

Agrarphilatelie 188 · April 2022

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



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

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



Und was ist mit Tee? Mit Wein? Mit Apfelmost?
Mit Vakzine? Mit Zucker? Im düsteren Wald? Oh!

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

in einer der vorangegangenen Ausgaben habe ich geschrieben: „Ich denke es ist gut, daß wir nicht genau wissen, wie das Jahr 2022 für uns werden wird.“ Zum damaligen Zeitpunkt hätten wohl nur wenige in Umfragen mit einem Nein geantwortet, ob das Hauptthema in diesem Frühjahr Corona sein wird. Es ist der Krieg in der Ukraine.

Eine humanitäre Krise gepaart mit explodierenden Rohstoffpreisen sowie in diversen Bereichen Lebensmittelknappheit. Die Landwirtschaft knabbert. Dünger war im vergangenen Jahr teuer und bereits im Spätherbst zeichnete sich die schlechte Verfügbarkeit ab. Die avisierten Schiffe kamen oft um Wochen verzögert, und wir Landwirte bekamen teilweise nur einen Teil unserer bestellten Menge. Aktuell wird der Ruf in Richtung der europäischen Bauern laut: produzieren, produzieren, produzieren, da die „Agrar-Lage“ in Rußland und der Ukraine nicht zu greifen ist. Dies ist eine Lage, die wir Landwirte nicht mögen; wir werden in der Gesellschaft oft kritisiert und jetzt in dieser Krisenzeit sollen wir es richten (aber ohne, daß Vorgaben in Richtung Dünger und Pflanzenschutz gelockert werden).

Wir im Gemüsebau sehen ein weiteres Problem bei unseren Mitarbeitern. Viele Betriebe beschäftigen ukrainische sowie polnische Saisonarbeitskräfte (SAK). Die ukrainischen Mitarbeiter sind größtenteils bereits wieder in ihr Heimatland abgereist. Die polnischen Mitarbeiter arbeiten aktuell „unter Vorbehalt einer plötzlichen Abreise“. Wir können zum Glück nicht hellsehen, hoffen aber, diese Krise gut zu meistern.

Zur Zeit werden die Corona-Regeln gelockert. Wir vom Vorstand sind guter Dinge, daß wir im Herbst endlich mal wieder unsere Jahreshauptversammlung durchführen können. Ein wichtiger Punkt wird die Beitragserhöhung seitens des BdPh sein.

Bezüglich des Ortes der Versammlung freuen wir uns auf Ihre Vorschläge. Ich bin froh, daß es für Vereine wieder möglich ist, Vor-Ort-Treffen durchzuführen, so daß die Vereine hoffentlich wieder zu ihrer Gemeinschaft zurückfinden, die sie vor der Pandemie waren.

Besuchen Sie die Tauschabende Ihres Vereins sowie Großtauschtage – es hilft unserem gemeinsamen Hobby.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie trotz aller momentanen Umstände einen guten Start in den Frühling und weiterhin viel Freude an der Philatelie!

Und: Bleiben Sie gesund.



Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

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

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

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

<http://drucker-marken.de/florilegium> (mit einigen neuen Seiten!)

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

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

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.
Habe ich lange nicht gemacht, aber keiner hat's reklamiert. Merkwürdig.

Auf die Briefmarken auf den Umschlagseiten hätten wir liebend gern verzichtet.

Spannende und interessante Geschichten finden Sie

- auf Seite 4: Contz Weyer war gertner
- auf Seite 4: Page Tree Stamp – blaugelbes Fake
- auf Seite 5: Der Ebbelwoi ist ein Apfelmot (Der erste Bembel in einer Artikelserie)
- auf Seite 9: Der Wald (Teil 5): Wo es fleucht und kreucht
- auf Seite 18: Giersch – ein „Wildkraut“ wird zum Wildgemüse
- auf Seite 20: Bevor der Zucker in der Tüte landet
- auf Seite 20: Würfelzucker – Zuckerwürfel
- auf Seite 22: Eine Anmerkung über einen Kanal in Schleswig-Holstein
- auf Seite 23: Eine kleine Kräuterkunde: Diesmal Echter Beinwell und Blutwurz
- auf Seite 24: Klappernde Mühlen im Ispertal
- auf Seite 26: Crêpes – heute gibt es Französisches bei Oltersdorfs
- auf Seite 27: Surströmning würde nie auf Herrn Heikes Teller landen
- auf Seite 28: Kleine Akzidenzen – Natur in England vor dem Brexit
- auf Seite 29: Denkt an die Ahrweine
- auf Seite 30: Weinbaugebiet Sachsen – Herbe Getränke von der Unstrut
- auf Seite 35: Vom Aussterben bedroht: Mollusken
- auf Seite 36: *Thea sinensis* und *Thea assamica* (der Ausstellungssammlung zweiter Teil)
- auf Seite 46: Neue Korken braucht das Land
- auf Seite 47: Wald mit Zukunft
- auf Seite 51: Ein Interview mit dem Baum des Jahres
- auf Seite 55: Neue Marken braucht der Sammler – eine Liste)
- auf Seite 59: Eine kurze Liste von bekannten Pilzen aus aller Welt

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Clemens M. Brandstetter, Johannes Häge, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Anja Stähler und Roger Thill; als Gäste: Gudrun Huemer, Uwe Kraus, Peter Schuler, Ulrich Tatje und Walter Baldus als Korrektor und Castigator

Redaktionsschluß:

Wenn vom Aprilenregen mild durchdrungen
der Staub des März recht gründlich ist bezwungen,
Dann ist das Heft gar wohl gelungen.





Contz Weyer war gertner

Weyer hält in den erhobenen Armen eine Hacke und bearbeitet den eingezäunten Acker, in dem zwei Bäume wachsen, für die Saat. Am Gürtel hängen ein Messer und ein Beutel.

Er kam am 18. Juni 1518 ins Zwölfbrüderhaus und starb dort nach 10 Jahren und 5 Monaten.

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

Page Three Stamp

Erntedankfest

Щедра
Україна



Jetzt ist in der Ukraine die Jahreszeit der Rasputiza. Die Schwarze Erde der Ukraine ist ideal geeignet für den Anbau von Getreide: Zur Zeit des Wachstums muß es genügend Regen geben, dann eine trockene Witterungsphase, in der das Korn reifen kann. Nur dann, wenn es völlig trocken ist, läßt sich Korn ernten, lagern und zu Mehl verarbeiten. Jetzt ist nicht die Zeit für Panzer, jetzt ist Zeit zum Säen. Wenn jetzt nicht gesät wird, dann fehlt auch die Ernte.



Deutschland importiert aus der Ukraine 5% des hier benötigten Mais', 8,4% der Sonnenblumenkerne und 0,3% des Weizens; 10,4 % aller Getreideimporte Deutschlands kommen aus der Ukraine.

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



Der erste Bembel

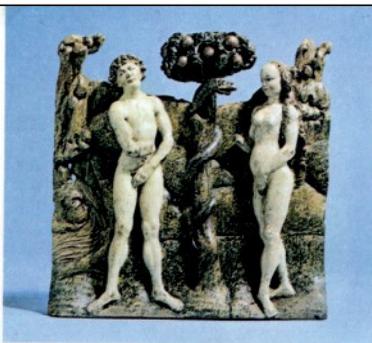
Wer hat den Apfelwein erfunden und wer waren die ersten Mosttrinker?

Vielfach wird behauptet, die Kelten seien die ersten Mosttrinker gewesen. Die frühesten glaubhaften Berichte über die Verwendung des Safts des Apfels stammen aus der Zeit etwa 400 v.Chr. In Kleinasien, im Gebiet des heutigen Side betrieb ein Stamm das Auspressen von Äpfeln. Später berichtete der römische Gelehrte und Autor Gaius Plinius Secundus Maior (23/24–75 v.Chr.) von Wein aus „Birnen und allen Sorten von Äpfeln“ über seine gesunde Wirkung. Später rühmten Minnesänger ihn in ihren Liedern. Und ab dort galt der Saft aus Äpfeln lange Zeit als Hastrunk.

Karl der Große erließ weise Vorschriften für den Obstbau die im Zuge der karolingischen Reformen auch bei uns Eingang fanden.



Kaiserin Maria-Theresia ordnete 1763 an, daß an allen Bezirks- und Landesstraßen Obstbäume zu pflanzen sind. Nicht aus Gründen des Naturschutzes, sondern zur Hebung der Steuereinnahmen. Ihr Sohn Josef II. baute diese Gesetze noch aus (Josefinische Reformen). Von diesen Maßnahmen lebte der Obstbau bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Dann



Germanisches Nationalmuseum, Kornmarkt, 8500 Nürnberg 1, das größte Museum deutscher Kunst und Kultur
Beispiel Plastik: Sündenfall. Ausschnitt aus der Rosenkranztafel, Werkstatt des Veit Stoß, um 1515



Postkarte

Rätselredaktion
Frau - Aktuelle Nr. 22
0 11 8 212



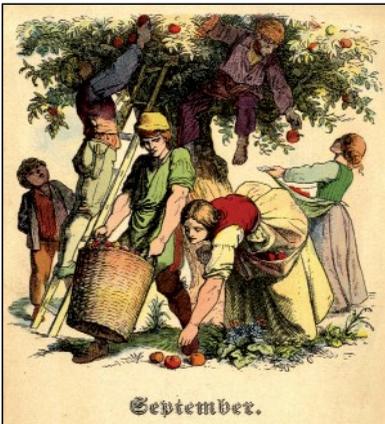
allerdings folgte ein trauriges Kapitel: Unter dem Titel „Straßenbegradigung und Flurbereinigung“ ging es den Streuobstwiesen und den schönen Straßenbäumen mit der Motorsäge an den Kragen – von den Landesverwaltungen wurden Schlägerungsprämien ausbezahlt.

Diesen Nimbus als Billiggetränk konnte der Apfelwein lange Zeit nicht ablegen. Erst durch den Anstieg des sanften Tourismus (und einer entsprechenden Werbung) ist er zu einer salonfähigen Alternative zu Wein und Bier geworden.

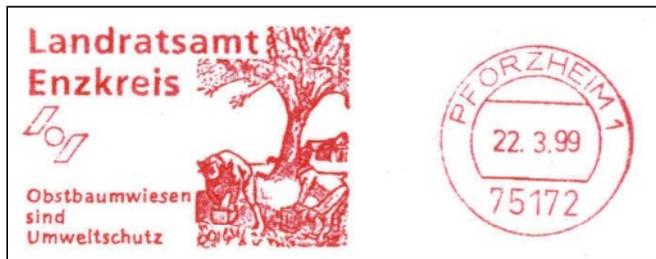


Auch im modernen Alltag genießen Äpfel und Birnen eine hohe Wertschätzung. Man kann sie nicht nur roh essen, sondern auch zu Dörrobst, Marmelade, Öle usw. lassen sie sich verarbeiten.

Nicht nur gesund – auch das Auge wird erfreut. Die Baumbüte ist heute ein fixes Ausflugsziel der Reiseveranstalter. Animiert von den örtlichen Tourismusbüros werden die Schaulustigen zur Blütenpracht der Apfel- und Birnbäume gekarrt. Die Apfelblüte ist rosa, die Birnblüte weiß.



Der Zeitpunkt der Baumbüte hängt von der geographischen Lage und der jahreszeitlichen Entwicklung (frühes oder spätes Jahr) ab. Im Niederösterreichischen Mostviertel ist die Birnbaumbüte in der zweiten Aprilhälfte anzusetzen, die Apfelbäume blühen anschließend. Eine vage Terminierung lautet „Nach Ostern“.



In Österreich wird das Mostobst nicht in Monokulturen, sondern auf Streuobstwiesen gezogen. Dementsprechend aufwendig ist die Ernte, der Einsatz von Erntemaschinen nicht wirtschaftlich – Handarbeit ist gefragt. So schön malerisch es auch aussieht – die Obsternte ist harte, anstrengende Knochenarbeit. Da der finanzielle Ertrag sehr gering ist, verfault heute so manches



reife Obst am Baum, da sich niemand für die Ernte findet.

Obstbaumwiesen mögen für die Umwelt noch so hochgelobt werden und malerisch das Landschaftsbild verschönern – in der Praxis schaut es anders aus!

In den Obstbau-Regionen wird die Apfelernte festlich begangen, und man bedankt sich bei den himmlischen Mächten für eine gute Ernte.



I preß a guat's Tröpferl
Aus Äpfel und Birn,
Nur därfst nit z'viel trinka,
Sunst steigt's dir ins Hirn!

(Wird fortgesetzt)



Johannes Häge

Der Wald 5

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

Bernhard de Clairveaux: „Glaube mir, denn ich habe es erfahren, du wirst mehr im Wald erfahren als in Büchern.“

Vögel

Die **Waldohr-Eule** (*Asio otus*) ist die zweithäufigste Eule in Deutschland. Sie hat eine Körperlänge von etwa 35 Zentimetern und eine Flügelspannweite von 95 Zentimetern. Ihr Körpergewicht beträgt 220 bis 280 Gramm (Männchen) bzw. 250 bis 370 Gramm (Weibchen). Sie ist an ihren charakteristischen großen Ohren zu erkennen. Die Iris der Waldohr-Eule ist leuchtend orangegelb. Ihr Gefieder ist auf hellbraunem bis ockergelbem Grund schwarzbraun gestrichelt und gefleckt. Sie benötigt vorzugsweise offenes Gelände mit niedrigem Pflanzenwuchs. Wälder bieten der Waldohr-Eule nur dann hinreichend Lebensraum, wenn es dort ausreichend Freiflächen für die Jagd gibt. Den Waldrand nutzt die Waldohr-Eule dagegen als Ruheplatz. Sie zieht dabei Nadelbäume vor, die ihr ausreichend Deckung bieten.



Der **Waldkauz** (*Strix aluco*) ist eine mittelgroße Eule, welche bei uns am häufigsten vorkommt. Kennzeichnend für diese dämmerungs- und nachtaktive Eulenart ist ein rundes



Gesicht mit großen dunklen Augen. Zwei Farbvarianten von Grau oder Rotbraun kommen vor. Seine Körpergröße beträgt 40 bis 42 Zentimeter und sein Gewicht zwischen 350 und 600 Gramm. Durch sein lautes „Hu-hu-hu-huuuh“ ist er weit hörbar. Seine Heimat sind Laubmischwälder, Auenwälder und Parks. Zu seiner Ernährung zählen Mäuse, Ratten, Vögel (Sperlinge, Finken, Hähner, Tauben, Elstern). Selbst Kaninchen und Eichhörnchen schlägt er.

Der **Habicht** (*Accipiter gentilis*) ist ein Greifvogel mit dunklen Querbändern auf heller Brust. Er ist ein mittelgroßer Greifvogel, vergleichbar mit dem Bussard, hat er eine Körperlänge von 45 bis 63 Zentimeter und eine Spannweite von 90 bis 120 Zentimetern. Sein Gewicht liegt zwischen 500 Gramm bei den kleinsten Männchen und 2.200 Gramm bei den größten Weibchen. In Kiefernwäldern und Laubmischwäldern mit einzelnen hohen Bäumen ist er beheimatet. Der Habicht jagt Beute bis Marder- oder Hühnergröße.



Uhu (*Bubo bubo*): Mit seinem markanten Gesicht und dem dicken Kopf mit den großen orangegelben Augen sieht er etwas grimmig aus. Er hat eine Größe von bis zu 70 Zentimetern und eine Flügelspannweite von 160 Zentimetern. Damit kann er bis zu 50 Kilometer pro Stunde fliegen. Er ist die größte Eule. Sehr auffällig sind auch seine langen „Federohren“, die normalerweise schräg zur Seite oder nach hinten stehen. Der Lebensraum des Uhus ist sehr unterschiedlich und hängt immer vom Standort ab. Er bevorzugt Kiesgruben, Wälder (aller Arten), Steinbrüche und Gebirgsketten. Hauptbeutetiere sind Feldmäuse und andere Kleinsäuger.



Der **Sperber** (*Accipiter nisus*) ist ein Greifvogel mit langem Schwanz und runden Flügeln. Das Weibchen ist oben dunkel und am Bauch hell mit Querbänderung. Männchen sind oben blaugrau, unten hell mit rostroter Binde. Der Sperber jagt seine Beute, meist Singvögel, mit Hilfe der Überrumpelungstaktik. Er fliegt mit großer Wendigkeit aus der Deckung auf seine Beute zu. Sein Horst besteht aus trockenen Reisern in etwa 6-8 Meter Höhe am Baumstamm. Sein Vorkommen sind kleine Nadelgehölze (Stangenwäldchen) mit Fichten und Kiefern.



Der **Buntspecht** (*Picoides major*) ist der häufigste und am weitesten verbreitete Spechtart und frisst vor allem Larven von Bock- und Borkenkäfern. Im Frühjahr, wenn der Saft in den Bäumen steigt, ringeln Buntspechte manchmal Bäume, um die aus den Saftbahnen austretenden Tropfen abzulecken. Im Frühjahr während der Balz hört man das Männchen ständig trommeln. Das Trommeln ist ein ganz schnelles Hämmern mit dem Schnabel gegen einen Baumstamm. Das Gefieder ist schwarz und weiß mit leuchtend rotem Fleck am Bauch. Sein Vorkommen sind meist Laubmischwälder, Auenwälder und Parks. Sie zimmern ihre Höhlen in Laub- und Nadelbäumen.



Tannenhäher (*Nucifraga caryocatactes*): Er ist ein ausgesprochener Bewohner des Waldes. Er lebt in Nadelwäldern (Fichten, Tannen, Kiefern), wo er sich von Nadelholzsamen

ernährt. Am liebsten frißt der Tannenhäher Arvennüsschen. Er ist aber auch in Mischwäldern anzutreffen. Der Nestbau findet hoch oben in Nadelbäumen (Fichten, Arve, Kiefer, Lärche) in Stammnähe statt. Sein schwarz-braunes, weiß getüpfeltes Gefieder und ein langer, weißelförmiger Schnabel zeichnen ihn aus.



Der **Fichten-Kreuzschnabel** (*Loxia curvirostra*) zeichnet sich durch eine gedrungene Gestalt aus und ist an seinem kräftigen, runden Kopf, gebogenen Schnabel und kurzen, tief gegabelten Schwanz leicht zu erkennen. Sein bevorzugtes Gebiet sind Nadelwälder bis zur Baumgrenze in den Alpen. In Europa ist er ein typischer Vertreter der Fichten- und Tannenzwälder, ist aber auch in Mischwäldern anzutreffen.



Erlen-Zeisig (*Carduelis spinus*): Mit seinen 12 Zentimeter Größe ist er ein



relativ kleiner Fink. Das Männchen ist kontrastreich schwarz-gelb-grün gefärbt, Stirn und Kinn sind schwarz bei ansonsten gelbem Kopf und graugrünem Rücken. Das Weibchen ist unscheinbarer in Graugrün und Gestrichelt, mit hellgrauem Bauch. Die Erlenzeisige sind Jahresvögel. Sie brüten vornehmlich in Fichten, deshalb sind sie während der Brutzeit vor allem in Nadel- und Mischwäldern anzutreffen. Erlen-Zeisige heißen so, weil sie sich am liebsten von Erlen- und Birkensamen ernähren. Aber auch andere Samen, am häufigsten die von Bäumen und Nüssen, werden gefressen.

Der **Birken-Zeisig** (*Acanthis flammea*) ist etwa 13 Zentimeter groß und hat eine Flügelspannweite von 15 Zentimetern. Der kleine Vogel ist an der Oberseite graubraun gestreift,



sein Bauch weiß gefärbt. Er hat einen karminroten Vorderscheitel und einen weißen Überaugenstreif. Weibchen und Jungvögel haben keine rosarote Brust wie das Männchen. Der Birken-Zeisig lebt in Birken-, Lärchen-, Erlen-, Nadelwäldern und Parkanlagen. Dort klettert er geschickt im Kronenbereich und ernährt sich von kleinen Sämereien und Insekten.

Der **Kleiber** (*Sitta europaea*) wird auch Spechtmeise genannt. Er ist ein kleiner, kompakter Vogel, der geschickt an Baumstämmen und Ästen auf und ab klettern kann. Hier sucht er nach Insekten, die sich in den Ritzen der Borke verstecken oder auf Blättern zu finden sind. Er ist der einzige Vogel, der auch kopfabwärts klettern kann. Er hat einen gedrunghenen Körper, großen Kopf, sowie einen kurzen Hals und Schwanz. Sein



Schnabel ist lang, spitz und grau gefärbt. Das Gefieder ist an der Oberseite blaugrau und an der Unterseite je nach Unterart weiß bis ockerfarben oder rostrot gefärbt. Der Kleiber bewohnt in erster Linie Nadel- und Mischwälder mit höhlenreichen Altbäumen. Oft genügt schon ein kleiner Altholzbestand, der einen ausreichenden Vorrat an Samen für die Ernährung im Winter bietet.

Der Buchfink (*Fringilla coelebs*) ist in allen Waldtypen, Parks und Gärten anzutreffen. Sein



Erscheinungsbild ist beim Männchen die weinrötliche Brust und der blaugraue Oberkopf, beim Weibchen ist dieser olivgrün. Im Flug sind leuchtend weiße Schulterstreifen und Flügelbinden zu sehen. Typisch für ihn sind seine sehr lauten Gesangsstrophen mit deutlich zu hörendem „Düdüdü Duritju“. Im Frühjahr besetzt er sein Revier und markiert seine Grenzen tagsüber mit Gesang aus einer sich ständig wiederholenden Strophe. Sein Nest baut er hoch oben im grünen Laub in einer Astgabel, getarnt mit Flechten.

Eichelhäher (*Garrulus glandarius*): Er ist ebenfalls in allen Waldtypen sowie in Parks und Gärten beheimatet. Der Eichelhäher gehört zur Familie der Raben und ist unter ihnen mit



Abstand der farbenprächtigste. Sein Kennzeichen sind ein schwarz-weiß-blaues Muster der Flügel und weißer Bürzel, sowie der Körper in Rosabraun. Er fliegt in Wellenlinien. Bei Erregung werden die Scheitelfedern aufgestellt. Typisch ist auch sein heiserer, rätschender Ruf, der sich in ein lautes Kreischen steigern kann. Eichelhäher haben schon viele neue Bäume gepflanzt, da sie im Herbst Eicheln, Bucheckern und Nüsse als Nahrungsvorrat für den Winter vergraben. Da viele dieser

Verstecke vergessen werden, entwickeln sich daraus neue Bäume. Es werden aber auch Insekten, Eier und Junge von Singvögeln gefressen.

Die Sing-Drossel (*Turdus philomenos*) ist etwas kleiner als die Amsel, hat eine braune Oberseite und helle Brust mit dunklen Punkten. Abends singt sie von höchsten Baumspitzen ihr melodisches Lied, wobei die Motive zwei- bis viermal wiederholt werden. Sie kommt in Nadel-, Misch- und Laubwäldern, Parks und Gärten vor. Die Singdrossel ernährt sich vorwiegend von Schnecken, die sie auf Steinen aufschlägt, Würmern, Insekten und deren Larven, im Sommer auch von Beeren und Früchten.



Rotkehlchen (*Erithacus rubecula*): Hauptmerkmal des kleinen, rundlichen Rotkehlchens (rund 14 Zentimeter groß und 15–18 Gramm schwer) ist die orangerote Färbung von Stirn-, Zügel- und Augengegend bis zur unteren Brust. Sein Bauch ist weiß gefärbt. Ober-



seite und Schwanz sind dunkel-olivbraun. Während der Brutzeit vertilgt es überwiegend Insekten und deren Larven, besonders Käfer, Schmetterlingsraupen, Ameisen und Blattläuse. Im Sommer und Herbst erweitert es sein Nahrungsspektrum um Beeren und andere Früchte. Sein Lebensraum sind Laubmisch- und Auenwälder, Nadelgehölze sowie Parks und Gärten. Sein Nest versteckt es gut am Boden an Erdvorsprüngen und Wurzeln.

Der **Zaunkönig** (*Troglodytes troglodytes*) ist ein kleiner brauner Vogel, mit einem steil aufgestellten Schwanz und ist durch sein scharf gerufenes „Tett-tett- tett-tett“ nicht zu überhören. Mit lautem melodischem Schmettern verteidigt er von einer Singwarte aus sein Revier. Sein Vorkommen ist in Laubmisch-, Auenwäldern, Nadelgehölzen sowie Parks und Gärten. Der Zaunkönig ernährt sich ausschließlich von tierischer Nahrung wie Weberknechten, Spinnen, Motten, Fliegen und anderen Insekten sowie deren Eiern und Larven. Seine Beute sucht er vor allem in Bodennähe, z.B. im Wurzelwerk und Reisig.



Ringel-Taube (*Columba palumbus*): Auffallend an der großen Taube ist ihr weißer Halsfleck und weißer Flügelbug. Der vordere Rücken und der Schulterbereich sind schiefergrau bis graubraun, der übrige Rumpf ist oberseits blaugrau. Mit lautem dumpfem Gurren macht sie sich bemerkbar. In Waldgebieten aller Art bis zur Baumgrenze, in Feldgehölzen, Alleen, Parks und Obstgärten ist sie anzutreffen. Sie ist heute auch in vielen Städten beheimatet.



Am meisten fällt die **Turtel-Taube** (*Streptopelia turtur*) durch ihr unverwechselbares farbenfrohes Gefieder auf, das nahezu exotisch anmutet. Gut zu erkennen sie an ihrem deutlich gestuften, dunklen Schwanz mit weißem Ende. Oberkopf und die äußeren Oberflügeldecken sind blaugrau, ihr Rücken hingegen rostbraun. Sie besiedelt lichte Laub-, Nadel- und Mischwälder sowie Feldgehölze, Parkanlagen, Ödländer, Auwälder, Obstplantagen sowie Weinberge. Sie ernährt sich fast ausschließlich vegan und bevorzugt dabei Wildkräuter- und Baumsamen, wie von Kiefern und Ulmen, die sie vom Boden pickt.



Der **Zilpzalp** (*Phylloscopus collybita*) kommt von den Niederungen bis in Hochgebirge vor, ist jedoch an den Wald bis zur Waldgrenze gebunden, in Europa bis etwa 1.500 Meter Höhe. Bevorzugt werden Waldbereiche mit strukturierter Baumschicht, gut ausgebildeter

Strauchschicht und mit lückiger Krautschicht. In einförmigen Beständen mit fehlendem Unterwuchs, wie z.B. in geschlossenen Rotbuchenwäldern, kommt die Art kaum vor. In Mitteleuropa werden die höchsten Siedlungsdichten in Erlenbruchwäldern und feuchten Auwäldern erreicht.



Schmetterlinge

Brauner Bär (*Arctia caya*): Der Falter fliegt von Ende Juni bis August, meist in der Nacht. Beim Berühren des sitzenden Falters zeigt er blitzschnell den rot-schwarzen Hinterflügel. Kennzeichen sind die dachförmig gehaltenen braunen Flügel mit hellem Liniennmuster. Er kommt in lichten Laubwäldern, Waldrändern, Parks und Gärten vor. Er ist der Schmetterling des Jahres 2021.



Landkärtchen (*Araschnia levana*): Es handelt sich um einen Falter mit zwei Generationen. Im Frühjahr erscheint er gelbbraun mit schwarzen, gelben und weißen Flecken, im Sommer dagegen schwarzbraun mit gelber Querbinde. Ab Mitte April schlüpfen die Frühjahrs-Landkärtchen und sind dann bis etwa Mitte Juni nektarsaugend an Waldrändern, in feuchten Wäldern auf Hahnenfuß und Sumpfdotterblumen zu finden. Außerdem liebt er schattige Auenwälder mit beschatteten Brennesselbeständen.



Aurorafalter (*Anthocharis cardamines*): Er ist weiß mit einem schwarzen Punkt auf der Flügelmitte. Die Unterseite der Vorderflügel ist blasser gefärbt und die Unterseite der Hinterflügel ist unregelmäßig olivgrün, gelb und weiß gemustert. Die Männchen erkennt man an den auffälligen, orangen Vorderflügelspitzen. Bei den Weibchen sind die Vorderflügelspitzen dunkelgrau. Die natürlichen Lebensräume umfassen feuchte Wiesen, Waldrandbereiche und Laubmischwälder. Er wird unter anderem in dunklen Fichtenwäldern beobachtet.



Der **Weißer Waldportier** (*Brintesia circe*) ist der größte heimische Augenfalter, zu denen auch häufigere Arten wie Schachbrett, Ochsenauge, Wiesenvögelchen und Waldbrettspiel gehören. Auffällig ist der Waldportier aufgrund der Augenflecke auf der Flügeloberseite. Die Flügel sind dunkelbraun und



weiß. Er erreicht eine Flügelspannweite von bis zu 65 Millimetern. Der Weiße Waldpor-tier liebt trockenwarme Lebensräume mit sandigen oder felsigen Böden, wie Magerrasen, lichte Kiefernwälder sowie stark besonnte Wald- und Buschwiesen, oft im Bereich von Flaum-Eichenwäldern.

Der **Große Schillerfalter** (*Apatura iris*) ähnelt dem Kleinen Schillerfalter (*Apatura ilia*). Beide können auch gemeinsam angetroffen werden. Man findet sie bis in eine Höhe von 1.500 Metern. Sie kommen in lichten Auwäldern, Laubmischwäldern sowie in bewaldeten Flußtälern vor.



Fledermäuse

In Bayern leben 22 Fledermausarten, etwa zwei Drittel von ihnen sind so eng an den Wald gebunden, daß sie als „Waldfledermäuse“ gelten. Für sie stellen unsere heimischen Wälder einen unverzichtbaren Lebensraum dar. Dort finden sie die lebenswichtigen Ressourcen wie Quartiere und Jagdgebiete. Auf beides wird bei der Waldbewirtschaftung unmittelbar Einfluß genommen.

Das **Große Mausohr** (*Myotis myotis*) ist die größte heimische Fledermaus und nahezu flächendeckend verbreitet. Die Männchen leben einzeln und haben häufig im Wald ihr Quartier. Die oftmals aus mehreren hundert Individuen bestehenden Wochenstuben befinden sich hingegen in Dachstühlen von Kirchen und anderen großen Gebäuden. Entscheidend ist die Nähe zu geeigneten Waldgebieten. Denn das Große Mausohr hat sich vor allem auf die Jagd nach Käfern am Waldboden spezialisiert. Für diese Jagdstrategie eignen sich besonders mittelalte und alte Laubwälder ohne ausgeprägte Kraut- und Strauchschicht und mit einer deutlichen Laubstreuauflage.



Die **Mopsfledermaus** (*Barbastella barbastellus*) ist fast in ganz Europa verbreitet und stark an den Wald gebunden. In Deutschland bewohnt sie meist waldreiche Gebirgs- und Mittelgebirgslagen. Ihre Wochenstuben befinden sich vor allem hinter abstehenden Rindentaschen, in rissiger Borke oder in Stammrissen. Alternativ nutzt sie auch Holzverkleidungen und Fensterläden an Gebäuden. Die schnelle Jägerin fliegt bereits in der Dämmerung aus und ist auf Kleinschmetterlinge spezialisiert. Sie jagt im wendigen Flug vor

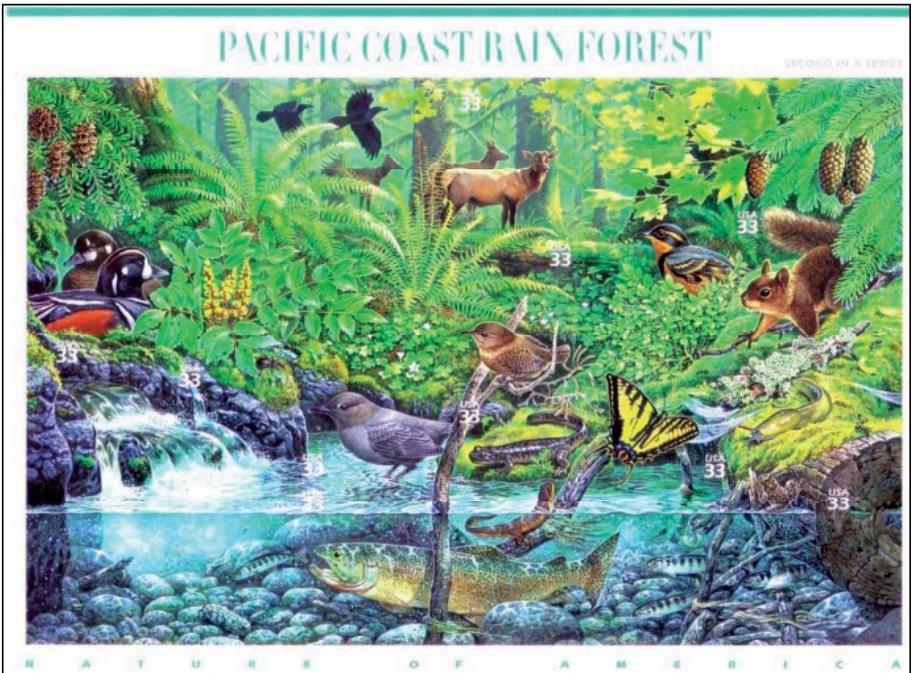


allein im Bereich der Baumkronen und entlang von Waldrändern, aber auch in Gärten und Alleen.

Die **Bechsteinfledermaus** (*Myotis bechsteinii*) kommt fast ausschließlich in Europa vor. Ihr Verbreitungsschwerpunkt in Bayern liegt vor allem in den nordbayerischen Laubwaldgebieten. Von allen heimischen Fledermausarten ist die Bechsteinfledermaus (neben der erst 2012 in Bayern nachgewiesenen Nymphenfledermaus) am stärksten an den Wald gebunden. Sie ist auf strukturreiche Wälder mit einem großen Angebot an Baumhöhlen angewiesen. Die Sommer- und Winterquartiere der sehr ortstreuen Art liegen oft nur wenige Kilometer voneinander entfernt. Mit ihren breiten Flügeln jagt sie im langsamen Flug vom Boden bis zur Baumkrone und sammelt dabei Insekten vorwiegend von Blättern ab.



So reichhaltig, bunt und vielfältig ist der Wald und wichtig für unser Öko-System. Das hier Dargestellte ist nur ein kleiner Teil der „grünen Lunge“.



Spuren von Tieren im Wald



1 Rindenverbiss durch Dam- oder Rehwild
2 Hier hat ein Rehbock oder Hirsch den Bast von seinem Geweih gefegt

3 Von Eichhörnchen benagte Fichtenzapfen
4 An diesem Stamm hat ein Wildschwein seine Schwarte gewetzt



5 Fraßgänge des Buchdruckers in der Rinde von Fichten
6 Singdrosseln schlagen Schneckengehäuse an einem kleinen Stein auf

7 Buntspechte klemmen Zapfen in ihre „Spechtschmieden“
8 Von Rötel- oder Waldmäusen angenagter Pilz



Quellen: www.wikipedia.de; www.grube.de/blog/der-wald-in-zahlen; Kosmos Naturführer, Der Wald; www.lbv.de/naturschutz/standpunkte/wald-und-forstwirtschaft; www.nabu.de; www.waldwissen.net; www.jagdverband.de; www.bundeswaldinventur.de; www.baumkunde.de; www.dieforstpflanze.de; www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft; www.forstpraxis.de

Ulrich Oltersdorf

Giersch – ein „Unkraut“ wird (wieder) zum Wildgemüse

Der Giersch (*Aegopodium podagraria*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Aegopodium* in der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*). Sie ist die einzige in Europa vorkommende *Aegopodium*-Art.

Der botanische Gattungsname *Aegopodium* leitet sich von griechischen Worten ab – *aigeos* „von Ziegen“ und *podos* für Fuß - das bezieht sich auf die Gestalt der Blätter, die an einen Ziegenfuß erinnern.

Diese Pflanzenart findet seit Jahrhunderten in der Volksmedizin zur Linderung der Schmerzen bei Rheumatismus und Gicht (Podagra) Verwendung.

So gibt es für Giersch viele Namen: Dreiblatt, Geißfuß, Ziegenkraut, Schettele, Zaungiersch, Baumtropf, Wiesenholler (Gierschblätter sind ähnlich denen von Holunder = Holler); regional: Ackerholler (Kärnten), Erdholler oder Wilder Holler (Steiermark, Nordbaden), Wilde Angelika (Ulm), Angelken (Norddithmarschen), Baumtropfe (Aargau, Bern, Zürich), Baumtröpfle (Aargau, Bern, Zürich), Dreifuß (Daun, Eifel), Kleine wilde Engelwurz, Ferkelfaite (in der Bedeutung von „Ferkelfüße“) (Iserlohn), Gäse (Grafschaft Mark), Gese (Grafschaft Mark), Garta (Iborig, St. Gallen), Geersch (Pommern), Geerseln (Unterweser), Geesche (Braunschweig), Geesel (Unterweser), Geeske (Ostfriesland), Geisfüssel, Geisfuß, Gere (Berg), Gerhardskraut, Gerisch (Mark Brandenburg), Gerße, Gerzel (Altmark), Gesch (Mecklenburg), Geseln (Göttingen), Gezeln (Göttingen), Geszenkielm (Marsburg), Gierisch (Schlesien), Giers (Mecklenburg), Gierts (Mecklenburg), Giersa, Gierschke, Giersick, Giersig (Schlesien), Gießeln (Unterweser), Girsch (Ulm), Girschke, Gösch (Lübeck, Mecklenburg), Grießbart (Schlesien), Gurisch (Leipzig), Gysch, Härtsch (Ostfriesland), Hasenschätteln (Memmingen), Hasenscherteln (Augsburg), Heerke (Unterweser), Heersch (Dithmarschen, Oldenburg), Herske (Ostfriesland), Hinfuß (Ulm), Hinlauf, Hirs (Mecklenburg), Jesche (Fallersleben), Jessel, Jorisquek (Hamburg), Jörsquek (Holstein), Jörs (Holstein, Lübeck), Jösk (Mecklenburg), Jürs (Mecklenburg), Krafues (Kärnten), Maienkraut (Bern), Negenstärke, Nebensterke, Podagramskraut, Rutzitzke (Niederlausitz), Schnäggachrut (St. Gallen), Strenzel, Wasserkraut (Kärnten), Wetscherlewetsch,



Witscherlenwertsch (Ulm), Wuchchrut (Appenzell, Oberrheintal), Ziegenkraut (Leipzig), Zipperleinskraut, Zipperlikraut (Bern).

Der Giersch wächst als ausdauernde krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von 30 bis 100 Zentimetern. Da der Giersch aus einem stark wuchernden Rhizom entspringt, können die Ausläufer Kolonien bilden. Mit unterirdischen Ausläufern verbreiten sich einzelne Pflanzen binnen weniger Jahre über große Flächen. Er wurzelt bis 50 Zentimeter tief. Die bodennahen Blätter überdauern in milden Wintern; der Giersch ist damit teilwintergrün.

Der Giersch ist in fast ganz Europa und den gemäßigt-kontinentalen Gebieten des eurasischen Laubwaldgürtels (Türkei, Kaukasusraum, Kasachstan, Kirgisistan und Sibirien) verbreitet. In Nordamerika wurde er eingeschleppt.

Giersch gilt bei Gärtnern als lästiges „Unkraut“; er breitet sich wuchernd aus und läßt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer bekämpfen. Andererseits ist Giersch ein wohlschmeckendes Wildgemüse. Giersch kann als Salat oder Gemüse zubereitet werden und erinnert in Geruch und Geschmack an Spinat und ein wenig an Petersilie. Er enthält viel Kalium, Vitamin C, Karotin und Eisen.

Da Giersch im Gegensatz zu vielen anderen Gemüsearten über eine lange Zeit im Jahr zur Verfügung steht und nur geringe Ansprüche an Boden, Wasser und Lichtversorgung stellt, sicherte er beispielsweise während der Weltkriege vielen Menschen die Vitaminzufuhr. Beim Sammeln ist darauf zu achten, eine Verwechslung mit ungenießbaren und sogar giftigen Arten von Doldenblütlern zu vermeiden (beispielsweise Gefleckter Schierling oder Breitblättriger Merk).

Als Salat eignen sich – wie bei anderen Wildpflanzen auch – vor allem die ganz jungen, kaum entfaltenen Blätter. Die rohen Blätter können auch in Aufstriche und Suppen gegeben werden. Wenn die Pflanze schon älter ist, sind die Blätter für einen schmackhaften Salat zu grob. Sie eignen sich dann aber nach wie vor zum Kochen, etwa für Aufläufe oder als Tee. Die Blätter werden dann vergleichbar dem Blattspinat gekocht bzw. gedünstet. Die Gierschstiele aber können bitter schmecken und werden im Zweifel besser vor dem Kochen entfernt.

Meerschweinchen und Kaninchen fressen den Giersch sehr gerne, so daß er auch als Kleintierfutter dienen kann.

Es gibt Giersch auf einer Briefmarke aus:

- Dänemark (MiNr.1958–1961–1962, 6.9.2018)

Wild vorkommende Nahrungsmittel. Gewöhnlicher Giersch (*Aegopodium podagraria*) (Abb.)

Bevor der Zucker in der Tüte landet

Da muß er erst einmal aus der Rübe raus. Unser Gastautor Uwe Kraus schreibt: „Ich weiß von früher, was das für Aufwand war. Nicht nur, weil die Straßen dreckig und verstopft waren, und der süße Geruch lag ewig in der Luft. Ich selbst habe Säcke geschleppt und in der Rübenprobestation gearbeitet.“ Die Hohenauer Zuckerfabrik war die älteste der drei österreichischen Zuckerfabriken. Sie wurde 1867 gegründet. Die sechs Brüder Strakosch, Gesellschafter einer mährischen Tuchfabrik, brachten die Zuckerindustrie nach Niederösterreich. In der Kampagne 1999/ 2000 belief sich die Tagesverarbeitungskapazität auf 11.630 Tonnen Zuckerrüben. 2006, als noch 136 Mitarbeiter beschäftigt waren, schloß die Agrana Beteiligungs-AG, die Dachgesellschaft für die österreichische Zucker- und Stärkeindustrie, das Unternehmen. Heute betreibt Agrana zehn Zucker- und fünf Stärkefabriken in Mitteleuropa sowie weltweit über 40 Produktionsstandorte im Geschäftsbereich Frucht. (uk/kh)



Peter Schuler

Würfelzucker – Zuckerwürfel

„Das Lob desselben hat nun so ziemlich alle technischen Zeitschriften durchdrungen, und es läßt sich gegen die Zweckmäßigkeit dieser Form auch nicht das Geringste einwenden.“ Dies ist der einleitende Satz zu den „Chemische(n) Notizen“, die der Würzburger Professor Ferdinand Schubert (1812–1875) im Jahre 1845 über den Würfelzucker schrieb. **j**

Doch wer war eigentlich der Erfinder dieser für uns heute so selbstverständlichen Erscheinungsform des Zuckers? Diese Frage blieb bis 1933 relativ ungeklärt.

Die Briefmarke der Tschechischen Republik vom 6. März 2019 unter dem Titel „Tschechische Erfindungen: Würfelzucker“ weist uns den rechten Weg, denn der Ort, an dem sich die Erfindung zugetragen hat, ist Datschitz (heute: Dasice) und dieser liegt in Ostböhmen (heute: Tschechische Republik), südlich von Königgrätz.

1933 gelang es dem Zuckerhistoriker Rudolf E. Grotkass (1886–1954) nach umfangreichen Studien, den Erfinder des Würfelzuckers zu ermitteln. **k**

Nach Wegfall der napoleonischen Kontinentalsperre und dem damit verbundenen Niedergang der europäischen Rübenzuckerindustrie setzte gegen Ende der 1820er-Jahre eine Phase der Neugründungen von Rübenzuckerfabriken ein. Die erste österreichische Fabrik dieser Art

wurde 1828/29 in Kirchwi(e)dern bei Datschitz von dem Württemberger Franz von Grebner gebaut, mußte aber bereits zwei Jahre später wieder schließen. Grund: Mangel an Rüben. Einen Teil der vorhandenen Apparate übernahm Grebner 1833 in eine Zuckerraffinerie, die bis 1852 in Datschitz bestand. Diese Raffinerie leitete ab 1840 der aus Rheinfeldern gebürtige Jakob Christoph Rad bis 1846 als Direktor. Ebenfalls 1840, am 15. Februar, heiratete Rad seine etwa 20 Jahre jüngere Frau Juliane, die im August desselben Jahres die „ledigen Fabrikbeamten“ der Raffinerie zu einem Essen empfing. Selbstverständlich gab es auch Kaffee, und diesen nicht ohne Zucker, der aber erst einmal mithilfe von Zuckerhammer, Zuckerzange etc. zerkleinert werden mußte. Bei diesem Vorhaben verletzte sich Frau Rad, einige Zuckerstücke röteten sich und Frau Rad fragte die anwesenden Herren, warum ihnen nichts einfalle, um diese lästige und mitunter schmerzhaft Sache zu umgehen.



Bereits drei Monate später präsentierte Herr Rad seiner Frau Juliane eine Kiste mit 350 Zuckerwürfeln – die eine Hälfte weiß, die andere rot gefärbt.

Bis zur technischen Umsetzung dieser Erfindung sollte noch einige Zeit vergehen, aber am 23. Januar 1843 erhielt Jakob Christoph Rad ein Privileg auf fünf Jahre, im Jahr darauf wurde auch seine Maschine zur Herstellung patentiert, die aus einer Messingplatte mit 400 Öffnungen bestand, die aus nicht ganz trockenem Zucker die Würfel preßte, die anschließend getrocknet wurden. Als „Thee-Zucker“ bzw. „Wiener Würfelzucker“ fanden sie bald guten Absatz.

Allerdings findet man in der Literatur jener Zeit auch diese Sätze, wieder von dem Würzburger Professor Schubert:

„Die Erfahrung hingegen, daß man von diesem Würfelzucker etwa $\frac{1}{3}$ mehr zum Versüßen von Caffee etc. bedarf, als von mittelfeinem Zucker in Hüten, brachte mich indessen bald auf eine andere Erklärungsweise, wie sich die Fabricanten die Mühe des Formens bezahlen lassen; ich dachte nämlich, durch einen tüchtigen Zusatz von Stärkezucker, wobei dieselben natürlich nichts weniger als zu kurz kommen.“ j

Im Vergleich mit dem Rohr- oder Rübenzucker hat der Traubenzucker in der Tat eine Süßkraft, die nur bei etwas über der Hälfte liegt. Schubert stellte selbstverständlich Versuche an und konnte mittels der Trommerschen Probe auch Hinweise auf Verfälschungen des

Zuckers (Saccharose) durch Stärkezucker (= Glucose, Traubenzucker) finden, auch wenn schon damals Einwände gegen diese Art des Nachweises vorgebracht wurden. **l**

In späterer Zeit hat man die technische Umsetzung der Produktion des Würfelzuckers an verschiedenen Orten in der ganzen Welt zu verbessern versucht. Einen Anteil daran hatte auch Eugen Langen, der 1870 mit Emil Pfeifer und dessen Sohn in Köln die Zuckerfabrik Pfeifer & Langen gründete und in diesem Betrieb 1893 eine Einschienenbahn als schnelles Beförderungsmittel einbaute, die er Schwebbahn nannte und die dann als Vorbild für die Wuppertaler Schwebbahn diente. Langen preßte große Platten aus feuchtem Zucker, die anschließend zersägt wurden.



Den Bau (Beginn: 1896) und die Einweihung (1901) der Wuppertaler Schwebbahn nach seinen Plänen erlebte Eugen Langen übrigens nicht mehr; er starb am 2. Oktober 1895 an einer Fischvergiftung, die er sich bei einem Essen anlässlich der Einweihung des Nord-Ostsee-Kanals*) zugezogen hatte. **m**

Literaturquellen:

- j** Schubert, Ferdinand: Chemische Notizen in: Journal für praktische Chemie, 34. Bd. (1845); S. 379–80
 - k** Olbrich, Hubert: Würfelzucker – die Idee einer Frau in: Schriften aus dem Zucker-Museum, H. 25 (1988); S. 88–95 ; dieser Text liegt im Wesentlichen meinen Ausführungen zugrunde.
 - l** Soubeiran, E.: Untersuchung der Moleculärveränderungen, welche der Zucker unter dem Einflusse des Wassers und der Wärme erleidet in: Journal für praktische Chemie, 27. Bd. (1842); S. 308
- m** https://de.wikipedia.org/wiki/Eugen_Langen; 2020-04-14

Nachdruck aus der „Techno-Thema“, Mitteilungen der „Thematischen Arbeitsgemeinschaft Technik und Naturwissenschaften e.V.“

***) Anmerkung von K. Henseler: Muß auch einmal gesagt werden**

Bis 1948 hieß der „Nord-Ostsee-Kanal“ „Kaiser-Wilhelm-Kanal“. Es ist anzumerken, daß es sich nicht um einen Kanal handelt, der im Norden der Ostsee oder in der nördlichen Ostsee gebaut wurde, sondern um eine Verbindung zwischen Nordsee (Elbemündung) und Ostsee (Kieler Förde) und deshalb richtigerweise Nordsee-Ostsee-Kanal heißen müßte. Der Kanal gilt weltweit als die meistbefahrene künstliche Wasserstraße für Seeschiffe.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Beinwell und Blutwurz

Echter Beinwell

(*Symphytum officinale*) gehört zur Familie der Raublattgewächse und wird als Heilpflanze verwendet und angebaut. Seine Fähigkeit, die Heilung von Verstauchungen und Knochenbrüchen zu beschleunigen, wird nicht nur an seinem umgangssprachlichen Namen deutlich, sondern auch am Namen: *Symphytum* heißt in der Übersetzung „zusammenwachsen“. Als Arzneipflanze ist Beinwell heute äußerlich bei schmerzhaften Muskel- und Gelenksbeschwerden, Prellungen und Zerrungen zur lokalen Durchblutungsförderung zugelassen. Die Pflanze ist in Europa heimisch. Ihre Lebensdauer wird mit 20 Jahren angegeben. Sie ist anspruchslos, aber sehr wüchsig und kann im Anbau bis zu vier Ernten bringen. Doch es sollte feucht sein, daher findet man Beinwell in der Natur an Gräben und feuchten Wegrändern.

Auf Briefmarken findet man Beinwell in Jugoslawien als „große Wallwurz“ 1973 unter MiNr. 1515 und in der Ukraine 2017 unter MiNr. 1631.



Blutwurz

(*Potentilla erecta*), ein natürliches Darmheilmittel, ist eine der bei uns vorkommenden Heilpflanzen, im Volksmund auch Dilledapp oder Tormentill genannt, und gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Sie ist eine ausdauernde krautige Pflanze von meist 10 bis 30 Zentimeter Höhe. Als Standort werden Mischwälder, Heiden, Magerwiesen und Niedermoor mit sauren Böden bevorzugt. Blutwurz hat ihren Namen vom dem blutroten Saft, der beim Anschneiden aus dem gelblich-weißen Rhizom austritt. Die moderne Phytotherapie schätzt den Tormentill als ausgezeichnete verträgliche Gerbstoffdroge, die akute Durchfälle lindert. In den ländlichen Regionen wird aus Blutwurz ein Schnaps hergestellt, der als Digestif gereicht wird.

Auf Briefmarken findet man Blutwurz auf den Färöer-Inseln 1988 unter MiNr. 164 und in Weißrussland 1996 unter MiNr. 160.



Uwe Kraus

Klappernde Mühlen im Yspertal

Die Wahlmühle, Höllmühle, Hammerschmiede, Naglmühle, Landstätter Säge, Wimm Säge, Prannleitner Säge, Klampferlehner Säge und Hammerbauer – dicht an dicht fädelten sich einst Mühlen durch das Yspertal im südlichen Waldviertel. Nur eine bedeutsame Papiermühle fand sich hier nicht. Jedoch lädt wenige Kilometer entfernt die seit 1774 bestehende Papiermühle in Bad Großpertholz an der Lainsitz zum Besuch und Papier schöpfen ein.

Noch vor 70 Jahren waren in dieser niederösterreichischen Region viele dieser insgesamt 27 Werke in Betrieb, heute findet man nur mehr Spuren wie Mauerreste, Reste der Mühlbäche und Wehranlagen entlang des Baches. Die Sägen und Mühlen waren meist in Gemeinschaften organisiert, und jede hatte eine bestimmte Anzahl an Nutzungstagen. Die Betriebstage waren natürlich stark vom Wasserstand der Ysper abhängig, meist im Frühjahr zur Schneeschmelze und Frühsommer war ein Betrieb möglich. Die meisten der Werke dienten zur Selbstversorgung mit Mehl und Schnittholz.

In St. Oswald am Stieg betrieb der Müller Ignaz Leonhartsberger seine Mühle. Im Januar 1927 bestellte er sich die Fachzeitung „Allgemeiner Mühlen-Markt“ (Abb.). Die firmierte als Fach- und Ankündigungsblatt für die Getreide-, Mühlen- und Futtermittelwirtschaft sowie den allgemeinen Geschäftsverkehr des Mühlen- und Sägewerbes. Das Blatt hatte seinen Sitz in Wien. Herausgebracht hat die Zeitung der Verlag Helene Poech in der Seidengasse 32, die sich im VII. Bezirk befindet.

Das „Fach- und Offertenblatt der gesamten Mühlenbranche sowie der mit dieser in Verbindung stehenden Industrien Wien, gedruckt in Preßburg“ erschien damals erstmalig am 2. Juni 1900. Bis zur Ausgabe 44/1943 veröffentlichte das Blatt vierzehntäglich Geschäftsnachrichten, Getreide- und Mehlpreise, verschiedene Nachrichten, aber auch Inserate. Abonnenten konnte zudem eine Versicherung abschließen (Abb.).

Der „Allgemeine Mühlen-Markt“ nahm stetig an Bedeutung zu. In ihm gingen 1901 die „Österreichische Müllerzeitung“ und 1915 „Die Müllerstube – Zeitschrift für Mühlenwesen, Mühlenindustrie, Mehl- u. Getreidehandel“ auf, beigelegt waren „Land-Kurier“ und „Mühlen-Labor“. Nach dem Wiedererscheinen 1945 gehörte auch „Das wirtschaftliche Sägewerk“ zu den Beilagen. Die Zeitung befand sich im Wandel und existierte bis zum Oktober 1995. Damals übernahm „Die Mühle + Mischfuttertechnik: internationale Wochenschrift für Getreideverarbeitung, Mischfutterherstellung, Getreide- u. Mehlluntersuchung, Getreidelagerung, Mühlen- und Silobau“ das Heft.

Übrigens schuf der Verlag von Helene Poech in Wien 1948 auch ein Fachbuch in Halbleinen, das lange zu den Standards der Mühlen-Branche zählte: die „Müllerfibel – Ein Katechismus der Müllerei für Lehrlinge und Gesellen“.

Quelle: Yspertal.at; ZDB-Katalog.de und papiermühle.at

Der Mühlen-Markt ist für jeden Fachmann ein unentbehrlicher Ratgeber

Zeitungs - Bestellkarte

An die Verwaltung

„Allgem. Mühlen-Markt“

Fach- und Ankündigungsblatt
für den gesamten Geschäftsverkehr des Mühlen- und Sägewerbes sowie
der mit diesen in Verbindung stehenden Industrien

WIEN VII₁

Seidengasse Nr. 32



P. T.

Wenn Sie schon ständiger Abnehmer des Mühlen-Marktes sind, so bitten wir diese Karte nicht wegzwerfen, sondern damit in Freundeskreisen einen neuen Bezieher zu werben oder uns eine Adresse anzugeben, wohin eine kostenfreie Probenummer zu senden ist.

Bezugsbestellung.

Ich bestelle hiemit den „Allgem. Mühlen-Markt“ für ein ganzes Jahr, u. zwar:
Die Normalausgabe ~~ohne~~ Versicherung acht Schilling
(Versicherungszuschlag drei Schilling)

Name: *Jenny Baumgartner*

Beruf: *Müllerin*

Wohnort: *H. Omalob, Wien*

Post: *1100* Land: *A.*

Nicht Zutreffendes streichen. Name, Beruf und Wohnort sind leserlich zu schreiben
Probenummer frei; der Bezug kann jederzeit beginnen.
Wiener Postsparkassen-Konto Nr. 86.194



Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischen Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Crêpes**

Crêpes

(viele Touristen aus NRW bestellen bei der Crêpierette in Cuxhaven auch Kreppes) sind Pfannkuchen, die fest in der Eßkultur der Bretagne und anderer französischer Regionen verankert sind. So werden dort zum Beispiel jedes Jahr am 2. Februar zum französischen Chan-deleur (Mariä Lichtmess) Crêpes gegessen. Eine Briefmarke aus Frankreich (MiNr. 3705, 24.5.2003) zeigt Crêpes und würdigt damit ihre Bedeutung für die französischen Küche.

Der Crêpes-Teig ist im Vergleich zu deutschem Eierkuchenteig flüssiger. Crêpes sind sehr dünn und werden traditionell auf einer runden, gußeisernen Platte gebacken, der sogenannten Crêpière. Damit die Crêpes dünn und gleichmäßig werden, wird der flüssige Teig zügig mit einem Teigrechen verstrichen. In der Bretagne werden Crêpes je nach Crêpier gewendet oder auch nicht. Crêpes werden meist nur mit sehr wenig Fett gebacken.

Crêpes werden normalerweise süß belegt, zum Beispiel mit Konfitüre, frischen Früchten oder Nuß-Nougat-Creme (Nutella) oder mit Zucker bestreut; in der Bretagne außerdem mit gesalzener Butter bestrichen. Eine der bekanntesten Varianten ist die Crêpe Suzette, bei der die Crêpes mit dem Saft frischer Orangen getränkt oder mit Orangenmarmelade bestrichen werden.

Die Geschichte der Crêpes geht weit zurück: sie sind eine Weiterentwicklung der Galette, die in der Bretagne immer noch unverändert angeboten werden. Sie entstanden aus den Resten einer Buchweizensuppe und werden auf einem flachen heißen Stein (bretonisch „jalet“) gebacken und mit herzhaften Zutaten wie Käse, Fisch und Speck belegt.



Nun noch ein Crêpes-Rezept. Zutaten (für 4 Portionen): 200 g Weizenmehl, 2 Eier, 50 g Butter, 200 Milliliter Milch, 250 Milliliter Wasser, Prise Salz. Milch, Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren; nach und nach Wasser und zerlassene Butter beimengen und gut verrühren. Den Teig kühl eine halbe Stunde quellen lassen. Die Teigmasse mit einem Schöpflöffel auf die leicht eingefettete Crêpe-Platte geben und nun mit dem Teigrechen gleichmäßig dünn verteilen. Die Crêpes bei mittlerer Temperatur backen, bis die Oberfläche trocken ist und sich die Ränder von der Platte leicht lösen. Crêpe wenden und mehrmals rütteln. Fertig. Im warmen Backofen bei 80 °C bis zum Füllen bzw. Belegen aufbewahren.



niemal+ auf Herrn Heike+ Teller kommt:

Surströmming

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Surströmming (saurer Hering) ist eine schwedische Fischspeise, die durch Milchsäuregärung konserviert wird. Sie riecht „intensiv, faulig und stinkend“.

Surströmming war bei den Bauern in Nordschweden Alltagsnahrung und wurde oft als Proviant verwendet. Er wird aus ausgewachsenen, laichreifen Ostseeheringen vor allem an der norrländischen Küste hergestellt. Dieser wird im Frühjahr gefangen und in Salzlake eingelegt, wo er durch Milchsäurebakterien zu gären beginnt.

Etwa einen Monat vor der Surströmming-Premiere, die den Verkaufsstart der Saison bezeichnet, wird der Fisch in Konserven verpackt, in denen sich der Gärprozeß fortsetzt, sodaß sich Boden und Deckel der Dosen wölben. Da der Fisch in der Büchse weiter gärt, kann es geschehen, daß die Dose „explodiert“.



Der Verkauf oder die Premiere beginnt traditionell am dritten Donnerstag im August. Das Datum ist auf eine königliche Richtlinie aus dem Jahr 1937 zurückzuführen, die sicherstellen sollte, daß der Fisch fertig gereift und für den Verzehr geeignet ist. 1998 wurde diese staatliche Vorgabe aufgehoben. Die Interessenvertretung der Hersteller führt diese Tradition dennoch weiter. Mit Verkaufsstart wird Surströmming schwedenweit im Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Es wird um diese sogenannte Delikatesse ein Bohei gemacht wie in früheren Jahren mit dem Beaujolais primeur, der auch nicht auf Herrn Heikes Tisch Platz findet.

Surströmming kann auf unterschiedliche Weise verzehrt werden. Eine Möglichkeit ist die *tunnbrödsklämma*: Eine Scheibe *tunnbröd* (dünnes Fladenbrot aus Norrland) wird mit in Wasser gründlich abgespültem Surströmming, Mandelkartoffeln, Butter, weißen oder roten rohen gehackten Zwiebeln, saurer Sahne (*gräddfil*) und Tomaten belegt. Traditionell wird Surströmming mit kalter Milch, Aquavit oder Bier serviert.

Der Transport der Surströmmingdosen ist wegen der Sorge vor Explosionsgefahr auf Flügen von British Airways und Air France ausdrücklich verboten. Das Öffnen der Dose mit dieser schwedischen Delikatesse ist im Haushalt von Herrn Heike strengstens untersagt.



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 Voraussetzungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und 400 Anschläge umfaßt: So in etwa sollen drei Kleine Akzidenzen auf einer Seite untergebracht werden. Liefern Sie doch auch einmal einen Beitrag.

Guano verursachte eine geruchsstarke Revolution

Mitte der 1830er-Jahre kam ein Wundermittel über die Landwirtschaft: Vogelexkremete, Guano genannt. Schon die Flugechsen im Dino-Zeitalter hinterließen ihren Kot. Guano wurde an der Westküste Südamerikas teilweise in 50 Meter dicken Schichten gefunden und abgebaut und in alle Welt exportiert.

Diese Düngung gab ausgelaugten Feldern neue Kraft. Der Preis stieg in den USA auf über 80 Dollar pro Tonne; der Bauer hatte die Wahl, die Hälfte seiner Einkünfte für Guano auszugeben oder geringere Ernte-Erträge zu erwirtschaften. Erst 1908 wurde der Kunstdünger erfunden. Bis zur Verwendung von Guano hatten die Leute, die in den Städten die Senkgruben mit menschlichen Exkrementen entleerten, die Jauche auf dem Land verkauft. Das war für alle Beteiligten ein gutes Geschäft. 1847 brach der Markt wegen der Guano-Importe zusammen. Die Exkremete wurden in den nächstgelegenen Fluß gekippt. In London war es die Themse, aus der bei einer großen Hitzewelle und Trockenheit der Dreck nicht weggeschwemmt wurde. Es stank so stark, daß Parlaments-sitzungen unterbrochen wurden. London kennt zwei bedeutende Ereignisse: den „Großen Brand“ von 1666 und den „Großen Gestank“ von 1858 – ein Kollateralschaden des Guanohandels. Nicht nur in London veränderte Guano die innerstädtische Hygiene und Sauberkeit. In Hamburg brach 1892 die Cholera aus, weil die Abwässer ungereinigt in die Elbe flossen; an der Elbe stank es ganz erheblich. Andererseits wurde das Trinkwasser der verdreckten Elbe ungefiltert entnommen.



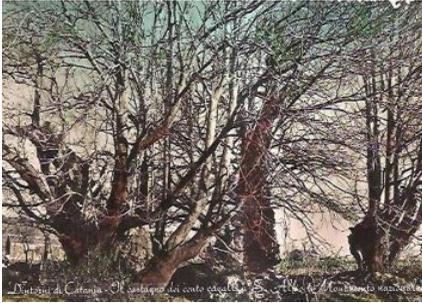
Allergien

Restaurants und Produzenten sind seit 2014 verpflichtet, die 15 häufigsten Allergene auszuweisen. Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Laut Deutschem Allergie- und Asthma-Bund (DAAB) sind 48 Prozent der Kinder und 2 bis 4 Prozent der Erwachsenen von Nahrungsmittelallergien betroffen.



Castagno dei cento Cavalli - Kastanien der hundert Pferde

Als erste Naturschutzmaßnahme in Europa gilt die Verordnung, die am 21. August 1745 vom „Tribunale dell'Ordine del Real Patrimonio di Sicilia“ erlassen wurde, in der unter Androhung von Geld- und Gefängnisstrafen untersagt wurde, zwei Kastanienbäume am Osthang des Ätnas zu beschädigen, „sei es durch Absägen, sei es durch Feuer, sei es durch Einritzen anderer Art“. Ziel dieser Maßnahme war, diese beiden Bäume als „Schmuck dieses Königreichs“ zu erhalten, um „sie alle Zeit zu betrachten zu betrachten mit gleichem Vergnügen und Staunen über ihre unermessliche, außergewöhnliche Größe.“



Auch Pflanzen wachsen über sich hinaus

Wie die englische Zeitung *Plymouth Herald* kürzlich berichtete, hatte ein Gärtner in Saltash (Cornwall)



eine Pflanze aus dem Biomüll gerettet und in seinen Vorgarten gepflanzt. Sie gehört zur Gattung der Natternköpfe (*Echium*), die besonders gut auf den Kanaren, Madeira und Teneriffa gedeihen – bei etwa 1 Meter Höhe. Anders in Saltash: Hier stehen inzwischen Dutzende bis 5,50 Meter hohe „Bäume“, die den Garten in einen Hain verwandelt haben – ein Wunder der Natur, für das es noch keine Erklärung gibt. Ob diese Neophyten eine Bereicherung der britischen Pflanzenwelt werden oder sich zum Schädling für den Kartoffelanbau entwickeln, wird die Zukunft zeigen. (wb/kh)

Die gewaltigen Hochwasserschäden

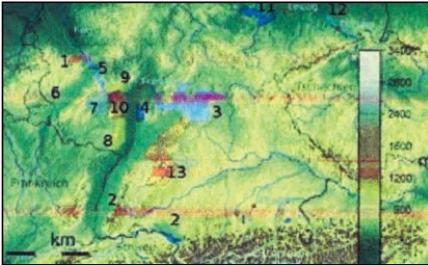
an der Ahr haben wir noch vor Augen. Das Leid der Menschen dort macht uns betroffen. In all dem Leid stellt zumindest die Hilfsbereitschaft von Mitmenschen als Helferinnen und Helfer vor Ort etwas Positives dar. Auch wenn die meisten von uns nicht an Ort und Stelle sein können, so haben sie doch andere Möglichkeiten, etwas zur Hilfe beizutragen. So habe ich z.B. von der Ahr ein Paket Hochwasserwein bestellt. Dieser Wein ist noch gut zu trinken, auch wenn die Weinflaschen vom Flutschlamm verschmutzt sind. Dazu habe



ich eine „Briefmarke individuell“ anfertigen lassen. Motiv der Marke: Flaschen vom Hochwasserwein mit einem kleinen Hinweisschild versehen: Hilfe für die Ahr! So hoffe ich, daß die Briefmarken als kleine Hoffungszeichen auch weiter Menschen anregen, die Winzer an der Ahr nicht zu vergessen und mitzuhelfen, die Weinkultur dort wieder aufzubauen. (Johannes Kohnen)

Weinbaugebiet Sachsen

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt



Einige Daten zum Weinbaugebiet

Weinbaugebiet	Sachsen
Weinanbau seit	12. Jahrhundert
Weinbaufläche	2020 518 ha, Ertragsfläche: 499 ha
Anteil Qualitätswein	89,1 %

Das Weinbaugebiet Sachsen ist eines der kleinsten und das östlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Es liegt fast ausschließlich im Ballungsraum Dresden im Tal der Elbe. Die Lagen befinden sich in Sachsen und in kleinen Teilen auch bei Jessen in Sachsen-Anhalt sowie in Brandenburg. Bekannte Weinorte sind Meißen, das namensgebend für den wichtigsten Bereich ist, und Radebeul. Das Anbaugebiet wird durch eine jährlich gewählte Sächsische Weinkönigin präsentiert (Anmerkung von KH: In Sachsen, wo die schönen Mädchen wachsen).

Die Chronik des Bischofs Thietmar von Merseburg (1009–1018) berichtet, daß bereits beim Eindringen der Truppen von Heinrich I. in den Gau Nisau um 929 im Elbtal Weinstöcke vorgefunden wurden (Anmerkung von KH: Man soll nur da siedeln, wo die Römer früher Wein anbauten.)

Ein nächster Beleg stammt aus dem Jahr 1161, aus dem eine Urkunde überliefert ist, daß in Meißen gegenüber der Burg am Osthang des Meisatals ein Weinberg angelegt wurde. Seit über 850 Jahren werden in Sachsen Reben angebaut. Sagenhaften Überlieferungen zufolge soll der kultivierte Anbau auf Bischof Benno von Meißen zurückgehen. Im 17. Jahrhundert lag das höfische Weingut Hoflösnitz im Zentrum von 6000 Hektar sächsischem Weinbaugebiet.

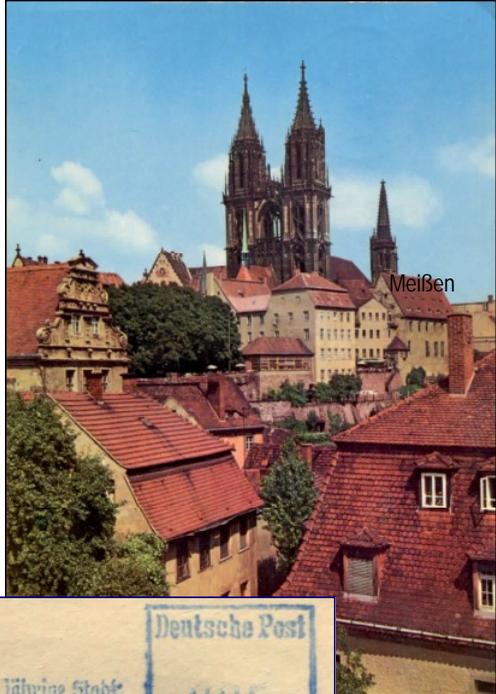
Anfang der 1880er-Jahre erreichte die europäische Reblauskatastrophe Sachsen. Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert vernichtete die Reblaus, aber auch der enorme Bauboom jener Zeit, einen Großteil der Weinstöcke. Im Jahr 1907 wurde durch die sächsische Regierung das gesamte sächsische Weinbaugebiet offiziell als durchgehend verseucht erklärt. 1990 war der sächsische Weinbau wieder auf 220 Hektar aufgerebt, bis Anfang der 2000er-Jahre wurde diese Fläche mehr als verdoppelt.

Die Sächsische Weinstraße

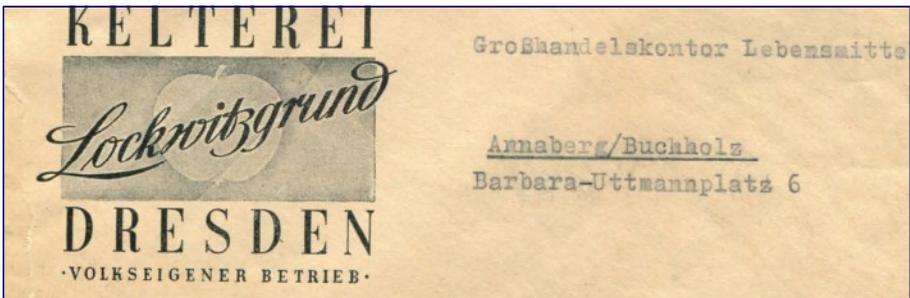
ist rund 60 Kilometer lang und das kleinste und nordöstlichste der 13 Weinbaugebiete in Deutschland. Es liegt fast ausschließlich im Ballungsraum Dresden im Tal der Elbe.

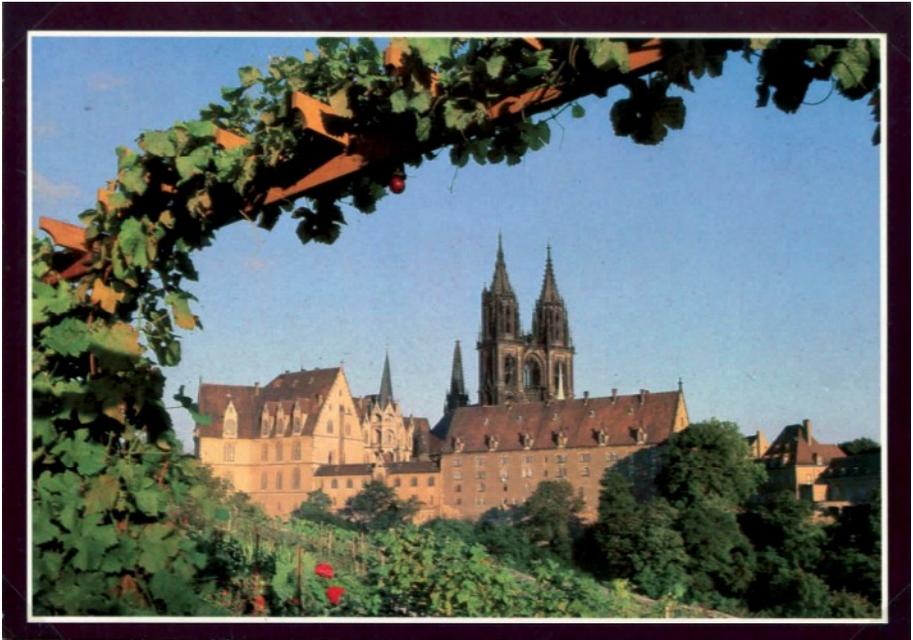
Meißen

Meißen ist die Kreisstadt des gleichnamigen Landkreises im Freistaat Sachsen, hat mehr als 28.000 Einwohner und trägt den Status Große Kreisstadt. Berühmt ist Meißen für die Herstellung des Meißner Porzellans, das als erstes europäisches Porzellan seit 1708 hergestellt wird. Der Stadtname mit Doppel-s („Meissen“) ist eingetragenes Markenzeichen der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen.



Meißen





Daß trotz der exponierten Lage (mehr als 51° nördlicher Breite) gute Weine erzeugt werden, ist dem günstigen Klima im Elbtal zu verdanken. Zeitweise vorherrschende kontinentale Wetterlagen im Sommer und Herbst bewirken lange sonnige Perioden. Die Jahresmitteltemperatur im Elbtalkessel liegt zwischen 9,2 und 10,4 °C, und das Wintermittel sinkt selten unter 0 °C. Die Niederschlagsmenge liegt zwischen 600 und 700 Millimeter. Die Sonnenscheindauer liegt im Mittel bei 1570 Sonnenstunden. Aufgrund kontinentklimatischer Auswirkungen ist der sächsische Weinbau von strengen Wintern und Frostschäden an den Reben bedroht. Das Weinbaugebiet liegt im nördlichen Einflußbereich des Böhmwinds, der im Sommer Föhn über dem Erzgebirge bewirkt, im Winter allerdings auch viel Kälte eintragen kann.

Mit 518 Hektar Rebfläche ist das Weinbaugebiet Sachsen eines der kleinsten zusammenhängenden Weinbaugebiete in Deutschland. Es werden überwiegend weiße Rebsorten angebaut sowie ein kleiner, steigender Anteil Rotwein. Das Weinbaugebiet ist in zwei Bereiche um Meißen (Elbtal) und im Elstertal eingeteilt. Die Qualitätswein-Lagen des Weinbaugebiets befinden sich im Landkreis Meißen, im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge und in Dresden. Weitere Landwein-Lagen finden sich im sachsen-anhaltinischen Landkreis Wittenberg (Anmerkung von KH: Luther lernte erst in Worms anständigen Wein kennen) und im brandenburgischen Landkreis Elbe-Elster (Sächsischer Landwein). (Anm. von KH: Da der Wein häufig sehr herbe ist, bezeichnen ihn Berliner zuweilen als „Regimentswein“, weil er nicht nur das Regiment zusammenziehen läßt.)

Radebeul



Radebeul ist eine Große Kreisstadt im Freistaat Sachsen. Sie ist die einwohnerstärkste und die am dichtesten besiedelte Stadt im Landkreis Meißen und gehört zu den größten Mittelzentren des Ballungsraums Dresden. Mit rund 34.000 Einwohnern auf 26 Quadratkilometern Fläche weist Radebeul die viertgrößte Bevölkerungsdichte aller sächsischen Gemeinden auf. Radebeul wird wegen seiner reizvollen Lage auch Sächsisches Nizza genannt.





Im Jahr 2017 gibt es im Sächsischen Weinbaugebiet insgesamt 37 Weingüter, die Weinbau hauptberuflich betreiben und rund 450 Hektar Rebland bewirtschaften. 135 Hektar werden von rund 1.500 Kleinwinzern im Nebenerwerb bewirtschaftet, die ihre Trauben an die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen liefern. Weiter gibt es ein staatliches Weingut, ein städtisches Weingut (das ehemals kurfürstliche bzw. königliche Weingut Hoflöbnitz in Radebeul-Oberlöbnitz) und rund 30 private Weingüter. (Auszug aus Wikipedia)



Die **Saale-Unstrut-Region**

ist eine Weinbauregion in Mitteldeutschland, die sich überwiegend im sachsen-anhaltinischen Burgengebiet entlang der Flüsse Saale und Unstrut erstreckt.

Freyburg und Hohnstedt



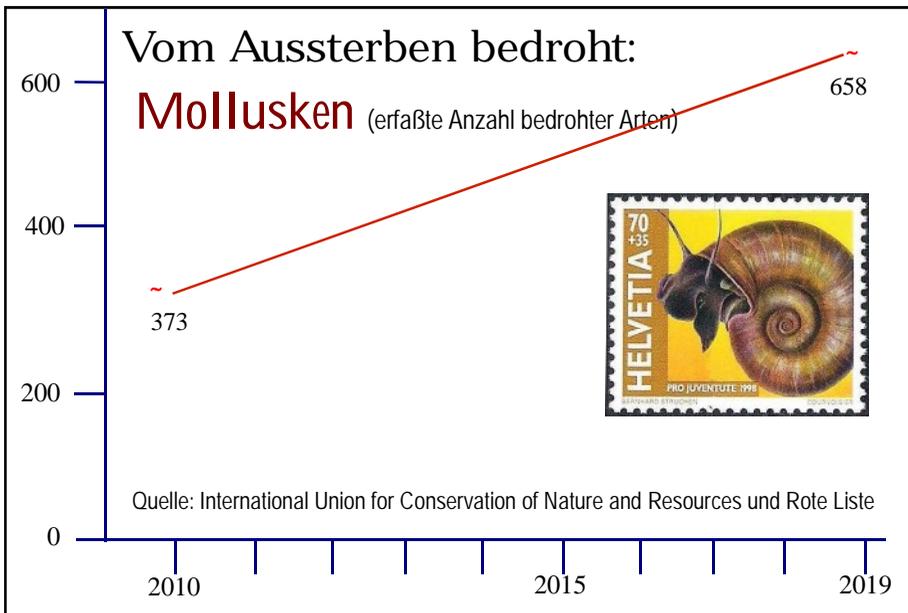
Hohnstedt liegt etwa 5 Kilometer westlich der Stadtgrenze von Halle (Saale). Der Ort mit etwas mehr als 1.500 Einwohnern befindet sich in einer Talmulde am südlichen Rand eines Plateaus mit fruchtbarem Lößboden, welches etwa 60 bis 80 Meter über der Eislebener Senke liegt.



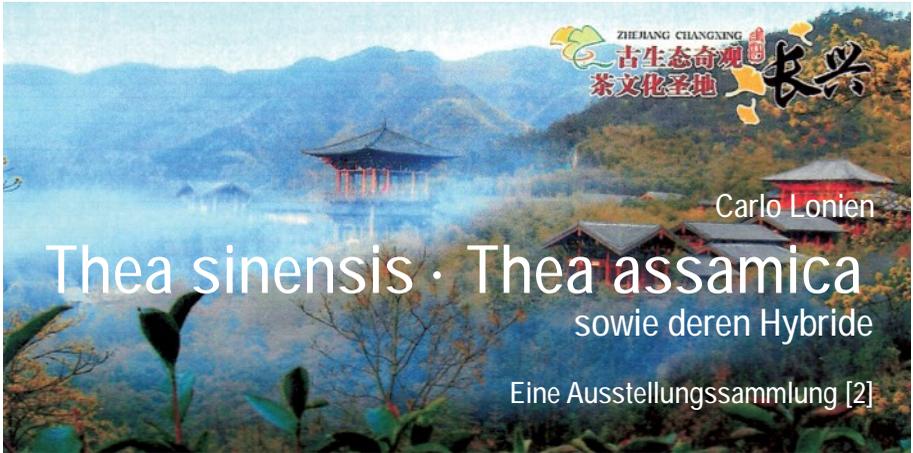


Die Stadt Freyburg mit rund 4.600 Einwohnern liegt an einer Biegung der Unstrut im Burgenlandkreis in Sachsen-Anhalt und im Zentrum des Weinbaugebiets Saale-Unstrut. Die Stadt gehört der Verbandsgemeinde Unstruttal an, deren Verwaltungssitz sie zugleich ist.

Im nächsten Heft probieren wir die Weine aus dem Gebiet Ahr-Rheinpfalz



Es ist nicht schädlich und schmerzt nicht, wenn man Schneckengetier ebenfalls als eine lebenswertes Lebewesen betrachtet. Schnecken sind der Gesundheitsdienst im Garten. Sie fressen auch verwesende Pflanzenteile und tote Tiere und sind damit ein nützlicher Bestandteil der Lebensgemeinschaft.



3 Aus Fernost nach Europa und Amerika

Im 16. Jahrhundert kam die erste Teelieferung aus Japan auf niederländischen Segelschiffen über Java nach Amsterdam.



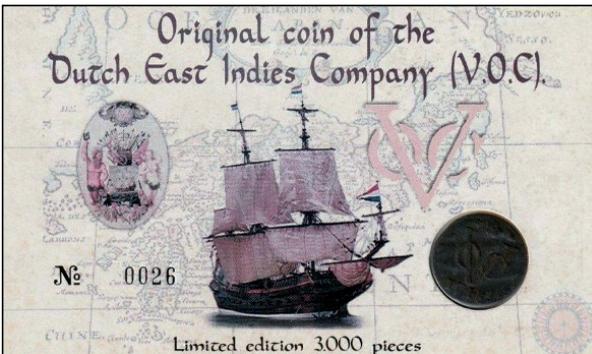


1602 wurde die Vereinigte Oostindische Compagnie (VOC) gegründet.



Von da an waren die Holländer über 50 Jahre die einzigen Tee-Importeure, die ganz Europa mit Tee versorgten. Es war grüner Tee von der Insel Hirado, welche westlich von Nagasaki liegt. Dieser japanische Hafen war als erster dem Überseehandel geöffnet worden.

Indonesien, einst eine holländische Kolonie, wurde damals Niederländisch-Indien genannt.



Im 17. Jahrhundert waren die Holländer mit ihrer Vereinigte Oostindische Compagnie (VOC) im Fernosthandel führend. Tee war begehrte Importware, wurde mit Silber bezahlt und in Amsterdam versteigert.

Sonnen-Thee überstrahlt Alles!!

Netto-Inhalt: ¼ Pfund.
 Bänderle: Grün 1.50
 Roth „ 1.25
 Lila „ 1.—
 Blau „ .75

Holländische
 Thee-Import-Compagnie
 Amsterdam.
 General-Vereiner F. d. Deutsche Reich.
 P. A. Förster, Berlin S.W. 29.

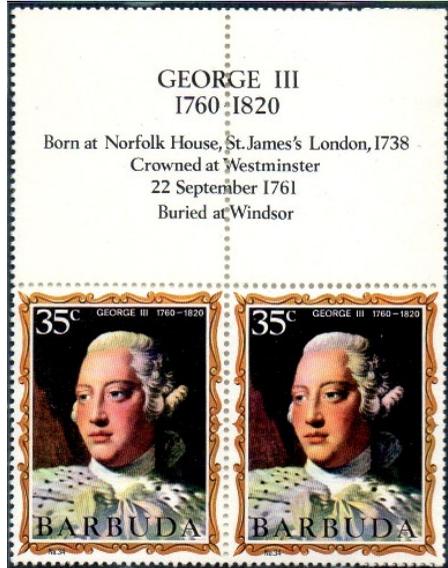
*Liebern ¼. Jun 7. 98.
 Griffen zwei Zuckerkoffen
 die für die kleinen Kolonien
 bekommenen haben. Also um
 25 in einen mit Zuckerstoffen.
 mit Mandarinenöl
 viele Grippe e. Flecke
 & Tieren. wöllet*

GSK Deutsche Reichspost P36

Deutsche Reichspost
Postkarte

Englische Einwanderer brachten Ende des 17. Jahrhunderts den Tee mit in die USA. Im Laufe der Zeit gewann er immer mehr Liebhaber, besonders in den gehobenen Schichten, in denen damals Tea Parties veranstaltet wurden.

In der Mitte des 18. Jahrhunderts stand Tee auf dem dritten Platz aller nach Neu-England exportierten Güter. Deshalb suchte England, das u.a. durch den Siebenjährigen Krieg in eine Finanzkrise geraten war, eine neue Einnahmequelle. Tee wurde vom Londoner Unterhaus durch den Stamp Act von 1766 mit hohen Steuern belegt, sehr zum Verdruss von König George III. In den nordamerikanischen Kolonien waren die neuen Steuern und Zölle und insbesondere die Teesteuer der Anlaß für heftiges Aufbegehren. Die East India Company (vollständiger Name: Governor and Company of Merchants of London Trading into the East-Indies), damals größte Teehandelsgesellschaft, durfte Tee zollfrei einführen und zu Niedrigpreisen verkaufen, während amerikanische Kaufleute die neue Teesteuer zahlen mußten.

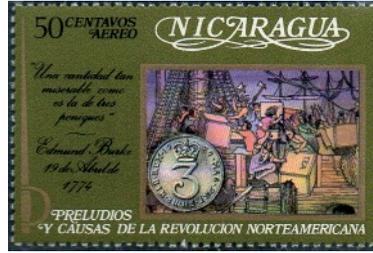


Beleg für die gezahlte Transaktionssteuer: „Charges paid“, privat ausgegeben von „The London Tea Clearing House“. Ein Clearing House sichert die Abwicklung des Handels zwischen Verkäufer und Käufer.

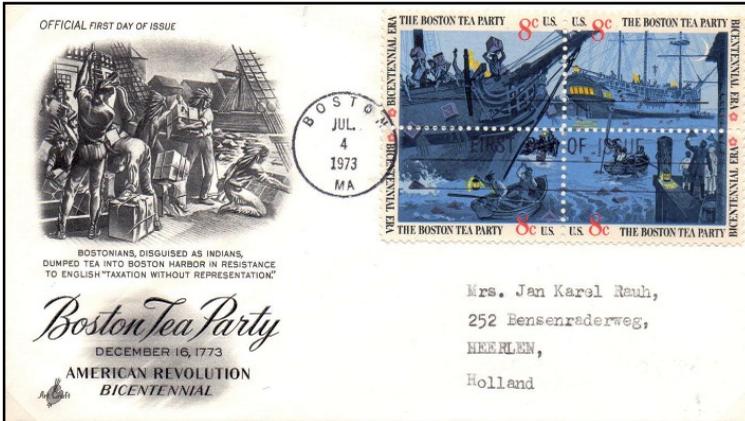
George III. (1738–1820): Während seiner Regierungszeit (1760–1801) wurde der Tee mit einer Steuer von „Three-pence“ auf ein Pfund Tee belegt.

Zu spät, man sann auf Rache. Am 16. Dezember 1773 verkleideten sich etliche Bürger aus Boston und Umgebung, darunter Mitglieder der Freimaurerloge „Sons of Liberty“, als Mohawk-Indianer, enterten die drei im Hafen liegenden Schiffe „Dartmouth“, „Eleanor“ und „Beaver“ der East India Company und warfen 342 Kisten Tee mit teilweise wertvollem „Wuyi-Tee“ aus der chinesischen Region Fujian, auch Bohea-Tee genannt, über Bord. Es war kalt, nicht alle Teilnehmer hatten sich mit freiem Oberkörper als Indianer verkleidet. Gute Geschichte über die Geburt einer Nation, die aber so nicht ganz richtig ist.





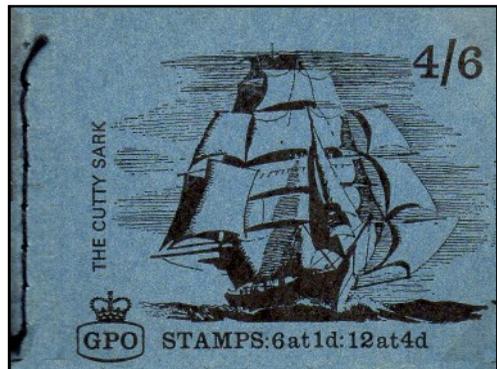
Dieser Zwischenfall, ironisch als „Boston Tea Party“ bezeichnet, markiert den Beginn der Befreiungskriege gegen die englische Herrschaft in Amerika.



„No Taxation without Representation“
Gemeint war:
Keine Besteuerung ohne parlamentarische Vertretung.



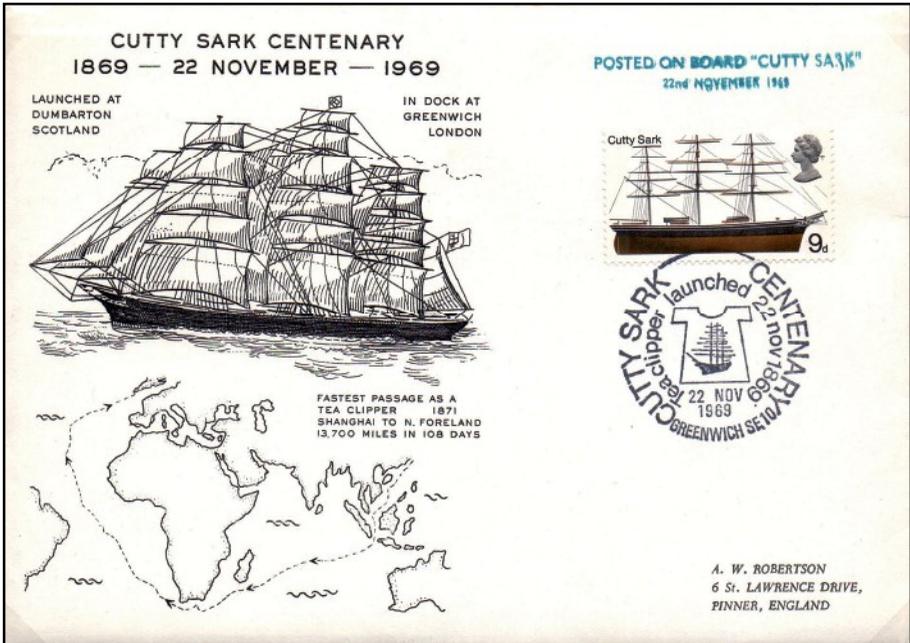
„Cutty Sark“ – der berühmteste Tee-Clipper



„The Cutty Sark“

(Markenheft Großbritannien Juli 1958)

Nach dem Ende des Tee-Importmonopols entstand der britischen Schifffahrt ab 1834 vor allem von amerikanischer Seite eine heftige Konkurrenz. Um dieser standzuhalten, baute man die sogenannten Tee-Clipper: Segelschiffe mit vier oder mehr Masten, scharfem Bug und schlankem Rumpf. Sie besaßen eine verhältnismäßig große Ladekapazität bei niedriger Tonnage und erreichten hohe Geschwindigkeiten.



Auf der Landkarte ist die schnellste Route zwischen Schanghai und England eingezeichnet. Zurückgelegte Distanz: 13.700 Seemeilen in 108 Tagen. Einer der berühmtesten Tee-Clipper ist die 1869 gebaute „Cutty Sark“, die heute noch in Greenwich an der Themse zu besichtigen ist.



Clipper (Tea Fairtrade Organic: Natural, Fair & Delicious) produziert nach eigener Selbstbeschreibung Tee (und Kaffee) ohne Mensch und Planet zu schaden.

Im Jahr 1869 wurde der Suez-Kanal eröffnet, was den Weg zu den Tee-Anbaugeländen um etwa 7000 Kilometer verkürzte. Dadurch wurde der Tee-Transport für Dampfschiffe möglich. Das Ende der Tee-Clipper war gekommen.

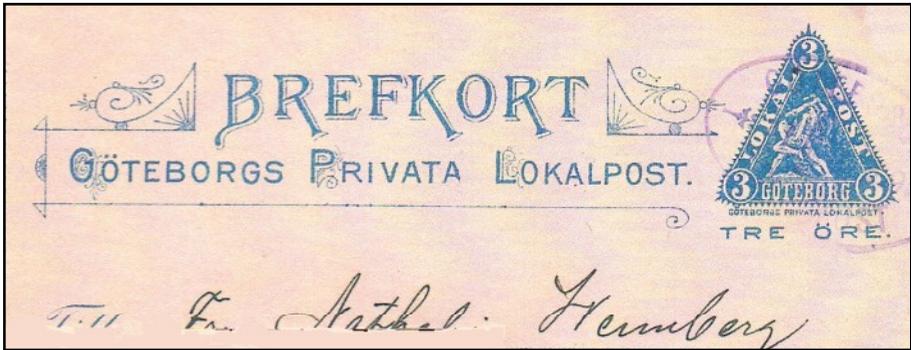


Markenheft Schweden 2003

Auf der Innenseite ist die Reiseroute wie auch die Handelsware, zum Beispiel Tee abgebildet. Der Ostindien-Segler „Göteborg“ war ein Handelsschiff, das am 17. September 1745 auf seiner Heimreise von China kurz vor dem Ziel am Felsen Hunnebadan bei der Göteborger Hafeneinfahrt auf Grund lief und sank. Das Schiff hatte in China vor allem Porzellan, Tee, Kräuter und Seide geladen. Ein großer Teil der Frachtkonnte geborgen werden. Es gehörte der in Göteborg ansässigen Schwedischen Ostindien-Kompanie (Svenska Ostindiska Companiet).



Markenblatt Schweden 2003, rechts die „Göteborg“ in vollem Wind

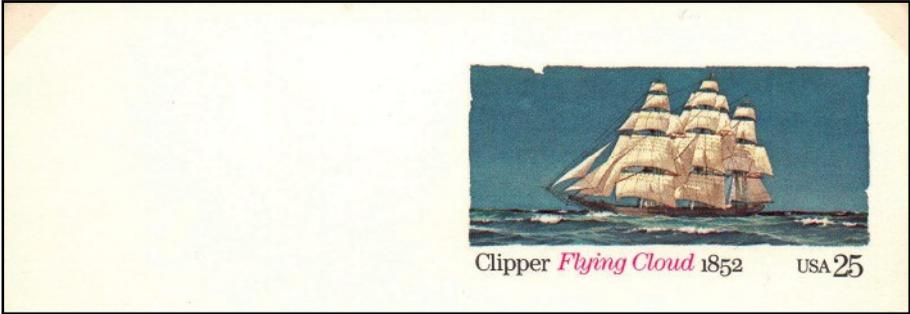


3 Öre – Privatpostgansache Schweden 1889 von der „Göteborgs Privata Lokalpost“. Auf der Rückseite der Gansache (unten) zeigt die Abbildung zeigt einen „sprechenden“ Chinesen, der Werbung für chinesischen Tee macht: Warenzeichen der James Lundgren & Co. Göteborg

<p>J. H. LEHNARDS KONDITORI och KAFÉ Södra Hamngatan 59. Rekommenderar ständigt färska och goda Bakelser, Konfekt, Praliner och Karameller. <i>Beställningar utföras omsorgsfullt och billigt.</i></p>	<p>AXEL IDSTRÖM. GÖTEBORGS. Lager af: SAVING-OIL (Besparings- olja) cirka 50 % drygare än ren Bomolja och garanterad ren Oliv-Olja samt Maskin- och Cylinder-Oljor.</p>	<p>N. NILSSON & Co. GÖTEBORGS Magasinsgatan 12. Agentur- och Speditions- affär. Lager af Skrädderi- artiklar och Fodersaker, Hat- tar, Mössor och Tväler m. m. Allm. telefon 752.</p>
<p>Specialaffär i Sångar & Sångklä- der. 49 Åkerlunds Etablissement. SÖDRA HAMNGATAN 49.</p>	<p>THEIMPORTÖRER.  THEIMPORTÖRER.</p>	<p>F. MÜHLENBOCKS Frukthandel och Kontor Hörnet af Smedje- och Köpmangatorna. In- och utländska färska, tor- kade och kanderade Frukter, Kon- server, Delikatesser, alla slags Nöt- ter, Grönsaker m. m. till billiga och bestämda priser. * Bell telefon 72. Allm. telefon 195</p>

Pris för en annons (1/4-del) 1/4 öre per kort, minimum 5 kr.

Weil die East India Company über ein unantastbares Monopol verfügte, hatten ihre Schiffe es nicht besonders eilig. Das änderte sich erst, als das Monopol 1834 aufgehoben wurde. Nun mischten viele Konkurrenten im Teehandel mit, und weil für frisch geernteten Tee ein höherer Preis zu erzielen war, hatten es die Tee-Clipper jetzt plötzlich sehr eilig, von Kanton, Hongkong und Fuzhou nach London oder New York zu kommen.



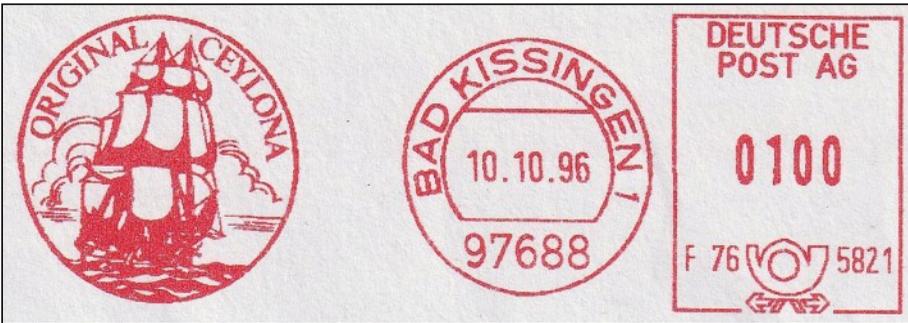
Clipper „Flying Cloud“



Clipper „Rainbow“

Die Tee-Clipper brachten es auf über 20 Knoten wie die „Flying Cloud“, eines der schnellsten Segelschiffe aller Zeiten.

1845 lief in New York ein größerer Clipper vom Stapel, die „Rainbow“, und wurde dann auch sofort auf seine erste Reise nach Hongkong geschickt, um Tee zu holen.



Clipper „Sea Witch“

Die Clipper wurden für den gewinnbringenden Teehandel zwischen China und New York gebaut. 1849 stellte die „Sea Witch“ mit 74 Tagen von Hongkong nach New York einen neuen Rekord auf.

Die immer schnelleren Reisen der Tee-Clipper aus den USA brachten die britischen Reeder in immer größere Aufregung. Bald gab es auch Clipper aus Großbritannien, mit dem Ehrgeiz, schnellere Schiffe zu bauen als die Amerikaner; ein Geschwindigkeitsrekord begann den anderen abzulösen.



Clipper „Anglais“ auf der Tee-Route



Tea Clipper



Clipper „Taeping“



Clipper „Ariel“

Am berühmtesten von allen Wettrennen wurde das „Great Tea Race“ des Jahres 1866, ein inoffizieller Wettbewerb zwischen den schnellsten Clippern im Teehandel mit China. Sechzehn Schiffe stellten sich der Herausforderung, die erste Tee-Ernte der Saison von Fuzhou nach London zu bringen: vier von ihnen hatten ernsthafte Siegeschancen: die „Serica“, die „Taeping“, die „Fiery Cross“ und die „Ariel“. Der Start für ein Schiff konnte erfolgen, wenn es vollständig beladen war. Nach 99 Tagen und 13.200 zurückgelegten Seemeilen lag die „Ariel“ schon vor dem East India Dock, konnte aber wegen des zu niedrigen Wasserstands nicht anlegen. Inzwischen war die „Taeping“ mit ihrem geringeren Tiefgang an ihr zum London Dock (Gravesend) vorbeigezogen, wo sie festmachte. Die „Taeping“ mit rund 1,1 Millionen Pfund Tee an Bord wurde zum Sieger erklärt, die Siegprämie (10 Shilling zusätzlich für jede abgelieferte Tonne Tee) und Bonus wurden unter den beiden Schiffen geteilt. Die „Serica“ kam eineinhalb Stunden nach dem Sieger an und wurde Dritter, die „Fiery Cross“ und die „Taising“ trafen zwei Tage später ein. Für die Londoner Teehändler war das „Great Tea Race“ kein gutes Geschäft, denn die „Erl King“, die außer Konkurrenz fuhr, weil sie einen Dampfantrieb als Hilfsmaschine besaß, war bereits eine Woche zuvor mit frischem Tee in London angekommen. Die Zeit der Clipper ging zu Ende, nachdem 1869 der

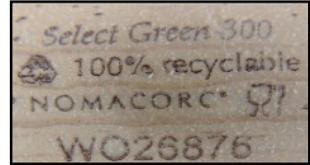
(Das Wasser ist gekocht: Der Artikel wird fortgesetzt)



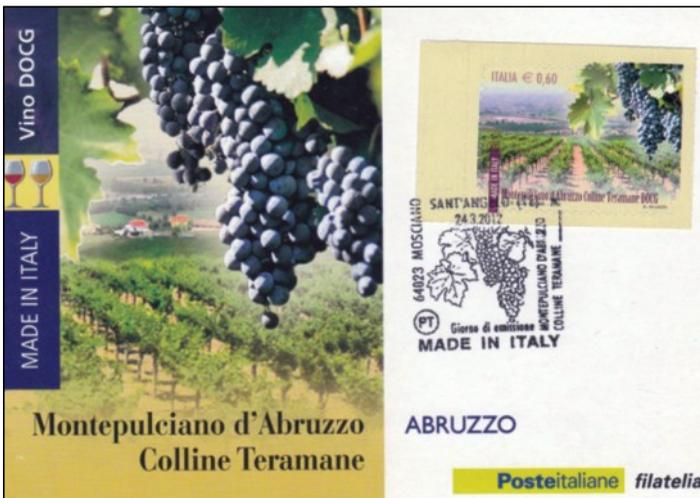
Clemens M. Brandstetter

Verschlüsse auf pflanzlicher Basis für Weine mit Alterungspotenzial

Heute öffnete ich einen etwas zu kühlen Montepulciano d'Abruzzo – Jahrgang 2020 – und war erstaunt, daß der Erzeuger nunmehr Korken mit der Bezeichnung NOMACORC verwendet. Da ich vor Jahren ein Exponat über Kork angefertigt hatte, wollte ich mehr wissen und sah mir die Netzseite dieser Firma an: Mit Nomacorc Green Line wurde eine neue „Kategorie“ von Verschlüssen geschaffen, sog. PLANTCORC™-Verschlüsse, die aus nachhaltig wachsenden Rohstoffen auf Zuckerrohrbasis hergestellt werden. Durch stetige Innovation, Nachhaltigkeit und kontinuierliche Verbesserung bietet die Nomacorc Green Line enorme Verbesserungen bei Performance, Design und Nachhaltigkeit von Weinverschlüssen.



Nun muß ich zunächst gestehen, daß Weine bei mir kein Alterungspotenzial haben, denn sie werden in absehbarer Zeit getrunken. Diese Aussage ist also aus meiner Sicht relativ zu bewerten, außer der Onkel Doktor würde mir verbieten, meinem Körper weiterhin Tannine zuzuführen. Die nächste Ankündigung bezüglich neuer Kategorie ist nicht ganz verständlich, denn auch dieser Korken ist rund, 45 Millimeter



lang – und er steckte in einem Flaschenhals. Wo liegt der Unterschied zu bisherigen Kategorien? Nachhaltig wachsende Rohstoffe sind heutzutage in vieler Munde, mir ist Wein da grundsätzlich lieber, denn er tut dasselbe; zudem: wird dieser „Roh-

stoff“ zur Vollendung gebracht, vermag er einen Abend durchaus zu verschönern. Nun aber läßt der Hersteller die Katze aus dem Sack: Zuckerrohrbasis. Nun frage ich mich natürlich, warum man nicht heimisches Gras verwendet. Wahrscheinlich ist diese Zuckerrohrbasis ein Abfallprodukt – nachdem der Zucker-Sirup aus der Zuckerrohr-Pflanze ausgepreßt wurde, bleibt sozusagen der Trester übrig.

Der Fachmann bezeichnet diesen Trester als Bagasse. Sie besteht zu 40–60 % aus Cellulose, 20–30 % aus Hemicellulose (pflanzliche Biomasse), 20 % Lignin. Bagasse kann in thermische Energie gewandelt werden, also durch Verbrennung. Strom auf Mauritius wird zu 30 % aus Bagasse erzeugt. Man kann Briketts pressen, um es zu Hause warm zu haben. Auch bei der Papierherstellung kann Bagasse eingesetzt werden; Teller, Schalen und Becher können daraus hergestellt werden (allerdings wurde festgestellt, daß Heißgetränke verarbeitete Kunststoffe aus den Bechern lösen können). Jedenfalls wäre dieses Geschirr biologisch abbaubar, zumindest wird es so beworben. Aus Bagasse kann Furfural hergestellt werden: Furfural besitzt ein großes Potenzial um daraus Plattformchemikalien darzustellen. Außerdem kann aus Bagasse nach Erhitzung und Zusatz von Kalk und mehrmonatiger Lagerung ein Bodenverbesserer hergestellt und in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Nun ist der Montepulciano wohl etwas wärmer geworden, auf Gaumen und Abgang hat dies nicht viel gebracht – ob es wohl an NOMACORC liegt?

Weiterführende Literatur:

<https://www.vinventions.com/de/nomacorc> – Wikipedia

Ulrich Tatje

Wald mit Zukunft

Die Mischung macht den Wald nicht nur bunt, sondern auch widerstandsfähig gegen Schädlinge, Stürme und Trockenheit. Zum Waldgebiet des Jahres 2022 hat der Bund Deutscher Forstleute (BDF) deshalb die Erdmannwälder zwischen Bassum und Sulingen erkoren. Diese zwölf Wälder mit einer Gesamtfläche von 20 ha verdanken ihren Namen Förster Friedrich Erdmann (1859 – 1943), der 1892 seine Arbeit im heutigen Bassumer Ortsteil Neubruchhausen aufnahm und kränkelnde Kiefernwälder vorfand. Er sorgte in den kommenden Jahrzehnten für mehr Humusaufbau, säte und pflanzte kleinflächig Buchen, Eichen und Weißtannen und läßt Douglasien, Lärchen, Roteichen und ein paar Eßkastan-



Abb. 1 Buchen gehören nach der Lehre von Förster Erdmann und Professor von Vietinghoff zum Bestandteil naturnaher, gesunder Wälder (MiNr 3052)

Abb. 2 Die Rotbuche, allgemein auch als Buche bezeichnet, ist mit einem Anteil von 15 Prozent der häufigste Laubbaum in deutschen Wäldern (MiNr 1024)



nien wachsen. Im Mittelpunkt seines Konzepts des Waldbaus auf natürlicher Grundlage stand die Buche. Die Erdmannwälder stehen heute als Musterbeispiel für Nachhaltigkeit. Solche Wälder haben eine Zukunft, so sieht es auch der BDF. (Abb. 1 und 2)

Ein weiterer Förster, Arnold Freiherr von Vietinghoff-Riesch (1895–1962), beschäftigte sich in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ebenfalls mit der naturgemäßen Waldwirtschaft. In dem 1000 ha großen Forstbetrieb der Familie in der Oberlausitz verzichtete Vietinghoff beispielsweise auf Kahlschläge und baute das Gut Neschwitz zu einem naturgemäßen Musterbetrieb aus. Neschwitz blieb auch in der DDR Musterbetrieb für Vorratswirtschaft und naturgemäße Wirtschaftsweise.

Vietinghoff wurde auf Gut Neschwitz (Abb. 3) geboren, das damals zu den schönsten und gepflegtesten herrschaftlichen Besitzungen der Oberlausitz zählte. Umsorgt und wohlbehütet von Eltern, Erziehern, Dienerschaft und Hauslehrern, verbrachte Vietinghoff gemeinsam mit seinen sieben Geschwistern eine wunderbare Kindheit im prachtvollen Neu-

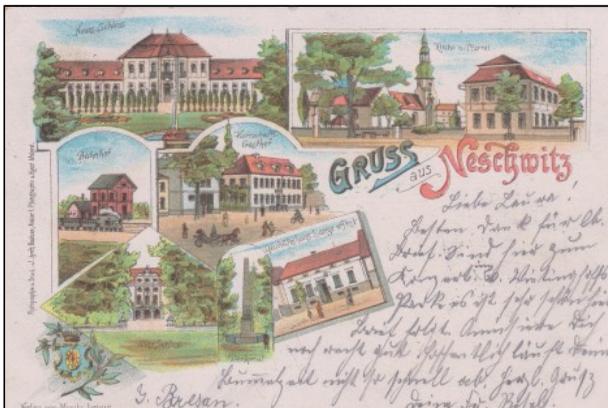


Abb. 3 Lithographie vom August 1900 aus Neschwitz nach Lengefeld im Erzgebirge. Oben links ist das Neue Schloß Neschwitz abgebildet, in dem Arnold Freiherr von Vietinghoff-Riesch geboren und aufgewachsen ist.

en Schloß und dessen umgebenden Park. Nach dem Abitur in Dresden zog es ihn für einige Zeit zu seinem Großvater und weiteren Verwandten in Salisburg in Livland (heute: Lettland).

Die Vietinghoffs gehören zum alteingessenen norddeutschen Adel. 1230 tauchte der Name erstmals auf, im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich neben der ursprünglichen westfälischen auch eine baltische Linie.

Am Stammsitz der Familie in Livland wurde der junge Baron vom Ausbruch des Ersten Weltkriegs überrascht. Er verbrachte mehrere Jahre in verschiedenen russischen Internierungslagern, war beeindruckt von der Schönheit und Weite des Landes und lernte die Sprache.

Nach dem Krieg machte er zunächst eine Lehre in einem Forstamt, bevor er an der Königlich-Sächsischen Forstakademie Tharandt ein Studium der Forstwissenschaften aufnahm. 1921 ging er nach München und schloß sein Studium zwei Jahre später mit einer Promotion ab. Er heiratete Editha Freiin von Seherr-Thoß, die zwei Kinder aus einer vorangegangenen Ehe hatte, und die Familie zog nach Neschwitz. Dort half Vietinghoff seinem Vater bei der Bewirtschaftung des 2000 ha großen Gutes, zu dem neben dem Wald auch ein Rittergut und zahlreiche Fischteiche gehörten, und legte 1926 die Große Forstliche Staatsprüfung ab.

Naturschutz und Landschaftspflege bezog er in die Aufgaben der Forstwirtschaft ein. Mit diesem Thema habilitierte er sich 1936 an der Forstakademie Tharandt, wo er seit 1935 als Dozent tätig war, unter anderem auch für die Fächer Ornithologie und Vogelschutz. Bereits 1930 hatte er in Neschwitz eine Vogelschutzwarte eingerichtet, die bis 1970 existierte.

Nachdem im Mai 1945 das barocke Neue Schloß in Neschwitz abgebrannt und ausgeplündert worden war, flüchtete von Vietinghoff mit seiner Familie in den Westen. In der Forstverwaltung des Freiherrn von Knigge in Steinkrug am Deister leitete er unter anderem eine Nisthöhlenfabrik und gründete dort 1947 die Staatlich anerkannte Vogelschutzwarte Niedersachsen. Diese wurde 1970 in die Fachbehörde für Naturschutz integriert. In der Vogelschutzwarte werden Grundlagendaten zum Vogelbestand, seiner Entwicklung sowie seiner Verbreitung erhoben. Die Vogelschutzwarte (Abb. 4) arbeitet mit vielen Ehrenamtlichen, Institutionen und Verbänden zusammen. Wichtig ist auch die Kooperation mit der Niedersächsischen Ornithologischen Vereinigung (NOV).



Abb. 4 100 Jahre Staatliche Vogelschutzwarte Seebach (MiNr. 2661)

Ab 1946 hielt Vietinghoff Vorlesungen an der Forstlichen Fakultät der Universität Göttingen in Hannoversch Münden, wo er nach seiner Habilitation 1949 als außerordentlicher Professor für Waldbau wird und die Leitung des Instituts für Forstzoologie übernimmt.

In diese Zeit fällt der Brief, den ihm Walter von Keudell aus Colombo (Ceylon, heute Sri Lanka) schickte. (Abb. 5) Von Keudell ist Jurist, gehörte von 1924 bis 1930 als Abgeordneter dem Deutschen Reichstag an, leitete den Deutschen Forstverein und wurde 1933 zum Generalforstmeister und Staatssekretär im Reichsforstamt ernannt. 1937 trat er von seinem Amt zurück, weil er sich den Forderungen von Reichsforstminister Göring widersetzte, der einen verpflichtenden Holzeinschlag in Privatforsten forderte.



Abb. 5 Brief von Ceylon nach Deutschland (München) an den Forstwissenschaftler Arnold Baron Vietinghoff, gestempelt 14.9.49 Colombo Foreign, 3 x 30 c König Georg VI, MiNr 238

Den Brief aus Colombo verschickte von Keudell am 14. September 1949. Offenbar war er mit dem frisch überholten Schiff „Otranto“ der Orient Line auf dem Weg von (oder nach) Sydney (Australien). Jedenfalls benutzte er das Briefpapier der Reederei.

Mitte der 50er Jahre übernimmt von Vietinghoff den Lehrstuhl für Forstgeschichte, Forstschutz und Naturschutz, von 1960 bis 1961 war er Dekan der Forstlichen Fakultät. Seine Bedeutung als Hochschullehrer ist vor allem darin zu sehen, daß er den

Naturschutz in der forstlichen Ausbildung verankerte und sich sowohl für die Waldästhetik als auch für die Landschaftspflege engagierte. Zu seinen Hauptwerken gehört unter anderem das Buch „Der Oberlausitzer Wald, seine Geschichte und seine Struktur bis 1945“ sowie seine Autobiographie „Letzter Herr auf Neschwitz“. Er starb 1962 an den Folgen eines Autounfalls in Unna, wenige Tage nach seiner Frau Editha.

Die Kenntnisse um die naturgemäße Waldwirtschaft, die die beiden Forstleute Erdmann und von Vietinghoff vor Jahrzehnten entwickelten und praktizierten, sind auch heute modern, und ihre Wälder gelten als Vorbilder für einen zukunftsfähigen Umgang mit der Natur.

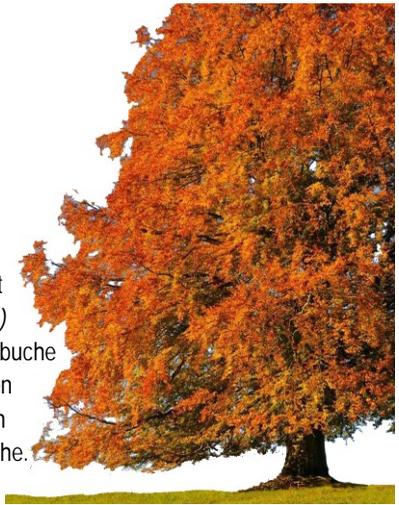
Quellen: diverse Wikipedia-Seiten

Koni Häne

Baum des Jahres 2022:

Die Buche Teil 1

Die Buche, wie wir sie aus unseren Wäldern kennen, heißt eigentlich Rotbuche oder Gemeine Buche (*Fagus silvatica*) und ist nicht zu verwechseln mit der eher selteneren Hagebuche oder Weißbuche. Der vor allem in Parks und auf Friedhöfen anzutreffende auffällige Baum mit den dunkelroten Blättern ist eine Blutbuche – eine kultivierte Varietät unserer Rotbuche. Bereits zum zweiten Mal ernennt das „Kuratorium Baum des Jahres“ die Buche zum Jahresbaum (erstmalig 1995).



Lassen wir doch jenen Laubbaum, der bei uns am häufigsten vertreten ist und als majestätische Dame unserer Wälder gilt, selbst zu Wort kommen, um folgende Fragen zu beantworten.



Blutbuche



Rotbuche



Hage- oder Hainbuche

Zu allererst herzliche Gratulation zu dieser Ernennung! Freust Du Freust Du Dich darüber?

Ja, selbstverständlich! Es ist mir eine große Ehre, als erste Baumart bereits zum zweiten Mal nominiert zu werden. Das gibt mir Gelegenheit, meine Eigenschaften vorzustellen und vielleicht auch unbekanntere Seiten von mir aufzuzeigen.

Woher kommst Du, und wie lange bist Du schon bei uns?

Bereits vor etwa 10 Millionen Jahren waren wir – die zur Familie der Buchengewächse gehörende Baumart – in ganz Europa verbreitet, wurden dann von den Eiszeiten in südliche Gebiete abgedrängt. Zurückgekehrt sind wir erst nach der letzten Eiszeit, also vor rund 5000 Jahren, als das Klima für uns wieder stimmte.

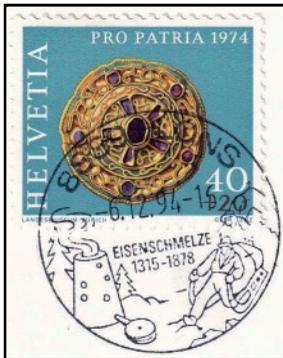
Wie muß man sich die damaligen Wälder vorstellen?

Damals – in der späten Wärmezeit – waren die Wälder vor allem durch Eichen geprägt. Die darauf folgende Klimaveränderung mit sinkenden Temperaturen und höheren Niederschlägen kam uns entgegen. Wir verbreiteten uns zu Ungunsten der Wärme liebenden Eichen schnell und verdrängten diese.

Während der Bronzezeit (vor mehr als 3000 Jahren) waren wir am erfolgreichsten: Man kann von der „Buchenzeit“ in den Wäldern Europas sprechen. Kurz darauf bekamen wir Konkurrenz durch die Einwanderung der Weißtanne und der Fichte. Seither leben wir – beeinflusst durch die Menschen – mehr oder weniger gut zusammen.

Das heißt, daß der Mensch Euch Buchen das Leben erschwert hat?

Teilweise ja. In Mitteleuropa mußten die Menschen durch Waldrodungen immer wieder neue Lebensräume schaffen. Zudem wurde bestes Brennholz benötigt – vor allem Buchenholz – für das Schmelzen von Eisen und Kupfer sowie für die Köhlerei, Glasbläserei und für die Gewinnung von Pottasche.



Zur Herstellung von Eisen und Kupfer wurden ganze Buchenbestände „verheizt“, um die nötige Schmelzwärme von 1200 bis 1300 Grad Wärme zu erreichen.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts fand bei der Waldbewirtschaftung ein Umdenken statt. Uns Buchen wurde vermehrt Beachtung geschenkt, unsere guten Eigenschaften wurden erkannt. Doch darüber berichte ich später.

Kannst Du Dich kurz vorstellen?

In den Wäldern bin ich ein stattlicher Baum von 35 bis höchstens 45 Meter Höhe. Auf dem 20 bis 25 Meter geraden elefantengrauen Stamm breitet sich eine kuppelförmige Krone aus. Als Reinbestand erwecken wir das Gefühl, daß man sich in einer Art natürlicher

Kathedrale, ja sogar in einem hallenähnlichen Wald befinde. Wir Buchen können 250 bis 300 Jahre alt werden. Unser ältestes Familienmitglied lebt übrigens in Österreich und ist über 500 Jahre alt.

Lange graue Buchenstämme erscheinen wie hohe Säulen in den hallenartigen Wäldern.



Dank meines Herzwurzelwerks sowie der vielen weitreichenden Wurzeln bis zu den Nachbarbäumen bin ich gut verankert und habe schon manchem Sturm getrotzt. Einzelne wachsende Buchen und Parkbäume sind breiter und ihre Äste reichen oft bis in Bodennähe.



Meine rehbraunen, spindelförmigen, weit abstehenden Knospen sind 2–3 Zentimeter lang. Daraus wachsen ab Ende April etwa 10 Zentimeter große, zartgrüne, im Sommer nachdunkelnde, länglich-rundliche, leicht zugespitzte, 4–7 Zentimeter breite, mit einem gewellten Rand versehene Blätter. Am „einhäusigen“ Baum entstehen gleichzeitig, aber getrennt voneinander, die eiförmig hängenden männlichen sowie die rundlich stehenden weiblichen Blüten. Die in dem stacheligen Fruchtkörper gereiften dreieckigen Nußfrüchte (Buchnußchen oder Bucheckern) fallen im September / Oktober auf den Boden.



Mein Holz ist hellgelblich bis rötlichgrau, schwer, gut spaltbar, hart und zugleich biegsam. Zudem ist es „nervös“, das heißt, je nach Temperatur dehnt es sich aus oder zieht sich zusammen. Daher der Spruch „Boshafes Holz, das auch sonntags arbeitet!“

Von den Blüten zu den Blättern und Früchten bis zur Baumform.

Wie bist Du zu Deinem Namen gekommen?

Der lateinische Name „Fagus“ hat seinen Ursprung im griechischen Ausdruck „phagein“ und bedeutet „essen“. Hinweise dazu sind die Buechnüßli und das Laub (Eßlaub), früher geschätzt von Mensch und Tier. Mein Name „Buche“ leitet sich ab vom Althochdeutschen „buohha“ und „bok“ sowie vom Indogermanischen „bhags“. Bekannt bin ich in England als „beech“, in den Niederlanden als „beuk“ und in den slawischen Staaten als „buchow“.

Dank Gutenberg waren wir als „Buch“ in aller Munde, weil er für seine ersten Versuche in der Buchdruckerkunst unser Holz verwendete, sei es für die in Buchenstäbe geritzten Zeichen (Buchstaben) oder für die zusammengesetzten Holztafeln. Viel früher als Gutenberg benutzten uns jedoch die Germanen, welche Schriftzeichen auf buchene Stäbe, sogenannte Runen (*rune* = Geheimnisse), ritzen oder malten.



Gutenbergs erste Lettern wurden aus Buchenstäben geschnitten. Viele Ortsnamen erinnern an das Vorkommen dieser Baumart.



Buch bei Hengart



Balkenstempel
Buch (ZH) Stempelgruppe 30

Des Weiteren erinnern hunderte von Ortsnamen an unser Vorkommen. Als Beispiel seien nur einige genannt: Buch, Buchen, Buchenholz, Buchegg,

Buochs, Böchen und Entlebuch. Auch Familiennamen wie Bucher, Buchwalder, Buchberger, Buchele und Büchner wurden von uns abgeleitet.



Buchegg SO, Stempelgruppe 30



Berlin-Buchholz 3
Handstempel-Aufdruck



Buchenrain, Stempelgruppe 63

An welchem Standort fühlst Du Dich am wohlsten?

Mit Ausnahme der Kantone Graubünden und Wallis, wo ich selten anzutreffen bin, bevorzuge ich kalk- und nährstoffreiche, lockere und tiefgründige Böden in einem eher milden, ausgeglichenen und feuchten

Klima. Anzutreffen bin ich im Mittelland und gedeihe dort gern in Gesellschaft mit der Eiche sowie mit der vor rund 150 Jahren aus Kanada eingeführten Douglasie.

Auf Höhenlagen von 1200 bis 1600 Meter sind meine Nachbarn Tannen und Fichten, aber als Einzelbaum gefällt es mir ausnahmsweise auch mal.

(Das Interview wird im nächsten Heft fortgesetzt)



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Andorra – span.	8.7.2021	513	Blüte und Blätter des Holunders
Andorra – span.	21.10.2021	517	Peruanische Maske, Ceviche u.a. mit Zwiebel und Limone
Antigua u. Barb.	20.5.2020	5815–5818	Block 806: Stockente
Antigua u. Barb.	21.12.2020	5837–5840	Block 810: Seeotter
Antigua u. Barb.	21.12.2020	5851–5854	Block 812: Polizeihund
Armenien	7.5.2021	1200	Europa: Steinadler
Armenien	17.5.2021	1201	Ghapama (gefüllter Kürbis) Traditionelle Speisen
Aserbaidshjan	19.3.2021	Block 261	Nowruz: Bund Getreidesprossen u.a.
Aserbaidshjan	1.4.2021	Block 262	Jahr des Ochsen
Aserbaidshjan	24.6.2021	1624–1625	Europa: Wildschaf und Wüstenrenner
Belgien	23.10.2021	Block 266	Weinbau in Belgien
Bergkarabach	9.4.2021	231–233	Europa: Rotmilan, Roter Apollo, Tigerillit
Bergkarabach	10.6.2021	234	Armen Takhtajan: Botaniker
Bergkarabach	10.6.2021	235	Weinbau in Bergkarabach: Weinberg, Weinflaschen u. Trauben
Bosnien & Herz.	25.3.2021	Block 73	Weinbergschnecke
Bosnien & Herz.	7.5.2021	813–814	Block 76: Europa: Eurasischer Luchs und Gams
Bosnien & Herz.	30.6.2021	816	Rosa Kugelorchis
Bosnien & Herz.	23.7.2021	817	Pferdesport
China	5.11.2020	5247	aus 5247–5248: Ochse: Neujahrsgrußmarken
China	5.2.2021	5262–5263	Block 265: Jahr des Ochsen
Dänemark	3.1.2022	2058–2062	Sprichwörter u.a. Vogel, Mühle, Mäuse
Deutschland	3.1.2022	3655–3656	Schneeglöckchen und Rotklee + 3662–3663 selbstklebend

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Deutschland	3.2.2022	3664–3666	Grimms Märchen – Rumpelstilzchen, Stroh, Pilze u.a.
Deutschland	3.2.2022	3667	Street Art: Pfau und Kranich
Dominica	18.11.2020	Block 565	Jahr der Ratte
Frankreich	29.10.2021	8059–8070	Weihnachten u.a. Hirsch, Fuchs, Reh, Dachs, Tannen
Gambia	19.12.2018	7629–7644	Schmetterlinge
Gambia	19.12.2018	7645–7648	Block 996: Pinselohrschweine
Gambia	31.12.2018	7650–7659	Afrikanische Adler
Gambia	31.12.2018	7660–7667	Block 997: Afrikanische Kleinsäuger
Gambia	27.2.2019	7673–7378	Block 999: Afrikanische Nektarvögel
Grenada	30.9.2020	7904–7906	Block 983: Fliegenschläpper
Grenada	30.9.2020	7908–7911	Block 984: Pflanzen: Heliconia, Anterium, Farn, Orchidee u.a.
Grenada	30.9.2020	7914–7917	Block 985: Seevögel: Blaufußtölpel, Papageientaucher u.a.
Grenada	30.9.2020	7919–7923	Block 986: Flamingos
Guinea-Bissau	18.6.2019	10769–773	Block 1846: Schmetterlinge
Hongkong	22.4.2021	2441–2246	Block 388: Imbißgerichte u.a. Coconut Wrap, Buttersemmel
Hongkong	22.6.2021	2462–2467	Block 391: Tierschutzverein u.a. Hund, Hamster, Kaninchen
Irak	23.3.2021	2128	Internationale Wasserkonferenz Emblem
Irland	4.11.2021	2410–2415	Weihnachten u.a. Milchglas, Karotte, Lamm, Esel, Kekse
Israel	6.4.2021	2755–2757	Berufe: Fotograf, Eisverkäufer, Milchmann
Israel	29.6.2021	2765–2766	Trad. Fest der Weinlese und der Verliebten
Italien	6.9.2021	4339	Gewächshaus: Natur- und Landschaftserbe
Italien	10.9.2021	4340	100 Jahre Gucci, Detail eines Floralprints
Italien	28.9.2021	4347	70 Jahre Regionalverb. Coldiretti Sizilien, Agrarerzeugnisse
Italien	15.11.2021	4365–4366	Europa – Mauereidechse und Braunbär
Jersey	17.8.2021	2505–2516	Gemeinden, u.a. Pferd, Kuh, Eichhörnchen, Apfel, Traktor
Kambodscha	12.12.2020	2663–2667	Block 348–349: Einheimische Vögel
Kambodscha	15.12.2020	2688	Jahr der Ratte
Kambodscha	15.12.2020	2689–2694	Block 353–354: Reptilien u.a. Natter, Python, Schildkröte
Kirgisien	2.4.2021	1022–1024	Block 116: Asiatischer Dachs
Kirgisien	9.4.2021	Block 117	Gottesanbeterin
Kirgisien	16.4.2021	Block 118	Quitte: Blüte, Früchte, Baum, Marmelade u. Früchte im Korb
Kirgisien	17.9.2021	Block 122	Turkestanische Tulpe
Kosovo	20.2.2019	457	457 A + B Nationalpark Blinaja: Rothirsch, Reh
Kosovo	7.5.2021	532–533	Block 55: Europa: Rothirsch und Braunbär
Kosovo	7.5.2021	535	Europa Rothirsch
Kosovo	4.6.2021	536–538	Block 56: Waldfrüchte: Himbeere, Erdbeere und Heidelbeere
Kosovo	17.8.2021	545	Gimpeltaube
Kyrgyz Express	31.3.2021	170	Vogel des Jahres: Bartgeier

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kyrgyz Express	29.6.2021	176	Internat. Obst- und Gemüsejahr u.a. Apfel, Zwiebel, Paprika
Liechtenstein	15.11.2021	2030–2033	Weihnachten u.a. Stern, Schaf, Taube m. Olivenzweig, Kerze
Luxemburg	16.11.2021	2273–2278	Sammelleidenschaft u.a. Bierdeckel u. Sektflaschenkappen
Luxemburg	16.11.2021	2280–2283	Wildblumen u.a. Vergißmeinnicht, Hornklee, Felsenblümchen
Luxemburg	16.11.2021	2284–2287	Luxemburger Moselregion
Macau	11.6.2021	2391–2394	Block 316: Ladengeschäfte u.a. Bäckerei, Feinkost
Macau	9.10.2021	2406–2409	Block 319: Insekten
Malaysia	29.12.2020	2578	Block 275: Größter tropischer Baum der Welt Merantibaum
Malaysia	18.3.2021	2583–2586	Block 277: Rinderrassen
Marshall-Inseln	30.11.2020	4307–4312	Jahr des Ochsen
Mexiko	1.1.2020	4165–4177	FRM Kunsthandwerk, u.a. Tonkrug, Bastkorb, Birne, Stier
Mexiko	28.10.2020	4192	Tag der Toten u.a. Kürbis, Brot und Obst
Mexiko	7.12.2020	Block 112	Gartenbohne, Kaktusfeige, Serrano-Chili u. Trauer-Amarant
Mexiko	7.12.2020	Block 113	Gartenbohne, Kaktusfeige, Serrano-Chili u. Trauer-Amarant
Mongolei	7.8.2020	4107–4113	Landschaften mit ihrer Fauna und Flora
Mongolei	29.12.2020	Block 450	Premierminister reitet durch die Steppe
Mongolei	3.1.2021	4157–4158	Jahr des Ochsen
Namibia	16.3.2021	1628–1630	Schnepfen
Namibia	14.7.2021	1631–1634	Blumen
Nepal	1.1.2020	1333–1336	Berberis und Begonia
Neukaledonien	15.10.2021	1814–1815	Umweltschutz, Kauri-Baum, Überfischung der Seegurken
Nevis	28.12.2020	3453–3456	Block 425: Frösche
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Tom Puss u.a. Bäume, Pilze, Huhn, Hund
Niederlande	15.11.2021	4065–4074	Weihnachten u.a. Maulwurf, Blaumeisen, Mistelzweige, Fuchs
Niuafou	7.4.2021	Block 95	Jahr des Ochsen
Niuafou	24.5.2021	Block 100	Katherine Dulin / Folger Rose Garden, Washington
Norfolkinsel	2.6.2020	1293–1294	Block 77: Rinderrasse Norfolk Blue
Pakistan	5.6.2021	1618	Weltumwelttag: Holzfällerei, Plastikmüll, grüne Landschaft
Philippinen	23.4.2018	5269–5272	Freimarken Blumen u.a. Jasmin, Hibiskus
Rußland	28.9.2021	3046–3049	Geschichte des nationalen Traktorbaus: Raupentraktoren
Sao Tome Princ.	18.9.2018	7990–7993	Block 1447: Jahr des Schweins
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8000–8003	Block 1449: Orchideen
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8005–8008	Block 1450: Schmetterlinge
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8010–8013	Block 1451: Eulen
Sao Tome Princ.	7.11.2018	8025–8028	Block 1454: Katzenrassen
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8115–8118	Block 1472: Orchideen
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8120–8123	Block 1473: Schmetterlinge
Sao Tome Princ.	4.2.2019	8140–8143	Block 1477: Taubenvögel

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Sao Tome Princ.	13.3.2019	8210–8213	Block 1491: Eulen
Schweden	11.11.2021	3393–3402	Weihnachten u.a. Apfel, Pilze, Eichhörnchen, Meisen, Maus
Schweden	11.11.2021	3404–3408	aus MKH: Erholung im Freien u.a. Rucksack, Lederfäustlinge
Schweiz	11.11.2021	2736–2737	Pro Juventute u.a. Gummistiefel und Regen
Singapur	8.1.2021	2700–2701	Block 264: Jahr des Ochsen
Singapur	28.5.2021	2713–2714	Dipl. Beziehungen zu Portugal: Pflanzen, Vögel + Block 267
Singapur	21.6.2021	2715–2719	Blaue Klitorie, Basilikum Currybaum, Koriander, Rundb. Minze
Singapur	1.7.2021	2726–2731	Begrünte Fassaden und Dächer
Singapur	27.7.2021	2738–2739	Block 270: Mangrovenwald und Korallenriffe
Slowenien	24.9.2021	1487–1489	Block 134: Arbeitshunde
Slowenien	12.11.2021	Bl. 138	Bauernhäuser in Slowenien
Slowenien	12.11.2021	1508	Biene in Honigglas und Ahornblatt in Sirupflasche
Spanien	10.9.2021	Block 366	Gastronomie: Katalonien – Brot mit Tomaten
Spanien	17.9.2021	5567	Rosen
Spanien	25.10.2021	5581	Handwerksberufe: Lederpunzer
St Vincent Gren.	5.3.2020	8070–8073	Block 874: Bromelien
St Vincent Gren.	8.10.2020	8080–8083	Block 875: Kaninchenrassen
Thailand	25.11.2020	3836–3843	Süßigkeiten zum Neujahrsfest
Thailand	4.1.2021	3853	Jahr des Ochsen
Thailand	19.5.2021	3876–3878	Block 416: Visakhapuja-Tag: heil. Blüten a. d. Buddhismus
Tonga	7.4.2021	Block 139	Jahr des Ochsen
Tonga	10.6.2021	2434–2435	Internat. Jahr der Pflanzengesundheit
Tonga	10.6.2021	2436–2441	Internat. Jahr für Obst und Gemüse u.a. Wassermelone
Tschech. Rep.	10.11.2021	1140	Weihnachten: Tannenzweige, Apfel
Tschech. Rep.	10.11.2021	Block 92	Hl. Ludmilla von Böhmen: Baum, Blätter, Taube
Tuvalu	2.4.2019	2459–2461	Frangipani
Tuvalu	18.9.2019	2511–2514	Block 289: Seevögel
Tuvalu	30.9.2020	2535–2540	Block 291: Blumen u.a. Lorbeer, Hibiskus, Gardenie
Tuvalu	30.9.2020	2542–2547	Block 292: Insekten u.a. Honigbiene, Ameise, Heuschrecke, Singzikade
Tuvalu	2.11.2020	2569–2574	Block 295: Schmetterlinge
Tuvalu	30.11.2020	2617–2620	Block 303: Kaninchen
Ungarn	25.9.2021	6231–6238	Bl. 463: Weltausstellung für Jagd und Natur
UN Genf	11.10.2021	Block 66	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
UN New York	11.10.2021	Block 71	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
UN Wien	23.7.2021	1106–1111	Block 62: Sport für den Frieden, u.a. Pferde
UN Wien	11.10.2021	Block 65	15. Weltbiodiversitätskonferenz Kunming u.a. Käfer
Vatikan	25.5.2021	2027–2028	Gefährdete Wildtiere: Turmfalke und Zaunkönig

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Vietnam	1.6.2021	3880–3883	Bl. 193 Die Legende von Mai An Tiem u. der Wassermelone
Wallis u Futuna	1.8.2021	1221	Tag des Waldes, Toogatoto-Wald heute Maniok und Yams
Weihnachtsinsel	8.1.2020	936-938	Jahr der Ratte
Zypern	6.5.2021	1457–1458	Mkh, Europa: Zyprische Biene, Mönchsrobbe
Zypern	8.7.2021	Block 450	Landschaftsschutz-Netzwerk Natura 2000 u.a. Mufflon
Zypern	17.9.2021	1466–1469	Katzen

Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	30.8.2021	5086	<i>Hygrocybe acutonconica</i> – Safrangelber Saftling a. Block 264
Deutschland	3.2.2022	3665	aus 3664–3666: Rumpelstilzchen, Fliegenpilz
Guinea-Bissau	18.6.2019	10763	<i>Lactarius deliciosus</i> – Edel-Reizker
Guinea-Bissau	18.6.2019	10764	<i>Hypomyces lactifluorum</i> – Krustenkugelpilz
Guinea-Bissau	18.6.2019	10765	<i>Russula aurea</i> – Gold-Täubling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10766	<i>Boletus calopus</i> – Schönfuß-Röhrling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767	<i>Sarcoscypha coccinea</i> – Scharlachroter Kelchbecherling
Guinea-Bissau	18.6.2019	10767 A	Ziermarke: <i>Microstoma floccosum</i> – Becherlingsartig
Guinea-Bissau	18.6.2019	Block 1845	<i>Craterellus cornucopioides</i> – Totentrompete
Niederlande	11.10.2021	Block 192	Pilzsammlerin – Kinderbuchfigur „Tom Puss“
Rumänien	6.5.2021	7852	<i>Geastrum fimbriatum</i> – Gewimperter Erdstern
Rumänien	6.5.2021	7853	<i>Clathrus archerii</i> – Tintenfischpilz
Rumänien	6.5.2021	7854	<i>Lycoperdon echinatum</i> – Igel-Stäubling
Rumänien	6.5.2021	7855	<i>Entoloma hochstetteri</i> – Röttlingsverwandter aus Neuseeland
Rumänien	6.5.2021	7856	<i>Clathrus ruber</i> – Roter Gitterling
Rumänien	6.5.2021	7857	<i>Phallus indusiatus</i> – Tropische Schleierdame
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7813	<i>Amanita phalloides</i> – Grüner Knollenblätterpilz
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7814	<i>Leucocoprinus birnbaumii</i> – Gelber Faltenschirmling
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7815	<i>Fomes fomentarius</i> – Zunderschwamm
Sao Tome Princ.	18.9.2019	7816	<i>Agaricus bitorquis</i> – Stadt-Champignon
Sao Tome Princ.	18.9.2019	Block 1411	<i>Lactarius indigo</i> – Indigo-Reizker
Schweden	11.11.2021	3400	aus 3393–3402: Pilz – Weihnachtsserie

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.188 April 2021

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint im Juli 2022: Nummer 189 ist angesagt. Die schon vorliegenden Artikel werden Ihnen ganz neue philatelistisch-philanthropische Seiten zeigen.

