

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



Agrarphilatelie 169 · Oktober 2017

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



Auch im Ausland:
Handy zücken, diesen QR-Code scannen
und schon ist man in der Ernährungsdenkwerkstatt



PRINTING OFFICE

Grafik • Digitaldruck
Buchbinderei • Copyshop

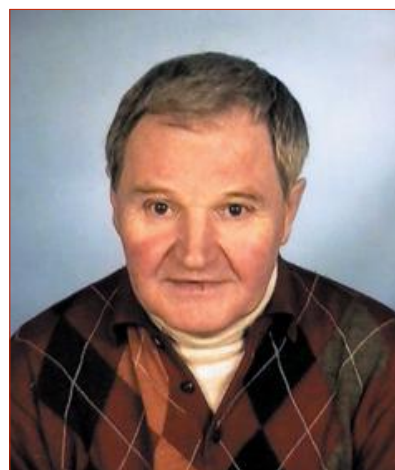
zuverlässig - schnell - termingerecht - preisgünstig

...VON DER GESTALTUNG BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT



**Segelckestraße 45-47' 27472 Cuxhaven
Tel.: 0 47 21-68 11 60, Fax: 0 47 21-68 11 63
debookbinner@lebenshilfe-cuxhaven.de**

Auf ein Wort ...



Liebe Altpapiersammler,

bitte, verzeihen Sie diese despektierliche Anrede, aber manchmal sag' ich's wie es ist. Ich verspreche, das tue ich nie wieder, denn Sie sind weiterhin „liebe Mitglieder“ unserer Sammlergemeinschaft.

Ich will diese Anrede erklären: seit einigen Monaten versuche ich, die Sammlung meines verstorbenen Sammlerfreundes (Bundesrepublik 1949–1990 Michel-Nr. 140–1487, gestempelt) direkt oder über eine Auktion zu verkaufen. Die Sammlung ist in drei Schwaneberger „Luxus Deutschland – dT – Vordruckalben“ inklusive Ringbinder/Kassetten untergebracht. Alles typisch für einen langjährigen Sammler und aktiven Philatelisten, der auf einige Ausstellungen erfolgreich zurückblicken konnte, sorgfältig zusammengestellt.

Ein Händler zeigte Interesse an der Sammlung; er besuchte mich, und nach der Besichtigung bot er 150 Euro für die gesamte Sammlung und begründete diesen Preisvorschlag mit den Worten: „Die ersten zehn Jahre sind interessant, der Rest ist Beigabe und Altpapier.“ Die Sammlung und das „Altpapier“ lagern noch bei mir, da auch Auktionshäuser, die ich anrief, kein Interesse an der Sammlung haben. Klaus Henseler hat in diesem Heft auf Seite 21 etwas zur Problematik und zum Verbleib seiner Sammlungen geschrieben.



Diese Zeilen schreibe ich kurz vor meiner Reise nach Spiegelau. Ende August geht es wieder einmal in den Bayrischen Wald (manche Bäume kenne ich schon seitdem sie gepflanzt wurden!). Ohne Philatelie verbringen meine Frau Eva und ich die Tage in der Natur und gehen einem anderen gemeinsamen Hobby nach – „Pilze sammeln“.

Letztes Jahr brachten wir 15 Kilogramm zusammen, und wir hörten nur auf, weil auch andere Pilzler Erfolg haben sollen (und der Rücken schmerzte auch).

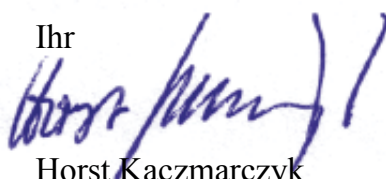


Auch wenn es heute als altmodisch, uncool und von Gestern gilt, wir werden wie immer Ansichtskarten an Freunde und Bekannte schreiben. Meine, unsere, Freude an der Philatelie ist nach wie vor da, und ich freue mich über jeden Brief und jede Karte, die mich erreicht.

Bedenken Sie, wenn unsere Vorväter und -mütter vor 50 oder 100 Jahren nicht Briefe und Ansichtskarten aus dem Urlaub geschrieben hätten und Glückwunschkarten mit der gelben Post befördern ließen statt als E-Mail zu versenden, dann, ja dann, hätten wir Philatelisten kein „Altpapier“ aller Art. Wäre doch schade, nicht wahr?

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbstanfang, wo immer Sie diesen verbringen.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

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

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

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

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

Machen Sie es wie Columbus oder James T. Kirk:

Entdecken Sie neue Welten, in dem Sie immer wieder ins Internet gehen.

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

Mit dem QR-Code direkt zur

„Ernährungsdenkwerkstatt“ und damit zu Wissenswertem über Ernährung und zu unserer „Agrarphilatelie“.



Heinz Wienold stellte Marken zum Thema „Hunger“ zur Verfügung. Zuweilen werden auch Rinder gezeigt.



Inhaltsverzeichnis

Rumänien: Liliput-Ganzsachen mit Pilzen	4
Wie die Donar-Eiche nicht gefällt wurde	9
Ein Kampf um Drogen: Alkohol (Teil 2)	12
Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 3)	16
Hans im Glück, die Gisela und wir (Teil 3)	19
Ich habe eine Sammlung Altpapier	21
Pflanzen bei Shakespeare: Majoran (4. Folge)	22
Kork – das achte Weltwunder	25
Rote Nelken in den Korkwäldern	29
Der „Blaue Umweltengel“	30
Modernes Stadtlogo für einen Weinort	32
Page-three stamp	34
Wir begrüßen als neues Mitglied	34
Ausstellungserfolge unserer Mitglieder	34
Wein mit Tradition: „Wiener Gemischte“	35
Ingwer – Heilpflanze des Jahres 2018	36
Bialowieza-Nationalpark in Polen	38
Nicht nur auf der Alp	41
Buchempfehlung „Trüffel mit Schuss“	42
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 16): Schwindlinge und Rüblinge	43
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Kichererbsen	48
Essen am Hofe von König Artus	48
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen 7)	49
Unsere Themen: Neuheiten Marken mit Pilzmotiv	50
Unsere Themen: Neuheiten Landwirtschaft allgemein	52
Buchempfehlung „Die dunkle Seite des Mondes“	57
Unsere Themen: Neue Stempel	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Alberto Gabrielli, Roger Thill, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Alfred Kunz; als Gäste: Walter Baldus, Clemens M. Brandstätter, Wilhelm Herrmann, Uwe Kraus, Ursula Schäuble

Redaktionsschluß:

Mitte September – nach ein paar Tagen fern vom Computer fand ich bei der Rückkehr alle zugesagten Artikel und noch mehr in meinem Briefkasten. Der Bericht über Speyer und das Protokoll der Mitgliederversammlung folgen im Januar-Heft.



Alberto Gabrielli

Rumänien: Liliput-Ganzsachen mit Pilzen

In den Jahren 1957 bis 1963 wurden von der rumänischen Post Ganzsachen mit Pilzen herausgegeben im Format 100/110 x 660/650 mm. Sie werden als Liliput-Ganzsachen bezeichnet.



35 Bani
(blaue Marke)



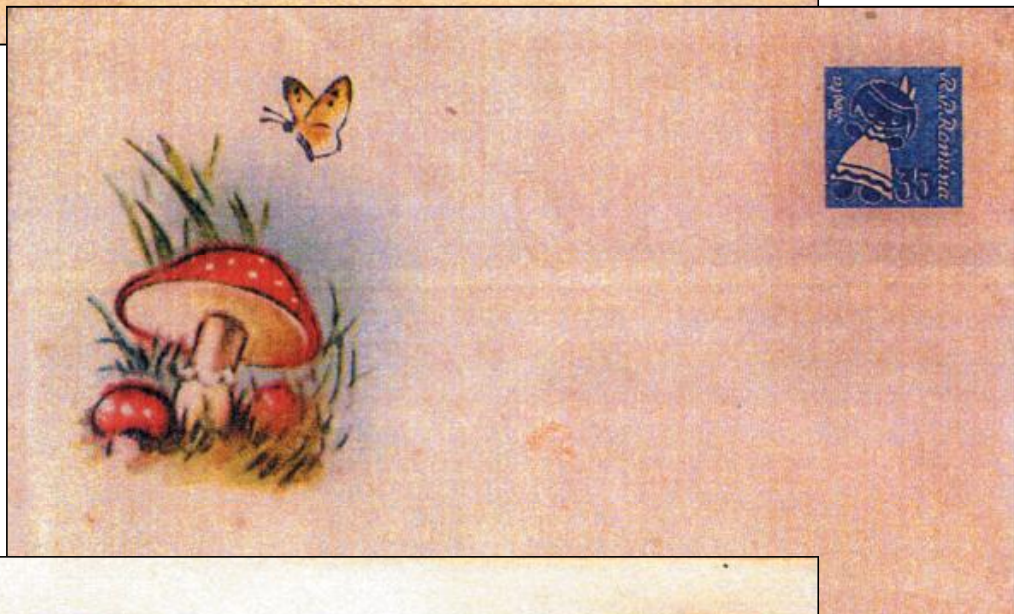
55 Bani
(rote Marke)



55 Bani
(rote Marke,
quadratisch)



35 Bani
(blaue Marke,
dreieckig)



35 Bani
(blaue Marke,
quadratisch)



55 Bani
(rote Marke,
auf weißem
Papier)



55 Bani
(rote Marke,
auf gelbem
Papier)



55 Bani
(grüne Marke)



55 Bani
(grüne Marke)





55 Bani
(blaue Marke)

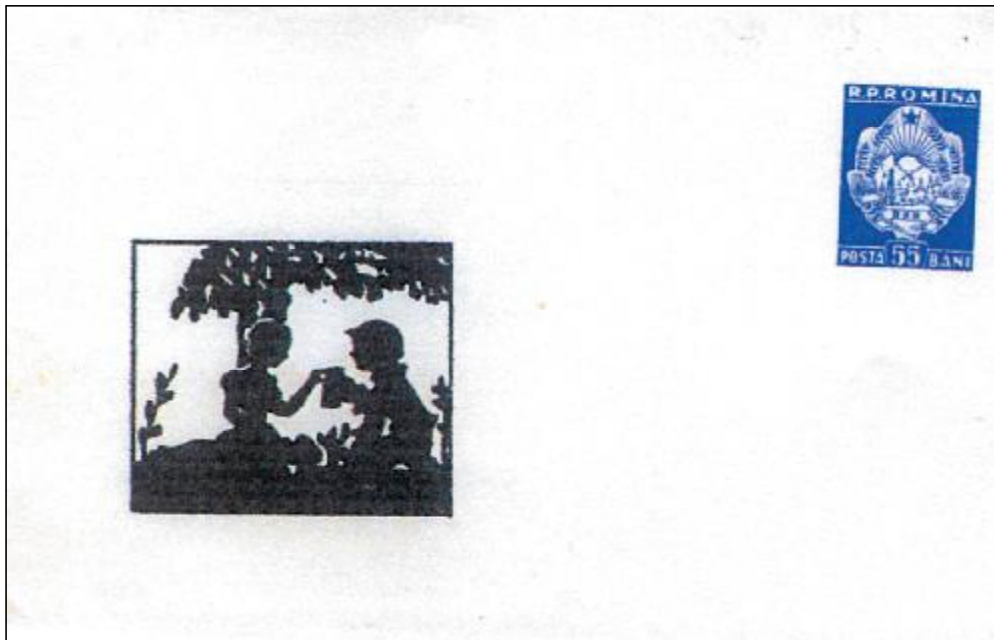
55 Bani
(blaue Marke)



Typ 1: 55 Bani
(blaue Marke);
die Marke weist
eine Größe von
20 mm Höhe
auf)

Type 1: auf der Rückseite ist in grüner Schrift waagrecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1 leu“
Type 2: auf der Rückseite ist in blauer Schrift senkrecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1,25 Lei“
„I.P.F.T. c'ola 709 – B.T. IX. 1963 – 2.000000 ex N.I. 4 cad. 17“





55 Bani (violette Marke, die Marke weist eine Größe von 19 mm Höhe auf);
auf der Rückseite ist in blauer Schrift senkrecht eingedruckt: „Pretul de vinzare 1,25 Lei“

55 Bani
(rote Marke)



Unser Mitglied Alberto Gabrielli hat sich in seinen 40 Jahren als Sammler von „Pilzmotiven“ bemüht, eine vollständige Katalogisierung der „Liliput“-Ganzsachen von Rumänien zu erstellen. Er ist sich nicht sicher, ob zusätzlich zu den hier abgebildeten Ganzsachen weitere Ganzsachen ausgegeben wurden und bittet daher andere Sammler in unserer Motivgruppe um Mithilfe: Besitzt jemand eine „Liliput“-Ganzsache, die hier nicht abgebildet ist? Und wenn JA: würden Sie ihn, bitte, unterrichten: E-Mail: [albertogabrielli @ hotmail.it](mailto:albertogabrielli@hotmail.it) (siehe auch Mitgliederliste).



Klaus Henseler

Wie die Donar-Eiche nicht gefällt wurde

Bonifatius, als Wynfreth (auch Wynfrith, Winfrid, Winfried) geboren, wurde zwischen 673 und 675 in Crediton im damaligen Königreich Wessex im Südwesten Englands geboren. Erzogen wurde er in den Benediktinerklöstern Exeter (Aet Exanceastre) und Nursling (Nhutselle) bei Southampton. In Nursling wurde er im Alter von 30 Jahren zum Priester geweiht.

Nach einer Tätigkeit als Lehrer für Grammatik und Dichtung begann er eine Missionstätigkeit im östlichen Teil des Frankenreichs. 716 unternahm Wynfreth eine erste Missionsreise zu den Friesen. Unstrittig war eine solche Tätigkeit interessanter als vom Kloster aus den nicht sonderlich begeisterten Nachbarn im nahen Dorf die lateinische Grammatik nach einem eigens geschriebenen Lehrbuch beizubringen und ansonsten im Klostergarten das Unkraut zu zupfen.



Wynfreth mußte unverrichteter Dinge nach Nursling zurückkehren, da der heidnische Friesenherzog Radbod eine Bekehrung verweigerte; schon der gleichfalls angelsächsische Missionar Willibrord war 695 an diesem dickköpfigen Friesenhäuptling gescheitert.

718 wird Wynfreth Abt im Kloster Nursling. im selben Jahr gibt er sein Amt auf und verläßt England für eine Pilgerfahrt nach Rom. Hier erhält er von Papst Gregor II. im Jahr 719 den Auftrag, den „ungläubigen Völkern das Geheimnis des Glaubens bekannt zu machen“. Unter dem ihm vom Papst verliehenen Namen Bonifatius beginnt er in Zusammenarbeit mit dem fast 20 Jahre älteren Willibrord (656–739) eine erneute Missionstätigkeit bei den Friesen.

721 trennen sich die beiden Missionare. Bonifatius reist in den nächsten 12 Jahren mit Soldaten, Handwerkern und weiterem Gesinde durch Gebiete im heutigen Hessen, Thüringen und Bayern, um Niederlassungen und Klöster zu gründen. Er war ein in jener Zeit weitverbreiteter Typ des Wandermönchs, und einer der letzten seiner Art mit asketischer Heimatlosigkeit im Dienste der Kirche.

Der Auftrag des Papstes traf sich mit den Interessen des fränkischen Hausmeiers Karl Martell der (wie auch seine Nachfolger) im Christentum und in einer straff organisierten Reichskirche



eine Klammer sah, die den Zusammenhalt seines Reichs fördern konnte. So stellte er Bonifatius nach dessen zweiten Romreise 723 einen Schutzbrief aus, mit dem dieser in sein Missionsgebiet zurückkehrte.

Der Priester Willibald von Mainz berichtet in seiner 769 verfaßten „Vita sancti Bonifatii“, in dem erstmals Bonifatius als „Germanorum Apostoli“ bezeichnet wird, von einem besonderen Ereignis in Geismar (heute ein Ortsteil von Fritzlar); hier stand eine dem germanischen Gott Donar geweihte Eiche, die von den dortigen Chatten seit langem verehrt wurde. Wir Heu-



tigen kennen diese Gegend, weil wir wegen der häufigen Staus gelegentlich die berüchtigte Autobahnstrecke durch die sog. Kasseler Berge verlassen müssen.

Laut Willibald entschloß sich Bonifatius im Jahr seiner Rückkehr aus Rom, diese Eiche zu fällen. Die zahlreichen Anwesenden, nach Willibald darunter auch eine große Menge von Heiden, erwarteten gespannt die Reaktion der heidnischen Gottheit. Eine Gefahr für Bonifatius durch die Chatten bestand nicht, da der fränkische Herr auf der nahen Büraburg bereits christianisiert war und dem Missionar eine Gruppe fränkischer Soldaten als Schutz mitgab. Bonifatius betrachtete die dem germanischen Gott geweihten Bäume, zumeist Eichen, als Götzenbilder, deren Verehrung nach christlicher Lehre einen Verstoß gegen die Zehn Gebote darstellt. Mit der Fällung der Donareiche wollte er den bereits zum Christentum konvertierten Chatten ein Zeichen setzen, um sie von solcher Verehrung abzuhalten, und zugleich die verbliebenen Heiden in dieser Gegend beeindrucken.

Mit dem Umlegen der Eiche wollte Bonifatius nicht nur symbolisch die Überlegenheit des Christentums über alte Götter und heidnische Kulte demonstrieren, sondern auch das Streben nach einer Neuordnung unter fränkischer Herrschaft bestätigen.

Die mächtige Eiche stand seit mehreren Generationen auf einen Hügel – frei und alle anderen Bäume überragend. Bonifatius stapfte im üblichen mitteldeutschen Regen durch den Matsch den Berg hinan, gefolgt von einer großen Anzahl der heimischen Bevölkerung und seinen



Leuten. An der Eiche angekommen, ließ er sich von einem seiner Zimmerleute eine Axt geben, trat an den Baum heran und setzte den ersten Hieb. Die Chatten wichen etwas zurück, denn der Baum war heilig man wußte ja nie so genau, wie die Götter reagieren würden und schon gar nicht der Wetter- und Gewittergott Donar mit seinem Hammer. Dann hob Bonifatius zu einem neuen Hieb an, und traf den dicken Stamm an einer anderen Stelle; der dritte Hieb traf den Stamm oberhalb der

bisherigen Stellen. Die Chatten wußten nicht, ob sie über diesen wunderlichen Mann, der zu ihnen mit fremder Zunge sprach, lachen sollten, weil er nicht einmal in der Lage war, einen Baum zu fällen, oder zittern, weil sie bis auf die Haut in ihren linnenen Kleidern durchnäßt waren. Das Donnergrollen, das immer näher kam, war auch kein Zeichen, daß nun die Sonne hervorkäme. Als Bonifatius den Stamm zu vierten Mal einkerbte, fuhr ein Blitz in die Krone der Eiche, und durch den Stamm auf den Mann mit der Axt.

Bonifatius fiel um – nicht wie, sondern tatsächlich vom Blitz getroffen – und war tot. Die Chatten blieben noch eine Zeitlang schweigend stehen und gingen dann in ihr Dorf zurück – eine klammheimliche Freude ausstrahlend. Diese Leute hatten gewußt, daß der Gewitterspruch „Buchen sollst du suchen, Eichen sollst du weichen“ zumindest im zweiten Teil der Wahrheit entspricht.

Sein ihm vom Papst gegebener lateinischer Name Bonifatius, der sowohl „der gutes Schicksal Bringende“ wie auch „gutes Schicksal Erleidende“ bedeutet, hatte sich erfüllt.

In den frühen Bonifatiusviten heißt es, daß Bonifatius schon als junger Mann den Wunsch geäußert haben soll, als Märtyrer zu sterben. Dieser Wunsch wurde ihm unter der Donareiche erfüllt. Die Zeugen bei Bonifatius' Märtyrertod blieben heidnisch, was die ganze deutsche Geschichte veränderte. Die Germanen suchten sich nach der Ragnarök, dem dreijährigen letzten Kampf ihrer Götter und Riesen, fälschlich als Götterdämmerung bezeichnet, neue Idole: den Fußball, das Auto, das Feierabendbier und die Fernsehstars aus öffentlichem und privatem Fernsehen.



Das, was der Mainzer Priester Willibald nach dem Tod von Bonifatius zu Pergament brachte, entspricht nicht den Tatsachen, wie die Chatten sie überlieferten. Und die waren dabei, als der Blitz einschlug, Willibalds Bericht war – so sagt man heute – „alternative facts“.

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





Horst Kaczmarcyk

Ein Kampf um Drogen: Alkohol

Eine Ausstellungssammlung (Teil 2)

Seit Jahrhunderten tranken Künstler und Politiker wegen des Erfolgs, wegen der Erfolglosigkeit, der Übermut, der Einsamkeit und zur „Inspiration“.



Er liebte Rum
und trank ihn aus der Flasche.



Sie trank Cognac –
bis zu Bewußtlosigkeit.



In seinem Gepäck war der Wodka
kistenweise und er trank nächtelang.



Wir wissen nicht was, aber daß sie viel getrunken hat, wissen wir von Wilhelm Busch. Aber Auto ist sie sicher nicht gefahren.



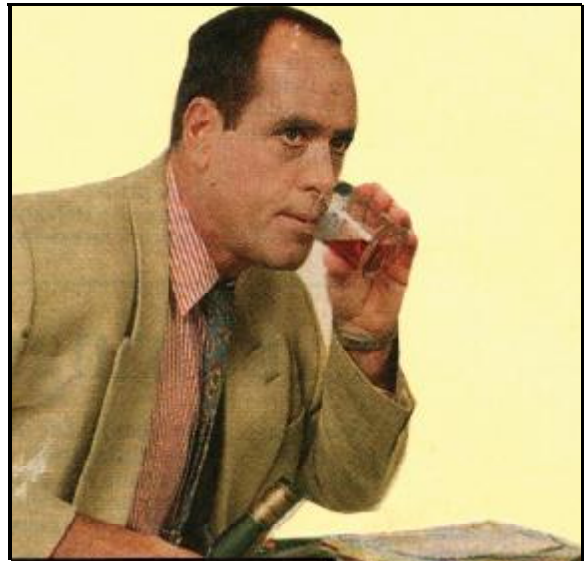
Ringelnatz trank alles, was nach Alkohol roch. Er brauchte „Inspiration“.

(Anmerkung von KH: Er ist Cuxhavens bedeutendster Dichter und hat hier sogar ein eigenes Museum)





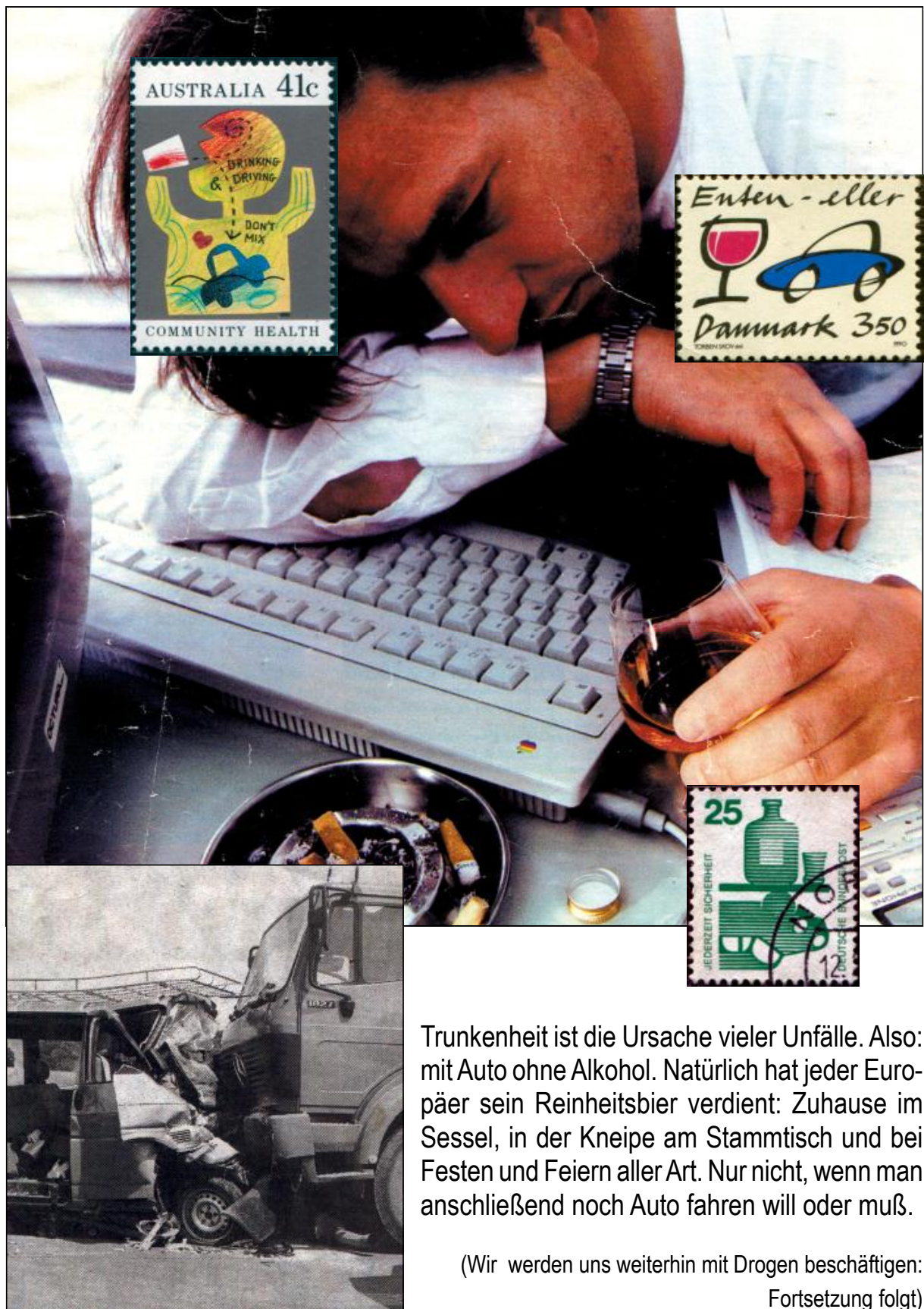
Die Schwelle der Abhängigkeit vom Alkohol liegt niedriger als die meisten denken. Alkohol gehört zu den Suchtmitteln, deren Herstellung, Vertrieb und Verwendung nicht bestraft wird.



Schnell noch einen Cognac und zum Nachspülen ein Bier, dann eine Beruhigungstablette wegen des Stresses und ab nach Haus.

Die 75 Kilometer mit dem bißchen Alkohol sind doch kein Problem.





Trunkenheit ist die Ursache vieler Unfälle. Also: mit Auto ohne Alkohol. Natürlich hat jeder Europäer sein Reinheitsbier verdient: Zuhause im Sessel, in der Kneipe am Stammtisch und bei Festen und Feiern aller Art. Nur nicht, wenn man anschließend noch Auto fahren will oder muß.

(Wir werden uns weiterhin mit Drogen beschäftigen:
Fortsetzung folgt)

Klaus Henseler (unterstützt von Ulrich Oltersdorf und Walter Baldus)

Beiß nicht gleich in jeden Apfel ... (Teil 3)

Im letzten Heft habe ich den zweiten Teil besonderer Äpfel vorgestellt. Hier folgen jetzt weitere Apfelgeschichten.



Wie ein Apfelbaum unter den Bäumen des Waldes,

so ist mein Freund unter den Jünglingen. Unter seinem Schatten zu sitzen begehre ich, und seine Frucht ist meinem Gaumen süß.“ (Hohelied Salomon 2:3). Eine höchst interessante Briefmarke: König Salomon wird hier inmitten seiner leichtgeschürzten afrikanischen

Landsleute gezeigt, sitzend unter einem Apfelbaum (?). In 1 Könige 3:16–28 wird der Grund der Sitzung beschrieben: Zwei Dirnen streiten sich um ein Kind. Keine will nachgeben. Salomon entscheidet auf Teilung des strittigen Objekts: „Schneidet das lebende Kind entzwei, und gebt eine Hälfte der einen und eine Hälfte der anderen!“ Salomonisches Urteil. Ähnlich im „Kaukasischen Kreidekreis“ nachzulesen.



Die fleißige Tochter mußte spinnen,

bis ihr das Blut aus dem Finger sprang und die Spule in den Brunnen fiel. Die Stiefmutter zwingt sie in den Brunnen. Als sie aus tiefer Ohnmacht erwacht, liegt sie auf einer Wiese. Sie kommt zu einem Backofen, holt das Brot heraus, weil es schon ausgebacken ist. Dann geht sie weiter und kommt zu einem Baum, der hing voller Äpfel, und der rief ihr zu: „Ach, schüttel mich, schüttel mich, wir Äpfel sind alle miteinander reif.“ Da schüttelte das Mädchen den Baum, sodaß die Äpfel fielen, als regneten sie, und schüttelte, bis keiner mehr oben war; und als es alle in einen Haufen zusammengelegt hatte, ging es wieder weiter. Dann kommt sie zu einem Haus, vor dem eine alte Frau mit großen Zähnen sitzt: „Wenn du meine Kissen fleißig aufschüttelst, daß die Federn fliegen, dann schneit es in der Welt; ich bin die Frau Holle.“ Das tat das Mädchen. Dafür hatte es ein gut Leben, kein böses Wort und alle Tage Gesottenes und Gebratenes. Und für



den Heimweg zur bösen Stiefmutter, wird sie mit einem Regen von Gold überschüttet. Die Stiefschwester nimmt den selben Weg, ist aber faul und arbeitet ungenügend und wird für den Heimweg geteert. Recht so.

Der größte Apfel der Welt ist die Stadt New York.

Wikipedia weiß (fast) alles. Zu diesem Thema ist zu lesen: Der Name „Big Apple“ tauchte erstmals 1909 in Edward S. Martins Buch „The Wayfarer in New York“ auf. Dort schrieb er, „Kansas is apt to see in New York a greedy city ... It inclines to think that the big apple gets a disproportionate share of the national sap“. In der Jazzszene wurde der Begriff „Big



Apple“ in den 1930er Jahren zum feststehenden Ausdruck für Harlem und New York als Jazzmetropole der Welt. Damals benutzten ihn Jazzmusiker in folgender doppeldeutiger Redewendung: „There are many apples on the tree, but only one Big Apple.“ Eine weitere Legende besagt, daß der Pianist Peter W. Hendriksen 1924 in einer Ballade die eindeutigen Vorzüge der

New Yorker Frauen mit dem Begriff „big apple“ beschrieb. Zitat: „Forget the places in New Orleans, forget the bunnies in Texas, there is only one place to be, only New York where the girls show their big apples.“ In den 1930er Jahren war „The Big Apple“ ein populäres Lied und eine Name für einen Tanz. Frank Sinatra bezeichnete 1950 in dem von „Lucky Strike“ (siehe „Mad man“) gesponserten NBC-Radio-Programm „Light-Up Time“ seine Partnerin Dorothy Kirsten als „big apple“, wobei unklar ist, ob Sinatra „is“ oder „has“ sagte.

1825 wurde in Berlin die erste Pferdeomnibuslinie eingerichtet.

Betreiber war Simon Kremser (1775–1851), der als Königlich preußischer Kriegscommissarius während des Kriegs gegen Napoleon mehrmals die Kriegskasse vor den Franzosen rettete. Dafür bekam er die Huld des preußischen Königshauses, von dem er, obwohl jüdischen Glaubens, mit dem Eisernen Kreuz ausgezeichnet wurde. Am 17. Januar 1825 bat Kremser „untertänigst“ um „gütige Überlassung der Erlaubnis von Fuhrwerksfahrten“. Die „Concession“ erlaubte Kremser „ganz allein sogenannte Omnibusse am Brandenburger Tor aufzustellen“ (östlich davon begann Berlin), und zwar „außerhalb desselben auf der rechten Seite nächst dem Exerzierplatz“ sowie in Charlottenburg „auf der linken Seite der Chaussée vor dem Eintritt zur Stadt“. Die Wagen „zu öffentlichem Gebrauch“ sollten „auf eisernen Achsen laufen und auf Federn ruhen“. Im Gegensatz zu den „Rippenbrecher“ genannten ungefederten Torwagen, die vor den Toren der Stadt hielten, waren sie gefedert und bei Regen überdacht, fuhren zu festen Zeiten und Tarifen und nicht mehr nur dann, wenn es den oft betrunkenen Kutschern paßte. Zille zeigt keinen Droschkenkutscher von Kremser, aber einen Berliner Spatzen am Pferde-





appel. Über Pferde in Berlin: siehe Heft 164. Friedrich Gauermann (1807–1862), berühmt für sog. Genrebilder, malte 1834 in Öl auf Leinwand „Das Umspannen eines Eilwagens an der bayerischen Grenze“; im Originalbild sieht man hinter dem Pferd ganz links (und auch an anderer Stelle) die bewußten Äpfel.

Die Bären stellen die Hesperiden und die Äpfel dar.

In der griechischen Mythologie sah man ursprünglich in den drei „Deichselsternen“ Äpfel, die ewige Jugend verliehen und von den Hesperiden bewacht wurden, die dem Kleinen Bären entsprechen. In diesem Sternbild findet sich auch der Drache Ladon wieder, der die goldenen Äpfel der Hesperiden bewachte, die auf seinen Flügeln sitzen. Das Sternbild „Drache“ ist für einen Beobachter auf der Nordhalbkugel eines der mächtigsten und beeindruckendsten Monster am Himmel. Schlangenartig windet er seinen Leib (Schwanz des Drachens) zwischen dem „Kleinen“ und „Großen Bären“ hindurch in Richtung Polarstern, krümmt sich dann vor dem Kepheus in Richtung „Wega“ und Sternbild „Herkules“ (Kopf des Drachens). In der griechischen Antike gehörte das Sternbild „Kleiner Bär“ noch zum „Drachen“. Es stellte die Drachenflügel dar. Thales von Milet trennte den „Kleinen Bären“ etwa 500 v.Chr. zu einem eigenständigen Sternbild ab, so daß der „Drache“ flügellos wurde. Der „Große Wagen“ ist eine bekannte Sternkonstellation. Es ist kein eigenes Sternbild, sondern setzt sich aus den sieben hellsten Sternen des Sternbilds „Großer Bär“ (lat. Ursa Maior) zusammen. Der „Große Wagen“ ist wie der „Kleine Wagen“ ganzjährig sichtbar. Die vier Sterne, die das Trapez des Ersteren bilden, sind Dubhe, Merak, Phekda und Megrez. Hinzu kommen die drei die Deichsel bildenden Sterne, nämlich Alioth, Mizar und Benetnasch. Der mittlere Deichselstern des „Großen Bären“ ist ein mit bloßem Auge erkennbarer Doppelstern, Mizar und Alkor. Durch die Verbindungslinie der hinteren Trapezsterne Merak und Dubhe



des „Großen Bären“ findet man den „Kleinen Bären“.

des „Großen Bären“ findet man den „Kleinen Bären“.

Dann gibt es rumänische Märchen,

die sich um Äpfel drehen und auf die auf Briefmarken hingewiesen wird: „Der kräftige Junge und die goldenen Äpfel“ (1982), „Der starke Jüngling und die goldenen Äpfel“ (1987) und „Prâslea der Tapfere und der goldene Apfel“ (1995); alle drei Märchen schrieb Petre Ispirescu (1830–1887).

(Fortsetzung folgt)



Ulrich Oltersdorf, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Klaus Henseler,
Heinz Wienold und Ursula Schäuble

Hans im Glück, die Gisela und wir

Ein landwirtschaftliches Märchen (Teil 3)



In den beiden vorherigen Teilen wanderte unser Hans im Glück von der Müllerei zu seiner Mama im Schwäbischen. Vom Goldklumpen, den ihn der Müller als Lohn für sieben Jahre treuen Dienst gab, ist nichts, gar nichts, übriggeblieben. Aber Hans ist darob nicht bekümmert. Dahoam is dahoam.

Die Mutter freute sich sehr.

»Ach, Hans, daß du jetzt wieder da bist, das wird mir sehr helfen. Denn ich war ja ganz allein und mußte das Kartoffelfeld bestellen, die Kuh melken, die Gänse füttern und auch noch den Bauerngarten pflegen. Und wenn was am Stall ist, so ist auch keine Hilfe da. Ach, Bub, das ist so schön, daß du wieder da bist.« Und Hans entgegnete, „Ja ich will das alles gerne tun. Dann haben wir beide etwas zu essen und werden glücklich sein.“

Nach einigen Jahren aber verdorrte die Gerste auf dem Feld, und die Grombiren faulten unter der Erde. Da sagte die Mutter zu Hans: „Bub, der Bürstle-Peter hat mich vorige Woche nach dem Kirchgang angesprochen. Er würde gern den Hof übernehmen und gutes Geld dafür geben. Er hat gesagt, daß ich im Austragshäuserl wohnen bleiben kann, so lang ich lebe. Der Herr Pfarrer war dabei und hat gesagt, aber es muß auch noch etwas Land dabei sein.



Da hat der Bürstle-Peter gesagt, er würde auch noch etwas Land dazu geben, wo ich Kartoffeln und Gerste und Kohl anbauen kann und auch Platz für Gänse und Hasen hätte. Und eine Kuh darf ich auch haben und auf sein Gras stellen und die Milch gehört mir. Hans, Bub, höre, einer allein kann hier noch genug Nahrung finden. Aber, mit dem Geld vom Bürstle-Peter könntest Du nach Amerika gehen. Da soll's für fleißig Leid' Land geba, ond man kann reich werda ond sai Auskomma finda. Und du weißt, aus dem Dorf geht die ganze Familie Vögele, die von der Gisela, das ist die mit dem großen Hund, du weißt, wen ich meine, nach Amerika. Geh' doch mit. Die Gisi isch do oi munde Jungfr, ond mid der kannsch dir do was schaffa.“



Und so kam es. Der Bürstle-Peter nahm den Hof, der Herr Pfarrer war Zeuge bei der Vertragsschließung und achtete darauf, daß alles mit rechten Dingen zunging. Und das Geld für den Hof reichte für die Überfahrt, und es war auch noch etwas übrig für den Neubeginn in Amerika. Denn man mußte ja nach dem Ankommen noch weiter ziehen. Ins freie Land. Nach Westen. Die Vögeles waren froh, daß noch ein kräftiger Bursche aus dem Dorf mitkam. Und die Gisela sowieso.



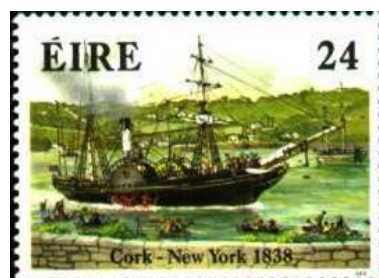
Bald zog Hans mit den Vögeles den Rhein runter

und hinter Wesel nach Bremen, und von da über England nach Cork, wo der Dampfer „Sirius“ wartete. Unterwegs kamen noch viele andere Leute hinzu, die von Schiffsagenten



angeworben worden waren. Die „Sirius“ war voll mit Auswanderern aus Württemberg, Baden, aus Schwaben, aus der Eifel, aus Schweden, aus England. Es war eine schreckliche Fahrt. Bei stürmischer See kam der Dampfer nach 20 Tagen in New York an. Die Auswanderer mußten nun in Manhattan warten, bis sich eine genügend große Gruppe von Einwanderern zusammenfand, die durch Indianerland nach Westen

ziehen konnte; ihr Ziel war der Nordwesten an der Grenze zur britischen Kolonie Kanada, wo es ein Gesetz über die Zuteilung von freiem Land für Siedler gab. Es mußten auch noch die Planwagen beschafft werden, auf denen Hab und Gut der Siedler untergebracht werden sollte.



Hans hatte auf dem Schiff einen anderen jungen Einwanderer

namens Johann Heinrich kennengelernt aus Kallstadt; der wollte nach Kalifornien zum Gold suchen. Mit dem ging Hans in der Wartezeit auf die Treckzusammenstellung durch die Stadt am Hudson River. Und Englisch lernte er auch. Er fühlte sich schon als richtiger Amerikaner und nannte sich deshalb Jack und aus Johann Heinrich war John Henry geworden. In einem Bureau am Hafen erfuhren Jack und John, daß einige Abenteurer eine Gesellschaft gegründet hatten, die mit der „North Star“ über Rio de Janeiro, Kap Horn und der Insel San Fernandez nach Kalifornien fahren wollten, um dort Gold zu schürfen. Bei der Sägemühle von Sutter seien unermessliche große Goldadern gefunden worden; jeder könne dort reich werden. Die Reise sollte 75 Eagles kosten und etwa sechs Monate dauern. Das dauere



nicht so lang, so wurde ihnen gesagt, als mit einem Treck übers Land zu ziehen; und sei weniger gefährlich: „Es gibt ja keine Indianer auf dem Meer.“ Jack wollte mit den Vögelen auch in den Westen, um dort eine Farm aufzubauen und dann mit Gisela eine Familie gründen. John Henry meinte zu ihm: „Komm doch erst mit zum Goldsuchen, dann hast du soviel Nuggets, daß du dir einen größeren Claim für die Farm abstecken kannst. Und die Gisela wird dann auch im Westen sein und schon auf dich warten. Sprich doch mal ihr.“



Da wurde es dem Jack ganz schön crazy, ob die Gisela auf ihn warten würde. Seine Sorgen wurden von den Vögelen aber zerstreut, denn sie wüßten ja auch nicht genau, wo sie siedeln werden. Und die Gisela sagte, sie würde auf jeden Fall auf Hans warten. Nun war alles geklärt.

Jack und John Henry wurden Gesellschafter

der „North Star“-Gesellschaft und schon einige Tage später segelten sie los. Das war keine angenehme Reise. Die See war unruhig. Der Kapitän der „North Star“ sparte an den Mahlzeiten und an Getränken, wogegen die Passagiere mehrmals ergebnislos protestierten. Beim Anker im Hafen von Rio de Janeiro beschwerte sich Jack, der Maultaschen und Spätzle vermißte, und John Henry, der nicht immer Grumbeeren essen wollte, und andere Passagiere beim Konsul der USA, der veranlaßte, daß die Mahlzeiten besser und größer wurden.



Das ist nicht das Ende der Geschichte. Hans, nun Jack, und Johann Heinrich, jetzt John Henry, gehen in den Westen: „Go west, young man“, hatte der Zeitungsbesitzer Horace Greeley gesagt. Und dort? Erfolgreich? Warten Sie es ab. Im nächsten Heft gibt es eine Fortsetzung.

Klaus Henseler

Ich habe eine Sammlung Altpapier

Ich habe für meine (nicht an Briefmarken interessierte) Tochter als Erbin meiner Briefmarkensammlung eine Notiz geschrieben, was sie denn zweckmäßigerweise damit machen soll.

Es ist im Laufe der Jahre eine umfangreiche Briefmarkensammlung (sogar mehrere Sammlungen). Aus Erfahrung – habe ich ihr geschrieben – weiß ich: es ist leider nur Altpapier, also

große Werte stecken da nicht drin. Ich wüßte, so steht's in der Notiz, von einem Sammler, der irgendwann mit dem Sammeln aufhörte und deshalb begann („Opa, was sollen wir denn daaamit?“), seine Briefmarken mehr oder weniger einzeln über „Delcampe“ und E-Bay zu verkaufen. Ich konnte seine Mühen beobachten: am Anfang hat er noch mit Versteigerungen gearbeitet, dann gab's nur noch Festpreise. Weg damit, nur weg damit.

E-Bay dauert, und das kann man nur tun, wenn man gleichfalls Rentner sei. Eine andere Möglichkeit könnte sein, die Ordner mit den Briefmarken irgendwo (trocken) zu lagern, und zu warten, bis 100 Millionen Chinesen oder Inder anfangen, Briefmarken zu sammeln. Dann kann man vielleicht die Sammlungen komplett verkaufen; wenn man die Stücke einer großen Sammlung nachzählt, kommt man schnell auf einige tausend Belege aller Art.

Dershalb würde ich, schreibe ich in der Notiz, versuchen, die Sammlungen über „Alibaba“ zu verkaufen. Andererseits: Wenn man sich überhaupt nicht mit diesem „Altpapier“ belasten will: es gibt Briefmarkenhändler/-auktionare, die ganze Sammlungen aufkaufen und dann irgendeinen Betrag anbieten. Nimm's hin, so schreibe ich meiner Tochter, in diesem Fall (wie einen Lottogewinn) und weg damit. Auch im Internet würde man entsprechende Aufkäufer finden. Auf andere Sammler zu hoffen, ist vergeb'ne Liebesmüh'. Die Briefmarken waren, schreibe ich, mein „Grille“-Teil, immer Ameise zu sein und zu rackern, mache auch keinen Spaß. Was scherte mich der Herbst, solange es mir eine „Riesenfeier war, dieses „Altpapier“ zu erjagen (war nicht immer einfach!) und dann die Informationen dazu zusammenzutragen.

Was, verehrte Leser, machen Sie eigentlich mit Ihren Sammlungen? Was sagen Sie ihren Hinterbliebenen zu den Ordnern und Kästchen und Alben von „Altpapier“? Es würde mich (und sicherlich auch andere Sammler) freuen, wenn ich von Ihnen Anregungen und Vorschläge bekäme, was man denn mit unseren Schätzen machen kann.

Klaus Henseler

Pflanzen bei Shakespeare

4. Folge



Majoran [marjoram] (*Origanum majorana*)

Majoran gehört zur Gattung Dost der Familie der Lippenblütler. Die Wildform stammt aus Kleinasien (Zypern und Türkei), während *Origanum hortensis* die Gartenform ist. Er ist ein wichtiges Gewürzkraut, das – nach seinem häufigsten Verwendungszweck – auch

Wurstkraut heißt. Majoran ist sehr würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Die Blätter werden frisch oder getrocknet zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen (insbesondere Kartoffelsuppe), Soßen, Würsten und Hülsenfrüchten verwendet. Zum Trocknen werden die ganzen Stengel geerntet, deshalb enthält getrockneter Majoran Blätter, Stengel, Knospen und Blüten. Majoran gehört in Deutschland mit einer Anbaufläche von 500 bis 600 Hektar nach der Blatt Petersilie zu den bedeutendsten kultivierten Gewürzpflanzen. Aufgrund der günstigen Standortbedingungen liegt traditionell der Schwerpunkt des deutschen Majorananbaus in der Region nördlich des Harzes um Aschersleben. Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, bezeichnete Majoran als ein Symbol der Glückseligkeit. In Griechenland war es daher üblich, daß man frisch verheirateten Paaren Girlanden aus Majoran um den Hals legte.

Im **Sonnet XCIX** heißt es zum Majoran und einigen anderen Blumen:

„The forward violet thus did I chide: / Sweet thief, whence didst thou steal thy sweet that smells, / If not from my love’s breath? The purple pride / Which on thy soft cheek for complexion dwells / In my love’s veins thou hast too grossly dyed. / The lily I condemned for thy hand, / And buds of **marjoram** had stol’n thy hair: / The roses fearfully on thorns did stand, / One blushing shame, another white despair; / A third, nor red nor white, had stol’n of both / And to his robbery had annex’d thy breath; / But, for his theft, in pride of all his growth / A vengeful canker eat him up to death.“
 (So schalt ich früher Veilchen Übermut: / Wo stahl ihr süßen Diebe euern Hauch, / Wenn nicht von seinem Mund? Die Purpurglut / Auf euern samtne Wänglein habt ihr auch / Nur schwach gefärbt in seiner Adern Blut! / Den Lilien warf ich deine Hände vor; / Daß er dein Haar bestahl, dem **Majoran**. / Furchtsam auf Dornen stand der Rosen Chor, / Teils vor Verzweiflung weiß, teils rot vor Scham: / Und eine, weder rot noch weiß, vermaß / Von beidem sich, und stahl noch deinen Atem: / Allein zur Strafe kam ein Wurm und fraß / Im vollsten Prangen sie für ihre Taten. / Nicht eine war von aller Blumen Zahl, / Die dir nicht Farben oder Düfte stahl.)

In „**The Winter’s Tale**“ (Das Wintermärchen) heißt es im IV. Akt 4. Szene:

„Here’s flowers for you; / Hot lavender, mints, savoury, **marjoram**; / The marigold, that goes to bed wi’ the sun / And with him rises weeping: these are flowers / Of middle summer, and I think they are given / To men of middle age. You’re very welcome.“ („Hier habt ihr Blumen! / Lavendel, Minze, Salbei, **Majoran**; / Die Ringelblum’,



die mit der Sonn' entschläft / Und weinend mit ihr aufsteht: das sind Blumen / Aus Sommersmitt', und die man geben muß / Den Männern mittlern Alters: seid willkommen!“)

Im IV. Akt 5. Szene in „*All's Well That Ends Well*“ (Ende gut, alles gut) sprechen der Narr und Lafeu, ein Vasall des Königs von Frankreich, über die Tugend der Königin:

[Lafeu:] „'Twas a good lady, 'twas a good lady: we may pick a / thousand salads ere we light on such another herb.“
 [Narr:] „Indeed, sir, she was the sweet **marjoram** of the salad, or rather, the herb of grace.“ [Lafeu:] „They are not herbs, you knave; they are nose-herbs.“ [Narr:] „I am no great Nebuchadnezzar, sir; I have not much skill in grass.“ ([Lafeu:] Es war ein gutes Mädchen, ein gutes Mädchen. Wir können tausendmal Salat pflücken, eh' wir wieder solch ein Kraut antreffen. [Narr:] Ja wahrhaftig, sie war das Tausendschönchen im Salat, oder vielmehr der echte Ehrenpreis. [Lafeu:] Das sind ja keine Salatkräuter, du Schelm, das sind ja Gartenblumen. [Narr:] Ich bin kein großer Nebukadnezar, Herr; ich verstehe mich nicht sonderlich auf Gras.)



Im IV. Akt 6. Szene der „*Tragedy of King Lear*“ tritt Lear auf, mit Blumen und Kränzen aufgehübscht:

[Lear:] „Nature's above art in that respect. There's your / press-money. That fellow handles his bow like a / **crow-keeper**: draw me a clothier's yard. Look, / look, a mouse! Peace, peace; this piece of toasted / cheese will do 't. There's my gauntlet; I'll prove / it on a giant. Bring up the brown bills. O, well / flown, bird! i' the clout, i' the clout: hewgh! / Give the word. [Edgar:] „**Sweet marjoram**.“ (Gesunder Sinn wird nimmer seinen Herrn / So ausstaffieren. [Lear:] Nein, wegen des Weinens können sie mir nichts tun; ich bin der König selbst. [Edgar:] O herzerreißender Anblick! [Lear:] Natur ist hierin mächtiger als die Kunst. – Da ist Euer Handgeld. Der Bursch führt seinen Bogen wie eine Vogelscheuche. Spannt mir eine volle Tuchmacherelle, – sieh, sieh, eine Maus – still, still, dies Stück gerösteter Käse wird gut dazu sein. – Da ist mein Panzerhandschuh; gegen einen Riesen verfecht' ich's. Die Hellebarden her! – Oh, schön geflogen, Vogel! Ins Schwarze, ins Schwarze! Hui! – Gebt die Parole! [Edgar:] **Süßer Majoran**. [Lear:] Passiert!)



(Fortsetzung folgt)

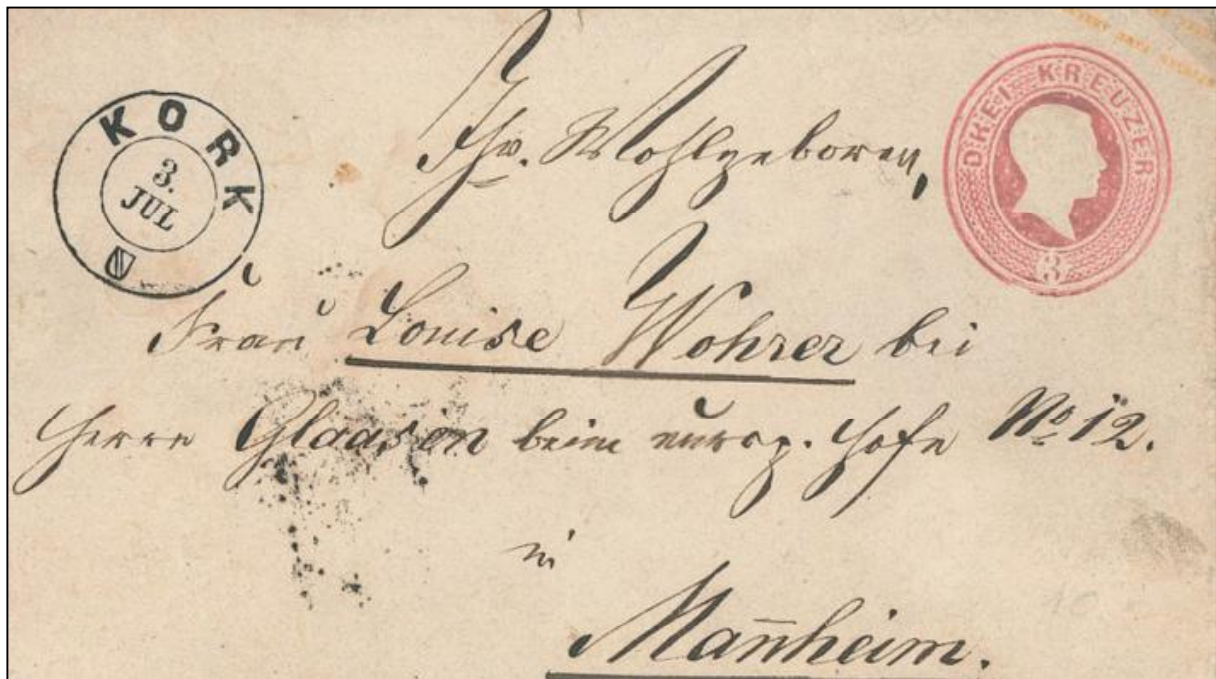
Clemens M. Brandstetter

Kork – das achte Weltwunder

Als regelmäßiger Rotweintrinker habe ich mir immer wieder Gedanken um den Verschluß der Flaschen gemacht. Wie guter Wein reife der Gedanken, ein philatelistisches Exponat über die Kork-Problematik – vor allem aus dem Gesichtspunkt des Weins – zu erstellen. Nach einem Besuch im badischen Kork (Ortsteil von Kehl) kam der Umweltgedanke (Recycling) hinzu. Studienreisen durch Sardinien's landwirtschaftliche Einöden gingen mir nicht mehr aus dem Kopf. Ein erstes Konzept basierte auf zwei Standardmeinungen: Korkeichenwälder (*Quercus suber*) müsse man konservieren und Korkabbau ist Raubbau.

Nach dem Studium von Literatur und weitere Recherche im Internet kam alles anders: das Gegenteil ist der Fall. Kork muß geerntet werden und zwar in Intervallen von 9 Jahren, danach ist die Rinde wieder nachgewachsen. Wird nicht geerntet, vergammeln die Korkeichen. Darauf können wir Einfluß nehmen, indem wir Kork verbrauchen und ihn dennoch als wertvollen Rohstoff sammeln und wiederverwerten. Ein Irrtum ist, daß der abscheuliche Muffton eines Weines ausschließlich vom Korkeichen herrühre: in den meisten Fällen ist der Kontakt des Weines mit von Holzschutzmitteln (Antifäulnis-Produkte) kontaminierter Weinkeller-Raumluft die Ursache.

Nur wenige ppm (parts per million) reichen aus, um einen guten Wein in einen zur Reklamation berechtigten Wein zu verwandeln. Plastik-, Glasstopfen und Alu-Drehverschluß sind





daher keine Garantie für guten Wein! Die CO₂-Umwelt-Belastung ist durch Plastik und vor allem Aluminium um ein Vielfaches höher als beim Kork-Verschluss. Über Geschmack kann man streiten, über den Verschluss nicht!

Die Korkeiche gedeiht nur im westlichen Mittelmeergebiet – sie wurde durch die Eiszeiten hierher verschlagen. Kork wird nachweislich bereits durch Ägypter und Griechen als „Verschlussache“ verwendet. Schwimmer für Angler, Rettungsringe, Schwimmwesten, Bojen und Fangnetz-Markierungen wurden und werden aus Kork gefertigt. Auch Dichtungen für die Motorenindustrie werden aus Kork gefertigt. Kork wird heute zu Verbundstoffen ver-



arbeitet: es steht der Isolationsgedanke im Vordergrund – so zum Beispiel bei dekorativen Kork-Tapeten oder Kork-Isolationsmatten für Wand und Boden. Nicht sichtbar verarbeitet

wird Kork unter Laminat und Linoleum, in Tropen- und Schutzhelmen. Schoeller®-Textil kombiniert Kork und Stoff zu Textilien mit höchstem Tragekomfort (corks-hell™). Die gehobene Schuhindustrie verwendet Kork für Fußbett und Absätze. Phelloplastiker verwenden Kork zum Nachbau historischer Stätten: Pyramiden, Tempel und andere religiöse Gebäude werden anhand von Plänen, Fotos oder Beschreibungen als Kork-Modelle nachgebaut.



Die Kork-Ernte- und -Verarbeitungsgebiete (Iberien, Nordafrika, Küstengebiete Frankreichs und Italiens) binden (2006) etwa 100.000 Beschäftigte, die Korkeichenwälder bedecken über 2 Mio. Hektar, in denen etwa 300.000 Tonnen Kork jährlich geerntet werden, 15 Gewichtsprozent werden davon für Natur-Flaschen-Korken verwendet, und mit diesen wird ein Umsatz von 1 Mrd. Euro erzielt. Die Korkeichenwälder binden 14 Mio. Tonnen CO₂ – ein gigantischer Ausgleich zu unseren Umweltsünden. Sie sind die „Grünen Lungen“ Europas. Im Mittelmeergebiet kommen etwa 25.000 Pflanzenarten vor, davon ist etwa die Hälfte endemisch (ebenso wie die Korkeiche), d.h. sie kommen nur hier und sonst nirgends auf der Welt vor.

Im Gegensatz zu unseren Wäldern sind Korkeichen-Wälder licht gehalten. Aus diesem Grunde entwickelt sich im Schutz der Korkeichen eine ganz bestimmte Flora, die es wiederum erlaubt, daß sich in deren Schutz ein ganz spezifisches Spektrum an Tierarten ansiedelt. So hat der vom Aussterben bedrohte Pardelluchs (*Lynx pardinus*) in den Kork-Eichenwäldern Iberiens ein Rückzugsgebiet gefunden. Kaiseradler (*Aquila adalberti*) und Mönchsgeier (*Aegypius monachus*) finden hier einen idealen Lebensraum, so wie der Berberhirsch (*Cervus elaphus barbarus*) in Nordafrika. Allerdings sind in Nordafrika die Korkeichenwälder durch Übernutzung und Raubbau für Feuerholz und Kohle gefährdet.



Die Korkeiche und Kork sind hitzeresistent. Immer wieder kommt es in Korkeichen-Wäldern zu Waldbränden, sei es nun gewollt oder ungewollt. Die Korkeiche überlebt diese Krisen sehr gut. Dasselbe gilt für verarbeiteten Kork – etwa als Untersetzer für heiße



Kochtöpfe. Hunderte Millionen Zellen (!) eines einzigen Flaschenkorkens verleihen dem Kork diese Resistenz. Für Tüftler sei angemerkt: es gibt noch keine Möglichkeit, Kork künstlich herzustellen oder auch nur annähernd die technischen Werte des Korks zu erreichen. Kork ist ein Naturprodukt, das zu schade ist, um ihn in den Müll zu werfen. Aus



diesem Grund gibt es in verschiedenen Ländern (Australien, Deutschland, Frankreich, Schweiz) Sammelstationen für gebrauchte Natur-Korken, um sie sauber und sortenrein zu halten. Diese Korken werden zu einem Granulat zerkleinert, aus dem neuer Wert geschöpft wird, entweder als Isolationsmaterial (RecyKORK®) oder es erfolgt eine Verarbeitung zu neuen Flaschenkorken (Scheibenkorken). Dabei werden die Granulate mittels Lebensmittelkleber und Druck in endlos

Flaschenkorkenform gepreßt und verklebt. Diese Korken sind preiswerter als Plastikstopfen, zudem weisen sie eine wesentlich bessere Ökobilanz auf als Kunststoffe. Man unterscheidet weitere Korkarten und -formen: Sekt- und Champagnerkorken (sie bestehen aus zwei Verbundstoffen, Recycling-Kork im oberen Teil mit einer Naturkork-Scheibe im unteren Teil), Griffkorken (ein Naturkorken wird auf oder in eine Halterung aus Holz geklebt), Spitzkorken (zum Abdichten von Flaschen für Hochprozentiges oder Medizinisches).

Wem verdankt der Kork seine wunderbaren technischen Eigenschaften? 42 Millionen 14-flächige Zellen bilden einen cm^3 Kork. Sie sind mit einem luftähnlichen Gas gefüllt (ohne CO_2) und schließen hermetisch. Die Zellwände sind mehrschichtig, sie bestehen zu 58 % aus Suberin, 22 % Zellulose, 12 % Lignin, Fetten und Mineralien. Suberin ist eine harzähnliche Substanz, sie ist fast unzerstörbar.

Die Firma Korken-Schiesser, Wien, zählt die technischen Eigenschaften von Kork-Verbundstoffen wie folgt auf:

hohe Aushärtungstemperatur möglich ($>120\text{ °C}$)	gute Dehnungs- und Energieabsorption
geringe Kleberabsorption	ausgezeichnete Schall-, Wärme- und Vibrationsdämmung
ausgezeichnete Adhäsion	großes Spektrum an lieferbaren Stärken
einsetzbar bei fast allen Sandwichkonstruktionen	Verringerung des Konstruktionsgewichts
gute Zug- und Druckbelastung	ökologisches Naturprodukt mit Lebensmittelklasse, keine Toxizität
gute Scherkraftwerte	gute mechanische Eigenschaften
gute Dimensionsstabilität	einfache Integration in Fertigungsprozesse
behält die Eigenschaft auf Lebensdauer des Verbundwerkstoffes	einfach, sauber und gefahrlos zu verarbeiten Verringerung der CO_2 -Bilanz des Gesamtprodukts.

www.wirbellose.at – brandy@telemax.at

Quellen: www.schiesser.at, www.amoricork.com

Rote Nelken in den Korkwäldern

Ende April 1974 erhoben sich Teile der portugiesischen Armee („Bewegung der Streitkräfte“) in einer später so genannten Nelkenrevolution gegen ihre autoritäre Regierung. In diesem Zusammenhang besetzten Landarbeiter im südportugiesischen Alentejo die Ländereien der Großgrundbesitzer und bildeten Genossenschaften, um das Land gemeinschaftlich zu bewirtschaften. Doch schon wenige Jahre nach der Revolution verfügte eine demokratisch gewählte portugiesische Regierung, daß die besetzten Landgüter wieder den ursprünglichen Besitzern zurückgegeben werden mußten.



Auch die Bewirtschaftung der Korkwälder in der Algarve, „montados“, erfolgte in Genossenschaften. Rund ein Drittel der weltweiten Korkanbaufläche liegt in Portugal, der Großteil davon im Süden des Landes. Kork ist die Rinde von jungen Eichen. Was Champagner- oder Weinflaschen schließt, womit Häuser gedämmt und woraus allerhand Kunst- und Gebrauchsgegenstände geformt werden – die

Rinde dieses Baumes liefert den Rohstoff. Mit der Axt wird sie vom Stamm gelöst, später gekocht und dann verarbeitet.

Die früheren Besitzer der Eichenwälder gingen sorgsam mit ihren Bäumen um. Dazu gehörte, daß sie auch aus Preisgründen nicht alle Möglichkeiten der Ernte ausschöpften. Denn für knappe Güter kann man einen höheren Preis verlangen. Dieses Prinzip hatten die Landarbeiter in ihren Genossenschaften nicht beachtet. Nach der Vertreibung der Großgrundbesitzer ernteten sie mehr als die Abnehmer zu den früheren Preisen aufnehmen wollten. Ein Preisverfall war die Folge; dazu kam, daß die geerntete Menge den Bedarf für mehrere Jahre deckte. Das Ergebnis: die Kooperativen konnten wirtschaftlich nicht bestehen.

Nach der Rückübergabe der Wälder an die früheren Besitzer wurden die Preise drastisch erhöht – man mußte ja die verlorenen Gewinne wieder einholen. Und das führte zu neuen Entwicklungen: blecherner Drehverschluß bzw. Plastikverschluß waren billiger.



Adolf Bläumauer

Der „Blaue Umweltengel“

Es war in den 1960er Jahren als sich neben den Rekord-Wachstumsraten der Wirtschaft wie ein kleines grünes Pflänzchen eine aufkeimende Umweltschutz-Bewegung bemerkbar machte. Neben den ständig steigenden Produktionszahlen tauchten neue Begriffe wie „Waldsterben“, „Luftverschmutzung“, „saurer Regen“ auf.

Der Normalbürger konnte mit den neuen Ausdrücken nicht viel anfangen, sie wurden von den „GRÜNEN“ publiziert. Diese agierten anfangs nicht als politische Partei, sondern als Umweltaktivisten. Spektakuläre Aktionen wie die legendären Ostermärsche folgten.

Doch es fehlte ein Leitstern. Daß der amerikanische Präsident Richard Nixon bereits 1969 ein erstes „Umweltpolitikgesetz“ unterzeichnete, wurde in den von der Finanz gelenkten Medien negiert.





Dann kam 1972 die UNO-Konferenz „ONLY ONE EARTH“ in Stockholm mit dem Logo des „Blauen Engels“. Und wie von Zauberhand geführt entwickelte das Symbol eine phantastische Dynamik in Sachen Umweltschutz. In über 150 Staaten wurde das Logo übernommen (auch von jenen, die Umweltschutz klein schreiben. Das führte so weit, daß das Logo als Gütesiegel für umweltgerechte Produkte dient. Allein in Deutschland erlangen über 3.000 Produkte das Recht, mit dem Umwelt-Logo zu werben.

Natürlich ist auch die Philatelie an der Verbreitung beteiligt. Und da bleibt es nicht aus, daß manche Markenentwerfer das Original abändern. Auf der schwedischen Marke entspricht die Abbildung dem Original, ebenso auf der UNO-Marke. In Mexiko propagiert man eine Welt für unsere Kinder und ändert das Logo. Daß man in Burkina Faso den Engel schwarz färbt ist verständlich, warum der österreichische Stempelzeichner die Abbildung ändert ist eine andere Frage.

Anläßlich einer Umweltkonferenz in Moskau bringt die Russische Post eine Ganzsache heraus, sowohl auf dem Zudruck als auch auf dem Sonderstempel ist stilisiert der Engel erkennbar. Zum 20. Jahrestag verziert Vietnam den Sonderstempel entsprechend. Und



wieder andere lassen den Umweltengel nur als Nebenmotiv auf die Marke.

In letzter Zeit macht sich das Logo rar (nicht nur auf Briefmarken). Hat der „Blaue Engel“

ausgedient? Wurde er überstrapaziert? Oder wirkt die unterschwellige Berieselung mit zweifelhaften Infos der internationalen Multis für die „Umweltschutz“ nur ein Kostenfaktor ist? Sind die GRÜNEN durch ihre politische Arbeit so eingespannt, daß sie für die Umwelt keine Zeit mehr haben?



Wie ist Ihre Meinung?

Dieser Artikel wurde vor den Angriffen von Donald Trump auf die Klimaschutzabkommen verfaßt!



Johannes Kohnen

Modernes Stadtlogo für einen Weinort

Schriesheim an der Bergstraße beschriftet neue Wege. Weinorte unter die Lupe zu nehmen, ist für eine ArGe, die sich mit Weinbau beschäftigt, eine Selbstverständlichkeit, zumal wenn diese Orte auch neue philatelistische Ideen entwickeln. Beim Betrachten der vorliegenden „Marke individuell“ wurde mein Interesse vor allem durch die moderne Gestaltung geweckt. Der 1250 Jahre alte Weinort Schriesheim zeigt sein modernes Gesicht im neu entworfenen Jubiläumslogo für das Stadtjubiläum 2014. Damit beschriftet der Weinort an der Bergstraße neue Wege der Präsentation.

Das Logo basiert auf dem Schwarz-Weiß-Plan der Stadt Schriesheim, einem Instrument der Stadtplanung und Stadtentwicklung. Aus dem Schwarz-Weiß wird im Logo eine farbkräftige Stadtgliederung: Natur- und Stadtraum. Zum Naturraum gehören selbstverständlich die Weinberge, auch wenn dies im Logo nicht direkt sichtbar wird. In der Mitte in Ost-West-Richtung



der Kanzelbach (blau) und die B 3 in Nord-Süd-Richtung. Schriesheim gehört zur Metropolregion Rhein-Neckar. Das neue Logo der Stadt nimmt nun auch die Farben des Logos dieser Organisation auf. Damit werden lokale und regionale Vernetzungen sichtbar gemacht.

Zum Jubiläum erschien die Marke individuell in einer Auflage von 5.000 Stück. Sie zeigt neben dem neuen Stadtlogo als Wahrzeichen der Stadt Schriesheim die Strahlenburg. Das Stadtlogo ist in kräftigen Farben hervorgehoben. Die Strahlenburg tritt demgegenüber durch eine blassere Farbgebung in den Hintergrund. Dominierend als Motiv der Marke ist das neue Stadtlogo. Anstelle der Burg könnte die Marke alternativ andere Elemente aus der Stadtgeschichte und dem aktuellen Stadtleben Schriesheims aufnehmen und in ähnlicher Weise wie beim realisierten Motiv präsentieren. Die „abstrakte“ Form der Stadtgliederung des Logos bildet nämlich eine Art von Headline oder Struktur für vielfältige Motive aus dem Stadtgeschehen Schriesheims. Sie lassen sich auf diese Weise alle dem Natur- und Stadtraum zuordnen. Dadurch wird die Stadtgliederung und die Stadtentwicklung an konkreten Beispielen dem Betrachter der Marke vor Augen geführt.

Es liegt doch ein besonderer Reiz darin, daß dies auf kleinem Raum einer Briefmarke möglich ist. Insofern eignet sich das neue Stadtlogo sehr gut für die Entwicklung einer ganzen Serie von Briefmarken mit unterschiedlichen Motiven. Dabei stellt es nicht nur einen „Aufhänger“ für die Gestaltung dieser Motive dar, sondern gibt einen „Plan“ vor, in dem diese Motive in einem inneren Zusammenhang erscheinen, nämlich als Teile des Stadtlebens, wie es sich früher vollzog, wie es sich heute darstellt.

Die Basisinformationen zum Logo entnahm ich dem Mannheimer Morgen, „Es sollte mal was anderes sein“, Autor: Beate Stumpf, 22.3.2013 und dem Schriesheim-Blog „Beschluss zu Jubiläumslogo vertagt“ vom 21.2.2013. Eine komplexe lokalpolitische Diskussion war der Entwicklung des Logos vorausgegangen. Die moderne Lösung hat sich durchgesetzt. Das Ergebnis können wir nun unter der Lupe betrachten. Ob es allen gefällt, das steht auf einem anderen Blatt. Ich sehe darin jedenfalls ein gelungenes Konzept eines Markenmotivs, das für weitere Gestaltungsmöglichkeiten offen ist. So läßt sich unter dem Logo auch gut ein Weinmotiv unterbringen.

Page-three stamp. Wegen seiner historischen und architektonischen Bedeutung ist das „Rote Haus“ heute das Wahrzeichen der Stadt Dornbirn in Österreich. Das Gebäude im Stil eines Rheintalhauses am Dornbirner Marktplatz wurde im Jahr 1639 als Wohn- und Gaststätte sowie Tanzhaus (!) an der Stelle des abgebrannten Pfarrhofs erbaut. Die Freitreppe an der Frontseite hat auch historische Bedeutung: hier wurde im Jahr 1771 offiziell verkündet, daß die Gemeinde Dornbirn sich aus der Herrschaft der Grafen von Ems freigekauft hatte. Charakteristisch und namensgebend für das „Rote Haus“ ist die rote Farbe, mit der der obere hölzerne Teil des Hauses gestrichen ist – früher verwendete man dazu Ochsenblut, was wohl auch einen eigentümlichen Geruch absonderte. Berühmt ist die traditionelle Dornbirner Mohrenbier-Senfrahmsuppe, die mit Bratwurstscheiben und dunklem Brot serviert wird. Die Marke zeigt das traditionelle Gasthaus mit dem roten Anstrich, dem mächtigen Giebel und den dekorativen Fensterläden, im Vordergrund ist ein Teller mit Kalbsmedaillons an Rotweinsauce mit überbackenen Kartoffeln zu sehen.

Wir begrüßen als neues Mitglied

Frau **Sylvia Kälin** aus 4805 Brittnau in der Schweiz.

Wir wünschen ihr, daß Hühner nicht nur in ihren Alben krähen,
sondern auch auf Ausstellungen weiterhin Preise picken.

Ausstellungserfolge unserer Mitglieder

Bei der „**Europäischen Meisterschaft für Thematische Philatelie**“ (11.–13. Mai 2017 in Essen) haben Herr **Wilfried Fuchs** mit „Der Fuchs und seine wechselvolle Beziehung zu den Menschen“ in der Klasse „Wildtiere und Pflanzen“ mit 90 Punkten Gold den 1. Platz, Herr **Heinz Bürki** mit „Lebendige Vielfalt des Waldes“ in der Klasse „Wildtiere und Pflanzen“ mit 85 Punkten Groß-Vermeil den 2. Platz, Frau **Sylvia Kälin** mit „Ich liebe Hühnervieh“ in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere“ mit 88 Punkten Groß-Vermeil den 1. Platz, Herr **Hartmut Scholz** mit „Die Biographie des Bieres“ in der Klasse „Landwirtschaft und Haustiere“ mit 83 Punkten Vermeil den 2. Platz und Herr **Wilfried Fuchs** mit „Die Erfolgsgeschichte des Weins von der Rebe zum Genuss“ mit 81 Punkten Vermeil den 3. Platz erreicht.

Bei der „**Multilateralen Hertogpost 2017**“ in s’ Hertogenbosch hat Herr **Carlo Lonien** mit „Tabak... die Pflanze mit den sternförmigen Blüten“ (Thematik) mit 87 Punkten Gold und Herr **Roger Thill** mit „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (Maximumkarten) mit 76 Punkten Vermeil erhalten.

Wir gratulieren herzlich

Alfred Kunz

Wein mit Tradition: „Wiener Gemischte“

Der „Wiener Gemischte“ ist der typische Wein der Weinbauregion Wien, und Wien ist ja bekanntlich die einzige Großstadt weltweit, in der innerhalb der Stadtgrenzen Weinbau betrieben wird.

Das Besondere am „Wiener Gemischten Satz“ ist eben seine Mischung. Er besteht aus mindestens drei unterschiedlichen weißen Qualitätsrebsorten, die – anders als bei Cuvée – bereits im Weingarten zusammengepflanzt und in der Folge dann auch gemeinsam verarbeitet werden. Dadurch entsteht die einzigartige Stilistik dieses typischen Wiener Weins. Sein Geschmack hängt naturgemäß ganz stark von den verwendeten Rebsorten und auch der Lage der Weingärten ab. Die prozentuelle Zusammensetzung dieses gebietstypischen Weines ist in der „Verordnung zum Wiener Gemischten Satz DAC“ (Districtus Austriae Controllatus) aus dem Jahr 2013 genau geregelt – seitdem genießt der Wein DAC-Status.



Weinbau gibt es in Wien seit mehr als 2000 Jahren, vor allem am Nussberg, Kahlenberg und Bisamberg. Die Legende sagt, daß der Nordturm des Wiener Stephansdoms mit Wein gebaut wurde: Der Wiener Wein des Jahres 1450 soll so sauer gewesen sein, daß er ungenießbar war – ein richtiger „Reifbeißer“, der die Dauben und Reifen der Fässer zu zerfressen drohte. Anstatt ihn wegzuschütten, wurde der Wein auf Geheiß Kaiser Friedrichs III. als „Gottesgabe“ zum Stephansdom gebracht und dort zum Anmischen des Mörtels und zum Löschen des Kalks verwendet.



Der „Gemischte Satz“ hat im Wiener Weinbau eine lange Tradition – daher war wohl auch der damalige „Reifbeißer“ ein „Gemischter Satz“. Früher wurden in den meisten Weingärten verschiedenen Rebsorten gemeinsam gepflanzt. Um das Risiko eines Ernteausfalls zu minimieren. Erst im 19. Jahrhundert kam der sortenreine Ausbau von Weinen auf. Damit verlor der „Gemischte Satz“ an Bedeutung und wurde meist nur noch als einfacher Schankwein verwendet. Auf Initiative einiger junger



Winzer erlebte der „Wiener Gemischte Satz“ aber heute wieder eine Renaissance und zwar nicht nur beim Heurigen.

Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Weinbauverbandes Österreich, Abgeordneter zum Nationalrat: „Briefmarken und Wein haben einiges gemeinsam: Beides wird von echten Kennern gesammelt, verschenkt, mitunter getauscht und geschätzt. Jedenfalls sind Briefmarken und Wein wichtige Elemente unserer Kultur und tragen auf jeweils ihrer Weise zur Verständigung in unserer Gesellschaft bei“.

Quellennachweis: Bilder und Text – Österreichische Post AG.

Ulrich Oltersdorf

Ingwer – Heilpflanze des Jahres 2018

Der Ingwer (*Zingiber officinale*), auch Ingber, Imber, Immerwurzel oder Ingwerwurzel genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse (*Zingiberaceae*). Ingwer zählt zu den Wanderwörtern, die in vielen Sprachen vorkommen, der Hintergrund ist der historische globale (Gewürz-)Handel. Der englische Name ist Ginger.



Die Heimat der Ingwerpflanze ist nicht sicher bekannt. Möglicherweise hat sie ihren Ursprung auf den pazifischen Inseln. Ingwer wächst in den Tropen und Subtropen und wird in Ländern wie Indien, Indonesien, Vietnam, China, Japan, Australien, Südamerika und Nigeria angebaut. Im 9. Jahrhundert wurde die Pflanze im deutschen Sprachraum

bekannt. Der größte Produzent ist Indien mit etwa 700.000 MT (2013) (1/3 der Weltproduktion), das größte Anbaugbiet ist in Nigeria, und der größte Exporteur ist China.

Der unterirdische Hauptwurzelsproß des Ingwers, das Ingwer-Rhizom, wird vor allem in Süd- und Ostasien, und dort schon seit langer Zeit, als Küchengewürz und Heilmittel verwendet. Als grünen Ingwer bezeichnet man die jung geernteten, milder schmeckenden Rhizome.



Ingwer hat antibakterielle sowie antivirale Wirkungen und wirkt antiemetisch (vor Erbrechen schützend und hilft bei Reise-, See-Krankheit), fördert die Durchblutung, steigert die Gallensaft-Produktion, lindert Husten und gilt als Aphrodisiakum. Die pharmazeutische Bezeichnung lautet *Zingiberis rhizoma*.



Ingwer wurde vom „Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim, gen. Paracelsus e.V.“ (NHV Theophrastus) zur Heilpflanze des Jahres 2018 gekürt.



Vor der Einführung der Chilischoten aus Amerika war Ingwer neben Pfeffer in Ostasien meist das einzige verfügbare scharfe Gewürz. In Asien wird Ingwer frisch auch als Gemüse verzehrt. Je nach Produktionsmethode, Erntezeitpunkt und Zubereitungsart wird Ingwer ein mildes oder scharfes Gewürz. Ingwer ist auch als naturreiner Pflanzentrink (Ingwerpreßsaft) erhältlich.

Ingwer zählt zu den bekannteren Küchenkräutern und Gewürzen. So zerreibt man beispielsweise ein daumennagelgroßes geschältes Stück des Ingwer-Rhizoms auf der Küchenreibe und gibt es (kurz nach dem Kochen oder Braten) in Suppen oder auch auf Hühnchenfleisch. Es paßt zu Geflügel und Lamm sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Er dient pur oder in Mischungen (Curry, Chutneys, Marmeladen, Soßen) als Gewürz. Auch Lebkuchen, Printen, Milchreis, Obstsalat, Tee und fruchtige Kaltschalen werden mit gemahlenem Ingwer verfeinert. Und es gibt Ingwerbier (Ginger Ale). Die Literaturquellen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt dokumentiert.

Ingwer auf Briefmarken gibt es in Form von verschiedenen Ingwerblüten und von Ingwer-Gewürzen (*Zingiber officinale*) von folgenden Postanstalten:



- Äquatorial-Guinea (MiNr. 2092–2095, 2012). Gewürzpflanzen – u.a. Ingwer (*Zingiber officinale*)
- Äthiopien (MiNr. 1230–1233, 10.3.1986) Gewürzkräuter. u.a. Ingwer (Abb.)
- Guinea-Bissau (MiNr. 6027–6031, Block 1068, 25.5.2012) Indische Gewürze. u.a. Ingwer
- Laos (MiNr. 2161–2166, Block 220, 30.6.2010) Heilpflanzen. u.a. Ingwer (Abb.)
- Mayotte (MiNr. 210–213, Block 11, 22.3.2008) Blockausgabe: Gewürze u.a. Ingwer (Abb.) (Block)
- Mikronesien (MiNr. 154–171, 18.11.1989) Internationale Briefmarkenausstellung WORLD STAMP EXPO '89, Washington (u.a. Ingwer – aber als Blume)
- Schweden (MiNr. 2557–2560, 9.11.2006) Weihnachten: Fensterschmuck - Ingwerbrot-Herz und Plätzchen (Abb.)
- St.Lucia (MiNr. 1200–1203, 2.12.2003) Weihnachten. Ingwerwurzel und Knospen der Afrikanischen Malve (*Hibiscus sabdariffa ruber*, „Sorrel“)
- St.Vincent (MiNr. 804–807, 22.4.1985) Kräuter und Gewürze. u.a. Ingwer (Abb.)
- St. Vincent Grenadinen, Mustique (MiNr. 289–293, Block 45; 7.6.2013) Internationale Briefmarkenausstellung THAILAND 2013, Bangkok: Thailändische Küche. MiNr. 290: Ingwer und Knoblauch
- Tansania (MiNr. 4560–4570, Block 618, 26.4.2008) Gewürze aus Sansibar – Ingwerrhizom (Abb.)
- Thailand (MiNr. 3524–3535, 23.11.2015) Neujahr (II): Ingwergewächse. *Boesenbergia alba*, *Etilingera araneosa*, *Alpinia malaccensis*, *Zingiber sirindhorniae*, *Curcuma supraneana*, *Hedychium flavescens*, *Monolophus appendiculatus*, *Alpinia conchigera*, *Etilingera hemisphaerica*, *Curcuma alismatifolia*, *Zingiber spectabile*, *Rhynchanthus longiflorus*



Wilhelm Herrmann

Bialowieza-Nationalpark in Polen

Der Białowieża-Nationalpark befindet sich im östlichen Polen und grenzüberschreitend im westlichen Weißrußland. Die Bialowiezer Heide ist Teil des zentraleuropäischen Tieflands im östlichen Gebiet des Weichselbeckens. In der Nähe der polnisch-weißrussischen Grenze zieht sich die Wasserscheide zwischen Ostsee und Schwarzem Meer entlang. 1972 wurde dieses Naturschutzgebiet mit insgesamt fast 2.000 km² zum Weltnaturerbe und Biosphärenreservat der UNESCO ernannt. Der Białowieża-Urwald (Bialowiezer Heide) gilt als letzter Tiefland- Urwald Europas. Der Nationalpark breitet sich auf polnischer Seite auf einer Fläche von 105,17 km² aus. Davon stehen 47,16 km² unter besonderem Schutz.

Dieses „Strenge Schutzgebiet“ darf durch Touristen nur mit Führern auf festen Routen betreten werden. Eingriffe des Menschen werden nur entlang der Touristenrouten akzeptiert. Diese beschränken sich aber auf das Freihalten der Wege, z. B. durch das Entfernen von umgestürzten Bäumen. Dies geschieht ausschließlich manuell, d. h. ohne Einsatz von Motorsägen und anderen Maschinen. Weitere Eingriffe werden auch bei Befall von Bäumen durch Schädlinge nicht vorgenommen.

Eines der letzten Rückzugsgebiete des Wisents war bereits zu Beginn der Neuzeit der Wald von Białowieża. Bereits im Mittelalter war diese entlegene Region ein privilegiertes Jagdgebiet der polnischen Könige. Wisente durften hier nur mit besonderer Bewilligung des polnischen Herrschers gejagt werden. Ab 1795 stand das Gebiet unter strengem Schutz des russischen Zaren.



Ab 1803 war in weiten Teilgebieten des Waldes Holzeinschlag untersagt. Ab 1832 wurde der Wisentbestand jährlich gezählt. Er erreichte 1857 mit 1.900 Wisenten sein Maximum. Anfang 1915 lebten noch etwa 770 Wisente in diesem Gebiet. Im Herbst 1917 waren es nur noch 150 Tiere. In den Wirren unmittelbar nach Ende des Ersten Weltkriegs fielen die meisten Tiere marodierenden Soldaten sowie Wilderern zum Opfer. Am 9. Februar 1921 wurde der letzte in freier Wildbahn lebende Wisent niedergeschossen.

Die Anfänge des Nationalparks Białowieża gehen auf das Jahr 1923 zurück. In diesem Wald- und Heidegebiet kommen bis heute Wisente vor – eine Art Wahrzeichen der Gegend. Im Februar 1921 waren wildlebende Wisente ausgerottet, und in zoologischen Gärten gab es nur noch 56 Exemplare. Dank der erfolgreichen Nachzucht konnten ab 1956 wieder Tiere im Wald von Białowieża ausgewildert werden. Mittlerweile existiert eine halbwegs stabile Population von etwa 450 Tieren. Auch vielen anderen oft bedrohten Tierarten bietet Białowieża ein Rückzugsgebiet. In diesem Naturschutzgebiet wurden nicht nur viele (seltene) Tierarten, sondern auch 3.500 Pilz- und 5.500 Pflanzenarten nachgewiesen.

Die Bedeutung des Waldes von Białowieża liegt nicht nur in seiner jahrhundertelangen Funktion als eines der letzten Rückzugsgebiete dieser Art. Aus den Beständen dieses Gebietes waren während des 19.



Jahrhunderts immer wieder Wisente gefangen und an Zoos und Gehege verschenkt worden. Auf diese Bestände wurde zurückgegriffen, als in den 1920er Jahren die Bemühungen einsetzten, die Art zu erhalten. Alle heute lebenden Wisente gehen auf das Geschenk eines Bullen und vier Kühen zurück, die 1865 von Hans

Heinrich XI. von Hochberg aus dem Urwald von Białowieża in die Pleßer Wälder gebracht wurden. Sie wurden hier über einige Jahrzehnte isoliert gezüchtet. Große Bedeutung hat in der heutigen Erhaltungszucht der Bulle Plisch, der 1936 wieder nach Białowieża zurückgebracht wurde. Von ihm stammen fast alle zur Zeit im Urwald von Białowieża lebenden Wisente der Flachlandlinie ab.



Im März 2016 begann die derzeitige Regierung Polens, eine Verdreifachung der bisher zugestandenen Abholzung des Waldes zu erlauben. Es sind auch Gebiete betroffen, die bisher vor Eingriffen jeglicher Art geschützt waren. Begründet wurde diese Maßnahme mit der Bekämpfung des Borkenkäfers, die sich in einem bewußt naturliberalen Urwald doch ausbreiten dürfen.

Die Europäische Kommission verklagte Polen daraufhin im Juli 2017 vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg, und der Gerichtshof erließ die Anordnung eines sofortigen Abholzungsstopps. Polens Regierung ignoriert sowohl diesen Gerichtsbeschluß wie auch die Protestbewegung der polnischen Bevölkerung gegen diesen Raubbau. Die EU-Kommission wird daher auch diesen Punkt in das laufende EU-Vertragsverletzungsverfahren aufnehmen. Es ist leider zu befürchten, daß die von Jarosław Kaczyński bestimmte Politik der polnischen Regierung ihre Rechtsverstöße fortsetzen wird; so hatte ich mir die Europäische Union nicht vorgestellt. Polens früherer Außenminister Bartoszewski meint allgemein und im besonderen: „Es lohnt sich, anständig zu sein.“

Auf der Briefmarke aus Polen 1999 (Mi-Nr. 3763) ist ein Dreizehenspecht (*Picoides tridactylus*) und ein Wisent (*Bison bonasus*) abgebildet. Die erste Briefmarke aus Weißrußland (1999, Mi-Nr. 317; Wisent, Wildschwein, Luchs, Hirsch, Adler, Specht) wie auch die zweite auf dieser Seite (Weißrußland 2009, Mi-Nr. 780, Wisente) verweisen auf den Nationalpark „Belaweschskaja Puschtscha“, die weißrussische Seite des Białowieża-Nationalpark.

**Für Umweltthemen
ist die „Agrarphilatelie“ die richtige Adresse.**

Uwe Kraus

Nicht nur auf der Alp

1863 haben rund 30 Personen aus Politik, Wissenschaft und Praxis am Verkehrsknotenpunkt Olten den „Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verein“ gegründet. In den ersten Statuten vom 25. Januar 1863 sind die Ziele des Vereins umschrieben. „Der Verein hat den Zweck, die Hebung der Alp- und Milchwirtschaft nach allen Seiten hin anzuregen, vorzügliche Leistungen auf diesem Gebiet zur allgemeinen Kenntniss zu bringen und so viel in seinen Kräften steht zu unterstützen.“

Vier Jahre später legte sich der Verein auch ein Organ zu: die „Alpwirtschaftlichen Monatsblätter“, die vom „schweizer. alpwirtschaftlichen Vereins“ (heute: „Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband“, „Société suisse d'économie alpestre“ bzw. „Società svizzera di economia alpestre“) herausgegeben wurde; die Zeitschrift erschien erstmals am 8. Januar 1867. Vorläufer war 1859–1866 die „Schweizer Alpwirtschaft“; verantwortlicher Redacteur beider Blätter war Rudolf Schatzmann, 1867 Direktor der landwirtschaftlichen Schule in Kreuzlingen, unterstützt von Anton Stübly, Karl Herzig und zuletzt Andreas Werthemann

Im Unterschied zur „Schweiz. Landwirtschaftlichen Zeitung“, die unter „Die Grüne“ firmiert, werden die „Alpwirtschaftlichen Monatsblätter“ in der Schweiz „Die Blaue“ genannt. Der „Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verein“ hat seinen heute Sitz in Bern. Dessen Präsident ist derzeit der Nationalrat (SVP) Erich von Siebenthal, der einen Bergbauernhof als Biobauer bewirtschaftet.



Schon 1872 trug das Blatt den Untertitel „Zeitschrift für Alpwirthe, Milchwirthe, für Alpenossenschaften und Käsereien und Mitteilungsblatt für die Milchversuchsstation“, zu deren Direktor Schatzmann inzwischen berufen worden war. Die Zeitschrift erschien beim Verlag J. J. Christen in Aarau. Von Rudolf Schatzmann, der 1860 noch Pfarrer in Bechingen war und außerdem – wie viele Geistliche jener Zeit – sich um die wirtschaftlichen Belange seiner Schäfchen kümmerte (zum Beispiel in der Mitwirkung in Oekonomischen Gesellschaften – erschienen im Verlag Christen diverse milchwirtschaftliche Bücher, die nicht nur Handreichungen für die Verarbeitung von Milch waren, sondern auch die Geschichte der Milchwirtschaft in verschiedenen Ländern beleuchtete.

Roger Thill

„Trüffel mit Schuss“

ist der Titel des Kriminalromans von Ignaz Hold. Commissaire Papperins fünfter Fall.

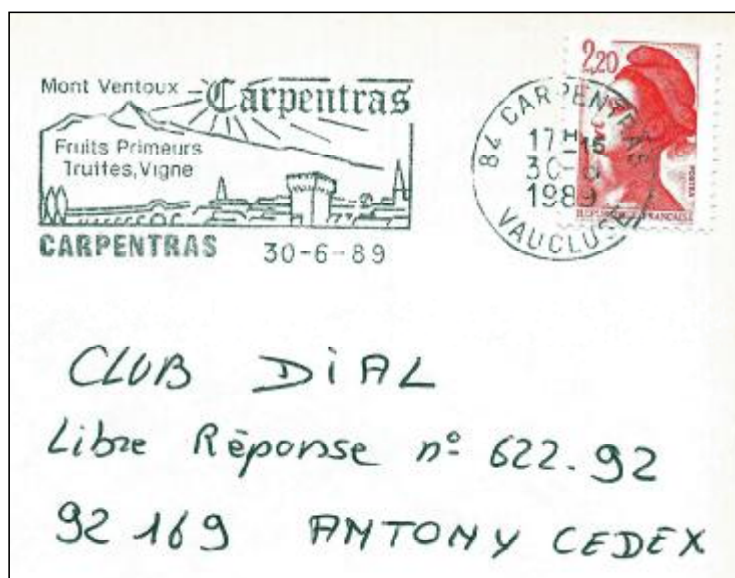
Ein „Mistral“-Mord auf dem Wochenmarkt von Cabanosque – direkt unter den Augen von commissaire Jean-Luc Papperin. Warum wurde der Truffier erschossen? Droht die lokale Mafia ins Trüffelgeschäft einzusteigen? Oder haben Neid und Mißgunst zwischen Trüffelbauern zu dieser brutalen Tat geführt?

Die Ermittlungen führen commissaire Papperin und sein Team in die einsamen Eichenwälder der nördlichen Provence und in die No-Go-Zonen von Marseilles Vorstädten.

So lautet die Kurzbeschreibung zu diesem Roman. Für Freunde von Kriminalromanen und Pilzliebhabern ist dies ein spannendes und kurzweiliges Buch. Verschiedene Elemente könnten aus dem richtigen Leben stammen.

Ich jedenfalls kann das Buch empfehlen.

Ambiente-Krimis ISBN 978-3-945503-18-8



Siegfried Holstein

Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze (Teil 16)

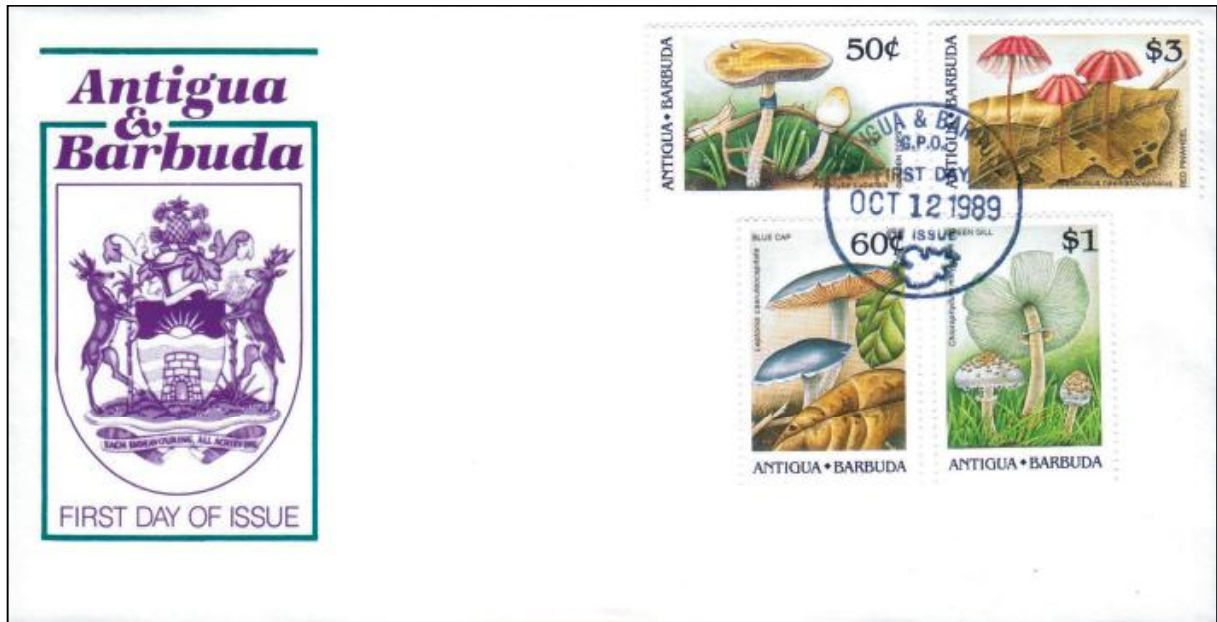


Schwindlinge und Rüblinge contra Helmlinge

Es liegt mir fern, Pilzgattungen gegeneinander auszuspielen, aber es trennt sie eine für den Pilzsammler wichtige Eigenschaft. Während die einen, nämlich die Schwindlinge (*Marasmius*) und Rüblinge (früher *Collybia*, heute aufgeteilt in *Gymnopus* und *Rhodocollybia*) durchweg ungiftig sind und zum Teil schmackhafte Speisepilze liefern sind Helmlinge (*Mycena*) für Speisewecke unbedeutend und bis auf Ausnahmen sogar schwach giftig. Eines haben sie allerdings gemeinsam: sie können am gleichen Standort vorkommen, wachsen gesellig und erfordern, wenn man sie zur Bereicherung des Speiseplans sammeln möchte, doch schon fortgeschrittene Pilzkenntnisse.

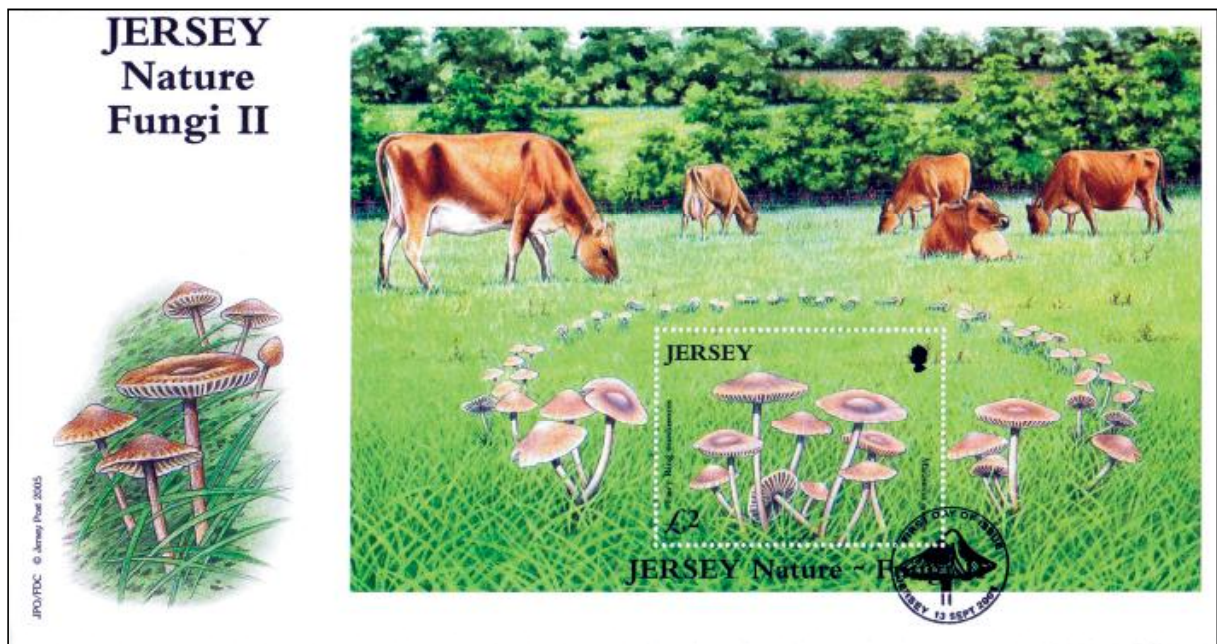
Die Schwindlinge wachsen an Pflanzenresten und Holz, in Laub- und Nadelstreu, selten auf Erde und bilden winzige bis mittelgroße Fruchtkörper mit schmutzig-weißen bis fleischfarbenen Lamellen. Ihren Namen verdanken sie einer speziellen Eigenschaft: Bei Trockenheit schrumpfen sie ein, d.h. sie „schwindsen“ und nach Regen quellen sie wieder auf, so daß sie dann sogar noch fähig sind, wieder Sporen auszubilden.





Der wohl bekannteste und auch beliebteste Vertreter dieser Gilde ist der Küchen-Schwindling (*M. scorodoni*). Im Volksmund ist er auch als Mousseron, Knoblauch-Schwindling, Knoblauchpilz, Lauchschwamm und Kleines Dürrbein bekannt. Das gebrechliche Aussehen dieses kleinen Pilzchens täuscht über seine Lebensfähigkeit und seine Duftentfaltung nach Knoblauch hinweg. Der Pilz kann gut getrocknet und pulverisiert werden. So ist er dann eine beliebte Würze für Saucen und Fleischspeisen, besonders für Hammelfleisch.

Ein weiterer geschätzter Verwandter des Küchen-Schwindlings ist der Feld- oder Nelken-Schwindling (*M. oreades*). In älteren Pilzbüchern wird er auch als Nägeleinpilz, Kreisling,



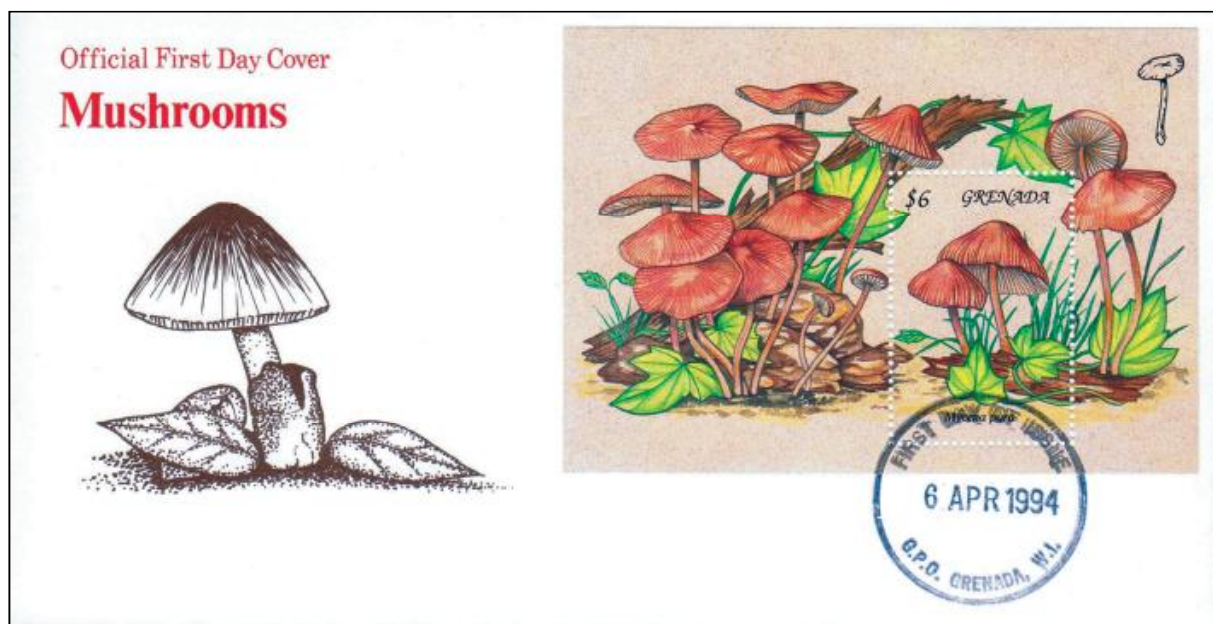
Krösling, Großes Dürrbehdnl und Suppenpilz bezeichnet. Sein dünnfleischiger elastischer glatter Hut wird bis zu 6 Zentimeter breit. Der Pilz wächst gesellig vorwiegend auf Grasplätzen und an Feldrändern vom Mai bis zum Spätherbst. Leider ist er oft madig. Dies sollte uns jedoch nicht abhalten, ihm eine gebührende Beachtung zu schenken, denn einwandfreie Exemplare können die Grundlage für eine vorzügliche Pilzsuppe sein.

Den von verschiedenen Pilzautoren beschriebene Nelkengeruch kann ich in meinem langjährigen kulinarischen Umgang mit dem Pilz nicht bestätigen. Erwähnen möchte ich jedoch noch, daß er herrliche Hexenringe (auch Feenringe genannt) ausbildet, die naturgemäß von Jahr zu Jahr größer werden.



Die Rüblinge stehen den Schwindlingen sehr nahe und umfassen etwa 50 Arten. Die meisten Rüblinge sind größer als die Schwindlinge und beherbergen innerhalb ihrer Gattung auch einige durchaus als Mischpilze verwendbare Arten. So zum Beispiel den Waldfreund (*Gymnopus dryophila*) und den Knopfstieligen Rübbling (*G. confluens*).

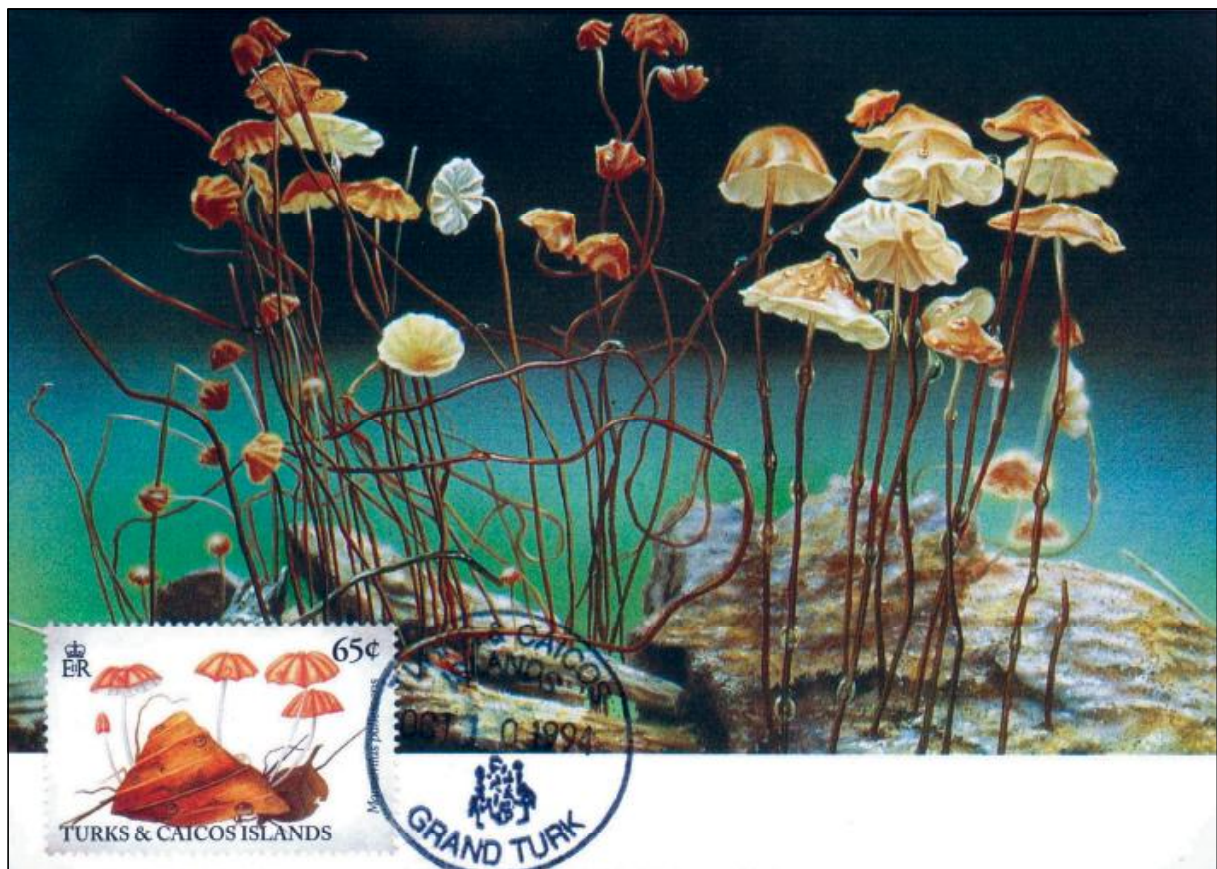
Der Waldfreund ist einer der am häufigsten vorkommenden Pilze, er wächst oft truppweise auch in Hexenringen vom Juni bis in den Oktober hinein in Wäldern, auf Heiden und auf Grasplätzen. Sein ockerfarbener Hut wird bis zu 7 Zentimeter breit, der Rand ist oft dunkel durchfeuchtet, also hygrophan und hat an seiner Unterseite weißliche Lamellen. Für die Zubereitung als Mischpilz werden nur die Hüte genommen, die Stiele eignen sich aufgrund ihrer Zähigkeit nicht für Speisezwecke.





Ein gutes Bestimmungsmerkmal weist der Knopfstielige Rübbling auf. Im Habitus ist er etwas kleiner und graziler als der Waldfreund, aber sonst ihm ziemlich ähnlich. Wenn man aber seinen Hut zwischen drei Finger nimmt und ihn vom Stiel abzieht, dann verbleibt am Stiel eine typische knopfartige Verdickung. Sollte man ihn zur Vermehrung eines Mischpilzgerichts benötigen, sind nur die Hüte verwendbar.

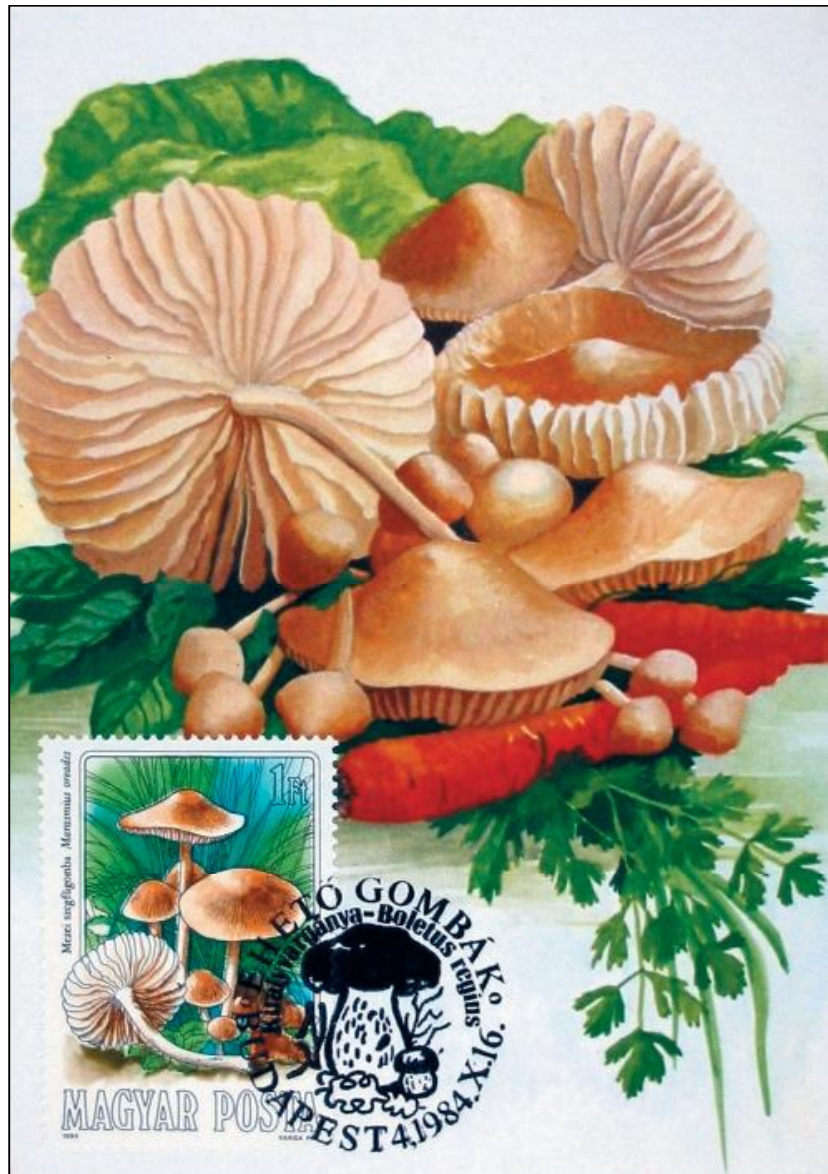
Und nun zu den Helmlingen, den Gegenspielern bezüglich der Verwendung zu Speisezwecken. Sie kommen sehr artenreich an gleichen Standorten wie die Schwindlinge und Rübblinge vor. In Europa kennen wir etwa 170 Arten und weltweit sind etwa 500 Arten nachgewiesen. Es sind kleine bis sehr kleine, meist zarte gebrechliche Blätterpilze. Ihre glockig-kegelförmig-halbkugelige Hutform hat der Gattung den Namen gegeben. Die Stiele sind dünn bis fadenförmig, relativ lang, meist hohl, feucht klebrig-schleimig und oft glasartig durchscheinend. Viele Arten sind nur mit dem Mikroskop bestimmbar. Zu den wichtigsten Merkmalen im Gelände gehören ein auffälliger Geruch u.a. nach Ammoniak, Rettich, Chlor oder ranzigem Mehl, auch Jodgeruch wird beschrieben. Aber wer weiß schon wie Jod riecht. Für viele Arten ist auch das



Vorhandensein eines weißen oder gefärbten Saftes, der aus verletzten Stellen des Hutes oder des Stiels heraustritt, typisch.

Ein sehr häufig bei uns vorkommender Helmpilz ist der Gemeine Rettich-Helmling (*Mycena pura*). Er zeichnet sich aus durch seinen violetten, aber auch blaßgrauen bis weißen Hut, einen hutfarbenen kahlen Stiel und tief ausgebuchteten weißen Lamellen, die durch die Ausbuchtung den Stiel nicht erreichen. Der unangenehme Rettichgeruch ist so auffallend, daß Vergiftungen in Form von Verdauungsstörungen und psychotropen Erscheinungen selten sind.

Bis auf die Hutfarbe gleichen die äußeren Merkmale des Rosa-Helmlings (*Mycena rosea*) denen des Rettich-Helmlings. Erst als unterschiedliche Inhaltsstoffe entdeckt wurden, erfolgte eine eindeutige Trennung der Arten. Während die psychotrope Wirkung beim Rettich-Helmling durch Indolderivate hervorgerufen wird, ist sie beim Rosa-Helmling durch das Nervengift Muscarin bedingt. Also Hände weg von Helmlingen für Speisezwecke. Erfreuen wir uns lieber an den wunderbaren Bildern, die sie uns in der freien Natur durch ihr scharenweises Auftreten in unseren Wäldern, zwischen Moos und Blättern, an Baumstrünken und an vermoderten Ästchen entbieten. Es grenzt schon an ein Naturwunder, wenn sich innerhalb von 24 Stunden ein Waldboden in einen Teppich bestehend aus tausenden kleinen Helmlingen verwandelt. Schade nur, daß dieser Teppich so schnell wie er auftritt auch wieder vergänglich ist.





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: **Kichererbsen**

Die Portugiesen sagen zu diesem Eintopfgericht „Cozido de grao com peras“, Kichererbsen mit Birnen. Die Kichererbsen (500 Gramm) werden in einem Topf gar gekocht (etwa 45 Minuten). In dieser Zeit werden in einem anderen Topf geräucherte Speckscheiben (presunto; etwa 100 Gramm), Schweinefleisch (500 Gramm Schulter) und/oder Wurst (chouriço) gleichmäßig in Öl gebräunt. Mit einem Schaumlöffel wird das Angebratene herausgehoben. In den Topf wird nun Gemüse gegeben, z.B. eine Auswahl von Winterkürbis (Abóbora-menina), Süßkartoffeln, Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Staudensellerie, Lauch, sowie Birnen, und dies alles wird angedünstet. Anschließend werden die Kichererbsen und das Fleisch hinzugefügt, mit (Gemüse-)Brühe aufgefüllt, und man läßt dies für eine gute Stunde köcheln. Am Ende der Garzeit sollte nur noch wenig Wasser im Topf sein. Dann wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Petersilie garniert serviert. Die Mengenangaben sind für 4 Personen berechnet. Eine Briefmarke aus Portugal (MiNr. 4057, 20.7.2015) zeigt dieses mediterrane Gericht.



In Heft 164 (Juli 2016) hat Ulrich Oltersdorf über die Kichererbse ausführlich berichtet.

Essen am Hofe von König Artus

Die Artus-Sage spielt im 5. Jahrhundert, als Briten vor den Angelsachsen in die „Bretagne“ flohen, später kehrten sie zurück und brachten bretonische Sagen nach Wales. Dazu gehören die Geschichten von Artus, des Zauberers Merlin und den Rittern auf der Suche nach dem Heiligen Gral. König Artus hatte eine sog. Tafelrunde, an der getafelt wurde. Was gab es zu trinken? Wasser, Met, Traubensaft, sauren Wein. Was gab es zu essen? Suppen, Wild aller Art, Hühner und anderes Federvieh, Rind und Schwein. Dazu Erbsen, Bohnen, Rüben und Gemüse – Kartoffeln waren unbekannt. Die Küche war armselig, nicht abwechslungsreich – ganz anders als bei Ulrich Oltersdorf, der uns in dieser Artikelserie mit Gerichten vertraut macht, nach denen sich Artus die Finger geschleckt hätte. Wie wurde gegessen? Glas-Gläser gab's wohl nicht, sondern Krüge und Teller aus Ton und Zinn für Suppe und Suff. Besteck: man holte das Essen mit den Händen aus den (gemeinsamen) Gefäßen, wobei ein Messer und ein pickendes Gerät mit zwei Zinken nur zum Verteilen der großen Fleischteile eingesetzt wurden. Die Suppe konnte auch ohne Löffel genossen werden. So war das damals. kh



Nicht mehr als 400 Anschläge

Wir wollen Sie, liebe Mitglieder, mit dieser Rubrik bitten, mit kleinen Artikeln die „Agrarphilatelie“ lebendiger zu gestalten. Die „Kleinen Akzidenzen“ sollen, wenn’s gut läuft, auch Anregungen für Artikel und Diskussionen geben. Die Bedingungen: eine Briefmarke Ihrer Wahl und dazu ein Text, der zwischen 350 und etwa 400 Anschläge umfaßt. Also etwas, was Sie schnell ’mal hinschreiben und nebst dem Briefmarkenbild der Redaktion zumailen oder mit der gelben Post schicken können. Alle Einsendungen werden veröffentlicht.

Georg Forster hatte klare Ansichten vom Bauern im Rheintal.

„Aber auch in ergiebigeren Gegenden bleibt der Weinbauer ein ärgerliches Zeichen für Indolenz und dar aus springender Verderbtheit des moralischen Charakters.



Der Weinbau beschäftigt ihn nur wenige Tage im Jahr auf eine anstrengende Art: bei dem Jäten, dem Beschneiden der Reben u.s.w. gewöhnt er sich an Müßiggang, und innerhalb seiner Wände treibt er selten Gewerbe, welches ihm ein sicheres Brodt gewähren könnte. Sechs Jahre behilft er sich kümmerlich, oder anticipirt den

Kaufpreis der endlich zu hoffenden Weinlese, die gewöhnlich doch alle sieben oder acht Jahre einmal zu gerathen pflügt; und ist nun der Wein endlich trinkbar und in Menge vorhanden, so schwelgt er eine Zeitlang von dem Gewinne, der ihm nach Abzug der erhaltenen Vorschüsse übrig bleibt, und ist im folgenden Jahr ein Bettler, wie vorher.“

Auf einem Bauernhof lebte eine Schar Truthähne.

Jeden Vormittag, wenn die Sonne am höchsten stand, kam der Bauer und streute Futter unter sie. Unter den Truthähnen befand sich auch ein Wissenschaftler (wir sind in einer fabulösen Geschichte!), der dieses Phänomen ein ganzes Jahr lang lückenlos beobachtete. Dann formulierte er das folgende Naturgesetz: „Jeden Vormittag um 12 Uhr gibt es Nahrung.“ Mit der Veröffentlichung wartete er. Am Weihnachtstag machte der Wissenschaftler dieses Naturgesetz schließlich auch in der Truthahnwelt bekannt. Am Tag der Veröffentlichung regnete es keine Nahrung. Doch der Bauer kam trotzdem zu ihnen ins Gehege.



Neuheiten Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Burundi	10.11.2014	3452	Pfadfinder mit Steinpilz/Fliegenpilz
Burundi	10.11.2014	3453	Pfadfinder mit Termitomyces + Agaricus
Burundi	10.11.2014	Block 475	Pfadfinder b. Zubereiten eines Pilzgerichts
Burundi	20.5.2015	Block 527–528	Sir Alexander Fleming
Burundi	20.5.2015	Block 533–534	Louis Pasteur
Burundi	18.12.2015	3548	Satanspilz (<i>Boletus satanas</i>)
Burundi	18.12.2015	3549	Strubbelkopfröhrling (<i>Strobilomyces strobilaceus</i>)
Burundi	18.12.2015	3550	Grünsporiger Schirmling (<i>Chlorophyllum molybdites</i>)
Burundi	18.12.2015	3551	Purpurfleckender Klumpfuß (<i>Cortinarius purpurascens</i>)
Burundi	18.12.2015	Block 551	Papageiensaftling (<i>Hygrocybe psittacina</i>)
Burundi	18.12.2015	3557	Tonblasser Fälbling (<i>Hebeloma crustuliniforme</i>)
Burundi	18.12.2015	3558	Rehbrauner Dachpilz (<i>Pluteus cervinus</i>)
Burundi	18.12.2015	3559	Goldtäubling (<i>Russula aurea</i>)
Burundi	18.12.2015	3560	Grüngelber Ritterling (<i>Tricholoma sejunctum</i>)
Burundi	18.12.2015	Block 556	Großer Riesenschirmling (<i>Macrolepiota procera</i>)
Burundi	18.12.2015	3562	Herkuleskeule (<i>Clavariadelphus pistillaris</i>)
Burundi	18.12.2015	3563	Spechtintling (<i>Coprinus picaceus</i>)
Burundi	18.12.2015	3564	Grüner Knollenblätterpilz (<i>Amanita phalloides</i>)
Burundi	18.12.2015	3565	Ausgebreiteter Becherling (<i>Peziza repanda</i>)
Burundi	18.12.2015	Block 561	Gelber Knollenblätterpilz (<i>Amanita citrina</i>)
Burundi	18.12.2015	3573	Kahler Krempling (<i>Paxillus involutus</i>)
Burundi	18.12.2015	3574	Großer Nesterdstern (<i>Geastrum fornicatum</i>)
Burundi	18.12.2015	3575	Speisemorchel (<i>Morchella esculenta</i>)
Burundi	18.12.2015	3576	Gemeiner Orangebecherling (<i>Aleuria aurantia</i>)
Burundi	18.12.2015	Block 566	Echter Pfifferling (<i>Cantharellus cibarius</i>)
Griechenland	23.5.2016	2899-2900	Aristoteles
Guinea	27.10.2014	10787	Jackson-Wulstling (<i>Amanita jacksonii</i>)
Guinea	27.10.2014	10788	Gelber Faltenschirmling (<i>Leucocoprinus birnbaumii</i>)
Guinea	27.10.2014	10789	Indigoreizker (<i>Lactarius indigo</i>)
Guinea	27.10.2014	10790	Grüner Knollenblätterpilz (<i>Amanita phalloides</i>)
Guinea	27.10.2014	Block 2453	Gemeiner Rotfußröhrling (<i>Xerocomellus chysenteron</i>)
Guinea	22.6.2015	11038	Kahler Krempling <i>Paxillus involutus</i>
Guinea	22.6.2015	11039	Saftling (<i>Hygrocybe punicea</i>)

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Guinea	22.6.2015	11040	Trompetenpfifferling (<i>Craterellus lutescens</i>)
Guinea	22.6.2015	11041	Blaßhütiger Purpurröhrling (<i>Boletus rhodaxanthus</i>)
Guinea	22.6.2015	Block 2504	Rutenpilz (<i>Aseroe rubra</i>)
Guinea Bissau	15.5.2014	7251	Netzstieliger Hexenröhrling (<i>Boletus luridus</i>)
Guinea Bissau	15.5.2014	7252	Zuchtchampignon (<i>Agaricus bisporus</i>)
Guinea Bissau	15.5.2014	7253	Buchenrasling (<i>Hypsizygus tessulatus</i>)
Guinea Bissau	15.5.2014	7254	Steinpilz (<i>Boletus edulis</i>)
Guinea Bissau	15.5.2014	Block 1269	Austernseitling (<i>Pleurotus ostreatus</i>)
Kroatische Post	17.11.2016	445	Aristoteles + Ionische Säulen
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	55	Austernpilz (<i>Pleurotus ostreatus</i>)
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	56	Birkenpilz (<i>Leccinum scabrum</i>)
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	57	Spitzmorchel (<i>Morchella elata</i>)
Kyrgyz Expr.Post	6.4.2017	58	Brauner Kräuterseitling (<i>Pleurotus eryngii</i>)
Malediven	16.3.2017	6803	Speisemorchel (<i>Morchella esculenta</i>)
Malediven	16.3.2017	6804	(<i>Psilocybe zapotecorum</i>)
Malediven	16.3.2017	6805	Grüner Knollenblätterpilz (<i>Amanita phalloides</i>)
Malediven	16.3.2017	6806	Dunkler Hallimasch (<i>Amillaria ostoyae</i>)
Malediven	16.3.2017	Block 1026	Stadt-Champignon (<i>Agaricus bitorquis</i>)
Niger	30.11.2014	3164	Fliegenpilz (<i>Amanita muscaria</i>)
Niger	30.11.2014	3165	Edelreizker (<i>Lactarius deliciosus</i>)
Niger	30.11.2014	3166	Olivbrauner Milchling (<i>Lactarius turpis</i>)
Niger	30.11.2014	3167	Pantherpilz (<i>Amanita pantherina</i>)
Niger	30.11.2014	Block 37	Grünspargelträuschling (<i>Stropharia aeruginosa</i>)
Serb. Republik	25.11.2016	698	Heilpilze: Glänzend Lackporling (<i>Ganoderma lucidum</i>)
Serb. Republik	25.11.2016	699	Schmetterlings-Tramete (<i>Trametes versicolor</i>)
Serb. Republik	25.11.2016	700	Austernpilz <i>Pleurotus ostreatus</i>
Serb. Republik	25.11.2016	701	Echter Pfifferling <i>Cantharellus cibarius</i>
Spanien	2.5.2017	5158	Cidre (Apfelwein), Nebenmotiv in Asturien
Zentralafrik.Rep.	20.6.2014	4810	Echter Pfifferling (<i>Cantharellus cibarius</i>)
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4811	Spitzmorchel (<i>Morchella conica</i>)
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4812	Violetschuppiger Pfifferling (<i>Cantharellus amethysteus</i>)
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	4813	Violetter Rötleritterling (<i>Lepista Nuda</i>)
Zentralafrik.Rep	20.6.2014	Block 1175	Grüngefeldeter Täubling (<i>Russula virescens</i>)
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5055	Schuppenstieliger Wulstling (<i>Amanita vittadini</i>)
Zentralafrik.Rep.	20.11.2014	5056	Echter Pfifferling (<i>Cantharellus cibarius</i>)
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5057	Ölbaumpilz (<i>Omphalotus olearius</i>)
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	5058	Hainbuchen-Raufuß (<i>Leccinellum griseum</i>)
Zentralafrik.Rep	20.11.2014	Block 1224	Périgordtrüffel (<i>Tuber melanosporum</i>)

Neuheiten Landwirtschaft allgemein

Zusammengestellt von Roger Thill



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aland	14.3.2017	437	Zahnbürstenbaum aus Pakistan-Waldkiefer aus Aland
Angola	1.5.2015	1894–1897	
		Block 145	Expo 2015 Mailand, Gemüse, Früchte, Mais, Kohl
Armenien	1.12.2016	989–990	Europa – Umweltbewußt leben
Armenien	29.12.2016	1002–1003	Wilde Tulpe und Dreizähniges Knabenkraut
Aserbajdschan	14.4.2017	Block 175	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Aserbajdschan	14.4.2017	1189–1192	Bergsee, Berglandschaft, Gasquelle, Tulpenfeld
Australien	3.5.2016	4497–4500	
		Block 339	Schmetterlinge
Australien	7.6.2016	4507–4510	MKH 699 Etiketten Obstkisten: Äpfel, Trauben, Orang.
Australien	5.7.2016	4516–4519	
		Block 346	MKH 701 Eulen
Australien	6.9.2016	4546–4549	Prachtkäfer
Belgien	6.3.2017	Block 210	Hallerbos, Wald der Glockenblumen
Belgien	6.3.2017	4728–4729	Klimaschutz
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	705	Karl May, Winnetou auf Pferd
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	Block 57	Traditionelle Kaffeemühle und Kaffeeröste
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	707	Schreiadler
Bosn.-Herzeg.	20.4.2017	Block 58	Graureiher
Deutschland	8.6.2017	3314–3315	Winterling und Atlantisches Hasenglöckchen
Deutschland	8.6.2017	3318	Heinz Sielmann, Tierdokumentarfilmer, u.a. Ente
Deutschland	10.8.2018	3328	400 Jahre Akademie: Fruchtbringende Gesellschaft
Deutschland	7.9.2017	3334	Weinbau in Deutschland
China (VR)	9.10.2016	4843	
		Block 223	Neujahrsgrußmarke: Hahn aus Blüten
China (VR)	5.01.2017	4863–4864	
		Block 225	Jahr des Hahnes
China (Taiwan)	22.10.2016	Block 207	Philataipei 2016: Baum mit Tieren, Korallen, Fische
China (Taiwan)	1.12.2016	4128–4129	
		Block 211	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
China (Taiwan)	23.2.2017	4137–4140	Bergseen
China (Taiwan)	23.2.2017	37	ATM – Hahn
Dominik. Rep.	27.10.2016	2534–2545	Bäume

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Falklandinsel	21.11.2016	1312–1317	
		Block 51	Endemische Pflanzen
Fidschi	21.10.2015	1401–1405	Heilpflanzen: u.a. Fächerblume, Meerwein, Strandwinde
Finnland	30.5.2016	2452	Posti-Mitarbeiterin mit Rasenmäher
Frankreich	26.4.2017	6724–6735	Blumen und Kunsthandwerk
Frankreich	19.5.2017	6749	Siebenpunkt-Marienkäfer
Frankreich	19.5.2017	Block 362–364	Prachtlibelle, Feldmaikäfer, Goldlaufkäfer
Frankreich	24.6.2017	6772	Tourismus: Trabrennen in Rambouillet
Grenada	26.8.2015	5047–5050	
		Block 711	Orchideen
Griechenland	7.4.2017	2949	
		aus 2944–2949	Weingut: Rotweinflasche mit Glas
Großbritannien	6.4.2017	4030–4037	Sportpferde
Großbritannien	4.5.2017	4038–4047	Singvögel u.a. Kohlmeise, Zaunk., Feldlerche, Kuckuck
Großbritannien	20.6.2017	4058–4063	Wind- und Wassermühlen
Großbritannien	31.7.2017	4074–4079	MKH 188 – 1. Weltkrieg, Klatschmohn
Guernsey	4.5.2017	1610–1615,	
		Block 83	Schlösser: Cornet + Gärten
Guinea-Bissau	15.5.2014	7236–7239	
		Block 1266	Orchideen
Indien	4.10.2016	3007	100 Jahre Forschungsinstitut f Wasser- u. Energiewirt.
Indien	13.2.2017	3119	Rote Rose
Indien	23.2.2017	3120–3123	
		Block 156	Marienkäfer
Indonesien	21.10.2016	Block 329	Philataipei 2016: Ährenträgerpfau
Indonesien	5.11.2016	Block 330–332	Schmetterlinge
Indonesien	21.1.2017	3278–79	
		Block 333	Jahr des Hahnes
Island	27.4.2017	1522–1523	Tourismus: Reittouren, Pferd, Gletschertouren
Island	27.4.2017	1529–1530	Tierbabys: Ziege und Katze
Isle of Man	3.5.2017	2239–2244	Green Man, Farm, Kühe, Felder, Bäume
Israel	4.4.2017	2557–2559	Siedlungsbau: u.a. Apfel, Dattelpflanzung
Italien	1.3.2017	3969	Gedünsteter Stockfisch in Milchsauce mit Polenta
Italien	22.3.2017	3972	Provolone-Käselaib, Salatblatt, Rispen Tomaten
Japan	15.2.2017	8392–8401	u.a. Kirschblüten, Löwenmaul, Lupine, Anemone, Mimose
Japan	24.2.2017	8402–8409	u.a. Möhren, Bambussprossen, Erdbeeren, Klee, Raps
Japan	4.4.2017	8438–8442	Gastfreundschaft: Blumen: Hortensie, Margarite, Tulpe
Japan	28.4.2017	8490–8499	Naturdenkmäler: Fauna & Flora

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Jersey	7.6.2017	2119	
		aus 2116–2121	Lions: u.a. Bekämpfung v Umweltproblemen, Bäume
Jersey	14.6.2017	2123–2128	
		Block 155	Darwin: u.a. Fink, Fledermaus, Wildschwein, Darwin
Jersey	1.9.2017	2143–2148	
		Block 159–60	Schmetterlinge
Kasachstan	16.11.2016	985–986	Nation. Sportspiele: Mädchenjagd, Buzkaschi: Pferde
Kasachstan	5.12.2016	991–992	Gefährdete Fauna: Marder
Kirgisien	25.1.2017	882	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Kirgisien	25.2.2017	883–886	Weltweiter Naturschutz: Krauskopfpelikan
Kirgisien	25.3.2017	887–888	Greip-Tulpe und Schwarzstorch
Kirgisien	15.4.2017	889	At-Chabysh-Reiterspiele
Kirgisien	6.5.2017	890–892	Unesco Welterbe: Naurlandschaften
Korea - Süd	20.2.2017	3185–3186	
		Block 765	Gefährdete Fauna: Langschwanzgoral
Korea - Süd	1.12.2016	3175–3176	
		Block 764	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Korea - Süd	3.4.2017	3198	Freimarke: Sharonrose
Kosovo	4.2.2017	372–375	Haustiere: Bardhokschafe, Ziege
Kosovo	3.3.2017	378–380	Einheimische Pflanzen: Solenanthus, Aster, Tulipa
Kroatien	10.7.2017	1289	Bäume des Mittelmeerraumes: Echter Ölbaum
Kuba	10.3.2016	6078–6081	Amerikanische Tierwelt u.a. Amerikanischer Bison
Kuba	23.5.2016	6107–6112	
		Block 339	Baumratten
Kuba	26.5.2016	6114–6121	Nationalmuseum für Naturgeschichte: Blüten Amerikas
Kyrgyz Expr.Post	3.2.2017	53–54	Weihnachtsbaum und Hahn
Lettland	18.6.2017	1018	Europäischer Dachs
Lettland	14.7.2017	1019–1020	Schafstelze, Kleines Sumpfhuhn
Liechtenstein	08.6.2017	1858–1861	Naturschutzgebiete, Gampriner Seelein
Litauen	08.4.2017	1248–1249	Rotes Buch gefährdete Tierarten: Waldbirkenmaus, Gartenschläfer
Litauen	20.5.2017	1252	Kulinarisches Erbe: Kümmelkäse
Makedonien	16.11.2016	784	Gemüse: Gartenspinat
Makedonien	15.3.2017	787	Gemüse: Zucchini
Makedonien	22.3.2017	788	Gemüse: Kartoffel
Malaysia	1.10.2016	2279–2276	Freimarken, u.a. Obst, Fauna, Flora
Malaysia	10.1.2017	2308–2310	
		Block 219–220	Haushuhn

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Malaysia	24.1.2017	2313–2315	
		Block 221	Chinesische Festtagsspeisen, u.a. Mandarinen, Salat
Malaysia	21.2.2017	2321–2326	
		Block 222	Orchideen
Malediven	28.12.2016	6752–6755	
		Block 1015–1016	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Malta	10.7.2017	1967–1968	Bäume des Mittelmeerraumes: Sandarakbaum
Moldawien	30.5.2017	1005–1008	Bot. Garten Chisinäu: Fingerhut, Akelei, Pfingstrose, Lilie
Monaco	28.4.2017	Block 122	Internation. Wettbewerb der Floristen: Blumengestecke
Monaco	2.5.2017	3344–3345	Edelkoralle – Zwerg Glockenblume
Monaco	16.5.2017	3348	Die Gärten von Saint Martin – Parkanlage
Mongolei	5.7.2016	3984	Hände mit Gebäuden, Vieh, Lkw und Mähdrescher
Mongolei	30.10.2016	3989–3993	Nutztiere: Schaf, Ziege, Rind, Pferd, Kamel
Mongolei	11.12.2016	3996–3999	Transportmittel Rentier, Pferde, Ochsen, Kamelkarren
Niederlande	24.4.2017	3584–3593	Botanische Gärten in den Niederlanden
Niederlande	19.6.2017	3605–3614	Niederländ. Leckereien: u.a. Kuchen, Brot, Zwiebeln
Niger	30.11.2014	3155–3158	
		Block 375	Chinesisches Neujahr: Jahr des Schafes
Norfolk Insel	17.1.2017	1270–1271	Wasserfälle
Norwegen	2.1.2017	1927–1928	Vögel: Merlin und Baumfalke
Norwegen	29.3.2017	1934	Wildlebende Tiere: Reh
Österreich	9.5.2017	3340	Schloß Schönbrunn – Parkanlage
Österreich	28.7.2017	3352	Briefmarke mit Eiche aus Eichenholz
Österreich	24.8.2017	Block 96	Einspänniger Landpostwagen mit Postillon
Philippinen	16.12.2016	5113–5114	
		Block 358	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Portugal	12.5.2017	4260–4263	Port. Nachspeisen: u.a. Eiersüßspeise, Queijadas
Portugal	31.5.2017	4269–4274	Port. Nachspeisen: u.a. Pastel de Tentugal, Tigeladas
Portugal	17.6.2017	4275–4278,	
		Block 415	Portugiesische Textilindustrie, u.a. Wolle, Leinen, Seide
Qatar	12.11.2014	Block 79	Konferenz der int. Org. der Araberpferde WAHO
Rumänien	17.3.2017	7188–7191	Pfingstrose, Basilikum, Schwertlilie, Ölrose
Rumänien	29.3.2017	7196–7201	Korkenzieher
Rumänien	29.3.2017	Block 695	N.P. Samuelsen-Korkenzieher
Rumänien	7.4.2017	7203–7206	Blumenfestival „Tulpensymphonie“
Rumänien	11.5.2017	7218–7221,	
		Block 700	Gefährdete Arten, u.a. Kaiseradler, Merlin, Fischotter
Rußland	29.3.2017	2424–2427	125 Jahre Arboretum in Sotschi, Blumen
Rußland	17.5.2017	2438–2441	Russ. Fabeln: Hahn, Wolf, Fuchs, Traube, Hase, Kranich

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Rußland	05.6.2017	2446	Jahr der Ökologie: Flußlandschaft
Schweiz	11.5.2017	2499	Schweizer Trachten-und Alpenhirtfest
Schweiz	7.9.2017	Block 64	Frau riecht an Quitte: Marke riecht nach Quitte
Serbien	16.3.2017	718–721	Geschützte Tierarten: Eulen
Serbien	27.4.2017	737–740	Autochthone Obstsorten: u.a. Birne, Pflaume, Apfel, Walnuß
Serbien	1.6.2017	748–749	Europ. Naturschutz: Schilfufer – Fliegende Ente
Singapur	18.10.2016	2409–2410	
		Block 224	Vanda Blume und Jasminum – Pakistan-Singapur
Singapur	6.1.2017	2423–2425	
		Block 227	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Singapur	6.1.2017	2428	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Slowenien	10.7.2017	1254	Bäume d Mittelmeerraumes: Westlicher Erdbeerbaum
Spanien	1.3.2017	5137	Provinz Caceres: u.a. Paprikapulver, Iberico-Schinken
Spanien	21.3.2017	5143	Humanitäre Luftfahrt: u.a. Maiskolben und Weizenähre
Spanien	3.4.2017	5148	Barcelona: u.a. Crema Catalana, rote Rose
Spanien	2.5.2017	5157	Cordoba: u.a. Blumentöpfe, Wildschwein, Traube
Spanien	2.5.2017	5158	Asturien: u.a. Holzschuhe, Cider, Bohnensuppe
Spanien	1.6.2017	5173	Provinz Tarragona: u.a. Haselnüsse
Tadschikistan	20.1.2017	753–754	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Thailand	10.8.2016	3612	Int. Briefmarkenausstellung: Lotusblume
Thailand	16.8.2016	3614	100 Jahre Reisforschung in Thailand
Thailand	15.11.2016	3617–3622	Neujahr: Canna-Hybriden
Thailand	1.1.2017	3624	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
Thailand	7.2.2017	3626	Valentinstag: Rose
Tschech. Rep.	17.5.2017	Block 63	Operation Anthropoid: im Rand des Blocks Rosen
Ungarn	5.5.2017	5889	Landschaft von Nagybanya, Gemälde von Bela Ivanyi
Ungarn	3.7.2017	5907–5910	
		Block 402	Schleiereule, Waldkauz, Waldohreule, Steinkauz, Eule
USA	17.1.2016	5215	Birne der Sorte „Rote Anjou“
USA	19.2.2016	5231	Spätburgundertrauben
USA	7.3.2017	5373–5382	Arbeitsbeschaffungsbehörde WPA: u.a. Parks
USA	20.4.2017	5385–5390	Lat.amerik. Speisen, u.a. Mais, Kartoffel, Paprika, Zwiebeln
USA	2.5.2017	5292–5293	Grußmarken: Knopflochsträußchen und Handstrauß
USA	5.5.2017	5394	Freimarke: Gartenerdbeere
Usbekistan	30.3.2017	1172–1180	Vögel: u.a. Kranich, Wachtel, Weißstorch, Felsentaube
Usbekistan	12.5.2017	1184–1185	
		Block 84	Flora: Hibiskus, Safran, Steppenkerze
Vatikanstadt	4.5.2017	1903–1904	Petrus, Hahn, Schlüssel und Paulus, Buch, Schwert
Venezuela	1.10.2015	4364–4373	Nationaler Tag des Kakaos

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Venezuela	13.10.2016	4375–4382	Schutz der Vielfalt des Lebens, Pflanzen und Tiere
Vietnam	20.12.2016	3728–3729	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hahnes
UN Genf	11.5.2017	1004–1007	u.a. Affenbrotbaum, Grünes Marmorkrötchen
UN Genf	5.6.2017	1008–1009	Schnee-Eule und Rotahorne und Espenstämme
UN Wien	11.5.2017	979–982	u.a. Westkauk. Steinbock, Afrikan. Wilder Ingwer
UN Wien	5.6.2017	983–984	Int. Tag der Umwelt, Moraine Lake, Rocky Mountains
Weißrußland	22.3.2017	1186	Vogel des Jahres: Haubenlerche
Weißrußland	27.4.2017	1189–1192	Gef. Tiere: Feldhamster, Hermelin, Dachs, Braunbär
Weißrußland	3.5.2017	1193–1194	
		Block 150	Bot. Garten Minsk, Narzisse, Tulpe
Zentralafrik. Rep	20.11.2014	5060–5063	Block 1225 Orchideen
Zentralafrik. Rep	15.12.2014	5180–5183	Block 1249 Frösche
Zypern	10.7.2017	1376	Bäume Mittelmeerraum: Phantasiebaum: Ölbaum, Kiefer

Roger Thill

„Die dunkle Seite des Mondes“

so lautet der Titel des Romanes von Martin Suter (Diogenes ISBN 978 3 257 23301 8) Lange findet man in diesem Buch keinen Bezug zu den Pilzen! Das Buch beinhaltet sozialkritische Aspekte, Natur kommt nicht zu kurz und die Pilze werden, je tiefer man sich in den Roman hineinliest, immer allgegenwärtiger. Das Leben der Hauptperson nimmt unerwartete Züge an. Das Buch kann jedenfalls zum Nachdenken anregen, insbesondere in unserer heutigen schnelllebigen und immer mehr auf Profit ausgerichteten Welt.

Starwirtschaftsanwalt Urs Blank, fünfundvierzig, Fachmann für Fusionsverhandlungen, hat seine Gefühle im Griff. Doch dann gerät sein Leben aus den Fugen. Ein Trip mit halluzinogenen Pilzen führt zu einer gefährlichen Persönlichkeitsveränderung, aus der ihn niemand zurückzuholen vermag. Blank flieht in den Wald. Bis er endlich begreift: Es gibt nur einen Weg, um sich aus diesem Alptraum zu befreien.

„Das Buch ist spannend wie ein Thriller und trifft wie ein Psycho-Roman – eine ungewöhnliche Variante von Dr Jekyll und Mr. Hyde“ so Karin Weber-Duve („Brigitte“, Hamburg).

Dem kann ich nur beipflichten.





Unsere Themen im Stempelbild

Ausgewählt von Hans-Peter Blume
und kommentiert von Klaus Henseler

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Es ist nur ein Gerücht, aber ein verleumderisches: In einer Bratwurst soll immer das letzte vom Metzger überfahrene Tier verarbeitet sein. Richtig ist: Nur der Metzger weiß, was die **Thüringer Bratwurst** enthält. Im **Südtiroler Wein** werden wie in allen italienischen Weinen nur die edelsten Trauben verarbeitet – kein Zusatz von Glykol, kein sonstigen Weinpanschereien. Völlig neu ist für mich die Kombination von **Bratwurst** mit **Wein** oder ist's Wein mit Bratwurst? Deutschlands nördlichstes Weinbaugebiet ist die Saale-Unstrut-Region, die rund 750 Hektar umfaßt und in

der seit über 1000 Jahren Wein angebaut wird (zur Erinnerung: um das Jahr 1000 erlebten unsere germanischen und slawischen Vorfahren eine Warm-Klima-Episode, die den Weinanbau sogar in England erlaubte). Zur Region zählen auch 10 Hektar Weinanbaugebiet in Werder an der Havel (bei Berlin) und 3,2 Hektar bei Quedlinburg. In Wikipedia werden die **Saale-Unstrut-Weine** so beschrieben: „Gebietstypisch zeichnen sich die Weine von Saale-Unstrut durch ein feingliedriges und fruchtiges Bukett mit mineralischen Nuancen aus.“ Nun, man könnte auch sagen: „Wenn man een eenzjes Achtel über die Fahne kippt, zieht sich det ganze Regiment zusammen.“ Damit war zwar der Wein in Brandenburg und insbesondere vom Berliner Kreuzberg („Götzescher Weinberg“) gemeint, aber der Thüringer Wein läßt immerhin noch eine Kompanie zusammenrücken. 50 verschiedene Rebsorten werden in Thüringen angebaut, davon etwa ein Viertel Rotweine (darunter der unvermeidbare Dornfelder). Auch in Thüringen wird der Wein in Gläsern ausgeschenkt, die nur ein Fünftele fassen. Die **Tiroler Schinkenwurst** ist eine **Jagdwurst** mit sichtbaren Fleischstücken aus Rindfleischbrät und Schweinefleisch. Ein Synonym ist **Hallauer Schinkenwurst**. Ganz anders ist die **Thüringer Bratwurst**, deren Masse eine feine Struktur von höchstens 3 Millimeter Körnung hat, die in feine Schweinedärme abgefüllt wird und als Thüringer Rostbratwurst seit 2004 eine geschützte Bezeichnung ist, doch Zutaten kann man aus aller Welt nehmen. Viele Leute mögen Rossbratwurst – aber das ist ein ganz anderes Thema. Die **Thüringer Rostbratwurst** hat eine jahrhundertealte Tradition. Die älteste bekannte urkundliche Erwähnung einer Bratwurst in der Region stammt aus dem Jahr 1404.



Neunburg vorm Wald ist 1000 Jahre alt. Wir sehen auf dem Stempel eine stilisierte Stadtidylle mit Turm und davor die oberpfälzische Landschaft. Aus dieser Stadt kam Johann Agricola (Arzt, Alchemist und Salinenfachmann) und der Reformator Johann Schlaginhaufen. Hier gründete Karoline Gerhardinger die „Armen Schulschwestern von Unserer Lieben Frau“. Der ursprüngliche Ort wurde 1017 als Níwnbúrg in einer Schenkungsurkunde von Kaiser Heinrich II. erstmals erwähnt. Ab 1289 hatte der Ort das Marktrecht, ab 1300

das Stadtrecht. Der Aufschwung war der Lage an einer Handelsstraße nach Böhmen zu verdanken. Unter Ruprecht II. wurde Neunburg vorm Wald 1354 eine Residenzstadt der pfälzischen Wittelsbacher. Die Burg wurde umgebaut und die Stadt erhielt das Braurecht; da galt noch nicht das bayerische Braurecht. Schon in der Mitte des 15. Jahrhunderts begann der wirtschaftliche Niedergang der Stadt. Es geht die Fama, daß „hintern Wald“ hinter den sieben Bergen die sieben Zwerge lebten. Beatrix von Bayern, zweite Frau des Johann von Pfalz-Neumarkt, soll hier versucht haben, ihre Stieftochter Sneewittchen vom Leben zum Tode zu befördern, was mit einem giftigen Apfel zusammenhängt. In der Nähe (Rosenheim und Regensburg) wurde von Fritz M. Fend auch ein „Schneewittchensarg“ gebaut: der „Messerschmitt Kabinenroller KR200“ mit seiner zur Seite abklappbaren Plexiglkuppel; als „Schneewittchensarg“ wurde auch der „Phonosuper SK 4“ von Braun (das Geheimnis des Stereo-Hörens war noch unbekannt) mit einer Plastikhaube (wie sie immer bei Zeichnungen von Schneewittchens Sarg zu sehen ist) bezeichnet. Ein weiterer Sarg sollte im nahen Wackersdorf gebaut werden: hier war ein Bau geplant, der in der ganzen Republik heiligsten Zorn hervorrief und schließlich daran scheiterte. Mehr ist zu Neunburg vorm Wald und seiner Umgebung nicht zu bemerken, aber jeder Holzsammler benötigt den Stempel.

Seit 17 Jahren veranstaltet die Briefmarkensammlergemeinschaft von 1932 in Hofgeismar eine Ausstellung unter der Bezeichnung „Märchenposta“. In diesem Rahmen hat die „Arge Literatur/Theater/Märchen e.V.“ einen Stempel anfertigen lassen; gezeigt wird eine Illustration zu der Geschichte „Die beiden Enten und der Frosch“ von Wilhelm Busch. Worum geht's? Lassen wir Wilhelm Busch sprechen: „Sieh da, zwei Enten jung und schön, / Die wollen an den Teich hingehn. / Zum Teiche gehn sie munter / Und tauchen die Köpfe unter. / Die eine in der Goschen / Trägt einen grünen Froschen. / Sie denkt allein ihn zu verschlingen. / Das soll ihr aber nicht gelingen. / Die Ente und der Enterich, / Die ziehn den Frosch ganz fürchterlich. / Sie ziehn ihn in die Quere, / Das tut ihm weh gar sehre.“ Dem Frosch gelingt die Flucht, die streitenden Enten aber werden gefangen (es freut sich der dritte): „Da kommt der Koch herbei sogleich / Und lacht: Hehe, jetzt hab' ich euch!“ Und wie ergings dem Frosch: „Drei Wochen war der Frosch so krank! / Jetzt raucht er wieder. Gott sei Dank!“ Da kommt dieses geflügelte Wort her. Die Geschichte erschien um 1890 im „Verlag Braun & Schneider“ als Nr. 325 (von über 1200) der „Münchner Bilderbogen“ mit 15 Holzstichillustrationen als Einblattdruck.



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. 40/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

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. + Fax: (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

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: (0049) 06755-13 89

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

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 169/Oktober 2017 / Auflage 120 Exemplare, gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier.

Mrs John Douglas liest das derzeitige Heft. Auf die Fortsetzung der diversen „Cliffhangers“ wird sie bis zum Januar 2018 warten müssen. Aber dann ...

