

Auf ein Wort



Liebe Mitglieder,

für mich ist dies heute eine Premiere. Als Ihre neue Vorsitzende darf ich Sie auf den ersten Seiten unserer vielseitigen Mitgliederzeitschrift begrüßen. Ich freue mich auf die kommenden Aufgaben und die Zusammenarbeit mit dem Vorstand und vor allem auf die mit Ihnen.

Ich hoffe, nach und nach immer mehr Mitglieder unserer ArGe kennenlernen zu dürfen. In diesem Jahr werden wir unsere Jahreshauptversammlung nicht in Sindelfingen, sondern in Mainz, im Rahmen der Internationalen Philatelistischen Literatur-Ausstellung (IPHLA) abhalten. Der Vorstand würde sich freuen, dort viele Mitglieder begrüßen zu dürfen.

Im Beruf begleitet mich seit meinem Studienabschluß das Trendwort „Nachhaltigkeit“. Jeder, ob Industrie oder Handel, spricht davon, ein Gleichgewicht zwischen den drei „Nachhaltigkeits-Säulen“ Ökonomie, Ökologie und Soziales schaffen zu wollen. Bevor man so tief in die Materie einsteigt, müssen wir „Nachhaltigkeit“ für uns persönlich definieren. Ich schließe mich gerne dieser Definition an: „Nachhaltigkeit bedeutet etwas zum Wohl nachfolgender Generationen zu bewahren und zu schützen“.

Sie fragen sich jetzt vielleicht, auf was ich hinaus möchte. Im Bereich der Philatelie haben die Säulen Ökonomie und Soziales ihren Platz. Ich denke, da viele von Ihnen längere Sammlerfahrung als ich mitbringen, muß ich die „Ökonomie“ hier wahrscheinlich nicht erläutern. Deshalb will ich auf den Bereich „Soziales“ eingehen.

Nicht nur in Briefmarkenvereinen und philatelistischen Arbeitsgemeinschaften zeigt sich immer öfter das Bild abnehmender Mitgliederzahlen. Davon sind sehr viele Vereinstypen betroffen. Es liegt auch an uns, die Jugend für unser gemeinsames Hobby zu begeistern. Wir müssen weg von dem Klischee, daß ein Briefmarkensammler ein Stubenhocker ist, welcher seine Marken nur von A nach B sortiert.

Unser Hobby hat vieles zu bieten: es fördert unter anderem den Austausch zwischen den Generationen, man lernt viele interessante Menschen kennen, als Aussteller lernt man ebenso mit Erfolgen und Mißerfolgen umzugehen, und man eignet sich durch die Beschäftigung mit diversen Sammelgebieten viel Wissen an. Das ist Nachhaltigkeit!

Es gibt genügend Sammlernachwuchs, dessen Sammelgebiet sich mit unserer ArGe überschneidet. Halten Sie auf Ausstellungen, in Ausstellungskatalogen, im Familien- und Bekanntenkreis die Augen offen. Dies hat sich für uns schon bezahlt gemacht. Wir konnten bereits ein neues junges Mitglied gewinnen. Ich hoffe hier auf den „Schneeballeffekt“.

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


Anja Janssen

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)

www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

www.mykothek.de (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

www.kartoffel-geschichte.de (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

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

Die Umschlagsmarken zeigen einen Ausschnitt
aus der bodenkundlichen Sammlung von Hans-Peter Blume.

Inhaltsverzeichnis

Wir bekommen ein Problem	64
Vormerken: Jahreshauptversammlung in Mainz	64
Durian ist eine exotische Stinkfrucht	65
Die Süßholzpflanze Lakritze ist die Arzneipflanze des Jahres 2012	68
Eine besondere Moselreise Sommer 1963	70
Geschichte der Kartoffel (Teil 14)	72
Pilze (Teil 3): Giftige Hüublinge, Schirmlinge, Morcheln und Lorcheln	79
Die Weinterrassen von Lavaux	87
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	89
Von der Ähre zum Brot (Teil 3)	98
Der Löwenzahn	102
Friedrich Wilhelm Raiffeisen	106
Steckenpferd	107
Fruchtbare Böden aus vulkanischen Aschen	110
Weinort Kenzingen	112
Neuheiten aus der Landwirtschaft (2011)	115
Pilzneuheiten	116
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	118

Mitarbeiter dieses Heftes:

Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Gerhard Blisse, Anja Janssen

Redaktionsschluß:

Mitte März, die ersten Landwirte spannen ihre Wagen an, denn vom Eise befreit sind Seen und Bäche und auch das Watt.

Horst Kaczmarczyk

Wir bekommen ein Problem

Unser Mitglied Jörg Wiel pflegt und verwaltet seit Jahren unser Mitgliederverzeichnis. Viermal (und manchmal fünfmal) im Jahr stellt er die Adreßaufkleber her, die für den Versand der Agrarphilatelie benötigt werden. Ohne seine Hilfe hätte ich meine Aufgaben in der Arbeitsgemeinschaft nicht bewältigen können.

Nun muß Herr Wiel die Arbeit für mich beenden, da er anderweitig stärker belastet wird.

Ich suche daher ein Mitglied, das Zeit und Lust hat, die Adreßverwaltung zu übernehmen. Die Datensätze würde Herr Wiel zur Verfügung stellen: Telefon 0202 - 528 87 89 .



Vormerken: Mainz im November

Vom 2. bis 6. November 2012 findet im Mainzer Rathaus die IPHLA mit 500 Exponaten der philatelistischen Literatur statt.

Wie bereits auf unserer Jahresversammlung 2011 in Sindelfingen besprochen, werden wir deshalb unsere Jahreshauptversammlung 2012 in Mainz durchführen.

Auf der IPHLA kann uns kein Raum zur Verfügung gestellt werden. Deshalb werden wir am Samstag, dem 3. November, ab 14.00 Uhr, im Hotel Hof Ehrenfels (Gredenstraße 5–7, 55116 Mainz) tagen. Die formelle Einladung zur Jahreshauptversammlung folgt später.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn zahlreiche Mitglieder an unserem Treffen teilnehmen. Es empfiehlt sich, rechtzeitig eine Zimmerreservierung vorzunehmen, denn das Hotel befindet sich in der Stadtmitte in der Nähe des Mainzer Doms: Hotel Hof Ehrenfels, Telefon 06131 - 971 23 40, EMail info@hof-ehrenfels.de (Website: www.hof-ehrenfels.de). Reservierungen können Sie bei Frau Monika Völker im Hotel vornehmen lassen.

Eine Anmeldung liegt bereits vor: Horst Kaczmarczyk, der ab 30. Oktober im Hof Ehrenfels übernachten wird.

Durian ist eine exotische Stinkfrucht

Durian ist die stachelige Frucht des Durian- oder Zibetbaumes (*Durio zibethinus*), der zur Familie der Malvengewächse (*Malvaceae*) gehört und der ursprünglich aus Indonesien und Malaysia stammt; er wird bis zu 40 Meter hoch. Heute wird Durian überall in Südostasien und anderen tropischen Gebieten kultiviert.

Der Name der stachelige Durian-Frucht (Kapselform, Rugbyball-ähnlich; 15–30 cm lang, bis zu 9 kg schwer) wird vom malaiischen Wort „duri“, das Stachel oder Dorn bedeutet, abgeleitet.

Sie wird häufig auf Grund ihres Geruches auch als Stink- oder Käsefrucht bezeichnet. Nur wenn Durian ganz frisch geerntet ist, stinkt sie nicht; es beginnt aber bald unangenehm zu riechen. Die Durian wird als Obst verwendet. Das gelbliche „Fruchtfleisch“ ist von der Konsistenz her mit faserigem Pudding vergleichbar, es ist süß und mit einem unvergleichlichen Geschmack mit einem aromatischen Geruch, der für „Fremde“ sehr gewöhnungsbedürftig (bis abstoßend) ist. Der Geschmack erinnert an Walnuß und Vanille, jedoch mit einer kräftig fruchtigen Kopfnote und einem deutlichen zwiebligen Geschmacksanteil. Durian wird auch als „Königin der Früchte“ bezeichnet. Es gibt Verkostungen der unterschiedlichen Sorten und Provenienzen, vergleichbar mit Weinproben bei uns. Diese alljährlichen Durianverkostungen und Durianfeste in den Anbauregionen ziehen aus aller Welt Liebhaber an.

In den Hauptanbauländern wie Malaysia oder Thailand gibt es viele unterschiedliche Sorten, welche sehr geschätzt werden und entsprechende Preise erzielen. Haupthandelszentrum für Durianfrüchte ist Singapur. Neben dem Rohverzehr dienen Durianfrüchte zur Herstellung von Marmelade, Pasten; Kuchen, Speiseeis, Fruchtsaft und Currygerichten. Die Samen werden in den Anbauländern ebenfalls zubereitet, z. B. dünn geschnitten und geröstet als eine Art Chips.



Aufgrund der Geruchsbelästigung ist die Mitnahme von Durianfrüchten in Hotels oder Flugzeugen meist nicht gestattet. Setzt sich der Geruch erst einmal fest, ist es schwierig, ihn wieder loszuwerden. Deshalb ist es in Hotels üblich, bei Verstoß gegen das Durian-Verbot das Zim-



mer für eine weitere Woche bezahlen zu müssen. In Singapur ist auch das Mitführen von Durians in der MRT (U-Bahn) untersagt, worauf entsprechende Schilder hinweisen; auf eine Strafe wird allerdings verzichtet.

In der Volksmedizin werden Blätter, Früchte, Rinde und Wurzeln des Durianbaumes bei Fieber und Gelbsucht verwendet.

Die Durian gibt es auf Briefmarken in:

- Brunei (Mi 372–375) 30.1.1988 Einheimische Früchte (372)
- Indonesien (Mi 623–625; Block 13) 20.12.1968 Tag der sozialen Fürsorge – Früchte Durian (625) (Abb.) (Mi 2194 bis 2197) 1.8.2002 – Früchte Durian (2197) (Abb.)
- Malaysia (Mi 330–337) 5.6.2000 Früchte Durian (332); (Mi 1606, Block 130) 1.12.2008 (Cartoon) Blockausgabe Passanten erschrecken vor Durian-Früchten (wegen Geruch) (Abb.) (Mi 1857–1860) 18.4.2011 Grußmarken Durian (1858)
- Singapur (Mi 701–704, Block 30) 1.10.1993; Briefmarkenausstellung BANGKOK '93; einheimische Früchte: Durian (704); (Mi 1836–1837, Block 139) 18.11.2008 Früchte Durian (*Durio zibethinus*) (1837) (Abb) (Abb. FDC)



- Thailand (Mi 643–646) 7.9.1972 einheimische Früchte Durian (645)
- Vietnam (Mi 803–810) 25.4.1975 Früchte Durian (809); (Mi 2819–2823) 2.1.1997 - Tropische Früchte Durian (2820); (Mi 3508–3509) 18.11.2008 Freundschaft mit Singapur Durian (3509) (Abb).



Blüten von *Durio zibethinus* sind in den Serien vom 30.4.1979 in jedem Malaiische Staaten zu finden.



Quellen: Wikipedia;

Liste in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengestellt

Ein Freund, der beruflich häufiger in Singapur arbeitete, sagte mir, daß auch die Mitnahme von Durianfrüchten in Taxen ausdrücklich verboten ist. Aber sie schmecke ganz eigenartig gut und sei mit europäischen Früchten nicht zu vergleichen. (kh)

Die Süßholzpflanze Lakritze ist die Arzneipflanze des Jahres 2012

Lakritze (*Glycyrrhiza glabra*), auch Süßholz genannt, zählt zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae). Diese Art ist in der Mittelmeerregion und in Westasien beheimatet. Am bekanntesten ist Lakritze als die aus der Pflanze gewonnene, gleichnamige Süßigkeit. Bei der Herstellung werden die Wurzeln extrahiert und eingedickt. Zusätzlich werden Zuckersirup, Mehl und Gelatine zugesetzt, aber auch Stärke, Agar, Anis, Fenchelöl, Pektin. Angeblich hat Lakritz je nach Anbaugebiet einen unterschiedlichen Geschmack. Kenner sollen den Geschmacksunterschied zwischen den in Spanien, Italien, der Türkei und Frankreich angebauten Pflanzen herauschmecken können.

Der deutsche Name Lakritze geht auf das lateinische glycyrrhiza zurück, welches ein Lehnwort aus dem griechischen glykys, „süß“ und rhiza, „Wurzel“ ist. Andere Namen: franz. réglisse; engl. liquorice; ital. regolizia; alt: Leckerzweig, Bärenkraut, Bärenatze; Bärendreck (Schweiz, Österreich aufgrund des Namens des Produzenten Bär, s.u.).

Früher gab es Lakritz nur in schwarze Streifen, Bänder, Schnecken; heute herrscht Formen- und Farbenvielfalt, wie z.B. in Deutschland die Produkte der Firma Haribo zeigen.

In den Niederlanden und Skandinavien ist Lakritze (nl. drop, dän. lakrids) sehr verbreitet und wird in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und Formen als Süßigkeit angeboten. Hauptsächlich wird zwischen süßem (nl. zoet, dän. sød) und salzigem (nl. zout, dän. salted) unterschieden. Vor allem in Skandinavien wird der Lakritze Salmiak beigemischt, welches sehr intensiv im Geschmack ist. Im süddeutschen Sprachraum, in der Schweiz sowie in Österreich wird die süße Lakritze mundartlich oft auch Bärendreck genannt, weil der Ulmer (später Nürnberger) Süßwarenfabrikant Karl Bär auf viele Lakritzarten teilweise europaweite Patente innehatte.

Lakritz wird als Gewürz verwendet. In Tees findet Lakritze ebenfalls Verwendung. Es wird zur Dunkelfärbung von englischen Biersorten Porter Stout (liquorice stout) verwendet.





Das schwedische Eis – lakrits – ist ein Zitroneneis mit kleinen Lakritz-Stückchen. In Finnland und Island gibt es Wodka-Lakritz-Mischgetränke; in Deutschland Lakritzlikör.

Den Weltrekord im Lakritze-Verbrauch halten die Niederländer mit 2 Kilogramm pro Person und Jahr. Stark verbreitet ist der Lakritz-Genuß auch bei Bewohnern der Küstenregionen Frankreichs und in Norditalien sowie in ganz England. In Deutschland wird 200 g Lakritze/Jahr/Person verbraucht, im Norden deutlich mehr als im Süden.

Lakritze enthält das Glykosid Glycyrrhizin, das den spezifischen Geschmack hervorruft; dieser Stoff hat etwa die 50-fache Süßkraft von Rohrzucker. Daneben gibt es weitere andere Glykosiden, sowie mehr als 40 verschiedene Flavonoide; Sterine, Cumarine, Saponine und Aromastoffe.

Die medizinische Wirkung der Süßholzwurzeln bzw. Lakritze war schon in der Antike bekannt. Theophrastos von Eresos, der um 350 v. Chr. lebte, schätzte Lakritze als Heilmittel gegen Husten und als Durstlöcher. Es soll daher zur Standardausrüstung der römischen Soldaten gezählt haben.

In Mitteleuropa kennt man Lakritze als Heilmittel seit dem Mittelalter. In der chinesischen Medizin ist die chinesische Lakritze (*G. inflata*, eine verwandte Süßholz-Art) nach wie vor ein Standardheilmittel. Es wird dort als Tonikum für das Herz eingesetzt sowie bei Geschwüren, Erkältungen und Hautunreinheiten verwendet.



Süßholzwurzel wirkt schleimlösend, so wird es bei Husten und andere Erkrankungen der oberen Atemwege eingesetzt. Es hat antibakterielle und antimykotische Wirkung; und wahrscheinlich auch entzündungshemmend und krampflösend. Im ostasiatischen Raum wird es bei der Behandlung der chronischen Hepatitis und der Leberzirrhose genutzt, sowie bei Hepatitis A und C, Herpes zeigt es antivirale Wirkung.

Das Risiko von exzessivem Lakritzgenuß ist Bluthochdruck. Es gibt noch keine gesetzlichen Höchstgrenzen für Glycyrrhizin, das Bundesinstitut für Risikobewertung warnt dennoch vor übermäßigem Lakritzgenuß.

Auf Briefmarken ist die Lakritz bzw. das Süßholz nicht weit verbreitet.

- In Italien (Mi 2959) 3.4.2004 ist das Lakritzmuseum Rossano philatlistisch geehrt worden (Abb.) – www.Museodellaaliquirizia.it – Amarilli www.Liquirizia.it
- In Ägypten (Arabische Republik; Mi 826) – 8.8.1980 – ist ein Süßholzverkäufer dargestellt.
- Im Iran (Mi 2068–2071) - 10.3.1984 - gehört Glycyrrhiza glabra (2070) zum Satz Iranisches Neujahrsfest (Nowruz) und Frühlingsanfang.
- In Kongo (Kinshasa) (Mi1665–1689, Block 112) 22.6.2001 – Serie: Blumen und Insekten – ist Süßholz (1686) vertreten.
- In Macau (Mi 1268–1272; Block 111) 28.5. 2003 ist unter den Arzneimitteln der traditionellen chinesischen Medizin Süßholz (Lakritze, Glycyrrhiza glabra) vertreten (Abb.)
- In Pakistan (Mi 1084) 28.11.2000 ist Süßholz in der Serie Heilpflanzen (VIII) (Abb.) zu finden.

Quellen: Wikipedia;
Literaturhinweise sind in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengestellt

Johannes Kohnen

Eine besondere Moselreise Sommer 1963

„Die Moselreise“ ist der Titel des Buches von Hanns-Josef Ortheil. Ich nahm das Buch in die Hand und dachte: Ein Reisebericht über eine Moselreise. Neugierig wurde ich dann beim Durchblättern, weil ich in dem Buch Fotografien und Abbildungen von Ansichtskarten entdeckte. Was hat es damit auf sich? Als Sammler von Briefmarken wirft man sicher auch häufiger mal ein Auge auf Post- und Ansichtskarten. Dann entdeckte ich auch noch die Texte der Postkarten, die über das ganze Buch verstreut in den Buchtext eingearbeitet sind. Es sind die Texte, die der elfjährige Hanns-Josef Ortheil an seine Mutter während der Moselreise, die er mit seinem Vater im Sommer 1963 unternahm, auf die Postkarten schrieb. Nun wurde ich noch neugieriger und stellte bei intensiverer Lektüre fest, daß das Buch kein gewöhnlicher Reisebericht ist, sondern ein Buch über die Sprachfindung eines Kindes, „eines um sein Leben schreibenden, zuvor stummen Kindes“, wie es auf dem Buchdeckel heißt. Das Buch ist die „Weiterführung von Ortheils autobiographischem Meisterwerk ‘Die Erfindung des Lebens’“.

Vater und Sohn reisen mit der Bahn, wandern durch die Moselorte und nehmen für kleinere Strecken auch schon mal das Fahrrad; die Reise führt von Koblenz nach Trier. Für denjenigen,

der das eindrucksvolle Moseltal kennt, gibt die Reisebeschreibung eines traumatisierten und sich durch Schreiben selbst therapierenden Elfjährigen einen neuen Blick auf das bekannte Panorama.

Angeregt durch das Buch werden eigene Erinnerungen an die Mosel lebendig. Sie gehen wie bei Ortheil auch schon in die Kindheit zurück, dann kommen Jugenderinnerungen und schließlich Erinnerungen, die ich als Erwachsener in der Mosellandschaft gemacht habe. Solche Erinnerungen sind natürlich sehr persönlich; häufig behält man sie für sich oder erzählt sie im Familien- oder Freundeskreis, nicht jedoch vor einem fremden Publikum. Ortheil geht hier einen anderen Weg, er nimmt den Leser und die Leserin mit auf die Reise, die für ihn eine geradezu lebenswichtige Reise wurde. So spielt die Literatur hinein ins Persönliche, ins Persönliche von Autor und Leser. In dieser Form eine seltene Kombination, in der sogar banale Dinge wie Postkarten einen wichtigen biografischen Hintergrund beleuchten. So sieht man, auch die „Kramkiste“ eines Tauschtages kann es in sich haben, obwohl sie in materieller Hinsicht vielleicht nicht zu den Highlights des Sammlerlebens gehört.

Und noch etwas fand ich an der „Moselreise“ bemerkenswert. Sie schildert Eindrücke von der Weinkultur an der Mosel zu Beginn der 60er Jahre. Kein ausladender kulturhistorischer Bericht über den Weinbau an der Mosel wird geboten, sondern die kleinen alltäglichen Erfahrungen mit dem Wein, die der Weinliebhaber damals (wie heute) machen konnte, werden in Anekdoten geschildert. Der elfjährige Sohn schaut dem Vater zu, wie dieser den Wein „zelebriert“ und ahmt ihn nach mit der Verkostung von Traubensaft, zu dem er sich notiert: „Er sieht ‚hellgelb‘ aus, er riecht ‚zart‘, und schmeckt ‚lieblich‘. So wird der alltägliche Umgang mit dem Wein zu einem Tun, das die Generationen verbindet. Der Sohn wird vom Vater in die Rituale der Weinkultur eingeführt. Das Angenehme und auch das Anspruchsvolle dieser Kultur schildert der Autor auf eindrucksvolle Weise. Insofern läßt sich ein Teil des Buches als ein Weinführer der besonderen Art lesen.

Hanns-Josef Ortheil: „Die Moselreise, Roman eines Kindes“, Luchterhand Literaturverlag München, 2010. ISBN: 978-3-630-87343-5.

Walter Benjamin:

„O Philatelie, Philatelie, du bist eine recht befremdliche Göttin, eine Fee, die ein wenig irr ist, und doch, wer das Kind bei der Hand faßt, und wenn es aus dem Zauberwalde heraustritt, wo zuletzt, Seite an Seite, Däumling, der blaue Vogel, Rotkäppchen und der Wolf einschlummerten, das ist niemand anders als du.“

Geschichte der Kartoffel Teil 14

Die Physiokratie

Mit „Emile oder Über die Erziehung“, 1762 erschienen, fordert Jean Jacques Rousseau (1712 bis 1778) die vollständige Verbundenheit des Menschen mit der Natur. Durch die Anpassung des Menschen an die Gesellschaft dürfe der natürliche und gefühlvolle Mensch nicht verdrängt werden. Zwar stand die in diesem Roman vertretene pädagogische Auffassung im Widerspruch zur vorherrschenden Erziehungsphilosophie, doch mit seinen Gedanken über die Natur legt Rousseau die Grundlagen für eine neue ökonomische Idee: Die Physiokratie, die „Herrschaft der Natur“.

Wie wir heute wissen hat sich die „Herrschaft der Natur“ nicht durchgesetzt; heute herrschen die sog. Märkte, und damit ist nicht der Gemüsemarkt auf dem Rathausplatz gemeint, sondern der Ellenbogengeist, den man nicht neoliberal nennen darf (liberal wäre nämlich eine andere Wirtschaftsordnung). Schlimmer denn heute kann man kein Schindluder mit der Natur treiben.

Der Stellenwert der Landwirtschaft nahm durch den Einfluß der Physiokraten stark zu und führte zu Exzessen: Marquise de Pompadour (1721–1764) läßt in Versailles Versuche an Saatkörnern und an Kartoffeln durchführen, Marie Antoinette (1755–1793) füttert und melkt Kühe in Versailles, Joseph II. von Österreich (1765–1790) ackert hinterm Pflug, George III. von England (1738–1820) läßt sich als „Farmer George“ aufs Feld hinab. Preußens Friedrich II. (1712–1786) meint, daß die Landwirtschaft zur ersten aller Künste gehöre; was die Erde hervorbringe, sei der wahre Reichtum.

Die Physiokratie („Herrschaft der Natur“) war eine von dem französischen Finanzminister François Quesnay (1694 bis 1774) gegründete und von Anne Robert Jacques Turgot (1727–1781) weiterentwickelte Schule der Nationalökono-



Marie Antoinette



Marquise de Pompadour



Jean Jacques Rousseau beschreibt eine neue natur-verbundene Erziehung

mie im 18. Jahrhundert, die der Landwirtschaft einen besonderen Rang einräumte. Fürsten, Gelehrte und einfache Bauern nehmen teil an der Durchsetzung der agrikulturellen Fortschritte.

Neue Erkenntnisse über die Landwirtschaft führten dazu, daß schlechte Böden, „Grenzböden“, unter den Pflug genommen wurden, ein Anwachsen der Kartoffelackerflächen für die Kartoffeln war die Folge.

Die Encyclopädisten in Frankreich

In der französischen „Encyclopédie“ wird eine Behauptung von Carolius Clusius wiederholt, der Genuß der Kartoffel verursache Blähungen „aber was bedeuten schon Winde für die gesunden Därme der Bauern und Arbeitsleut“.

Dabei hatte schon Francesco Redi (Mitarbeiter der „Accademia del Cimento“ in Florenz und einer der ersten Anhänger des Kartoffelanbaus in Italien) etliche Zeit vorher sich gegen diese Behauptung Clusius' verwahrt:

„Mir schien es nicht so, als ob sie diesen Mangel hätten, aber es kann sein, daß sie ihn dann haben, wenn man sie in Übermaß genießt.“

Antoine-Augustin Parmentier (1737–1813), ein Militär-Apotheker (und später General-Inspekteur des Medizinalwesens), der als Zwanzigjähriger im bayerischen Erbfolgekrieg, dem sog. Kartoffelkrieg, kämpfte und in deutscher Kriegsgefangenschaft die Bedeutung der Kartoffel erkannte, gewann 1770 einen Preis der Académie Française mit dem Aufsatz „Examen chymique des pommes de terres“.

Angeblich sei Parmentier von den sans-culotten auf den Schultern durch Paris getragen worden wegen der Wohltaten, die er mit der Kartoffelförderung veranlaßte:

„Was frommt es der menschlichen Gesellschaft zu wissen, in welcher Weise die Sterne ihre Bahnen ziehen, wenn sie darüber verhungert?“

Parmentier ist auf dem (immer einen Besuch wert) Pariser



Friedhof Père Lachaise begraben (39. Abteilung, zwischen der Avenue Transversale Maronniers N° 1 und dem Chemin Camille Jourdan); an seinem Grab wachsen natürlich Kartoffeln.

1747 wird der Franzose Denis Diderot (1713–1784) beauftragt, eine Übersetzung der zweibändigen englischen „Cyclopaedia“ des englischen Schriftsteller Ephraim Chambers anzufertigen. Daraus entwickelt sich gemeinsam mit dem Mathematiker, Physiker und Philosophen Jean le Rond d’Alembert (1717–1783) eine 35bändige „Encyclopédie“, die das Wissen der damaligen Welt – auch kritisch (und nicht immer richtig) – aufnimmt und ab 1751 veröffentlicht wird.



Denis Diderot

In der französischen Geschichte der Kartoffel wird berichtet, daß Parmentier auf einem Feld bei Paris Kartoffeln setzen und diese von Soldaten bewachen ließ (weil er hoffte, daß die Kartoffel dadurch als wertvoll eingeschätzt werde und die Bauern aus den umliegenden Dörfer diese deshalb steheln würden, um sie selber anzubauen. Diese Geschichte wird in der Literatur fast wortwörtlich auch über den Anbau der Kartoffel unter Friedrich II. von Preußen erzählt, doch sie ist weder hie noch da wahr. Einen guten Eindruck über den Anbau der Knolle gibt Joachim Nettelbeck, als Friedrich II. in der Hungersnot 1743 oder 1744 Kartoffeln in Kolberg anpflanzen lassen will:



Jean le Rond d'Alembert

Durch Trommelschlag in der Stadt und in den Vorstädten wird bekanntgegeben, daß jeder Gartenbesitzer sich beim Rathaus einzufinden habe, „um sie mit der königlichen Gnade bekannt zu machen“ (so ist es in einer Anekdote über diese Begebenheit formuliert). Die Ratsmitglieder zeigten der versammelten Menge die neue Frucht und verlasen die königliche „umständliche“ Anweisung, wie die Kartoffeln gepflanzt, bewirtschaftet und zubereitet werden müsse. In der Aufregung einer solchen Versammlung begriffen die malträtierten Bürger nicht, was es denn mit den Knollen auf sich habe und warfen diese – nach Degustation der rohen Kartoffel – den Hunden vor, die daran schnupperten und sie schließlich auch verschmähten; damit war das Urteil gesprochen: „Die Dinger riechen nicht, und schmecken nicht; und nicht einmal die Hunde mögen sie fressen. Was wäre uns damit geholfen?“ Zugegeben, die damalige Kartoffelqualität entsprach nicht dem heutigen Supermarkt-Standard, denn die unregelmäßige Knolle hatte große, tiefliegende Augen, und – wichtiger – soll einen kratzigen Geschmack gehabt haben, und auch Brennen im Hals wird nach dem Kartoffelverzehr genannt; dies kann an dem im Vergleich zu heute deutlich höheren Solanin Gehalt der Erdäpfel gelegen haben.

(wird fortgesetzt – und kommt langsam zu Ende)

Pilze (Teil 3)

Giftige Häublinge und Schirmlinge

Häublinge sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze in ocker-, gelb- und rostbraunen Farben. Von den weltweit vorkommenden ca. 250 Arten konnten bisher 55 in Europa nachgewiesen werden. Sie leben als Bodensaprobionten auch an modernem Holz und sind überwiegend giftig bis tödlich giftig.



Guyana MiNr. 2482

Der wohl giftigste unter ihnen ist der Gift-Häubling (*Galerina marginata*). In älteren Pilzbüchern wird er noch als Nadelholz-Häubling geführt. Das war sehr irreführend, denn er kommt tatsächlich auch auf Laubholzstubben vor, die vornehmlich vom für Speisezwecke geschätzten Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*) besetzt werden. Und so kam es selbst bei angeblich versierten Pilzgängern bis in die Neuzeit zu verhängnisvollen Verwechslungen mit tödlichem Ausgang. Beide Pilzarten können sich an einem Baumstumpf entwickeln, sehen täuschend ähnlich aus und werden bei nur flüchtigem Hinsehen mit nach Hause genommen und als vermeintlich köstliche Pilzmahlzeit zubereitet. Nur 100 g Frischpilz vom Gift-Häubling reichen für einen letalen Ausgang des Verzehr.

Es ist das gleiche Gift, wie es sich in den Knollenblätterpilzen befindet, so daß es ein Phalloides-Syndrom auslöst. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal befindet sich bei diesen beiden Arten am Stiel, der beim Stockschwämmchen unterhalb eines braunen Rings mit kleinen Schüppchen besetzt ist, währenddessen diese beim Gift-Häubling fehlen. Da diese Kenntnisse bisher zu wenig verbreitet sind, wird heute sogar vom Verzehr von Stockschwämmchen abgeraten, um jegliches Risiko einer Verwechslung auszuschließen.



Eine weitere hochgiftige, aber in Europa seltener vorkommende Gale-

Niederländische Antillen 1993
MiNr. 888 (links); Grenada MiNr. 2024
(rechts)



rina-Art ist der Überhäutete Häubling (*Galerina autumnalis*). Auch in ihm haben die amerikanischen Biochemiker toxische Amanitine nachgewiesen.



Bei den Schirmlingen (*Lepiota*) handelt es sich ebenfalls um meist kleine ,zierliche, dünnfleischige Blätterpilze, die gern im offenen Land oder unter Gebüsch als Bodensaprobionten leben. Ihre Hüte sind schuppig, bisweilen flockig, ja sogar wollig; ihre Lamellen sind weiß oder hellfarbig und die Stiele haben einen häutigen unverschieblichen Ring, der vergänglich ist und eine farbige Gürtelzone hinterläßt. Fast allen ist ein unangenehmer stechender oder süß-sauerer Geruch eigen.

Ihre eigentliche Tücke offenbart sich aber bei ihrem Verzehr, denn auch sie können wie die Gift-Häublinge tödlich wirken. Besonders betrifft dies die kleinen rötlichen, bräunlichen und violett gefärbten Vertreter der Gattung wie den Fleischrötlichen Schirmling (*Lepiota helveola*) und den Fleischrosa Schirmling (*Lepiota josserandii*).

Der am ehesten verwechselbare Speisepilz, der etwa die Größe der kleinen Schirmlinge hat und wie diese auch auf Wiesen wächst, ist der Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*). Im Gegensatz zu ihnen hat er jedoch dickliche, entfernt stehende Lamellen, die bis an den Stiel reichen und keine Schüppchen auf dem Hut oder am Stiel. Außerdem nehmen getrocknete Schwindlinge, wenn man sie in Wasser legt durch Quellung ihre ursprüngliche Gestalt wieder an, ein untrügliches Merkmal, was sie ebenfalls von den Schirmlingen trennt.



Rumänien MiNr. 4291

Mein Fazit für Speisepilzsammler lautet: Hände weg von kleinen Schirmlingen, denn bei ihnen besteht Gefahr im Verzug.

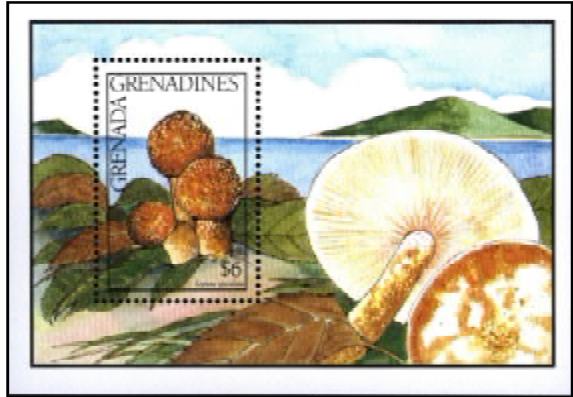


Santa Lucia 1989 MiNr. 949

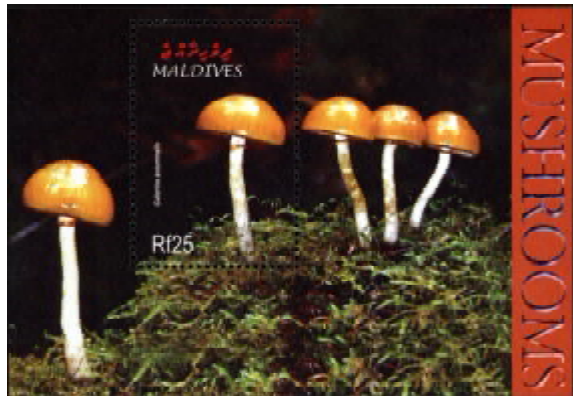
Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Häublungen und Schirmlingen

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	Wert	KZ	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Malediven	15. 12.	2004		4425 - B1583	25	Rf	Galerina	autummalis	Überhäuteter Häubling
Niederländische Antillen	19. 02.	1997		888	40	c	Galerina	autummalis	Überhäuteter Häubling
Togo	16. 11.	1995		2342	200	F	Galerina	autummalis	Überhäuteter Häubling
Ghana	09. 07.	1997		2528	200	c	Galerina	calytrata	Kalytratsporiger Moos-Häubling
Mosambik	24. 09.	1999		1489A+B	9500	MT	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Tschechoslowakei	05. 09.	1989		3021	5	Kcs	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Sankt Vincent	15. 01.	2007		6349 - B1672	6	\$	Galerina	paludosa	Weißflockiger Sumpf-Häubling
Mikronesien	08. 06.	2010		2091	28	c	Galerina	decepiens	noch unbenannt
Luxemburg	04. 03.	1991		1269	18	F	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Rumänien	15. 08.	1986		4291	3	L	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Mali	18. 02.	1985		1039	200	F	Lepiota	cortinarius	Schleier-Schirmling
Antigua (Barbuda Mail)	28. 09.	1999		2216	70	c	Lepiota	crisata	Stink-Schirmling
Antigua und Barbuda	12. 08.	1997		2553	70	c	Lepiota	crisata	Stink-Schirmling
Guyana	25. 01.	1989		2482	2	\$	Lepiota	crisata	Stink-Schirmling
Komoren	25. 01.	1999		1478	150	F	Lepiota	crisata	Stink-Schirmling
Liberia	01. 07.	1998		2045	10	c	Lepiota	crisata	Stink-Schirmling
Türkei	16. 11.	1995		3064	10000	Lira	Lepiota	helveola	Fleischrötlicher Schirmling
Ghana	09. 07.	1997		2529	300	c	Lepiota	ignivolvata	Braunbringer Schirmling
Guyana	15. 05.	1996		5536	60	\$	Lepiota	josserandii	Fleischrosa Schirmling
Grenada	17. 08.	1989		2024	70	c	Lepiota	pseudoignicolor	Feuerfarbenähnlicher Schirmling
Grenada	01. 08.	1986		1491	10	c	Lepiota	spiculata	Preispitziger Schirmling
Grenada (Grenadinen)	01. 06.	1991		1451 - B1224	6	\$	Lepiota	spiculata	Preispitziger Schirmling

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	Wert	KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Sankt Vincent (Grenad.)	02. 07.	1992		927 - BI 105	6	\$	Lepiota	volvata	noch unbenannt
Sankt Lucia	31. 05.	1989		949	25	c	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Sankt Vincent (Grenad.)	02. 07.	1992		926	5	\$	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Guinea	21. 03.	1985		1023	20	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	21. 03.	1985		1023 - BI 133	20	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	05. 11.	1985		1070a	35	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt



Grenada Grenadinen MiNr. 1451 Block 224



Malediven MirNr. 4425 Block 83



St. Vincent Grenadinen MiNr. 927 Block 105

Von Morcheln und Lorcheln

Zur Familie der Morchelartigen (Morchellaceae) gehören die Morchelbecherlinge (Disciotis), die Morcheln (Morchella) im engeren Sinne, die Verpeln (Verpa) und die Halbfreien Morcheln (Mitrophora). Etwas über sie zu schreiben ist kein leichtes Unterfangen, auf Grund der Vielfalt der Formen und Farben dieser Pilze werden in der Literatur von mehreren Dutzend bis zu neuerdings nur wenigen Arten beschrieben. Einer der ersten war der 1498 in Heidersbach bei Heidelberg geborene Schullehrer Hieronymus Bock. Er ist einer der Väter der Botanik und hat auch als Arzt eine gewisse Berühmtheit erlangt.

In seinem 1551 erschienenen „Neuen Kräuterbuch“ beschreibt er ihre Hüte als Bienenwaben gleichend. Und damit trifft er schon vor 450 Jahren den Nagel auf den Kopf, denn dieses Merkmal unterscheidet sie wesentlich von den sonst ähnlichen Lorcheln, deren Kopf von hirntartigen Windungen bedeckt ist.

Alle Morcheln sind essbar, aber in Deutschland eingeschränkt geschützt, d.h. sie dürfen nur in angemessener Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden. Was heißt gesammelt werden, Morchelspezialisten sprechen nicht unbegründet von einer Jagd, ähnlich der auf Trüffeln, zwar ohne Hund oder Schwein, aber auch auf Knien durch feuchte, grasige, oft von Farnen bewachsene Biotope robbend. Morchel-Jagdzeit ist von März bis Mai. Auf Morcheln zu gehen ist immer ein Abenteuer, denn sie sind schwer zu finden. Wenn das Jagdglück hold ist und man eine Beute mit nach Hause bringen kann, dann kommt der zweite Teil des Vergnügens, die Verwertung



Andorra 1985 MiNr. 184

dieser köstlichen kleinen Lieblinge. Frisch zubereitet machen sie den guten Ruf der französischen Küche aus, sei es an einem Kalbsbraten, in einem Omelett oder bei Geflügel. Gedörrt, wie auch im Fachhandel erhältlich, verzaubern sie mit ihrem würzigen Geschmack Braten und Füllungen.



Die Farben der Morcheln spielen von hellgelb bis dunkelolivbraun. Die helleren Morcheltypen wachsen eher in Laubwäldern und unter hohen Hecken, die dunkleren in Nadelholzbeständen.

Auf Briefmarken und anderen postalischen Objekten wurden bisher weltweit 7 verschiedene Morchelarten emittiert, davon die Speise-Morchel (*Morchella esculenta*) mit Abstand am Häufigsten. Sie wächst nur 3-10 cm hoch, ihr Hut ist meist hell-beige bis ockerfarben, die Hutwaben sind unregelmäßig angeordnet und die Form ist oval-rundlich. Ihre große Schwester ist die Spitz-Morchel (*Morchella elata* var. *elata*). Sie wird bis zu 15 cm groß, ihre Form ist typisch spitzkegelig, der Hut meist olivbaun bis schwärzlich und er besitzt Hutwaben, die vorwiegend parallelrippig angeordnet sind. Beide Arten kommen neben den vorgenannten Biotopen auch in Auwäldern, Parkanlagen, Gärten und in Rindenmulch vor.



Frankreich 1987 MiNr. 2624



Litauen MiNr. 650

Doch, es wäre zu schön, wenn es nicht noch einen Pilz zum Verwechsellern gäbe und der ist ihre tödlich giftige Cousine, die Frühjahrs-Lorchel (*Gyromitra esculenta*), ebenfalls wie sie aus dem Reich der Schlauchpilze (Ascomycota). Sie liebt die gleichen Standorte, tritt fast zur gleichen Jahreszeit auf und unterscheidet sich jedoch wesentlich durch ihren hirntartig gewundenen Hut. Sie galt lange Zeit, wie im lateinischen Namen ausgedrückt (*esculenta* = Speisen), als essbar. Ihr Aroma ist noch vorzüglicher als das der Morcheln, aber inzwischen ist auch ihr Verkauf als teure Delikateß-Konserve in Deutschland, Frankreich und mehreren anderen europäischen Staaten verboten. In Finnland und vor allem in Rußland wird immer noch die Beseitigung der Giftigkeit durch mehrmaliges Abkochen mit Wegschütten des Kochwassers praktiziert. Für mich ist dies Russisches Roulette, denn jährlich sterben noch eine nicht unerhebliche Anzahl von Menschen allein in Europa an einer Gyromitritin-Vergiftung.

Gyromitritin ist ein wasserlösliches Zellgift, welches das Gyromitra-Syndrom auslöst. Die Vergiftungserscheinungen reichen von Unwohlsein bis zu schwersten Leberzerstörungen mit Todesfolge. Sie vollziehen sich typischerweise wie bei der Knollenblätterpilzvergiftung zweiphasig. Nach rasch einsetzender Übelkeit mit heftigem Erbrechen und Durchfall, von Fieber begleitet, tritt dann nach 2–6 Tagen eine Erholungsphase mit relativer Heilung ein. In schweren Fällen schließt sich allerdings noch eine hepato-renale Phase mit zentralnervöser Symptomatik wie Delirium und Krämpfen an. Der Tod tritt durch Kreislaufzusammenbruch, Atemstillstand und Koma ein.



Luxemburg 1991 MiNr 1270



Großbritannien 1988

Während in der Hutfarbe der Frühjahrs-Lorchel Rotanteile im Braun überwiegen, fehlen diese bei der Riesen-Lorchel (*Gyromitra gigas*). Der Hut wird bis zu 14 cm breit, ist ocker bis dunkelbraun gefärbt und sitzt auf einem kurzen, stämmigen Stiel. Der Gyromitringehalt dieser Pilzart ist zwar geringer als der der Frühjahrs-Lorchel, reicht aber immer noch aus, einen chronischen Schaden an Leber und Nieren zu verursachen.



DDR 1974 MiNr. 1937



Finnland 1974 MiNr 753

Literatur

- Bresinsky, Andreas u. Helmut Besl, Giftpilze, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 1985
- Michel-Kataloge, Schwaneberger Verlag GmbH, München, 2003–2010

(wird fortgesetzt)

Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Morcheln u. Lorcheln als Hauptmotiv

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Andorra (span. Post)	19. 09. 1985			184	30 PTA	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Bosn. Serbische Rep.	26. 05. 2008			428	0,70 (M)	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Bulgarien	19. 03. 1991			3890	42 CT	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Deutsche Dem. Republik	19. 03. 1974			1937	25 (Pf)	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Finnland	24. 09. 1974			753x	0,35 Z (FMk)	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Finnland	24. 09. 1974			753y	0,35 Z (FMk)	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Guinea	15. 12. 2009			?	5000-FG	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Jemen - Republik	18. 03. 1991			39	80 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Rumänien	18. 01. 2008			6266	3,00 L	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
SanktVincent	15. 03. 2001			5209	1,4 \$	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Sierra Leone	30. 10. 2000			3724 - Bl 476	5000 Le	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Türkei	16. 11. 1995			3065	20000 Lira	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Ungarn	30. 12. 1986			3876A+B	6 Ft	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Zentralafrikanische Rep.	11. 06. 1999			2292	600 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Niger	02. 09. 1998			1543	450 F	Disciotis	venosa	Frühjahr's-(Gift)Lorchel
Togo	30. 07. 2000			3053	300 F	Disciotis	venosa	Adriger Morchelbecherling
Luxemburg	04. 03. 1991			1270	25 F	Mitrophora	gigas	Adriger Morchelbecherling
Grenada (Grenadinen)	16. 05. 2007			4339	4 \$	Mitrophora	semilibera	Käppchen-Morchel
Kambodscha	05. 10. 1997			1757	900 R	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Mongolei	18. 06. 1991			2310 - Bl 172	4 TUG	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Nevis	15. 05. 2001			1698	1 \$	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Tschad	20. 07. 1998			1736	500 F	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Grenada (Grenadinen)	12. 08. 2002			3811	2 \$	Morchella	crassipes	Halbfreie Morchel
Guyana	06. 05. 1999			6540	60 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Malediven	02.01.	2001	3696	7	Rf	Morchella	crassipes	Dickfußige Morchel
Tansania	19.07.	2004	4163	550	(Sh)	Morchella	crassipes	Dickfußige Morchel
Dom.Republik	13.09.	2001	2033	6	\$	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Frankreich	05.09.	1987	2624	4	(F)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea	15.12.	2009	?	5000	FG	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	15.05.	1985	847	9	P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.	1988	990	470	P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.	1988	990	470	P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Jugoslawien	21.03.	1983	1978	6,1	(D)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Komoren	25.01.	1999	1474	150	F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Kroatien	22.04.	1998	456	7,2	(K)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Litauen	20.09.	1997	650	1,2	L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Mazedonien	07.11.	1997	111	50	(D)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Nepal	20.12.	1994	576	7	R.	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Rumänien	30.07.	1958	1727	1	L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Rumänien	30.07.	1958	1727	1	L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Togo	30.07.	2000	3052	200	F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Tschad	20.07.	1998	1737	500	F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Türkei	16.11.	1994	3032	2500	Lira	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Vietnam	26.08.	1996	2804	500	d	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Weißrußland	10.09.	1998	281	3800	(R)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Zypern	04.03.	1999	926	30	(c)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Andorra (span. Post)	27.09.	1984	178	11	PTA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Antigua und Barbuda	26.03.	2001	3412	90	c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Äquatorialguinea	00.00.	1997	1834	400	FCFA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	01.08.	1992	2140	0,51	P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Argentinien	23. 08.	1993	2184	2	P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	14. 06.	1994	2208	2	P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bhutan	29. 12.	1999	2077	20	NU	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bosnien-Herzegowina	30. 07.	1998	141	0,5	(M)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Burkina Faso	20. 02.	1996	1393 - Bl 160	1500	F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Costa Rica	02. 07.	1999	1510	50	C	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dänemark	16. 11.	1978	673	1	(Kr)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	03. 06.	1991	1396	45	c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	02. 03.	1998	2494	1	\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	10. 03.	1997	2629	4	D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	15. 05.	2000	3612	4	D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Grenada (Grenadinen)	04. 09.	1997	2627 - Bl 400	6	\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Großbritannien	19. 01.	1988	1134	34	p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	06. 02.	1977	764	10	S	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea-Bissau	15. 05.	2003	2087	450	F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	20. 08.	1998	1994	650	GNF	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guyana	15. 05.	1996	5522	20	\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Honduras	16. 10.	2005	1844	20.00	L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Kanada	04. 08.	1989	1143	38	(c)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Komoren	25. 01.	1999	1473	150	F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Kongo (Brazzaville)	13. 07.	1999	1633	450	F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Nord	23. 11.	1986	2792	15	Ch	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30. 05.	1994	1787	110	(W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30. 05.	1994	Bl 590	220	(W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mauretanien	16. 01.	1991		?		Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mikronesien	15. 05.	2000	1007	33	c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Neukaledonien	22.01.1998			1124	70 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Nicaragua	15.07.1990			3001	500 C\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Pakistan	01.10.2005			1263	5 R	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Rumänien	18.01.2008			6264	2.00L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sankt Marie	xxxxxx2005			6	520 p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sao Tomé und Príncipe	10.11.1987			1016 - Bl 173	35 Db	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sierra Leone	17.06.1996			2563	400 LE	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Slowakische Republik	17.09.1997			291	9 Sk	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Somalia	15.02.1994			506	1000 Sh,So	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tansania	14.12.1996			2517	300 (Sh)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Togo	16.11.1995			2351	200 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschad	20.07.1998			1733	500 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Türkisch-Zypern	31.03.1997			445	25 Bin L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Ungarn	16.10.1984			3711 A+B	2 Ft	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	10.10.1983			1377	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	22.06.1990			2226	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Weißrussland	10.09.1998			280	2500 (R)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Zentralafrikanische Rep.	13.02.1997			1782 - Bl 588	2000 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000			263	5,4 Kc	Morchella	pragensis	Prager Morchel
Moldawien	23.04.2007			578	65 b	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Moldawien	23.04.2007			578	6,5 L	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Tadschikistan	20.12.1999			165 - Bl 18	500 (K)	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Guyana	02.04.1997			5911	6 \$	Morchella	vaporaria	Strickmuster-Morchel
Angola	23.09.1999			1398	1 Mill KZr	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Grenada	01.05.2000			4079	1,5 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000			262	5,4 Kc	Verpa	bohemica	Runzel- o. Böhmische Verpel

Die Weinterrassen von Lavaux

Die berühmten Weinterrassen von Lavaux zieren drei Sondermarken der Schweizerischen Post, die am 09. September 2011 herausgegeben wurden. Die Region am Genfer See ist nicht nur Teil des UNESCO-Welterbes, sondern gehört auch zu den schönsten Panoramen der Schweiz.

Die im vierfarbigen Offsetdruck hergestellten Marken wurden von dem Aquarellmaler Bernard Völlmy, Oron-la-Ville (VD) gestaltet. Die Sondermarken im Wert von je einem Franken ergeben aneinandergereiht die prächtige Aussicht von den Weinterrassen auf den Genfersee. Das Panorama von Bernard Völlmy zeigt die ganze Schönheit des Lavaux. Links sind der Hang und die berühmten Erosionsschutzmauern zu sehen. Der mittlere Teil zeigt das typische Dorf Saint-Saphorin und am Horizont das Rhonetal und den Catogne. Der Grammont und das französische Seeufer schließen das Bild ab, während im Vordergrund ein Tor die Sicht auf die Weinterrassen freigibt. Die von menschlichen Tätigkeiten geformte Gegend zwischen den zwei urbanen Zentren, Lausanne im Westen und Vevey-Montreux im Osten, ist im Laufe der Jahrhunderte zu einer für ein Weinbaugebiet typischen Landschaft „gestaltet“ worden.

Die steilen, von Steinmauern gestützten Terrassen mit Steigungen von zwischen 13 und 43 Prozent umgeben auf einem schmalen Streifen Erde zwischen dem Genfersee und einem durch Erosion geformten Hinterland die malerischen Winzerdörfer auf einer Länge von rund 30 Kilometern. Das Gebiet umfaßt 14 Gemeinden auf einer Fläche von knapp 900 Hektar, fast zwei Drittel davon sind Weinberge. Bei den 14 Gemeinden handelt es sich um Lutry, Villette, Grandvaux, Cully, Riex, Epesses, Puidoux, Chexbres, Rivaz, Saint-Saphorin, Chardonne, Corseaux, Corsier-sur-Vevey und Jongny. Die sechs Weinbaugebiete mit kontrolliertem Anbau sind Lutry, Villette, Saint-Saphorin, Epesses, Dézaley und Chardonne.





Obwohl es Beweise gibt, daß in der Lavaux bereits zur Römerzeit Weinreben angebaut wurden, gehen die gegenwärtigen Weingärten in den Terrassen auf das elfte Jahrhundert zurück, als Benediktiner und Zisterzienser die Klöster in der Region kontrollierten.

Die Lavaux widerspiegelt mit ihren Dörfern und kleinen Städten auf sehr eindrückliche Art die intensive Nutzung der Weinrebe, die Entwicklung der gut erhaltenen und lebendigen Kulturlandschaft und der Gebäude, die die Kontinuität und die

Entwicklung alter, spezifischer kultureller Traditionen erkennen lassen. Dank einer Volksinitiative, lanciert durch den Umweltschützer Franz Weber, ist das Lavaux seit 1977 durch die Waadtländer Verfassung geschützt.

Im Dezember 2005 nominierte das Schweizer Bundesamt für Kultur das Lavaux als UNESCO-Welterbe. Das International Council on Monuments and Sites, eine Unterorganisation der UNESCO, empfahl dem UNESCO-Komitee in einem im Mai 2007 veröffentlichten Bericht, das Lavaux in die Liste aufzunehmen, nachdem im August 2006 ein Vertreter der Organisation die Region besucht hatte. Am 28. Juni 2007 wurde die Aufnahme als UNESCO-Welterbe unter dem Namen „Weinterrassen von Lavaux mit Blick auf den See und die Alpen“ beschlossen.

Quelle: Die Lupe, Das Briefmarkenmagazin, 3/2011
www.wikipedia.de, www.post.ch

Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch mehrere Exemplare vorhanden. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer ArGe sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Dazu gibt es ein elektronisches Inhaltsverzeichnis aller Hefte. Im übrigen haben wir seit Heft 108 (Januar 2003) alle Hefte als PDF-Datei, die wir Ihnen bei Bedarf gern und kostenlos zusenden.

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Hausrindrasse: Schwarzbunte

Das schwarzbunte Rind ist heute weltweit zu finden. Sein heutiges Erscheinungsbild ist durch territoriale Bedingungen und verschiedene Zuchtrichtungen gekennzeichnet. Die Fachleute bezeichnen dies auch als „Schläge“. Teilweise sind daraus auch eigene Rassebezeichnungen entstanden.





Das ursprüngliches Zuchtgebiet des „Schwarzbunten Niederungsrindes“ waren die Küstengebiete Norddeutschlands und der Niederlande.



Vor Jahrhunderten waren die Tiere einfarbig rot und rotbunt, im Laufe der Zeit setzte sich aber die schwarzbunte Färbung durch.



In Holland wird seit 1874 das Herdbuch (systematisch organisierte Zucht) geführt.

1878 wurde in Ostfriesland der erste Zuchtverband für das Schwarzbunte Niederungsrind gegründet. Die Rasse verbreitete sich alsbald über ganz Nord- und Mitteldeutschland bis nach Ostpreußen, wo ein weiteres Zuchtzentrum entstand.

Die guten und ausgedehnten Weidegebiete in Norddeutschland und entlang der Nord- und Ostseeküste waren eine gute Grundlage für das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind. Es war ein großrahmiges Tier im Zweinutzungstyp (Milch und Fleisch) mit guter Verwertung des vorhandenen Grobfutters (Gras und Heu).



Wunderbare Welt



Schweinitz Schloss



Weideland
Mecklenburg-
Vorpommern



2317 *



Beagle Boston Terrier



Alaskan Malamute Collie



Black and Tan Coonhound American Pitbull



HOLSTEIN, IOWA 51025

AUG.
10
2001



AUG.
11
2001

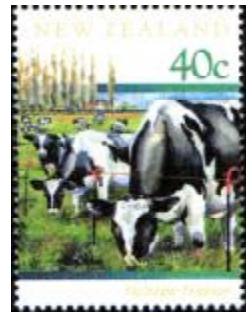
KINDERFEST STATION
"WE LOVE OUR KIDS"

LUFTPOST
PAR AVION
PRIORITAIRE

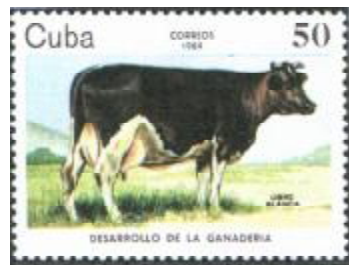
Murt Bach
Nagelstr. 44/45/15
D-78628 Rottweil
Germany

In den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts wurden in größerem Umfang Schwarzbunte Rinder aus Holland und in geringerer Stückzahl aus Ostfriesland nach Nordamerika exportiert. Dort wurde die Züchtung sehr stark nur auf Milchleistung ausgerichtet. Im Durchschnitt hat eine Kuh eine Jahresmilchleistung von ca. 6.100 Liter Milch bei 4% Fett und 3,3% Eiweiß, Spitzenleistungen bis 13.000 kg.

Mit diesen Rindern, die nun unter der Rassebezeichnung „Holstein-Friesian“ (HF) geführt werden, erfolgt seit dem letzten Drittel des 20. Jahrhunderts weltweit die Einkreuzung in die vorhandenen bodenständigen Rassen zur Erhöhung der Milchleistung.



Bedingt durch die hohe Milchleistung wird das Holstein-Friesian-Rind heute auch von vielen Züchtern in allen Erdteilen zur Verdrängung der vorhandenen bodenständigen Rassen genutzt.





1964 erfolgten die ersten Importe von Holstein-Friesian-Rinder (Bullen bzw. Sperma) aus den USA in die Bundesrepublik Deutschland.



Osnabrücker Herdbuch eG
 Föckinghausen
D-4520 Melle 1
 Bundesrepublik Deutschland
 Telefon (054 22) 80 41
 Telefax (054 22) 87 44

Deutsche Schwarzbunte
 aus
OSNABRÜCK
gesund und leistungsfähig
 jährlich 14 Auktionen

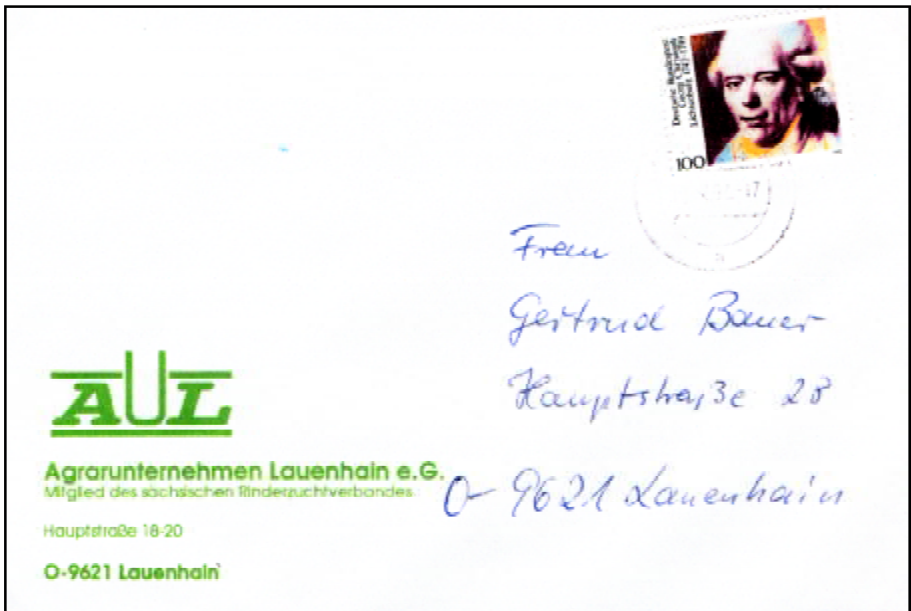




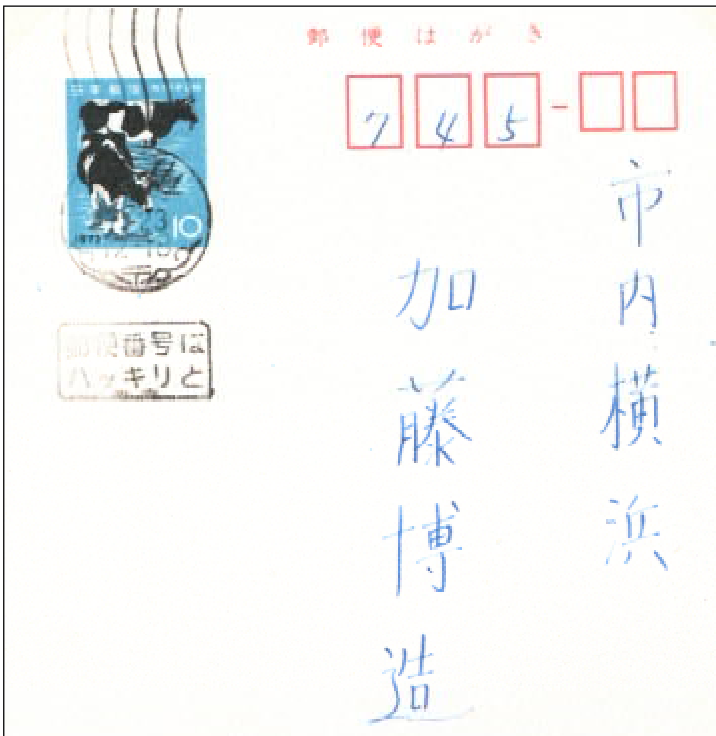
Drucksache

Auch in der DDR wurde in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts mit der Einkreuzung von Holstein-Friesian-Rindern in das vorhandene Deutsche Schwarzbunte Rind begonnen.

Zunächst erfolgte die Einkreuzung von Dänischen Jersey und im zweiten Schritt von Holstein-Friesian. Es entstand das Schwarzbunte Milchrind (SMR). Seit der Wiedervereinigung Deutschlands wird dies jedoch in zunehmenden Maße vom Deutschen Holstein aus der BRD verdrängt.



Die intensive züchterische Bearbeitung der Rasse hat dazu geführt, daß die Schwarzbunten Rinder weltweit (in den Tropen nur bedingt) von den Niederungsgebieten bis in höheren Lagen anzutreffen sind.





Literatur:

Michel-Kataloge Europa und Übersee

Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwark u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Wikipedia

(wird fortgesetzt)

Niemand glaubt mir, wenn ich von Bauland im Watt spreche. Doch es ist wirklich geschehen: Die Niederländische Ostindische Kompanie, die den Immobilienmarkt in New York beherrschte, stellte im frühen 17. Jahrhundert fest, daß viel Land vor Manhattan lag; dieses Land sah bei Ebbe, wenn es zum Vorschein kam, beinahe trocken aus. Das verkauften sie nun als Strandgrundstücke, die bedauerlicherweise bei Flut überspült wurden. Für die Käufer war das nicht so praktisch, also wurden eine Reihe von Stegen gebaut (die viel später richtige Straßen wurden) und warfen dazwischen alles, was sie loswerden wollten (Müll, Gebäudeschutt, Scherben, Kanonenkugeln, tote Tiere). Auf diesem Gelände werden seitdem die Wolkenkratzer gebaut, die teilweise ihren festen Grund erst 30 Meter tiefer finden. Was lehrt uns das? Auch das Wattenmeer an der Nordseeküste könnte man mit ein wenig Mühe zur weiteren Landwirtschaftsfläche ausbauen. Bitte, kein Mais. Aber für den Meeresstrand-Dreizack. Dieser wird von den Einheimischen Röhrkohl genannt und wächst im Deichvorland. Zubereitet wird er wie Grünkohl. Ebenfalls im Deichvorland wächst der Wiesenkümmel. Beide stehen unter Naturschutz, aber wir Einheimischen dürfen sie ernten und zu leckeren Gerichten verarbeiten. kh

Von der Ähre zum Brot (Teil 3)

Ernten

Jetzt ist unser Korn reif, und die Zeit der Ernte ist gekommen.

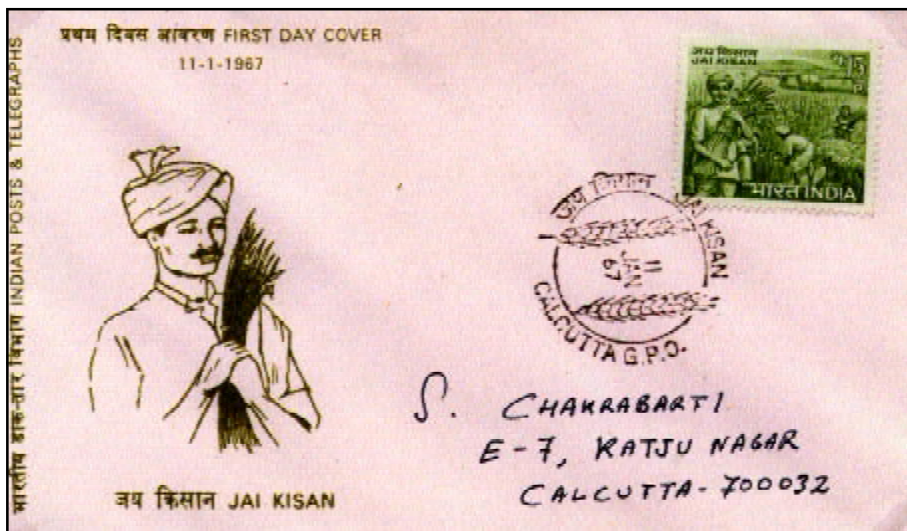


Im alten Ägypten und in Rom wurde mit der Sichel geerntet, und auch heute spielt sie noch eine Rolle.





Die Sichel ist das Symbol des kleinen Bauern.





Die Sichel wurde von der Sense verdrängt, denn mit dieser können größere Flächen bearbeitet werden.



Um die Halme besser ablegen zu können,
wurden Zusatzgeräte erfunden.



Sensen müssen des öfteren gewetzt werden.



Sofern sie stark abgenutzt sind, müssen sie gedengelt (ausgeklopft) werden. Beim Schmied oder auf dem Hofe, nicht aber so wie es auf den Briefmarken gezeigt wird (siehe Pfeile).

(wird fortgesetzt)

Aus unserer Arbeitsgemeinschaft sind im vergangenen Jahr ausgeschieden:
Dr. Bozidar Kozelj, Dr. Gerd Aschenbeck, Claude-M. Dafflon, Gisela Jauch, Rudolf Meysick, Hans-Dieter Wolf, Oskar Günther, Wilfried Reschke, Heinrich Barthold und Friedrich Wehmeier.

Der Löwenzahn

Oft wird die Pflanze auch Kuhblume genannt. Unter den heimischen Pflanzen ist es die Pflanze mit den meisten volkstümlichen Namen. So wird sie auch Pustebblume, Butterblume, Kettenblume, Kranzblume, Ringelblume, Bettseicher oder Pißblume genannt. Man könnte die Liste noch weiter führen, doch die meisten Namen sind heute nicht mehr geläufig.

Taraxacum ist ein Korbblütengewächs (Asteraceae) mit ca 60 Arten. Ihr größtes Verbreitungsgebiet ist die nördliche gemäßigten Halbkugel und in milden Regionen Südamerikas, wo die Pflanze eingeschleppt wurde. Der Name Taraxacum kommt von der arabischen Bezeichnung „tarakhshaquin“ was „bitteres Kraut“ bedeutet.

Die bekannteste Art ist *Taraxacum officinalis* mit ihren vielen Sippen. Selbst Botaniker haben es schwer die einzelnen Kleinarten zu unterscheiden.

Die im April und Mai massenhaft auf Wiesen und Grasplätzen blühende Pflanze ist bei den Kindern wohl bekannt. Wer erinnert sich nicht gerne daran zurück, wie die Blüten zu Kränzen gebunden wurden und wie man in den Samenstand gepustet hat, so daß der Samen wie kleine Fallschirme in der Luft davon schwebten.

Hauptsächlich auf humose, nährstoffreiche Böden gedeiht der Löwenzahn. Man findet ihn aber auch auf Grasplätzen und an Wegrändern. Er wächst auch auf trockenen Boden, sogar auf festgetretenen Wegen und in Steinritzen der Straßen gedeiht er noch. Er gilt als Pionierpflanze auf Rohböden.

Der Löwenzahn wird zu den ausdauernden Kräutern, den so genannten Hemikryptophyten gestellt. Der Löwenzahn wird 4 bis 30 cm hoch. Es ist ein Pflanzen mit einem Rhizom, deren Überdauerungsknospen sich an der Erdoberfläche befinden. Im Winter werden die Knospen von einer Hülle abgestorbener Blätter geschützt. Das Rhizom ist sehr kurz, sich





in einer fleischigen Pfahlwurzel fortsetzt und senkrecht bis 40 cm in den Boden eindringt. Wie alle Pflanzenteile enthält die Pfahlwurzel einen weißen, bitteren Milchsaft.

Die Blätter des Löwenzahns bilden eine grundständige Blattrosette. Diese sind schräg aufwärts gerichtet oder liegen dem Boden auf. Benachbarte kleine Gewächse werden so beschattet und sterben aus Lichtmangel ab. Die Form der Blätter ist sehr variabel. Sie sind 6 bis 30 cm lang. Die Spreite ist eiförmig bis lanzettlich. Der Blattrand reicht vom glatten bis zu tief eingeschnitten, selten nur einfach gezähnt Rand. Die Zähne sind oft schrotsägeförmig rückwärts gerichtet und erneut leicht gezähnt. Die Mittelrippe auf der Blattoberseite ist etwas vertieft und bildet so eine Rinne. Das Regenwasser wird somit auf der Mittelrippe entlang zur Wurzel geleitet.



Im April bis Mai erscheinen einzeln, auf einen 5 bis 30 cm langen, röhrenförmigen Schaft, die Blütenköpfe. Vereinzelt kommt es bis in den Herbst hinein zu einer 2. Blüte. Sie bestehen aus 100 bis 250 goldgelben, 7 bis 15 mm langen Zungenblüten. Zur Mitte hin werden die Einzelblüten kleiner. Die Zunge geht in einer 3 bis 7 mm langen Röhre über, aus der die Staubblätter hervorragen. Der Griffel mit seinen zwei Narbenästen steht 4 mm heraus. Ein graugrüner Hüllkelch besteht aus drei Reihen dachziegelartig deckende Blättchen. Die beiden äußeren Reihen sind vor dem Öffnen der Blüte zurückgeschlagen und bilden einen Kelch. Die innere Reihe umgibt schützend die zierlichen Blüten. Bei regnerischem kaltem Wetter bleiben die Blüten ge-

geschlossen. Die zarten Blüten werden so vor Kälte und Feuchtigkeit geschützt. Bei Sonnenschein öffnen sich die 3 bis 5 cm breiten Blütenköpfe. Am Nachmittag schließen sich die Blütenköpfe wieder. Die Blüten erzeugen reichlich Pollen und Nektar. Eine willkommene Nahrungsquelle für Bienen, Hummeln, Falter, Fliegen und Käfer. Durch den Insektenbesuch kann eine Fremdbestäubung verursacht werden.

Wie bei allen Korbblütengewächsen sind die Blüten protandrisch (vormännlich). Wenn die Narbe noch geschlossen ist, wird der Pollen schon verstreut. Dadurch wird eine Selbstbestäubung verhindert. Erst wenn sich die Narbenäste nach außen rollen, kann eine Selbstbestäubung erfolgen. Dennoch findet keine Bestäubung statt. Die Pollenkörner des Löwenzahns haben keine Keimfähigkeit. Es gibt auch andere *Taraxacum*-Arten, die keinen Pollen mehr entwickeln. Trotz alledem entwickelt jede Blüte reichlich keimfähigen Samen. Es handelt sich hier um eine parthenogenetische Vermehrung, also eine Jungfernzeugung, was eine Entwicklung des Samens aus einer unbefruchteten Eizelle ist. Da keine genetische Vermischung erfolgt ist die neue Pflanze aus einem Samen mit der Mutterpflanze identisch. Es ist ein Klon der Mutterpflanze.

Jeder kann sich davon selber überzeugen, indem er eine noch im Knospenzustand befindliche Blüte die Blütenröhren mit seinen Staubgefäßen abschneidet. Trotz der radikalen Maßnahme entwickelt sich ein normaler Fruchtstand. Im Pflanzenreich ist solch ein Vorgang selten. In der Tierwelt ist so etwas bei Insekten weitverbreitet.

Bereits wenige Tage nach der Blüte bilden sich in der geschlossenen Kelchhülle der Samen aus. Zur Fruchtreife streckt sich der Blütenschaft in der Höhe. Wenn die Früchte reif sind, strecken sich die Pappushaare aus und spreizen sich. Es entwickelt sich die Pustelblume. Ein leichter Wind läßt sie dann weit davonfliegen. Die Frucht ist eine längliche Ächäne.

Es ist nicht bekannt, daß die Dichter des Altertums den Löwenzahn besungen haben. Auch wurde er nie beschrieben. Um 659 n.Chr. wurde die Pflanze in China erstmals erwähnt. Ob es sich dabei um *T. officinalis* handelt ist nicht bekannt.





Erst viel später entdeckte man die Heilkraft. Im 11. Jahrhundert wurde die Pflanze von arabischen Ärzten eingesetzt. Aber erst im 16. Jahrhundert wurde sie in Europa populär und in den Kräuterbüchern umfangreich beschrieben.

In der Küche werden die jungen Blätter des Löwenzahns als leicht bitter schmeckenden, schmackhaften Salat verwandt. Man kann die Blätter auch wie Spinat zubereiten. Dazu werden großblättrige Sippen gebraucht. Um den bitteren Geschmack zu mildern, werden die Blätter 1–2 Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Es lassen sich aber auch die Blüten und die Wurzeln essen. In Butter gebratene Blütenknospen schmecken süßlich. Die Knospen kann man auch wie Kapern verwenden. Aus den Blüten

läßt sich ein Sirup herstellen und im Kräuterlikör verwenden. Aus den gerösteten Wurzeln kann man, wie bei der Zichorie (*Cichorium intybus*), ein Kaffeeersatz herstellen. Im einigen europäischen Ländern wird der Löwenzahn kultiviert. Französische Züchter haben zum Anbau zwei Sorten gezüchtet die in der Küche und als Heilpflanze verwendet werden.



In der Medizin wird die Pflanze vielfältig verwendet, so bei Rheuma, Nieren- und Leberleiden und als Blutreinigungstee. Es ist harntreibend (Pißblume), entzündungshemmend und galletreibend. Außerdem verbessert es die Verdauung. Verwendet wird die ganze Pflanze, die von April bis Mai gesammelt und bei 40⁰ C schnell getrocknet wird. Die Droge hat einen schwachen Geruch und schmeckt etwas bitter. Inhaltsstoffe sind Cholin, der Bitterstoff Taraxacin sowie Flavonoide und Inulin, weiterhin sind Kaliumsalze und Vitamin A, B, C, D vorhanden.

Die Deutsche Briefmarken-Zeitung (DBZ) informiert seit Dezember 2011 im Internet über Neuigkeiten aus der Welt der Philatelie. Auf der homepage www.d-b-z.de finden die Besucher, so schreibt die DBZ in einer Pressemitteilung, Meldungen, die bei Erscheinen des nächsten DBZ-Heftes veraltet sein könnten. Es wird aber auch eine Liste mit philatelistischen Vorträgen publiziert. Unter der Rubrik „Vereine“ wird auf die homepage unserer Arbeitsgemeinschaft verwiesen. Wenn die DBZ so freundlich zu uns ist, dann wollen wir die DBZ auch in unserem Heft erwähnen (Werbung schadet ja nie).

Friedrich Wilhelm Raiffeisen

Gründer landwirtschaftlicher Genossenschaften

Friedrich Wilhelm Raiffeisen wurde am 30. März 1818 in Hamm (Sieg) als Sohn eines Landbürgermeisters geboren. Nach einer militärischen Ausbildung war er in der preußischen Kommunalverwaltung tätig und war von 1845 bis 1848 Bürgermeister von Weyerbusch im Westerwald. Dort gründete er während einer Hungersnot mit Wohlhabenden 1847 den Weyerbuscher Brodverein, der preiswert Lebensmittel an die Armen verkaufte und bald auch Saatgut auf Kredit vermittelte. Diese Aktivitäten setzte er später als Bürgermeister von Heddesdorf (heute Stadtteil von Neuwied) fort, gründete 1862 einen Darlehnskassenverein, bei dem Landwirte günstig Geld zum Ankauf von Futter, Vieh und Gerät leihen konnten (siehe unter Landwirtschaft aktuell eine Würdigung als Stempel durch die Briefmarkenfreunde Neuwied). Nach seinem Vorbild entstanden viele Genossenschaftsbanken, von denen es heute ca. 330.000 in aller Welt gibt. In Deutschland schlossen sie sich zu dem Verband der Raiffeisen-Genossenschaften zusammen. Am 11. März 1888 starb Raiffeisen in Heddersdorf.

Auch der Politiker Franz Hermann Schulze-Delitzsch (1808–1883) gründete ab 1850 stärker profitorientierte Genossenschaften. Diese schlossen sich ebenfalls zu einem Dachverband mit über 800 Kreditvereinen zusammen. Später fusionierte dieser Dachverband mit dem der Raiffeisen-Genossenschaften.

Der Agrarwissenschaftler und Politiker Andreas Hermes (1878–1964) war von 1930 bis 1933 Präsident des „Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossen-



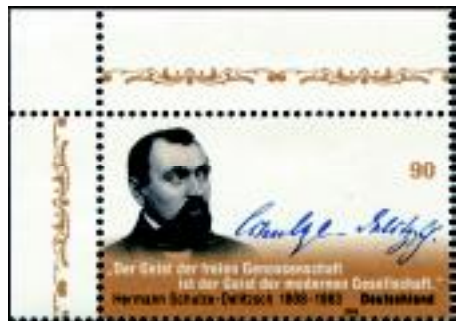
Raiffeisen
Helfer der Menschheit



Raiffeisen zum 100. Todestag



Andreas Hermes
zum 125. Geburtstag



Schulze-Delitzsch zum 200. Geburtstag

schaften – Raiffeisen“ und von 1928 bis 1933 zusätzlich Präsident der Vereinigung der deutschen (christlichen) Bauernvereine. Nach dem Krieg war er in Westdeutschland von 1948 bis 1955 Mitbegründer und Präsident des Deutschen Bauernverbandes und bis 1961 auch des Deutschen Raiffeisen-Verbandes.

Literatur

Über den Deutschen Raiffeisenverband ist bereits im Jahre 1998 von Stefan Hiltz in Heft 94, S. 15–19, der Agrarphilatelie ein Artikel erschienen.

Hausdorfer, H. (1969): Hermes, Andreas Anton H.; in Neue Deutsche Biographie (NDB) Band 8: S. 670–671, München

Soénius, U. (2003): Raiffeisen, Friedrich Wilhelm; in NDB, Band 21: S. 115-116.

Aldenhoff-Hübinger, Rita (2007): Schulze-Delitzsch, Franz Hermann; in NDB, Band 23: S. 731–732.

Wikipedia deutsch im Internet: Andreas Hermes; Friedrich Raiffeisen, Franz Schulze-Delitzsch; jeweils mit Fotos.

Johannes Kohnen

Steckenpferd

Im Zeitalter der Computerspiele ist es wohl als Kinderspielzeug aus der Mode gekommen, das Steckenpferd und selbst die Bezeichnung eines Hobbys als Steckenpferd ist nicht mehr so gebräuchlich wie früher. Ganz verschwunden ist sie allerdings nicht.

Der mir vorliegende Beleg mit dem Sonderstempel „STOCKHOLM, 10.4.1942, MIN HOBBY“ hat mich angeregt, die Sache mit dem Steckenpferd etwas genauer zu betrachten, zumal der Stempel ein besonderes Steckenpferd zeigt; es hat nämlich Flügel – geflügeltes Pferd – Pegasus.

Im Handbuch über schwedische Motivstempel wird der Stempel unter der Nr. 42-04 aufgeführt: „My Hobby“. Cockhorse. Exhibition arranged by Save the Children Fund and The Collector Club North Star.“

Man kann dem Handbuch auch die Zeit des Einsatzes entnehmen:

28/3 – 30/4 1942. (Svenska motivstämplrar, Minnespoststämplrar och andra stämplrar med motivanknytning, Swedish Thematic Cancellations, 1866 – 1959, Specialhandbok Nr 15, Stockholm 1983, Utgiven av Sveriges Filatelist-Förbund i samarbete med Riksföreningen Svenska Motivsamlare Sms. S. 94.



Der Eintrag zum Stempel in schwedischer Sprache findet sich auf S. 23:

Utställning arrangerad av Rädda Barnen och Samlarföreningen Nordstjärnan).

Auch in einem weiteren Handbuch, das ich eingesehen habe, wird der Stempel aufgeführt:

„191. Stockholm, Min hobby. Använd vid tillfällig postanstalt på den av föreningarna Rädda Barnen och Nordstjärnan (förening för samlare) gemensamt anordnade utställningen „Min Hobby“ vid Västra Trädgårdsgatan 10 den 28 mars – 30 april 1942. (Sveriges Filatelist-Förening, Handbok över Svenska Tillfällighetspoststämplar 1866 – 1942 av H. Schultz – Steinheil, Major vid Fälttygkaren, Bröderna Olofssons Tryckeri, Stockholm 1943. S. 71).“

Ein paar weitere Informationen zum vorliegenden Beleg hat mir Herr Matthias Hapke, FG Nordische Staaten, Sektionsleiter Schweden, freundlicherweise zukommen lassen, aus denen ich hier gerne zitiere:

„Der Brief ist als Lokalbrief frankiert portogerecht mit 10 Öre für den Portozeitraum 1.10.1922 bis 1.4.1942. Fast 20 Jahre das gleiche Porto ist unglaublich. Die Briefmarke dazu wurde zum Jubiläum 50 Jahre Skansen in Stockholm am 18.06.1941 herausgegeben. (10 Öre-Ausgabe Katalog Facit-Nr. 330 B). Interessant noch der Empfänger der Sendung. Thomas Allard war ein bekannter Sammler aus Linköping/Östergötland und es gibt massenweise Briefe dieser Art an diesen Empfänger ...“

Weitere Informationen zum Stempel „MIN HOBBY“ liegen mir nicht vor. Meine Anfrage beim Nordiska Museet in Stockholm brachten keine neuen Erkenntnisse. Seitens des Museums teilte man mir mit: „Die Ausstellung ‘Min Hobby’ 1942 ist bei uns nur bekannt als eine Ausstellung in Göteborg 1942, bei der Kunstschule Valand. In unserer Jahresschrift Fataburen 1942 gibt’s nichts über eine solche Ausstellung auch nicht in Fataburen 1943.“ Die Bibliothek des Museums hat meine Anfrage auch an das Postmuseum in Stockholm weitergeleitet. Eine Antwort blieb aus.

Noch ein paar Bemerkungen zum Motiv „Steckenpferd“ und „fliegendes Pferd“: Wir können auf dem Steckenpferd in die frühe Geschichte der Menschheit zurückreiten. Eine kolossale Zeitreise erwartet uns. Dietrich Evers schreibt in seinem Buch „Vom Kultstab bis zum Steckenpferd, Der magisch-kosmologische Geisterflug durch die Jahrtausende“, Wiesbaden-Naurod 1985, Hagenberg-Verlag, Hornburg, S. 54: „Aus den magischen Fetischen archaischer Zeiten wurde schließlich die Spielzeugpuppe unserer Kinder. Ebenso entwickelte sich aus dem schamanistischen Tierkopfstab, in Unkenntnis seines zauberischen Zusammenhangs mit den außerirdischen Welten, mit dem Begehren, Kontakt mit den Seelen der Toten und mit den Geistern der Unterwelt aufzunehmen, das reizende Steckenpferd, das inzwischen ebenfalls wieder vergessene Kinderspielzeug einer Zeit selbstzufriedenen, satten Bürgertums.“



Vielleicht kann man ja sagen: Unter der Oberfläche des Bürgerlichen tun sich Abgründe auf. Was für das Steckenpferd gilt, das gilt auch für das Motiv des „fliegenden Pferdes“. Auch dies läßt sich philatelistisch aufzeigen anhand der schwedischen Sondermarke (1964, 3. Febr., 515.) zum 100. Geburtstag von Erik Axel Karlfeldt (1864-1931). Das Motiv der Marke stammt aus Karlfeldts Gedicht „Elie Himmelfahrt“. Es verweist auf den alttestamentlichen Propheten Elias, der bekanntlich mit feurigen Rossen in den Himmel auffuhr. Vergleicht man die bildliche Darstellung dieses Geschehens auf der Briefmarke mit der biblischen Geschichte,

so wird der Unterschied sofort deutlich. Aus einem archaisch dramatischen Ereignis ist ein anregender, wenn auch etwas ungewöhnlicher Sonntagsausflug mit Pferdewagen geworden. Der biblische Text lautet: „Während sie miteinander gingen und redeten, erschien ein feuriger Wagen mit feurigen Pferden und trennte beide voneinander. Elija fuhr im Wirbelsturm zum Himmel empor. Elischa sah es und rief laut: Mein Vater, mein Vater! Wagen Israels und sein Lenker! Als er ihn nicht mehr sah, faßte er sein Gewand und riß es mitten entzwei.“ (2 Kg 2, 11f.). Von der biblischen Leidenschaft zum Freizeitvergnügen.

Natürlich gibt es auch leidenschaftliche Philatelisten, die mit Leidenschaft ihr Steckenpferd reiten. Das will ich damit nicht in Abrede stellen.

Das Chomilla-Pferd

Pegasus hat eine koreanische Entsprechung: Das Chomilla-Pferd. Es wird auf mehreren koreanischen Briefmarken (z.B. Volksrepublik Korea 22.2.2009) abgebildet und stammt aus der koreanischen Mythologie. Das Chomilla-Pferd kann 1.000 Meilen am Tag zurücklegen; in Nord-Korea wird es als Symbol der (schnellen) Fortschritts angesehen.

Fruchtbare Böden aus vulkanischen Aschen

In Agrarphilatelie 144, Seite 168 ff, wurde berichtet, daß bei einem Vulkanausbruch vulkanische Aschen in hohe Bereiche der Atmosphäre gelangen können, dabei teilweise global verteilt werden und sich dann ungünstig auf das Klima auswirken, mithin Mißernten verursachen können.

In unmittelbarer Nachbarschaft derartiger Vulkanausbrüche werden teilweise mehrere Dezimeter bis Meter Asche abgelagert, die Häuser zerstören, die Pflanzen der Felder und Wälder infolge hoher Temperaturen der Asche vernichten. Teilweise verfestigt sich dabei die Asche zu Schlacke: Dann sind die überlagerten Böden über Jahrzehnte bis Jahrhunderte unfruchtbar, von Pflanzen nicht zu durchwurzeln.

Anders sieht es aus, wenn eine lockere Asche die alte Bodenoberfläche bedeckt. Dann können gering mächtige Asche-Lagen von weniger als einem Dezimeter nach einigen Jahren wieder gepflügt und genutzt werden. Ähnliches gilt für mächtigere Lagen lockerer Asche nach einigen Jahrzehnten (bis Jahrhunderten). Beim explosionsartigen Ausstoß des flüssig in Felsspalten aufgestiegenen, heißen Magma des Erdinneren, wird das Magma sehr fein verteilt und bildet in der Luft Mikrometer kleine, sehr poröse Partikel (neben einzelnen Mineralen, die bereits während des Magma-Aufstiegs in Erdspalten kristallisiert waren). Diese kühlen z.T. bereits in der Luft sehr rasch ab, sodaß sich keine Kristalle, mithin weitere Minerale bilden können, sondern nur sehr poröse vulkanische Gläser, die sich rasch durch chemische Verwitterung in ebenfalls nicht bis schlecht kristalline Allophane umwandeln. Die chemische Zusammensetzung der Allophane hängt von den Eigenschaften des ursprünglichen Magmas ab. Man unterscheidet saure Gläser die überwiegend aus Aluminium- und Silizium-Oxiden bestehen, die nach ihrer weiteren, chemischen Verwitterung saure Böden mit geringen Nährstoffreserven ergeben. Basische Gläser enthalten relativ wenig Silizium und Aluminium, aber viel Magnesium, Calcium, Kalium und andere Elemente, die für den Pflanzenwuchs wichtige Nährstoffreserven darstellen.

Aus Sicht der (Kultur)pflanzen-Wurzeln sind alle Böden lockerer, vulkanischer Aschen tiefgründig gut durchwurzelbar. Alle haben viele grobe Poren und damit eine hohe Luftkapazität, und gleichzeitig viele mittlere

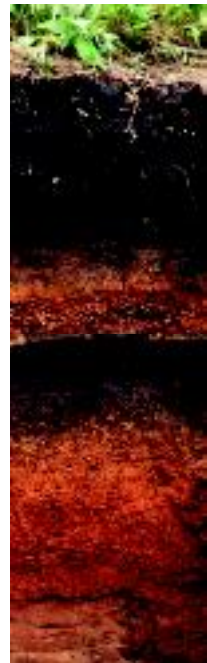


Abb. 1:
Andosol aus Japan



Abb. 2:
Ausstoß glutfüssiger Lava
bei Island



Abb. 3: Schlackefeld

Hohlräume, und damit eine hohe Kapazität für Regenwasser, das für Pflanzenwurzeln verfügbar ist. Alle Böden lockerer, vulkanischer Aschen sind also gut belüftet bei gleichzeitig hohem Nutzwasserangebot (sofern es ausreichend regnet).

Viele Böden vulkanischer Aschen sind im Oberboden schwarz gefärbt, weil viel humifizierte organische Substanz an und in den Allophan- Partikeln fest gebunden wird. Die Böden werden daher als Andosole (oder Andisole) bezeichnet (da ando japanisch = schwarzer Boden). Abb. 1 zeigt links einen Andosol aus 2 übereinander lagernden Asche- Schichten unterschiedlichen Alters von jeweils ½ Meter. Beide sind oben durch Humus schwarz gefärbt. Infolge ihres relativ hohen Humusgehaltes im Boden, vermögen sie viele Nährstoffionen verfügbar zu binden.

Die Böden basischer Aschen sind zudem nährstoffreich, da ihre porösen Partikel sich relativ rasch auflösen und damit ihre



Abb. 4 Laacher See

Nährstoffreserven für Pflanzenwurzeln verfügbar werden. Böden saurer Aschen enthalten hingegen oft viel lösliche Aluminium- Ionen, die für dagegen empfindliche Kulturpflanzen wie z.B. Reis toxisch wirken.

Andosole finden sich vor allem in Ländern mit aktiven Vulkanen, z.B. Japan, Chile, Neuseeland oder Island. In Deutschland erfolgte in der Eifel 10.930 Jahre v.Chr. der letzte Ausbruch desjenigen Vulkans, der den Laacher See gebildet hat. Die Auswurfmenge betrug ca. 16 km³, die die Umgebung bis zum Rheintals mit bis zu 6 Meter mächtiger Asche bedeckte, aus denen Andosole entstanden sind, die bei uns als Lockerbraunerden bezeichnet werden.

Literatur

Blume et al. (2010): Scheffer/Schachtschabel – Lehrbuch der Bodenkunde; 16. Aufl.; Spektrum Akadem. Verlag, Heidelberg
Laacher See: aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie im Internet, deutsch, vom 11.02.2012

Stefan Hiltz

Weinort Kenzingen

Kenzingen ist einer der zahlreichen Weinorte in Baden-Württemberg. Der Weinanbau hat eine lange Tradition und wurde bereits im Jahr 773 erstmals urkundlich erwähnt. Die Kleinstadt mit 9232 Einwohner (2010) liegt im in der Oberrheinebene am Rand des Schwarzwalds an der Alten Elz, etwa 25 km nördlich von Freiburg im Breisgau und gehört zum Landkreis Emmendingen. Kenzingen besteht aus den Stadtteilen Bombach, Hecklingen, Kenzingen und Nordweil. Die räumlichen Grenzen der Stadtteile sind identisch mit denen der früher selbstständigen Gemeinden gleichen Namens. Zum Stadtteil Kenzingen gehören die Stadt Kenzingen, der Weiler Wonnental, die Höfe Auhof, HofMundinger und Kirmhalder(Maier)hof und die Wohnplätze Im Kaisergrün, Kirmhalden, Forsthaus Muckental, Hammerschmiede Muckental und Hof Hepp Muckental. Zu den drei anderen Stadtteilen gehören jeweils nur die gleichnamigen Dörfer.

Kenzingen wird erstmals 772 im Lorscher Codex Urkunde 2652 erwähnt. Das Kloster Lorsch hatte in dieser Zeit umfangreichen Besitz im nördlichen Breisgau. Die Könige Karl der Dicke und Otto der Große schenken im 10. Jahrhundert Besitzungen in Kenzingen an das Kloster Andlau sowie das schweizerische Kloster Einsiedeln.

Spätestens um 1200 gerät der Ort unter die Herrschaft der Herren von Üsenberg, 1249 verleiht Rudolf II. von Üsenberg die Stadtrechte. Nach dem Aussterben der Üsenberger werden die Markgrafen von Hachberg 1354 neue Ortsherren. Nachdem über Markgraf Heinrich IV. die Reichsacht verhängt wurde, fällt Kenzingen 1359 an Österreich und gehört dort zum Landesteil Vorderösterreich. Kurzfristig ist die Stadt von 1415 bis 1427 Freie Reichsstadt, fällt dann aber in Habsburgischen Besitz zurück. Infolge des Reichsdeputationshauptschlusses fällt Kenzingen 1806 an das Großherzogtum Baden.

Die erste urkundliche Erwähnung Bombachs erfolgte im Jahr 1144. Das Dorf gehörte damals zum Kloster St. Trudbert im Münstertal. Im 13. Jahrhundert fiel der Ort an die Herren auf der Kirnburg. Später kam er an das Haus Habsburg und blieb bis 1805 habsburgisch. Am 1. Dezember 1971 wurde Bombach nach Kenzingen eingemeindet. Mit rund 650 Einwohnern ist Bombach der kleinste Ortsteil Kenzingens.

Die erste urkundliche Erwähnung Hecklingens erfolgt im Jahr 1147, allerdings waren vermutlich bereits keltische Stämme hier sesshaft, da der Ort am Anfang der Freiburger Bucht an alten Handelswegen verkehrsgünstig lag. Nach der Römerzeit war Hecklingen im 6. Jahrhundert, wie der Name zeigt, der sich in dieser Zeit geprägt haben muss, eine alemannische Siedlung. Die Zähringer waren im 12. Jahrhundert die Herren des Ortes und wurden von den Grafen von Freiburg sowie den Herren von Üsenberg gefolgt.

Durch eine Heirat fiel der Ort in den Besitz der Herren von Tübingen. Im Jahr 1774 ließ sich Graf Henin im Ort nieder, von welchem auch das Schloss unterhalb der Burg errichtet wurde. Seit 1805 gehörte Hecklingen zum Großherzogtum Baden. Am 1. Januar 1974 wurde Hecklingen nach Kenzingen eingemeindet.



Die erste urkundliche Nennung des Ortes Nordweil erfolgte im Jahr 1095. Der Ort gehörte zu dieser Zeit dem Kloster Alpirtsbach und wurde vor Ort von den Herren von Üsenberg regiert. Nach der Auflösung des Klosters in der Reformation ging der Besitz an das Herzogtum Württemberg über, seit 1805 gehörte Nordweil zum Großherzogtum Baden. Am 1. Dezember 1971 wurde Nordweil nach Kenzingen eingemeindet.

Die bedeutendsten Sehenswürdigkeiten in Kenzingen sind die Historische Altstadt, das Rathaus (1520, mit siebenstelligem Fensterband), das Gasthaus Krone (1550), das Schwabentor, das Herrschaftshaus „Bettschold-Blumeneck“, die Kirche St.-Barbara (1456), die Kirche St. Laurentius (1275), das ehemalige Schloß Hecklingen (1776), die Burgruine Lichteneck sowie Wald- und Wanderwege und ein Weinlehrpfad.

Der Weinbau in 2010 umfaßt nach Angaben des Statistischen Landesamtes Baden-Württemberg 289 Hektar bestockte Rebfläche, davon 154 Hektar (53,3 %) mit Weißweinsorten und 135 Hektar (46,7 %) mit Rotweinsorten bestockt.

Die Rebfläche verteilt sich auf die Einzellagen Herrenberg, Hummelberg, Roter Berg und Sommerhalde, die wiederum der Großlage Burg Lichteneck im Bereich Breisgau zugehörig sind. Die geografische Herkunftsbezeichnung Herrenberg ist in Verbindung mit den Gemeindebeziehungsweise Gemeindeteilnamen Kenzingen und Nordweil, Schloßberg mit Hecklingen, Roter Berg mit Kenzingen sowie Sommerhalde mit Bombach möglich.

Die Internetseite von Kenzingen gibt Auskunft über örtliche Weinbaubetriebe, die aktiv in der Vermarktung tätig sind. Aufgeführt sind die Weingüter Dr. Benz (Bombach, www.weingut-dr-benz.de), Jäggle (Kenzingen, www.weingut-jaeggle.de), Ritter's Weingut (Kenzingen, www.ritters-weingut.de), Dr. Werner Weinzierl (Kenzingen, www.weingut-weinzierl.de) und die Shelter Winery (Kenzingen, www.shelterwinery.de). Dazu kommt noch die Rebenveredlung Frank in Nordweil, ein Betrieb, der Rebenpflanzgut erzeugt sowie Wein und Sekt der Winzergenossenschaft Nordweil verkauft.

In Nordweil gibt es die Winzergenossenschaft Nordweil e.G., die im Jahre 1977 gegründet wurde. Nach Abschluss der Rebflurbereinigungen Landig, Hungersberg, Hummelberg und Blosenberg 1977 verfügten 84 Nordweiler Winzer über eine Reben-Netto-Fläche von 118 ha. Die Rebflurbereinigung legte dabei ein Großteil der Flächen, die nach der Realteilung zersplittet wurden, wieder zusammen, Wegenetze wurden erstellt und darüber hinaus wurde die Topographie der Rebflächen verbessert. Zur besseren Vermarktung und Ausbau des Weines schloß sich die Winzergenossenschaft Nordweil im selben Jahr der Zentralkellerei, heute Badischer Winzerkeller in Breisach an. Bereits im Jahre 1978 stieg die Mitgliederzahl auf 102 Mitglieder und eine bewirtschafteten Erfassungsfläche von 102 ha an.



Weinbezogene Festivitäten dürfen natürlich nicht fehlen. So gibt es das Nordweiler Weinfest, das Hecklinger Weinfest und das Bombacher Weinfest am Hummelberg mit seinem unverwechselbaren Charakter, welches zusätzlich den Weinort weit über die Region zu einem Markenzeichen und Anziehungspunkt gemacht hat.

Quelle:

www.kenzingen.de; www.wikipedia.de; www.statistik-bw.de,
www.winzergenossenschaft-nordweil.de

Neuheiten 2011



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Philippinen	08.03.2011	4487-4490	Wachsblumen
	08.03.2011	Block 292	Wachsblumen
Philippinen	25.04.2011	4497	25 Jahre genoss. Zentrum f. Landwirtschaft, Reisfeld
Albanien	27.09.2011	3373-3374	Tal der Valbona
Andorra frz.	02.09.2011	734	Rostrote Alpenrose, Rhododendron ferrugineum
	02.09.2011	735	Immergrüne Rose - Rosa sempervirens
	30.09.2011	737	Wappen von Andorra auf grünem Blatt
Bosn.-Herzeg.	20.09.2011	581	Naturpark Hutovo blato
Finnland	07.11.2011	2132	Hagebutte bei Frost
Frankreich	27.09.2011	5179	TGV zwischen blühenden Rapsfeldern
	27.09.2011	5180	idem auf selbstkelbenden Marken in Bogen
	30.09.2011	5181-5184	Marianne auf grünem Blatt
	30.09.2011	5185-5188	idem auf selbstkelbenden Marken in Bogen
Irland	01.09.2011	1987-1990	Irische Pferde
	29.09.2011	1993 aus 92-93	Tiere, Eichhörnchen, Sciurus vulgaris
Kroatien	14.09.2011	123	Waldlichtung, Zwangszuschlagsmarken, Rotes Kreuz
UN Genf	13.10.2011	778-779	Jahr der Wälder
UN Wien	13.10.2011	736-737	Jahr der Wälder
Papua-Neu G.	07.07.2011	1694-1702	Kakao - Theobroma cacao
	07.07.2011	Block 139+ 140	Kakao - Theobroma cacao
Vanuatu	27.07.2011	1447-1450	Gold-Laubfrosch
	27.07.2011	Block 71	Gold-Laubfrosch
Indonesien	25.01.2011	2876-2878	Jahr des Hasen, Kaninchen
	05.06.2011	2907-2908	Umweltschutz, Wald, Zweig mit Zapfen, Nagetier
Laos	01.06.2011	2206-2211	Rohstoffe des Waldes
Singapur	15.07.2011	2021	Echter Zimt - Cinnamomun verum
	15.07.2011	2022	Echter Koriander - Corianderum sativum
	15.07.2011	2023	Anis, Pimpinella anisum, Echter Sternanis, Illicium verum
	15.07.2011	2024	Tamarinde - Tamarindus indica
	15.07.2011	2025	Kurkume - Curcuma longa



Pilzneuheiten

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema	
Kongo	18.05.2011	1.350 Fr	2061	Amanita caesarea-Kaiserling	
		1.350 Fr	2062	Morchella esculenta - Speisemorchel	
		1.350 Fr	2063	Amanita muscaria - Fliegenpilze	
	18.05.2011	je1350 Fr	Block 403-405	idem 2061-2063	
Niederlande	27.05.2011	0,46 Eur	2870	Hefe - Wein Aus 100 Jahre NL Ges. für Mikrobiologie	
		0,46 Eur	2871	Pilz - Penicillin	
		0,46 Eur	2872	Milchsäurebakterien - Käse	
		0,46 Eur	2873	Archaeobakterien - Biogas	
		0,46 Eur	2874	Bakterien - Gründüngung	
		0,46 Eur	2875	Algen - Biodiesel	
		0,46 Eur	2876	Bakterien - Abwasserreinigung	
		0,46 Eur	2877	Pilz - Kompost	
		0,46 Eur	2878	Bakterienvirus - Desinfektion	
		0,46 Eur	2879	Bakterien - selbstheilender Beton	
Bulgarien	27.05.2011	9,95 Eur	MKH 83	Mikroorganismen unter dem Mikroskop	
		29.07.2011	0,65 L	5006	Riesenrötling - Rhodophylus sinuatus
			0,65 L	5007	Ziegelroter Rißpilz - Inocybe erubescens
		1,00 L	5008	Kirschroter Speitäubling - Russula emetica	
St. Kitts	07.06.2010	1,00 L	5009	Leuchtender Oelbaumpilz - Omphalotus olearius im Block 4 Marken	
		25 C	1095	Alboleptonia stylophora - Deutsch ?	
		80 C	1096	Pfifferling - Cantharellus cibarius	
		1 \$	1097	Armillaria puiggarii - Deutsch ? Familie der Physalacriaceae Pilze	
		5 \$	1098	Battarrea phalloides - Stelzenstäubling ?)	
		2 \$	1099	Cantharellus cinnabarinus - Zinnoberroter Leistl	
		2 \$	1100	Collybia aurea - Goldgelber Rübbling	
		2 \$	1101	Collybia biformis	

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
St. Kitts	07.06.2010	2 \$	1102	Amanita ocreata
		2 \$	1103	Colocybe cyanea
		2 \$	1104	Chroogomphus rutilus-Kupferroter Gelbfuß
Micronesia	08.06.2010	28 c	2091	Galerina decipiens
		44 c	2092	Amanita pekeoides
		75 c	2093	Rhodocollybia laulaha
		98 c	2094	Amanita nothofagi
		75 c	2095	Hygrocybe aff. Minutula
		75 c	2096	Hygrocybe pakela
		75 c	2097	Amanita nehuta
		75 c	2098	Amanita muscaria - Fliegenpilz
		75 c	2099	Amanita australis
		75 c	2100	Hygrocybe constrictospora
Tschechi. Rep.	31.08.2011	62 Kc	Block 46	Boletus gabretae – Böhmerwaldröhrling Nebenmotiv
Zypern	05.10.2011	1,70 E	MKH mit 1217–1221	Hase und Schildkröte, Fliegenpilz als Nebenmotiv



Neue Solanum-Blüten

China Taiwan hat 2011 in einem 4er-Satz auch zwei Solanum-Blüten auf Marken ausgegeben: Solanum americanum und Solanum verbascifolium.





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.



Mainz soll Meenz bleiben! Reicht es nicht, die Geburtsstadt des Erfinders der beweglichen Letter zu sein? Muß es jetzt auch noch eine Stadt sein, die zu den „Great Wine Capitals“ gehört? Wo doch die englische Arbeiterklasse Ale im Pint bevorzugt. Gutes Wein-Marketing wäre französisch. Und: „Networks“ sind out – Schwarmintelligenz ist angesagt. Den Stempel gibt's bei der Deutschen Post, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Carl-Zeiss-Straße 42 in 55129 Mainz



In Leipzig fand im Februar eine Verbraucherausstellung statt; dazu gab es einen Stempel.

Den Stempel mit dem Logo der Ausstellung „Haus-Garten-Freizeit“ gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle. 92627 Weiden

27404 Ostereistedt. Eine Aktion der Deutschen Post: Kinder schreiben an Hanni Hase in Ostereistadt. Da gibt es von der Post ein Osterhasenbüro (haben die Beamten/Angestellten dort besonders große Ohren?).

Den Stempel gibt es im Osterhasenbüro. Schreiben Sie an Hanni Hase, Am Waldrand 12, 27404 Ostereistedt



56564 Neuwied. Die Briefmarkenfreunde Neuwied e.V. führen einen Philatelietag durch. Abgebildet ist F. W. Raiffeisen und das Siegel der Gemeinde Heddesdorf (siehe Artikel Seite 106).

Den Stempel erhält man bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn



Wilhelmshaven (mit dem Tiefwasserhafen). Die Deutsche Post Philatelie nimmt am Gedenktag für die Opfer der Sturmflut 1962 teil. Der Stempel zeigt einen durchbrochenen Deich und ein Haus in den Sturmfluten. Nach der Sturmflut wurden an der Nordseeküste alle Deiche erhöht; angeblich sind sie jetzt sicher (haha, schreib' ich als Küstenbewohner). Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin.

Ach, die Grüne Woche in Berlin. Die 77. ist's. Wie immer unterm Funkturm in den Messehallen am nördlichen Ende der Avus. Das Logo zeigt Getreideähren. Es wird berichtet, daß der Name auf die in den 1920er Jahren nach Berlin reisenden Bauern in ihren grünen Lodenmänteln verweist. Man bedenke: Berlin war der Sündenpfuhl Deutschlands – das mußte man gesehen und genossen haben! Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin.



Osnabrück dreht auf. Die Friedensstadt veranstaltet einen Jahromarkt. Hier darf man alles zusammenraffen, was einem Freunde anbieten. Ehre wem Ehre gebührt.

Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Rheiner Landstraße 199 in 49078 Osnabrück.

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.: 06344–969 75 15,
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); eMail: evhokaczy@t-online.de

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. 147 / April 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Das nächste Heft wird im Juli erscheinen – u.a. mit Artikeln zum Wald. Außerdem wird die Welt wieder sonniger und damit freundlicher aussehen.