

Auf ein Wort



Liebe Mitglieder,

nun erhalten Sie das letzte, wie nicht anders gewöhnt, vielseitige Vierteljahresheft des Jahres 2012.

Im Januar 2012 kommt die 150. Ausgabe unserer „Agrarphilatelie“ heraus. Das ist eine wahrlich ungeheure Leistung meiner Vorgänger im Vorsitz unserer Arbeitsgemeinschaft bzw. Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft, der Redaktion der Hefte durch Hans-Jürgen Berger, Gisela Jauch, Gerlinde Weber und Klaus Henseler sowie der vielen, vielen Autoren der einzelnen Ausgaben. Jedes Quartal aufs neue.

Auch in diesem Jahr wurde und wird philatelistisch viel geboten. Zahlreiche Großtauschtage und Ausstellungen sorgten, über das Vereinsleben hinaus, für das Zusammenkommen von Sammlern unterschiedlicher Regionen.

In meinem Heimatverein Speyer feierten wir unser 105-jähriges Bestehen im Juni sowohl mit einer Rang-3-Ausstellung mit Jugendklasse wie auch mit einem Großtauschtag. Die Resonanz zur Wettbewerbsausstellung war sehr groß. Erfreulich waren besonders die zahlreichen Anmeldungen von Erstausstellern, ich spreche hier nicht nur von der Jugendklasse! Für mich ist dies ein positiver Trend, den es zu bewahren und zu fördern gilt.

Aber nicht nur philatelistische Ausstellungen im „gewöhnlichen“ Sinne erfreuen sich großer Beliebtheit. 150 Jahre, nachdem in Leipzig das erste deutsche Briefmarkenalbum sowie der erste deutsche Briefmarkenkatalog erschienen sind, findet in der Gutenberg-Stadt Mainz die Internationale Philatelistischen Literatur-Ausstellung (IPHLA) statt.

Umrahmt von der Ausstellung erlebt die „Herbstakademie für Sammler“ des Consilium Philaticum ihre Premiere. Den Besuchern werden 90-minütige „Vorlesungen“ zu diversen Themen wie thematisches Sammeln, Sammlungsaufbau, Auktionen, redaktionelles Arbeiten und Fälschungsbekämpfung angeboten.

Wie bereits auf der Jahreshauptversammlung 2011 beschlossen, werden wir unsere diesjährige Jahreshauptversammlung nicht in Sindelfingen, sondern im Rahmen der IPHLA abhalten. Ich freue mich, Sie zu dieser zahlreich begrüßen zu dürfen.

Nun, ich wünsche Ihnen beim Lesen dieser Ausgabe viel Spaß und verbleibe mit lieben Grüßen


Anja Janssen

Kartoffelkäfer auf Marken und Postkarten: Aus der Sammlung von Klaus Henseler

Alle Kartoffelkäfer auf einen Blick

Benin-Dahomey	2000	1247 (1243-1248)
Burkina Faso	2002	1849 (1841-1850)
Djibuti	1979	254 (253-257))
Bernera Island	1992	nicht im Michel
Komoren	2009	2095
Komoren	2009	2102
Mocambique	1999	Block (34?)
Österreich	1967	1243
Rumänien	1955	1539
Rumänien	1956	1587
Sharjah	1972	1300-1304
Somalia	1999	Block 61
Tansania	1998	2927
Türkei	1982	2614

Dazu: USA 1999 (3163) und Luxemburg 1966 (736): A Locomotive named Colorado Beetle

Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2012	184
Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (1)	185
Geschichte der Kartoffel (Teil 16)	195
Die schönste Briefmarke der Welt?	200
Von der Ähre zum Brot (Teil 5)	201
Appell an den Spieltrieb	205
Die Drachenfrucht	208
Noch eine Superfrucht: Acai aus Brasilien	210
Die Andenbeere	212
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	213
Weingut der Stadt Frankfurt	216
Ein Ratschlag für Pilzsammler	217
Pilze (Teil 5)	218
Finale des Briefmarkenworkshops in der Stadtbücherei Ramstein-Miesenbach	228
Serie „Post“: Herbstferien in Deutschland	230
Nutzpflanze: Hopfen	231
Nutzpflanze: Kaffee	232
Neuheiten Landwirtschaft	235
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	238

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Jens Petermann, Horst Kaczmarczyk, Anja Janssen, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Heinz Wienold, Siegfried Holstein, Stefan Hilz, Peter Splett

Redaktionsschluß:

Das Heft hat sich Mitte September gefüllt; der Strand vor Cuxhaven leert sich, denn die Nachsaison hat begonnen.

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2012

im September 2012

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

Samstag, dem 3. November 2012 um 14.00 Uhr

im Hotel Hof Ehrenfels, Grebenstraße 5–7 in 55116 Mainz statt. Das Hotel ist nur wenige Minuten von Dom und Rathaus, in dem die IPHLA stattfindet, entfernt.

Die Tagesordnung:

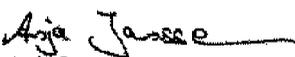
1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstandes
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstandes einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

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

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir wieder für Tausch und Plausch nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen


Anja Janssen


Roger Thill


Horst Kaczmarczyk

Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (1)

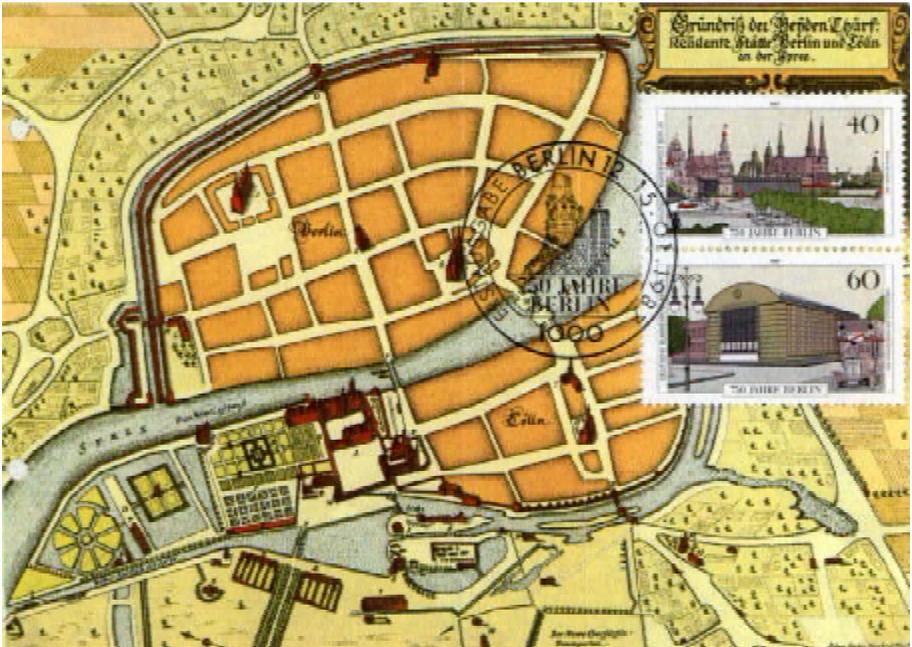


Internationale Gartenbauausstellung 1983 in München

Die Vorgeschichte

Der Große Kurfürst (übernächste Seite, ①) Friedrich Wilhelm von Brandenburg heiratete 1642 die Holländerin Luise Henriette von Oranien (übernächste Seite, ②). Er schenkte ihr das Amt Bötzen mit allen Ländereien, Dörfern und Seen. Sie ließ Schloß Oranienburg in holländischem Stil bauen. Meiereien, Imkereien, Gartenanlagen entstehen. Bauern aus Brabant betreiben Land-Garten- und Gemüsebau, Baum- und Blumenzucht. Luise führt aus Holland die Kartoffel ein (nächste Seite, ④), zunächst als Zierpflanze (übernächste Seite, ②), später auch zum Verzehr (nächste Seite, ⑤ Karte D). Der Große Kurfürst siedelte ab 1686 etwa 5.000 Hugenotten aus

Frankreich in Berlin an, darunter 28 Gärtnerfamilien wie die Bouché. Diese brachten die damals hochentwickelte französische Gartenkunst; es entstanden Barockgärten in Berlin und Brandenburg. Diese weisen strenge Formen mit regelmäßig beschnittenen Hecken und Rabatten auf (© und © Karte B). Im 18. Jahrhundert wurden in Berlin neben den königlichen Gärten auch ein Botanischer Garten und viele private Gärten angelegt, die teilweise ebenfalls von Gärtnern gepflegt wurden. Berühmt war um 1800 der Garten der Kunst- und Handelsgärtner Bouché. Diese Entwicklung wurde Anfang des 19. Jahrhunderts mit der Besetzung Berlins durch Napoleons Heer sowie durch die Freiheitskriege unterbrochen.



© Die Karte zeigt Berlin im Jahr 1652: A Schloß, B Lustgarten, C Wassergarten, D Küchergarten, F Dom, H Wasserkunst. Marke oben zeigt Berlin im Jahr 1965, die untere Marke zeigt die AEG-Halle 1909



④ Kartoffelanbau in Deutschland



© Deutscher Barockgarten Dornburg



① Großer Kurfürst von Brandenburg(1620–1688)



② Der Große Kurfürst und Luise von Oranien vor dem Berliner Schloß blicken auf blühende Kartoffeln.



③ Luise von Oranien (1627–1667)

Gründung der Preußischen Gartenbau-Gesellschaft

Im Jahre 1822 gab es einen Neuanfang. Der Garteningenieur in Sanssouci Peter Lenne (1789 bis 1866) (②), der Hofapotheker & Agrikulturchemiker Sigismund Hermbstädt (1760–1833) (③), der Direktor des Botanischen Gartens in Schönberg Johann Link (1767–1851) u. a. gründeten am 4. Juli 1822 den Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preußischen Staaten. Dessen Statuten wurden mit einer allerhöchsten Kabinetts-Ordre durch König Friedrich Wilhelm III. (1770–1840) (nächste Seite, ①), und dabei auch die Nutzung von Botanischem Garten (④), Herbar und Bibliothek, sowie die Führung eines Dienstsiegels mit Adler und Portofreiheit gewährt (⑤).



② Peter Lenne



③ Sigismund Hermbstädt (Zeichnung des Bodenkundlers A. Stöckhardt 1859)



⑤ Preußischer Postbeamter

**ALLERHÖCHSTE KABINETTS-ORDRE SR. MAJESTÄT
DES KÖNIGS FRIEDRICH WILHELM III.**

*von dem 11ten Juli 1892, durch welche der Verein zur Beförderung
des Gartenbaues im Preussischen Staate genehmigt wird*

Das Ihnen gemeinschaftlichen Bericht vom 14ten vorigen Monats habe Ich die Bildung eines Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in Meinen Staaten gern gesehen. In dem Ich dem für selbigen entworfenen, hier wieder beigefügten Statute, Meine Genehmigung erteile, will Ich dem Vereine zugleich die Rechte einer Corporation, hinsichtlich des zu erwerbenden und für seine Zwecke zu verwendenden Vermögens beilegen, auch genehmigen, daß das demselben zu seinen Versammlungen notwendige Lokal in dem neuerdings von dem Justizrat Schuß für Rechnung des Staats angekauften Hause zu Neuschöneberg eingeräumt werde. Sodann fann auch dem Vereine, unter Beobachtung der gehörigen Ordnung, die Benutzung des botanischen Gartens, des Herbariums und der dazu gehörigen Bibliotheken gestattet werden, und außerdem will Ich demselben den Gebrauch eines Königl. Dienstsiegels, der Preussischen Adler mit der Umschrift: Verein zur Beförderung des Gartenbaues im Preussischen Staate- erteilen, und ihm zugleich die Postbefreiheit beilegen. In letzterer Beziehung wird der Staatskanzler, Fürst von Bismarck, des Nötigen verfahren.

Berlin, den 11ten Juli 1892

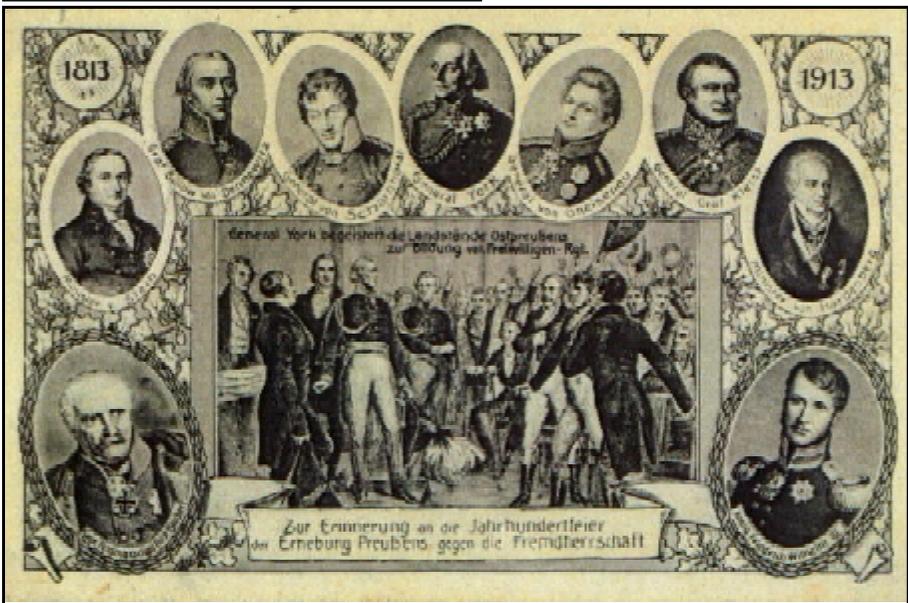
An die Staats-Minister
Freiherrn von Allenstein
und von Scherkmann

FÜR DIE KAMMERSCHREIBER
RICHTER
Königlicher Sekretär beim Kaiserliche
der Königl. Kanzlei

① Kabinettsordre des Preußischen Königs



② Oben: Rückseite der Postkarte
Unten: Postkarte aus Anlaß der Jahrhundert-
feier zum Sieg über Napoleon; Mitglieder der
Gartenbau-Gesellschaft: rechts unten König
Friedrich Wilhelm III., Graf Bülow und General
von Gneisenau



Mitglieder und Aktivitäten der Gartenbau-Gesellschaft

Der Verein traf sich monatlich zu Vorträgen und Diskussionsrunden u. a. in der Bibliothek des Botanischen Gartens in (Berlin) Schöneberg (①), die in den Verhandlungen der Gesellschaft gedruckt wurden. Der Gartenarchitekt Peter Lenné sprach über den seinerzeit modernen Englischen Garten, der im Gegensatz zum Barock Garten ohne symmetrische Gliederung und beschneitene Hecken auskam, auf natürlichen Wuchs der Gehölze setzte und mit Sichtachsen operierte. Er erläuterte das z. B. am Entwurf des von ihm umgestalteten Berliner Tiergarten, den er auch auf einer Exkursion vorstellte (⑥). Zu den bald über 1000 Mitgliedern gehörten neben vielen Hobbygärtnern, die sich Anregungen für ihre Schrebergärten holten (⑦), viele bekannte Persönlichkeiten Berlins und andernorts. Dazu gehörten der Historiker und Schriftsteller Ernst Moritz Arndt (②), der Gelehrte und Staatsmann Wilhelm von Humboldt (1767–1835) sowie dessen Bruder, der Naturforscher und Geograph Alexander von Humboldt (1769–1859) (③), der über seine Reisen und Pflanzenbeobachtungen berichtete. Turnvater Friedrich Jahn (1778 bis 1852) (④), der Landwirtschaftslehrer und –Forscher Albrecht Daniel Thaer (⑤), die Dichterin Anette von Droste-Hülshoff nebst Verwandten (⑧), und Mitglieder der Familie von Arnim (⑨).



© Peter Lenné und sein Plan zur Umgestaltung des Tiergartens in einen Englischen Garten



① Gewächshaus des Berliner Botanischen Gartens



② Ernst Moritz Arndt (1769–1860)



③ Wilhelm und Alexander von Humboldt



④ Turnvater Jahn



⑤ Albrecht Daniel Thaer



⑦ Kleingarten



⑥ Bettina von Arnim



⑧ Anette von Droste-Hülshoff

Beratung und Ausbildung der Gartenbau-Gesellschaft

Inspirator und Lehrer des Vereins war anfangs Peter Lenné: Als Gartengestalter des Königs hat er die Gestaltung des Berliner Zoo (①) und des Tiergartens (②) entworfen, die Parkanlagen des Schloß Bellevue (③), heute Sitz des Bundespräsidenten und des Charlottenburger Schlosses (④) z.T. zu englischen Landschaftsparks umgestaltet. Er hat die Schlösser, Türme und Parkanlagen Potsdams bis zur im Wannensee gelegenen Pfaueninsel durch Sichtachsen miteinander verknüpft und damit zu einem Gesamtkunstwerk gestaltet (⑤). Er hat dabei seine Entwürfe auf den Sitzungen des Vereins vorgestellt und später die Anlagen auf Exkursionen vorgestellt. Der Gartengestalter Johann Peter Bouché (1759–1849) hat Gestaltungsvorschläge für Berlin-Treptow gemacht und Gehölzgruppen pflanzen lassen, die später zum Treptower Park erweitert wurden (⑥). Auf Vorschlag von Lenné wurde eine Gartenbauschule gegründet und von Vereinsmitgliedern betreut. Bouché lehrte dabei u.a. Forstliche Standortkunde und Bodenkunde: Auf lehmigen Böden wären Rotbuchen geeignet (⑦), auf sandigen Kiefern (⑧), auf bisweilen überfluteten Auenböden Eschen (⑨), während auf natürlichen Niedermooren Erlen und Röhricht (übernächste Seite, ⑩) wachsen würden.



① Eingang Zoo



③ Bellevue



② Tiergarten



④ Belvedere im Schlosspark



⑤ Park Treptow



⑥



⑨ Esche, Vega (Boden des Jahres 2011)



⑦ Buchen; Fahlerde (Boden des Jahres 2006)



⑧ Kiefer, Podsol (Boden des Jahres 2007)





Ⓜ Erlen, Niedermoor (Boden des Jahres 2012)

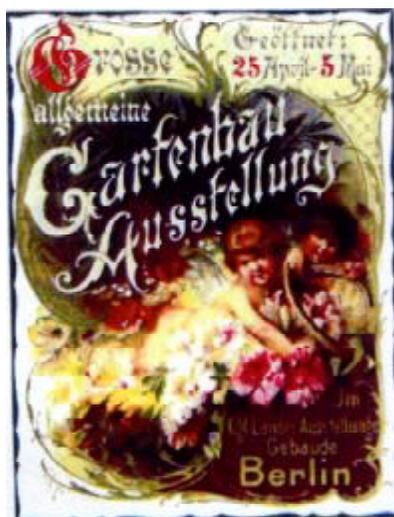


Erste große Ausstellungen (mit) der Gesellschaft

Der Verein führte auch jährlich zwei größere Ausstellungen durch, auf denen neue Pflanzenarten und Sorten vorgestellt wurden. Der Maschinenbauer August Borsig (1804–1854) lud als Berliner Mitglied jährlich zur Kameliengröße (Ⓜ a b). Im Jahre 1890 fand in Berlin eine Große Allgemeine Gartenbau-Ausstellung statt (Ⓜ). Gezeigt wurden Arrangements aus frischen Blumen, Glashauspflanzen, Mustergärten, Bindereien getrockneter Blumen und Gräser; Rosen, Stauden und Zwiebelgewächse, Festsaaldekoration und Landschaftsgärtnerei. Die Ausstellung wurde von der deutschen Kaiserin Auguste Victoria (von Schleswig-Holstein) eröffnet und fand täglich 18.000 bis 27.000 Besucher. Im Jahre 1897 folgte eine Ausstellung in Hamburg und zwar überwiegend im Freien (Ⓜ), womit gleichzeitig mit Pflanzen und Blumen eine bleibende Parkanlage geschaffen wurde.



Ⓜ Gartenschau im Ausstellungspalast Lehrter Bahnhof





① a Villa Borsig b



③ Denkmal Kaiser Wilhelm II.,
davor der Kaiser zu Pferde,
dahinter die Kaiserin

Vergrößerung



④ Gartenbau-Ausstellung in Hamburg



④ Die Karte wurde am 13.8. auf der Ausstellung aufgegeben, am 14.8. morgens in Berlin zugestellt, erreichte nachmittags Werningerode, am 15.8. Cassel und am 16.8. Bad Kissingen: eine große Leistung der Reichs-Post.



(Fortsetzung folgt)

Geschichte der Kartoffel Teil 16

Die Kartoffel in Schweden

1747 und 1748 wurden Saat-Kartoffeln aus Deutschland nach Schweden eingeführt. Gräfin Eva de la Gardie erstellte 1748 einen Bericht über die Verwendung der Kartoffel als Viehfutter, als Mehl und zum Schnapsbrennen, den sie der Akademie der Wissenschaften schickte. Aber erst 1787 erlaubt die schwedische Regierung die Branntweinbrennerei für den häuslichen Bedarf – und da kam der Knollenanbau in Schweden so richtig voran. Erfolgreicher war der Kartoffelanbau erst nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763), in dem schwedische Soldaten in Deutschland Krieg führten; sie brachten die Knolle aus Pommern mit und pflanzten sie an.

Die Hungersnot 1764 gab dann den entscheidenden Impuls für die großflächigere Verbreitung der Kartoffel in Schweden: Bauern aus Skaraborg mußten anstelle von „Knäckebröt“ die neuen „Erdbirnen“ essen. Bis zum Jahr 1790 änderte sich dann auch die Einstellung der Bauern zur Kartoffel. Für die Ausbeutung und Verarbeitung der erzenen Bodenschätze holten die Schweden süddeutsche Bergleute, die gleichzeitig auch die Kartoffeln mitbrachten.

Die schwedische Bevölkerung war arm: Småland, Schmalland, Schmalhans Küchenmeister, klein, kärglich, knapp. Kartoffeln und manchmal Fisch waren vielfach die einzige *husmanskost* einer schwedischen Bauernfamilie. Der felsige Boden im südlichen Schweden war nicht geeignet für Getreide, doch schon auf kleinsten Flecken konnte Erde gehäufelt und die Saatknochen zu vergraben werden. In Nordschweden, in denen Moore mit Kiefern- und Tannenwälder abwechseln, war die Erde für den Anbau der Kartoffel gleichfalls geeignet. Schweden war regelmäßig von Mißernten bei Weizen und Gerste betroffen, die *potatis* bot eine Alternative.

Der englische Frühsozialist und Sozialreformer Robert Owen (1771–1858), der sich neben seiner später fallierenden Textilfabrik auch mit der Landwirtschaft und einer Gesellschaft von Gleichen befaßte, erfindet in den 1820er Jahren einen Kartoffel- aushebepflug, der in Darmstadt von der Firma Scheerer nachgebaut und zum Preise von 28 Gulden vertrieben wird. Bevor „made in Germany“ ein Begriff wurde, sollen die deutschen Maschinenbauer die Taiwanesen Europas gewesen sein.





①



②

Als es noch keine Landmaschinen und Trecker ① für den Kartoffelanbau gab: Kartoffellegen in Schweden als gemeinsame Arbeit von Bauer und Bäuerin ②

Jonas Ahlströmer fördert den Kartoffelanbau

Der Schwede Jonas Ahlströmer (1685–1761, Mitbegründer der schwedischen Akademie der Wissenschaften in Stockholm), der als junger Mann in englischen Diensten in Irland gekämpft und dort den Kartoffelanbau kennengelernt hatte, nahm von der grünen Insel Kartoffeln mit in sein Land.

Seine spätere Stellung als vermöglicher Kommerzienrat und Fabrikbesitzer ermöglichte ihm und veranlaßte ihn, die Kartoffel zu verbreiten und für seine Webereiarbeiter anzupflanzen. 1720 begann Ahlströmer für den Anbau der Kartoffel zu werben; drei Jahre später beschaffte er sich Saat-Kartoffeln aus Frankreich und ließ sie auf seinen eigenen Felder anbauen. 1727 erschien in Stockholm eine Broschüre von ihm über den Nutzen und die Verwendung der Kartoffel. Aber da das einfache Volk nicht lesen konnte, war die Broschüre („Den svänska vårdane Fåräherdens trogne vägisare. Bihang om potatos eller Jordpåron“) nur für die Gelehrten und für die gebildeten bürgerlichen Stände. Die von dem Reichsminister Dalarna angestellten Versuche mit dem Kartoffelanbau führten ebenfalls nicht zu einer weiten Verbreitung der Kartoffel, da sich die Bauern weigerten, dieses neue Gemüse anzubauen.



Die Möglichkeit, aus Kartoffeln Schnaps herzustellen, führte auch in Schweden dazu, daß im 18. Jahrhundert der Kartoffelanbau deutlich ausgeweitet wurde. Die Unfähigkeit (oder der Drang zum schnellen Genuß), Kartoffelschnaps vom Fuselöl zu reinigen, führte zu erheblichen gesundheitlichen Beschwerden und dauerhaften Körperschäden. Es verschwand ein so großer Teil der Ernte in den privaten Schnaps-

Die Tschechoslowakei zeigt Kartoffeln, eine Kartoffelblüte und – wichtig – im Hintergrund eine Fabrik zur Herstellung von Kartoffelschnaps



brennereien, daß es zu einer Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch („nykterhetsrörelse“) kam und später das „motbok“ entstand.



Zu Ehren von Ahlströmer wird in seinem Heimatort Alingsås jährlich das Potatis-Festival begangen:

In Norwegen und auf Island

Die Norweger erhielten die potet wahrscheinlich Mitte des 18. Jahrhunderts aus Schottland. 1758 läßt Probst Atne in Loerdalen am Sognefjord und in Ullensvang am Hardangerfjord Kartoffeln anpflanzen. Von ihm erhielt der Prediger P. H. Hetzberg in Bergenshiift Kartoffelknollen. Aus dem Jahr 1770 liegt ein Bericht über den Kartoffelanbau in Trondheim (früher Nidaros) vor. Die Kontinental-Sperre gegen England 1808–1814 behinderte die traditionelle Einfuhr englischen Getreides nach Norwegen, so daß als Alternative die Kartoffel angebaut werden mußte. Als 1808 die Heringe (nach langer Abwesenheit wegen des kälter gewordenen Golfstromes) auch wieder an der norwegischen Küste laichen, wird die Kartoffel zur täglichen Hauptnahrung der rasch wachsenden Bevölkerung, die sich erst jetzt von den Auswirkungen der Pest im Jahre 1394 erholte. Langanhaltende rauhe und stürmische West- und Nordwinde führten zu Mißernten. Unter diesen Umständen war Kartoffelbau eine Möglichkeit, der Hungersnot zu entkommen.

Nach Island kamen die »jarðepli«, die im Untergrund wachsenden Äpfel, durch den schwedischen Baron F. W. Hastfer, der die Kartoffel 1758 erstmals auf dem Gut Bessastaðir in Álftanes (bei Reykjavik) pflanzte. Den größten Anteil an der Verbreitung der Kar-



②



①

toffel in Island hat jedoch der Priester von Sauðlauksdal (im Westen Islands) Björn Halldórsson, der 1759 die ersten Kartoffeln pflanzte, diese 1760 ausbuddelte, an seine Pfarrkinder verteilte und den Anbau anordnete. Kartoffelanbau diente ausschließlich dem Eigenbedarf. Erst zum Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Bauern, ihre Kartoffeln an die Bürger in den Dörfern und in Reykjavik zu verkaufen.



③

Die Hauptsorte auf Island ① ist die „Gullauga“ mit gelblicher Schale und mit roten bzw. rötlichen Augen – eine alte Sorte vom skandinavischen Festland. Eine andere wichtige Kartoffelsorte auf Island ist die „Rauðar lzlenzkar“ mit rosa Fleisch, von der man annimmt, daß sie schon von Björn Halldórsson in der Mitte des 18. Jahrhunderts angepflanzt wurde. Norwegen feiert 1984 das 100jährige Bestehen der Norwegischen Gartenbaugesellschaft mit Obst, Gemüse und Gewürzen auf einer Briefmarke ②. Dem Kampf gegen den Hunger ③ sind zwei Briefmarken gewidmet, auf denen auch Kartoffeln abgebildet sind.

Im Baltikum und im Finnischen

In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Anbau der Maaomena in Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. 1776 verfaßt Pastor Laurell eine Anleitung für den Knollenanbau, nachdem er von einem englischen Seefahrer zwanzig Liter Kartoffeln erhalten und diese angebaut hatte. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland im 19. Jahrhundert lockte deutsche Schmiede an, die die Kartoffel mitbrachten und als Grundnahrung anpflanzten.

Nach Litauen und Estland gelangten die *Kartupelis* und *Kartohwel* um das Jahr 1673. Herzog Jakob hatte „ein ganzes Lof“ (etwa fünfzig Kilogramm) aus Hamburg oder England für den Anbau in Mintau importiert; von dort verbreitete sich die Kartoffel in Litauens Norden. In den Süden soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein.

Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts begann man auf den Gütern im Baltikum die Kartoffeln in Gemüsegärten anzubauen und lernte sie als Delikatesse schätzen; sicherlich hat hier

eine Rolle gespielt, daß viele Gutsbesitzer ihrer Herkunft nach mit Deutschland (besonders mit dem nahen Ost-Preußen) eng verbunden waren. Auch die Bauern begannen auf Anordnung ihrer Herrschaft das „Erdobst“ anzubauen. „Erdobst“ – die Verbindung von „Erde“ und dem hochwachsenden, hochrangigen, sich auf den Tischen des Adels findenden „Obst“ sollte den Wert der neuen Knolle erhöhen, wo doch alles, was sonst in oder direkt auf der Erde wuchs, minderwertig war. Die zu Finnland gehörenden Ålandinseln dokumentieren mit einem Pflug mit Zweigespann ① das 100jährige Bestehen der Landwirtschaftsschule in Haga.

Im Gebiet zwischen dem Ladogasee und der Newa lag das Land Pohjois – Inkere, Nordingermanland, das am 2. August 1920 die weltweit erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv ② herausgab. 1919 gaben sich die Einwohner eine staatliche Selbständigkeit, die aber schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) beendet wurde; das Land wurde der Russischen Sozialistischen Föderativen Sowjet-Union zugeschlagen. In der kurzen Zeit seiner Existenz schaffte das Land, insgesamt vierzehn Briefmarken, davon fünf mit landwirtschaftlichen Motiven (hier Ackerbestellung ③), herauszugeben.



①



②



③

Nye kartofler in Dänemark

Der 1743 aus Deutschland ins dänische Glücksburg berufene Probst Philipp Ernst Lüders baute die Cartuffel oder Pottäsk an; er lieferte aus seiner Ernte mehrere Tonnen Saatkartoffeln an Jütländer Kolonisten. In einem 1760 veröffentlichten Traktat „Kurzes Gespräch zwischen einem Landmann und einem Prediger ...“ propagiert er den Kartoffelanbau, gibt Ratschläge zur Verwendung der Kartoffel, zur Aufbewahrung und zur Vermarktung, zur Herstellung von Kartoffelbrot und -mehl; Lüders bemühte sich außerdem, den Leinanbau in Schleswig heimisch zu machen, da Kartoffeln mit Leinöl das übliche (und vielfach einzige) Essen bei den unteren Schichten war – nicht nur im dänischen Schleswig. Er empfiehlt ausdrücklich, die Kartoffeln nicht zuerst den Dienstboten oder dem Vieh als Nahrung anzubieten, da sonst die Gefahr bestünde, daß gesagt werde, „das gehört für die Schweine“.

Entscheidend für den Anbau der Kartoffel in Schleswig-Holstein war aber der Zuzug von pfälzischen Bauern, die 1762 erstmalig die Knollen anbauten; die deutschen Bewohner wurden als „Kartofflerdanske“ bezeichnet.

Die Professoren C. H. Pfaff aus Kiel und E. Viborg aus Kopenhagen veröffentlichten 1807 nach einem „Selbstversuch in Kartoffelverzehrung“ die Schrift

„Über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten der beiden letzteren ...“,

um streng wissenschaftlich (und erfolgreich) zu belegen, daß der Kartoffelverzehr nicht schädlich sei; mit diesem Werk sollten offizielle Bedenken gegenüber dem Kartoffelverzehr abgebaut werden, da behördliche Beschränkungen den Kartoffelverkauf behinderten.



①



②

Mitte des 18. Jahrhunderts warben die dänischen Herrscher Christian VI. und Frederik V. ① Kolonisten aus der Kurpfalz an, die zwischen Holstein und Jütland siedelten und die Kartoffel mitbrachten. 1760 zog Johann Jakob Besserer aus Bruchhausen nach Jütland und soll als erster aus seiner Heimat die Kartoffel angepflanzt haben. Zu Ehren dieser Pfälzer Kartoffelbauern wurde in Frederiks bei Viborg in Dänemark ein Denkmal errichtet. Dänemark ehrt die Kartoffel ② aus Anlaß des 500. Jahrestags der Entdeckung Amerikas.

(wird fortgesetzt)

Die schönste Briefmarke der Welt?



zeigt Helgoland mit ihrer Vogelwarte, die in diesem Jahr 100 Jahre alt wurde.

So schön würde eine Marke von Sansibar – auf das wir zugunsten Helgolands einst verzichteten – nicht aussehen.

Horst Kaczmarczyk

Von der Ähre zum Brot (Teil 5)

Mährescher

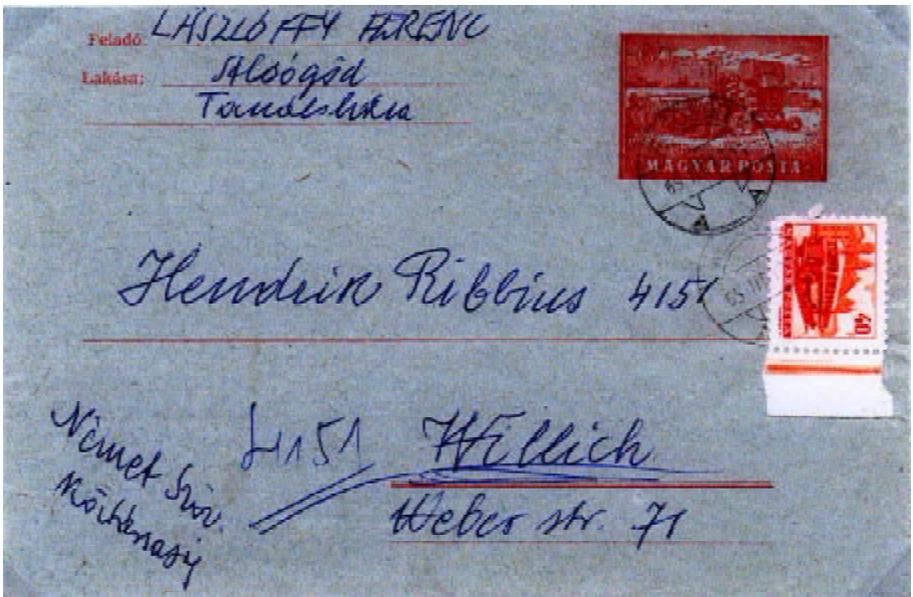
Der nächste Schritt der technischen Entwicklung war der Mährescher, der sofort beim Schneiden das Getreide drischt.

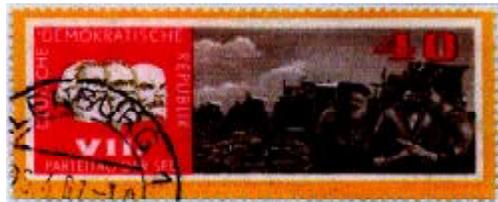




Mähdrescher können sowohl von einem Trecker gezogen

als auch, mit eingebautem Motor, selbstfahrend sein.





Auf großen Flächen, wie sie bei Kolchosen üblich sind, wird der Mähdrescher eingesetzt.





Weitere Mährescher



Mährescher mit angehängter Strohpresse



Gezogene Mährescher mähen von der Seite

Selbstfahrende Mährescher sind Frontmäher



Das Korn kann entweder



direkt eingesackt in einem Behälter

oder sofort auf mitfahrende
Lastkraftwagen geblasen
werden.



Peter Splett

Appell an den Spieltrieb

Mit einer Serie von 4 Marken wirbt die brasilianische Post in ansprechender Form für die Erhaltung des Waldes. Mit der Wiedergabe von 4 verschiedenen Lebensstadien eines gezeichneten Baumes soll neben dem Bewußtsein für den Wert der Bäume auch das Verständnis für deren Langlebigkeit geweckt werden. Im der belaubten Krone des erwachsenen Baumes wiederholen sich die Schriftzüge der zehn Baumarten (diese volkstümlichen Namen repräsentieren diverse Unterarten) Andiroba, Cabreuva, Cedro, Imbuia, Ipê, Jacarandá, Jatobá, Mogno, Pau Brasil

Logo of Correios

CORREIOS



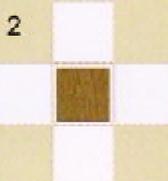
CMB *4.1.10.10*

4 SELOS

INSTRUÇÕES DE DOBRA:



1 Picote no formato acima e vire.



2 Posição da peça depois do passo 1.

... copas abertas para o sol e a chuva fornecem o ar que respiramos.



CASA DA MADEIRA DO BRASIL

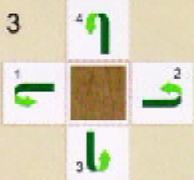
Árvores Brasileiras: Tesouros Naturais



... devolvendo a VIDA à natureza.



CASA DA MADEIRA DO BRASIL



3 Dobre os selos na ordem indicada.



4 Montagem concluída.

Árvores Brasileiras
O Brasil possui uma das maiores diversidades de espécies arbóreas do mundo. Devemos utilizar este patrimônio natural com responsabilidade para garanti-lo às gerações presentes e futuras.

Pau-brasil
O nome do nosso País se originou da árvore Pau-brasil que, pela sua abundância à época do "Brasil Colônia", foi um dos primeiros produtos comerciais do Brasil, embora, hoje, integre a lista das espécies ameaçadas de extinção.

Tesouro Natural
As árvores regulam a temperatura do planeta, fornecem o ar que respiramos, madeira, alimentos, medicamentos, cosméticos e, ainda, embelezam as paisagens.

MADEIRA ECOLÓGICAMENTE CORRETA APLICADA NESTA PEÇA: CEDRO



www.correios.com.br

und Peroba; sie sind wegen ihres wertvollen Holzes besonders geschätzt und stehen stellvertretend für den unermesslichen Reichtum der brasilianischen Wälder und die mehrere hundert weiteren bislang bekannten Baumarten Brasiliens. Im Stamm wiederholt sich das Wort Vida (Leben) und in der Bodenvegetation das Wort Preservação (Erhaltung, Schutz). Etwas pathetisch steht auf den Marken außerdem noch geschrieben „Die Bäume keimen, wachsen, fruktifizieren, gewähren Schutz und Zuflucht ... als offene Kelche für Sonne und Regen versorgen sie die Luft, die wir atmen ... und geben der Natur das Leben zurück“.



Ein besonderer Einfall aber ist nun ein zusätzlich ausgegebener Kleinbogen mit eben diesen 4 Marken sowie 5 Zierfeldern in spezieller Anordnung. Nach Anleitung ausgetrennt und gefaltet kommen die Baum-Marken so übereinander zu liegen, daß durch die ausgestanzten Stämme hindurch ein auf der Rückseite des mittleren Zierfeldes klebendes Plättchen aus Cedro-Holz zu sehen ist (Cedro ist ein Laubbaum; Zedern gibt es in Brasilien nicht). Auf dem Umfeld des Bogens ist außerdem zu lesen „Brasilianische Bäume – Brasilien gehört zu den Ländern mit den vielfältigsten Baumarten weltweit. Wir sollten dieses Naturerbe mit Verantwortung nutzen, um es den gegenwärtigen und künftigen Generationen zu sichern. Pau Brasil – der Name unseres Landes geht auf die Baumart Pau Brasil zurück, die durch ihr reiches Vorkommen in der Kolonialzeit





das erste Handelsgut Brasiliens war, obgleich sie heute auf der Liste der vom Aussterben bedrohten Arten steht. Naturschatz – die Bäume regeln die Witterung des Planeten, versorgen uns mit Atemluft, Holz, Nahrung, Arzneien, Kosmetika und verschönern zudem die Landschaft.“

Verfolgt man die Debatte um die z. Z. in Brasilien beratene Änderungen des Forstgesetzes, so scheinen allerdings viele Parlamentarier diese Marken nicht zu benutzen oder zumindest deren Botschaft nicht zu beachten.

Sammler mit wissensdurstigen Kindern seien gewarnt: Lassen sie den Bogen nicht unachtsam liegen, Sie finden ihn sonst gerupft und gefaltet wieder.



Weiterführende Literatur: „Árvores Brasileiras“, Editora Plantarum Ltda, Nova Odessa/SP, 1992

Ulrich Oltersdorf

Die Drachenfrucht

Die Pitahaya, die Drachenfrucht bestimmter Kakteen, schmückt immer öfter unsere Obstkörbe. Die Drachenfrucht (Pitahaya, engl. pitaya) ist die Frucht der *Hylocereus*- und *Selenicereus*-Arten aus der Familie der Kakteengewächse. Sie stammt aus Mittelamerika. Verwendet werden die Früchte (meist etwa 10 cm lang, doch gibt auch deutlich größere Variäten) folgender Kakteenarten:

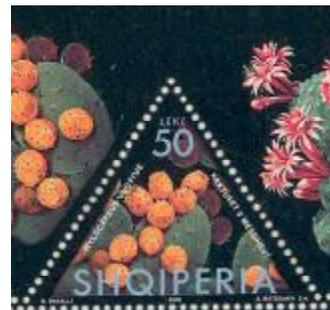
Hylocereus undatus – mit weißem Fruchtfleisch und pinkfarbener Schale
Hylocereus monacanthus – mit rotem Fruchtfleisch und pinkfarbener Schale (intensiverer Geschmack)

Selenicereus megalanthus – mit weißem Fruchtfleisch und gelber Schale (seltener, teurer). Sie werden frisch verzehrt. Das Fruchtfleisch enthält viele kleine, schwarze Samen, das Aroma geht bei Erhitzung verloren. Die Pitahaya wird längs aufgeschnitten – weiß bis rötliches glasiges Fruchtfleisch mit zahlreichen kleinen Samen (Mohnsamenähnlich); das Fruchtfleisch kann einfach ausgelöffelt werden. Gut geeignet auch für Fruchtsalat, als Püree (Smoothie) und in Fruchtsaft-Mixgetränken. Ihr besonderes Erscheinungsbild macht sich gut zur Dekoration von Buffets.

Die Hauptanbauländer sind Nicaragua, die Volksrepublik China, Vietnam und Israel. Drachenfrüchte sind druckempfindlich und daher eher schwer zu transportieren. Per Luftfracht werden das ganze Jahr Früchte aus Thailand importiert. Drachenfrüchte bestehen zu etwa 90 % aus Wasser und enthalten viel Eisen, Calcium und Phosphor. Vitamine B, C und E. Sie gelten als verdauungsfördernd.

Die Pitahaya ist auf Briefmarken aus folgenden Ländern zu finden:

- Albanien (MiNr. 2874–2877–2878) 17.5.2002 – Blockausgabe: Kakteen des Mittelmeerraumes – *Hylocereus undatus* (Abb.)
- Antigua & Barbuda (MiNr. 3863–3867–3869, Block 556) 25.11.2002 – Blüten – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*)
- Ecuador (Mi. 1683–1688–1694) 19.11.1975 – Flora des Amazonasgebietes – Pitahaya (Abb.)
- Nicaragua (MiNr. 2687–2690–2693) 20.6.1986 – 40 Jahre Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) – Pitahaya (Abb.)
- Singapur (MiNr. 1836–1837, Block 139) 18.11.2008 – Früchte – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb.)
- Vanatu (MiNr. 1284–1286–1293) 1.7.2006 – Freimarken für Inlandspost: Blumen – Pitaya
- Vietnam (MiNr. 2819–2823) 2.1.1997 – Freimarken: Tropische Früchte – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb) (MiNr. 3508–3509) 18.11.2008 – Freundschaft mit Singapur – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb.)



Dazu gibt es noch einige Briefmarken mit Blüten des Kaktus wie z.B. bei Komoren (MiNr. 2430–2471 und Block 527; 5.9.2009) als MiNr. 2455 – Pitahaya (Hylocereus undatus). Es gibt eine informative Website www.Cactuspro.com (Bereich „passion“ – und dort „timbres“) die Kakteen auf Briefmarken dokumentiert. Bisher wurde die Pitahaya noch nicht in Mitteilungsheften der ArGe Landwirtschaft beschrieben.



Literatur:
 Whiteman, K., Mayhew, M.: The world encyclopedia of fruit (Anness London, 1998) (deutsch: Monte, Dumont; 1999)
 Wikipedia.
 Weitere Hinweise sind in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengetragen.

Noch eine Superfrucht: Acai aus Brasilien

Die Kohlpalme (Euterpe oleracea) ist eine südamerikanische Palmenart, die bis zu 15-30 Meter hoch werden kann. Die Vegetationsspitze auch dieser Palme – das Palmherz – wird als Gemüse genutzt. Die Früchte („açai“) der Kohlpalme werden vor allem in Brasilien, die dort „açazeiro“ heißt, traditionell als Nahrungsmittel (z.B. von Amazonas-Indianern) genutzt.

Die kleinen (2–3cm Durchmesser) runden traubenartigen, schwarz-purpuren Acaifrüchte wachsen an Rispen mit 500–900 Früchten. Die Palme trägt zweimal pro Jahr Früchte, die frisch geerntet verzehrt werden können; üblicher ist es, den Açaí-Fruchtbrei zu verwenden. Dieser kann in salzigen bzw. süßen Speise-Varianten zubereitet werden, z.B. in einer Form von Obst-Müsli (açaí na tigela = „açaí in der Schüssel“; dies bedeutet traditionell in Kürbisgefäßen „Kalebassen“). Der Açaí-Fruchtbrei kann auch zu Saft (Mix-Getränken) und zu Eiscreme genutzt werden. Es wird auch Açaí-Wein hergestellt.

Acai wird immer beliebter, nicht zuletzt durch das intensive Marketing der letzten Jahre, daß die Açaí-Frucht unter dem Namen Acai-Beere als eine Superfrucht global vermarktet (z.B. in den Smoothies von Chiquita); es werden sogar Açaí-Diäten propagiert (z.B. www.acaibeereninfo.com). Zwar enthält die Açaí-Frucht eine Vielzahl von Vitaminen und bioaktiven Stoffen und ist somit ein „gesundes Lebensmittel“, doch das sind viele anderen Obstsorten ebenfalls.



Die oft großen gesundheitlichen Versprechungen, die Açaí-Säfte und -Breie zugeschrieben werden, sind jedoch bisher nicht ausreichend wissenschaftlich belegt. In vielen Fällen werden die Produkte zu teuer verkauft; an der Verbreitung ist das Internet maßgeblich beteiligt. Einige Fälle von ernsthaften Verbrauchertäuschungen sind bekannt und geahndet worden.

Bedingt durch die große Nachfrage, vor allem in den USA, werden in den letzten Jahren Kohlpalmen Plantagen angelegt, um effizienter produzieren zu können. Dabei werden häufig jedoch die traditionellen Produzenten verdrängt bzw. Agrarland wird entsprechend umgewidmet, das kann negative soziale und ökologische Folgen hervorrufen; ähnlich wie es bei jeder kommerziellen intensiven landwirtschaftlichen Produktion diskutiert wird, z.B. bei Palmöl, Kakaobohnen und nachwachsenden Rohstoffen (Soja, Rohrzucker).

Auf Briefmarken gibt es die Kohlpalme bzw. die Açaí-Beeren nur in Brasilien:

- Brasilien (MiNr. 2580–2582) 24.4. 1994 – Bewahrung der Flora: 200. Geburtstag von Karl Friedrich Philipp von Martius (1794–1868), Botaniker. – Kohlpalme (*Euterpe oleracea*) (Mitteilungsheft Okt 2009, S.204)
- (MiNr. 3408–3413) 15.6.2005 – Brasilianisches Jahr in Frankreich – Nordbrasilianische Speisen: Ente in Tucupi, Schale mit Açaí (Nr 3413) (Abb)
- (MiNr. 3789–3800); 29.6.2010 Grußmarken: Sehenswürdigkeiten im Bundesstaat Pará und seiner Hauptstadt Belém. Fruchtmark, Açaí-Beeren (Früchte der Kohlpalme – *Euterpe oleracea*) (nur in Brasilien gültig)

Die Andenbeere

Die Andenbeere (*Physalis peruviana*) stammt aus Südamerika (Bolivien, Peru) und wurde ca. 1800 von portugiesischen Seefahrern nach Südafrika „verpflanzt“, dort gezüchtet und dann Kapstachelbeere genannt. Seit einigen Jahren ist sie auch dank globalen Lebensmittelhandels dem deutschen Verbraucher bekannt, und wird meist *Physalis* genannt. Weitere Namen sind: Ananaskirsche, Erdkirsche, Goldbeere, Peruanische Blaskirsche, Pohe, Inkapflaume, Judenkirsche, und (engl.) Cape Gooseberry.

Sie zählt zur Gattung der Blaskirschen in der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). (Achtung: Andenbeeren sind nicht Andenbrombeeren bzw. Andenhimbeeren; diese sind *Rubus glaucus*-Gattungen aus der Familie der Rosengewächse.)



Die Andenbeere wird vor allem in Afrika, Südamerika, Indien sowie auf der indonesischen Insel Java angebaut, weitere Anbauländer sind Australien, Kenia, Neuseeland, die Vereinigten Staaten und Südfrankreich. Die Haupterntezeit ist Dezember bis Juli. Sie reifen auch in deutschen Gärten (ähnlich Tomaten).

Die in pergamentfarbenen Lampionhüllen steckenden orangegelben Früchte haben vollreif (die Hülle wird dabei pergamentartig) ein angenehm säuerliches Aroma, ähnlich wie Stachelbeeren (Fruchtfleisch mit vielen kleinen Kernen) bzw. Ananas; sie gelten als eine Delikatesse.

Die Früchte reifen nach der Ernte nicht nach, sie sind reich an Vitamin C (etwa 43 mg/100 g), B₁, Provitamin A und Eisen.

Sie werden frisch verzehrt und auch als Kompott, Gelee, Konfitüre, für Speiseeis und Obstkuchen verwendet. Sie können im Kühlschrank – ohne ihre Hülle – gelagert werden, und man kann sie einfrieren.

In Afrika werden die Blätter der Kapstachelbeere traditionell als Pflaster zur Wundbehandlung verwendet und unterschiedliche Teile der Pflanze werden zur Behandlung von Durchfall eingesetzt.

Auf Briefmarken gibt es sie bisher nur in: Ascension (MiNr. 425–428, 29.1.1987, Obst) – Kapstachelbeere (*Physalis peruviana*) (MiNr. 425)

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Hausrindrasse: Charolais

Die „Charolais“ sind eine sehr alte französische Rinderrasse mit einer bemerkenswerten Geschichte, die ihren Namen von der Umgebung von Charolles hat, in der sie gezüchtet wurde.

Die Rinder mit ihrem ausgeprägten und robusten Knochengerüst dienten ursprünglich als Arbeitstiere.

Durch ihre gute Eignung zur Mast und der Einkreuzung von Shorthorn-Rindern wurde die Rasse ab dem 19. Jahrhundert nur noch als reine Fleischrasse gezüchtet. Das erste Herdbuch wurde 1864 gegründet!

Die guten Masteigenschaften der Rasse führten dazu, daß in den 20iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts der Export von Charolaisrindern nach Argentinien, Brasilien, Mexiko den USA und Kanada begann. Ende 1970 wurden Charolais bereits in 74 Länder exportiert.



Sie werden teils reinrassig weitergezüchtet aber vorwiegend zur genetischen Aufwertung der vorhandenen Rassen genutzt (Erhöhung und qualitative Verbesserung des Fleischanteils). So werden z. B. in Südamerika Charolais-Rinder mit Zebus zum Canchim-Rind gekreuzt.

Charolais-Rinder sind einfarbig weiß bis cremefarbig. Sie sind großrahmige, spätreife Tiere, die Widerristhöhe der Bullen erreicht 150 cm, die der Kühe 140 cm.



Die Bullen erreichen ein Gewicht von ca. 1.200 bis 1.300 kg, die Kühe etwa 900 kg. Die Rinder sind sehr gute Futterverwerter, sie erreichen Tageszunahmen von 1.350 bis 1.400 g.

Die Ausschlachtquote liegt bei ca. 70 % bei einem relativ niedrigen Fettanteil



Die Milchleistung der Kühe ist niedrig und reicht gerade einmal für die Kälber. Man findet diese Rasse bei uns in Deutschland vorwiegend in Mutterkuhherden.

Hausrindrasse: Limousin

Das Limousin-Rind ist ebenfalls eine französische Rinderrasse und stammt aus der gleichnamigen Region Limousin.

Ursprünglich waren die Limousin ebenso wie die Charolais Arbeits- und Mastrinder. Die systematische Zucht als Fleischrind begann 1886 mit der Gründung des Herdbuches.

Die Heimat der Tiere liegt in den weniger fruchtbaren Mittelgebirgslagen Südwestfrankreichs. Die Limousin-Rinder sind im Vergleich zu den Charolais etwas kleiner, der Knochenbau ist feiner, die Muskulatur aber gut ausgeprägt.



Das Fleisch hat eine gute Qualität und erbringt gute Preise auf dem Markt.

Die Rasse wird weltweit vorwiegend als reines Fleischrind gezüchtet. In über 60 Ländern sind sie zu finden. Um 1975 wurden die ersten Limousin-Rinder nach Deutschland eingeführt und werden neben der Reinzucht auch zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt.

Das Limousin-Rind ist einfarbig rot (hell- bis dunkelrot).

Die Tiere sind ruhig, ausgeglichen, sehr robust und genügsam. Extreme Witterungseinflüsse wie Kälte und Hitze werden ohne Schaden verkraftet. Sie eignen sich aufgrund dieser Eigenschaften und der hohen Fruchtbarkeit und leichten Abkalbung gut für die Mutterkuhhaltung.



Verwendete Literatur:

Michel Kataloge Europa und Übersee

Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwarck u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Wikipedia

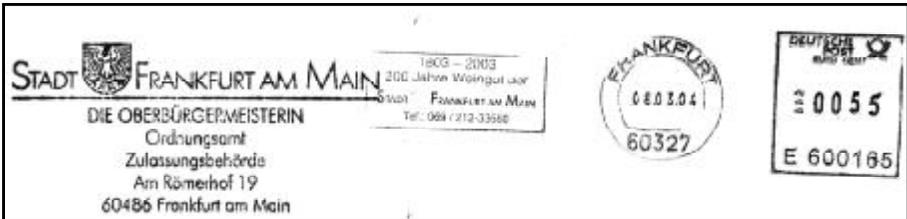
AMK Berlin, Katalog 2. Bundesschau Fleischrinder

Weingut der Stadt Frankfurt

Frankfurt am Main verfügt als Stadt über ein eigenes Weingut, das bis 1994 selbst bewirtschaftet wurde und heute an Armin Rupp in Hochheim am Main verpachtet ist. Die bewirtschafteten Rebflächen liegen im Weinbaugebiet Rheingau inklusive der Stadt Frankfurt am Main. Ein Ab-senderfreistempel dokumentiert das 200jährige Bestehen des Weingutes.

Das Weingut wurde 1803 gegründet. Im Reichsdeputationshauptschluß vom 25. Februar 1803 hatten die Deputierten der damals Freien Reichsstadt die Souveränität und Neutralität Frankfurts gesichert und erreicht, daß die Stadt die auf ihrem Territorium gelegenen Kollegiatstifte und Klöster samt ihren auswärtigen Gütern einziehen konnte. Im Gegenzug hatte sie auf ihre Rechte an den Reichsdörfern Soden und Sulzbach verzichten müssen. Mit dieser Säkularisation kamen auch die Weingüter nebst Wirtschaftsgebäuden des Karmeliterklosters sowie des Dominikanerklosters in den Besitz der Stadt.

Die neuen städtischen Weinlagen befanden sich in Hochheim am Main, in Flörsheim am Main sowie in Hörstein. Bis auf die insgesamt etwa 2,5 Hektar Hochheimer Lagen wurden sie wegen ihrer geringen Erträge bald verkauft. Die in Hochheim erzeugten Weine wurden bei offiziellen Anlässen und zur Bewirtung von Staatsgästen ausgeschenkt.



Nach der Annexion der Freien Stadt Frankfurt 1866 durch Preußen und der anschließenden Auseinandersetzung des staatlichen und kommunalen Vermögens im Frankfurter Rezess durfte die Stadt ihre Weinberge behalten. Bis 1935 wurde das Weingut nach und nach auf rund 25 Hektar Fläche erweitert.

Anfang der 1990er Jahre erwirtschaftete das Weingut über Jahre hinweg erhebliche Defizite. Da die Stadt ihr Weingut und den damit verbundenen Imagegewinn nicht völlig aufgeben wollte, verpachtete sie das Weingut samt der öffentlichen Verkaufsstelle im Rathaus für 30 Jahre an ein Familienunternehmen aus Framersheim bei Alzey.

Heute werden rund 24 Hektar Rebflächen in den Hochheimer Lagen Domdechaney und Kirchenstück sowie in den Lagen Hofmeister, Reichstal, Stein und Stielweg bewirtschaftet. Eine Besonderheit ist der 1,3 Hektar große Lohrberger Hang. Sie ist die einzige Lage in der Gemarkung der Stadt Frankfurt und die kleinste und östlichste Einzellage des Weinanbaugebietes Rheingau.

Der 18 Hektar große denkmalgeschützte Lohrpark ist ein um die Jahrhundertwende geplanter Volkspark. Der Lohrberg wurde am 1. Juli 1900 durch die Eingemeindung der nordöstlich gelegenen Landgemeinde Seckbach Teil des Stadtgebietes. 1924 legte Gartenbaudirektor Max Bromme den Weinberg als Teil des Lohrparks neu an. Die Vermarktung des erzeugten Weines übernimmt die Stadt selbst.

Das gesamte Weinsortiment des städtischen Weingutes wird im Frankfurter Rathaus Römer angeboten. In der „Weinstube im Römer“ gleich nebenan wird der Wein auch ausgeschenkt. Die Stadt ist aber nach wie vor der größte Abnehmer der stadteigenen Erzeugnisse.

Adresse: Städtisches Weingut, Limpurgergasse 2, 60311 Frankfurt am Main;
Telefon 0049 (0)69 212 33680 Verkauf und Beratung, email: weingut-der-stadt-frankfurt@web.de

Quelle: www.frankfurt.de, www.wikipedia.de



Ein Ratschlag für Pilzsammler

Wer die Funde einer Pilzwanderung nicht gleich kocht, sondern einweckt, wird auch die Erinnerung an einen schönen (und vermutlich anstrengenden) Tag konservieren wollen. Werden zusätzlich Tannenspitzen mit ins Glas steckt, schmeckt es besonders würzig.

Spalken

sind im Vogtland, einem frühen Anbaugebiet der Knolle, Suppen mit Kartoffelstücken. Schwammespalken ist ein Eintopf, bei dem neben den gewürfelten Kartoffelstücken auch noch Pilze zugefügt sind.

Nackete Maadle

sind im Vogtland goldgelb ausgebackene Küchlein aus gekochten Kartoffeln.

Pilze (Teil 5)

Der Fliegenpilz und seine Verwandten

Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) ist das Symbol aller Pilze. Er ist weltweit verbreitet, das heißt, er kommt auf allen Kontinenten unserer Erde vor. Kinder lieben diesen königlich in Purpur gekleideten Pilz wegen seiner Schönheit, Erwachsene haben ihn zum Glückspilz gekürt und Psychedeliker schätzen ihn wegen seiner berauschenden Wirkung nach dosiertem Verzehr.

Die Namensgebung stammt aus dem Jahre 1753 von dem bedeutenden schwedischen Naturforscher Carl von Linné, abgeleitet von der insektiziden Wirkung der roten Huthaut des Pilzes in Milch eingelegt.

In Europa gilt der Fliegenpilz als giftig. Da er aber einen ähnlich aussehenden Doppelgänger hat, besonders, wenn ihm Regen die weißen Hutfloeken abgespült hat, kann er leicht mit dem schmackhaften Kaiserling (*Amanita caesarea*) verwechselt werden. Im Gegensatz zu diesem hat der Kaiserling jedoch keine weißen, sondern gelbe Lamellen und einen orangefarbenen Stiel. Der Kaiserling war im antiken Rom ausschließlich der kaiserlichen Hoftafel vorbehalten und als *Boletus* bekannt, für uns aus heutiger Sicht irreführend, denn er ist ja ein Verwandter des Fliegenpilzes und gehört damit zu den Wulstlingen und als Lamellenpilz schon gar nicht zu den Röhrlingen.



Rumänien 2003



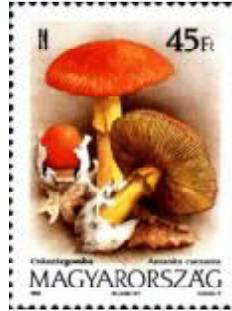
Tschechoslowakei 1958



Mazedonien 1997

Die Giftigkeit des Fliegenpilzes ist auf die nervenspezifischen Wirkstoffe Muscimol und Ibutensäure zurückzuführen. Diese halluzinogenen Substanzen führen von 30 Minuten bis 3 Stunden nach Einnahme zu akustischen und visuellen Halluzinationen, Verlust des Raum- und Zeitgefühls und Ausgelassenheit. Im weiteren Verlauf der Vergiftung setzen dann Übelkeit, Schwindel, Schwäche und Schläfrigkeit, im Ausnahmefall bis zum Koma ein. Nachgewiesen wurde, daß die Toxizität je nach Region ihres Vorkommens

unterschiedlich ausfallen kann. So läßt sich auch erklären, daß in den sibirischen Tundren bei den Samojuden und Sibiriaken die heimischen Fliegenpilze ein teuer gehandeltes Rauschmittel sind. Und da sich die Giftstoffe nach Genuß der Fliegenpilze im Körper nicht verändern, können sie im Urin aufgefangen und wieder „eingesetzt“ werden. Eine Praxis wie sie auch aus russischen Klöstern von Mönchen beschrieben ist.



Ungarn 1993



Ungarn 1986

Der Rote Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) hat einen Bruder, den ebenfalls giftigen Königsfliegenpilz (*Amanita regalis*), der wesentlich seltener ist und jung einen sepia-braunen, älter einen bronze- bis ockerbraunen Hut hat. Er kommt bei uns fast nur in Mittel- und Ostdeutschland vor und ist deshalb als gefährdet (RL 3) eingestuft.

Zur Gattung *Amanita* gehören weltweit etwa 500 Arten, unter anderem neben den Wulstlingen zu denen die Fliegenpilze gehören auch die Knollenblätterpilze und die Streiflinge. Meist sind dies



Bulgarien 1991

baumgebundene Bodenbewohner in Laub- und Nadelwäldern und auch in Parkanlagen vorkommend. Neben vorwiegend sehr giftigen und halluzinogen wirkenden Pilzen gibt es aber auch einige gute Speisepilze unter ihnen. Besonders zu nennen ist da der Perlpilz (*Amanita rubescens*). Ein ergiebiger und schmackhafter, jedoch leicht verderblicher und ebenso leicht mit dem giftigen Pantherpilz (*Amanita pantherina*) verwechselbarer vorzüglicher Speisepilz. Die Hauptmerkmale, die ihn vom Pantherpilz unterscheiden sind:

- den Stiel umringt eine fein geriefte breite Manschette, die dagegen beim Pantherpilz schmal und ungerieft ist
- das untere Stielende ist knollig ausgebildet, enthält jedoch keine Hautreste wie beim Pantherpilz und
- das Fleisch unter der Huthaut oder an Madenfraßstellen besonders an der Stielbasis ist rötend, hingegen beim Pantherpilz immer weiß



Bosnien – Serbische Republik 1989



Bulgarien 1988



Jugoslawien 1999

Der Pantherpilz enthält übrigens die gleichen Giftstoffe wie die Fliegenpilze, nur in mehrfach höherer Konzentration und deshalb sollten unkundige Pilzsucher in jedem Falle eine Pilzberatungsstelle aufsuchen, um ihn sicher vom Perlpilz unterscheiden zu können.

Und dann gibt es da noch die Streiflinge, in den landläufigen Pilzbüchern als Scheidenstreiflinge bezeichnet. Ihnen allen ist eigen, daß sie mit ihrer Stielbasis in einer Scheide sitzen, die weiß, bräunlich oder grau gefärbt ist. Beim Grauen Scheidenstreifling (*Amanita vaginata*) weist der lateinische Artname mit „*vaginata*“ eindeutig darauf hin. Die Scheidenstreiflinge – in unseren Breiten kommen auch noch der Fuchsigelbe (*fulva*), der Orangegelbe (*crocea*), der Verfärbende (*battarrae*) und der Grauhäutige (*submembranacea*) relativ häufig vor – werden zwar als essbar geführt, sind aber ohne aromatischen Geschmack und deshalb nicht unbedingt zu empfehlen.



Spanien 1993



Island 2007



Türksch Zypern 1997



Rumänien 1994



Albanien 1990

Zurück zu unserem Fliegenpilz, mit dem dieses Kapitel eingeleitet wurde. Die große Wertschätzung seiner Existenz auf unserer Mutter Erde kommt zum Einen durch die verschiedensten Namen, die ihm die Menschen gaben und zum Anderen dadurch zum Ausdruck, daß es kaum ein Medium gibt, auf dem er nicht abgebildet ist. Der Pilz ziert Glückwunschkarten, Aufnäher, Sticker, Oblaten, T-Shirts, Zigarren-Bauchbinden und natürlich postalische Objekte.



Rumänien 2003



Sowjetunion 1986

Von den vielen Trivialnamen im deutschsprachigen Raum nur diese kleine Auswahl: Mückenschwamm, Manschettenpilz, Narrenschwamm, Fliegenteufel, Sunneschirmche, Mückenpfeffer und Krötenstuhl.

Meine Devise lautet deshalb „Achtet mir den Fliegenpilz“.

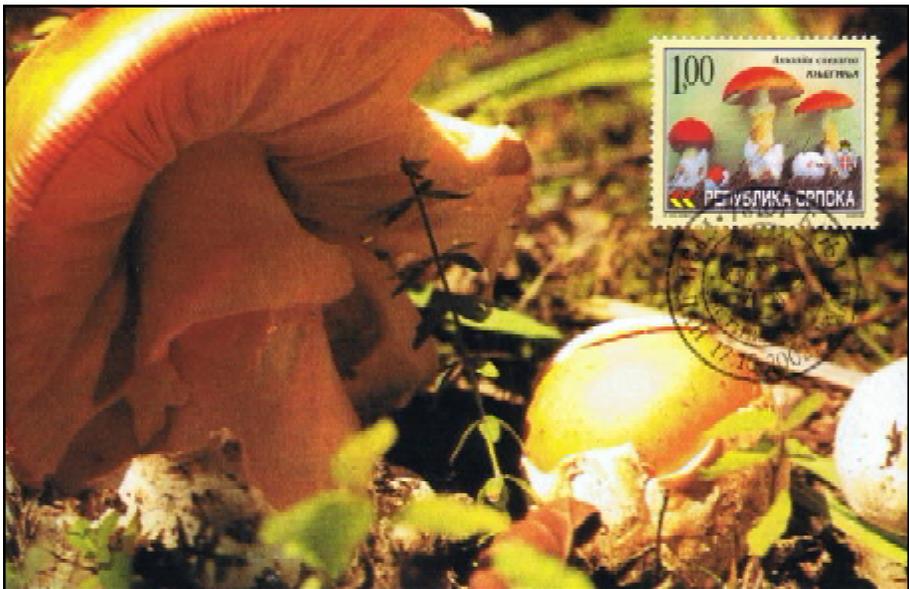
Kroatien 1998



Literaturquelle:

Der Fliegenpilz. Hg. Wolfgang Bauer u.a., AT Verlag, Schweiz. 2000.

Wir wollen nicht verschweigen, daß unser Autor nicht nur Mediziner ist, sondern auch anerkannter Pilzsachverständiger. (Die Red.)



Bosnien – Serbische Republik 2002

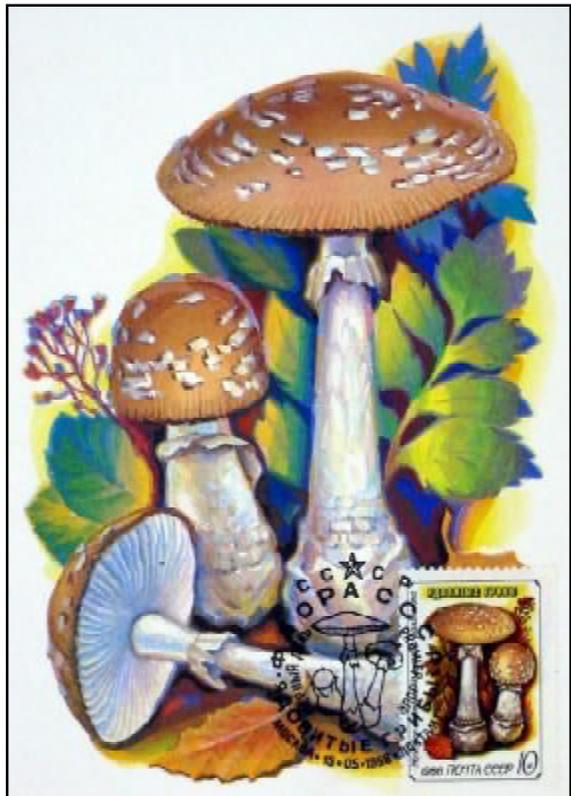
Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Albanien	28.	4.	1990	30 q	2431	Amanita	caesarea	Kaiserling
Belgien	14.	9.	1991	14 (Fr)	2471	Amanita	rubescens	Perlitz o. Rötender Wulstling
Bosn. Serbische Rep.	17.	10.	2002	1,00 (M)	257	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	17.	10.	2002	1,00 (M)	257 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	26.	5.	2008	0,70 (M)	429	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bosn. Serbische Rep.	26.	5.	2008	0,70 (M)	430	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bosnien-Herzegowina	30.	7.	1998	1,35 (M)	144	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.	12.	1961	2CT.	1263	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.	12.	1961	2CT.	1271	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	21.	7.	2008	1,5 lw	4861	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	19.	3.	1991	32 CT	3889	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	5 + 32 CT	3889GS	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	20 CT	3888	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	20 CT	3888 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	26.	2.	1987	5 cm	3546	Amanita	rubescens	Perlitz o. Rötender Wulstling
Bulgarien	21.	6.	1988	5 CTU	1050-1	Amanita	rubescens	Perlitz o. Rötender Wulstling
Deutsche Dem.Republik	28.	11.	1972	15 (Pf)	1809	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	19.	3.	1974	20 (Pf)	1936	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.	11.	1984	10 (Pf)	2915	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.	11.	1984	35 (Pf)	2917	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.	11.	1984	50 (Pf)	2918	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	19.	3.	1974	15 (Pf)	1935	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Frankreich	13.	1.	1979	0,64 (F)	2136	Amanita	caesarea	Kaiserling
Großbritannien (Jersey)	11.	1.	1994	23 p	640	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Großbritannien (Man)	1.	9.	1995	20 (p)	650	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Island	2.	9.	2004	50 (K)	1071	Amanita	vaginata	Grauer Scheidenstreifling
Jugoslawien	18.	6.	1999	6 (ND)	2915	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Jugoslawien	18.	6.	1999	6 (ND)	2915 FDC			
Kroatien	22.	4.	1998	1,3 (K)	454	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Kroatien	22.	4.	1998	9,8 (K)	454 - 456 FDC	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1.	3.	1994	1 (D)	54...56,57	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1.	3.	1994	4 (D)	58-61 - BI 10 A.u.B	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	7.	11.	1997	27 (D)		Amanita	caesarea	Kaiserling
Moldawien	23.	3.	1996	0,1 L	110	Amanita	caesarea	Kaiserling
Moldawien	23.	3.	1996	1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	23.	3.	1996	1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	23.	3.	1996	0,1 L	190 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	27.	3.	2010	2 L	695	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Niederlande	1.	10.	2008	44c	2602	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	44c	2607	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	264c	2600,-2,-4,-5,-7,-9	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	176c	2601,-3,-6,-8	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Polen	8.	5.	1959	3,4 ZI	1099	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	12.	7.	1958	20 B	1723	Amanita	caesarea	Kaiserling
Rumänien			1993	29 L	U 1593	Amanita	caesarea	Kaiserling

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Rumänien	2. 12. 1989			2 Lei	U 1436	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	14. 4. 1992			10 Lei	U 1516	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993			25 L	U 1575	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993			25 L	U 1575a	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993			29 L	U 1592	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	5. 8. 1994			500 L	5012	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	24. 10. 1994			500 L	5012 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	2. 12. 1989				U 1435	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9. 2003			15500 L	5756	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9. 2003			15500 L	5756 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	15. 8. 1986			50 b	4288	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Rumänien	14. 4. 1992			10 Lei	U 1515	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Russ. Föd., Rußland	20. 8. 2003			3,00 R	1110	Amanita	pantherina	Pantherpilz
San Marino	15. 6. 1967			5 L	891	Amanita	caesarea	Kaiserling
Slowakische Republik	17. 9. 1997			9 Sk	289	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Sowjetunion	15. 5. 1986			5 K	5604v	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Sowjetunion	15. 5. 1986			10 K	5605v	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Sowjetunion	15. 5. 1986			10 K	5605 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Spanien	18. 3. 1993			17 (Pta)	3102	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	18. 3. 1993			17 (Pta)	3102 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	1. 6. 2007			0,78 Euro	4231	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Spanien	1. 6. 2007			0,78 Euro	4231 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Tschechische Republik	28. 6. 2000			10 Kc	260	Amanita	caesarea	Kaiserling
Tschechoslowakei	6. 10. 1958			1,4 Kcs	1104	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Tschechoslowakei	5. 9.	1989	6 (Kcs)	3018 - 3020	FDC	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Türkisch-Zypern	31. 3.	1997	70 Bin L	447		Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	18. 6.	1993	45 Ft	4249		Amanita	caesarea	Kaiserling
Ungarn	30. 12.	1986	2 Ft	3872 A		Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.	1986	2 Ft	3872 MK		Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.	1986	4 Ft	3874 A+B		Amanita	pantherina	Pantherpilz

Sowjetunion 1986



Finale des Briefmarkenworkshops in der Stadtbücherei Ramstein-Miesenbach

Mit der Preisverleihung des Briefmarkenschätzrätsels fand der Briefmarkenworkshop unseres Mitglieds Jens Petermann aus Oberstaufenbach am Montag, dem 7. Mai 2012, seinen krönenden Abschluß.

Der 15jährige Jens Petermann beschäftigt sich schon seit Jahren in seiner Freizeit intensiv mit dem Sammeln von Briefmarken. Er gehört zum vielversprechenden Philatelistennachwuchs des Briefmarkensammlervereins 1912 Kaiserslautern e. V. Seine erworbenen Kenntnisse hat er in zwei Workshops interessierten Kindern und Jugendlichen am 17. und 29. März 2012 weitergegeben. 20 Jungphilatelisten in spe, lauschten gespannt seinem Vortrag über die Geschichte und dem Werdegang der Briefmarke. Jens gelang es vorzüglich, die Kinder und Jugendliche von dem Thema Briefmarke zu begeistern, indem er sie mit pädagogischem Geschick an die Highlights in der Briefmarkenentwicklung heranführte. Am meisten überrascht waren die Kinder und Jugendlichen, daß nicht die „Blaue Mauritius“ die vermeintlich teuerste Briefmarke der Welt ist, sondern der schwedische „Tre-Skilling-Banco-Fehldruck“ aus dem Jahr 1855.

Nach dieser Wissensbereicherung wurden die Teilnehmer in die praktischen Techniken des Briefmarkensammelns eingeführt. Sehr behutsam und geduldig zeigte Jens wie man Briefmarken von Briefen ablöst und sie in einem Trockenbuch professionell trocknet. Er führte ihnen vor, wie man Briefmarken sortieren und mit einer speziell abgerundeten Briefmarkenpinzette in ein Briefmarkenalbum einsortieren kann. Durch das gemeinsame praktische Arbeiten kam sehr viel Nähe zwischen den Teilnehmern und ihrem Referenten auf, so daß sehr rege Gespräche, Fragen und Antworten die Nachmittage bestimmten.



Am Ende der Workshops bekamen alle Kinder bereits eine kleine Erstausrüstung eines Briefmarkensammlers in Form von vielen Briefmarken, eines Briefmarkenalbums, einer Pinzette und eines Michel-Junior-Briefmarkenkatalogs in die Hand. Zum Schluß der Aktion gab Jens seinen interessierten Jungphilatelisten noch eine knifflige Aufgabe zur Lösung auf den Weg. Er hatte einen Glasbehälter randvoll mit Briefmarken gefüllt. Nun galt es, zu schätzen, wie viele Briefmarken sich in diesem Glas befinden. Am 12. April 2012 wurde das Geheimnis gelüftet.

Die Gewinnerinnen und Gewinner bekamen verschiedene Preise rund um das Thema „Briefmarkensammeln“ von Jens Petermann überreicht. 13 Kinder konnten die schönen Preise in Empfang nehmen. Der Hauptpreis war der gesamte Schätzglasinhalt mit 652 Briefmarken.

Die Materialien wurden netter Weise vom Auktionshaus Christoph Gärtner aus Bietigheim-Bissingen über die Aktion „Mit Briefmarken voll auf Zack“ zur Verfügung gestellt.

Das Team der Stadtbücherei dankt Jens Petermann herzlich für seine Idee und seinen Mut, die Workshops in der Bücherei anzubieten und somit Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, ein etwas in Vergessenheit geratenes Hobby für sich zu entdecken.



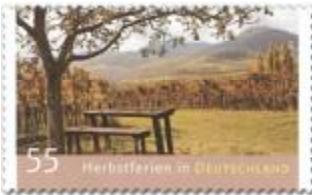
Uruguay 1977
Block 37 zeigt Stiche Dürers, Goyas und Rubens.

Uns interessiert hier nur der Weinstock.

Serie „Post“: Herbstferien in Deutschland

Die Briefmarken-Serie "Post" umfaßt 2012 vier Marken. Die am 13. September 2012 erschienene Marke nach einem Entwurf von Andrea Voß-Acker zeigt eine herbstlich geprägte Weinbergslandschaft. Der offizielle Text zur Markenausgabe geht allerdings in kein Weise auf den Weinbau ein, sondern ist wie nachfolgend zu lesen eher allgemein gehalten: „Die Herbstferien sind die erste längere unterrichtsfreie Periode nach Beginn des Schuljahres. Sie dauern je nach Bundesland eine oder zwei Wochen im Oktober oder November und gehen auf die früheren ‚Kartoffelferien‘ zurück. Noch bis in die 1960er Jahre war es üblich, daß Bauernkinder von der Schulpflicht befreit wurden, um auf dem heimischen Hof mitzuarbeiten. Auch die anderen Schulkinder wurden manchmal eingespannt und bekamen vom Bauern ein kleines Taschengeld.“

Dem Autor kam die gezeigte Weinbergslandschaft mit den sanften Bergen im Hintergrund bekannt vor. Die Vermutung ging in Richtung Haardttrand mit dem Pfälzer Wald. Um Klarheit zu erhalten wurde das Bundesministerium der Finanzen per Mail angefragt, aus welchem Anbaugebiet die Aufnahme stamme. Die Antwort kam auch prompt von einer Ministeriumsmitarbeiterin



aus dem Referat VIII A 7 Postwertzeichen: „Das Weinanbaugebiet nennt sich Südpfalz und das abgebildete Weingut gehört zu Wilhelmshof. Der kleine Ort, das links im Hintergrund auf dem Markenmotiv erkennbar ist, heißt Birkweiler.“

Birkweiler ist ein Weinbauort an der Südlichen Weinstraße mit rund 730 Einwohnern und wurde vor über 725 Jahre zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Sicherlich ist das „Weiler bei den Birken“ schon vorher entstanden und von daher schon älter, aber am 14. August 1283 trat es zum ersten Mal öffentlich in Erscheinung durch die Erwähnung in einer Urkunde des Klosters Hornbach. Der Ort gehört bis 1794 zum reichsfreien Siebeldinger Tal. Der 556m hohe Hohenberg, an dessen Fuße Birkweiler liegt, hat einen Aussichtsturm, der in einer Stunde Fußweg zu erreichen ist. Dieser Turm steht an der Stelle, an der die Franzosen nach 1793 einen optischen Telegraphen errichtet hatten.

Der Wilhelmshof im benachbarten Siebeldingen ist ein namhaftes pfälzisches Wein- und Sektgut.

Quelle: www.birkweiler.de; www.wilhelmshof.de,
Mail des Bundesministeriums der Finanzen vom 11.09.2012;
www.deutschepost.de

Nutzpflanze: Hopfen

Hopfen (botanisch *Humulus lupulus* L.) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Hanfgewächse, seine Wirkstoffe sind psychoaktiv.

Alle Arten von Hopfen sind Kletterpflanzen. Die Gattung enthält mehrere Arten: Echter Hopfen (bot. *Humulus lupulus* L.), der beim Bierbrauen benutzt wird, und Japanischer Hopfen (bot. *Humulus scandens* (Lour.) Merr.).

Der Echte Hopfen wird landwirtschaftlich angebaut. Die wichtigsten deutschen Anbauggebiete sind die Hallertau in Bayern und das Schussental zwischen Tettnang und Ravensburg in Baden-Württemberg. Der Hopfen ist eine zweigeschlechtliche Pflanze. Die Blüten (Dolden) der weiblichen Pflanze werden zum Bierbrauen benutzt. Eine (Wind-) Befruchtung macht die Dolden unbrauchbar. Sie dienen als Geschmacksstoffe und der Haltbarmachung. Man unterscheidet grundsätzlich zwischen den Bitterhopfensorten und den Aromahopfensorten. Letztere sind dadurch charakterisiert, daß ihr Bitterungspotential (die so genannten Alphasäuren) in der Konzentration deutlich niedriger sind, als jene des Bitterhopfens (3–5% im Vergleich zu 8–14%).

Früh im Brauprozess zugesetzter und lange mitgekochter Hopfen erhöht die Hopfenausbeute, welche eine chemische Umwandlung der Alphasäuren in Iso-Alphasäuren darstellt; die Stammwürze wird dadurch bitterer. Später hinzugefügt entsteht ein eher mildes Bier. Faktoren, wie z.B. die Art des Hopfenprodukts (Pellets, Extrakte, usw.) oder auch die Stärke des Kochens und die Zuckerkonzentration der Stammwürze beeinflussen die Hopfenausbeute entscheidend mit. Aufgrund seiner leicht antibakteriellen Wirkung trägt Hopfen auch zur Haltbarmachung bei.

Der älteste dokumentierte Hopfenanbau war 736 in der Hallertau. Eine erste Erwähnung des Hopfens als Brauzusatz findet sich im Jahre 1079.

Reinheit
(Bundesrepublik Deutschland
1996)



Da ist er schon im Bottich
(Bundesrepublik Deutschland 1983)

Tschechoslowakei 1964



Nutzpflanze: Kaffee

Kaffee bildet die Gattung *Coffea* der Familie der Rubiaceae. Arabischer Kaffee trägt den botanischen Namen *Coffea arabica*, Robusta-Kaffee den Namen *Coffea canephora* und Liberia-Kaffee wird als *Coffea liberica* klassifiziert. Kaffee ist aus der Gattung der Familie der Krappgewächse sowie Bezeichnung für die Samen (Bohnen) dieser Arten und für das aus ihnen hergestellte Getränk. Von den 30 oder mehr Arten der Gattung sind nur drei wirtschaftlich bedeutend: Der Arabische Kaffee, der Robusta-Kaffee und der Liberia-Kaffee. Der Strauch oder kleine Baum wird 4,6 bis sechs Meter hoch, trägt glänzendgrüne, eiförmige Blätter, die nach drei bis fünf Jahren abgeworfen werden, und bringt weiße, duftende Blüten hervor. Der Strauch blüht nur einige Tage. Während der sechs oder sieben Monate nach der Blütezeit entwickelt sich die Frucht. Sie ist zuerst hellgrün, später hellrot, und schließlich, wenn sie reif und pflückbereit ist, wird sie tief karmesinrot. Die reife Frucht ähnelt einer Kirsche, sie wächst in Büscheln, die auf sehr kurzen Stielen an den Zweigen sitzen. Normalerweise enthält die Frucht zwei Samen oder Bohnen, die in süßes Fruchtfleisch eingebettet sind.



Großbritannien 2005
Changing Tastes in Britain
mit Kaffee

Kaffee wächst vorwiegend auf den Inseln Java und Sumatra, in Arabien, Indien, Afrika, Süd- und Zentralamerika sowie auf den Westindischen Inseln. Die amerikanischen Länder, in denen Kaffee angebaut wird, decken ungefähr zwei Drittel des gesamten Weltverbrauchs.

Der Boden für den Kaffeeanbau muß fruchtbar und feucht sein. Er sollte Wasser einerseits zügig aufnehmen, trotzdem aber ausreichend durchlässig sein, um überschüssiges Wasser abfließen zu lassen. Der beste Boden besteht aus Humus und verwittertem Lavagestein. Obwohl Kaffeebäume frostempfindlich sind, werden sie auch in kühleren Regionen angebaut. Die Wachstumstemperatur liegt zwischen 13 und 26 °C. Kaffeeplantagen werden von Meereshöhe bis zur tropischen Frostgrenze von etwa 1 800 Metern angelegt. Robusta-Kaffee und Liberia-Kaffee gedeihen am besten unter 900 Meter Meereshöhe, der Arabische Kaffee dagegen liebt größere Höhen. Die Samen werden entweder direkt auf dem Feld oder in speziellen Baumschulen gepflanzt. Im zweiten Fall werden ausgewählte Pflänzchen später in das Feld umgesetzt. Man setzt reichlich Mineraldünger ein, um kräftige, gesunde Bäume mit hohem Ertrag zu erhalten. Sowohl der Baum selbst als



Peru 2009

auch seine Früchte sind insbesondere durch Pilz- und Insektenbefall gefährdet. Dieses Risiko wird u. a. durch den Einsatz von Spritzmitteln verringert.

Ein Kaffeebaum trägt nach etwa fünf Jahren die erste volle Ernte und produziert regelmäßig 15 bis 20 Jahre lang Früchte. Manche Pflanzen liefern 0,9 bis 1,3 Kilogramm marktfähige Kaffeebohnen im Jahr, aber bereits 0,45 Kilogramm gelten als durchschnittlicher Jahresertrag. Man pflückt die Bohnen von Hand oder man erntet die Früchte maschinell. Sofern ausreichend Wasser zur Verfügung steht, kann man die Bohnen naß aufbereiten. Dabei werden sie in Wasser aufgeweicht, und ihr Fruchtfleisch wird im so genannten Entpulper entfernt. Anschließend werden sie in großen Tanks fermentiert, wieder gewaschen und schließlich entweder im Freien oder in beheizten, rotierenden Zylindern getrocknet. Bei der preiswerteren so genannten trockenen Aufbereitung werden die Bohnen nur getrocknet und ihre Ummantelung wird entfernt. Sowohl beim trockenen als auch beim nassen Verfahren muß das Endprodukt – grüner Kaffee genannt – entweder per Hand oder maschinell sortiert werden, um unbrauchbare Bohnen und Verunreinigungen zu entfernen, und die Bohnen nach Größen zu sortieren.

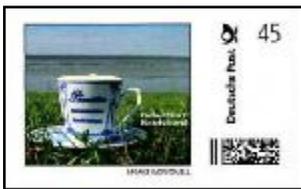
United Nations 1966



Costa Rica 1937



Costa Rica 1945



Pharisäerkaffee als Briefmarke von Zazzle und der Deutschen Post



Uganda 1975



Brasilien 2001

Neuheiten



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Albanien	05.12.2011	3383-3385	Gymnospermium shqipetarum, Viola kosaninii, Aster albanicus
Armenien	14.12.2011	762-763	Europa, der Wald
Aserbajdschan	16.11.2011	898-901	Pferde aus Karabach
BRD	01.03.2012	2921	Nordluchs, Lynx lynx aus Folienbogen, selbstklebend
		2922	Elch, Alces alces aus Folienbogen, selbstklebend
		2923	Frühjahrsferien, Baum
Brunei	01.11.2011	759	Tag des Landwirts und Fischers, bei der Arbeit
		760	Produkte von Landwirtschaft und Fischerei
	01.11.2011	764-766	Reispflanzungskampagne
Dominik.Rep.	29.03.2011	2223	Pereskia quisqueyana, Kaktus
		2224	Cereus hexagonus, Kaktus
		2225	Catalpa longissima, Trompetenbaum
		2226	Tolumnia variegata, Orchidee
Dominik.Rep.	07.09.2011	2232-2235	Grüner Hispaniola-Laubfrosch, Hypsiboas heilprini
Estland	16.02.2012	719	Reh, Capreolus capreolus
Finnland	23.01.2012	2145 aus 44-47	Schjerfbeck, Gemälde mit grünen Äpfeln und Champagnerglas
Frankreich	03.02.2012	5272	Blumenbotschaften, MKH, Calla, Liebesglut
		5273	Tulpen, Liebe
		5274	Rose, Leidenschaft
		5275	Veilchen, Bescheidenheit
		5276	Stiefmütterchen, Zuneigung
		5277	Maiglöckchen, Glück
		5278	Iris, Zärlichkeit
		5279	Dahlien, Bewunderung
		5280	Klatschmohn, Feude
		5281	Pfingstrosen, Großzügigkeit
		5282	Margeritten, Anziehungskraft
		5283	Nelken, Treue
Frankreich	30.09.2011	85	ATM Grüne Post, Unterdruck Ahornblatt, Nadeldruck

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Frankreich		86		ATM Grüne Post, Unterdruck Ahornblatt, Thermodruck
Franz. Geb. Antarktis	02.01.2012	757		Subantarktische Landschnecke, Notodiscus hookeri
Franz. Polynes.	17.08.2011	1156		Orchideenblüte, Marke mit Duftstoff
Grenada	01.02.2011	Block 797		Chinesisches Neujahr, Jahr des Hasen, Kaninchen
	01.04.2011	6339-6350		Chinesische Tierkreiszeichen
	08.11.2011	6436-6437		Chinesische Tierkreiszeichen
	26.11.2011	6448-6449		Schockoladenkuchen, Praline
Grenada				
Carriacou +PM	08.11.2011	4713-4724		Chinesische Tierkreiszeichen
Grenad., Bequia	05.10.2010	665-668		Schmetterlinge
		Block 54		Schmetterlinge
	18.04.2011	691-702		Orchideen
		Block 58-59		Orchideen
	16.05.2011	Block 60-62		Pferde
	11.08.2011	740-749		Insekten
		Block 64-65		Insekten
	07.09.2011	761-768		Schmetterlinge
		Block 68-69		Schmetterlinge
Guinea	30.08.2011	8538-8542		Orchideen
		Block 179		Orchideen
		8546-8550		Japanische Kirschblüten
		Block 1980		Japanische Kirschblüten
		8554-8558		Käfer, 8557 = Kartoffelkäfer
		Block 1981		Käfer
		8562-8566		Schmetterlinge
		Block 1982-1984		Schmetterlinge
		8578-8582		Bienen
		Block 2984		Bienen
		8666-8705		Säugetiere, ua. Kaninchen
		Block 2995-202		Säugetiere, ua. Kaninchen
Japan	01.09.2011	5759		Ballonblume, Platycodon grandiflorus
		5760		Nelke, Dianthus sp.
		5761		Süße Duftblüte, Osmanthus fragans
		5762		Gemeines Schmuckkörbchen, Cosmos bipinnatus

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Japan	01.09.2011	5763		Buschkleee, Lespedeza sp.
		5764		Ballonblume, Platycodon grandiflorus
		5765		Nelke
		5766		Süße Duftblüte, Osmanthus fragans
		5767		Gemeines Schmuckkörbchen, Cosmos bipinnatus
		5768		Buschkleee, Lespedeza sp.
Lettland	11.02.2012	828		Lilie, Gemälde von Lilija Dinere
Neukaledonien	05.08.2011	1560		Jahr der Wäder, Wald aus Palmfarnen
		Block 45		Landschaftsparks
		03.11.2011	1574	
Nevis	08.09.2010	2464-2469		Orchideen
		Block 291		Orchideen
	04.04.2011	2561-2566		Schmetterlinge
		Block 302		Schmetterlinge
Philippinen	24.10.2011	4576-4577		Jahr des Waldes
Schweiz	08.03.2012	2239		Gemüseblüten, Tomate, Lycopersicon lycopersicum
		2240		Feuerbohne, Phaseolus coccineus
		2241		Zwiebel, Allium cepa
		2242		Europäischer Biber , Castor fiber
		2243-2245		Sonnenaufgang im Martinsloch, Dorf Elm, Sonne, Kirche
St Vinc. & Gren.	09.02.2011	6895		Indipex, Indische Gewürze, Safran, Crocus sativus
		6896		Chili, Capsicum sp.
		6897		Currybaum, Bergera koenigii
		6898		Kurkuma, Curcuma longa
		6899		Echter Pfeffer, Piper nigrum
		6900		Zimt, Cinnamomum verum
Syrien	29.12.2010	2354		Tag des Baumes, Mandelbaum, Prunus dulcis
Thailand	21.11.2011	3145		Indische Lotusblüte, Nelumbo nucifera
Uganda	01.02.2011	Block 370		Chinesisches Neujahr, Jahr des Hasen, Hasen
Ukraine	03.02.2012	1221		Eberesche, Sorbus aucuparia
		1222		Gemeine Esche, Fraxinus excelsior
		1223		Gewöhnliche Roßkastanie, Aesculus hippocastanum
		1224		Stieleiche, Quercus robur
		3135		Gauchofest, Wurstkessel, Grill mit Fleischwaren
Uruguay	03.02.2011	3136		Reiter, Bola

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Uruguay	03.02.2011	3137		Reiter, Sporen
Zentralafrik.Rep.	20.12.2011	2968-2971		Orchideen + Botaniker
		Block 706		Orchideen + Botaniker
		2978-2981		Bienen, Botaniker, u.a. Jean-Henri Fabre
		Block 708		Bienen, Botaniker, u.a. Jean-Henri Fabre
		2983-2986		Käfer
		Block 709		Käfer
		2988-2995		Schmetterlinge
		Block 710-711		Schmetterlinge
		3073-3076		Berberpferde
		Block 727		Berberpferde
	27.12.2011	3120		Andrey Avinoff, Oleanderschwärmer, Entomologe
		3121		Eleanor Anne Ormerod, Augenstiefmütterchen
		3122		Jean-Henri Fabre, indischer Schwalbenschwanz
		Block 738		Evelyn Cheesman, Australischer Pracht-Hirschkäfer
Zypern	31.01.2012	1226-1229		Pferde

Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen.

Aus der Schreibstube

Dieses Heft ist etwa kartoffellastiger als üblich. Woran liegt's? Es fehlt schlicht an anderen Themen – so einfach ist das. Deshalb bitte ich ganz herzlich: Schicken Sie mir Artikel. Die Artikelfolge über die „Geschichte der Kartoffel“ neigt sich dem Ende zu: „Von der Ähre zum Brot“ geht auch nicht mehr über viele Hefte. Und was machen wir dann? Im übrigen: Das nächste Heft ist die 150. Ausgabe. Ein Jubiläum, das wir würdig begehen sollten.



Hans-Peter Blume

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



Die Deutsche Post führte am 14. Juli 2012 in Bad Muskau einen Aktionstag durch, weil eine Briefmarkenueausgabe erfolgte. Veranstalter war die Stiftung „Fürst-Pückler-Park Bad Muskau“. Auch wenn die Briefmarkenueausgabe vorbei ist: ein Besuch des Parks lohnt immer. Den Stempel mit Schloß und Parkanlage erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden in 92627 Weiden



In Bietigheim-Bissingen war Ende August/Anfang September Pferdemarkt, den die Stadtverwaltung clever durchführte. Dort konnte man Pferde sehen (sieh an, sieh an!) und im Stempel ein Pferdegespann à la Ben Hur. Zwei identische Stempel mit unterschiedlichen Daten (1. bzw. 2. September 2012) wird die Deutsche Post AG in 92627 Weiden auf ordnungsgemäß frankierte Brief drücken..

In 65357 Oestrich-Winkel nimmt die Deutsche Post an den Feierlichkeiten zum 900jährigen Bestehen des dortigen Stadtteils Hallgarten im Rheingau teil. Hallgarten ist ein Weindorf – ist im Stempel zu lesen. Die Mitglieder im Verein der Briefmarkenfreunde Rheingau e.V. haben dazu das Alte Rathaus besetzt. Abgebildet ist im Stempel die Hallgartener Madonna. Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden.





Nun sind sie wieder gelaufen. Wo liefen sie denn?
 In Markgröningen fand am 25. und 26. August der traditionelle Schäferlauf statt. Der Philatelistische Club e.V. hat dazu einen Sonderstempel ausgegeben.
 Anschrift für den Stempelbezug: Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkundenfilialen, Sonderstempelstelle Brief in 92677 Weiden

Hoch auf dem hölzernen Wagen mit Pferdegespann wurde aus Anlaß des 150jährigen Bestehens der Seenotrettung auf Norderney das Rettungsboot transportiert (S'ist Uwe!). Am Weststrand der Insel beim historischen Rettungsbootsschuppen. Die Ortsvertretung der DGzRS Norderney und der Briefmarkenverein Norderney waren die Veranstalter der Veranstaltung am 4. August 2012.
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 1077 Berlin



1100 Jahre alt ist der Ort 36414 Pferdsdorf in der Rhön. Das ist schon einen Sonderstempel wert. Gezeigt wird eine Ortsteilansicht mit Kirche, Schule und Brücke.
 Das Wappen zeigt ein Pferd.
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10777 Berlin



In 39340 Haldensleben ging während der 6. Haldensleber Briefmarkenausstellung am 31. August 2012 der Große Brachvogel um. Veranstalter ist der Verein der Briefmarkenfreunde.
 Den Stempel gibt's bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10777 Berlin

Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 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 Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–9697515,
eMail: janssenan@web.de

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
eMail: rogert@pt.lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bank-
verbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246
0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Literaturstelle:

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

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,
eMail: KlausHenseler@aol.com

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 149 / Oktober 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Jetzt geht der Sommer bald vorbei. Beim nächsten Heft im Januar 1913 haben wir ein Jubiläum:
Heft 150.