



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

# Agrarphilatelie 185 · Juli 2021

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

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



## Auf ein Wort ...



Liebe Sammlerfreunde,

manchmal fragen Länder- oder Ganzsachensammler, ob sie Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft sein dürfen.

Die Antwort lautet: Ja sicher, wieso nicht?

Eine Sammlung mit Bildpostkarten zu den Themen Wein oder Bier gehört zum Spektrum der ArGe, Maximumkarten mit Blumen oder Pferden sind ausstellungsberechtigt in einer eigenen Klasse, eine Aerogramm-Sammlung mit Tieren ist leicht zu realisieren.

Wieso sollte ein Ländersammler nicht eine Studie über die Briefmarken mit dem Motiv „Semeuse“, auf Deutsch Säerin, welche seit 1903 in Frankreich ausgegeben wurden, aufbauen? Sie zeigen eine schreitende Frauengestalt mit Mütze und im Wind wehenden Haaren, die mit der linken Hand einen Beutel hält und mit der Rechten zum Auswerfen des Saatguts (Landwirtschaft) ausholt. Louis Pasteur, Weinmotiv oder Tollwut, wären ebenfalls interessante Themen; von beiden gibt es reichlich Material – Farbvarianten, Markenheftchen, Postkarten, Ganzsachen u.a.m.

Stempelsammler kommen ebenfalls auf ihre Kosten: Orte mit Bezug zu Tieren oder Pflanzen gibt es weltweit zur Genüge.

Mittlerweile gibt es auch eine Klasse für Ansichtskarten: Tiere, Blumen, Pilze, landwirtschaftliche Geräte, Bauern auf dem Feld ... Jeder findet sein Glück und dies meist auch noch zu annehmbaren Preisen.

Thematisammler stellen in ihren Objekten Belege aus all diesen Klassen aus. Eine große Vielfalt ist wünschenswert, um sein philatelistisches Wissen zu belegen und die Sammlung abwechslungsreich zu gestalten.

Ich mag mich wiederholen, jedoch sollten wir den Ausstellern die Freiheit geben, ihre Objekte im und außer Wettbewerb zu zeigen, gleichwohl in welcher Klasse. Dabei sein ist alles!

Dies soll auch das Motto der ArGe sein: „Dabei sein ist alles“, nicht nur für Thematiker. Vermitteln Sie dies, bitte, an Bekannte und Nicht-Thematik-Sammler. Alle sind willkommen. Jede und jeder sind ebenfalls willkommen bei der Mitarbeit in der ArGe, bei der Mitgliederwerbung, beim Verfassen von Beiträgen für das Mitteilungsheft, und sei er noch so klein, sei es im Vorstand oder am Stand der ArGe anlässlich von Briefmarkenausstellungen und -messen, verbunden mit der Jahreshauptversammlung.

Aus bekannten Gründen wird es auch heuer schwierig sein (viele Ausstellungen und Messen wurden bereits abgesagt), eine Präsenz-Jahreshauptversammlung durchzuführen. Daher hat der Vorstand sich dazu entschlossen, dieses Jahr keine Hauptversammlung zu organisieren und diese auf das nächste Jahr zu verschieben.

Der Vorstand wird somit ein weiteres Jahr die ArGe leiten im Sinne seiner Mitglieder und der Philatelie. Im Namen des Vorstands möchte ich mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die uns unterstützt haben: Artikelschreiber, Redakteur, Internet-Präsenz-Verwaltung, Korrekturleser u.a.m. Recht herzlichen Dank!

Bleiben Sie, bitte, gesund und philatelistisch aktiv.

Ihr



Roger Thill

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

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

Hier finden Sie auch [www.Agrarphilatelie.de](http://www.Agrarphilatelie.de) (von Ulrich Oltersdorf)

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

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

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

Die wässrigen Marken auf den Umschlagseiten lieferte Adolf Bläumauer.

## In diesem Heft unserer „Agrarphilatelie“ finden Sie

- auf Seite 4: Hanns Behaimb war Zuckersieder und lebte im Zwölf-Brüder-Haus
- auf Seite 4: Page Three Stamp (und anderes Gemüse wird vorgestellt)
- auf Seite 5: Weinbaugebiet Rheingau (Teil 2 einer Ausstellungssammlung)
- auf Seite 12: Der Wald (Bedeutung des Waldes für unser Ökosystem) (Teil 2)
- auf Seite 20: Adalbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen (Teil 1)
- auf Seite 25: Weidenröschen: traditionelles Wildgemüse
- auf Seite 28: eine Buchbesprechung: Uta Ruge: „Bauern, Land. ...“
- auf Seite 28: noch eine Buchbesprechung: Francisca Buoninconti: „Grenzenlos.“
- auf Seite 29: Finger – Stäbchen – Gabel, ein kurzer Blick auf Eßgewohnheiten
- auf Seite 30: Die Luxemburger Moselregion
- auf Seite 31: Zwei Luxemburger Museen (Musée de l'Art Brassicole, Al Moschterfabrick)
- auf Seite 32: Die Stechpalme (zwei bildhafte Ergänzungen zum Artikel im Heft 184)
- auf Seite 32: Ein freundlicher Gruß mit der Stechpalme
- auf Seite 34: Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Azidenzen)
- auf Seite 36: Gugel oder Google: suchen und dabei essen?
- auf Seite 37: Nur eine Ente (für John James Audubon)
- auf Seite 38: Ein Blick auf die bolivianische Küche
- auf Seite 40: Neuer Katalog mit Absenderfreistempeln zum Thema Pilze
- auf Seite 40: Der Garten Eden lag am Rand der himmlischen Steppe
- auf Seite 41: Auf dem Bauernhof (Teil 5): Geflügel kreucht und fleucht
- auf Seite 44: Herakles mistete aus (wo das Veterinäramt wegschaute)
- auf Seite 44: Suchanzeige
- auf Seite 45: Recycling allgemein und in Österreich
- auf Seite 51: Ökonomie, Ökologie und Menschenrechte
- auf Seite 53: Unsere Themen: Marken aus der Landwirtschaft
- auf Seite 59: Unsere Themen: Stempel aus Polen

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Alberto Gabrielli, Johannes Häge, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Anja Stähler, Roger Thill, als Gäste: Walter Baldus, Gudrun Huemer, Uwe Kraus, Frank Kruis und Peter Schuler

### Redaktionsschluß:

Ich werd' die Knolle nicht verändern / ich werd', versprochen, niemals gendern.  
Das fertige Heft am Maien-Ende / erhielt der Drucker ganz geschwende.





## Hannß Behaimb war Zuckersieder

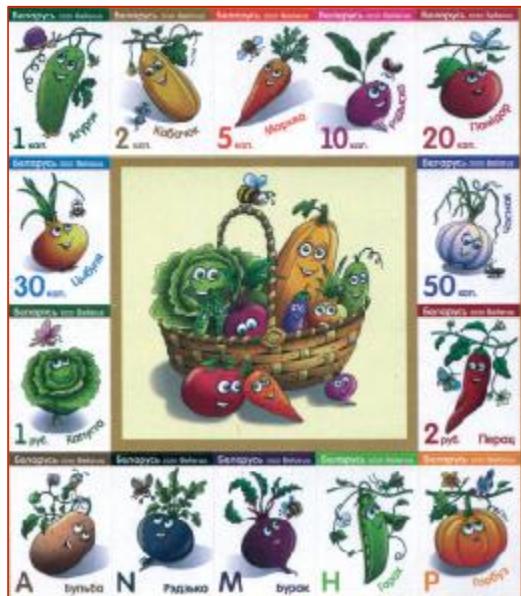
Hannß Behaimb Zuckermacher ist denn 8. Januarii Anno 1601 in das Brüder hauß ufgenommen und praesentirt worden, seines alters in 67 iar undt ist den 31 Julii A(nn)o 1613 in gott seliglich entschlaffen seines alters im 80 Jar undt ligt under seinem stein bey S(ankt) Johannis begraben, ist 12 iar im bruderhaus gewesen.

Behaimb steht in geknöpfter Jacke und Umhang inmitten der gemauerten Kammer und schwenkt die an einer Winde herabhängende Schale mit Zucker über der faßartigen Feuerstelle. Zucker wurde bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts durch Sieden von Zuckerrohr in einer wäßrigen Lösung gewonnen.

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

## Page Three stamp

Die Postverwaltung der Diktatur hat im vergangenen Jahr einen Block „Gemüse“ (dekoriert mit vorwiegend Insekten) herausgegeben. Wir sehen (im Uhrzeigersinn): Gurke mit einer Schnecke, Zucchini mit Maus, Möhre mit Hummel, Radieschen mit Marienkäfer, Tomate mit Libelle, Knoblauch mit Ameise, Peperoni mit Schmetterling, Kürbis mit Vogel, Erbsen mit Grashüpfer, Rote Bete mit Hummel, Schwarzer Rettich mit Käfer, Peperoni mit Schmetterling, Kartoffel mit Raupe, Weißkraut mit Schmetterling und schließlich eine Zwiebel mit Spinne. In der Mitte des Blocks ein Korb mit fast allen Gemüsearten aus den Rändern. Die Kartoffel fehlt. Das ist sehr bedauerlich und – wie ich finde – diskriminierend.





# Weinbaugebiet Rheingau

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk

2

Nahe-Weinstraße: Von Wallhausen weiter, wo die Weinstraße das Tal des Guldenbachs erreicht.



Nahe-Weinkönigin 1985/86  
(Jutta Steyer  
aus Schweppenhausen)





Nordwestlich von Bingen liegt das Weinbauggebiet **Mittelrhein** im Nordosten, zwischen Rheinhessen im Osten und dem Weinbauggebiet Rheingau im Norden. Die Weinstraße führt von Norden „Niederdollendorf“ („nördlichste Weinberge von Deutschland“) bis Trechtinghausen im Süden.



## Mittelrhein

Auf einer Strecke von 100 Kilometern Flußtal verteilt sich die Rebfläche von Norden nach Süden.  
Bei Königswinter gegenüber von Bonn beginnen die Weinberge.



2 Jahrtausende Weinbau in Mitteleuropa

Motivgruppe



Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft



Mittelrhein

Die wichtigsten Orte sind Koblenz, Oberlahnstein, St. Goarshausen, Oberwesel und Bacharach.



Boppard – die Perle des Rheins mit seinen schönen alten Häusern und der Burg.



Das Zentrum des Weinhandels der Region ist das linksrheinische **Bacharach**. Von hier führt die steile Rheingoldstraße an Dörfern und Burgen vorbei an Henschhausen, Langscheid und Oberwesel nach Norden nach **St. Goar**.

Bei guter Sicht kann man Kaub auf der rechtsrheinischen Seite liegen sehen.



Romantik – Frohsinn – Wein





In Richtung Süden geht es von Bacharach über Niederheimbach und Trechtingshausen nach Bingen. Dabei passiert man Lorch auf der rechtsrheinischen Seite.



(Wird fortgesetzt)



Johannes Häge

# Der Wald 2

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

Franz Kafka: „In den Wäldern sind Dinge, über die nachzudenken man jahrelang im Moos liegen könnte.“

## Baumarten

**Hainbuche** (*Carpinus betulus*): Typisch für die Hainbuche ist, daß sie sehr häufig neben Eichen steht. Deshalb finden wir sie hauptsächlich in Eichen-Hainbuchen-Wäldern. Die Hainbuche ist ein hoher Baum mit breiter Krone, die Blätter sind eiförmig und am Rand gezähnt. Die Früchte sitzen als flache Nuß in einem dreizipfeligen Deckblatt, das beim Herabfallen den Flug bremst und somit vom Wind besser verteilt wird.



Die **Birke** (*Betula pendula*) ist ein Baum mit glatter, weißer Rinde. Die Kennzeichen der Birke sind dünne hohe Stämme mit hängenden Zweigen im Kronenbereich, die Blätter sind dreieckig und zugespitzt. Die männlichen Blüten hängen als lange Kätzchen herab, die weiblichen haben Knospen und wachsen auf



dem selben Baum (Birken sind einhäusig). Birken kommen vereinzelt in Laubmischwäldern vor, bestandsbildend sind sie jedoch in Mooren und Heiden. Die Birke ist ein Pionierbaum. Auf ihr leben zahlreiche Insekten.

Die **Rot-Buche** (*Fagus sylvatica*) ist ein großer Baum mit glatter, grauer Rinde, deren Blätter am Rand behaart sind. Die Rot-Buchen bilden eine breite Krone aus frischgrünen Blättern, die sich im Herbst rotgolden verfärben. Im Mai hängen die männlichen Kätzchen an langen Stielen. Die weiblichen Blüten sind stehende Knospen mit rosaroten Griffeln. Im Sommer stehen die dreikantigen Früchte zu zweit in einer stacheligen Hülle und fallen im Herbst als „Bucheckern“ auf den Boden hinunter. Die Buchen finden wir meist in großen, reinen Beständen. Im Buchenwald können wir den gesamten Lebenszyklus beobachten. Die Bucheckern keimen am Boden, bilden kleine Pflanzen und bilden einen hervorragenden Nachwuchs.

**Stiel-Eiche** (*Quercus robur*) oder deutsch Eiche ist ein knorriger Baum mit breiter Krone. Der mächtige Baum ist an seinen gekrümmten Ästen und ledrigen Blättern zu erkennen. Die männlichen Blüten hängen als Kätzchen, die weiblichen stehen als rote Kätzchen. Zu finden sind sie in Laubmischwäldern in tieferen und mittleren Lagen. Die Stiel-Eiche wird bis zu 800 Jahre alt. Ihr Holz ist sehr hart und somit sehr beständig. Auf der Eiche entwickeln sich über 300



Birke in Winterform, Knospen und Blatt



Rotbuche im Winter, Knospen



Stieleiche im Winter, Verzweigung und Blatt



Schmetterlingsarten, von ihren Früchten (Eicheln) ernähren sich Wildschweine und Eichhörnchen, die auch für die Verbreitung sorgen..

Typische Erkennung des **Berg-Ahorn** (*Acer pseudo-platanus*) sind seine großen Blätter mit drei spitzen Lappen. Der Berg-Ahorn wächst als sommergrüner Baum, der eine Wuchshöhe von bis zu 30 Metern erreicht. Mit aufstrebenden Ästen und einer abgerundeten Krone besitzt er auch als Solitärbaum eine eindrucksvolle Gestalt. Er ist ein Tiefwurzler. Die glatte Rinde an den Zweigen ist hellbraun-grau, die dunkelgraue Borke ist schwachborkig und blättert im fortgeschrittenen Alter schuppig bis plattig ab. Er blüht bereits während des Laubausbruchs. Die gelben Blütentrauben hängen an langen Stielen. Die kugeligen Früchte tragen symmetrische Flügel. Sie kommen häufig in Bergwäldern und alpinen Schluchten, oft auch bis zur Laubwaldgrenze vor.



Der **Spitz-Ahorn** (*Acer platanoides*), auch Spitzblättriger Ahorn genannt, gehört zu den häufigsten Bäumen in deutschen Städten. Auffallend zu Frühlingsbeginn sind seine gelbgrünen Blütendolden, welche noch vor dem Laubaustrieb Straßen, Alleen und Parks in ein frisches Grün tauchen, während noch viele andere Bäume weitgehend kahl sind. Er ist ein sommergrüner Baum, der Wuchshöhen von 20–30 Meter erreicht und damit nicht so hoch wird wie der Berg-Ahorn (*Acer pseudoplatanus*).



Er kann bis zu 200 Jahre alt werden. Als Halbschattenbaumart ist der Spitzahorn waldbaulich vielseitig und Mischungsfähig verwendbar. Er findet zunehmend Beachtung im Waldbau. Die gut zersetzbare Laubstreu ist bodenpfleglich, und für sein Holz besteht rege Nachfrage. Abgesehen davon ist der Spitz-Ahorn auch sehr gut für den Bogenbau geeignet, da das Holz sehr zug- und druckfest ist.



Typisch für die Sommer-Linde (*Tilia platyphyllos*) sind die großen, dunkelgrünen feinrissigen Blätter mit auffallender Form „Schiefes Herz“. Der Blattrand ist mehr oder weniger scharfkerbig gesägt. Die



jungen Austriebe sind rötlich-grün und deutlich behaart. Die Linde ist ein ausladender Baum mit schwärzlicher Borke, welche jährlich abblättert. Die Sommerlinden erreichen Wuchshöhen bis zu 40 Meter und werden sehr alt (über 1.000 Jahre). Als junger Baum hat sie meist eine mehr halbkugelige Krone. Sie blüht im



Juni und ist damit in Mitteleuropa die am frühesten blühende Lindenart. Die Blüten hängen in Dolden meist zu dritt bis viert. Die Blüten sind etwa 12 Millimeter groß mit einem weißlich-grünen Hochblatt.

Die Unterschiede der Winter-Linde (*Tilia cordata*) zur Sommer-Linde sind fließend. Die Blätter der Winter-Linde sind kleiner als bei der Sommer-Linde. Ihre Unterseite ist blaugrün, und hat rostrote Haarbüschel an den Aderverzweigungen. Bei der Sommer-Linde sind die Adern



unterseits komplett weißlich oder gelblich behaart. Die reifen Nüßchen der Winter-Linde sind beim Zerdrücken weich, bei der Sommerlinde hart. Das Holz der Winter-Linde unterscheidet sich nicht vom Holz der Sommer-Linde. Bei der Verwendung des Holzes (es ist ein weiches Holz) wird daher nicht zwischen diesen Arten unterschieden. Die Hauptnutzung des Lindenholzes liegt in der Bildhauerei, der Schnitzerei und Drechslerei.

Die Feld-Ulme (*Ulmus minor*) erreicht Wuchshöhen von bis zu 40 Metern. Sie kommt in weiten Teilen Europas vor. Die Feld-Ulme ist durch das Ulmensterben am stärksten unter den Ulmenarten betroffen. Sie ist im Tiefland als auch in den Höhenlagen zu finden. Sie bevorzugt teils überflutete Laub- oder Mischwälder, ist nährstoff- und kalkliebend. Ihre Borke ist graubraun mit längsrissigen Schuppen.



Sie ist zwittrig und blüht im März bis April. Ihre Blüten bestehen aus zahlreichen Scheindolden. Die Nußfrüchte sind 12–20 Millimeter lang.

Die **Gemeine Esche** (*Fraxinus excelsior*) ist in Europa eine heimische Baumart. Sie erreicht Wuchshöhe von bis zu 40 Metern und zählt in Europa zu den höchsten Laubbäumen. Sie ist in Auen-



wäldern und in feuchten Bachtälern eine häufig anzutreffende Baumart. Auf guten, tiefgründigen und basenreichen Böden kann die tiefwurzeln Esche bis zu 300 Jahre erreichen. Sie prägt wertvolle, oft bedrohte Lebensräume und ist Teil eines komplexen Ökosystems. Genau so, wie sie auf ganz bestimmte Standortbedingungen angewiesen ist, leben zahlreiche Tier- und Pflanzenarten mit ihr. In Laubmischwäldern spielt die schnell wachsende Mischbaumart für die Forstwirtschaft eine wichtige Rolle. Ihr zähes und biegsames Holz wird dort sehr geschätzt. Seit den 1990er Jahren hält das große Eschensterben Einzug. Die dabei auftretenden Symptome sind abgestorbene Flecken an Stämmen und Zweigen, welche zum Tod des ganzen Baums führen.



Die **Schwarz-Erle** (*Alnus glutinosa*) ist eine einheimische Baumart und liebt nasse Standorte. Sie ist entlang von Flüssen und an Ufern von Bächen und Seen verbreitet und bildet Reinbestände in Bruchwäldern auf torfigen, durch hoch anstehendes Grundwasser dauernd nassen Böden. Intakte Erlenbrüche sind in Folge von Entwässerung selten geworden in Mitteleuropa. Das Holz der Schwarz-Erle ist weich und von gleichmäßiger, feiner Struktur. Es ist wenig fest und wenig elastisch und in diesen Eigenschaften vergleichbar mit Lindenholz. Das Holz ist einfach zu bearbeiten, kann mühelos gesägt und geschält werden, es läßt sich gut





fräsen, drehseln und schnitzen. Das Blühen der Schwarz-Erle beginnt mit 10 Jahren, oftmals aber auch erst nach 40 Jahren. Sie ist einhäusig getrenntgeschlechtig (monözisch). Sowohl die männlichen als auch die weiblichen Blüten befinden sich auf einem Baum. Die Bestäubung erfolgt durch den Wind. Die männlichen Blütenstände stellen 5–10 Zentimeter lange Kätzchen dar.

**Traubenkirsche** (*Prunus padus*): Die raschwüchsige Traubenkirsche ist ein sommergrüner Baum, welcher bis zu 15 Meter hoch wird. Sie blüht als erster Baum im Mai. Die auffälligen weißen Blüten hängen als Trauben aus mehr als 20 Einzelblüten und duften süßlich. Sie kommen an Waldrändern aber auch an Säumen von Auenwäldern, Hecken und Laubwäldern vor. Die Traubenkirsche wird oft von Erlen und Eschen begleitet. Auf ihr überwintert die Traubenkirschen-Blattlaus.



**Weiß-Tanne** (*Abies alba*): Typisch für die Weiß-Tanne sind die stehenden Zapfen, welche später zerfallen und somit nicht gesammelt werden können. Es bleiben letztlich nur die Spindeln kerzenartig stehen. Der Nadelbaum, dessen Zapfen nur im Wipfelbereich zu finden sind, blüht im Frühjahr. Wuchshöhen sind bis zu 50 Meter bekannt und ein Alter bis zu 600 Jahren. In Höhenlagen von 400 bis 900 Meter ist die Weiß-Tanne beheimatet, wo sie häufig mit Fichten und Kiefern anzutreffen ist.



Die **Rot-Fichte** (*Picea abies*) ist ein immergrüner aufrecht wachsender Nadelbaum mit hängenden Zapfen. Sie erreicht Wuchshöhen bis zu 50 Meter und ist somit neben der Weiß-Tanne der größte einheimische Baum in Europa. Sie erreicht bis zu 1,5 Meter Stammdurchmesser und kann bis zu 600 Jahre alt werden. Durch ihr schnelles Wachstum und ihre durchschnittliche Umtriebszeit von 80 bis 100 Jahren ist sie bei uns die wichtigste Holzart. Die feinschuppige Rinde des Stamms ist in tieferen Lagen rötlich-braun gefärbt, wogegen in Gebirgslagen die rötliche Farbe eher Grautöne annimmt. Die graubraune Borke älterer Bäume ist ein gutes Unterscheidungsmerkmal zur hellgrauen Rinde der Weiß-Tanne. Typischerweise verbreitet ist sie im Mittelgebirge bis in Höhenlagen von 1.000 Metern. Die Nadeln laufen spiralförmig um den Zweig. Die männlichen Blüten sind im Frühjahr erdbeerrot, später mit gelben, dicken Pollensäcken gefüllt.



Die **Europäische Lärche** (*Larix decidua*) ist der einzige Nadelbaum, welcher im Herbst seine Nadeln abwirft. Kennzeichen der Lärche sind die weichen grünen Nadeln, welche büschelförmig stehen und meist schon im Sommer gelb werden später dann abfallen. Die männlichen Blüten sind gelb, die weiblichen rot. Die kleinen Zapfen verbleiben mehrere Jahre am Baum. Auf natürliche Weise kommt der Nadelbaum nur noch in den Alpen vor. Die sonnenliebende Lärche wächst schnell und wird bis zu 40 Meter hoch. Ihr Alter kann bis zu 400 Jahren betragen. Die Borke ist in jungen Jahren zunächst glatt und grün- bis graubraun und wird relativ bald zu einer 1–10 Zentimeter dicken, tiefgefurchten, äußerlich grau-braunen, unregelmäßig schuppigen Borke mit rotbraunen Furchen.



Typische Merkmale der **Gemeinen Kiefer** (*Pinus sylvestris*) sind die langen Nadeln sowie männliche Blüten im Mai in Form großer gelber Pollensäcke. Sie ist ein schnellwüchsiger immergrüner Nadelbaum. Sie kann Höhen bis 50 Meter, Stammdurchmesser von bis zu 1 Meter und ein Alter von etwa 600 Jahren erreichen. Die Wald-Kiefer ist in ihrer Wuchsform sehr variabel. Je nach Standort kommen schmale kegelförmige oder breite schirmförmige Kronen vor. Die Aststockwerke sind dabei locker aufgebaut. Die Kiefer ist der anspruchsloseste Nadelbaum, hat eine lange Pfahlwurzel und kommt somit auch in sandigen Böden, wie in der Mark Brandenburg, der Lüneburger Heide oder in Franken vor. Die Wald-Kiefer ist aus forst- und holzwirtschaftlichen Gründen eine der am häufigsten angebaute Baumarten Deutschlands. Die mehrjährigen, blaugrün gefärbten Nadeln sind 4–7 Zentimeter lang.



Die **Schwarz-Kiefer** (*Pinus nigra*) ist ein immergrüner Baum mit auffallend dunkelgrünen Nadeln. Der anspruchslose Baum bildet anfangs eine eiförmige, später eine schirmartige Krone aus. Die männlichen Blüten im Mai sind goldgelb mit wehendem Pollenstaub, weibliche Blüten sind rot. Die Zapfen sind hellbraun und glänzend. Ursprüngliche Heimat ist das Mittelmeer, heute ist sie jedoch überall in sonnigen Lagen anzutreffen.





Durch ihre Anpruchslosigkeit wird sie heute vor allem auf Sandböden und flachgründigen Felsplateaus aufgeforstet.

Gemeiner Wacholder (*Juniperus communis*), Gemeine Fichte (*Picea abies*), Schwarz-Kiefer (*Pinus nigra*), Europäische Lärche (*Larix decidua*)

## Gallen

Gallen sind Wucherungen des Pflanzengewebes. Sie entstehen als Antwort der Pflanzen auf Insekten wie Gallwespen, Gallmücken oder Gallmilben, welche ihre Eier im Blattgewebe ablegen. Ihre Larven sondern Stoffe ab, die ein örtlich begrenztes Wachstum des Pflanzengewebes hervorrufen. Die Larven entwickeln sich in der Galle vom Nährgewebe, meist ohne größere Nachteile für die Pflanzen. Sie begrenzen den Schaden der Blattfresser auf kleine „Gallen“ und behalten somit funktionstüchtige Blätter.

- 1 Beutelgalle der Buchengallmücke
- 2 Pfennig- und Linsengallen von Eichengallwespen
- 3 Apfelgallen
- 4 Schwammgallen von Eichengallwespen



(Wird fortgesetzt)

Peter Schuler

# Adelbert von Chamisso und die zuckerhaltigen Pflanzen



Teil 1

Wenn Sie über das Bering-Meer an der engsten Stelle zwischen Rußland und Alaska durchfahren in Richtung der Ortschaft Kotzebue, dann kommen Sie durch den Kotzebue-Sund und Sie können dann an Chamisso Island vorbei in die Eschscholtz Bay einfahren.

**ADELBERT von CHAMISSO**  
1781-1838  
Botaniker – Forschungsreisender – Dichter

Teilnehmer an der Weltreise des Russen Otto von Kotzebue 1815-1818 auf der „RURIK“

Philelistenverband im Kulturbund der DDR  
BV Erfurt, Bezirksarbeitskreis Polarpost

Sonderstempel und Umschlag zum 200. Geburtstag von Chamisso; DDR 1981

Unten die Reiseroute der „Rurik“ mit Markierung des Kotzebue-Sunds.



Otto von Kotzebue und die Brigg „Rurik“; St. Helena 1986



Brigg „Rurik“; Marshallinseln 1994



*Pegea confederata*  
(aus der Familie der Salpen),  
Aserbaidshjan 1995



Reklamemarke; um 1920

... und damit hätten wir dann auch die Namen der drei wichtigsten Akteure beisammen. Doch bleiben wir zunächst bei Adelbert von Chamisso, den die meisten von uns vermutlich als den im Kopf haben, als der er auf der nebenstehenden Reklamemarke angepriesen wird, als Märchenerzähler und Dichter. Wer kennt sie nicht, „Peter Schlemihl’s wundersame Geschichte“, die er eigentlich nur für die Kinder eines Freundes schrieb?

Aber Adelbert von Chamisso (1781–1838) war auch ein in seiner Zeit recht bedeutender Naturforscher und Entdecker. Ihm zu Ehren sind viele Pflanzen- und Tierarten benannt worden, sogar eine Insel wurde auf den Namen Chamisso-Insel getauft – sie wurde weiter oben bereits erwähnt, auch findet man auf der Inselgruppe der Karolinen in der Südsee den Hafen Port-Chamisso ①. Eine der bedeutendsten Entdeckungen Chamissos war der 1819 veröffentlichte Aufsatz zu dem Generationswechsel bei den Salpen, einer Tiergruppe, die im Aussehen eher den Quallen ähnelt, aber zu den Chordatiern gehört und damit den Wirbeltieren verwandt ist. Diese Arbeit brachte ihm noch 1819 die Ehrendoktorwürde der Berliner Universität ein. Eine Zeichnung von *Salpa pinnata* von Chamissos eigener Hand ist im Internet unter ② zu betrachten, der in lateinischer Sprache abgefaßte Aufsatz unter ③. In deutscher Übersetzung findet sich diese Arbeit in (④, S. 47–62)

Die hier wiedergegebene Briefmarke der DDR berücksichtigt in dankenswerter Weise Chamisso als Botaniker mit der von ihm am Hafen von San Francisco entdeckten Blume



Chamisso und *Eschscholzia californica*;  
DDR 1981

*Eschscholzia californica*, die sich als Goldmohn (oder Schlafmützchen) heute auch in unseren Gärten findet und inzwischen sogar pharmakologisch interessant geworden ist. Chamisso benannte die Pflanze nach dem ihm befreundeten Arzt Johann Friedrich Eschscholz, der ebenfalls Teilnehmer der Weltreise war. Die Erstbeschreibung von *Eschscholzia* ist in ⑤ auf den Seiten 65–68 nachzulesen.

Es ist wohl schon als Glücksfall zu bezeichnen, wenn ein bedeutender Schriftsteller auch gleichzeitig ein bedeutender Entdeckungsreisender und Naturforscher ist. Wenn hier die von Chamisso erwähnten zuckerhaltigen Pflanzen so weit als möglich philatelistisch illustriert werden sollen, so kommen vor allem zwei seiner Bücher in Betracht:

A: Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen, Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreiche, Berlin: Dümmler, 1827,

B: Reise um die Welt mit der Romanzoffischen Entdeckungsexpedition in den Jahren 1815–1818 auf der Brigg Rurik unter Cpt. Otto von Kotzebue (Tagebuch, Bemerkungen und Ansichten), 2 Bände, Leipzig: Weidmann, 1836.

Beide Werke sind offenbar nicht mehr in vielen Exemplaren in den Bibliotheken vorhanden, wohl aber im Internet zum Download; auch existieren von beiden Büchern Neuauflagen. ④ ⑤

Beginnen wir mit der in Sachen Zucker weniger ergiebigen „Reise um die Welt“, die Chamisso in Vertretung des Professors Ledebour, dessen „schwache Gesundheit“ ihn zum Rücktritt von der Expedition zwang, am 9. August 1815 mit der Meldung an Bord der „Rurik“ in Kopenhagen antrat und die bis 3. August 1818 andauerte, als die „Rurik“ in Sankt Petersburg wieder vor Anker ging. In den folgenden Jahren wertete Chamisso insbesondere seine botanischen „Mitbringsel“ aus und schrieb auch seine Reisebeschreibung. Über diese lesen wir:

„Es ist mir ungemein viel werth, Ihre Werke aus Ihrer Hand zu besitzen. Uebrigens hatte ich nicht so lange gewartet, um sie mir anzueignen. Ich war schon ziemlich avancirt in Ihrer Reisebeschreibung. Die gute Laune, die bei so vielem Ernste durch Ihre Reise weht, hatte mich veranlaßt, das Werk dem Könige [Friedrich Wilhelm III.] für die Abendlecture zu empfehlen, und es hat allerhöchsten Ortes sehr behagt und füllt daselbst jetzt die Zeit zwischen dem Souper und dem Auseinandergehen ergötzlich und lehrreich aus.“

Der vorstehende Text ist ein Ausschnitt aus einem vom 16. Mai 1836 datierten Brief von Friedrich Wilhelm IV., der damals noch Kronprinz war und diesen eigenhändig verfaßte und dem Dichter zukommen ließ. (©; S. 93)



Friedrich Wilhelm IV.;  
Preußen 1850

Am 1. November 1817 landet die Expedition zum zweiten Mal auf der Inselkette Radack an, die heute unter dem Namen Ratak zu den Marshallinseln gehört und wegen der Atombombenversuche und der Gefahr des Versinkens im Meer wegen der Klimaveränderungen bekannt geworden ist. Ein Jahr zuvor hatten die Expeditionsteilnehmer den Einheimischen verschiedene Anpflanzungen und Tiere zum Geschenk gemacht. Inzwischen war davon nichts mehr zu sehen und ... man legte neue Pflanzungen an.

„Ich pflanzte an diesem selben Abend das Zuckerrohr, das schon von der Dürre gelitten hatte, und fing die Gartenarbeiten an.“ (©; S. 363)



Zuckerrohr;  
Mikronesien 1989

Dies ist die einzige Stelle in der eigentlichen Reisebeschreibung, wo das Zuckerrohr erwähnt wird, und es bleibt anzumerken, daß von Kotzebue 1824 auf einer weiteren Reise diesen Ort abermals besuchte. Er fand die Pflanzungen wiederum verwüstet vor.

Im zweiten Teil des Reiseberichts, den „Bemerkungen und Ansichten“, widmet sich Chamisso noch einmal kurz dem Zuckerrohr und weiteren Pflanzen und stellt Beobachtungen an zur Wanderung dieser Pflanzen im Gefolge des Menschen.

„Das indische Zuckerrohr ist im Mittelalter aus Sicilien, von uns nach Amerika verpflanzt worden.“ (②; S. 79)

Er gibt weiter an, daß das Zuckerrohr auf der Osterinsel, den Sandwich-Inseln und auf den Philippinen zu finden sei; für letztere gehöre der Zucker neben dem Indigo zu den „vorzüglichsten Waren“. Interessant ist in diesem Zusammenhang noch die folgende Bemerkung Chamissos:

„Außer dem verderblichen Kava werden gegohrene Getränke aus der Tea-Root (*Dracaena terminalis*) bereitet, aber das Zuckerrohr wird dazu noch nicht benutzt.“ (②; S. 300)

*Dracaena terminalis*, eine den Agavengewächsen zuzurechnende Pflanze, heute als *Cordyline terminalis*, bezeichnet, bildet stärkehaltige Rhizome aus, die von den Einheimischen zu Nahrungszwecken auch heute noch herangezogen werden.



*Cordyline terminalis*;  
Pitcairn 1957

An anderer Stelle erläutert Chamisso noch die Gewinnung eines Sirups und eines Palmenweins:

„Der Palmenwein oder vielmehr der Branntwein ist, wie zu Zeit Pigafetta's, ein Lieblingstrank der Indianer. Wir finden die Art ihn zu gewinnen zuerst in Marco Polo beschrieben. Die Blumenspatha der Cocospalme wird, bevor sie sich erschließt, zusammengeschnürt, die Spitze wird abgeschnitten, und man befestigt daran ein Gefäß von Bambus, worin der ausströmende Saft aufgenommen wird. Man sammelt diesen Saft zweimal im Tage ein, und wenn ein solcher Quell versiegt, reift auf demselben Baum eine andere Spatha, ihn zu ersetzen. Aus diesem Saft, der frisch genossen kühlend ist, wird durch angemessene Behandlung Wein, Essig, Branntwein oder Zuckersyrup bereitet.“ (②; S. 134) ⑨



Kokospalmen; Gilbert-  
und Ellice-Inseln 1939

Nach der Rückkehr von seiner Reise begann Chamisso zunächst seine umfangreichen Sammlungen zu ordnen. Den zoologischen Teil schenkte er der Berliner Universität, die

ihn wegen der Untersuchungen zum Generationswechsel der Salpen zum Doktor der Philosophie erhob.

Am 22. Juni 1819 trat er dann eine Stelle am Botanischen Garten an und war auch zuständig für das Herbarium. Ab 1822 betreute er auch das Königliche Herbarium mit.

Zu den Herbarien schrieb Chamisso 1824, als eine Art Kommentar und erläuternden Katalog, eine populäre Pflanzenkunde, in der er die interessantesten Erscheinungen unserer einheimischen Pflanzenwelt mit umsichtiger Erfahrung mitzuteilen und durch die vorausgeschickte Abhandlung: Ansichten von der Pflanzenkunde und vom Pflanzenreich, in welcher er zugleich sein wissenschaftliches Glaubensbekenntnis niederlegte, dem gebildeten, aber unkundigen Leser richtige Begriffe von beiden beizubringen sich bemühte.“ (Ⓜ; S. 169)

Im Herbarium des Botanischen Museums in Berlin sind leider nur wenige Herbarblätter von Chamisso erhalten. Bei meiner Suche dort am Ende der 1980er Jahre war auch kein von Chamissos Hand bearbeitetes Blatt des Zuckerrohrs mehr vorhanden.

„Als in der Nacht vom 1. zum 2. März 1943 das Botanische Museum Berlin-Dahlem Opfer eines angloamerikanischen Bombenabwurfs wurde, gingen weite Teile des Herbars zugrunde und damit auch zahlreiche Pflanzen, die Chamisso und Schlechtendal bestimmt und annotiert hatten.“ Ⓜ

Chamissos eigene Sammlung wurde kurz nach seinem Tod nach Leningrad verkauft. Dort könnte also noch ein etwa 12 000 Pflanzen umfassendes Herbar von Chamisso vorhanden sein.

Quellen und Anmerkungen in der Fortsetzung im nächsten Heft

Dürfen wir Sie auch an dieser Stelle noch einmal daran erinnern, daß eine Mitgliedschaft in unserer Arbeitsgemeinschaft mit einer Beitragszahlung verbunden ist? Das gilt auch in Corona-Zeiten.

Ohne Ihre Beiträge, finanzieller und literarischer Art, kann die „Agrarphilatelie“ nicht bestehen. Ist so. Genau.

Ulrich Oltersdorf

## Weidenröschen: traditionelles Wildgemüse

Die Weidenröschen (*Epilobium*) sind eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Nachkerzengewächse (*Onagraceae*). Die je nach Autor bis zu 190 Arten sind in den gemäßigten Gebieten vor allem Nordamerikas und Eurasiens verbreitet.

In unseren Breiten ist das Schmalblättrige Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) besonders häufig. Von ihm gibt es einige weitere Namen: Stauden-Feuerkraut, Waldweidenröschen, Waldschlagweidenröschen, St.Antonie-Kraut (Ostpreußen), Eberkraut, Feuerkraut, Krebsblumen (Schlesien bei Lauban), Kurilischer Tee (bezogen auf die Blüten), Unholdenkraut und Wilde Wilge (Ostfriesland).

Die Staudenart wird bis zu 150 Zentimeter hoch, hat einen kahlen Stängel und schmale, längliche Blätter. Die rosaroten Blüten zeigen sich vor allem in den Sommermonaten von Juli bis August. Die Samen haben einen langen weißen Haarschopf und können weit mit dem Wind segeln. Wer das Weidenröschen sammeln möchte, wird an Uferbereichen und Böschungen, Waldwegen und Kahlschlägen fündig.

Das Schmalblättrige Weidenröschen hat als Wildgemüse eine lange Tradition. Im Mai sprießen die jungen Triebe wie kleine Palmen aus der Erde. Gegart entfalten sie ihren spargelähnlichen Geschmack. Für den „wilden Spargel“ werden die Sprossen geschält, wenige Minuten in Salzwasser gedünstet und in etwas Butter geschwenkt. Zum Schluß noch mit Knoblauch, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die jungen, zarten Blätter sind zwar säuerlich im Geschmack, doch reich an Vitamin C und verfeinern mit ihrem mild-säuerlichen Aroma Suppen und Salate. Man kann sie mit milden Kräutern mischen oder als Teemischung genießen (auch als „Koptischer Tee“ bekannt).





Russischer Tee oder Ivan-Tee, im Russischen früher auch Koporskij Tschaj nach dem früher wesentliche Mengen produzierenden Dorf Koporje ist fermentierter Weidenröschentee. So heißt das Schmalblättrige Weidenröschen im Russischen Iwantee-Weidenblatt. Der fermentierte Tee schmeckt dem Schwarztee ähnlich, ist aber ohne Teein (Coffein) und soll verschiedenste Heilwirkungen haben. Er war in Rußland vor der Einführung asiatischen Schwarztees verbreitet.

Auch die Blüten sind eßbar und werden als süßliche Dekoration über Desserts gestreut. Die Wurzeln haben einen leicht scharfen Geschmack und kommen als Kochgemüse auf den Teller. Getrocknet können sie zu Mehl verarbeitet und zum Eindicken von Soßen verwendet werden. Aus gerösteten Wurzelstücken läßt sich ähnlich wie bei der Zichorie ein Kaffeeersatz herstellen.

Die Weidenröschen sind in der Volksmedizin bekannt. Sie werden unter anderem bei Prostatabeschwerden und Blasenleiden eingesetzt. Der Tee soll auch bei Verdauungsproblemen helfen.

Bienen, die die Pollen von *Epilobium angustifolium* sammeln, sollen besonders aromatischen Honig geben.

Insbesondere die unterirdischen Pflanzenteile sind reich an Gerb- und Schleimstoffen. Früher (und teilweise auch heute noch) wurden aus den Samenhaaren des Schmalblättrigen Weidenröschens Kerzendochte geflochten. Die nordamerikanischen Haida aus British Columbia und Alaska verarbeiteten die äußeren Fasern der Stängel zur Herstellung von Schnüren, aus welchen sie wiederum Fischnetze knüpften.





Andere Indianer verwendeten die langen Samenhaare, um sie zusammen mit Ziegenwolle zu Decken und Umhängen zu weben. Man verwandte sie im alten Rußland auch als Kissenfüllung.



Die verwendeten Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Weidenröschen zeigen sich auf Briefmarken folgender Länder:

- Äthiopien (MiNr.1409–1412, 5.3.1992) Blumen, u.a. *Epilobium hirsutum* (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.3084–3089, 10.4.1982) Heilpflanzen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen (*Chamaenerion angustifolium*) (Abb.)
- China Taiwan (MiNr.1581–1584, 8.8.1984) Hochgebirgsflora, u.a. *Epilobium nankotaizanense*
- Bundesrepublik Deutschland (MiNr.1188–1191, 13.10.1983) Wohlfahrt: Gefährdete Alpenblumen, u.a. Fleischers Weidenröschen (*Epilobium fleischeri*) (Abb.)
- Finnland (MiNr.1193, 9.10.1992) Freimarke: Pflanzen, Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) (Abb.)
- Grönland (Dänemark) Automatenmarken (MiNr.21-24, 22.10.2018) Landschaften, u.a. Arktisches Weidenröschen (*Epilobium latifolium*) (Abb.)
- Jugoslawien (MiNr.1601–1606, 24.5.1975) Waldpflanzen. Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) (Abb.)
- Kanada (MiNr.362–374, 30.6.1964) Wappen der Provinzen, u.a. Wappen des Yukon Territory, Schmalblättriges Weidenröschen (*Chamaenerion angustifolium*) (Abb.)
- Malediven (MiNr.4596–4610, Block 611; 8.2.2007) Blumen, u.a. *Epilobium angustifolium* (Abb.)
- Montenegro (MiNr.229–232, 18.3.2010) Einheimische Pflanzen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) (Abb.)
- Rußland (MiNr.2027–200, 14.3.2014) Einheimische Flora (II): Feldblumen, u.a. Schmalblättriges Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) (Abb.)
- Schweden (MiNr.2060–2061, 14.4.1998) Moorblume, u.a. Weidenröschen (*Epilobium hirsutum*) (Abb.)
- USA (MiNr.2252–2301, 24.8.1992) Wildblumen, u.a. Fireweed (*Epilobium angustifolium*) (Abb.)
- Weißrußland (MiNr.471–472, 12.9.2002) Freimarken: Blumen, u.a. Weidenröschen (*Chamaenerion angustifolium*) (Abb.)

## Buchbesprechung/Buchempfehlung

Uta Ruge: „Bauern, Land – Die Geschichte meines Dorfes im Weltzusammenhang“. Verlag Antje Kunstmann, München 2020; 480 Seiten, 28 Euro, ISBN: 978-3-95614-387-8

Das Buch „spielt“ im Norden Niedersachsens, im Sietland, konkret in Neubachenbruch, heute ein Stadtteil Steinaus, nördlich von Bad Bederkesa. Was das Sietland ist und wo es liegt, kann man bei Wikipedia nachlesen. Uta Ruge ist dort aufgewachsen. Es wird in dem Buch ein großer Bogen geschlagen von den Anfängen der Moorbauern bis heute zur modernen Milchwirtschaft mit vielen geschichtlichen, kulturellen und aktuellen Themen der Landwirtschaft. Ich habe es mit großem Interesse gelesen. Viele geschichtliche Entwicklungslinien der Landwirtschaft fast weltweit werden neben Beschreibungen des bäuerlichen Alltags auf den Höfen vor Ort miteinander verknüpft. So kommen auch die unterschiedlichen Sichtweisen von konventionellen Landwirten, Öko-Landwirten und dem konsumierenden Publikum zur Sprache. In diesem Zusammenhang wird auch die wirtschaftliche Situation von Landwirten unter den aktuellen Bedingungen der Nahrungsmittelproduktion in den Blick genommen. Das Ganze wird in einem verständlichen und angenehmen Erzählton präsentiert und vor allem werden in der komplexen Realität keine einfachen Lösungen geboten. Es ist ein Buch, das dem Dialog über Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft heute dient und für die Zukunft wichtige Fragen aufwirft. Und es ist ein Buch mit abwechslungsreichem Erzählstoff aus dem konkreten Leben der Bauern. Ich gewann völlig neue Einsichten. Und eine davon lautet: So wie bisher geht es nicht weiter. Frei nach dem US-Philosophen John Rawls und dessen „Theory of Justice“ (1971): „Jeder Bauer besitzt eine aus der Gerechtigkeit entspringende Unverletzlichkeit, die auch im Namen des Wohles von Aldi, Lidl und Co. nicht aufgehoben werden kann.“

(Johannes Kohnen)

## Buchbesprechung/Buchempfehlung

Im Folio Verlag ist von Francesca Buoninconti unter dem Titel „Grenzenlos. Die erstaunlichen Wanderungen der Tiere“ eine ausführliche Darstellung der Migration von Tieren erschienen. Da schwimmen und fliegen und gehen alljährlich Säugetiere, Fische und Insekten



auf Wanderschaft. Wale ziehen von der Polarregion, vollgefressen mit Krill, in tropische Gewässer, Meeresschildkröten schwimmen durch die Ozeane von einem Kontinent zu einem anderen, um an der Stelle ihrer Tierwerdung ihre Eier abzulegen (nur wenige schaffen es ins Erwachsenenalter). Da fliegen Millionen von Vögeln vom Norden in den Süden in einer keilförmigen Formation, geführt von einem ihrer Art, der die Fähigkeit besitzt, die aufstrebenden Warmluftströmungen zu nutzen, und auch wieder zurück. Dabei riskieren die Vögel vielfach Kopf und Schnabel, denn nur echte Seevögel können nach einer Lan-

dung im Wasser wieder in die Lüfte gehen. Wir wissen von den Aalen und den Lachsen, die unbedingt wieder an die Stelle ihrer Geburt zurückwollen und dabei alle Hindernisse überwinden. Nicht für alle Tiere ist bekannt, wie sie es schaffen, immer wieder einen genau bestimmten Punkt anzusteuern. Genannt werden in diesem wahrlich interessanten Buch auch Wanderlibellen, die vom Himalaya bis nach Afrika fliegen und dort ihre Eier in kleinen Pfützen ablegen. Und über den Amurfalken, der auf diese Libellen wartet, damit er unterwegs Atzung findet. Berichtet wird über Wanderungen in der Luft, zu Wasser und per pedes. Aale und Wale, Störche und Rotkehlchen: alles zieht von Nord nach Süd und wieder zurück. Deshalb wollen die Nordeuropäer ihren Urlaub unbedingt unter südlicher Sonne verbringen: In tief verwurzelter Erinnerung an ihren Ursprung in Ostafrika. Noch weitere genetische Verwandtschaft? Südlicher. Auch Pinguine wandern vom ewigen Eis nach Nord und wieder zurück. Pinguin-Männchen suchen vor der Hochzeit mit lebenslanger Treue für die Auserkorene einen Stein, den sie ihr zu Füßen legen; schenkt der Jüngling seiner Verlobten nicht auch einen Stein? Wie heißt es: Diamonds are a girl's best friend. (kh)



## Finger – Stäbchen – Gabel

Die Menschheit teilt sich in drei große Gruppen: in diejenigen, die die Finger nehmen, in diejenigen, die mit Stäbchen essen, und in diejenigen (eine Minderheit), die ihr Essen mit Löffel, Messer und Gabel zum Munde führen. In einem Artikel in der *F.A.Z.* fragt Jacob Strobel y Serra, warum die Europäer zwar das Papier (zum Einwickeln von Fish 'n' chips) und das Porzellangeschirr (für kontinentales Essen) von den Chinesen übernommen haben, aber nicht die Holzstäbe für den Verzehr mundgerechter Häppchen. Eine byzantinische Prinzessin (unter königlichem Geblüt geht keine Geschichte) soll die seit der Römerzeit vergessene Gabel (zwei Zinken) wieder in Europa eingeführt haben. Dabei hat doch die



Kirche die dreizinkige Gabel wegen der Ähnlichkeit mit dem Dreizack des Teufels verdammt und führte eine Gabel nebst den Messern nicht zu vermeidbaren Verletzungen im Gesicht? Luther soll gesagt haben: „Gott behüte mich vor den Gäbelchen.“ Erasmus von Rotterdam meinte, das alles, was am Tisch gereicht werde, entweder mit drei Fingern oder mit Brotstücken zu nehmen sei. Erst im späten 19. Jahrhundert wurde die Gabel mit den vier Zinken eingeführt. Mit Stäbchen zu essen ist ökologischer, denn kleinere Stücke Fleisch (es müssen nicht immer Hühnerfüße sein) oder Gemüse sind schneller gar und verbrauchen somit weniger

Brennstoff. 6 Milliarden Stäbchenesser können nicht irren. Nur die Inder (und die Kinder) wollen vom Essen mit den Fingern nicht lassen. In Wacken und an jedem Currywurststand ist die zweizinkige Holzgabel für Fritten (Rot-Weiß) das Maß der Eßkultur. (kh)

Roger Thill

## Die Luxemburger Moselregion

Am 8. Dezember 2020 verausgabte die Luxemburger Post eine Serie von 4 Werten. Wir stellen hier diese interessanten Marken vor.

### Weinkönigin Grevenmacher

Die Krönung der Weinkönigin findet jedes Jahr am zweiten Septemberwochenende statt. Jede Königin hat in den vier Jahren vor ihrer Krönung bereits als Weinprinzessin die luxemburgischen Weine und den Weinbau repräsentiert. Bereits seit 1950 wird aus der Reihe der Prinzessinnen auf dem Trauben- und Weinfest die Weinkönigin für die kommende Saison gewählt.

Begleitet von ihren Ehrendamen, absolviert die Weinkönigin völlig ehrenamtlich die beeindruckende Anzahl von etwa 70 offiziellen Auftritten im Jahr, um die Moselregion und deren Produkte bekannt zu machen, und dies sowohl in Luxemburg als auch im Ausland.



Obwohl das Festkomitee der Stadt Grevenmacher das alleinige Recht hat, die Weinkönigin zu wählen, ist dieses auch für die Ausbildung und die Begleitung der Weinkönigin und deren Prinzessinnen verantwortlich. Es muß demnach in zweifacher Weise Resultate erzielen: zum einen muß es den Moselwinzern ein Gesicht verleihen, zum anderen muß es nach bestem Wissen und Gewissen die finanziellen Mittel verwalten, die ihm bei der Ausübung seines Amtes von seinen Paten, Sponsoren, Freunden und treuen Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden.

### Confrérie St. Cunibert

Ursprünglich wurde die Confrérie St. Cunibert am 6. Mai 1967 im Schloß von Stadtbredimus gegründet. Seit 2012 ist die Weinbruderschaft wieder sehr aktiv. Sie steht für die Weinbauregion Mosel und das Image des luxemburgischen Weins ein und fördert den Wein als Teil der luxemburgischen Kultur. Cunibert, der Namenspatron der Bruderschaft, wurde Ende des 6. Jahrhunderts in Remich geboren und ist auch dort Stadtpatron. Der moselfränkische Adlige studierte Theologie, wurde Bischof von Köln und gilt als karitativer Wohltäter.



## Verbrennung des „Stréimännchens“ in Remich

Auch in Remich gibt es mit der Verbrennung des „Stréimännchens“ eine Tradition, die fester Bestandteil des Kalenders ist. Am Aschermittwoch wird mit dieser Tradition der Winter vertrieben. Dabei wird die Strohuppe in einem Umzug durch die Straßen von Remich getragen, auf der Moselbrücke verbrannt und anschließend von der Grenzbrücke in den Fluß geworfen. In Schaltjahren handelt es sich immer um eine weibliche Puppe, die „Streifrächen“.



## Schwebsinger Weinfest

Als 1952 die Gründerväter zusammensaßen, um die erste „Schwéidsbenger Fléifouer“ ins Leben zu rufen, rechneten sie sicher nicht damit, daß sich das „Schwéidsbenger Wäifesch“, welches am 1. Sonntag im September stattfindet, zu einem der traditionellen Höhepunkte an der luxemburgischen Mosel entwickeln würde. Zu diesem Anlaß wird der Dorfbrunnen als Weinbrunnen angezapft – der gute Tropfen, der zuvor vom Pfarrer gesegnet wurde, erfreut danach alle Besucher.

Wie die Tradition es verlangt, wird eine Auxerrois-Rebe von einem Vertreter der Politik im bereits ansehnlichen Ministeschwéngert gepflanzt.



## Zwei Luxemburger Museen

### Musée National de l'Art Brassicole in Wiltz

Dieses Museum wurde 1999 mit der Unterstützung der Stadt Wiltz und der Gambrinus-Bruderschaft eingerichtet. Die Exponate veranschaulichen die über 6000 Jahre alte Geschichte der Bierherstellung und dokumentieren die Entwicklung des Luxemburger Brauereiwesens.



### „Al Moschterfabrick“ in Luxembourg-Pfaffenthal

Die Mohrfelsmühle war bis vor 100 Jahren eine Getreide-Mühle, danach bis vor 32 Jahren eine Senffabrik. Im pädagogischen Erlebnisraum werden die Themen Senf, Mühle, Ernährung, Wasserkraft, aber auch die Rolle des Müllers behandelt und die Geschichte der „Muerbelsmillen“ präsentiert.



# Die Stechpalme – eine Ergänzung zum Artikel „Baum des Jahres“ im April-Heft



Beispiele aus der „Offenen Klasse“ zur Darstellung der Stechpalme



Frank Kruis

## Ein freundlicher Gruß mit der Stechpalme

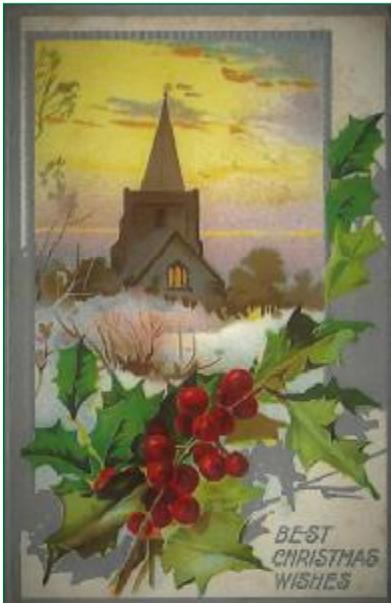
Ein Bild von einem klassischen immergrünen Stechpalmenzweig mit roten Beeren und im Hintergrund eine Kirche und Weihnachtswünsche. Ein solch freundlicher Gruß per Postkarte ist eine alte Tradition, die leider zu verschwinden scheint. Aber vielleicht kann man das ja jetzt an Ostern nachholen.

Auf der Rückseite der Karte ist eine grüne One-Cent Marke mit der Abbildung von George Washington – scheinbar stumm abgestempelt – und daneben ein sauberer handschriftliches Schriftzug: „Radium 12/22-10 Kans(as)“. Dies deutet darauf hin, daß mehr dahinterstecken könnte als ein fehlender aussagekräftiger Stempel. Und wie so oft, hilft uns Philatelisten auch hier Google. Bald stellt sich heraus, daß es im mittleren Westen der

USA im Bundesstaat Kansas eine Stadt namens Radium gibt, die am 1. Juli 2020 schlappe 25 Einwohner zählte.

Im Jahr 1904 siedelte sich hier eine Familie Wells an. Ein häufiger Name unter Einwanderern aus Großbritannien, und so erhielt die neue Stadt erst mal den Namen Wellsville. Im Jahr 1909 baute die Missouri Pacific Railroad eine neue Strecke, die auch für das neu angesiedelte Wellsville einen Aufschwung bringen sollte, dazu gehörte natürlich auch ein eigenes Postamt. Das Problem war, daß auf der Ostseite der neuen Eisenbahnlinie bereits eine Stadt namens Wellsville existierte, so daß die „Neuen“ nach einem neuen Namen suchen mußten. Sie wählten den Namen Radium. In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts galt das 1896 von Pierre und Marie Curie entdeckte Element als Wundermittel mit großem Gesundheitsversprechen. In mehreren Orten der Welt wurden Städte oder Dörfer Radium genannt. Am 17. Oktober 1910 wurde dann tatsächlich das örtliche Postamt mit der ersten Postsendung per Bahn eröffnet.

Leider gab es zu dieser Zeit noch keine Poststempel und Postmeister Miles Standish und sein Assistent und Sohn Earl mußten die Post aus Radium in den ersten Monaten manuell entwerfen. Vater und Sohn betrieben auch den örtlichen Lebensmittelladen und ich kann mir vorstellen, daß hier auch die lokalen Nachrichten ausgetauscht wurden. Postämter waren damals auch Treffpunkte mit sozialer Funktion, aber wie das so ist mit dem Fortschritt: auch hier verschwand das örtliche Postamt am 28. April 1990 und die lang ersehnten Stempel gingen zurück an den US-Postal Service.



Den Hinweis auf diese Postkarte habe ich Frank Kruis (NL) zu verdanken, und stammt aus der wöchentlichen Rund-E-Mail zum Thema „Angewandte Philatelie“ des Briefmarkenvereins Rosenegg (A) und der „ArGe Medizin und Pharmazie“.



## Kleine Akzidenzen



## Nicht mehr als 400 Anschläge

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

## So erzeugen Sie Körperwärme

Damit sie bei kalten Temperaturen besser zurechtkommen, bedienen sich Große Pandabären eines



Tricks: Sie wälzen sich in frischem Pferdemist. Chinesische Forscher haben mehrere Monate Pandas beobachtet, die dies taten. Laboruntersuchungen ergaben, daß in diesem Mist flüchtige und halbflüchtige organische Inhaltsstoffe, sog. Sesquiterpene, vorhanden sind, die die Kälte offenbar erträglicher machen. Das sei vergleichbar bei Menschen, die durch den Genuß von Chili ein Hitzegefühl auslösen können. Falls man auf dem Lande lebt und friert und kein Chili zur Hand ist, kann man sich auch

im Pferdemist wälzen. Danach sind die Pferdeäpfel immer noch für die Düngung von Tomaten und Rosen nutzbar. Doch sollte man danach nicht gleich ins Theater gehen – wegen Geruch und so.

## Als es noch keine Kartoffeln gab

Früher, als alles noch anders war, zählte die Rispenhirse zu den Grundnahrungsmitteln. „Unser täglich Brot“ kam als Hirsebrei auf den Tisch. Wer ins Schlaraffenland wollte, mußte sich durch die Mauer



aus Hirsebrei durchessen. In China steht Hirsebrei seit mehr als 8000 Jahren auf dem Speiseplan. Nach Europa kam diese Getreideart wohl erst vor etwa 4000 Jahren und breitete sich in wenigen Jahrhunderten bis in den Norden nach Schleswig-Holstein aus. Rispenhirse gedeiht, anders als Weizen und Gerste, auch auf kargen Böden gut. Sie liebt Wärme, ist aber sonst anspruchslos. Die Hirse produziert in kurzer Zeit viel Bio-

masse, kommt aber dennoch mit wenig Wasser aus. Die raschwüchsige Rispenhirse bot an Stelle des traditionellen Wintergetreides die Möglichkeit einer zweiten Ernte. Und die Körner sind ebenso nahrhaft wie Weizen. Rispenhirse wird in deutschen Läden jedoch fast nur als Vogelfutter verkauft.

# Wie vermeiden Sie Kuhpupsen?

Kühe und Schafe sind große Verursacher der Klimakrise. Sie fressen Gras und dabei lassen sie Gas ab: Methangas. In Australien gelten die Rinderherden als drittgrößter Produzent von Treibhausgas auf diesem Kontinent.

Wissenschaftler der australischen Forschungsbehörde „Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation“ haben Kühen und Schafen jetzt als zusätzliches Futter Rotalgen (*Asparagopsis*) zugefüttert, und die

Blähungen legen sich. Dazu reicht eine Beifütterung von nur 1 Prozent gefriergetrockneter Rotalgen. Wenn das stimmt, kann man also auf der Alm jodeln und läuft nicht mehr

Gefahr, vergiftet zu werden. Hat doch was. Nachtrag: Ein Löffelchen getrockneter Rotalgen gibt auch Linsensuppen einen ganz anderen Geschmack.



## In Bayern ist Manches ganz anders

Wo sonst in der Republik wird Gurkenwasser gegen Straßenglätte eingesetzt? Nur in Bayern! Rund um



Dingolfing sind durch den Einsatz von Gurkenwasser 140 Tonnen Salz und knapp 1 Million Liter Wasser eingespart worden. Eine bekannte Firma, die üblicherweise die bei der Herstellung ihrer Gurken verbleibende Gurkensole über eine Kläranlage entsorgte, stellte dieses Abfallprodukt zur Verfügung. Nun wird es eine wertvolle Ressource. Eine Win-win-Situation – für die Gurkenfirma und für den Landkreis Dingolfing, der das erforderliche Salzwasser bislang selbst herstellen

mußte. Das Gurkenwasserverfahren ist auch besser als die klassische Art der Eisbeseitigung auf den Straßen: da hatte man die Jauche vom Hof des Anton genommen, was ganz fürchterlich stank. (wb/kh)

## Hühner sind nicht nur in Männerge\ell\chaften beliebt

Plymouth Rocks ist eine Haushuhnrasse, die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Javahühnern, Dominikanern, Brahmas und Cochins erzüchtet wurden, wobei Studien des White Plymouth Rock Genomes darauf hinweisen, daß sie ursprünglich mit einer Kreuzung zwischen einer hauptsächlich aus Dominikanern (Hühner – nicht Klosterbrüder!) bestehenden väterlichen Linie und einer in gleichen Teilen aus Black Javas und Cochins bestehenden mütterlichen Linie begründet wurden. In Europa wurden sie erstmals 1872 in England ausgestellt. (cmb)



## Rosen, Tulpen, Nelken – alle drei verwelken ...

Das war einmal ein beliebter Spruch fürs Poesiealbum. Und dann kommt der Strauß zum Biomüll in die Braune Tonne. Aber bitte nur Tulpen und Nelken. Labortests haben ergeben, daß die Rosen dermaßen mit Giftstoffen vollgepumpt sind, daß der restliche Tonneninhalt stark kontaminiert wird und nach Umwandlung z.B. in Blumenerde eine Gefährdung für alles darstellt, was darauf angepflanzt wird. (wb)



(aber unsere Sammlerleidenschaft nicht)

Uwe Kraus

# Gugel oder Google

„Am Tag tausendmal bei Google, aber keinen anständigen Gugel hinbekommen.“ Die Frau im Caféhaus wirkt verstimmt. Denn der beliebteste Kuchen in Österreichs Haushalten, der Gugelhupf, hat Kultstatus.

Doch das Backofen-Problem ist diffiziler, denn sowohl Österreich als auch Frankreich beanspruchen für sich die Erfindung des Gugelhupfs, quasi die Lufthoheit über dem dampfenden Kuchen aus der Keramikform.

Die Franzosen verorten die ersten Exemplare des „Kougelhopf“ oder „Kouglof“ ins Elsaß, wo im Städtchen Ribeauville dem Geschmackswahnsinn mit einem Volksfest im Juni gehuldigt wird. Mag ja alles sein, aber ihre Landsfrau Marie Antoinette, die spätere Königin Frankreichs, habe den „Gugel“ aus ihrer Heimat mit an den Hof von Versailles gebracht, granteln die Österreicher.



Nun haben die Franzosen im Wettstreit philatelistisch gepunktet. Sie ehren den Inbegriff des Sonntagskuchens mit einer eigenen Briefmarke (Abb.). Da schlugen die Österreicher televisionär zurück und drehten für die beste Kaffee-Zeit „Der Gugelhupf – König der Kuchen“. Die Göttlichkeit der süßen Kreation pries bereits 1938 die berühmte ungarische Keramikerin Margit Kovács. Ihre Gugelhupfmadonna (Ungarn 2002, MiNr. 4749) setzt dem Kuchen ein Denkmal.

Der Kompromiß zum Waffenstillstand der Rührlöffel und Backformen lautet: Aus österreichischer Tradition und französischer Backkunst zaubert man eine feine Köstlichkeit: den traditionellen Marmorgugel oder Rosinen-, Vanille-, Brioche- und saftigen Apfel-Gugelhupf mit Zimt und Mandeln – über 1.000 Rezepte lassen sich „googeln“.

Doch strittig bleibt dabei weiter, woher der Name „Gugelhupf“ stammt – vom speziell gebundenen Kopftuch der Frauen oder der Kappe der Kapuzinermönche, von einer Kapuze, die bis über die Schultern reichte oder einem Turban. In vielen Regionen nennt man ihn Napf-, Topf-, Bund- oder Aschkuchen und Bäbe bei der Sachsen. In den USA inspirierte der Gugelhupf den „Bundt cake“. Wichtig bleibt allein: Er muß schmecken.

Clemens M. Brandstetter

## Nur eine Ente

Als Hobbyfotograf darf man so denken, wenn man eine Ente sieht und man sie nicht fotografiert, weil man das in der Vergangenheit schon x-mal getan hat. Wer sich aber die Mühe macht, über die Philatelie diesen attraktiven Ortsbrief genauer zu untersuchen, wird viele Ansatzpunkte für die Thematik finden. Zunächst zeigt die Marke eine sogenannte Stockente (*Anas platyrhynchos*, rum.: *rata mare*), übrigens ein Erpel; die Art wurde 1758 von Linnaeus beschrieben, sie ist die Stammform unserer Hausente. Der Zweikreisstempel zeigt jenen von Sibiu (Hermannstadt) in Siebenbürgen und wirbt für den dortigen Zoologischen Garten. Wir sehen Wasser, Schilf und Kanonenputzer oder Rohrkolben (*Typha sp.*).



Nun haben wir den Brief oberflächlich betrachtet; wir sollten uns aber auch ansehen, wem diese Marke gewidmet ist, nämlich John James Audubon (1785–1851). Auf-

gewachsen in Frankreich, will er dem Militärdienst unter Napoleon entgehen und begibt sich nach Amerika. Als Reisender kommt er weit herum, er beobachtet die Vögel und fertigt kunstvolle Zeichnungen an, wobei er einen anderen Weg beschreitet als seine Zeitgenossen: er schießt die Vögel – oftmals 100 Stück am Tag – mit feinem Schrot, um sie nicht zu beschädigen. Mit feinen Drähten bringt er sie in eine natürliche Position und fertigt sodann lebensgroße Zeichnungen an, die er aquarelliert. Man stelle sich die Bilder eines Seeadlers in Lebensgröße vor! Audubon schafft es dennoch, einen Verleger für sein Werk „Die Vögel Amerikas“ zu finden. Seine Bücher werden heute für mehrere Millionen US-\$ versteigert. Was wir hier nicht sehen: gerade Stockenten haben es geschafft, in verschiedenen wissenschaftlichen Beiträgen bezüglich Homosexualität im Tierreich (z.B. Bagemihl) erwähnt zu werden. Auch werden in der Literatur Massenvergewaltigungen von Stockenten berichtet (Schilthuisen). Erpel der Stockenten besitzen einen kurzen korkenzieherähnlichen Penis, während es Erpel der Argentinischen Ruderente auf durchschnittlich 20 Zentimeter bringen, aber auch 40 Zentimeter wurden gemessen (McCracken 2001: Wissenschaftsjournal Nature).

Weiterführende Literatur: Bagemihl B. 1999: Biological Exuberance in New Scientist. Schilthuisen M. 2014: Darwins Peepshow – DTV.

Roger Thill

## Ein Blick auf die bolivianische Küche in ihren vier gastronomischen Regionen

Das bolivianische Territorium ist in vier gastronomische Regionen zu unterteilen, die als Anden-, Valles-, Amazonas- und Chaco-Gastronomieregion bezeichnet werden.

Anden-Region zwischen 2.500 und 4.000 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Chairo, dessen Ursprung auf die Belagerung von La Paz durch Tupac Katari (Führer des Aufstands gegen die Spanier, 1750–1781) im Jahre 1781 zurückgeht.

Suppe-Hauptzutaten: Chalona (getrocknetes Lammfleisch), Rindfleisch, Chuño, Runenkartoffeln *Solanum tuberosum* ssp. andigena, Saubohnen, Karotten, geschälte Weizenkörner, Phatasca, roter Pfeffer, Kreuzkümmel, Minze, Oregano. Zum Schluß werden Schweinehaut, Petersilie und Lajwa (eine scharfe Chili-Sauce) hinzugefügt. Bedeutung des Wortes Chairo: Chaxru (Aymara) = Mix, Mix aus ... (Abb. 1)

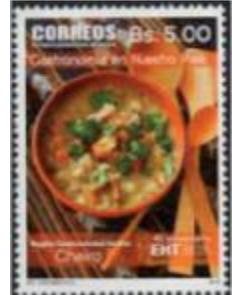


Abb. 1

Region der Täler zwischen 1.000 und 2.500 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Sillp'ancho



Abb. 2

Typische Zubereitung in der Stadt Cochabamba. Rezept aus den 1940er-Jahren basierend auf einem älteren Rezept namens BISTEC.

Paniertes und deutlich verdünntes Fleisch, dem als Beilage Reis, in Scheiben geschnittene gebräunte Imillakartoffeln und optional Locoto (Früchte der *Capsicum pubescens*, eine Paprikaart) und Sarza (*Rubus radula*, eine Brombeerart) hinzugefügt werden. Auf das Fleisch kommt ein Spiegelei. Hauptzutaten sind Rindfleisch, Hackfleisch, Imillakartoffel, Ei, Tomate, rote Zwiebeln und Locoto.

Bedeutung des Wortes Sillp'ancho: Sillpa (Quechua) = dünnes und abgeflachtes Fleisch. (Abb. 2)

Amazonas Region zwischen 200 und 800 Metern ü.d.M.

Ausgewähltes Rezept: Majao

Die ersten Reisplantagen stammen aus der Gründungszeit der Jesuitenmission in der Region Moxos (1682). Seitdem ist es eine wesentliche Grundlage der indigenen Ernährung. Der Boom bei der Gewinnung von Gummi führte zur Entstehung schneller kulinarischer Zubereitungen, unter denen sich der „locro carretero“ hervorhebt.



Abb. 3

Der Majao hat seinen Ursprung in diesem Rezept. Reis mit Urucú (Gewürz des Annattostrauchs, *Bixa orellana*), der mit zerkleinertem Rinderhackfleisch gemischt und mit gebratenem Kochbananen und einem Spiegelei auf dem Reis garniert wird. Als „jacú“ begleiten sie gekochte Yucca und Lajwa. Hauptzutaten: Reis mit Urucú, Trockenfleisch vom Rind, gebratene Kochbananen und Ei. Bedeutung des Wortes Majao: „Jao“ (Volksausdruck) = Interjektion, Aufmerksamkeit erregen. (Abb. 3)

Chaco, halbtrockene Region Quechuas (Chaku = Jagdgebiet) zwischen 300 und 400 Meter und zum Plata-Becken gehörend

Ausgewähltes Rezept: Cumanda-Eintopf



Abb. 4

1979 begann das nationale Bohnenprogramm, das es schaffte, Bolivien zu einem Bohnen-Exportland zu machen. Die Bohnen decken ein Drittel des täglichen Proteinbedarfs der Einwohner der Region. Das Rezept für Cumanda Stew wurde wahrscheinlich in den 1990er-jahren entwickelt.

Preiswerte Zubereitung mit lokalen Produkten. Hauptzutaten: Cumanda (Bohne – *Vigna unguiculata*), Ossobuco, Rippe, Mais (choclo), Zwiebel, Chicotillo-Pfeffer, was ihm die Würze verleiht, und Petersilie. Bedeutung des Wortes Cumanda: (guaraní) = kleine weiße Bohne mit einem schwarzen Fleck. (Abb. 4)

Briefmarkenausgabe vom 15.10.2016 - Traditionelle Gerichte: Michel-Nr. 2009-2013  
 Quelle: <http://sellosbolivia.blogspot.com/2017/12/gastronomia-boliviana.html>

Wer von uns Lesern der „Agrar-Philatelie“ über den Zaun der Landwirtschaft blicken will, der kann bei Frau Dr. Daniela M. Vogt Weisenhorn über E-Mail „[rosenegg@telemax.at](mailto:rosenegg@telemax.at)“ einen Informationsbrief zu Themen der „Angewandten Philatelie“ abonnieren. Das lohnt sich.



## Neuer Katalog mit Absenderfreistempeln

In den letzten Monaten hat unser Mitglied Gabrielli Alberto, Trient, mit Unterstützung von Gian Franco Mazzucco (für den technischen Teil) einen neuen Katalog fertiggestellt, der alle weltweit bekannten Absenderfreistempel zum Thema **Pilze** enthält. Er wurde im Januar 2021 aktualisiert und umfasst in seiner 3. Ausgabe 145 Seiten. Interessierte Mitglieder können auf den **Katalog von Absenderfreistempeln Thema Pilze** (Publikationsnummer AICAM 410) unter der Adresse

<http://marcofilianuova.altervista.org>

zugreifen; wer nicht gern am Bildschirm liest, kann sich den Katalog auch ausdrucken. Die Arbeit wurde von AICAM (Italienischer Verband der Freistempelsammler) gefördert.

## Der Garten Eden lag am Rand der himmlischen Steppe

Als die Germanen sich noch in Felle wickelten, legten die Sumerer im Zwei-Strom-Land schon Gartenanlagen an, wo der biblische Patriarch Abraham lebte und die Sternengöttin Inanna ihre Gärten pflegte. Im Schöpfungsbericht der Thora aus dem 6. vorchristlichen Jahrhundert heißt es (Genesis 2,13): „Ein Strom entspringt in Eden, der den Garten bewässert; dort teilt er sich und wird zu vier Hauptflüssen. Der eine heißt Pischon, wo es Gold gibt; er ist es, der das ganze Land Hawila umfließt. Der zweite Strom heißt Gihon; er ist es, der das ganze Land Kusch umfließt. Der dritte Strom heißt Tigris; er ist es, der östlich an Assur vorbeifließt. Der vierte Strom ist der Euphrat; er ist es, der östlich an Assur vorbeifließt.“ Seit diesen Zeiten bilden die Menschen im Nahen und Mittleren Osten die Struktur des Gartens Eden nach. Bei den Sumerern hieß der Garten am Rande der bewohnten Welt „Guan Eden“, die Perser nannten ihn „Pairi-dae’za“, der umzäunte Garten, woraus die Europäer das Paradies machten. Aus dem indoeuropäischen „ghordo“ wurde der lateinische „hortus“, und wenn es irgendwie ging, dann wurde ein Garten durch „Flüsse“ in vier Quadrate geteilt. Die orientalischen Fürsten nannten sich deshalb auch



„Herrscher der Quartiere“. In der Wüste sind Wasser und Bäume und damit Schatten und Früchte die wertvollsten Güter. In der 47. Sure des Korans wird den Gerechten für ihr Nachleben ein Garten versprochen: „Dort fließen Ströme von Wasser, Ströme von Milch, Ströme von Wein und Ströme geläuterten Honigs. ... Und in diesen Gärten werden die Gottesfürchtigen Früchte aller Art haben.“

Anja Stähler

## Auf dem Bauernhof



### Off in den Schlagzeilen, aber wir haben es gern auf dem Teller Kreucht und fleucht: Geflügel

Egal ob Geflügelpest, Geflügelgrippe oder das Kükentöten – das Geflügel ist in der Presse vertreten (leider nur mit schlechten Nachrichten oder polarisierenden Themen).

Seit über 4.000 Jahren nutzen wir Menschen das Geflügel als Fleisch- und Eierlieferant. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beschreibt im Jahr 2019 ein Ranking der deutschen Geflügelhaltung folgendermaßen: Haushuhn, Truthuhn (im Handel „heißt“ es Pute), Enten, Gänse und mancherlei anderes Geflügel (z. B. Perlhühner, Wachteln oder Fasane). Der deutsche Geflügelbestand belief sich in 2019 auf etwa 177 Millionen Tiere, verteilt auf etwa 65.000 Betriebe. Die jährliche Produktion wird angegeben etwa 1,5 Millionen Tonnen Fleisch und mit etwa 13,7 Milliarden Eiern. Die ökologische Erzeugung macht beim Fleisch 1 Prozent aus, bei den Eiern 7 Prozent.

Die Legehennen zeichnen sich wie ihre anderen tierischen Mitbewohner auf den Bauernhöfen durch hohe Leistungen aus. Von Tieren mit einer hohen Legeleistung spricht man, wenn die Henne etwa 300 Eier pro Jahr legt. Diese Leistung kann gut ein Jahr gehalten werden, nach ungefähr eineinhalb Jahren wird auch die beste Henne geschlachtet und macht Platz für die jungen Hennen. Junghennen kommen im Alter von 16 bis 18 Wochen auf den Legebetrieb, im Alter von 20 bis 22 Wochen und einem Gewicht von ungefähr 2 Kilogramm beginnen sie mit dem Legen.



Perlhuhn, Truthuhn, Wachtel



Die Automatisierung hat auch in diesem Bereich der Landwirtschaft Einzug gehalten. Das Futter und Wasser erhalten die Tiere über automatische Fütterungs- und Tränkesysteme. Die Hennen sind „synchronisiert“, dies macht das Management einfacher und bedeutet, daß die Gruppe gleich alt ist und sich somit im gleichen Abschnitt der Legezeit befindet. Dies ist wichtig für die Fütterung, da die Zusammensetzung des Futters/der Nährstoffbedarf während der Legezeit variiert und angepaßt werden muß.

Sicherlich wird sich der eine oder andere schon gewundert haben, warum der Eidotter nicht immer die gleiche Farbe hat. Die Farbe entsteht durch Pigmenteinlagerungen von gelben und roten Farbstoffen. Durch die Fütterung kann die Farbe beeinflußt werden. Auch hier greift der Lebensmitteleinzelhandel wieder in die landwirtschaftliche Produktion ein: er gibt die Wunschfarbe für seine Handelskette vor und veranlaßt u.a. Futtermittelfirmen mit der „Kreation“ eines Futters für die passende Eierfarbe.

Die letzten verfügbaren Zahlen (2020) zeigen: 62,4 Prozent der Legehennen sind in Bodenhaltung eingestallt, die Käfighaltung ist seit 2012 europaweit verboten. Einem Tier stehen hierbei 0,11 Quadratmeter Stallfläche zu. 20,1 Prozent leben in Freilandhaltung, dies bedeutet eine Auslaufläche von 4 Quadratmetern zusätzlich zur Stallfläche von 0,11 Quadratmetern. Die Kleingruppenhaltung kommt bei 5,5 Prozent der Hühnerhaltung zum Einsatz. In einer Kleingruppe leben bis zu 65 Tiere in ausgestalteten Voliersystemen. Werden die Tiere ökologisch gehalten, haben sie eine Stallfläche von 0,16 Quadratmetern und einen Auslauf von 4 Quadratmetern zur Verfügung (12 Prozent der deutschen Legehennen).

Im Jahr 2020 wurden in Deutschland 15.450 Millionen Eier von 49,2 Milliarden Legehennen gelegt. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 71,8 Prozent. Nach einer Analyse der „Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH“ (AMI) auf Basis des Haushaltspanels der „Gesellschaft für Konsumforschung“ (GfK) sehen wir folgende Trends: der Kauf von Eiern aus Bodenhaltung nimmt ab, Freilandhaltung nimmt leicht zu und „Bio“ (gemäß einer EU-Öko-Verordnung) steigt von 728 Millionen im Jahr 2014 auf 1.163 Milliarden Eier im Jahr 2020.

Die Mast ist der zweite Pfeiler der Geflügelwirtschaft. Der Pro-Kopf-Verzehr von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ist in den letzten Jahren deutschlandweit ge-



Haushühner

sunken, wobei Rind- und Kalbfleisch aktuell wieder einen Aufschwung erleben. Fast 80 Prozent Geflügelfleisch verzehrten die Deutschen im Jahr 2019 mehr als in den letzten 25 Jahren; der Verzehr liegt im Jahr 2020 bei 13,3 Kilogramm/Kopf.

Den größten Anteil haben die Masthähnchen, gefolgt von Puten. Die Geflügelmast besteht aus vier Stufen: Basiszucht, Vermehrungsbetrieb, Brütereien und Mastbetrieb.

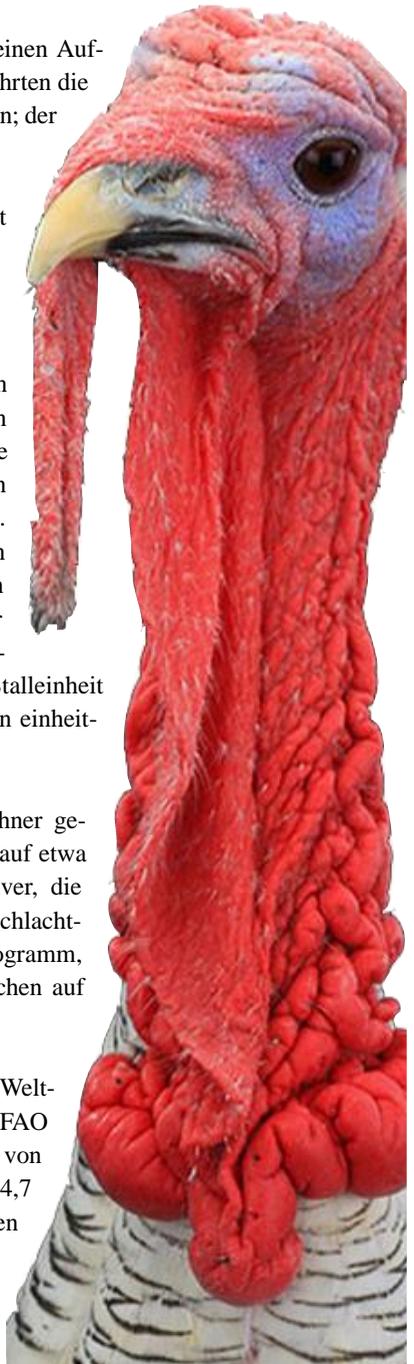
Die Basiszuchtbetriebe erzeugen die Elterntierküken und verkaufen diese an die Vermehrungsbetriebe. In den Vermehrungsbetrieben wachsen die Elterntiere auf, die Hähne begatten die Hennen, die daraus entstandenen befruchteten Eier werden an die Brütereien vermarktet. Die Eier werden in den Brütereien, wie der Name schon sagt ausgebrütet, die männlichen und weiblichen Küken an die Mastbetriebe geliefert, welche sie dann bis zur Mastreife mästen. Mästereien arbeiten nach dem Rein-Raus-Verfahren, das bedeutet, daß die Tiere einer Stalleinheit gleichzeitig ein- und wieder ausgestallt werden, um ein einheitliches Management durchführen zu können.

5 bis 7 Wochen nach ihrem Schlupf werden Masthühner geschlachtet, sie haben dann ihr Gewicht von 40 Gramm auf etwa 1,5 Kilogramm erhöht. Die Putenmast ist zeitintensiver, die Hennen erreichen mit einem Alter von 16 Wochen ihr Schlachtgewicht von ungefähr 10 Kilogramm, die Hähne werden in 22 Wochen auf 20 Kilogramm gemästet.



Gans und Pute

Nun noch ein Blick auf den Weltmarkt. Nach Einschätzung der FAO ist die globale Produktion von Geflügelfleisch in 2019 um 4,7 Prozent auf 130,5 Millionen Tonnen gestiegen, 56 Prozent dieses Wachstums sind in China zu verzeichnen. Ne-





Der eine darf nicht gebraten werden, und der andere legt keine Eier und kräht nur.

fleischproduktion, dies sind die USA (22,9 Millionen Tonnen), gefolgt von China (22,3 Millionen Tonnen). Hähnchenfleisch macht weltweit 79 Prozent der Geflügelproduktion aus, der relativ günstige Preis im Vergleich zu Puten usw. lockt die Konsumenten. Einer der Hauptgründe ist die relativ kostengünstige Futtermittelverwertung des Geflügels. Bei steigenden Futterkosten ist der Trend zur Steigerung der Geflügelproduktion vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern stark ausgeprägt. Hier die Zahlen: nur 1,8 Kilogramm Futter sind nötig, um 1 Kilogramm Hähnchenfleisch zu erzeugen.



Auch wenn das Geflügel nicht mein „Steckenpferd“ ist, hoffe ich, daß Sie wieder ein paar kleine Informationen mitnehmen können.

## Herakles mistete aus

Der bayerische Schriftsteller Horst Wolfram Geißler (1893–1983) in „Odysseus und die Frauen“: „Hätte der König Augias nicht einen Weltrekord an Schlamperei aufgestellt in der Kunst, einen Kuhstall vedreckten zu lassen – niemand mehr dächte an ihn.“



### Gesucht

Anja Stähler sucht für einen Sammler in Lübeck folgende Sondermarken als Mehrfachfrankatur: Michel-Nr. 1671, 1707, 1770, 1788 und 1946.

# Recycling allgemein und in Österreich

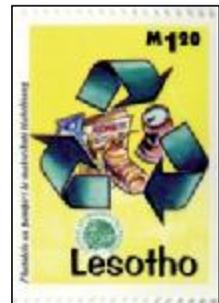
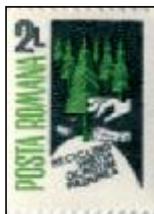
Unter dem Begriff „Recycling“ wird die Wiederverwendung von Abfällen aus der Produktion und von Konsumabfällen bezeichnet. Dabei ist allerdings entscheidend, daß die Abfälle wieder in den Kreislauf integriert werden, d.h. erneut zur Herstellung und Verwendung als Produkt gebraucht werden. Erst eine erneute Nutzung für die Neuproduktion macht aus normalen Abfall recycelten Abfall. Bei dieser Müllverwertung werden Abfallprodukte wiederverwertet.

In der Stadt Wien fallen pro Jahr etwa 1 Million Tonnen kommunale Abfälle an. Verständlich, daß in der Abfall-Hierarchie die Vermeidung ganz oben steht und jeder recycelbare Abfall entsprechend behandelt wird.

4.500 Tonnen nicht abbaubarer Müll landen in Österreich jährlich in der Natur. Ganz weit vorne: Getränkedosen, dann PET-Flaschen und Glas.

Es gibt große regionale Unterschiede in der Sammlung und Wiederverwertung von Abfällen. Wie die Abfalltrennung bzw. Recycling in seinem Wohnort geregelt ist, kann der Bürger bei seiner Gemeindeverwaltung oder beim regional zuständigen Abfallwirtschaftsverband erfahren.

In Deutschland (und in vielen anderen Staaten) sind die recycelbaren Produkte mit einem Symbol gekennzeichnet. Hier handelt es sich um eine Art Dreieck mit integrierten Pfeilen, die in einem Kreislauf angeordnet sind. Sie sollen verdeutlichen, daß das Produkt ein weiteres Mal verwendet werden kann. Es gibt mittlerweile eine ganze Palette von Recycling-Zeichen, sehr oft verwendet wird eine kreisförmige Darstellung mit Pfeilspitzen als Symbol für den Kreislauf (die Werbestrategen sind sehr erfinderisch bei ihren Ideen). Es gibt aber auch andere Symbole wie Abfallsammler, Hochofen, Gerümpel oder Traumbilder.





Es gibt viele Gründe für Recycling, nicht nur den Umweltschutz (z.B. Rohstoffeinsparung, Abfallverminderung, Transportkosten, Kostenfrage alt – neu, Aufbereitung, Materialknappheit, Ausschaltung von Krankheitserregern, für eine saubere Umwelt).

Recycelt kann fast alles werden. Aus der Sicht der Philatelie gibt es Belege, die ganz allgemein für Recycling werben oder ein bestimmtes Produkt oder Verfahren in den Vordergrund rücken.





## Altpapier

Als Papier-Recycling wird die Aufbereitung von Altpapier und gebrauchten Kartons bezeichnet, mit dem Ziel neues Papier (Kartons) herzustellen.



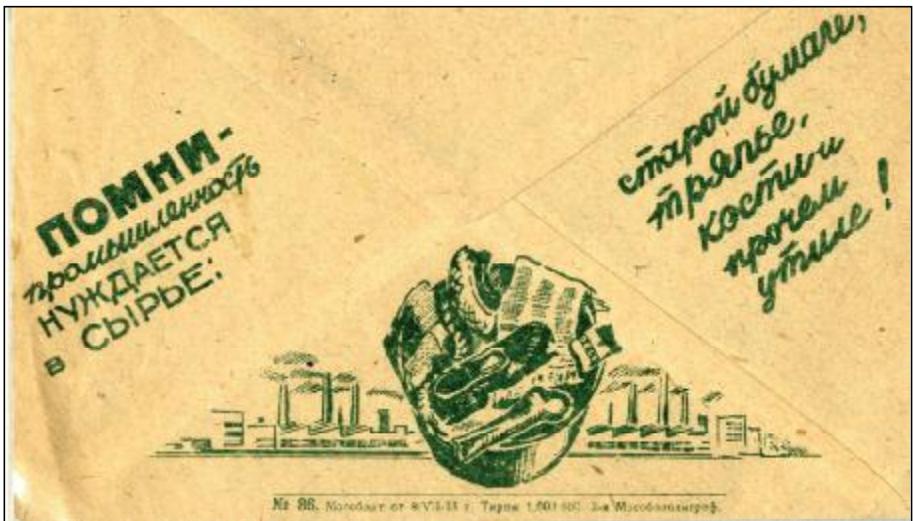
## PET (Polyethylenterephthalat)

1 Million Tonnen Plastikmüll werden allein in Österreich im Jahr 2021 anfallen (Quelle: Greenpeace). Die Recyclingquote liegt bei 28 Prozent. Handel gegen Umweltschutz heißt die Devise.





Für diese Altstoffe zahlt der staatl. Handel Geld: Sammelt und gebt ab: Lumpen, altes Leinen, Schuhe, Papier, Baumwolle, Werg, Knochen, einfach Abfälle.



Denk daran – die Industrie braucht Rohstoffe: Altpapier, Lumpen, Knochen und andere Abfälle



### Elektroschrott

Unter Elektroschrott versteht man Elektrogeräte, die nicht mehr ihre Aufgabe erfüllen oder durch andere Geräte ersetzt werden. In Österreich wird angestrebt, daß 65 Prozent der Altgeräte gesammelt und der Verwertung zugeführt werden.



### Altmetall

Der Begriff Altmetall umfaßt alle Metallabfälle sowie Maschinen und Geräte aus Metall, die nicht mehr funktionieren bzw. durch neue ersetzt werden. Es ist meist wirtschaftlicher, Metallabfälle als Rohstoff einzusetzen, als neues Metall aus Erz zu gewinnen.



## Altglas

Als Glas-Recycling wird das Sammeln und Wiederverwenden von gebrauchtem Glas bezeichnet. Wichtig bei der Sammlung: Trennung von Weißglas und Buntglas (in manchen Ländern ist die Trennung noch genauer: da wird Buntglas noch unterschieden in Braun- und Grünglas!)



## Alttextilien

gehen zum Teil ins Ausland und werden dort wieder als Kleidung getragen, der Rest wird zu Dämmstoffen, Isolierstoffen und Putzplatten verarbeitet. Insbesondere in Ostafrika werden in Europa aussortierte Textilien als Second-Hand-Kleider in Bündeln (Bezeichnung in Swaheli: Mitumba) verkauft. Die „Oberschichten“ wechseln gern zu europäischer Markenware.



## Altfette bzw. -öle

werden behandelt und wieder als Schmierstoffe in Umlauf gebracht bzw. als Heizmittel verwendet. Ziel ist es, zu verhindern, daß Altfette in die Kanalisation gelangen. Altöle werden auch häufig für die Dieselmotoren von Containerschiffen eingesetzt.

## Kompost

Durch Kompostierung soll der Restmüll verringert werden. Die Bioabfall-Einsammlung ist regional verschieden. In Deutschland muß in vielen Gemeinden der „Biomüll“, Essensreste u.ä., in sog. Braune Tonnen entsorgt werden.



Anmerkung von Klaus Henseler: Vor dem Haus, in dem ich wohne, stehen inzwischen eine blaue Tonne (für Papier), eine braune Tonne (für Biomüll), eine gelbe Tonne für Plastik und Verpackung und eine graue Tonne für Restmüll. Es würde mich nicht wundern, wenn bald noch eine rote Tonne für Elektroschrott (Kühlschränke, Fernseher) und eine weiße für Altkleidung hinzukommt. Habe ich was gegessen?

Johannes Kohnen

## Ökonomie, Ökologie und Menschenrechte

Zu einer Gedenkmarke aus Indien: Asian Productivity Year 1970

Briefmarken sind „Türöffner“ zu umfangreichen Kenntnissen, zu Weltwissen. Wer durch diese geöffneten Türen eintritt, erfährt mehr als der erste Blick in die neuen Räume verrät und zugleich eventuell etwas zu drängenden Fragen der Gegenwart, zumindest dann, wenn er sich durch die Marken zu weiterem Nachforschen angeregt sieht. So geht es mir mit der Gedenkmarke aus Indien zum **Asian Productivity Year 1970**. Zu sehen ist das Symbol des



asiatischen Produktivitätsjahrs, eine Ernteszene (man beachte dabei auch die winzige Sichel bei der Erntearbeit), im Hintergrund ein Kran und eine Fabrikhalle.

Die Herausgabe der Gedenkmarke steht in Zusammenhang mit der **Asiatischen Produktivitäts Organisation** (APO), die 1961 gegründet wurde. Die Gründungsmitglieder waren: die Republik China, Indien, Japan, die Republik Korea, Nepal, Pakistan, die Philippinen und Thailand.

Die APO hat das Jahr 1970 im Rahmen ihres 10-jährigen Bestehens zum asiatischen Produktivitätsjahr erklärt. Im Laufe der Zeit kamen viele neue Mitglieder hinzu: Hongkong (1963), Islamische Republik Iran (1965), Sri Lanka (1966), Indonesien (1968), Singapur (1969), Bangladesch (1982), Malaysia (1983), Fidschi (1984), Mongolei (1992), Vietnam (1996), PDR Laos (2002), Kambodscha (2004) und Türkei (2020). Die APO-Mitgliedschaft steht Ländern offen, die Mitglieder in der **UN Wirtschafts- und Sozialkommission für Asien und den Pazifik** (UN ESCAP – Economic and Social Commission for Asia and the Pacific) sind.

Das **National Productivity Council** des Gründungsmitglieds Indien erstellte zum Produktivitätsjahr 1970 ein Programm, das wichtige Aspekte der Produktivität behandelt: Produktivitätsmessung, Qualitätssicherheit, Produktivitätstechniken, Sensibilisierung für Kraftstoffprobleme, Schulung von Wirtschaftsingenieuren usw. Über die Jahre wurden die Aktivitäten des **National Productivity Council** erweitert.

Was die Landwirtschaft betrifft, befaßt man sich in der aktuellen **Agri Business Group** des **National Productivity Councils** mit der Generierung von Beratung und Sensibilisierung zur Steigerung der Produktivität in den Bereichen Landwirtschaft, ländliche Entwicklung, Lebensmittelverarbeitung und verwandte Sektoren, sowohl auf der Mikro- als auch auf der Makroebene für nationale und internationale Organisationen.

Gedenkmarken, wie die vorliegende, greifen Themen auf, die sich auf langfristige Ziele beziehen. Das Thema Produktivität (in der Landwirtschaft) ist ein solches Dauerthema, das allerdings im historischen Werdegang eine sich verändernde Betrachtung und Bewertung findet und es ist damit eingebunden in übergreifende gesellschaftliche Entwicklungen.

Auf Indien bezogen sehen wir z.Zt. eine massive Veränderung: die aktuelle gewaltige Corona-Welle und den Umbau der Demokratie in einen autokratischen Einheitsstaat unter der Vorherrschaft der Hindus durch den Premierminister Narendra Modi. Wie sich zeigt, ist Indien bei der Bewältigung der Corona-Krise total überfordert. Hilfe aus dem Ausland ist dringend notwendig und angelaufen. Allerdings ist zu erwarten, daß sie bei weitem nicht ausreicht. Wie läßt sich jedoch die Zerstörung der Demokratie verhindern und Schutz für die verfolgten Muslime und Christen aufbauen? Was nutzen Mitgliedschaften eines Landes in internationalen Organisationen, wenn diese nicht in der Lage sind, eine solche für ein ganzes Volk destruktive Praxis durch Machthaber zu verhindern? Auch in einer internationalen Organisation dürfen Einzelwerte und seien sie für die entsprechende Organisation noch so zentral (hier: Produktivitätssteigerung) nicht isoliert von anderen Werten (z.B. liberale Demokratie) betrachtet und verwirklicht werden. Sie stehen immer in einem Wertekontext. Die Behauptung, Indien sei die größte Demokratie der Welt, ist absurd und widerspricht den Tatsachen. Der Gang an die Urne schafft noch keine Demokratie.

Auch in einer Organisation, die sich in ihrer Konvention als nicht politisch (non-political) bezeichnet, können politische Werte nicht gänzlich ignoriert werden. So spricht die Konvention der **APO** selbst vom non-discriminating-character (Part I. Article 2) der Organisation, auch wenn sie dieses nichtdiskriminierende Verhalten vielleicht nur auf die Mitgliedsstaaten bezieht und nicht auf das Verhalten gegenüber der Bevölkerung dieser Staaten. Es kann einer internationalen Organisation nicht gleichgültig sein, ob eines ihrer Mitglieder diskriminierende Maßnahmen gegen die eigene Bevölkerung ergreift.

Gerade in einer Welt, die sich nicht (mehr) über Grundwerte wie Demokratie und Menschenrechte einig ist, ist es um so wichtiger, für diese Werte zu streiten, weil nur diese eine wahrhaft menschliche Welt garantieren. Wenn wir uns zufriedengeben mit der Welt, so wie sie ist, schauen wir notwendigerweise immer in die Fratze der Unmenschlichkeit, die allerdings häufig auch ein Gesicht der unverbindlichen Freundlichkeit auf diplomatischem Parkett tragen kann. In einer Zeit, in der das Verhältnis von Ökonomie und Ökologie notwendigerweise neu bestimmt werden muß, um eine lebenswerte Welt zu erhalten, darf auch das Verhältnis von Ökonomie (Produktivität) und Menschenrechten nicht unbeachtet bleiben. Die Achtung der Menschenrechte gehört genauso zu einer lebenswerten Welt.

(Quellen: [npcindia.gov.in/NPC/user/about](http://npcindia.gov.in/NPC/user/about); [istampgallery.com](http://istampgallery.com))



## Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Algerien	9.11.2019	Block 40	Tag des Handwerks: Milchkannenherstellung
Andorra, franz.	3.10.2020	871	Einheimische Bäume: Weißtanne
Andorra, franz.	2.1.2021	875	Landschaften und Gebirgspässe, Collada de Beixalis
Antigua u. Barb.	1.6.2019	5778–5781	Block 801: Expo China Wuhan, Kirschblütenpark
Antigua u. Barb.	1.6.2019	5783–5788	Rosen
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5801–5804	Block 803: Truthahngeier
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5806–5809	Block 804: Kubafleming
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5811–5813	Block 805: Schafe
Argentinien	1.10.2018	3757–3780	Landschaften, ält. Ausgaben m. Aufdruck Revalorizado
Argentinien	29.11.2018	3794–3796	Argentinische Weine, ältere Ausgaben m. Aufdruck Revalorizado
Argentinien	28.1.2019	3800	Einheimische Produktion: <a href="#">Blaubeeren</a>
Argentinien	28.1.2019	3801	Einheimische Produktion: <a href="#">Brokkoli</a>
Argentinien	27.5.2019	Block 167	Chinesisches Neujahr des Schweins
Argentinien	22.7.2019	3814–3825	Freimarken: Nationalparks
Argentinien	22.7.2019	3826–3836	Freimarken für Postagenturen: Nationalparks
Argentinien	7.10.2019	Block 169	Reise der Pferde Mancha und Gato und Landkarte
Aserbaidshjan	22.7.2020	1578	145 Jahre Aserb. Presse: Sähmann und Text
Aserbaidshjan	28.7.2020	1579–1580	Block 254: Europa – Postrouten: Postreiter
Bahamas	12.11.2020	1610–1615	Heilpflanzen
Bulgarien	11.11.2020	5493	Nat. Versicherungsinstitut: Baum mit Apfel
Bulgarien	11.12.2020	Block 512	Geschützte Insekten: Käfer
Bulgarien	12.2.2021	Block 514	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Chile	2.7.2019	2598	Totale Sonnenfinsternis
Chile	25.10.2019	2605–2606	Speisen: Marraqueta, <a href="#">Rotwein</a> , Enpenadas, Paila marina
China Taiwan	24.4.2020	4379–4382	Taijiang-Nationalpark, u.a. Lagune, Mangroven, Sanddünen
China Taiwan	12.8.2020	4398–4401	Nantou: Sonne-Mond-Kampferbaum, Schafherde, Nacht
China Volksrep.	8.2.2020	5176–5179	Scherenschnitte: Frühlingsfest, Esel, Obsternte u. and.
China Volksrep.	20.5.2020	5200–5203	Rosen
Curaçao	20.9.2020	553–558	Vögel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Dänemark	16.9.2020	2022–2026	u.a. Katze, Gewitterwolke, Blume, Biene
Dänemark	4.1.2021	2027–2031	Kuchen: u.a. Zitrone, <b>Himbeer</b> , Schokolade, Aprikose
Deutschland	1.3.2021	3596	50 Jahre „Die Sendung mit der Maus“
Deutschland	1.4.2021	3598	Sebastian Kneipp
Deutschland	1.4.2021	3600	Bundesgartenschau 2021 in Erfurt
Deutschland	6.5.2021	3605	Europa, Gefährdete Wildtiere, Käfer
Dschibuti	15.3.2018	2174–2177	Block 1138: Greifvögel
Dschibuti	15.3.2018	2179–2182	Block 1139: Eulen
England	23.12.2020	51	Landeswahrzeichen: Eiche
Falklandinseln	1.10.2020	1423–1428	Vogelgemälde von Mike Peake
Falklandinseln	20.11.2020	1433–1436	Weihnachten: Kinderzeichnungen, u.a. grillender Pinguin
Frankreich	2.1.2021	7809–7820	Landschaftsmosaik, u.a. Weinberge, Obstplantage, Gemüse
Frankreich	5.2.2021	7831–7834	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Frankreich	12.2.2021	7836–7847	Tierfährten, u.a. Igel, Stockente, Graureiher, Reh, Gämse
Grenada	24.5.2019	7767–7770	Block 969: Weißwedelhirsch
Grenada	8.9.2019	7793–7798	Block 972: Rosalöffler
Grenada	24.12.2019	7799–7804	Block 973: Kaninchen
Grenad. v. Gren.	24.5.2019	5325–5330	Block 753: Farbenprächtige Vögel
Grönland	6.11.2020	29–32	ATM – Hundewelpen
Großbritannien	14.1.2021	4712–4721	70 Jahre Britische Nationalparks
Großbritannien	14.1.2021	4722–4723	70 Jahre Britische Nationalparks
Guyana	6.11.2019	9617–9619	Block 1005: Schmetterlinge
Indien	31.12.2018	3496–3500	Block 206: Handwerkerprodukte, u.a. Stickerei, Grasprodukte
Italien	3.9.2020	4214	Spitzenprodukte: 100 Jahre Distilleria G. Buton
Italien	14.9.2020	4217	Spitzenprodukte: 160 J. Getränkehersteller Campari
Italien	15.9.2020	4218	Spitzenprodukte: 75 Jahre Ital. Milch- u. Käseverband
Italien	24.9.2020	4226	Spitzenprodukte: 170 J. Weinmarke Fratelli Gancia & C.
Italien	25.9.2020	4227–4228	Natur- und Landschaftserbe: Naturreservat Zingaro, <b>Rotwein</b>
Italien	15.10.2020	4237	Spitzenprodukte: Schokolade aus Modica, u.a. Mandeln
Italien	22.10.2020	4241	Spitzenprodukte: 200 Jahre Backwarenunternehmen Grondona
Italien	12.11.2020	4255	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Japan	21.8.2020	10427–10446	Herbst, u.a. Ahornblatt, Birne, Buche, Kürbis, Eichel, Feige
Japan	5.10.2020	10479–10488	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Japan	16.10.2020	10549–10568	Kunstwerke, u.a. Teekanne, Wald, Pfingstrosen, Heuhaufen
Japan	29.10.2020	10571–10572	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Japan	29.10.2020	10573–10574	Neujahrslotterie: Ochse mit Sack bzw mit Strohballen
Japan	11.11.2020	10575–10594	Köstlichkeiten, u.a. Kaffeemühle, Tasse, Zucker, Käse, Mais
Japan	16.11.2020	10595–10614	Tiere, u.a. Katze, Kücken, Kaninchen, Igel, Schwein, Hamster
Kasachstan	31.12.2019	Block 124	Seerosen
Kasachstan	31.12.2019	Block 126	Naturreservat Antilope, Zebra, Blume
Kasachstan	31.12.2019	1185–1192	Hundewelpen
Kasachstan	17.8.2020	Block 130	Chinesisches Neujahr: Jahr der Ratte
Kirgisien	11.7.2020	Block 109	Hunderassen: Taigan und Döböt
Kirgisien	14.8.2020	Block 110	Graues Langohr (Fledermaus)
Korea Süd	29.5.2020	3456	Int. Jahr für gesunde Pflanzen: Gießkanne, Pflanzen, Hirsch
Kosovo	28.11.2020	519–521	Stiefmütterchen, Rose und Garten-Chrysantheme
Kroatische Post	16.10.2020	551–552	Welternährungstag: Feigenkuchen, Traubenmostgelee
Kroatische Post	1.11.2020	553–554	Flora: <i>Veronica</i> und Felsen-Moltkie
Kroatische Post	1.11.2020	555–558	Schmetterlinge
Kuba	9.10.2019	6517–6522	Block 372: Haustiere, u.a. Ente, Hahn, Ziege, Gans, Kaninchen
Kuba	12.10.2019	6024–6027?	Trad. Speisen, u.a. Schweinebraten, Malanga, Donuts
Kuba	22.11.2019	6545–6550?	Block 374: Fledermäuse
Libanon	17.7.2020	1717–1720	Gastronomie des Mittelmeerraums, u.a. Hummus, Kibbeh
Libanon	1.9.2020	1723	Inschrift mit Zeder aus der Staatsflagge
Liechtenstein	1.3.2021	2000–2001	Europa: Mauswiesel und Edelkrebs
Liechtenstein	1.3.2021	2004–2007	Vögel, u.a. Fichtenkreuzschnabel, Mauerläufer, Neuntöter
Luxemburg	9.3.2021	2257	125 Jahre Luxemburger Landesobstbauverein, Obst, Gemüse
Macau	5.1.2020	2302–2305	Block 294: Jahr der Ratte, Mäuse mit Körnern, Obst, Gemüse
Macau	1.3.2020	2312–2315	Block 296: Nachspeisen, u.a. Reis, Malzkekse, Kastanien
Macau	20.4.2020	2317–2320	Block 297: Heilpflanzen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Macau	4.8.2020	16	ATM – Jahr der Ratte, Ratte, Blumen und Weinranken
Malediven	12.2.2020	8839–8842	Block 1426: Orchideen
Malediven	12.2.2020	8864–8867	Block 1431: Tauben
Malediven	12.2.2020	8869–8872	Block 1432: Adler
Malediven	12.4.2020	8915–8918	Block 1441: Orchideen
Malediven	12.4.2020	8920–8923	Block 1442: Bienen und Hornissen
Malediven	19.7.2020	8990–8993	Block 1456: Schmetterlinge
Malediven	19.7.2020	9005–9008	Block 1459: Eulen
Malediven	21.7.2020	9070–9073	Block 1472: Bienen
Malediven	21.7.2020	9075–9075	Block 1473: Greifvögel
Monaco	7.7.2020	3498	Katzenausstellung: Sibirische Katze
Monaco	7.7.2020	3499	Château des Matignon (heute Rathaus) in Torigni-sur-Vire
Montenegro	27.5.2020	449	Naturschutz: Nationalpark Biogradska Gora
Montserrat	29.12.2019	Block 200?	Orchideen
Montserrat	6.1.2020	3441–3444	Block 423?: Kaninchen
Niederlande	4.1.2021	3978–3987	Natur erleben, u.a. Heideschaf, Waldkiefer, Torfmoos, Reh
Niederlande	22.1.2021	3989–3998	Natur erleben, u.a. Pfeifente, Edellibelle, <b>Klatschmohn</b> , Hufflattich
Niuafa'ou	4.5.2020	781–792	Block 91: Kolibris
Niuafa'ou	18.5.2020	793–804	Block 92: Fregattvögel
Niuafa'ou	22.6.2020	805–828	Block 93–94: Schmetterlinge
Nordirland	23.12.2020	134	Landeswahrzeichen: Leinenstickerei
Nordmazedon.	22.12.2020	936–939	Einheimische Fauna: Schlangen, u.a. Kreuzotter
Österreich	27.11.2020	3569	Weihnachtsbaum m. Tasse, Obst, Sektgläser, Gebäck u.a.
Österreich	6.11.2020	67	ATM – Weihnachten: Lebkuchen
Österreich	6.3.2021	3574	Treuebonusmarke: Kamelie
Österreich	8.1.2021	68–69	ATM: Reiherschnabel und Glocken-Heide
Oman	30.12.2019	906–910	Block 109: UNESCO Welterbe Aflaj-Bewässerungssystem
Peru	9.2.2018	2830–2831	Jahr des Hahns
Peru	14.2.2018	Block 106	Peruanische Küche, u.a. Kartoffeleintopf, Schwein, Reis, Salat
Peru	16.2.2018	2842	Orchideen
Peru	20.2.2018	2847–2848	Export: Kakao und Kochenilleschildläuse
Peru	23.5.2018	2858–2859	<b>10. Welt-Kartoffel-Kongreß, Cusco</b>
Peru	11.2.2019	2867	100 Jahre Museum für Naturgeschichte
Peru	15.2.2019	2868	120. Geb. von Amano, Gründer d. Textilmuseums in Lima
Peru	18.2.2019	2869–2870	Haustiere: Hund, Katze

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Peru	22.2.2019	2871–2872	Jahr des Hundes
Portugal	22.10.2020	4672	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Reblaus u. Weinrebe
Portugal	22.10.2020	4673	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Bäckerbock und Waldkiefer
Portugal	22.10.2020	4674	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Fruchtfliege und Pfirsichbiene
Portugal	22.10.2020	4675	Int. Jahr der Pflanzengesundheit: Palmrübler u. Palme
Rumänien	22.5.2020	7705–7708	Fasane
Rumänien	10.6.2020	7709–7712	Eichhörnchen
Rumänien	6.8.2020	7736–7739	Orchideen
Rumänien	12.8.2020	7740–7743	Block 840: Käuze
Rumänien	19.8.2020	7744–7747	Geschützte Blumen, u.a. Pfingstrose, Frauenschuh, Enzian
Rumänien	1.9.2020	7750–7753	Block 842: Schwäne
Rußland	24.8.2020	2906	175. Geburtstag Lew Golitsyn, Weinbauer, Weingut
Rußland	15.12.2020	2941–2942	30 Jahre dipl. Beziehungen zu Südkorea: Braun- und Schwarzbär
Schottland	23.12.2020	132	Landeswahrzeichen: Distel
Schweden	27.8.2020	3335–3339	Mein Hund (MKH)
Schweden	12.11.2020	3353–3357	Polarfuchs, Luchs, Schneehase, Hermelin, Eichhörnchen
Schweden	14.1.2021	3363–3367	Wertvolle Natur, u.a. Hahnenfuß, G. Thunberg, Klee, Primel
Schweden	14.1.2021	3368	Europa: Wechselkröte
Schweiz	4.3.2021	2690–2693	Hermelin, Waldmaus, Maulwurf und Rotfuchs
Serbien	3.12.2020	979–980	Flora: Weinrebe und Kultur-Birne
Serbien	23.1.2021	981–982	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Serb. Republik	19.11.2020	845–846	Gastronomie: Speck, Knoblauch, Petersilie, Pflaumen
Slowenien	13.11.2020	1455–1456	Gastronomie: Marinierte Fische und istrische Teigrollen
Slowenien	13.11.2020	Block 129	Bauernhäuser in Slowenien, Kegljevic-Haus
Slowenien	13.11.2020	1459	Blätter und Früchte von Stieleiche und Sommerlinde
Slowenien	29.1.2021	1463	Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen
Spanien	1.9.2020	5469	Provinz Lugo, u.a. Strohdach eines Getreidespeichers, Käse
Spanien	17.9.2020	5475	100-jährige Ulme von Cabeza del Buey, Jahresringe
Spanien	1.10.2020	5482–5483	Provinz Melilla: Hühnerfleisch Palencia – Lambraten u. and.
Sri Lanka	13.12.2019	2273–2275	Blütenpflanzen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Surinam	5.2.2020	3243–3250	Schmetterlinge
Tansania	28.1.2016	5237–5244	Block 691–692: Frösche
Tansania	28.1.2016	5253–5260	Block 694–695: Nationalparks in Afrika
Tansania	28.1.2016	5263–5268	Block 696–697: Vögel
Tansania	8.2.2017	5305–5306	Block 701: Jahr des Hahns
Tonga	18.5.2020	2339–2350	Block 136: Ibis
Tonga	22.6.2020	2351–2363	Block 137: Schmetterlinge
Tonga	22.6.2020	2364–2375	Block 138: Schmetterlinge
Trinidad u. Tob.	25.9.2019	1127–1131	Diplom. Beziehungen zu China, Blumen und Tiere
Tschech. Rep.	25.11.2020	1101	Tagpfauenauge
Tunesien	12.5.2020	2014	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Ukraine	20.8.2020	1870	Warteschlange für Brot, Gemälde von Botijko
Ukraine	20.8.2020	Block 167	Sehenswürdigkeiten, u.a. Damhirsche
Ukraine	28.8.2020	1875–1878	Deutsche Minderheit, Bräuche, u.a. Pflugarbeiten mit Pferd
Ukraine	12.9.2020	1881–1891	Ukrainisches Alphabet, u.a. Haus, Mond, Suppe, Ziege, Kalb, Stiefel
Ukraine	7.10.2020	Block 170	Rote Liste gefährdeter Arten: Raubvögel
Usbekistan	17.7.2020	1419	<b>Klatschmohn</b>
Vereinte			
Arab. Emirate	20.8.2020	1289	Internationales Jahr für Pflanzengesundheit
Vereinte Nationen			
New York	5.12.2020	1775–1779	Weltbodentag, u.a. Baum, Ähre, Schmetterlinge
Wales	23.12.2020	131	Landeswahrzeichen: Narzisse
Zentralafrik. R.	12.3.2019	8628–8636	Landesansichten, u.a. Raupen, Maniok, Palmen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8637–8640	Block 1920: Orchideen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8641–8645	Block 1921: Spinnen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8647–8650	Block 1922: Bienen
Zentralafrik. R.	21.3.2019	8657–8660	Block 1924: Eulen
Zentralafrik. R..	21.3.2019	8702–8705	Block 1933: Jahr des Schweins
Zentralafrik. R.	20.6.2019	8837–8845	Block 1959–1960: Vögel
Zentralafrik. R.	24.7.2019	8856–8859	Block 1966: Schmetterlinge
Zentralafrik. R.	24.7.2019	8866–8869	Block 1968: Tauben
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8965–8968	Block 1987: Eulen
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8970–8973	Block 1988: Greifvögel
Zentralafrik. R.	22.8.2019	8990–8993	Block 1992: Hunderassen



Stempel aus Polen



## 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.185/Juli 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

## Das nächste Heft

erscheint im Oktober 2021: das letzte Heft vor Weihnachten – ja, ja.  
Dann die Fortsetzung des Waldes und des Zuckers und einige weitere Texte.

