

Agrarphilatelie 184 · April 2021



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

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

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



Unser Schatzmeister bittet um alsbaldige Zahlung der Beiträge: „Wie soll ich sonst die „Agrarphilatelie“ bezahlen?“

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde!

Ein Jahr Corona, ein Jahr Einschränkungen, keine Versammlungen, Börsen und Ausstellungen!

Jedoch soll dies keine Ausrede sein, um die Philatelie ruhen zu lassen, im Gegenteil, wir hatten doch reichlich Zeit, um uns um unsere Sammlungen zu kümmern! Mal ein bisschen Ordnung in die Schränke zu bekommen, Dubletten zu sichten und währenddessen Material wieder zu entdecken, von dem Mann/Frau nicht mehr wußte, daß sie es überhaupt besitzen.

Es war doch auch die Gelegenheit, mal ein neues Thema aufzugreifen, eine kleine Sammlung, und sei es nur, einen Rahmen ausstellungswürdig zu machen, auch ohne Wettbewerb. Dabei sein ist Alles, und Sammeln sowie Ausstellen sollen Spaß machen und andere zum Mitmachen anregen.

Unser Redakteur freut sich über Beiträge für UNSER Heft. Dies müssen keine großen Artikel sein, kleine Akzidenzen reichen. Die Vielfalt der Themen macht Hunger auf mehr, wir bevorzugen ja auch eine abwechslungsreiche Küche, oder etwa nicht? Also, ran an die Tastaturen! Den Beitrag mit einem schönen Beleg unterlegen, und die Freude ist doppelt groß!

Internet kann sehr nützlich sein, man findet viele Informationen, insbesondere, wenn man weiß, wo. Rufen Sie einmal unsere Website auf, und vergessen Sie nicht die Seiten unserer aktiven Mitglieder Becker, Brandstetter, Henseler, Holstein und Oltersdorf. Wo bleiben unsere weiblichen Mitglieder?

Apropos Internet: schauen Sie doch mal rein bei [https:// www.dphj. de](https://www.dphj.de) – die Deutsche Philatelistenjugend ist sehr aktiv. Auch wir Erwachsenen finden im „Junge Sammler“ interessante Beiträge. Wieso nicht mal nachschauen, ob es in Ihrer Umgebung eine Jugendgruppe gibt? Kann mir vorstellen, daß die Gruppenleiter sich freuen würden über Ihren Besuch, und wer weiß, vielleicht könnten wir ein oder mehrere neue Mitglieder für unsere Arge gewinnen. Falls jemand Mitteilungshefte benötigt, fragen, und gerne werden

wir welche zusenden zwecks Werbung bei der Jugend und/oder auch beim Ortsverein. Die Jugend, jedoch nicht nur die Jugend, wird sicherlich gern bei www.agrarphilatelie.de reinschauen, dort findet man alle Hefte der ArGe.

Ich bin voller Zuversicht, daß der Frühling bessere Zeiten bringen wird, und dann sollten wir startklar sein für ein aktives philatelistisches Jahr.

In diesem Sinne – wir sind dabei!

Ihr

Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die Website unserer ArGe)

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

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html
(von Ulrich Oltersdorf)

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 (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.

Was da auf den Umschlagseiten gackert und gickert sind Marken aus Wuppertal: von Horst Kaczmarczyk

Inhaltsverzeichnis

Conntz stachel war gertner	4
Page Three Stamp: Grombiera	4
Zeitschriften für Landwirte	5
Heute gibt es bei Oltersdorfs: Rockwurst	6
Was nicht auf Herrn Heikes Teller kommt: Quark mit Leinöl	7
Bohneneintopf „Fabada Asturiana“ und Apfelwein „Sidra“	8
Bodenlandschaften Normgleye und Auengleye	12
Die Äthiopische Palmyrapalme	16
Weinbaugebiet Rheingau (Teil 1)	18
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	23
Das Rebmesser als Stempelmotiv	25
Der Wald (Teil 1)	30
Sonderstempel aus Tschechien und Polen	36
Auf dem Bauernhof (4): Über Schafe und Ziegen	37
Immaterielles Kulturerbe mit Licht- und Schattenseiten	41
Der Fang der Elbe-Stinte ist auch immaterielles Kulturgut	41
Mancher Abfall ist nicht ungefährlich	42
Baum des Jahres 2021: Die Stechpalme – die immergrüne, stachlige Schönheit	48
Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft: Neuheiten	55
Vom Aussterben bedroht: Reptilien	59

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Johannes Häge, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer und Uwe Kraus

Redaktionsschluß:

Wenn der Bauer die Rößlein einspannt
und seine Felder mit Gülle und Glyphosat setzt in Stand,
weil Strom und Bäche sind vom Eise befreit,
dann ist Anfang März und trotz Corona alles bereit.





Conntz stachel war gertner

Anno d(omi)ni 1506 iar am montag noch mitags in der Creutzwoch(e)n do verschiede Conntz stachel der ein gertner vnnd pey dreyn iarn in dem almusß(e)n vnnd der pruder gewesßenn ist.

Auf der Zeichnung geht der Gärtner mit erhobener Hacke über das eingezäunte Feld, in dem zwei Bäume wachsen, und bearbeitet den Boden für die Saat. Am Gürtel steckt ein Messer, die Hippe. Kunz Stachel war vermutlich der 250. Bewohner des Nürnberger Zwölfbrüderhauses.

Die Zeichnung ähnelt der Abbildung des Gärtners Berchtold, die im Heft 183 abgedruckt wurde.

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

Page Three Stamp In den Südwesten Deutschlands kam die Kartoffel vermutlich durch die aus Südfrankreich vertriebenen Waldenser. Die Katharer, die Vorläufer der Waldenser, verstanden sich als „die Reinen“, die mit dem Schmutz der Welt, mit Macht, Geld und Reichtum und – vor allem – mit der „Geilheit“ nichts zu tun haben wollten. Grundregeln ihres Glaubens waren das Fastengebot, das Verbot des Tötens von Tieren – nicht einmal Eier, Milch und Butter waren erlaubt (die Veganer lassen grüßen) – und Enthaltensamkeit. Etwa 1685 bis 1699 wanderten die Waldenser (zwangsweise) aus Chisone und Torre Péllice im Piemont nach Süddeutschland, dem Elsaß und in die Schweiz aus. In Deutschland siedelten sie besonders im Kraichgau. Die Knolle wurde nicht analog der italienischen Bezeichnung *tartufolo* zur Kartoffel, sondern zur Grundbirne, in der regionalen Sprache dann zur Grombiera, so wie es auf der Briefmarke zu lesen ist. Die Grundbirne wandelte sich in jedem Ort entsprechend der sprachlichen regionalen Üblichkeiten. Der Kraichgau ist heute die vermutlich großflächig am stärksten durch Erosion gefährdete Agrarlandschaft Deutschlands. Zwischen 1978 und 1987 wurden jedes Jahr Bodenverluste mit bis zu 300 Tonnen je Hektar gemessen. Die Kartoffel hilft, diese Bodenverluste zu verringern: Bei herkömmlicher Anbaumethode fließt Regen in den Furchen ab, wobei auch Erde mitgeschwemmt wird. Kleine, etwa 20 Zentimeter hohe Querdämme im Abstand von etwa 1 Meter halten das Wasser (und damit die Erde) zurück, das dann in der angehäufelten Erde versickern kann; zusätzliches Mulchen verbessert die Speicherfähigkeit des Bodens, so daß selbst starker Niederschlag gut versickert und damit die Hochwassergefahr vermindert wird. Das könnte man natürlich auf allen abschüssigen Flächen so machen. Nachtrag von CMB: Bei uns im Tal heißen die Knollen Grumparra oder Grumpiara.

Uwe Kraus

Zeitschriften für Landwirte

Bis auf den Anzeigenschluß, der auf das Zeitungstreifenband vom „Wochenblatt der Landesbauernschaft Thüringen“ gedruckt ist, hat sich bis 1940 für die Zeitung offensichtlich wenig geändert. Die wöchentlich erscheinende Publikation (Abb.) kam von 1935 bis 1945 in Weimar heraus. Die Klassikerstadt gilt seit jeher als thüringische Zeitungs- und gefühlte Hauptstadt.

Die landwirtschaftliche Presse in Thüringen vollzog in den 1930er Jahren einen raschen Wandel. War doch erst im Frühjahr 1933 der Vorgänger vom „Wochenblatt der Landesbauernschaft Thüringen“, die „Thüringer Bauernzeitung – land- und forstwirtschaftliche Rundschau für ganz Thüringen“, gegründet worden. Diese entstand aus der 1920 geschaffenen Zeitung „Der Thüringer Landbund“ und dem seit 1914 existierenden „Landwirtschaftsblatt für Sachsen-Altenburg“.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs etablierten sich auch in Thüringen „Der Genossenschaftsbauer“, „Der Freie Bauer“ und „Die Landjugend“. Die stellten 1960 ihr Erscheinen ein. Am 4. November vor 60 Jahren folgt durch die SED-Parteiführung die Erstausgabe der „Neuen Deutschen Bauernzeitung“ in Berlin, die sich auf die Tradition des 1883 gegründeten Allgemeinen Deutschen Bauern-Vereins beruft, dessen Vereinsblatt „Deutsche Bauern-Zeitung“ hieß. Zur Wendezeit 1989 hatte sich die Auflagenzahl auf 225.000 Exemplare eingependelt.

Die DDR-Bauernpartei DBD mit reichlich 100.000 Mitgliedern unterhielt als Zentralorgan ohne Ableger in den Bezirken das „Bauernecho“. Das veröffentlichte zahlreiche agrarfachliche Texte. Das Blatt war die einzige DDR-Zeitung, deren erster Chefredakteur Leonhard Helmschrott bis zum Ende 1989 in dieser Funktion blieb.





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: **Rookworst**

Die Rookworst ist typisch für die Niederlande – für sie gibt es eine Sonderbriefmarke (MiNr.3895, 2.1.2020).

Ihre traditionelle handwerkliche Herstellung reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Bei der spätherbstlichen Hausschlachtung wurden die kleineren Schweinefleischstücke und Schweinespeck im Fleischwolf grob oder fein gekuttert. Die Masse würzte man mit Nitritpökelsalz, weißem Pfeffer, Macis (Muskatblüte), Koriander und Liebstöckel (Maggikraut). Dies füllte man in Schweine(dünn)därme, die zur „Ringwurst“ zusammengebunden wurden. Da es früher keine ausreichenden Kühlmöglichkeiten gab, wurde die Wurst auf Stangen gehängt, zuerst ein paar Tage getrocknet und dann für mehrere Tage im kalten Rauch geräuchert. Den Rauch erzeugen dabei meistens Buchen- oder Eichenspäne. Dies geschieht heute in Wurstfabriken und die typische Rookworst kauft man im Supermarkt. Und so wie auf dem Kleinbogen dargestellt wird sie häufig mit Erbsensuppe und Vollkornbrot gegessen.



Ein Rezept für Erbsensuppe: 500 Gramm grüne getrocknete ungeschälte Erbsen werden in 2,5 Liter Wasser für 24 Stunden eingeweicht. 500 Gramm Lauch (in Ringe geschnitten), 250 Gramm Knollensellerie (gewürfelt), 1 Zwiebel (grob gehackt) und 400 Gramm (geräucherte) Bauchspeckscheiben werden zu den eingeweichten Erbsen gegeben. Das Ganze wird bei mäßiger Hitze mindestens 4 Stunden (besser mehr) geköchelt bis alles sämig ist. Bauchspeckscheiben herausnehmen (und im Zoo verfüttern), und die Erbsensuppe mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die (grobe/feine) Rookworst wird in siedendem Wasser (nicht kochen) heiß gemacht und zur Erbsensuppe serviert.



Was niemals auf Herrn Heikes Teller kommt: Quark mit Leinöl

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Leinöl (Leinsamenöl) ist ein Pflanzenöl, das aus Leinsamen, den reifen Samen von Saat-Lein (*Linum usitatissimum*), gewonnen wird. Rohleinöl (rohes Leinöl) ist Leinöl ohne Zusatz weiterer Öle oder sonstiger Stoffe. Zur Ölgewinnung werden außer dem eigentlichen Saat-Lein auch andere Lein-Arten (Gattung *Linum*) verwendet. Kaltgepresstes Leinöl ist goldgelb, warm gepresstes Öl gelblich-braun. Raffiniertes Leinöl hat eine hell- bis goldgelbe Farbe. Das Öl riecht würzig nach Heu, wird als krautig bis dumpf und leicht röstig beschrieben und kann eine fischige Note aufweisen. Frisch schmeckt das Produkt leicht nussig und heuartig, nach Lagerung wird es bitter und ranzig.



Zutaten für 2 Personen: 500 Gramm Quark, 1 Tasse Milch, 1 Becher saure Sahne oder Schmand, Salz, weißer Pfeffer, Zwiebeln, frischer Schnittlauch und frisches Leinöl. Zubereitung: Den Quark mit ein wenig Milch oder je nach Geschmack mit saurer Sahne oder Schmand anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu reichen Sie frisch gehackten Schnittlauch und / oder in kleine Würfel geschnittene Zwiebel. Mit Leinöl in einem kleinen Kännchen kann jeder Genießer den Quark nach seinem Geschmack verfeinern. Es war ein sog. Arme-Leute-Essen und gilt heute als regionale Delikatesse.

Dazu würden Aern passen, doch beim Grillabend ist Leinöl mit Quark als Beilage zu Baguette besser geeignet. Leinöl mit Quark ist eine Spezialität in Lübbenau im Spreewald.

In der „guten alten Zeit“ mußten die Drucker ihre Druckfarben nach Rezepturen selbst herstellen. Dazu gehörte neben dem Rußbrennen auch die Herstellung von Firnis aus Leinöl. Abkreischen (in der Pfalz: „s Ehl [ÖL] abkrääsche“) ist ein Ausdruck, der bei diesem Firnissieden gebräuchlich ist. Wenn das dazu bestimmte Leinöl im kupfernen Farbsiedekessel köchelt, nahmen die Drucker einige Stückchen Brot, steckten diese an Spieße aus Tannenholz, hielten sie einige Minuten lang in das kochende und wallende Leinöl, bis sie feststellten, daß diese Brotstückchen dadurch braun geworden waren und sich voll kochendes Leinöl gesogen hatten. Mit diesem Abkreischen werden zugleich wässrige Teile und überflüssiges Fett des Leinöls in das Brot hineingezogen, was zu einer schnelleren Verdickung des Firnisses beiträgt. Die Drucker pflegten dieses sogenannte Ölbrot zu essen, das sie mit normalem Salz bestreuten, um es dadurch noch schmackhafter und verdaulicher zu machen. Ja, wir Drucker wußten uns zu helfen.

Roger Thill

Bohneneintopf „Fabada Asturiana“ und Apfelwein „Sidra“

Asturien zu besuchen, ohne eine *Fabada* zu essen, ist wie nach Covadonga zu fahren, ohne „La Virgen de Covadonga“ zu sehen. Im Fürstentum werden die Ackerbohnen angebetet. Sie werden in den Flußebenen angebaut und mit einer geschützten geographische Angabe ausgezeichnet. Warum?

Weil uns von der anderen Seite des Atlantiks weiterhin Bohnen erreichen, die zwar schön groß sind, aber eine eher zähe Haut haben. Und das läßt sich kein echter Asturier gefallen. Wenn Sie folglich die allerbesten Ackerbohnen mit nach Hause nehmen möchte, sollten Sie nach dem Qualitätssiegel suchen, das ihre asturische Herkunft bestätigt.

Vor acht Jahren rief die Stadt Villaviciosa im Rahmen ihrer „Kultur- und Gastronomiewoche rund um die Bohnen“ einen Wettbewerb aus, bei dem die besten *Fabada*-Restaurants gegeneinander antreten sollten. Tatsache ist, daß dieser Wettbewerb schnell an Ansehen gewann. Mittlerweile werden die Gewinner in den landesweiten Medien erwähnt und können mit einem vollen Haus rechnen. Essen Sie gern *Fabada*? Dann möchten Sie bestimmt wissen, wer die bisherigen sieben Gewinner sind bzw. wo die sieben *Fabada*-„Tempel“ stehen: Casa Chema (Oviedo, 2011 und 2017), El Moreno (Villaviciosa, 2012), El Llar de Viri (Candamo, 2013), Sidrería Bedriñana (Villaviciosa, 2014), Los Pomares (Gijón, 2015) und Vista Alegre (Colunga, 2016).

Dieses schmackhafte Gericht, das in fast allen Restaurants angeboten wird, enthält nicht nur asturische Bohnen, sondern auch weitere wichtige Zutaten wie Chorizo, Blutwurst (das Geheimnis einer guten *Fabada*), Eisbein und andere Produkte vom Schwein nach Gutdünken des Kochs. Es ist schwer, die ideale Kochzeit festzulegen, denn diese schwankt je nach Herkunft der Bohnen, der Ernte und der Wasserhärte (außerhalb Asturiens sollte besser Mineralwasser verwendet werden). Normalerweise beträgt die Kochzeit ein bis zwei Stunden – aber das ist nur eine Schätzung.

Die traditionelle *Fabada* ist mittlerweile neueren Versionen gewichen, die weniger Fett sowie Hühnerbrühe und Butter enthalten, damit die Bohnen besonders zart und glänzend werden. In vielen Restaurants wird heute die Chorizo und die Blutwurst nur halb so lang im gleichen Topf gekocht und dann herausgenommen, sodaß die *Fabada* nicht mehr so reichhaltig ist.

Die Ackerbohnen werden wenige Stunden nach ihrer Ernte tiefgefroren, sodaß sie ihr eigenes Wasser erhalten und folglich vor dem Kochen nicht eingeweicht werden müssen. Die

getrocknete Bohne saugt mehr Brühe auf und ist schmackhafter, die frische dagegen hat eine äußerst zarte Haut und interessante Textur. Stellen Sie es selbst fest! Wenn Sie den Kellner fragen, ob die Bohne frisch oder getrocknet ist, werden Sie ihn bestimmt überraschen. Auch der Speck vom iberischen Schwein setzt sich langsam aber sicher als neue Zutat in den Restaurants durch.

Kosten Sie als erstes nur die Bohnen und lassen Sie sie am Gaumen zergehen. Heben Sie danach eine ausgewogene Menge Bohnen und anderer Zutaten auf jeden Löffel. Unzulässig sind ein Übermaß an Safran, eine zu kräftige Hühnerbrühe oder ein zu pikanter Geschmack.



Das Siegel „g.g.A. Faba asturiana“ (Asturische Bohne) wurde 1990 ins Leben gerufen und soll die Bohnen davor schützen, von aus Südamerika importierten Arten übermannt zu werden. Die Kontrollbehörde überprüft nicht nur den Anbau und die Herkunft, sondern auch Größe und Qualität. Nicht jede sogenannte „Faba de la Granja“ stammt aus Asturien. Wenn die Bohnen nicht das Siegel „g.g.A. Faba asturiana“ tragen, könnte es sein, daß Sie hereingelegt wurden. Allerdings werden nur die getrockneten Bohnen (und nicht die frischen) mit diesem Siegel ausgezeichnet.

Wissen Sie, woher der Begriff Cidre stammt? Vom Griechischen *sikera*, übernommen ins Lateinische als

sizra – ein Begriff, auf den unsere heutige Bezeichnung leicht zurückzuführen ist. Bereits im 1. Jahrhundert v.u.Z. erwähnte Strabon den Cidre und schrieb, daß die Asturier ihn tranken.

Jedenfalls ist uns dieses Getränk gut überliefert worden, denn Asturien ist mit einem Marktanteil von 80 Prozent weiterhin der wichtigste Apfelweinhersteller Spaniens. Über 70 Keltereien erzeugen 40 Millionen Flaschen, darunter fast natürlichen Apfelwein und Apfelschaumwein, der in über 50 Länder exportiert wird.

Wie man den Apfelwein ausschenkt

Nehmen Sie eine bequeme Stellung ein, halten Sie Ihren Rücken gerade und die Beine auf Schulterbreite. Halten Sie den Flaschenboden fest in der rechten Hand. Greifen Sie das Glas mit der linken Hand, Zeigefinger und Daumen an der Glaswand, Mittelfinger am Boden. Strecken Sie den Arm über Ihrem Kopf aus und halten Sie die Flaschenöffnung vor Ihre Stirn. Halten Sie das Glas genau zwischen Ihren Beinen und wenden Sie den Blick nicht von ihm ab. Kippen Sie nach und nach die Flasche und kontrollieren Sie dabei das Gewicht, bis die Flüssigkeit auf eine Seite des Glases fällt. Richten Sie ggf. das Glas so aus, daß es sich unter dem Strahl befindet. Schenken Sie nur einen *Culete* aus – eine kleine Menge, die sich in einem Zug trinken läßt.

Wissen Sie, wie viele Apfelsorten in Asturien wachsen?

Kaum zu glauben, aber die Spanier haben die Hälfte aller Apfelsorten der Welt! Die meisten Sorten – nicht alle – können zu Apfelwein verarbeitet werden. Die Herkunftsbezeichnung erkennt 76 Apfelsorten an; doch tatsächlich wachsen in der Region mehr als 500 Sorten.

Wenn Ihre erste Erfahrung mit den etwa 100 Milliliter, die normalerweise ausgeschenkt werden, etwas traumatisch abläuft oder Sie diese Menge nicht auf einen Schluck wegtrinken können, dann bitten Sie den Kellner einfach, Ihnen nächstes Mal eine kleinere Dosis, einen *Piquiñín*, zu servieren.

In Asturien kostet eine Flasche Apfelwein rund 3 Euro; beim Apfelwein mit Herkunftsbezeichnung liegt der Preis etwas höher. Das ist ein äußerst erschwinglicher Preis für einen dreiviertel Liter schmackhaften Getränks, dessen Herstellung knapp sechs Monate dauert und das zahlreiche gesunde Eigenschaften besitzt.

Der Apfelwein schmeckt ausgezeichnet zu den meisten Gerichten der Region. Er harmonisiert perfekt mit *Fabada*, Fisch- und Reisgerichten und wirkt wie ein Balsam zu Käse, da er unseren Mund ausspült und den Gaumen auf den nächsten Happen vorbereitet.

Sie können in Asturien verschiedene Apfelweinsorten erwerben. Einerseits gibt es den natürlichen Apfelwein, der in den Keltereien auf traditionelle Weise ausgeschenkt wird. Der Herstellungsprozeß des natürlichen Apfelschaumweins (auch mit Herkunftsbezeichnung) ist der gleiche, allerdings wird er entweder in der Flasche oder einem Edelstahlbehälter einer zweiten Fermentation unterzogen. Er wird als *brut nature* oder *brut* bezeichnet, d.h. ohne oder mit wenig Zuckerzusatz. Das dritte Erzeugnis mit Qualitätssiegel ist der natürliche gefilterte Apfelwein, auch als „Tischwein“ oder „neuer Apfelwein“ bekannt. Er wird auch auf traditionelle Weise hergestellt, da jedoch der Bodensatz herausgefiltert wird, kann er wie ein Wein zum Essen serviert werden.

Groß im Kommen ist zurzeit der „Eisapfelwein“, der entweder aus tiefgekühlten Äpfeln oder tiefgekühltem Most hergestellt wird, der durch seine höhere Konzentration eher gefriert und sich vom Wasser absetzt. Er bewahrt noch den typisch sauren Geschmack des Apfelweins, ist jedoch durch die richtige Menge an Zucker schön ausgeglichen und eignet sich perfekt als Dessertgetränk.

Qualitätsgarantie, Herkunftsbezeichnung „Sidra de Asturias“

Dieses Qualitätssiegel hat im Laufe der Jahre an Anerkennung gewonnen, da die Verbraucher inzwischen diesen Mehrwert zu schätzen wissen. Es wurde vor 15 Jahren ins Leben gerufen; die nächste Ernte soll voraussichtlich 4 Millionen Flaschen mit Herkunftsbezeichnung ergeben. Es garantiert, dass die Äpfel aus Asturien stammen und dass der Apfelwein einer Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Derzeit stellen 27 Keltereien Apfelwein mit Herkunftsbezeichnung her.

Blockausgabe Gastronomie – Geschützte Ursprungsbezeichnungen in Asturien
Michel Block 337, Spanien 20. März 2020; nummerierte Blocks

Quellennachweis: 2017 © Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias S.A.U.

<https://www.turismoasturias.es/de/la-sidra-el-liquido-patrio>

<https://www.turismoasturias.es/de/la-fabada-el-plato-mas-autentico>



Bodenlandschaften



Hans-Peter Blume

Normgleye und Auengleye

Gleye¹⁰ sind Böden von Niederungen, deren Eigenschaften entscheidend durch ein hoch stehendes Grundwasser geprägt sind, das zeitweilig deren Oberfläche erreichen oder gar überschreiten kann. Ihr Name geht auf das deutsche Wort Klei (= entwässerter Schlick) zurück. ① zeigt als typischer **Gley** unter einem dunkel braunen A-Horizont einen mehrere Dezimeter mächtigen, hellgrauen, stark rostbraun gefleckten Horizont, dem ein blaugrüner Horizont folgt.

Letzterer ist ständig naß, von Grundwasser erfüllt und enthält keinen Sauerstoff. Unter diesen Bedingungen reduzieren Mikroorganismen Eisen- und Manganoxide; es entstehen Fe(II)/Fe(III)-Mischoxide, die dem Horizont eine blaugrüne Farbe geben.

Enthält die Bodenlösung (z.B. durch den Regen zugeführte) Sulfat-Ionen, werden auch diese von Mikroorganismen reduziert: Es bilden sich Sulfidionen, die mit Fe²⁺- und Mn²⁺-Ionen den Horizont schwarz färbende Metallsulfide bilden¹. In Trockenperioden steigt Grundwasser in Kapillaren nach oben und in ihm gelöste Fe²⁺- und Mn²⁺-Ionen gelangen in den Oberboden. Dort, wo sie mit Sauerstoff der Bodenluft in Berührung kommen, werden sie unter Mitwirkung von Mikroorganismen oxidiert und (bei lehmigen bis tonigen Böden bevorzugt an Aggregatoberflächen) als rostbraune Oxide gefällt und angereichert².

Von Grundwasser geprägte Bodenhorizonte der **Gleye** werden in Deutschland als G-Horizonte bezeichnet: Der ständig nasse Horizont mit reduzierten Eisen- und Manganionen ist ein **Gr**-Horizont, über dem sich der mit Eisen- und Manganoxiden angereicherte **Go**-Horizont befindet³.



Beschreibungen, Eigenschaften und Farbbilder sind auch Mückenhausen⁴, Kubiena⁵, Duchaufour⁶, Brozek & Zwyzak⁷ zu entnehmen. Sandige Gleye können einen stark mit Eisenoxiden angereicherten Go-Horizont aufweisen; dem ständig Grundwasser-gesättigten Unterboden fehlen jedoch Reduktionsmerkmale, sodaß sich dort reduzierende Verhältnisse nur über Redox- oder Sauerstoff-Messungen nachweisen lassen. ①

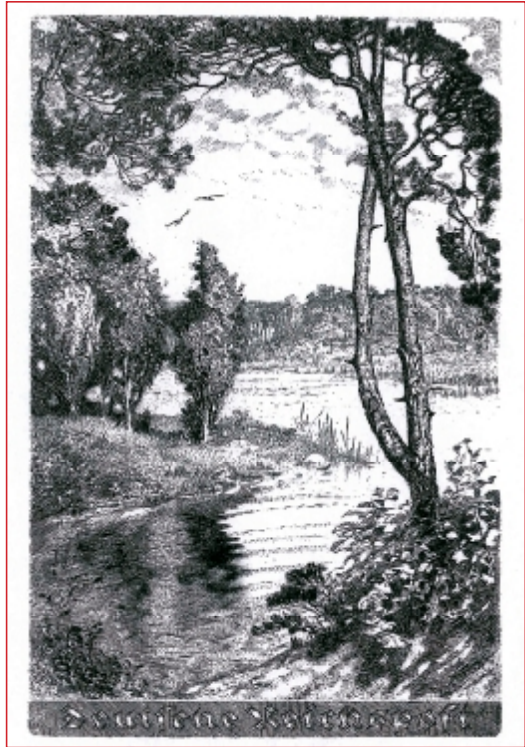


②



④

③ Schmuck-Telegramm aus Darmstadt, Oktober 1938



Gleye (①⁴ werden international als Gleysols⁸ bezeichnet. Im US-System bilden sie *aquic-subunits* vieler Haupt-Bodeneinheiten⁹.

③ zeigt stark verkleinert ein Schmuck-Telegramm der Reichspost der 1930er Jahre. Es zeigt einen See, an dessen Ufern unter Schilf Niedermoore, unter Pappeln und Kiefern



⑤



⑥



hingegen Auenböden oder **Gleye** zu erwarten sind. Vögel wie der Eisvogel (④ *Alcedo atthis*) ernähren sich von Fischen benachbarter Gewässer. Briefmarken aus Deutschland (Deutsche Demokratische Republik) ⑤, Dänemark ⑥ und Rußland ⑨ zeigen Niederungslandschaften mit Gleyen neben Auenböden.

Im mitteleuropäischen Tiefland stocken auf ungenutzten **Gleyen** häufig Eschen ⑦ und Traubenkirschen (⑧ *Prunus padus*), in feuchten Senken des Berglands von Bayern Eiben (⑩ *Taxus pacata*) und unter feuchten Wiesen Eisenhut (② *Aconitum glabile*) und Trollblume (⑪ *Trollius europeae*). Auch in den Tropen finden sich **Gleye**, z.B. in tonreicheren Auen des Amazonas in Brasilien ⑫.

Bauern, die auch **Gleye** bewirtschaften, lebten im Norddeutschen Tiefland z.B. in Mecklenburg südlich Ludwigslust,



⑪



⑫

⑬



⑭

in mit Schilf oder Stroh gedeckten Gieblaubenhäusern ⑬. Ackerbauliche Nutzung von Gleyen erfordert Entwässerung, weil den Wurzeln von Kulturpflanzen Sauerstoff fehlen könnte. Dazu wurden Entwässerungsgräben angelegt. Diese erfordern allerdings ein Gefälle, um das Wasser in den Fluß bzw. letztlich ins Meer zu leiten. Fehlte ein Gefälle, wurden früher in Deutschland und den Niederlanden durch Windmühlen betriebene Schöpfwerke eingesetzt ⑭.

In großen Sander-Flächen der Urstromtäler Norddeutschlands sowie der Niederen Geest in Schleswig-Holstein traten verbreitet Brauneisengleye auf, deren Go-Horizonte bis zu 30 Prozent an Eisenoxiden in Form von stark verfestigtem Raseneisenstein enthielt. Es handelte sich dabei um Eisenionen, die einem großen Einzugsgebiet entstammten und mit dem Grundwasser in die Nähe eines Flusses transportiert wurden, wo sie in dort Sauerstoff-reicherem Wasser oxidiert und über Jahrhunderte stark angereichert wurden. Dieser Raseneisenstein wurde seit Ende der Bronzezeit in Niedersachsen und Schleswig-Holstein bis ins 19. Jahrhundert zur Eisengewinnung verhüttet.

Literatur:

- ¹ Ottow, J. (2011): Mikrobiologie von Böden; 14: Mangan- & Eisenkreislauf. Springer, Berlin
- ² Scheffer/Schachtschabel (2010): 7.2.5 Redoximorphose, 7.5.2.1 Gleye
- ³ AG Boden(2005): S. 242 ff.
- ⁴ Mückenhausen (1977): S.149 ff. Gleye
- ⁵ Kubiena (1953): S. 255 ff. Gleyböden
- ⁶ Duchaufour (1976): S. 155 ff. Gleyböden
- ⁷ Brozek & Zwydak (2003): 12. Gleyby gruntowoglejowe
- ⁸ WRB (2007): S. 85 f. Gleysols
- ⁹ Soil Survey Staff (1999)
- ¹⁰ Altermann et al. (2014): 13 + 14 Gleye

Die Äthiopische Palmyrapalme

Die Äthiopische Palmyrapalme (*Borassus aethiopum*) ist eine zentral- und westafrikanische Pflanzenart aus der Familie der Palmengewächse (*Arecaceae*). Sie ist die größte aller afrikanischen Palmen-Arten. Sie erreicht in der Regel Wuchshöhen bis zu 20 Meter, manchmal sogar bis 33 Meter. Der mittlere Stammdurchmesser beträgt 40 bis 50 Zentimeter, am Ansatz bis zu 85 Zentimeter.

Die Palme ist weit verbreitet, und so hat sie viele Namen: African fan palm, African palmyra palm, black-rum palm, borassus palm, deleb palm, elephant palm, ron palm, toddy palm (englisch); daleib, deleib (arabisch); agbon, ago, agontin, kolaka, ron, rônier (Benin); koaga (Burkina Faso); babalda, kolongo (Kamerun); gbokoso, kom (Zentralafrikanische Republik); ba dia madibu (Kongo); ago, agogo, wirdso (Ghana); cebe, kanke (Guinea); buane, cibe, n'bene, opane, umbena (Guinea-Bissau); edukut, mnazi, mugumo, nazi, ngolokolo (Kenia); dimaka (Madagaskar); sébe (Mali); agbon, agbon odan, dubbi, egba, kemeletu, nsongo, ubiri (Nigeria); njol, ron (Senegal); mwumo (suaheli); mchapa, mhama mpama, mvumo, vumo (Tansania); dukukankpatu (Togo); edukut, itu, katungo, makoga, musheti, togo (Uganda).



Die reifen Früchte der Palmyrapalme fallen herab und werden gesammelt. Man kann sie frisch geschält essen, sie können gekocht und auch zu Fruchtbreien verarbeiten werden. Man kann den Blutungssaft der Palmen zu Palmwein vergären. Die Sämlinge der Äthiopischen Palmyrapalme können als Gemüse verzehrt werden. Aus dem Wurzelmark kann Sago (Stärke) gewonnen werden.

Die Palmblätter werden für Matten, Körbe, Fächer, Hüte und anderem Flechtwerk genutzt. Das Holz der Palme wird aufgrund seiner Resistenz gegenüber Fäulnis und Termitenbefall für Bauten verwendet.



In der traditionellen Medizin der unterschiedlichen afrikanischen Ethnien werden verschiedene Teile der Äthiopischen Palmyrapalme für Heilungen eingesetzt.

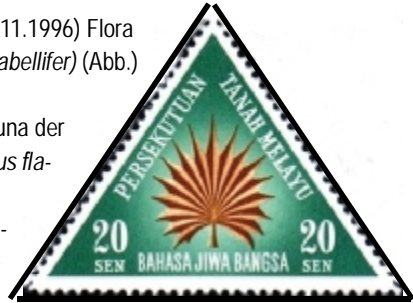
Auf Briefmarken gibt es die *Borassus aethiopum* in

- Kenia (MiNr.352–355, 24.1.1986) Bäume, u.a. *Borassus aethiopum* (Abb.)
- Sambia (MiNr.499–502, 26.7.1989) Früchte, u.a. *Borassus aethiopum* (Abb.)



Andere Palmyrapalm-Arten (*Borassus species*) sind in folgenden Ländern erschienen

- Indonesien (MiNr.1658–1669, Block 114; 5.11.1996) Flora und Fauna, u.a. Lontaropalme (*Borassus flabellifer*) (Abb.) (Block)
(MiNr.2853–2863, 5.11.2010) Flora und Fauna der Provinzen (III), u.a. Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*) (Abb.)
- Senegal (MiNr.1131–1134, 30.5.1991) Nutzpflanzen, u.a. Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*) (Abb.)
- Singapur (MiNr.709, 24.11.1993) Palme – Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*) (Abb.)



In den Malaiischen Staaten ist ein Blatt der Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*) Teil eines Wappens, dies ist auf folgenden Briefmarken abgebildet:

- V Malaienstaaten, Negri Sembilan (Mi-Nr.20–38, 1935/1941) Wappen (Abb.)
- VI Malaii. Bund (1962, MiNr.26–28) Monat der Nationalsprache (Abb.)

*Für Umwel tthem en
ist die Agrarphil atel ie die richtige Adresse.*



Weinbauggebiet Rheingau

1

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

Nahe-Weinstraße: Bingen – Langenlohe

Bingen liegt an der Mündung der Nahe in den Rhein und bildet eine Art Vierländereck: Es ist das Tor zum Weinbauggebiet Nahe. Die Nahe-Weinstraße verläuft in einer großen Schleife von Bingen vorüber an Bad Kreuznach durch die berühmten Weinorte der mittleren Nahe zurück nach Bingen.



Nahe-Weinstraße: Bingen



Nahe-Weinstraße: Münster-Sarmsheim – Langenlonsheim – Bad Kreuznach





Nahe-Weinstraße: Staudernheim – Bad Münster am Stein – Offenbach am Glan





Nahe Weinstraße: Monzingen



Goethe trank gern einen Schoppen Wein. Der Monzinger Wein gehört zu den von Goethe gepriesenen Weinen.



Wird fortgesetzt

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

Siehe: Das Ende der Philatelie ist nahe

Die Deutsche Post ermöglicht es, daß man sich mittels telefonino das Porto für einen Brief kauft. Briefmarken sind (fast) out. Für unsere

jüngeren Leser: Briefmarken sind diese kleinen bunten Bilder mit gezacktem Rand. Bei der sog. „Mobilen Brief-

marke“ erhält man via einer sog. App (Applikation, Verwendung) eine Zahlen-Buchstaben-Kombination zugemailt, die man händisch auf den Brief aufträgt. Also statt unhygienischem Belecken oder einer anderweitigen Befeuchtung der Briefmarkenrückseite erfolgt nun ein sammelwertes Krickelkrakel auf der Umschlagvorderseite. So geht privater Fortschritt! Genau.

A 2 KH 5 TER +

Weihnacht+grüße und so

Kein Christkindlmarkt, also auch kein Weihnachtssonderstempel in München. Deshalb habe ich den ersten Teil meiner Weihnachtspost am **7. Dezember** bei meinem Postamt zur Beförderung abgegeben und sauber abstempeln lassen. **Ende Januar des neuen Jahres** riefen mich vier Empfänger meiner Weihnachtspost an, die sich für meine **Weihnachtsgrüße** ganz herzlich bedankten. Beim Betrachten der hier abgebildeten portugiesischen Briefmarke wird mir die Verspätung klar. So geht es vermutlich auch in deutschen Poststuben zu. Wenn ich gewußt hätte, daß ich mir (also richtiger: mein Enkel) aus dem Internet das Porto (siehe oben) hätte kaufen können, dann hätte ich mir den Weg zum Postamt sparen können. Und die **Weihnachtsgrüße** wären auch nicht später angekommen. (wb)



Erdbeererotik – Smultronstället – *Fragaria virginiana*

So eine harmlose **Erdbeere**. Obwohl: Denken Sie an Ingmar Bergmans „Wilde Erdbeeren“. Gewiß wird sie sorgfältig verpackt und exportiert – und schließlich landet sie in einem Mund und wird genossen.



Da haben wir es schon: „Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund“, zitiert nach einem erotischen Gedicht von Paul Zech. Das kann man ja wohl nachvollziehen. **Fresas** (spanisch) das sind die **Erdbeeren**, im mexikanischen Slang allerdings die Snobs, die eingebildeten Personen. Das kennen wir ja auch irgendwie im Deutschen: „Was für ein sauberes Früchtchen!“, eben eine

ungeratene Person. Was muß sich damit die **Erdbeere** nicht alles gefallen lassen? Gewiß gibt es ungeratene **Erdbeeren**, die fast nur nach Wasser schmecken, aber es gibt auch welche, wo einem das Wasser im Munde zusammenläuft und dann noch mit Sahne und so. Und morgens beim Frühstück eine schöne **Erdbeermarmelade** oder wie die Österreicher auch sagen: **Ananasmarmelade**. (jk)

Petri Heil – kein Anglerlatein und kein Anglerbayerisch

Im Januar schaffte es das Flösschen Würm (Abfluß des Starnberger Sees, mündet nach 38 Kilometern bei Dachau in die Amper) in die „Süddeutsche Zeitung“. Angler zogen bei Stockdorf neben einem Zander innerhalb kurzer Zeit noch drei Waller (Wels, Schaidfisch) an Land – der längste maß 176 Zentimeter und brachte 28 Kilogramm auf die Waage, die anderen waren nicht viel kleiner. Da brauchte sich der



Pächter des Fischwassers nicht wundern, warum schon lange nichts mehr angebissen hatte. Der Wels (*Silurus glanis*) ist der größte europäische reine Süßwasserfisch und ein Allesfresser: das heißt, er schreckt nicht vor Enten und kleinen Schwänen zurück; er wird deshalb auch Killer-Waller geheißten. (wb)

Ludwig vom Rübenhof

Im letzten Heft war kein Platz mehr, darauf hinzuweisen, daß der berühmte Komponist vor 250 Jahren (am 17. Dezember) getauft wurde. Wir wollen das hier nachholen, denn er ist mit der Landwirtschaft



namentlich eng verbunden. Es gibt noch eine zweite Verbindung zur Landwirtschaft, denn sein Urgroßvater besaß in Mechelen (da ist eine Briefmarkendruckerei!) eine Bäckerei. Wegen einer Streitigkeit, die dieser wohl nicht gewinnen konnte, verließ der backende Urgroßvater seine Backstube und zog zu seinem Sohn nach Bonn.

Und so konnte der jetzt bejubelte Ludwig jedem erzählen, er sei von Adel – wie das „van“ es doch bezeuge. Dabei war er von Dünkel und vom Rübenhof, denn das ist die deutsche Übersetzung des niederländischen Beethoven. Der Name kann jedoch auch daher rühren, daß die Vorfahren aus Bethe stammten.

Johannes Kohnen

Das Rebmesser als Stempelmotiv

Das Rebmesser ist das traditionelle Werkzeug des Winzers im Weinberg. Es dient dem Rebschnitt, dem Entlauben und Abschneiden der Trauben bei der Lese.

Von der Mitte des 17. Jahrhunderts bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts fand es seine größte Verbreitung. Abgelöst wurde es danach von der Rebschere und später auch von modernen pneumatischen Scheren und Schneidemaschinen.

Doch nicht erst in der Neuzeit war es stark verbreitet. Viele archäologische Funde belegen die Verbreitung schon in der Antike. Bekanntlich brachten die alten Römer den Weinbau in unsere Breiten und so verwundert es nicht, daß wir alte Rebmesser in unseren Museen finden – so z.B. im Rheinischen Landesmuseum in Trier. In der Vitrine „Mit scharfem Schnitt“ kann man Rebmesser aus dem 3./4. Jahrhundert n.Chr. betrachten: Rebmesser mit Fingerring, mit breiter Klinge, mit breiter Klinge und Rückenbeil und sichelförmige.

Das Rebmesser (Winzerhippe) ist von großer kulturgeschichtlicher Bedeutung. Wir finden es in etlichen Gemeindewappen von Weinbaugemeinden. Bisweilen kommen Rebmessermotive auch in Sonderstempeln vor. Meist sind sie bei der Stempelgestaltung aus den Ortswappen übernommen oder künstlerisch abgewandelt.

Dokumentiert sind im Folgenden die Sonderstempel von Römerberg/Berghausen, Fellbach, Kippenheim, Talheim und als kleiner Blick auf die Philokartie eine Ansichtskarte von Haltingen mit dem Ortswappen.

Berghausen/Römerberg

Im Stempelmotiv „Römerberg, Pfalz – 800 Jahre Berghausen“ finden wir eine Abbildung des alten Gemeindewappens von Berghausen mit der Darstellung eines Rebmessers.

1969 wurde Berghausen mit den Nachbargemeinden Heiligenstein und Mechttersheim zur neuen Ortsgemeinde Römerberg (Pfalz) zusammengelegt. Im Römerberger Wappen sind die Wappen der ehemaligen selbstständigen Gemeinden enthalten.

„Das Wappen des Ortsteils Berghausen, ein Rebmesser (Sesel) mit goldenem Griff, wurde 1845 von König Ludwig I. von Bayern genehmigt. Der Reichsherold erkannte in seiner Genehmigung aber das Rebmesser als ‚Sichel, rechtsgekehrt‘ – an Weinbau in



dieser Gegend wollte er wohl nicht glauben. Dabei ist wichtig zu wissen, daß in der Gemarkung Berghausen der älteste Wein Deutschlands gefunden wurde“ (Heimat-Jahrbuch 1990, 6.Jg., Hg. Landkreis Ludwigshafen S. 38f).

Es gibt hier eben eine uralte Weinbaugeschichte, die mit dem Berghausener „Narrenberger“ verbunden ist. Wo sonst als hier sollte ein Rebmesser berechtigterweise plaziert sein?

„Narrenberg“ heißen Wingerte in Berghausen und Heiligenstein – dabei haben sie keinesfalls etwas mit Narren oder Karnevalisten zu tun, sondern ihr fröhlicher Name geht auf ein untergegangenes Dorf namens ‚Marrenheim‘ zurück“ (Wein aus acht Gemeinden des Rhein-Pfalz-Kreises. Warum die Weine oft merkwürdige und unverständliche Namen tragen von Rolf Sperber, in: Heimat Jahrbuch Rhein-Pfalz-Kreis, Landwirtschaft, Bd. 27, Hg. Rhein-Pfalz-Kreis, Ludwigshafen am Rhein 2010, S. 20). Es gibt auch andere Deutungen des Namens: „Sprachwissenschaftler leiten die Ortsbezeichnung spröde von ‚nahem Berg‘ ab“ (Bernhard Kukatzki, Und das Herz der Spröden/Schmilzt in Liebesgluth, Zwei Gedichte über den ‚Narrenberger‘ aus Römerberg, in: Heimat-Jahrbuch, Bd. 17, Hg. Landkreis Ludwigshafen, 2000). Wie auch immer, man kann sich natürlich einfach von dem anregenden Namen „Narrenberger“ inspirieren lassen und es nicht ganz ablehnen, daß einen der Wein ruhig ein wenig närrisch machen kann. Der Wein erfreut des Menschen Herz, wissen wir schon aus der Bibel (Psalm 104). Und daß er erst nach mühsamer Arbeit – dafür steht das Rebmesser – genossen werden kann, wissen wir auch (aus der Bibel), es sei denn, wir sind Gäste auf der Hochzeit zu Kana, wo Jesus Wasser in Wein verwandelt.

Fellbach

Fellbach liegt im Weinbaugebiet Württemberg an der Württemberger Weinstraße nordöstlich von Stuttgart. Vor der Industrialisierung war es vor allem eine Weinbaustadt.

Im vorliegenden Stempel der Weinmotivsammler in der Wein-und-Kongreß-Stadt Fellbach von 1980 sehen wir eine Weintraube, die rechts und links von zwei Rebmessern umrahmt wird. Eine passende symbolische Darstellung für eine Weinstadt. Sie wurde in den Stempel übernommen aus einer Verzierung am Weingärtnerschrank im Fellbacher Stadtmuseum. In unserer Agrarphilatelie Nr. 16, Januar 1980, S. 490f wird dieser Weingärtnerschrank ausführlicher beschrieben. Auch auf unserer privaten Postkartenganzsache zur MOTIVA '80 Motiv-Briefmarken-Ausstellung im Rang II, 1.–4. Mai 1980 bei der Landesgruppe Südwest der DMG finden wir eine Abbildung vom Weingärtnerschrank.



Im alten Ortswappen von Fellbach, das dem aktuellen Wappen vorausging, finden wir ebenfalls ein Traubenmotiv, jedoch ohne Rebmesser. Im aktuellen Wappen der Stadt ist es nicht mehr vorhanden. Dieses zeigt als Symbol des Fellbacher Ortsadels drei Wolfsangeln. Im aktuellen Wappen fehlt also ein Hinweis auf die Weintradition der Stadt. Ansonsten sieht sich Fellbach durchaus als Stadt der Weine und Kongresse. Und anhand des Stempels können wir festhalten, auch in der Philatelie wird diese Weintradition hochgehalten.

Kippenheim

Das Weindorf Kippenheim liegt im Ortenaukreis in Baden-Württemberg. Seit 1972 gehört zu Kippenheim die früher selbstständige Gemeinde Schmieheim.

Die Wappen der beiden Ortsteile bilden mit dem Rathaus in der Mitte das Stempelmotiv. Das Kippenheimer Wappen zeigt in Rot eine goldene Pflugschar zwischen zwei abgewendeten silbernen Rebmessern mit schwarzem Griff. Das Rebmesser als Motiv kommt auch in einer Urkunde aus dem 15. Jahrhundert, im Gerichtssiegel des 17. Jahrhunderts und in Architekturelementen am Rathaus von Kippenheim vor.



Im Schmieheimer Wappen symbolisieren die zwei Tannen und die kleine Pflugschar in der Mitte Forstwirtschaft und Ackerbau. Der Weinbau in der Region Kippenheim und Schmieheim blickt auf eine lange Tradition zurück.

Talheim

Die Gemeinde Talheim liegt im Landkreis Heilbronn. Die Weinlagen gehören zum Weinbaugebiet Württemberg an der „Schwäbischen Weinstraße“. Die auf dem Hügel liegende, von Weinbergen umgebene Burg der „Herren von Talheim“ ist das Wahrzeichen des Ortes. Erbaut 1180.

„Die Blasonierung des Talheimer Wappens lautet: In Silber ein aus dem linken Schildrand hervorbrechender, rot bekleideter rechter Unterarm, in der Hand ein schwarzes Rebmesser (Hape) haltend ... Das Wappenbild der Hand mit dem Rebmesser ist seit 1550 auf Talheimer Siegeln nachweisbar ... Um 1903 erscheint in den Siegeln ein anderes Wappen ...



1930 nahm Talheim das alte Wappen unter Nachbildung eines Siegels von 1746 wieder auf. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Wappen vereinfacht, aus dem Rebmesser wurde dabei fälschlicherweise eine Sichel, was 1961 auf Vorschlag der baden-württembergischen Archivdirektion wieder korrigiert wurde.“ (Wikipedia: Artikel: Talheim, Landkreis Heilbronn).

Eine besondere künstlerische Gestaltung des Rebmessermotivs finden wir im Sonderstempel von Talheim, Neckar, der zum 27. LV-Tag Südwest, 10 Jahre Philatelistenverein Talheim, 7.4.1979, die vom Künstler Jul Schönau angefertigt wurde. Der Künstler hat sich in graphischer Abstraktion auf zwei Rebmesserklingen, die zwei Weintrauben abschneiden, konzentriert. Dabei fehlen die Griffe der Rebmesser. Das ist kein Mangel, sondern eine künstlerische Zentrierung auf die Funktion des Rebmessers. Durch diese Reduktion auf einfache Formen gewinnt das Stempelmotiv eine besondere ästhetische Qualität, die zu unserer modernen Zeit paßt – zeitgenössisches Design ohne Verschnörkelung.

Auch die zum Jubiläum des Talheimer Philatelistenvereins erschienene Festschrift wurde von Jul Schönau gestaltet. Darin finden wir die Entwicklung und Variationen des Stempelmotivs. Außerdem gibt es Jubiläumspostkarten vom Künstler. Auf diesen Karten ist das neue Rebmessersymbol mit der vergangenen Ritterwelt und den dazu gehörigen „Schnörkeln“ kombiniert. Wenn man so will, ein moderner Dialog mit der Geschichte, unterschiedliche Weinlebenswelten in kleinen Kunstwerken collagiert.

Haltingen

Der Weinort Haltingen liegt im Dreiländereck Deutschland, Frankreich, Schweiz im Markgräflerland. 1975 wurde er in die Stadt Weil am Rhein eingemeindet.

Auf der vorliegenden Ansichtskarte ist das Ortswappen von Haltingen zu sehen. „Das im Drittel zweigeteilte Wappen zeigt oben ein nach links gerichtetes Rebmesser mit silberner Klinge und schwarzem Griff auf rotem Grund. Darunter ist ein grüner Rebzweig mit blauen Trauben und zwei Blättern auf goldenem Grund.“ (Wikipedia: Artikel: Haltingen)

Auf die große kulturgeschichtliche Bedeutung des Rebmessers habe ich schon hingewiesen. Diese reicht von der Antike bis in unsere Tage. So lassen wir zum Schluß noch den großen Dichter Vergil zu Wort kommen: „Dem Weinstock, dem kahlen, rückt mit Saturnus' Krummem Zahn er scherend zuleib und bildet ihn schneitelnd“ (Vergil, Georgica II, Landbau II, 406). Der *dens Saturni*, der Zahn des Gottes Saturn, ist die vorgebogene Saturnklinge, das Winzermesser, die Hippe. Wenn man so will, schafft der Winzer also recht irdisch mit göttlichem Werkzeug einen göttlichen Trank, wobei wir nicht außer Acht lassen, daß die Hippe auch tödlich sein kann: Leben und Tod aus der Hand der Götter.



Quellen: Wikipedia-Artikel zu den oben aufgeführten Weinorten; Heimat-Jahrbücher Landkreis Ludwigshafen (1990, 2000), Rhein-Pfalz-Kreis (2003, 2010); Hans Meyer, 1945–1994, Handbuch und Katalog der Sonderstempel und Ganzsachen der Vereine im LandesverbandSüdwestdeutscher Briefmarkensammlervereine e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V.; Verbandsnachrichten Nr. 114 – Juni 1979; Mitteilungsblatt der Arge LWF, Nr. 16, Januar 1980; Weinort „Talheim“, Festschrift, 10 Jahre Philatelistenverein Talheim, 1979; Vergil, Landleben Bucolica, Georgica, Catalepton, lateinisch und deutsch, Hg. Johannes Götte, Tusculum-Bücherei, 3. Auflage 1958



Sonderstempel aus Italien und aus Polen



Johannes Häge

Der Wald 1

Die Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem, Tier- und Pflanzenwelt

Mit diesem Artikel beginnt eine Serie über den Wald, die uns das ganze Jahr über begleiten wird.

Der Wald ist mehr als die Summe seiner Bäume und Rohstofflieferant. Er ist ein vielfältiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Dort wachsen Bäume und Sträucher, Flechten und Pilze und er stellt die Heimat für viele Tiere dar. Er ist ein Ort, in dem wir unsere



Freizeit verbringen und uns erholen. Das zarte Grün, die bunten Farben der blühenden Pflanzen und die vielen Vogelstimmen laden zur Erholung ein. Der Wald ist mehr als nur ein Ort der Erholung, er ist die Quelle der Atemluft, ist Immissionsfilter für Staub und Schwebstoffe und speichert unser Trinkwasser. Es wachsen hier

auch verschiedene, unverzichtbare Rohstoffe (insbesondere Holz) heran. Das Zusammenspiel und die Wechselwirkungen der verschiedenen Elemente im Ökosystem Wald geben den Rahmen für die optimale Erfüllung aller Waldfunktionen vor. Der Wald stellt einen der bedeutendsten Lebensräume in der Natur dar. Seine Rolle im Ökosystem der Erde ist unverzichtbar. Ohne Bäume gäbe es kein Leben, wie wir es kennen. Er ist die grüne Lunge der Welt.

Es wachsen hier auch verschiedene, unverzichtbare Rohstoffe (insbesondere Holz) heran. Das Zusammenspiel und die Wechselwirkungen der verschiedenen Elemente im Ökosystem Wald geben den Rahmen für die optimale Erfüllung aller Waldfunktionen vor. Der Wald stellt einen der bedeutendsten Lebensräume in der Natur dar. Seine Rolle im Ökosystem der Erde ist unverzichtbar. Ohne Bäume gäbe es kein Leben, wie wir es kennen. Er ist die grüne Lunge der Welt.



Seit wann gibt es bei uns Wälder?

Vor rund 12.000 Jahren zogen sich die letzten Eiszeitgletscher in Mitteleuropa zurück. Es siedelten sich Haselsträucher und Birken auf den aufgetauten Böden an. Aus dem Süden rückten wärmeliebende Arten wie Eschen, Linden und Eichen nach. Vor rund 2.000 Jahren begann dann der Siegeszug der Rotbuche. In den Mittelgebirgen und Alpen hielten

sich Fichten und Tannen, auf den kargen Böden die Kiefer. Das Land war zu dieser Zeit noch nicht von undurchdringbarem Laubmischwald bedeckt, es bestand vielmehr aus einem bunten Landschaftsmosaik aus Feuchtwiesen, Wäldern und Lichtungen mit Einzelbäumen. Die Forstwirtschaft im 19. Jahrhundert hat die Waldstruktur verändert und viele Laubwälder in ertragreiche, aber auch anfällige Fichtenwälder umgewandelt.



50 Jahre Schutzgemeinschaft deutscher Wald

Wie funktioniert der Wald?

Alle Mitglieder des Ökosystems brauchen einander. Pflanzen können nicht ohne Tiere und Tiere nicht ohne Pflanzen leben. Die Pflanzen und Bäume betreiben Photosynthese und wandeln Sonnenlicht, Blattgrün und Kohlendioxid (wandelt die Abgase unserer Gesellschaft um) in energiereiche Stoffe wie Zucker um, welche sie teilweise selbst wieder verbrauchen. Vom Überschuß leben die Tiere. Diese verbrennen die Energiestoffe im Körper und geben Kohlendioxid, Kot und Wasser ab, welche wiederum die Pflanzen benötigen.



Warum gibt es im Wald so viele Tiere?

Die Lebensvielfalt der Wälder liegt in der Vielfalt der Natur. Es gibt zum einen die Blattfresser: Hunderte von Schmetterlingen und Käfern leben als Raupen und Larven vom Blattgrün. Außerdem leben dort die Insektenfresser wie z.B. Vögel. Diese nutzen den Wald auch als Brutstätte für den Nachwuchs, welcher vom Eiweiß und Fett der Insekten lebt. Daneben gibt es noch die Räuber wie Fuchs, Marder und Habicht, die Mäuse, Singvögel und Insekten verwerten. In der Bodenschicht lebt die wichtigste Tiergruppe, die Recyclingspezialisten, die alle Nährstoffe wieder in den Stoffkreislauf zurückführen.



Sie zersetzen Laub, Holz und Aas. Hier finden wir Käfer, Bodenmilben, Regenwürmer und Pilze sowie Bodenbakterien.



Statistik des deutschen Waldes

32 Prozent der gesamten Fläche Deutschlands sind Wald (11.419.124 Hektar). Über 90 Milliarden Bäume wachsen bei uns. Die häufigsten Baumarten sind Fichte, Kiefer, Buche und Eiche, welche zu 73 Prozent der gesamten Fläche zur Holzherzeugung genutzt werden. Der Wald in Deutschland ist durchschnittlich 77 Jahre alt. Es werden im Schnitt 76 Millionen Kubikmeter Holz jedes Jahr genutzt (Zuwachs 121,6 Millionen Kubikmeter). Der Holzverbrauch in Deutschland beträgt dagegen jährlich etwa 150,4 Millionen Kubikmeter. Davon werden 71,8 Millionen Kubikmeter energetisch genutzt, nämlich als Brennstoff. Über 1,1 Millionen Menschen arbeiten in Deutschland direkt oder indirekt im Bereich Wald, Forst und Holz. Etwa 593.000 Hektar der Waldfläche sind geschützte Biotope. Allein der Wald in Deutschland „verarbeitet“ jährlich 52 Millionen Tonnen klimaschädliches Kohlendioxid (CO₂) und entlastet somit die Atmosphäre. Derzeit sind 1.169 Millionen Tonnen Kohlendioxid in lebendem und Totholz gebunden.

Die Funktion von Totholz

Viele Menschen ahnen beispielsweise nicht, welche hohe Bedeutung selbst abgestorbene Bäume, das sogenannte Totholz, fürs Ökosystem haben. Durchschnittlich gibt es pro Hektar 20,6 Kubikmeter Totholz. Es stellt einen bedeutenden Lebensraum für bestimmte Tiere dar. Daher dürfte ersichtlich sein, warum Sie bei Ihrem Spaziergang durch den Wald auf so viel vermeintlich schlechtes, moderndes Holz treffen.



Waldarten

Im Buchenwald bilden Rotbuchen und Linden mit ihren Ästen „Stockwerke“ aus Blattgrün. Als



Unterwuchs findet man Gras- und Farnbestände. Kennzeichen der Buchenwälder sind dunkle „Hallen“ mit mächtigen Buchenstämmen und einem Dach aus dichtem Blattwerk. In Deutschland sind sie die häufigste Laubwaldform. Eine ausgewachsene Rotbuche produziert am Tag 7.000 Liter Sauerstoff. Pro Jahr filtert 1 Hektar Buchenwald 50 Tonnen Staub aus der Luft. Außerdem leben etwa 7.000 Tierarten (davon 5.200 Insekten) im Buchenwald.



Der **Bergwald** ist ein Wald an Steilhängen zwischen 1200 und 1900 Meter in unterschiedlichem Artenaufbau. Kennzeichen sind Laubmischwälder mit Bergahorn, Esche und Eiche im Bereich 1.200



Meter, darüber finden wir vorwiegend Lärchen, Tannen und Fichten, an der Baumgrenze bis 2.000 Meter die Lärche und Zirbelkiefer. Der Bergwald ist eine Art Thermometer. Je 100 Höhenmeter nimmt die Jahrestemperatur um etwa ein halbes Grad ab. Dementsprechend verändern sich auch die Baumarten, welche zunehmend widerstandsfähig gegen Kälte und Schnee sind.

Eichen-Hainbuchen-Wald besteht aus Stieleiche, Hainbuche und seltener Rotbuche. Reiche Bodenflora mit Maiglöckchen, Märzenbecher, Großer Sternmiere und Goldnessel zeichnet diese Wälder aus. Diese finden wir auf Lehmböden von der Ebene bis etwa 800 Meter Höhe. In den Eichen-Hainbuchen-Wäldern stehen mehrere Altersklassen von Bäumen. Die Eichen mit ihrem Lebensalter von 400–600 Jahren überleben die Verjüngung der Hainbuchen.



Es bildet sich ein reicher Unterwuchs von Hasel, Schneeball-Sträuchern und Vogelkirschen. Die Eichen und Hainbuchen ergänzen sich hervorragend, denn die sonnenliebende Eiche füllt die Laubkrone des Waldes, die Hainbuche dagegen den darunterliegenden Halbschatten. Die Eiche nutzt dabei tieferliegende Nährstoffe, die Hainbuche die oberen Schichten.



Ein **Birken-Eichen-Wald** ist eine west- und mitteleuropäische Pflanzengesellschaft, in der Hänge-Birken (*Betula pendula*) und Stiel-Eichen (*Quercus robur*) vorherrschen. Birken-Eichen-Wälder stehen auf trockenen bis frischen und sehr nährstoffarmen Böden, wo die Lebensbedingungen für die Rotbuche nicht ausreichend sind. Die Entstehung der Birken-Eichenwälder dürfte durch Beweidung und Waldbetrieb von Eichen- und Buchen-Wäldern auf relativ nährstoffarmen Böden gefördert worden sein. Der Birken-Eichen-Wald ist relativ artenarm. Neben Birken und Eichen gedeihen hier unter anderem Besenheide, Eberesche, Zitterpappel, Heidelbeere und Adlerfarn. Der forstwirtschaftliche Nutzen des Birken-Eichen-Waldes ist nur gering, weshalb viele Bestände durch Kiefernforste ersetzt wurden.



Auenwald: Bei diesen Wäldern bekommt man immer nasse Füße. Er ist Begleitwald von Bächen, Flüssen und Seeufern, dort findet man Eschen, Ulmen und Pappeln. Auenwälder sind die Dschungel Mitteleuropas. Durch die Hochwasserregulierung an Rhein und Donau gehen sie allerdings stark zurück. Viele Pflanzenarten (Gelbe Schwertlilie, Bittersüße Nachtschatten usw.) und viele Tierarten (Libellen, Schmetterlinge, Amphibien usw.) sind dadurch gefährdet.



Laubwälder sind Wälder, in denen ausschließlich Laubbäume vorkommen. Typische Laubwälder sind die Tropischen Regenwälder oder die sommergrünen Laub- und Lorbeerwälder. Unter den in Mitteleuropa herrschenden Klimabedingungen waren nacheiszeitlich sommergrüne Laubwälder beziehungsweise offene Landschaften mit Laubgehölzen vorherrschend. Durch den systematischen Eingriff des Menschen in die Baumartenzusammensetzung wurden die Laubmischwälder jedoch zurückgedrängt. Sie gehen heute oft in reine Rotbuchenwälder über. In größeren Höhenlagen, in denen das Klima für Laubgehölze ungünstig wurde, konnten sich mehr Nadelbäume durchsetzen.



Mischwald ist ein vorwiegend umgangssprachlich genutzter Begriff, der Wälder bezeichnet, in denen mehrere Baumarten wie Laub- und Nadelbäume gemeinsam vorkommen.

Aus ökologischer Sicht ist es Voraussetzung, daß jede Baumart ausreichend vorhanden ist, um eine artspezifische Rolle im Ökosystem zu übernehmen. In der Forstwirtschaft spricht man von Mischbeständen, sobald die Beimischung mindestens 5 Prozent der Fläche beträgt. Mischwälder können unterteilt werden in Laubmischwälder, in denen vorwiegend verschiedene Laubbaumarten vorkommen, und in Nadelmischwälder, in denen vorwiegend oder ausschließlich verschiedene Nadelbaumarten vorkommen. Öfters taucht der Ausdruck Bergmischwald auf, bei welchem Mischwälder aus Fichte, Tanne und Rotbuche, oft unter Beteiligung weiterer Arten, vorhanden sind.



Die deutsche Bundeswaldinventur definiert Mischwald wie folgt: Es kommen Bäume aus mindestens zwei botanischen Gattungen vor, wobei jede mindestens 10 Prozent Flächenanteil hat. Nach den Erhebungen der Dritten Bundeswaldinventur (2012) sind 76 Prozent der deutschen Wälder Mischwälder.

Typische Lagen von **Kiefernwäldern** sind karge Sandböden mit lockerem Kieferbewuchs. Charakterbaum ist die Waldkiefer. Die Bodenschicht besteht meist aus Heidelbeere, Preiselbeere, Besenheide sowie Flechten und Moosen. Sie kommen überwiegend an trockenen Orten vor, unterwandert mit



vielen Heidekräutern, welche durch ihr reiches Blütenangebot viel Süßstoff für die Bienen zur Honigherstellung bieten. Es gibt verschiedene Arten von Kiefernwäldern wie den Kalk-Trockenkiefenwald, Reitgras-

Kiefernwald, Felsenwolfsmilch-Schwarzkiefernwald, Blaugras-Schwarzkiefernwald, Kalk-Trockenkiefenwald der Mittelgebirge, Sand- und Silikatkiefernwald, Haarstrang-Kiefernwald, Krähenbeer-Kiefernwald, Weißmoos-Kiefernwald, Flechten-Kiefernwald oder Moor-Kiefernwald. 24 Prozent (2,5 Millionen Hektar) der Waldfläche in Deutschland bestehen aus Kiefernbeständen.



Natürliche Nadelwälder Im Mittelgebirge sind dichte Nadelwälder anzutreffen. Sie bestehen überwiegend aus Fichten und Weißtannen sowie Vogelbeere. Nadelbäume können in den Alpen höher hinaufsteigen als Laubbäume und durch ihre Wuchsform (Pyramide) können sie die Schneelast besser abrutschen lassen.



Fichtenwälder (Fichtenforste) sind dichte Nadelwälder in regelmäßiger Anordnung. Die Fichten sind dort in Reih und Glied gepflanzt. Der Unterwuchs ist sehr gering und artenarm.



Wir finden ihn überwiegend in Form von Monokulturen, wo er für unsere Holzgewinnung von großer Bedeutung ist. Er ist sehr anfällig gegen Windbruch und Sturm (die Fichte ist ein Flachwurzler). Insbesondere trockene Jahre schwächen das Abwehrsystem der feuchteliebenden Fichte und führen zu starkem Befall durch den Buchdrucker (*Ips typographus*), den Kupferstecher (*Pityogenes chalcographus*) und den Fichtenborkenkäfer (*Ips duplicatus*). Um eine Massenvermehrung des Borkenkäfers zu verhindern, müssen alle befallene Bäume möglichst schnell aus dem Wald entfernt werden.

(Wird fortgesetzt)



Internationaler Tag der Wälder

Das Datum des 21. März ist nicht nur der erste Frühlingstag, sondern auch der Internationale Tag der Wälder, der auf der UN-Generalversammlung im Dezember 2012 beschlossen wurde. (Sonderstempel in Tschechien)



In Katyn, einem Tal bei Smolensk, ermordeten Angehörige des sowjetischen Volkskommissariats vom 3. April bis 11. Mai 1940 etwa 4.400 gefangene Polen. (Sonderstempel in Polen)



„Heidi-Idylle“ versus den Kampf um die Existenz Über Schafe und Ziegen

Im Vorfeld dieses Artikels habe ich mir wie alle Autoren einige Gedanken gemacht, wie ich das Thema verpacke. Ich habe kurz die Augen geschlossen und meine Fantasie arbeiten lassen. Vor meinem inneren Auge erschien mir eine Alm und dann kamen Heidi und Peter, zwei der Figuren aus dem Roman *Heidi*, über das satte Grün gerannt. Die Kinder lachten, waren glücklich. Wie alle Bauernkinder mußte Peter schon als Kind mitarbeiten; er hütete die Ziegen.



Erinnern Sie sich noch, als Klara auf die Alm kam? Sie mit schönen Kleidern aus gutem Hause

in der Stadt und er, der „Ziegen-Peter“, in abgetragener „Arbeitskleidung“? Die Erstveröffentlichung des Romans war 1880. Dieser (spitz formuliert) „Klassenunterschied“ war sicherlich so drastisch? Das Bild von Schäfern und Ziegenhirten ist ziemlich oft negativ behaftet. Warum eigentlich?

Die Paarhufer Schafe und Ziegen liefern uns wie Kühe und Schweine wertvolle Rohstoffe. Die Ziege ist das erste Nutztier der Menschheit und wurde vor etwa 13.000 Jahren domestiziert, das Schaf folgte vor mindestens 10.000 Jahren (Quelle: BMEL). Ziegen und Schafe haben vieles gemeinsam, eine wichtige Gemeinsamkeit ist die Genügsamkeit. Die Haltung, welche in vielen Fällen als Hobby betrieben wird, ist auch in Regionen mit eingeschränktem Nahrungsangebot oder Grenzstandorten möglich. Nach einer Eurostat-Auswertung der Ziegenhaltung des Jahres 2019 (EU-28) stehen die größten Herden in Griechenland, gefolgt von Spanien und Rumänien. Nach dieser Auswertung wurden in

Die Paarhufer Schafe und Ziegen liefern uns wie Kühe und Schweine wertvolle Rohstoffe. Die Ziege ist das erste Nutztier der Menschheit und wurde vor etwa 13.000 Jahren domestiziert, das Schaf folgte vor mindestens 10.000 Jahren (Quelle: BMEL). Ziegen und Schafe haben vieles gemeinsam, eine wichtige Gemeinsamkeit ist die Genügsamkeit. Die Haltung, welche in vielen Fällen als Hobby betrieben wird, ist auch in Regionen mit eingeschränktem Nahrungsangebot oder Grenzstandorten möglich. Nach einer Eurostat-Auswertung der Ziegenhaltung des Jahres 2019 (EU-28) stehen die größten Herden in Griechenland, gefolgt von Spanien und Rumänien. Nach dieser Auswertung wurden in





der EU-28 im Jahr 2019 11,9 Mio. Ziegen gehalten. Die vorläufigen Zahlen der Landwirtschaftszählung 2020 ergeben für Deutschland 11.000 Betriebe mit Ziegenhaltung und einem Bestand von insgesamt 161.000 Ziegen. Bei ihnen gibt es drei Hauptnutzungsmöglichkeiten: Milch, Fleisch und die Landschaftspflege.

Das Erstlammalter liegt bei 12 Monaten, die Tragezeit beträgt etwa 150 Tage. Die Milchziegen werden 4–8 Jahre zur Milcherzeugung genutzt, bevor sie geschlachtet werden. Die Milchleistung liegt je nach Rasse zwischen 500 und 1.000 Liter pro Jahr. Die Laktation wird über einen Zeitraum von 250 bis 290 Tage gestreckt. Viele Betriebe praktizieren das „Durchmelken“, das heißt eine Laktation wird über 1,5 bis 3 Jahre verteilt. Gründe hierfür sind unter anderem: erhöhte Nachfrage nach Ziegenmilch, verbunden mit einem höheren Preis in den Wintermonaten, geringere Futterkosten (höherer Nährstoffbedarf tragender Tiere), hoher Arbeitsaufwand in der Ablammzeit. Wenige Molkereien verarbeiten Ziegenmilch, aus diesem Grund verwertet der Großteil der Betriebe die Milch selbst und vermarktet sie im eigenen Hofladen, an den Großhandel oder die Gastronomie.

In der Regel werden die Kitze nach der ersten Kolostrumaufnahme, d.h. 4–6 Stunden nach der Geburt getrennt. Als kostengünstige Variante werden die Kitze im Gros der Betriebe mit Kuhmilch oder aus

Milchpulver hergestellter Milch getränkt. Mastkitze



werden mit einem Schlachtgewicht von 6 bis 10 Kilogramm, welches sie im Alter von etwa 10 Wochen erreicht haben, vermarktet.



In Deutschland ist die Nachfrage nach Ziegenfleisch gering, deshalb läßt sich die Fleischziegenhaltung vermehrt in Nebenerwerbsbetrieben finden. Es bietet sich daher an, die Fleischziegenhaltung mit der Landschaftspflege zu kombinieren. Das Futter ist kostengünstig, jedoch nicht sehr energie- und nährstoffreich. Dieses Manko schlägt sich in der geringeren Mastleistung nieder.



Der Pro-Kopf-Verbrauch von Ziegenfleisch wird nicht ermittelt, die Summe fließt in die Auswertung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Schaf- und Ziegenfleisch mit ein. Dieser lag im Jahr 2019 bei 0,6 Kilogramm. 84 Millionen Schafe durften im Jahr 2019 in der EU-28 weiden, die meisten davon stehen im Vereinigten Königreich, gefolgt von Spanien und Rumänien. Nach den vorläufigen Zahlen der Landwirtschaftszählung 2020 halten die 20.200 Schafbetriebe in Deutschland 1,85 Millionen Schafe. Die Anzahl der Schafbetriebe sinkt von Jahr zu Jahr. In Deutschland werden die Schafe in vier sogenannte Rassegruppen gegliedert. Die Gruppen sind die Merinoschafe, die Landschafe, die Fleischschafe und die Milchschafe. Die Landschafe lassen sich noch in Landschafe und Bergschafe untergliedern.



Merinoschafe zeichnen sich u.a. durch ihre Robustheit, Widerstandsfähigkeit, hohe Mastleistung und Schlachtkörperqualität bei sehr guter Futterverwertung, hohe Fruchtbarkeit und gute Säugeleistung aus. Beliebt ist diese Rassegruppen nicht zuletzt wegen ihrer Wolle. Die Mastlämmer erreichen ihre Schlachtreife bei einem Lebendgewicht von 42 bis 48 Kilogramm, die Schlachtausbeute liegt hier bei guten 50 Prozent.

Die Landschafe stellen geringe Ansprüche an die Futterqualität. Sie eignen sich daher hervorragend zur Pflege von ertragsarmen, rauen Mittelgebirgslagen. Die Landschafe verfügen über eine lange Brunstsaison. Die Lämmer werden mit geringeren Gewichten geschlachtet, unter Umständen liegt das Lebendgewicht bei Schlachtung bei nur 30 Kilogramm. Die Bergschafe können Sie bei Spaziergängen im Alpen- und Voralpenraum antreffen. Die lange grobe Wolle macht sie widerstandsfähig, wodurch sie sich zur Be-

weidung niederschlagsreicher Gebiete eignen. Zuchtziele sind nach der LFL Bayern ein frühreifes Landschaft mit hoher Fruchtbarkeit, Langlebigkeit und guten Muttereigenschaften. Das Lebendgewicht der Schlachtlämmer entspricht dem der Merinoschafe.

Wüchsige Lämmer mit hochwertigen Schlachtkörpern – sie entstammen den Fleischschafen. Zur Verbesserung der Mast- und Schlachtleistungsmerkmale werden die Fleischschafböcke in der Kreuzungszucht eingesetzt. Fleischschafe benötigen gute Futtergrundlagen und werden bevorzugt in Koppelhaltung auf guten bis mittleren Grünlandstandorten gehalten. Auch bei den Fleischschafen haben die Schlachtlämmer Lebendgewichte von 42 bis 48 Kilogramm. Bei Fleischschafen werden häufig Mehrlinge geboren, die Muttertiere zeichnen sich durch hohe Milchleistungen bei guten Muttereigenschaften aus. Die Muttertiere sind frühreif und können teilweise bereits mit 7–9 Monaten bei einem Gewicht von 50 Kilogramm gedeckt werden.

Dreininutzung, das „Zauberwort“ der Milchschafe. Sie produzieren Milch, Fleisch und Wolle. Die Milch wird überwiegend direkt vermarktet. Der restliche Anteil der gewonnenen Milch geht in die Industrie. Die Zuchtziele sind bei den Milchschaften hoch gesteckt, da das Tier aufgrund der Dreininutzung in allen „Kategorien“ gute Leistungen erzielen soll. Wie bei den Kühen wird hierbei ein großes Augenmerk auf das Euter gelegt. Es muß sowohl für das Säugen der Lämmer als auch das maschinelle Melken geeignet sein. Bei einer 150-Tagesleistung liegt die Milchleistung bei 400 bis 600 Kilogramm. Während die Milch des ostfriesischen Milchschafts Fettgehalte im Bereich von 5 bis 6 Prozent aufweist, kann bei der französischen Rasse Lacaune ein solcher von bis zu 8 Prozent analysiert werden.

Noch einmal kurz zu den Kleinen, den Lämmern: bei den Milchschaften bleiben sie etwa vier Wochen bei den Müttern, Mastlämmer zur Fleischerzeugung bei der intensiven Mast (Einsatz von Krafftutter) acht Wochen, bei der Wirtschaftsmast (Einsatz von selbst erwirtschaftetem Grundfutter) etwa 12 bis 16 Wochen. Die Weidelämmermast hat ein bisschen was von der „Heidi-Idylle“ die Lämmer weiden bis zu ihrer Schlachtreife mit ungefähr 9 Monaten mit den Muttertieren. Die männlichen Lämmer werden vorher bereits aufgrund ihrer einsetzenden Geschlechtsreife separiert.

Ziegen und Schafe – stinkend oder nicht – interessant sind sie allemal!



Pan, der Hirtengott. Ein Mischwesen mit einem Menschenoberkörper und dem Unterkörper eines Widders oder eines Ziegenbocks. Konnte Flöte spielen.

Odin, der Herr der Asen, hat eine Ziege mit dem schönen Namen Heidrun, die sich von den Blättern des Weltenbaums Yggdrasil nährt.



Immaterielles Kulturerbe mit Licht- und Schattenseiten

Argungu ist eine Stadt und ein Verwaltungsbezirk im Nordwesten von Nigeria, ein wichtiges regionales Landwirtschaftszentrum. Zur Agrarproduktion gehören vor allem Tabak, Erdnüsse, Reis und Hirse. Auch die Fischerei spielt eine große Rolle. Jedes Jahr zwischen



Februar und März versammeln sich örtliche Gemeinden, um am internationalen Argungu Fischerei- und Kulturfestival teilzunehmen. Das Festival gehört zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit. Dabei werden u.a. bestimmte Fischfangtechniken an die junge Generation weitergegeben. So wird z.B. mit traditionellem Angelgerät oder mit der Hand gefischt und die Fische werden mit Trommeln in seichtes Wasser getrieben. In der näheren Vergangenheit gab es allerdings auch Probleme mit Niedrigwasser, geringem Fischbestand und aktuell noch mit Polderprojekten. So wurde die Verwendung von Kiemennetzen verboten. (Die Briefmarke zeigt wohl noch eine frühere Praxis? Da liegen mir keine näheren Informationen vor.) Das Festival ist eine große

Touristenattraktion. Nicht nur in Corona-Zeiten ein Problem, für Natur und Umwelt wohl auch weit darüber hinaus. Problemfelder, die die ganze Welt umspannen.



Der Fang der Elbe-Stinte ist auch immaterielles Kulturgut

Der Stint (*Osmerus eperlanus*) ist ein Meeresfisch in den Küstengewässern Europas von der Ostsee bis zur Biskaya. Er wird in der Regel 15–18 Zentimeter lang. Zum Laichen sammeln sich die Stinte und wandern in die Unterläufe der großen Ströme ein, um hier über sandigen Stellen abzulaichen. In früheren Zeiten konnte der Stint in den Flüssen in großen Mengen gefangen werden.



Der Rückgang des Stints in der Elbe hat offenbar mehrere Ursachen. Dazu gehört auch, daß Kraftwerke wie das in Hamburg-Moorburg Kühlwasser entnehmen. Der Streß für den Stint habe seit dem Jahr 2000 stark zugenommen, heißt es in der Studie. So sind seitdem etwa am Mühlenberger Loch große Flachwasserbereiche verlorengegangen, die dem Stint früher als Rückzugsraum gedient haben. Dazu kommt, daß

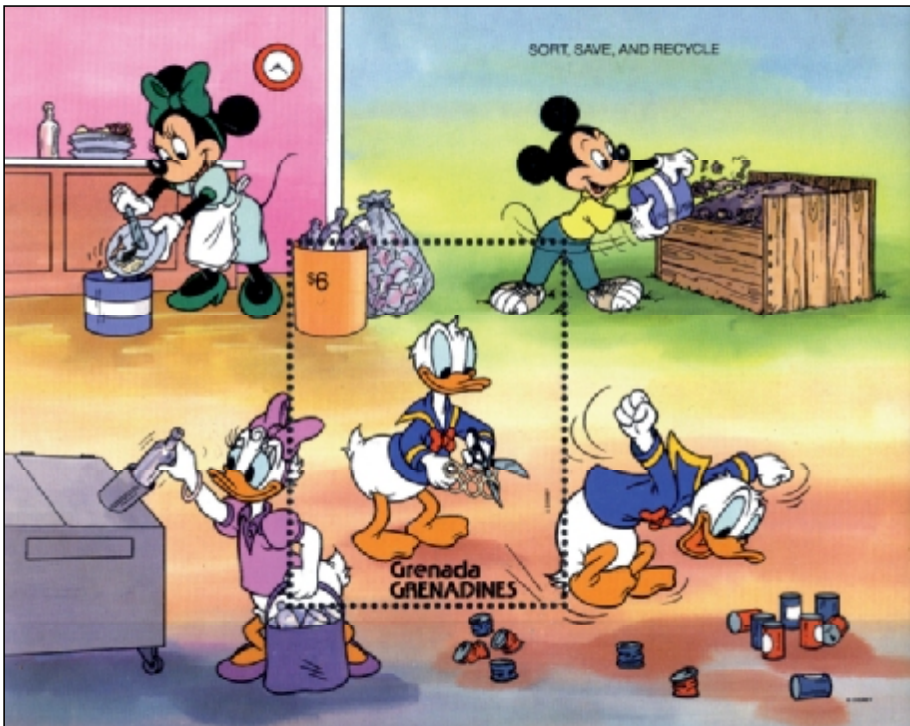
der Sauerstoffgehalt sinkt und daß mehr gebaggert wird. Der Stint wird von der Weltnaturschutzunion IUCN in der Roten Liste gefährdeter Arten geführt. Lokal gibt es allerdings Bestandsgefährdungen, die vor allem auf Wasserverschmutzung und aufgestaute Flüsse zurückgehen. In der Elbe wird der Stint immer seltener. (kh)

Mancher Abfall ist nicht ungefährlich!

Bei manchen Mitbürgern herrscht nach wie vor die Meinung:

Ich habe meinen Abfall in die Mülltonne entsorgt, somit meine Pflicht erfüllt, und schreiten stolz wie Mickymouse von dannen. Dem ist leider nicht so! Denn es gibt **Sonderabfall**: Dieser gehört nicht in die allgemeine Mülltonne, sondern getrennt und unter besonderen Bedingungen entsorgt.

Sonderabfall umfaßt verschiedene Abfälle, von denen eine Gefahr für die Gesundheit oder die Umwelt ausgeht. Dazu Abfälle, die giftig oder explosiv sind, Krankheitserreger enthalten, Wasser und Luft gefährden. Eine Behandlung gemeinsam mit dem Hausmüll ist nicht oder erst nach spezieller Aufbereitung möglich.





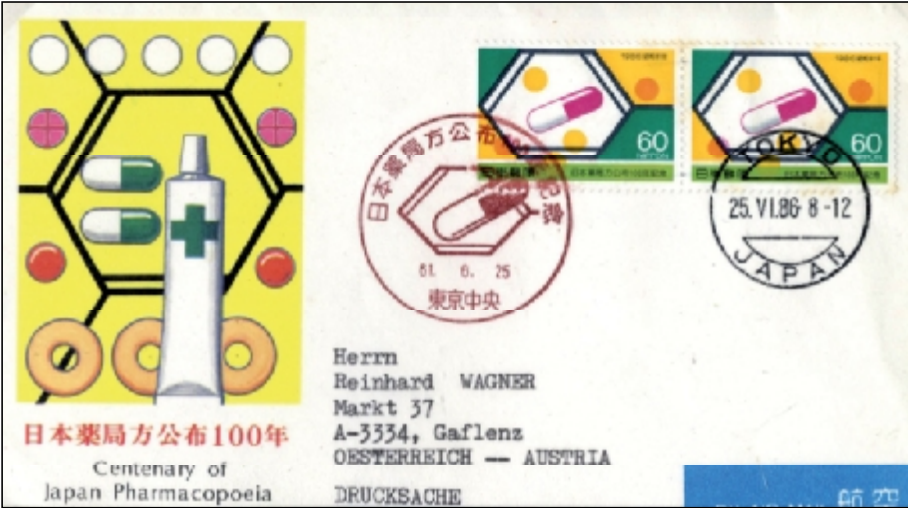
Entsprechend hat sich die Technik weiter entwickelt, vor allem bei den verschiedenen Entsorgungsmöglichkeiten. Ein Verschwindenlassen auf diversen Deponien oder ein Export in ein Land der Dritten Welt ist zwar kostengünstig, aber kriminell. Die größte (illegale?) Deponie für Elektroschrott befindet sich in Accra/Ghana.

Zum Sonderabfall zählen unter anderem: radioaktive Abfälle, Asbest, Batterien, Elektroschrott, Medikamente, alle mit einem Erkrankten in Kontakt gekommene Instrumente, Lösemittel, Klebstoffe, Spraydosen, Waffen ...

Man mag zur Atomkraft stehen, wie man will, aber spätestens seit Tschernobyl weiß die Menschheit Bescheid über die Gefährlichkeit der radioaktiven Strahlen. Die Behandlung strahlender Abfälle ist ein eigenes Problem. Die Gefahren bei Entsorgung, Transport und Endlagerung sind noch nicht gebannt.

Blut

Eben noch zur Hilfe des kranken Menschen eingesetzt, ist nach Gebrauch jeder Bluttransferbeutel, jede Spritze gefährlicher Abfall. Aber auch jede Tablette wird bei der Entsorgung vom heilenden Medikament zum Sonderabfall. Gleiches gilt für Tiere: Jeder Kadaver ist Sonderabfall und muß speziell entsorgt werden.*)



*) Echt laufende FDC aus Japan werden erstens mit einem Sonderstempel, der das Datum in japanischer Schreibweise trägt, und zweitens mit einem OT-Stempel und westlichem Datum abgestempelt.





Klein Chemisch Afval
 Inleveren elke 2e
 woensdag van de maand
 bij de gifbus



DURACELL
 Gaat tot
 5 maal langer mee
DURACELL
 Dure jusqu'à
 5 fois plus longtemps



Hinske
 Nahrungsmittel-Erzeugung - Rohstoff Recycling
 Hinske GmbH
 Auf der Heide 1
 56244 Eitinghausen

*Zuverlässig - flexibel
 schnell besetzt*

DEUTSCHE POST AG
 153
 8131 E96 5450
 1647 002.20 04.07.00
 56414 MEUDT

KEG

Sonderabfall-
 Entsorgungsgesellschaft mbH
 Tel. 35 19 95 50 Fax. 35 19 97 40



Ihr Partner
 bei der Sonder-
 müll-Beseitigung

Zweckverband Sondermüll-
 plätze Mittelfranken





Elektrogeräte

In Österreich werden pro Jahr etwa 70.000 Tonnen Elektro-Altgeräte gesammelt. Diese enthalten aber nicht nur Wert-, sondern auch Problemstoffe, die nicht unbehandelt in die Umwelt gelangen dürfen. Vorsicht ist besonders bei **Akkus** und **Batterien** geboten. Durch die charakteristisch hohe Energiedichte, die Lithium-Batterien aufweisen kann, es bei großer Hitze und/oder mechanischen Einwirkungen zu Kurzschlüssen und unkontrollierten Reaktionen kommen. Die ausgedienten Energiebündel sollten nicht daheim oder im Büro aufgehoben werden und dürfen keinesfalls im Restmüll landen.

Die österreichischen Konsumenten kaufen im Schnitt 17 Batterien/Jahr von der kleinen Knopf-Batterie für das Hörgerät bis zur Autobatterie. Davon wird allerdings nur die Hälfte gesammelt und einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt. Wo bleibt der Rest? Immerhin allein in Österreich 80 Millionen. Horrende Zahlen, wenn man sie auf die Einwohnerzahlen Deutschlands oder der EU hochrechnet.





Essen

Jedes Essen, das die Küche verlassen hat und nicht verzehrt wird, fällt unter die Kategorie Sondermüll. Wer kann sich noch erinnern, als im Hinterhof der dörflichen Gastwirtschaften Schweine mit den Essensresten gefüttert und dabei dick und fett wurden? Heute dürfen diese Reste erst nach einer thermischen Behandlung verfüttert werden.

Eine Frage: Was machen Sie mit dem übriggebliebenen Bratenfett: Essen? Auch wenn es noch so gut schmeckt, der Arzt hat es verboten. Also ab in die Tonne oder gar ins WC und schon sind Sie ein Müllsünder.

Lassen Sie sich den Appetit nicht verderben, das Essen gut schmecken und entsorgen Sie richtig!



Koni Häne

Baum des Jahres 2021: Die Stechpalme – immergrüne, stachelige Schönheit

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, die europäische oder gemeine Stechpalme (*Ilex aquifolium*) besticht - im wahrsten Sinn des Wortes - durch ihren Auftritt. Obwohl sie exotisch wirkt, ist sie Europäerin durch und durch. In den Schweizer Wäldern ist sie vielerorts anzutreffen und generell nicht gefährdet, gilt aber in vielen Kantonen als vollständig oder teilweise geschützt.

Geschichte und Name

Fossile Funde von 3 bis 10 Millionen Jahren belegen das Vorkommen der Stechpalmen in Lorbeerwäldern Europas.



Wohltätigkeitsmarke von
1961 aus Deutschland.

Der lateinische Name *Ilex* geht auf den römischen Gelehrten Plinius, den Älteren zurück, welcher wegen der stacheligen Blätter der Stechpalme eine große Ähnlichkeit zur Steineiche (*Quercus ilex*) sah. Zudem: Der Begriff „*aquifolium*“ ist gleichbedeutend wie „stehend blättrig“.

Im Volksmund sind (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) zahlreiche Namen geläufig. In Deutschland ist die Stechpalme als Hülse, Hülsenbusch, Stechhülse, Stecheiche, aber auch als Schwabendorn oder Palmdorn bekannt; in Österreich sind die Namen Christdorn, Walddistel und Schradl geläufig.



Brief mit
Postmeister-
stempel von
GREENLEAF
(Oregon):
Grünes Blatt/
Stechpalme

Die englische Bezeichnung der Stechpalme lautet „Holly Tree“. In „Hollywood“, dem berühmten Stadtteil von Los Angeles, findet sie sich wieder und verdankt ihren Namen dem früher das Landschaftsbild prägenden Stechpalmenwald.

Der Ausdruck „Palme“ hängt mit der christlichen Tradition zusammen: Am Palmsonntag werden in verschiedenen Ländern Europas Stechpalmenzweige als Ersatz für den Palmzweig benutzt, da die Palme in unseren Breitengraden nicht heimisch ist.

Herkunft und Standort

Die Stechpalme ist weltweit mit über 400 Arten vertreten. Die größten Vorkommen finden sich in den Tropen und Subtropen Asiens und Amerikas. *Ilex aquifolium* (auch *aquifolia*) gedeiht in Mittel- und Südeuropa über den Balkan bis zum Schwarzen Meer. Dank klimatischer Veränderungen während der letzten Jahrzehnte hat sie in Irland, Südwest-Skandinavien und Polen neue Lebensräume erhalten.



In unseren Gefilden gedeiht die wildwachsende, immergrüne Pflanze mit Vorliebe im Halbschatten im Unterholz von Laubmisch- und Buchenwäldern, aber auch gesellig in Buchen-Tannen-Wäldern. Sie bevorzugt kalkhaltige, nährstoffhaltige, tiefgründige, feuchte, nicht zu sandige Böden bis 1.200 Meter ü.M., ausnahmsweise bis gegen 1.600 Meter ü.M.

Aussehen und Botanik

Einerseits kennen wir die europäische Stechpalme als aufrechten, ein- oder mehrstämmigen 1–5 Meter hohen Strauch, andererseits als 10–20 Meter hohen, dicht verzweigten Baum mit kegelförmiger, gleichmäßiger Krone. Sie bildet ein tiefgehendes, verzweigtes Wurzelwerk und weist ein großes Stockausschlagpotenzial aus. Ihre am 10–30 Zentimeter dicken Stamm

befindliche Rinde ist während der Jugend glatt und von grüner bis silbergrauer Farbe. Mit zunehmendem Alter wird die Borke schwarzgrau gestreift, teils gepunktet und rissig.



Kegelförmiger Stechpalmen Baum in Spanien oder als mehrstämmiger Strauch im Liechtensteinischen Schellenberg.

Die immergrünen, wechselständig angeordneten, eiförmigen Blätter mit einem 1 Zentimeter langen Stiel sind 4–10 lang und 2–4 Zentimeter breit. Sie sind derb-ledrig, mit einem gewelkten, stacheligen Blattrand. Die vor Tierfraß schützenden Stacheln am Blattrand sind abwechselnd aufwärts und abwärts geneigt, nehmen mit zunehmender Höhe der Pflanze ab und sind im oberen Bereich stachelfrei.



Interessant ist allerdings, wenn an den oberen Ästen die lorbeerartigen Blätter ohne Stacheln gefressen, das heißt zerstört werden, wachsen in der Folge für eine gewisse Zeit wieder Blätter mit Stacheln!

Im Mai bis anfangs Juni blühen unscheinbare, weiße, angenehm duftende, vierzählig doldige 6–8 Millimeter große Blüten. Die europäische Stechpalme ist zweihäusig, das heißt, männliche und weibliche Blüten wachsen auf verschiedenen Pflanze.



Die 8–10 Millimeter großen, korallenroten Steinfrüchte (aus botanischer Sicht keine Beeren!) sind erbsenförmig und reifen im Oktober. Nur weibliche Pflanzen tragen dicht gedrängt an einem Zweig wachsende Früchte mit jeweils vier Kernen. Uns Menschen bekommen die Früchte nicht. Sie sind giftig und verursachen Erbrechen, Bauchschmerzen, Durchfall und können sogar tödlich sein. Für Vögel sind sie eine Delikatesse.

Das gleichmäßig, feinfaserige und auffallend helle Holz ist trotz seiner Härte gut bearbeitbar.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

In unsern Wäldern gilt die Stechpalme als alteingesessene, heimische Strauch- oder Baumart. Vor allem ist sie in reinen Buchenwäldern, aber auch in Laubmischwäldern recht häufig in Gruppen als „Wald unter dem Walde“ anzutreffen. Lange galt ihr forstwirtschaftlicher Nutzen als unbedeutend, ja sogar als schädlich, weil sie wegen ihres schnell vermehrenden Stachelgestrüpps bei den Waldbesitzern verschrien war. Sie konnte Aufforstungen ersticken; so der alte Spruch aus Deutschland: „Ilse bilse, keiner willse, die böse Hülse!“

Heute ist sie eine Bereicherung unserer Wälder und der Landschaft, speziell an Waldrändern und Hecken. Weil sie als rauchfest gilt, wird sie gerne in Industriegebieten angepflanzt. Zudem zählt die Stechpalme zu den Profiteuren des Klimawandels.



Während der Blütezeit profitieren Bienen und andere Insekten von der Existenz dieser Pflanze. Vögeln bietet sie geeignete, geschützte Nistplätze. Speziell die Amseln, Drosseln, Kernbeißer, Mönchsgrasmücken, aber auch Ringeltauben schätzen die nach erfolgtem Frost für sie genießbaren scharlachroten Früchte als willkommenes Futter während der kalten Jahreszeit. Obendrein sorgen die Vögel für weitere Verbreitung dieses immergrünen Schmuckstücks in der Winterlandschaft.



Nebst anderen Baum- und Straucharten dient auch die Stechpalme dem Zitronenfalter, dem einzigen bei uns winterfesten Schmetterling, als Überwinterungsstätte.



Links oben: Amsel; Mitte: Drossel; rechts: Mönchsgrasmücke; links unten: Kernbeißer

Verwendung und Nutzung

Das spärlich anfallende, langsam wachsende Holz der Stechpalme war früher bei Drechslern und Möbelschreincrn für wertvolle Einlegearbeiten begehrt. Aus dem harten Holz wurden Druckstöcke für Holzschnitte, Spinn- und Zahnräder, Hausratholz (z.B. Löffel), weiße Schachfiguren, Peitschenstiele und Spazierstöcke angefertigt.



Sei es für ein Spinnrad, als Spazierstock oder für Schachfiguren ist das harte Holz der Stechpalme gefragt.



Einer der wohl bekanntesten Spazierstöcke kann noch heute im Goethehaus in Weimar bewundert werden. Zur Reinigung von Schornsteinen wurden früher als Ersatz von Stahlbürsten Büschel aus Stechpalmzweigen verwendet.

In südlichen Ländern wurden früher Bestandteile der Stechpalme für einen weniger rühmlichen Zweck, nämlich zum Singvogelfang genutzt. Aus zerquetschter und vergärter Rinde wurde unter Zugabe von Harz, Leinöl und Honig ein spezieller Leim hergestellt, woran die Vögel kleben blieben und eingesammelt werden konnten.

Weitaus häufiger fanden und finden die Zweige der Stechpalme mit ihren klassischen Weihnachtsfarben Dunkelgrün und Rot zum Dekorieren von Häusern, Türen und Tischen begehrte Verwendung.

Der vor Jahrzehnten übermäßige Raubbau dieses Schnittgrüns führte in Deutschland, Großbritannien und den USA zu Ernteverboten und entsprechenden Schutzverordnungen. Aus diesem Grund wurden spezielle Stech-



Keine Weihnachten ohne das begehrte Stechpalmenlaub

palmen-Plantagen (Holly-Farmen) angelegt. Dank der Kultivierung erlebte die Stechpalme einen großen Aufschwung als Zier- und Gartengehölz. Variationen mit orangefarbenen Früchten, aber vor allem zweifarbige gemusterte Blätter (grün-weiß oder grün-gelb) und mit unterschiedlicher

Wuchsgröße der Pflanze sind immer wieder begehrt.



Aus *Ilex paraguariensis*, einer südamerikanischen Stechpalmenart, wird der auch bei uns beliebte, stark koffeinhaltige Matete hergestellt. Das südamerikanische Nationalgetränk soll unsere Kräfte und unser Wohlbefinden steigern.



Ob der Tee noch besser schmeckt aus einem solch kostbaren Krug?

Volkskunde und Symbolik

Bei Kelten, Germanen und Römern wurde das immergrüne Laub bewundert, weil es selten war. Als Symbol für Tod, Wiedergeburt und Treue galt es als heilig. Zudem sollten geweihte Zweige, mit oder ohne Früchte, Mensch und Vieh vor bösen Geistern, Zaubern, Vampiren und Blitzen schützen. Deshalb hängt man noch heute vielerorts die Zweige in Dachgiebel von Gebäuden. In angelsächsischen Ländern unterscheidet man zwischen „She-Holly“ (fruchtbehangenen, weiblichen Zweigen) und „He-Holly“ (männlichen Zweigen).



Zudem: Wußten Sie, daß der Zauberstab von Harry Potter aus Stechpalmenholz ist?

Szene aus dem Märchen der Brüder Grimm „Die Sterntaler“.

Eine Woche vor Ostern wird der Palmsonntag gefeiert und ist gleichzeitig der Beginn der Karwoche.



Die Kirchenväter sträubten sich lange gegen all diesen Aberglauben, bis sie die Stechpalme in die christliche Liturgie integrierten. Vielerorts werden noch heute am Palmsonntag geflochtene, mit Äpfeln geschmückte Stechpalmenkränze und -körbe in die Kirchen getragen und gesegnet. Alte, verbrannte Stechpalmenzweige liefern außerdem die Asche, welche der Priester am Aschermittwoch den Gläubigen aufs Haupt streut.

Wegen der Gerb- und Bitterstoffe in Blättern und Rinde der Stechpalme fanden sie in der Heilkunde Verwendung. Der daraus gebraute Tee sollte Linderung verschaffen bei Gicht, Nierensteinen, Gelbsucht, Brustfellentzündung sowie fiebersenkend wirken und harn- und schweißtreibend sein.

Ausblick

Bestimmt begegnen Sie nach dem Lesen dieser Zeilen der Stechpalme mit anderen Augen, sei es im Wald, Park oder gar im eigenen Garten. Mit dem sympathischen Immergrün durchs ganze Jahr, mit ihren kleinen, duftenden, weißen Blüten im Frühling sowie ihren scharlachroten beerenähnlichen Steinfrüchten wird unser heimischer Ilex das Landschaftsbild weiterhin mitprägen und uns erfreuen.

Wie schrieb doch der deutsche Schriftsteller Josef Victor von Scheffel (1826–1886) zu Beginn eines Gedichts:

„O wolle nicht den Rosenstrauß huldvoll als Gruß mir reichen;
Ein immergrünes Stechpalmreis sei unser Liebe Zeichen.“

Quellen:

Stiftung Baum des Jahres; Mythos Baum (Doris Laudert);
Susanne Wagner, NZZ Nr. 298; 2001; Wikipedia
Alle Abbildungen stammen aus der Sammlung „Wald und
Forstwirtschaft“ des Autors.

Dürfen wir Sie auch an dieser Stelle noch einmal daran erinnern,
daß eine Mitgliedschaft in unserer Arbeitsgemeinschaft mit
einer Beitragszahlung verbunden ist? Ohne Ihre Beiträge keine
„Agrarphilatelie“. Ist so.



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

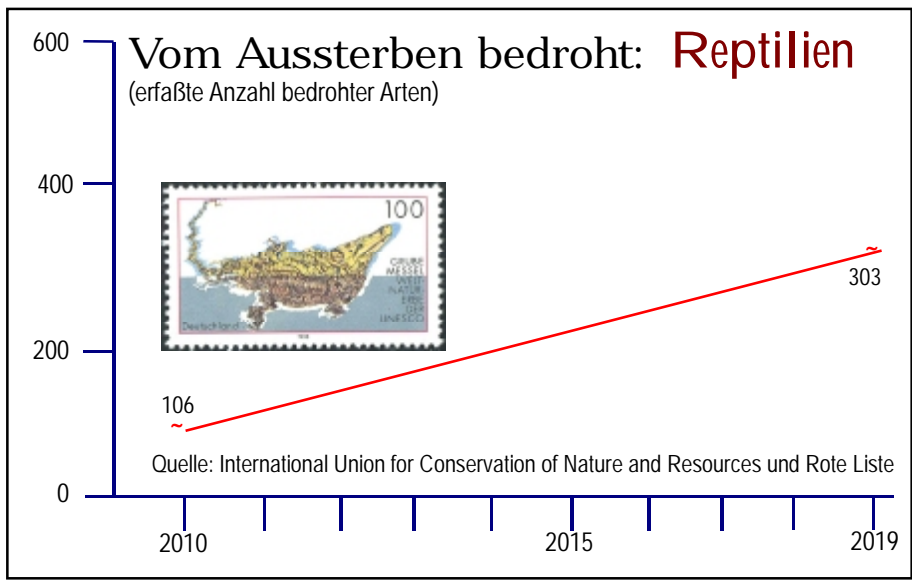
Land	Ausgabetermin	Michel-Nr	Thema
Belgien	28.8.2020	Block 252	Braunbär, Wisent, Luchs, Wolf, Vielfraß
Belgien	28.8.2020	4997–5006	u.a. Igel, Eule, Marienkäfer, Taube, Frosch, Biene, Maus
Birma	20.5.2020	Block 5	Rangun-Universität: u.a. Baum, Blüten
Bosn.&Herzeg.	27.3.2020	Block 70	Blauer Pfau
Bosn.&Herzeg.	8.5.2020	790–791	Block 71 + MKH: Europa-Poststruten: u.a. Brieftauben
Botswana	5.6.2020	1127–1130	Block 64 Eulen
Deutschland	3.12.2020	3576–3577	Helden der Kindheit – Wickie und Biene Maja
Deutschland	3.12.2020	3578	Sagenhaftes Deutschland: Der Rattenfänger v. Hameln
Deutschland	4.2.2021	3585	aus 3585–3587: Märchen: Apfelbaum und Brote
Dschibuti	19.9.2017	1856–1859	Block 927: Windmühlen und Vögel
Dschibuti	11.12.2017	1962–1965	Block 1022: Naturkunde: Orchideen
Dschibuti	11.12.2017	1967–1970	Block 1027: Naturkunde: Schmetterlinge
Dschibuti	11.12.2017	1987–1990	Block 1047: Naturkunde: Tauben
Dschibuti	11.12.2017	2002–2005	Block 1062: Naturkunde: Eulen
Dschibuti	11.12.2017	2032–2035	Block 1092: Naturkunde: Klimawandel
Dschibuti	19.2.2018	2059–2062	Block 1115: Schmetterlinge
Färöer	21.9.2020	Block 56	Beethoven, u.a. Fisch, Blumen, Schwan, Schaf
Färöer	1.10.2020	67–60	ATM – Heuernte
Finnland	2.9.2020	2719–2720	Posti-Kunstwettbewerb, u.a. Vögel und Tannen
Frankreich	4.9.2020	7662	Aktion: Zeichne mir ein Kaninchen
Frankreich	11.9.2020	7675	aus 7664–7675: Gemüsebauer: Berufstätige während Corona
Frankreich	16.10.2020	7746–7754	Eulen
Frankreich	4.11.2020	7758–7775	u.a. Getreideernte (Glasfenster), Geschichte der Schokolade
Frankreich	4.11.2020	7781–7792	u.a. Schneeglöckchen, Eule, Blume, Nadelbaum, Fuchs
Gibraltar	25.9.2020	1975–1979	Block 143: Einheimische Eulen
Griechenland	20.7.2020	3083–3086	Gastronomie, u.a. Spinat, Lamm, Rosmarinkartoffeln, Auberginen
Griechenland	20.7.2020	Block 146	Gastronomie + MKH
Grönland	10.8.2020	858	Block 97: Kampf gegen Covid-19, u.a. Sonnenkugel

Land	Ausgabebetrag	Michel-Nr	Thema
Großbritannien	1.10.2020	4657–4662	Insekten: Hummel, Distelfalter, Schmalbock, Weinschwärmer
Indien	12.11.2018	3461	Umweltfreundl. Papierprodukte: Zuckerrohr, Papierrolle
Italien	25.5.2020	4193	Bruno Ielo, Tabakhändler, Opfer der Mafia
Italien	19.6.2020	4198	Spitzenprodukte: Packung Penne-Nudeln von Divella
Italien	4.8.2020	4209	Pellegrino Artusi, Kochbuch mit Gemüse
Kanada	14.1.2019	Block 282	Landschaften
Kanada	18.1.2019	Block 283–284	Chin. Neujahr: Jahr d. Schweins, Schwein in Rüstung
Kanada	14.2.2019	Block 285	Gardenien + MKH 0–636 + Rollenmarken 3711–3712
Kanada	17.4.2019	Block 287	Süßes Kanada, u.a. Butter Tart, Sugar Pie, Blueberry Grunt
Kanada	24.7.2019	Block 290	MKH 0–643: Bären, u.a. Braunbär, Eisbär, Schwarzbär
Kanada	23.9.2019	3762–3763	Kinderwohlfahrt: Eiscreme
Kanada	4.11.2019	Block 292	Weihnachten: Rentier und Rebhuhn + Tänzerinnen
Kenia	26.5.2016	1091–1094	Nachhaltige Entwickl.: Saubere Energie, Klimaschutz u.a.
Kosovo	10.3.2020	497–501	Flora: Primel, Eibe, Halascysa, Hauswurz
Kroatien	20.3.2020	1458–1460	Geschützte Pflanzen: Nabelmiere, Ginster, Schachblume
Kroatien	26.3.2020	1461	Bunte Ostereier
Kroatien	14.4.2020	1463–1465	Sauerkraut, Kartoffeln Baranjski Kulen: Lebensmittel
Kroatien	28.5.2020	1473	30 Jahre Staatsfeiertag: Rote und weiße Rosenblütenblätter
Kroatische Post	22.3.2020	537–538	Wassertag
Kroatische Post	22.5.2020	Block 45	Mythen und Flora: Göttin Vesna und Löwenzahn
Libyen	17.2.2020	3181	Jahrestag der Revolution, u.a. Friedenstauben, Schmetterlinge
Liechtenstein	16.11.2020	1999	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Luxemburg	8.12.2020	2240–2244	Museen: Brauerei, Mühlen, Textil, Töpfer u.a.
Luxemburg	8.12.2020	2245–2248	Luxemburger Moselregion: Brauchtum, Wein
Luxemburg	8.12.2020	2252–2256	Wildbienen
Malta	9.7.2020	2130–2132	Gastronomie: Keks, Sesamringe und Erdbeer-Lamingtons
Marokko	16.4.2019	2003–2004	Biene, Blume, Zitronen: Fauna und Flora
Neuseeland	5.8.2020	3821–3823	Freimarken Landschaften
Niederlande	14.9.2020	3973–3952	Vögel in Wald und Heide – u.a. Rabe, Meise, Fink, Specht
Österreich	19.9.2020	3552	Weinregionen: Südburgenland, Weinglas, Rebe Uhudler
Österreich	29.9.2020	Block 117	Postfahrzeuge: Zweispännige Feldpostkutsche, Pferde
Österreich	1.10.2020	37–40	Dispensermarken Heimat, u.a. Holzschnitzen, Murreltier
Rumänien	3.3.2020	7680–7683	Botanischer Garten u.a. Magnolie, Kaktus, Tulpe, Rose
Rumänien	9.4.2020	7692–7693	Block 831–832: Postrouten: Pferde

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
San Marino	24.3.2020	2813–2816	Musizierende Haustiere: Katze, Pferd, Papagei und Dackel
San Marino	26.3.2020	Block 94	ActNow –UNO-Kampagne gegen den Klimawandel, Radfahren
Schweiz	5.11.2020	2679	Block 75: Tag der Briefmarke, Taube mit Brief
Schweiz	12.11.2020	2686–2689	Weihnachten: Rotkehlchen, Kohlmeise, Glühwein, Zimtstange
Serbien	20.3.2020	933–934	Europäischer Naturschutz, Kulturlandschaft und Naturlandschaft
Serbien	22.4.2020	Block 22	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Blüten, Biene u. Äpfel
Serbien	15.7.2020	948–949	Himbeere und Vogelkirsche: Freimarken Flora
Serbische Rep.	11.9.2020	829–830	Pflücken von Berg-Gamander auf dem Berg Ozren
Serbische Rep.	15.9.2020	831–934	Flora: Siegwurz, Tulpe, Affodill, Berg-Schachblume
Serbische Rep.	23.9.2020	838–843	Insekten: Erdhummel, Ohrwurm, Flohfliege, Gottesanbeterin
Sierra Leone	28.12.2018	10514–10517	
		Block 1609	Naturkunde: Orchideen
Sierra Leone	28.12.2018	10519–10522	
		Block 1610	Naturkunde: Bienen
Sierra Leone	28.12.2018	10524–10527	
		Block 1611	Naturkunde: Schmetterlinge
Sierra Leone	28.12.2018	10574–10577	
		Block 1621	Pferdefuhrwerke
Singapur	8.1.2020	2646–2647	Block 258: Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
Singapur	8.1.2020	Block 259	Jahr der Ratte – MyStamp Sheets
Singapur	24.1.2020	2651–2655	Blumen: Drillingsblume, Schönhäutchen, Ingwer u.a.
Singapur	7.8.2020	2661–2665	Block 261: Homeoffice u.a. Kaffeepott, Pflanzen, Eier, Kuchen
Slowakei	2.10.2020	912	Falknerie – 70 Jahre dipl. Beziehungen zur Mongolei
Slowakei	24.10.2020	915–916	Pflanzengesundheit: Rotwein, Weinberg, Weinrebe
Slowakei	4.12.2020	920	Tag der Briefmarke, Machaj VI., u.a. Erdbeerpflanze, Lamm
Slowenien	13.7.2020	1418–1419	Postrouten: Römischer Postwagen und Postreiter
Slowenien	13.7.2020	1421	Gastronomie, u.a. Olivenöl, Malvasia- und Refosco-Wein
Slowenien	13.7.2020	1424–1428	Slowenische Weinkeller
Slowenien	25.9.2020	1431–1435	Umweltsünden: u.a. Zigarettenkippen, Lebensmittel
Slowenien	25.9.2020	1436–1438	Block 126: Katzenrassen
Slowenien	25.9.2020	Block 127	Pannonischer Ziehbrunnen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Slowenien	25.9.2020	Block 128	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Käfer auf Blatt
Südafrika	31.5.2018	2610–2514	Nationalparks: Mokala, Mountain-Zebra, West-Coast u.a.
Südafrika	18.7.2019	2540–2544	Brotpalmarne
Tschech. Rep.	9.9.2020	1081–1082	Sinbgvögel: Ammern, Schwanzmeisen und Sperlinge
Tschech. Rep.	7.10.2020	1092–1093	Freimarken: Schmetterlinge
Tunesien	22.5.2019	1979–1981	Block 61, Mogod-Pony, Mendesantilopen, Oryxantilopen
Tunesien	4.10.2019	1996–1997	Bauernsaatgut und Ernährungssouveränität
Türkei	4.3.2020	4565–4567	Dienst- und Begleithunde: Labrador-Retriever, Schäferhund
Türkei	30.4.2020	4576	Ramadan: Teeverteiler, Tische mit Festgerichten u.a.
Türkei	5.6.2020	Block 200	Weltumwelttag: Wildschwein, Fuchs, Feldhase u.a.
Türkei	13.7.2020	Block 201	Gastronomie: Pudding, Kaffee mit Keksen, Tee
Türkei	24.7.2020	4588	Block 202: Kakteen
Türkei	14.8.2020	4596	Mokkatasse, Glas Wasser, Cezve (= Kanne), Zucker
Türkei	20.8.2020	4597–4599	Störche
Türkei	17.4.2020	409–413	Dienstmarken: Ornamente, u.a. Fliege, Widder, Wolfsmaul
Ungarn	4.5.2020	6119	150 Jahre meteorologischer Dienst int. Ungarn, Wetterkarte
Ungarn	5.8.2020	6144–6147	Naturschätze: Mistkäfer, Sonnenhut, Ahorn, Zander
UNO–Genf	17.2.2020	1106–1109	Gefährdete Arten: Kranich, Antilope, Würgfalk, Narwal
UNO–Genf	22.4.2020	1112–1113	Internationaler Tag der Erde – Gemälde, Fotografie
UNO–New York	11.1.2020	1730	Chin. Neujahr: Jahr der Ratte
UNO–New York	17.2.2020	1731–1734	Gefährdete Arten: u.a. Aenderflamingo, Riesenwildschaf
UNO–New York	27.3.2020	1737–1746	ActNow –UNO-Kampagne gegen den Klimawandel, u.a. Rcycehn
UNO–New York	22.4.2020	1747–1748	Tag der Erde, Gemälde, Steingut und Porzellan
UNO–Wien	17.2.2020	1079–1081	Gefährdete Arten: Löwe, Pelikan, Wal, Tibet-Wildesel
UNO–Wien	22.4.2020	1084–1085	Internationaler Tag der Erde – Skulptur, Kleid aus u.a. Blättern
USA	11.1.2020	5566	Jahr der Ratte – MyStamp Sheets
USA	21.2.2020	5673–5682	Wilde Orchideen, Freimarken
USA	2.4.2020	5695–4696	Grußmarken: Knopflochsträußchen und Handstrauß
USA	24.4.2020	5698	Freimarke: Chrysantheme
USA	13.5.2020	5699–5708	Botanische Gärten
USA	17.7.2020	5722–5731	Früchte und Gemüse, u.a. Plume, Tomate, Karotte, Zitrone
USA	16.10.2020	5769–5778	Weihnachten, u.a. Rehe, Eule, Farmhaus, Hase, Waldweg

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Wallis u. Futuna	22.5.2020	1205	Fest der Natur: Kinder pflanzen Baum
Wallis u. Futuna	31.8.2020	1207	Internationale Nacht der Fledermaus: Flughund
Weißrußland	1.6.2020	1343–1348	Schneehase, Mauswiesel und Moorschneehuhn und Block 190
Weißrußland	1.7.2020	1351–1364	Block 191 Gemüse, u.a. Gurke, Kartoffel, Kürbis, Erbsen
Weißrußland	14.7.2020	1365	Grüße aus Weißrußland, u.a. Himbeeren, Brot, Kartoffel
Weißrußland	14.8.2020	1368	Bienenzucht in Weißrußland: Honigbiene
Weißrußland	8.9.2020	1382	UNO-Klimaschutz: Regional einkaufen
Zentralafrika	23.10.2018	8240–8243	Block 1853: Jahr des Schweins
Zentralafrika	20.12.2018	8324–8327	Block 1869: Schmetterlinge
Zentralafrika	20.12.2018	8344–8347	Block 1873: Tauben
Zentralafrika	20.12.2018	8349–8352	Block 1874: Eulen
Zentralafrika	20.12.2018	8354–8357	Block 1875: Fledertiere
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8407–8506	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8507–8508	Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Zentralafrik.Rep.	1.1.2019	8509–8520	Chin. Tierkreiszeichen
Zentralafrik.Rep.	16.1.2019	8526–8529	Block 1890: Schmetterlinge
Zypern	9.7.2020	1438	Gastronomie: Taro, Kolokasi-Eintopf



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.184/April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint nach dem heutigen Stand der Dinge (state of the art) im Juli 2021:
Nummer 185 ist angesagt – was das 77. Heft aus meiner Stube ist.

