Exot. Speisen, Seegurkensalat, Heuschrecken u.a.
Malaysia	9.4.2019	2507–2509	Block 261: Honigbienen
Malaysia	19.6.2019	2517–2519	
		Block 262:	Saure Früchte: Mangostane, Palme, Borneo-Mango
Malediven	3.10.2019	8611–8614	Block 1383: Bienen
Malediven	3.10.2019	8681–8685	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Monaco	6.1.2020	3475	Zirkusfestival: Pferdedressur
Monaco	10.2.2020	3480	Irischer Wolfshund: int. Hundausstellung
Nepal	1.1.2016	1236	Halsbandfrankolin
Nepal	1.1.2016	1237–1240	Käfer
Nepal	1.1.2016	1241–1244	Rhododendren
Nepal	22.9.2017	1247–1252	Ausgestorbene Säugetiere
Nepal	22.9.2017	1253–1258	Gefährdete Säugetiere u.a. Zwergwildschwein, Pfeifhase
Nepal	22.9.2017	1259–1264	Farne
Nepal	22.9.2017	1265–1266	Vorrichtung zur Butterherstellung – Wasserkrug
Nepal	22.9.2017	1278–1281	Nahrungsmittel: Sel, Yomari, Lakhamari, Anarsa
Nevis	16.3.2019	3388–3391	Block 416: Flammenbaum
Niederlande	2.1.2020	3885–3894	Raubvögel, u.a. Fischadler, Wespenbussard, Rotmilan
Niederlande	2.1.2020	3895	Typisch Niederlande: geräucherte Wurst, Teller + Besteck

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Niederlande	4.2.2020	3897–3906	Vögel der Agrargebiete, u.a. Schafstelze, Löffelente, Kiebitz
Niederlande	4.2.2020	3907	Typisch Niederlande: Karotten, Teller und Besteck
Nordmazedonien	10.2.2020	909	Haustiere: Hausziege
Norwegen	5.10.2019	2008–2009	Haustiere, MKH, Norwegischer Eichhund und Waldkatze
Norwegen	8.11.2019	Block 53	150 Geb. Königin Maud, u.a. Pferde, Hunde
Österreich	8.1.2020	62–63	ATM: Seerose, Blühender Zweig
Österreich	7.3.2020	3510	Treuebonusmarke: Blaue Passionsblume
Oman	8.7.2017	849–863	Salalah Tourismus: u.a. Dromedar, Bäume, Blüten
Rumänien	12.11.2019	7621–7622	
		Block 809	Naturschutzgebiete
Rußland	10.12.2019	2801–2804	Knochenschnitzerei: u.a. Hase, Vögel, nenzische Jagd
Rußland	17.1.2020	2807–2810	Himbeere, Johannisbeere, Heckenkirsche, Gartenbeere
Schweden	7.11.2019	3294	Christbaumschmuck: Stieglitz und Goldammer
Schweiz	5.3.2020	2638	Schweiz. Eringerviehzuchtverband: Eringerkühe
Schweiz	5.3.2020	2645	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Japankäfer
Serbien	7.11.2019	909	Flora: Biene auf Fetthenne
Serbien	24.1.2020	921–922	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Serbien	20.2.2020	923–924	Osterei, <i>Echeveria</i> -Blätter, Osterkorb, <i>Muscari</i> -Blumen
Serbien	24.2.2020	925–927	Freimarken Flora: Lavendel, Wegwarte, Johanniskraut
Singapur	8.5.2019	2603–2604	
		Block 252	Diplomat. Beziehungen Israel, Vögel, Blumen, Schmetterlinge
Singapur	16.5.2019	2605–2606	
		Block 253	Diplomat. Beziehungen Philippinen: Schmetterlinge
Singapur	30.10.2019	2633–2634	
		Block 257	Diplomat. Beziehungen Polen: Vögel, u.a. Wanderfalke
Sint Maarten	1.1.2019	588–597	Schmetterlinge
Slowenien	31.1.2020	1403	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Slowenien	31.1.2020	1406	Umweltschutz-Memorandum, Gelber Enzian, Text des M.
Slowenien	13.3.2020	1407–1409	Ostern, Ostereier
Slowenien	13.3.2020	1412–1414	
		Block 123:	Flora: Tulpenbaum, Trompetenbaum, Blauglockenb.
Spanien	2.1.2020	205	ATM Int. Jahr der Pflanzengesundheit
Sri Lanka	27.11.2018	2233	Händler, Kautschukgewinnung, Gummiprodukte
Sri Lanka	26.2.2019	2240–2243	Block 187: Zimt, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuß
Südkorea	1.7.2019	3397–3399	u.a. Rose von Sharon, Katze
Südkorea	29.8.2019	3423–3424	Freundschaft mit Kroatien: Zwergkiefer, Velebitnelke
Thailand	1.6.2019	3769	Strauß aus den Nationalblumen der Asean-Staaten
Thailand	21.6.2019	3772–3779	Freundschaft mit Malediven, u.a. Durianfrucht, Kokosnuß

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tonga	18.12.2018	2206–2229	Block 124–125: Greifvögel
Tonga	8.2.2019	2242–2245	Tierphotographie von Joel Sartore
Tonga	14.6.2019	2246–2251	Block 127: Gärten in u.a. Südafrika, Niederlande, Kanada
Tristan da Cunha	18.10.2018	1310–1313	Zugvögel
Tschech. Rep.	1.2.2020	1057	MKH, Postuniformen, Postreiter
Türkei	16.12.2019	403–408	Dienstmarken: Stoffmuster: Blumen u.a. Mohn
USA	17.9.2019	5652–5655	Freimarken: Strauchfrüchte
USA	11.10.2019	5657–5660	Scherenschnitte, u.a. Rabe, Katze, Spinne, Fledermäuse
USA	25.10.2019	5661–5664	Weihnachten: u.a. Schusterpalme, Kiefernzapfen, Hortensie
USA	2.12.2019	5665	Pflanzensproß auf gefallenem Laub
Vatikanstadt	14.2.2020	Block 64	50 Jahre Tag der Erde, u.a. Marienkäfer, Vögel
Vietnam	11.6.2019	3795–3798	Block 178: Schmetterlinge – Expo Wuhan 2019
Weißrußland	9.1.2020	1328–1331	Tierbabys: Rotfuchs, Wolf, Braunbär, Eurasischer Luchs
Zypern	12.2.2020	1424–1426	Einheimische Schmetterlinge
Zypern	12.2.2020	1427–1428	Wasser als Lebensspender



Ausgewählt von Hans-Peter Blume  
und kommentiert von Klaus Henseler

Man lernt nie aus. Haben Sie gewußt, daß Düren „Stadt der Märkte“ ist? Ehrlich! Nein, Haben Sie nicht! Also, da gibt es den Anna-Markt. Noch heute ist man stolz darauf, daß ein Steinmetz namens Leonhard 1501 in Mainz das Anna-Haupt stahl und nach Düren verbrachte. ICH wäre auf den Diebstahl einer Reliquie nicht stolz und würde da nicht und deshalb hin pilgern. Dann gibt es im Mai den Biermarkt. Wo jedermann saufen bis zum Umfallen soll. Auch nicht so doll, finde ICH. Den Weihnachtsmarkt muß man nicht besonders erwähnen. Gibt's allüberall. Was ich sehen wollte, wäre der Markt, wo es die Linda-Kartoffel noch geben soll. Dann gibt es noch an einem Tag im Mai den Geranien-Markt, wo man auch Töpfe usw. kaufen kann. Dann kann man vor Ostern noch einen Trödelmarkt besuchen. Wenn ich ehrlich bin: Der einzige besondere Markt ist der Markt wegen der geklauten Anna. Alle anderen Märkte sind doch inzwischen auch in jedem anderen Kuhdorf zu finden. Nördlich von Düren ist der Hambacher Forst (der wegen der Braunkohle zerstört werden sollte). Im Landkreis Düren steht seit 2008 bei Lucherberg in der Gemeinde Inden auf der Abraumhalde Goltsteinkuppe der Aussichtsturm Indenmann, mit dem weit ins Land blicken kann.





## Ausgewählt von Hans-Peter Blume und kommentiert von Klaus Henseler



Ein Stadtjubiläum der besonderen Art: An sich gehört diese Stadt nämlich zu einem anderen Freistaat: zu Sachsen. Der Leser dieser Rubrik, der außerdem regelmäßig Herrn Rolf Seelmann-Eggebert im Deutschen Fernsehen (NDR) gesehen und gehört hat, weiß: hier war bis 1918 das Herzogtum Sachsen-Coburg-Gotha zu Hause; seit 1826 (also nach Napoleon) schauten die Herren dem Volk von der Veste Coburg beim Grillen zu. Seit dieser Zeit werden hier nicht mehr unschuldige Frauen verbrannt, denen man Hexerei unterstellte

und an die man unglücklicherweise als Möglichkeit glaubte. In der Regierungszeit Herzog Johann Casimirs (1586–1633) sind mit intensiven Verfolgungen von 1612 bis 1619 und dann wieder von 1628 bis 1632 etwa 180 Hexenprozesse nachweisbar. Insgesamt gab es in Coburg und Umgebung mindestens 228 Hexenprozesse. Muß man nicht stolz drauf sein. Weil man Menschen nicht mehr verbrennen darf, kam man auf die Idee der Grillwurst – auf die Coburger Bratwurst, das Coburger „Nationalgericht“. Sie besteht aus Schweine- und Rindfleisch, enthält keinen Majoran, dafür aber bis zu 5 Prozent Ei. Eine Besonderheit ist die Art des Grillens, wozu weder Holz noch Holzkohle, sondern gut getrocknete Kiefernzapfen, im Coburger Volksmund auch „Kühle“ genannt, verwendet werden. Die Länge der Bratwurst soll 30 bis 32 Zentimeter betragen, entsprechend der Länge des Marschallstabs, den die Figur des Stadtheiligen Mauritius auf dem Rathausgiebel in der Hand hält. Eine solche Wurst paßt der Länge nach in kein Weggla (wie man im Stempel sehen kann), wohl aber in das von Napoleon eingeführte Stangenbrot. Wanderer, kommst du nach Coburg, auf dem Rathausplatz steht ein Bratwurststand.

Landesgartenschauen sind ein ew'ger Quell der Freude. Sie ermöglichen den Orten, in denen die Blumen blühen, ihre häßlichen Flecken mit Landesmitteln aufzuhübschen. Mit „bordeigenen“ Mitteln wäre so etwas nicht zu stemmen. Sie locken Besucher an, die sonst nicht gekommen wären. Sie füllen die Gastwirtschaften, die sonst nur von den Kegelbrüdern leben. Aber das Wichtigste ist die Schaffung eines dauerhaften Naherholungsbiets, womit eine Landesgartenschau den Neid der Ortschaften erregt, die noch nicht vom



Glück begünstigt worden waren. Wichtig ist eine solche Landesgartenschau auch für die örtlichen Honoratioren. Heuer ist vermutlich alles anderes. Nach der feierlichen Eröffnung trat die Abstandsregel in Kraft, und es war damit nicht gemeint, daß man an Tulpe und Vergißmeinnicht nicht riechen soll.

## 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: roget@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.181/Juli 2020

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft (182) kommt zu Ihnen im Oktober – zur gewohnten Zeit.

