

Auf ein Wort

Liebe Mitglieder,

wenn Sie diese Ausgabe unseres Vierteljahresheftes in den Händen halten, ist die erste Hälfte des Jahres 2013 bereits vergangen.

Das Frühjahr 2013 wartete mit diversen Großtauschtagen auf. Während die Sammlerinnen und Sammler ihr Material über die Wintermonate hinweg sortierten, konnte das dabei ausgesuchte doppelte Material auf den Großtauschtagen veräußert oder getauscht werden. Natürlich dienen die Veranstaltungen auch dazu die Fehllisten zu komprimieren und das ein oder andere gesuchte Stück zu erwerben.

Vielleicht nutzen auch einige die Wintermonate um sich mit einem Themengebiet auseinanderzusetzen und diverse Exponate für Wettbewerbsausstellungen oder Werbeschauen zu gestalten oder bestehende Exponate umzubauen. Hierzu kommt mir ein Zitat von Eberhard Cölle in den Sinn, welches ich in seinem Beitrag im „Briefmarken Spiegel“ über den Volksaufstand am 17. Juni 1953 in der ehemaligen DDR gelesen habe:

„Philatelie spiegelt Zeitgeschichte auf besondere Weise. Es ist immer wieder faszinierend, wie es uns Sammlern gelingt, mit Marken, Stempeln und Belegen geschichtliche Abläufe mit postalischen Mitteln darzustellen. Philatelie zeigt und erklärt das Leben des Menschen auf diesem Planeten und erleichtert das Verständnis für das Wesentliche.“

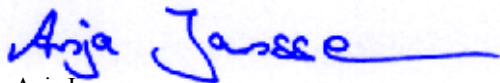
Auch wenn sich der Autor in seinem Artikel auf die geschichtlichen Abläufe bezieht, kann das Zitat ebenso auf die thematische Philatelie übertragen werden. Als Leiterin einer Jugendgruppe bin ich immer wieder fasziniert, wie sich junge Sammlerinnen und Sammler mit Themen beschäftigen und diese in einem Exponat verarbeiten.

Ich bin mit der Philatelie aufgewachsen und bekam von klein auf mit, daß es bei unserem gemeinsamen Hobby um mehr als „nur“ um Briefmarken (sammeln) geht. Auf philatelistischen Veranstaltungen wie beispielsweise Großtauschtagen und Ausstellungen lassen sich neue Bekanntschaften schließen, alte Bekannte und Sammlerfreunde treffen sowie Tauschpartner finden.



Gelegenheit hierzu bietet sich zum Beispiel im Herbst beim 113. Deutschen Philatelistentag in Heidenheim mit Neuwahl des BDPH-Vorstandes am Wochenende des 11.–13. Oktober 2013 sowie auf der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen vom 24.–26. Oktober 2013. Hinweisen möchte ich auch auf eine besondere Veranstaltung der Deutschen Philatelistenjugend, die deutsche Mannschaftsmeisterschaft junger Briefmarkenfreunde (DMM), welche in diesem Jahr, ausgerichtet von der Jugendgruppe Speyer, vom 27.–29. September mit dem Thema „Welt-erbe“ in Speyer stattfindet. Hierzu wünsche ich unserem jüngsten ArGe-Mitglied Jens Petermann, welcher an der DMM teilnimmt, viel Erfolg.

Ihnen allen ein gutes zweites Halbjahr 2013 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.



Anja Janssen

Das ist nicht fair.

Unsere Arbeitsgemeinschaft wird von Mitgliedern geführt, die das ehrenamtlich und teilweise auch neben ihren beruflichen Tätigkeiten leisten. Die Autoren unserer „Agrarphilatelie“ erhalten für ihre Artikel kein Zeilenhonorar und schreiben ebenfalls ehrenamtlich. Der größte Kostenblock unserer ArGe ist diese Vierteljahreszeitschrift. Und der Versand durch unseren Geschäftsführer – das können Sie glauben – ist eine Mordsarbeit und kostet richtig Geld. Wäre es da nicht angemessen, wenn die Mitglieder für diesen Service ihren Mitgliedsbeitrag pünktlich und ohne Mahnung zahlen? Es ist nicht fair, sich darauf zu verlassen, daß eine Mahnung kommt, wenn der Mitgliedsbeitrag fällig ist. (kh)

Das Letzte

Guinea-Bissau hat am 27. September 2011 eine Marke (Michel-Nr. 5715) und einen Block (995) ausgeben lassen, der in der Michel-Rundschau 4/2013 Plus (Seite 31) unter der Bezeichnung „Einander genetisch ähnliche Tiere“ läuft. Es handelt sich bei diesen Tieren um einen Gangesgavial und einen Zaunkönig. Man lernt nie aus, gell?

Der Umschlag zeigt Marken der Modernen Privatpost (RegioPost Pfalz, Post Modern, Paketeria-Post, RegioMail, PIN Sachsen, Nordkurier, Prosa Driket-Post!) mit einem Bezug zum Thema Wein. Stefan Hilz hat sie zur Verfügung gestellt.

Inhaltsverzeichnis

Die Wunderbeere macht Saures süß	124
Die Karambole ist die Sternfrucht	125
Die Bergamotte gibt den Duft für das „Kölnische Wasser“	127
Marienkäfer	128
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	129
Geschichten um den Tabak	134
Firmenlochungen in Sammlung „Tabak“ (Teil 2)	136
A festa da Uva – das Weinfest in Brasilien	141
Geschichte der Kartoffel (Teil 18)	145
Pilze (Teil 7): Giftige Trichterlinge und Reißpilze	150
Doryphorus – auch Kartoffelkäfer genannt	159
Die Tomate (<i>Lycopersicon Lycopersicum</i>)	160
Weinserie der RegioMail Heilbronn	161
Eine Lokomotive namens Kartoffelkäfer	166
Die Verschwendung der Ressourcen (Teil 1)	168
Schädling: <i>Acherontia atropos</i> Males	172
Neuheiten Landwirtschaft allgemein	173
Landwirtschaft gestempelt	175

Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Peter Splett, Karlheinz Wittig, Max Walter, Ulrich Oltersdorf, Heinz Wienold, Anja Janssen, Stefan Hilz, Horst Ferenczy

Redaktionsschluß:

Es war mit dem 25. Juni ein später Redaktionsschluß, was nicht mit dem Hochwasser zu tun hatte, obwohl der Schlamm aus Ostelbien jetzt in der Cuxhavener Grimmershörnbucht anschwemmt.



Die Wunderbeere macht Saures süß

Die Wunderbeere (Mirakelfrucht) (*Synsepalum dulcificum*) gehört zur Familie der Sapotengewächse (*Sapotaceae*) und stammt aus westafrikanischen Küstenregionen. Sie ist ein immergrüner kleiner Baum oder Strauch, der bis bis zu 4,5 Metern hochwerden kann. Er besitzt dichtes Laubwerk aus länglich-ovalen Laubblättern. Die Beeren sind purpurrot und einsamige; kirschgroß jedoch länglich (2–3cm).

Die Beere enthält den Stoff Miraculin (ein Glycoprotein), der die Geschmackswahrnehmung drastisch ändert, so werden durch Miraculin (bzw. die Wunderbeeren) saure und scharfe Speisen plötzlich süß; die Wirkung hält für etwa 30 Minuten an. Aufgrund dieser Tatsache erfreut sich der Genuß der Wunderbeere in den USA zunehmend großer Beliebtheit.

Es gibt natürlich versuche, das Miraculin als Zuckerersatzstoff (Süßstoff) zu vermarkten. Es gibt dabei noch technische Schwierigkeiten; wie z.B. die bisher unzureichende Stabilität und Haltbarkeit und der metallische Nebengeschmack. Dazu kommen wirtschaftliche Hindernisse; so wird vermutet, daß sich die Zuckerindustrie gegen eine solche Konkurrenz wehrt, analog wie beim jahrelangen Ringen um die Zulassung des Stevia-Süßstoffs, die erst 2011 erfolgte.

Diese Wunderbeere wird auch philatelistisch gewürdigt; und zwar in

- China Taiwan (Mi-Nr. 3657–3660) 12.1.2012. Freimarken: Früchte – *Synsepalum dulcificum* (Abb.)
- Elfenbeinküste (Mi-Nr. 1196f) 10.7.1998 – endemische Pflanzen – *Synsepalum aubrevilles* (Abb.)
- Komoren (Mi-Nr. 2430–2471, Block 527) 2009 (der Briefmarkensatz nennt sich Säugtiere – darunter befinden sich auch Pflanzen, Gewürze und *Synsepalum dulcificum* – Mi-Nr. 2459)



Informationsquellen – Wikipedia und
Ernährungsdenkwerkstatt

Die Karambole ist die Sternfrucht

Die Karambole = Sternfrucht (*Averrhoa carambola*) (auch Karambola, Baumstachelbeere genannt), gehört zur Gattung der Gurkenbäume (*Averrhoa*) und der Familie der Sauerkleegegewächse (*Oxalidaceae*). Es sind kleinwüchsige Sträucher und Bäume (bis 10 m hoch). Sie stammen aus Südostasien, werden jedoch weltweit in den Tropen und Subtropen kultiviert.

Die Früchte sind bernsteingelb, etwa 10 cm lang, 5 cm dick und haben 4–5 Rippen; wenn sie quer angeschnitten werden erhält man sternförmige Scheiben.

Das saftige Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich, würzig. Die Karambolen können frisch verzehrt werden; und auch als Saft, Gelee, Konfitüren und in Eis (Sorbets) genutzt werden. Gut geeignet in Fruchtsalaten und Fruchtsaftmischungen. In Asien werden sie auch sauer eingelegt (Mixed Pickles), in Indien auch gebraten. Sie schmecken nicht nur gut, sondern sind gut zur Dekoration von Speisen geeignet.

Karambolen sind gut transportfähig; nennenswerte Einfuhren nach Deutschland sind seit 1975 registriert; sie stammen aus Brasilien, Israel, Malaysia, Thailand u.a. Ländern. Vor einigen Jahrzehnten noch sehr exotisch (also selten), so sind jetzt in jeder Obstabteilung eines besseren Supermarktes erhältlich.

Karambolen enthalten viel Vitamin C, Karotin (Antioxidantien); und Mineralstoffe (Calcium, Eisen, Magnesium) und (als Sauerkleegegewächs) relativ viel Oxalsäure (Risiko: Nierensteine). Es werden ähnliche wie bei Grapefruits Wechselwirkungen mit manchen Arzneimitteln beobachtet.

Auf Briefmarken erschien die dekorative Sternfrucht bisher in folgenden Ländern:

- Bangladesh (Mi-Nr. 334–339, 16.7.1990) Früchte: Karambole (Abb.)
- Barbados (Mi-Nr. 1188–1203, 7.2.2011) Früchte: Sternfrucht (*Averrhoa carambola*) (Mi-Nr. 1196) (Abb.)
- China Taiwan (Mi-Nr. 1623–1626, 5.7.1985) Früchte: Karambole (Mi-Nr. 1625) (Abb.)
- Franz. Polynesien (Mi-Nr. 788–799, 24.6.1999) einheimische Früchte: Karambole (Abb.)
- Guinea (Mi-Nr. 5573–5580, Block 1529, 25.5.1998) Säugetiere und Früchte: u.a. Karambole
- Guyana (Mi-Nr. 468–471, 18.11.1974) Weihnachten: Pflanzen und Früchte; Karambole (Mi-Nr. 469)





- Indonesien (Mi-Nr. 2194–2197, 1.8.2002) Früchte: Karambole (Abb.)
- Israel (Mi-Nr. 1394–1396, 25.6.1996) Früchte u.a.: Karambole (Abb.)
- Malaysia (Mi-Nr. 330–337, 5.6.1986/2000) Früchte: Karambole (Abb.)
- Malaysia (Mi-Nr. 1354–1355, 2005) Früchte: Karambole (Abb.)
- Nevis (Mi-Nr. 1197–1210, 9.3.1998/22.3.2000) Früchte: Karambole
- Salomoninseln (Mi-Nr. 881–885, Block 41, 5.4.1995) Welternährungsorganisation (FAO): Früchte – Karambole (Mi-Nr. 885) (Abb.)
- Samoa (Mi-Nr. 516–534, 28.9.1983/11.4.1981) Sternfrucht (Mi-Nr. 517)
- Singapur (Mi-Nr. 701–704, Block 30, 1.10.1993) Briefmarkenausstellung Bangkok '93: einheimische Früchte – Karambole (Abb.)





- St.Christopher St.Kitts (Mi-Nr. 977–987, 16.10.1993) Früchte – Karambole (Mi-Nr. 984)
- Sao Tome & Principe (Mi-Nr. 3761–3771, Block 668, 2008) Zusammenarbeit mit China, u.a. Karambole (Mi-Nr. 3766)
- USA (MiNr. 4357–4361, 25.4.2008) Tropische Früchte (Abb.)

Die Bergamotte gibt den Duft für das „Kölnische Wasser“

Die Bergamotte-Sorten (*Citrus bergamia*) gehören zu der der Gattung der Zitruspflanzen, die als Hybride aus Zitronenzitrone (*Citrus medica*) und Bitterorange (*Citrus × aurantium*) entstanden sind. Die Bergamotte wird vor allem wegen der enthaltenen Duftstoffe (Parfümrohstoff) angebaut. Sie verleiht dem „Kölnischen Wassers“ seinen charakteristischen Duft. Sie wird kommerziell nur entlang eines schmalen, etwa einhundert Kilometer langen Küstenstreifens in Kalabrien (an der "Stiefelspitze" Italiens) angebaut. Es gibt auch die Nutzung für Lebensmittelaroma, z.B. bei Bonbons; Aromatisierung von Tees, Säften, Marmeladen und Alkoholika.

So ist die Bergamotte als Frucht selten sichtbar, doch ihr Aroma verbreitet. Es gibt eine Darstellung auf Briefmarken in einem Block aus Mocambique (Mi-Nr. 2894–2921, 27.10.2007) (Block Zitronenfrüchte) (Abb.).



Weitere Informationen sind in der Ernährungsdenkwerkstatt nachzulesen.

Marienkäfer

Die Siebenpunkt-Marienkäfer, die von uns Gärtnern als Vertilger der Blattläuse geliebt werden, sind in Gefahr! Sie werden verdrängt von den asiatischen Harlekin-Marienkäfern. Diese haben auch schwarze Punkte auf ihren Flügeln, die jedoch unregelmäßig und unterschiedlich groß sind und sogar die ganze Körperfläche bedecken können. Der deutsche Marienkäfer hat dagegen immer sieben Punkte. Alle Marienkäfer sind Raubtiere und fressen neben den Blattläusen auch andere Marienkäfer. Sie fressen also auch den Harlekin-Marienkäfer. Unglücklicherweise beherbergt der Harlekin-Marienkäfer in seiner Körperhöhle als Parasiten pilzähnliche Mikrosporidien aus der Gattung *Nosema*. Beim Harlekin-Marienkäfer lagern sie als inaktive Sporen. Im Darm eines einheimischen Marienkäfers schleudern die Sporen ihren im Innern aufgewickelten Polfaden hervor und verschaffen sich dadurch Zutritt zu den Darmzellen, in denen sie sich dann ungehemmt vermehren und letztlich den Siebenpunkt-Marienkäfer töten. Problematisch ist übrigens auch, daß der eingeschleppte Käfer (*Harmonia axyridis*) sich auch an Pflanzen vergreift, wenn keine anderen Insekten oder Insekteneier den Mittagstisch füllen. Eine beliebte Ersatznahrung ist die Weintraube. Da kann es denn auch passieren, daß sie in die Maische gelangen und mit ihren bitteren Alkaloiden und antibakteriellen Peptiden den Geschmack des Weins beeinflussen. (kh)



Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Der Gir

ist ein Zweinutzungsrind (Milch und Fleisch). Aufgrund seiner guten Leistungen wird er zur Verbesserung anderer Rassen (z. B. Red Sindhi, Sahiwal) bzw. auch zur Züchtung neuer Rassen (z. B. Brahman) eingesetzt. Er besitzt ein ruhiges Temperament und ist eine der wichtigsten Zeburassen in Indien.



Kankrej-Rinder

sind großrahmige Tiere, sie werden seit über 3.000 Jahren als Zug- und Lastochsen sowie als Fleischlieferant genutzt. In Brasilien wurde aus dieser Rasse das Guzerat-Rind gezüchtet.

Nelore-Rinder

sind sehr widerstandsfähig und unempfindlich gegen Krankheiten. Durch ihre dicke Haut haben Insekten wenige Chancen. Die Tiere haben einen ausgesprochenen großen Höcker.



Azaouak-Rinder

Das Verbreitungsgebiet dieser Rinder ist Westafrika. Blutgruppenuntersuchungen haben ergeben, daß sich diese Rinder serologisch eindeutig von den europäischen (taurinen) Rassen abgrenzen.



Sahiwal:

Das Verbreitungsgebiet dieser Zebus ist Pakistan, Indien, Australien und Afrika. Es ist eine typische Zweinutzungsrasse – Milch und Fleisch, mit der besten Milchleistung der Zebus in Südasien (ca. 2.000 kg/Jahr bei 5 Prozent Fett). Sahiwal-Rinder sind anspruchslos,



gut hitzeverträglich und anpassungsfähig. Als Arbeitstiere nicht geeignet, da zu langsam und schwerfällig.

Durch die Kreuzung bodenständiger Zeburassen in Südamerika mit Brahman entstand die Rasse Braford. Sie sind ausgesprochene Fleischrinder.



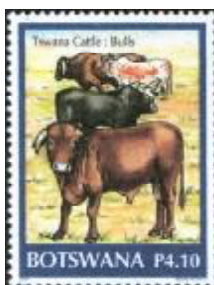
Zeburassen,
die aus Kreuzung mit Hausrindrassen entstanden sind:

Die Rasse Santa Gertrudis
ist beginnend um 1925 (Bestätigung als Rasse 1940) in
Texas durch die Kreuzung von Brahman und Shorthorn



(3/8 Zebu- und 5/8 Hausrindblut) gezüchtet worden. Sie ist vorwiegend ein Fleischrind und unempfindlich gegen Hitze und Dürre. Aufgrund dieser Eigenschaften hat sie bereits ein großes Verbreitungsgebiet in den USA, Mittel- und Südamerika (etwa 45 Länder) erreicht.

Tswana-Rinder
sind hauptsächlich in Botswana aber auch in Südafrika zu finden. Sie sind aus der Kreuzung von Zebus mit Hausrindern entstanden. Mit ihrer zunehmenden Zahl verdrängen sie andere Rinderrassen in diesem Gebiet.



Charbray

ist eine Fleischrindzeburasse, die entstanden ist aus der Kreuzung von Zebu (1/4) und Charolais (3/4 Blutanteil).



Watussi oder Ankolerind

Watussi sind ein typischer Vertreter der Hybridrassen. Sie wurden bereits vor etwa 5.000 Jahren gezüchtet durch die Kreuzung von Zebus mit dem alt-ägyptischen Langhornrind.

Ihre Züchter sind die in Ruanda und Burundi lebenden Tutsi.



Leicht zu erkennen sind sie durch ihre gewaltigen lyra-förmigen Hörner, die an der Basis einen Umfang bis zu einem halben Meter haben können. Die Selektion erfolgte ausschließlich auf die Hornentwicklung.

Bullen erreichen eine Schulterhöhe von 125 cm, eine Länge von 160 cm und ein Gewicht von 300 bis 500 kg. Die Kühe sind kleiner und leichter. Verbreitet sind sie in Ost- und Südostafrika.

Watussirinder brauchen relativ wenig Tränkwasser, sie produzieren auch keine feuchten Kuhfladen wie alle anderen Rinder, sondern kleine trockene und harte Knödel, die als Brennstoff genutzt werden.

Neben der Nutzung der Milch, des Blutes – durch Aderlaß aus der Halsvene, des Urins zur Reinigung und Körperpflege, als Zug-, Trag- und Reittier werden die Watussirinder vorwiegend als Kult- und Statustiere gehalten. Oftmals dienen sie auch Zahlungsmittel und Mitgift bei Hochzeiten. Watussirinder werden grundsätzlich aufgrund der Tradition nicht geschlachtet.





Weitere Zeburassen sind:



Toronke



Kuba-Zebu



Gobra



Kangayam



Hallikar



Touareg

Zeburasse Peul-Sambourou



Vache



Macina



Kaarta

Maure



Verwendete Literatur:
 Michel Kataloge Europa und Übersee
 Wikipedia
 Schwark u. a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder
 Schiering: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

PS: Auch Zebus können kämpfen



später lernte er Pocahontas (1596–1617), die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten.



Die hübsche, aber wohl „liederliche“ Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen. Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte.



Bereits mit seiner dritten Ernte (1614) verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner „Prinzessin“ nach England zu reisen, wo – in dem feuchtkalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte. Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern der so gewinnträchtige Tabakanbau.



Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptanbauprodukte gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am florierenden Tabakshandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar unter sagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.



Raucher

3. Bruyere-Holz- und Tonpfeifen-Fabrik

J. Schilz-Müllenschbach
Höhr bei Koblenz
Bruyere-Holz- und Tonpfeifen-Fabrik

Max Walter

Firmenlochungen
in Sammlung
„Tabak“ (2)



J. Schilz-Müllenschbach
Höhr bei Koblenz
Bruyere-Holz- und Tonpfeifen-Fabrik

Peripherie-Nr. 283 Export Telegr.-Adr.: Schilz-Höhr

Bankverbindungen: Gläubiger Hausbank
Nassauische Landesbankstelle in Höhr
für die Schweiz: Rüchling & Co. in Basel
Postfachkonto: 7717 Frankfurt am Main
Ligine Postlieferung im Hause



Marke „Trocken J. S. M.“
die beste Gesundheitspfeife, rascht sich
sehr trocken, auch nach längstem
Gebrauch, höchstens ganz vorzüg-
lich. 1 Acetallisch begeschert.
Insbesondere wird dieser Pfeife, von einem be-
kannten hiesigen Arzt wegen Herzkreislau-
fer, die beste Pfeife empfohlen.
Selbige wird in 12 verschiedenen Modellen
aus bestem Material gefertigt.

Viele Anerkennungs-
schreiben.

Postkarte



Firma
Vuillemin & Goujon

Saint - Claude (Jura)

FRANCE

MOL	<p>J. Schilz-Müllenschbach Bruyere-Holz- und Tonpfeifen-Fabrik HÖHR 13.11.30 bei Koblenz Marke „Trocken J. S. M.“ die beste Gesundheitspfeife J. S. M. 9-1-13-1-21-1 seltenverkehrt Kl. M. DR. 494-15 Pf</p>
------------	--

4. Tabakfabriken

C. F. Vogelsang
Tabakfabriken
BREMEN, gegr. 1857

Das Wahrzeichen



Mit Qualität

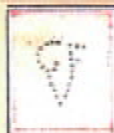
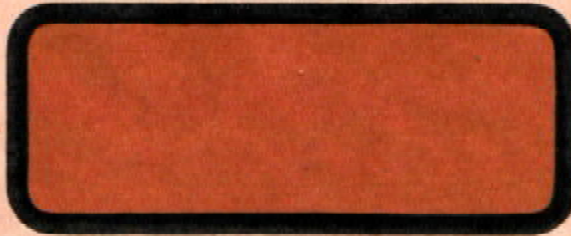


C. F. Vogelsang
Tabakfabriken
BREMEN, gegr. 1857

Das Wahrzeichen



Mit Qualität






C. F. Vogelsang gegr 1857 Tabakfabriken
BREMEN 21 5 31

☑ 27 BF M:DR 414 15 Pf

4. Tabakfabriken



<p>Name, Wohnort und Wohnung des Versenders: Arndt Böniger Landstr. 12 Duisburg</p>		
<p>Bestelle von: Wagner</p>	<p>Post 24.12.27 Pl. Nr. 12</p>	
<p>Postfach</p>	<p>Wagner Reichsmark 5 Pf.</p>	
<p>Fahrer</p>	<p>Wagner</p>	
<p>Best. Nr.</p>	<p>Wagner</p>	
<p>Best. Nr.</p>	<p>Wagner</p>	
<p>Best. Nr.</p>	<p>Wagner</p>	
<p>Best. Nr.</p>	<p>Wagner</p>	

	<p>Arndt Böniger Tabakfabrik DUISBURG 24.12.27 AB 10-15 NNK. DR. M. 385+392 = 20+3 Pf</p>
---	--

5. Tabak- und Zigarrenfabriken

Wilhelm Mertens, Tabak- u. Cigarrenfabrik
Gegründet 1833.



Wilhelm Mertens, Tabak- u. Cigarrenfabrik
Gegründet 1833.



Herrn

Herrn Reichelt

Cigarren-Export-Gesellschaft

1 3/4 Pf.

incasa Bittauerstrasse 7.

Wilhelm Mertens, Tabak- u. Cigarrenfabrik Gegründet 1833
CLEVE 11. 10. 22
WMC 17-17-12 BF M: DR 192 2x3 Mk

(wird fortgesetzt)

A festa da Uva – das Weinfest in Brasilien

A Festa da Uva in Caxias (Rio Grande do Sul) ist in Verbindung mit einer Agrar- oder Industrie-messe, neben dem noch größeren Oktoberfest in Blumenau, eines der bekanntesten Volksfeste zumindest im Süden des Landes. 1931 eingeführt, entwickelte es sich zu einer bedeutenden Touristenattraktionen der Region (Abb. 1). Allerdings gibt es ähnliche Weinfeste inzwischen auch in anderen Orten.

Zum Weinfest am 18. Februar 1933 hatte die Fluggesellschaft VARIG, damals noch bemüht, sich einen Namen zu machen, einen Sonderflug (zugleich Erstflug) angekündigt. Dazu wurden von der VARIG und anderen Seiten Sonderumschläge aufgelegt, die in Caxias mit einem besonderen farbigen Cachet bei der Ankunft versehen werden sollten.





Aber der Wettergott hatte es mit den Veranstaltern nicht gut gemeint. Es zog ein gefährliches Unwetter auf, so daß das Flugzeug der VARIG nicht landen konnte. Was tun? Die Besatzung warf den oder die Postbeutel ab und flog nach Porto Alegre zurück.

Immerhin, die Briefe waren in Caxias angekommen und erhielten rückseitig den Ankunstempel der Post vom 19 FEV 33 (Abb. 2). Zusätzlich wurde auf der Vorderseite einer von zwei verschiedenen roten Cachets gestempelt, gelegentlich auch beide zusammen: Ein kleiner Zweikreisstempel mit „Festa da Uva / Caxias / FEV 1933“ (ohne Tag – Abb. 3) und ein fünfzeiliger Rechteckstempel „Correio Aéreo Comemorativo / da Festa da Uva / 18 – 2 – 1933 / Porto Alegre – Caxias / R. Grande do Sul“ (Abb. 4).

Die Stadt Caxias (korrekt Caxias do Sul; heute 436.000 Einwohner) geht auf italienische Einwanderer, zumeist Bauern aus dem Veneto, später auch aus der Lombardei, dem Trentino und anderen Regionen, zurück, die sich ab 1875 in einer Campo dos Bugres genannten Gegend niedergelassen hatten. Wenig später wurde das Siedlungszentrum von Campo dos Bugres in Colônia de Caxias umbenannt, 1890 zum Munizip und 1910 zur Stadt erhoben.



Mehrere Sonderstempel von Caxias do Sul

Aus der Verarbeitung und Vermarktung von Überschüssen der anfänglichen Subsistenzlandwirtschaft (vor allem Weizen, Mais und Wein) und der Ansiedlung von Industrie entwickelte sich die heutige lebendige und noch immer italienisch geprägte Industriestadt.

Was aber hat es mit dem Wein in Brasilien auf sich?

Die Reben kamen mit den portugiesischen Kolonisten im 16. Jahrhundert ins Land. Die ersten Rebstöcke wurden von Martin Afonso de Souza mitgebracht, der sie in seiner Kapitanie São Vicente anpflanzte. Es ist anzunehmen, daß es aus Spanien und Portugal stammende Rebsorten zur Erzeugung von Wein waren. Der Anbau dehnte sich auch auf andere Regionen aus, doch um 1789 hat ein von der Kolonialmacht Portugal erlassenes Dekret das Pflanzen und die Pflege von Weinstöcken einschließlich der Erzeugung und Vermarktung von Wein verboten. Dennoch blieb der Weinbau bis Ende des 19. Jahrhunderts für den Eigenbedarf erhalten und entwickelte sich seit Anfang des 20. Jahrhunderts auf Initiative der ab 1875 in Südbrasilien siedelnden italienischen Einwanderer zu einer kommerziellen Tätigkeit.

Grundlage für die Entwicklung des brasilianischen Weinbaus waren Rebstöcke amerikanischer Herkunft, denn europäische Rebsorten hatten trotz aller zu Beginn des kommerziellen Weinbaus unternommenen Anstrengungen vor allem aufgrund von Pilzkrankheiten (Mehltau und Athracnose)



Mehrere Sonderstempel von Jundiaí in São Paulo



Sonderstempel von Fernaz de Vasconcelos in São Paule



keinen Erfolg. Erst mit dem Aufkommen von effektiven synthetischen Fungiziden zu Anfang des 20. Jahrhunderts gewannen europäische Rebornten in Rio Grande do Sul sowie – insbesondere mit der Traube „Italia“ – in São Paulo an Boden.

Noch bis in die 60er Jahre beschränkte sich der Weinbau auf Regionen im Süden und Südosten und hielt sich an die mit dem gemäßigten Klima verbundenen Gegebenheiten mit jährlichem Vegetationszyklus und niedrige Temperaturen in den Wintermonaten. Doch dann wurde er mit der Rebsorte „Italia“ erfolgreich in die semiaride Region des Rio São Francisco übertragen. Das war der Beginn des Weinbaus in tropischen Regionen Brasiliens. In Folgejahren breitete er sich – stets auf der Grundlage der Italia-Rebe – rasch weiter aus: in den 70er Jahren mit Schwerpunkt im nördlichen Paraná, in den 80er Jahren mit Schwerpunkt im Nordosten von São Paulo sowie im nördlichen Minas Gerais. Ab 1990 entstanden noch weitere Anbauzentren, wobei sich einige mehr auf die Erzeugung von Tafeltrauben und andere auf die von Wein konzentrierten.

Die Weinanbaufläche umfaßt inzwischen rund 77.000 ha mit Weingütern im äußersten Süden des Landes bis hinauf in Äquaturnähe. In Abhängigkeit von den natürlichen Gegebenheiten gibt es Gebiete mit für temperierte Zonen charakteristischem Weinbau, also mit Winterruhe, dann Gebiete in subtropischen Regionen mit zwei Ernten und Gebiete tropischen Weinbaus mit ständigem Rebschnitt und jährlich zweieinhalb bis dreimaliger Lese.

Die Erzeugung von Trauben erreicht eine Größenordnung von 1,2 Mio. t/Jahr. Davon sind 45 Prozent für die Produktion von Wein, Saft und Derivaten bestimmt und 55 Prozent für die Vermarktung als Tafeltrauben. Die Verarbeitung von Trauben ergibt 77 Prozent Tafelwein und 9 Prozent Traubensaft, beides auf der Basis ursprünglich amerikanischer Rebsorten. Etwa 13 Prozent sind jedoch Qualitätsweine auf der Grundlage europäischer Rebsorten vitis vinifera.



Sonderstempel von Videira in Santa Catarina

Der Großteil dieser Erzeugnisse ist für den heimischen Markt bestimmt. Das – nach Volumen – wichtigste Exportprodukt ist Traubensaft (15 Prozent). Von den Tafeltrauben gehen um 5 Prozent, von den erzeugten Weinen weniger als 1 Prozent in den Export.

Doch mittlerweile entdeckt die Welt den brasilianischen Wein. Brasilien hat außerordentliche Kapazitäten für die Erzeugung von Qualitätswein entwickelt. Gegenwärtig gilt das Land als eine der weltweit besten Re-



gionen für die Erzeugung von für Schaumwein bestimmten Trauben. Brasilien exportiert heute Wein in 22 Länder, darunter vor allem USA, Deutschland, England und Tschechien.

Interessante Informationen zum heimischen Weinbau generell und zu den einzelnen Anbauregionen sowie statistische Daten bietet das Brasilianische Weininstitut (Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN) auf seiner homepage unter www.ibravin.org.br

Klaus Henseler

Geschichte der Kartoffel Teil 18

350 Jahre Kartoffelanbau in Bayern

1645 soll ein niederländischer Offizier aus Brabant die Kartoffeln nach Roßbach, einem Ort im Grenzgebiet Sudetenland und Böhmen, gebracht haben:

„Der Sage nach hatte in Böhmen ein einquartierter niederländischer Offizier in der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts in einer dortigen Stadt von der Nützlichkeit des Baues der Kartoffel gesprochen, was man ihm jedoch nicht glauben wollte. Um die Richtigkeit seiner Angabe darzuthun, ließ er deßhalb aus seinem Vaterlande eine Partie Kartoffeln kommen und schenkte sie einem Edelmann in Böhmen, der sie auf seine Felder stecken ließ.“

Der niederländische Offizier mochte wohl nicht auf die Aardappel verzichten, aber zeitgenössische Belege gibt es über diese Roßbacher Anpflanzung nicht.

1647 soll die Kartoffel in Pilgramsreuth in Oberfranken von dem Bauern Hanns Rogler erstmals (in Deutschland) feldmäßig angepflanzt worden sein.

Am Ende des 17. Jahrhunderts sind – wie aus Protokollen über Streitereien wegen des Zehnten, einer Steuerabgabe, hervorgeht – bereits auf mehr als fünfhundert Feldern am Dorf Pilgramsreuth

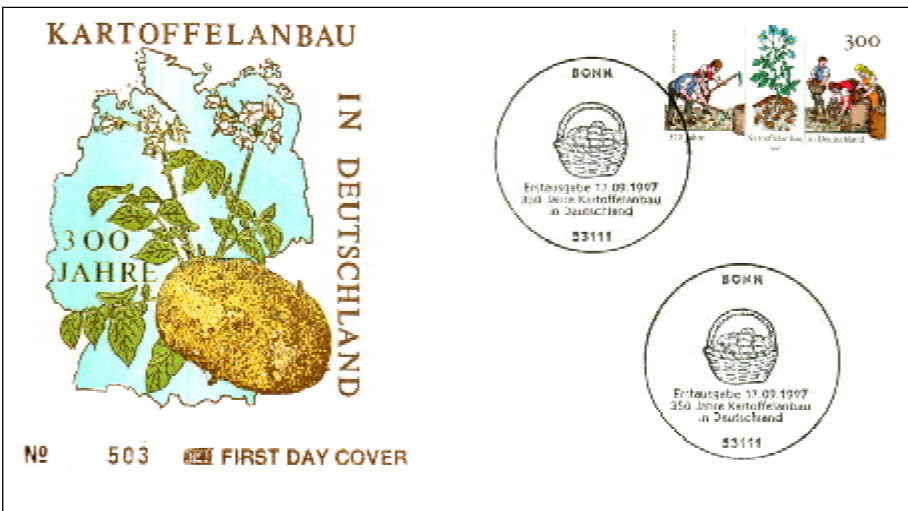
Kartoffeln angebaut, die einen Ertrag von dreizehnhundert Zentnern jährlich erbracht haben sollen. Rogler soll nach den Aussagen von Nachbarn die Kartoffel in Roßbach bei einem Verwandtenbesuch kennengelernt und in seine Heimat zurückgebracht haben; es wird berichtet, daß er sie dort sah, sie ihm gekocht vorgesetzt wurden und ihm die neue Frucht schmeckte. Wieder zu Hause in Pilgramsreuth soll er sie ins Erdreich seines Gartens gedrückt und somit angepflanzt haben.



Die am 17. September 1997 von der Deutschen Bundespost herausgegebene Sonder-Briefmarke „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschlands“ löste bereits anlässlich ihrer Ankündigung eine öffentliche Diskussion aus: In der Tat ist die Begründung des Bundesministeriums für Post und Telekommunikation (so hieß diese Behörde früher einmal) unrichtig, da bereits – zum Beispiel – Carolus Clusius 1588 in Frankfurt und Johannes Oberndorffer 1621 in Regensburg die Kartoffel in ihren botanisch-medizinischen Gärten anpflanzen.



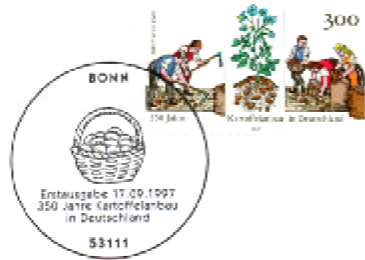
Max Wirsing, ein Heimatforscher aus Pilgramsreuth, regte die Ausgabe dieser Gedenkbriefmarke an.



DEUTSCHE PHILISTIE SERVICE 12107



350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland



ERSTTAGSBRIEF
FIRST DAY COVER



350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland



Herrn
Rolf-Jürgen Weller
Westerwaldstr. 76

56170 BENDORF

Kartoffelanbau in Deutschland

Der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien und schenkte ihr 1650 (aber nur auf Lebenszeit) das „Amt Bötzow mit allen dazugehörigen Dörfern und Mühlen, Triften und Weiden, Seen und Teichen“.

Sie ließ ein Schloß im holländischen Stil bauen (das 1652 den Namen Oranienburg erhielt), Häuser errichten und Wege anlegen. Meiereien und Imkereien entstehen und Gärten und Anlagen; Bauern aus Brabant kamen und mit ihnen die Abscheu vor dem bei Berlin weitverbreiteten Müßiggang. Eine ertragreiche Landwirtschaft nach holländischem Bild wurde geschaffen. Gemüseanbau, Baum- und Blütenzucht wurden betrieben.

Selbstverständlich werden von den Bauern aus Brabant Kartoffeln – als Nahrung – gepflanzt und ebenfalls von Luise Henriette – als „Blume“ und zur Zierde der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Brandenburg. Die für achtzig Taler aus Holland gekauften Saatkartoffeln bildeten die Grundlage für den Kartoffelanbau nördlich von Berlin. Diese Saatkartoffeln wurden außerdem in dem von den Holländer Michel Hanff gestalteten Lustgarten Berlins angepflanzt, der zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses war.

1720 verordnet der erste preußische König, Friedrich Wilhelm I., den Anbau der Kartoffel als Folge einer verheerenden Mißernte bei Getreide. Die Berlin-Brandenburger waren weder von den Kartoffeln, die sie nicht kannten, noch von den vielen Fremden, die sie nicht mochten, begeistert. Widerspenstigen Bauern wurde deshalb mit dem Abschneiden von Nasen und Ohren gedroht.

Der Große Kurfürst und Luise Henriette von Oranien brachten die ersten Kartoffeln nach Berlin und in die Mark Brandenburg – als Zierpflanze.

Man kann die schöne Luise nicht oft genug zeigen, denn sie hat dazu beigetragen, daß in Deutschland die Hungersnöten beendet wurden.

In einem Stich des Malers Wilhelm Knackfuß wird die kurfürstliche Familie gezeigt, die die im Lustgarten vor dem Berliner Schloß blühenden Kartoffel bewundern. Es ist nicht vorgesehen, daß vor dem Berliner Schloß, das ja bekanntlich wieder erbaut werden soll (so ein Quatsch!) Kartoffeln gepflanzt werden.





Dürers „Marktbauern“ aus dem Jahr 1517 zeigen einen Korb, in dem ganz sicher keine Kartoffeln liegen, da diese erst in den 1530er Jahren in Südamerika entdeckt wurden, aber es ist anzunehmen, daß es sich hier um die Süßkartoffeln handelt, denn im Raum Erlangen und Nürnberg ist die Bezeichnung „Patake“, abgeleitet von „Batate“ – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde. Frankreichs Genießer sagen immer noch Erdäpfel – oder so ähnlich.



(wird fortgesetzt)

Pilze (Teil 7)

Giftige Trichterlinge und Reißpilze

Die Pilzernte war reichlich, denn die vermeintlichen Mehrläslinge, weiße Lamellenpilze, standen in sogenannten Hexenringen und auch in Streifen in großer Anzahl an einer feuchten vergrasteten Stelle am Rande eines Mischwaldes.

Die Pilze rochen angenehm obstartig mit einem Hauch nach Anis, der sich bei der Zubereitung verlor und waren wohlschmeckend mild.

Aber dann, nach etwa 30 Minuten ging es los: neben allgemeinem Unwohlsein kommt es bei den Pilzverzehrern zu Angstzuständen, Schweißausbrüchen mit Schüttelfrost und auffällig starkem Speichelfluß. Es folgen krampfartige Bauchschmerzen, regelrechte Koliken mit Erbrechen und es treten Sehstörungen in Form von Augenflimmern mit Doppelbildern auf, die typische Symptomatik einer Muscarin-Vergiftung wie sie auch der Fliegenpilz hervorruft. Auffällig sind weiterhin verengte Pupillen, extrem langsamer Puls und ein plötzlicher Blutdruckabfall.

Es war also zu einer verhängnisvollen Verwechslung des Mehrläslings (*Clitopilus prunulus*) mit dem Bleiweißen Trichterling (*Clitocybe phyllophila*) gekommen. Eine weitere weiße hochgiftige Trichterlingsart ist der Rinnigbereifte Gift-Trichterling (*Clitocybe rivulosa*), dessen Unterscheidung zum essbaren Mehrläsling zuverlässig oft nur mikroskopisch möglich ist. Der Trichterling hat elliptische, glatte, farblose und der Mehlpilz spindeförmige, rosafarbene Sporen mit 6 Längsrippen.





Clitocybe dealbata var. corda
Pilnia viperei



CLUȘERCI OTRAVITORE
• CLUȘCIRE
DEALBĂTA
ȘANU CORDA
ȘPALAMA VİPEREİ
26.10.94



25L
POȘTA ROMÂNĂ

Destinatar _____

Strada _____ Nr. _____

Blocul _____ Scara _____ Etaful _____ Apart. _____

Sectorul _____ Județul _____

Codul	Localitatea
-------	-------------



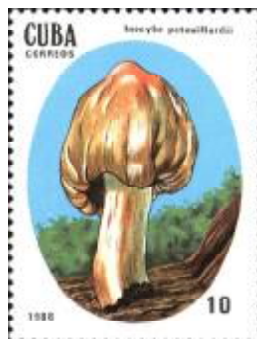
Compoziții
Donnicu
5.6

MUSHROOMS



Also in allen ihren Teilen weiße oder weißliche Lamellenpilze gehören nicht in den Kochtopf oder in die Pfanne. Die Verwechslung mit giftigen Trichterlingen ist vorprogrammiert.

Ein ganz ungewöhnlicher Giftpilz ist der Ölbaumtrichterling (*Omphalotus illudens*), denn er kann im Dunkeln blaugrün fluoreszieren. Deshalb wird er auch trivial Leuchtender Ölbaumpilz genannt. Er wächst nur in wärmeren Gebieten, vorzugsweise an alten Olivenbäumen im Mittelmeergebiet, aber auch in Südwestdeutschland büschelig am Grunde von wild wachsenden Obstbäumen. Sein Aussehen ähnelt sehr dem uns allen bekannten Pfifferling, mit dem er auch ge-





legentlich von unerfahrenen Pilzsammlern verwechselt wird. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist, daß er immer an Holz wächst, wo gegen der Pfifferling sein Myzel im Boden ausbreitet.

Die Rißpilze bilden mit über 500 Arten weltweit eine überaus umfangliche Gruppe von meist kleinen bis mittelgroßen Pilzen, die selbst von Mykologen sehr schwer bestimmbar sind. Es sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze, die in Symbiose mit Laub- und Nadelbäumen leben. Allein in Europa sind bisher etwa 125 verschiedene Arten nachgewiesen. Die Hüte sind weißlich bis grau, ocker oder braun, größtenteils radialrissig – daher auch der Trivialname Rißpilze –, kegelig oder

Inocybe patouillardii
Căperca pieptănuşului

Stamp: 25A
Postmark: CĂPERCI OTRAVITĂTORI, 3700 ORADEA 1.
Postage stamp: POȘTA ROMÂNĂ

Destinatar _____

 Strada _____ Nr. _____
 Blocul _____ Scara _____ Etajul _____ Apart. _____
 Sectorul _____ Județul _____

Codul	Localitatea
-------	-------------



gebuckelt, faserig oder schuppig und nur selten etwas schleimig. Die Lamellen sind olivgrau, graubraun, jung auch weißlich und im Alter dunkelocker. Am zylindrischen Stiel sind sie tief ausgebuchtet bis angeheftet und bei den rötenden Arten, wie dem in unseren Breiten vorkommenden Ziegelroten Reißpilz (*Inocybe erubescens*), rötlich gefleckt mit weißlichen Flöckchen an den Schneiden.

Was die Genußfähigkeit von Reißpilzen anbelangt, kann man guten Gewissens behaupten, daß sie durch ihren mehr oder weniger hohen Gehalt an Muscarin alle giftig bis sogar gefährlich giftig sind. Vom Ziegelroten Reißpilz reichen 100–300 g Frischpilze aus, den Tod herbei zu führen. Andere Reißpilze enthalten zusätzlich sogar psychotrope Substanzen wie

Psilocybin oder Aeruginascin und können so Halluzinationen auslösen. Eine anfängliche Euphorie endet dann häufig in Angstzuständen mit Panikattacken und kann chronisch psychische Probleme bereiten; es manifestieren sich Depressionen und Phobien.

Deshalb gilt generell, daß man kleine bis mittelgroße Pilze mit den oben angegebenen Merkmalen nicht für Speisezwecke verwenden sollte.

Literaturquellen:

- Das große Buch der Pilze, Eyssartier, Guillaume u. a.; Christian Verlag München, 2011.
- Giftpilze, Baier, J. u. Vancura, B., Werner Dausien Verlag, Hanau



Land/Postverwaltung	T	M	J	WertKZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig) Art (gültig)	Deutscher Pilzname (trivial)
Bhutan	29.12.	1999	20	NU	2086	Clitocybe	Keulentauf-Trichterling
Guyana	1. 12.	2003	20	\$	7590	Clitocybe	Keulentauf-Trichterling
Turks- u. Caicos-Inseln	6. 7.	2000	50	c	1511	Clitocybe	Keulentauf-Trichterling
Guinea	6. 11.	2006	7500FG		4256A+B	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Guinea	6. 11.	2006	3000FG		4256A+B KB	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
6.	11.	2006	7500FG		4256A+B Bl 973	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Bissau	15.5.	1985	7	P	846	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Guyana	1. 12.	2003	20	\$	7591	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Korea - Nord	23.11.	1986	10	Ch	2791	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Kuba	15.12.	2005	75	(C)	4771	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Mauretanien	5. 11.	2000	50	um	1060a	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Mauretanien	5. 11.	2000	50	um	1060b	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Rumänien	9. 6.	1993	10	L	xxx	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Sankt Vincent	23.2.	1998	1,1	\$	4327	Clitocybe	Ockerbrauner Trichterling
Sao Tomé und Príncipe	1. 7.	2009	100000		Db	4124 - Bl 704	gibba Ockerbrauner Trichterling
Niger	2. 12.	1999	1000F		1733	Clitocybe	Ziegelroter Trichterling
Grenada (Grenadinen)	4. 9.	1997	75	c	2614	Clitocybe	Staubfüßiger Trichterling
Liberia	1. 7.	1998	40	c	2069	Clitocybe	Staubfüßiger Trichterling
Guinea-Bissau	15.12.	2004	400	F	2739	Clitocybe	Pflifferlings-Trichterling
Großbritannien (Gibraltar)	15.9.	200330	p		1055	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Großbritannien (Gibraltar)	15.9.	200360	p		1055	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Komoren	25.1.	1999	375	F	1669	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Sambia	1. 7.	1998	900	K	852	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Sao Tomé und Príncipe	1. 7.	2009	13000	Db	4120	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Lesotho	29.6.	2001	4	M	1779	Clitocybe	Grüner Anis-Trichterling
Guinea	8. 11.	1999	300	F	2526	Clitocybe	Bleiwäißer Trichterling

Auszug von bisher weltweit emittierten postalischen
Objekten mit giftigen Trichterlingen und Reißpilzen

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Plizname (trivial)
Guinea	8.	11.	1999	1800F		2526	Clitocybe	phyllophila	Bleiwäßer Trichterling
Deutsche Dem. Republik	19.3.	1974	40	(Pf)		1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Deutsche Dem. Republik	19.3.	1974	50x40	(Pf)		1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
30.	7.	1993	60	c		1856	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Guinea-Bissau	1.4.	2001	350	F		1579	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Komoren	25.1.	1999	150	F		1475	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	15.8.	1994	15	L		xxx	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	1994	30	L		xxx		Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	1993	25	L		U1578		Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	1993	25	L		U1578a		Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Sierra Leone	30.10.	2000	1000Le		3714		Inocybe	adaequata	Wehröttlicher Reißpilz
Deutsche Dem. Republik	19.3.	1974	30	(Pf)		1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Deutsche Dem. Republik	19.3.	1974	50x30	(Pf)		1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
10.	1.	2005	2	\$		3641	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Kambodscha	30.3.	1989	0,8	R		1049	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Kuba	15.2.	1988	10	(C)		3160	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	1993	25	L		U1581		Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	1993	25	L		U1581a		Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	5.8.	1994	350	L		5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	15.8.	1994	15	L		xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	25.8.	1994	350	L		xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	24.10.	1994	350	L		5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	1994	30	L		xxx		Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Rumänien	19.5.	1999	350	L		5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Sambia	9.9.	2002	2500K		1415		Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz
Sierra Leone	30.10.	2000	1000Le		3712		Inocybe	erubescens	Ziegelroter Reißpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	WertKZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Plizname (trivial)	
Tschechoslowakei	5.	9.	1989	5,5 (Kcs)	3017, 3021	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Ungarn	30.12.	1986	2	Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Ungarn	30.12.	1986	2	Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz	
Zentralafrikanische Rep.	26.7.	2001	600	F	2763	Inocybe	fuscodisca	noch unbenannt	
Großbritannien (Jersey)	13.9.	2005	41	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz	
Großbritannien (Jersey)	13.9.	2005	82	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz	
Großbritannien (Jersey)	13.9.	2005	410	p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz	
Großbritannien (Jersey)	13.9.	2005	2,87	P	1200-1205	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz	
Guyana	6.	5.	1999	60 \$	6539	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz	
Dominica	18.4.	1994	65	c	1826	Inocybe	littoralis	noch unbenannt	
Burundi	8.	11.	2004	650	F	1872	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Dominica	2.	3.	1998	15	c	2472	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Komoren			1998	400	fc.	1401	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.7.	1997	150	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz	
Korea - Süd	21.7.	1997	300	(W)	Bl 641	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz	
Korea - Süd	21.7.	1997	150	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz	
Korea - Süd	21.7.	1997	1500	(W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz	
Sao Tomé und Príncipe	4.	2.	2008	10000	Db	3408	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Dominica	10.1.	2005	6 \$		3642 - Bl 505	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz	
Uganda	24.6.	1996	2500	(Sh)	1702 - Bl 255	Inocybe	sororia	Täuschender Rißpilz	
Antigua und Barbuda	26.3.	2001	1,65 \$		3421	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling	
Dominica	2.	3.	1998	10	c	2471	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling	
Frankreich	13.1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling	
Frankreich	13.1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling	
Frankreich	15.1.	1979	1,3	(F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling	

Land/Postverwaltung	T	M	J	Wert	KZ	Michel-Nr.	Gattung (gültig)	Art (gültig)	Deutscher Plizname (trivial)
Gambia	30.9.	1994	5	D		1967	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Ghana	9.7.	1997	400	c		2530	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Grenada	4.9.	1997	6 \$			3602 - Bl/476	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Guyana	28.6.	1993	500	\$		4142 - Bl/270	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Guyana	15.5.	1996	60	\$		5531	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Kambodscha	20.3.	2000	900	R		2063	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Moldawien	5.9.	1996	0,10	L		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Mosambik	24.9.	1999	35000	MT		1501A+B - Bl/34A+B	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Mosambik	17.6.	2002	35000	MT		2371 - Bl/140	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Nevis	15.5.	2001	5	\$		1700 - Bl/202	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Palau	15.2.	2007	1	\$		2619	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Rumänien		1993	29	L		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Rumänien		1994	30	L		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Rumänien		1996	70	L		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Sambia	9.9.	2002	2500K			1410	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Sao Tomé und Príncipe	30.7.	2009	100000	Db		4230 - Bl/730	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Sierra Leone	31.12.	1990	175	Le		1582	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Spanien	17.11.	1986	7	PTA		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Spanien	17.11.	1986	7	PTA		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Spanien	12.11.	1990	20	(Pta)		xxx	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Tansania	18.6.	1993	500	(Sh)		1502 - Bl/219	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Tansania	27.11.	1998	250	(Sh)		3092	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Togo	16.11.	1995	200	F		2343	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Uganda	14.8.	1989	15	(Sh)		668	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Ungarn	30.12.	1986	4	Ft		3875A+B	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling
Ungarn	30.12.	1986	4	Ft		3875A+B	Omphalotus	illudens	Ölbäumtrichterling

Doryphorus – auch Kartoffelkäfer genannt

Der französische Volksmund bezeichnete die deutschen Soldaten, die zu Zehntausenden nach dem Sieg über Frankreich durch das Land zogen, als »Doryphores«. Sie waren bepackt mit schweren Paketen vom Gare de l'Est in den Heimaturlaub, ihr Gepäck war mit Damenwäsche gefüllt, mit Pariser Spezialitäten aller Art und mit Luxusgütern. Es handelte sich jeweils nur um kleine Einkäufe, doch schadeten sie der französischen Volkswirtschaft erheblich.

Offiziell durften sich deutsche Soldaten jeweils 50 Reichsmark im Monat aus der Heimat überweisen lassen. Zu Weihnachten konnten 200 Reichsmark geschickt werden. Bezahlt wurden die Einkäufe in Frankreich (und in anderen besetzten Ländern) mit Reichskreditkassenscheinen, die von den Verkäufern in die jeweilige Landeswährung umgetauscht wurden; damit wurden die Inflation im besetzten Land in Gang gesetzt, nicht jedoch im Deutschen Reich.

Ursprünglich gab es für die Soldaten eine Vorschrift, nach der nur soviel in den Heimaturlaub mitgenommen werden durfte, was ohne zusätzlicher Tragriemen transportiert werden konnte. Im Oktober 1940 hob Göring die bis dahin formal bestehenden Beschränkungen auf; auch die Gewichtsbeschränkung bei Feldpostpäckchen wurde aufgehoben. Im übrigen wurden Feldpostpäckchen geschickt. Mit dem »Schlepperlaß« ermunterten Hitler und Göring zum »organisierten vergnüglichen und höchst privaten Beutezug quer durch Europa und fegten damit die bis dahin bestehenden Restriktionen« weg.



Deutsches Reich 1942 und 1944



Deutsche Soldaten auf der Reise in die Heimat.

Opapa hat auch später von Paris geschwärmt.

Die Tomate (*Lycopersicon Lypopersicum*)

Das auch als Liebesapfel genannte Fruchtgemüse gehört zu den Nachtschattengewächsen (Solanaceae). Unter den pflanzlichen Erwerbungen aus der neuen Welt nimmt die Tomate eine bedeutende Stellung ein.



Ihr indianischer Name „Tumatle“ ist zur heutigen Bezeichnung geworden. Seit Jahrhunderten kultivierten die Indianer Mexicos und Perus die Tomate. Vermutlich ist die Pflanze schon bald nach der Entdeckung Amerikas nach Europa gekommen, doch gerieten ihre damals etwas bitter schmeckenden Früchte in den Verdacht der Giftigkeit. Aus diesem Grund wurden die Tomatenpflanzen sehr lange nur zur Zierde gehalten.

In Deutschland führten sie sich erst um die Wende zum 20. Jahrhundert ein. Heute ist die Tomate eine Weltwirtschaftspflanze, wobei die USA und Italien die Hauptproduktionsländer sind.



Für den Anbau muss es ausreichend warm sein. Die aus den Tropen stammende Tomate erfriert bei 0° C. Der Nährwert der Frucht beruht vor allem auf dem Gehalt an Vitaminen (B₁, B₂ und C) sowie an Mineralstoffen. Das im grünen Zustand vorkommende giftige Alkaloid Solanin schwindet während der Reife. Ätherische Öle und organische Säuren bewirken den typischen Geschmack.

Neben dem Rohverzehr dienen die Früchte der Gewinnung von Tomatenmark, Ketchup und Tomatensaft (in Mischung mit anderen Gemüsesäften). Auch Tomatenpulver wird durch Sprühtrocknung erzeugt.



Außerdem werden heute rundliche und eiförmige Sorten angebaut, so die Kirsch- und Baumtomate. Vom heutigen Speisezettel ist die hervorragende Frucht nicht mehr wegzudenken.

Quelle: Nutzpflanzenkunde / Thieme Verlag

Weinserie der RegioMail Heilbronn

Zehn verschiedene Rebsorten zeigt die Weinserie der RegioMail Heilbronn. Die selbstklebenden Marken zu 55 Cent wurden am 1. Februar 2013 verausgabt und sind im 10er-Block erhältlich. Die Serie zeigt je zur Hälfte Weißwein- und Rotweinsorten. Die RegioMail GmbH in Heilbronn ist eine Tochtergesellschaft des Medienunternehmens Heilbronner Stimme GmbH & Co. KG. Im Einzelnen sind dies bei den weißen Rebsorten Chardonnay, Kerner, Riesling, Sauvignon blanc und Silvaner sowie bei den roten Rebsorten Acolon, Cabernet Mitos, Lemberger, Muskat Trollinger und Trollinger. Bei der Rebsortenauswahl wurde offensichtlich auch der Bedeutung der einzelnen Rebsorten für das Anbaugbiet Württemberg Rechnung getragen.

Das Weinbaugebiet Württemberg liegt im Süden Deutschlands. Es erstreckt sich zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am württembergischen Ufer des Bodensees in Kressbronn gehört ebenfalls dazu, und auch die Weinlagen am bayerischen Bodenseeufer bei Lindau sind weingeographisch Württemberg angegliedert. Das Anbaugbiet



gliedert sich in 9 Bereiche, 17 Großlagen und 210 Einzellagen auf. Da der Charakter eines Weines bekanntlich nicht allein von Wetter und Kellermeister geprägt wird, sondern auch der Boden eine entscheidende Rolle spielt, kann nahezu jeder Ort mit ganz typischen Tropfen aufwarten. Ursache dafür sind stark wechselnde geologische Verhältnisse - vom schweren Gipskeuper über Löss, Muschelkalk und Sandstein bis zum Vulkanstein.

Unter Deutschlands großen Weinbaugebieten belegt Württemberg mit 11359 ha (2012) Platz vier. Unter den deutschen Weinbauregionen ist es das einzige Gebiet, das mehr Rotwein als Weißwein produziert. 70,6 Prozent der Rebfläche sind mit Rotweinsorten und 29,4 Prozent mit Weißweinsorten bestockt. Zu den gängigsten Rebsorten zählen neben der schwäbischen Spezialität Trollinger bei den Roten Schwarzriesling, Lemberger und Spätburgunder sowie Spezialitäten Samtrot und Frühburgunder (Clevner). Bei den weißen Gewächsen sind es vor allem Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Grauburgunder und Kerner.

Übersicht: Rebsortenstruktur des Anbaugebiets Württemberg 2012

Anbaugebiet Württemberg		ha	%			ha	%
Weiße				Rote			
Keltertraubensorten	3336	29,4	Keltertraubensorten	8023	70,6		
Riesling	2096	18,5	Trollinger	2316	20,4		
Müller-Thurgau	325	2,9	Limberger	1653	14,6		
Kerner	309	2,7	Müllerrebe	1571	13,8		
Grauburgunder	139	1,2	Spätburgunder	1295	11,4		
Silvaner	106	0,9	Dornfelder	330	2,9		
Weißburgunder	101	0,9	Acolon	219	1,9		
Traminer	60	0,5	Portugieser	158	1,4		
Chardonnay	55	0,5	Muskat-Trollinger	83	0,7		
Sauvignon blanc	52	0,5	Regent	58	0,5		
Gelber Muskateller	50	0,4	Blauer Zweigelt	58	0,5		
			Merlot	46	0,4		
Sonst.weiße Rebsorten	43	0,4	Cabernet Dorsa	40	0,4		
			Cabernet Mitos	30	0,3		
			Heroldrebe	20	0,2		
			Sonstige rote Rebsorten	146	1,3		

Nahezu 140 Rebsorten werden in Deutschland angepflanzt; große Marktbedeutung besitzen etwa zwei Dutzend davon. Der Trend zu roten Rebsorten war in allen Anbaugebieten über die letzten zwanzig Jahre unverkennbar und hat nun wohl seinen Höhepunkt überschritten. Zwischenzeitlich ist eine Hinwendung zu den weißen und roten Burgundersorten und die Renaissance der klassischen Rebsorten auszumachen.

Zu den Rebsorten der Weinserie der RegioMail Heilbronn:

Trollinger

Der Trollinger, auch Blauer Trollinger, ist mit 2316 Hektar, was 20,4 Prozent der württembergischen Rebfläche entspricht, die wichtigste Rebsorte. Der Name ist vermutlich aus „Tirolinger“ entstanden, da die zugrundeliegende Traube die Südtiroler Rebsorte Vernatsch ist. Der Trollinger wurde schon von den Römern an den Rhein gebracht, von wo aus sie sich auch ins Neckartal weiterverbreitet hat. Trollinger ist eine sehr spät reifende Rebsorte und braucht daher allerbeste Lagen, dort kann Trollinger bei nachlässiger Regulierung beeindruckende Mengen akzeptabler Qualitäten produzieren. Die Remstallkellerei beschreibt die Trollinger-Weine als hellrot, fruchtig, leicht, die den unbeschwerten Schluck zum Ende des anstrengenden Tagwerks bieten und jedes Vesper zur richtigen Mahlzeit ergänzen. Der Trollinger ist der Inbegriff des schwäbischen Viertele-



Weines – und damit Ausdruck einer bodenständigen Weinkultur (Anmerkung der Red.: ... und des Viertelemeisters, der zum Frühstück die Werkstatt verläßt, um ein Viertele zu trinken).

Lemberger

Mit 1.653 Hektar hat der Lemberger eine relativ große Bedeutung für Württemberg. Der eigentliche Name ist Blaufränkisch. Dies ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte, die in Österreich Sorte erstmals im 18. Jahrhundert nachweisbar war. Danach erst tauchte sie in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger auf. Durch die internationale ampelographische Kommission (gegründet 1873 in Wien) wurde 1875 europaweit der Name Blaufränkisch festgelegt.

Acolon

Acolon, der mit 219 Hektar eine beachtliche Ausdehnung in Württemberg erreicht hat, ist eine noch junge rote Rebsorte, die 1971 von Bernd Hill von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Rebsorten Lemberger (Blaufränkisch) und Dornfelder gekreuzt wurde und die Zuchtnummer We 71-816-102. Erst 2002 erhielt die Rebsorte vom Bundessortenamt die Zulassung und den Sortenschutz als Neuzüchtung. Acolon reift recht früh, erreicht eine hohe Farbintensität und beachtliche Mostgewichte. Neben feinen Fruchtaromen weisen die Weine eine gute Struktur und Länge, aber meist nur eine dezente Gerbstoffnote auf. Teilweise erfolgt der Ausbau im Barriquefass.

Muskat-Trollinger

Eine württembergische Spezialität ist der Muskat-Trollinger: Sie ist eine sehr spät reifende Rotwein-Rebsorte mit großen Beeren, die bereits 1836 erwähnt wurde. Früher wurde sie als Spielart oder Abkömmling des Trollinger (vielleicht durch eine zufällige Kreuzung mit dem Muskateller) angesehen. Muskat-Trollinger gilt aber heute als eigenständige Sorte und wird ebenso wie der Trollinger hauptsächlich in Württemberg, dort auf einer Rebfläche von 83 Hektar, angebaut.

Cabernet Mitos

Cabernet Mitos, lediglich auf einer Fläche von 30 Hektar in Württemberg angebaut, ist wie der Acolon eine Weinsberger Neuzüchtung. Aufgrund seiner späten Reife bevorzugt er die besten Standorte. Die Rebsorte verfügt über eine gute Winterhärte und ist zum Ausbau im Barrique geeignet. Sie wird gerne als Cuvée-Partner von klassischen roten Rebsorten eingesetzt. Cabernet Mitos ist nach neuesten aus der Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und Teinturier du Cher entstanden. Die ursprünglichen Angaben der Züchter Bernhard Schleip und Bernd Hill, es han-

dele sich um eine Kreuzung von Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, konnten in der Zwischenzeit durch eine DNA-Analyse widerlegt werden.

Riesling

Der Riesling ist zweifelsohne die wichtigste deutsche Rebsorte mit einer Rebfläche von 22837 Hektar (2012). In Württemberg ist er mit 2096 Hektar die bedeutendste weiße Rebsorte. Wie keine andere Rebsorte repräsentiert er die deutsche Weinkultur. Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

Kerner

Der Kerner steht in Baden-Württemberg noch auf einer Rebfläche von 309 Hektar. Bei der Züchtung an der Außenstelle Lauffen am Neckar der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, die ihren Sitz in Weinsberg hat, wurden 1929 roter Trollinger und weißer Riesling durch den Rebzüchter August Herold gekreuzt. Daher sprach man zu Beginn von "weißem Herold", später wurde die Rebsorte mit Bezug auf den schwäbischen Dichter Justinus Kerner, der in Weinsberg gelebt hatte, in Kerner umbenannt. 1969 erhielt die Rebsorte den Sortenschutz. Kerner hat in allen deutschen Weinbaugebieten Bedeutung erlangt, besonders feinfuchtig wird er in Württemberg um Heilbronn.

Silvaner

106 Hektar Silvaner gibt es noch in Württemberg. Jahrelang hatten Wissenschaftler über den Ursprung der Rebsorte gerätselt. Stammt sie aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name auf eine römische Abkunft schließen. Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Silvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“ ist. Damit scheint seine Herkunft aus der Alpenregion gesichert zu sein. Am 5. April 1659 beauftragte Johann Georg Körner, Gräflich Castell'scher Amtmann, den Boten Michel Saueracker 25 Fehser Silvaner aus dem nahen Obereisenheim zu holen. Sie kosteten mit 8 Schilling und 3½ Pfennig doppelt so viel als die gängigen Sorten. Am Mittwoch nach Ostern, dem 6. April, wurden sie in der Lage Schlossberg in Castell gepflanzt. Das ist die erste belegte Pflanzung in Franken und in Deutschland.

Chardonnay

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbau-treibenden Ländern vertreten und besetzt weltweit eine Anbaufläche, die nahezu der des Rieslings entspricht. In Deutschland erfolgte die Zulassung erst im Jahr 1991. Ihr Anbau nimmt auch in Deutschland langsam, aber beständig zu. So sind auch bis heute 55 Hektar Chardonnay in Württemberg gepflanzt worden.

Sauvignon blanc

Ebenfalls ein „Weltbürger“ unter den Rebsorten ist der Sauvignon blanc. Die Rebsorte hat ihr hauptsächliches Verbreitungszentrum im Südwesten Frankreichs, wo sie im Jahre 1710 erstmals urkundlich erwähnt wurde. In Deutschland wächst der Sauvignon blanc zwischenzeitlich auf 734 Hektar, wovon sich 52 Hektar in Württemberg befinden. Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.

Quellen: www.weinbauverband-wuerttemberg.de, www.destatis.de,
www.deutscheweine.de, www.wikipedia.de

Klaus Henseler

Eine Lokomotive namens Kartoffelkäfer

Die Lokomotive mit dem von Eisenbahn-Fans gegebenen Spitznamen „Kartoffelkäfer“ war in Luxemburg, Norwegen, Dänemark, Belgien, Schweden und Ungarn eingesetzt. Die Eisenbahn-Puristen bezeichnen nur die Loks der CFL-Reihe 1600 als „Kartoffelkäfer“. Weitere Exemplare sind nach ihrer Ausmusterung durch die Staatsbahnen bei privaten Bahnen (Nibueiei) in Deutschland, Norwegen und Italien unterwegs. Die Maschinen werden vielfach als NOHAB („Nydqvist och Holm Aktiebolag“) bezeichnet. Ursprünglich wurde die Lokomotive von General Motors in den USA entwickelt. Als Antriebsaggregat diente ein langsam laufender im Jahr 1936 entwickelter Zweitakt-Dieselmotor.

Der „Kartoffelkäfer“ stammt von der für Australien entwickelten Version F7 bzw. FP7. Die Clyde Engineering in Granville/New South Wales schuf auf Basis der FP7 eine Zweirichtungslokomotive, die sich nach vergleichsweise geringen Anpassungen auch für europäische Betriebsbedingungen

eignete. Die NOHAB war seit 1949 Lizenznehmer von General Motors und fertigte insgesamt 159 Lokomotiven der so bezeichneten Type AA16; weitere 44 Exemplare entstanden zwischen 1955 und 1957 im belgischen La Croyère bei der „Anglo-Franco-Belge“ für Belgien und Luxemburg. 1957 bis 1961 lieferte Henschel (Kassel) insgesamt 121 Lizenzbauten nach Ägypten.

Die Lok ist zum Inbegriff der klassischen US-Diesellok geworden und wird in der englischsprachigen Fachliteratur als „F-Units“ bezeichnet. In den Jahren 1939 bis 1945 wurden insgesamt 1096 Einheiten der Type FT in den USA produziert. Das „F“ steht für „freight“, das „T“ für „Twenty-Seven hundred horsepower“, rund 1370 PS. Die Lok entsprach schon bei der Auslieferung in Europa nicht mehr dem Stand der Technik. Dennoch entschieden sich die Bahnverwaltungen für diese Lokomotiven mit veralteter Dieselelektrik.

Die Lokomotive erhielt den Ehrentitel „Europalok“ Die Bezeichnung „Kartoffelkäfer“ entstand wegen des Anstriches der Luxemburger Lok.

Jahrzehntlang beherrschten belgische „Kartoffelkäfer“ den Zugdienst auf der Athus-Meuse-Linie



Luxemburg 1966



USA 1999

Vorläufer-Modell des „Kartoffelkäfers“ war die „F7“, die mit mehr als 100 Meilen/h zwischen Chicago, Milwaukee, Minneapolis und St. Paul verkehrte und als „schnellster Zug in den USA“ bezeichnet wurde. Der Anstrich dieser US-Lokomotive „Hiawatha“ wurde 1938 von Otto Kuhler entworfen.



Horst Kaczmarcyk

Die Verschwendung der Ressourcen

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)

Der Mensch und die menschliche Gesellschaft ändern sich in einem steten Fluß. Über Jahrtausende der Entwicklungsgeschichte entnahmen die Menschen ihrer Umwelt weniger, als die Natur wieder hervorbrachte. Das Gleichgewicht Mensch und Natur war noch in Ordnung. Das ist heute anders geworden.





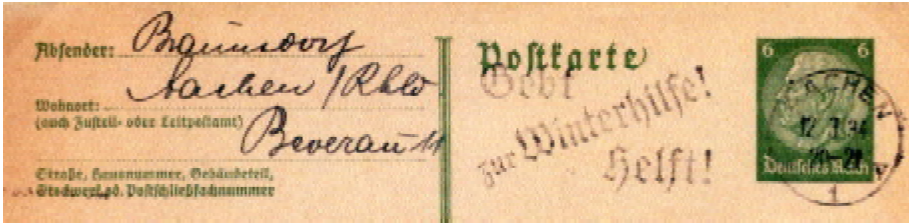
Durch den Bevölkerungszuwachs, durch mangelnde materielle und finanzielle Mittel ist es den wirtschaftlich ärmsten Ländern kaum möglich, den Hunger, die hohe Sterblichkeit und den Raubbau an den Naturvorkommen zu verhindern. *Und kritisch angemerkt: Wollen die Regierungen wirklich, daß es den Armen besser geht?*



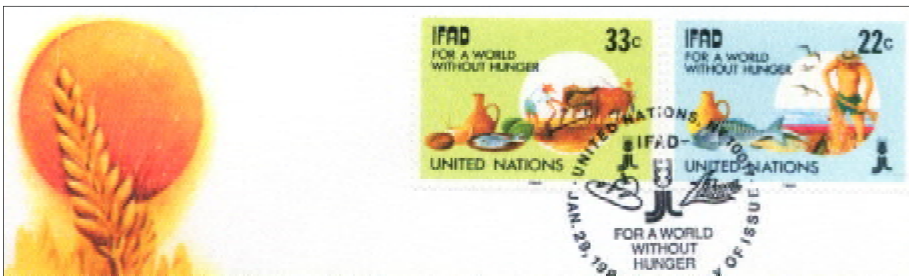


Die (fast) rücksichtslose Ausbeutung der Naturvorräte (neudeutsch: Ressourcen) ist Ursache für umweltrelevante Folgen bei den Menschen. Unterernährung, Analphabetentum, Aids herrschen auf der Armutseite. Profit ist die ausschließliche Meßlatte für die Wirtschaft. *Es sei hier nur auf die Fabriken in Bangladesch verwiesen. Und auf die Folgen der Brandrodung in Indonesien für die Menschen. Und auf die Bekämpfung von Aids im südlichen Afrika.*





Die steigende Bevölkerungsdichte, Rodungen, Gewinn-sucht der Kolonialisten (über Jahrhunderte praktiziert und nicht endend) ergibt das heutige Ergebnis in den Hungergegenden unserer Welt. Private, nationale und internationale Organisationen versuchen, dieses Elend zu mindern. *Doch: Solange das herrschende Wirtschaftssystem so ist, wie es ist, sind das nur Tropfen auf einem heißen Stein. Sie verpflichten sich.*



Anmerkung: Die *kursiv geschriebenen Texte* sind nicht von Horst Kaczmarzyk, sondern von mir, Klaus Henseler, denn der Heilige Zorn packt mich, wenn ich daran denke, wie meine Generation für die nächste sorgt.



(wird fortgesetzt)

Schädling: *Acherontia atropos* Males

Man bekommt den imposanten Totenkopfschwärmer nur selten zu Gesicht, da er – im Unterschied zu den meisten andern Schwärmern auch die typischen Schwärmerblumen kaum besucht. Dagegen ist bekannt, daß er Honig aus Bienenstöcken saugt!

Da die Raupen vor allem am Kraut der Kartoffel fressen, wurden früher bei der manuellen Kartoffelernte die Raupen oft gefunden. Für die Raupe charakteristisch ist das gelbe Horn, vor allem da die restliche Färbung der Raupe sehr variabel ist (es gibt auch bräunliche Varianten). Noch häufiger als die Raupe fand man früher bei der manuellen Kartoffelernte die großen (mehr als daumengroß!) Puppen. Aus diesen Puppen schlüpfen meist noch im gleichen Jahr die Falter, welche aber angesichts des fortgeschrittenen Jahres nicht mehr zur Fortpflanzung gelangen und eingehen. Das Vorkommen dieses Wanderfalter bei uns beruht also einzig auf der jährlichen Einwanderung im Frühsommer aus südlichen Ländern!

Der Falter war früher gut an die extensive Agrarwirtschaft angepaßt, hat aber mit den modernen Anbaumethoden sicherlich Probleme. Die eingewanderten Falter kann man – sehr selten – im Sommer antreffen, die Falter, die sich bei uns entwickelt haben, von Ende August bis Anfang November.

Die Raupe ist unverwechselbar, vor allem wegen des gelben Horns. Auch der Falter ist durch die deutliche Totenkopfzeichnung eigentlich nicht zu verwechseln.

Die Familie der Schwärmer spielt eine besondere Rolle unter den Nachtfaltern. Es sind meist sehr große Falter mit dickem Körper, die oft kolibriartig im Schwirrfly vor Blüten stehend beobachtet werden (trifft jedoch auf den Totenkopfschwärmer kaum zu). Wenn man geeignete

Puppe



Raupe



Pflanzen (Geißblatt, Nachtkerzen, Seifenkraut, Phlox) im Garten hat, bekommt man sie am ehesten zu Gesicht. Häufiger als die Falter findet man die großen Raupen, die meist am Körperende eine Art Stachel (völlig ungefährlich!) haben. Namensherkunft: Atropos, die Unwandelbare, ist eine von drei Parzen, und zwar diejenige, welche den von den beiden anderen (Clotho und Lachesis) gesponnenen Faden unerbittlich abschneidet, sobald das Schicksal befiehlt, Atropos ist die Todbringende, sie wird in der griechischen Kunst gewöhnlich als eine alte Frau (Mütterchen) mit einer Schere abgebildet. Verbreitung: Madagaskar, südliches Afrika und Europa; einige wenige Arten sind auch in Asien zu finden.



Roger Thill

Neuheiten Landwirtschaft allgemein



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bundesrep. D	7.2.2013	2986	Blühende Bäume, Linde
Alderney	20.2.2013	465-470	Einheimische Käfer, Maikäfer, Balthornkäfer u.a
Argentinien	19.3.2011	3394	Int. Jahr der Wälder
Argentinien	24.9.2011	3423-3424	Endemische Orchideen
Argentinien	29.10.2011	3431-3436	Schweinerassen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Armenien	28.12.2012	819-820	Pferdespringer, Wildschaf
Belgien	6.10.2012	Block 169	Landschaften, Strohballen, Biergläser, Rinder
Belgien	27.10.2012	4338	Kleiner Schillerfalter, <i>Apatura ilia</i>
Brasilien	5.8.2012	4029-4032	Heilpflanzen
Bundesrep. D	7.2.2013	MKH 93	idem - selbsklebend
Burkina Faso	7.11.2011	1949-1951	Gemüseanbau, Zwieben, Weisskraut, Rüben
Cuba	20.3.2012	5566-5567	Alejandro Robaina, Tabakpflanze
Estland	7.3.2013	757	Vogel des Jahres, Rebhuhn, <i>Perdix perdix</i>
Falklandinseln	14.12.2012	1192-1195	Krähenbeere, Schuppensauerklee u.a.
Färöyar	25.2.2013	775	Lämmer, Sepac, Frühling
Finnland	21.1.2013	2215	Orchidee, <i>Coilostylis parkinsoniana</i>
Finnland	8.3.2013	2227-2229	Gartenbrombeeren, Stachelbeere, R. Johannisb.
Finnland	8.3.2013	2230	Grussmarke, Rosen
Frankreich	4.1.2013	5481-5492	Tiere des chinesischen Kalenders
Frankreich	23.2.2013	5523	Internat. Landwirtschaftsmesse, Nutztiere
Gambia	11.10.2011	6542-6551	Afrikanische Orchideen
Gambia	11.10.2011	Block 825-826	Afrikanische Orchideen
Guinea-Bissau	27.9.2011	Block 964	200. Geb. von Ludwig Preiss
Guinea-Bissau	27.9.2011	5677-79, Bl.976	Gemälde mit Jagdmotiven
Guinea-Bissau	27.9.2011	5702 + Bl. 982	Pfingstrose, <i>Paeonia lactiflora</i>
Guinea-Bissau	27.9.2011	Block 991	<i>Phaius tuberculosis</i> , Orchidee
Guinea-Bissau	10.4.2012	5887-90, Bl.1040	Schmetterlinge
Guinea-Bissau	25.5.2012	5982-95, Bl.1059	Bienen
Guinea-Bissau	25.5.2012	6027-30, Bl.1068	Ind. Gewürze, Kurkuma, Tamarinde, Ingwer
Guinea-Bissau	16.7.2012	6051-55, Bl.1073	Orchideen
Guinea-Bissau	10.9.2012	6182-85, Bl.1095	Raupen und Schmetterlinge
Guinea-Bissau	10.9.2012	6195-6198	Heilpflanzen, Thymain, Pfefferminze u.a.m.
Irak	3.12.2012	1892	Schöpfrad - Noria
Israel	5.2.2013	2322-2326	Freimarken, Gerberas-Zuchtformen
Israel	5.2.2013	89-90	Automatenm. Gefährdete Blumen, Blumen, <i>Iris mariae</i>
Lettland	8.3.2012	860	Schwertlilie
Liberia	28.3.2011	5794-5805, Bl.586	Jahr des Hasen, Tiere
Liberia	28.3.2011	5807	Kautschukgewinnung
Liberia	28.3.2011	5808	Hacken eines Reisfeldes
Liberia	28.3.2011	5809	Reisfeld

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Liberia	28.3.2011	5810	Kakaoernte
Liberia	28.3.2011	5811	Ellen Johnson Sirleaf bei Reisernte
Liberia	28.3.2011	5812	Gemüse und Obststand
Liberia	28.3.2011	5813	Reisernte
Liberia	30.6.2011	5894-5911	Kakaoexport, mit Duftstoffen versehen
Liberia	30.6.2011	5921-5924	Weltweiter Naturschutz, Afr. Hirschferkel
Liberia	5.8.2011	5693-98, Bl. 606	Schmetterlinge
Litauen	29.1.2013	Block 47	Rotfuchs, Bartmeise, Knabenkraut
Makedonien	18.9.2012	640-643	Fledermäuse
Monaco	16.1.2013	3120	Blumenstraus mit Giesskanne
Montserrat	20.8.2012	1618-1621	Farne
Neukaledonien	8.11.2012	1601	Leben in der Mangrovenzone
Niger	1.3.2013	2021-2028, Bl.145-146	Schmetterlinge
Oesterreich	7.1.2013	30-31	Automatenm. Heckenrose + Blumenstraus
Oesterreich	13.2.2013	3049	Treuebonusmarke, Sonnenblume
Oesterreich	20.2.2013	3050	Freimarke, Sonnenhut, Echinacea sp
Oesterreich	11.4.2013	3061	Gastronomie mit Tradition, Süßspeise
Rumänien	25.1.2013	6672-6677 + Bl. 550	Blumen und Uhren
Russland	30.1.2013	1899-1902	Wildlebende Ziegenartige
Russland	4.3.2013	1914-1917	Sadebaum, Zwerglebensbaum, Lärche, Fichte
Schweden	10.1.2013	2921-2924	Insekten: Ritterwanze, Maikäfer u.a.
Schweiz	7.3.2013	2282	Appenzellerziege, Appenzeller Sennenhund
Schweiz	7.5.2013	2300-2301	Paprika- und Gemüselauchblüten
Slowenien	22.3.2013	994-996	Dattel, Feige, Japanische Wollmispel
Slowenien	22.3.2013	Block 67	Speierling, Sorbus domestica
Spanien	22.2.2013	4767	Staatbürgerliche Werte, u.a. 2 Äepfel
St Kitts	14.7.2011	1246-1255 Bl. 113-114	Blumen
Ukraine	17.10.2012	1215,1217, 1224 III	Freimarken Bäume
Ukraine	11.1.2013	1313	Weisse Maulbeere, Morus alba
Ungarn	5.2.2013	5598	Miklos Ujvaros, Botaniker, Kornblume
USA	30.11.2012	Block 65	100. Geburtstag Lady Bird Johnson, Blumen
Weißrußland	31.1.2013	939-940 Bl. 97	Astiger Rautenfarn, Blauracke



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.



Geplant, doch nicht erfolgt! Die Lufthansa wollte von Düsseldorf nach Tokio eine Direktflugverbindung schaffen. Das sollte am 1. Juni 2013 geschehen. Dazu hat man einen Sonderstempel geschaffen, der aber: Kurzfristig wurde die Flugroute geändert, es gibt keine Non-Stop-Verbindung. Der Stempel, den es nicht gibt, zeigt die aufgehende Sonne hinter Bambus. Die Kraniche des Ibykus und der Lufthansa blieben am Boden.

Noch etwas Asiatisches. Die Deutsch-Koreanische Gesellschaft mit Sitz in Berlin feiert in diesem Jahr in der Kaiserpfalz Goslar den 130. Jahrestag der deutsch-koreanischen Beziehungen. Da regierte hier Wilhelm der Erste und dort ein tributpflichtiger Vasallen-König von Chinas Gnaden. Was verbindet diese beiden Länder? Ja, richtig: die Kartoffel. Die koreanische Halbinsel ist berühmt für ihren großflächigen Kartoffelanbau. Abgebildet ist die „strahlende Glückseligkeit“, ein Tempel in Seoul. Den Stempel hat die Berliner Sonderstempelstelle in der Umlandstraße.



Vor mehr 250 Jahren stellte der kurfürstlich-sächsische Bergrat Johann Gottfried Borlach „uff dem Dürrenberge“ fest, daß die dasige Solequelle auch für die Gesundheit genutzt werden kann. Der Hallesche Ganssachensammlerverein veranstaltet aus diesem Anlaß eine Briefmarkenschau im Bürger- und Vereinshaus auf dem örtlichen Apothekerberg. Da und in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15, kann man den Stempel erhalten.





Das ist schon sehr geschickt vom Ersten Bürgermeister Olaf Scholz der Hansestadt Hamburg: einen heruntergekommenen (oder nie oben gewesenen) Stadtteil mit Hilfe einer Internationalen Gartenschau auf „Vordermann“ zu bringen. Harburg ist der Stadtteil, der südlich von Hamburg liegt und nicht so richtig hamburgisch ist (im Vergleich zu Altona und Blankenese und der Reeperbahn). Frösche wie auf dem linken Stempel gibt es auf der größten Elbe-Insel Wilhelmsburg schon seit langem nicht mehr. Auf der Fahrt mit der Gartenschaubahn (rechter Stempel) erhält man einen guten Überblick über das Gelände (ist aber verbunden mit vielen Aahs und Oohs der begleitenden Damen; unsereiner interessiert sich ja mehr für Technik und Briefmarken!). Den Stempel erhält man am Veranstaltungsort (Postcontainer, Havenwelten (bremisch geschrieben) Bereich auf dem Gelände der igs, 21109 Hamburg oder bei der Deutschen Post AG, Umlandstraße 85, 10717 Berlin.

Beim 8. Postkutschentreffen in Grillenburg wird auch der ersten sächsischen Postordnung aus dem Jahr 1713 gedacht. Grillenburg ist Stadtteil von Tharandt. Hier auf der Schloßwiese will die Post ein Zelt aufbauen, damit wir Sammler uns einen Stempel holen können. Wer nicht hinkommt, kann ihn bei der Deutschen Post AG, Ndl. Privatkunden, Sonderstempelstelle, 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15 abfordern.



100 Jahre fährt die Bahn-Landwirtschaft in München West. Das ist schon eine Jubiläumsveranstaltung wert. Veranstalter des Jubiläums ist die Stiftung Bahn-Sozialwerk und die Briefmarkensammler-Gemeinschaft München.

Auf dem Stempel wird eine Dampflokomotive gezeit. Und ein Spaten, der wohl die Landwirtschaft symbolisieren soll. Dampflokomotiven gibt's (fast) nur noch bei Museumszügen und Spaten nur noch im Garten. Damit man die Maulwurfslöcher zubuddeln kann – erschlagen darf man ja damit nicht mehr die Rasenzerstörer. Wer den Stempel benötigt, bekommt ihn bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle, 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.





Am 6. Juli 2013 findet in Herford ein „Tag der Jugend“ statt. Veranstalter ist der Stadtjugendring. „Ohne Jugendgruppe ist alles Käse“ heißt es auf dem Stempel. Während des Reifevorgangs entsteht durch die Energiegewinnung von heterofermentativen Milchsäurebakterien aus der Lactose Milchsäure, Ethanol, Essigsäure und Kohlendioxid. Neben der Beeinflussung des Geschmacks durch die in diesem Prozeß gewonnenen Stoffwechselprodukte bilden sich die Löcher im Käse. So einfach ist das – lieber Herr Tucholsky. Die Löcher gibt es bei der Post Am Probsthof 94, 53121 Bonn.



Mannem über de Brick, auch Mannheim genannt, veranstaltet alljährlich einen Maimarkt (da werden mehr Kinder gemacht als umgebracht). Im Stempel wird der Mannheimer Rosengarten gezeigt: das ist das heutige Congress Center Rosengarten – an einem Ende der Quadratestadt. Veranstalter ist die Mannheimer Ausstellungs-GmbH. Den Stempel erhält man in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15

Lauf an der Pegnitz in Oberfranken. feierte sich am 29. Juni mit einem Altstadtfest. Die „Briefmarken- und Münzfreunde Lauf und Umgebung“ haben einen Stempel anfertigen lassen: ein Kirchturm und ein Apfel; 600 Jahre gibt es „Vier Jahrmärkte“. wer nicht da war, erhält den Stempel bei der Post in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.



Rund um die Burg Linn in Krefeld fand am 18. Mai 2013 der Flachsmarkt statt. Auf dem Stempel sind zu sehen ein Faßmacher und ein Schafscherer (in Fässern wurde alle Handelsgüter transportiert – Container wurden erst 1956 von dem Fuhrunternehmer Malcolm McLean aus den USA erfunden). Einen Stempel auf einer weiteren Art Handelsgutmhüllung (auch Briefumschlag genannt) können Sie beziehen bei der Deutschen Post, Am Probsthof 94 in 53121 Bonn.





Im linken Stempel wird mitgeteilt, daß der Ostdeutsche Rosengarten 100 Jahre in Forst in der Lausitz besteht. Gezeigt wird der Kaskadenbrunnen und eine Rose. Die Veranstaltung fand am 29. Juni 2013 in der Mehrzweckhalle statt. Den Stempel gibt es noch einige Zeit in Weiden. Der rechte Stempel verweist auf die Deutsche Rosenschau in Forst in der niedersorbischen Lausitz, die vom 14. Juni bis 29. September 2013 stattfindet. Im Rosengarten finden Wasserspiele statt (das erklärt ein wenig die Stempelzeichnung). Da kann man noch hinfahren (liegt aber am Rande der bewohnten Welt); wer das nicht, aber den Stempel will, kann ihn in Weiden erhalten.

Die Stadtverwaltung Tirschenreuth macht vom 29. Mai bis 25. August eine Gartenschau, um den Touristen etwas Abwechslung zu bieten. Am Eingang des Gartenschau-geländes befindet sich ein Postzelt und dort hat's den Stempel. Oder in 92637 Weiden, Franz-Zebisch-Straße 15.



Helgoland. Dieser Stempel ist ein absolutes Muß für jede Sammlung. Wird erteilt an der Hummerbude an der Landungsbrücke (und bei der Post in der Uhlandstraße 85, 10717 Berlin. John Montagu, 4. Earl of Sandwich (1718–1792), war ein leidenschaftlicher Spieler des einzigen in England erfundenen Kartenspiels Cribbage. Da er diese Beschäftigung nur ungern unterbrach, ernährte er sich häufig von zwei gerösteten Weißbrotscheiben, zwischen die ursprünglich nur Rindfleisch gelegt wurde. Diese Geschichte ist vermutlich nur eine Geschichte. Einige Inseln wurden von James Cook nach diesem Earl benannt. Er war nämlich als Erster Lord der Admiralität ziemlich beschäftigt; seine Amtstätigkeit war gekennzeichnet von Korruption und Unfähigkeit. Ach übrigens: Auf meine Frage an die Kurverwaltung der Insel, was denn der Earl mit Helgoland zu tun hätte, bekam ich die Antwort: „NICHTS“. *Der Initiator dieser Aktion, Herr Mensendiek, erklärte mir, dass für die Durchführung eines Sonderstempelverkaufes unter dem Motto „Englische Woche“ der Earl ein gutes Motiv gibt. Ansonsten kennen die Helgoländer keinen Earl of Sandwich!*



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 Odenheim, 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. 152 / Juli 2013 / Auflage 150 Exemplare.

Das nächste Heft muß aber besser laufen, wenn es im Oktober 2013 herauskommt: Diesmal wollte und wollte das Heft nicht voll werden. Nie wieder so viel Kartoffeln!