

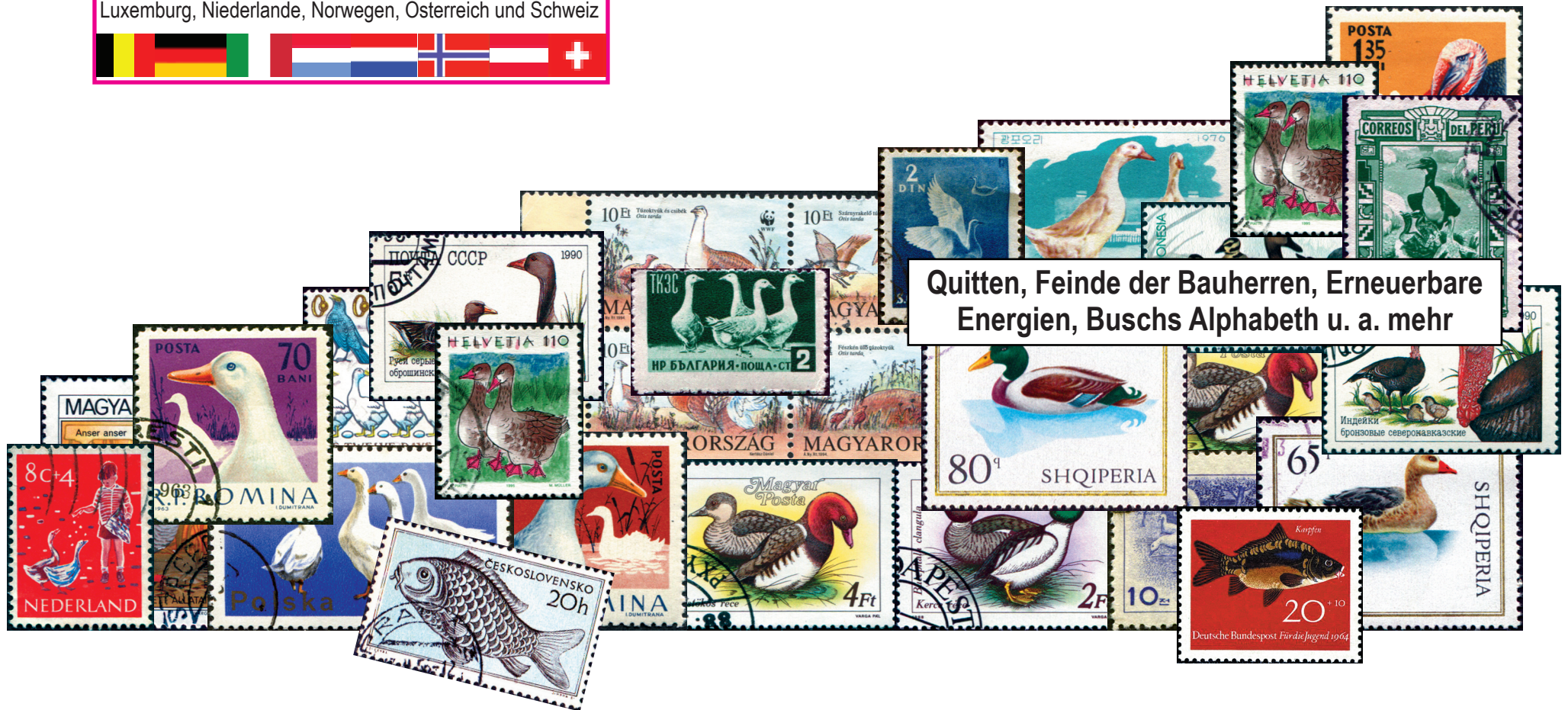
# Agrarphilatelie 175 · Januar 2019



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

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

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



## Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,  
das war es nun: es ist wieder ein Jahr vorüber. Ich hoffe, daß zumindest einige ihrer Wünsche und Ziele für 2018 erfüllt bzw. erreicht wurden. Mit neuem Schwung und vielen Wünschen und Zielen geht es nun ins 2019.

In dieser Ausgabe finden Sie das Protokoll unserer Jahreshauptversammlung Ende Oktober in Sindelfingen. Es ist immer wieder schön bereits bekannte Gesichter wiederzusehen. Schön war es, daß sich die Gruppe der „Stamm-Teilnehmer“ um neue Mitglieder erweitert hat. Auf der anderen Seite finde ich es etwas schade, daß Mitglieder am Tag der Jahreshauptversammlung die Messe besuchten, diese dagegen nicht. So wie es im Moment aussieht, werden wir die Jahreshauptversammlung in 2019 ebenfalls wieder in Sindelfingen durchführen. Sollten Sie eine andere Idee haben, so schicken Sie mir bitte eine E-Mail oder rufen Sie mich an.

Wie war das Jahr für uns Bauern? Was hat uns beschäftigt? Wie sind die Aussichten für 2019? Diese Fragen beantworte ich aus meiner Sicht als Ehefrau eines Gemüseerzeugers, welche extern auf einem Gemüsebaubetrieb als Qualitätsmanagerin arbeitet.

Zur ersten Frage: Die Antwort wird quer durch Deutschland ziemlich einheitlich ausfallen: trocken. Wir Betriebe in der Pfalz konnten uns glücklich schätzen, daß wir die Möglichkeit haben, über Brunnen bzw. über das Beregnungsnetz, trotz Einschränkung der Beregnungszeiten je nach Gemarkung, zu bewässern. Weiter nach Norden mußten einige Gemüseflächen komplett umgebrochen werden, da die Pflanzen den Wassermangel nicht kompensieren konnten. Bedingt durch ihn kam es zu einigen Qualitätsverlusten, welche in den Lägern des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) nicht toleriert wurden.

Wenn man darüber nachdenkt, stellt man fest, daß dies paradox ist. Immer wieder wirbt der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) damit, nun auch Gemüse mit „Macken“ zu verkaufen. Die einzige Überschrift, welche hier paßt, lautet: geschicktes Marketing. Dieses Gemüse mit „Macken“ wird bei uns als Ware der Klasse II angekauft, was sich natürlich in einem niedrigeren Preis widerspiegelt. Für uns Erzeuger wäre es sinnvoller, wenn der LEH flexibler auf äußere Einflüsse, wie z.B. die Trockenheit, reagieren würde und in solchen Situationen auch Ware annimmt, welche nicht aussieht wie im Lehrbuch, mit dem die Wareneingangs-

prüfer des LEH ausgebildet werden. Eine große Problematik besteht immer noch beim Pflanzenschutz: das Gemüse soll bei Anlieferung aussehen wie im Lehrbuch abgebildet, es werden aber immer mehr sinnvolle Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe gestrichen. Zudem werden die Vorgaben des LEH strenger, das heißt, in der Vorernte-Analyse dürfen immer weniger Wirkstoffe gefunden werden. Der Gehalt der nachgewiesenen Wirkstoffe in Relation zur EU-Höchstmenge muß auch immer niedriger werden. Ist die Umstellung komplett auf Bio die Lösung? Nein, denn auch hier wird zu 95% Ware verlangt, welche der Klasse I entspricht, und somit werden auch hier keine „Schönheitsfehler“ toleriert.

Ich bin gespannt, wie die Entwicklung sein wird. Es müssen immer mehr Menschen ernährt werden, die Landwirtschaft wird aber in ein immer engeres Korsett gezwängt.

Für 2019 gilt: Überraschen lassen, was auf uns zukommt. Ich wünsche Ihnen alles Gute für das neue Jahr, vor allem Gesundheit und auf ein baldiges Wiedersehen!



Anja Stähler

## 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)  
(von Ulrich Oltersdorf)

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

<http://drucker-marken.de/allerlei> (von Klaus Henseler)

<http://wirbellose.at> (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Columbus:

Entdecken auch Sie eine neue Welt, indem Sie immer wieder ins Internet gehen.

„Weihnacht und Silvester vorbei, nun erst sind Karpfen, Gans und Huhn frei“, meint Horst Kaczmarczyk

# Inhaltsverzeichnis

Protokoll der Jahreshauptversammlung der ArGe	4
Resch vom Stayn war ein „hüner trager“	7
Page Three Stamp	7
Die Quitten	8
Erneuerbare Energien	10
Naturgeschichtliches Alphabet (Zweiter Streich)	17
Ein Kampf um Drogen: Im Rausch (Ausstellungssammlung Teil 9)	20
Literaturausstellung Sindelfingen 2018 in Rang 1	25
Der Datenschutz, der Datenschutz	26
Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter (Zweiter Würfel)	27
Man kann Musik auch sehen (Exphimo 2019)	30
Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz (Teil 3)	31
Agrarphilatelie in der Stadtbibliothek Ludwigshafen	35
Mittsommer-Grußkarten von den Inseln	36
Nicht mehr als 400 Anschläge (Kleine Akzidenzen)	38
Hier spricht der Mykophilatelist (Teil 21): Austernseitling & Co.	40
... heute gibt es bei Oltersdorfs: Gallo Pinto	44
Fleischfressende Pflanzen: Pilze	44
Jahreswesen auf einen Blick	46
Die Rebsorten – ein Ausdruck der Weinindividualität	48
Weinhauptstadt Heidelberg	51
Unsere Themen: Neuheiten aus der Landwirtschaft allgemein	52
Unsere Themen: Neue Stempel	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Adolf Bläumauer, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Alfred Kunz, Linus Lange, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, als Gast: Walter Baldus

## Redaktionsschluß:

Rechtzeitig, bevor in der Weihnachtsdruckerei die Plätzchen gebacken werden.



# Protokoll der Jahreshauptversammlung 2018 der ArGe

am 27. Oktober 2018, Sindelfingen, Hotel Mercure

## TOP 1 Begrüßung und Eröffnung

Unsere Vorsitzende, [Anja Stähler](#), eröffnete um 14:08 die Versammlung und begrüßte neben 11 Mitgliedern auch einen Gast.

## TOP 2 Wahl des Protokollführers

Nach dem Gedenken der verstorbenen Mitglieder leitete sie zum Jahresbericht des Vorstandes über. Zum Protokollführer wurde [Linus Lange](#) bestimmt.

## TOP 3 Jahresbericht des Vorstands

Der Bericht der Vorsitzenden begann mit einem Verweis auf die Maßnahmen gemäß der neuen Datenschutzgrundverordnung. Die Datenverwendung wurde in der „Agrarphilatelie“ 172 veröffentlicht.

Anschließend erfolgte der Rückblick auf erfolgreiche Veranstaltungen, insbesondere der Sieg von [Jens Petermann](#) als Gruppenbetreuer mit zwei Sammlern zum Thema „Natur und Umwelt“ bei der Deutschen Mannschaftsmeisterschaft DPhJ in Hambrücken.

Zum Erfolg vieler Ausstellungssammlungen tragen auch die Veröffentlichungen in der „Agrarphilatelie“, in diesem Jahr mit fünf Heften, bei. [Anja Stähler](#) dankte allen Autoren, unserem Redakteur [Klaus Henseler](#), [Ulrich Oltersdorf](#) und besonders [Horst Kaczmarczyk](#), der sich stets um die Belange der ArGe kümmert.



Vor dem Versammlungsbeginn. Hintere Reihe: Wilfried Fuchs, Ulrich Oltersdorf, Sylvia Kälin, Johannes Häge; vordere Reihe: Walter Baldus, Klaus Henseler, Carl Lonien, Sigfried Holstein, Anja Stähler (Bilder von Horst Kaczmarczyk – ohne Selfie)

#### TOP 4 Bericht des Geschäftsführers/Kassierers

Der Kassenbericht von **Horst Kaczmarczyk** vermittelte einen guten Eindruck von der Kassenlage, die es dank ausreichender Rücklagen erlaubt, trotz steigender Kosten (z.B. Druckkosten, Portoanstieg auf 1,20 €) den Beitrag im kommenden Jahr unverändert zu lassen.

#### TOP 5 Bericht der Kassenprüfer

Die Herren **wilfried Fuchs** und **Johannes Häge** fanden bei ihrer Prüfung keine Unstimmigkeiten.

#### TOP 6 Entlastung des Vorstands einschl. Geschäftsführer/Kassierer

Der Entlastung des Kassierers und des gesamten Vorstands stand somit nichts mehr im Wege; sie erfolgte einstimmig.

#### TOP 7 Datenschutz

Bei der Diskussion um Feinheiten bei der Umsetzung der DS-GVO wurde nochmals gebeten, die Datenschutzformulare **Horst Kaczmarczyk** zurückzusenden. Eventuell ergeht mit dem nächsten Heft eine kurze Erinnerung an die säumigen Mitglieder. Im Vordergrund steht die Sicherheit, damit die ArGe keine Schwierigkeiten mit Abmahnanwälten bekommt.

#### TOP 8/9 Verschiedenes/Aussprache

Die Auswertung der aktuellen Rang-1-Literaturausstellung der ArGen in Sindelfingen ergab Großsilber für die „Agrarphilatelie“ und für die Aussteller dreier in unserem Heft abgedruckter Märchen und für ein Sonderheft der ebenfalls abgedruckten Apfelgeschichten Großsilber, zweimal Silber und Silberbronze. Gedankt wurde für die Spende der Sonderhefte, so daß die ArGe nur mit den Ausstellungskosten



Oben: Sigfried und Hella Holstein  
Mitte: Roger Thill und Klaus Henseler  
unten: Klaus und Heike Henseler und Eva Kaczmarczyk

belastet wurde. In der Diskussion wurde besprochen, an künftigen dieser Veranstaltungen nur in größeren Abständen teilzunehmen.

**Klaus Henseler** stellte sein Werk zum 150. Geburtstag der Margarine vor, mitgebrachte Exemplare wurden abgegeben. Für die „Agrarphilatelie“ erbat er neben kleinen Akzidenzen insbesondere Beiträge zum Weinbau, die in letzter Zeit etwas unterrepräsentiert waren.

Für die Jahreshauptversammlung 2019 wurden Ideen angefragt, jedoch ergaben sich zu Sindelfingen 2019 keine passenden Alternativen.

**Horst Kaczmarczyk** berichtete über den Tod von **Manfred Geib**, der seit der Gründerzeit der ArGe Mitglied war und die Literaturstelle betreute. Die Info kam über eine Todesanzeige. Ein Kontakt besteht mangels Angehörigen nicht. In der Diskussion wurde besprochen, daß auf Grund mangelnder Nachfrage nach älteren Heften der „Agrarphilatelie“ und der guten Online-Verfügbarkeit keine weitere Initiative gestartet wird, den alten Literaturbestand zu bergen, was logistisch auch schwierig wäre.

**Roger Thill** kündigte an, künftig in den Neuheitenmeldungen die Ausgaben „unseriöser“ Länder wegzulassen bzw. verkürzt darzustellen.

**Anja Stähler** schloß die Veranstaltung um 15:30, der Kaffee und das Mineralwasser waren ausgetrunken und so manches schöne Stück hat auch den Besitzer gewechselt.

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, daß unser langjähriges Mitglied

## **Herr Manfred Geib, Odernheim**

im August 2018 im Alter von 71 Jahren verstorben ist.

Wir verlieren mit Manfred Geib ein sehr aktives Mitglied, das zu den ersten Mitgliedern unserer Motivgruppe gehörte und über lange Jahre die Literaturstelle unserer Arbeitsgemeinschaft verwaltete.

Wir werden ihn und seinen Rat vermissen.

Anja Stähler

Roger Thill

Horst Kaczmarczyk



## Resch vom Stayn

war ein „hüner trager“. Er starb vor 1414.

Er trägt auf dem Rücken das über den Kopf hinausragende Reff, eine mit einem Vorhängeschloß gesicherte Rückentrage mit Holzgestell und Stützstock, in dem die unten herausschauenden Hühner transportiert werden. Oben ist mit schwarzer Tinte eingetragen: „Der xlv bruder der do starb hieß der Resch vom Stayn vnd was ein hüner trager“.

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

## Page Three Stamp

Die Ankunft des ersten Traktors am 12. August 1918 markierte den Beginn der mechanisierten Landwirtschaft in Island. Eine neue Seite begann damit in der landwirtschaftlichen Geschichte des Landes. Seine Käufer waren zwei landwirtschaftliche Enthusiasten aus Akranes: der Kaufmann und Reeder þórður Ásmundsson und der Schiffskapitän Bjarni Ólafsson. Der Traktor vom Typ „Avery“, im Volksmund umbenannt in „Akranes Traktor“, hatte einen 16-PS-Dieselmotor, wog etwa 2,5 Tonnen und war 1,5 Meter breit und 3,5 Meter lang. Er hatte drei Pflugscharen (ein „Dreischärer“), konnte aber auch verschiedene Arten von Eggen oder Wägen, Bagger, Walzen ziehen und zu einer Kartoffelerntemaschine umgebaut werden. Der Einsatz für die Kartoffelernte war die eigentliche Funktion und Aufgabe des Traktors in Akranes. Traktoren waren in den nordischen Ländern vor dem Ersten Weltkrieg (1914–1918) ziemlich unbekannt. Das alte Passagierschiff „Gullfoss“ transportierte den Akranes-Traktor nach Island. Mit ihm kam John Sigmundsson, ein West-Isländer, der mit dem Zusammenbau beauftragt wurde. Dieses neuartige Experiment der Mechanisierung der Landwirtschaft stieß zunächst auf Unglauben. Die Regierung, die isländische Landwirtschafts-Gesellschaft und das Parlament (Althing) hatten sich geweigert, den Traktor zu finanzieren. Die ersten Personen, die den Traktor benutzten, bestätigten, daß sie sich als schnell und effizient erwiesen hat.



Ulrich Oltersdorf

# Die Quitte

ein fast vergessenes einheimisches Superfood wird wiederentdeckt

Die Quitte (engl. *quince*; botan. *Cydonia oblonga*) ist ein Kernobstgewächs (*Pyrinae*) aus der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*), sie ist die einzige Pflanzenart der Gattung *Cydonia*. Das Wort „Quitte“ (althochdeutsch *qitina* und *kutinna*, mittelhochdeutsch auch *kutin*) stammt von griech.-lateinisch (*malum*) *cydonium* (Quittenapfel, „Kydonischer Apfel“). Ältere Synonyme in der deutschen Sprache sind: Kretischer Apfel, Kydonischer Apfel, Hesperiden-Apfel, Venus- oder Adonis-Apfel, Baumwollapfel und Schmeckbirne.

Die Quitte ist außerdem indirekt Namensgeber für die Marmelade: von portugiesisch *marmelo* für Quitte.

Quitten zählen zu den ältesten Kulturpflanzen, sie stammen aus Asien (dem östlichen Kaukasus und Transkaukasus). Erste Nachweise über kultivierte Quitten aus dem Kaukasus reichen 4000 Jahre zurück, in Griechenland findet man sie ab 600 v.Chr., bei den Römern ab 200 v.Chr. In Mitteleuropa wird sie erst seit dem 9. Jahrhundert angebaut, als wärmeliebende Pflanze bevorzugt in Weinbaugebieten. In West- und Mitteleuropa spielt sie eher eine untergeordnete Rolle. Der erwerbsmäßige Anbau ist in Deutschland selten, nur in Baden-Württemberg, der Pfalz und im Rheinland wird sie gepflanzt. In den letzten 200 Jahren verschwand sie fast gänzlich in Deutschland, doch nun erlebt sie eine Renaissance.

Die rund 200 Quittensorten werden grob in Apfel- und Birnenquitten unterschieden, je nachdem, ob sie eher apfel- oder birnenförmig sind, sie sind botanisch mit Apfel und Birne verwandt. Birnenquitten (*Cydonia oblonga* var. *oblonga*) haben ein weicheres Fruchtfleisch und können eher roh (wenn voll ausgereift) gegessen werden. Apfelquitten (*Cydonia oblonga* var. *maliformis*) sind härter, aber auch aromatischer und eignen sich daher besser zum Verarbeiten.





Die Quitten wachsen an laubabwerfenden Strauch- oder Baumformen mit Wuchshöhen von 4 bis 8 Metern. Die Quitte blüht nur in einem kurzen Zeitraum im Mai und Juni. Da die Quitte selbstfruchtbar ist, wird kein zweiter Baum zur Bestäubung benötigt. Die gelbe, duftende, behaarte, vielsamige Frucht weist bei der Wildform einen Durchmesser von 3–5 Zentimetern auf, kultivierte Sorten können deutlich größere Früchte bilden. Sie enthalten viele Samen, die im Aufbau Äpfeln oder Birnen ähneln. Sie gehören zu den letzten Früchten im deutschen Saisonkalender und werden im Spätherbst, also normalerweise im Oktober bis hinein in den November, geerntet. Sie werden ideal bei 2–5 °C und Luftfeuchtigkeit 80–90% gelagert. Quitten duften sehr, so sollten sie nicht neben anderem Obst gelagert werden.



Die Weltproduktion an Quitten betrug 2016 678.000 Tonnen. Dabei hat Usbekistan mit 22% den größten Anteil, Asien war für etwa 76% der Welternte verantwortlich. Die Produktionszahlen (2016): Nr.1 Usbekistan 150.000 Tonnen, Nr.2 Türkei 125.000 Tonnen, Nr.3 China VR 112.000 Tonnen, Nr.4 Iran 75.000 Tonnen, Nr.5 Marokko 32.000 Tonnen.

Quitten haben einen hohen Gehalt an Gerbstoffen – so ist der rohe Verzehr nicht jedermanns Sache. Frische Quitten riechen sehr gut, so können sie für ein angenehmes Wohnluftaroma sorgen. Gekocht schmecken sie „zwischen“ Apfel und Birne und können vielfältig verwendet werden. Sie enthalten sehr viel Pektin – dies dient der Gelee-Herstellung. Die Quitten-Samen haben viele Schleimstoffe, so sind sie Dickungs-





und Bindemittel, z.B. in der traditionellen Speise-Eis-Herstellung. Mit Quitten werden schmackhafte Marmelade, Kompott (auch als Quittenkonserven), Mus, Saft und Gelee (Quittenkäs, Quittenspeck) hergestellt, sowie Likör und Schnaps. Es gibt auch Limonaden mit Quittengeschmack.



Von regionaler Bedeutung ist die Zugabe zur Apfelweinherstellung. Gebacken eignet sie sich als Dessert oder Beilage zu Fleisch. Quittenbrot ist eine Süßigkeit, die in vielen Regionen eine traditionelle Weihnachts- oder Wintersüßigkeit ist; es wird berichtet: Goethe naschte es gern.



Die Quittenfrucht enthält viel Vitamin C und Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Kupfer. Bereits Hippokrates schätzte die Quitte als Heilpflanze bei Fieber und Magen-Darm-Problemen. Heute gelten die Frucht und deren Saft als immunstärkend in der kalten Jahreszeit. Der hohe Gehalt an Antioxidantien ist gesundheitsfördernd. Als löslicher Ballaststoff reguliert sie die Darmgesundheit sowie den Blutzucker- und Cholesterinspiegel.

Seit jeher gelten die Quitten als Symbol für Liebe, Glück, Fruchtbarkeit, Klugheit, Schönheit, Beständigkeit und Unvergänglichkeit. Die Quitte ist die Frucht der Glücksgöttin Aphrodite. Quitten in der Hochzeitsnacht sollen der Ehe Glück bringen; Quitten essen während der Schwangerschaft führt zu schöneren, intelligenteren Kindern.





Im Supermarkt ist das Quittenangebot noch spärlich. Einkaufsquellen für Quittenliebhaber sind Hofläden und Wochenmärkte. Die Alternative für Gartenbesitzer: selber pflanzen. Dies lohnt, denn der Quittenbaum ist noch pflegeleichter als Apfel- und Birnenbäume.

Im unterfränkischen Astheim führt ein von der Firma Mustea betriebener Quittenlehrpfad durch teilweise 100 Jahre alte Anbauflächen. Eine kooperierende Baumschule besitzt mit über 100 Sorten die wahrscheinlich größte Sammlung an Quittensorten in Deutschland.

Die Informationsquellen sind in der Seite der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Quitten gibt es auf vielen Briefmarken:

- Albanien (MiNr.912–917, 25.1.1965) Früchte – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Algerien (MiNr.1085–1087, 17.3.1993) Obstbaumblüten – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Argentinien (MiNr.428, 1.1.1936) Landesprodukte: Obstbau – dabei Quitten (Abb.)
- Aserbaidschan (MiNr.478–481, 21.6.2000) Einheimische Früchte – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Belgien (MiNr.4585–4594, 27.6.2015) Alte Obstsorten – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Bulgarien (MiNr.982–985, 14.4.1956) Früchte (I) – Quitten (*Cydonia oblonga*) (Abb.) (MiNr.4055 bis 4060, 8.7.1993) Früchte – Quitten (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- DDR (MiNr.2001–2005, 10.12.1974) Staatliche Museen Berlin – Stilleben mit Sonnenblumen und Quitten; von Ronald Paris (\*1933) (Abb.)
- Georgien (MiNr.437–441, 23.7.2003) Früchte – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Libanon (MiNr.559–568, 15.10.1955) Freimarken – Quitten (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Moldawien (MiNr.278–281, 15.8.1998) Früchte – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)



- Monaco (MiNr.1642–1645, 10.5.1984) Freimarken: Die vier Jahreszeiten – Zweig eines Quittenbaums (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Portugal (MiNr.4408–4414, 6.7.2018) Portugiesische Nachspeisen u.a. Marmelada Branca de Odivelas (Quittenkonfekt) (Abb.)
- Ras al-Khaima (MiNr.607–613, Block 110; 1972) Olympische Winterspiele, Sapporo – Quitte (Abb.)
- Rumänien (MiNr.5694–5697, 5.11.2002) Früchte. Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Schweiz (MiNr.2509, Block 64; 7.9.2017) Quitte – Obstsorte des Jahres (mit Quittenduft!)
- Serbien (MiNr.610–613, 27.5.2015) Flora: Autochthone Obstsorten (I) – Quitte (Abb.)
- Syrien (MiNr.1300–1304, 21.8.1975) 15. Industrie- und Landwirtschaftsmesse, Aleppo – Quitten (Abb.)
- Tadschikistan (MiNr.361–372, 19.3.2005) Freimarken: Obst – Quitte (Abb.)
- Türkei (MiNr.3348–3352, 25.7.2003) Obstblüten – Quitte (*Cydonia oblonga*) (Abb.)
- Tunesien (MiNr.761–766, Block 6; 15.11.1971) Einheimische Landwirtschaft und Folklore – Quitte (*Cydonia vulgaris*) (Abb.)
- Usbekistan (MiNr.1131–1132, 9.10.2015) Früchte – Quitte (*Cydonia vulgaris*) (Abb.)



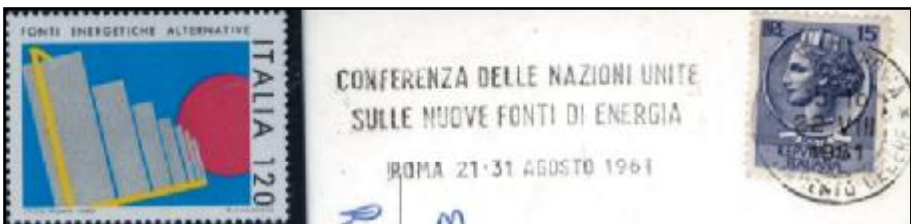
Adolf Bläumauer

## Erneuerbare Energien

Erneuerbare Energien sind solche, die praktisch unerschöpflich zur Verfügung stehen. Zu ihnen zählen: Wind – Bioenergie – Sonne – Erdwärme – Wasserkraft.

Philatelistisch am Verständlichsten umgesetzt im schwedischen Markenheft 77 aus 1980.

Relativ unbekannt, mit einem Werbestempel belegbar, die Konferenz über „Neue Energien“





im August 1961 in Rom. Die dazu passende Marke bringt die italienische Post 19 Jahre später: Alternative Energien.

Futuristisch die Markenausgabe anlässlich der UN-Klimaschutzkonferenz 2009 in Kopenhagen (das Konferenzergebnis war ausgesprochen dürftig!). Eine Markenausgabe zur UN-Konferenz im Dezember 2018 in Kattowitz ist noch unbekannt.

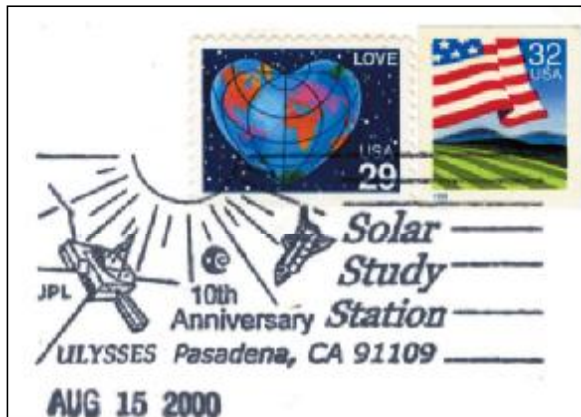


Wichtigster Energielieferant ist die SONNE. Sie liefert derzeit etwa das 7.500fache des Welt-Energiebedarfs.

Hauptsächliche Nutzungsarten: Solarthermie, Sonnenkollektor, Photovoltaik, Solarzelle, Solarkocher, Wärmekraftwerk.

Leider liefert die Sonne nicht überall gleich. In Äquatornähe ist die Strahlung ein Mehrfaches als in unseren Breiten.

Das Problem: Wie bringt man die erzeugte Energie vom Entstehungsort zum Verbraucher? Wenn schon in Mitteleuropa über die Trassenführung politisches Hickhack herrscht, wie soll es dann über Erdteile hinweg funktionieren?

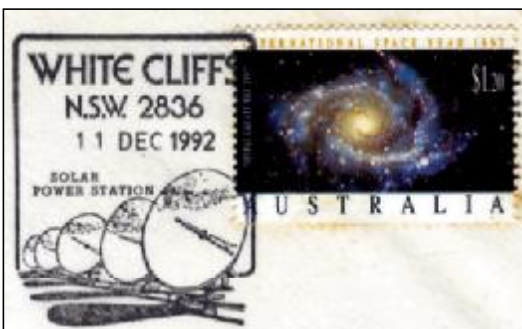




Es gibt Studien über riesige Solaranlagen in der Sahara, aber nicht nur die fehlende Infrastruktur, auch die politisch unruhige Lage in den heißen Zonen Afrikas hält die Investoren (noch) ab.

Da in der sogenannten Dritten Welt Umgang und Wartung mit technisch anspruchsvollen Geräten leider im Argen liegen, können hier nur einfache, robuste, nicht störungsanfällige Anlagen zum Einsatz kommen.

In der Theorie besteht kein Zweifel über die Notwendigkeit des Umstiegs zu den Erneuerbaren Energien – doch wird die Umsetzung aus den verschiedensten Gründen hintertrieben. Geforscht wird weltweit, und in vielen Ländern gibt es diverse Zentren, die meist auch philatelistisch belegbar sind (Solarstadt Gelsenkirchen, Schweizer Vereinigung für Sonnenenergie, Solarstation Pasadena u.a.)



Beachtenswert: eine Solaranlage in White Cliffs. Eine unwirtliche Gegend, 90 Kilometer zur nächsten Siedlung, 300 Kilometer zur nächsten Stadt.

Aber: Hier gibt es Opale! Die rund 200 Bewohner werden mittels Parabolspiegeln mit Solarenergie versorgt.





Autorennen mit solarbetriebenen Fahrzeugen sind technische Spielereien mit wissenschaftlichem Hintergrund. Von manchen belächelt, werden wissenschaftlich verwertbare Erkenntnisse gewonnen.

Und wie läuft es mit den anderen erneuerbaren Energien?



Für Umweltthemen  
ist die „Agrarphilatelie“ die richtige Adresse.



Wolfgang Ratz sammelte die Marken zum

# „Naturgeschichtlichen Alphabet“

von Wilhelm Busch

Zweiter Streich

Im ersten Streich in Heft 174 haben wir das „Naturgeschichtliche Alphabet“ von Wilhelm Busch mit den Buchstaben „A“ wie Affe und Ameise bis „I“ wie Iltis und Igel veröffentlicht. Nun folgen die Buchstaben „J“ bis „R“. Für die Beschriftung zu den Marken ist die art- und kunstgerechte Schrift „Delphin“ („Dauphin“) gewählt worden.



*Johanniswürmchen freut uns sehr,  
der Jaguar weit weniger.*



*Den Kakadu man gern betrachtet,  
das Kalb man ohne Weit'res schlachtet.*





Die Lerche in die Lüfte steigt,  
der Löwe brüllt, wenn er nicht schweigt.



Die Maus tut niemand was zu Leide,  
der Mops ist alter Damen Freude.



Die Nachtigall singt wunderschön,  
das Nilpferd bleibt zuweilen stehn.



Der Orang-Utan ist possierlich,  
der Ochs benimmt sich unmanierlich.



*Der Papagei hat keine Ohren,  
der Pudel ist meist halb geschoren.*



Im ersten Streich (Heft 174) ist darauf verwiesen worden, daß viele Sprüche von Wilhelm Busch in die deutsche Sprache übernommen wurden. Dies gilt sogar für Abwandlungen des „Alphabets“ wie der bekannte Spruch: „Die Qualle durch das Weltmeer segelt, es quietscht, wenn man im Queller kegelt.“



*Das Quarz liegt tief im Berges-Schacht,  
die Quitte stiehlt man bei der Nacht.*



*Der Rehbock scheut den Büchsenknall,  
die Ratt' gedeihet überall.*



Der zweite Streich endet nicht sehr still,  
der dritt' und letzte folgt dann im April.



Horst Kaczmarczyk

# Ein Kampf um Drogen: Im Rausch

Eine Ausstellungssammlung (Teil 9)

## Woher kommen die Rauschdrogen, wer baut sie an?

Heroin wird aus dem Opium der Schlafmohnkapsel gewonnen, Haschisch und Marihuana aus Indischem Hanf. Anbaugelände sind der Vordere Orient, Südamerika und Asien. Es sind immer die ärmsten Regionen. Der Mohnanbau ist immer der einzige Verdienst, die einzige Chance der Bauern.



**Oft Einstieg mit Ecstasy**

Zwischen Januar und Ende Juli 1996 wurden in Deutschland 917 Menschen Opfer ihrer Rauschgiftsucht. Das waren 126 mehr als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Besorgniserregend ist die Zahl der Erstkonsumenten von Drogen: In den ersten sieben Monaten wurden 7 574 Fälle registriert. Großen Anteil daran hatte die Szenendroge Ecstasy mit 1 652 „Einstiegern“. Die Zahl der Konsumenten legaler und illegaler Suchtmittel in Deutschland wird auf 25 Millionen geschätzt. Die Raucher machen den größten Anteil (20 Millionen) aus.



Heute mißbrauchte Drogen spielten in der Vergangenheit eine helfende Rolle für die rituelle Verwendung: Peyote-Kaktus, magische Pilze in Mexiko und Pfeilgifte wie Curare hatten medizinisch bedeutende Grundlagen.





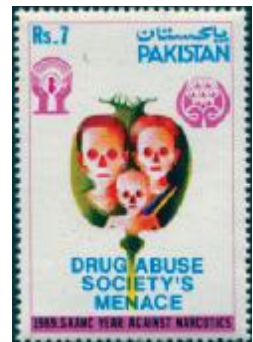
Über Drogen wird in vielen Familien meist nur dann gesprochen, wenn abstoßende Bilder von Süchtigen über den Fernsehschirm flimmern. Verhängnisvoll kann sein, wenn erste Anzeichen dafür verdrängt werden, daß die eigene Tochter oder der Sohn merkwürdiges Zeug schluckt, schnupft, schnüffelt oder spritzt.





## Warum Spritzen und Drogen?

Neugier, der Wunsch nach außergewöhnlichem Erleben, Angst vor dem Alleinsein, Langeweile, Hemmungen und Existenzangst können dazu verleiten, nach der Spritze zu greifen sowie Drogen zu nehmen.



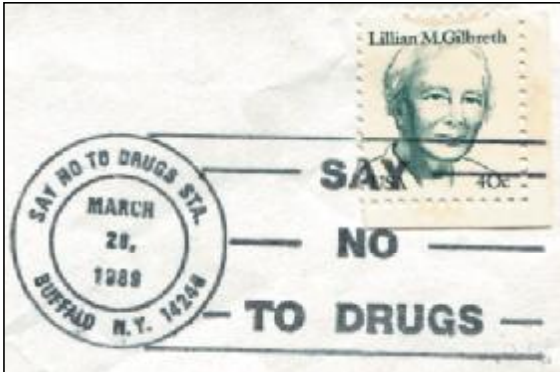




## Bekannte Künstler inspirierten sich

mit Opium (Edith Piaf und Pablo Picasso), waren süchtig oder spritzten sich zu Tode wie der österreichische Lyriker Georg Trakl.





## AIDS (Acquired Immune Deficiency Syndrome)

Das HI-Virus (Human Immunodeficiency Virus) ist unter den bereits von der Immunschwäche befallenen Drogensüchtigen sehr verbreitet.



(wird fortgesetzt)

Persönlich gemeint von Klaus Henseler


## ArGe-Literaturausstellung Sindelfingen 2018 im Rang 1

Unsere Motivgruppe beteiligte sich an der 2. ArGe-Literaturausstellung mit mehreren Heften. Für unser erstes Märchen „Der Wolf, das Rotkäppchen und wir“, das wir als Sonderdruck eingereicht hatten, wurde uns „Silber“ (68 Punkte) zugesprochen. Für den Sonderdruck von „Hans im Glück, die Gisela und wir“ wurde uns „Groß-Silber“ (70 Punkte) verliehen. Der Sonderdruck „Die Ziege, die Käthe und wir“, auch in der „Agrarphilatelie“ abgedruckt,

wurde mit „Silber-Bronze“ (64 Punkte) bewertet. Ein verhältnismäßig unvoreingenommener Betrachter meinte zu den Bewertungen der drei Märchen, er könne nicht erkennen, was den Bewertungs-Unterschied zwischen diesen Heften ausmache; alle drei Sonderdrucke seien drucktechnisch identisch, wären thematisch vergleichbar und hätten sehr ähnliche Markenillustrationen aufzuweisen. Für den Sonderdruck „Beiß nicht gleich in jeden Apfel“ wurde für uns „Silber“ (65 Punkte) ausgelost (drucktechnisch usw. entspricht dieser Sonderdruck den Märchen). Eingereicht wurden für die Literatúrausstellung ferner die Mitteilungshefte der „Agrarphilatelie“ 168 (Juli 2017) und 171 (April 2018); hierfür erhielten wir eine Bewertung mit „Groß-Silber“ (70 Punkte).

Für die Teilnahme an der Literatur-Ausstellung hat die ArGe zahlen müssen (nichts gibt es heute noch für umsonst); die Kosten für den Druck der Märchen-Hefte und der Apfengeschichten wurden durch eine Spende finanziert. Auf der Mitgliederversammlung in Sindelfingen waren die Teilnehmer der Auffassung, daß ein beabsichtigter Werbezweck für unsere Motivgruppe bei solchen (nichtnachvollziehbaren) Bewertungen nicht erreicht werden kann. Man kam deshalb zu der Ansicht, daß eine zukünftige Teilnahme an solchen Wettbewerben bis auf weiteres nicht dienlich ist („bis auf Weiteres“ haben wir mit etwa zehn Jahren definiert). Wie hätte der englische Schauspieler John Cleese in seinem Film „Clockwise“ formuliert: „Recht so.“

---



### Der Datenschutz, der Datenschutz

Ich möchte doch noch einmal daran erinnern, daß das eine oder andere Mitglied noch nicht die erbetene Datenschutzerklärung zurückgesandt hat. Zum Verständnis oder zur Erklärung dieses Wunsches: Jeder von Ihnen hat ja schon einmal von den berechtigten Abmahnanwälten gehört, die ihr Geld nicht mit der Rechtsberatung und Unterstützung von Klienten verdienen, sondern mit dem Verfolgen von zum Teil geringfügigsten Verstößen gegen irgendwelche gesetzliche oder richterliche Vorgaben.

Mit der erbetenen Datenschutzerklärung wollen wir es diesen Leuten schwerer machen, einen kleinen (aber bedeutsamen) Verein wie wir es sind, mit kostenpflichtigen Abmahnungen zu verfolgen. Wenn es diesen Abmahn-Rechtsanwälten um die Einhaltung rechtlicher Vorschriften ginge, dann würden sie sich ja nur äußern, wenn sie direkt von dem angeblichen oder tatsächlichen Verstoß betroffen wären.

Also: Schicken Sie, bitte, die Datenschutzerklärung unterschrieben an mich zurück.  
Bitte.

Horst Kaczmarczyk



Klaus Henseler

*Zweiter Würfel*

## Vom Kuheuter zur veganen Kunstbutter

### 3 Antoon Jurgens in Oss will mehr als Butter verkaufen

Jurgens (1805–1880) war ein niederländischer Kaufmann und Industrieller. Er gründete eine Butterfirma, die nach vielen Aufkäufen und Zusammenschlüssen zum weltgrößten Margarineunternehmen wurde. Jurgens wurde zum Kaufmann ausgebildet und 1820 Butterhändler im niederländischen Oss. Die Nachfrage nach Butter stieg wegen des belgischen Unabhängigkeitsaufstands, da die Niederlande eine große Anzahl von Soldaten in diesem Teil Noord-Brabants stationiert hatten. Nach dem Tod seines Vaters 1836 führten er und seine Brüder das Familienunternehmen fort. 1854 gründeten Jurgens und sein Bruder Johannes Gebroeders Jurgens, eine auf Butterhandel spezialisierte Partnerschaft. Wegen der steigenden Nachfrage aufgrund des gestiegenen Wohlstands in Deutschland, Österreich und England begann Jurgens seine Butter zu exportieren. 1867 gründete Antoon Jurgens mit seinen Söhnen Johannes, Hendrikus und Arnoldus eine Aktiengesellschaft unter dem Namen Antoon Jurgens, um den Großhandel mit Butter aktiv zu betreiben und eine Milchfarm zu gründen. Hendrikus war ihr Buchhalter, Jan war der Verkäufer und Arnoldus war für die technischen Aspekte des Geschäfts verantwortlich. Sie kauften Butter in den Niederlanden, Deutschland und Österreich. Die Butter wurde nach Oss gebracht, wo sie behandelt, verpackt und versandt wurde. Der Preußisch-Dänische 1864 und der Preußisch-Österreichische Krieg 1866 erhöhten den Butterpreis ohne wesentliche Auswirkungen auf die Transportkosten des Erzeugnisses. Im Mai 1871 kaufte Jurgens von Mège-Mouriès das Patent für die Herstellung dessen Streichfetts. Im selben Jahr begann er mit der Herstellung von Margarine, zu der ursprünglich echte Butter hinzugefügt wurde. Wie bei dem Margarinehersteller van den Bergh führte auch bei Jurgens die Schutzzollpolitik Bismarcks zur Gründung einer Fabrik in Deutschland – in Goch am Niederrhein. 1906 wurde die NV Antoon Jurgens Vereenigde Fabrieken in Oss gegründet, die erste Gesellschaft, deren Aktien frei gehandelt wurden. Zu diesem Zeitpunkt betrieb das Unternehmen sieben Fabriken in den Niederlanden, Belgien, Deutschland und Frankreich. Wegen des Einsatzes pflanzlicher Öle und der Versorgung mit diesen Rohmaterialien für die Margarineherstellung erwarb Jurgens Plantagen in Afrika. 1927 schlossen sich die damals weltweit größten Hersteller von Margarine, Van den Bergh und Jurgens & Prinzen zur NV Margarine Unie (in Großbritannien: Margarine Union) zusammen; 1930 wurde diese Firma mit der von William Hesketh Lever gegründeten Lever Brother Ltd. zu Unilever Ltd. bzw. Unilever NV vereinigt.

## 4 Rasmus Otto Mønsted revolutioniert die Werbung

Mønsted (1838–1916) ging 1853 nach einer kaufmännischen Ausbildung nach Grenada, dann nach Roskilde und Kopenhagen und gründete 1865 in Århus ein Geschäft mit Butter, Getreide und Futtermitteln (Otto Mønsted Århus, OMA). Zusammen mit seinem späteren Schwiegervater Hans Broge war Otto Mønsted einer der Kaufleute, die nach dem Ende des Bismarckschen Kriegs um Schleswig-Holstein einen großen Beitrag zur Entwicklung der Stadt Århus leisteten. Mønsted arbeitete an der Qualitätsverbesserung dänischer Butter und veröffentlichte 1875 eine Broschüre über die Herstellung süßer Butter. Eine Spezialität seines Geschäfts war der Export von Butter in Dosen; seine 1876 gegründete Firma, „The Danish Preserved Butter Company“, war damit sehr erfolgreich. Reisen bildet, denn Butter in Dosen abzufüllen, war bereits vorher in den Niederlanden eingeführt. Im Herbst 1883 begann Otto Mønsted in Århus in der „Margarinefabrikken Aarhus Butterine Company“ mit der Herstellung der sogenannten „künstlichen Butter“. Mønsted führte moderne Werbemethoden in Dänemark ein, um seinen Margarineabsatz zu fördern. Bereits im Jahre 1869 hatte er seine erste Anzeige in *Aarhus Stiftstidende* veröffentlicht; seine erste Werbung für Margarine wurde 1885 in *Aarhus Amtstidende* gedruckt. Er verkaufte seine erste Margarine unter dem Namen „smørmargarine“ (Buttermargarine), so daß die Kunden eine Beziehung zur echten Butter erhielten. Mønsted stellte seine Werbung unter dem bekannten Slogan vor: „Forlang altid Otto Mønsted's Margarine.“ Seinen Margarineabsatz förderte er auch durch Tiermotive als Markenname (Elefant, Svane) oder als Abbildung auf der Verpackung. Mit dem Markennamen OMA (von Otto Mønsted Aarhus) verband er den Slogan „Sig navnet – OMA“ (Nennen Sie den Namen – OMA); OMA wurde Synonym für Margarine (analog Thea in Österreich).

Wie in anderen Ländern auch, hatten die Margarinefabrikanten mit erheblichen gesetzlichen Einschränkungen aufgrund der erfolgreichen Landwirtschafts- und Milchlobby zu kämpfen. 1885 begann ein „Margarinekrieg“, denn das neue Produkt wurde als eine ernsthafte Bedrohung der Milchwirtschaft wahrgenommen. Die dänische Gesetzgebung gegen die Margarine behinderte den Absatz stärker als die Bismarcksche Schutzzollpolitik, die ja durch die Gründung von Margarinefabriken in Kleve und Goch umgangen wurde.





1888 gründete Mønsted mit Einar Viggo Schou und drei englischen Geschäftspartnern eine Margarinefabrik in Godley bei Manchester und 1894 eine weitere und größere in Southall in der Nähe von London. Mønsted war der erste, der in Großbritannien, bis dahin aus den Niederlanden beliefert, Margarine produzierte. Durch den Butterhandel hatte Mønsted gute Beziehungen zu englischen Händlern, die auch seine Margarine abnahmen. Die englischen Fabriken entwickelten sich zu bedeutenden Unternehmen und trugen wesentlich zur Schaffung von Otto Mønsteds Vermögen bei. Die englischen Fabriken waren auch deshalb so erfolgreich, weil die Einzelhandelskette Maypole Dairies Ltd. etwa die Hälfte der Produktionsmenge abnahm. 1909 verkauften Mønsted und Schou ihre Anteile an den englischen Fabriken an ihre englischen Teilhaber. Mønsted begriff, daß allein ein hochwertiges Produkt nicht ausreichend sei, beim Verbraucher – und insbesondere gegen die Butter – erfolgreich zu sein.

1892 kaufte Mønsted eine Ölmühle in Århus, in der Sesamsamen für die Herstellung von Margarine verarbeitet; das Geschäft mit Speiseölen war sehr erfolgreich. 1899 zog Mønsted nach Kopenhagen, führte aber seine 1909 in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Firma als Vorstandsvorsitzer weiter. Mønsteds Getreide- und Futtermittelgeschäft ging 1896 in die Korn- und Foderstoffkompagniet über, die er bis zu seinem Tod leitete. 1885–1891 war Mønsted Mitglied des Stadtrats von Århus; zudem war er Gründer und erster Präsident der „Aarhus Telefonselskab“ und im Vorstand der „Jysk-engelske dampskipsselskab“. Testamentarisch vermachte er den größten Teil seines Vermögens, er war zeitweilig der reichste Däne, einer gemeinnützigen Stiftung.

1912–1914 unternahm Mønsted erneut eine Internationalisierung mit der Gründung von Fabriken und Ölraffinerien in St. Petersburg, Helsinki und Warschau. Auf der anderen Seite wurden erhebliche veterinärrechtliche Hindernisse angetroffen, und die Expansion wurde durch den Ersten Weltkrieg und die spätere Verstaatlichung einer Handvoll Ölfabriken unterbrochen. 1919 übernahm die Otto Mønsted die Kopenhagener Margarinefabrik und 1921 die Margarinefabrik in Odense auf Fünen. Wie alle Margarinefabrikanten änderte auch die Otto Mønsted A / S am Anfang des 20. Jahrhunderts die Zusammensetzung der

Margarine: von tierischem Fett ging man zu den gesünderen, aber auch in ausreichender Menge vorhandenen Pflanzenfetten über. Dies ermöglichte die Verwendung von Ölen aus einer Vielzahl von Pflanzen, da durch die Raffination alle Gerüche und Aromen entfernt werden konnten. Margarine wurde ein alltägliches Nahrungsmittel, das in jedem dänischen Haus gefunden werden konnte. 1937 wurde es in Dänemark gesetzlich vorgeschrieben, Margarine mit den Vitaminen A und D zu verbessern.

Im Laufe der 1900er Jahre stieg die Zahl der Margarinefabriken in Dänemark, aber die Otto Mønsted A / S behielt ihre führende Stellung mit fast 50 Prozent Marktanteil. Die drei großen dänischen Margarine-Unternehmen, Alfa in Vejen, die Solofabriken in Sønderborg und Otto Mønsted A / S in Århus gründeten nach langen Jahren erbitterter Preiskämpfe die Margarine-Compagniet A / S. Am Ende der Geschichte gehörte das gesamte Margarinegeschäft zu Unilever und nun zu KKR & Co. LP. (früher: Kohlberg Kravis Roberts & Co.).

(Wird fortgesetzt)

#### Ein Nachtrag:

Ich habe in der Vorbemerkung zur Margarinegeschichte (in Heft 174) von „Bergmannsbutter“ und von „Hitlerbutter“ geschrieben. Echte Butter war teuer; arme Leute konnten sich nur „Kratzbutter“, Reste in den Fässern, die der Kaufmann nicht mehr verkaufen wollte, leisten, was im Saarland als „Biddchesbudder“ bezeichnet wurde. Bekanntlich durfte Margarine bis in die 1950er Jahre nur in Kübeln oder in Würfelform verkauft werden. „Kreative“ Verkäufer umgingen diese Vorschrift, indem sie Margarine in Rundbechern, also in kleinen Kübeln, auf den Markt brachten. Ein ergänzender Hinweis aus der Kartoffelgeschichte: Bei der händischen Kartoffelernte blieb immer die eine oder andere Knolle liegen; die nicht-ackernden „kleinen Leute“ durften, wenn's der Grundherr nicht ausdrücklich verbot, übers Feld gehen und noch einmal nach-lesen. (kh)



## Man kann Musik auch sehen!

Wo? ... Auf der EXPHIMO 2019 in Bad Mondorf, Luxemburg. Ausgestellt werden Exponate zum Thema Musik. Die Arbeitsgemeinschaft Musik feiert ihr 60jähriges Bestehen, die beste Sammlung wird mit dem „Augusto Massari Preis“ ausgezeichnet. An den 3 Tagen, vom 8. bis 10. Juni 2019, werden auch interessante Händler vor Ort sein.

Ausstellungsreglement und Anmeldeformulare finden Sie unter [www.philcolux.lu](http://www.philcolux.lu)



Klaus Henseler

3

## Bauherren und ihre Feinde aus Flora, Fauna und Naturschutz

### Die Fahrrinnenveränderung der Elbe vor Hamburg

Zwischen der Elbemündung bei Cuxhaven und dem Hamburger Hafen soll die Elbe verändert werden. Die heutige Fahrrinne soll sowohl verbreitert wie auch stellenweise vertieft werden. Natürliche Fließgewässer wie die Elbe und Fahrrinnen unterscheiden sich grundlegend: ein Flußbett ist dynamisch und verändert sich ständig, während eine Fahrrinne möglichst statisch hinsichtlich Lage und Sohlentiefe sein soll. Starke Strömung und die Gezeiten verursachen in der Unterelbe in erheblichem Umfang Erosion und Sedimentation. Dadurch lagern sich ununterbrochen Sedimente ab und bilden u.a. Barrieren. Deshalb werden regelmäßig Unterhaltsbaggerungen vorgenommen. Seit 1818 ist die Elbe wegen der größer werdenden bzw. tiefer liegenden Schiffe bereits achtmal vertieft worden. Beispielsweise war die Elbe bei Hamburg Anfang des 19. Jahrhunderts 3–4 Meter tief; seit 1999 liegt die Sohle der Fahrrinne mindestens 14,90 Meter unter der sog. Seekartennull (SKN). Seit 2002 ist die neunte Elbvertiefung geplant, die die Fahrrinne 15,90–17,10 Meter unter SKN vertiefen soll; dann – und nur dann – würde es Schiffen mit einem Tiefgang bis 14,50 Meter die Zufahrt zum Hamburger Hafen ermöglichen. Ursprünglich sollten die Arbeiten 2007 beginnen. Dazu kam es nicht, weil ein Ausnahmeverfahren eingeleitet wurde. Dieses erschien notwendig, weil die Elbvertiefung Beeinträchtigungen von Gebieten, die dem EU-Umweltrecht unterliegen, mit sich bringt. Gegen die Elbvertiefung wurden diverse Klagen erhoben; 2017 gab es erste Entscheidungen des Bundesverwaltungsgerichts, die mit Auflagen die Ausbaggerei zulassen. Die Kläger legten dar:

Die Unterelbe ist eine von der Tide beeinflusste Flußmündung (Ästuar). Ebbe und Flut spürt man bis in den Hamburger Hafen. Weil sich salziges Meer- und süßes Flußwasser mischen, gibt es hier einzigartige Tiere und Pflanzen, die sich an die Bedingungen angepaßt haben. Eine nur an der Elbe zu findende Pflanzenart ist zum Beispiel der von europäischem Recht besonders geschützte Schierlings-Wasserfenchel.

Weil die Elbe immer tiefer ausgebaggert wird, verlanden einerseits wertvolle, besonders für Wasservögel und Fische wichtige Flachwasserbereiche. Andererseits verschiebt sich durch mehr einströmendes salzhaltiges Wasser die Brackwasserzone Richtung Hamburg.

Wandernde Fischarten wie Lachs, Schnäpel, Stör, Aal oder Finte sind auf die Tideelbe als Durchzugsstation in ihre Laichgebiete angewiesen. Eine weitere Vertiefung



führt wegen zunehmender Unterhaltsbaggerungen und biologischer Abbauprozesse im tiefen, lichtfreien Wasser zu Sauerstoffarmut im Hafen.

Gegen die Elbvertiefung gibt es auch ökonomische Einwände wie zum Beispiel den nicht ausgenutzten Tiefwasserhafen JadeWeserPort in Wilhelmshaven. Ein weiterer Einwand ist die weiterhin erforderliche Unterhaltsbaggererei, die sich deutlich erhöhen würde. Die Sedimente werden in der Nordsee abgeladen, kommen durch die Gezeiten wieder an die Elbmündung zurück und zerstören damit auch das Watt vor Cuxhaven. Natürlich gibt es auch Argumente für die Fahrrinnenveränderung, die ausschließlich von Hamburg bzw. von mit Hamburgs Hafen verbundenen Institutionen vorgetragen werden. Sicher ist, daß durch die Fahrrinnenveränderung Fauna und Flora nicht zusätzlich entstehen werden. Nicht gesagt wird, daß Very Large Vessels mit 20.000 TEU nicht unter der Köhlbrandbrücke durchfahren können.

Nach dem bisherigen Stand der Rechtsprechung darf die Vertiefung erst beginnen, wenn der am Elberand nur noch in 15 Exemplaren existierende Schierlings-Wasserfenchel umgesetzt wurde – und zwar an einen Platz, der seine Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt. Wenn und falls dies gelingt, dürfte gebaggert werden. Dann wären Stinte und Finte gefährdet und die nur in 36 Paaren am Elberand lebende Flußseeschwalbe würde von der Roten Liste verschwinden: sie würde nämlich danach aussterben, weil sie von diesen Fischen lebt.

Die **Finte** oder **Elbe** (*Alosa fallax*) gehört zu den Heringsartigen (*Clupeiformes*) und ist eine Wanderfischart. Sie wird um die 55 Zentimeter lang und etwa 2 Kilogramm schwer. Sie unterscheidet sich durch die Anzahl der Kiemenreusendorne (35–60) vom Maifisch. Die Finte kommt u.a. in den Küstengewässern des nordöstlichen Atlantiks, in der Nordsee bzw. den Zuflüssen zur Nordsee vor. Wegen rückläufiger Bestände ist diese Wanderfischart in den Anhang der FFH-Richtlinie aufgenommen worden. Finten ernähren sich von kleinen planktonischen Krebstieren. Die marinen Formen steigen zum Laichen in Flüsse auf. Im Alter von 2 bis 3 Jahren werden sie bei einer Länge von etwa 30 Zentimetern geschlechtsreif. Zur Laichzeit im Mai, Juni und Juli sammeln sich die Finten in den Flußmündungen und ziehen anschließend in die Unterläufe. Aus 80.000 bis 200.000 Eiern pro Weibchen schlüpfen nach 3 bis 8 Tagen die Larven.



Der **Stint** oder **Europäische Stint** (*Osmerus eperlanus*) ist ein Fisch aus der Ordnung der Stintartigen. Der in der Regel 15–18, höchstens 30 Zentimeter lange Körper ist schlank und seitlich wenig abgeflacht. Stinte haben einen leicht durchscheinenden Körper. Rücken und Seiten sind graugrün bis rosa, die Flanken silbrig glänzend. Die Schwanzflosse hat einen dunklen Rand. Der Stint wird bis zu 6 Jahre alt. Eigentümlich ist der intensive, an frische Gurken erinnernde Geruch. Der Stint ist ein Meeresfisch in den Küstengewässern Europas von der Ostsee bis zur Biskaya. Zum Laichen sammeln sich die Stinte und wandern in die Unterläufe der großen Ströme ein, um hier

über sandigen Stellen abzulaichen. Dies geschieht Ende Februar bis März, wenn das Wasser über 9 °C warm ist. Die Eizahl pro Weibchen kann bis zu 40.000 betragen. Nach dem Ablichten kommt es oftmals zu Massensterben. Die Nahrung der Stinte besteht vor allem aus kleinen Planktonkrebsen, Bodentieren und auch Jungfischen der eigenen Art. In früheren Zeiten konnte der Stint in den Flüssen in großen Mengen gefangen werden, statt Netze wurden dazu Waschkörbe verwendet. In den letzten Jahrzehnten war der Stint kommerziell kaum von Bedeutung, da er in den verschmutzten Flüssen nur in geringer Zahl anzutreffen und demgemäß wenig gefragt war. Direkt nach dem Ablichten werden die jungen, etwa 5–10 Zentimeter langen Stinte gefangen, getötet, tiefgefroren und zu Großhändlern gebracht. Obwohl er recht klein ist, wird er als Speisefisch geschätzt. Der Stint wird von der Weltnaturschutzunion IUCN in der Roten Liste gefährdeter Arten geführt und als nicht gefährdet (*Least Concern*) eingestuft. Lokal, wie in der Elbe, gibt es allerdings Bestandsgefährdungen, die vor allem auf Wasserverschmutzung und aufgestaute Flüsse zurückgehen. Staumauern bilden Barrieren und behindern die Laichzüge.



Die **Lachseeschwalbe** (*Gelochelidon nilotica*) gehört zur Familie der Seeschwalben. Lachseeschwalben gleichen in ihrer Größe einer Lachmöwe und sind damit eine mittelgroße Seeschwalbe. Sie zeichnen sich durch einen schwarzen Schnabel aus, der relativ weit oben am Kopf angesetzt ist. Die Stirn und der Oberkopf bis zum Nacken sind bei ausgewachsenen Vögeln im Brutkleid schwarz gefiedert. Die Oberseite bis zum Schwanz ist dagegen hellgrau. Der Schwanz ist nur wenig gegabelt. Bei sitzenden Vögeln ragen die Flügelspitzen weit über das kurze Schwanzende hinaus. Die Körperunterseite dagegen ist weiß. Lachseeschwalben sind koloniebildende Brutvögel auf sandigen Seeküsten und Inseln. Sie kommen auch an Steppenseen sowie seltener auf Flussinseln im Binnenland vor. Sie brüten in allen Erdteilen. In Mitteleuropa zählen sie zu den sehr seltenen Brutvögeln, die man gelegentlich in der Zeit von April bis September beobachten kann. So hat man 1980 lediglich 150 Brutpaare in Niedersachsen und Schleswig-Holstein gezählt. 2014 existierte in Mitteleuropa nur noch eine Kolonie im Neufelderkoog mit 31 Brutpaaren. Lachseeschwalben sind Langstreckenzieher, deren Winterquartiere in den Tropen und Subtropen liegen. Sie fressen hauptsächlich Landtiere. Dazu zählen u.a. Insekten, Amphibien, kleine Eidechsen und Regenwürmer. Die Lachseeschwalbe ist in der Roten Liste Deutschlands in der Kategorie 1 (vom Aussterben bedroht) geführt.



Die **Flußseeschwalbe** (*Sterna hirundo*) gehört zur Familie der Seeschwalben (*Sterninae*). Sie ist in Mitteleuropa ein verbreiteter, aber nicht sehr häufiger Brut- und Sommervogel. Die Flußseeschwalbe erreicht eine Körpergröße zwischen 27–31 Zentimetern. Die Flügellänge beträgt etwa 24 bis 29 Zentimeter, die Flügelspannweite 72–82 Zentimeter. Männchen sind tendenziell etwas größer als Weibchen. Das Verbreitungsgebiet der Flußseeschwalbe reicht vom Nordwesten Europas bis an das

Beringmeer in Ostsibirien. Dieser Vogel ist ein Langstreckenzieher, dessen Winterquartiere sich in den Tropen und den gemäßigten Breiten der Südhalbkugel finden. Die Brutvögel der Paläarktis überwintern insbesondere an der Westküste Afrikas. Die Flußseeschwalbe ist ein geschickter Stoßtaucher. Sie erbeutet dabei hauptsächlich kleine Fische; sie frißt außerdem Weichtiere und Insekten. Sie brütet von Mai bis August an Küsten und auf spärlich bewachsenen Felsen- und Sandinseln. Für die Flußseeschwalbe sind große Bestandsschwankungen typisch. Grundsätzlich kam es aber für Mitteleuropa zu einem Bestandstief um das Jahr 1910. Seitdem hat sich die Art sowohl in Mittel- als auch Westeuropa weiträumig erholt, auch wenn es im Zeitraum zwischen 1950 und 1970 auf Grund von Pestizideinsatz und Gewässerverschmutzung erneut zu erheblichen Rückgängen kam. In der Roten Liste der Brutvögel Deutschlands von 2015 wird die Art in der Kategorie 2 als „stark gefährdet“ geführt. Die Flußseeschwalbe gilt als eine der Arten, die vom Klimawandel besonders betroffen sein wird. Man geht davon aus, daß bis zum Ende des 21. Jahrhunderts das Verbreitungsgebiet der Flußseeschwalbe erheblich schrumpfen und sich nach Norden verschieben wird.



Der **Schierlings-Wasserfenchel** (*Oenanthe conioides*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Wasserfenchel innerhalb der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*). Der Schierlings-Wasserfenchel gilt als Lückenbüßer. Das heißt: Er siedelt sich bevorzugt dort an, wo die Vegetation vorübergehend gestört ist – etwa infolge von Eisschollen im Winter. Ansonsten kann sich der Schierlings-Wasserfenchel nicht gegen das Schilfröhricht durchsetzen: er kann nur die Wattflächen vor dem Schilfgürtel besiedeln. Diese Wasser- und Sumpfpflanze kommt nur an einzelnen Plätzen vor (Endemit). Insbesondere um diese Pflanze geht es bei den gerichtlichen Auseinandersetzungen um die Elbvertiefung. Eine Briefmarke konnte nicht gefunden werden. Der Schierlings-Wasserfenchel ist eine mehrjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen bis zu 2 Metern. Die Überwasserblätter haben schmale rautenförmige Blattabschnitte. Weltweit einzigartig wächst diese Pflanze nur noch vom Hamburger Holzhafen bis etwa zur Staustufe Geesthacht. Er ist nach der Roten Liste der Farn- und Blütenpflanzen Deutschlands als „vom Aussterben bedroht“ bewertet. Es handelt sich um eine endemische Art im Gebiet der Tide-Elbe, so daß für die Arterhaltung eine besondere Verantwortlichkeit besteht, weshalb sie als eine nationale Verantwortungsart innerhalb der Bundesregierung eingestuft wurde. Die FFH-Richtlinie stuft den Schierlings-Wasserfenchel als prioritäre Art ein. Dieser Status verpflichtet Deutschland, nicht jedoch Hamburg, zu Schutzmaßnahmen, die den Erhaltungszustand dieser Art verbessern. Der 2018 von Hamburg vorgelegte Plan zur Umsiedlung dieser Pflanze wird von den Naturschützern aus verschiedenen Gründen abgelehnt.

Noch immer weigern sich die Hamburger „Pfeffersäcke“, Pardon „Heringsfässer“, die im Senat und in der Bürgerschaft sitzen, anzuerkennen, daß ihre Prognosen sowas von falsch sind. Eine Ausbaggerei ist überhaupt nicht vonnöten. Dabei stellt sich jetzt immer stärker heraus (nachweisbar), daß schon die jetzige sog. Erhaltungsbaggerei das Weltnaturschutzerbe „Wattenmeer“ erheblich schädigt. Und „wir“ schreiben anderen Ländern vor, wie sie Umweltschutz betreiben sollen/müssen.

Johannes Kohnen

## „Agrarphilatelie“ in der Stadtbibliothek Ludwigshafen

Unser Vierteljahresheft „Agrarphilatelie“ ist jetzt auch in der umgebauten und modernisierten Zentralbibliothek der Stadtbibliothek Ludwigshafen am Rhein vertreten. Die Bibliothek ist durch die Modernisierung „noch mehr als bisher zu einem Begegnungszentrum für Menschen aller Altersklassen und aller Kulturen“ (Zitat aus der Homepage der Bibliothek) geworden. Das kann ich nur bestätigen.

Bei meinen Besuchen dort sehe ich Jung und Alt, vor allem viele junge Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen.

Da paßt unsere bunte Zeitschrift gut hinein. Das internationale Flair der Bibliothek finden wir ja auch in unserer „Agrarphilatelie“.

„Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich und Schweiz.“ Das ist doch gelebte europäische Gemeinschaft. Philatelie ist grenzüberschreitend. Auch bei der Modernisierung der Bibliothek wurde eine gute Seite Europas sichtbar: „Die Kosten für den Umbau und Modernisierung der Stadtbibliothek belaufen sich auf rund 8,5 Millionen Euro. Der Umbau wurde in der ersten Bauphase gefördert aus dem Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) im Rahmen des rheinland-pfälzischen Förderprogramms ‚Wachstum durch Innovation‘.“ (Zitat Homepage der Bibliothek)

Moderne Bibliotheken sind Kommunikationszentren. In Ludwigshafen wird diese Kommunikation auch durch eine die Räume bestimmende horizontale und vertikale Transparenz architektonisch in überzeugender Weise ermöglicht. Ein Ort der „Weltliteratur“ in jeder Hinsicht.

Mit der Publikation für unsere Mitglieder leisten wir dazu einen kleinen Beitrag – Briefmarken sind kleine Raumgrößen mit unendlich vielen Gestaltungsmöglichkeiten.

Roger Thill

## Mittsommer-Grußkarten von den Inseln

Am 28. Mai 2018 verausgabte Åland-Post vier Ganzsachen (Auflage 4.000 Sätze à vier Karten; Künstler: Ammi Krogius). Passend zu den Motiven unserer ArGe finden wir Kühe, Milch, Wein, Katzen, Schafe, Erdbeeren, Kaffee, Kuchen, Raben, Möwen, Heringe und Kartoffeln auf den Karten.

Mittsommer ist eines der meistgefeierten Feste auf Åland. Die Äländer nutzen das lange Tageslicht aus und feiern am liebsten im Kreise von Familie und Freunden im Freien in ihren Gärten, auf dem Land oder in den Schären. Die ursprünglichen Namen des Festes waren Vakkajuhla (Korbfest) und Ukon juhla (Fest des Ukko). Es wurde zu Ehren der Gottheit Ukko (Gott des Wetters, der Ernte und des Donners) mit großen Versammlungen an Uferplätzen gefeiert. Die Tradition gebietet, das Haus mit Laub zu schmücken, Kränze und Blumensträuße aus Sommerblumen werden gebunden. Eingelegter Hering und neue Kartoffeln mit Dill, gegrilltes Fleisch und Erdbeeren zum Nachtisch stehen in der Regel auf dem Speisenzettel sowie Schnaps und Bier, gut gekühlt, für die Erwachsenen.

Für Einheimische und Sommergäste ist die **Mittsommerstange** (Midsommarstång) des Dorfs ein Anziehungspunkt. Sie wird gemeinsam geschmückt und aufgestellt. In manchen Dörfern wird im örtlichen Jugend- oder Dorfhaus immer noch zum Mittsommertanz aufgespielt. Getanzt wird, bis die Sonne mitten in der Nacht wieder aufgeht.

Das Fest macht sich auch beim Einkaufen bemerkbar: viele Läden schließen am Mittsommer-



Der Tisch ist gedeckt: mit Hering und Kartoffeln

abend früher. Manche Geschäfte bleiben am Mittsommertag sogar ganz geschlossen. kaufen Sie die Zutaten für Ihr Mittsommeressen also frühzeitig ein. Der Mittsommerabend findet seit 1955 immer an dem Freitag statt, der in den Zeitraum vom 19.–25. Juni fällt.

In nahezu jedem Dorf auf Åland gibt es eine

Mittsommertange. Die mit Laub und anderer Dekoration reichlich geschmückte Mittsommertange ist typisch für das åländische Mittsommertag und ein altes Symbol für sommerliche Fruchtbarkeit.



... aber mit Sahne

Jedes Dorf hat seine eigenen Traditionen für das Fest und die Gestaltung der Mittsommertange – keine Stange ist wie die andere. Manche

Stangen werden mit bunten Mittsommertagen geschmückt, anderen ganz in Grün gehalten und mit Laubkränzen und Lorbeergirlanden geschmückt. Die Blätter stehen für eine gute Ernte und bilden beim Aufspannen Sanduhren- oder Rautenmuster.

Zu den verschiedenen Details der Mittsommertange gibt es viele Deutungen: Wetter, Seefahrt, Landwirtschaft, Fischerei oder der Wunsch, eine schönere Mittsommertange zu gestalten als das Nachbardorf. Allen Mittsommertagen ist eines gemeinsam: sie bestehen aus einer 10–25 Meter hohen Stange, die einfach ist oder Querverzweigungen hat. Einfache Stangen findet man vor allen in den Schären, die meisten Stangen mit kreuzförmigen Verzweigungen gibt es auf dem Land. Mit Kronen geschmückte Querstrebenenden sind auf dem Land am gewöhnlichsten. Die schönen, bunten Kronen sind mit den weihnachtlichen Strohkrone verwandt. Sie stehen für Jungfräulichkeit, Jugendlichkeit, Gesundheit und eine frohe Zukunft. Die Kronen werden lange im Voraus hergestellt, häufig gemeinsam im Dorf. Das Laubbinden erfolgt einige Tage vorher oder am Mittsommertag selbst. Alle dürfen mithelfen!

Termine sind im Veranstaltungskalender zu finden. Ganz oben auf der Mittsommertange steht ein Holzmännchen, das im Wind ficht, als Symbol für Fleiß und Arbeit. Unter dem fechtenden Männchen gibt es einen Wimpel oder eine Flagge, die häufig die åländischen Farben Blau, Rot und Gelb trägt.

Manche Mittsommertagen tragen ganz oben eine Sonne als Symbol für die lebenspendende Wärme. Kleine Segelboote segeln um die Stange als Symbol für die åländische Schifffahrt.



# Nicht mehr als 400 Anschläge

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

## Demo der Schneemänner

Schneemänner sind selten geworden. Das liegt am Klimawandel. Mit ihrem Rückgang widersprechen sie dem amerikanischen Präsidenten, der ihn ja bekanntlich leugnet. Die noch vorhandenen Exemplare sind zum Weißen Haus gezogen und protestierten dort, indem sie es schwarz färbten mit den Kohlen, die ihnen aus dem Gesicht fielen und von der Brust purzelten, als die Sonne zu sehr schien. Dies sind keine Fake News, auch wenn es so aussieht. Dem Vernehmen nach haben sich die Menschen den weißen Demonstranten angeschlossen. Es wird auch Zeit, höchste Zeit! (jk)



## Was Sie schon immer nicht wußten:

Zu 98,7 Prozent stimmt das Genom von Mensch und Schimpanse überein. Es kommt also auf die restlichen 1,3 Prozent an. Viel spannender ist, daß zu etwa 50 Prozent das Genom von Banane und Mensch übereinstimmt. Solange dies den Schimpansen unbekannt ist, werden sie nicht versuchen, uns die Schale abzuziehen. Andererseits sollten wir die Banane nicht so abfällig betrachten, nur weil das Pfund beim Discounter 1 Euro und 9 Cent kostet. 2013 wurde in der ARD ein Film ausgestrahlt: „Billig. Billiger. Banane. Ein Lebensmittel wird verramscht. In der Tat achtet die deutsche Hausfrau (und damit der Discounter) beim Einkauf auf zwei Preise: was kostet das Pfund Kaffee und was kosten Bananen. In Deutschland verkaufte Bananen kommen ganz überwiegend aus Bremerhaven. Bei 14 Grad Celsius werden die Bananen übers Meer geschippert, gelagert werden sie bei höchstens 17 Grad. Bananen gehören zu den Kalorienbomben unter den Obstsorten. 100 Gramm haben durchschnittlich 88 bis 95 Kilokalorien – eine Banane weist also zwischen rund 90 bis rund 125 Kilokalorien auf. Doch der Leser möge sich trösten: 100 Gramm der Paradiesfeige weisen nur 0,3 Gramm Fett auf. Bis auf eine Art stammen alle Arten ursprünglich aus Asien.



## Zwiebeln bringen Menschen, die sie verletzen, zum Weinen

– das erleben alle, die in der Küche tätig sind. Der Ernährungswissenschaftler kennt dies Tränengas der Zwiebel: es ist Propanthialoxid – quasi ein biologischer Kampfstoff. Inwieweit Zwiebeln dabei Gefühle teilen bzw. zeigen ist noch nicht erforscht. Gianni Rodari (1920–1980), ein italienischer Kinderbuchautor, hat die Kampfkraft des Zwiebelchens – Cipollino – beschrieben. Sie kämpft für die Rechte der Gemüse in aller Welt. Dabei ist sie sehr tapfer und fröhlich, wie auf der Briefmarke aus Russland MiNr. 235, 22.4.1992 – Kinderbuchfiguren), deutlich gezeigt wird; die Roten (Tomaten) sind darüber sichtlich erbost. (uo)



## Die Schlacht am Kalten Büfett

Die modernen Ernährungsweisen bergen vielfältige gesundheitliche Risiken. Es ist verdienstvoll, dass die britische Post auf ein bisher zu wenig beachtetes Gefahrenpotential am kalten Büfett hinweist, das auf einer Briefmarke (GB-Jersey, Mi-Nr. 2186, 26.1.2018) visualisiert ist. Es besteht nicht nur die Gefahr, daß Unbefugte (die dunkle Hand) sich zu viel Käse-Ananas-Stäbchen herausnehmen, sondern auch, daß es zu Stichverletzungen beim ungeschickten Umgang kommen kann.

Darüber hinaus sollte man nicht mit ungewaschenen Händen essen. (uo)

## Aprilscherz im August

Nun ist auch die Kokardenblume (*Gaillardia*), eine Korbblütlergattung aus Amerika, auf einer deutschen Briefmarke verewigt. Ich brauchte Werte zu 3 Euro 70 und meinte, auf dem Tableau eine Rarität zu sehen: 3 Euro und 79 Cent. Ich sah mich schon scheffeln wie bei der Hepburn-Marke (die wegen der Zigarette auch in die Agrarphilatelie paßt). Aber ... aber, es war leider kein Druckfehler. Gott sei Dank hatte ich das Auto noch nicht bestellt. Da hatten bei der vorläufig letzten Portosenkung die Beamten genau gerechnet. Während andere überlegen, den Cent abzuschaffen, kommt bei den Gelblingen jetzt der Pfennig wieder zu Ehren. Merke: ab 1. Juli 2018 kosten Päckchen „S“ bis 2 kg genau 3,79 Euro. Gut gerechnet! (wb)



## Katzen drücken sich vor einer ihrer Aufgaben

Katzen sind zum Kuscheln da. Das ist ihre Hauptaufgabe. Da tritt das Fangen von Mäusen und Ratten in den Hintergrund. Nun haben amerikanische Forscher festgestellt, daß zumindest in New York die Katzen sich vor der Jagd auf Wanderratten drücken. Auch in deutschen Landen helfen Katzen nur bedingt gegen die Nager. Die deutsche Katze jagt nur dann Nagetiere, wenn sie keine leichter erreichbare Nahrung findet. Es ist also ganz falsch, den Katzen beizubringen, wie man einen Dosenöffner nutzt oder wie man die Kühlschrantür öffnet.





# Hier spricht der Mykophilatelist

## Wissenswertes über Pilze (Teil 21)



### Austernseitling & Co.

Dem Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) begegnet man in der Regel erst sehr spät im Jahr. Er kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Schon seit alter Zeit ist er als Speisepilz unter den volkstümlichen Namen Drehling, Austernpilz, Muschelpilz und Eichhännchen bekannt. Seinen Namen verdankt er seinem Habitus. Die exzentrisch oder lateral gestielten Pilze wachsen zusammenhängend mit weit herablaufenden Lamellen muschelförmig an Holz. Sie erscheinen ausschließlich an Laubholz, bevorzugt an Buchen, Pappeln, Weiden und Birken. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder auch graugrünlich gefärbt. Die jungen Pilze haben einen eingerollten Hutrand. Das feste Fleisch ist weiß und wird oft über 1 Zentimeter dick. Es riecht angenehm und ist nach Zubereitung ausgesprochen schmackhaft und ergiebig. Ein kompletter Fruchtkörper kann unter günstigen Umständen ein Gewicht von 1 bis 2 Kilogramm erreichen.

Austernpilze können auch auf künstlich mit Myzel beimpften Stammstücken auf dem Balkon, in Garagen und sogar in der Wohnung gezüchtet werden. Für den letzteren Standort sollte man sich vorher vergewissern, ob man auf Austernpilzsporen nicht allergisch reagiert.



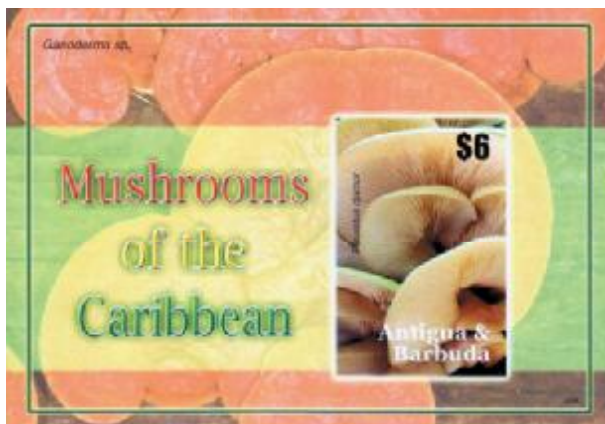


Zu beachten ist auch, daß der Pilz auf Holzstämmchen nur mit Erdkontakt Fruchtkörper bildet. Deshalb muß man die durchwachsenen Hölzer in ausreichend große Blumentöpfe setzen. So bringen die Kulturen, bis das Holz endgültig zerstört ist, mehrere Jahre Ertrag.

Und nun noch einige wichtige Hinweise zur Verwendung, Lagerung und Konservierung von Austernpilzen und den noch nachfolgend beschriebenen Verwandten der Gattung Seitlinge (*Pleurotus*): Bei diesen Pilzen schneidet man das zähe Stielende ab. Im Kühlschrank kann man sie etwa eine Woche lagern. Sollte sich auf den Pilzen ein weißer Belag bilden, ist dies nicht etwa Schimmel, sondern Myzel, was den Geschmack nach der Zubereitung keinesfalls negativ beeinflusst.

Die Stiele der Seitlinge sind ziemlich dickfleischig und fest. Sie sollten feiner aufgeschnitten werden als die Hüte, da sie eine längere Garzeit haben. Am besten ist es, sie separat zuzubereiten. Austernpilze können problemlos – ohne sie zu blanchieren – tiefgefroren werden. Sie eignen sich aber auch zum Trocknen, indem man sie in Scheiben schneidet und auf sauberes Papier legt oder auf Bindfäden zieht.

In freier Natur wird der Austernseitling häufig mit dem Gelbstieligen Muschel-





seitling (*Sarcomyxa serotina*) verwechselt. Dieser hat als wichtiges Unterscheidungsmerkmal jedoch keinen weißen, sondern einen gelb-ockerlich gefärbten Stiel und wächst nicht nur an Laub-, sondern gelegentlich auch an Nadelholz. Er schmeckt bitterlich und ist deshalb für Speisezwecke nicht geeignet.

Der Rillstielige Seitling (*Pleurotus cornucopiae*) dagegen ist eine weitere eßbare Art. Seine Hüte werden 5–12 Zentimeter breit, jung sind sie gewölbt, später abgeflacht, niedergedrückt bis trichterförmig; die Oberfläche ist weißlich-bräunlich, glatt und am Rand gelappt. Die Stiele sind auffällig längsrillig, meist exzentrisch und zu mehreren verwachsen. Diese Seitlingsart ist seltener. Man findet sie von Mai bis November büschelig wachsend an totem Laubholz.





Der Berindete Seitling (*Pleurotus dryinus*) kommt am häufigsten an Eichen vor, erscheint aber auch mit seinen Fruchtkörpern aus Asthöhlen oder Rissen in der Rinde von frisch geschlagenen Buchen und Pappeln. Sein Hut kann bis zu 15 Zentimeter breit werden, er ist weißlich bis blaß-grau. Die Huthaut ist fein filzig-faserig mit Velumresten am Rand. Es ist ein stattlicher einzeln oder dachziegelartig wachsender Pilz, den man relativ häufig von August bis November antrifft. Durch seine Zähigkeit ist er ungenießbar.

Alle Seitlinge besitzen weißes Sporenpulver und sind ungiftig.

Sie rufen Weißfäule hervor. Damit tragen sie zum Abbau organischer Materie bei und damit spielen eine wichtige Rolle im Naturhaushalt.

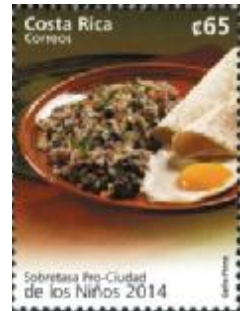




Die Welt isst verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Gallo Pinto**

In Costa Rica ist Gallo Pinto („gefleckter Hahn“) ein Nationalgericht, das mit einer Briefmarke gewürdigt wird (MiNr.184 – Zuschlagsmarke, 1.12.2014). Es gehört traditionell zum Frühstück, kann natürlich auch zu anderen Tageszeiten gegessen werden. Es besteht aus gekochtem weißem Reis (500 Gramm) und gekochten schwarzen (bzw. roten) Bohnen (*frijoles negros*) (300 Gramm). In einer Pfanne mit etwas Öl werden die Würzgemüse, wie z.B. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Lauch, Koriander angebraten, dann wird der Reis zugegeben, gut erhitzt und danach die Bohnen (mit etwas eigenem Saft bzw. Gemüsebrühe). Die Würzung der Bohnen-Reis-Grundmischung ist recht variabel, in Costa Rica sind es Worcestershiresaucen, dort Salsa Inglesa und Salsa Lizano genannt. Der Gallo Pinto wird mit frisch gebackenen Maistortillas serviert. Dazu können als Beilagen, Spiegeleier, Rührei, gebratener (weißer) Käse (Queso frito), ein kleines Rindersteak und ähnliches gereicht werden. Begleitet kann dies mit Sauerrahm und milden Gewürzsaucen.



Gallo Pinto ist in vielen Varianten in lateinamerikanischen Ländern verbreitet und wird unterschiedlich bezeichnet, wie z.B. in Honduras Casamiento (Heirat), auf Kuba Moros y Cristianos (Mauren und Christen) und Tacu tacu in Peru.



Klaus Henseler

## Fleischfressende Pflanzen: Pilze

Unsere ehemalige Redakteurin Gerlinde Weber veröffentlichte im Heft 45 (April 1987) den nachstehenden Artikel.

Vor einiger Zeit erhielt ich von einem Sammlerfreund einen Bericht über fleischfressende Pilze. Da mich der Artikel faszinierte, möchte ich ihnen den Inhalt nicht vorenthalten. Ca. 150 fleischfressende Pilzarten sind der Wissenschaft bekannt.

Pflanzen mit Klebefallen, mit denen sie Insekten fangen, sind uns inzwischen allen bekannt. Aber wer hat schon von den fleischfressenden Pilzen gehört? Sichtbar ist dieser Vorgang nicht, da er sich im Mikrokosmos des Bodens oder verwesenden Holzes abspielt. Die Opfer der Pilze sind Fadenwürmer, zu den Nematoden gehörend, von etwa 1 Millimeter Länge. Die Pilze „stürzen“ sich auf verschiedene Art auf ihre „Mahlzeit“. Eine bestimmte Gruppe, zu der auch der Austernseitling gehört, scheidet Giftstoffe aus, die die Würmer lähmen. Ist der Wurm bewegungsunfähig, wachsen sehr schnell Pilzfäden zu ihm hin, dringen in den Körper ein und verdauen ihn.

Eine andere Art von Pilzen bedient sich klebriger Anhängsel, an denen der Wurm hängen bleibt. Der Wurm wird „infiltriert“ und selbst wenn es dem Wurm gelingt, sich mit den Klebezellen vom Pilz zu lösen, fahren die Zellen mit ihrer Mahlzeit fort.

Ungewöhnlich ist auch die Art und Weise, mit der Pilze regelrechte Fangschlingen auslegen. Sie bestehen aus nur drei Zellen und bilden einen Ring mit einem Durchmesser von  $\frac{1}{30}$  Millimeter. Schlüpft ein Fadenwurm hindurch, schwellen die Zellen sofort an, die Schlinge zieht sich zu und das Opfer ist gefangen. Bei trockener Luft funktionieren die Fallen nicht, da die Zellen für den Schwellvorgang Wasser aus der sie umgebenden Luft benötigen.

Standort der Pilze ist meist das Moor, wo sie auf stickstoffarmem Boden bzw. Holz wachsen. Angewiesen sind die Pilze bei ihrer Nahrungsaufnahme nicht auf die Würmer. Sind allerdings Fadenwürmer in der Nähe, bilden sie ihre Fallen aus und gehen auf die Jagd. Mahlzeit! G.W.

In den nächsten Heften werden Sie einige dieser fleischfressenden Pflanzen kennenlernen, soweit sie auf Briefmarken abgebildet sind. Die Aufgabe einer Zeitschrift (auch dieser!) ist es auch, ihre Leser auf Gefahren aufmerksam zu machen, die einem als Tourist in einem fremden Land drohen (können). Nix für schwache Nerven.

## Der Schopf-Tintling (*Coprinus comatus*)

ist eine Pilzart aus der Familie der Champignonverwandten. Er ist in Europa heimisch, häufig und jung ein ausgezeichneter, wenngleich nicht sehr haltbarer Speisepilz. Der Hut ist 5–10 Zentimeter hoch und 3–6 Zentimeter breit. Bei jungen Exemplaren ist der Hut ei- bis walzenförmig, mit zunehmendem Alter öffnet er sich und wird allmählich glockenförmig. Alte Exemplare zerfließen zu einer tintenartigen Flüssigkeit – dieser Prozeß ist eine Autolyse. Diese Eigenart ist eine Methode, Sporen zu verbreiten. Diese Tropfen mit der Flüssigkeit ab, werden parallel aber auch als Staub durch Luftbewegungen verbreitet. Die Art lebt





sowohl von toter organischer Substanz (saprotroph) wie auch nematophag, also von kleinen Fadenwürmern, die sie erbeuten und verdauen. Hierzu bildet der Schopf-Tintling an seinem im Boden lebenden Myzel Fangorgane aus, kleine kugelige Strukturen mit dornigen Auswüchsen, mit deren Hilfe er ein Toxin ausscheidet, das Nematoden unbeweglich macht. Die Nematoden werden schließlich von Hyphen des Schopf-Tintlings besiedelt und innerhalb weniger Tage verdaut. Der *Coprinus comatus* wächst an Wegesrändern und häufig in großen Gruppen inmitten städtischer Wohnsiedlungen.

Vorsicht ist also bei den sonntäglichen Spaziergängen geboten, denn es ist nicht auszuschließen, daß er wegen sonst fehlender Nahrung aggressiv wird und Briefmarkensammler anfällt (das ist aber eine Behauptung, die noch nicht bewiesen ist, also noch ein Fake ist).

## „Jahreswesen auf einen Blick“

Die Überschrift bezieht sich auf eine Bezeichnung des „Naturschutzbunds Deutschland“ (NABU) zur Vorstellung der in Deutschland besonders zu schützenden Mitbewohner aus Fauna und Flora.



Der **Dreistachelige Stichling** (*Gasterosteus aculeatus*) wurde benannt vom „Deutschen Angelfischerverband“. Eine erste Beschreibung erfolgte von Linné in der *Systema Naturae*. Für den Fisch gibt es eine große Anzahl regionaler Bezeichnungen: Rotzbarsch, Großer Stichling, Stachelbarsch, Stechbüttel, Wolf, Steckerling, Stichbeutel usw.



Der Dreistachelige Stichling kommt, mit Ausnahme des Donaudeltas, in ganz Europa, in Algerien, Nordasien und Nordamerika vor. Er bewohnt stehende und fließende Gewässer und lebt sowohl im Süßwasser als auch im küstennahen Salz- und Brackwasser. Typischerweise bewohnt er dort pflanzenreiche Areale mit sandigem oder schlammigem Grund. Wirtschaftlich ist der Dreistachelige Stichling weitestgehend bedeutungslos.

Die „International Union for Conservation of Nature and Natural Resources“ (IUCN) führt den Dreistacheligen Stichling als „nicht gefährdet“.

Die **Zwerglibelle** (*Nehalennia speciosa*) wurde vom „Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschlands“ (BUND) und von der Gesellschaft deutschsprachiger Odonatologen

benannt; sie gehört zu den Schlanklibellen (*Coenagrionidae*) und ist mit 20 bis 25 Millimetern Körperlänge die kleinste mitteleuropäische Libellenart. Die erwachsenen Insekten sind von zierlicher Gestalt und erreichen eine Flügelspannweite von 25 Millimetern. Die Männchen sind am seitlichen Rumpf hellblau gefärbt und oberseitig metallisch-grün; die Weibchen sind in einer grünen, blauen oder einer orangen Farbgestalt und fallen durch ihren etwas kräftigeren Hinterleib auf. Die Flügel sind relativ kurz. Die Flugzeit beginnt Mitte Mai und endet im September, wobei die Anzahl in Juni und Juli ihren Höhepunkt hat. Die Art ist ein schlechter Flieger. Das Verbreitungsgebiet reicht von Mitteleuropa bis nach Japan, wobei es sich allgemein um gemäßigte Zonen handelt. Die Zwerglibelle ist wegen ihres regional eingeschränkten Verhaltens und hoher Lebensraumverluste stark gefährdet; in Deutschland beispielsweise gilt sie als „vom Aussterben bedroht“; durch die Bundesartenschutzverordnung ist sie wie alle Libellenarten „besonders geschützt“.



Die **Taglilie** (*Hemerocallis*) ist die Staude dieses Jahres; sie wurde vom „Bund Deutscher Staudengärtner“ benannt. Sie ist eine der pflegeärmsten Gartenpflanzen überhaupt. Als robuste Staude bringt sie Blüten in den unterschiedlichsten Farben, Zeichnungen und Formen hervor. Die Taglilie ist eine Pflanzengattung, die zur Unterfamilie der Tagliliengewächse (*Hemerocallidaceae*) gehört. Der wissenschaftliche Name der Gattung stammt von den griechischen Wörtern *hemera* (Tag) und *kallos* (Schönheit), was so viel bedeutet wie Schönheit für einen Tag. Grund für die Namensgebung sind die Einzelblüten, welche nur einen einzigen Tag lang blühen, jedoch am nächsten Tag von einer neuen Einzelblüte abgelöst werden. Heimisch sind Taglilien an Waldrändern in Gebirgsregionen, in sumpfigen Flußtälern und Wiesen in China, Korea und Japan. Dort wachsen sie meist in Gruppen. Im 19. und 20. Jahrhundert wurde die Taglilie von China nach Europa und Nordamerika eingeführt. Die winterharte Taglilie ist eine ausdauernde, krautige Pflanze mit fleischigen Wurzeln, die in China auch gegessen werden. Die selten immergrüne, in unseren Breitengraden im Herbst meistens einziehende Staude wächst meistens horstartig und kann je nach Sorte eine Wuchshöhe von 50 bis 120 Zentimetern erreichen. Der Stängel hat nur bodennahe, lange und lineare Laubblätter, von denen sich immer zwei gegenüberstehen. Die grünen Blätter sind häufig gebogen und laufen zur Spitze hin scharf zu. Je nach Sorte weisen sie eine Länge von 35 bis selten 100 Zentimetern auf. Die Blätter bleiben sehr lange in den Herbst frischgrün.





Alfred Kunz

## Die Rebsorten – ein Ausdruck der Weinindividualitäten

Ein Auszug aus den wichtigsten Weinsorten in Österreich – derzeit sind etwa 67% der Rebfläche mit Weißwein und 33% mit Rotwein bepflanzt.

### Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die am weitesten verbreitete Sorte in Österreich (14.423 Hektar Rebfläche entspricht rund 31%). In Niederösterreich, wo er die beste Qualität erreicht, ist er die führende Sorte. Die Herkunft war lange Zeit nicht eindeutig nachgewiesen; die zweite Elternsorte – neben Traminer – wurde in St. Georgen im Burgenland gefunden. Diese Rebsorte wurde nach dem Fundort benannt, da sie nach gentechnischen Untersuchungen

keiner bekannten Rebsorte zuzuordnen war.



Der Veltliner ganz allgemein gehört zu den ältesten Rebsorten in Europa. Schon den Römern muß diese Sorte bekannt gewesen sein, da bereits Kaiser Augustus Vorliebe für diese Sorte hatte.

Die Ansprüche der Rebe an den Boden sind gering. Er gedeiht auf nicht zu schweren Böden und liebt den Ausgleich von Trockenheit und Feuchtigkeit. Auf Löss- und Verwitterungsteinböden zeigt er sich von seiner besten Seite. Vor allem auf den „Urgesteinsböden“ wächst der Veltliner zu großer Rasse und Spritzigkeit heran. Grüner Veltliner erbringt vom leichten, säurebetonten Wein bis zum hochreifen Prädikatswein alle Qualitätsstufen. Die Lage und Ertragsmenge ist sehr entscheidend für die Qualität. Erwünscht sind würzige, pfeffrige Weine oder Fruchtnoten von Steinobst.

### Welschriesling

In der Rebstatistik folgt er dem Grünen Veltliner mit 3.338 Hektar Rebfläche (7,2%). Am stärksten ist diese Sorte im Burgenland vertreten. Der Welschriesling ist auch in Süd- und Südosteuropa stark verbreitet. In Italien heißt er „Riesling italico“, und manche Rebkunde-Forscher vermuten die Heimat dieser Sorte auch in die-



sem Land. Die Sorte wird auch in Ungarn (Olász Rizling), Slowenien (Laski Riesling) und Kroatien (Graševina) gepflegt.

Die Weine sind sehr gut für die Sekterzeugung geeignet; es können aber auch ausgezeichnete Prädikatsweine entstehen. Die Qualitätsunterschiede sind sehr groß. Im Weingarten benötigt Welschriesling frühe, warme Lagen und Böden mit guter Magnesiumversorgung. Bei Trockenheit reagiert die Rebe sehr empfindlich.

### (Rhein) Riesling, Weißer Riesling

Die edelste Weißweinrebe ist in Österreich mit 1.986 Hektar Rebfläche (4,3%) stark unterrepräsentiert. Die Sorte wurde vermutlich aus Wildrebenbeständen am Oberrhein ausgelesen. Sie wurde vom Rhein nach Österreich an die Donau gebracht und ist heute neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte der Wachau. In Spitzenlagen – besonders in den Weinbaugebieten Wachau, Kremstal, Traisental, Kamptal, aber auch Wien, Wagram und Weinviertel – bringt der Riesling durch sehr späte Lese höchste Reife. Er bevorzugt, wie kaum eine andere Rebe, warme Lagen (südseitige Hanglagen) sowie trockene, leicht erwärmbare, durchlässige Böden und erreicht auf steinigem Verwitterungsgrund seine höchste Vollendung.



Ein Schwank aus dem Postbüchel 1897

### Zweigelt

Diese Rotweinsorte entstand durch eine Kreuzung von Blaufränkisch und St.Laurent und wurde nach dem früheren Direktor der Höheren Technische Bundeslehranstalt (HTBL) für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, Prof. Dr. Fritz Zweigelt benannt. Sie kommt in Österreich mit 6.426 Hektar (13,8%) hauptsächlich in Niederösterreich und Burgenland vor.

Die Zweigeltrebe ist eine frühreife Sorte und sehr widerstandsfähig gegen Winterfrost, aber wie der Elternteil Blaufränkisch leicht blütenempfindlich. Sie stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, verträgt aber nicht sehr viel Kalk. Die Sorte liefert Rotweine mit violetten Reflexen und kräftigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Sauerkirschenaroma. Hochwertige Weine werden auch im Barrique ausgebaut.



## Blaufränkisch

Der „Blaufränkische“ ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese alte heimische Sorte ist eine Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube und Weißer Heunisch. Verbreitet vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie, ist sie Leitsorte im Südburgenland (Eisenberg) und Mittelburgenland (Blaufränkischland), wo sie mit 94 % der gesamten Rebfläche von 3.009 Hektar (6,5 %) die dominierende Rotweinsorte des östlichsten Bundeslandes ist.



Vom Boden her nicht allzu anspruchsvoll – er gedeiht auch auf sehr schweren und kalkreichen Böden noch sehr gut – braucht der Blaufränkische aber warme Lagen. Winde behagen dieser Sorte überhaupt nicht.

Der Blaufränkische ist ein durch Lagerung an Qualität gewinnender Wein. Ein meist sehr ausgeglichener Gerbstoffgehalt und seine kernige Säure, wenn man sie ihm läßt, lassen den Blaufränkischen im reifen Stadium zu einer samtig-vollen Kreszenz von erstaunlicher Fruchttiefe und guter Körperstruktur entwickeln.

## Uhudler

Der Uhudler ist ein österreichischer Wein aus dem Südburgenland. Als die Reblaus Mitte des 19. Jahrhunderts europäische Weingärten vernichtete und 1870 auch Österreich erreichte, hat man zur Bekämpfung dieses Schädling amerikanische, Reblaus resistente, Reben nach Europa gebracht. Die Weine waren zwar nicht wie früher, aber man gewöhnte sich daran. Der Geschmack erinnert sehr stark an Erdbeeren oder schwarze Johannisbeeren. Am Beginn



des 20. Jahrhunderts wurden diese Reben als Grundlage genutzt und Veredelungen durchgeführt.

Die nicht veredelten Sorten, mit den oft klingenden Namen wie Ripatella, Japaner (rot), bzw. Elvira, Delaware (weiß) wurden zu „Uhudlerweinen“ verarbeitet. Diese Weine haben einen etwas höheren Methanolgehalt und waren lange Zeit nur

als Haustrunk erlaubt. Als 1985 das Weingesetz auf Grund des Glykol-Skandals geändert wurde, verschwand auch der Haustrunk und somit der Uhudler Wein. Erst 1992 wurde er dann mit der Weingesetzesnovelle in die genehmigten Rebsorten aufgenommen.

Die Legende zur Abstammung des Namens besagt, daß, als die Männer nach extensivem Genuß des Weines mit Ringen unter den Augen zu ihren Frauen gingen, diese zu ihnen sagten: „Du schaust ja aus wie ein Uhu!“.

Quellennachweis: Texte größtenteils aus „Hugh Johnsons Weingeschichte“ bzw. Daten aus diversen Statistiken (Internet)

---

Johannes Kohnen

## Waldhauptstadt Heidelberg

Heidelberg mit der romantischen Schloßruine ist weltbekannt. Weniger bekannt ist die Auszeichnung Heidelbergs als Waldhauptstadt 2018. Mit diesem Titel wurde es ausgezeichnet



von der internationalen Waldschutzorganisation PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes). Bei der Auszeichnung geht es vor allem um die nachhaltige Forstwirtschaft in Heidelberg. Neben dieser „nüchternen“ Seite des Waldes gibt es natürlich immer noch die poetische und romantische – gerade in Heidelberg –, die Hölderlin in der Ode auf Heidelberg besingt unter Einbezug der Burg: ...

„Aber schwer in das Tal hing die gigantische, / Schicksalskundige Burg nieder bis auf den Grund, / Von den Wettern zerrissen; / Doch die ewige Sonne goß / Ihr verjüngendes Licht über das alternde / Riesenbild, und umher grünte lebendiger / Epheu; freundliche Wälder / Rauschten über die Burg herab.“ Dieses „rauschende Waldgrün“ ist auf der Briefmarke „800 Jahre Heidelberg“ festgehalten.

---

### Die Aufgabe der deutschen Postanstalt

In der Mitgliederversammlung 2018 in Sindelfingen wurde abermals über die Unzulänglichkeiten der Deutschen Post gesprochen. Dazu kann man ergänzend feststellen: Die primäre Aufgabe der dunneal von Heinrich von Stephan gegründeten Deutschen Post bzw. der von Adrian Dalsey, Latty Hillblom und Robert Lynn in San Francisco gegründeten DHL ist es nicht, Briefe oder Pakete zügig und unverzüglich zu befördern und – wie man so sagt – zuzustellen. Das vorrangige Ziel ist es, die Aktionäre glücklich zu machen. Wenn das der Postkunde endlich begreifen würde, dann klappt's auch mit dem Service. Vielleicht. kh

# Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Belgien	27.1.2018	Block 221	Belg. Bierkultur u.a. Sudkessel, Hopfenernte, Gläser
Belgien	27.1.2018	4805	Vögel: Kolbenente – <i>Netta rufina</i>
Belgien	10.3.2018	Block 222	Tierfährten: Rotfuchs, Eichhörnchen, Reh, Wildschwein
Belgien	10.3.2018	4817	aus 4816–20: Gemälde Schlafende Hasen v. Roa
Belgien	9.6.2018	Block 226	Geometrie i. Natur – Spirale u.a. Wirbelsturm, Galaxie
Botswana	15.3.2018	Block 56	Gefährdete Vogelarten: Flamingos
China-Taiwan	26.1.2018	4205–4211	Orchideen
China-Taiwan	21.3.2018	4216–4219	Bergseen: Jiemei, Cueifong, Yuangyang + Songluo
Deutschland	13.9.2018	3411	Umweltschutz: Wildwiese mit Pflanzen und Tieren
Deutschland	11.10.2018	3414	Blumen: Hauswurz
Djibouti	30.1.2017	1438–1441	Schmetterlinge + Blocks 528–532
Djibouti	30.1.2017	1443–1146	Orchideen + Block 533–537
Djibouti	30.1.2017	1478–1481	Eulen + Block 568–572
Djibouti	15.3.2017	1553–1556	Mühlen und Tulpen + Block 643–647
Djibouti	5.7.2017	1687–1690	Bienen und Orchideen + Block 764–768
Djibouti	5.7.2017	1692–1695	Schmetterlinge + Block 769–773
Djibouti	5.7.2017	1702–1705	Eulen + Block 779–783
Djibouti	5.7.2017	1717–1720	Hunde + Block 794–798
Djibouti	25.11.2016	1328–1331	Orchideen + Block 422–426
Dominik. Rep.	12.9.2017	2573–2584	Einh. Obst: u.a. Zimtapfel, Sternapfel, Acerola
Frankreich	6.7.2018	7068	Haus in der Carmargue + Flamingos + Pferde
Frankreich	3.8.2018	7088–7099	Bäume, u.a. Birke, Eiche, Esche, Zeder, Buche, Ahorn
Frankreich	31.8.2018	7100–7111	Teekannen aus aller Welt
Franz. Gebiete			
Antarktis	2.1.2018	1004	Rüsselkäfer: <i>Ectemnorhinus viridis</i>
Franz. Polynes.	22.6.2018	1385	Miri – Basilikum – <i>Ocimum basilicum</i>
Gambia	26.2.2014	6870–6878	Schmetterlinge + Block 881–882
Gambia	10.3.2014	Block 6900	Seerosen von Claude Monet (Gemälde)
Gambia	12.5.2014	6942	Philakorea: Roseneibisch – <i>Hibiscus syriacus</i>
Gambia	12.5.2014	6943–6950	Block 893–894: Cézanne Bilder: Granatapfel + Birnen
Gambia	1.7.2014	6960–6967	Marienkäfer + Block 896–897

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Gambia	4.9.2017	6984–6988	Erdmännchen + Block 900–901
Gambia	15.9.2017	7023–7032	Afrikanische Nationalparks + Block 908–909
Gambia	20.10.2014	7061–7068	Schmetterlinge + Block 915–916
Gambia	1.4.2015	7113–7116	Block 924: Gemälde Van Goghs, Vase m Schwertlilien u.a.
Gambia	13.4.2015	7118–7121	Block 925: Europhilex: Rosenblüten
Gambia	3.8.2015	7149–7154	Block 931: Singapur: Guave, Anone, Granatapfel u.a.
Gambia	8.8.2015	7161–7164	Orchideen
Gambia	20.2.2016	7262–7271	Bl. 947 Blüten u.a. Bougainvillea, Oleand., Kassodbaum
Grenada	8.8.2017	7478–7491	Chines. Neujahr: Jahr d. Hundes, Ratte, Ochse, Pferd u.a.
Grenada	9.8.2017	7492–7494	Block 934: Katzen
Grenada	9.8.2017	7496–7498	Block 935: Hunde
Grenada	6.10.2017	Block 940	Diego Veazquez: Der Triumph des Bacchus – Gemälde
Großbritannien	31.7.2018	4232–4237	Schloß Hampton Court mit Schloßgärten
Großbritannien	13.9.2018	4268–4269	Der Erste Weltkrieg im Jahr 1918: Klatschmohn
Guinea	20.8.2015	11158–11161	Orchideen + Block 2528
Guinea	20.8.2015	11163–11166	Schmetterlinge + Block 2529
Guinea	20.8.2015	11183–11186	Eulen + Block 2533
Guinea	25.11.2015	11413–11416	Naturkunde: Orchideen + Block 2579
Guinea	25.11.2015	11418–11421	Naturkunde: Schmetterlinge + Block 2580
Guinea	25.11.2015	11433–11436	Naturkunde: Tauben + Block 2583
Guinea	25.11.2015	11453–11456	Naturkunde: Hauskatzen + Block 2587
Guinea	25.11.2015	11528–11531	Braunmantel-Scherenschnabel + Block 2602
Guinea	3.6.2016	11671–11674	Eulen + Block 2630
Guinea	3.6.2016	11676–11679	Hunde + Block 2631
Guinea	24.4.2017	12161–12164	Block 2728: Orchideen
Guinea	24.4.2017	12171–12174	Block 2730: Schmetterlinge
Guinea	24.4.2017	12216–12219	Block 2739: Eulen
Guinea	24.4.2017	12246–12249	Block 2745: Hunde
Guinea	24.4.2017	12251–12254	Block 2746: Hauskatzen
Guinea	20.6.2017	12516–12519	Block 2799: Birdpex 8 Bad Mondorf
Guinea	25.8.2017	12540–12543	Block 2804: Orchideen und Bienen
Guinea	25.8.2017	12544–12547	Block 2805: Schmetterlinge
Guinea	25.8.2017	12570–12573	Block 2810: Tauben
Guinea	25.8.2017	12575–12578	Block 2811: Eulen
Guinea	25.8.2017	12590–12593	Block 2814: Pferde
Guinea	9.10.2017	12665–12668	Block 2827: Orchideen
Guinea	27.2.2018	12790–12793	Block 2854: Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Guinea	27.2.2018	12805–12808	Block 2857: Eulen
Guinea-Bissau	26.10.2015	8227–8230	Block 1428: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.10.2015	8249–8252	Block 1430: Störche
Guinea-Bissau	26.10.2015	8254–8257	Block 1431: Eulen
Guinea-Bissau	18.12.2015	8338–8341	Block 1446: Orchideen
Guinea-Bissau	18.2.2015	7779–7782	Block 1354: Adler: Weißkopfseeadler, Schreiseeadler u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2015	7804–7807	Block 1359: Tauben: Ringel-, Turtel-, Felsentaube u.a.
Guinea-Bissau	25.3.2015	7819–7822	Block 1362: Orchideen
Guinea-Bissau	25.3.2015	7839–7842	Vögel Taiwans: u.a. Meise, Dickschnabelkitta
Guinea-Bissau	25.3.2015	7900–7903	Block 1375: Brit. Wappentiere: Windhund, Stier, Greif
Guinea-Bissau	24.4.2015	7915–7918	Block 1378: Bienen u Blüten: Honigbiene, Goldmohn u.a.
Guinea-Bissau	24.4.2015	7933–7936	Block 1380: Froschlurche
Guinea-Bissau	24.4.2015	7938–7941	Block 1381: Greifvögel: Geier, Adler, Bussard u.a.
Guinea-Bissau	26.5.2015	8040–8043	Block 1399: Hunde
Guinea-Bissau	26.5.2015	8049–8052	Block 1400: Orchideen
Guinea-Bissau	26.5.2015	8054–8057	Block 1401: Eulen
Guinea-Bissau	26.5.2015	8058–8061	Block 1402: Geifvögel
Guinea-Bissau	26.5.2015	8063–8067	Block 1403: Schmetterlinge
Guinea-Bissau	26.5.2015	8153–8156	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	25.9.2015	8181–8185	Block 1420: Orchideen
Indien	18.9.2017	3197–3199	Block 166: Gefährd. Vögel: Nilgiritaupe, Nilgiriepieper u.a.
Indien	3.11.2017	3227–3250	Bl. 172–175: Speisen u.a. Modak, Peda. Dhokia, Biryani
Indien	10.11.2017	3252–3253	Block 176–177: Kinderzeichnungen mit Vogelnestern
Indien	30.12.2017	3305–3306	Block 181: Freundsch. mit Papua-Neuguinea, u.a. Pfau
Irland	12.7.2018	Block 107	Einheimische Bienen: Gartenhummel, Sandbiene u.a.
Italien	19.5.2018	4042	Gardisten zu Pferde, Corazzieri-Regiment
Japan	2.3.2018	8988–9007	u.a. Tee, Kirschbaum, Rinder, Pflirsichbaum, Weintraube
Japan	2.3.2018	9008–9012	Fujisan: Vulkan mit Blumen, Bäumen, Wolken
Japan	9.3.2018	9013–9022	Frühling: Kirsche, Laub, Tulpe, Raps, Erdbeere, Keimling
Japan	2.4.2018	9023–9032	Rose, Hortensie, Stockrose, Safranwurz, Ballonblume
Japan	11.4.2018	9033–9042	Rotfuchs, Pfeifhase, Moosheide, Silberwurz, Campanula
Japan	16.5.2018	9075–9076	Rhododendron, Margerite, Blütenkirsche, Chrysantheme
Japan	1.6.2018	9097–9108	Grußmarken Sommer- u.a. Wassermelone, Sonnenblume
Japan	6.6.2018	9109–9118	Aufforstungskampagne: u.a. Rhododendron, Taglilie
Japan	13.6.2018	9119–9138	Grußmarken Blumen
Japan	23.7.2018	9189–9198	u.a. Blätter, Vögel, Blumen, Eule, Katze: Tag d Briefes
Jersey	3.9.2018	2244–2249	Zugvögel u.a. Alpenkrähe, Goldammer, Rauchschwalbe

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Korea-Nord	20.1.2017	6345	Block 922: Hahn
Korea-Nord	20.3.2017	6367	Maisverarbeitende Fabrik, Maiskolben
Korea-Nord	15.4.2017	6369	Kimilsungia – Orchidee (105. Geburtstag v. Kim Il Sung)
Kosovo	9.5.2018	Block 46	Brücke mit Lasttieren u. Reiter – Europa Thema Brücken
Lettland	10.8.2018	1052	Nixenkraut – <i>Najas tenuissima</i> : Lettischer Naturfonds
Liberia	3.11.2014	6272–6574	Chin. Neujahr: Schaf, Ziege
Liberia	13.12.2014	6583–6592	Hauskatzen + Block 689–690
Liberia	2.2.2015	6637–6639	Block 699: <i>Vulpes zerda</i> – Fennek
Liberia	2.11.2015	6777–6782	Block 716: Gemälde mit Blumen von Vincent van Gogh
Liechtenstein	4.6.2018	1898–1901	Naturschutzgebiete: Teichlandschaften
Litauen	17.8.2018	1286–1289	Kiebitz – <i>Vanellus vanellus</i>
Macau	5.1.2018	2165–2169	Block 267: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Madeira	15.1.2018	379–383	Blumenmarkt, Garten, Banane, Faja de Rodrig.
Malawi	9.10.2016	948–964	Block 129–133: Kräuter
Malediven	15.3.2018	7273–7276	Block 1120: Eulen
Mexiko	7.7.2017	4049	25 Jahre Landwirtschaftsgerichte – Felder und Waage
Mexiko	21.7.2017	4055	25 Jahre Sekretariat für Umweltschutz: Steinadler
Mexiko	4.9.2017	4057	Avocado
Moçambique	15.2.2018	9189–9192	Block 1278: Milbe, Eintagsfliege, Kornkäfer, Regenbremse
Moçambique	15.2.2018	9194–9197	Block 1279: Parasiten: Kartoffelkäfer, Menschenfloh u.a.
Moçambique	15.2.2018	9199–9202	Block 1280: Schmetterlinge
Moçambique	15.2.2018	9204–9207	Block 1281: Bienen: Hummel, Wespe, Honigbiene u.a.
Moçambique	15.2.2018	9269–9272	Block 1294: Eulen: Uhu, Steinkauz, Schleiereule u.a.
Moçambique	15.2.2018	9304–9307	Block 1301: Hunde
Moçambique	15.2.2018	9308–9312	Block 1302: Katzen
Moçambique	15.4.2018	9339–9342	Block 1308: Museum für Naturkunde Berlin
Moçambique	15.4.2018	9364–9367	Block 1313: Tauben: Türken-, Grün-, Maori-Fruchttaube u.a.
Moçambique	15.4.2018	9369–9372	Block 1414: Adler: Stein-, Schreisee-, Fischadler u.a.
Moçambique	15.6.2018	9489–9492	Block 1338: Orchideen
Moçambique	15.6.2018	9499–9502	Block 1340: Schmetterlinge
Namibia	29.9.2017	1580–1584	Hundartige, u.a. Löffelhund, Schakal, Wolf, Fuchs
Namibia	18.5.2018	1588–1592	Frankoline
Neukaledonien	8.6.2018	1751	Anbauzyklus der Purpurjams
Nevis	23.4.2018	3260–3263	Block 401: Schwäne u.a. Trompeter, Höcker, Pfeifschwan
Nevis	4.5.2018	3277–3279	Eichhörnchen: <i>Sciurus vulgaris</i>
Niederlande	9.4.2018	3700–3709	Wildblumen: Kerbel, Klee, Gänseblümchen, Zittergras u.a.
Niederlande	4.6.2018	3725–3734	Insekten und Spinnen: Streifenwanze, Feldmaikäfer u.a.



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Österreich	24.8.2018	Block 100	Hist. Postfahrzeuge: Vierspännige Postkutschse
Österreich	1.7.2018	12	Dispensermarken 12 aus 9–12, Marillenknödel
Österreich	22.9.2018	3430	Steirerhut
Österreich	12.10.2018	3432	Braunbär Internat. Tierschutzorg. Vier Pfoten
Österreich	14.10.2018	3433	Grußmarke: Blumentrauß mit Rosen
Österreich	18.10.2018	3434	Weinregionen Österreichs: Steiermark, Schilcher Wein
Pakistan	9.2.2018	1552–1554	Begrünungskampagne: Pflanzung von Keimlingen
Papua-Neuguin.	18.8.2017	2202–2203	Block 196: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Papua-Neuguin.	24.8.2017	2205–2212	Block 197: Selt. Vögel, u.a. Habicht, Adler, Fasanentaube
Polen	30.7.2018	5004	Pol. Produkte: Wurst aus Liszki bei Krakau
Portugal	7.5.2018	4374–4377	Block 428: Botanischer Garten von Ajuda
Portugal	18.6.2018	4391–4394	Block 432: 100 Jahre Peter Cafô Sport auf Horta (Azoren)
Portugal	20.6.2018	4397	aus 4396–4402: Bernardino Antonio Gomes, Botaniker
Portugal	22.6.2018	4403–4406	Block 433: Entdeckung Madeiras: Rind, Mais, Zuckerrohr
Portugal	6.7.2018	4408–4414	Freimarken: Portugiesische Nachspeisen – Gebäck
Portugal	13.7.2018	4420–4423	Block 436: Schokolade, Kakaofrucht, Schoko-Trüffel
Sambia	23.10.2014	1754–1758	50 Jahre Unabhängigkeit: Rind, Kupfer, Tabakfeld
San Marino	5.6.2018	Block 83	Verb. Japan-S.M.: u.a. Kirschblüten
San Marino	5.6.2018	2756–2758	Spezielle Post: Dammhirsch, Frosch, Elefant
S.Tomé u Príncipe	19.5.2018	7618–7621	Block 1372: Schmetterlinge
S.Tomé u Príncipe	19.5.2018	7628–7631	Block 1374: Eulen
S.Tomé u Príncipe	19.5.2018	7633–7636	Block 1375: Hunde
S.Tomé u Príncipe	23.7.2018	7718–7721	Block 1392: Orchideen
Schweiz	6.9.2018	Block 68	Alpsteinmassiv mit Säntis und Seealpsee
Schweiz	6.9.2018	2561–2564	Grußmarken: Glücksklee, Vogel, Marienkäfer, Farnwedel
Sierra Leone	29.9.2017	8850–8853	Block 1299: Orchideen
Sierra Leone	29.9.2017	8855–8858	Block 1300: Schmetterlinge
Sierra Leone	29.9.2017	8860–8863	Block 1301: Bienen
Sierra Leone	30.11.2017	9130–9133	Block 1355: Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Sierra Leone	29.12.2017	9135–9138	Block 1356: Schmetterlinge
Sierra Leone	29.12.2017	9150–9153	Block 1359: Tauben
Sierra Leone	29.12.2017	9160–9163	Block 1361: Kuckucks
Sierra Leone	29.12.2017	9165–9168	Block 1362: Eulen
Sierra Leone	29.12.2017	9170–9173	Block 1363: Habichtartige
Sierra Leone	29.12.2017	9175–9178	Block 1364: Habichtartige
Sierra Leone	29.12.2017	9179–9182	Block 1365: Fledertiere
Sierra Leone	30.3.2018	9434–9437	Block 1415: Orchideen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr.	Thema
Sint Maarten	1.1.2016	423–432	Block 30–41: Schmetterlinge
Sint Maarten	1.1.2016	445–454	Vögel Taiwans: u.a. Meise, Dickschnalelkitta
Sint Maarten	1.1.2016	42–61	Block 42–61: Blumen
Sint Maarten	1.1.2016	82–93	Block 82–93: Frösche
Sint Maarten	1.1.2017	517–522	Chines. Neujahr: Jahr des Hahnes
Sint Maarten	1.1.2017	523–532	Schmetterlinge
Sint Maarten	1.1.2017	533–545	Freimarken: Schmetterlinge, Blumen und Landschaften
Slowakei	1.6.2018	847	Grußmarke: Blumenstrauß + Zierfeld
Solomon Islands	1.9.2016	3756–3759	Block 532: Eulen: Kauz, Uhu, Schnee-Eule
Solomon Islands	1.12.2016	3881–3884	Block 557: Orchideen
Solomon Islands	1.12.2016	3966–3969	Block 574: Chin. Neujahr: Hähne in der chin. Malerei
Thailand	15.11.2017	3678–3683	Neujahr: Trad. Gebäck, u.a. aus Reismehl, Eiergebäck
Thailand	1.1.2018	3686	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Togo	30.6.2014	5991–5994	Block 1019: Orchideen
Togo	30.6.2014	5996–5999	Block 1020: Schmetterlinge
Togo	30.6.2014	6016–6019	Block 1024: Uhu, Schleiereule, Schee-Eule, Steinkauz
Togo	30.8.2014	6106–6109	Block 1042: Honigbienen
Togo	30.8.2014	6126–6129	Block 1046: Schreiadler, Steinadler, Raubadler
Togo	22.9.2014	6228–6235	Bl. 1066–67: Blumen, Alpenveilchen, Schwertlilie, Jasmin
Togo	30.10.2014	6285–6288	Block 1076: Gurrtaube, Sperbertäubchen, Ringeltaube u.a.
Togo	30.10.2014	6290–6293	Block 1077: Bartkauz, Schnee-Eule, Uhu, Schleiereule
Tschech. Rep.	5.9.2019	Block 72	Zoologische Gärten
Tunesien	9.7.2017	1923–1924	Tunesische Olivenbäume
Tunesien	22.11.2017	1935–1938	Einheim. Zitrusfrüchte: Mandarine, Zitrone, Bergamotte
Ukraine	13.7.2018	1700–1703	Blüten: Baldrian, Lungenkraut, Hundsrose, Johanniskraut
Ukraine	3.7.2018	Block 149	Insekten: Hummel, Libelle, Singzikade, Schillerfalter u.a.
Unesco (Frankr.)	30.6.2018	81	Umweltschutzprogramm Mensch und Biosphäre
USA	4.7.2018	5498–5517	Landschaftsansichten u.a. Weizenfelder, Weingärten
Usbekistan	9.6.2017	1189–1190	Früchte: Feige, Pflirsich
Vereinte Nationen			
New York	6.4.2018	1657–1658	Weltgesundheitstag: Symbole für Gesundheit, Bäume
Vereinte Nationen			
Genf	6.4.2018	1029–1030	Weltgesundheitstag: Mikroorganismen, Kind mit Apfel
Vietnam	1.12.2017	3748–3749	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hundes
Vietnam	1.3.2018	3756–3757	Block 173 Bunte Bauhinie ( <i>Bauhinia variegata</i> )
Vietnam	31.5.2018	3761	Kampagne gegen das Rauchen, Hand mit Zigarette u.a.
Weißrußland	1.3.2018	1241–1242	Schutzgebiete: Vögel, Wildkatze, Schmetterling, Elch
Weißrußland	2.5.2018	1247–1250	Block 163: Gemälde u.a. Vorfürhling, Kraniche im Moor



Ausgewählt von Hans-Peter Blume  
und kommentiert von Klaus Henseler



Ein Kinderzwiebelmarkt am 12. Oktober 2018 in Weimar. Da fragt sich der geneigte Leser: handelt es sich hier um Kinder, die einen Zwiebelmarkt besuchen oder dreht sich's hier um kleine Kinder, die später zu Riesen-Zwiebeln heranwachsen. Bei den Römern zählten Zwiebeln zu den Grundnahrungsmitteln vor allem der weniger Begüterten. Römische Legionäre waren es auch, die die „*cepula*“ (woraus das deutsche Wort „Zwiebel“ wurde) in Mitteleuropa verbreiteten. Hier wurden sie zu einer der am meisten verbreiteten Gemüsearten, durften auf keiner Tafel fehlen, und sie dienten im Mittelalter auch als Amulett

gegen die Pest. Die Küchenzwiebel existiert, von gelegentlichen Auswilderungen abgesehen, nur noch als reine Kulturpflanze in der Obhut des Menschen. In der Kulturstadt Weimar kann das Weimarer Kind Haarschmuck aus Zwiebeln tragen. Unser Goethe, der ein Haus am Frauenplan hatte, schwärmte vom Weimarer Zwiebelmarkt – Kinder waren ja zu Goethens Zeiten kleine Erwachsene. Unser Dichterkönig ließ die gekauften Zwiebelrispen an seinem Schreibtisch befestigen, schmückte sein Haus mit ihnen und lobte die gesundheitsfördernde Wirkung der Zwiebel. Das muß man aber nicht nachmachen. Er muß in einen regelrechten Zwiebelzopfkaufrausch geraten sein, denn sein Freund, der Komponist Carl Friedrich Zelter, schrieb 1827 an seine Tochter: „Heute ist hier das große weimarische Landesvolksfest, der Zwiebelmarkt. ... Zu allen Toren der Stadt kamen heute....große Fuhren von Zwiebeln ..., die an beiden Seiten des Frauenplans, an der Straße und der Esplanade appetitlich ausgelegt sind. Die blanken Zwiebeln sind an langen Fäden wie Perlschnüre aufgezogen und nehmen sich gar artig aus. Goethe ... hing sie an seinem Fenster patriotisch auf, was einiges Aufsehen machte“ ... In den „Xenien“ schreibt Goethe: „Ist denn die Wahrheit ein Zwiebel, von dem man die Häute nur abschält?“ Das paßt immer. Und Römer. Nachtrag: Dann gibt es noch Zwie-elfische und Zwiebelfischhaufen – aber das ist ein ganz anderes Thema.

In Sindelfingen fanden anlässlich der Briefmarkenbörse 2018 auch die „Jugend-Haustiertage 2018“ statt. Der Autor war da, aber ihm sind die herumstreunenden Katzen oder die kläffenden Köter, ganz zu schweigen von stillen Schildkröten (links im Bild) oder fiependen Mäusen entgangen. Vielleicht, vielleicht hätte er statt überkauften und deshalb nicht gekauften Postwertzeichen ein Haustier-Geschenk für die Enkel erworben. Doch: Langfristig sind die Viecher wegen Futter und Tierarzt (und bei Hunden) dem Zwang zu außerhäuslichen Spaziergängen (und damit Gefährdung der eigenen Gesundheit! mit folgenden Arzneimittelkäufen!) viel (sehr viel) teurer



(der Autor spricht aus Erfahrung). Übrigen: Katzenvideos gehen immer in Film, Funk und Fernsehen. Und Pinguine. Pandas („Ach, sind die süß“) kommen nicht in die Wohnung. Schon und auch wegen der Bambusstangen in der Guten Stube nicht. Wie hieß es einmal in Deutschlanden: „Ich sage nur Kina, Kina.“

Das ist doch einmal wirklich originell. Zwei Stempel, die sich ergänzen, zum selben Thema. Gute Idee für einen Weihnachtsschlitten. Zu diesen Stempeln lautet die postalische Beschreibung: Wenn die Nächte



am längsten sind und es draußen frostig kalt ist, dann schlägt die Stunde eines Mannes, der in einer einzigen Nacht die ganze Welt mit Geschenken überhäuft. Das ideale Fortbewegungsmittel für den Weihnachtsmann ist ein zauberhafter Schlitten, in dem sowohl er selbst als auch die Berge von Präsenten bequem Platz finden. Seit der Mensch vor 5000 Jahren den Schlitten erfunden hat, ist

das Gleiten darauf eine verheißungsvolle Fortbewegungsart, die einen nicht mehr ganz an den Boden fesselt, aber noch kein Fliegen ist. Für den Weihnachtsmann kann es da nur noch ein Leichtes sein, das winterliche Gefährt abheben zu lassen. Für den stressigen Job der Zugtiere sind Rentiere bestens geeignet. Die im Norden beheimateten Hirsche schlafen nur dann, wenn sich in der ewigen Dunkelheit des langen Winters die Gelegenheit dazu bietet. Ihr dichtes Fell aus hohlen Haaren hält sie selbst bei eisigen Temperaturen mollig warm. Im Gegensatz zu sämtlichen anderen Hirscharten gilt das Rentier außerdem seit über drei Jahrtausenden als domestiziert. Eine gezielte Zucht hat aus den Wildtieren gutmütige, geduldige Nutztiere gemacht, die sich sogar reiten lassen. In der Weihnachtszeit scheinen sie sodann eine weitere Eigenschaft zu offenbaren, um als fliegende Paketdienstleister ihrer Bestimmung zu folgen. Zum ersten Mal erwähnt wurde die Fortbewegungsart des modernen Weihnachtsmanns in dem 1821 veröffentlichten Gedicht „Old Santeclaus with Much Delight“ des New Yorkers William Gilley. Darin ist „Santeclaus“ auf einem Schlitten unterwegs, der von einem Rentier gezogenen wird. Einen sehr viel größeren Einfluss hatte jedoch das 1823 anonym publizierte Gedicht „Twas the night before Christmas“ („A Visit from St. Nicholas“). Aus dem heimeligen Weihnachtsfest in jenen Versen, die dem New Yorker Clement Clarke Moore zugeschrieben werden, entwickelte sich die heutige amerikanische Weihnachtstradition. 1947 fertigte Erich Kästner eine deutsche Übersetzung des bekannten Gedichts an.

Eine Ergänzung zum Thema Weihnachtsmann, Schlitten und Rentiere ist erforderlich. Im Internet (wo sonst?) werden einige Daten genannt, die kein Kinderherz höherschlagen lassen: der Weihnachtsmann muß demnach 378 Millionen Kinder besuchen, was 822,6 Besuche pro Sekunde bedeutet (bei einem 31-Stunden-Tag, möglich wegen der Zeitverschiebung), sofern der Schlitten mit mehr als 1.000 Kilometer pro Sekunde fliegt. Wenn jedes Kind einen Lego-Kasten (1 Kilogramm) erhält, dann sind auf dem Schlitten 378.000 Tonnen geladen. Ein Rentier kann etwa 175 Kilogramm ziehen, also ziehen nicht 8 Rens den Schlitten, sondern mehr als 200.000 Rentiere. Wir wollen hier die mathematische Problematik nicht weitervertiefen, aber so viel steht fest: den Weihnachtsmann (Eigengewicht mindestens 120 Kilogramm) im Schlitten kann es aus physikalischen Gründen nicht geben. Punktum. Es ist eine Fake New. Schade, Kinder, schade.

## 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 unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstands:

### 1. Vorsitzende:

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

### 2. Vorsitzender:

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

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + 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

## 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; Schlußkorrektor: Walter Baldus

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

## Mitteilungsheft Nr.175/Januar 2019

Auflage 100 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Im Herbst, der heuer etwas später kam, was man mit dem Klimawandel erklären kann, werden die Blätter bunter. So soll es auch mit dem Heft im April sein: Bunt.

