

Agrarphilatelie 189 · Juli 2022

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



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

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



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

seit Februar herrscht Krieg in der Ukraine. Die Rohstoffpreise steigen weiter, lediglich die Düngerpreise sind aktuell im Vergleich zum Frühjahr leicht gesunken. Die Lage für die Landwirte ist weiterhin alles andere als entspannt. Ich denke, Sie werden es verfolgt haben, daß der Absatz deutscher Spargel und Erdbeeren aufgrund des hohen günstigen Auslandsangebots eingebrochen war. Viele der Flächen wurden nicht bzw. nur sehr kurz beerntet, da der Erlös gepaart mit den Lohnkosten nicht rentabel war. Die aktuellen Erzeugerauszahlungspreise für Gemüse sprechen im Vergleich zum Vorjahr die gleiche Sprache. In der Pfalz startete vor zwei Wochen die Kartoffelernte, die Auszahlungspreise gestalten sich aktuell analog zum Vorjahr.

Die gelockerten Corona-Regeln machen auch im Bereich der Philatelie einiges möglich. Sammler können sich wieder treffen. In Luxemburg fand die Exphimo statt, in Deutschland laufen die Ausstellungen und Großtauschtagen ebenfalls wieder an. Beim Tauschtag meines Heimatvereins durften wir bekannte wie auch neue Gesichter begrüßen.

Aus Gesprächen ergab sich, daß unter den Besuchern auch einige Sammler waren, die sich ihr Material wegen der Kontakteinschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie im Internet gekauft haben und „für sich“ gesammelt haben. Ein Besucher sagte: „Corona zeigt mir, daß das ‚einsame‘ Sammeln nicht das wahre ist, ich genieße jetzt den Austausch“. Die Pandemie war und ist hart, dennoch haben sich wie in diesem Beispiel durch sie einige Ansichten verändert.

Auch wir profitieren von den gelockerten Regelungen, und ich freue mich, Sie bei unserer Jahreshauptversammlung in meiner Heimat Pfalz zu begrüßen. Nach der Jahreshauptversammlung (siehe Seite 4) bieten wir auf dem Weingut Jesuitenhof in Dirmstein eine Führung mit Weinprobe an. Für Sonntag vormittag haben wir eine Stadtführung in Worms geplant. Bitte melden Sie sich bis zum 20. September bei mir (Tel.: 049 0623335 95 44; E-Mail: janssenan@web.de), falls Sie (und Ihre Begleitung) an der Weinprobe und/oder der Stadtführung teilnehmen möchten, da ich die Teilnehmerzahl im Vorfeld melden muß.

Die Stadtführung können wir als Gruppe ab zehn Personen durchführen, sie dauert ungefähr zwei Stunden.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Oktober in der herbstlichen Pfalz.

Bleiben Sie gesund.


Anja Stähler

Und noch immer sind wir im Internet vertreten:

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html

www.mykothek.de

An der „**Exphimo 2022**“

haben folgende Mitglieder unserer Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft teilgenommen:

- Herr **Paul Faten** mit „Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns 1945–1946“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Musikinstrumente“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Alles über den Esel“
- Herr **Carlo Lonien** mit: „Kuriose Briefmarken und mehr“ (Vitrine)
- Herr **Roger Thill** mit: „Aus dem Leben einer Kartoffel“
- Herr **Jos Wolff** mit: „Geldscheine aus aller Welt“
- Herr **Jos Wolff** mit: „Philatelistische Krawatten: Briefmarken oder Krawatten – was soll ich sammeln?“ (Vitrine)

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Heinz Wienold

Inhaltsverzeichnis

Corona ist nicht vorbei, doch hier ist sie: die Einladung zur Mitgliederversammlung	4
Cuntz Holfelder war gertner	5
Page Three Stamp – diesmal auf Seite	5
Kleine Kräuterkunde – Süßholz und Schmalblättriger Sonnenhut	6
<i>Thea sinensis</i> und <i>Thea assamica</i> (der Ausstellungssammlung dritter Teil)	7
Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (Teil 1)	16
Dieser Antipasto ist geschmäcklerisch: Octopus	22
Das Barbarakraut oder die Winterkresse	23
Florale Muster für das britische Heim	24
Baum des Jahres: die Buche (Teil 2)	26
Das Zellertal – Wein aus zwei Anbaugebieten: Pfalz und Rheinhessen	31
Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost (nach dem ersten Bembel folgt der zweite)	36
Heute gibt es bei Oltersdorfs Hackbraten (die Soße ist das Beste dran)	47
Herrn Heikes Teller: Alt-Englischer Pudding ist zum Abgewöhnen	48
Kleine Akzidenzen	49
Aus dem Leben einer Kartoffel	50
Neue Marken braucht der Sammler	55

Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Koni Häne, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Carlo Lonien, Ulrich Oltersdorf, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Anja Stähler und Heinz Wienold; als liebe Gäste: Walter Baldus und Gudrun Huemer

Redaktionsschluß:

Es war in unseres Monats Juni Mitte / Als ich mich fand vor vollem Heft; / Dann wartete ich auf letzte Texte, / Es fiel mir schwer, zu drängeln nach dem Text, / Der zeitverzögert kam mit manchen Fehlern / Doch schließlich fand's ein gutes Ende. (frei nach Dante)



Einladung zur Jahreshauptversammlung 2022

im Juni 2022

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 1. Oktober 2022 um 14.00 Uhr

in 67245 Dirmstein statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel Kempf, Marktstraße 3–7.

Die vorläufige Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstands
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Wahlen
 - 7.1. Vorsitzender
 - 7.2. stellvertretender Vorsitzender
 - 7.3. Geschäftsführer/Kassierer
8. Verschiedenes
9. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn er viele Mitglieder begrüßen dürfte.

Mit freundlichen Grüßen



Anja Stähler



Roger Thill



Horst Kaczmarczyk



Cuntz Holfelder war gertner

Er steht in dem von einem Weidezaun umfriedeten Acker und bestellt mit der in den erhobenen Händen gehaltenen Hacke den Boden. Am Gürtel hängt ein Beutel und steckt ein Messer.

Er wurde am 13. August 1515 im Zwölfbrüderhaus aufgenommen und verstarb am 27. März 1521

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

Page Three Stamp Die Marke mit den beiden Kartoffeln ist einem Satz von vier Marken entnommen, der auf die Einführung des Dezimalsystems auf Tristan da Cunha verweist. Das ist merkwürdig, gehen doch die Großbritannien gerade wieder zu den sogenannten Maßen des Empire zurück. Das bedeutet: 1 Pfund ist nicht mehr ein halbes Kilogramm, sondern nur noch 454 Gramm. Und ein Bier wird in einem Glas ausgeschenkt, das ein Fassungsvermögen von 0,6 Liter hat. Ja, das kennen wir: wenn man den Schaum auf der Maß auf dem Münchner Oktoberfest unberücksichtigt läßt, dann bekommt der trunkene Gast zu später Stunde auch nur noch 1 Pint. Benzin soll wieder in Gallonen ausgeschenkt werden, was 4,6 Litern entspricht – spielt aber keine Rolle für uns Kontinentaleuropäer, weil wir ja Elektroautos fahren werden. Nur die Gibraltarer werden Probleme haben, wenn sie eine deutsche Schraube aus Künzelsau mit einer britischen Mutter aus Wirral verbinden wollen. Na gut, na schön. Sollen doch die Brexitiers machen, was sie wollen. Ich befürchte nur, daß der deutsche Bäcker das Brot zukünftig auch nach englischen Maßen erstellt und damit eine stille Preiserhöhung vornimmt. Bei den Mayas war 20 die Basis der Mathematik. Anders als das Dezimalsystem gibt es beim Duodezimalsystem zwölf Ziffern, so daß erst für natürliche Zahlen ab 12 eine zweite Stelle benötigt wird. Ich dachte ja, die zwei Kartoffeln seien ein Hinweis auf die Einführung des binären Systems: ja – nein oder 0 – 1. Das hat schon 1697 unser Philosoph und Mathematiker Gottfried Wilhelm Leibniz entwickelt. Ich schweife ja gern ab: 1523 entwarf Hans Holbein d.J. in Basel als Initialen für eine Bibel das sog. Totentanzalphabet. Ich will hier auf Einzelheiten verzichten – aber es ergibt sich hier durch den Wechsel von kirchlichen und weltlichen Würdenträgern eine binäre Zahl, die am Ende von wenigen Rechenoperationen die erste vollkommene Zahl „6“ ergibt. Genial. 174 Jahre vor Leibniz. Nachzulesen bei: http://drucker-marken.de/images/druck/pdf/buch_93a_totentanz.pdf



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Süßholz und Schmalblättriger Sonnenhut

Süßholz

(*Glycyrrhiza glabra*) ist ein Schmetterlingsblütler und blüht

von Juni bis Juli. Die ausdauernde Pflanze wird bis 1,50 Meter hoch. Sie wird heute feldmäßig angebaut. Im Garten braucht sie einen großzügigen, sonnigen Platz. Das in der Süßholzwurzel enthaltene Glyccerin ist etwa 50-mal süßer als Zucker und wird daher z.B. für die Herstellung von Lakritze benutzt. Durch seine

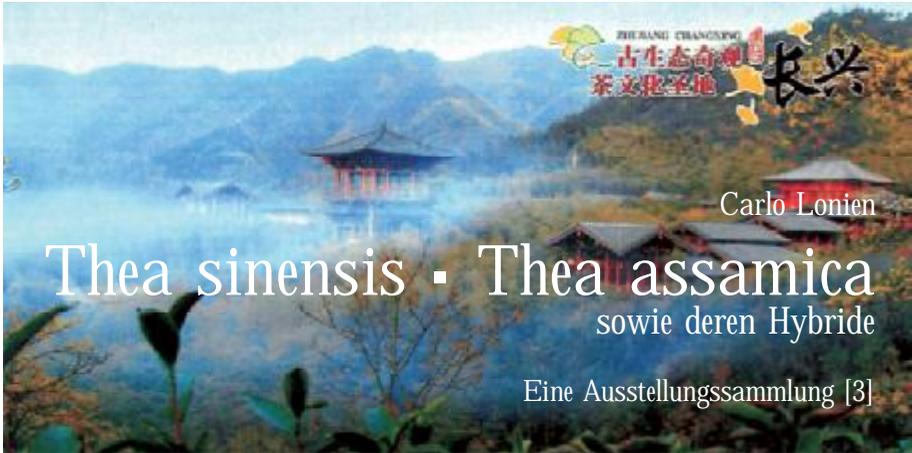
entzündungshemmende Eigenschaft lindert es Mundgeschwüre, Magenschleimhautentzündungen und Magenübersäuerung. Auch wird es bei Arthritis, entzündeten Gelenken oder als Abführmittel eingesetzt. Die Forschung ist in aller Welt an Süßholz interessiert. Auf Briefmarken findet man das Süßholz 1987 in Afghanistan unter MiNr.1562, in Kirgistan 2013 unter MiNr. 768 und im Iran 2015/2016 unter 3394.



Sonnenhut

(*Rudbeckia fulgida*) ist ein Korbblütler, der aus Amerika kommt. Der Sonnenhut ist einjährig und wird bis etwa 1,50 Meter hoch. Auch die verwandten *E. purpurea* und *pallida* werden zu therapeutischen Zwecken angebaut. Im Garten mögen sie einen sonnigen Platz. Schon die Sioux und Komantchen in Nordamerika setzten den Sonnenhut zur Behandlung von Zahnschmerzen, Tollwut und Schlangenbissen ein. Die Pflanze stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend, schweißtreibend und wundheilend. Sie wird bei Erkältungskrankheiten und grippalen Infekten eingesetzt und bei der Herstellung von Mundwasser zur Behandlung von Infektionen des Mund- und Rachenraums verwendet. Auf Briefmarken findet man den gelben Sonnenhut in Deutschland 2006 unter MiNr. 2524 und 2009MiNr. 2715 sowie den roten Sonnenhut in Österreich 2013 unter MiNr. 3050.





4 Orientalische Teekultur

In Libyen, Ägypten und in anderen Ländern des Nahen Ostens wird bevorzugt starker Schwarztee aus Sri Lanka getrunken. Bei den Beduinen auf der Arabischen Halbinsel wird dem Tee ein wenig Oregano zugefügt, welches ihm einen eigentümlichen Beigeschmack verleiht.



Frau bereitet Tee



Teetrinken in der Wüste



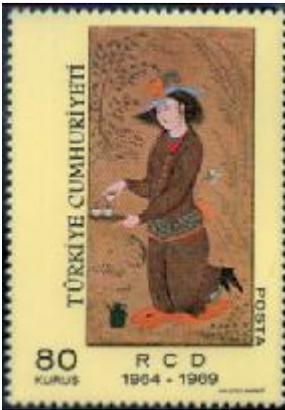
Frau schenkt Tee ein



Männer
beim Teetrinken

In der Türkei, den arabischen Ländern und Iran (Persien) wird ein sehr starker Teesud „aus Schwarztee“ aufgekocht und in ein bis zu einem Viertel mit Zucker gefülltes Glas gegossen. Ein Blick auf die Zahn- und sonstige Gesundheit dieser Teetrinker verrät die Folgen des hohen Zuckerkonsums. Speziell in Persien geben die Teetrinker gern noch Kardamom und andere Gewürze in den Tee. Dazu werden geröstete Pistazien gereicht.

Frau bei der Teezubereitung
 Iranische Miniatur von
 Āghā Rezā-e Abbāsi
 (1565–1635)



Persische GS-Karte mit einem Überdruck von 5 Chahis

Die Abbildung auf der Rückseite zeigt einen Teezubereiter in einer Kamelkarawane. Die abgebildete Karte wurde wohl 1904 hergestellt und ist 1913 postalisch gelaufen.



Karawane ist aus dem Persischen hergeleitet (*kārwān*) und bedeutet soviel wie „Kamelzug“. Karawanen waren oft mehrere hundert Meter lang und transportierten Handelswaren. Natürlich durfte auch Nahrung nicht fehlen, wie hier nach der Beschreibung zur Abbildung: ein Teezubereiter. Im Mittelhochdeutschen bedeutet *karabane* „Heeresgepäck; Ort der Aufbewahrung desselben“; dieses ist eine Entlehnung über das italienische *carovana* aus dem Mittellateinischen *caravanna*.



5 Der Teestrauch gehört zu den Kameliengewächsen

Die Teepflanze (*Camellia sinensis*) ist eine Pflanze aus der Gattung *Camellia* innerhalb der Familie der Teestrauchgewächse (*Theaceae*). Aus den Pflanzenteilen wird echter Tee gewonnen.



Von Oktober bis Februar erscheinen die Blüten einzeln oder zu dritt in den Blattachsen. Unter jeder gestielten Blüte sitzen zwei Tragblätter, die früh abfallen.





Der Stempel zeigt eine Blüte auf zwei Tragblättern.



Die Kapsel Frucht ist abgeflacht und enthält einen oder zwei braune rundliche Samen. Sie reifen von August bis Oktober.

Tiktak: Koffie en Theehandel sedert 1870



Die Varietäten der *Camellia sinensis* wachsen als immergrüne Sträucher oder kleine Bäume mit Wuchshöhen von 1 bis 5, selten bis zu 9 Meter. Die Rinde junger Zweige ist anfangs rötlich gefärbt und mit weißen Haaren besetzt.



6 Klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffenheit

Das Verbreitungsgebiet der *Camellia-sinensis*-Varietäten reicht vom südlichen Japan über Korea, das südliche China bis ins nördliche Indien (*C. sinensis* var. *assamica*). Nach Süden noch weiter bis Laos, Myanmar, Thailand und Vietnam. Sie wachsen im Unterholz immergrüner Wälder.

Der Teestrauch wächst sowohl in der Ebene als auch in tropischen Gegenden in Höhenlagen bis zu 2.000 Meter und mehr. Chinatee (*Camellia sinensis*) ist unempfindlicher als Assamtee (*C. sinensis* var. *assamica*); er verträgt sogar Temperaturen bis $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Beide Arten sind auf eine hohe Luftfeuchtigkeit und regelmäßige Niederschläge angewiesen.



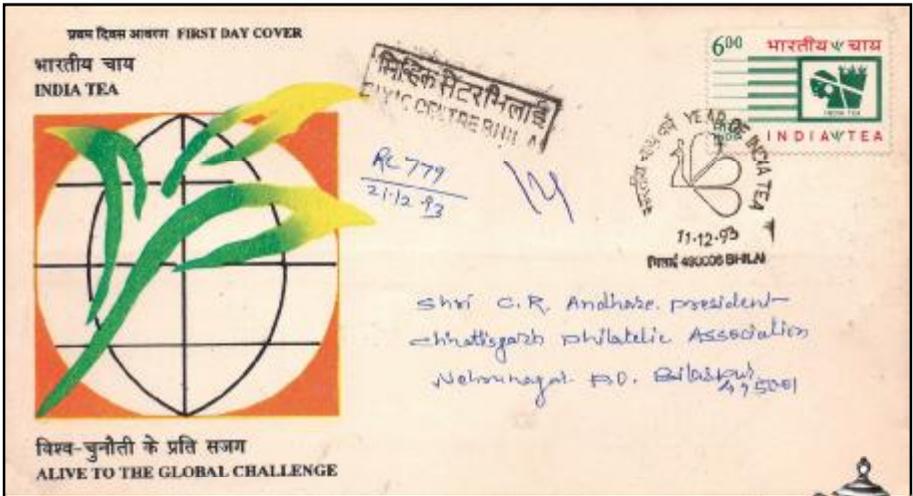
Japanische GSK. Kikokawa 1. Februar 1982:
Tee-Anbau an Berghängen



Tee-Anbau in der Ebene



Der Boden soll durchlässig, locker und leicht sauer sein. Vor allem darf er kein stehendes Grundwasser haben. Tee wird deshalb mit Vorliebe an Berghängen angebaut, die möglichst sonnig liegen. Die Bodendüngung muß den Pflanzen vor allem Stickstoff zuführen.



Tee aus Indien muß sich der globalen Herausforderung und der weltweiten Konkurrenz stellen.

7 Von Bedeutung sind nur Assamica und Sinensis sowie deren Hybride

Bereits in der Antike wußte man um die Kostbarkeit der *Camellia-sinensis*-Pflanze, doch sie war in erster Linie den hohen Kreisen vorbehalten. 221 v.Chr. wurde der Tee in chinesischen Schriftrollen im Zusammenhang mit einer Teesteuer erwähnt.

China galt bis 1860 als größter Tee-Exporteur der Welt, doch auch andere Länder entdeckten den Wert dieses feinen Getränks.





Camellia assamica (Assam-Teepflanze)

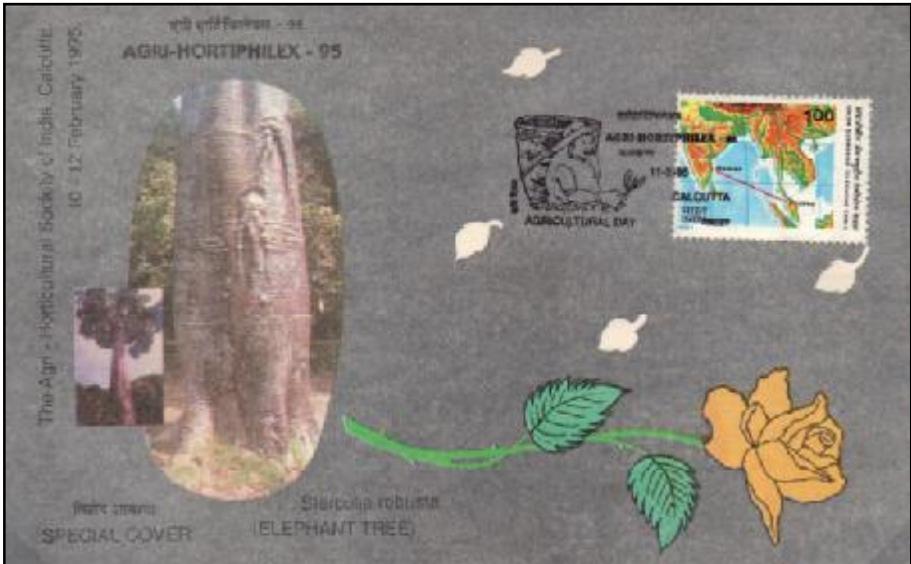


„Fragt nach reinen Indien- & Ceylon-Tees.“
 Reklameaufdruck der Firma
 Lattay, Livermore & Co., Ltd., Wellington,
 auf der Rückseite einer Marke aus Neuseeland.

Man vermutet den Ursprung der Tee-Pflanze im indischen Assam, von wo sie sich nach China ausgebreitet hat. Die in den Urwäldern ursprünglich beheimatete Pflanze ist eventuell einem Schädling zum Opfer gefallen und somit aus Indien verschwunden. 1823 entdeckte der Schotte Robert Bruce, ein ehemaliger Major der bengalischen Artillerie, auf einer Reise nach Rangpur, der Hauptstadt des Königreichs Ahom, in Ober-Assam in den Regenwäldern von Manipur zwischen Assam und Burma Sträucher, die eine Ähnlichkeit mit Chinas *Camellia sinensis* var. *sinensis* aufwiesen. Im Botanischen Garten in Kalkutta wurden die Blätter und Samen untersucht und als Tee identifiziert. Es war eine Teesorte, die später *Camellia sinensis* var. *assamica* genannt wurde. Ein paar Jahre später fanden auch Kapitän Charton und zwei Botaniker wildwachsenden Tee in der Provinz Assam. Jetzt kam es zur Anlage der ersten Plantagen, doch der Erfolg ließ auf sich warten.



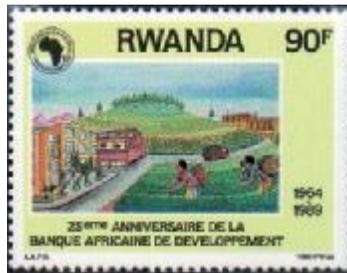
Schließlich wurde ihre Geduld durch gute Ernten reichlich belohnt. Heute sind die wichtigsten indischen Anbauggebiete Assam, Dooars, Darjeeling, Nilgiri und Travancore. Das größte zusammenhängende Anbauggebiet der Welt liegt in der feuchtheißen Hochebene von Assam.



Auf beiden Seiten des Brahmaputra-Stroms wird in 2.000 Teegärten ein besonders aromatischer Tee geerntet. Assam-Tee zeichnet sich, wie der Fachmann sagt, durch eine „kräftige vollmundige Tasse“ aus und bildet die Grundlage vieler beliebter Mischungen.



Blattuntersuchung
im Tee-Forschungsinstitut
in Talawakelle in Sri Lanka



25 Jahre der
Banque Africaine
de Developpement;
die Entwicklungsbank
unterstützt den Tee-Anbau



Tee-Industrie auf Mauritius



Tee-Industrie in Kamerun



Tee-Plantage in Nyasaland
(Njassaland, seit 1964 Malawi):
Tea estate at Mountain Mulanje
(Teeplantage am Mulanje)

Auf dem Stempel wird Werbung
für Tee aus Nyasaland gemacht:
„Drink Nyasaland Tea & Coffee“



Nach Entdeckung der Assam-Pflanze im Urwald der Provinz Assam begann man in Indien und Ceylon (Sri Lanka), die zwei Teestraucharten zu kreuzen, um beider Vorteile auszunutzen. Um zu immer feineren, aromatischeren und vor allem widerstandsfähigeren Arten zu kommen, hat man die beiden Pflanzen immer wieder gekreuzt. Die daraus hervorgegangene, die sogenannten Assam-Hybride, hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen und dient heute als Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt. Aus Ertragsgründen hält man den Anteil der schnellwachsenden Assam-Pflanze bei weiteren Züchtungen so hoch wie möglich.

අලුත් ලියවීම වාර්තා කළහ

AEROGRAMME





CEYLON TEA 12.00

ශ්‍රී ලංකා දූෂණික: SRI LANKA

Text auf der Rückseite des Aerogramms aus dem Jahr 1998: „James Taylor, regarded as the father of the tea industry of Sri Lanka (Ceylon), opened the first plantation 127 years ago. Ever since, Ceylon tea has remained the first world's favourite.“



(Wird fortgesetzt)



Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Texten von Klaus Henseler ergänzt

1

Zur Geschichte der Deutschen Weinstraße

Seit 1935 durchzieht die Deutsche Weinstraße das Weinbaugebiet der damaligen „Rheinpfalz“, die heute nur noch „Pfalz“ heißt, und ist damit die älteste der Weinstraßen hierzulande. Diese Weinstraße beginnt im Norden bei Bockenheim an der Weinstraße und endet nach 85 Kilometern bei Schweigen-Rechtenbach.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Wirtschaft in den deutschen Weinbaugebieten zwischen 1918 und 1930 von den französischen Besatzungsbehörden kontrolliert. Frankreich schränkte den Handel in das freie Reichsgebiet wegen der wirtschaftlichen Hemmnisse des Versailler Vertrags ein. Zudem hatten die deutschen Weine in Frankreich einen äußerst geringen Bekanntheitsgrad. Nach einer in der Pfalz um das Zweieinhalbfache über dem Durchschnitt liegenden Weinernte 1934 kam es in der Region zu einem dramatischen Preisverfall, der viele Winzerbetriebe in materielle Bedrängnis brachte. Außerdem waren die Winzer, damals noch nicht selbstvermarktend, abhängig von den Weinhändlern. Diese wiederum waren häufig Juden und wurden von der NS-Administration verdrängt, weswegen viele Winzer Absatzschwierigkeiten bekamen. Mit der Einrichtung der Deutschen Weinstraße 1935 gelang es den nationalsozialistischen Machthabern, innerhalb kurzer Zeit Fremdenverkehr und Weinabsatz zu steigern, ohne daß große Kosten entstanden; die Wirkung hält bis heute an. Mit dem Namen Deutsche Weinstraße wurde derjenige Straßenzug versehen, der die meisten Weinbaugemeinden entlang der Haardt miteinander verband, wobei sämtliche Ortsdurchfahrten auf dieser Route in Weinstraße umbenannt wurden. Die an der neuen Deutschen Weinstraße gelegenen Ortschaften konnten von nun an den Zusatz „an der Weinstraße“ führen.

Die ersten Vorschläge für den Begriff „Weinstraße“ waren jedoch vom Weingutsbesitzer Friedrich von Bassermann-Jordan und seinem engen Freund, dem Verleger Daniel Meininger, in dessen Zeitschrift „Die Pfalz am Rhein“ am 15. Mai 1932 gekommen. Bassermann-Jordan brachte bereits in den 1920er-Jahren die Strecke zwischen Neustadt an der Haardt und Herxheim am Berg als „Pfälzer Weinstraße“ ins Gespräch. Josef Bürckel, seit 1921 Mitglied der Nazi-Partei, seit 1926 Gauleiter der Partei in der Pfalz und seit 1930 Reichstagsabgeordneter,

nahm im Juli 1935 diesen Begriff wieder auf und setzte ihn in die Tat um, wobei ihm sicherlich geholfen hat, daß er u.a. 1935 auch Reichskommissar für die Rückgliederung des Saarlandes war – eine Erfahrung, die ihm sicherlich half, 1938 die Vereinigung Österreichs mit dem Deutschen Reich zu organisieren, als Reichsstatthalter von Österreich die Wiener „Zentralstelle jüdischer Auswanderung“ zu gründen und danach noch ein paar andere sehr, sehr unschöne Ämter innehatte und Aktivitäten vornahm (dieser Lebenslauf steht nicht bei wikipedia!).

Der Begriff „Deutsche Weinstraße“, der andere deutsche Weinregionen zurücksetzte, wurde Bürckel von den Berlinern Führern sicherlich gewährt wegen seiner langjährigen Verdienste für die Nazi-Ziele. Ein anderer Grund für Bürckels Eile war die bevorstehende Einführung von „Weinpatenschaften“ durch den Reichsnährstand unter Walther Darré (war erst 1930 in die NSDAP eingetreten!) mit anderen Städten und Gemeinden, die zur Abnahme einer bestimmten Menge an pfälzischem Wein verpflichtet. Zu einer weiteren Entlastung der Pfälzer Winzer führten dann auch Urlaubsfahrten, die durch den NS-Reiseveranstalter „Kraft durch Freude“ organisiert wurden.

Ahr: Die Deutsche Rotweinstraße beginnt bei Sinzig

Die „Deutsche Rotweinstraße“ beginnt bei Sinzig/Rhein in Richtung Bad Neuenahr-Ahrweiler bis Altenahr. Nur knapp 25 Kilometer erstreckt sich die Rebfläche von der unteren bis zur mittleren Ahr.



Bad Neuenahr-Ahrweiler ist eine verbandsfreie Stadt und Sitz der Kreisverwaltung des Landkreises Ahrweiler im nördlichen Rheinland-Pfalz. Im Heilbad Bad Neuenahr-Ahrweiler leben rund 69.000 Einwohner. Die Stadt entstand 1969 durch Zusammenschluß der beiden Orte Ahrweiler und Bad Neuenahr sowie weiterer vier Gemeinden.

inwerbung
 esenbach
 14



Altenahr ist eine Gemeinde im Landkreis Ahrweiler, in der gerade 1.900 Einwohner leben. Sie ist Verwaltungssitz der gleichnamigen Verbandsgemeinde. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte im Jahr 893 im „Prümer Urbar“.



Der Rotweinwanderweg ist gut 30 Kilometer lang und führt über die Orte **Bad Neuenahr-Ahrweiler – Walporzheim – Dernau – Marienthal – Mayschoß – Rech – Altenahr.**





Walporzheim ist ein Stadtteil von Bad-Neuenahr-Ahrweiler. Steile Felsformationen – am bekanntesten ist die „Bunte Kuh“ genannte Felsnase – bilden bei Walporzheim ein bis zu 200 Meter tief eingekerbtes, klammartiges Tal. Maschineneinsatz bei den Arbeiten im Weinberg ist fast nicht möglich.



Walporzheim

Dernau an der Ahr gehört der Verbandsgemeinde Altenahr an und ist deren zweitgrößte Ortsgemeinde. Wo die Römer siedelten, da laß dich nieder; hier waren sie.



Mayschoß

Die 1868 gegründete Winzergenossenschaft soll die erste in Deutschland gewesen sein.



Mayschoß im unteren Ahrtal wurde 1106 erstmals urkundlich erwähnt unter dem Namen Mein-schozen. Bis Ende des 18. Jahrhunderts unter deutschen Herrschaften, dann französische Revolutionstruppen (Napoleon und so), dann preußisch in der Rheinprovinz, wieder Französische Zone und schließlich Teil von Rheinland-Pfalz.



Am 19. Oktober 1935 wurde die [Deutsche Weinstraße](#) der damaligen „Rheinpfalz“ in Bad Dürkheim mit einem Festakt eröffnet. Dazu gab es einen Fahnenstempel, der an mehreren Postämtern, sogar in Leipzig, abgeschlagen wurde.





(Wird fortgesetzt)

Dieser Antipasto ist nicht für jeden Geschmack

Neulich war ich beim Discounter. Italienische Woche oder so, jedenfalls etliche Artikel verschiedenster Art, die mit „Italien“ oder „italienisch“ verbunden werden. Darunter Antipasti, was sich ja besser anhört als der deutsche Begriff. Unter diesen Vorspeisen „Cucina nobile“ befanden sich auch „Antipasti di mare“ ein Glas mit ... „Kleinen Octopussen“. Ich finde das nicht in Ordnung, daß man kleine Kinder ißt – egal, unter welcher Bezeichnung. Seit dem Film „My Octopus Teacher“ von Craig Foster weiß doch jeder, daß dies sehr empfindsame und lernbegierige Tiere sind. Gut, sie legen in einem Wurf 200.000 Eier, aus denen nach langer Bewachungszeit durch die Mutter genauso viele Oktopusse schlüpfen (dann stirbt die Mutter). Wenn da ein paar in der Büchse landen (oder im Glas), dann ist das nicht die Vernichtung einer Tierart, aber können die Italiener nicht bei Makkaroni und Spaghetti aus Hartweizen und bei Pizza Typ „Quattro Stazione“ bleiben? Ich will hier ausdrücklich empfehlen, sich den Film von Foster über die zwei Oktopusse anzusehen. Und erstaunlicherweise ist das von Mutter Oktopus Erlernte auf den Nachwuchs übergegangen. Intelligente Tiere. Da werden Sie ein ganz anderes Gefühl für Meeresbewohner entwickeln. (kh)



Ulrich Oltersdorf

Das Barbarakraut oder die Winterkresse

Barbarakraut (*Barbarea vulgaris*) ist ein traditionelles Gemüse, welches früher häufig in Gärten angebaut wurde. Es wird auch Winterkresse genannt und hat regional verschiedene Namen: Gemeine Wasserkresse, Echtes Barbarakraut, Frühlingsbarbarakraut; St.-Barbara-Kraut, St.-Barbel-Kraut, Barbenkraut, Gelber Beifuß, Falsche Bumac, Habichtskraut (Schlesien), Saurer Hederich (Eifel bei Dreis), Racketenkraut, Räckkressich, Rapuntzel (Ostpreußen), Schnödsenf (Schlesien), Senfkraut, Steinkraut, Wassersenf und Wild Öl (in St. Gallen bei Werdenberg).

Das Barbarakraut zählt zu den Blattgemüsen und gehört zur Familie der Kreuzblütler (*Brassicaceae*). Wer das Wildkraut sammeln möchte, wird an Wegrändern, Äckern, Uferböschungen, Bachufern und auf Wiesen fündig. Es mag einen sonnigen bis halbschattigen Platz mit nährstoffreichem, feuchtem Boden. Die meist zweijährige Pflanze hat einen aufrechten kahlen Stängel, der 1 Meter hoch werden kann. Die dicken Blätter glänzen dunkelgrün. Erst im zweiten Jahr bilden sich von Mai bis Juli die kleinen, goldgelben Blüten, die in dichten Trauben am Stängelende sitzen.

Heute wird die Pflanze von vielen Hobbygärtnern neu entdeckt. Sie ist robust, braucht wenig Pflege und bringt auch unter ungünstigeren Bedingungen und sogar in milden Wintern noch gute Ernte. Das Barbarakraut bereichert den Speiseplan im Frühling, kann aber das ganze Jahr über genutzt werden. Die „Winterkresse“ liefert selbst bei Schnee vitaminreiche Triebe, auch rund um den Tag der heiligen Barbara am 4. Dezember. So kam das Kraut vermutlich zu seinem Namen. Nur während der Blütezeit sollten die Blätter nicht gesammelt werden, da sie einen bitteren Geschmack annehmen.



Das Barbarakraut kann als Salat oder Gemüse verwendet werden. Es schmeckt ähnlich wie Kresse: würzig-scharf, leicht bitter. Roh in Salaten, Kräuterquark, -käse und -dips oder gekocht mit Spinat zusammen ist es als erstes frisches Grün eine leckere Abwechslung im Frühling. Die Blätter schmecken auch, wenn man sie ähnlich wie Spinat dünstet. Das strenge Aroma läßt sich lindern, indem man das Wildgemüse zunächst für eine Minute in kochendem Wasser blanchiert. Gedünstet erinnert der Geschmack entfernt an Brokkoli.

Das Barbarakraut kann mit Inhaltsstoffen wie Vitamin C und sekundären Pflanzenstoffen wie Senfölglykosiden, Flavonoiden und Saponinen punkten. Auch in der Naturheilkunde hat das Kraut seinen Platz. Es soll die Abwehrkräfte stärken und Erkältungen vorbeugen, sowie blutreinigend wirken. Die enthaltenen Bitterstoffe regen Appetit, Stoffwechsel und Verdauung an.

Es gibt nur eine **Briefmarke mit der Winterkresse**: Speisekammer Natur: Eßbare Pflanzen (Schweden MiNr. 3223; 3.5.2018)

Klaus Henseler

Florale Muster für das britische Heim

Die Überschriften der Ausstellungssammlung von Carlo Lonien über *Thea sinensis* und *Thea assamica* hat der Engländer William Morris entworfen. Morris wurde 1834 in Walthamstow bei London geboren. Seine Familie war wohlhabend, und er besuchte das Exeter College an der Universität Oxford. Dort wurde er von den Ideen John Ruskins beeinflusst und schloß mit Dante Gabriel Rossetti, Edward Burne-Jones, Ford Madox Brown und Philip Speakman Webb Freundschaft. 1861 gründete er die Firma Morris, Marshall, Faulkner & Co. gemeinsam mit Rossetti, Burne-Jones, Brown und Webb. Sein ganzes Leben arbeitete er in seiner eigenen Firma, die von Zeit zu Zeit ihren Namen änderte. Der bekannteste dieser Namen ist Morris and Company. Seine Entwürfe werden heute noch unter Lizenz von der Londoner Firma Sanderson and Sons and Liberty vertrieben. Im Jahre 1877 gründete er eine Gesellschaft zum Erhalt historischer Bauwerke (Society for the Protection of Ancient Buildings). Hieraus entstand der National Trust.

William Morris und seine Tochter May waren mit die ersten britischen Sozialisten. Sie legten gemeinsam mit Eleanor Marx, jüngste Tochter von Karl, und Friedrich Engels die Grundlage zur sozialistischen Bewegung. Im Jahre 1883 trat William Morris der Social Democratic Federation bei, und 1884 organisierte er die Socialist League.

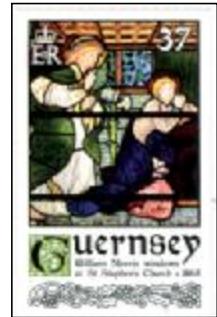
News from Nowhere, einer seiner bekannteren Romane, beschreibt die Utopie einer idealen sozialistischen Gesellschaft. Im Januar 1891 gründete Morris die Kelmscott Press in Hammersmith, um qualitativ hochwertige Bücher herzustellen.

Er entwarf Drucktypen wie seinen „goldenen“ römischen Typ, der vom frühvenetianischen Drucker Nicolas Jenson beeinflusst war. Die Dekorationen folgten mittelalterlichen Holzschnitten des 15. Jahrhunderts. Die Auswahl von Papier und Druckerfarbe sowie der Sinn für das gesamte Druckerzeugnis machten die



Kelmscott Press zur berühmtesten privaten Druckerei ihrer Zeit. Bis zu ihrer Schließung im Jahre 1898 wurden in ihr 53 Buchausgaben hergestellt. Heute gilt die Ausgabe der *Canterbury Tales* als eines der schönsten je hergestellten Bücher. Die Kelmscott Press hat viele nachfolgende Privatdruckereien beeinflusst. Morris entwarf für seine Privatdruckerei drei Schriften: Golden Type, Troy Type und Chaucer Type, mit der er das klassische Erbe der Buchkunst in Großbritannien neu belebte. Morris druckte mehrere Werke des ersten britischen Druckers William Caxton (1422–1491) nach.

Morris entwarf auch Glasfenster für Kirchen. Die St. Stephens Church ist eine anglikanische Kirche in Les Rocquettes in St. Peter Port; sie ist dem Heiligen Stephan, dem ersten Märtyrer, gewidmet. Der Grundstein für die Kirche wurde 1862 gelegt; der erste Gottesdienst fand am 6. Januar 1865 statt. Der Architekt George Frederick Bodley entwarf das Gebäude im neugotischen Stil, mit hohen Bögen und langen, schmalen Fenstern. Als Material verwendete er rosa und blauen Granit aus lokalen Steinbrüchen. Die Kirche weist eine Reihe von Glasfenstern auf, die von der Firma Morris, Marshall, Faulkner & Co. gefertigt wurden. Morris war verantwortlich für die Gestaltung der Fenster, wobei er Vorlagen von Dante und seiner Freunde Rossetti, Webb sowie Burne-Jones heranzog.



Im Internet findet man auch Abbildungen seiner Teppiche, seiner Fliesen und der von ihm entworfenen Tapetenmuster. Da er mit den auf dem Markt befindlichen Druckfarben nicht zufrieden war, rührte er sich die Farben selbst zusammen. Da er mit dem auf dem Markt befindlichen Papier unzufrieden war, ließ er in einer kleinen Papiermühle ein spezielles eigenes Papier herstellen. Da die Schriften, die er von Schriftgießereien beziehen wollte, nicht seinem „Schönheitsideal“ von Drucklettern entsprachen, entwarf er eigene sogenannte gebrochene Schriften (in Großbritannien Black Letter genannt) und auch eine Garamond, die an frühe italienische und französische Typographen angelehnt war.

H heute werden u.a. Tapeten und Stoffe nach Entwürfen von Morris wieder hergestellt. Er ist als Schriftsteller und als früher Begründer der sozialistischen Bewegung in Großbritannien anerkannt. William Morris starb im Jahre 1896 und ist im Friedhof bei Kelmscott in Oxfordshire beigesetzt.

Koni Häne

Baum des Jahres 2022:

Die Buche Teil 2

Im letzten Heft haben wir den ersten Teil eines Interviews mit der Buche abgedruckt. Nun wollen wir noch wissen, welche Feinde dieser so wertvolle und geschichtsträchtige Baum hat, wie wir von ihm profitieren, wo wir die Buche in der Kunst und in der Volkskunde wiederfinden und was es sonst noch zu fragen gibt. Wir bekommen ausführliche Antworten.



Welche Rolle spielst Du im Waldbau?

Als „Mutter des Waldes“ bin ich von großer Bedeutung. In der Schweiz bin ich mit rund 18 Prozent die häufigste und wichtigste Laubbaumart. Einerseits bin ich zuständig für die Produktion von Nutz-, Industrie- und Brennholz, andererseits ist meine Anwesenheit in den Wäldern auch aus ökologischer Sicht von großer Bedeutung: Mein nährstoffreiches Laub verrottet auf dem Waldboden schnell, macht den Boden porös (durchlässig) und krümelig und sorgt so für eine gute Durchlüftung – ein ideales Keimbeet für meine wie auch für andere Baumarten.

Zudem: Im Sommer verdunstet ich täglich bis zu 600 Liter Wasser und filtere jedes Jahr etwa 1 Tonne Staub und andere schädliche Stoffe aus der Luft.



Auf nährstoffreichen Böden in Buchennähe bilden vor allem Steinpilze und Totentrompeten eine Lebensgemeinschaft (Symbiose).

Des Weiteren biete ich für Höhlenbrüter wie beispielsweise Spechte, Hohltauben, Waldkauz und Fledermäuse wertvolle Lebensräume. Weitere Kleintiere wie Käfer und Insekten, aber auch Vögel schätzen mein Dasein. Selbst dann, wenn ich abgestorben bin, können 700 bis 800 Kleintiere und Pilze noch von meinem Holz profitieren.



Buchfinken schätzen die Kronen der Buchen. Der Alpenbock bevorzugt frischgeschlagenes, aber auch abgestorbenes Buchenholz zum Brüten.

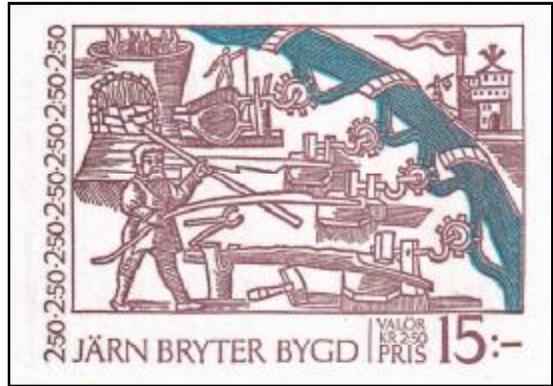
Hast Du auch Feinde?

Wie die meisten Baumarten werde auch ich von spezialisierten Käfern besucht und mehr oder weniger geschädigt. Es sind dies der Buchenprachtkäfer und der Werftkäfer; sie entwerten unser Holz. Auch Insekten wie beispielsweise der Buchenspinner und die Nonnen können einen Kahlfraß des Laubes verursachen.

Am meisten fürchten wir den Schleimfluß, auch Buchenrindensterben genannt, ein dunkelfarbiger Schleimfluß, der zum Absterben des Baumes führen kann. Empfindlich reagieren wir auch bei plötzlicher Freistellung: wir bekommen Sonnenbrand und die Rinde blättert ab. Zudem reagieren wir empfindlich auf Schwefeldioxid. Blätter und Äste im oberen Kronenteil können vertrocknen und fallen ab.

Das Reh schätzt unsere Knospen sehr. Leider macht uns die verschmutzte Luft je länger desto mehr zu schaffen.





Was wird von Dir verwendet? Und wie?

In erster Linie benötigen die Menschen mein Holz. Aufgrund des hohen Brennwertes war das Holz speziell im Mittelalter im Bergbau, in der Köhlerei, im Glashüttenbetrieb und zur Herstellung von Buchenasche so begehrt, daß wir fast ausgerottet wurden. Gefragtes Brennholz für Eisenschmelzerei und Haushalt; tausende Kilometer von Schwellen wurden für den Bahnbetrieb benötigt.



Viele aus unserem Holz hergestellte Gegenstände finden sich im Haushalt, in der Landwirtschaft, aber auch in Spielsachen. Ganz speziell denke ich an Stühle, bei denen das Holz unter starker Wasserdampf- und Hitzeeinwirkung zum Biegen gebracht wird. Sie sind in der ganzen Welt bekannt.



Buchenholz für Stühle zum Sitzen oder Weben. Willkommenes Buchenlaub für Schafe und Ziegen.

Früher wurde das Laub nicht nur als Streuliegen für Mensch und Tier genutzt. Für Geißen, Schafe, aber auch für Kühe bedeutete frisches Laub willkommenes Futter (Eßlaub). Men-

schen bereiteten unmittelbar nach erfolgtem Laubaustrieb einen Salat zu. Noch beliebter waren im Herbst die Früchte, die Buechnüßchen oder Bucheckern. Anstelle von Eicheln wurden sie auch zur Schweinemast verwendet. Während der Kriegsjahre und in Notzeiten dienten die Nüßchen der Fettversorgung. Etwa 20–30 Prozent Öl konnte aus diesen speziellen Samen gewonnen werden.

Jede Baumart hat ihre kulturelle Bedeutung, sei es in der Mythologie, Literatur und Kunst oder in der Volks- oder Heilkunde. Wie sieht es diesbezüglich mit der Buche aus?

In der Mythologie bilden Buche und Eiche ein unzertrennliches Paar. Letztere ist das Symbol des männlichen Wissens; die Buche steht für das weibliche Wissen. Bei den Griechen war die Buche der Göttin Hera geweiht, der Gemahlin des Gottes Zeus. Bei den Römern stellt sie den Baum der Göttin Juno dar, und im Zauberglauben der Germanen sprach man der Buche die Fähigkeit zu, Hexen zu entlarven.

Als Wetterpropheten sind wir Buchen äußerst beliebt. So heißt es beispielsweise in Deutschland: „Wenn es viele Bucheckern gibt, folgt ein strenger, schneereicher Winter.“ In der Schweiz war man der Meinung, daß dann ein Mäusejahr kommt: „Viel Buech, viel Fluech!“

Auch als Schutzbaum bei Gewittern müssen wir Buchen herhalten, denn wer kennt nicht die bekannte Wetterregel: „Eichen sollst du weichen, vor Fichten sollst du flüchten, Weiden sollst du meiden, Buchen aber suchen“. Tatsächlich schlagen Blitze wesentlich seltener in Buchen ein als in Eichen, die einen wesentlich höheren Feuchtigkeitsgehalt aufweisen. Dennoch ist man in Höhlen oder Mulden weit besser geschützt als unter Bäumen, welcher Art auch immer.



Wegen der glatten Buchenrinde gleitet Regenwasser schneller dem Stamm entlang zum Boden, demzufolge auch der in die Krone eingeschlagene Blitz!



Bezüglich der Heilkunde empfahl bereits im 12. Jahrhundert die Benediktinerin und Äbtissin Hildegard von Bingen bei Fieber, Gelbsucht, Entzündungen und Problemen mit dem Zahnfleisch die Behandlung mit Buchen-Extrakten.



„Die Lesende“ in einem Buchenwald



Johann Wolfgang von Goethe



Gottfried Keller

Goethe, Mörike und andere Dichter beschrieben die Buche in ge-reimter Form. Der Luzerner Maler Robert Zünd (1827–1903) kreier-te mit „Der Buchenwald“ ein eindruckliches Lichtspiel auf die Lein-wand. In der Zentralbibliothek Zürich ist eine Kreidezeichnung mit einer alten, einzeln stehenden Buche von Gottfried Keller zu sehen.

*Abschließend: Wie sieht die Zukunft für die Buchen aus?
Hast Du spezielle Wünsche?*

Die zunehmende Klimaerwärmung wird uns weiterhin beschäftigen. Wir haben bereits eine Maßnahme gefunden, indem wir die Blattdichte im Kronenbereich reduzieren. Dadurch vermindert sich der hohe Wasserverlust durch Verdunstung. Wissen-schaftler in Deutschland haben festgestellt, daß während der Trockenjahre 2018–2020 die Buche mit 0,3% die mit Abstand geringste Absterberate hatte im Vergleich zu Fichte, Föhre und Eiche, den wichtigsten Baumarten.

Für uns Buchen wünsche ich ein eher feuchtwarmes Klima mit milden Wintern und ohne strenge Fröste. Ganz Klasse wäre es, wenn wir von Krankheiten wie Schleim fluß, Rinden- nekrose und Buchenkrebs verschont blieben. Auch auf den Zunderschwamm, der Weißfäule verursacht, sowie auf diverse Insekten, die uns schaden, können wir gerne verzichten. Und wenn in Zukunft die Luft mit etwas weniger Schadstoffen belastet wäre, hätten wir auch nichts dagegen.

Zudem wünsche ich, daß wir Buchen in guter Mischung zusammen mit anderen Laub- und Nadelgehölzen gedeihen und vermehrt Erholungsuchende mit unserem Dasein erfreuen können – sei es im Frühling mit der er- wachenden Natur, im Sommer



als Schattenspender und Erfrischung, im Herbst mit der bunten Farbenpracht oder im Winter mit beruhigender Stille.

Liebe Buche, herzlichen Dank für das Gespräch und alles Gute.

Literaturverzeichnis: Kuratorium „Baum des Jahres“; Wikipedia; Wald- und Forstlexikon; Mythos Baum (Doris Landert); TAM 25/86 (Christian Küchli); Baumgeschichten (Philippe Domont, Edith Montelle)

Johannes Kohnen

Das Zellertal – Wein aus zwei Anbaugebieten: Pfalz und Rheinhessen

Eine kleine Zeitreise durch Landschaft und Philatelie

Das Zellertal verbindet die Region zwischen Worms im Osten und dem Donnersberg in der Pfalz im Westen. Es erstreckt sich über eine Länge von ca. 20 Kilometern. Das Tal ist nach der vormaligen Gemeinde Zell benannt. Diese wurde 1976 ein Ortsteil der neuen Gemeinde Zellertal. Landschaftlich ist es geprägt von Weinbau und Landwirtschaft. In der Vergangenheit war es geteilt durch die Grenze zwischen der bayerischen Pfalz und dem Großherzogtum Hessen. Heute ist es das einzige Tal in Deutschland, das zwei Weinanbaugebiete vereint: Pfalz und Rheinhessen.

Im Zellertal reihen sich neun Dörfer entlang des kleinen Flusses Pfrimm, eines linken Nebenflusses des Rheins; von Westen nach Osten gelegen: Marnheim, Albisheim, Einselthum, Harxheim, Zell, Niefernheim, Wachenheim, Mölsheim und Monsheim. Die drei Gemeinden Wachenheim, Mölsheim und Monsheim gehören zum rheinhessischen Teil des Tals. Das „Weinbaugebiet Zellertal“ ist flächenmäßig größer als das bloße Tal. Zu dem Gebiet werden u.a. auch die Weinbau treibenden Gemeinden Bischheim, Rittersheim und Gauersheim gezählt, die im Seitental des Leiselsbachs liegen, eines linken Zuflusses der Pfrimm. Auf der größeren pfälzischen Seite des Tals finden wir die Großlage Schnepfenflug vom Zellertal, auf der rheinhessischen Seite die Großlage Domblick.

Wir beschreiben nun kurz die Dörfer des Zellertals, wobei auch die jeweiligen Einzellagen der Weine erwähnt werden. Das Tal ist geprägt von einer jahrhundertelangen wechselvollen Geschichte, die hier natürlich nur in kleinen Bruchstücken berücksichtigt werden kann. Etwas davon greifen auch die philatelistischen Belege zum Zellertal auf, die in diesem Beitrag wiedergegeben sind.

Marnheim

Volkstümlich wird der Ort oft als das Tor zum Zellertal bezeichnet. Marnheim wurde im Jahr 774 erstmals urkundlich im Lorscher Codex erwähnt. Der Ort besitzt einen Bahnhof an der Zellertalbahn Langmeil–Monsheim. Der Bahnbetrieb wurde 2017 eingestellt. Allerdings wird die Bahn seit kurzem reaktiviert und spätestens 2023 sollen die Züge wieder fahren. Am Ortsrand befinden sich die Überreste des Pfrimmthalviaduktes, einer 1945 gesprengten Eisenbahnbrücke, welche die Zellertalbahn mit der Donnersbergbahn verband. Einst bildete die



Gemeinde einen Eisenbahnknotenpunkt. Bei so viel Bahn ist ein Bahnpoststempel sicher ein passender Beleg.

Albisheim

Die Ortschaft liegt etwa in der Mitte des Zellertals. Im Jahr 835 wird sie erstmals durch eine Schenkung des Karolingerkönigs Ludwig dem Deutschen erwähnt. Beim Winzerdorf Albisheim finden wir die Einzellige Heiligenborn. Von den Kulturdenkmälern des Ortes sehen wir auf der Briefmarke des aufgegebenen privaten Postdienstes Prosa!

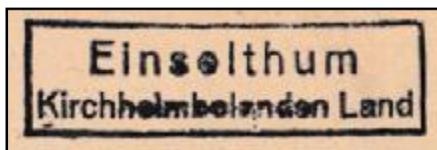
Direkt-Post die Abbildungen des spätklassizistischen Rat- und ehemaligen Schulhauses, der klassizistischen Protestantischen Peterskirche und des spätgotischen Wartturms.



Einselthum

Der Ort wurde 791 im Lorscher Codex urkundlich erwähnt. Bis 1344 gehörten die Pfarrkirche St. Martin sowie bedeutende Güter des Ortes der Abtei Neuweiler im Elsaß. In jenem Jahr kaufte das Kloster Liebenau bei Worms von der genannten Abtei das Patronatsrecht und den Zehnt der Einselthumer Kirche, ebenso einen dort befindlichen Klosterhof und das sog. Steinerne Haus.

Auf 82 Hektar der Gemarkungsfläche wird Wein angebaut. Vor Ort befinden sich die Einzelligen Klosterstück und Kreuzberg. Abgebildeter Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Poststellen II-Stempels von Einselthum.



Harxheim

Im Jahr 767 datiert die erste urkundliche Erwähnung. Fränkische Gräberfunde weisen jedoch bereits ins 6. Jahrhundert, womit Harxheim wohl die älteste der Zellertaler Gemeinden ist. Kulturgeschichtlich erwähnenswert sind auch herrschaftliche Anwesen aus dem



18. und 19. Jahrhundert und die Harxheimer Mühle, die zu den ältesten Mehlerarbeitungsanlagen in der Pfalz gehört.

Die Einzellige von Harxheim ist der Herrgottsblick. Abgebildeter Beleg: Postkarte Königreich Bayern mit Einkreisstempel Harxheim.

Niefernheim

Es ist der kleinste Ort (ca. 200 Einwohner) im Zellertal, erstmals 770 n.Chr. urkundlich erwähnt. Er liegt im Tal auf der linken Uferseite der Pfrimm. Das Ortsbild ist geprägt durch stattliche Weingüter und einen schön angelegten Dorfplatz. Die Einzelligen: Kreuzberg und Königsweg. Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Ortswerbestempels von Niefernheim.



Zell

Die Gründung des Dorfes, das auf dem 285,3 Meter hohen Osterberg liegt, erfolgte durch den englischen Wanderprediger Philipp. Er ließ sich im 8. Jahrhundert in einer Klausur,



einer Zelle nieder, die dem Tal seinen Namen gab. Es besteht eine lange Tradition als Wallfahrtsort zu Ehren des hl. Philipp.

Die Weinbautradition ist bis ins Jahr 708 dokumentarisch belegt. Die Einzellagen: Kreuzberg, Klosterstück, Königsweg und Schwarzer Herrgott. Mit dem Schwarzen Herrgott wurde der Wein aus dem Zellertal weltberühmt. Das Wegekreuz im Weinberg wurde durch Verwitterung schwarz, daher der Name des Weins. Er hat um 1900 Höchstpreise erzielt und man konnte ihn im Hotel Adlon in Berlin und auf den Kreuzfahrtschiffen der Hamburg-Amerika-Linie genießen.

Beigefügter Beleg: Eine Postkarte Königreich Bayern mit Einkreisstempel ZELL Pfalz in Ludwigshafen aufgegeben und gerichtet an die Zellerthaler Molkerei Genossenschaft Einselthum bei Zell Pfalz.

Wachenheim

Der Ort liegt am rechten Ufer der Pfrimm. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte 765 im Lorscher Codex. Im alten Dorfkern finden wir einen Park rund um das ehemalige Oberschloss mit dem Wohnturm aus dem 14. Jahrhundert. Das Schloss war zunächst in den Händen der Herren von Wachenheim und in der Folgezeit gab es einen mehrfachen Besitzwechsel. Die ev. Remigiuskirche birgt einen Marienaltar aus dem 15. Jahrhundert.

Die westliche Gemarkungsgrenze trennte hier das Großherzogtum Hessen vom Königreich Bayern. Heute begehen sich hier Rheinhessen und die Pfalz, was sich auch im örtlichen Dialekt niederschlägt, dem Rhein Hessischen mit starken Einschlägen des Pfälzischen. Erinnerungen an die „gute alte Zeit“ stellen das alte Zollhaus und die Dorfschmiede dar.

Wachenheim ist ein klassisches Winzerdorf mit 5 Vollerwerbs- und 4 Nebenerwerbs-Winzerbetrieben. Auf 80 Hektar wird Weinbau betrieben. Die Einzellagen: Horn und Rotenberg.

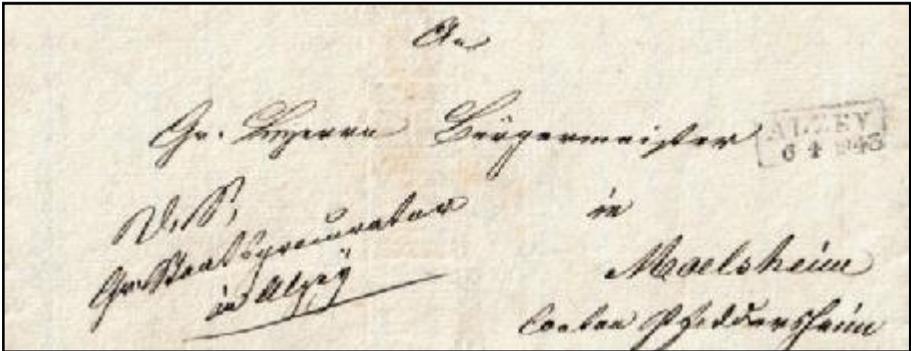
Beigefügter Beleg: Gefälligkeitsabschlag des Ortswerbe-Poststellen-II-Stempels Weinort Wachenheim – Zellertal (Französische Zone). Er durfte nur beigeschlagen werden, die eigentliche Entwertung erfolgte auf dem übergeordneten Postamt Worms II.



Mölsheim

Der Ort wurde 1237 erstmals urkundlich erwähnt. Bodenfunde reichen allerdings bis in die Neusteinzeit zurück. Mölsheim liegt auf einem Höhenzug (300 Meter) über der Pfrimm und bildet das östliche Tor zum Zellertal. Der Ort war lange Zeit im Besitz von Kloster Hornbach. In einem Weinberg entdeckte ein Bauer 1930 die Filigranscheiben fibel aus

Mölsheim aus dem 7. Jahrhundert. Sie zählt zu den am reichsten verzierten Fibeln der Epoche.



Die Einzellagen: Zellerweg am Schwarzen Herrgott und Silberberg. Beleg: Altbrief vom Staatsprocurator am Großherzoglich Hessischen Kreisgerichte zu Alzey an den Bürgermeister zu Mölsheim Canton Pfeddersheim

Monsheim

Der Ort besteht eigentlich aus zwei Dörfern: die „Bachstelze“ und die „Sandhase“. Ersteres steht für die Nähe des alten Dorfes zur Pfrimm, letzteres für die Sandgruben im heutigen Ortsteil Kriegsheim. Beide Dörfer sind erstmals 767 im Lorscher Codex erwähnt. In Kriegsheim erinnert ein dreigeschossiger Wohnturm an die ritterlichen Ortsherren aus



dem 14. Jahrhundert. Von 1780 bis 1852 gehörte das Schloß der Familie von Gagern. Heinrich von Gagern wurde zum Präsidenten des ersten freigewählten, deutschen Parlaments in der Frankfurter Paulskirche gewählt. Die Einzellagen sind Rosengarten und Silberberg. Beleg: Postkarte Deutsche Reichspost, Rechteckstempel Monsheim.

(Quellen: Zellertal-aktiv.de; Zellertal Wikipedia; Wikipediaseiten zu den einzelnen Ortschaften; gemeinde-zellertal.de; lwk-rlp.de Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz; donnersberg-touristik.de Dankbar bin ich für die Expertise vom Sammlerfreund Wilfried Radloff vom Briefmarken und Münzclub 1905 Ludwigshafen e.V. zum Ortsverbe-Poststellen-II-Stempel Weinort Wachenheim.)

Adolf Bläumauer

Der Ebbelwoi ist ein Apfelmost



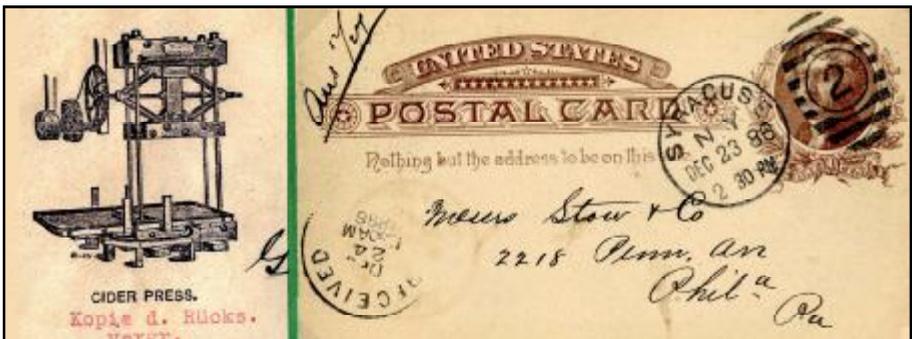
Nach
dem ersten Bembel

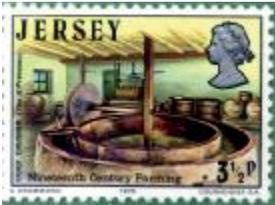
Die Fruchtverarbeitung wird als Kelterung bezeichnet

Mit „Keltern“ wird die Fruchtverarbeitung zur Gewinnung von Saft bezeichnet. Das Ziel: Möglichst viel Saft aus den Früchten herauszuholen. Dabei sollen die Früchte nur zu Stücken gemahlen und nicht zu Mus gequetscht werden, da dann die Saftausbeute geringer wäre.



Das Obst wird gewaschen, von Unreinheiten befreit, zerkleinert und kommt dann in die Presse. Da die Äpfel (Birnen sind etwas weicher) im Ganzen zu hart sind und die Saftausbeute zu gering wäre werden sie nach verschiedenen Methoden zerkleinert: in der Steinwanne gepreßt oder in der Obstmühle zerschnitten. Früher meist händisch vorwiegend von Frauen angetrieben, hatten sie den Beinamen: „Leutschindermaschinen“. Mahlwerk und Behälter müssen so beschaffen sein, daß die Früchte nicht mit Rost in Berührung kommen. Bei hohen Mengen von Schadstoffen kann der Most schwarz und ungenießbar werden. Sauberkeit ist also gefragt.





Da der Markt für die Safterzeugung relativ klein ist, werden die für die Weinkelter bestimmten Geräte verwendet.

Jeder Mostpresser hat ein eigenes Geheimnis und gibt auch noch andere Früchte dazu. Nicht nur verschiedene Apfelsorten (süße, bittere und saure in verschiedenen Mengenteilen), sondern auch noch die Früchte des Speierlingbaums. Dieser Saft wird dem fast vergorenen Apfelmmost zugesetzt. Er bindet die Trübstoffe und sorgt für eine klare Farbe. Weitere Zugaben sind Quitten und andere saure Früchte wie Schlehen.

Das Wissen, welche Früchte und in welcher Menge man sie zusetzt wird, von Generation zu Generation weitergegeben – mit ein Grund, warum der Most bei jedem Mostbauern einen eigenen Geschmack und eine andere Farbe haben kann.

Unmittelbar nach dem Zerkleinern preßt man die Äpfel und Birnen (läßt man das Mahlgut zu lange stehen, beginnt es zu oxydieren).

Und aus der Presse rinnt: Süßmost.

Was ist eigentlich Süßmost?

Süßmost ist ein Fruchtsaft, der durch Pressen von reifen Äpfeln und Birnen gewonnen wird – also ein Apfel-Birnen-Saft. Wird der Süßmost nicht durch Erhitzen oder andere Methoden haltbar gemacht, vergärt der in ihm enthaltene Fruchtzucker zu Alkohol und aus dem alkoholfreien Süßmost wird Most (Apfelwein). Der Geschmack von Süßmost reicht von süß bis herb, abhängig von den verarbeiteten Obstsorten und dem Reifegrad. So liefert reifes Obst einen weniger herben Süßmost, da in den letzten Tagen der Reifung noch mehr Fruchtzucker eingelagert werden kann.



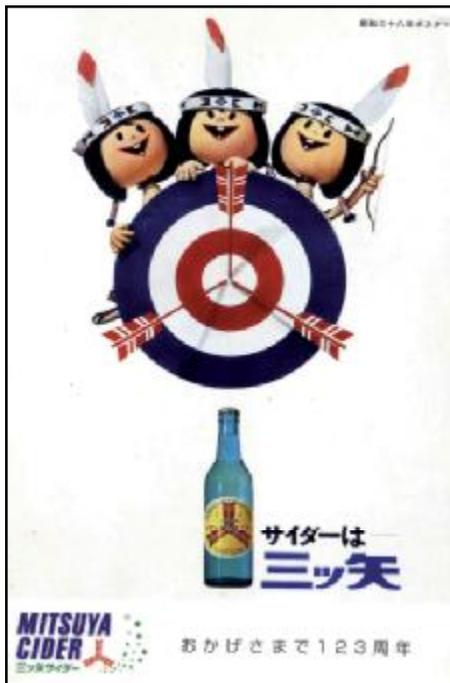
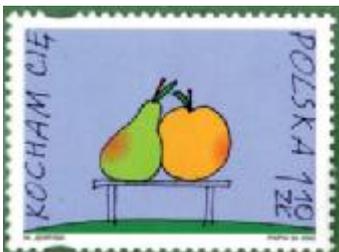
Der frisch gepresste Saft kommt nun in Holzfässer (heute auch schon in Stahl tanks). Da der optisch etwas unansehnliche Saft vom Aussehen her kein Verkaufshit ist, wird gerne mit anderen Früchten nachgeholfen. Es sind vor allem bunte, die verkaufsfördernd wirken und sich gut vermarkten lassen. Frisch gepresst nur ein kurzlebiges Produkt, wohlschmeckend und gerne getrunken. Die modernen Abfüll- und Lagermöglichkeiten (manchmal leider



mit viel Chemie) lassen den unvergorenen und somit alkoholfreien Saft einen Siegeszug rund um die Welt antreten. Und er ist nicht nur bei der Jugend sehr beliebt.

Der heilige Sebastian gilt als Schutzpatron der Mosthersteller. Seine Beziehung zum Most: Er war bei seinem Martyrium an einen Obstbaum gebunden!

Oh, Herr, wenn du kein Obst net schickst,
so nutzt uns Faß und Presse nix!



Apfelmost in Frankreich, Spanien, England und sonstwo

ÄPPELWOI

Äpfelwoi in deutschen Landen ist ein Traditionsgetränk, nicht nur in Hessen. In vielen Ländern Europas ist das Vergären von Apfelsaft ein altes Herkommen. Als verbotene Frucht erlangte der Apfel in der Bibel ewigen Ruhm.

Zu Beginn steht die Auswahl der Äpfel, jedes Anbaugebiet hat seine Vorlieben und Spezialitäten.

Das gesammelte Obst wird gewaschen und in einem Schredder zerkleinert; je nach Technik und Sorte preßt man aus 2 Zentnern Äpfel 60–80 Liter Saft und während der Gärung wird diesem allmählich Apfelwein.



Aus der Presse rinnt naturfrischer, alkoholfreier Saft. Noch ist es ein weiter Weg bis zum gewünschten Produkt: Je nach Verarbeitungsmethode kommt der Süßmost für mehrere Wochen in Gärbehälter oder manche Sorten werden nach der „Méthode champenoise“ (dieses besondere Verfahren ist Nachzulesen im Internet) weiterbehandelt.

Bedingt durch die kleine Eiszeit (1300–1900) verlor der Weinbau im Raum Frankfurt seine Tradition während gleichzeitig die Apfelweinherstellung an Bedeutung gewann.



Ebbelwei-Expreß
 Frankfurter Gemütlichkeit mit Musik,
 Apfelwein und Brezeln; samstags
 und sonntags Linienbetrieb
 ab Zoologischer Garten.
 Für Partys und Betriebsfeiern
 kann der Ebbelwei-Expreß
 auch gemietet werden: Telefon 1368 - 4 25



Noch immer findet man in Sachsenhausen, einem Stadtteil in Frankfurt („Dribbe de Bach“), die typischen „Äppelwoi“-Lokale und natürlich darf auch ein

Apfelwein-Museum nicht fehlen. In Vitrinen befindet sich eine einmalige Sammlung von Trinkgefäßen aller Art. Hier ist der „Bembel“ und auch das „Gerippte“ neben anderen Ausstellungsstücken zu sehen. Da mit den Fingern gegessen wurde und diese entsprechend fett und rutschig waren, war das Trinkglas gerippt, um nicht aus der Hand zu rutschen.

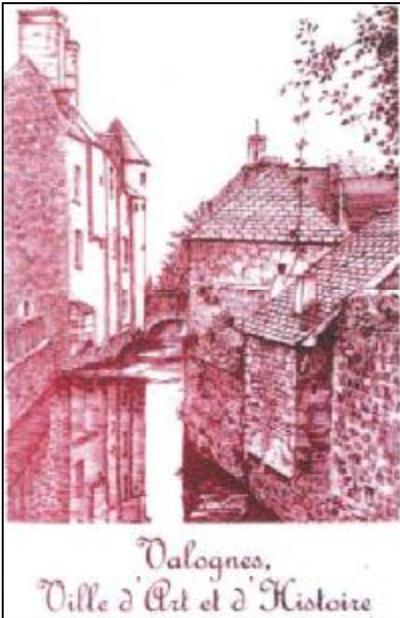
CIDRE

ist die französische Bezeichnung für Apfelwein.

Apfelwein wird so lange vergoren, bis sich Kohlensäure bildet und Cidre entsteht. Dieser darf nur aus derzeit 30 genehmigten Apfelsorten (mit hohem Tanningehalt) erzeugt werden. Hauptanbaugebiete sind die Normandie und die Bretagne. Der hier hergestellte Cidre ist in kurzer Zeit trinkfertig, kann aber auch bis zu 4 Jahre lang im Faß gelagert werden.

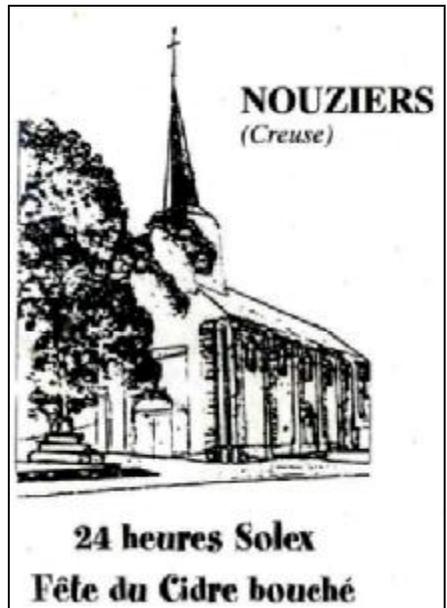
Alkoholgehalt: Cidre brut (herb) etwa 5 %
 Cidre doux (süßlich) etwa 2,5 %





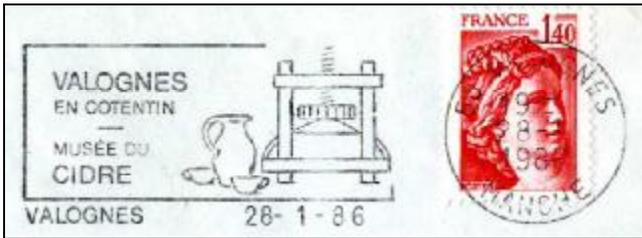
Hier in Valognes in der Bretagne finden Sie das „Musée Régional du Cidre“

Traditionell wird Cidre aus „bolees“, kleinen Tassen, getrunken.





Die erzeugten Mengen müssen aber auch verkauft werden. Werbung tut not: Eine eigene Erzeugungs- und Verkaufsstraße wurde in Valognes propagiert und im “Musée Régional“ wird die Cidreherstellung zur Schau gestellt.



Stolz verweist man auf die regionale Herstellung und vermarktet das Getränk festlich.

Es findet sich immer ein Anlaß, um das Produkt entsprechend zu vermarkten und so den Absatz zu steigern.

Das prickelnde Getränk erfrischt am besten bei 10–12 °C, da der Cidre bei dieser Temperatur sein volles Aroma entwickelt. Doch VORSICHT: Cidre regt die Verdauung an und hat manchmal eine durchschlagende Wirkung.

Das prickelnde Getränk erfrischt am besten bei 10–12 °C, da der Cidre bei dieser Temperatur sein volles Aroma entwickelt. Doch VORSICHT: Cidre regt die Verdauung an und hat manchmal eine durchschlagende Wirkung.

SIDRA

In Spanien ist Apfelwein besonders in zwei Regionen verbreitet: Asturien und Baskenland. In Asturien gibt es zahlreiche „Sidrerias“, in denen der Sidra auf charakteristische Weise eingeschenkt wird: Es ist eine Show! Aus der hochgehaltenen Flasche wird der Apfelwein zielsicher in das möglichst weit nach unten gehaltene Glas eingeschenkt. So dekantiert



der Sidra und entwickelt sein spezielles Aroma. (Die Fußböden sind mit Sägemehl bestreut, um danebengespritzte Flüssigkeit aufzusaugen!)

Vom Faß wird der Sidra von Januar bis Ostern ausgeschenkt, die restliche Zeit aus der Flasche.

CIDER

England – hier wird CIDER groß geschrieben. In den Pubs wird er aus dem Faß ausgeschenkt. Er ist zwar für den Österreicher, der den milden Birnen- bzw. Mischlingsmost gewohnt ist, gewöhnungsbedürftig, da er doch so anders im



Geschmack ist. (Alkoholgehalt bis zu 12%, wenig Kohlensäure)

Aber es ist eine Tatsache, die großen Cider-Hersteller sind auf der Insel beheimatet und schreiben Verkaufszahlen, von denen die mitteleuropäischen Getränkehersteller nur träumen können.

As you offer it maiden mine
This Normand drink is still better
Than any beer or any wine,
Well! It is the victory cider.

In der Wahl zwischen meinem Mädchen, ist dann
Dieses normannische Getränk noch besser
Als jedes Bier oder jeder Wein,
Jawohl! Der Apfelwein ist der Sieger.



Lowenbrau,
 Postschliebach 291,
 Munchen 3,
GERMANY.

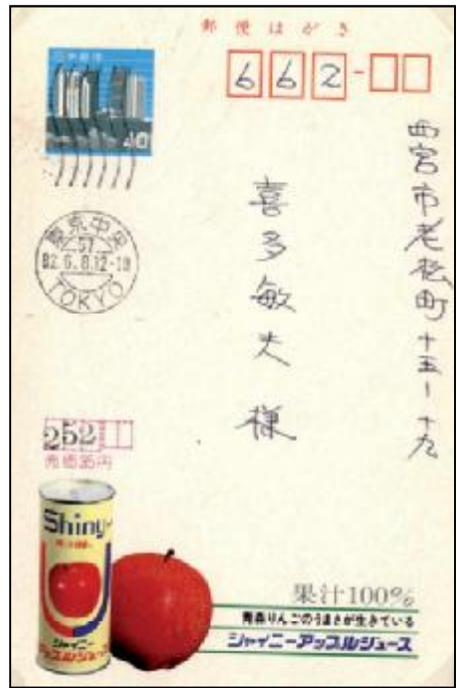
CIDER weltweit

Mittlerweile wird der Cider nicht nur in den Erzeugerländern vermarktet, sondern es gibt ihn weltweit. Ob ihn Auswanderer aus der alten Heimat mitgenommen haben oder es ein-





fach ein ertragreiches Geschäft ist – Tatsache ist, daß er nicht in allen Ländern erzeugt wird, aber fast überall zu kaufen ist. Am meisten noch in den Ländern, die von den Auswanderern ausgewählt wurden. Für die ist speziell die alkoholische Variante „In-Getränk“.



Und so reicht der Siegeszug von Europa ausgehend weltweit von den Ursprungsländern bis nach Südamerika, in die Karibik und nach Japan.

Ein guter Trunk ist jedem recht,
dem Fürsten und dem Knecht.
Genieße mäßig diesen Saft,
er gibt dir Leben, Geist und Kraft.

Da kommt noch mehr Apfelmost.



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 postalischem Beleg.

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

Der falsche Hase

Der falsche Hase ist ein Hackbraten, der in vielen Varianten weltweit verspeist wird. So hat er auch verschiedene Namen: Wiegenbraten, faschierter Braten, Heuchelhase, polnischer Hase, Meat Loaf usw. Er zählt zwar nicht zur gehobenen Gastronomie, hat es aber trotzdem auf eine Briefmarke in Neuseeland geschafft (Abb., MiNr. 3255f., 1.7.2015).

Die Bezeichnung „falscher Hase“ findet sich ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Kochbüchern. Der Hackbraten wurde bereits damals in Form von Hasen geformt, und es gab Hasenbratpfannen aus Keramik und Kupfer. Letztere wurden während des ersten Weltkriegs eingesammelt, so gibt es diese kaum noch antiquarisch.

Zur Zubereitung wird zuerst Hackfleisch (meist halb Schwein-, halb Rindfleisch, z.B. 500 Gramm) mit eingeweichten altbackenen Brötchen (alternativ Paniermehl, 50 Gramm) und Ei, feinhackten Zwiebeln/Schalotten (50 Gramm), Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeitet. Man kann natürlich auch weitere Gewürze hinzufügen und auch weitere Zutaten wie angebratene Speck- und Schinkenwürfel. Charakteristisch für den falschen Hasen ist die Füllung der Hackfleischmasse mit geschälten, hartgekochten, Eiern (z.B. 3 Eier).



Der geformte „Hasenlaib“ (kann auch mit Butter bestrichen und in Paniermehl gewendet werden) wird im Backofen (gefettetes Backblech; 200 °C, 45 Minuten; alternativ Umluft: 180 °C, 40 Minuten) gegart. Der Bratensatz wird mit Brühe gelöst, und daraus wird eine Sauce mit bindenden Zutaten (Stärke und saurer Sahne) zubereitet.

Serviert wird der falsche Hase in Scheiben mit der Sauce und mit Kartoffelpüree oder, wer es mag, auch mit Salzkartoffeln oder kleinen Nudeln. (Information: Hackbraten bei wikipedia)



Wa+ niema!+ auf Herrn Heike+ Teller kommt:

Englischer Pudding nach alter Art

Klaus Henseler hat sich dennoch das Rezept beschafft

Auf zwei Eigenschaften hält sich England einiges zugute: auf seinen Sportsgeist und auf die Liebe zum Pudding. Beides ist äußerst fragwürdig: Zum Sportsgeist gehört Fairness, und die ist dem Adel und dem Großbürgertum in Eton aberzogen worden, und über den Pudding will Herr Heike hier aufklären. Er liegt auf dem für Kontinentaleuropäer ungewöhnlichen Niveau des englischen Frühstücks. Sie wissen: Nierchen, Bohnen und dreieckige (labbrige) Weißbrotscheiben vom Supermarkt. Vor dem ersten Brexit (den wegen Napoleon) verstand man unter englischem Pudding mit Gewürzen aller Art angereicherte Nahrungsbestandteile: in Tiermagen gegerate Innereien, dicke Suppen, allerlei deftige Teigwaren mit Rindertalg (als Butterersatz) sowie Fleischfüllungen von der Art, auf die sich Shakespeares Heinrich IV. bezieht, wenn er den umfangreichen Falstaff als „gebratenen Königssohnen mit dem Pudding im Bauche“ bezeichnet. Nun darf man die Puddings nicht alle aus einer Schüssel holen, denn es gibt etliche Arten davon: Black Pudding (Schweineblut mit Haferflocken und Fett gemischt und gewürzt), Pease Pudding (ähnelt dem deutschen Erbspüree, mit Bacon und Ham als Beilage zu fish ‚n‘ chips), Steak and Kidney Pudding und natürlich auch



Yorkshire Pudding. Schon vor der Viktorianischen Zeit wandelte sich der „klassische“ Pudding aus Allerlei in eine Süßspeise. Die erste Elizabeth war berühmt für ihre schwarzen Zähne, was aber wohl den Walter Raleigh nicht abhielt, ihre Gunst zu genießen. Der Genuß von Süßigkeiten gehörte zum standesgemäßen Essen. Fast die Hälfte des europäischen Rübenzuckerkonsums entfiel auf England und später auch ein Großteil des Zuckerrohrimports aus Übersee. Ein El Dorado für

Zahnersatzlieferanten. Weder der altenglische Pudding noch der heutige süßliche Pudding Großbritanniens kommt auf Herrn Heikes Teller. Mit Grausen wendet sich der Europäer ab von dem jetzt aus Anlaß des 70-jährigen Kronjubiläums noch zu erfindenden Puddings. God shave trotzdem die Queen. Hurrah, Hurrah, Hurrah.



Nicht mehr als 400 Anschläge



Wenn die Bauern aufgeben.

Wenn die Bauern im Schwarzwald ihre Höfe und ihre Kühe aufgeben würden, dann würde der Schwarzwald binnen kurzer Zeit zum Urwald werden. Denn die Landschaftspflege, die die Bauern so nebenbei treiben, könnte keine Gemeinde staatlicherseits finanzieren: 6.000 Euro würde die Pflege eines Hektars kosten, der Bauer bekommt 350 Euro. Die Landwirtschaftspolitiker in der EU nehmen auf die kleinen Bauern wenig Rücksicht. Früher, als alles noch anders war, standen die Kühe im Wohnhaus, wärmten den Bauern und dieser sparte so Holz fürs Heizen; doch dann stellte man fest, daß die Wärme aus dem Stall zwar dem Großvater gut tat, doch den Rindern zu warm war. Heute baut der Biobauer die Laufställe so, daß die Temperatur im Stall möglichst nicht mehr als 2 Grad von der Außentemperatur abweicht.



Bienenfleißig

Nur Bienen dürfen Honig erzeugen. Sie sammeln Nektar, bringen diesen in den Stock, wo der Blütensaft dank der Enzyme der Bienen zu Honig reift. Dabei sinkt der Wassergehalt von anfänglich 80 Prozent auf weniger als 20 Prozent. Dem fertigen



Produkt darf man dann nach der europäischen Honigverordnung nichts mehr hinzufügen oder entziehen.



Der deutsche Imkerverband meint, daß solches Produkt mindestens 7 Euro das Kilo kosten muß. Die gleiche Menge Faßware aus China wird hierzulande für 1,25 Euro angeboten; mit solchen Preisen können deutsche Imker nicht konkurrieren. Ein anderer Jakob ist die Türkei. Der niedrige Preis läßt, so heißt es unter Imkern, vermuten, daß es sich bei diesem billigen Produkt nicht um das eigentliche Naturprodukt handeln. In China wird der Honig unreif „geerntet“, um dem Produkt in Honigfabrik das Wasser zu entziehen. Außerdem ist es wohl

nicht ganz verwegen, zu behaupten, solch Billig-Produkt werde zusätzlich mit Zucker-Sirup gestreckt. Unter verfälschten Lebensmitteln ist Honig nach Olivenöl und Milch das dritthäufigste Produkt.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

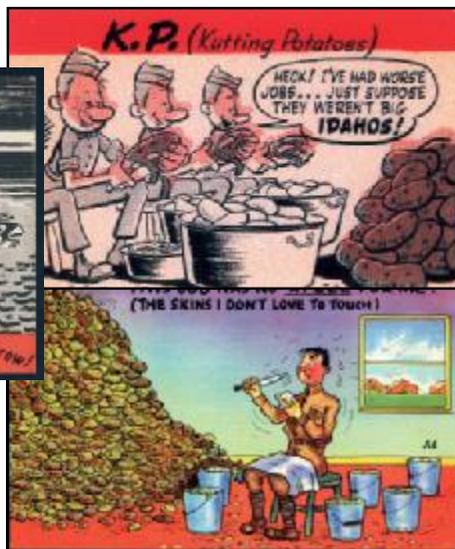
Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 1)



In den nächsten Heften wird der geneigte Leser der „Agrarphilatelie“ eine Ausstellungssammlung über die Kartoffel, bebildert mit Marken und allerlei Belegen, kennenlernen. Zuerst wird der Ursprung der Kartoffel, ihre Reise in die Alte Welt und ihre dortige Verbreitung kennenlernen. Dann folgen in einem zweiten Teil die Forschung an diesem wichtigen Nahrungsmittel und die Entwicklung neuer Sorten durch Zucht. Ein Blick über den Acker wird uns Knollen zeigen, die im Namen vielleicht auch *tuberosum* heißen, aber keine *solanum tuberosum*, so der lateinische Name, sind. Wenn über die Kartoffel gesprochen wird, muß man auch über den Lebensraum, das Wachstum, die Feinde und über Giftstoffe der Kartoffel informieren. Das werden wir in einem weiteren Teil machen. Was auf dem Felde wächst, soll geerntet werden: von Hand oder maschinell. Da immer mehr geerntet wird, als sofort verbraucht wird, müssen Kartoffeln gelagert werden. Was auf der Welt geerntet oder hergestellt wird, wird auch gehandelt. Kartoffeln sind nahrhaft: Nicht nur der Mensch weiß das zu schätzen. Und schließlich ein abschließendes Kapitel. Nastrovje, denn Getreide ist für Wodka viel zu wertvoll. Sagen Sie nicht, Sie würden nicht wissen, was auf Sie zukommt.



Wer sich als Philatelist mit Kartoffeln beschäftigt, wird eine große Anzahl von Postkarten aus den frühen 1940er-Jahren finden, die zur seelisch-moralischen Ertüchtigung der US-amerikanischen Soldaten hergestellt wurden.



Die Knollen der Inkas



Forschungen besagen, daß die Kartoffel in Chile und Peru im Hochland um den Titicacasee bereits im 7. Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung als Nahrungsmittel bekannt war. Es liegt die Vermutung nahe, daß die Knolle gemeinsam mit dem Getreidekorn das älteste Nahrungsmittel der Menschheit ist.



Ersttagsbrief „Tag der Kartoffel“ vom 27. Dezember 1982 (Peru)

Peru 1994 Kunst der Inka:
Figur Kartoffeltopf



Peru 1996 zeigt ein Kartoffelfeld
50 Jahre FAO



10-jähriges Jubiläum des „Centro Internacional de la Papa“ (Peru 1972 und mit Überdruck 1983)

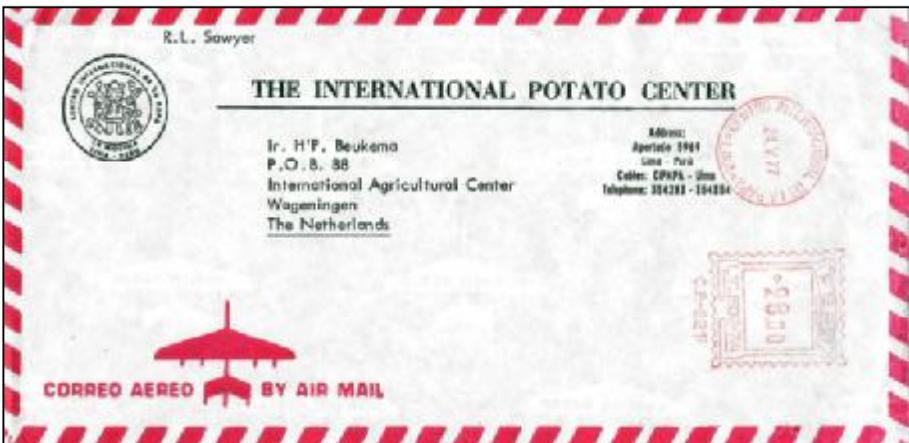


Im Monat Juni wurde die Kartoffel geerntet, im Juli die Ernte in Lagerhäuser gebracht und im Dezember (man ist auf der südlichen Erdkugel) gepflanzt. Die Bilder stammen aus der „Nuevo

cronica y buen gobierno“ von Poma de Ayala. Die „Cronica“ enthält neben ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit. (Peru 1972 und 1973)



Das Centro Internacional de la Papa (CIP) ist ein internationales Forschungszentrum mit Sitz in La Molina bei Lima. Mit dem Ziel der nachhaltigen Armutsminderung und der Ernährungssicherung in Entwicklungsländern werden u.a. Forschungsaktivitäten zu Kartoffeln unternommen. Länder, die das Institut finanziell unterstützen, dürfen Wissenschaftler zur Mitarbeit entsenden. Die DDR kooperierte mit dem CIP; nach der Wende 1989 stellte Deutschland die Förderung ein. Der einzige Deutsche (aus der DDR) mußte das CIP verlassen.



Reise in die weite Welt



Die Republik Guinee gab aus Anlaß des „Année internationale de la Pomme de terre“ 2008 einen Block mit Columbus und Kartoffeln heraus.

Columbus hat ganz sicher die Kartoffel nicht kennengelernt; er hat ja nicht einmal den Wert des Tabaks erkannt.

Der Phantasie des Zeichners sind keine Grenzen gesetzt: Soooo trägt man keine Kartoffeln.

Kolumbien 1938

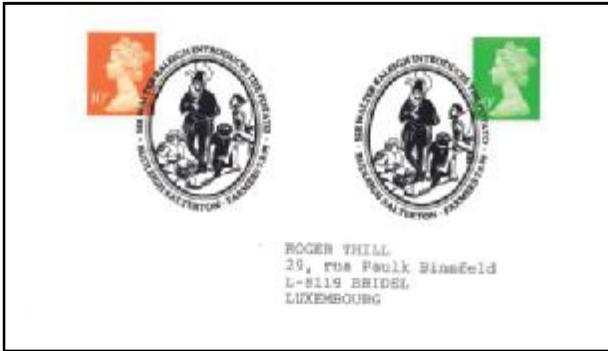
Der Gottesdienst, an dem Federmann teilnahm, auf der Hochebene vor Bogota: Gottes Segen für die Plünderungen



Der erste Deutsche, der eine Kartoffel sah, war Nikolaus Federmann (der Jüngere, 1501–1550) aus Ulm, der 1529 von den Welsern (Augsburg) zum Feldhauptmann bestellt wurde und in dieser Funktion einen Nachschubtransport von 123 spanischen und 24 deutschen Bergknappen nach Venezuela begleitete. Federmann war ein übler Plünderer.



1530 zog er mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden ins Landesinneres, wobei ihm diese eigenmächtig unternommene Expedition 70.000 Dukaten in Gold und Edelsteinen einbrachte. Bei seiner zweiten Expedition, die eine unglaubliche Leistung darstellte und von ihm in seinem Tagebuch sorgsam dokumentiert wurde, gelangte er bis auf die Hochebene in der Nähe von Bogotá, in das Reich der Chibcha, die sich selbst als Muisca bezeichneten. Hier sah er wohl erstmals eine Kartoffel.



Jersey 1992
Raleigh und Columbus

Eine der ersten Kartoffel-Lieferungen nach Europa soll von John Hawkins (1532–1595), einem der Hauptverantwortlichen des britischen Sklavenhandels, nach Irland gebracht worden sein; Hawkins lud diese Knollen in Santa Fé (am Paraná-Fluß in Argentinien) an Bord und brachte sie in Halifax an Land. Sicher ist nur, daß Hawkins als erster Raucher in die englische Geschichte eingehen kann. Glaubhafter ist, daß die Kartoffel von Walter Raleigh nach Irland gebracht wurde. Denn Raleigh eroberte den wichtigsten spanischen Stützpunkt in der Karibik und erhielt im März 1586 Lösegeld und auch Proviant; es ist anzunehmen, daß sich darunter auch Kartoffeln befanden.



Bahamas 2003
John Hawkins



Großbritannien 1973
Sir Walter Raleigh

Ein Historiker, der sich mit der Geschichte der Kartoffel beschäftigte, meint, daß alles ganz anders gewesen sei: Die ersten Kartoffeln haben spanische Seeleute, Bauernsöhne waren's, die den Wert der Knolle erkannten, über Teneriffa, den ersten Stop nach der Rückkehr aus der Neuen Welt, nach Europa gebracht. Nachweislich sind 1637 Kartoffeln von Teneriffa via Antwerpen an Jacob Jansen in Stralsund verschifft worden.

Das Titelbild zeigt eine frühe Zeichnung einer Kartoffelpflanze. Sie wurde von Basilius Besler für den „Hortus Eystettensis“ gezeichnet. Besler nennt die Pflanze „Papas Peruanorum“; die von Besler gezeichnete Pflanze wuchs im Botanischen Garten der Willibaldsburg im bayerischen Eichstätt. Der „Hortus Eystettensis“ enthält insgesamt 367 große Kupfertafeln und wurde 1613 in Augsburg gedruckt. Auftraggeber war der Eichstätter Fürstbischof Johann Conrad von Gemmingen, der für den Druck 7.000 Gulden Vorschuß leistete. Die Zeichnung der Kartoffel ist im „Hortus“ mit naturwissenschaftlicher Akribie wiedergegeben. Peter Paul Rubens kaufte 1615 ein Exemplar des „Hortus“ für fast 100 Gulden; es war das teuerste Buch seiner Bibliothek.

Das Leben, auch das einer Kartoffel, geht immer weiter.



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Aitutaki	7.4.2021	Block 126	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Albanien	30.3.2021	3618–3621	Gastronomie, u.a. Lammfleisch, Reis, Joghurt, Bohnen
Albanien	12.4.2021	3622–3625	Zinngießer, Schuhmacher, Korbflechter, Töpfer
Andorra	5.11.2021	889	Einheimische Bäume: Schwarz-Erle
Australien	22.2.2021	5271–5274	50 Jahre Ramsar-Konvention, Feuchtgebiete
Australien	13.4.2021	5303–5304	Block 744: ANZAC-Tag: Lorbeerkranz u. Mohnblumenkranz
Australien	18.5.2021	5310–5312	Block 745: Zugvögel der Meeresküste
Australien	1.6.2021	5316–5319	Block 746: Tauben
Australien	13.7.2021	5333–5336	Vulkanische Vergangenheit
Australien	27.7.2021	5341–5343	Block 748: Bonsais einheimischer Gehölze
Australien	14.9.2021	5375–5377	Block 751: Akazien
Australien	19.10.2021	5400–5404	Block 755: 150 Jahre Königl. Tierschutzverein Australiens
BRD	7.4.2022	3680	Himmelsereignisse
BRD	7.4.2022	3681–3682	Tierbabys: Dachs und Luchs
BRD	5.5.2022	3687	Fabelwesen
Bulgarien	31.5.2021	Block 518	Baumrarder und Tigeriltis
Bulgarien	30.8.2021	5532–5533	Blüten des Korallenbaums und Damaszener-Rose
Bulgarien	15.11.2021	5549	Weihnachten: Geschenkesack auf Schlitten aus Zuckerstangen
Bulgarien	24.11.2021	Block 530	Fleischfressende Pflanzen: Rundblättriger Sonnentau
Bulgarien	11.12.2021	Block 531	Bulcollecto: Weinkiepe mit Zapfhahn
Bulgarien	30.12.2021	5563–5566	Jagdbares Federwild in Bulgarien + Block 534–535
China-Taiwan	30.6.2021	4463–4466	Alpine Flora
Cook-Inseln	7.4.2021	Block 284	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Cook-Inseln	5.5.2021	2361–2364	Block 285: Smithsonian Nat. Zoological Park, Bisons
Dschibuti	13.3.2020	Block 1426	Pferde
Dschibuti	12.6.2020	3549–3552	Block 1430: Eulen
Dschibuti	12.6.2020	3554–3557	Block 1431: Internat. Jahr der Pflanzengesundheit
Dschibuti	12.6.2020	3645–3662	Block 1448–1465: Weltweiter Naturschutz, Fauna auf Marken
Estland	10.9.2021	1020	Hermelin
Estland	15.10.2021	1024–1025	Weihnachten: Gimpel u. Eichhörnchen a. Tannenzweigen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Estland	19.10.2021	1027	Wolf – Nationaltier Estland
Estland	1.2.2022	1034	Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Finland	8.8.2021	Block 103	Herbstglanz, u.a. Kornfeld, Schuppen, Birkenallee, Feldweg
Finland	8.8.2021	2760–2765	Grüne Taten im Alltag
Frankreich	7.1.2022	8097–8108	MKH Unser Blauer Planet
Frankreich	22.1.2022	8112–8115	Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Frankreich	4.2.2022	8120	200. Geburtstag von Louis Pasteur + Block 540
Gambia	4.4.2019	7680–7702	Block 1000: Störche
Griechenland	6.5.2021	3110–3111	Wildtiere: Rothirsch und Gemeiner Delfin
Guernsey	19.1.2022	1879–1884	Block 107: Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Guernsey	9.2.2022	1885	Herz des Waldes, Kastanienbaum und blauer Vogel
Guernsey	9.2.2022	Block 108	Waldreben auf Guernsey, Klematis
Guinea-Bissau	13.8.2019	10869–10872	Block 1863: Bienen
Guinea-Bissau	13.8.2019	10884–10887	Block 1866: Eulen
Guinea-Bissau	13.8.2019	10917–10929	Weltweiter Naturschutz: Defasse Wasserbock
Guinea-Bissau	13.8.2019	10930–10945	Weltweiter Naturschutz: Gaukler
Guinea-Bissau	11.10.2019	10966–10969	Block 1876: Orchideen
Guinea-Bissau	11.10.2019	10981–10984	Block 1879: Tauben
Italien	20.11.2021	4368–4382	Agrarprodukte, u.a. Tomate, Bohne, Apfel, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch
Japan	1.4.2021	10800–10809	Japanische Gastfreundschaft: Blumen u. Blumengebinde
Japan	26.4.2021	10822–10827	Grußmarken mit Vögeln
Japan	10.5.2021	10828–10837	Naturdenkmäler: Tiere und Blumen
Japan	17.5.2021	10838–10857	Grußmarken mit Blumen im Alltag
Japan	26.5.2021	10878–10882	Aufforstungskampagne Shimane
Japan	1.6.2021	10883–10900	Grußmarken Sommer, u.a. Avocado, Tomate, Gurken, Erbsen
Jersey	5.10.2021	2529–2534	Block 218: 150 Jahre Bierbraukunst auf Jersey
Jersey	4.1.2022	2553	Block 220: Chin. Neujahr: Jahr des Tigers
Jersey	1.4.2022	2568–2575	Block 224: Traktoren beim Pflügen, Säen, Heuballenpresse
Kanada	13.1.2020	Block 293	Landschaften
Kanada	13.1.2020	3782–3790	Landschaften
Kanada	17.1.2020	3791	Block 294–295: Chin. Neujahr, Jahr der Ratte
Kanada	2.3.2020	Block 296	Dahlien
Kanada	21.9.2020	3826	Kinderwohlfahrt: Tiere versammeln sich um einen Baum
Kanada	15.1.2021	Block 299	Chinesische Tierkreiszeichen
Kanada	15.1.2021	3837–3848	Chinesische Tierkreiszeichen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Kanada	16.2.2021	Block 300	Säugetiere im Schnee, u.a. Hermelin, Polarfuchs, Hase
Kanada	16.2.2021	3856–3860	Säugetiere im Schnee, u.a. Hermelin, Polarfuchs, Hase aus MH
Kanada	1.3.2021	Block 301	Apfelblüten
Kanada	1.3.2021	3863–3866	Apfelblüten
Kanada	20.9.2021	3880	Kinderwohlfahrt: Glühwürmchen
Kanada	1.3.2022	Block 35.	Gewöhnliche Calla
Kanada	1.3.2022	3907–3910	Calla
Korea-Süd	6.4.2021	Block 777	Bemalter Wandschirm mit u.a. Vögeln, Reh, Katze u. Hund
Korea-Süd	21.4.2021	3511–3514	Erfindungen, u.a. Regenschirm, Wasseruhr, Sonnenuhr
Kosovo	10.12.2021	558–559	Block 58: Handarbeit, u.a. Filzhüte, Ledergeschirre für Pferde
Kroatien	22.9.2021	1539–1540	Vogelarten: Mittelspecht und Weißflügelspecht
Kroatien	2.12.2021	1548–1549	Schätze der Erde: Salz
Kroatische Post	2.2.2021	565	Welttag der Feuchtgebiete
Kroatische Post	5.4.2021	568–569	Block 46: Gefährdete Wildtiere: Auerhuhn, Luchs
Kroatische Post	22.5.2021	Block 48	Mythen und Flora – Göttin Lada und Pfingstrosen
Kroatische Post	1.11.2021	586–587	Flora: Gelber Frauenschuh und Fliegen-Ragwurz
Kroatische Post	1.11.2021	588–591	Marder
Lettland	2.7.2021	1131	WiesenSiegwurz
Lettland	16.7.2021	1132–1133	Rebhuhn und Dompfaff
Lettland	6.8.2021	1134	Porzellanmuseum: Vase, Kaffeeservice, Teller u.a.
Lettland	1.10.2021	1141	Weltgeschichten: Rosengespenst
Marshal-Inseln	5.5.2021	Block 133	Schleiereulen
Moçambique	15.8.2018	9779–9782	Naturkunde: Eulen
Moçambique	15.10.2018	9841–9844	Block 1409: Orchideen
Mocambique	15.10.2018	9846–9849	Block 1410: Schmetterlinge
Moçambique	15.10.2018	9876–9879	Block 1416: Fledermäuse
Moçambique	15.10.2018	9891–9894	Block 1419: Pferderassen
Moldawien	28.5.2021	1163–1164	Gefährdete Wildtiere: Schwarzstorch und Uhu
Moldawien	30.9.2021	1172–1175	Biosphärenreservat „Unterer Prut“ – Vögel
Moldawien	24.11.2021	1178–1179	Weinbau
Namibia	12.10.2021	1635–1639	Marder
Niederlande	21.2.2022	4086–4095	Natur erleben, u.a. Seeschwalbe, Kanbenkraut, Steinbeißer
Niederlande	21.2.2022	Block 193	200 Jahre Museum Mauritshuis, u.a. Vasen, Blumen
Niger	24.4.2019	6443–6446	Block 985: Orchideen
Niger	29.4.2019	6453–6456	Block 987: Eulen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Nordmazedon.	18.3.2021	944	Haustier Rind
Nordmazedon.	7.5.2021	951	Block 40: Balkanluchs und Uhu
Nordmazedon.	7.5.2021	953–956	MKH Reh, Wolf, Braunbär und Höckerschwan
Nordmazedon.	3.6.2021	959–963	Freimarken Gemüse, u.a. Okra, Salat, Rosenkohl, Petersilie
Nordmazedon.	8.10.2021	971	50 Jahre Umweltschutzorganisation Greenpeace
Nordmazedon.	10.11.2021	974–977	Einheimische Flora
Nordmazedon.	20.12.2021	982	René Descartes, franz. Philosoph u. Naturwissenschaftler
Norfolkinsel	22.6.2021	1301–1302	Block 61: Endemische Landschnecken
Norfolkinsel	21.9.2021	1303–1306	Block 83: Endemische Schmetterlinge
Österreich	6.12.2021	Block 130	Stopp dem Klimawandel
Österreich	8.1.2022	72–73	ATM Sonnenblume und Vogelbeere
Österreich	19.1.2022	Block 131	Historische Postfahrzeuge: Postkutsche, Pferde
Österreich	5.3.2022	3635	Treuebonusmarke: Schwarze Tollkirsche
Österreich	25.3.2022	3639	Steinhendl
Penrhyn	7.4.2021	Block 139	Chin. Neujahr: Jahr des Ochsen
Penrhyn	5.5.2021	Block 142	u.a. Flamingos, Monarchfalter, Vulkanausbruch
Philippinen	23.11.2018	5315–5316	Block 380 Chin. Neujahr: Jahr des Schweins
Philippinen	16.5.2019	Block 385	Schmetterlinge, diplomatische Beziehungen mit Singapur
Philippinen	10.6.2019	5352	<i>Bougainvillea spectabilis</i>
Philippinen	11.6.2019	Block 386	Chin. Neujahr: Jahr des Schweines
Philippinen	14.6.2019	5354–5355	Elefant und Wasserbüffel – diplomat. Beziehungen mit Thailand
Philippinen	28.8.2019	5359–5340	Rafflesie und Strohblume
Philippinen	21.9.2019	5366–5368	Bleiwurz, Helikonie, Wandelröschen
Philippinen	13.12.2019	5408–5409	Block 397: Chin. Neujahr, Jahr der Ratte
Polen	2.12.2021	5336–5337	Schätze der Erde: Salz
Rumänien	14.10.2021	7932–7935	Exotische Tauben
Rumänien	12.11.2021	7940	Block 883: 60. Geburtstag von Nadia Comaneci, Rose, Glückwünsche
Rumänien	24.11.2021	7944–7945	Weinbau, Rebsorten Zghihara de Husi und Babeasca Neagra
Rumänien	3.12.2021	7948–7951	Pferde
Rumänien	15.12.2021	7952–7955	Block 886: Leidenschaften rumänischer Könige, u.a. Jagd, Tiere
Rußland	27.1.2022	3084–3087	Einheimische Vögel
São Tomé & Princ.	13.3.2019	8240–8245	Block 1497: Chin. Neujahr – Jahr des Schweins
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8267–8270	Block 1502: Schmetterlinge
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8272–8275	Block 1503: Bienen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
São Tomé & Princ.	10.4.2019	8282–8285	Block 155.: Entenvögel
Serbien	2.11.2021	1038	Heiliger Georg auf Pferd tötet den Drachen
Serbien	26.11.2021	1044–1045	Strauß aus Weizenstroh
Serbische Rep.	15.4.2021	852–853	Gefährdete Wildtiere: Landschildkröte und Zwergmaus
Serbische Rep.	20.5.2021	854–857	Fauna: Reptilien
Sierra Leone	30.1.2019	10619–10622	Block 1635: Bienen
Sierra Leone	30.1.2019	10629–10632	Block 1637: Eulen
Sierra Leone	27.2.2019	10719–10722	Block 1655: Windmühlen und Tulpen
Sierra Leone	27.2.2019	10729–10732	Block 1657: Orchideen
Sierra Leone	27.2.2019	10734–10737	Block 1658: Schmetterlinge
Tansania	17.5.2018	5421–5426	Block 713: Gewürze, u.a. Nelken, Zimt, Pfeffer, Vanille, Kurkuma
Togo	25.2.2019	9368–9371	Block 1675: Orchideen
Togo	25.2.2019	9388–9391	Block 1679: Entenvögel
Togo	25.2.2019	9398–9401	Block 1681: Pferderassen
Togo	25.2.2019	9461–9464	Schmetterlinge
Togo	25.2.2019	9469–9472	Eidechsen
Togo	25.2.2019	9473–9476	Tauben
Togo	25.2.2019	9639–9643	Block 1711: Chin. Neujahr, Jahr des Schweins
Türkei	9.5.2021	4642–4643	Mönchsrobbe und Wiesenweihe – Europa
Türkei	5.6.2021	Block 215	Weltumwelttag – Upcycling
Türkei	27.10.2021	418–422	Dienstmarken: Wildblumen, u.a. Fingerkraut, Akelei, Mohn
Türkisch-Zypern	15.7.2021	874–875	Europa – Gefährdete Tierarten – Enten + Block 36
Türkisch-Zypern	4.11.2021	880–881	Erfrischungsgetränke, Holzkarren, Esel
USA	18.6.2021	5831–5840	Erforschung der Sonne
USA	23.7.2021	5848–5841	Western-Tracht: Cowboyhut, Gürtelschnalle, Stiefel, Hemd
USA	30.7.2021	5853	Rabe als mythologische Figur der indigenen Bevölkerung
USA	12.10.2021	5851–5884	Weihnachten: Otter im Schnee

Und wo bleiben die Pilze?

Im letzten Vierteljahr sind nur zwei Pilzmarken aufgeführt.
Die werden im nächsten Heft genannt.

Impressum

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

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

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

2. Vorsitzender:

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

Schatzmeister und Geschäftsführung:

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

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

Redaktion:

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

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.184/April 2021

Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

erscheint im Oktober 2022 als Nummer 190. So sicher wie die ersten Kartoffeln aus der Anden-Hochebene um den Titicaca-See oder von der Insel Chiloé stammen.

