

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

einer Postverwaltung alle verausgabten Briefmarken abzukaufen, war ein alter Brauch, eine gute Einnahmequelle. Wie waren Staaten des kommunistischen Machtbereiches verpönt ob ihrer devisorientierten Ausgabe politik. Wenn nun freie Staaten dasselbe tun, liegt der Unterschied beim Begriff „Geld“. Wenn Finanzminister die Möglichkeit haben, Briefmarken in das laufende Emissionsprogramm „einzuschieben“, Augenklappe zu, Neuheitenflut olé: Sichtbar wird dieses an der rapiden Zunahme der Briefmarkenkataloge, die sich ständig in weitere Bände ausdehnen.



Was früher in vielen Jahren an Neuheiten erschien, kommt bei vielen Ländern innerhalb eines Jahres. Vielleicht zur Freude der Sammler, wer glaubt's. Ein Schreiner mit konkurrenzlosen Preise merkt erst, das mit seiner Kalkulation etwas nicht stimmt, wenn sein Wald abgeholzt ist. Wenn Labels die Briefmarke immer mehr ersetzen, sollte ja die Reduzierung von Neuerscheinungen die Folge sein. Aus der Neuheitenflut resultiert die Zunahme an Alben, die sich explosionsartig ausweiten und immer neue Schränke füllen.

Das Sammeln von FDC und ETB begann hoffnungsvoll, erstickte aber im Sumpf der Masse. Wann ist es mit den Briefmarken soweit? Es ist nicht nur das Altersproblem, das Sammler kostet. Man stelle sich vor, es würde die ganze Auflage einer Briefmarke zum frankieren verwendet und so weiter – bald würden Neuausgaben verschwinden, es wäre wieder die Notwendigkeit Maß der Dinge. Wenn bei einer Versandstelle ein Händler die Neuheitenbeschaffung kündigt und seine Kunden anschreibt, dort selbst zu bestellen, gibt das bei einem Händlerabo von 1000 Stück die stolze Zahl von 1000 neuen Versandstellenkunden. Eine Milchmädchenrechnung, denn was der Händler leistet, zerteilt die Versandstelle in 1000 Einzelaufträge. Ein tolles Ergebnis. Auf diese Weise ist man immer expansiv. Dafür gibt es ja auch so notwendige Dinge wie eine Briefmarke mit einem Karton oder gar einem Buch beschwert, dann die Autos zum Transport seiner Briefmarken und zuletzt noch den Bierkrug, wenn alles zu bunt ist.

Eine Alternative zum Katalognummern abhaken ist unsere Thematisammlung, man braucht nur, was die gesammelte Thematik als Thema hat. Eine neue Dimension an geistiger Freiheit ist das Resultat. Man braucht nicht mehr alles, man sucht sich das

gefallende aus und der Rest bleibt Rest irgendwo in einer Neuheiteransammlung oder sonstwo. Die Zukunft der Sammler ist nicht abhängig vom erhobenen Zeigefinger irgendwelcher Besserwisser, die einen belehren wollen, sondern von der Freude an der Sache. Beachten Sie in den Briefmarkenzeitschriften die Neuheiten aus aller Welt, beachten Sie die Stempelmeldungen und nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten in unserer Arge und beim Handel, kaufen oder tauschen sie nur, was Sie brauchen. Lassen Sie sich von Ihrem Sinn für das Schöne leiten. Verlangen Sie bei Angeboten, die nur beschrieben sind, das Original oder wenigstens eine Fotokopie, bevor sie kaufen, es wird immer wieder versucht, Schund für gutes Geld los zu werden.

Kurt Buck

Ausstellung „Nordbria“

Unsere „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft e.V.“ beteiligt sich mit einem Informationsstand an der Rang-3-Briefmarkenausstellung in Norden, die vom 2. Mai bis 4. Mai 2003 im „Telematrikzentrum Norden“, Rheinstraße 13, stattfindet.

Am Samstag, dem 3. Mai 2003, nachmittags (ab 14.00 Uhr), findet ein Treffen unserer Arge und allen interessierten Sammlerfreunden in einem separaten Raum innerhalb der Ausstellung statt. Alle Mitglieder, besonders aus dem Norden und den Niederlanden, sind herzlich zum Ausstellungsbesuch eingeladen.

Ein umfangreiches Rahmenprogramm ist vorhanden, und insbesondere für Partner/Partnerin kommt keine Langeweile auf.

Wegen Informationen über evtl. Übernachtungen in Norden wenden Sie sich bitte an:

Kurbetriebe GmbH Norddeich, Postfach 1164, 26501 Norden-Norddeich
 Telefon: Tourist-Info Norddeich 04931-98 62 00 oder
 Tourist-Info Norden 04931- 98 62 01

Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	61
Ausstellung In Norden „Nordbria“	62
Albrecht von Haller	64
Deutsche Weinkönigin Petra Gärtner	66
Champignons mögen alle	68
Pilze lieben nasse Füße	69
„Weinfreundliches“ Liechtenstein	71
Zwischen Grusel und Genuß (Pilze)	72
Ausgaben 2002 mit unseren Motiven	74
Kaffee gegen Schnecken im Gemüsebeet	82
Nützliche Bienen beim Kaffeeanbau	83
Ein paar Daten zum Kaffee	84
Albrecht Dürer: „Drei Bauern im Gespräch“	85
Ausstellungserfolge	87
Die Batate	88
Kartoffelbus	90
Europa und der Stier	90
Teebeutel statt Zeremonie	93
Der Heilige St. Leonhard	95
Milch gegen Mehltau	97
Stempel aus Deutschland und Frankreich	98
Vincent van Gogh (150. Geburtsjahr)	100
Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Forstverwaltung	101
Hildegard von Bingen	112
Ein „Ritt“ durch die Geschichte	116
Isländische „Rindviecher“	119
Impressum	120

Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hiltz, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Manfred Geib, Kurt Buck, Maurizio Rocci, Roger Thill, Carlo Lonien, Horst Kammandel, Siegbert Maywald, Prof. Dr. Hans-Peter Blume, Dr. Hanfried Haring

Albrecht von Haller (1708 – 1777)

Albrecht von Haller, Arzt, Naturforscher und Schriftsteller, wurde 1708 in Bern geboren. Nach Gymnasium und Arztlehre begann er 1723 sein Studium der Medizin in Tübingen. 1725 wechselt er zu dem bedeutendsten Mediziner der Zeit, Hermann Boerhaave, nach Leyden. Dort promovierte er 1727 mit einer Dissertation über den Speichelgang. Anschließend vervollständigte er seine medizinischen Kenntnisse auf einer Reise nach London und Paris.

Sein schlechter Gesundheitszustand zwang ihn, 1728 in die Schweiz zurückzukehren. In Basel widmete er sich botanischen und mathematischen Studien. Hier begann auch seine »poetische Krankheit«: 1729 schrieb er – in Anschluß an eine botanische Studienreise durch die Schweiz - sein großes Gedicht »Die Alpen«. Diese Reise war auch Grundlage für seine »Enumeratio methodica«, einer umfassenden Bestandsaufnahme der Schweizer Flora.

1729 läßt er sich als praktischer Arzt in Bern nieder und heiratet 1731 Marianne Wyß.



Neben der erfolgreichen Publikation seiner Gedichte macht er sich auch einen Namen auf wissenschaftlichem Gebiet. 1736 erhält er die Professur für Anatomie, Chirurgie und Botanik an der Universität Göttingen. Der Tod seiner Frau im gleichen Jahr trifft ihn tief und bewirkt eine Hinwendung zur Religion. Er widmet sich nun ganz der Wissenschaft und wird zu einem der bedeutendsten Gelehrten seiner Zeit. Wichtig sind vor allem seine physiologischen Erkenntnisse, daß Sensibilität und Reizbarkeit an lebende Gewebestrukturen gebunden sind.

Das steigende Ansehen führte auch zu wissenschaftlichen Auseinandersetzungen, wie die mit dem französischen Arzt und Philosophen La Mettrie, der ihn in mehreren seiner Schriften attackierte. 1753 gab Haller seine glanzvolle Tätigkeit in Göttingen auf, zugunsten einer subalter-

Schweiz 1934 Michel-Nr. 284
Schweiz 1958 Michel-Nr. 663



nen Verwalterstelle in seiner geliebten Heimatstadt Bern. Die Hoffnungen auf ein höheres Amt sollten sich jedoch nicht erfüllen. Seine letzten Jahre sind geprägt durch Enttäuschungen und Krankheit, die er nur durch Opium lindern konnte. 1777 ist er in Bern gestorben.

- Das Werk:** Tagebuch der Reise nach London, Paris, Straßburg und Basel (1727/28)
Versuch Schweizerischer Gedichte (1732 und öfter)
Hermanni Boerhave Praelectiones academicae (1739–1744)
Enumeratio methodica stirpium Helveticae indigenarum (1742)
Icones Anatomicae (1743–1754)
Prima lineae physiologiae (1747)
De partibus corporis humani sensilibus et irritabilibus (1753)
Opuscula pathologica (1755)
Disputationes chirurgicae selectae (1756)
Elementa physiologiae corporis humani (1757–1766)
Usong. Eine Morgenländische Geschichte, in vier Büchern (Roman, 1771)
Briefe über die wichtigsten Wahrheiten der Offenbarung (1772)
Alfred, König der Angel-Sachsen (Roman, 1773)
Fabius und Cato, ein Stück der Römischen Geschichte (Roman, 1774)
Bibliotheca botanica (1771/72)
Bibliotheca chirurgica (1774/75)
Bibliotheca anatomica (1774-77)
Briefe über einige Einwürfe noch lebender Freygeister wider die Offenbarung (1775–1777)
Bibliotheca medicinae practicae (1776-77)
Abhandlung über die Wirkung des Opiums, beobachtet an sich selbst (ca. 1776/1777)
Tagebuch seiner Beobachtungen über Schriftsteller und über sich selbst (posthum 1787)
Fragmente Religiöser Empfindungen (posthum 1787)
Ueber die praktischen Folgen des Unglaubens (posthum 1787)

- Quellen:** Projekt Gutenberg
Bibliotheca Augustana
H. Dörfelt & H. Heklau – Die Geschichte der Mykologie

Stefan Hilz

Petra Gärtner

Deutsche Weinkönigin 2001/2002

Am 11. Oktober 2002 endete die Amtszeit der 53. Deutsche Weinkönigin Petra Gärtner. Zu ihrer Nachfolgerin wurde Judith Honrath aus Langenlonsheim (Anbaugebiet Nahe) gewählt.

Dem Ereignis entsprechend würdigten der Weinbauverband und insbesondere die Stadt Zwingenberg „ihre Königin“. Mit ihrem Absenderfreistempel trägt die Stadt Zwingenberg die frohe Kunde Wohnort einer Deutschen Weinkönigin zu sein in alle Welt.

Mit Petra Gärtner aus Zwingenberg trug erstmals eine Kandidatin vom Anbaugebiet Hessische Bergstraße die deutsche Weinkrone. 365 Tage war sie weltweit im Auftrag der deutschen Winzer unterwegs und verbesserte den Bekanntheitsgrad deutscher Weiß- und Rotweine international.



Zur neuen Deutschen Weinkönigin 2001/2002 wurde Petra Gärtner im Saalbau zu Neustadt an der Weinstraße am 12. Oktober 2002 gekürt. Voraus ging ein spannender Wahlabend, bei dem erst im zweiten Wahlgang die neue Deutsche Weinkönigin feststand. Dabei überzeugte sie am traditionellen Krönungsort Neustadt an der Weinstraße das Publikum mit ihrer sympathischen und frischen Ausstrahlung. Dem eindrucksvollen Auftritt ging eine fachliche Befragung durch eine 65-köpfige Jury am Nachmittag voraus. Schon dort glänzte die Restaurantfachfrau und Hobby-Mountainbikefahrerin mit hoher fachlicher Kompetenz, die sie im elterlichen Weingut, der betriebseigenen Weinschänke und im Bensheimer Hotel Europa erworben hatte. Erfahrungen für das Amt hatte die neue „First Lady des

deutschen Weines“ auch bereits gesammelt: Petra Gärtner war von Juli 2000 bis September 2001 Weinkönigin des Anbaugebiets Hessische Bergstraße.

Einblick die Arbeit einer Deutschen Weinkönigin gibt der Auszug aus der Website des Deutschen Weininstitutes:

Wie viele Termine haben Sie als Deutsche Weinkönigin wahrgenommen?

Es waren wohl insgesamt etwa 220 Ereignisse in aller Welt, bei denen ich als Weinkönigin repräsentiert habe.

Welche Person hat Sie am meisten beeindruckt?

Ich habe so viele Menschen getroffen, Prominente aus Politik und Showbusiness, aber am meisten haben mich die deutschen Winzer beeindruckt. Es ist einfach enorm, was sie auf die Beine stellen, welche Ideen sie in die Tat umsetzen. Für mich ganz persönlich war es einfach wunderbar, wie viel Zeit Sie sich für mich genommen haben.

Welche Veranstaltung hat Sie am meisten beeindruckt?

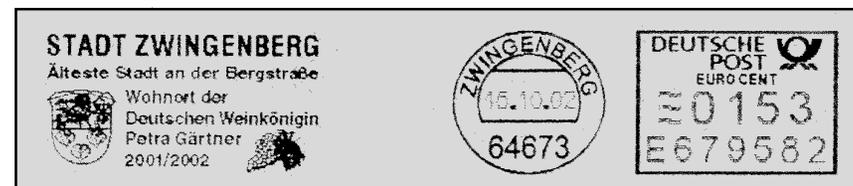
Jede Veranstaltung hat ihre gewisse Einzigartigkeit, natürlich waren Termine wie die Olympischen Spiele in Salt Lake City oder die Fußballweltmeisterschaft Glanzpunkte in meinem Jahr als Weinkönigin. Ich habe jedes Ereignis anders erlebt und je unvoreingenommener ich mich auf eine Veranstaltung eingelassen haben, je größer war das Erlebnis letzten Endes.

Wohin ging Ihre weiteste Reise im Auftrag der deutschen Weinwirtschaft?

Japan und Korea waren wohl die beiden entferntesten Ziele, die ich im Auftrag der deutschen Winzer angesteuert habe. Aber die weiten Reisen haben sich gelohnt. Besonders erfolgreich habe ich die Kontakte zu deutschen Unternehmen in Asien erlebt, die durch unsere Veranstaltungen erstmals einen Eindruck davon bekommen haben, welche ein Geschmackserlebnis die deutschen Weine bieten können und das es sich lohnt, sich bei ausländischen Geschäftsfreunden damit zu profilieren.

Quelle: www.deutscheweine.de

Absenderfreistempel der Stadt Zwingenberg



Champignons mögen alle

Speisepilze sind eine geschätzte Delikatesse in aller Welt. Immer wieder neue Sorten in verschiedenen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen warten auf die Gourmets. Einer der beliebtesten Speisepilze bleibt aber nach wie vor der Champignon, zumal er auch rund ums Jahr erhältlich ist.

Mitte des 17. Jahrhunderts entdeckt man in Frankreich einen Pilz, den man selbst heranziehen konnte – eine echte Sensation zur damaligen Zeit. Man nannte diesen Pilz schlicht und einfach „Champignon de Paris“.

Und sein Name hat sich seither allgemein eingebürgert, auch bei uns, obwohl der schmackhafte Pilz auch einen deutschen Namen hat: Egerling. Aber erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts begann man sich ernsthaft mit der Champignonzucht zu befassen. Nach und nach entstanden viele Produktionsbetriebe in eigens dafür aufgebauten abgedunkelten und klimatisierten Hallen.

Wie in freier Natur stellt der Champignon auch in den Anbaugeländen spezielle Ansprüche an seine Lebensgrundlage. Der Nährboden aus organischem Substrat muß besonders aufbereitet werden, danach wird er mit „Pilzbrut“ geimpft, und bei einer Temperatur von 24 Grad entwickelt sich dann das Pilzmycel. Nach zwei Wochen kommt auf die Kulturbete eine Schicht Deckerde, auf der sich die Champignons wenig später entwickeln.

Dann das folgende Absenken der Temperatur auf 16 Grad erzeugt einen Kälteschock, der nach 14 Tagen das Wachstum der Pilze auslöst. Bereits eine Woche später kann die Ernte beginnen. Eine Ernteperiode dauert ca. 40 Tage. In dieser Zeit können alle zwei Tage Pilze gepflückt werden, und das geschieht sehr sorgfältig per Hand, da die Pilze äußerst druckempfindlich sind. Anschließend beginnt ein neuer Anbauzyklus.

Der Champignon ist zu einem wahren Tausendsassa in der modernen Gemüseküche geworden. Kaum ein anderes Lebensmittel läßt sich so vielseitig einsetzen wie der kleine Champignon. Die Rassen oder Sorten des Kulturchampignons unterscheiden sich im Wesentlichen durch ihre Hutfarbe. Dies reicht von weiß über cremefarben, gelblich, gelbbraun – auch als „blond“ bezeichnet – bis zu einem dunkeln Braun.

Ob in rohem Zustand oder geschmort, überbacken, frittiert, gebraten, gedünstet oder gegrillt – der Champignon läßt fast alles mit sich machen. Geübte Fachkräfte säubern die Pilze bereits beim Pflücken, so daß bei der Zubereitung lediglich ein paar Sandreste

mit dem Pinsel entfernt werden müssen. Beträufeln Sie die Pilze nach dem Putzen mit etwas Zitronensaft, damit sie schön hell bleiben und sich nicht verfärben.

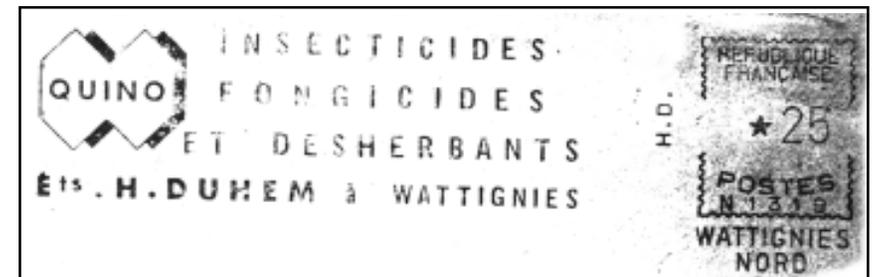
Probieren Sie rohe Champignonscheiben im Salat, gefüllte Champignonköpfe, zarte Champignons in Kombination mit würzigem grünen Spargel als Füllung von knusprigen Blätterteigpasteten oder Champignons in fruchtiger Begleitung von Weintrauben und Äpfeln – es läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen.

Quelle: „Gaart an Héem – Luxemburg“

Pilze lieben feuchte Füße in engen Schuhen

Die sommerliche Hitze weckt bei den meisten Menschen das Bedürfnis nach Erfrischung und Abkühlung. Doch Feuchträume wie Schwimmbäder, Saunen und öffentliche Duschen sind auch ein Mekka für Pilze. Hautpilzkrankungen breiten sich hier schneller aus als anderswo. Der Weg vom Schwimmbadfußboden zu Füßen und Nägeln ist schließlich kurz. Feuchte Füße in engen Schuhen bieten Pilzen überdies eine geeignete Umgebung zur rasanten Ausbreitung.

Pilze gibt es überall. Bei einer intakten Haut verursachen sie keinerlei Leiden. Pilzkrankungen sind entsprechend auf zu viel Feuchtigkeit und dadurch bedingte Schädigungen der Haut zurückzuführen. Fadenpilze und Hefepilze gehören zu den häufigsten Vertretern. Meist nimmt die Infektion zwischen den Zehen – also in einer feucht-warmen

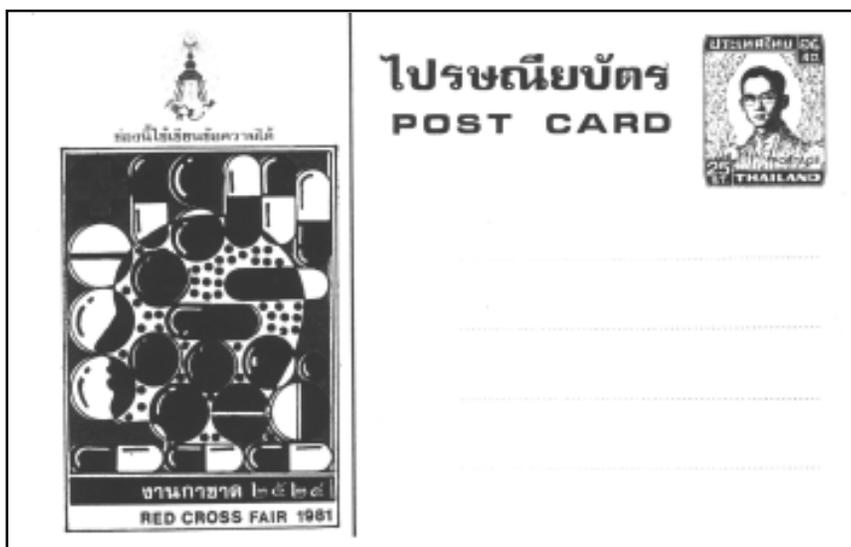


Umgebung- ihren Anfang. Brennende oder juckende Hautrötungen sind die ersten Symptome. Im weiteren Krankheitsverlauf fängt die Haut an zu nässen, peilt sich ab, oder es entstehen kleine rissige Wunden. Spätestens dann sollte ein Arzt konsultiert werden.

Eine häufige Folge von Fußpilzinfektionen sind Nagelpilze. Die meist sehr hartnäckigen und langwierigen Infektionen beginnen mit einer gelbbräunlichen Färbung des Nagelrandes, die sich im Laufe der Zeit vergrößert. In manchen Fällen muß die kranke Nagelsubstanz sogar entfernt werden. Die medizinische Behandlung von Pilzinfektionen erfolgt mit Hilfe von speziellen Antipilzmitteln, so genannten Antimykotika. Da Pilze bis tief in die Haut hineinwachsen, ist es wichtig, eine Pilzbehandlung auch nach dem Abklingen der Symptome konsequent weiter zu führen. Ansonsten kann es immer wieder zu neuen Ausbrüchen kommen.

Gewisse Vorbeugungsmaßnahmen sind daher ratsam. Die Füße sollten stets sauber gehalten und vor zu viel Feuchtigkeit geschützt werden. Lockere und leichte Fußbekleidung aus Naturfasern sorgt zudem dafür, daß die Füße trocken bleiben. Tägliches Wechseln der Socken versteht sich von selbst. Darüber hinaus sollten die Füße und Zehenzwischenräume nach einem Schwimmbad- oder Saunabesuch gewaschen und gut abgetrocknet werden. Bei einer Benutzung von Fußduschen- wie sie in Badeanstalten üblich sind- ist Vorsicht geboten, da der falsche Umgang mit Desinfektionsmittel zu Hautschädigungen führen und die Empfänglichkeit für Pilzkrankungen erhöhen kann. Liegt bereits eine Infektion vor, sollten Handtücher und Strümpfe mindestens bei 60 Grad gewaschen werden, um einer erneuten Ansteckung vorzubeugen.

Quelle: „Tageblatt“ (Luxemburger Tageszeitung)



Stefan Hilz

„Weinfreundliches“ Liechtenstein

Den Weinfreund wird es freuen – im Ausgabeprogramm 2003 des Fürstentums Liechtenstein werden im Laufe des Jahres zwölf Briefmarken erscheinen, die ein Winzerjahr dokumentieren.

Folgende Ausgaben sind vorgesehen:

Ausgabetermin 3. März 2003:

► Winzerarbeit im Frühjahr:		
Februar:	Schneiden	0,70 sFr
März:	Aufbinden	1,80 sFr
April:	Hacken	2,20 sFr

Ausgabetermin 2. Juni 2003:

► Winzerarbeit im Sommer:		
Mai:	Einschlaufen	1,20 sFr
Juni:	Laubarbeit	1,80 sFr
Juli:	Höhentriebe entfernen	3,50 sFr

Ausgabetermin 1. September 2003:

► Winzerarbeit im Herbst:		
August:	Auslichten	0,70 sFr
September:	Lesebeginn	0,90 sFr
Oktober:	Keltern	1,10 sFr

Ausgabetermin 24. November 2003:

► Winzerarbeit im Winter:		
November:	Erste Verkostung	0,70 sFr
Dezember:	Eisweinlese	0,90 sFr
Januar:	Abfüllen	1,20 sFr

Quelle:
DBZ 25/2002, S. 67

Geraldine Friedrich

Zwischen Grusel und Genuß

Walter Pätzold leitet Deutschlands einzige Pilz Akademie. Er will damit nicht nur das Überleben der Teilnehmer sichern, sondern auch den Fortbestand der begehrten Delikatessen wahren.

Pilzgerichte darf man nicht aufwärmen, giftige Pilze schmecken nicht, an giftige Pilze gehen keine Schnecken. Solche Ammenmärchen gehören für Walter Pätzold (54) zum täglichen Brot. Denn Pätzold ist Pilzexperte und Betreiber der einzigen Pilz Akademie Deutschlands, der „Schwarzwälder Pilzlehre“ in Hornberg. Pätzold: „Es ist schon erstaunlich, welche teilweise lebensgefährlichen Ansichten in den Köpfen der Leute existieren.“

Schwarzwälder Pilzlehre

Werderstrasse 17 D-78132 Hornberg
Tel. 07833/63 00 – Fax: 07833/8370
www.pilzzentrum.de

Die Institution feiert 2002 schon ihr 40. Jubiläum. Pätzold leitet die Pilzlehre seit 22 Jahren. Die Akademie residiert in der ehemaligen Gewerbeschule. In einem Klassenzimmer, in dem Modelle von 120 verschiedenen Pilzarten zu sehen sind, lernen die Teilnehmer

die Welt der Pilze kennen und vertiefen ihr bereits erworbenes Wissen in einem Fortgeschrittenenseminar. Die häufigsten Fragen lauten natürlich: Welche Pilze sind essbar? Wann und wo soll ich Pilze sammeln? Wie bereite ich Pilze am besten zu?

All dies beantwortet Pätzold gern und meist mit einer Prise trockenem Humor. Seine Leidenschaft gehört jedoch der Ökologie und der Wissenschaft, Pilze, lateinisch *fungi*, sind wie Fauna und Flora ein eigenes Lebensreich, unterschieden sich von diesen aber gerade bei der Fortpflanzung. Pätzold: „Sie blühen nicht, sie kopulieren nicht und doch gibt es im Geheimen weibliche und männliches Erbgut.“

Pätzold betrachtet Pilze nicht als Lebewesen, die vornehmlich dem Genuß der Menschen dienen. Sie sind in der Natur notwendige Helfer bei der Zersetzung von organischem Material. Doch schließen sich Ökologie und Genuß nicht aus: „Ich muß nicht jeden vergammelten Pilz mitnehmen, den ich im Wald sehe. Denn die bieten nichts für den Gaumen, sind aber besonders wichtig für die Fortpflanzung ihrer Art“, sagt Pätzold.

Wer Pilze sammelt, soll sie auch genießen.

Die Zubereitungsart ist wichtig, nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Verträglichkeit. Denn roh sind selbst die leckersten Arten giftig. Ausnahme: Champignons und Steinpilze. Pätzolds Gourmet-Tipp: „Junge, selbst gesammelte Steinpilze vierteln, einfrieren und in gefrorenem Zustand in heißem Öl braun braten. Außen sind die Steinpilze dann knusprig und innen bißfest, fast noch roh. Hmmm.“

Das Thema Pilzvergiftungen steht bei jedem Pilzseminar auf der Tagesordnung. Jeder lernt, in welchen Pilzfamilien es überhaupt giftige Arten gibt. Pätzold legt daher Wert darauf, den Teilnehmern systematisches Wissen zu vermitteln: „Es ist ja auch schon hilfreich zu erkennen, daß ein Exemplar zu einer Pilzfamilie oder -Gattung gehört, in der keine giftigen Arten existieren.“ Übrigens: Die Erkenntnisse über die Giftigkeit von Pilzen resultieren einzig und allein aus praktischen Erfahrungen von Pilzessern.

Daher bleibt ein gewisser Schauereffekt nicht aus. So berichtet Pätzold aus seiner Zeit als Dialyse-Techniker von einem Mann, der sich mit grünen Knollenblätterpilzen vergiftete – und überlebte. Pätzold: „Er erzählte mir, daß Knollenblätterpilze ganz vorzüglich schmecken nussig-würzig mit einem leichten Honiggeschmack.“ Dennoch sollte niemand ihren Genuß anstreben. Die tödliche Dosis liegt schon bei einem Exemplar. Das Gift des Knollenblätterpilzes zersetzt die Leber, Überlebende solcher Vergiftungen sind während der Therapie häufig Dialyse-Patienten und dann, so Pätzold, „Frührentner mit einer schlechten Altersprognose“.

Harmlos fiel dagegen ein Irrtum aus, bei dem sich ein Pilzsammler über einen Rekordfund freute: eine 4,5 Kilogramm schwere Krause Glucke. Ein äußerst schmackhafter Pilz, der optisch an einen Schwamm erinnert. Allerdings erkannte Pätzold schon auf dem schwarz-weißen Zeitungsfoto, daß es sich in Wirklichkeit um eine Breitblättrige Glucke



„Tut mit Leid, aber bei Pilzgerichten wird in unserem Hause stets vorher kassiert.“

handelte. Die ist zwar auch eßbar, aber der Geschmack beschreibt der Pilzexperte als „eher seifig“. Pätzold: “Sollen die Leute ruhig ihre Rekordfunde aufessen. Die selbst erlegten Kaninchen schmecken ja bekanntlich am besten – auch wenn es gar keine sind.“
 Quelle: „Mobil“ 10/2002

2002 mit unseren Motiven

Indonesien

Am 1. August 2002 brachte Indonesien vier neue Marken mit Früchten und einen dazugehörigen FDC heraus. Besonders interessant ist die vierte Marke von diesem Satz: Sie bildet eine *Durio ziberthinus* ab: Es wird behauptet, daß die Frucht des Durianbaumes (Zibetbaum, *Durio*) eine mittelfristige Vorausplanung von sozialen Kontakten erfordert, da sie sehr wohlschmeckend, aber auch äußerst übelriechend ist. In Malaysia darf sie angeblich wegen ihres intensiven Geruchs nicht in Taxis mitgenommen werden (eMail: 100kfil@jakarta.wsantara.net.di.

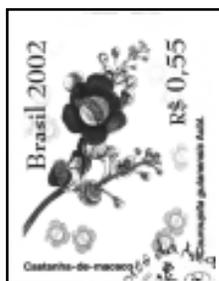


Rumänien

Die rumänische Post gab am 5. November 2002 vier Marken und einen FDC zum Thema „Früchte“ heraus. Abgebildet sind Aprikosen (*Armeniaca vulgaris*), Kirschen (*Cerasus vulgaris*), Quitten (*Cydonia oblonga*) und Maulbeerbaumfrüchte (*Morus nigra*) (siehe Seite zuvor) www.posta-romana.ro

Brasilien

Eine exotische und attraktive Pflanze Brasiliens, Castanha-de-macaco (*Couroupita guianensis*), gab Brasilien als selbstklebende Briefmarke am 20. Mai 2002 heraus. Der Baum hat sehr viele und schöne Blüten in rot, rosa und gelb. eMail: centralvendas@correios.com.br



Singapur

Vier Bäume aus dem „Fort Canning Park“ (*Delonix regia* und *Samanea saman*) und dem Botanischen Garten von Singapur (*Ceiba pentandra* und *Fagraea fragans*) werden auf Marken gezeigt, die Singapur am 25. September 2002 herausgab; außerdem gibt es einen FDC (www.singpost.com).



Åland

begann im Jahr 2002 eine dreijährige Serie von Ganzsachen mit Bäumen. An 3. Mai 2002 erschien die erste Ganzsache mit dem Motiv der Bergulmen (*Ulmus glabra*).

Liechtenstein

Drei Marken mit „Wirtshausschildern“ und ein FDC sind von Liechtenstein Ende des Jahres 2002 herausgegeben worden. Die drei Schilder weisen auf die Gasthäuser „Adler“ in Vaduz, den „Engel“ in Balzers und den „Adler“ in Bendern hin.

Die ersten Herbergen waren Pilgerstationen, die von Ordensleuten zur Verfügung gestellt wurden. Vor allem im 18. Jahrhundert erschienen besonders häufig Engel auf den Wirtshausschildern, denn zum einen wollte man sich in dieser gewalttätigen Zeit unter den Schutz von Engeln stellen, zum anderen kommt die Bezeichnung „Engel“ bekanntlich von den „Boten“. Auch starke Tiere (Bären, Löwen oder Adler), die den großen Gefahren trotzen können, wurden besonders häufig verwendet – und: Wer will schon in einem Gasthaus „Zum Floh“ übernachten?)

Ein weiterer kleiner Ausflug in die Geschichte der Ladenschilder: Illustrierte Ladenschilder, zum Erkennen durch Analphabeten, verschwanden nach und nach mit der Einführung der allgemeinen Schulpflicht im 18. Jahrhundert. Heutzutage sieht man sie nur noch in wenigen Orten (sehenswert: Brügge in Belgien). Die Becken vor dem Friseur-Laden waren die letzten klassischen Aushängeschilder; gibt's heute nicht mehr. Weil die Leute nicht lesen und nicht schreiben konnten, entwickelten sich die Barbieri zu den „Rhetoren des Proletariats“; waren die Frisöre im frühen 18. Jahrhundert in England noch hoch angesehen (niemand war dem Hals der Herrscher so nahe mit dem Messer), zählte ihre Arbeit Ende des selben Jahrhunderts bereits zu den »niedrigeren Beschäftigungen«, wie der englische Historiker Edmund Burke 1790 schrieb.

Kanada

Kanada erinnert mit einer Marke an das 75jährige Jubiläum der öffentlichen Pensionsversicherung. Vier Bäume im Jahreszeiten-Wechsel erinnern an die „Veränderlichkeit“ des Lebens (siehe folgende Seite) – gute Idee.



Aus Anlaß der „Amphilex 2002“ in Amsterdam gab die kanadische Post einen Satz mit vier Tulpen-Motiven heraus – als wenn das florale Kennzeichen der Niederlande die Tulpe ist – dabei gibt es wesentlich mehr Kartoffelfelder als Tulpenbeete. Aber schön ist die Blüte, die ihren Namen vom Turban im osmanischen Reich ableitet.



Der flämische Edelmann Ghislain de Busbecq brachte die Tulpe (von tülbent = Turban) vom Hof Suleimans des Prächtigen in Istanbul nach Augsburg. Konrad Gesner, der eine Sammlung der in Deutschland wachsenden Pflanzen in seinem Werk »De hortic Germaniae« zusammenstellte, fuhr sofort hin und ließ einen Holzschnitt von dieser Tulpe anfertigen. Der berühmte Botaniker Carolus Clusius schilderte 1576 während seiner Wiener Zeit die verschiedenen Spielarten der Turbanblume.

Es galt in jener Zeit als Zeichen schlechten Geschmacks, wenn in Flandern ein Mann von einigem Wohlstand nicht eine Kollektion von Tulpenzwiebeln aufweisen konnte. Eine Tulpenzwiebel der raren Sorte »Viceroy« kostete auf dem Höhepunkt der wilden Tulpen-Spekulation zweitausendfünfhundert Gulden (sechshundert Liter Bier kosteten nur zweiunddreißig Gulden, sechs Tonnen Weizen 448 Gulden).

Italien

Am 22. Oktober 2002 gab die italienische Post eine Marke über die staatlichen Forstverwaltung heraus. Auf dem Ersttagsstempel wiederholt sich das Motiv.



„Schau nur, Mathilde, wenn man den albernen Auffangsack wegläßt, saugt der Laubteufel nochmal so gut!!“



Australien-Thailand



Luxemburg

Luxemburg gab vom 10. Dezember 2002 bis 31. Januar 2003 einen Satz von vier Marken (Fortsetzung der „Timbres de bienfaisance 2002“) mit einheimischen Tieren heraus: Fuchs, Igel, Fasan und Hirsch.



Monaco

In der Serie Flora und Fauna des Mittelmeeres gab Monaco eine Motiv mit einer Schnecke, *Hélix Aspersa*, heraus.

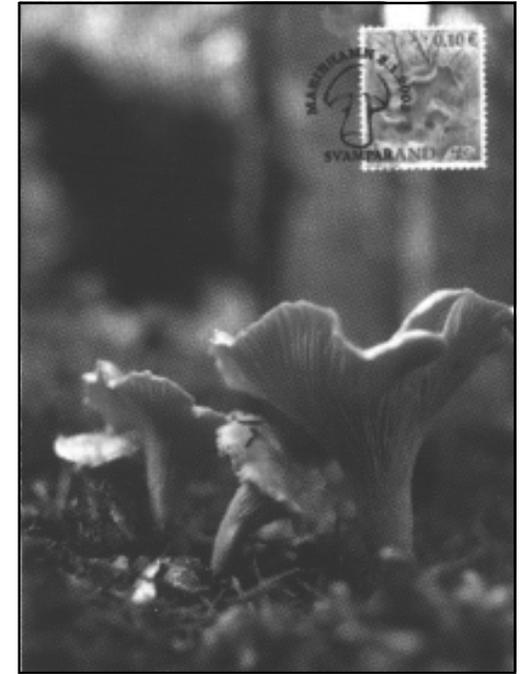
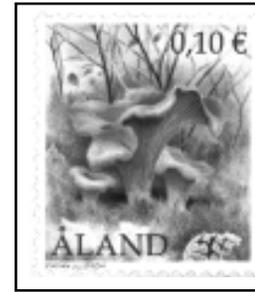
Åland

Bereits im Januar 2003 erschien eine Serie von drei Marken mit Pilzen: Pfifferling, Steinpilz und Riesen-schirmling.

Dazu die passenden Maximumkarten.



Åland - Maximumkarte



Hongkong

Die einmalige Kunst der Bonsai zeigen vier Marken aus Hongkong, die jeweils eine andere Baumart und eine andere Gestaltung der Pflanze zeigen.



Kaffee gegen Schnecken im Gemüsebeet

Gewöhnlicher Kaffee vertreibt Schnecken aus Haus und Garten. Auf Erde oder Blätter aufgesprüht, reichen schon geringe Konzentrationen einer Kaffeelösung, um die schleimigen Eindringlinge zu töten, beziehungsweise sie vom Fressen abzuhalten. Dies berichten amerikanische Forscher im britischen Fachblatt „Nature“ (Bd. 417, S.915). Da Kaffee als Naturstoff der Umwelt nicht schade, stelle er eine gute Alternative zu bekömmlichen, oftmals giftigen Schädlingsbekämpfungsmitteln dar, so die Wissenschaftler. Im Versuch hatten Forscher Kohlblätter kurz in koffeinhaltige Lösungen getaucht. Bereits bei einer 0,01-prozentigen Lösung hatten die untersuchten



Nachtschnecken deutlich weniger Appetit auf die behandelten als auch auf die Kontroll-Blätter. Nach Auskunft von „Nature“ enthält normaler Kaffeepulver rund 0,05 Prozent Koffein, gebrühter sogar etwas mehr.

Die verheerende Wirkung von Kaffee auf Schnecken entdeckten Robert Hollingsworth und seine Mitarbeiter vom „Agricultural Research Service“ in Hilo (Hawaii/USA), als sie ein Mittel gegen eine auf Hawaii eingeschleppte Froschart suchten. Die Frösche haben sich dort zu einer Plage entwickelt, da sie Parasiten übertragen und so Pflanzen vernichten.

Nachdem die Versuchs-Pflanzen

frei von Schnecken blieben, untersuchten sie die Wirkung gezielter. Dabei fanden sie heraus, daß Kaffee teilweise effektiver ist als herkömmliche Schneckenbekämpfungsmittel. Auf welche Weise das Koffein die Schnecken vernichtet, ist nicht klar. Es wirke vermutlich ähnlich wie ein Nervengift, berichten die Wissenschaftler. Sie hatten beobachtet, daß sich die Schnecken vor ihrem Tod unkoordiniert krümmten. Bei einer kleinen Dolchschncken-Art testeten die Forscher sogar den Herzschlag. Tiere, die auf Papier mit 0,1-prozentiger Koffein-Lösung gesetzt und zusätzlich damit besprüht wurden, hatten im Test nach einer Stunde eine deutlich verminderte Herzfrequenz. Viele waren nach vier Tagen gestorben. Bei Lösungen von 0,5 und von 2 Prozent starben alle Tiere.

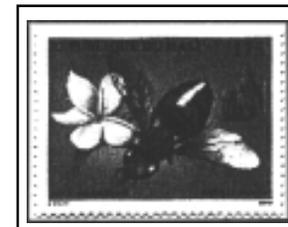


Carlo Lonien

Nützliche Bienen beim Kaffeeanbau

Kaffeesträucher produzieren mehr und auch schwerere Früchte, wenn umher-schwirrende Bienen die Befruchtung der Pflanzen unterstützen. Obwohl die Kaffeesträucher sich für gewöhnlich selbst befruchten können, steigert die Mithilfe der Insekten die Erträge um bis zu 50 Prozent, berichtet der Wissenschaftler David Roubik im britischen Fachblatt „Nature“ (Bd. 417 S.708). Für eine erfolgreiche Agrarwirtschaft müßten folglich auch die Lebensräume der Bienen bewahrt werden, erklärt der Forscher vom Smithsonian Tropical Research Institute in Panama.

Roubik hatte beobachtet, daß sich sowohl einheimische Insekten als auch die eingeführte Afrikanische Honigbiene auf den Blüten der Kaffeesträucher (*Coffea arabica*) niederließen. Die größte Steigerung des Ertrages ver-





zeichnete Roubik, wenn ausschließlich Honigbienen die Blüten aufsuchten. Ebenso hatte er beobachtet, daß in den Ländern Lateinamerikas die Einführung der Afrikanischen Honigbiene mit einer Zunahme der Kaffee-Erträge zusammenfiel.

Andersherum zeigten Daten aus Langzeituntersuchungen, daß die Zerstörung der Lebensräume von Insekten zu einem Rückgang der Erträge führt. Denn obwohl sich die Anbauflächen der Kaffeeplantagen in den vergangenen 40 Jahre verdoppelt bis verfünffacht haben, sind als Folge der intensiven Landwirtschaft die Erträge in einigen Gegenden im selben Zeitraum um 20 bis 50 Prozent gesunken.

Brasilien 1974, Michel-Nr. 1458
 Mali 1987, Michel-Nr. 1099
 Togo 1984, Michel-Nr. 1664
 El Salvador 1956, Michel-Nr. 768
 USA, Jahr und Michel-Nr. unbekannt

Quelle der beiden Kaffeeartikel:
 „Luxemburger Wort“

Klaus Henseler

Ein paar Daten zum Kaffee

- Um 900 wird Kaffee, wenn auch nicht unter dieser Bezeichnung, erstmals erwähnt – von dem arabischen Arzt Rhases
- 1441 führt Scheich Mohamed Dhabhani das Getränk in Aden ein
 - 1582 wird das Wort „Kaffee“ erstmals gedruckt erwähnt (in der Reisebeschreibung des Augsburger Stadtarztes Leonhard Rauwolf, der über die Türkei bis nach Bagdad reiste)
 - 1645 eröffnet das erste Kaffeehaus auf christlich-europäischem Boden, am Markusplatz in Venedig
 - 1647 behauptet Adam Olearius in einem Reisebericht aus Moskau, daß Kaffee impotent mache
 - 1671 eröffnet in Hamburg das erste deutsche Kaffeehaus und zwei Jahre später auch eins in Bremen

Hartmut Sohn

Zum Kupferstich von Albrecht Dürer „Drei Bauern im Gespräch“, um 1497.

Im Buch „Dürer – Das druckgraphische Werk“, Band 1 Kupferstiche, Eisenradierungen und Kaltnadelblätter, bearbeitet von Rainer Schoch, Matthias Mende und Anna Scherbaum, Prestel-Verlag, findet sich auf Seite 58 einen Hinweis zum Inhalt des Bildes.

Die drei Männer, die vor einem niedrigen gewölbten Horizont im Gespräch zusammenstehen, tragen geschnürte, zum Teil zerrissene Beinkleider und gegürtete Kittel, wie sie in den unterbürgerlichen Schichten, vor allem bei Bauern, gebräuchlich waren. Nach Physiognomie, Körpersprache und Attributen sind sie deutlich unterschieden. Aufmerksamkeit beansprucht zunächst die Rückenfigur links, die wegen ihrer Kopfbedeckung auch als Handwerker angesprochen wurde. Gestützt auf ein Schwert mit zerschlissener Scheide, das nicht nur die senkrechte Mittelachse, sondern gewissermaßen auch die Bedeutungsachse der Gruppe bildet, wendet sich der hagere Alte mit beschwichtigender Gebärde an sein Gegenüber, einen Marktbauern mit spitzen Filzhut und Eierkorb, der sich mit herausfordernder Miene und energischen Griff an den Gürtel großspurig in Pose gesetzt hat.



Klaus Henseler

Eine Ergänzung

Man sehe sich den Inhalt des Korbes genau an. Das sind keine Eier, keine Äpfel, keine Birnen, keine Pflaumen oder Rüben. Alles zu „unrund“, zu ungleichmäßig, zu groß oder zu klein – das können nur *Bataren* sein. Nicht zulässig diese





Schlußfolgerung? Zur Erinnerung: Dürer war 1490 bis 1494 nach Colmar, Straßburg und Basel gewandert, 1495 in Italien, 1505–1506 ein weiteres Mal; da ist er von der Kaufmannsstadt Venedig nach dem mit Spanien in enger Verbindung stehenden Bologna gegangen, um dort die „heimlichen Perspektiven“ zu erlernen.

Und ist es nicht bemerkenswert, daß im Raum Erlangen und Nürnberg die Bezeichnung „Patake“, abgeleitet von „Batate“ – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde: Spricht das für eine frühe Kenntnis einer Knolle aus der Neuen Welt im Nürnberger Raum? Im deutschen Sprachgebiet kommt eine Ableitung von Batate sonst nur in den an Niederlande bzw. Belgien angrenzenden Gebieten (einschließlich westfriesischer Gebiete) vor.



Die „Neue Welt“ war *das* „Jahrhundert“-Ereignis, die Schätze aus »Indien« wurden durch ganz Europa gebracht – da hat ein wißbegieriger, auf Wanderschaft sich befindender Künstler wie Dürer doch davon erfahren, das sieht man sich doch an – gerade als Künstler, der lernen will –, da versucht man doch Impulse für die eigene Arbeit zu erhalten! Die Marktbauern sind

zwar in Nürnberg gezeichnet worden, aber kann es sich nicht um eine Adaption, um eine Anpassung an den fränkischen Geschmack handeln?! Ein Mann wie Dürer, der sich als erster an das Aktzeichen wagt, der als erster einen „Hasen“, ein niederes Tier zeichnet, soll von der *batate* nichts gehört haben? Er könnte doch auch eine „niedere“ Pflanze, eine Wurzel, gezeichnet haben?

Das »Albrecht-Dürer-Haus« in Nürnberg teilte auf Anfrage wegen des Inhalts des Korbes am 21. August 1996 mit:

„Bei den Objekten im Korb der Bauern handelt es sich um Eier. In keinem Fall können es Kartoffeln sein, da diese erst sehr viel später (im 17. Jahrhundert) in Europa eingeführt wurden.“

DDR 1971 Michel-Nr. 1673
Bulgarien 1979 Michel-Nr. 2785
Mauretanien 1979 Michel-Nr. 628

„Im 17. Jahrhundert“. Diese Antwort ist so nicht richtig! Auf die deshalb erfolgte zweite Anfrage teilte das Museum mit, ein Dürer-Experte sei zu dem Schluß

gekommen, daß es sich um Eier im Korb handelt. Von der an der Pegnitz ansässigen „Forschungsstelle Huhn und Ei“ war noch keine Stellungnahme zu erhalten; in den letzten fünfhundert Jahren haben sich die Hühnereier ganz schön verändert!

Ganz sicher ist: Kartoffeln sind nicht im Korb.

Ausstellungen

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, hat an mehreren Ausstellungen teilgenommen:

- „Tag der Maximaphilie“ in Luxemburg-Wiltz: Nationale 65 Punkte Silber
 - „Perl 2002“ in Perl (Rang 3) 65 Punkte Vermeil
- Beide Male war die Sammlung „Giftnudeln und Pilzleckereien“, eine Maximumkartensammlung, ausgestellt.
- Die Sammlung „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ hat in Dieren (Niederlande) bei der nationalen Ausstellung „Eurothema“ vom 23.–24. November 2002 83 Punkte (GV) mit Ehrenpreis erhalten.

Herzlichen Glückwunsch zu diesen Erfolgen

In eigener Sache

Einen ganz herzlichen Dank

Ich möchte mich an dieser Stelle ganz herzlich bedanken für die Mitarbeit an der letzten und an dieser Ausgabe unserer Zeitschrift. Die Mitglieder unserer Arbeitsgemeinschaft haben sehr pünktlich ihre Artikel geliefert und haben schon weitere angekündigt. Einige Autoren haben geduldig meine Nachfragen beantwortet und mir zusätzliches Material geschickt. Auch dafür einen besonderen Dank.

Ich gestehe, ich hatte Befürchtungen vor der Übernahme der Redaktionsarbeit. Ich gestehe, ich hätte nicht gedacht, daß unsere Mitgliederzeitschrift wirklich von den Mitgliedern gemacht wird. Ich hoffe, daß es so weitergeht. Ich verspreche, daß ich mich bemühen werde, Ihre Verbesserungsvorschläge umzusetzen und Ihre Artikel in unserer Zeitschrift so schnell wie möglich zu veröffentlichen.

Klaus Henseler

Die Batate

Die batate (*Ipomeea batatas*) oder Süßkartoffel gehört zur Gattungsart der Prunkwinde aus der Familie der Windengewächse und hat süßes, mehliges, stärkehaltiges Fleisch – die Knollen schmecken wie manche Kürbisse. Es gibt zwei Hauptarten, eine mit gelbem Fleisch und trockener Konsistenz, eine andere mit süßem weißem Fleisch und einer eher wässerigen Beschaffenheit. Die Schalen der Batate variieren in der Farbe und können weiß, rot oder violett sein. Die über den Boden kriechenden Stengel tragen gelappte Blätter; an den Blattknoten werden Wurzelknollen ausgebildet, von denen einige bis zu ein Kilogramm schwer werden können. Süßkartoffeln mit Opossum waren die Lieblingspeise von Elvis Presley.



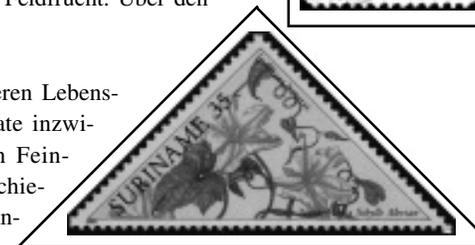
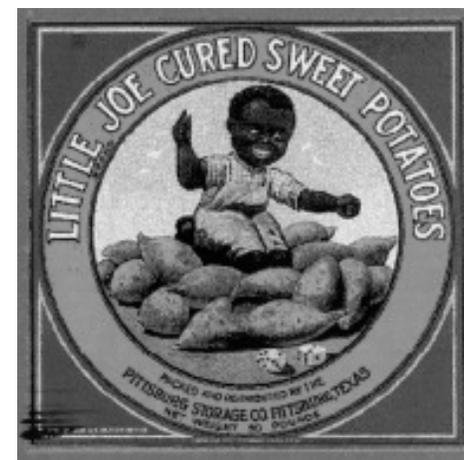
Columbus und seine Nachfolger fanden die Süßkartoffel als eine eigene Art auf den westindischen Inseln vor und brachten sie sehr früh an den spanischen Hof und damit auf die spanischen Felder. Da die Süßkartoffel ein warmes Klima benötigt, gelang es damals nicht, sie im Norden Europas zu kultivieren.

Die Batate wurde jedoch schon im 17. Jahrhundert häufiger nach England exportiert; Shakespeare spricht zwar mehrmals in seinen Stücken von „potatoes“, also an sich von Kartoffeln, da er diese aber noch nicht kennen konnte, kann er nur (auch aus dem Textzusammenhang heraus) die batate gemeint sein.

Die batate war wie der Topinambur (für den es noch keine Briefmarke gibt – oder doch?) eine so genannte „Vorläuferpflanze“ der Kartoffel: Erst kam die batate nach Spanien, dann der Topinambur und dann die Kartoffel als Feldfrucht. Über den Topinambur mehr im nächsten Heft.

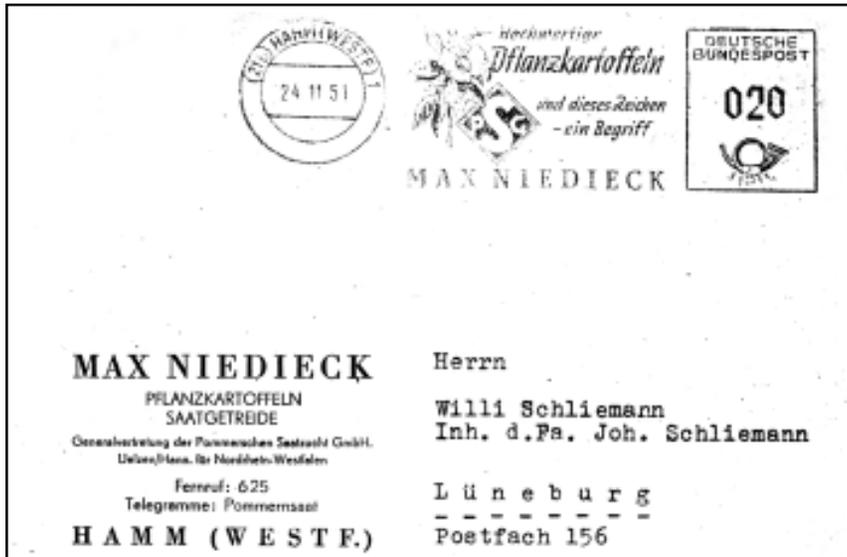
In einigermaßen gut geführten größeren Lebensmittelgeschäften findet man die batate inzwischen in der Gemüsecke. Auch in Feinschmecker-Restaurants werden verschiedentlich Bataten als „Kartoffelbrei“ angeboten.

Franz. Polynesien 1985 Michel-Nr. 437; Papua & Neu Guinea 1971, Michel-Nr. 207–210, Montserrat 1995 Michel-Nr. 173X, Macau 1991, Michel-Nr. 681, Madagaskar 1993 Michel-Nr. 1629, Malediven 1987 Michel-Nr. 1261, Japan Riu Kiu 1948 Michel-Nr. 405, Madagaskar 1903 Michel-Nr. 60–64, Surinam 1990 Michel-Nr. 1338. Es gibt noch weitere Marken mit abgebildeten Süßkartoffeln. Das Bild oben rechts ist einem Werbeblatt für Süßkartoffeln in den USA entnommen.



Kartoffel-Bus

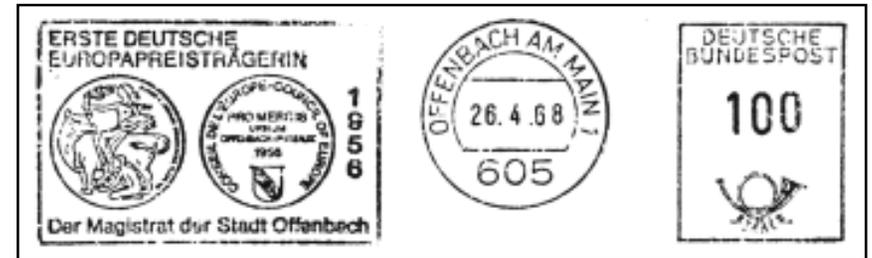
Nachwachsende Rohstoffe wie Kartoffeln, Zuckerrüben oder Grasschnitt wollen Forscher aus Göttingen beim Fahr- und Flugzeugbau verwerten. Wie die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Osnabrück mitteilte, entwickelte ein Team unter der Leitung der Ingenieursgemeinschaft für Landwirtschaft und Umwelt (IGLU/Göttingen) derzeit ein Modellverfahren zur Herstellung eines Omnibus-Karosseriebauteils. Die DBU fördert das Projekt mit 477.000 Euro. (dpa/rt)



Kurt Buch

Europa und der Stier

Europa ist in der griechischen Sage eine phönizische Königstochter. Als Europa mit ihren Freundinnen am Strand spielte, näherte sich Zeus der höchste aller Götter in Gestalt eines weißen Stiers. Die Mädchen bestaunten das schöne Tier und schlangen Blumenkränze um seine Hörner. Als sich der Stier vor Europa auf die Knie niederließ, sie



Absenderfreistempel Stadt Offenbach mit Medaillendar

zum Aufsitzen einladend, wagte sie es. Der Stier erhob sich langsam und schritt zum Strande. Plötzlich setzte er sich in eiligen Lauf und ehe sich Europa versah, schwamm er mit ihr durch die Meeresfluten. Nach einer Nacht und einem Tag erreichten sie die Insel Kreta. Nachdem der Stier an Land stieg, verwandelte er sich in einen herrlichen, göttergleichen Mann. Europa wurde seine Frau. Der Erdteil, in den der Götterbote Europa trug, erhielt von nun an ihren Namen „Europa“.

Vor dieser Entführung, so wird es in einem Gedicht von Moschos (2. Jh. v. Chr.) festgehalten, sandte die zyprische Göttin Aphrodite einen Traum zur Prinzessin Europa. In diesem Traum sah Europa zwei Frauen, die darum stritten, welche von beiden Zeus mit sich nehmen würde. Die eine hieß Asien, die andere hatte keinen Namen. So trug der Kontinent, der keinen Namen hatte, den Sieg davon und wurde somit Europa genannt. Die Postverwaltung von Zypern verausgabte am 22. Oktober 2002 aus Anlaß der Briefmarkenausstellung „Cyprus-Europhilex '02“ eine Postwertzeichenserie, welche die Bedeutung Zyperns im Mythos Europa zeigt.



- | | | |
|---|--|---|
| 20 Cent
Zyriotischer
skarabäusförmiger Steinsiegel
(490–470 v.Chr.) Europa auf
dem Stier,
Ashmolean Museum, Oxford | 20 Cent
Silbermünze von Timocharis,
König von Marion. Ende des 5.,
Anfang des 4. Jh. v.Chr.,
Europa auf dem Stier, Cyprus
Museum und British Museum | 20 Cent
Silbermünze des Stasioikos,
König von Marion,
Europa auf dem Stier,
449 v.Chr.,
Zyprisches Münz-Museum |
|---|--|---|



30 Cent Zyprische Öllampe aus Ton, 2.Jh.n.Chr. Europa auf dem Stier, Cyprus-Museum	30 Cent Zyprische Statuette aus Ton mit der ältesten Darstellung der Europa auf dem Stier, 7.-6. Jh.v.Chr., Zyprisches Museum, Lefkosia	30 Cent Zyprische Öllampe aus Ton, 1.Jh.v.Chr., Europa auf dem Stier, Zyprisches Museum, Lefkosia
--	--	---

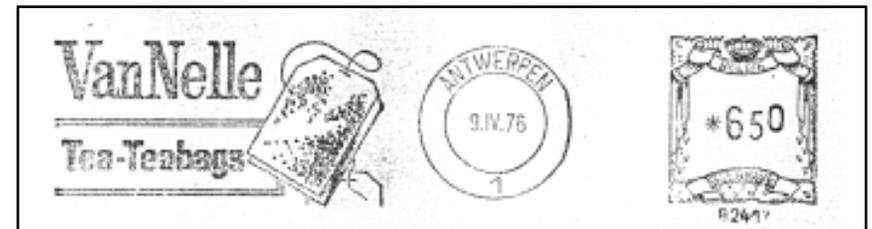


Karte aus dem 15.Jahrhundert mit der Statue der Aphrodite (1.Jh.n.Chr.)
Ebenso mit der Darstellung der Entführung der Europa
von dem venezianischen Maler Francesco di Giorgio (15.Jh.n. Chr.)

Carlo Lonien

Teebeutel statt Zeremonie

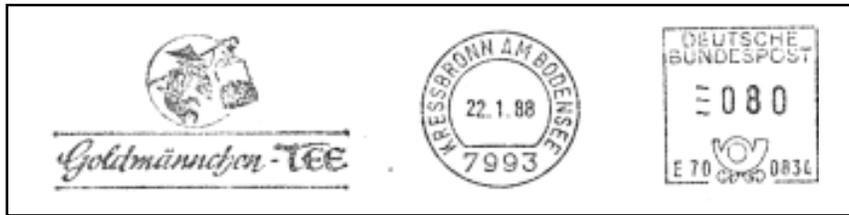
Die Zeiten, als die Teenation England ihr Nationalgetränk liebevoll in der vorgewärmten Kanne und mit silbernem Teesieb zubereitete, sind endgültig vorbei. Der Zeit sparende Teebeutel hat die losen Blätter aus dem Teezeremoniell so gut wie verdrängt. Nach Angaben des Statistik-Amtes deckt der britische Verbraucher inzwischen 93 Prozent des Teebedarfs per Beutel ab. Nur noch eine kleine Minderheit hält an der traditionellen Herstellung einer „cup of tea“ fest: 6,6 Millionen Tassen Tee werden jährlich noch mit



losem Tee zubereitet. Den ersten Schub bekam der Teebeutel Mitte der 60er Jahre. Damals kam der erste perforierte Teebeutel auf den Markt. Wegen seiner praktischen Handhabung wollte viele Kunden nicht mehr auf ihn verzichten. Anstatt der herkömmlichen zwei Teekannen - eine zum Aufgießen der Teeblätter, die andere mit dem durchgesiebten Tee - konnte man nun einfach den Teebeutel in die Kanne oder Teetasse hängen und nach dem Aufgießen wieder herausziehen.



„Je weniger Zeit die Leute haben, desto eher greifen sie zum Teebeutel. Das geht nun mal viel schneller“, sagt William Gorman, Leiter des englischen Tea-Council, der in England die Werbetrommel für den Tee rührt. Auf der Insel trinken nach einer Studie der



Zeitarbeitsfirma Pertemps noch sechs von zehn Arbeitnehmern regelmäßig Tee. Arbeiter bringen es auf bis zu acht Tassen pro Tag. Ihr Wochenkonsum entspricht insgesamt dem Inhalt von 200.000 Badewannen.

Noch immer steht der Teebeutel im Ruf, minderwertige Ware zu sein. Zu Unrecht, wie Gorman versichert: „Es stimmt zwar, daß viele verschiedene Sorten Tee in einem Teebeutel sind, aber das macht den Tee nicht unbedingt schlecht. Der Tee, den es in den Supermärkten zu kaufen gibt, besteht aus bis zu 35 verschiedenen Teesorten, die immer in der gleichen Weise gemischt werden, um die Qualität zu erhalten.“

Die Legende besagt, daß die Idee des Teebeutels auf einen bloßen Irrtum zurückgeht.



Werbeplakat für Tee



Japanische Teeceremonie

Als der amerikanische Teehändler Thomas Sullivan 1904 einige Warenproben in Seidenbeuteln an seine Kunden auslieferte, gossen diese, anstatt den Tee auszulösen, irrtümlich das kochende Wasser auf die Beutel. Und siehe da, so schmeckte es auch. Schon vorher war mit Teebeuteln experimentiert worden. Teefälscher sahen darin eine gute Möglichkeit, bereits verwendete Teeblätter noch einmal zu verkaufen. Der Brite John Horniman füllte 1826 Papiertüten mit Tee und verschloß die offenen Enden mit Klebe. Dies führt allerdings dazu, daß der Tee entweder wegen des Papiers pappig oder eben nach Klebstoff schmeckte. Erst die Idee, die offenen Enden mit einer Klammer zu verschließen, löste das Problem des unerwünschten Beigeschmacks. Kein wahrer Genuß waren auch die preiswerten „Teebomben“, die es in England während des Ersten Weltkrieges zu kaufen gab: Diese Kugeln färbten zwar das Wasser braun, aber das Aroma der Teeblätter konnte sich nicht entfalten.

Für eine gute Tasse Tee aus dem Teebeutel braucht man laut Gorman frisches Wasser – nicht mehr als einmal aufgekocht, damit der Sauerstoff erhalten bleibt. Dann den Teebeutel drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Ob die Milch vorher oder nachher in den Tee geschüttet werden soll, ist in England immer noch Gegenstand von Diskussionen.

Aus „Luxemburger Wort“

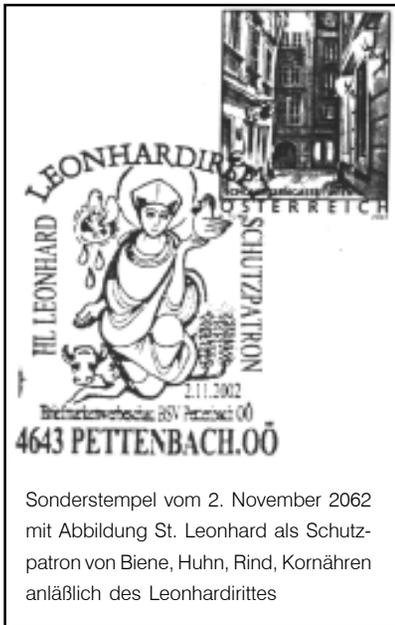
Kurt Buck

Der heilige St. Leonhard

St. Leonhard zählt zu den am meisten verehrten Heiligen in Bayern und Österreich. Er wurde um 500 als Sohn einer adligen Familie geboren, die am Hof des fränkischen Königsgeschlechtes der „Merowinger“ lebte. Er war Neffe des Prankenkönigs Chlodwig, er das Volk der Pranken zum katholischen Glauben führte.

Unterricht erhielt Leonhard durch den Erzbischof von Reims. Von Mitleid erfüllt, besuchte er täglich die Gefangenen und erreichte bei König Chlodwig ihre Freilassung. Nach seiner Priesterweihe wirkte Leonhard als Missionar mit solchem Eifer, daß der König ihn zum Bischof machen wollte. Doch Leonhard nahm die Berufung nicht an und zog sich in die Waldeinsamkeit bei Limoges zurück. Dort heilte er herankommende Krüppel. Gefährten scharten sich um ihn, so daß die Klausel bald zum Kloster wurde.

König Theudebert und seine Gemahlin zogen zur Jagd in diesen Wald. Leonhard hörte die Königin klagend rufen, weil sich ein Kind ankündigte. Auf Bitten des Königs betete Leonhard am Lager der Königin und sie schenkte dem ersehnten Knaben das Leben.



Sonderstempel vom 2. November 2002 mit Abbildung St. Leonhard als Schutzpatron von Biene, Huhn, Rind, Kornähren anlässlich des Leonhardirittes

Nun wollte der König den Fürbitter mit Gold und Silber beschenken, doch Leonhard bat nur um soviel Waldgelände, wie er mit einem Esel in der Nacht umreiten konnte. Auf diesem Waldstück gründete Leonhard das Kloster Noblac bei Limoges, als dessen Abt er am 6. November 560 gestorben ist. St. Leonhard ist bekannt als Patron der Gefangenen, für glückliche Entbindungen, der Kreuzfahrer, später zum Viehpatron und schließlich zum Pferdepatron.

Die Wurzeln aller Wallfahrtsritte liegen in einer Zeit, in der Wallfahren und Heiligenverehrung allgemeiner Ausdruck echter Religiosität war. Die Geschichte des Leonhardiheiligtums der Wallfahrtskirche von Heiligenleithen bei Pettenbach im oberösterreichischen Almtal läßt sich weit zurückverfolgen. Mit einer Urkunde,

am 25. März 1431 in Wien ausgestellt, erteilte Herzog Albrecht V. von Österreich (regierte 1404–1439) die Bewilligung, im Pfarrgebiet von Pettenbach eine Kapelle zu Ehren des heiligen Leonhards zu bauen.

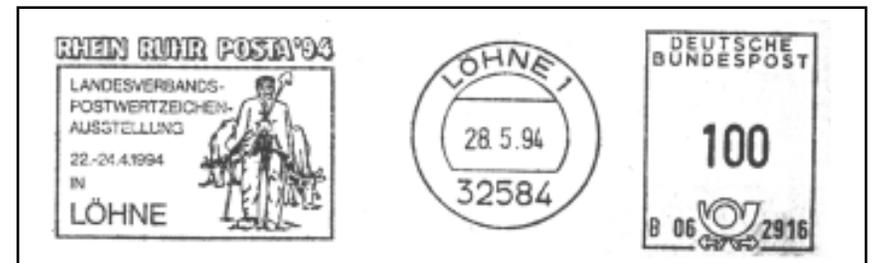
1931 feierte Pettenbach das 500 jährige Jubiläum der Leonhardikirche. Dabei fand zum ersten mal ein Leonhardiritt statt. Bereits früher soll es Leonhardiritte gegeben haben. Pater Amand Baumgarten erwähnt einen Brauch aus dem 19. Jahrhundert „Am Leonharditag habe man ehemed Roß und Rind in der Heiligeleithen zur Kirche hineinsehen lassen“.

Der Brauch des Leonhardirittes fand 1938–1946 ein Ende durch die neuen Machthaber aus Deutschland, die aus Österreich die „Ostmark“ machten und christliche Bräuche verhinderten. Der Leonhardiritt ist eine Bittprozession zu Pferd zum heiligen Leonhard, um Gesundheit für Roß und Vieh zu erbitten. In unmittelbarer Nähe zur Wallfahrtskirche ist das „Leonhardibründl“, dessen Wasser heilende Wirkung bei Augenleiden nachgesagt wird. Es ist üblich, davon eine Flasche Wasser mit nach Hause zu nehmen und dem Vieh zu verabreichen und damit den Segen der Heiligeleithen in die Stallungen zu tragen oder es als menschliches Trinkwasser zu verwenden.

Milch gegen Mehltau

Australische Forscher haben mit der Milch ein umweltschonendes Mittel gegen Echten Mehltau (Rebenmehltau) entdeckt. Sie glauben, daß Milch genauso wirksam ist wie chemische Pflanzenschutzmittel. Die beste Wirkung wird erzielt, wenn Milch mit neun Teilen Wasser verdünnt auf die Weinstöcke aufgesprüht wird. Die Qualität der Trauben scheint nicht darunter zu leiden. Der schädliche Pilz, dem man bislang vor allem mit in Wassergelöstem Schwefel zu Leibe rückte, ist besonders unter Winzern gefürchtet. Einige australische Weinbauern haben daher kleinere Anbauflächen für weitere Tests zur Verfügung gestellt. Besonders für Bio-Landwirte könnte das umweltfreundlichere Mittel in Zukunft interessant sein.

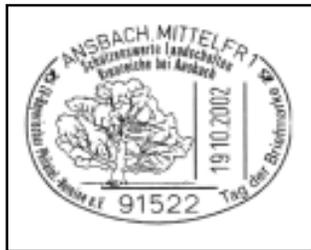
Quelle: „Revue“ (Luxemburg)



Nichtmitglied bietet im Verkauf oder im Tausch Absenderfreistempel und Werbestempel zum Thema Landwirtschaft, Tierzucht (auch Schnecken), Wein und einige zum Thema Bienen. Suche Material zum Thema Pferde.
Tramzal Guy, 7 rue du Rempart F-37000 Tours.

Falls es sprachliche Probleme geben sollte, so hilft Ihnen der 1. Vorsitzende.

Stempel aus Deutschland



91522 Ansbach:
Kreuzzeich



99423 Weimar:
Zwiebelmarkt

Stempel aus Frankreich



19190 Beynat: 10. Kastanien- und Maronenmarkt

83210 Sollies Toucas: Olivenöl



22690 Pleudihen sur Rance: Getreide und altes Handwerk



92160 Antony PPAL:
16. Käse- und Weinmesse



36230 Neuvy St Sépulcre:
Biologische Messe



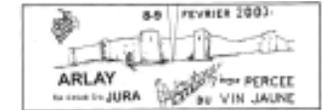
71500 Louhans: Hahn



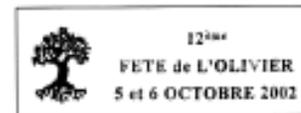
19190 Beynat: 10. Kastanien- und Maronenmarkt



Alès



Lons-le Saunier CT:
mit Weintraube



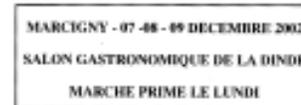
83190 Ollioules: 12. Olivenfest



39000 Dôle: Pasteur u.a.



28300 Mainvilliers:
Winzer und Weinberg



71110 Marcigny:
Gastronomischer Truthahnsalon



44000 Nantes:
Pflanzenausstellung



28000 Chartres: Schärer



92230 Gennevilliers PPAL:
17. Weinmesse



80160 Conty: Gespann-Wettbewerb



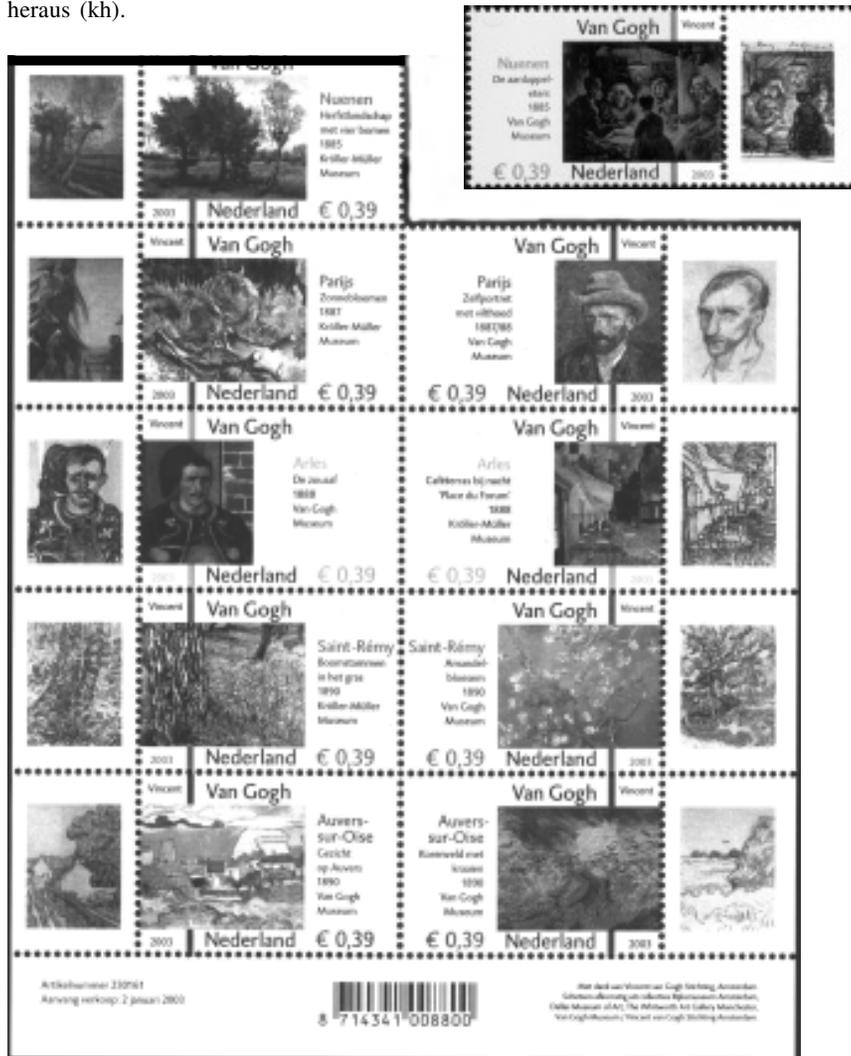
27800 Brionne: Wappen



68240 Kayserberg:
Weinstraße

Vincent van Gogh (1853–1890)

Die Niederlande und wahrscheinlich auch noch einige andere Länder bringen 2003 aus Anlaß des 150. Geburtsjahres eine Serie von Briefmarken mit Bildern Vincent van Goghs heraus (kh).



Siegbert Maywald

Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Staatsforstverwaltung

Forstpersonal und Forstverwaltung in Deutschland (Teil I)

Erhaltung und geordnete Nutzung des Waldes setzen Organisation und Verwaltung voraus. Erste Spuren solcher Forstverwaltungen gibt es bereits in der Karolingerzeit und schon damals gab es die Dreiteilung Forstmeister – Förster – Forstknecht.

Bereits 822 wird in einer Urkunde Ludwig des Frommen für den königlichen Vogesenforst, der damals neben den Vogesen Hunsrück, Saarland und Pfälzer Wald umfaßte, ein „magister forestariorum“ genannt. Der Begriff wird 1324 in der Heiligenberger Landordnung der Grafschaft Fürstenberg erstmals eingedeutscht: Forstmeister. Zur selben Zeit erscheinen in Urkunden selbständige Forstgerichte.

Verwaltung bedeutet Bürokratie, Bürokratie bedeutet Verordnungen, Anweisungen, Anweisungen zur Verordnung, Anweisungen zur Anweisung, Ausführung zur Anweisung, usw. usf. Aber dieser Papierkram aus früherer Zeit hat auch sein Gutes. Wir können uns ein Bild von eben dieser Zeit machen.

Fangen wir mit ein paar Briefen aus vorphilatelistischer Zeit an (siehe folgende Seiten – Abbildungen 1 bis 5).

Schon im 9. Jahrhundert war mit der Stellung der Forstorgane das Recht der Befreiung von der Heerfolge und von Hand- und Spanndiensten, ebenso die Befreiung von allgemeinen Steuerabgaben und von der allgemeinen Gerichtsbarkeit verbunden.

Das Forstmeisteramt war seit dem 12. Jahrhundert mit den Einkünften daraus als Lehen Adligen vorbehalten (Oberforstmeister von Wangenheim, von Monroy / Abb. 1 und 5) und das blieb so bis ins 19. Jahrhundert. Dazu ein Wort von einem forstlichen Klassiker, nämlich Friedrich Wilhelm Pfeil (1783–1859), der viele Jahre Direktor der Preußischen Forstakademie war: „Die wichtigsten Stellen des Forstdienstes wurden als Vorrechte des Landadels angesehen; ein Nachweis forstlicher Kenntnisse brauchte nicht geführt werden.“



Abb. 1: 1659 Vom Förster zu Stadensen Dem Hoch Edelgeborenen, gestrengenGeorg von Wangenheim, Fürstl. Oberforst- und Jägermeister

Die Stromer (vgl. Sonderstempel bei Teil I, Abb. 6) übten vom 12.–14. Jahrhundert das Amt des „Erb-, Obrist-, Forst- und Jägermeisters“ im Nürnberger Reichswald als erbliches Lehen mit sechs Förstern aus.

Unter den Forstmeistern amtierte der Förster. Die Förster werden gegen Ende des Mittelalters häufig als „reitende“ oder „reisige Förster“ (gebietweise auch „Gegenreiter“, „Überreiter“ oder „Heidereiter“ genannt) von den unteren Forstorganen (Forstknechte, der „gehende“ Förster) unterschieden.

Forstbereitungen waren eine Art der Inspektion und die Vorläufer der Forsteinrichtung.

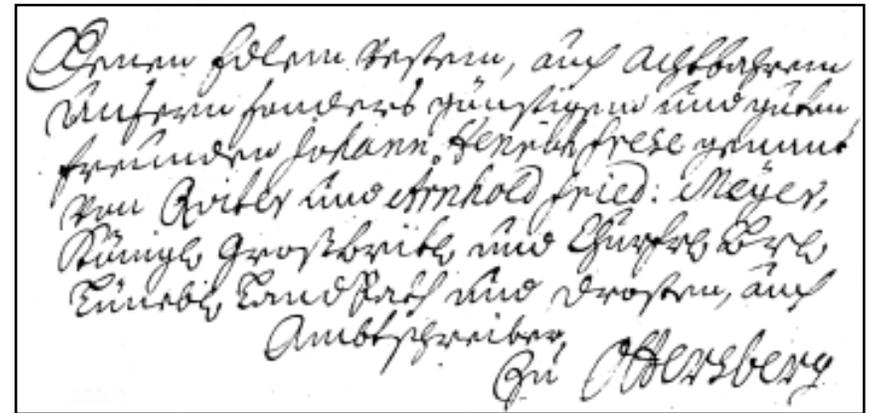


Abb. 2 (oben) und 3 (nächste Seite) : 1737 Von der kgl. Kammer Hannover an den Landrath und Drosten, auch Amtsschreiber zu Ottersberg: Beteiligung der Amts-Vögte (Ampts Holtz Voigte) am Strafgeldaufkommen („für das Herrschafts-interesse durch ihre Denunciationes“)

Schon wegen der fehlenden Wege war das Pferd wichtigstes Fortbewegungsmittel. Gehende Förster, das war eher Waldschutz durch Forstknechte.

Nicht immer ist der „reitende Förster“ der gehobener als der „gehende“. Die Försterin reitend, der Förster gehend (Abb. 4 und 5)? Nicht das ist das Erstaunliche, sondern eine Frau in der damaligen Zeit (1804!) in einer Männerdomäne? Das ist eher unwahrscheinlich und so müssen wir richtig lesen: Witwe eines reitenden Försters. Die Försterin in der Praxis des Waldes erscheint viel später, etwa in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Holzdeputat und Anteile an den Strafgeldern sind in der damaligen Zeit Teil der Bezüge (Abb. 3, 4 und 5).

Naturalien machten z.B. zu Beginn des 16. Jahrhunderts die Hälfte oder gar zwei Drittel der Bezüge aus, Geld dagegen nur etwa ein Fünftel.

Die guten alten Zeiten, wir wissen es, sie waren nicht immer so gut, aber so schlecht können sie auch nicht gewesen sein, wenn eine vorgesetzte Behörde ihr Schreiben an eine untergeordnete Behörde so beginnt: „Unsere freundlichen Dienste und Willfahung zuvor; Edlerenster auch Ehr- und Achtbare, sonders günstiger und gute Freunde!“ und so endet: „Wir sind euch zu freundlichen Diensten und Willfahung geneigt.“ (Abb. 4).

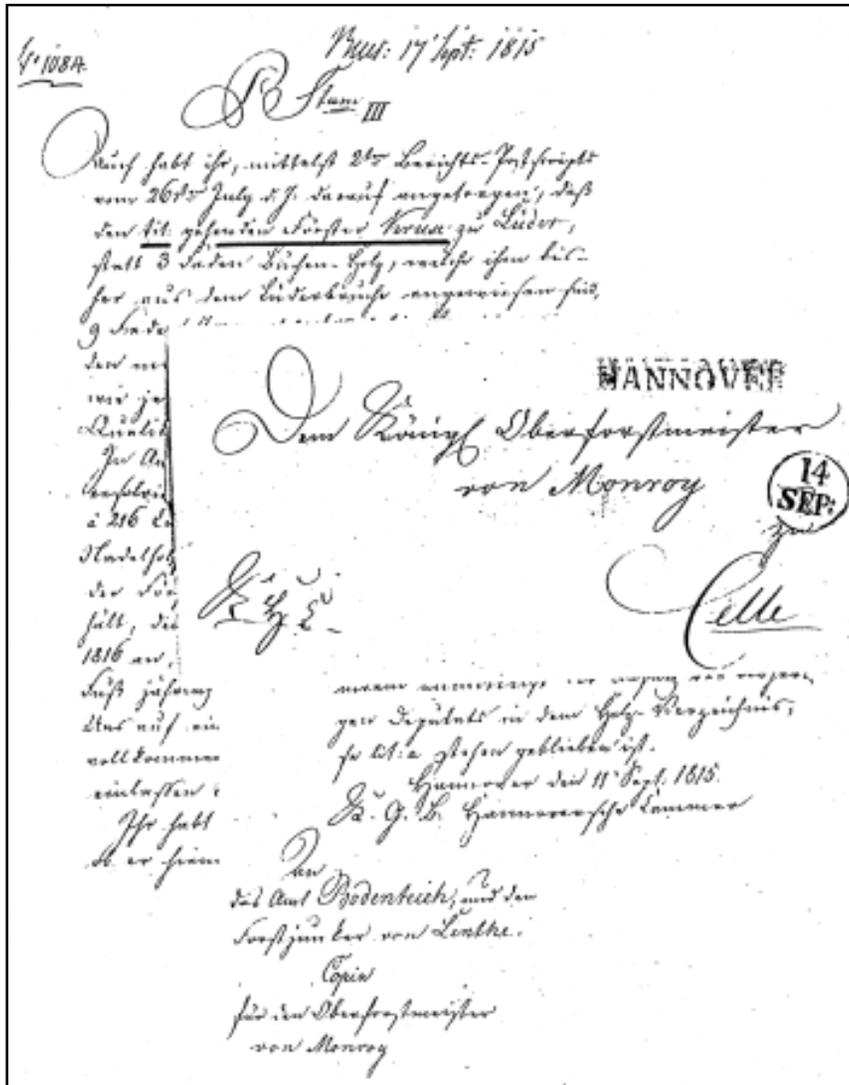
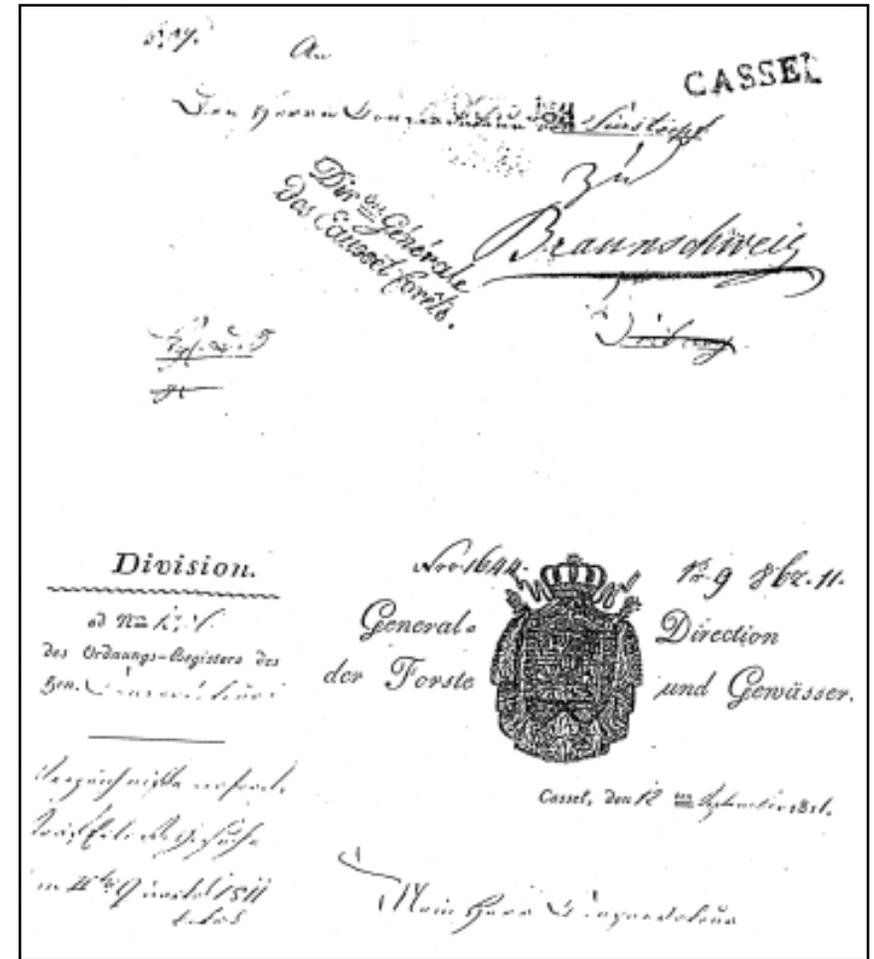


Abb. 5: 1815 Von der königl. Hannoverschen Kammer An das Amt Bodenteich und den Forstjunker von Lenthe, in Copia für den königl. Oberforstmeister von Monroy, Celle wegen des Holzes für den „tit. gehenden Förster Kruse“

Abb. 6: Brief der General-Direction der Forste und Gewässer Cassel von 1811, auf der Briefvorderseite Franchise-Stempel französisch und „Forets“ an zweiter Stelle



Forstverwaltungen waren lange Zeit auf der Suche nach der richtigen Organisationsform. Es wurde viel experimentiert, es gab viel Unsicherheit und die Organisationsformen wechselten oft. Unterschiedliche Waldbesitzstrukturen, verschiedene Aufgabenschwerpunkte, politische Veränderungen, eine sich wandelnde Forstwirtschaft brachten unterschiedliche Entwicklungen hervor.

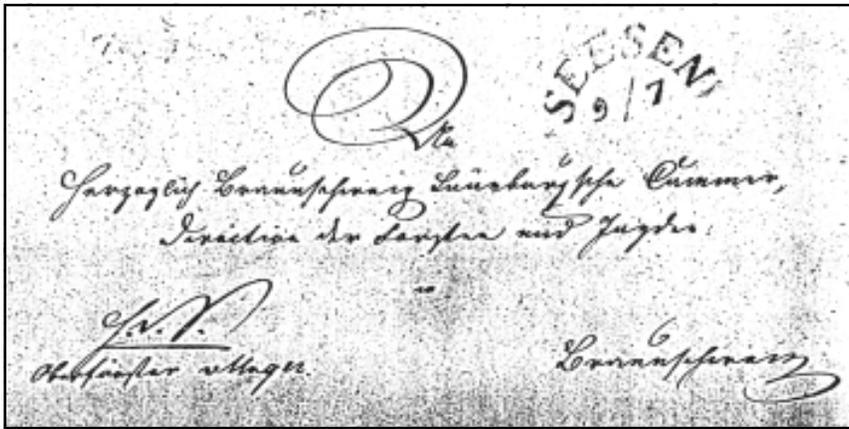


Abb. 7: Brief An Herzoglich Lüneburgsche Cammer, Direction der Forsten und Jagden in Braunschweig 1839



Abb. 9: 1904 Fürstl. Reuß. Angelegenheit

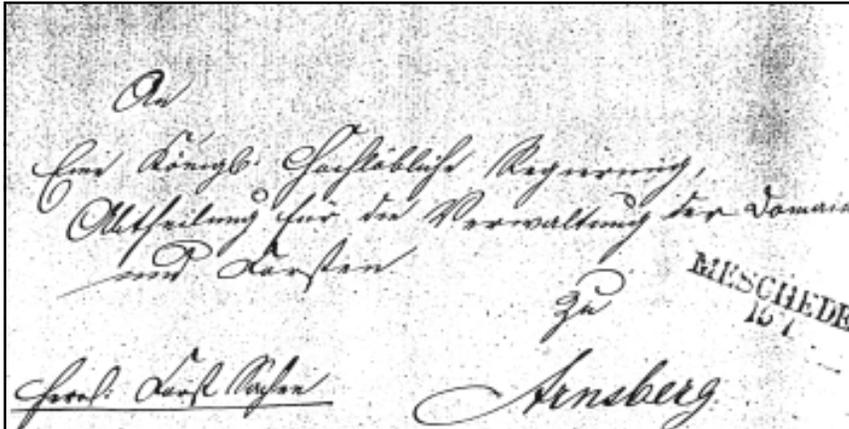


Abb. 8 Briefen Eine Königl. Hochlöblich Regierung, Abteilung für die Verwaltung der Domänen und Forsten zu Arnsberg, ca. 1840



Abb. 10: 1910 Herzogliche Angelegenheit

An der Spitze landesherrlicher Forstverwaltungen standen ab Ende des 16. Jahrhunderts bis weit in die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts meist hohe Jagdbeamte: Forst- und Jägermeister als Leiter der Forstämter. Auch beim Fürstlichen Oberforst- und Jägermeister Georg von Wangenheim ist 1654 das Waldamt noch mit der Jagd verbunden (Abb. 1).



Abb. 11: 1915 Großherzogliche Forstrevierverwaltung

Die fachgerechte Forstverwaltung, also die Trennung von der (höfischen) Jagd, entstand am Ende des 18. Jahrhunderts.

Hier muß man das Wort „höfisch“ besonders betonen, denn die Trennung von Forst und Jagd, wovon in der Literatur immer wieder die Rede ist, gab es in Deutschland nie, der Förster war weiterhin Jäger (und Heger) und das ist auch gut so, der Lebensraum Wald ist ein Ganzes, nicht Wild vor Wald oder Wald vor Wild, sondern Wald und Wild.

Forstverwaltungen unterstanden entweder der Verwaltungsspitze (Hofkammer / Kanzler, Hofrat) oder gehörten zur Domänenverwaltung (Rentkammern) oder der Kameralverwaltung

Forstverwaltungen unterstanden später dem Finanzministerium, in neuerer Zeit sind sie meist beim Landwirtschaftsministerium angesiedelt.

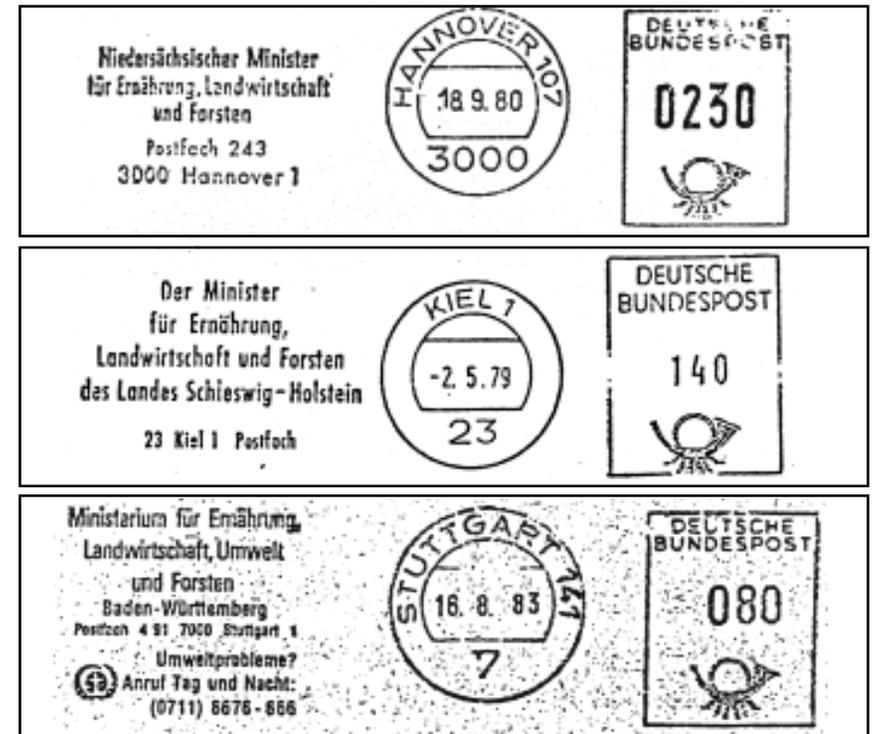
In Bergbaugebieten waren die Forstverwaltungen den Salinen- oder Bergämtern unterstellt. Was man aber zu keiner Zeit wollte, war eine zu starke und zu selbständige

Forstverwaltung. Briefe, die Hinweise auf Verwaltungs- und Besitzstrukturen geben, zeigen die Abb. 9–11.

Als Staatswald oder Staatsforst ist dieser Wald der Landesherren erhalten geblieben. Schenkungen, Verleihungen und Pfändungen hatten zur Auflösung der Reichswaldungen geführt. Weltliche und geistliche Fürsten, sowie der niedere Adel und die Klöster profitierten davon. Auch nach der Reichsgründung von 1871 gab es keinen Waldbesitz des Reiches.

Reichsforst (z.B. Hagenau) oder Reichswald (z.B. Nürnberg) waren nur noch Landschaftsbezeichnungen. In Deutschland war und ist Forstwirtschaft Ländersache. Staatliche Forstverwaltungen waren oder sind reine Betriebsverwaltungen (z.B. früher: Preußen; heute: Niedersachsen, Schleswig-Holstein) oder Betriebs- und Hoheitsverwaltungen (z.B. Bayern).

Abb. 12: Absenderfreistempel der Länderministerien



Hildegard von Bingen

Ihre Bedeutung für Bodenkunde und Landwirtschaft

Hildegard von Bingen wurde 1098 als Tochter adeliger Eltern in Bernersheim bei Alzey geboren. Mit 8 Jahren wurde sie dem Nonnenkloster auf dem Disibodenberg a. d. Nahe zur Erziehung anvertraut, nahm später den Schleier, wurde Äbtissin dieses Klosters, leitete dann Klöster auf dem Rupertsberg bei Bingen und in Eibingen bei Rüdesheim, und starb am 17. September 1179. Hildegard zählt zu den bedeutendsten Frauen des europäischen Mittelalters. Sie predigte öffentlich, hat botanische Studien betrieben, Heilmethoden entwickelt und musikalische Werke geschaffen. Sie hat umfangreiche Werke der Theologie und der Mystik, der Medizin und der Naturwissenschaften geschrieben. Die deutsche Bundespost hat Hildegard mit der Ausgabe von Sondermarken und –stempeln 1979 anlässlich ihres 800. Todestages (Michel Nr. 1018) und 1998 anlässlich ihres 900. Geburtstages (Michel Nr. 1981) geehrt.

In ihren natur- und heilkundlichen Schriften *Subtilitates diversarum naturarum creaturarum* hat sie sich (wohl als erste in Deutschland) auch in der *Physica* zu Böden und deren Nutzung geäußert. In ihrer Lehre über die 4 Elemente, aus denen alles Stoffliche besteht, die Erde mit ihren Lebewesen ebenso wie der Weltraum, fußt sie auf den griechischen Philosophen:

Die Elemente der Welt hat Gott geschaffen, sie sind im Menschen und der Mensch wirkt mit ihnen. Es sind nämlich das Feuer, die Luft, das Wasser und die Erde, und diese vier Elemente sind in sich so verknüpft und miteinander verbunden, daß keines vom anderen getrennt werden kann, und sie halten sich gegenseitig so sehr fest, daß sie Firmament genannt werden. Das Feuer ..., das am Firmament und in der Reihe der Elemente die höchste Stelle einnimmt, hat fünf Kräfte: Hitze, Kälte, Feuchtigkeit, Luft und Bewegung. Das Feuer brennt, aber die Kälte widersetzt sich ihm, damit seine Hitze das Maß nicht sprengt. Die Luft ist der Hauch, der im Tau den Keimen die Feuchtigkeit eingießt, so daß alles grün wird, und der mit seinem Wehen die Blüten hervorlockt und durch seine Wärme alles zu voller Reife kräftigt; ... die den Boden, die vernunftlosen und die mit Vernunft begabten Lebewesen ihrer Natur entsprechend belebt und bewegt, ohne dabei selbst in ihrer Substanz abzunehmen. Wenn aber jene Lebewesen sterben, dann kehrt die Luft in ihren früheren Zustand zurück Das

Wasser entspringt dem lebendigen Quell, und von diesem kommen auch die fließenden Gewässer, die jeglichen Schmutz abwaschen. Denn das Wasser erhält mit seiner Feuchtigkeit das Leben in jeder Kreatur, in der Bewegung ist, und es ist auch für alle Geschöpfe, in denen Bewegung ist, Verursacher aller Grünkraft. ... Das Wasser ist Bindemittel für den Boden,; es zwingt ihn zusammen und bändigt ihn, so daß er nicht davon rieselt. Der Boden ist von Natur aus kalt und birgt in sich vielfache Kräfte. Im Sommer ist er in der Tiefe kalt, an der Oberfläche wegen der Sonnenglut heiß, weil die Sonne zu dieser Zeit mit der Kraft ihrer Strahlen Wärme erzeugt. Dagegen ist der Boden im Winter im Inneren warm ... und an der Oberfläche kalt, weil die Sonne in dieser Zeit ihre Kraft der Erdoberfläche entzieht, und so zeigt der Boden in der Wärme seine Grünkraft, in der Kälte seine Dürre. Denn im Winter ist die Sonne an der Bodenoberfläche unfruchtbar und gibt ihre Wärme unter den Boden, damit der Boden in die Lage kommt, verschiedene Gräser aufzubewahren; und so bringt der Boden denn durch Wärme und Kälte alle Keime hervor. ... Der Boden faßt das Wasser, speichert es und stellt ihm die richtigen Wege zur Verfügung. Auf der Oberfläche faßt er es, damit es seinen richtigen Lauf nehme, und er faßt es in seiner Tiefe, damit es nicht ungebührlich nach oben steigt. In seiner Tiefe nämlich hält er das Wasser im Dunkeln, an seiner Oberfläche bildet er sein Behältnis.



Die weiteren Ausführungen über die Eigenschaften bestimmter Böden und deren landwirtschaftliche Nutzbarkeit beziehen sich dann aber auf das, was HILDEGARD in der Umgebung ihrer Klöster beobachten konnte, weil zunächst Flüsse (u.a. Rhein, Nahe und Mosel) geschildert werden und weil die erläuterten Boden- und Klimateigenschaften in der Antike z.T. mit anderen Attributen belegt wurden:

Ein Boden ist weiß, d.h. fahl, schwarz, rot und grünlich (Terra alba, id est pallida, et nigra, rufa et subviridis est). Der Boden, der weiß, d.h. fahl und sandig ist, ist ziemlich trocken und weist grobe Feuchte und große Regentropfen auf (d.h. Wasser, das in groben Poren rasch versickert). Und auf Grund dieser groben Feuchtigkeit trägt er Wein und Obstbäume und etwas Getreide. Denn der Boden, der feine Feuchtigkeit – wie kleine Tropfen (d.h. Wasser in feinen Poren) – enthält, trägt auf Grund





dieser feinen Feuchte Getreide, dafür aber nur wenig Wein und wenig Obstbäume. Der schwarze Boden weist in rechter Mischung kalte Feuchtigkeit auf, nicht zu viel und nicht zu wenig, sondern in richtigem Maß. Er erzeugt auf Grund dieser Feuchtigkeit nicht alle Fruchtarten, aber die Frucht, die er trägt, bringt er in vollem Umfang hervor. Freilich wird er wegen seiner Feuchtigkeit bisweilen von Unwettern geschüttelt und büßt seine Frucht ein. Der rote Boden hat die richtige Mischung von Feuchte und Trockenheit und bringt deshalb sehr viele Früchte hervor,

die jedoch ihrer Menge wegen nicht so ganz ausreifen können. Weil dieser Boden die richtige Mischung aufweist, leidet er kaum je unter Unwettern. Der Boden aber, der weder weiß noch schwarz oder rot, sondern fast grün, mithin steinfarben ist, ist kalt und dürr und bringt daher weder Wein noch Getreide noch sonst irgendwelche Früchte in fruchtbarer Weise hervor, fehlt ihm doch in seiner Dürre die rechte Mischung. Und wenn er irgendwelche Früchte trägt, mißraten diese ganz rasch (dE, p. 47, XII. 1.). Der Boden, der Galmei (calaminum) genannt wird, ist weder in rechter Mischung warm noch ... kalt, sondern lau. Er bringt keine Früchte hervor, die bis zur Reife gelangen. Der Boden, der Kreide (crida) genannt wird, ... trägt nicht viel Frucht, weil er kalt und dürr ist.

Hildegard geht auch auf die Verwendung von Bodenmaterial als Heilerde oder Mittel gegen Fäulnis ein: Sie empfiehlt, grünliche Erde ... unter den Kopf und die Füße eines altersschwachen Kranken legen, ... damit sie von dessen Wärme völlig durchzogen werde. Am dritten Tag nehme man dann diese Erde weg und werfe sie in ein schnell fließendes Gewässer, damit kein Mensch ... davon Schaden nehme, ist sie doch mit der Krankheit jenes Menschen infiziert. Wer an Trübung der Augen ... leidet, soll die Augen äußerlich mit Galmei in kräftigem Wein bestreichen, denn der Galmei hat in sich gemäßigte Wärme und entfernt, temperiert mit der Wärme des Weins, die schlechten Säfte, die die Augen schädigen. Weil (die Kreide) kalt und dürr ist, hält sie von den Fellen die Fäulnis fern, ... wenn man diese mit einer Kreideschicht überzieht. Für Heilzwecke ist sie ungeeignet.

Will man die von Hildegard beschriebenen Böden den heutigen Standorten ihres Umfeldes zuordnen, ist zu berücksichtigen, daß sie Oberböden (ca. 0–20 cm) beschrieben haben wird, und daß die Rheinaue noch nicht durch Deiche geschützt war. Als weiße Böden hat sie wohl die Pararendzinen und Braun-



erden der sandig/kiesigen Rheinterrassen mit Dünen bezeichnet, die zwischen Bingen und Mainz stark verbreitet sind und heute dem Obst- und Spargelanbau dienen. Bei ihren schwarzen Böden handelt es sich wohl nicht um die Löß- Schwarzerden des Mainzer Beckens, denn die sind braun, sondern eher um Auengleye (und Tschernitzen), die in der Rhein- und der Naheau verbreitet vorkommen und teilweise als Wiese, teilweise als Acker genutzt werden. Rot(braun) gefärbt sind die Oberböden von Rankern, Braunerden und Parabraunerden aus (teilweise lößhaltigen) Fließböden devonischer Schiefer, Quarzite und Sandsteine des Hunsrück, Taunus und Nordpfälzer Berglandes. Bei Hildegard grünlichen steinfarbenen Böden wäre an höher gelegene, erodierte Syroseme und Ranker graugrüner Hunsrück-Schiefer zu denken. Mit dem Kreideboden sind vielleicht stark erodierte Weinbergböden steiler Südhänge des Rheintals aus tonigen, bei Trockenheit zur Verhärtung neigenden, Kalkmergeln gemeint (Kalksteine stehen in der näheren Umgebung nicht an). Unklar bleibt, was mit der terra calaminum gemeint ist, da Hinweise auf ein Auftreten von Galmeipflanzen fehlen.

Hildegard hat auch 59 Gehölzarten und über 200 weitere Kultur- und Wildpflanzenarten beschrieben. Dabei schildert sie nahezu ausschließlich deren Wirkung als Heilmittel, gibt keine Hinweise auf Verbreitung und Standortansprüche. Sie belegt die einzelnen Pflanzenarten entsprechend der Elementenlehre von Aristoteles allerdings mit Attributen wie kalt, warm und/oder trocken, feucht (z.B. der iwenboim = Eibe ist mehr kalt als warm und auch trocken; er charakterisiert die Freude), die sich nicht nur auf den Menschen beziehen, sondern hinter denen sich (wie bereits bei dem griechischen Mediziner und Naturkundler Hippokrates) auch Hinweise auf Standortansprüche verbergen könnten. So werden häufig Pflanzenarten mit den Attributen sehr warm, warm und/oder trocken belegt, die hohe Licht- und/oder Wärmeansprüche, hingegen geringe Wasseransprüche haben wie z.B. Heckenrose, Buchsbaum, Arnika und Reiherschnabel, während solche mit geringeren Licht- und/oder Wärmeansprüchen, hingegen hohen Wasser- und/oder Nährstoffansprüchen wie Eibe, Lungenkraut und Springkraut als kalt und/oder feucht bezeichnet werden.

Hildegard hat auch 59 Gehölzarten und über 200 weitere Kultur- und Wildpflanzenarten beschrieben. Dabei schildert sie nahezu ausschließlich deren Wirkung als Heilmittel, gibt keine Hinweise auf Verbreitung und Standortansprüche. Sie belegt die einzelnen Pflanzenarten entsprechend der Elementenlehre von Aristoteles allerdings mit Attributen wie kalt, warm und/oder trocken, feucht (z.B. der iwenboim = Eibe ist mehr kalt als warm und auch trocken; er charakterisiert die Freude), die sich nicht nur auf den Menschen beziehen, sondern hinter denen sich (wie bereits bei dem griechischen Mediziner und Naturkundler Hippokrates) auch Hinweise auf Standortansprüche verbergen könnten. So werden häufig Pflanzenarten mit den Attributen sehr warm, warm und/oder trocken belegt, die hohe Licht- und/oder Wärmeansprüche, hingegen geringe Wasseransprüche haben wie z.B. Heckenrose, Buchsbaum, Arnika und Reiherschnabel, während solche mit geringeren Licht- und/oder Wärmeansprüchen, hingegen hohen Wasser- und/oder Nährstoffansprüchen wie Eibe, Lungenkraut und Springkraut als kalt und/oder feucht bezeichnet werden.

Bundesrepublik Deutschland 1979,
Michel-Nr. 1018 und Bundesrepublik
Deutschland 1998, Michel-Nr. 1981

Literatur:

Kastinger Riley, H. (1998): Hildegard von Bingen. Rowohlt, Hamburg 1997. Rieth, P.: Hildegard von Bingen – Das Buch von den Steinen (1998); Von den Elementen – Von den Metallen (2000); Das Buch von den Bäumen (2001). Originale und kommentierte Übersetzungen. O. Müller, Salzburg - Wagner, R. (1987): Hildegard von Bingen – eine seltene Heilige. Geologie – Mitteilungsblatt der Motivgruppe Mineralogie – Palaeontologie – Spelaeologie Nr. 48, S. 28

Ein „Ritt“ durch die Geschichte

In 60 Mio. Jahren entstanden aus dem fuchsgroßen Eohippus, dem sogen. Urfpferdchen, die Wildformen des Pferdes. Für die weitere Entwicklung zum heutigen Haustier benötigte es „nur“ noch ca. 5.000 Jahre.

Seit mehr als 5.000 Jahren ist das Pferd Haustier – und so eng wie kein anderes Tier mit der Geschichte des Menschen verbunden. Zunächst diente es als Jagdtier und Fleischlieferant, dann als Transporttier und später der Landwirtschaft als Arbeitstier vor dem Wagen und dem Pflug.



Abb. 1

Seit dem Altertum war die wichtigste Rolle des Pferdes die des Kriegsbegleiters (Abb.1). Als Streitroß vor dem Wagen diente es erstmalig nachweisbar zu Beginn des zweiten Jahrtausends v.Ch. Die erste reiterliche Nutzung datiert nach heutigem



Abb. 2

Wissensstand ca. 2800 v.Chr. Das erste Wagenrennen (Abb. 2) fand 680, der erste reiterliche Wettbewerb auf Olympischen Spielen 648 v. Chr. statt.

Ohne das Pferd wären viele Entwicklungen nicht möglich gewesen. Weder hätte Dschingis Khan sein Riesenreich erobern oder regieren können, noch wären die Kreuzritter zu Fuß ins Heilige Land gekommen. Diese wichtigste Rolle des Pferdes wurde

erst mit Ende des Zweiten Weltkrieges abgeschlossen.

Anpassung der Rassen.

Zunächst entstanden Pferderassen ohne Einwirkung des Menschen – lediglich durch die Einflüsse der Umwelt. Natürliche Grenzen sorgten für die Bildung der Rassen, beispielsweise des Shetland-Ponys (Abb. 3). Die Insel Shetland war so stark vom Festland abgeschnitten, daß eine Beeinflussung der Pferde auf der Insel durch Tiere vom Fest-



Abb.3



Abb. 4

land nicht möglich war. Dadurch bildete sich eine Pferderasse, die mit den Gegebenheiten auf der Insel am besten fertig wurde. Andere Rassen entwickelten sich auf Grund der Notwendigkeit, sich an ein spezifisches Klima anzupassen, wie der Araber (Abb. 4) an das Wüstenklima.

Die gezielte Zucht, die zur Bildung von spezifischen Rassen nach ihrem Verwendungszweck führt, ist wesentlich jünger. Die Menschen mußten zunächst bestimmte Zusammenhänge begreifen, um überhaupt züchten zu können. Am Anfang wurden Rassen generell durch die Auswahl bestimmter Typen gebildet. Das brachte zunächst gute Erfolge. Erst viel später führte diese Denkweise in eine Sackgasse. Sie berücksichtigte nicht, daß die Selektion nach Leistungsmerkmalen – wenn diese denn erfaßbar sind – der Auswahl nach Typ überlegen ist.

Gezielte Zucht.

Als großer Pionier der Haustierzucht wird der Engländer Robert Bakewell (1725–1795) angesehen. Er wählte seine Zuchttiere nach dem Typ aus, betrieb Inzucht über mehrere Generationen und merzte alle unerwünschten Tiere aus. Diese Sicherung von Genen durch Inzucht ist die Grundlage für die Entstehung vieler Rassen bei allen Haustierarten gewesen. Mit Bakewell begann die Rassenbildung in der Haustierzucht, die bis in das 19. Jahrhundert anhielt. Voraussetzung dafür war die Gründung einer Organisation, die für die Identifikation der Tiere und die Dokumentation des Typs und der Leistung sorgte. Die Züchter des englischen Vollblutpferdes begannen bereits 1791 mit den Aufzeichnungen, 1808 erschien der erste Band des „General Studbook“. Es dauerte jedoch noch einige Zeit, bis sich Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Zuchtvereine bildeten. Sie sind die Vorläufer der heutigen Zuchtverbände.

Einfluß des Adels

Einige Zeit vorher hatte in der Pferdezucht jedoch eine andere Entwicklung stattgefunden. Die Könige und Fürsten, die im 18. Jahrhundert Pferde für ihre Armeen brauchten, hatten Gestüte gegründet, mit denen sie die Landespferdezuchten nach ihren Notwendigkeiten beeinflussen konnten. In diesen Gestüten züchteten sie Hengste (Hauptgestüte), die sie den Bauern später günstig zur Verfügung stellten (Landgestüte).

Mit zunehmender Bedeutung des Pferdes für die Kriegsführung wurde dieses System durch die Gestütsverwaltungen perfektioniert - nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Ländern, wie Frankreich und Polen. Die Gestüte haben heute noch einen Teil der Aufgaben zu erfüllen, derenthalben sie vor ca. 250 Jahren gegründet wurden: der Landespferdezucht überdurchschnittliche Vätertiere zu erschwinglichen Preisen zur Verfügung zu stellen. Nur wenige Länder gingen erfolgreich den Weg über die Privathengsthalter, so zum Beispiel Großbritannien oder in Deutschland die Oldenburger Züchter.

Nutzung entscheidet

Es entstanden Rassen, organisiert durch die Zuchtvereine und beeinflusst durch die Gestüte. Maßstab für die Entstehung war jedoch die Nutzungsrichtung:

- Kaltblutrassen: Zug schwerer Lasten, Fleischproduktion (Abb. 5)
- Warmblutrassen: Landwirtschaft, Armee, Repräsentation an Fürstenhöfen (Abb. 6)
- Rennpferde: Galopp- und Trabrennen (Abb.7)
- Ponys wurden in Deutschland bis zu Beginn der 60-er Jahre kaum gezielt gezüchtet.

Eine große Rassenvielfalt ergab sich durch externe Einflüsse, wie Boden und Klima. Aber auch die Armee differenzierte zwischen dem leichten „Husarenpferd“ (Trakehner) und dem schwereren Artilleriestangenpferd (Holsteiner, Hannoveraner). Diese Rassenvielfalt ist dann nicht mehr gefragt, wenn es nur noch eine Nutzungsrichtung gibt, nämlich den Reitsport. Aus ökonomischen Gründen muß sich eine Landespferdezucht nach dem Markt ausrichten. Das hat dazu geführt, daß in Deutschland nicht mehr zwischen Reitpferdezuchtgebieten zu unterscheiden ist. Der Brand ist heute weniger Zeichen für eine bestimmte



Abb. 5

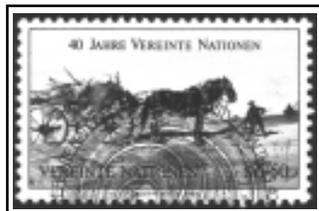


Abb. 6

Zuchtrichtung als Zeichen für den Geburtsort. Das ist unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten richtig und verständlich. Andererseits führt diese Situation zur Einengung von Genfrequenzen und zum Verschwinden von Rassen bis hin zur Entstehung eines europäischen Einheitspferdes. Aus diesem Grunde ist es zu begrüßen, daß es dem gemeinsamen Bestreben von Staat, Verbänden und individualistischen Züchtern gelungen ist, die Rassenvielfalt so weit wie möglich zu erhalten.

Quelle:

Landwirtschaftlichen Wochenblatt Westfalen-Lippe vom 8.März 2001



Abb. 7

Polen 1972, Michel-Nr. 2224
Griechenland 1960, Michel-Nr. 744
Bulgarien 1991, Michel-Nr. 3906-307
Schweden 1971, Michel-Nr. 710
Vereinte Nationen, Michel-Nr. 52A
Rumänien 1974, Michel-Nr. 3184

Isländische „Rindviecher“

Die isländischen Rinder teilen das Los der isländischen Nation seit der Besiedlung vor mehr als ein Jahrtausend (874). Es wird angenommen, daß das isländische Vieh seit 1100 Jahren gezüchtet wird und sich dabei von anderen nordischen Rinderrassen trennte; seit dieser Zeit gibt es kein Kreuzungen zwischen der isländische Rasse und anderen Rinderrassen. Isländisches Vieh ist eine Mehrzweck-Rasse, die heute nur ungefähr 75.000 Stück zählt. Die Kuh hat einen wesentlichen Anteil an der Verbesserung der Lebensumstände der Isländer gespielt.

Der Hintergrund auf den beiden Briefmarken wird mit Zeichnungen illustriert und zeigt als Schema „Audhumla“, die erste aller Kühe der nordischen Mythologie zufolge. Der niedrigere Wert (45) zeigt einen Bullen in seiner natürlichen Heimat, der höhere Wert (85) zeigt eine rot-gesprenkelte Kuh. (Iceland Post).



Ausgegeben 13. März 2003

Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: • 3,50 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:

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

2. Vorsitzender:

Kurt Bück, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

Kassierer:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

Redaktion:

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

Rundsendedienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89

Literaturstelle:

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

Mitteilungsheft Nr. 109 / April 2003 / Auflage 200 Exemplare. Redaktionsschluß für Heft 110 ist der 1. Juni 2002