

# Agrarphilatelie 183 · Januar 2021

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



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

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



## Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

das war es nun, das Jahr 2020. Ein Jahr, in dem das Leben, wie wir es vorher lebten ein anderes war. Die Pandemie hat uns in vielen Dingen eingeschränkt. Kontakte mußten reduziert werden, die Berufstätigkeit war bei einigen geprägt von einer räumlichen Umgewöhnung vom Büro hinein in die eigenen vier Wände – Home Office war das „Zauberwort“ vieler Unternehmen; einige Betriebe wurden auf Mehr-Schicht-Arbeit umgestellt, um Kontakte zu reduzieren. Gerade für Familien mit Kindern waren manche von der Pandemie geprägte Monate eine harte Zeit – und dann noch die Unterscheidung in systemrelevante und nichtsystemrelevante Tätigkeiten und Berufe.

Es war und ist immer noch nicht einfach, dennoch hoffe ich, daß zumindest einige Ihrer Wünsche und Ziele für 2020 erfüllt bzw. erreicht wurden. Ich wünsche uns allen, daß wir das Jahr 2021 mit neuem Schwung und neuen Wünschen und Zielen angehen werden!

Ob und in welcher Form es in 2021 philatelistische Veranstaltungen geben wird, steht noch nicht fest. Ich bin optimistisch, daß wir in diesem Spätjahr unsere Jahreshauptversammlung als „Präsenzveranstaltung“ durchführen können. Die Veranstaltung ist für mich nicht nur etwas, das verpflichtend ist, weil es in der Satzung steht. Sie steht für mich auch für Wiedersehen und den Austausch mit den Mitgliedern. Das Gros der „Stammteilnehmer“ der Jahreshauptversammlung sehe ich nur einmal jährlich auf diesem Treffen. Es ist etwas anderes, ob ich Mails schreibe, telefoniere oder ob ich jemanden persönlich treffe.

Bei meiner Arbeitsstelle finden die Jahresgespräche mit unseren Kunden wie Lidl, Aldi, Rewe usw. ebenfalls in persönlichem Rahmen statt. Es läßt sich jedes Jahr feststellen, daß sich so manches besser bespricht, wenn man sich direkt gegenübersteht.

Ich wünsche mir, daß wir als Vorstand bei der Jahreshauptversammlung 2021 mehr Mitglieder denn je begrüßen dürfen. Ich appelliere zudem an alle, an die Überweisung des

Mitgliedsbeitrags für 2021 – sofern nicht schon geschehen – zu denken. Die rechtzeitige Überweisung erleichtert unserem Schatzmeister die Arbeit. Vielen Dank!

Danken möchte ich an dieser Stelle allen „Akteuren“ der Agrarphilatelie. Die Ausgaben wurden in diesem „besonderen“ Jahr bestimmt nicht selten häufiger als in den Jahren zuvor in die Hand genommen, vielleicht hat der eine oder andere ein neues Sammelgebiet für sich entdeckt.

Zum Schluß wünsche ich Ihnen nun alles Gute für das neue Jahr, vor allem Gesundheit und auf ein baldiges Wiedersehen!



Anja Stähler

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

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

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

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

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

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

<http://wirbellose.at> und ArGe [Medizinphilatelie@telemax.at](mailto:Medizinphilatelie@telemax.at) (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

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

Die wässrigen Marken auf den Umschlagseiten lieferte Adolf Bläumauer.

# Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2020/2021	4
Berchtold war Gärtner	5
Page Three Stamp	5
Internationales Jahr der Pflanzengesundheit	6
Vom Aussterben bedroht: Fische	6
100 Jahre Natur & Umwelt	7
Unser Land soll sauber sein	8
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	12
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Lu Rou Fan	15
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Gebratenes Erdferkel	16
Brennesseln auf Briefmarken	17
Die Brennessel ist auch aphrodisisch	21
Bodenlandschaften: Auenböden	22
Weinbaugebiet Franken	26
Über den Begründer des europäischen Naturschutzes	38
Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben	39
Milch aus der Schachtel	40
Auf dem Bauernhof (3): Schweinefleischproduktion	42
Buchbesprechung: Michael Dibdin: Schwarzer Trüffel	45
Kämpfende Rinder	48
Geothermie ist auch ein Landwirtschaftsthema	51
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	52
Unsere Themen: Neue Stempel	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Clemens M. Brandstetter, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Roger Thill, Anja Stähler, Heinz Wienold, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer und Uwe Kraus

## Redaktionsschluß:

Weil nicht in der ersten Novemberwoche ausreichend Artikel angeboten worden waren, brach bei mir Panik aus. Ist immer so: 7 Wochen vor Erscheinungstag. Und dann ruckelt es sich hin bis etwa 4 Wochen vor dem offiziellen Termin.



## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2020/21

Sehr geehrte Mitglieder,

wegen der Corona-Pandemie fiel unsere Jahreshauptversammlung 2020 aus.

Bis zur nächstmöglichen Vorstandswahl bleibt der derzeitige Vorstand im Amt.

In Anbetracht aller Umstände können wir heute noch nicht sagen, wann und wo die nächste Jahreshauptversammlung stattfinden wird. Möglicherweise können wir die Einladung zu dieser Versammlung nicht mit der satzungsgemäßen Frist in der „Agrarphilatelie“ bekanntgeben.

Wir haben uns deshalb entschlossen, jetzt die Einladung einschließlich Tagesordnung zu publizieren.

Tagesordnungspunkte:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Schatzmeisters/Geschäftsführers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Aussprache über die Berichte
8. Entlastung des Vorstands einschl. Schatzmeister
9. Wahl des Vorstands
  - 9.1. Bestellung des Wahlleiters
  - 9.2. Wahl der Vorstandsmitglieder
10. Verschiedenes
11. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung der Mitgliederversammlung bitten wir, alsbald (in Anbetracht der Situation) schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder bei der Mitgliederversammlung begrüßen könnte.

Bleiben Sie gesund

Der Vorstand

  
(Anja Stähler)

  
(Roger Thill)

  
(Horst Kaczmarczyk)



## Berchtold war Gärtner

Der xxii Bruder der do starb, hieß Berchtold vnd was ein gartner.

Das Bild, aus der Zeit von etwa 1425, zeigt die Arbeitsgeräte Hacke (Rodehacke) und Baummesser (Hippe) und einen Weidenzaun.

Der Gärtner hält mit beiden Händen die erhobene Hacke, eine sogenannte Rodehacke. In seinem Gürtel steckt ein Baummesser. Der von einem Weidenzaun eingefasste Garten besteht aus einem frisch gepflügten Feld sowie einem Stück Rasen.

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

Die **Page Three Stamp** kommt diesmal aus Finnland. Sie ist Teil eines Markenhefts, in dem sechs selbstklebende Marken (ein Graus!) unter der Überschrift „Lieblingsgeschmacksrichtungen“ (der Finnen) versammelt sind: Roggenbrotkringel, Hefezopf, Junge Kartoffeln mit Dill, Kaffee, Käsekuchen mit Moltebeeren und Salmiakpastillen. Michel nennt für diese Marken einen Preis von 20 Euro; bei Ebay gibt es ihn schon für 13 Euro zuzüglich Porto. Aber für vier Kartoffeln auf einer Marke mit a bisschen Grünzeug ist mir das zu viel Geld. Erste Kartoffeln sollen 1683 nach Finnland durch heimkehrende Soldaten aus dem Russisch-Türkischen Krieg gebracht worden sein (wie schon Mutter Courage sagte: Der Krieg ernährt den Krieg). In den 1730er-Jahren begann der Kartoffelanbau im zu Schweden gehörenden Finnland: hoch im Norden wuchs keine Gerste. Eine erste Anbau-Anleitung veröffentlichte Pastor Laurell im Jahr 1776, der auf persönliche Erfahrungen zurückgreifen konnte. Die beginnende Industrialisierung lockte deutsche Handwerker an, die die Kartoffel nach Fagervik und Nyland in die Stahlwerke mitbrachten. Finnische Soldaten, die in Pommern gekämpft hatten, brachten ebenfalls die Knolle mit in ihre Heimat. Maaomena wurde sie genannt. Bekanntlich lieben die Finnen den Tango, und wenn das Orchester dieser schrecklichen Musik pausierte, dann wurden warme Perunas gereicht. Das war fast so gut wie das Zwischendurch-Bad im eisigen Wasser beim Saunagang. Noch eine Schlußbemerkung (für die „Kartoffelsammler“): In den letzten 3 Jahren sind weltweit – abgesehen von der Knolle als Beilage oder in der Suppe – nur 3 (in Worten: drei) Kartoffelmarken ausgegeben worden.

# Internationales Jahr der Pflanzengesundheit

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat 2020 zum „Internationalen Jahr der Pflanzengesundheit“ (IYPH) ausgerufen.

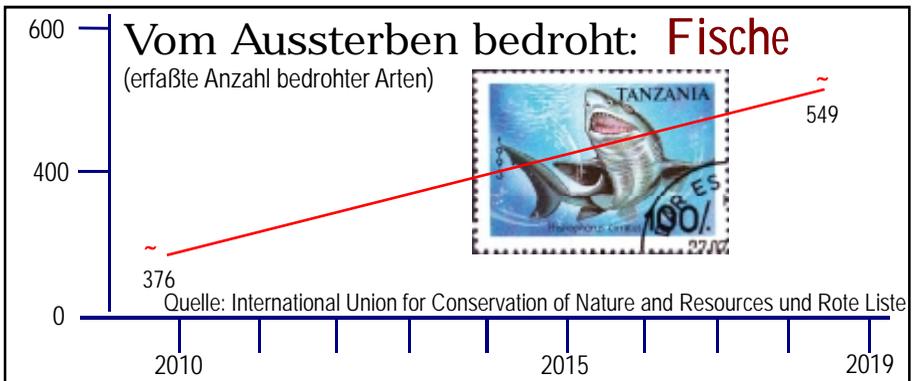
Hierbei geht es um Maßnahmen zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten und -schädlingen, um so deren Ausbreitung in neue Gebiete zu verhindern. Pflanzen sind ein existenzielles Element für das Leben auf der Erde. Mit dieser Initiative soll die Bedeutung der Pflanzengesundheit für die Ernährungssicherheit, die Rohstoffversorgung, die biologische Vielfalt und die verschiedenen Dienstleistungen der Land-, Forst- und Wasserwirtschaft sowie andere Ökosysteme der Erde unterstrichen werden.



Die Verwaltung der technischen Dienste der Landwirtschaft des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung führt die pflanzengesundheitlichen Maßnahmen in Luxemburg durch. Konkret finden daher zum einen Importkontrollen am Flughafen statt. Das heißt, Waren wie Blumen, Obst oder Samen werden bei der Einfuhr ins Land auf fremde neue Schädlinge untersucht, um zu verhindern, daß diese sich weiter verbreiten können. Zum anderen werden permanent Fallen aufgestellt und analysiert, um nicht-heimische Schaderreger nachzuweisen, zu identifizieren und zu bekämpfen.

Daß die Vereinten Nationen dieses Thema aufgreifen, leistet einen wichtigen Beitrag zur Sensibilisierung in einer globalisierten Welt, in der die Umsetzung von nachhaltigen Entwicklungszielen immer wichtiger wird.

Quelle: PhilatéLux März 2020 – [www.postphilately.lu](http://www.postphilately.lu)



# 100 Jahre Natur & Umwelt

1920 wurde die Letzebuenger Natur a Vulleschutzliga a.s.b.l. (Gesellschaft ohne Gewinnzweck) gegründet, die sich zur Aufgabe gemacht hatte, in Luxemburg eine Gesetzgebung zum Schutz der Natur und der Vogelwelt auf den Weg zu bringen. Dieses Ziel wurde 1928 erreicht. Das 1. Vogelschutzgesetz ist noch heute die legale Basis für diesen Bereich.



2012 fusionierten Letzebuenger Natur a Vulleschutzliga a.s.b.l. mit Haus vun der Natur a.s.b.l., NATURA a.s.b.l. und natur&emwelt a.s.b.l. zur Natur & Umwelt a.s.b.l. Ziel ist, mit vereinten Kräften und breit aufgestellt für den Schutz der Natur und insbesondere der Artenvielfalt aktiv zu sein. Die Organisation zählt inzwischen 11.000 Mitglieder und arbeitet mit 40 Partnerverbänden zusammen.



Dabei geht es nicht nur um die Sensibilisierung und den politischen Einsatz, sondern es werden auch zahlreiche und vielfältige Möglichkeiten für große und kleine Naturfreunde angeboten, um wertvolle Lebensräume zu entdecken und zu erhalten.



Als kleinster Vertreter der heimischen Vogelwelt ist das Wintergoldhähnchen – Roitelet Huppe – das Symbol des Luxemburger Vogelschutzes. Es lebt in Nadelwäldern, vor allem in Fichtenwäldern. Man erkennt es leicht an seinem rundlichen Körper und den markanten gelben Federn auf dem Kopf. Der kleine, sehr lebhaft Singvogel kann auf der Suche nach Insekten auch auf der Stelle fliegen. Größe: 8,5–9 Zentimeter, Gewicht: 6 Gramm, Flügelspannweite: 14 Zentimeter, Brutzeit: April–Juli, Lebenserwartung: etwa 3 Jahre.



Gleichzeitig kam noch eine Serie „Seltene Vogelarten“ zum Verkauf, und zwar die Feldlerch zu 0,40 Euro, der Hausspatz (Vogel des Jahres 2020) zu 1,40 Euro sowie das Rotkehlchen zu huppigen 5 Euro.

Quelle: PhilatéLux März 2020 – [www.postphilately.lu](http://www.postphilately.lu)

Adolf Bläumauer

## Unser Land soll sauber sein!

Womöglich das sauberste! Ein Aufruf! Aber gleichzeitig erhebt sich die Frage: Nach welchen Kriterien wird gemessen?

Im Internet gibt es alle möglichen Aufzählungen von den reinsten (saubersten) bis zu den lebenswertesten, aber auch von den schmutzigsten Ländern der Erde!

Doch was versteht man unter sauber?

- Abfall auf Straßen und öffentlichen Plätzen,
- saubere Luft,
- gepflegte Gebäude und Grünanlagen,
- funktionierende Müllentsorgung,
- Zugang zu sauberem Wasser.

Die Aufzählung ließe sich fortsetzen. Spitzenreiter in der westlichen Welt sind Island (wenn man es kalt mag) und die Schweiz; in Fernost ist es Singapur.

Weitere Reihungen (diesmal nach negativen Kriterien):

- Schlechtes Trinkwasser,
- CO<sub>2</sub>-Ausstoß,
- Verschmutzung durch Blei und Chrom.



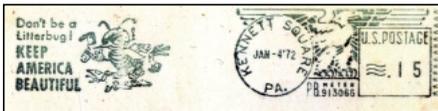
Sinngemäß: „Gegen Schmutz, Undiszipliniertheit und die Mißstände, auf zum Kampf um Sauberkeit, Kultur und Ordnung.“

Im Internet sind weitere Kriterien sowohl für positive wie auch für negative Reihungen aller Art nachzulesen. Als die lebenswertesten Städte werden Wien, Zürich, Auckland und München genannt.

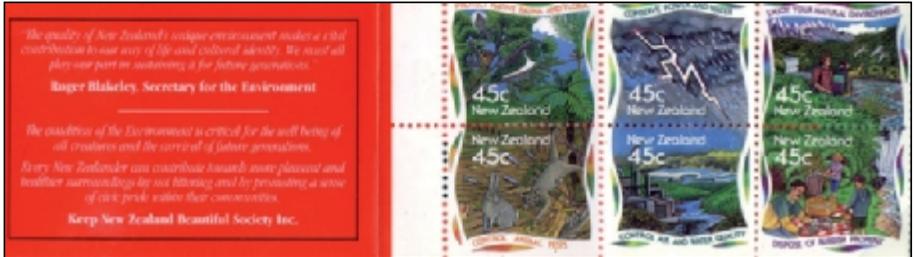
Diese Listen lassen sich nach Belieben und den verschiedensten Kriterien fortsetzen. Tatsache und besonders wichtig ist: Nur ein Fünftel der Welt ist an Frischwasser- und Abwasserleitungen angeschlossen!

Die Aufrufe der Länder beziehen sich vor allem auf die Reinhaltung des Lebensraums und die geordnete Entsorgung von Abfällen. Diese Aufrufe erfolgen entweder aus politischen (ein sauberes, schönes Land zu präsentieren) oder aus sanitären Gründen zur Krankheitsvermeidung. Es hat sich ein neuer Berufszweig etabliert: Abfallberater.

In vielen Staaten haben sich gleichgesinnte Menschen zusammengetan und die Erhaltung der natürlichen und sauberen Umwelt zur Aufgabe gemacht. Dabei gibt es eine lange und lobenswerte Geschichte. Beispielhaft seien hier der „Deutsche Alpenverein“ (1869 in München gegründet) und die 1895 in Wien-Neulerchenfeld gegründeten „Naturfreunde“ sowie der im selben Jahr in Großbritannien eingerichtete „National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty“ (Präsident ist Prinz Charles) genannt.

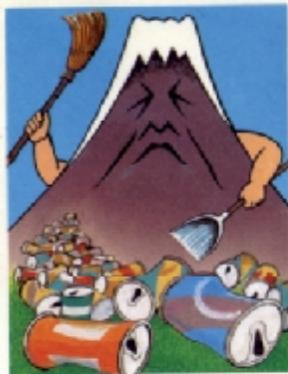


In Neuseeland gründete 1967 die Regierung den gemeinnützigen „Anti-Litter Council“, der es sich zur Aufgabe gemacht hat: „Keep New Zealand beautiful!“ und heute als „Keep New Zealand Beautiful Society Inc.“ auch diesen Namen trägt (die Marken des Heftchens enthalten Regeln für Freizeitaktivitäten in der Natur).



Resümee: Wir in den sogenannten zivilisierten Ländern haben leicht reden, solange man von geordneten Systemen umgeben ist und diese funktionieren. Doch bereits ein kleiner Fehler kann die ganze Ordnung ins Wanken bringen. Um Bertolt Brecht abgewandelt zu zitieren: Zuerst kommt das Fressen und dann die Umwelt!





日本列島クリーン運動

Clean-Up Japan Campaign

First Day of Issue June 13, 1983

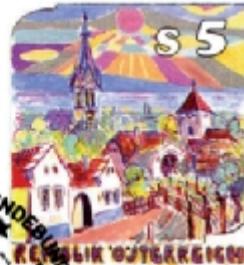
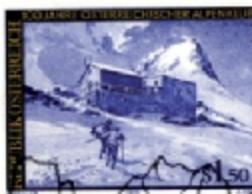


Herrn  
 Reinhard WAGNER  
 Schuler<sup>er</sup>markt 37  
 A-3334, Gafelnz  
 Oesterreich — Austria  
DRUCKSACHE  
 Imprimés

PAR AVION  
 航空郵便



*Deine Freiheit  
 mit den Naturfreunden*



## 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 etwa 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Aber: Irgendwie funktioniert die Idee nicht.

## Kilogramm geteilt durch Größe im Quadrat

Die Vereinigten Staaten (USA) „zeichnen“ sich dadurch aus, daß rund 40 Prozent der Bevölkerung fettleibig sind (Body-Maß-Index über 30). In Mexiko, lange Zeit in dieser Kategorie Spitzenreiter, sind es nur rund 36 Prozent; Deutschland bringt es auf einen Anteil von fast 24 Prozent der Bevölkerung, die fettleibig sind. Gleichzeitig müssen immer noch Millionen Menschen hungern. Die **Erährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen** mit Sitz in Rom definiert Unterernährung als die Aufnahme von zu wenig Kalorien, um das Minimum an Nahrungsenergie zu liefern, das jeder Mensch für ein gesundes

und produktives Leben benötigt. 9 Prozent der Weltbevölkerung, fast 700 Millionen Menschen, fallen in diese Gruppe, davon 380 Millionen in Asien.



$$\text{BMI} = \frac{\text{Gewicht in kg}}{\text{Körpergröße in cm}^2}$$



## Heckenlandschaft

Wir werden aufgefordert **Hecken** zu schützen, diese herrlichen Lebensräume für Insekten und Vögel. Da werden bei mir Erinnerungen an meine Kindheit wach. Damals lebte ich am Niederrhein. Unser Grundstück war mit **Buchenhecken** umgeben. Für uns Kinder ein Versteckparadies. Und auch auf vielen weiteren Grundstücken fand man im Ort, ein Straßendorf,

**Buchenhecken**. Wenn man so will: eine **Heckenlandschaft**. Es wird wohl so Anfang der 60er-Jahre gewesen sein, da befahl die Menschen am Ort ein „Virus“ und die **Buchenhecken** wurden gerodet und durch häßliche Drahtzäune ersetzt. Die machen kaum Arbeit. Der **grüne** Traum war ausgeträumt. **Hecken** lassen sich nur schützen, wenn es sie noch gibt. Man kann natürlich neue pflanzen, was sehr sinnvoll ist. (jk)

# Besser für den Planeten

Der weltgrößte Hersteller von Margarine (Upfield, ein Unternehmen des Hedgefonds KKR mit Sitz in Rotterdam) hat auf einer seiner Margarinesorten den Aufdruck: „Pflanzlich basierte Lebensmittel sind besser für den Planeten.“ Das ist bemerkenswert. Margarine wird heutzutage in der Tat aus Pflanzen hergestellt: zu 90 Prozent besteht Margarine aus Sojaöl, Palmöl, Rapsöl, Erdnußöl, Sonnenblumenöl



oder Weizenkeimöl: die restlichen 10 Prozent sind Rindertalg, Milchfett, Fischöl und allerlei sonstige Ingredienzien. Als Hippolyte Mège-Mouriès 1869 sein Streichfett zusammenmischte und es „beurre économique“ nannte, bestand es aus Milch, Wasser, Nierenfett, Lab und zerstoßenem Kuheuter. Auch Spermazeti wurde für die Margarineherstellung eingesetzt. Napoléon III. war glücklich, für seine Soldaten einen billigen Ersatz für Butter zu haben, was aber schließlich zum Kaiserreich in

Deutschland führte. Der Hinweis auf der Margarine geht gegen die Butter, deren Ausgangsprodukt bekanntlich Milch von methanabsonderndem Rindvieh ist. Und Methan ist bekanntlich nicht gut für die Umwelt. Die für die Margarine eingesetzten Pflanzenöle zerstören jedoch auch die Umwelt: durch Abholzung von Urwaldflächen und nachfolgender landwirtschaftlicher Monokultur.

## Bald wachsen nur noch Pflanzen, die nicht bestäubt werden müssen

Insektensterben in Deutschland ist stärker als bisher geschätzt. Bei Erhebungen in 63 deutschen Naturschutzgebieten ist in den letzten 30 Jahren ein Rückgang um fast 75 Prozent der Fluginsekten-Biomasse festgestellt. Die Verluste betreffen Schmetterlinge, Motten, Bienen und andere flugfähige Arten. Die genaue Ursache der Rückgänge ist unklar. Es ist klar, daß diese Verminderung auch Auswirkungen auf Vögel hat. Und wenn's so weitergeht, wird es noch stärkere Auswirkungen auf die Bestäubung von Pflanzen haben. Schon 1962 warnte die amerikanische Biologin Rachel Carson in ihrem Buch „Silent Spring“ vor den Folgen des Insektensterbens. Aber wen interessiert das schon?



## Bäume sind die Nahrungsgrundlage sämtlicher Waldlebewesen

von rund 10.000 Tierarten und Tausenden von Pilzarten. Die haben sich alle auf bestimmte Laubbäume oder Nadelgehölze spezialisiert. Wenn Nadelbäume als neue Pflanze irgendwo angepflanzt werden,



können viele Tiere damit nichts anfangen. Insekten, die von den früher vorhandenen Bäumen lebten, verschwinden, an ihre Stelle treten Nadelholzbewohner. Gleichzeitig erfolgt ein riesiger Rückgang in Anzahl und Art der früheren Bewohner, da ihnen die Nahrungsgrundlage entzogen wurde. Verschärft wird die Situation noch dadurch, daß die neuen Nadelbäume häufig aus Hochlagen der Gebirge oder aus dem hohen Norden importiert werden, so daß selbst heimische Nadelwaldbewohner von ihnen nicht besiedelt werden.

## Für Pinocchio müßte eine *line* aus mehr als 50 mg bestehen



Die ersten Cocasträucher kamen 1750 aus Südamerika nach Europa. In den 1850er Jahren wird das aktive Alkaloid des **Kokastrauchs** chemisch isoliert und erhält die Bezeichnung Kokain. 1884 lobt Sigmund Freud das Gift als Medikament und widerruft schon ein Jahr später seine Beurteilung. Manche Ärzte machen gute Erfahrungen mit Kokain, z.B. in der Augenheilkunde. 1914 wird es trotzdem in den USA verboten, dann folgen andere Länder, denn das Zeug macht euphorisch und abhängig. Trotz der Verbote gehen Produktion und Handel weiter. Herstellung und Verkauf sind *big business* geworden; mit den „gewaschenen“ Einnahmen finanziert der „Mob“ legale Geschäfte.

## Laßt Blumen sprechen

Die Eleganz dieser polnischen Blumen-, Pflanzen-, Blütenstickerei fällt sofort ins Auge. Tut sie das wirklich? Mir kommen Zweifel. Eine solide, schmuckvolle Arbeit aus der Tradition der Volkskunst. Mir gefällt das Motiv. Ein schönes Form- und Farbenspiel, wie es durch die Natur angeregt wird. Da habe ich keine Zweifel. Aber Eleganz? Die massenhafte Umsetzung floraler Schmuckmotive – spricht sie nicht gegen das Herausragende, das wir mit Eleganz verbinden? Über Geschmack läßt sich bekanntlich streiten. Tun wir das doch, auch in der Motivphilatelie. Motive sind dazu da, daß man sie genau betrachtet, sich daran freut und bisweilen auch innere Streitgespräche darüber führt, zumal in Zeiten fehlender Gesprächspartner. Da können Blumen noch mehr als sonst zu Wort kommen. (jk)



## Pestwurz müßte das Wort des Jahres werden

Archäologische Funde im ältesten Salzbergwerk der Welt belegen, daß die Blätter einer Pestwurzarten-



in der Bronzezeit auch zur Reinigung nach der Notdurft verwendet wurden; die Bajuwaren sind da deutlicher und nennen die Pestwurz volkstümlich Arschwurz. In China, wo das Papier erfunden wurde, schreibt der Gelehrte Yan Zhitui 589: „Ich würde es nie wagen, Papier mit Zitaten ... oder Namen von Weisen darauf für die Toilette zu verwenden.“ Vor Verwendung von **Toilettenpapier** wurden Lumpen oder Schwämme verwendet, manchmal sogar lebendes Federvieh. Bis zur Erfindung eines vierlagigen Tissue-Papiers vergingen Jahrtausende. Wegen der Corona-Pandemie kam es 2020 zu Hamsterkäufen von **Toilettenpapier**; man sah verschiedentlich Wanderer durch

Flur und Wald streichen, die Pestwurzten sammeln, als der Discounter keine **Toilettenpapier** mehr vorrätig hatte. Bei Amazon heißt es, wer XYZ kaufte, kaufte auch ABC. In unserem Fall war es die Verbindung von **Toilettenpapier**, Hefe und Nudeln. Sehr merkwürdig.



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: **Lu Rou Fan**

## Auf Taiwan als „pig and rice to go“ beliebt

Lu Rou Fan ist ein auf Taiwan sehr beliebtes Gericht – es gibt es sogar auf einer Briefmarke (MiNr. 3824, 16.8.2013). Es ist einfach zu kochen: es ist langsam geschmortes Schweinefleisch, mit Sojasauce und Gewürzen verfeinert. Serviert mit Reis ist es ein häufig genutztes Angebot der Straßenküchen.

400 Gramm Schweinebauch in etwa 1 Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fleisch darf ruhig etwas fetter sein, da dies dem Lu Rou Fan einen intensiveren Geschmack gibt.

6 Knoblauchzehen in kleine Stücke hacken. 1 Zwiebel und 4 Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Diese werden in ausreichend Öl in einer hohen Pfanne frittiert – bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Siebkelle entnehmen, über Küchentrepp abtropfen lassen und zur Seite stellen. Diese sind für den Lu Rou Fan geschmacksbestimmend.

In derselben Pfanne werden mit etwas Öl die Schweinebauchstreifen zusammen mit etwa 100 Gramm Hackfleisch angebraten. Sobald das Fleisch nicht mehr rosa ist, gibt man den klein gehackten Knoblauch und 2 EL Zucker hinzu und brät noch etwa 1 Minute weiter. Anschließend etwa 6 EL helle und 2 EL dunkle Sojasoße sowie 2 EL Reiswein hinzufügen und zusammen mit 1 Tasse Wasser aufkochen lassen. Die zuvor frittierten Zwiebeln und die Gewürze (5-Gewürze-Pulver, Pfeffer, Szechuanpfeffer) hinzufügen, umrühren und die Hitze minimieren. Alles sollte nun noch etwa 45 Minuten langsam vor sich hin schmoren.

In dieser Zeit wird der Reis gekocht.

Das chinesische 5-Gewürze-Pulver besteht aus gemahlenem Echem Sternanis, Szechuanpfeffer („Japanischer Pfeffer“), Zimtkassie, Fenchel und Gewürznelke.





## Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt:

### Gebrautes Erdferkel

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Das Erdferkel (*Orycteropus afer*) ist eine Säugetierart und stellt den alleinigen Vertreter der Gattung *Orycteropus* in der Familie der *Orycteropodidae* und der Ordnung der *Tubulidentata* (Röhrenzähler) dar. Äußerlich markant sind der kräftige Körper des Erdferkels mit aufgewölbtem Rücken und muskulösen Beinen sowie die röhrenförmig verlängerte Schnauze und der fleischige Schwanz. Das Verbreitungsgebiet der Art umfaßt das gesamte subsaharische Afrika. Die Tiere bewohnen offene und geschlossene Landschaften. Sie leben einzelgängerisch, sind nachtaktiv und graben im Erdreich, was die Beobachtung



erschwert. Seine Nahrung besteht aus staatenbildenden Insekten, was eine hochspezialisierte Anpassung darstellt. Das ausgeprägte Verhalten führt dazu, daß lockere Böden und eine ausreichende Menge an Ameisen und Termiten Grundvoraussetzungen für die Anwesenheit des Erdferkels in einer bestimmten Region sind.

Zutaten: Ein normal großes Erdferkel, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Fenchelsamen, Kräuter für die Füllung, Bananenblätter, dazu scharfe, fruchtige Dips und Saucen.

Zubereitung: Das Erdferkel innen und außen mit Öl einreiben und mit reichlich Salz, Pfeffer, Knoblauch und Fenchelsamen würzen, 24 Stunden durchziehen lassen. Eine etwa 50 Zentimeter tiefe Grube ausheben, sodaß das Erdferkel locker hineinpaßt und noch Platz für zwei dicke Steinschichten bleibt. Mit großen Flußkiesel die Grube mit der Hälfte der Steine auslegen und mit Ästen locker belegen. Dann eine zweite Steinschicht auf die Äste legen, einen größeren Scheiterhaufen auf den Steinen aufschichten und anzünden. Das Ferkel mit reichlich Kräutern füllen, in Bananenblätter mehrfach einwickeln. Sobald das Feuer weitgehend heruntergebrannt ist, die Hälfte der Steine aus dem Loch heben. Die untere Steinschicht dünn mit Erde bedecken. Jetzt legt man das Erdferkel in die Grube, mit einer dünnen Erdschicht bedecken, die zweite Lage Steine auflegen, mit dem restlichen Aushub verschließen. Nach etwa 8 Stunden das Ferkel vorsichtig ausgraben, darauf achten, daß die Blatthülle möglichst heil bleibt. Ein Hinweis: Wenn Grube, Steine und Feuer groß genug waren, dann ist das Ferkel jetzt superzart, saftig und durchgegart. Dazu scharfe, fruchtige Dips und Saucen anbieten.



Dazu passen keine Kartoffeln, sondern Nfundi oder Ubwali, Klöße aus Maismehl.

Ulrich Oltersdorf

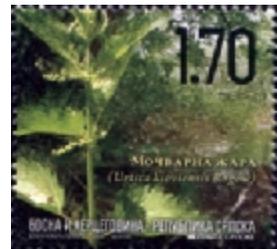
## Brennnesseln auf Briefmarken

Die Brennnesseln (*Urtica*), frühere Schreibweise: Brennessel, bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Brennesselgewächse (*Urticaceae*), die fast weltweit verbreitet ist. Die Gattung umfaßt etwa 45 Arten. Der Name leitet sich ab von „brennen“ – lateinisch: *urere*. In Deutschland nahezu überall anzutreffen sind die Große Brennnessel und die Kleine Brennnessel. Sie haben eine lange Geschichte der Verwendung in vielen Regionen, entsprechend gibt es viele weitere Namen: Haarnessel, Hanfnessel, Saunessel, Habernessel, Tausendnessel und Nettel; Niétel, Neddel (Niederdeutsch), Neßle (Schweiz); Eßl (Krain: Gottschee), Eßle (Schweiz, Elsaß); Brennettel (Hannover usw.), Branneckel (Ostfriesland), Brennößl (Niederösterreich), Brenneßle (Schweiz). Bannel = Barnnettel = Brennettel (Wangeroo), Bornnessel (Hessen, rechts der Nidda); Sennessel („sengen“ = brennen); Sengnettel (Münsterland), Senglnessel (Rheinpfalz: Edenkoben), Sengelessel, Sengesselte, Sengessel (Elsaß). Brennnessel-Arten wachsen als einjährige oder ausdauernde krautige Pflanzen, selten auch Halbsträucher. Sie erreichen je nach Art, Standort und Nährstoffsituation Wuchshöhen von 10 bis 300 Zentimeter bei den in Mitteleuropa vertretenen Arten.



Die grünen Pflanzenteile sind mit Brenn- sowie Borstenhaaren besetzt. Ihre oft vierkantigen Stängel sind verzweigt oder unverzweigt, aufrecht, aufsteigend oder ausgebreitet. Die meist kreuz-gegenständig am Stängel angeordneten Laubblätter sind gestielt. Der Blattrand ist meist gezähnt bis mehr oder weniger grob gezähnt.

Bekannt und unbeliebt sind die Brennnesseln wegen der schmerzhaften Quaddeln (Schwellungen), die auf der Haut nach Berührung der Brennhaare entstehen. Je nach Brennnesselart unterscheiden sich die Folgen, so ist beispielsweise die Brennflüssigkeit der Kleinen Brennnessel (*Urtica urens*) wesentlich schmerzhafter als die der Großen Brennnessel (*Urtica dioica*). Diese Brennhaare wirken als Schutzmechanismus gegen Fraßfeinde und sind überwiegend auf der Blattoberseite vorhanden. Es sind lange einzellige Röhren, deren Wände im oberen Teil durch eingelagerte Kieselsäure hart und spröde wie Glas sind. Das Köpfchen kann schon bei einer leichten Berührung abbrechen und hinterläßt eine schräge, scharfe Bruchstelle, ähnlich der einer medizinischen Spritzenkanüle. Bei Kontakt sticht das Härchen in die Haut des Opfers und sein Ameisensäurehaltiger Inhalt spritzt mit Druck in die Wunde





und verursacht sofort einen kurzen, brennenden Schmerz und dann die erwähnten Quaddeln mit Brennen oder Juckreiz. Weitere Wirkstoffe der Brennflüssigkeit sind Serotonin, Histamin und Acetylcholin. Bereits 100 Nanogramm dieser Flüssigkeit reichen aus, um Wirkung zu erzielen. Histamin erweitert die Blutkapillaren und kann Reaktionen hervorrufen, die allergischen Reaktionen ähneln. Acetylcholin ist auch die Überträgersubstanz vieler Nervenendungen und für den brennenden Schmerz verantwortlich. Brennnesseln lassen sich relativ gefahrlos anfassen, wenn man sie von unten nach oben überstreicht, da fast alle Stacheln nach oben gerichtet sind.

Die vielfältigen Verwendungen beziehen sich vor allem auf die Große Brennnessel (*Urtica dioica*), die als Heil- und Nutzpflanze dient.

Als Frühjahrgemüse werden die jungen Brennnesseltriebe wegen ihres hohen Gehalts an Flavonoiden, Mineralstoffen wie Magnesium, Kalzium und Silizium, Vitamin A und C (doppelt so viel wie in Orangen), Eisen, aber auch wegen ihres hohen Eiweißgehalts geschätzt. Die Brennnessel enthält in der Trockenmasse etwa 30 Prozent Eiweißanteil. Der Geschmack wird als „dem Spinat ähnlich, aber aromatischer“ und als feinsäuerlich beschrieben.



Besondere Verbreitung fanden Brennnesselgerichte in Notzeiten, in denen Blattgemüse wie Spinat oder Gartensalat zugunsten nahrhafterer Pflanzenarten kaum angebaut wurden, und bei der armen Bevölkerung, da Brennnesseln auf Brachflächen und in lichten Wäldern reichlich gesammelt werden können.

Für die Nesselsuppe werden die ersten, etwa 20 Zentimeter langen oberirdischen Pflanzenteile im Frühjahr bzw. die oberen zwei bis vier Blattpaare verwendet. Die Samen der Brennnessel eignen sich geröstet zum Verzehr.

Der unangenehmen Wirkung der Nesselhaare kann man bei der rohen Verwendung für beispielsweise Salate entgegenwirken, indem man die jungen oberirdischen Pflanzenteile in ein Tuch wickelt und stark wringt, sie sehr fein schneidet, mit einem Nudelholz gut durchwalkt oder ihnen eine kräftige Dusche verabreicht. Kochen sowie kurz blanchieren für Brennnesselspinat sowie -suppe macht die Nesselhaare ebenfalls unschädlich.

Durch das Trocknen der oberirdischen Pflanzenteile verlieren sie ihre reizende Wirkung und werden als Brennnesseltee verwendet.



Früher wurden gelegentlich Butter, Fisch und Fleisch in Brennnesselblätter gewickelt, um sie länger frisch zu halten. Tatsächlich verhindern die Wirkstoffe der Brennnessel die Vermehrung bestimmter Bakterien. Diese Praxis ist sogar gerichtsnotorisch: 1902 wurde eine Berliner Milchhändlerin auf Grund der Brennnesselblätter in ihrer Milch wegen Lebensmittelverfälschung angeklagt. Mit der Begründung, daß dies ein „allgemein geübtes Verfahren“ sei, wurde die Händlerin jedoch freigesprochen.



In Mitteleuropa, unter anderem den Niederlanden, Luxemburg, Österreich und Deutschland, werden Brennnesseln auch als Zutat für Brennnesselkäse verwendet.

Noch heute gibt man ganze oder gehackte Brennnesseln als Vitaminträger in das Futter von Küken, Ferkeln und Kälbern, damit sie schneller wachsen; auch als ganze Pflanzen gibt man sie Hausschweinen in der biologischen Landwirtschaft gern als Beifutter.

Die Brennnessel ist eine Faserpflanze (Fasernessel), Nesselstuch gab es bereits vor Jahrtausenden. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts lebte das Interesse an der heimischen Faserpflanze aufgrund einer Baumwollknappheit wieder auf. Um 1900 galt Nessel als das „Leinen der armen Leute“. Im Zweiten Weltkrieg wurde Nesselstuch verstärkt in Deutschland für Armee-Bekleidung verwendet. Die Fasern können durch mikrobiologische Prozesse freigelegt werden.



Lange Zeit gehörte die Brennnessel zu den Färbekräutern. Wolle kann man mit ihrer Wurzel, nach Vorbeizen mit Alaun, wachsgelb färben. Mit einer Zinnvorbeize, Kupfernachbeize und einem Ammoniak-Entwicklungsbad erzielen die oberirdischen Teile ein kräftiges Graugrün.

Die Brennnesseln finden insbesondere im biologischen Gartenbau vielfältige Verwendung. Ein scharfer Kaltwasserauszug (nur 24 Stunden angesetzt) als Pflanzenstärkungsmittel festigt durch die enthaltene Kieselsäure die Zellwände der damit gegossenen Pflanzen und stärkt sie so gegen den Befall beißender wie saugender Insekten. Eine selbst hergestellte Jauche löst zusätzlich den Stickstoff der Brennnessel sowie Spurenelemente heraus und hat dadurch auch Düngewirkung. Die anfallenden Reste können im Kompost verwertet werden.

Eine kommerzielle Kultivierung der Brennnessel zur Herstellung von Brennnesseltee erfolgt auf speziellen Brennnesselfeldern. Das größte Vorkommen an solchen Feldern befindet sich in der Ukraine.

Die lange Geschichte der Brennnessel als Heilpflanze und Nahrungsmittel führt dazu, daß es eine Vielzahl ethnobotanischer Traditionen und Ansichten über diese Pflanzen-

arten gibt, die teils dem Bereich der Mythen und des Aber- und Wunderglaubens entstammen. Einige der Bräuche: Am Gründonnerstag Brennnesselgemüse zu essen, was für das folgende Jahr vor Geldnot schützen soll. Fünf Nesselblätter in der Hand zu halten, um frei von Furcht und bei kühlem Verstand zu bleiben. Am Johannistag Brennnesselpfannkuchen zu essen, um gegen Nixen- und Elfenzauber gefeit zu sein. Am 1. Januar Brennnesselkuchen zu essen, um sich ein gutes Jahr zu sichern.

In der Argarphilatelie gab es im Heft Nr.79 (Okt.1995, S.98 bis 100) einen Beitrag von Johann Gruber: „Verachten wir die Brennnessel nicht.“



### Jetzt gibt es Briefmarken in:

- Bosnien-Herzegowina (Serbische Republik) (MiNr.666–667, 23.9.2015) Europäischer Naturschutz: Pflanzen, u.a. Röhricht-Brennnessel (*Urtica kioviensis*) (Abb.)
- Brasilien (MiNr.2185–2187, 23.9.1986) Brennnessel (*Urera mitis*) (entfernte Verwandte) (Abb.)
- Dänemark (MiNr.1958–1962; 6.9.2018) Wild vorkommende Nahrungsmittel, u.a. Große Brennnessel (*Urtica dioica*) (Abb.)
- Liechtenstein (MiNr.1116–1119, 5.9.1995) Heilpflanzen, u.a. Große Brennnessel (*Urtica dioica*) (Abb.)
- Makedonien (MiNr.743–746, 14.10.2015) Einheimische Flora, u.a. Große Brennnessel (*Urtica dioica*) (Abb.)
- Montenegro (MiNr.293–294, 16.3.2012) Flora, Brennnessel (*Urtica sp.*) (Abb.)
- Schweden (MiNr.3219–3223, 3.5.2018) Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen, u.a. Brennnessel (*Urtica sp.*) (Abb.)
- Somalia (MiNr.620–623, 2.5.1997) Heilpflanzen. u.a. Große Brennnessel (*Urtica dioica*) (Abb.)

und bei Schmetterlingen gibt es z.B. den „Kleinen Fuchs“, dessen Raupen Brennnesseln als Futter obligat haben müssen, s.o. – gibt es beispielsweise in

- Schweiz (MiNr. 551, 1.12.1950), „Pro Juventute“: 100. Geburtstag von Theophil Sprecher von Bernegg; Insekten (I), u.a. Admiral (*Vanessa atalanta*) auf Brennnessel (Abb.)



- Schweiz (MiNr.618-22, 1.12.1955) „Pro Juventute“: 200. Geburtstag von Charles Pictet de Rochemont; Insekten (VI), u.a. Tagpfauenauge (*Aglais io*, Syn.: *Inachis io*, *Nymphalis io*) auf Brennnessel; (MiNr. 550–554; 1.12.1950)
- Belgien (MiNr.2555–2558, 8.5.1993) Schmetterlinge, u.a. Kleiner Fuchs (*Aglais urticae*) (Abb.)



## Die Brennnessel ist auch aphrodisisch

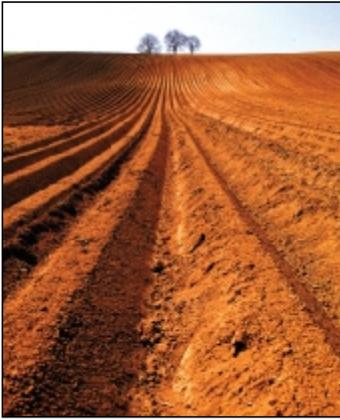
Jakob Strobel y Serra veröffentlichte in der F.A.Z am 25. September 2020 einen Artikel über verschiedene Lebensmittel, denen aphrodisierende Wirkungen zugeschrieben werden. Die römischen Autoren Ovid (43 v.u.Z.–um 17 n.u.Z.), Plinius dem Älteren (23/24 bis 79) und Pedanios Dioscurides (im 1. Jahrhundert) lobten die Brennnessel. Und empfahlen andererseits, daß diese Pflanze vor einer Schlacht von den Legionären nicht gegessen werden durfte. Angeblich wurden die Gedanken der Krieger falsch geleitet, wenn sie durch die von der Brennnessel verursachten Lustgefühle vom Totschlag abgelenkt wurden.

Odo Magdunensis aus Moing an der Loire schrieb am Ende des 11. Jahrhunderts in seinem Kräuterbuch „De viribus herbarum“ von der luststeigernde Wirkung der Brennnessel. „Der Samen, mit Wein genossen, erregt die Liebeskraft, noch mehr sogar, wenn du die Pflanze reibst, mit Honig und Pfeffer vermischt und dann mit Wein trinkst.“ Das war Stand der Medizin. Mehr Spaß machte es wohl, Brennnesseln zusammenzubinden und mit ihnen den lustsuchenden Mann auszupeitschen. Auch das Gift der Brennnessel sorgt dann für eine starke Durchblutung der geschlagenen Stellen. Fehlten Brennnesseln, dann behalf frau/man sich mit Bilsenkraut. Hauptsache: Es schmerzt an den geschlagenen Stellen.



Nun, wenn's denn hilft, könnte man es auch mit der Spanischen Fliege versuchen resp. mit dem Pulver der getöteten und zerriebenen Käfer dieser Art. Für Nebenwirkungen fragen Sie lieber Ihren Arzt oder Apotheker, denn der orale Genuß des im Käfer enthaltenen Wirkstoffs Cantharidin führt zu Nierenversagen. Oder essen Sie einen Pilz, nicht jedoch den rotköpfigen mit den weißen Punkten (Sie wissen, wen ich meine?). Um zum ersten Absatz zurückzukommen: Peitschen mit der selbst gesammelten Brennnessel schmerzt, führt aber nicht zum Tode. (kh)

# Bodenlandschaften



Hans-Peter Blume

## Auenböden

Auenböden<sup>1</sup> (WRB<sup>2</sup> Haplic Fluvisols) sind Böden der Flußtäler. Bei nicht regulierten Bächen und Flüssen werden sie regelmäßig überflutet, andernfalls hinter Hochflutdeichen von Druckwasser (= Qualmwasser) überschwemmt. Im Gegensatz zu den Gleyen zeigt ihr Oberboden keine Rostflecken. Diese können unterhalb 40 Zentimeter folgen<sup>3</sup>. Reduzierende Verhältnisse fehlen aber völlig. Sie bestehen aus vom Wasser rollend (Steine <sup>10</sup>, Kiese, Sande) bzw. schwebend (<sup>11</sup> Schluffe und Tone) transportierten Sedimenten,

die bei Hochwasser weiter transportiert werden können. Dabei erfolgt eine Sortierung der Partikel nach der Größe: Steine und Kiese bleiben im Oberlauf, mithin im Gebirge bzw. Bergland zurück, während vor allem Schluffe und Tone im Unterlauf dominieren, teilweise von großen Flüssen bis ins Meer transportiert werden. Die Fließgeschwindigkeit des Wassers hängt von Gefälle und Wassermenge ab. Sie ist im Gebirge groß, wodurch sich ältere Fließgewässer tief ins Gestein eingeschnitten haben. Im Mittel- und Unterlauf mäandriert ein natürlicher Fluß hingegen oft in der von ihm durch Sedimentation geschaffenen Auenlandschaft. Flußbegleitend haben sich oft sandige Uferwälle gebildet, weil Hochwasser durch Reibung schlagartig gebremst wird, wenn es über die Ufer tritt. Daher sind in einer Aue die Böden umso tonreicher, je weiter sie vom eigentlichen Flußbett entfernt sind. Ansonsten wird die Körnung der Auenböden auch von der Geologie des Einzugsgebiets eines Flusses beeinflusst: im Bereich norddeutscher





Sand-Landschaften dominieren sandige Auenböden, während in Löß-Landschaften bzw. im mit Löß überdeckten Bergland Auenlehme abgelagert wurden.

Im Oberlauf eines Flusses mit raschem Wechsel zwischen Auf- und Abtrag dominieren kaum Humus enthaltende Rohböden, die nach Kubiena<sup>6</sup> als Rambla<sup>⑩</sup> bezeichnet werden. Sandige Ramblen sind häufig mit Weidenröschen (⑬ *Epilobium fleischeri*) oder Enzian (⑥ *Gentiana bavarica*) bestockt. Die Auen nur selten überfluteter Mittel- und Unterläufe großer Flüsse sind von einem Auenwald (⑪ rechts) mit u.a. Weiden (⑭ *Salix alba*) und Pappeln (⑫ *Populus alba*) bedeckt.





④

In Auenlandschaften leben viele Vogelarten, in der Donaumündung der Ukraine (④ mit Schwertlilien: *Iris pumilia*), z.B. Austernfischer (oben links: *Haemolopus ostragus*), der Große Brachvogel (unten links: *Numenius arquata*), der See-Regenpfeifer (unten rechts: *Charadrius alexandrinus*) und Möwen (oben rechts: *Larus genei*). Im Mittelalter haben Biber (⑦) durch Fällen von Bäumen Bäche gestaut und wurden ob dieses „Frevels“ verfolgt. Heute wird versucht, sie wieder anzusiedeln. Man hat aber von ihnen gelernt, selbst Bäche gestaut und mit dem Wasser Getreide-Mühlen betrieben. Die Folge des Aufstauens war, daß sich am Ufer des Stausees Niedermoore mit Schilf und Moorbirken bildeten (⑤)



⑤



⑦

Ufer des Berliner Wannsees). Auch Kormorane (⑧ *Phalacrocorax carbo*) und Fischotter (③ *Lutra lutra*) ernähren sich von Fischen und leben im Auenwald, während Störche ② dort Frösche fangen.

Ab dem 18. Jahrhundert wurden in Deutschland große Flüsse begradigt, um den Schiffsverkehr zu beschleunigen. Dabei wurden Hochwasserdeiche so angelegt, daß nur ein schmaler Streifen mit abgeschnittenen Flußwindungen mit natürlichem Auenwald bestockt blieb. Unter diesem entwickelten sich durch Humusakkumulation Ah-C-Böden, die als Paternia bezeichnet werden<sup>4,5</sup>. Der Name Paternia wurde von Kubiena<sup>6</sup> dem Rio Paterna in Spanien



⑨

⑧

nachempfunden. Die Böden außerhalb des Deiches wurden künstlich leicht entwässert und ermöglichen damit eine intensive landwirtschaftliche Nutzung: Sandige flußnahe Auenböden werden oft als Acker, flußferne, lehmige Böden als Grünland genutzt. Deren nur sehr seltene Qualmwasser-Überflutung ⑨



führte dazu, daß kalkhaltige Auenböden entkalkten und sich unter dem humosen Ah-Horizont ein brauner Bv-Horizont, entwickelte, mithin eine Vega (WRB: Mollic Fluvisol) als Bodentyp entstand ①<sup>1</sup>. Lehmige Vegen sind luftreiche Böden mit beachtlichen Nährstoffreserven, sowie (bei Regulierung der Entwässerung) auch optimalem Wasserangebot. Höher gelegene Vegen wurden in den letzten Jahrzehnten nach Entwässerung im mittleren Elb-, Donau- und Rheintal teilweise auch

landwirtschaftlich genutzt, als Grünland oder sogar als Acker.

Literatur: <sup>1</sup> Mückenhausen (1977)

<sup>2</sup> WRB (2007)

<sup>3</sup> Li Chingwei, Sun Ou (1999): 11.2 Fluvo-aquic Soils

<sup>4</sup> Scheffer/Schachtschabel (2010)

<sup>5</sup> AG Boden (2005): S. 238 ff

<sup>6</sup> Kubiena (1953): S. 119 Rambla, 158 Paternia, 162 ff Vega

*Für Umweltthemen  
ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.*



Das Weinbaugebiet Franken besteht aus mehreren Anbauinseln, die zwischen **Aschaffenburg** und **Schweinfurt** an den Berghängen des Maintals, zu einem kleineren Teil auch an den Nebenflüssen des Mains und am Westhang des Steigerwaldes liegen.

Die meisten dieser Anbauinseln sind durch die Bocksbeutelstraße miteinander verbunden.



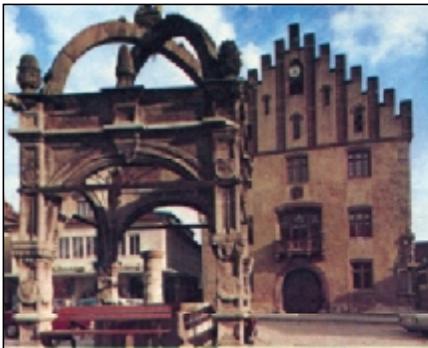
Weinfranken deckt sich mit dem bayerischen Regierungsbezirk Unterfranken.

Die klassische Rebsorte Frankens ist der Silvaner. Der Frankenwein ist herzhaft erdig, sehr körperreich und meist trocken ausgebaut – mit keinem anderen Wein vergleichbar und in der Bocksbeutelflasche abgefüllt.

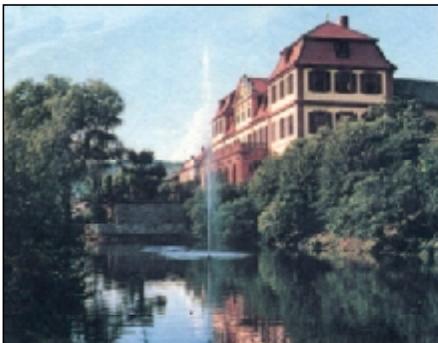
Ab [Aschaffenburg](#) entlang des Main (Mainviereck/-dreieck) Richtung Würzburg liegen die Winzergemeinden [Klingenberg](#), Großheubach und [Miltenberg](#).



Hammelburg an der fränkischen Saale wird bereits um 777 urkundlich als Weinbau-  
 gemeinde genannt.



8783 Hammelburg an der fränkischen Saale  
 Marktplatz mit Rathaus und Frührenaissance-Marktbrunnen  
 Seit 7. 1. 777 Weinbau



8783 Hammelburg an der fränkischen Saale  
 Fürstliches Keilergeschloß „Rotes Schloß“,  
 seit 7. 1. 777 urkundlich Weinbau



Die historische Weinhandelsstadt **Kitzingen** liegt in der Maingauklimazone, dem trockensten Gebiet Bayerns, das hier zusammen mit den Muschelkalkböden den Weinbau besonders begünstigt und so in der Vergangenheit auch zum Wohlstand der Stadt beigetragen hat.



Die turmreiche Bischofsstadt **Würzburg** ist das Herz Mainfrankens. Zu den Anziehungspunkten zählen Profan- und Sakralbauten, die Residenz und nicht zu vergessen der Frankenwein. Mit der Residenz erschuf Baltasar Neumann eines der schönsten deutschen Barockschlösser.



8700 Würzburg – Hofgarten und Südflügel der von Baltasar Neumann erbauten Residenz. Die Universitäts- Barock- und Weinstadt ist politischer, kultureller und wirtschaftlicher Mittelpunkt Mainfrankens

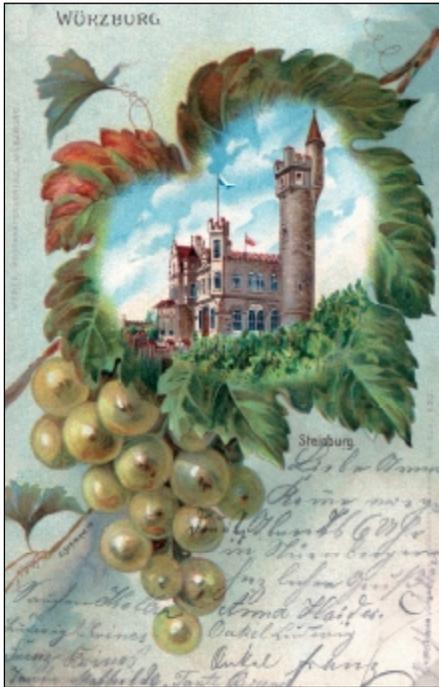
Postkarte



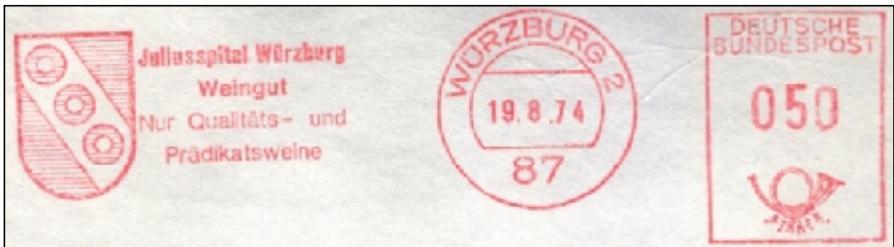
Anmerkung: Das Bild auf der Marke weicht vom Bild auf der Postkarte ab.



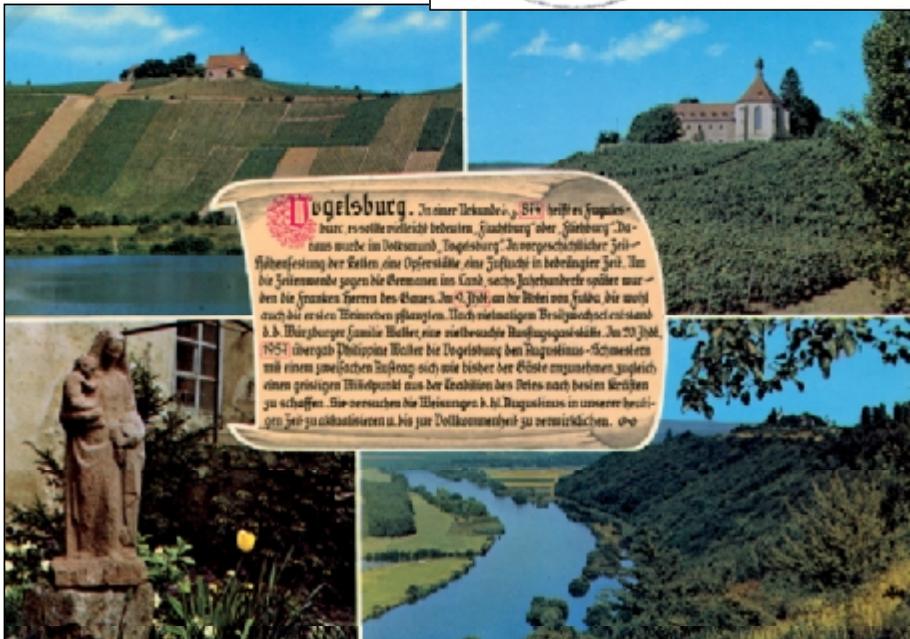
Über 300 Hektar Weinberge und eine gute Weingastronomie sorgen für den Gast. Die berühmte Weinlage heißt „Würzburger Stein“, die auf Winzer- und Weinfesten aus-  
geschenkt wird.



Würzburg ist eine der schönsten Städte Europas. Einen bleibenden Eindruck hinterläßt der Blick über die Brückenheiligen der Alten Mainbrücke hinweg auf die **Festung Marienberg**.



Volkach an der Mainschleife: Gastlichkeit, Weinfeste und frischer Spargel.



Das historische Weinstädtchen **Marktbreit** liegt zwischen **Ochsenfurt** und **Kitzingen**.



8713 Marktbreit – historisches Weinstädtchen  
Malerwinkel



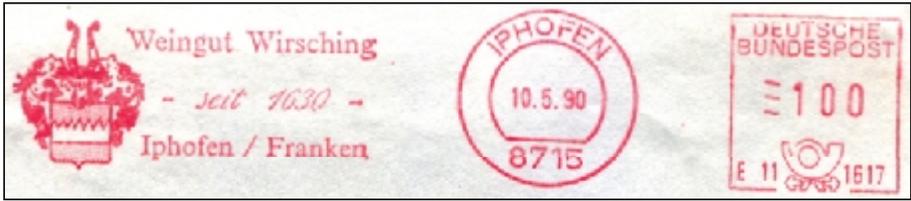
Die Frankenapostel Kilian, Kolonat und Totnan

Kitzingen und der Steigerwald: Von jeher ein Zentrum des fränkischen Weinhandels. Auch hier hat der fränkische Barockbaumeister Balthasar Neumann seine Spuren hinterlassen.



Fränkische Tracht

Wahrzeichen der mauer- und turmbewehrten Weinstadt [Iphofen](#) ist das Rödelseer Tor.  
 Abstecher nach [Castell](#) mit Schloß und Weinbergen haben ihren eigenen Charme.



Der kleine Weinort [Sommerhausen](#) mit dem kleinsten Theater Deutschlands

Randersacker, eine Nachbargemeinde Würzburgs, steht traditionell in der ersten Reihe der führenden Weinbaugemeinden Frankens.

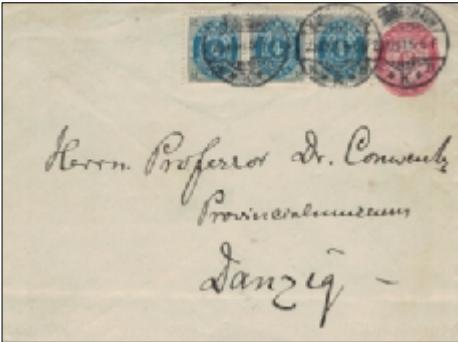


Eines der reizvollsten Weinstädtchen am Main:  
Dettelbach.

Clemens M. Brandstetter

## Über den Begründer des europäischen Naturschutzes

Hugo Conwentz kommt 1855 in Sankt Albrecht bei Danzig als Sohn eines Kohlenhändlers zur Welt. Er besitzt Organisationstalent, kann gut verhandeln, organisieren und sammeln. Er absolviert die Realschule Ersten Grades, sein Lehrer Theodor Bail beeinflusst ihn nachhaltig; anschließend studiert er bei Heinrich Goeppert in Breslau und in Göttingen Naturwissenschaften. 1876 wird er in Breslau über „Die versteinten Hölzer aus dem norddeutschen Diluvium“ promoviert. 1879 wird ihm die ehrenvolle Stelle der Leitung des noch zu schaffenden Westpreußischen Provinzialmuseums in Danzig angeboten. 1882 wird er als Direktor angestellt und wirkt dort über dreißig Jahre.



1886 setzt er mit dem 2. Band „Die Flora des Bernsteins“ die Arbeiten des 1884 verstorbenen Goeppert fort und revidiert darin die Angiospermen (Becktsamer). 1890 erscheint seine monumentale Monographie über die baltischen Bernsteinbäume. Um 1890 befaßt er sich mit der Verbreitung der Eibe (*Taxus baccata*) und deren Verschwinden in Westpreußen. Um die Jahrhundertwende

verfaßt er mehrere Aufsätze und hält Vorträge zum Schutz der heimischen Natur.

1904 verfaßt er im Auftrag des Kultusministers eine „Denkschrift zur Gefährdung der Naturdenkmäler“ und macht darin Vorschläge zu deren Erhaltung. Daraufhin wird 1906 eine staatliche Stelle zur „Naturdenkmalpflege in Preußen“ installiert. Ab 1910 leitet er diese Stelle von Berlin aus. In seinem Todesjahr, 1922, schreibt er seinen letzten Aufsatz „Heimatkunde und Heimatschutz in der Schule“. Conwentz wird weit über die Grenzen Deutschlands als Begründer des Naturschutzes bekannt!

Zu seinen Kritikern gehört der Heidedichter Hermann Löns, der meinte: Der „conwentzianelle Naturschutz“ bedeute gut ausgedachte Denkmäler, zu denen Wander- und Gesangsvereine zögen, welche die Luft mit lautem Getöse erfüllten; findige Geschäftsleute, die an naturdenkwürdigen Orten Gastwirtschaften eröffneten und damit das Rotwild vertrieben; Heimatbund-Feste rund um Naturdenkmäler, nach denen die Waldarbeiter tagelang mit dem Auflesen von Stullenpapier, Eierschalen und Flaschen-

scherben zu tun hätten; und vor allem: Tafeln „von Quadratmetergröße“, auf denen groß und breit das Wort „Staatseigentum“ prange.

Quellen: Deutsche Botanische Gesellschaft (H. Moewes 1922); Wikipedia.

## „Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben.“

So Hermann Löns (1866–1914). In seinen Werken grünen die Birken, blühen die Rosen und Fuchs und Hase sagen sich nicht nur einträchtig gute Nacht, sondern werden mit Namen wie Kunrad Flinkfoot und Lischen Hopsinskrut verniedlicht. Löns war ein Naturfreund. Ein Umweltschützer, lange bevor es die Ökobilogbewegung gab.

Aber und andererseits: Der Roman aus dem Dreißigjährigen Krieg „Wehrwolf“ ist voll Blut-und-Boden-Romantik und menschenverachtender Beschreibungen. „Was für Völker jetzt im Lande herumstromern! Eine Schande ist es, daß da nichts getan wird!“ Also wird etwas getan: „Slah doot“ heißt der Schlachtruf der wehrhaften Bauern – gerichtet gegen alle Eindringlinge in ihr Land. Auch wegen solcher Zitate wird er von den Gestrigen so verehrt.

Löns übersah auch (oder wollte übersehen), daß die von ihm so geschätzte Lüneburger Heide das Ergebnis menschlichen Wirkens war und keineswegs aus „natürlichen“ Ursachen das wurde, was sie heute (und damals) ist. Zwischen Nordsee und Alpen bestand bis vor etwa 5000 Jahren ein geschlossenes Waldland. Der Landverbrauch durch neue Siedlungen und Städte führte zur Vernichtung dieses Waldes; hinzu kam die Ausbreitung der Viehwirtschaft in diesem Wald, die zum Verbiß der jungen Bäume und Sträucher führte, so daß es zu einer erheblichen Auslichtung des Waldes im Umkreis von Dörfern kam. Die fortschreitende Bodenverarmung – insbesondere durch das im Mittelalter eingeführte „Plaggen“ (siehe wikipedia) – führte zur Ausbreitung des Heidekrauts.



Ohne regelmäßige Schafweide würde der urtümliche Wald die Lüneburger Heide wieder in Besitz nehmen – und daran kann kein niedersächsisches Tourismusbüro und kein Einwohner von Hundeklo interessiert sein. Johann Heinrich Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese „eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehmsten in Deutschland“ gewesen sei, was dem Urteil anderer Zeitgenossen entsprach. (kh)

# Milch aus der Schachtel

Die Geschichte des europäischen Getränkkartons beginnt in der Maschinenfabrik von Ferdinand Emil Jagenberg in Düsseldorf, in der Maschinen zur Herstellung von Faltschachteln gefertigt wurden. Sie waren das Verpackungsmittel der Gründerjahre. Aufgrund der hohen Qualität der Produkte und der weltweiten Anerkennung ihrer Erfindungen können Vertreter der Maschinenfabrik 1904 (Abb.) an der Weltausstellung in St. Louis teilnehmen. Schließlich waren die Jagenbergs kluge Köpfe: Sie bauten Maschinen, die Kartons herstellen, die auf Kartons Klebestreifen aufbringen, die auf Kartons und Flaschen Etiketten kleben. Patentierte wurde 1892 die „Vorrichtung zum Bestreichen von Schachtelklebestreifen mit Klebstoff“ und sechs Jahre später die „Bogen-Anleim-Maschine“.

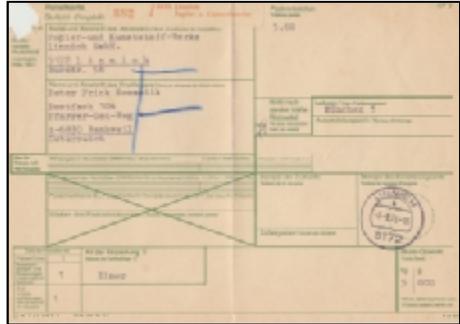
Günter Meyer-Jagenberg lernt in den USA Getränkkartons kennen, die in Europa noch weitestgehend unbekannt waren. In den USA füllten Molkereien ihre Milch schon längst in Kartons, die man vorher in Paraffin getaucht hatte. Milch rein, gut zukleben – fertig war die Milchtüte. Die Grundidee, Flüssigkeiten überhaupt in Kartons abzufüllen, hat sich aber ein gewisser John van Wormer schon 1915 in



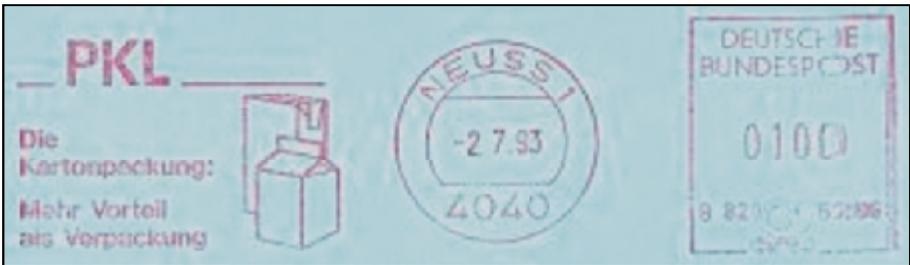
den USA patentieren lassen. Von der Idee begeistert, nutzt Jagenberg das vorhandene Know-how aus der Faltschachtelherstellung im eigenen Unternehmen und reicht 1929 ein Patent für ein wasserdichtes Papiergefäß mit Faltverschluß und Vorrichtung zu seiner Herstellung ein, die er „Perga“ nannte. Ein Jahr später ist das „Perga-Patent“ angemeldet. Bei diesen Getränkkartons handelt es sich um eine flüssigkeitsdichte Abwandlung der von Jagenberg produzierten Faltschachtel. Der Clou der Perga: ihr Faltverschluß, der das Ganze zum – wie die Verpackungsfachleute sagen – „Giebelkarton“ machte. Die Perga ist die erste flexible Verpackung in Europa und die Vorläuferin der modernen und weltweit erfolgreichen Verpackungssysteme von der Schweizerischen Industrie Gesellschaft Combibloc, ein Verpackungsprodukt für Milch auf Wachspapierbasis.

Zum Massenprodukt wird die Flasche aus Papier erst nach dem Zweiten Weltkrieg: In den Fünfziger-Jahren beginnen Getränkkartons zu boomen. Sie unterstreichen das moderne Lebensgefühl der Wirtschaftswunderjahre. Als Reaktion auf die hohe Nachfrage gründet Jagenberg 1958 die Papier- und Klebstoffwerke Linnich GmbH (PKL) in Linnich bei

Aachen (Paketkarte, Abb.). In den 1960ern war die „Perga-Packung“ der Jagenberg AG in Westeuropa die meistverbreitete Verpackung ihrer Art.



1962 führte PKL das backsteinförmige „blocpak“-System und die zugehörigen Füllmaschinen ein. 1975 präsentierte die Firma das Verpackungssystem „combi-bloc“ für das aseptische Abfüllen von Getränken, welches bis heute eingesetzt wird (Abb.)



Bis 2001 rollten regelmäßig Rohpapiertransporte aus Skandinavien per Bahn bis nach Linnich, was die Strecke von Jülich nach Linnich vor der Stilllegung bewahrte. Seit 1989 firmiert die PKL GmbH unter dem Namen SIG Combibloc GmbH und gehörte von 2007 bis 2014 zur neuseeländischen Rank Group und seither zur kanadischen Onex Corporation. Die Kartonverpackungen werden in Werken an den Produktionsstandorten Linnich und Wittenberg (Sachsen-Anhalt), aber auch in Thailand, Österreich, Brasilien, China und Saudi-Arabien produziert.

Quelle: SIG  
 Martin von Mauschwitz: „Aldi, Goldbär, Thermomix“

Anja Stähler

## Auf dem Bauernhof



### Sauerei oder doch eine saubere Sache?

## Schweinefleischproduktion

In meinen letzten Artikeln ging ich auf das Thema Rinder ein, diesmal sind die Schweine im Fokus. Meine Liebe zur Landwirtschaft begann mit der „Sauerei“.



Bekannte meiner Eltern bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb im Landkreis Grafschaft Bentheim (Niedersachsen) mit Schwerpunkt Ferkelzucht. Da stand ich nun in den Sommerferien im Alter von 10 Jahren mit meinen gelben Gummistiefeln im Gepäck. Aufgewachsen auf dem Dorf, aber ohne jeglichen Bezug zur Landwirtschaft,

freute ich mich auf das Ferienabenteuer. Jeden Tag hatte ich in meiner Latzhose einen kleinen Block und einen Stift parat, um mir das, was mir erklärt wurde, aufzuschreiben – damals beim besten Willen noch nicht ahnend, daß ich einmal den Weg des Agraringenieurs einschlage und diesen (bis jetzt) keinen Moment bereut habe.

Gehen Sie nun mit mir gemeinsam den Weg der Ferkel.

Diverse Schweinezuchtunternehmen wie „Bundes Hybrid Zucht Programm GmbH“ (BHZP)\* liefern den landwirtschaftlichen Betrieben Jungsauen. Als solche werden Sauen ab Geschlechtsreife (6 Monate) bis zum ersten Wurf genannt. Auf dem Betrieb angekommen, müssen die Jungsauen in Quarantäne. Nach und nach werden sie an den Betrieb gewöhnt und kommen Schritt für Schritt in Kontakt mit den anderen Sauen des Betriebs. Ungefähr sechs Wochen nach Ankunft in dem Betrieb erfolgt die erste künstliche Besamung. Drei Wochen danach wird mittels Ultraschall eine Trächtigkeitskontrolle durchgeführt. Jetzt gilt es: heißt es „trächtig“ oder „leer“. Leer bedeutet, daß die Besamung nicht zum Erfolg führte.



In den 1960er-Jahren bekam ein Landwirt für eine ausgewachsene Sau von 100 Kilogramm einen Durchschnittspreis von 300 Mark. Heute, rund 60 Jahre später, bekommt der Landwirt 230 Euro für eine gleichgewichtige Sau. Bei solchen Preisen kann der Discounter in den Preiskampf für ein Pfund Hack mit dem ortsansässigen Schlachter gehen.

Vielleicht fragen Sie sich, warum Sie den Begriff Eber noch nicht gelesen haben. Der Eber spielt auf den Betrieben nur eine Nebenrolle. Es gibt Betriebe, welche noch mit „Suchebnern“ arbeiten, das heißt der Eber läuft vor den Sauen entlang, und es kann festgestellt werden, welche Sau „rauscht“. Nur die Sauen, die den Eber „dulden“, werden besamt. Wie wir alle wissen, bekommt man von der Industrie alles – so auch „Eberspray“. Das ist Ebergeruch aus der Dose, über den die „Rauschkontrolle“ ebenfalls durchgeführt werden kann. Jeder Betrieb nach seiner Fasson.



Die trächtigen Sauen werden nun in den Bereich der tragenden Sauen (Wartestall) umgestellt, in dem sie bis eine Woche vor dem Abferkeln verbleiben. Sauen tragen nach der Formel 3–3–3, das heißt drei Monate, drei Wochen, drei Tage. Auch bei Sauen gibt es Fehlgeburten, dies nennt man „Verferkeln“. Diese Sauen kommen danach wieder zu den nicht-trächtigen in die Gruppe und der „Zyklus“ beginnt erneut. Eine Woche vor dem Abferkeltermin werden die erfolgreich tragenden Sauen in den Abferkelbereich umgestellt. Nach der Geburt bleiben die Ferkel vier Wochen zum Säugen bei der Sau.

Der Marktanteil für Bio-Schweinefleisch beträgt in Deutschland 1,4 Prozent, für Geflügel 1,8 Prozent und Rind 4,4 Prozent.

Am Tag ihrer Geburt und noch am Tag danach besteht die Möglichkeit, die Ferkel „umzusetzen“. Hat eine Sau zu viele Ferkel geworfen und kann nicht alle säugen oder hat sie zu wenig Milch, werden einige Ferkel auf andere Sauen „verteilt“. Nach diesen zwei Tagen funktioniert dies nicht mehr, da die Sau dann ihre Ferkel am Geruch erkennt und „Fremde“ nicht mehr annimmt und, so grausam es klingen mag, nicht selten totbeißt, um ihre „Herde“ zu schützen. Dennoch kommt es in der Phase bis zum Absetzen zu Saugferkelverlusten; die Gründe hierfür sind vielseitig.

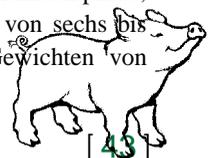


Beim Absetzen wiegen die Ferkel zwischen 8,5 und 9 Kilogramm.



Die Ferkel werden in den Ferkelstall und die Sauen zu den nicht-tragenden umgestellt. Für die Sauen beginnt der „Zyklus“ erneut.

Die Ferkel gehen nun in die Aufzuchtphase, welche sich über einen Zeitraum von sechs bis sieben Wochen erstreckt. Mit Gewichten von



durchschnittlich 25–30 Kilogramm haben sie dann das „Startgewicht“ für die Ausmast. Ferkelzuchtbetriebe verkaufen die Ferkel an Mastbetriebe, einige Betriebe mit Ferkelzucht halten die Schweine aber bis zum Mastende auf dem Betrieb. Ein Schwein schließt das Mastende mit einem Durchschnittsgewicht von 120 Kilogramm ab.

Zurück zu den Sauen: wie bei den Kühen auch wird jede einzelne Sau nach „Leistungsmerkmalen“ bewertet. Hauptschlagwort ist die wirtschaftliche Rentabilität. Anhand der „Leistungsmerkmale“ wird über (Weiter-)Leben oder Tod entschieden. Jungsauen werden im Schnitt dreimal künstlich besamt bzw. der Versuch wird dreimal durchgeführt. Sollte sie nicht tragend werden, wird sie geschlachtet. Ältere Sauen, deren Saugferkelverluste hoch sind und aggressives Verhalten in der Gruppe oder bei den Ferkeln zeigen, zu Krankheiten neigen, niedrige Ferkelzahlen bringen, öfter verferkeln, um nur einige Gründe zu



nennen, werden ebenfalls zeitnah geschlachtet.

Nach den Zahlen des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch sank der Pro-Kopf-Verbrauch von Schweinefleisch in den letzten 20 Jahren. 1999 betrug dieser 41,4 Kilo-

gramm/Jahr und lag 2019 bei 34,1 Kilogramm/Jahr. Die Zahlen beziehen sich auf den Verzehr am Mittagstisch (ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung, Verluste). Die Produktion von Schweinefleisch in Deutschland lag in den letzten 20 Jahren immer zwischen 10 und 20 Prozent über dem hier erforderlichen Bedarf; Deutschland war in diesen Jahren weltweit immer unter den zehn größten Schweinefleischexporteuren.

Dieses Jahr ist in vieler Hinsicht ungewöhnlich. Die wirtschaftlichen Schäden für die Schweinezüchter und -vermarkter, ausgelöst auch durch das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest (ASP), sind erst am Jahresende zu beziffern.

---

\*) Auf der website der BHZP heißt es: „Die BHZP GmbH (Bundes Hybrid Zucht Programm) mit Hauptsitz im niedersächsischen Ellringen ist eines der größten deutschen Schweinezuchtunternehmen. In den drei Geschäftsfeldern Zucht, Besamung und Software bieten wir qualitativ hochwertige Produkte, umfassendes Branchen-Know-how und vielfältige Serviceleistungen. Das Leistungsspektrum ist enorm vielfältig und beispiellos in der Branche der deutschen Schweineproduktion: Das BHZP bietet eine unternehmenseigene Basiszucht/Genetik, eine zentrale Zuchtwertschätzung, eigene KB-Stationen inkl. Infrastruktur, eine angegliederte Veterinärsgesellschaft, maßgeschneiderte Software-Lösungen sowie ein komplettes Dienstleistungspaket, das sämtliche Produktionsstufen umfasst. Alles aus einer Hand.“

Roger Thill: Mehr als eine Buchbesprechung

## *Michael Dibdin: Schwarzer Trüffel*

Die Originalausgabe dieses Kriminalromans erschien 1998 unter dem Titel „A Long Finish“ im Verlag Faber and Faber, London. Die deutsche Erstausgabe erschien 1999 im Goldmann Verlag, München.

Der Autor Michael Dibdin, geboren 1947 in Wolverhampton, studierte englische Literatur in England und Kanada. Vier Jahre lehrte er an der Universität von Perugia. Bekannt wurde er durch seine Figur Aurelio Zen, einen in Italien ermittelnden Polizeikommissar. Michael Dibdin starb 2007 in Seattle.

Der Unionsverlag beschreibt den Inhalt dieses Krimis wie folgt:

„Barbaresco“, so nennt sich der beste Wein der Region im Piemont, produziert vom einflußreichsten Winzer der Gegend – Aldo Vincenzo. Dieser wurde jedoch kürzlich ermordet und so steht die gesamte Produktion auf dem Spiel. Aurelio Zen reist in das Wein- und Trüffeldorf, um herauszufinden, ob Manlio, der Sohn Vincenzos, tatsächlich für die Tat in Frage kommt. Zen jedoch kennt weder die Sprache des Weins und dessen Herstellung, noch die Geheimnisse um die Trüffelwirtschaft. Doch bald muß er sich intensiv damit beschäftigen, denn mittlerweile wird ein lokaler Trüffelsucher ermordet sowie ein weiterer Winzer – mögliche Hinweise auf eine Spur?

Aurelio Zen taucht ein in die Welt der dunklen Geheimnisse im Piemont und des Weines. Den paradiesischen Duft von Trüffel kann man beim Lesen förmlich riechen.

Im Roman werden verschiedene italienische Weine verglichen:

„Barolo ist der Bach unter den Weinen. Kräftig, strukturiert bis ins Äußerste, ein bisschen streng, aber absolut elementar. Der Barbaresco ist wie Beethoven, der diese Eigenschaften übernimmt und sie in die einzigartigen Höhen subjektiver Leidenschaft und persönlichen Schmerzes erhebt. Und der Brunello ist wie Brahms, ein weicher, voller und romantischer Ausklang nach derart kraftvoller Intensität.“

Wein spielt eine große Rolle in diesem Roman, jedoch auch die Trüffel hat so ihre Geheimnisse. Das Buch bleibt





spannend bis zum Schluß, immer wieder gibt es Kehrtwendungen. Gerne würde man jetzt den Piemont besuchen, jedoch ist dies in der jetzigen Zeit schwierig. Doch wer will, kann sich ja mit Trüffeln und Barbaresco zu Hause eindecken und es sich gemütlich machen bei Wein, Trüffel und Kriminalroman!

Die Weiße Trüffel (*Tuber magnatum*), auch Herrentrüffel, Piemont- oder Alba-Trüffel (it. *Tartufo bianco del Piemonte* bzw. *Tartufo bianco di Alba*) oder bisweilen *Tartufo bianco di Acqualagna* genannt, ist eine aus Südeuropa stammende Echte Trüffel, die zu den teuersten Lebensmitteln der Welt gehört.

Erstmals wissenschaftlich beschrieben hat sie 1788 der Turiner Arzt Vittorio Pico, der ihr den Namen „Trüffel der Mächtigen“ gab. Eine wichtige Rolle für die Kommerzialisierung spielte der Koch und Hotelier Giacomo Morra (1889–1963) aus Alba, der es mit seiner Idee, jedes Jahr das schönste gefundene Exemplar an international bekannte Persönlichkeiten zu verschenken, schaffte, den Bekanntheitsgrad der von ihm Weiße Trüffel von Alba genannten Marke zu etablieren. Auf den „König der Trüffel“, wie er schon in den 1930er-Jahren von der „Times“ bezeichnet wurde, geht auch der alljährlich stattfindende Trüffelmarkt von Alba zurück.



Das Aroma der Weißen Trüffel wird mit einem intensiven Geruch nach Knoblauch, Schalotten und Weichkäse beschrieben. Da sie im Gegensatz zur Perigord-Trüffel sehr schnell ihr Aroma beim Kochen verliert, wird sie meist roh in hauchdünnen, über die Speisen gehobelten Scheiben serviert.

Ihre Fruchtkörper reifen von September bis Anfang Januar als hypogäische (in der Humusschicht des Bodens lebende) Ascocarpe aus sehr eng ineinander verflochtenen Zellfäden, die in einer Tiefe von etwa 5 bis 30 Zentimetern eine meist unregelmäßige, gelappte, kugelig-abgeflachte Form bilden, die häufig die Größe eines kleinen Apfels erreicht, in Extremfällen unter perfekten Bedingungen aber auch deutlich über 1 Kilogramm wiegen können. Die blaßgelbe bis mitunter grünliche Trüffelhaut erscheint glatt, hat aber kleine Papillen. Das Trüffelinnere ist von fester, solider, seifiger Konsistenz und bei jungen Trüffeln zunächst weißlich bis blaß gelb, später wird es ocker- bis rot-braun oder hat im Fleisch rote Flecken. Die Farbe des von zahlreichen gewundenen dünnen weißlichen Adern marmorierten Fruchtfleisches hängt entscheidend von der Baumart ab, mit der die Trüffel in Symbiose lebt: bei Pappeln oder Weiden wird es hellgelb bis fast weiß, bei Eichen hellbraun und bei Linden hellbraun bis rötlich.

Barbaresco und Barbaresco Riserva bezeichnen trockene italienische Rotweine aus der Provinz Cuneo im Piemont, Norditalien, die eine kontrollierte und geschützte Herkunftsbezeichnung haben (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – DOCG)

Barbaresco ist ein Wein, der aus der Region Langhe im Piemont, genauer aus dem Gebiet um die Ortschaften Barbaresco, Treiso und Neive stammt. Da er ebenso wie der Barolo sortenrein aus der Nebbiolorebe hergestellt wird, wird er oft als „der kleine Bruder“ des Barolo bezeichnet. Die beiden Ortschaften Barbaresco und Barolo liegen kaum 20 Kilometer Luftlinie voneinander entfernt. Im Unterschied zum Barolo liegen die Hügel des Barbaresco etwas niedriger und haben eine andere Bodenbeschaffenheit, so daß der Wein weniger wuchtig und dafür samtiger wird. 1966 wurde er als DOC klassifiziert, am 3. Oktober 1980 wurde er als DOCG anerkannt. Der Barbaresco wird auch „Wein der Königin“ genannt.

Die Nebbiolo-Traube reift spät, sie wird oft erst im Oktober geerntet, wenn der Nebel (= *la nebbia*) in die Weinberge zieht. Die DOCG-Bestimmungen für den Barbaresco sehen eine Mindestausbauzeit von 26 Monaten, davon 9 im Holzfaß vor (für Barolo 38 Monate, davon 18 im Holzfaß). Eine Riserva muß insgesamt 50 Monate (davon 9 im Holzfaß) lagern, bevor sie in den Verkauf gelangen darf.

Der Roman erschien im Unionsverlag unter ISBN: 978-3-293-20747

Quellennachweis: Unionsverlag und Wikipedia

Heinz Wienold

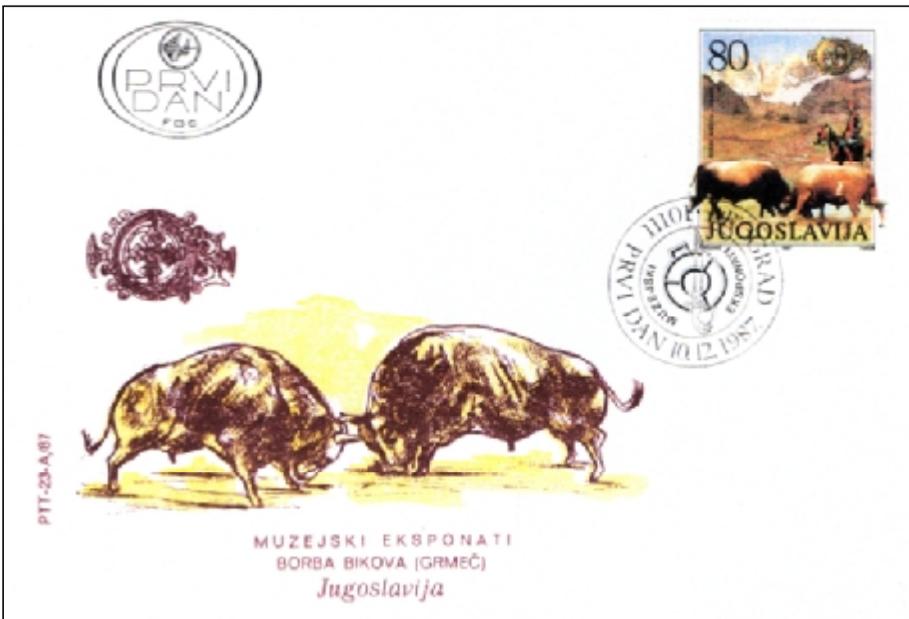
# Kämpfende Rinder

Am 5. März 2020 verausgabte die Schweizer Post eine Sondermarke zum 100-Jahr-Jubiläum des Schweizerischen Eringerviehzuchtverbandes.

Auf der Marke sind zwei Tiere in Kampfstellung dargestellt. Die Kämpfe der Kühe bzw. Färsen enden normalerweise ohne Verletzungen. Weicht ein Tier zurück oder wird es zurückgestoßen, hat es verloren.

Die Vorfahren der Eringer Rinder sollen bereits von den Römern in das Gebiet Wallis gebracht worden sein. Es ist somit eine alte Haustierrasse, die 1859 erstmals erwähnt und deren Merkmale und Standards jedoch erst im Jahre 1884 festgelegt wurden. Die Gründung eines eigenen Zuchtverbandes erfolgte 1920. Ihren Namen haben sie nach dem Eringertal erhalten. Gegenwärtig zählt der Bestand etwas über 6.000 reinrassige Eringerkühe im Verband. Leider ist der Bestand in den letzten Jahren rückläufig. Die Haltung der Tiere erfolgt meist im Nebenerwerb.

Die Eringer Rinder gehören mit zu den kleinsten Rinderrassen. Die Stiere erreichen eine Widerristhöhe von 125 bis 134 Zentimeter, vergleichsweise Herefordbullen 140–155 Zenti-





meter. Die Kühe sind wie bei den meisten Rassen etwas kleiner. Sie erreichen eine Widerristhöhe von 118 bis 128 Zentimeter. Die Stiere erreichen ein Gewicht von 650 bis 750, die Kühe von 500 bis 600 Kilogramm.

Die Tiere sind stark bemuskelt. Sie sind sehr wendig und trittsicher und somit den Bedingungen der Berge gut angepaßt. Ihre Farbe ist dunkelrot bis schwarz. Beide Geschlechter haben kräftige Hörner.

Eringer Rinder sind ruhig im Umgang – ähnlich wie die Wasserbüffel – und halten in der Herde fest zusammen. Charakteristisch für sie ist jedoch eine strikte Rangordnung.

Eringer Rinder zählen zu den Zweinutzungsrasen Milch und Fleisch, wobei die Milchleistung mit etwa 3.200 Kilogramm und Jahr relativ gering ist. Somit ist die Rasse mehr fleischbetont. Für die Mutterkuhhaltung sind sie gut geeignet, da sie im Allgemeinen gut und leicht abkalben. Die Tiere sind relativ anspruchslos, robust und sehr anpassungsfähig.

Obwohl Eringer Rinder im Umgang recht ruhig sind, haben sie in der Herde ein relativ hohes Aggressionspotenzial. Dies wird von den Züchtern mehr und mehr ausgenutzt, um gezielt Wettkämpfe zu organisieren, um Touristen in die Region zu locken. So sind z.B. schon für den 8. und 9. Mai 2021 die nächsten Veranstaltungen (Sitten im Wallis) geplant.

Neben den Eringer Rindern wird auch die nahe verwandte Evölener Rasse für diese Wettkämpfe eingesetzt. Die stärkste Kuh wird zur Königin erklärt und führt den Auftrieb zur Alm an.



Die natürlichen Rankkämpfe der Tiere im Frühjahr beim Gang auf die Weiden und Almen werden immer mehr zu Touristenattraktionen entwickelt. So werden die natürlichen Verhaltensregeln die Tiere wie auch im Sport kommerzialisiert.

Unabhängig von den organisierten Kämpfen vor den Almauftrieben, führen die Tiere auf den Almen ihre eigenen Rankkämpfe durch.

Rankkämpfe sind im Tierreich – besonders bei Herdentieren – eine normale Erscheinung. Durch diese Kämpfe werden die Rangfolgen einerseits zum Leittier der Herde oder z.B. für die Berechtigung zur Fortpflanzung (z.B. Hirsche, Moschusochsen) ermittelt. Bei Hühnern spricht man von der sogenannten „Hackordnung“.



Nicht nur im Tierreich gibt es Rankkämpfe. Auch in der menschlichen Gesellschaft werden tagtäglich die verschiedensten Rankkämpfe ausgetragen. Jedoch im Gegensatz zu den tierischen Kämpfen, oft mit unlauteren und hinterlistigen Mitteln.

Literatur: Die Lupe/Das Briefmarkenmagazin  
 Wikipedia: <https://de.wikipedia.org/wiki/Eringer>

Oh, Sie haben Internet-Anschluß und eine E-Mail-Adresse? Und Sie möchten nicht nur konsumieren, sondern auch mitarbeiten?

Clemens M. Brandstetter

## Geothermie ist auch ein Landwirtschaftsthema

Der blaublütige Principe Piero Ginori Conti (1865–1939) gilt als Erfinder der Geothermie. In Larderello (Zone der Fumarolen) übernimmt er aus dem Kreis seiner Verwandtschaft eine Firma zur Produktion von Borsäure um 1900 – die niedrigen Preise auf dem Markt (USA) zwingen ihn, zu rationalisieren; im Zuge dieser Maßnahmen erfindet er die Möglichkeit, mit Hilfe der Erdenergie Strom zu erzeugen. Er publiziert auch über die Gewinnung von endogener Wärme, um damit das Wachstum der Pflanzen im Winter zu garantieren (Publ. ist mir nicht zugänglich).

Madame Curie besucht ihn während der Kriegsjahre 1916. Conti veröffentlicht Dutzende von wissenschaftlichen Arbeiten. Offenbar gibt es in seiner Firma nach dem Ersten Weltkrieg Streiks von den kommunistisch orientierten Arbeitern (1919–1920); er begrüßt daher das Erstarken der Rechten unter Mussolini; es gibt Fotos von den beiden. 1928 engagiert er sich für neue Techniken zur Produktion spezieller optischer Linsen und experimentiert mit Bor und Silicium in Florenz (Saivo). Schon um die Jahrhundertwende ist er in Pisa, Volterra und Florenz politisch tätig; knapp vor seinem Tod 1939 wird er Staatsminister.

Die Geothermie scheint in Deutschland von regionalen Bestimmungen abhängig zu sein; bis ein Endlager für die atomaren Abfälle (Asse) gefunden ist, werden Genehmigungen für geothermische Anlagen restriktiv ausgegeben, wenn überhaupt. Zudem scheint die Nutzung von Erdwärme in größerem Umfang für leichte Erdbeben, Absenkungen und Aufwölbungen verantwortlich zu sein.

Irgendetwas möchte ich mit den Belegen machen, die ich gekauft habe. Auch wenn das Thema mehr technischer Natur ist, tangiert es Medizin (Borsäure zum Neutralisieren von Alkalien?). Borax eher gefährlich! Kinderspielzeug (Slime) und Landwirtschaft (Wärme ohne Ende für die Produktion, raschere Vergärung von Fäkalien und damit Änderung des pH-Werts?)

Vielleicht, lieber Leser, haben Sie ein paar Hinweise?! Antwort gerne entgegensehend: [cmb.buers@telemax.at](mailto:cmb.buers@telemax.at)





## Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra franz.	12.6.2020	866	Regenbogenforelle
Andorra franz.	3.7.2020	867	Archäologische Funde – Hirtenbehausung am See von Cubil
Andorra span.	8.7.2020	498	Einheimische Bäume: Winterlinde
Andorra franz.	21.8.2020	868	Andor. Seen: Estany Esbalçat
Andorra span.	19.3.2020	493	Trad. Volkskultur: Carlanca, Wolf heult Mond an
Andorra span.	14.5.2020	496	Kulturelles Erbe, Mittelalterliches Anwesen Cal Pal
Antigua u. Barb.	11.6.2019	5751–5756	Vanille, Kakao und Kaffee
Argentinien	15.1.2018	Block 162	Erneuerbare Energien, Sonne, Biogas, Wasser, Wind
Aserbaidshjan	31.1.2020	Block 253	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Australien	2.1.2020	5051–5060	Block 663: Grußmarken, u.a. Sekt, Weiße Blumen, Rose
Azoren	21.5.2020	643–647	Freimarken, u.a. Passionsfrucht, Hortensien
Belgien	15.6.2020	Block 251	Hist. Postrouten, Pferde
China – VR	1.11.2019	Block 256	Neujahrsgrußmarke – Jahr der Ratte
China – VR	5.1.2020	Block 257	Jahr der Ratte – Ratte und Rattenfamilie
China-Taiwan	4.3.2020	45	Automatenmarke – Jahr der Ratte
Deutschland	3.9.2020	3561	Umweltschutz ist Gesundheitschutz
Deutschland	3.9.2020	3562–3563	Tierbabys: Fischotter und Haselmaus
Deutschland	1.10.2020	3566	Design aus Deutschland – Kaffeeservice von Karl Dittert
Deutschland	1.10.2020	3570	idem 3566 Rollenmarke
Fidschi	17.1.2020	1494–1497	Ratten mit Ananas, roten Früchten, Kokosnüssen, Zuckerrohr
Frankreich	12.6.2020	7608	Blumen aus Grasse, Pfingstrose
Frankreich	12.6.2020	Block 472–474	Blumen aus Grasse, Tuberose, Duftveilchen, Orangenblüte
Frankreich	26.6.2020	Block 475	50 Jahre Fernwanderweg GR 20, u.a. Ziege, Schwein, Blumen
Frankreich	10.7.2020	7633	Zutaten für eine Bouillabaisse, u.a. Kartoffel, Knoblauch
Frankreich	22.2.2020	187	ATM – Internat. Salon für Landwirtschaft, Bauernhof, Tiere
Franz. Polynes.	24.4.2020	1434–1435	Alte Aktien, u.a. Société Agricole de Mopéla, Tahiti

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Franz. Polynes.	26.6.2020	1436	Die Banane
Guernsey	21.7.2020	1786–1791	Block 101: Rupert der Bär, Schwein, Dachs, Mops, Bär
Guyana	5.8.2018	9496–9498	Block 987: Salamander
Guyana	8.9.2018	9520–9523	Block 990: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
Guyana	20.11.2018	9533–9636	Block 933: Blattschneiderameise
Guyana	15.4.2019	Block 998	Kongreß des Weltverbandes der Rosenzüchter, Nanyang
Guyana	17.6.2019	9697–9700	Block 1002: Amazonas-Riesenseerose
Hongkong	4.2.2020	2348–1353	Block 365: die 24 Sonnenperioden: Frühling
Indien	7.8.2018	3423–3427	Block 195: handgewebte Stoffe
Indien	15.8.2018	3430	Kurinji-Blüte
Iran	10.6.2018	3442	Kunsth Handwerk: Teppich mit Blumen und Vogel
Iran	13.10.2018	3445	Woche der Polizei: Rose mit Polizeimütze
Iran	11.2.2019	3450	Islamistische Revolution: Flagge mit Baum
Isle of Man	29.7.2020	2613–2624	Inspiration Nationalhymne, u.a. Schafe, Heuernte
Israel	21.4.2020	2719–2721	Bienen – Erdhummel, Pelzbiene, Honigbiene
Israel	21.4.2020	2726	150 Jahre Landwirtschaftsschule, Traktor, Schulgebäude
Israel	9.6.2020	2731–2733	Sommerblumen: Klebriger Alant, Weidenröschen, Kapernstrauch
Japan	15.1.2020	10084–10103	Japanische Köstlichkeiten: Reis, Erdbeeren, Gemüse u.a.
Japan	23.1.2020	10106–10111	Grußmarken Blumengesteck und Blumenkranz
Japan	28.1.2020	10112–10121	150 Jahre Nationalparks und 50 Jahre maritime Nationalparks
Japan	21.2.2020	10142–10161	Frühling, u.a. Primel, Mohn, Löwenzahn, Erdbeere, Raps
Japan	3.3.2020	10162–10171	Japanische Gastfreundschaft: Blumen und Blumengebinde
Japan	19.3.2020	10174–10193	Kunstwerke mit u.a. Kaninchen, Schwertlilien, Hortensien
Japan	1.4.2020	10194–10203	Grußmarken Rosen
Japan	6.4.2020	10204–10209	UN-Konferenz Kriminalprävention, u.a. Kirschblüte, Hausgarten
Japan	15.4.2020	10210–10212	Grußmarken Bäume
Japan	14.5.2020	10245–10256	Grußmarken Festtagschmuck, u.a. Blumen, Schneckenh.
Japan	20.5.2020	10257–10276	Doraemon, u.a. Jahrmarkt, Teeernte, Reisernte, Bambus
Japan	1.6.2020	10297–10316	Grußmarken Sommer, u.a. Papaya, Sonnenblume, Hibiskus
Japan	10.6.2020	10317–10326	Naturdenkmäler Iriomote, Okinawa, u.a. Vögel, Blumen
Japan	16.6.2020	10327–10346	Geschichte von Edo, u.a. Hähnchenresto, Kaufhaus
Japan	19.6.2020	10347–10366	Farben, u.a. Maulbeeren, Erbsen, Rose, Curry, Hirschkäfer
Japan	22.7.2020	10397–10406	Tag des Briefeschreibens, u.a. Obst, Ziege, Huhn, Brote

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Jersey	15.8.2020	Block 202	Prinzessin Anne mit Pferd springt über Stange
Kirgisien	20.2.2020	Block 106	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Kirgisien	23.3.2020	Block 107	Granatapfel
Kirgisien	4.4.2020	994	Int. Jahr für gesunde Pflanzen: Edelweiß
Kolumbien	5.4.2019	3077–3086	Nationalparks
Kolumbien	28.6.2019	3109	51. int. Joropo-Tanzwettbewerb: Sänger mit Pferd
Kolumbien	15.8.2019	3111–3122	200 Jahre Unabhängigkeit: Aquarelle mit u.a. Bauern
Lettland	10.7.2020	929	Freimarke Blume: Kleines Schneeglöckchen
Lettland	29.5.2020	1105	Int. Jahr der Pflanzengesundheit
Lettland	19.6.2020	1106–1107	Einheimische Vögel: Haselhuhn und Eisvogel
Libyen	24.12.2018	3171	Jahrestag der Unabhängigkeit: Schmetterling, Tauben u.a.
Libyen	17.2.2019	3174	Jahrestag der Revolution: Ähren, Friedenstaube
Liechtenstein	2.6.2020	1978–1981	Gewässer
Liechtenstein	7.9.2020	1991	Pet-Recycling, Silhouettenstickerei, Globus, Blätter
Litauen	19.6.2020	1333	Saltibarsciai-kalte Rote-Beete-Suppe
Malediven	20.12.2019	9751–9754	Block 1410 – Mandelblüten, Gemälde von van Gogh
Malediven	12.2.2020	8834–8837	Block 1425: Chin. Neujahr – Jahr der Ratte
Marokko	8.5.2017	1918	Nomaden reiten auf Kamelen
Marokko	16.8.2017	1922	Korkeiche
Marokko	31.10.2017	1924–1925	Drachenbaum und Damagazelle
Marokko	21.2.2018	1932–1939	Kinderzeichnungen: Blatt, Pferde, Baumreihe, meine Umwelt
Marokko	9.8.2018	1958–1959	Dromedar und Lavandel
Marokko	10.9.2018	1960–1963	Kinderzeichnungen: Tauben, Abgase, Kanne, Teekanne
Marokko	1.2.2019	1973–1977	Freimarken Schmetterlinge
Marshall-Inseln	26.4.2018	3979–3982	Block 66: Katzen
Marshall-Inseln	17.5.2018	4001–4006	Freimarken Schmetterlinge
Marshall-Inseln	8.9.2018	4068–4079	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Marshall-Inseln	21.12.2018	4105–4110	Eulen
Marshall-Inseln	10.3.2019	4115–4120	Block 79: Vögel
Marshall-Inseln	22.5.2019	4166–4169	Block 83: Götzenlied (Vogel)
Marshall-Inseln	14.8.2019	4190–4193	Block 86: Rote Frangipani
Marshall-Inseln	25.8.2019	4200–4203	Block 88: Prunkwinden
Marshall-Inseln	28.1.2017	3773–3776	Chin. Neujahr: Jahr des Hahns
Marshall-Inseln	3.3.2017	3797–3806	Flora, u.a. Hibiskus, Gartenkürbis, Frangipani, Heusenkraut
Marshall-Inseln	29.6.2017	3845–3864	Kinder, u.a. Torf, Esel, Rentier, Ziegen, Feldarbeit, Gänse
Marshall-Inseln	4.10.2017	3912–3921	Augen der Natur: Adler, Frosch, Katze, Fisch u.a.

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Marshall-Inseln	2.11.2017	3922–3931	Weihnachten, u.a. Tannenbaum, Esel, Rind, Ziege, Lamm
Marshall-Inseln	11.12.2017	3942–3951	Erholung gefährdeter Vogelarten
Mauritius	23.8.2019	1212	300. Geb. von Pierre Poivre, u.a. Gartenbaufachmann
Mikronesien	1.4.2015	2755–2768	Freimarken Hibiskus
Mikronesien	16.4.2015	2769–2774	Block 281: Europhilex London: Vogelzeichnungen
Mikronesien	8.9.2015	2874–2879	Block 289: Flora – Blumen
Mikronesien	8.9.2015	2881–2884	Block 290: Orchideen
Mikronesien	8.9.2015	2891–2896	Block 292: V. van Gogh, u.a. Weizenfeld mit Zypressen
Monaco	27.3.2020	3488	53. int. Wettbewerb für Blumenbinderei
Mongolei	18.11.2019	4082–4088	Landschaften mit ihrer Flora und Fauna
Mongolei	6.1.2020	4098–4099	Chin. Neujahr, Ratten mit Beeren und Nüssen
Neuseeland	20.9.2019	Block 439	Stilisierter Silberfarn auf dem Trikot der Rugby-Nationalmannschaft
Neuseeland	4.12.2019	Block 444	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Neuseeland	4.12.2019	Block 445	Chinesische Tierkreiszeichen
Neuseeland	5.2.2020	3761–3766	Block 446: Heimische Seidelbast-Motten
Neuseeland	3.6.2020	3796–3799	Block 454: Matariki – die vier Winde
Neuseeland	1.7.2020	3802–3816	Kuchen und Gebäck, u.a. Tee, Mohn, Banane, Käse-Kuchen
Neuseeland	11.6.2019	Block 435	Int. Briefmarkenausst. China 2019: Blumen, Schafe
Niederlande	11.5.2020	3918–3919	MKH – Hist. Postrouten, Postreiter, Windmühle, Postkutsche
Niederlande	15.6.2020	3926	Fleischkroketten „Bitterballen“
Niederlande	15.6.2020	3927–3936	Natur erleben, Watvögel, u.a. Schwalbe, Möve, Lerche
Niuafu'ou	1.11.2017	658–659	Block 76: Jahr des Hundes
Niuafu'ou	3.5.2018	668–671	Birdpex 8, Bad Mondorf, Vögel
Niuafu'ou	10.12.2018	680–681	Jahr des Schweins
Niuafu'ou	18.12.2018	682–693	Greifvögel, u.a. Riesenkauz, Bartkauz, Habicht, Adler
Niuafu'ou	11.10.2019	729–730	Jahr der Ratte
Niuafu'ou	18.11.2019	731–742	Block 87: Greifvögel
Niue	12.7.2017	1280–1283	Block 185: Wanderwege
Niue	7.3.2018	1296–1299	Block 189: Früchte – Limette, Mango, Avocado, Kokosnuß
Niue	19.10.2018	1308–1311	Volkskundliches Museum: Korb
Niue	20.5.2020	1328–1331	Block 197: Flechtwerk
Österreich	1.7.2020	33–36	Dispensermarken, Freimarken Heimat
Österreich	11.7.2020	3543	Gastronomie: Schweizerhaus, Bierkrug
Papua Neuguin.	26.9.2019	2387–2394	Block 219, u.a. Kartoffel, Taro, Avocado, Gurke, Tomate

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Papua Neuguin.	1.10.2019	2405–2408	Block 221: Kanarinüsse
Pitcairn	30.4.2019	Block 76	Wohlrichende Blumen, u.a. Oster-Lilie, Nachtjasmin
Pitcairn	14.6.2019	1055–1057	Pitcairn-Rohrsänger
Polen	29.6.2020	5215–5216	Tourismus: Geopark Muskauer F. und Nationalpark Biebrza
Portugal	6.2.2020	4576–4581	Block 455: Autochthone Nutztierassen, u.a. Ziege, Schaf, Pferd
Portugal	10.7.2020	4636–4637	Gastronomie: Milchreispudding und Orangenblütenlikör
Rußland	7.5.2020	2866	Sergej Jessenin, Dichter, Birken
Schweiz	3.9.2020	2663–2664	Globi, u.a. Biber, Flußkrebs, Waschbär
Schweiz	3.9.2020	2672–2675	Anläße, u.a. Weißstorch, Höckerschwan, Rauchschnalbe
Schweiz	3.9.2020	2676–2677	Schokolade – Schokoladentafel und Kakaoschoten
Sierra Leone	30.11.2018	10419–10422	Block 1590: Eulen
Slowakei	17.6.2020	Block 56	Naturschutz – Botanischer Garten von Kosice
Spanien	4.2.2020	5416	Murcia, span. Gastronomiehauptstadt, Gemüse, Obst u.a.
Spanien	18.3.2020	5425	Zöliakievereinigungen: Ärztin, Weizenähren, Emblem
Spanien	20.3.2020	Block 337	Gastronomie: Bohneneintopf und Apfelwein
Spanien	26.3.2020	5435	Protestbriefmarke: Klimawandel, Frau umarmt die Erde
Spanien	14.5.2020	5438	Provinzen: Castellon: u.a. Orangenblüte, Kirschen
Spanien	14.5.2020	5441	Naturschutzorganisation WWF – Ahornblätter
Spanien	14.5.2020	5443	Europa: Posttrouten – Lehmstraße u.a.
Spanien	29.5.2020	5444	Provinzen: Ciudad Real, u.a. Windmühle, Manchego-Käse
Spanien	5.6.2020	5447	Provinzen: Huelva, u.a. Serrano-Schinken, Erdbeeren
Spanien	1.7.2020	5461	Provinzen: Jaen: Olivenhaine von Mogon
Spanien	8.7.2020	Block 342	Gastronomie: Lammeintopf aus Extremadura
Spanien	13.7.2020	5464	Gastronomie: Sardinenspieß
Spanien	3.8.2020	5468	Provinzen: Lleida: Schnecken, Rotweinflasche, Birne
St. Pierre et Miq.	7.11.2019	1324	Schuster besohlt Schuh
St. Pierre et Miq.	20.1.2020	1325	Grünschenkel (Vogel)
St. Vincent-Gren.	10.8.2019	8061–9064	Botanischer Garten von Singapur
Surinam	27.12.2018	Block 140–151	Tier- und Pflanzenwelt
Surinam	13.2.2019	3127–3138	Adler
Surinam	10.4.2019	3147–3158	Eulen
Surinam	12.6.2019	3166–3177	Schmetterlinge
Surinam	10.7.2019	3178–3184	Frösche
Surinam	11.9.2019	3185–3186	Block 152: Traditionelle Gerichte: Bruinebonensoep und Pom

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Tokelau	1.5.2019	535–538	Block 74: Gleiche Aufteilung der Nahrungsmittel
Tokelau	16.4.2020	551–554	Block 78: Weberei
Tonga	11.10.2019	2275–2276	Jahr der Ratte
Tonga	25.11.2019	2289–2300	Block 132: Eulen
Tschech. Rep.	26.2.2020	1059	Ostern: Osternest
Tschech. Rep.	11.3.2020	1065–1066	Heimische Singvögel: Stieglitz und Sumpfmeise
Tschech. Rep.	25.3.2020	1067	Europäische Honigbiene
Tschech. Rep.	22.4.2020	1068	Europa: Postkutsche
Tschech. Rep.	13.5.2020	1071	Kunstwerke: Damenschuh mit Apfel
Tschech. Rep.	17.6.2020	1074–1075	Heimische Singvögel
Türkisch-Zypern	20.6.2019	865–866	Habichtsadler und Schleiereule
Turkmenistan	26.9.2016	400–402	Freimarken Vögel: Frankolin, Großtrappe, Rosafleming
Turkmenistan	26.9.2016	403–404	Freimarken Pferde: Achal-Tekiner
Ukraine	15.7.2020	1865–1866	Gartenblumen: Gartenjasmin und Lavendel
Uruguay	12.12.2018	3634–3635	Haustiere: Lamm, Hund
Uruguay	21.12.2018	3636	Beendigung des Ersten Weltkriegs: Klatschmohn, verbrannter Wald
Uruguay	31.12.2018	Block 143	Anerkennung des Staats Palästina: Taube landet auf Hand
Uruguay	24.1.2019	3640	Chin. Neujahr: Hausschwein
Uruguay	8.4.2020	3651	200. Geburtstag von Don Pascual Harriague – Tannat-Weinbau
Uruguay	25.4.2019	3652	Frauen mit Pflanzen im Gewächshaus – 100 Jahre internat. Arbeitsorganisation
Uruguay	15.7.2019	Block 148	Diplom. Bezieh. mit Israel: Steinbock, Graumazama
Uruguay	6.8.2019	3668	Teekanne entworfen von M. Brandt
Uruguay	9.10.2019	3675–3676	Nationalgerichte: Asado (Fleisch), Chaja (Dessert)
Usbekistan	18.2.2020	1405–1406	Freimarken: Wachtel, Elster
Vanuatu	1.11.2017	1548–1549	Block 75: Jahr des Hundes
Wallis u. Futuna	2.11.2019	1196–1199	Pflanzen und damit verbundenes traditionelles Handwerk
Wallis u. Futuna	30.11.2019	1201	Katze
Wallis u. Futuna	25.1.2020	1203	Jahr der Ratte
Weißrußland	17.1.2020	1332	Chin. Neujahr, Wanderratte
Weißrußland	3.3.2020	1334	Vogel des Jahres: Auerhahn
Zentralafrik.Rep.	21.8.2018	7927–2930	Block 1785: Orchideen
Zentralafrik.Rep.	21.8.2018	7992–9003	Block 1798–1809: chinesische Tierkreiszeichen



Ausgewählt von Hans-Peter Blume  
und kommentiert von Klaus Henseler

Wir kennen ja alle die Geschichten aus der Germanischen Götterwelt – Odin und seine Truppe von Asen. Einer von denen, die da bei einem Festgelage in der Halle des Riesen Ägir zusammensaßen, war Loki. Ein schlimmer Finger, wie man so sagt. Hatte sich schon vorher ziemlich eklig benommen. Schlechte Kinderstube und so. Loki konnte auch ohne Met beleidigt werden. Bei diesem Festmahl, daß die Götter zu Ehren des durch ihn getöteten Baldurs veranstalteten, beleidigt er Bragi, den Dichtergott. Schließlich bedeutet ihm Thor, er möge die Halle verlassen, sonst könne er mit dem Hammer Mjölnir Bekanntschaft machen. Loki floh in die Berge, verwandelte sich in einen Lachs und versteckte sich am Wasserfall Franangr, wo er darüber nachdachte, was die Asen wohl unternehmen würden. So richtig ängstlich war er nicht. Einmal flocht er sich aus Flachs ein Netz, stellte dann aber fest, daß die Asen ihn entdeckt hatten. Odin hatte ihn von seinem Hochsitz Hlidskalf aus erspäht. Rasch warf Loki das Netz ins Feuer und begab sich als Lachs verwandelt ins Wasser. Die Asen kamen hinzu und der weiseste von ihnen, Kwasir, entdeckte im Feuer die Reste des Netzes. Ein solches knüpften nun auch die Asen und fischten nach Loki. Zweimal hielten sie das Netz ins Wasser so daß Loki darüber springen mußte, und Thor versuchte ihn zu fassen, aber er glitt ihm zweimal weg. Einen Versuch hatten sie noch: Sonst wäre Loki den Wasserfall hinunter entwischt. Thor packte ihn und wieder drohte er wegzurutschen, aber Thor drückte fester und hielt ihn am Schwanz. Daher kommt es, daß Lachse hinten so schmal sind. Loki wird also gefangen und auf ewige Zeiten eingesperrt. Am Weltkindertag 2020, gefeiert in Herford im Quartier Radewig, kann man den Lachs sehen. Der Fischotter ist nur Staffage. Andererseits hat sich Loki auch häufig in einen Otter verwandelt, wenn ihn nach Lachs, Makrele oder Hering in Gelee hungerte.



Der „Fonsi“ Goppel war's, der als bayerischer Ministerpräsident 1970 dafür sorgte, daß der Bayerische Nationalpark eingerichtet wurde. Es war der erste Nationalpark Deutschlands. Darauf können die Bayern stolz sein, auch wenn der Söder es zuweilen etwas übertreibt. Art. 3 der Bayern-Verfassung: „Der Staat schützt die natürlichen Lebensgrundlagen.“ Jährlich 700.000 Touristen überschwemmen die Berge und die Täler und nehmen den Einheimischen die Pilze weg. Der Park, mehr als ein Waldgebiet mit 242,5 Quadratkilometern, liegt an der Grenze nach Tschechien und wird dort als Nationalpark Böhmerwald



(Chráněná krajinná oblast Šumava) mit rund 680 Quadratkilometern fortgesetzt. Natürlich, dickköpfig wie die Bayern sind, gab es anfänglich erhebliche Widerstände der indigenen Bevölkerung. Aber dann aber konnte man denen dort sagen, daß man aus den armseligen Hütten und Katen der Dorfbewohner Hotels für die Preußen manchen könnte ... und schon war alles gut. Und eine Autobahn käme auch. Und die Kirche bliebe im Dorf. Der Große Arber ist der bekannteste Berg im Bayerischen Wald; der liegt aber nicht im Nationalpark.



Berge: Über 60 Berge sind mehr als 1000 Meter hoch. Sie sind meist bis zu den Gipfeln mit Wald und Wipfeln bedeckt. Unten am Fuß der Bäume und zwischen den Stämmen sind die Pilze. Wo die genau sind, verraten wir hier aber nicht ... weil: die eigene Pilzsuppe macht satt. Dann gibt es in dem Bayerischen Nationalpark noch allerlei Getier. Eines davon ist im Stempel zu sehen. Jeder weiß ja wohl, was das für ein Lebewesen ist, denn weder in der Stempelbeschreibung noch anderswo wird auf den Namen verwiesen. Der Autor, der im Großstadtbezirk Berlin-Kreuzberg aufgewachsen ist, hat so ein Tier nie vorher gesehen. Er könnte nur im Ausschlußverfahren sagen, was es nicht ist: Nein, er nennt nicht Elefant oder Ameise, auch nicht Schlange oder Wildkatze. In der Beschreibung des Stempels wird noch der Habichtkauz erwähnt. Der ist es auch nicht. Spielt auch keine Rolle, was da luchst.

„In ehrwürdiger Vorbereitung der 13. Rittersgrüner Mettenschicht“ heißt es auf dem Stempel und „Loßt ons wieder Weihnachtn feiern“ (geschrieben 1918) und dann wird noch auf „Anton Günther“ verwiesen, der in jenem Jahr vom Krieg und aus Prag nach Gottesgab zurückkehrte. Dieser wurde in Gottesgab in Böhmen geboren und, weil es dort so viel Menschen mit diesem Zunamen gab (rund 1300 Einwohner in rund 160 Häusern, vermutlich zwei Nachnamen), bekam er zur Unterscheidung den Namen „Toler-Hans“ (weil er eine zeitlang in St. Joachimsthal, dem „Tol“, gewohnt hatte. Der Toler-Hans (1876–1937) war Volksdichter und wie sein Vater auch als Sänger unterwegs. Er gilt als Erfinder der Lied(er)postkarten. Das waren Postkarten, auf denen Lieder nebst einer Illustration abgedruckt waren und die insbesonde-



re vom böhmischen Erzgebirge aus in die weite Welt verschickt wurden. Die erste Postkarte (Auflage 100) dieser Art mit dem Abdruck eines seiner Gedichte („Drham is' drham“) entstand 1895 während Günthers Ausbildung als Lithograph in Prag. Insgesamt kamen aus seinem Selbstverlag 87 Liederpostkarten, stets im erzgebirgischen Dialekt, heraus. Die „Mettenschicht“ ist ein alter bergmännischer Brauch, der auf die letzte verfahrenre Schicht vor Weihnachten (Christmette) verweist. Der Steiger beendete diese

Schicht vorzeitig durch Klopfzeichen. Danach gab es im Huthaus, dem Verwaltungsgebäude und dem Materiallager des Bergwerks, eine Weihnachtsfeier: Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut sowie einem Kräuterschnaps und einer Zigarre (im Erzgebirge: „gaahlen Geleucht“, gelbes Geleucht). Und mit einer Predigt und Gesang dankten die Bergleute für den „Bergsegen“. Der Steiger erhielt von seinen Bergleuten ein Geschenk für seine gute Leitung. Da es ja Bergbau im nennenswerten Maße nicht mehr gibt, sind solche Veranstaltungen nur noch touristischer Schnickschnack. Aber selbst diese Festlichkeiten finden nur noch unter Corona-Einschränkungen statt. Auf dem Stempel wird ein Schäfer nebst Hirtenstab und Fanghaken (doch ohne Schaufel) und ein Schaf abgebildet.

## Impressum

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

## Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

### 1. Vorsitzende:

Anja Stähler, Auf der Brache 4, D-67245 Lamsheim, Tel.: (0049) 06233-35 95 44;  
E-Mail: janssenan@web.de

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72;  
E-Mail: roger@pt.lu

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89,  
E-Mail: evhokaczy@t-online.de;

Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21;  
E-Mail: klaushenseler@aol.com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

## Mitteilungsheft Nr.183/Januar 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier



Das nächste Heft erscheint im April 2021: Nummer 184 ist angesagt.

Ich vermute, wieder mit interessanten Themen. Noch vier Jahre bis Heft 200.